

394. L
146
20/15

HỘI VĂN NGHỆ DÂN GIAN VIỆT NAM

NGUYỄN HỮU HIỆP

(Tìm hiểu, giới thiệu)

THẺ GIỚI MẮM NAM BỘ

TRUNG TÂM TT. TV LƯƠNG ĐÌNH C
HỌC VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

...VN...442631...17

NHÀ XUẤT BẢN HỘI NHÀ VĂN

70806

**DỰ ÁN CÔNG BỐ, PHỔ BIẾN
TÀI SẢN VĂN HÓA, VĂN NGHỆ DÂN GIÀN
VIỆT NAM**

(E1, Ngõ 29, Tạ Quang Bửu - Bách Khoa - Hà Nội
Điện thoại: (04) 3627 6439; Fax: (04) 3627 6440
Email: duandangian@gmail.com)

BAN CHỈ ĐẠO

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. GS. TSKH. TÔ NGỌC THANH | <i>Trưởng ban</i> |
| 2. ThS. HUỲNH VĨNH ÁI | <i>Phó Trưởng ban</i> |
| 3. GS.TS. NGUYỄN XUÂN KÍNH | <i>Phó Trưởng ban</i> |
| 4. Nhà văn ĐỖ KIM CUÔNG | <i>Ủy viên</i> |
| 5. TS. ĐOÀN THANH NÔ | <i>Ủy viên</i> |
| 6. TS. TRẦN HỮU SƠN | <i>Ủy viên</i> |
| 7. Ông NGUYỄN KIÊM | <i>Ủy viên</i> |
| 8. Nhà giáo NGUYỄN NGỌC QUANG | <i>Ủy viên</i> |
| 9. ThS. VŨ CÔNG HỘI | <i>Ủy viên</i> |
| 10. Ông TRƯƠNG THANH HÙNG | <i>Ủy viên</i> |

GIÁM ĐỐC VĂN PHÒNG DỰ ÁN

TS. ĐOÀN THANH NÔ

LỜI GIỚI THIỆU

Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam (VNDGVN) là một tổ chức chính trị xã hội nghề nghiệp, nằm trong khối Liên hiệp các Hội Văn học nghệ thuật Việt Nam.

Quyết định số 82/NV, ngày 01/03/1967 của Bộ Nội vụ thay mặt Chính phủ đã cho phép Hội Văn nghệ dân gian thành lập và hoạt động trên phạm vi toàn quốc và có mối liên hệ nghề nghiệp với các tổ chức khác ở trong nước và nước ngoài.

Tôn chỉ mục đích của Hội là “Sưu tầm, nghiên cứu, phổ biến và truyền dạy vốn văn hóa - văn nghệ dân gian các tộc người Việt Nam”. Trên cơ sở thành quả của các công việc trên, Hội là một trong những đội quân chủ lực góp phần bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa - văn nghệ mang đậm bản sắc dân tộc đã được ông cha ta sáng tạo và giữ gìn trong suốt mấy nghìn năm của lịch sử dân tộc.

Những giá trị sáng tạo đó thể hiện mối quan hệ của các tộc người Việt Nam với thiên nhiên thông qua các tri thức sản xuất nông nghiệp; với xã hội thông qua phong tục tập quán, hội xuân; với nhân sinh quan thông qua các nghi lễ vòng đời người; với vũ trụ và thế giới tự nhiên đã được siêu nhiên hóa thông qua các loại hình tín ngưỡng tôn giáo; với lý tưởng thẩm mỹ thông qua các sáng tạo văn học nghệ

thuật. Ở mỗi tộc người Việt Nam, những lĩnh vực và hình thái văn hóa - văn nghệ này lại được thể hiện trong một sắc thái riêng. Chính kho tàng văn hóa đa dạng đó là nội dung, là đối tượng hoạt động của hội viên Hội VNDGVN.

Sau gần 50 năm hoạt động, được sự lãnh đạo của Đảng và sự chăm sóc của Nhà nước, Hội VNDGVN đã lớn mạnh với trên 1.200 hội viên. Số công trình do hội viên của Hội đã hoàn thành lên đến 5.000 công trình, hiện đang được lưu giữ và bảo vệ tại Văn phòng Hội.

Được sự quan tâm của Ban Bí thư và Thủ tướng Chính phủ, Dự án “**Công bố và phổ biến tài sản văn hóa-văn nghệ dân gian các dân tộc Việt Nam**” đã được phê duyệt. Trong giai đoạn I (2008-2012), Dự án đã xuất bản 1.000 công trình, tác phẩm văn hóa - văn nghệ dân gian các dân tộc; Giai đoạn II (2013-2017), Dự án sẽ tiếp tục công bố thêm 1.500 công trình nữa.

Hy vọng, các xuất bản phẩm của Dự án sẽ cung cấp cho bạn đọc trong và ngoài nước một bộ sách mang tính chất bách khoa thư về các sắc màu văn hóa của các tộc người Việt Nam, phục vụ thiết thực vào việc tra cứu, mở rộng hiểu biết của bạn đọc về truyền thống văn hóa giàu có và độc đáo đó; góp phần xây dựng nền “văn hóa Việt Nam tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc”.

Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, Dự án mong nhận được ý kiến chỉ bảo kịp thời của bạn đọc gần xa.

Xin chân thành cảm ơn.

Trưởng Ban Chỉ đạo thực hiện Dự án
GS.TSKH. Tô Ngọc Thanh

LỜI MỞ

Khảo về cách nấu nướng, chế biến các món ăn có một cuốn sách cổ viết bằng chữ nôm nhan đề là *Thực vật tất khảo tường kí lục* (nghĩa là: tập ghi rõ ràng những phép phải khảo khi làm các món ăn, gọi tắt “*Thực vật tất khảo*”), theo học giả Hoàng Xuân Hãn, người sưu tầm và công bố, thì đây là tư liệu viết tay, có niên đại cách nay trên 250 năm (thời Lê - Trịnh). Cuốn sách đại khái có kê ra hơn 10 loại, mỗi loại có nhiều thứ như xôi (15 thứ), bánh (28 thứ), mứt (19 thứ), dưa (10 thứ), thịt chả (15 thứ), cá (16 thứ), chim gà (17 thứ), món chay (19 thứ). Riêng mắm có đến 24 thứ. Rõ ràng mắm là người bạn đường của nhân dân ta trong suốt cuộc hành trình văn hóa dân tộc. Nhưng đó chỉ là không gian, còn thời gian thì cho đến nay, chưa thấy có tài liệu nào xác định chính xác *mắm/ nước mắm* có từ bao giờ. Tài liệu có đề cập đến, chỉ thấy Phan Huy Chú trong *Lịch triều hiến chương loại chí*, phần *Quốc dụng chí* là vào thời Lý Thái Tổ năm 1013, nước mắm là một trong sáu loại thổ sản phải đóng thuế. Tuy ghi rất vắn tắt nhưng ta vẫn hình dung được chí ít vào thời ấy nước mắm đã được sản xuất nhiều, nên mới tham gia thị trường, và phải chịu thuế.

Còn ở miền Nam tất nhiên phải muộn hơn nhiều, vì vùng đất này người Việt khai phá đến nay chỉ mới trên dưới 300 năm nên mắm/ nước mắm đang nhiên là món ăn thân thiết của người Nam Bộ ngay từ những ngày đầu người lưu dân “Vai mang chiếc nón rách tay xách cỗ quai chèo” đến “cắm sào” trên vùng đất hãy còn hoang hóa này. Hay nói một cách khác, mắm tất nhiên cũng là hành trang vô cùng thân thiết của người lưu dân Việt trên vùng đất phương Nam. Do đất rộng người thưa, kinh tế buổi đầu chủ yếu là tự túc tự cấp, nên mắm/ nước mắm chỉ là món ăn thông dụng, xoàng xĩnh trong phạm vi gia đình. Mãi đến thời Pháp thuộc, khi thị trường tôm cá vùng đầu nguồn trở nên nhộn nhịp, cũng là nguồn lợi lớn của những người khai thác đánh bắt, nhà nước thuộc địa mới cho tổ chức đấu thầu khai thác “thủy lợi” hàng năm. Thơ xưa:

Biết bao nhiêu giống cá đồng,

Phải viên các cậu mua trùn trên quan.

Rồi thì bán lại cho làng,

Mấy người cầm rạch chứa chan bạc tiền.

Có ai ngờ được những người thuộc thành phần “đệ nhất khổ” (trong tứ khổ: ngư, tiều, canh, mục) bỗng “giàu ngang xương” - nói theo ngày nay, họ đều là triệu phú, tỉ phú.

Thường niên ngư biết mảng dinh,

Dân mua thủy lợi lợi sanh trăm ngàn.

Lúc bấy giờ bộ mặt nông thôn đầu đầu cũng “*Trên bờ rẫy ruộng châu thành, Dưới sông cá mắm dinh sanh cội nền*”, đầu đầu cũng “*Rạch ngòi cá mắm làm ăn*”, nhà nước không thể không áp dụng hình thức thuế đối với những sản phẩm chế biến từ tôm cá - mắm/ nước mắm chính thức tham gia thị trường:

Tuy là món ăn quen thuộc của một số dân tộc trên cùng địa bàn cư trú, nhưng mắm của người Việt Nam Bộ không chỉ ngon hơn cả, mà phải nói là tình hơn cả:

Đi ra gặp em bán trầu,

Đi vô gặp em bán mắm,

Thấy em đầm thắm trong dạ anh thương,

Để anh về thưa lại với song đường... cưới em.

Cho dù em đã con đàn cháu đống cũng chẳng thành vấn đề, tốt hơn là khác:

Mắm ngon cái hậu càng ngon,

Thương em bất luận mấy con chẳng từ.

Đã trót mang nặng nghĩa tào khang thì cho dù nghèo cách mấy cũng “thương thiệt là thương”:

Con cá làm ra con mắm,

Vợ chồng nghèo thương lắm mình ôi.

Và tất nhiên càng già càng tình:

Con cá muối già thành ra con mắm,

Vợ chồng già thương lắm, bố ông.

Ta biết, đồng bằng Cửu Long là “xứ cá”, mà cá nào cũng ngon tuyệt, nên trong nghề làm mắm, cả nguyên liệu (cá đồng, cá sông, cá biển...), và phụ liệu (muối Bạc Liêu, đường thốt nốt ngon đã đành, mà đường mía trên vùng đất phù sa màu mỡ này cũng ngọt đậm hơn các nơi khác), nói chung, tất cả không chỉ vô cùng phong phú mà chất lượng, hương vị cũng rất đặc trưng. Chính vì vậy mắm Nam Bộ đã sớm chinh phục lòng người, trở thành đặc sản của vùng miền. Và hơn thế nữa, một khi đã qua bàn tay chế biến khéo léo, tinh tế của những “con người sở tại” thì... “hết chỗ chê”.

Ở cái xứ “*Cá mắm tầm tơ đệ nhất danh*” làm vậy nhưng dư âm câu nói rất quen thuộc của người bình dân lớp trước như hầy còn đồng vọng bên tai, khiến bất cứ ai một khi nghe lại cũng không thể không chạnh lòng: “*Mần cho lắm cũng mắm kho cà, mần thấy bà cũng cà kho mắm*”. Rõ ràng, mắm là món ăn không thể thiếu trong mâm cơm đạm bạc của những gia đình nghèo khổ cơ cực ở nông thôn Nam Bộ.

Đó là chuyện của cái thời sông to, rạch nhỏ, lung, bàu, búng, láng, đầm, đìa..., nói chung cùng khắp đồng bằng sông Cửu Long đâu đâu cũng “vạch cá mới thấy nước”. Phải đâu chỉ những loài cá nhỏ, hoặc “thường thường bậc

trung”, vùng đất đáng yêu này cũng không ít các loại ngư kinh, có con to hàng trăm kí, đến mức “*Con cá vùng phải kinh*”. Còn nay, do ngày càng “đất chật người đông”, địa bàn khai thác cá đã bị co hẹp, đồng thời cũng do nhiều lý do khách quan và chủ quan, dân số cá tất nhiên phải ngày một ít đi. Cung không đủ cầu, bà con ngư dân nghèo túng tuy vẫn rất ý thức việc bảo vệ nguồn lợi thủy sản, nhưng vì cuộc sống họ đành phải áp dụng những phương thức đánh bắt ráo riết, thậm chí tận diệt (như dùng chất nổ, xung điện...). Thành thử cá tôm ở đồng bằng sông Cửu Long vốn vô cùng phong phú, đa dạng đang ngày càng cạn kiệt, thậm chí không ít loài đã tuyệt chủng, có chăng chỉ còn lại trong ký ức của ông già bà cả hầu hết đều “đang ở độ tuổi chín muối”.

Những thức món chế biến từ cá vẫn là thành tố chủ đạo trên mâm cơm truyền thống của mỗi gia đình, vì vậy các nhà khoa học thủy sản không thể không đầu tư “tim óc” cho việc nghiên cứu nhân nhiều giống cá nhân tạo. Được sự hợp tác nhiệt tình của bà con ngư dân, cùng với những sản phẩm của ngành chế biến thức ăn và trị bệnh cho cá, “nghề nuôi trồng thủy sản” đã thành công và gặt hái được những thắng lợi nhất định. Con tôm, con cá các loại của họ đã bổ sung thỏa đáng nhu cầu bữa ăn hàng ngày, thậm chí dư thừa xuất khẩu, đem lại nguồn ngoại tệ rất đáng kể cho đất nước. Tuy nhiên, do chất lượng thịt cá nuôi quá nhạt nhẽo so với cá tự nhiên, thành thử người đồng bằng

không mấy thích, vì vậy đối với họ ăn cá nuôi là chuyện cực chẳng đã. Và lại giá cá nuôi tuy dễ mua hơn so với cá tự nhiên nhưng nó có “rẻ như bèo” như thời trước đây, nên ít ai nghĩ đến chuyện làm mắm, hoặc ủ nước mắm để dành ăn như năm bảy mươi năm về trước.

Cũng bởi lý do đó mà ngày nay trong mỗi gia đình hầu như cả tháng hoặc nhiều tháng liền, các bà các chị nội trợ mới chịu đãi cho một bữa mắm kho, nên khi thưởng thức ai ai cũng cảm thấy “lạ miệng”, khoái khẩu. Hay nói một cách khác hơn, từ vài mươi năm trở lại đây, mắm không còn là món ăn dân dã dành riêng cho người thu nhập thấp ở nông thôn, mà nó đã nghiêm nhiên trở thành món ngon sang trọng không thể thiếu trong thực đơn các quán ăn, nhà hàng ở các đô thị.

Mắm do đó được bổ sung danh mục quà tặng cao cấp, khiến người nhận phải đón lấy một cách hết sức trân trọng. Đặc biệt, bà con Việt kiều tuy định cư ở nước ngoài nhưng vẫn đau đầu món mắm quê hương, nên thỉnh thoảng vẫn tỏ chức được những bữa cơm mắm thịnh soạn với đầy đủ chất liệu truyền thống. Đó là bữa ăn mang tính dấu ấn, bởi qua hương vị tuyệt vời có một không hai ấy bà con không thể không nhắc nhớ những kỷ niệm ở quê nhà.

Cá ở đồng bằng Cửu Long tuy có quanh năm, mùa nào cá nấy, “ngon không đâu bằng” (như sách sử đã ghi nhận từ hàng trăm năm trước), nhưng để có cá ăn trong những tháng mưa dầm, hoặc vào những lúc cao điểm của ngày

mùa ai nấy đều phải tất bật việc đồng nên từ xa xưa vào thời điểm nước giựt “cá ra”, người thôn dân nơi đây không thể không tập trung đánh bắt. Khắp các đầu vàm, ngọn rạch, muông lạn, sông sâu, đâu đâu cũng “*Chồng chài vờ lưới con câu, Thằng rẻ đóng đáy con dâu ngòi nơ*” để thu hoạch thật nhiều “lộc nước”. Tất nhiên họ đều biết cách để dành dưới nhiều dạng như muối, phơi khô, hun khói..., để “phòng cơ”, nhưng như thế thì chỉ có thể sử dụng được trong một thời gian nhất định. Đồ cá qua nhiều, nhiều đến mức “không sao ăn hết” nên bà con không thể không dự trữ bằng cách làm mắm và ủ nước mắm, dạng có mà ăn mãi mãi.

Nguyên liệu chính để làm mắm và ủ nước mắm tất nhiên là thủy sản, bao gồm cả một số loài giáp xác, trong đó cá là chủ yếu (tuy nhiên dân miệt rừng cũng sáng tạo một số loại mắm làm từ lâm sản, chẳng hạn như mắm ong rừng, nhưng do rất ít và không phổ biến nên xin miễn đề cập), cho nên viết về mắm mà không phớt qua đôi nét về mấy loại thủy sản này là cả một sự thiếu sót, đồng thời cũng không được quên vai trò của muối và các chất phụ gia dùng để thính và chao. Chưa hết. Hãy còn sự tác động tích cực của hàng chục yếu tố khác nữa, như thời gian, nhiệt độ, đồ đựng... Đó là chưa nói đến tài chế biến vô cùng điêu luyện và tinh tế của người nội trợ, bởi nấu mắm (kể cả khi mua nước mắm kho hoặc nước mắm ăn), các bà các chị không cần nêm nếm mà chỉ cần “liếc qua” đã biết ngay ngon hay dở,

vừa ăn hay mặn, nhạt... Ở đó các loại cá, thịt, cà, sả và la liệt rau dưa, tuy rẻ tiền nhưng các món “đồ tâm liệt” này đóng vai trò rất quan trọng, như cái hồn của mắm, nó góp phần đáng kể sự thành công của “tiệc mắm”.

Khẩu vị của người Nam Bộ rất đặc biệt, gì ra nấy. Chính vì vậy mà trong mâm cơm, cho dù chay hay mặn, nếu hôm ấy không có món mắm thì không thể không có món kho (kho mặn càng khoái), hoặc thiếu chén nước mắm (hay nước tương, muối tiêu, muối sả...) thì bữa ăn sẽ trở nên vô cùng vô vị, nhạt nhẽo.

Vì sao khẩu vị người Nam Bộ lại “quyết liệt” như thế? Vấn đề đặt ra chẳng ai giải thích được tại sao ngoại trừ người Nam Bộ lớp trước hoặc những nhà nghiên cứu về văn hoá ẩm thực của vùng đất này.

Đó chẳng qua là dấu ấn sắc nét thời khai phá. Thuở ấy, con người ở đây một mặt phải ra sức không chế thiên nhiên, thường xuyên đương đầu với nhiều loại thú dữ - nói chung là phải đối phó với vô vàn gian nan khổ khó - một mặt phải “tay làm hàm nhai”. Thuở người lưu dân mới khai hoang, gieo sạ, có cơm ăn thôi là đã mãn nguyện, đâu dám nghĩ tới chuyện vẽ viên cầu kỳ. Do thế mà món ăn chủ lực trong những bữa cơm gia đình không thể không là mắm. Cho nên chúng ta không lấy làm lạ khi được biết, người xưa ở vùng này ai cũng có “tài” ăn mặn, rất mặn. Song đó là khẩu vị của ngày trước. Nay tuy Nam Bộ đã qua rồi giai đoạn cực kỳ gian nan khổ đó, mâm cơm của bà con cũng

thay đổi rất đáng kể: không quá mặn đắng ăn được thật nhiều cơm, kiểu “ăn no mặc ấm”, mà chuyên dần theo xu thế “ăn sang mặc đẹp” tức giảm cơm, tăng thịt/ cá, và khẩu vị cũng nhạt hơn chứ không mặn như “muối lòi” của thời trước; đồng thời cũng dịu hơn. Gì thì gì, những món ăn ghi đậm dấu ấn thời khẩn hoang vẫn hãy còn đó mà đại biểu là cá lóc nướng trui, rắn nướng lèo, mắm kho, mắm sống...

Người Nam Bộ chẳng những không mặc cảm mà còn tự hào, phát huy để nhắc nhở cội nguồn, tri ân người mở cõi. Nếu những món ăn độc đáo ấy vẫn tồn tại, vẫn hiện diện trong bữa cơm gia đình và cả trong nhà hàng sang trọng thì khẩu vị và cung cách thưởng thức cổ hữu của người Nam Bộ vẫn được bảo lưu đến mức không thể không gây ngạc nhiên người mục kích. Thí dụ như khi ăn, nhiều người không chỉ chan nước mắm vào cơm mà còn dùng muỗng húp, dường như như thế mới “đủ đô”. Và đối với những người không quen ăn mặn, có những món không cần phải chấm nước mắm, nhưng nếu trên mâm cơm không có chén nước mắm họ sẽ cảm thấy bữa ăn mất ngon ngay. Bởi chén nước mắm là cái gì đó rất thân thương, rất cần thiết, thiếu nó chịu không được. Cho nên phải có, và theo thói quen, họ vẫn đưa miếng đến chấm, nhưng đó chỉ là một “động tác giả” vì hoàn toàn chưa dính một chút nước mắm nào, vậy mà ngon. Dường như không làm “động tác giả” như thế họ cảm thấy miếng ăn sẽ bị nhạt nhẽo.

TRUNG TÂM TT. TV. LƯƠNG ĐỊNH C
VIỆN NÔNG NGHIỆP VIỆT NAM

V.N. 44.26.3.1.7

Vì là món “quốc hồn, quốc túy” nên mắm/ nước mắm không chỉ vẫn còn đồng hành cùng dân tộc mà nó còn được các nước trên thế giới thừa nhận như món ăn đầy thiện cảm.

Do là một công trình nhỏ, chỉ giới thiệu khái quát các loại mắm “có tên tuổi”, chứ chưa phải “bách khoa thư về mắm”, nên người viết xin được phép không đi sâu từng chi tiết, cũng như cách nấu nướng, cách trình bày, bởi đó là phần việc của sách dạy nấu ăn.

Tuy đã cố gắng hết sức mình nhưng do kiến thức và điều kiện thâm nhập thực tế các vùng miền có hạn chế, vì vậy rất mong quý bạn đọc hết sức cảm thông cho những gì còn thiếu sót.

CHƯƠNG I CÁC LOẠI MẮM CÁ

I. KHÁI QUÁT

Nguyên liệu chính để làm mắm tất nhiên là cá, nhưng khi nói “thế giới mắm Nam Bộ” không thể không kể đến các loại thủy/ hải sản khác như rươi, ruốc, cua, ba khía, tôm, tép... Và cũng không thể không nói đến “họ hàng nhà mắm”, tiêu biểu là nước mắm, dưa mắm... Với tinh thần đó và để không bị thiếu sót, công trình cũng xin lướt qua vài loại “mắm chay” - Được chế biến bằng thực vật, hoặc sản phẩm của thực vật, qua đó nó cũng làm bật lên sức hấp dẫn nhất định của mắm đối với những người cũ sát sanh.

Khách đến chơi Nam Bộ, đặc biệt các tỉnh vùng sông nước Cửu Long mà đại diện là An Giang, nếu chỉ du sơn ngoạn cảnh, rong ruổi khắp chốn giang hồ, có dịp được dùng toàn cao lương mỹ vị... nhưng chưa thưởng thức mắm Châu Đốc thì xem như còn thiếu sót lớn. Lúc về mà không mua vài kí làm quà là một thiếu sót lớn hơn. Tuy nhiên, ở An Giang không phải chỉ có Châu Đốc là quê

huong của mắm. Vùng An Phú và khu tứ giác Long Xuyên đều là nơi làm mắm truyền thống lâu đời. Đặc biệt ở Cù lao Ông Chưởng cũng là nơi sản xuất nhiều loại mắm ngon đệ nhất, nhưng không nổi tiếng bằng ở Châu Đốc là do Chợ Mới thuộc huyện cù lao, đường sá trắc trở, các chợ cũng đều nhỏ, mãi lực yếu. Và nhất là mối giao lưu với bên ngoài phần nào còn hạn chế, số lượng du khách đến tham quan cũng ít hơn ở Châu Đốc, Long Xuyên, do vậy nghề mắm ở đây không có điều kiện phát triển. Cho nên bà con chỉ làm để ăn trong gia đình, tuy nhiên cũng có không ít sạp bán mắm lẻ hoặc cửa hàng chuyên doanh mắm các loại đáp ứng nhu cầu của địa phương.

Cho đến nay người Nam Bộ, chỉ đãi món mắm khi khách là người thật thân tình và có yêu cầu, vì bà con ngại đãi mắm sẽ mang tiếng là không quý trọng khách.

II. MẮM BÙ HÓC

Mắm bù hóc (pra-hok), cũng gọi *bồ hóc*, *bò hóc*, hay nói tắt là *mắm bò* (do đó ta không lầm đây là mắm làm bằng thịt bò), là loại mắm đặc hữu của người Khơ me Nam Bộ, tuy rất nổi tiếng nhưng không dễ tiếp cận, đơn giản vì nó không phải là “mắm hàng hóa”. Tuy nhiên vài mươi năm trở lại đây thấy có bán ở một vài chợ nhỏ, chủ yếu là mắm lỏng (mắm nước) số lượng không nhiều, vì người ta chỉ mua như một thứ gia vị để nêm canh.

Trong “trăm thức mắm”, có thể nói mắm bù hóc là đặc biệt hơn cả. Đặc biệt vì cách làm của người Khơ me khác hẳn cách làm của người Việt: không ướp muối ngay lúc cá còn tươi, mà chờ cho “có mùi” (sinh ươn) mới vô muối.

Chính vì quá mạnh mùi và rất mạnh vị (mặn xẵng chứ không mặn dịu) nên mắm bù hóc không hợp khẩu vị đối với khách hàng mà đa phần đều là người Việt, do đó không cạnh tranh được với các loại “mắm Việt”, thành thử bà con chỉ làm mắm bù hóc để ăn trong gia đình mà thôi. Tuy nhiên họ rất tự hào khi có dịp đãi khách quý bằng loại mắm này.

Mắm bù hóc có 2 loại:

1. Mắm nêm

Người Khơ me dùng các loại cá trắng, thường là cá vụn để làm mắm nêm (nêm canh, bún riêu...). Để phân biệt với mắm cùng loại do người Việt làm, người ta gọi mắm nêm bù hóc là “mắm hoa khế”. Về cách làm thì sau khi đã làm sạch cá, người ta vẫn để trong rổ chờ cho rỏ hết nước mới đổ vào hũ/ khạp. Khi mùi đã bốc lên “cực kỳ” (sinh) thì dùng cây xom cho bậy, rồi mới vô muối, đậy kín, để nơi thoáng mát chứ không để gần bếp, vì bị nóng mắm dễ có mùi khó chịu, đồng thời cũng nhằm tránh ruồi nhặng, sanh dòi từa mắt vệ sinh.

Chừng 6 tháng, khi cá đã phân hủy hết, mắm sẽ có mùi thơm đặc trưng, dùng được.

Mở nắp hũ/ khạp ra thấy trong hũ mắm nổi lên một lớp nước màu vàng nhạt, sánh như mật ong, người ta chắt lấy lớp nước mắm quý này, đập nút kín để dùng dần. Phần “cái” sền sệt còn lại gọi là “chả” được chế biến thành nhiều cách ăn.

Mắm nêm dạng lỏng được dùng như một loại gia vị đặc dụng, chủ yếu là nêm canh hoặc nêm trong nồi nước lèo/ nước dùng (bún riêu cua/ bún nước, thịt cá lóc, bún *sumlo*).

Mắm nêm bù hóc để càng lâu càng ngon nhưng không nên quá 2 năm sẽ bị mất chất.

2. Mắm nguyên con

Nguyên liệu chính là cá trê vàng hoặc cá lóc (đánh vảy, bỏ ruột, rửa sạch), đem ngâm nước một đêm cho ươn ra, đây là bí quyết để mắm bù hóc có hương vị đặc trưng. Sau đó để cá vào sê phơi cho ráo nước, đoạn ướp muối và dùng lá chuối tươi ép cá rồi rửa lại bằng nước muối, sau đó xếp cá vào hũ/ khạp, ướp theo tỉ lệ 1 muối: 1 cá: 1/2 cơm nguội. Bên trên, dùng mo cau khô đập lại, nêm thật chặt bằng nan tre, dùng đá tảng dần lên. Làm như vậy con mắm mới dễ thịt, đồng thời mùi tanh của cá cũng được ngăn chặn nhờ lớp dịch phía trên. Đem để ngoài nắng khoảng 15 - 20 ngày (nhiệt giải - nắng càng tốt mắm càng ngon), ủ tiếp 6 - 12 tháng thì dùng được.

Thưởng thức mắm bù hóc đúng điệu phải dùng tay xé ăn sống với cơm nguội, tuyệt nhất là mắm cá trê vàng: xé

nhỏ trộn chanh, đường, tỏi, ớt và kẹp thịt ba rọi luộc. Tất nhiên không thể thiếu các loại rau sống (“rau rừng” và rau thơm), cùng với dưa leo, khế chua và gừng, tỏi, ớt... càng mạnh mùi, càng cay nồng càng khoái khẩu.

Nhiều người cho rằng ăn mắm bù hóc “thơm ngon và lạ miệng không chỗ nói, bữa cơm thịnh soạn nhiều cao lương mỹ vị cách mấy cũng không bì” - ngoại trừ những người không hợp với món mắm vì họ sẽ rất khó chịu như có người khó chịu đối với mùi trái sầu riêng vậy. Mắm bù hóc chỉ có một điểm khác cơ bản so mắm Việt là không thính (nên mùi khẳn, không thơm) và không chao (nên màu không đẹp, nhìn không bắt mắt; vị không dịu - rất mặn), không mấy hợp khẩu vị người Việt. Do vậy, rất khó tham gia thị trường, vô hình trung trở thành quý hiếm, nếu không quen thân với bà con, muốn ăn đành phải “kiếm”. Ngày xưa thì vậy nhưng dần về sau do giao thoa văn hóa, như một cách chiều lòng thực khách người Việt, khi nêm canh *sumlo* (hay *xiêm lo* - canh nấu bằng khô cá, bắp chuối xắt mỏng, rau bình bát, me chua/ cơm mẻ...), hoặc những tô bún mắm đặc sản, bà con chỉ “nêm nhẹ”, nên dần dần mắm bù hóc đã trở nên quen thân với mọi người. Không ít khách phương xa có dịp đến vùng cao miệt Bảy Núi hoặc các tỉnh ở hạ nguồn như Trà Vinh, Sóc Trăng đều quyết tìm thưởng thức cho bằng được món bún nước có mùi vị đặc trưng này.

III. MẮM CÁ TRẮNG

Người Nam Bộ hiểu cá trắng là loại cá sông, sống ở tầng mặt, thường là không vảy (như cá trèn, cá kết, cá chột, cá lãng...), hoặc có vảy màu trắng, thưa và mềm (như cá lòng tong, cá com, cá linh, cá he, cá dành, cá chày, cá mè vinh...), tuy nhiên cũng có một số loại vảy cứng, dày, màu đen (như cá sặt, cá mè hôi...). Chung nhất, cá trắng lên khỏi mặt nước chỉ trong một thời gian ngắn thì chết, khi chết thì rất mau sinh. Hầu hết các loại cá trắng đều hiền, không tấn công đồng loại. Dân số cá trắng nhiều vô số kể. Trong tự nhiên, chúng là môi ngon của cá đen; trong đánh bắt, cá trắng là nguồn nguyên liệu vô tận của nghề làm mắm/ ủ nước mắm. Đặc dụng nhất là các loại cá chột, cá trèn và hai loại cá đầy huyền thoại là cá linh và cá sặt.

1. Mắm cá linh/ mắm cá sặt

* Cá linh, tông tích của nó

Ở vùng đầu nguồn đồng bằng sông Cửu Long, từ sau “Tết giữa năm” (mùng 5 tháng 5) do nước trên nguồn đổ xuống nhiều, dòng chảy các sông Tiền Giang, Hậu Giang và các chi lưu, phụ lưu của nó đồng loạt diễn ra hiện tượng “nước quay”. Tức không xuôi một dòng rõ rệt như trước, vì không thoát hết ra biển kịp nên phải “lụng bụng”, để rồi mực nước ngày một dâng cao, trung bình mỗi ngày đêm chỉ dâng khoảng 5 - 10cm nên không ai gọi lũ lụt, mà gọi “nước lên”, “mùa nước” hay “mùa nước nổi”.

Mùa nước nổi, các tỉnh đầu nguồn nơi nào cũng ngập tràn đồng, nhất là những vùng trũng thấp như Đồng Tháp Mười, Tứ giác Long Xuyên, cùng khắp đều lênh láng như biển cả. Đây chính là lúc khu vực đồng bằng sông Cửu Long đón nhận không biết cơ man nào phù sa, là tôm, cua, rùa, rắn, cá đen, cá trắng từ Biển Hồ ở Campuchia đua nhau “trôi” xuống. Nhiều nhất là cá các loại, nhưng chiếm tỉ lệ áp đảo vẫn là cá linh.

Tuy không có số liệu thống kê về trữ lượng nhưng có thể ước độ bằng cảm nhận, “dân số” cá linh chiếm khoảng 60 - 70% tổng “dân số cá” trong mùa nước nổi ở An Giang. Nhiều (và có ý nghĩa kinh tế lớn) như thế nhưng chẳng rõ vì sao hầu hết các sách sử thời trước như *Gia Định thành thông chí*, *Đại Nam nhất thống chí*, *Đại Nam quốc âm tự vị*... đều không hề đề cập, nhắc nói.

Cá linh thuộc loại *dangila*, họ cá chép (*ciprinidae*), tên chữ là *linh ngư*, người Khơ me gọi *trêy lênh* hoặc *trêy rial*. Vì là cá trắng nên chỉ thích hợp môi trường nước chảy. Nó bắt đầu xuất hiện từ tháng 6 âm sau khi “nước quay”. Người ta đánh bắt được từ lúc chúng còn rất nhí, chỉ bằng đầu đũa, gọi cá linh non. Trong mấy tháng mùa nước nổi cá lớn dần, là món mỗi khoái khẩu của các loài cá dữ, nhất là cá lóc, cá bông.... Vì vậy khi chằm câu cá lóc người ta móc lẻo gần cây đuôi cho con cá linh mỗi lâu chết và “sinh động”, gọi là môi chày. Cho đến khi nước rút thì con cá linh đã to bằng ngón tay cái, hoặc hơn. Đây cũng là lúc chúng sắp biến mất đồng loạt.

Mùa nước nổi chúng lãng xãng khắp các đồng rộng, sông dài, kinh to, rạch nhỏ (nhưng lại rất hiểm đối với các tỉnh vùng hạ lưu). Nước đỏ, cá linh theo dòng, vừa rong chơi cho thoả chí giang hồ, vừa “trôi” vừa phát triển “dân số”, mau lớn “nhu thôi”. Nhiều vô kể.

Từ khi nước nhóm giựt cho đến những con nước kém cuối cùng của mùa nước (mùng 10 và 25/10 âm - nếu nước giựt chậm thì lựa ra con nước kém tháng sau) là lúc cá bắt đầu rút hết xuống các kinh rạch để tranh thủ ra sông, tìm đường sống. Những lúc cao điểm ấy dân gian gọi “cá ra”. Đây là lúc khắp nơi, nhất là tại những miệng kinh, vòm rạch và cả ngoài sông sâu nước chảy đâu đâu cũng la liệt đặng ven, chài hội, lưới giăng... Muôn trùng “thiên la địa võng” như thế nhưng cũng không thể nào bắt hết được loài cá hăng hà sa số này. Một bộ phận khá lớn vẫn lọt được ra sông và chen nhau chun vô những miệng đáy đang ngày đêm há mồm chực sẵn. Có khi chúng vô đáy nhiều quá, nếu không chuyển kịp lên ghe phải tức thời xả bỏ bót, vì chậm trễ một chút là “bể đáy” như chơi. Nói chung, do mùa này “cá linh xanh nước” cho nên khi đánh bắt bất cứ bằng cách nào cũng phải thao tác thật nhanh, gọn thậm chí ai cũng thủ sẵn hai “bộ đồ nghề”, là chài thì phải hai miệng chài, lưới ít nhất cũng phải sắm hai tay lưới. Còn đặng ven, đặng rào thì phải có hai cái đó đặng khi giờ *cái đó* này lên (giao cho những người trên ghe đổ cá ra) thì đặt ngay cái đó khác xuống liền bởi chỉ 5, 10 phút cá linh đã “chạy” vô

đó cả thùng, cả giạ, vì vậy phải tranh thủ liền tay để nhằm hạn chế đến mức thấp nhất sự thất thoát. Hạn chế thôi chứ không ai, và không phương tiện gì có thể chặn bắt hết được cá. Ta biết, chỉ một ngọn rạch (trong hàng trăm, hàng nghìn kinh, rạch) bà con đồng loạt xuống đặng đầy nghẹt, cách nhau không quá trăm mét, thế mà ai cũng thu hoạch cả xuông, đầy cả ghe. Người đặng phía sau không hề thua kém người phía trước mình. Rõ ràng con cá linh chỉ vượt qua được đặng rào khi người ta giờ *cái đó* này ra để lấp ngay cái đó kia vào.

Lại một hiện tượng khác cho đến nay bà con vẫn còn thắc mắc là: vào những con nước kém cuối cùng của mùa cá ra, như đã nói, cá linh chuyển địa bàn từ đồng xuống kinh rạch để chuẩn bị ồ ạt tiến ra sông. Nhưng dường như nó còn lưu luyến đồng ruộng, không nỡ giã từ, cứ dằn tễ mãi... Nhìn, ai nấy hình dung “ghe chài cũng không chở hết”. Thế mà hôm ấy nếu có một đám mưa, nhỏ thôi, cá tức thì biến mất sạch sành sanh. Chúng không thể ra sông được, vì vào thời điểm này bà con đã đồng loạt xuống đặng chặn kín khắp các nẻo; cũng không lên đồng vì nước không lớn, đồng không ngập. Cho đến mấy ngày sau, lúc trời quang đặng cá mới chịu ra, nhưng quá ít, không được một phần mười so với đã thấy trước đó mấy hôm. Thế là mùa cá năm ấy xem như bị thất thu, nhưng cũng không dưới con số ước tính cả ngàn tấn hàng năm. Tại sao? Không ai biết. Người ta chỉ nhìn nhau cười ngất, với một câu nói cho qua

chuyện: “Bởi vậy nó mới có tên là cá linh.”. Ai cũng biết đó là câu nói đùa theo kiểu “ma ma phần phật”, kỳ dư, mọi cách giải thích bà con đều không dễ chấp nhận kể cả cách giải thích sau đây. Được ghi chép trong một tư liệu bằng tiếng Pháp: *Excursions et Reconnaissances*, q. X, Mai - tháng 6/1885, tr. 178: “Nguyễn Ánh từ Vàm Nao [con sông nối Tiền Giang với Hậu Giang ở An Giang], nhưng vì thấy cá này [linh] nhảy vào thuyền, người [Nguyễn Ánh] sanh nghi nên không đi, sau rõ lại nếu đi thì khôn vì có binh phục của Tây Sơn tại Thủ Chiêm Sai [Chợ Thủ, ngang đầu Cù lao Giêng, nay thuộc huyện Chợ Mới], vì vậy người [Nguyễn Ánh] đặt tên (cá ấy) là *cá linh* để tri ân” (dẫn từ Vương Hồng Sển, *Tự vị tiếng Việt miền Nam*, tr. 112. Nxb. Văn hóa, 1993).

Cho đến nay, câu “hò sạo” vẫn còn đọng lại trong ký ức bà con nông dân miệt đầu nguồn:

*Hò ơ... Thấy anh công tử em hỏi thử đôi lời,
Con mèo không rách sao gọi con mèo vá?
Cọng cỏ tron lu sao gọi cọng cỏ lác?
Con cò không nhát sao gọi con cò ma?
Con cá không ai thờ sao gọi con cá linh?
Trai nam nhân mà đáp đặng ờ...
Hò ơ... Trai nam nhân mà đáp đặng, gái lòng trinh
em theo liền....*

Rõ ràng “cá linh không ai thờ”, nhưng sao lại có cúng vái? Ta vẫn còn nhớ mấy câu trong bài *Vè cá*:

*Da thịt nám đen là con cá cháy,
Đốt nhang mà vái là con cá linh.*

Hay :

*... Cá đồng mấy thứ,
Cá ăn không cứ là cá trê leo.
Ăn bọ ăn bèo là con cá sắt,
Ăn bèo lách chách là cá lò tho.
Ăn ở không lo là con hủn hủn,
Các loài cung kính là con cá linh...*

Hài hước vốn là một trong những đặc tính của người Nam Bộ, nên dân gian cứ dựa theo tên mà đặt thành vè, tếu chơi cho vui chứ chẳng phải là vấn đề gì đáng băn khoăn.

Cho dù *cá linh tròn* (cũng gọi *cá linh ống*), *cá linh rìa* (cũng gọi *cá linh banh*, *cá linh bản*), hay *cá linh bắc* (tên khác: *cá linh ngô*, đầu dài, mõm nhọn, có hai râu ngắn), *cá linh nhím* (to nhất, có con nặng đến 1-2 kí)... loại nào cũng có thể chế biến được thành món ăn tuy dân dã nhưng cũng khá ngon miệng. Có người còn cho rằng cá linh ngon không kém cá mòi (sardine) nếu biết cách chế biến kiểu đóng hộp (Nguyễn Hiến Lê, *Bảy ngày trong Đồng Tháp Mười*, Tr. 77). Với bà con nông dân, cá linh non thường

được chiên về hoặc chiên lăn bột với trứng vịt. Cá linh lớn thì chiên suông, hay băm nhuyễn làm chả dùng chiên về, nấu canh, hoặc “xào chuột” (chiên rời rời) cuốn bánh tráng trắng; kho mặn, hoặc kho vừa ăn, nhưng phải nói kho lạt là một trong những món ăn thường bữa, người bình dân rất ưa thích. Tuy nhiên cá linh non thịt bở, ăn không mấy ngon bằng cá linh lớn, nhất là cá linh tròn, rất béo, ngon tuyệt là “cá lự”, đánh bắt được bằng “lưới bện” hai phân rươi (lưới bện là lưới dệt bằng dây gân nhỏ xíu, rất nhạy, hễ cá vướng thì không bao giờ sảy).

Chỉ sau một vài tháng rong ruổi khắp sông, khắp đồng, con cá linh đã trưởng thành. Với loại này khi làm, người ta không móc hầu mà dùng dao cắt bỏ đầu, bỏ ruột, không phải đánh vảy, xong rửa sạch, đem nấu canh chua rau muống hoặc bông súng, bông điên điển thì rất ... “hợp lệ”. Hấp dẫn không kém là món cá linh kho lạt. Làm món này, trước hết cần ướp với chút nước màu, một ít nước mắm, bắc lên bếp, lửa vừa, hớt bọt; chờ sôi đổ thêm nước lạnh, vẫn phải hớt bọt, xắt hành lá để vào. Nêm nếm thấy vừa ăn thì múc ra tô, ăn nóng. Lúc này đã qua mùa xoài sống (nói theo ngày trước, chứ nay lúc nào cũng có), nên để có chút chua phải dùng chanh hay vắt me tươi, me muối hoặc bứa, đều hợp.

Cá linh kho lạt để “già lửa”, cá mềm, ăn thơm, bùi - nhất là “cá linh kho mía” hoặc “cá linh kho sốt cà” càng tuyệt.

Ăn với cơm thì vậy, còn dân nhậu thì rất khoái món cá linh cặp gấp nướng lửa than (cá càng lớn càng thơm, béo), sang hơn thì làm lẩu mắm. Phổ biến nhất là cá linh nhúng dấm.

Cá linh đã làm sẵn, rửa sạch, ướp gia vị tiêu, tỏi, ớt, hành, đường, bột ngọt..., để riêng ngoài tô/ đĩa. Chờ giấm (có nêm nếm) trong chảo nhỏ bắc trên bếp mini sôi lên thì cho một ít cá vào - chỉ một ít, vừa đủ cho mọi người dùng qua một đợt, sau đó mới tiếp tục thả cá thêm để không bị rục, bầy. Cá linh rất nhát lửa nên mau chín, do đó chỉ 1, 2 phút giấm sôi, con mắt cá đã đục thì vớt ra, ăn được.

Cũng như món cá linh kho lạt, ăn cá linh nhúng giấm không thể thiếu rau, dưa, chuối sống; chấm nước mắm trong (nguyên chất), vắt ớt cho thiệt cay - có thêm bún càng ngon.

Cần biết, bí quyết chế biến cá linh được thơm, ngon, mềm, béo là khi làm cá không nên đánh vảy - chỉ làm mắm người ta mới bỏ vảy mà thôi. Và, như đã có nói, cho dù chế biến món gì, hễ ăn cá linh thì nhất thiết phải kèm với rau, dưa mới “thấy” hết cái ngon đặc trưng của nó, nhất là... rất sướng miệng.

Đáng buồn là trữ lượng loại cá này hiện đang giảm nhanh chóng, nên muốn ăn, người ta đành phải chấp nhận mua với giá mắc hơn cá lóc. Có năm, ngay trong mùa cá, cho dù “đốt đuốc kiếm” cũng không thấy một con nào.

Chính vì thế nên mới có chuyện “cá linh già”. Đây là loại cá mà các kỹ sư thủy sản Trung tâm giống thủy sản An Giang chỉ cần liếc qua cũng biết rất rõ là “cá trôi Ấn Độ” (tên khoa học là *Labeo rohita*, tên tiếng Anh là *Rohu*). Cá trôi khi còn nhỏ (cỡ đầu đũa) nhìn na ná như cá linh non, song với người chuyên môn thì sẽ nhận ra ngay. Cá trôi đầu to, mình đẹp, vây kỳ màu đỏ, đuôi màu đen, hàng vây trên sống lưng màu sậm đen; trong khi cá linh ổng thì đầu mình thon tròn, vây kỳ và cả mình đều màu trắng. Người không thường xuyên tiếp xúc với cá thì khó phân biệt đâu là cá linh thật, đâu là cá linh già.

Vì mua lầm đồ giả (chênh lệch giá cả trăm ngàn/ kí) nên có người quá tức, xem đây như là một vụ án, đòi kiện; trong khi đó cũng có không ít người cười hề hề, cho qua.

Làm mắm cá linh

Ngày trước, tới mùa cá ra (từ tháng 6 đến tháng 10 âm lịch) cá linh nhiều vô kể, khắp sông to rạch nhỏ đều “xanh nước”, không sao ăn hết, người ta phải làm mắm, hoặc ủ mắm, thậm chí đem ủ làm phân bón cho cây trồng (cây ớt và cây thuốc lá rất khoái), vì vậy trong mùa bán người ta đong bằng thùng, bằng giạ, thậm chí bằng xuống - chuyện rất khó tin nhưng hoàn toàn có thật.

Do vậy cá linh thừa và mềm nên sau khi đã cắt bỏ đầu và ruột, chỉ cần chà rửa kỹ và xóc mạnh trong rổ tre nhiều lần vậy nó sẽ tróc sạch. Nếu số lượng quá nhiều, người ta

đựng cá trong rổ lớn, rồi dùng cây bằng tre cỡ cườm tay, chẻ một đầu tre ra làm 8, làm 10... tạo thành những cọng nhỏ, nôm cho tủa ra (như cọng tre mía ghim), rồi xom cá đựng trong rổ cho tróc hết vảy, xong đem xuống cầu bên rừa. Làm như vậy toàn bộ cá trong rổ sẽ trở nên mềm, tróc hết vảy lại rất sạch. Vẫn để trong rổ cho ráo nước rồi đổ vô “khạp da bò” (men màu vàng như da con bò, dung tích khoảng 1 giạ, hoặc hơn, khoảng 40 - 50 lít), nếu ít thì dùng “hũ đường” (ngày trước chưa có thùng nhựa, đường chầy phải đựng trong hũ, dung tích khoảng 20 - 30 lít).

Làm mắm, người thôn dân đồng bằng Cửu Long chỉ dùng các loại muối sản xuất tại chỗ, chủ yếu là muối Bạc Liêu chứ không dùng muối sản xuất ở nơi khác, vì các loại muối trắng đều “mặn xẵng” chứ không mặn dịu như muối Bạc Liêu, nên không ngon. Càng không dùng muối bột vì vừa mặn vừa mắc. Liều lượng thông thường là 1 giạ cá thì ướp với 12 lít muối ăn. Cứ một lớp cá (khoảng 10cm) thì rắc phủ lên một lớp muối cục đăm ba sồn. Khi hỗn hợp cá và muối còn cách miệng khạp/ hũ khoảng 10cm thì lấy mẻ rổ phủ lên, dùng những thanh cật tre gài nhận xuống theo hình chữ thập cho thật chặt, rồi đổ vào một lượng nước muối bão hòa đặng ngăn mùi hôi bốc lên từ cá, đoạn có định bằng cách dằn lên một viên đá tảng, xong đậy lại cho thật kín, để trong bóng râm, nơi thoáng mát. Chừng mười ngày thì hỗn hợp cá và muối trong hũ sẽ tiết ra một chất dịch, hòa tan trong nước muối bên trên vì, trở thành một

thứ nước rất hôi. Người ta cho rằng chất nước ấy càng hôi, khạp mắm sẽ càng ngon (?).

Để đánh tan mùi khăm khăm rất khó chịu ấy, và cũng nhằm tạo cho mắm có mùi thơm đặc trưng, sau một tháng người ta chắt hết chất dịch vào thau, rồi giở mắm ra để “thính”. *Thính* là gạo nếp, tốt nhất là gạo lức, nếp than, hoặc mè hay hạt bắp khô (có người luộc chín hạt bắp, đem phơi cho thật khô), rang vàng, dùng cối đá xay nhuyễn. rồi rắc trộn đều bột thính vào mắm. Tùy từng loại cá, loại thính và kinh nghiệm riêng, người ta dùng thính với liều lượng thích hợp, nếu lạm dụng con mắm sẽ bị chua. Xong, hoàn trả mắm và dịch về vị trí cũ y như hồi chưa thính, ủ tiếp. Lúc này chất nước trong hũ vẫn tanh nhưng cũng kho cá được. Người nghèo không thể không dùng làm nước chấm, gọi là nước mắm đồng.

Quá trình lên men khoảng một tháng coi như cá đã “chín”, tức đã thành mắm, ăn được nhưng không mấy ngon. Để giảm mặn và giúp con mắm chuyển màu từ xanh thành đỏ cho hấp dẫn, người ta phải một lần nữa dỡ ra thau đựng cho mắm “ăn đường”, thường là “đường chảy” loại tốt. Sang hơn thì dùng “đường om” tức đường được nấu bằng dịch húng từ bông cây thốt nốt đựng trong cái om, ngon thơm hơn đường mía, nhưng không phải để sống mà phải thắng cho thật “tối” (sên sệt - kẹo), màu mới đẹp. Để nguội, trộn với một số lượng com nguội nhão nhất định, con mắm do đó mà có nhựa, gọi “chao”. Trước đây bà con ở miệt rừng

chao mắm bằng mật ong, nay đều dùng đường. Tùy nhu cầu thực tế, người ta chỉ chao số lượng vừa phải, đủ dùng trong vài tháng bằng cách nhận mắm đã chao vào những đồ đựng nhỏ như hũ cải bắc thảo (hũ nhỏ, đựng cải bắc thảo - gia vị làm từ một loại cải, dung tích khoảng 1 lít), nhưng phổ biến là cái gáo dừa (làm bằng sọ trái dừa khô, như cái gáo múc nước), ăn bao nhiêu thì chao bấy nhiêu, chứ không chao toàn bộ một lần vì để lâu mắm sẽ bị chua.

Để con mắm thơm ngon hơn, người ta không quên trộn thêm một lượng vừa phải cháo nếp và rượu/ com rượu.

Lúc này hũ mắm được dời ra phơi chỗ nắng lớn. Để luôn ở đó nhưng vẫn phải đậy thật kỹ vì nếu có nước mưa nhểu vào thì mắm sẽ bị trở (hư - thúi), tuy vẫn “sữa” được nhưng mất ngon.

* Cá sặt

Con cá sặt từ đâu tới?

Tung tích loài cá này tương đối khó hiểu, bởi theo dân ruộng, khi mà toàn cánh đồng lúa mùa đã thu hoạch, trái mấy tháng nắng chỉ còn trơ gốc rạ, bà con nông dân tiến hành đốt đồng để chuẩn bị cày ải đặng xuống giống vụ mùa sắp tới. Chỉ một thời gian sau, khi có mấy trận mưa to đầu mùa ập xuống, nước mưa dầm thấm làm mềm lại vùng đất nứt rạn da qui, thì hầu khắp các lung vũng ngập đọng ấy bỗng xuất hiện rất nhiều cá sặt nhí.

Nhận xét về hiện tượng lạ này, bà con nông dân cho rằng, ngoài cách sanh sản thông thường như các loài cá khác (mùa mưa, cá cái đẻ trứng vào tổ làm bằng bọt trên mặt nước, cá đực ấp và giữ trứng), nó còn được hóa sanh từ tro rơm rạ do đốt đất mà ra.

Không phải không có lý, bởi tự ngàn xưa người ta đã để tâm chiêm nghiệm, viết ra sách *Thuyết nguyên* rằng muôn vật hóa sinh, hoặc bởi *hình hóa*, hoặc bởi *khí hóa*, hoặc *noãn sanh*, hoặc *thai sanh*.

Hình hóa là như sâu hóa bướm, cá nhám hóa nai, lươn hóa chồn đền, lá cách hóa giọt sành, rễ cỏ ống hóa ra đế, là đều truyền văn không ai ngó thấy.

Khí hóa là như cỏ mục sanh đom đóm, nước mưa sanh con lăng quăng [bọ gậy, ròi hóa muỗi].

Sách *Bác vật tây* nói trong những cây cối cũng là xác thú vật, lại có những vật mây may độc địa phân ra, con mắt mình không ngó thấy, hiệp nhau mà hóa sanh thú khác.

Cá sắt sống trong các ruộng, hồ, ao, lung, bầu nước ngọt, nhưng cũng thích nghi được với môi trường nước phèn, nước lợ. Chúng lội lững thững từng bầy, chỉ khi có tiếng động mới đồng loạt lặn xuống, vài phút lại trồi lên, lội chậm chậm, trông khá vui mắt.

Do không ăn câu nên trong đánh bắt, ngoài lưới, chài, người ta còn nghiên cứu chế tạo ra “cái nhà” khá dễ thương cho cá sắt vào ở. Đó là một loại lò nhỏ gọn, được làm bằng

những nan tre chẻ đẹp, vót bóng, đan lỗ vuông thưa khoảng 1,5cm. Ốp nổi hai cạnh ngắn của tấm mê hình chữ nhật ấy lại sẽ được một vật hình ống, dùng dây lạt buộc hom ở hai đầu; trên thân, chỗ mỗi nổi người ta không kết kín mà chỉ gài miếng cật tre, cố ý để hở một khoảng, chỗ ấy sẽ bung cao lên, trông giống như chóp cái bánh ú. Làm như vậy nội thất cái lò sẽ rộng thoáng hơn. Với cá sắt, cái lò ấy chẳng khác nào ngôi biệt thự khang trang nên có thể nói, chúng rủ nhau chui vô cả bầy không phải vì miếng ăn mà là chỗ ở. Cho nên khi đặt *lò cá sắt*, người ta không phải để mồi, vì miệng chúng rất nhỏ, chỉ nút rong rêu, nói chung là các loài sinh vật nổi, sinh vật bám, mùn bã hữu cơ. Tuy nhiên, phải biết cách đặt sao cho nước chỉ ngập khoảng 3/4 cái lò, tức phải cho cái chóp bánh ú ấy lộ lên trên mặt nước, đặng khi vào lò chúng có thể lên ngóp (nếu không lên ngóp được thì cá chết).

Cá sắt có nhiều loại. Thuộc “hàng anh chị” thì có cá sắt rần (lớn nhất, cỡ 3 - 4 ngón tay, ước 4 - 5 con/kí, dùng làm khô nướng ăn phải nói là đệ nhất ngon), còn hai loại sắt bướm và sắt điệp (vây li ti màu trắng bạc, râu dài tương đối đẹp hơn cá sắt bướm) thì nhỏ hơn, cá lớn nhất cũng chỉ bằng bao thuốc lá trở lại, được dùng chế biến cho bữa ăn gia đình dưới các dạng kho (kho sả, kho mắm), chiên tươi (hoặc muối), nhưng được ưa chuộng nhất là nấu canh chua.

Mắm cá sắt

- Muốn ăn mắm sắt, bần chua,

Chờ mùa nước nổi ăn cho đã thèm.

- Muốn ăn mắm sặt, mắm linh,

Lấy chông Châu Đốc thì mình được ăn.

Trong họ hàng nhà sặt, do dân số sặt bướm chiếm áp đảo, lại nhiều thịt nên người ta thường làm mắm bằng loại cá này.

Làm mắm cá sặt, đại thể cũng như làm mắm cá linh, chỉ khác là phải đánh vảy, vì vảy cá sặt dày và cứng hơn vảy cá linh. Sau khi đã cắt bỏ đầu, đuôi, ruột, rửa sạch, để ráo nước, rồi trộn đều với muối cục đậm ba sồn, ướp gia giảm trong khoảng 1 giạ cá 12 lít muối. Các khâu khác như cách làm mắm cá linh.

Con cá sặt có quanh năm và cùng khắp, kể cả vùng hạ nguồn, còn cá linh thì sống tập trung các tỉnh vùng thượng nguồn, và chỉ xuất hiện vào mùa nước nổi, nên ở Miệt Dưới loại cá này rất hiếm, do đó khi kho mắm, bà con thường dùng mắm sặt hơn mắm linh. Mắm nào cũng “chất lượng”.

1.1. Ăn sống

Ăn mắm sống thì cần cắt/ xé con mắm ra cho vừa miếng, trộn sả băm nhuyễn, ớt, gừng, các loại rau, nhất là rau mạnh mùi như húng nhũi, ngò gai, cần tàu, cải bẹ xanh v.v... Người giàu có, ăn mắm thái, mắm trên với “đồ tằm liệm” như trên, khỏi sả cũng được, nhưng bao giờ cũng cặp thêm thịt ba rọi luộc.

Ăn với cơm, “đúng bài” phải là cơm nguội. Mắm sống cũng là bạn chí cốt của hai món bắp nấu, và khoai lang nấu.

Ở nông thôn ngày trước, nhà quá nghèo, có khi cả nhà chỉ cần mấy con mắm sống cũng xong bữa.

1.2. Kho

Để có một nồi mắm kho ngon cho bữa ăn gia đình (6 - 8 nhân khẩu), người ta chỉ cần khoảng nửa kí mắm (sặt, linh...). Đổ vô chừng 1/3 lít nước, đun sôi, mắm rã hết thịt, lược bỏ xương. Dùng nước ấy bắc trở lên bếp, cho tôm, lươn (chỉ cần làm sạch, dùng mỡ bụng, mắt máu - chất quý nhất của lươn), chiên hoặc nướng sơ rồi chần thành khúc; cá (cá gì cũng ngon, có vảy hoặc không vảy vẫn ngon, cá linh càng ngon); và thịt ba rọi vào... Bắc nồi mắm trên bếp lửa, chờ cho chín mềm để sả băm nhuyễn vào. Nhấc xuống nêm nếm. Hương mắm bay lên, mùi thơm đặc trưng của mắm lan tỏa không thể không làm cho cả xóm phải bật ngật. Và, tất nhiên các thành viên trong trận tiệc hôm ấy, không ai bảo ai, người người đều trong tâm thế vô cùng “hồ hởi phấn khởi”, ai ai cũng tỏ ra rất hăm hở ngay khi mắm còn trong nồi bốc khói.

Thường thức mắm kho tuyệt nhất là lúc còn nóng hổi “vừa thổi vừa ăn”, chính vì vậy nên dân về sau người ta không múc mắm ra tô như cách ăn của ngày trước (mau nguội), mà để nguyên trong nồi bắc trên cái lò than nhỏ, hoặc rề-sô (đốt bằng dầu lửa) đặt ở giữa bàn, nhưng tiện

nhất là để trong cái “cù lao” là một loại nồi làm bằng nhôm hoặc inox, được thiết kế rất khéo: ở giữa có làm nơi để than hồng dạng món ăn luôn sôi, nóng. Thấy chỗ để than ở giữa nổi cao lên, xung quanh là nước giống “cù lao” trên sông nên đặt gọi cái lẩu là cái cù lao. Khởi thủy, người ta dùng cái cù lao để ăn món canh cho nóng, gọi “món cù lao”.
Ngữ nguyên: do tiếng Mã Lai Polou là đảo, người Tàu phát âm đảo thành đảo (phát âm sai những tiếng bắt đầu bằng chữ “đ”, thí dụ: đi đâu đó, họ nói li lâu ló) rồi trại là lẩu, ta gọi cù lao.... Sau này mắm được kho trong cái “lẩu” (biển tấu của cù lao - một loại nồi đặc dụng, đốt bằng điện, cồn khô hoặc ga..., gọi “lẩu mắm”).

Còn đồ bồi thì cũng như khi ăn các loại mắm sống, mắm chung, mắm chiên..., thương thức mắm kho/ lẩu mắm bao giờ cũng phải có các loại rau sống mạnh mùi, càng nhiều càng ngon, nhất là các loại rau đồng và đợt non của một số loại cây, gọi “rau rừng”. Và đừng quên món đậu bắp (loại trái này nghe nói hễ ăn nó thì “nam sung, nữ hứng”). Gì thì gì nồi mắm kho mà thiếu cà (cà tròn hoặc cà tím) thì khẩu vị sẽ giảm ít lắm cũng bốn, năm chục phần trăm, bởi ngoài cái sự ngon ra, cà còn là loại trái bổ, nếu không như thế sao người nhà quê nghèo rớt mồng tơi, nhờ “trường phục” cà mà ai nấy đều mạnh cuồi cuội? Còn nữa, ăn mắm mà thiếu ớt xanh và gừng non thực khách sẽ cảm thấy mất hứng ngay.

2. Mắm cá chột (ăn sống)

Cá chột ăn tươi, làm mắm đều ngon nhưng đối với dân chài, những người kéo lưới, làm đáy... lại là loại cá khó ưa.

Chẳng biết lý do gì mà ngày trước cá chột nhiều không thể tưởng. Chúng nổi râu xanh nước, do đó khi tắm sông, người ta không thể không làm vài động tác khả dĩ giao động mặt nước để chúng tản đi nơi khác, mới dám nhảy xuống nước, bởi nếu chẳng may chạm phải ngạnh của nó, không chỉ “đổ máu” mà còn bị “nhức thấu xương”.

Các tỉnh vùng thượng nguồn bao gồm An Giang, Kiên Giang, Đồng Tháp, Long An... nói chung là những nơi nước đọng chua phèn như Đồng Tháp Mười, Tứ giác Long Xuyên, cá chột nhiều vô kể. Còn nhớ, vào thập niên 50 thế kỷ trước, khi vừa đào xong con kinh Đồng Tiến (thông từ vàm xáng An Long, Thanh Bình, thuộc sông Tiền, xuyên qua giữa Đồng Tháp Mười, ăn trở ra sông Vàm Cỏ Tây), ngày bữa đập để thông kinh, không ít bà con nông dân ở địa phương, kẻ lưới, người đáy để hứng cá, vô cùng nhộn nhịp, những tương trận này sẽ hốt bạc, làm giàu, nhưng không ngờ ai nấy đều “méo miệng” vì bao nhiêu lưới, đáy đều dính toàn cá chột. Có thể nói mỗi mắt (lưới) mỗi con. Mà cá chột thì như ai nấy đã biết, chúng có 3 ngạnh không chỉ rất nhọn mà ngạnh của nó còn có vô số gai tuy nhỏ nhưng vô cùng bén, nên khi cá chột mắc vào chài/ lưới thì chúng dính luôn ở đó, vô phương gỡ, mà gỡ bằng cách

dùng kéo cắt ngạnh từng con thì không biết mấy ngày mới xong. Đã vậy, chỉ sơ ý một chút là bị chúng đâm, vương ngạnh, có khi bị hành nóng lạnh cả ngày.

Cá biệt ở Miệt Dưới, vùng Bạc Liêu cá chột nhiều đến mức có câu ca dao khá ngộ:

Bạc Liêu nước chảy lờ đờ,

Dưới sông cá chột trên bờ Triều Châu.

(hoặc “*Bạc Liêu là xứ cơ câu, Dưới sông cá chột Triều Châu trên bờ*”; hay “*Bạc Liêu là xứ quê mùa, Dưới sông cá chột trên bờ Triều Châu*” - người Tàu, gốc Triều Châu, cũng gọi người Tiều, giỏi nghề làm rẫy).

Ngày trước ở đồng bằng có câu nói vui “vạch cá mới thấy nước”. Mùa cá ra (nước giụt) người ta ăn toàn cá lự, do đó các loại cá nhỏ như cá linh, cá thiều, nói chung là các loại cá vụn, gọi cá hùn hìn, ngoài công dụng ủ làm phân bón cho cây, ít ai dùng làm thực phẩm. Trong chiều hướng đó, cá chột cũng được xem là đồ bỏ đi, nên không ai màng đánh bắt loại cá quá nguy hiểm này, chính vì vậy chúng tự do sinh sản, ngày một nhiều thêm, “đặc nước”. Dần về sau, người ta mới nghĩ ra cách tiêu thụ dưới hình thức làm mắm, không ngờ mắm cá chột ăn sống quá ngon, nên khi đem tham gia thị trường rất được người tiêu dùng ưa chuộng.

Làm mắm cá chột nhanh hơn làm mắm cá sặt, vì làm cá sặt phải đánh vảy, còn làm cá chột chỉ cần một đường

dao cắt từ phía sau của ngạnh lưng xuống thì hai cái ngạnh nhọn lều cạnh bên mang cá đã dính theo cái đầu. Thế là xong. Không ít người làm giàu ngang xương từ con mắm cá chột.

3. Mắm cá trèn (ăn sống)

Cá trèn thuộc loại cá trắng, sống thành đàn ở những nơi có dòng nước chảy chậm và yếu. Có tập tính di cư vào đồng ruộng trong mùa nước nổi (từ tháng 6 đến tháng 8). Thức ăn chủ yếu là các loại thực vật thủy sinh, tép, các loại cá con. Còn nhỏ gọi cá trèn, kích thước trung bình khoảng 15cm; đến lớn gọi cá kết (không nhầm với cá leo, hình dạng cũng giống cá kết nhưng dài hơn), kích thước cá kết trung bình khoảng 40cm, có thể đạt đến 60cm.

Trọng hơn là trèn mỡ, còn trèn bầu thì to cỡ ngón chân cái. Lưng vun thịt, bụng khá to, rất béo. Nói chung, loài cá này làm gì ăn cũng ngon, nhất là cá trèn răng. Người ta thường chế biến dưới dạng chiên (tươi, muối), kho mặn, kho mằn; ngon hết chỗ chê là kho lạt (dùng hai chiếc đũa kẹp nhẹ mình cá rồi tuốt xuống tận đuôi, sẽ được toàn nạc, không có một chút xương, nhai ăn rất sướng miệng), nấu canh (bầu, bí, mướp, dưa hấu non), và hun khói... Điều cần lưu ý là loại cá trắng này rất nhát lửa, mau chín, do đó khi chế biến nếu quá lửa thịt cá sẽ bị rã, mất ngon.

Có nhiều loại: trèn lá, trèn răng, trèn mắt, trèn mo, trèn bầu, trèn mỡ..., trong số đó chỉ có con cá trèn lá mới được

chọn làm mắm vì nhỏ nhất, và “không xương”. Làm mắm cá trên đại để như cách làm các loại mắm khác song nhẹ muối hơn, chỉ cần 1,5kg muối ăn cho 10kg cá. Vì quá nhỏ nên làm loại mắm cá này mất rất nhiều công, họ hàng chúng cũng rất ít, do đó mắm cá trên là mắc tiền nhất so các loại mắm khác. “Bi nhiều thì bi”, dân sành ăn không bao giờ thắc mắc chuyện giá cả, miễn thấy có bán là ung bụng rồi. Vì thuộc vào hàng quý hiếm nên đối với mắm trên người ta chỉ ăn sống chứ không ai nỡ dùng để kho bao giờ - mà kho cũng chưa chắc đã ngon bằng mắm linh, mắm sặt. Nó mà ăn sống thì “ngon phải nói”, “phê” hơn cả mắm thái.

Con mắm trên nhỏ xíu, rất “vừa miếng ăn” nên không phải cắt ra như mắm linh, mắm sặt, hoặc lóc bỏ xương như mắm lóc, mắm rô..., chỉ cần trộn một ít gia vị thông thường (đường, tỏi, sả, ớt, chanh...) là coi như đã phát huy đúng mức sức hấp dẫn của nó.

Ăn mắm trên tất nhiên cũng phải cặp với thịt ba rọi luộc và các loại rau dưa như ăn các loại mắm khác, nhưng không thể thiếu ớt vùng hoặc ớt xoài, là những thứ non nhót, nhai giòn, còn vị thì chua chua chát chát, rất khoái khẩu. Ca dao:

Biết anh thích mắm cá trên,

Nên em chịu khó bẻ thêm ớt xoài.

4. Mắm cá hủn hủn (kho, ăn sống)

Cá hủn hủn là các loại cá trắng vụn vặt, đem bán chẳng ai mua, nói chung là không đáng kể. Đó là cách nói của cái

thời ở Nam Bộ “cá tôm không sao ăn hết”, còn nay, người đầu bếp giỏi, hoặc sành ăn, hễ đi chợ thì cứ tìm mua cho được loại cá này, bởi tuy vụn vặt nhưng lại hiếm và nổi trội hơn hết là tuyệt đại bộ phận đều có “chất lượng đích thực”, nên giá trị dinh dưỡng cao. Chính vì vậy về mặt kinh tế, cá hủn hủn bỗng nhiên được nâng tầm: giá cá chợ luôn ổn định ở mức gấp đôi, gấp ba các loại cá nuôi khác như cá tra, cá lóc, cá rô...

Đại biểu xứng đáng nhất trong thành phần hủn hủn là hai loại “cá lười” được chọn làm mắm là cá lười bò (tức cá lười trâu) và cá lười mèo (tức cá thác lác).

- Cá thác lác

Cá thác lác thân đẹp, ít thịt nhưng thịt lại rất ngon. Ngặt nổi toàn thân cá, xương ỏi là xương. Ngoài xương sống to, cứng, nó còn có cả ngàn xương hom nhỏ hình chữ Y, gọi *xương nạng* (như *nạn* giàng thun bắn chim), được phân bố đều khắp, khi ăn rất dễ bị mắc cổ, vì tuy xương này mềm nhưng bén nhọn, rất nguy hiểm - nhất là đối với trẻ con. Do đó, để chế biến loại cá này, người ta áp dụng hai cách:

1. Dùng dao khứa hai bên mình nhiều đường song song cách nhau chừng 0,5cm (làm cho xương hom bị cắt đứt ra thành từng khúc ngắn) rồi đem chiên. Mỡ trên chảo rất nóng, làm cháy các đầu xương, khi ăn, nhai vẫn còn xam xam nhưng tương đối an toàn.

2. Dùng dao bén lóc bỏ xương sống, chỉ lấy thịt hai bên mình cá, rồi băm thật nhuyễn cho đứt nát xương hom.

Nhưng làm như thế thì quá công phu, mà nhai vẫn không ngon miệng. Các bà, các chị bèn nghĩ ra biện pháp rút xương (đúng hơn là rút thịt), nghĩa là tách bỏ toàn bộ xương, bằng cách cắt đầu cá, rửa sạch rồi đặt cá trên thớt, dùng thân chai thủy tinh tròn lăn cán ngược từ phía đuôi, toàn bộ thịt sẽ lòi hết ra, quét nhuyễn, ướp gia vị trở thành chả cá, tha hồ chế biến (lẩu chua, ngọt, hoặc ăn với rau dưa, rất tuyệt).

Chả cá thác lác toàn nạc không một cọng xương nào, nhưng dân nhậu lại gọi “môi bén”.

Buổi đầu, do cá thác lác quá nhiều xương như vậy nên ít ai chịu bắt. Thế là bọn này tự do sanh sôi, phát triển. Cho đến khi thấy chúng quá nhiều người ta mới nghĩ đến việc làm mắm để kho, hoặc ủ nước mắm. Dần về sau, khi đã biết cách xử lý toàn nạc như vừa nói, con cá thác lác không thể không “lên ngôi”, tất nhiên người ta thích ăn tươi hơn làm mắm, do đó mắm cá này trở nên hiếm.

- Cá lười trâu

Sách *Gia Định thành thông chí* ghi tên chữ là *ngưu thiết ngư*. Khi lội thân nó luôn song song với mặt đất, bề trên có màu trắng hồng, còn bề dưới do thiếu sáng nên có màu nâu sậm. Loài cá này xuất hiện vào đầu mùa mưa, khoảng tháng 5, tháng 6 âm lịch. Có nhiều ở những vùng nước lợ

và sông Cái Lớn, tỉnh Hậu Giang. Ngoài những con “cá lười” dùng chế biến các cách ăn tươi thông thường như kho, chiên..., người ta tận dụng cá nhỏ làm mắm bán, nhưng không nhiều, nên thuộc loại “mắm hiếm”.

Do vảy rất nhuyễn và dày, thân cá dẹp lép như chiếc lá, lại nhiều nhớt nên công đoạn làm vảy mất rất nhiều thời gian, ai cũng ngán. Mấy mươi năm trở lại đây bà con đã biết giải quyết một cách chớp nhoáng: bỏ cá vô cái vợt lưới nhỏ đan bằng dây gân mà vò. Do những mắt lưới vừa cộm vừa “bén” nên toàn bộ đều vừa sạch nhớt vừa sạch vảy.

Vì thuộc loại cá trắng nên làm mắm rất nhẹ muối. Ủ trong khạp 2 tháng thì dỡ ra thính, xong ủ tiếp một tháng rưỡi nữa thì dùng được. Cứ 10 kí cá lười trâu tươi thì cho 7 kí mắm thành phẩm. Mắm cá lười trâu ăn kiểu nào cũng ngon, nhất là ăn sống vì ít xương lại mềm rục.

Các tên khác của cá lười trâu là *cá lười bò*; *cá lười mè*, *cá lười chó*. Chẳng có vấn đề gì, bởi “lười” nào cũng... hấp dẫn cả. Ca dao:

*Cá lười trâu dầm trong nước mắm,
Qua với nàng duyên thắm mấy trắng.
Mẹ cha tuy chẳng bằng lòng,
Đôi ta cố giữ chữ đồng trăm năm.*

Tuy nhiên có điều vô cùng đặc biệt không thể không ghi nhận về loại cá “dị kỳ tương” này: thân hình đẹp lép, hai mắt nằm về một bên, còn cái miệng thì... méo xẹo. Có câu:

Cá lười trâu vì đâu méo miệng,

Cá trên bầu nhiều chuyện trót môi.

Vậy mà thịt nó rất hiền, nên các bà, các chị thường làm món cá lười trâu kho tiêu cho các sản phụ còn “nằm chỗ” ăn suốt.

Ta hiểu, tiếng “hiền” nói trong trường hợp này có nghĩa là *an toàn*, vì đây là loại cá ngon và không xương hom. Ngày trước, người ta nuôi đàn bà đẻ rất kỹ, nhất là đối với những người “còn trong tháng” cơ thể nói chung rất yếu do mất sức và ăn cũng không biết ngon (nên khi thăm viếng người ta thường chúc các bà hai tiếng: “ngon ăn”) vì trong ăn uống phải kiêng kỵ đủ thứ, bởi nếu ăn những món chậm tiêu thì sợ bị đau bụng, tiêu chảy, còn những loại cá quá nhiều xương, nhất là *xương nạng* hình chữ Y như xương cá thác lác, cá mè vinh, cá dảnh... sợ bị mắc cổ, đàn bà đẻ không có sức đâu để khạc mạnh mà tống xương ra ngoài.

Đặc biệt, từ vị trí được liệt vào hàng hủn hín tầm thường, dần về sau con cá lười trâu trong một trường hợp tình cờ nó trở thành một loại mắm có tên có tuổi: mắm cá lười trâu.

Cách làm mắm cá lười trâu cũng đơn giản y như cách làm mắm các loại cá trắng khác. Đây là loại mắm có thể

chế biến thành nhiều món ăn như các loại mắm linh, mắm sặt, mắm lóc..., tức chung, kho, ăn lẩu đều hợp lẽ. Tuy nhiên do đặc biệt thơm ngon, thịt mềm và “không xương” nên tuyệt chiêu nhất phải nói là ăn sống.

Mắm cá lười trâu là đặc sản của “miệt Thứ”, nó chỉ lưu hành quanh quẩn một số tỉnh như Hậu Giang, Kiên Giang, Cần Thơ chứ không phổ biến rộng khắp như các loại mắm khác, đơn giản vì dân số ít lại bị “truy sát” quá kỹ.

IV. MẮM CÁ ĐEN

1. Mắm cá bông

1.1. Mắm ruột - mắm lòng

Khách quen thân ruột rà,

Mới được chủ nhà mời ăn mắm ruột.

Trong thế giới mắm, mắm ruột (cũng gọi là *mắm lòng - lòng* là “bộ đồ lòng”, là những gì ăn được trong bụng con vật, thí dụ *cháo lòng*) được xem là “mắm cao cấp”, bởi loại mắm này làm toàn bằng bộ ruột và cặp trứng to của con cá bông (như cá lóc nhưng có bông - một loại cá có khắp nơi nhưng tập trung nhiều nhất là ở các lung, bầu vùng biên giới Việt Nam - Campuchia, nay cũng được bà con các tỉnh đầu nguồn nuôi nhiều trong các nhà bè dọc theo hai sông Tiền Giang, Hậu Giang và các chi lưu của chúng). Đích thị đây là loại đặc sản quý hiếm, bởi cho dù có thật nhiều tiền cũng không thể mua được, đơn giản vì không ai bán.

Dân sống miền biển thường làm mắm lòng từ cá ngừ, rất hấp dẫn. Có câu:

*Tay bung một đĩa mắm lòng,
Vừa đi vừa bước ông ẩm xuống mương.*

1.2. Mắm thái

*Truyền nghề mắm thái cho con,
Dù không ở biển lên non vẫn truyền.*

Xưa, trên vùng đất An Giang, nhất là ở vùng đầu nguồn cá tôm nhiều vô kể, trong đó cá lóc bông “cả nước không đâu sánh kịp”. Do quá nhiều như vậy nên người ta có điều kiện để làm mắm ruột hay mắm lòng, chủ yếu để ăn, hoặc bán ở chợ nhỏ. Dần dần do nhu cầu tiêu thụ mắm ruột ngày càng cao trong khi sản lượng đánh bắt được lại cứ sụt giảm mãi, ruột cá vì thế mà ít đi, không đủ để làm mắm đáp ứng thoả đáng thị trường. Mắm ruột thực sự khan hiếm. Thành thử cho dù có muốn thưởng thức một miếng mắm ruột - một miếng thôi - cũng không biết phải tìm ở đâu cho ra. Nhớ quá, biết làm sao?. Thôi thì đành ăn mắm thái để nhớ mắm ruột vậy.

Mà có nhớ được thật không? Xin trả lời ngay: Được. Bởi vì, chắc chắn là những người sáng tạo ra mắm thái trước hết đã nghĩ đến điều này. Họ là những người đã biết làm ra một thứ mắm mà nguyên liệu cũng chính là con cá lóc bông, thái ra thành từng miếng dạng sợi lớn bằng

chiếc đũa, toàn nạc, dài chừng 5-7cm sau khi đã lạng bỏ da và loại bỏ toàn bộ phần xương. Về kỹ thuật, làm mắm thái cũng trải mấy công đoạn thông thường như các loại mắm khác, có khác chăng là thời gian và bí quyết mà thôi. Nhưng nếu chỉ như thế thì ăn không giòn. Làm sao cho sượng răng đây?

Sau bao lần tìm tòi, thí nghiệm cuối cùng trái đu đủ sống được chọn để bào thành sợi, bóp muối, vớt ra để ráo, rồi trộn lẫn vào mắm. Nhờ có món dưa mắm đu đủ “trợ khẩu” nên khi ăn không chỉ nhai sượng răng, mà còn giúp giá thành hạ, lại ngon đáo để.

Chính vì cái sự “không khác với mắm ruột” như thế nên người ta vẫn gọi mắm ấy là “mắm ruột”. Song đó chỉ là “tiền danh” mà thôi, về sau, lâu ngày, chắc là vì không biết rõ cái lý lẽ của duyên do, thành thử khi “nhìn thẳng” vào, thấy có gì là ruột hay khả dĩ giống ruột đâu mà gọi “mắm ruột”, trong khi cái đặc trưng nhất của loại mắm này là “thái” (xắt phần thịt của con cá lóc bông ra thành từng sợi) thì tại sao không gọi là “mắm thái” cho được “chính danh”? Đã đặt vấn đề tức cũng đồng thời giải quyết luôn từ ấy.

Nhắc kể thì lòng vòng, song đường đi của tên gọi loại mắm này cũng không mấy gì quanh co: từ “mắm ruột”, do nhân dân vùng Châu Đốc làm để ăn trong gia đình từ cả trăm năm trước, có thể ngay lúc mới tụ cư buổi sơ thời đến khi “mắm thái” chính thức tham gia thị trường năm 1940

(đầu tiên do bà Hai Xuyên - Đinh Thị Xuyên quê ở xã Vĩnh Nguơn - đem bán tại chợ Châu Đốc) nó phải trải qua một thời gian khoảng vài chục năm luyện nhớ, nên cho dù biết rất rõ là đã “biến tướng” nhưng người ta vẫn có lý do để gọi mắm ấy là “mắm ruột” như một cách để nhớ món mắm ngon đáo để đã lùi vào quá khứ. Mãi về sau này (sau 1960) người ta mới chịu chia tay, mới chịu “thay tên giữ họ” và định danh luôn cho đến hôm nay: “mắm thái”. Nói đủ là “mắm thái Châu Đốc”.

Cần nói thêm, trong dân gian người ta cũng vẫn có làm mắm thái để ăn (nhưng gọi *mắm ruột*), đại thể vẫn vậy, chỉ có khác một chút là, bà con thường làm bằng mắm (cá) rô, tuy nhiều xương nhưng nhờ biết cắt thành từng miếng nhỏ nên vẫn dễ nhai, vả lại xương mắm đã mềm, không có gì gọi là trở ngại khi thưởng thức. Còn đu đủ thì cũng được bào nhuyễn, như sợi “bì” (da heo) nên thấm mắm nhanh, chất lượng.

Nếu ngày trước những tín đồ của “đạo mắm” đã ngoan ngoãn “đê đầu bái... mắm thái” thì ngày nay không ít thương hiệu, kể cả một số cơ sở nhỏ lẻ, đã đành lòng thay đổi khẩu vị đến mức không còn làm người ta phải quá “nghiện” nó như trước. “Thượng đế truyền thông” (người Việt) vùng đồng bằng sông Cửu Long đều cho rằng hầu hết mắm thái Châu Đốc ngọt - nếu không muốn nói là quá ngọt. Lẽ nào các cơ sở sản xuất chưa/ không nhận được thông tin phản hồi từ phía khách hàng nên lâu nay ngọt vẫn cứ ngọt?

Hay các quý bà muốn tạo cho các loại mắm ở Châu Đốc mình có một phong vị riêng để người ta không thể nhầm lẫn với mắm những nơi khác? Điều này không thể lý giải kiểu như nước mắm Phú Quốc, bởi nước mắm Phú Quốc ngọt hơn nước mắm Phan Thiết (mặn xẵng), song đó là cái ngọt tự nhiên của cá, của muối tại vùng miền, còn cái ngọt của (một số thương hiệu) mắm thái Châu Đốc hiện nay là cái ngọt quá đường... đột. Khác hẳn. Phải chăng chính vì thế mà có người đã nói, mua mắm thái để mà mua, và ăn mắm thái để mà ăn, chứ không còn tư thái “chăm hằm”, “hồ hởi” như trước. Bởi suy về mặt tâm lý, khách đến chơi Châu Đốc mà chẳng lẽ không mua, không ăn món đặc sản nổi tiếng này?

Nói thế có khi chủ quan, bởi hơn ai hết, các nhà sản xuất không thể không nghiên cứu kỹ thị hiếu người tiêu dùng, và đã nhận ra rằng hiện nay đa phần khách hàng đều rất có ý thức trong việc tự bảo vệ sức khỏe cho mình nên hầu hết đều có khuynh hướng ủng hộ độ mặn của mắm cần thiết phải “nhẹ” lại. Mà muốn giảm độ mặn nhà sản xuất không thể giảm muối, vì như thế mắm sẽ bị “trở” (hư, thúi), thành ra phải tăng thêm đường. Đó là kỹ thuật của nhà sản xuất, còn về nghệ thuật kinh doanh, chúng ta đều biết, giá đường thùng không quá 10.000đ/kg, còn giá mắm thì cao gấp 5, 7 lần giá đường, vậy tội gì không cho đường vào mắm thật nhiều để biến đường thành mắm? Vả lại về mặt mỹ quan, con mắm có nhựa (đường) khách hàng không thể không

“thấy thèm”, dễ bán hơn. Vậy là những người trung thành với khẩu vị mắm mặn truyền thống dần dần cũng phải thích ứng theo “xu thế ngọt” thôi.

Gì thì gì, đó chính là khúc quanh về khẩu vị không thể không ghi nhận kể từ ngày mắm thái Châu Đốc bắt đầu vang danh.

Mắm thái dùng ăn sống với cơm. Nhưng muốn ngon đáo đê hơn, nhất thiết chúng phải được ăn cặp với thịt ba rọi luộc, và tất nhiên phải có rau, dưa, chuối, khế, ớt, gừng...

Nếu ai đó tự thấy mình là “con Ngọc Hoàng”, khi đã cứng cứng cũng nên thừa vui với sư phụ Lưu Linh rằng, trong những món dưa cay thời nay, tuyệt chiêu nhất chính là mắm thái Châu Đốc, món này khi “phe ta” ngồi vào bàn nhất định sẽ “ăn quên no, uống quên say”. Nghe, hửn sư phụ phải khoái run gân, thâm tức mà học... rượu. Bởi vì, đã tự bao đời ông ấy chỉ có thể tự hào là trong “thế giới môi” ông không còn lạ gì những món môi chế biến từ cá, nhưng chắc chắn chưa bao giờ ông khám phá cái ngon kỳ diệu ẩn tàng bên trong của từng loại mắm. Đơn giản vì ông là người Tàu. Con cá làm ra con mắm. Ông chỉ biết xơi cá thôi thì cũng có nghĩa là ông chỉ mới đạt trình độ ăn nhậu bằng phân nửa người Việt Nam mình. Đùa chút cho vui vậy thôi chứ ai đâu dám hỡn, dám cả gan tuyên bố thi tài cùng sư phụ.

2. Mắm cá lóc

* Cá “quốc bảo”

Con cá lóc là một trong những loài thủy sản được liệt vào hàng “quốc bảo”. Nó được chạm khắc trên Nghị định - định thứ năm trong Cửu đỉnh đặt tại Thế miếu trong Hoàng thành, Huế.

Cá lóc, sách viết *Lục hoa ngư*, miền ngoài gọi là *cá tràu*, có nơi gọi *cá chuối*, *cá quả*, *cá triều đô*. Chính vì vậy ngày trước viết về vùng đất Nam Bộ, khi đề cập đến loại cá này các nhà làm sử đều ghi là cá tràu. Có 2 loại: *cá tràu đen*, tên chữ là *lê ngư*; và *cá tràu trắng bông đen*, tên chữ là *hoa lê ngư*. Sách xưa viết như thế, còn dân gian, ngay từ buổi sơ thời mới khẩn hoang dựng nghiệp, do hình tướng con cá này to béo hơn cá tràu, rồi nhân thấy “dáng đi” của nó, bèn đặt cho cái tên là “lóc”. Loại có bông thì gọi *cá lóc bông*. (Về cá: “... Nổi đuôi đi hoài là cá lạc mạ. Hình xem cùng lạ là cá lóc bông”) thường được nói rút là *cá bông*. Từ ấy thành danh luôn đến nay.

Ở đồng bằng sông Cửu Long cá lóc con mới đẻ cỡ đầu đũa đến nửa ngón tay người ta gọi *cá (bảy) rông rông*. Về cá: ... *Vạch sinh chun sâu là con cá chạch*, *Ở trên mây trời trong sạch là cá rông rông*. Cá lóc một năm tuổi lớn cỡ cườm tay, nặng trung bình từ 0,5 - 1kg. Những con sông lưu niên (lâu năm) trọng lượng có thể đạt 5 - 7kg, hoặc hơn.

Những con to bằng bắp vế dân gian gọi “cá lóc biết nói”. Còn cá bông thì to gấp rưỡi, gấp đôi. Dù lóc hay bông cũng đều thuộc loại cá dữ, nên nếu nuôi, người ta chỉ nuôi toàn một thứ chứ không thả nuôi chung với các loại cá khác, nhất là cá trắng, vì như thế chúng sẽ thịt sạch các loại cá ấy. Dữ nhất là “cá lóc môi trề”, hễ gặp đồng loại thì tấn công nên đồng chủng cũng sợ. Do rất lớn con, lại háu ăn và nặng kí nên người ta chọn làm giống để tổ chức sinh sản nhân tạo và thả “nuôi công nghiệp” trong ao, hầm, bè, vèo... rải rác khắp nơi, cung cấp thỏa đáng yêu cầu thị trường. Có thể nói, hiện nay chợ lớn chợ nhỏ nào cũng bán toàn cá lóc nuôi (ngoại trừ những tháng mùa nước nổi mới thấy có rất ít cá lóc tự nhiên), trong đó đa phần là cá lóc môi trề.

Cá lóc nuôi mau lớn, lời nhiều, giáp năm thu hoạch được. Cá lóc bán chợ hiện nay trên 90% là cá nuôi nên rất mập ú, thịt bắt thềm. Nhưng chất lượng thì kém xa cá tự nhiên. Dù vậy khi mua, các bà các chị ở Sài Gòn thường hỏi vặn: “Phải thiệt cá lóc An Giang không?”. Tất nhiên người bán trả lời chắc lợi: “Bảo đảm. Không phải cá lóc An Giang em không lấy tiền.”. Phải chăng cá lóc An Giang có chất lượng và hương vị đặc biệt?

Trong thiên nhiên, cá lóc (gọi bao gồm cả cá bông) được phân bố khắp các ruộng đồng, sông hồ, lung vũng. Chúng sinh hoạt thường xuyên ở tầng mặt và tầng giữa, nên các loại cá nhỏ như cá linh, cá sặt và cua con đều bị cá lóc “ăn

tươi nuốt sống”. Ở những nơi yên tĩnh chúng trôi lên mặt nước, nằm yên để rình đón bọ ếch, nhái là loại thường hay nhảy lảng xăng trên đám lục bình hoặc những vè cỏ mục. Ngoài biệt tài “phóng cao, nhảy xa”, cá lóc cũng rất giỏi môn “lặn sâu” chui trốn dưới bùn sinh chừng 5, 3 tiếng đồng hồ mới “đuối hơi”, tất nhiên phải lên ngớp.

Ngoài các cách đánh bắt thông thường như câu (câu giăng, câu cặm, câu rê...) chài, lưới, nôm, vó (vó cất, vó gạt...), đặt lộp, chắt chà, tát đĩa, tát vũng..., dân ruộng ở vùng đầu nguồn An Giang, Đồng Tháp... còn nghĩ chế ra hàng chục cách đánh bắt độc đáo khác như đập tàu, soi, ngòi tum, đặng ven, xây nò...

Viết về loại cá này, sách *Đại Nam nhất thống chí* ghi: “Người ta đắp bồi, đắp đập chắn ngang cho cá không thể bơi ngược dòng để vượt lên bờ được, lại cặm dăng tre ở giữa sông, chắn dòng nước bắt cá, để bán, đong bằng sọt, chứa vào thuyền lớn, nuôi bằng nước ngọt, chở đi nơi khác để bán, mỗi lợi rất nhiều”. Rõ ràng, những cách đánh bắt vừa nêu, dân gian đã biết nghĩ chế ra từ rất lâu đời.

Cá lóc chế biến được rất nhiều món, dưới nhiều dạng. Ăn tươi thì hấp, nướng, kho, xào, nấu canh, nhúng giấm, làm gỏi, nấu cháo, nấu bánh canh, quét chả, chà bông..., kiểu nào cũng ngon thơm, bổ dưỡng lại phòng trị được nhiều chứng bệnh như phù thũng, tê thấp, trĩ, ghẻ, tiểu tiện khó khăn...

Để có món cá lóc ăn nhanh, gọn và chất lượng nhất có lẽ không gì hơn nướng trui bằng lửa rơm, cặp bánh tráng trắng, dưa leo rau sống, chấm nước mắm me hoặc nước mắm trong, hay muối ớt. Cá lóc nướng trui là món ăn đặc hữu của người Việt Nam Bộ mang tính dấu ấn từ thời khẩn hoang.

Cầu kỳ hơn là cá lóc làm chả. Cách làm tuy có hơi mất công nhưng được cái là nam phụ lão ấu đều rất khoái khẩu. Trước hết đem nướng trui, xong vớt lấy thịt, nghiền tán cho nhuyễn, trộn đều với trứng vịt tươi đã đánh lộn tròng trắng tròng đỏ cho đều. Mỡ heo sống, nấm mèo, bún tàu, củ cải đỏ, tất cả xắt nhỏ thành sợi. Cho mỡ đã phi tỏi và gia vị vào (tiêu xay, đường, muối - không dùng nước mắm vì không dai), trộn đều, đổ vào nồi đáy bằng, có thoa mỡ và lót lá chuối, tán khoả chả ra cho bằng mặt, đập vung và để than cháy tốt lên nắp vung (lửa trên, lửa dưới như nướng bánh bông lan). Độ vừa chín thì giờ nắp nồi ra, dùng một tròng đỏ trứng vịt đã đánh đều, phết lên chả, đập nắp lại. Nhấc xuống, chờ nguội lấy ra, cắt xéo hình thoi như miếng bánh đúc, vừa miếng ăn. Chả cá lóc là mối nhậu của dân sang, thường được các bà các chị khéo tay “bày vẽ” trong những ngày nhà có đám tiệc.

Một món nữa, rất thích hợp cho trẻ mới biết ăn và người già, người bệnh vì không xương, rất thơm ngon, lại có thể để dành được cả tháng, đó là món cá chà bông:

Cá làm sạch xong cắt bỏ đầu, lạng bỏ da và xương, lấy phần thịt, thái mỏng, ướp muối, đường, bột ngọt, đổ vô chảo mỡ đã khử tỏi thơm, dùng sạn đảo đều tay, giữ lửa nhẹ. Đến khi thấy thịt cá bong lên (đã bốc hết hơi nước) là được, có màu trắng rất đẹp. Muốn thơm thì chờ ngả sang màu vàng, nhấc xuống.

Cách khác: Cá làm sạch xong đem hấp chín, gỡ lấy phần nạc, ướp muối, đường, bột ngọt. Bắc chảo lên bếp với lửa nhẹ, chờ nóng, để cá vào, dùng sạn đảo đều tay cho đều khét. Đến khi thấy cá đã khô thì nhấc xuống. Làm cách này thích hợp cho người kiêng mỡ. Bảo quản kỹ có thể để được đôi tháng. Muốn để lâu hơn thì thỉnh thoảng một vài tháng đem xào, hâm lại một lần.

Tới mùa cá ra (nước giựt - khoảng tháng 10), hoặc mùa tát đìa (mùa nắng - tháng 3) cá nhiều không sao ăn hết, đem chợ thì “bán như cho”. Giá quá rẻ nên bà con nghĩ ra cách để dành: làm khô. Ít thì để dành ăn trong gia đình, nhiều thì bán ra nước ngoài. Ông Trịnh Hoài Đức chép trong sách *Gia Định thành thông chí*: “Cá tràu bông phơi khô mỗi năm ghe buôn mua đến hơn 10.000 cân; còn cá tràu không bông [cá lóc] phơi khô chỉ đủ dùng trong nước, trong ruộng nơi nào cũng có, nhưng không được nhiều [so khô cá tràu bông] mà vị ngon hơn”.

Cá lóc làm khô có hai loại: *khô ốp* và *khô xẻ*.

Khô ộp là “món ruột” của các “bạn rỗi” (những người chèo ghe cá - làm murón), tất nhiên họ chỉ nhâm nhi rượu đế, gọi là “nước mắt quê hương”.

Như đã có nói ở trên, ngày trước cá lóc, cá bông nhiều vô kể. Phương tiện vận chuyển cá lúc ấy không có gì khác hơn là “ghe đục”. Đó là loại ghe chuyên dùng đục thiết kế rất khoa học: áp dụng phương pháp cân bằng giữa mực nước trong ghe và ngoài sông, bằng cách cất thùng một đoạn be cặp dài theo hai hông ghe (chỗ món nước lúc ghe đã vô cá, vừa chở), dùng dằng sắt lắp vào chỗ trống ấy để mực nước trong ngoài thông nhau. Nước luôn được trao đổi nên tốt sạch, hạn chế đến mức thấp nhất tình trạng cá chết ngộp, và ghe cũng không bị chạc, lác.

Tuy nhiên, do đường xa và mật độ cá trong ghe quá lớn nên không thể tránh được tình trạng “cá ngáp” (bị chết ngộp) dọc đường. Dù đang chở cá nhóc cả ghe, ăn cá tươi thét cũng chán, nên với những con chết ngộp này, bạn rỗi không bao giờ chịu vứt bỏ. Họ vớt lên, chờ cho thiệt sinh (thời kỳ phân huỷ - càng nặng mùi càng hấp dẫn), banh miệng cá ra, lấy muối hột dồn đầy vào bụng rồi treo lên phơi. Nắng tốt, chỉ vài ngày thì nướng ăn được, gọi khô ộp, thịt bụn, mùi thum thum đặc trưng như mùi trứng vịt ung - một thứ “mồi bén” tuyệt vời của các bạn rỗi dùng đưa cay lúc đậu ghe nghỉ dọc đường mỗi tối. Chính những giây phút lằng lằng này các bạn rỗi đã sáng tác ra bài *Về lái rỗi*

kể lại từng chặng thủy trình đi ghe của mình từ Châu Đốc lên Sài Gòn với nhiều địa danh cổ rất có giá trị về địa danh chí vùng sông nước, nhưng tiếc là ngày nay ít ai còn nhớ trọn vẹn.

Chèo ghe là công việc rất nặng nhọc, nhất là chèo ghe cá, phải liên tay cả ngày để “tranh thủ”, sợ cá chết. Do đó cho đến lúc chạng vạng tối mới đậu ghe. Họ không thể không nướng khô ộp để... “giải nghệ”. Rượu vào lời ra. Thấy cô thôn nữ đang giặt áo dưới cầu, bạn rỗi không thể không xạo chơi vài câu đỡ buồn, khoe rằng:

Anh đi ghe rỗi chín chèo,

Bởi anh thua bạc chín chèo còn ba.

rồi cao hứng:

Ớ... ớ... nhỏ thời tôi hát giọng chèo ghe,

Ớ... lớn (ừ ư) lên (ừ) hát (ừ) khách (ư)...

Bài *Phú cổ Gia Định* ghi nhận: “... Dưới Bến Nghé hát lằng lơ giọng con đò, con rỗi”.

Nếu *khô ộp* riêng dành cho dân nhậu thì, *khô xẻ* là món tuyệt vời để ăn cơm, đặc biệt là cơm nguội nhưng phải ăn đúng “luật” ăn bốc, mới ngon.

Cách làm rất đơn giản. Cá sống đập chết, hoặc cá chết còn tươi (thời kỳ phân huỷ) làm khô ngon hơn cá chết sinh. Làm cá càng kỹ càng tốt, bỏ đầu, rọc bỏ xương sống và

vi kỳ, rồi xé vài đường dọc theo lưng. Xong rửa cá bằng nước muối, lại ngâm trong nước muối bão hòa chừng 30 phút, vớt ra để trong rổ cho ráo, đoạn xát muối đậm nhuyễn đều khắp mình cá - muối rang càng tốt. Khi đã thấm đều thì banh ra đem phơi trên sê, rổ cho thoáng, vì quá trình khô của cá chẳng những cần nắng mà còn cần gió, do đó nếu phơi trên mâm hoặc ván, con khô không ngon. Thỉnh thoảng trở mình cá cho được khô đều. Vài ngày thì ăn được, tuy cá lớn hay nhỏ và nắng gắt hay râm.

Với cá nhỏ thì không cần xé, chỉ cần mổ bụng, bỏ ruột. Muốn ngon thì ướp thêm tiêu, tỏi, đường... Muốn làm khô nhậu thì ướp muối sơ rồi ngâm trong nước mắm tĩn (ngon). Con khô sẽ lạt và thơm hơn. Khô cá lóc ai cũng làm được, ở đâu cũng có, nhưng - xin phép được “nói quá” một chút - dường như “cả thế giới” chỉ khô ở Chợ Mới và Thoại Sơn (An Giang) là ngon tuyệt. Nó mà đem nướng trên than hồng, hoặc cắt thành thỏi chiên vàng, rồi xé trộn bông/ đọt sầu đâu, và xoài sống băm, chấm nước mắm me là đúng sách.

Như đã nói, cá lóc thuộc loại cá dữ, nhưng thịt nó lại hiền, ngon và bổ nên cá lóc là món ăn rất được ưa thích đối với sản phụ, người bệnh, người già và trẻ con. Chính vì thế nó được đem bán khắp các chợ lớn, chợ nhỏ. Dù vậy cũng vẫn dư thừa, thành ra ngoài cách làm khô người thôn dân Nam Bộ cũng làm mắm, để dành được lâu hơn, cả năm cũng không hư.

2.1. Ăn sống

Con mắm lóc khá to, thường thì khoảng 0,5-1kg, do đó muốn ăn sống tất nhiên phải lóc bỏ xương và cắt nhỏ ra cho vừa miếng. Băm nhuyễn củ sả, ớt khô... trộn đều. Phụ liệu chủ yếu là thịt ba rọi luộc, xắt mỏng. Ăn kèm, nhất định phải có các loại rau mùi, ngò gai, lá quế, rau rừng, rau đồng cùng là dưa leo, chuối chát, khế chua, cà tím, ớt trái... Nói chung, “đồ bồi” càng nhiều càng ngon.

2.2. Chưng, chiên, nướng

Đối với mắm lóc, người ta còn chế biến dưới dạng chiên, hoặc trộn với thịt ba rọi, trứng vịt và các thứ gia vị, rắc tiêu, hành, tỏi, mỡ, đường... vào, càng nhiều càng ngon, để vào tô đem chưng cách thủy - tiện nhất là để tô mắm trong nồi cơm nấu mới vừa cạn nước.

Nói “mắm nướng” chẳng khác nào nói “kem chiên”. Kem chiên thì do “kỹ thuật”, còn mắm nướng chẳng qua là cách nói, người ta gọi “mắm xối”. Đó là con cá lóc đã được làm sạch, xé banh ra, ướp muối sả phơi cho yếu yếu rồi đem chiên ăn. Thời gian làm *mắm xối* chỉ trong ngày, nay gọi chính xác hơn: khô cá lóc một nắng.

3. Mắm cá rô (ăn sống)

Con cá rô bản lĩnh

Nói đến cá rô không ít người vẫn còn nhớ câu nói vui “cười” những người lười đánh lưới khi phát âm những

tiếng có chữ “r” rất phổ biến trong những thập niên 50 - 70 thế kỷ trước: *“Bắt con cá rô bỏ vô giỏ nó nhảy gồ gồ”*. Bị chế giễu và có lẽ nhờ các thầy giáo bậc tiểu học khổ công dạy luyện nên hầu hết các cô cậu học trò đều “thoát nạn”. Trai gái tâm sự, họ đã mạnh dạn hơn:

Con cá rô nhảy rồ rồ trong rồ,

Cười được em rồi, cực khổ biết bao nhiêu.

Cá rô thuộc loài “cá đen”. Giang sơn của nó là khắp các ao hồ, lung bầu. Mùa nước nổi chúng nhớn nhơ trong chân ruộng lúa (mùa), hoặc những nơi có lùm bụi.

Cá rô là loài cá sống lặn trong cả hai môi trường nước đứng và nước chảy, sinh hoạt ở tầng giữa. Nếu cần nó có thể trốn được dưới bùn sinh, nhưng không bền hơi, trong chốc lát phải ngoi lên để thở. Dân làm đìa bảo nhau: *“Cạn đìa mới biết lóc trê, Thấy lên ngóip biết đâu rô, sặt.”*

Cá rô rất phàm ăn, lại siêng di chuyển nên rất dễ đánh bắt.

Mùa tát đìa những người “bắt hôi” vẫn bắt được cá rô mè (bự). Một trường hợp “nhớ đời” mà dân ruộng thường nhắc kể để dặn nhau, nhất là đối với trẻ con: Chẳng là hôm ấy trong nhóm bắt hôi, có một chị vừa bắt được một con cá rô, bự, chưa kịp bỏ vô giỏ thì phát hiện một con cá rô bự khác đang nhúc nhích dưới quần đầy bùn sinh. Để bắt con

cá ấy chị đành phải nhờ cái miệng của mình tạm thời giữ con cá đang cầm trong tay. Bị cắn đau, cá rô vận nội công giãy thật mạnh, thế là chạy tọt vô cổ. Theo quán tính nó phùng mang lắc qua lắc lại trong họng. Ngược chiều, nhả ra không được nên cái miệng tội nghiệp kia bị kỳ vi của nó đâm hàng trăm vết. Máu họng tuôn tuôn. Đìa giữa đồng, phải đi bộ mấy cây số mới ra được bờ kinh. Ngày trước, khi có việc phải đưa bệnh nhân đến “nhà thương” phải đi bằng xuồng. Nhắm con nước kém, hoặc gặp nước ròng, kinh rạch cạn khô không bơi xuồng được, phải đẩy, hoặc chờ “nước lớn”, có khi cả ngày trời mới tới bệnh viện, chớ đâu phải như ngày nay khi cần cú “Alô” thì mười lăm hai mươi phút đã có xe chuyên dùng đến tận nhà rước đi.

Bắt cá rô có nhiều cách, phổ biến là câu, giăng lưới, và đặt lọp gọi là đặt xà di. Câu thì “câu cầm” tức cầm cần câu trực tiếp chứ không cặm, giăng, quăng, vụt hay rê như câu các loại cá khác. Câu cá rô bằng mồi trùn, tép, cua lột, nhện nhện nhỏ..., bắt từng con nên chỉ là thú giải trí của trẻ con: *“Má ơi đừng đánh con hoài, Để con câu cá bằm xoài má ăn”*.

Giăng lưới cá rô đồng, người ta dùng lưới dệt bằng dây gân nhỏ rức, có bán sẵn ngoài chợ, “dính toàn cá lự” (mọt cỡ). Vì là “lưới bén”, “mặt 5 phân” (từ gút lưới này đến gút lưới kia là 5cm; nếu đan thủ công thì bề bản của miếng lưới là 5cm) tức rất thưa, nên dính toàn “cá rô mè”, đều lớn

bằng nhau. Trong việc mua bán cá ngày trước, cá nhỏ thì đong bằng giỏ (thỏa thuận nhau giá 1 giỏ cá là bao nhiêu tiền. Giỏ lớn nhất gọi “giỏ bảy”, với nghĩa dung lượng của nó bằng bảy cái giỏ thông thường - giỏ thông thường đựng được khoảng 15kg cá); đối với cá lớn thì đếm, chứ không cân như sau này, vì thời ấy chỉ dùng cân giá là loại cân nhỏ, chỉ cân được tối đa vài kí; còn cân đòn rất mắc tiền, ít ai sắm nổi. Bà con dân ruộng bắt cá rô rất tài, cùng lúc dùng cả hai tay, mỗi tay bắt một con từ khoang xuống của mình bỏ qua giỏ hoặc khoang xuống của lái rồi. Vừa bắt vừa đếm to lên (để mọi người dễ theo dõi, kiểm tra). Đếm được bao nhiêu thì kể gấp đôi, vì mỗi tiếng đếm là 1 cặp, 2 con. Thí dụ 160 thì hiểu là 320 con, theo đó mà tính tiền theo quy ước 17 con 1kg.

Cá rô rất dạn và... liều. Ghi nhận từ một chuyến đi thực tế tại một cánh đồng nhỏ trong ngọn Xẻo Vải, ở Cù lao Giêng: khi bữa xong tay lưới, lão ngư Hai Trạng cột hồ chiếc xuống con vào cây đài, ngồi nghỉ, lấy hộp thuốc rê ra vừa vắn vắn vừa lơ đãng nhìn xuống nước, lão chứng kiến một con cá rô loanh quanh lội, gắp lưới, dừng lại, trợn mắt nhìn kỹ rồi với thái độ bất bình, nó lắc đầu và de lại... Phát hiện “cạm bẫy”, những tưởng cá ta sẽ tránh xa, ai dè nó vận nội công vọt mạnh qua. Thế là mắc lưới. Lão không thể không cười thâm, “đắc chí”. Cũng là cái thú của dân hạ bạc.

Đặc biệt, ở vùng đầu nguồn bà con còn nghĩ ra cách bắt cá rô quy mô hơn: đặt xà di. Xà di là một loại lợp chuyên dùng, hình chóp tròn, bện bằng nan tre chẻ, khỏi vót bóng nhưng phải thui cho sạch “lông” để không bị đóng rong.

Phía trong, người ta lòn tay nong một cái hom đến khoảng giữa xà di thì vừa, vì xà di một đầu lớn một đầu nhỏ túm lại nên khi nong cái hom vào tự nó đã cứng chắc, không cần phải cột. Đường kính khoảng 20cm, bề dài thì tùy thuộc vào độ sâu của nước vì nó được đặt thẳng đứng, úp miệng xuống, chứ không phải đặt nằm ngang như các loại lờ lợp khác, cho nên chỉ cần ló lên khỏi mặt nước chừng 20cm để cá lên ngợp không nhảy ra ngoài là được.

Khoảng cuối tháng 6 âm lịch khi cá rô đồng đã lớn, người ta bắt đầu xuống xà di bằng cách chổng xuống trên đồng nước chọn địa thế, xong lặn xuống dọn nền trồng trái cỡ chừng miệng thúng, móc sơ ít đất cho khuyết xuống như cái đĩa nhưng có chừa vài khe hở cho cá vào, rồi bỏ vào đó một nắm lúa non, hoặc “lúa dạt” đã ngâm vài hôm cho hạt lúa nở no tròn và lú mọng, đặng làm mồi, rồi úp miệng xà di xuống ngay tại đó. Xong, cắm một cây sậy hoặc nhánh tre vào để cố định cho xà di đứng vững và không bị nước cuốn trôi. Nếu đặt ở đồng lớn, do trồng trái nên để ngừa sóng gió làm ngã, người ta có làm cái vòng nhỏ bằng dây kẽm, đường kính khoảng 10 - 15cm trong vô phần ngọn

của xà di, để nếu xà di có bị ngã, cá cũng không thể thoát ra ngoài được.

Cá rô rất dạn, nên chỉ khoảng mười phút sau đó chúng đã đánh hơi được mồi lúa, bèn tranh nhau chui vào. Khi đã xục ba hột thì vọt thẳng lên để ngớp. Thế là nó đã qua hom và bị kẹt lại ở phần trên. Hết con này đến con khác, chúng lần lượt dẫn thân vào và lóng ngóng ở đó chờ người đến “thu hoạch”. Người ta nhỏ xà di lên, trút vào xuống đàng đầu túm. Xong lại đặt xuống chỗ cũ sau khi đã bỏ thêm ít mồi.

Sau này, người ta dùng xác mắm nhồi với tro bếp, bột lá gòn (chất dính) và vài vị thuốc bắc (a ngày hoặc đại hồi, tiểu hồi, cam thảo...), rồi vò thành viên cỡ cườm tay, khi đã đặt xong, người ta vẫn ngồi trên xuống, bỏ cục mồi vào xà di là xong, khỏi phải lặn hụp vừa lạnh, vừa lâu.

Mùa nước cũng là mùa sinh sản của các loại cá, đặc biệt là cá rô mới lớn bằng ngón chân cái cũng có trứng đầy bụng. Chúng tăng thể trọng rất nhanh nên người ta đánh bắt được cá rô non khá nhiều, đem bán chợ giá rẻ hơn cá linh.

Cá rô trong hầm, chẳng rõ do thiếu mồi hay do không chấp nhận sự tù túng, chúng thường rủ nhau đi ngoao du khắp chốn - nhất là khi có nước mưa từ bên ngoài chảy tràn vào một ít chúng sẽ cảm nhận được ngay - do mát hơn

nước trong hầm. Vì thế, dù hầm to, bờ cao, người nuôi bao giờ cũng cẩn thận cắm đàng rào bao quanh, nếu không chỉ một vài đám mưa, chúng trốn thoát đám... sạch hầm.

Cá rô đi bằng cách nào? Chúng không soi hang, cũng không phóng nhảy mà chỉ cần giương hai xương má ra, bám vào đất mà lác qua lác lại. Cứ thế mà tiến lên, trong khi các loại cá khác như cá lóc, cá trê đều... “bó tay”.

Nhưng tài hơn có lẽ là trường hợp hi hữu sau đây do anh Mười Một ghi nhận được ở ấp Thị, xã Mỹ Luông (huyện Chợ Mới, An Giang): một con cá rô khá to, cỡ 4 ngón tay, chẳng rõ do “lạc đường” hay muốn “lập kỷ lục thế giới”, y ta một mình leo lên tận đọt một cây dừa cao khoảng 5 - 7 mét rồi có lẽ do sợ té nên đành phải nằm im thình trong kẹt bẹ dừa như thế... ngoạn thiên.

Do biết có biệt tài trèo cao như vậy nên các cụ ngày xưa đã đặt tặng cho cá rô danh xưng là “quá sơn ngư”. Sách *Gia Định thành thông chí* ghi ở tập hạ, phần nói về trạch ngư (cá ở ao hồ): “*Quá sơn ngư - cá rô, có nhiều nước nhót, khi nước cạn khô lấy xương má lóc đi trên lục địa, nên gọi quá sơn ngư*”. Nói theo dân thể thao thì cá rô là vận động viên vô địch bộ môn leo núi.

Và, như một sự tôn vinh, con cá rô với tên gọi “đăng sơn ngư” được các nhà điêu khắc tài hoa thời Nguyễn đúc nổi con cá này trên hồng Thuận đình (một trong cửa đình đặt trước Thế miếu, trong Hoàng Thành, Huế).

Con cá rô, nếu không phải là người ăn chay trường thì cho dù chế biến dưới dạng nào, không ai có thể phủ nhận được cái sự ngon thơm độc đáo của nó.

Thật vậy, ngay khi còn nhỏ do bản chất hiếu động chúng đã gây sự chú ý cho dân ruộng: “*Cá rô róc rách ruộng cày, Mắc mớ gì mây hời cá rô non.*”. Thế là cá rô non (cũng gọi cá rô cam tích, vì tuy rất nhỏ, chỉ bằng ngón chân cái nhưng bụng nê cặp trứng tổ bố, giống như đũa con nít “mắc cam tích” - bụng bình rinh) không thể không trở thành món đũa cay dân nhậu. Chỉ bằng ngón chân cái thôi, người ta cũng đã cảm thấy sướng miệng khi thưởng thức món cá rô non chiên xù, bởi nó không chỉ ngon mà còn “sang” - có lẽ chỉ dân đồng bằng mới có điều kiện thưởng thức, nhưng chỉ có mấy tháng trong mùa nước nổi mà thôi.

Chế biến cực kỳ đơn giản. Chỉ cần cho toàn bộ vào thau nước muối bão hòa. Mặn quá, chúng lặn xuống vùng vẫy chừng năm bảy phút thì “trật tự” ngay. Thế là tất cả đều đã “chết tốt”, sạch nhớt và sạch cả ruột. Vớt ra, không cần phải cắt đầu, đánh vảy, mổ bụng..., cứ đổ hết vào chảo dầu/ mỡ đã khử tỏi thơm trên bếp.

Như “luộc cá bằng dầu” nên rất “hòa tấu”, chỉ mười, mười lăm phút thì cá đã vàng, thơm phưng phức. Thường thức đúng bài là chấm nước mắm me hoặc nước mắm trong vằm ớt. Cứ “ngấu nghiến” nguyên con, đừng ngại, không sao cả vì toàn bộ kỳ, vi, xương, đầu đều giòn khừu như ăn

cốm mới - tất nhiên không thể thiếu các loại rau mùi, khế, chuối chát, dưa leo...

Món mồi bén này dọn ra mà ai đó chủ trương ăn với cơm coi chừng “nội bộ mất đoàn kết”.

Với cá rô trưởng thành thì có thể chế biến được hàng chục món, món nào cũng tuyệt. Phổ dụng là nấu chua bông điên điên hoặc bông súng, rau nhút đều rất ngon canh, ngọt nước. Muốn đậm đà cả hương và vị thì nướng than hoặc chiên vàng chấm nước mắm chua lạt, không chỉ ngon mà còn thơm, béo cực kỳ.

Nếu cặp với dưa chua, đặc biệt là dưa bông điên điên, khoái khẩu không thể tả (“*Điên điên mà đem muối chua, Ăn cặp cá nướng đến vua cũng thèm.*” - ca dao). Đó là chưa nói đến cái sự ngon khó tả của món canh chua cá rô.

Canh chua nấu cá rô đồng,

Nửa đêm thức giấc nhớ chồng đi xa.

Còn kho thì kho vừa ăn, hay kho lạt với dưa hấu non hoặc bầu non thì không chê vào đâu cho được.

Còn nữa. Với khẩu vị người Nam Bộ, món cá rô kho tộ xưa nay ai cũng không ngớt lời ca tụng là ngon “hết sách”, đặc biệt ngon là cá rô “mè”, vì đó là những con sống ít gì cũng từ hai, ba năm tuổi. Càng lâu năm cá càng to, cũng gọi “cá rô biết nói” khoảng 5, 6 con/kg. Nhờ có “bỏ

tiêu cho ngọt, bỏ hành cho thơm” nên hương vị của món cá rô kho tộ này không thể không gọi lên cái triết lý ân tình vô cùng sâu nặng của thế hệ cháu con những người lưu dân khai hoang thuở trước, đúng như cảm nhận của nhà văn hóa Sơn Nam trong một lần thưởng thức “món ruột” của đồng bằng Nam bộ: *Cá rô là chúa của cá đồng, nước mắm là tinh túy của đại dương, rắc chút tiêu là lấy hương của đồi núi... Chỉ một món ăn dân dã mà gom cả hương hoa đất trời, thể hiện văn hóa của một xứ sở. Trên mảnh đất tận cùng phương Nam này, con người đã tận dụng tự nhiên, thỏa chí sáng tạo ra những món ăn độc đáo thể hiện cái cốt cách, dấu ấn của những người một thời đi mở cõi - đó là bản sắc của khẩn hoang, phóng khoáng, không cầu kỳ câu nệ. Ẩm thực Nam Bộ (và Việt Nam) ẩn chứa sức mạnh văn hóa nặng lắm. Nó không chỉ liên kết không gian, thời gian; truyền thống, hiện đại mà cả tâm linh, tư tưởng con người nữa.*

Nó mà ăn với cơm thì, dám nói, không có thứ sơn hào hải vị nào cạnh tranh nổi. Chính vì vậy mà mỗi khi có món ngon này, người con hiếu thảo không thể không tư tưởng về cõi xa xăm:

Tay bụng tộ cá rô mè,

Nhìn chén cơm trắng nhớ về mẹ cha.

Chế biến món ăn thông thường hấp dẫn làm vậy, thì mắm cá rô hấp dẫn đến mức nào. Ngặt một điều xương nó

vừa nhọn bén, vừa cứng, nhiều nên làm mắm người ta chỉ chọn cá rô nhỏ, chừng hai ngón, xương còn mềm. Cách làm cũng không khác mấy so các loại mắm khác, nhưng cách ăn thì có khác, tuy con mắm đã được cắt ra thành khúc nhỏ, nhưng người ăn phải hết sức cảnh giác cái sự xương vừa nói, bằng cách khéo léo lừa, khéo léo nhai, và phải nhai cho nát, nếu không, cái miệng ắt sẽ “bị thương”, phải bỏ ăn mấy ngày. Còn nếu mắc cổ thì mười ông để ngược xúm lại vuốt tới ngày xương cũng không xuống. Thế là không thể không nhờ sự can thiệp của “nhà thương”. Nguy hiểm quá nên ít ai dám ăn. Thành ra phải... ế.

Mãi cho đến vài mươi năm trở lại đây bỗng nhiên mắm cá rô lên đời, bởi các bà các chị khéo tay đã chịu khó lóc bỏ toàn bộ bộ xương của nó. Vậy là mắm cá rô toàn thịt. Nhai thoải mái, nuốt vô tư. Ngon... phải nói.

Mắm cá rô

Làm mắm cá rô không mấy khác cách làm mắm các loại cá khác, tức phải chọn cá còn tươi, đánh vảy, bỏ ruột (để đầu hay cắt bỏ thì tùy), đoạn rửa sạch rồi đem ngâm trong nước muối bão hòa chừng một tiếng thì vớt ra để trong rổ xóc cho ráo. Sau đó cho vào khay/ hũ, lần lượt cứ một lớp cá, một lớp khóm (trái khóm đã xử lý vỏ, xắt nhỏ) và muối cục đăm ba sồn. Gần đầy hũ thì khóa một lớp muối rồi dùng mê rô và nan tre nhận gài xuống cho thật chặt, dần đá tảng (vật nặng) lên đặng lớp cá không tiếp xúc được với không

khí. Xong đây trùm cho kín. Chùng một tháng thì thấy phía trên lớp cá trong hũ có chất dịch do tiết ra, màu đục đục, mùi hôi, đổ bỏ chất dịch tanh máu cá này (thời trước người quá nghèo tận dụng, dùng làm nước chấm chứ không bỏ, gọi là “nước mắm đồng”). Giở mắm ra trộn thính. Khoảng một tháng tiếp theo thì chạo. Chỉ 40 - 50 ngày sau khi chạo, hũ mắm đã có mùi thơm, ăn được.

Ăn mắm rô bị mắc xương:

Dân gian đã có cách xử lý theo bài thuốc trị mắc xương thấy có đăng trên tuần báo *Nông cổ mín đàm* số 96, ngày 2 Juillet 1903, trang 4: “Lời người trước có nói: Vật khinh hành trọng. Nhiều vị thuốc giá chẳng bao nhiêu, cứu người hơn vàng ngọc.

Ông Giáo Nhiều người ở tại Tân An biết một vị thuốc để chữa bệnh mắc xương thần hiệu lắm; nghĩ rằng nếu để một mình mình biết cũng chẳng ích chi; sao bằng truyền cho nhiều người rõ, để phòng giúp ai bị rủi ro; mắc nhầm xương xóc; thân ai như vậy; nên gởi đến bốn quán rao cho các bạn dành khi hữu dụng.

Hễ ai có rủi mắc xương thì phải mau bảo đi mua hoài sơn (dân gian gọi củ mài) về đâm ra bột, lấy giấy quyển gói viên tròn như đạn bằng ngón tay cái rồi bỏ vào miệng ngậm, chấp chấp cho ra nước miếng thấm thuốc, hễ nước miếng thấm thuốc chừng nào thì nuốt nước đó chừng nấy; nuốt hoài cho đến tiêu xương hết đau thì hết; trong hai ba

giờ là lâu; xương to mau tiêu hơn. Ví như không tin, xin lấy bột hoài sơn thấm nước, vùi xương xem thử; xương ắt phải mục.

Có điều này cũng lạ. Người bày vị thuốc này dạy, hễ xương tiêu, mà bột thuốc còn dư lại thì phải bỏ đi; nếu lưu tại nhà, ắt có người trong nhà phải mắc xương nữa. Thuốc còn nguyên cây thì vô can”.

Người biên soạn xin ghi lại toàn văn, hiệu quả hay không hiệu quả, nhất thiết phải chờ kiểm chứng.

CHƯƠNG II CÁC LOẠI MẮM KHÁC

I. MẮM NÊM

Mắm nêm, chuối chát, khế, rau,

Tôm càng Đại Ngãi cặp vào khó quên.

Mắm nêm cũng gọi là mắm cái.

Muốn làm kiếng lấy gái Sài Gòn,

Muốn ăn mắm cái, lấy gái đen giòn Bạc Liêu.

Nguyên liệu làm mắm nêm dạng nguyên con là cá com, cá sơn đỏ, dạng xay nhuyễn thì thường dùng cá trích, cá nục, cá liệt... Tuy nhiên con cá com được ưa chuộng hơn hết.

Tên gọi này do đâu mà có? Truyền rằng khi Nguyễn Ánh trốn chạy quân Tây Sơn, đến vùng biển Vạn Ninh, Khánh Hòa, đang lúc đói khát nhiều ngày, nhằm lúc gió biển thổi vào, từng đàn cá dày đặc trên mặt nước, Nguyễn Ánh ra lệnh vớt đem phơi khô làm lương thực dự trữ phòng khi không kiếm đâu ra gạo, vì thế quan quân gọi loại cá này là cá com.

Chuyện kể thì vậy, còn thực tế cho dù cá cơm sông hay cá cơm biển thân mình chúng cũng trắng muốt như hạt cơm, nhưng to hơn, dài chừng 3cm, chỉ có vào mùa nước cạn, khoảng tháng 3 âm lịch. Tuy nhiên, trước đó khoảng 20 ngày, người ta đã thấy nó xuất hiện, lúc này chúng hãy còn rất nhỏ, chỉ to hơn cây tăm một chút, dân gian không gọi nó là cá cơm mà gọi cá mồm.

Ngộ cái là tuy nhỏ nhưng chúng lại không bao giờ chịu vô kinh rạch, nên ngư dân chỉ đánh bắt được chúng ở vùng đầu nguồn các sông lớn Tiền Giang, Hậu Giang và Vàm Nao bằng loại lưới dệt thật dày. Do chúng sống ở tầng nước mặt nên ngư dân không dùng lưới sâu dạo, chỉ cần dài, càng dài càng bắt được nhiều cá, do đó phạm vi bao chiếm của lưới khá rộng. Tất nhiên muốn đánh bắt nó phải chờ con nước ròng, mới “trúng”. Mùa cá cơm chỉ diễn ra trên dưới một tháng do thế bà con tranh thủ thả lưới cả ban đêm. Đêm An Giang tháng ba trời đứng gió, mặt nước sông tĩnh lặng nên người ta thường thả lưới lúc đầu hôm. Cứ khoảng vài mươi mét thì mắc một chiếc đèn phao để ghe tàu tránh lưới.

Trong đêm tối, sông dài vắng lặng, đứng trên bờ đưa mắt nhìn hàng ngàn chiếc đèn lưới cá cơm chầm chậm trôi trên mặt nước, hết dây lưới này đến dây lưới kia, đèn là đèn, tạo nên một cảnh tượng vô cùng quyến rũ, và cũng không thể không pha chút huyền ảo lung linh như những vì sao nhỏ kết dệt sông Ngân Hà tháng bảy.

Con cá cơm tuy nhỏ, nhưng rất nhiều xương, ngoài xương sống ra còn có “bộ xương” li ti tập trung đậm đặc ở lườn (bụng), rất nhám do đó khi chế biến thức ăn, phải dùng kéo cắt bỏ đầu và lườn (và cũng để bỏ ruột). Ngoài các cách kho thông thường, nhất là kho lạt bằm xoài sống, người ta còn đem phơi nắng cho cá vừa cứng mình, đem kho khô, mặn nhưng phải ngọt, chế mỡ, rắc tiêu, ăn với cháo trắng... Có nghĩa, nó được chế biến dưới nhiều dạng, kể cả làm khô (không nướng mà phải rang/chiên, vì quá nhỏ) để dùng trong các bữa ăn dân dã, khá ngon miệng. Cá cơm, cá mồm cũng là một loại “mồi bén” dùng “đưa cay” rất ghịch, phổ biến là trộn với trứng vịt và bột, chiên vè, ăn với dưa leo, rau sống, chuối chát, khế... Ngoài ra người ta còn nấu canh khế, kho khế, kho cà gió (cà chua), làm gỏi... đều ngon, nhưng đặc biệt ngon là... làm nem.

Làm nem, ngoại trừ nem chay được chế biến bằng vỏ bưởi, người ta đều dùng thịt, phổ biến là thịt heo. Nem nào cũng thịt không thể không sinh nhảm, chính vì vậy nên người ta phải sáng tạo một thứ nem làm bằng cá. Trong hàng trăm thứ cá, không ai ngờ là qua sàng lọc, con cá cơm nhỏ xíu lại được các bà, các chị để mắt đến và... được chọn. Nhưng vấn đề là phải rút xương từng con.

Khi đã làm và rửa sạch xong, đem cá cơm ngâm nước muối mặn mặn, bao giờ thịt cá tự nhiên tét lăm hai thì lấy ra, gỡ bỏ xương, rồi ngâm trong nước dứa tươi, vớt ra rửa xóc nhẹ cho ráo. Đoạn để hết thịt cá vào trong vải lọc

(vải mùng) vắt cho thật khô, quét nhuyễn chung với tỏi lù (nướng). Số lượng tỏi trung bình là 0,25g/ kg cá. Cho gia vị muối, đường, bột ngọt, mỡ thơm, bún tàu (cắt khúc 5cm, để khô, trộn đều), nửa muống nước củ riêng (giã nát vắt lấy nước), thính trắng, bột màu thực phẩm, tiêu nguyên hạt để sống hoặc rang mỡ, tỏi xắt lát. Xong, thấm tay vào chén mỡ nước vắt cá com thành những viên tròn cỡ ngón cái, rồi lấy 5, 6 lá chum ruột non gói sơ, tiếp đó là một lá vòng nem, rồi mới quấn lá chuối bên ngoài, cột dây theo hình chữ thập. Bốn ngày sau ăn được, nhưng không để lâu quá mười ngày. Muốn ăn sớm hơn thì treo trên giàn bếp (chùm củi) lấy hơi nóng, từ 2,5 - 3 ngày là ăn được.

Làm nem cá com rất công phu nên tuy ngon tuyệt nhưng ít ai chịu làm (lâu ngày phải thất truyền.), do đó người ta chỉ thích làm mắm nem.

Tuy nhiên do cá com sông không nhiều bằng cá com biển nên người ta chỉ dùng làm món trong những bữa ăn, còn làm mắm nem thì dùng cá com biển.

Cá com biển có nhiều loại như: cá com ngàn, cá com trống (con to cỡ bằng ngón tay người lớn, thân dài màu trắng trong suốt), cá com bún (cá com nhỏ và trắng như cọng bún); cá com đầu nhọn, cá com đầu bằng, cá com bạc, cá com đỏ, cá com sọc phấn, cá com phấn chì, cá com lép... nhưng ngon nhất và cũng đặc dụng nhất là cá com

sọc tiêu và cá com than (do thân hình cá trắng muốt chứ không đen, nên trộm nghĩ phải viết là thang, có g).

Mắm nem có hai dạng là mắm cái (ăn con mắm) và mắm nước (con mắm đã ngấu rục thành nước chấm, cũng dùng để nêm canh sum lo, bún cá, bún riêu cua...).

Làm mắm nem dạng nào cũng rất đơn giản, chỉ cần rửa sạch cá com tươi bằng nước muối đậm đặc rồi vớt ra, để trong rổ cho ráo nước. Xong đổ cá vào hũ, ướp trộn với tỉ lệ một muối sáu cá (muốn mắm mặn hay nhạt mà thay đổi tỉ lệ), lấy lá chuối đập lại rồi gài vỉ tre, dần đá lên đem phơi nắng, chừng một tháng thì dùng được. Nếu ướp muối nhiều, cá ít thì thời gian để dành ăn được lâu hơn, nhưng không chất lượng bằng.

Để có mắm nem, người ta giờ mắm ra rắc thính, chừng vài gáo (gáo dừa - được dùng làm đồ đựng, như ghè, hũ) độ đủ ăn trong một tháng hoặc hơn - không thính hết cùng lúc vì để lâu sẽ bị chua. Muốn thơm phức thì chế vào một ít rượu trắng, và thêm gia vị gồm đường, bột ngọt, nước chanh, nước khóm, ớt, tỏi, gừng... Ăn bao nhiêu thì ướp bấy nhiêu.

Mắm nem dùng nêm cho tăng hương vị, đặc biệt là món bún riêu cua, hoặc dùng làm nước chấm thịt ba rọi luộc, bê thui, thịt bò nhúng giấm, thịt bò nướng vỉ, thịt bò cuốn lá lốt (nướng, hấp), rất hấp dẫn. Như vậy, mắm nem luôn ở dạng sền sệt, vì con cá com đã rã.

Mắm nêm là món dân ở chợ rất ưa thích:

Bậu chê qua ở rẫy ăn còng,

Bậu về ở chợ ăn ròng mắm nêm.

Nói về hương vị thì mắm nêm nặng mùi không thua gì mắm bò hóc, đến nỗi có câu ví quá ngặt:

Trai ba mươi tuổi đang xinh,

Gái ba mươi tuổi như chình mắm nêm.

II. MẮM RUỐC

- *Mắm ruốc trộn lẫn mắm nêm,*

Ban ngày kêu chị, ban đêm kêu mình.

- *Đừng chê mắm ruốc tanh hôi,*

Có mắm có ruốc mới rồi nôi com.

Ruốc là loài giáp xác nhiều chân, gần giống con tép nhỏ, nên cũng gọi là *tép biển*. Miền ngoài gọi là *moi*, *khuyết*, thường sống ven bờ biển. Ruốc là thức ăn tự nhiên của các loài cá quen thuộc như cá cơm, cá nục, cá trích... Vì vậy, vùng biển nào có nhiều ruốc đương nhiên có nhiều các loài cá ấy, và cả ghe nữa. Để khai thác ruốc, tùy từng địa phương, và tùy phương tiện (xuồng máy hay lợi nước) mà bà con ngư dân sáng tạo nhiều loại ngư cụ phù hợp, nhưng chung nhất là dùng lưới thật dày, vì con ruốc rất nhỏ. Tuy nhỏ hơn con tép nhỏ nhưng do giàu đạm và can xi nên một phần con ruốc được phơi khô đem xuất khẩu, các nước

Trung Quốc, Nhật Bản, Hàn Quốc rất ưa chuộng; một phần được dùng làm mắm, gọi mắm ruốc.

Cách làm: chọn ruốc tươi, đem xào sơ với một ít muối cục dầm ba sên. Đổ ra nia phơi chừng một tiếng cho bốc hơi nước rồi cho vào cối quết với muối thật nhuyễn (thường thường cứ 3, 4 ruốc thì 1 muối, tùy khẩu vị vùng miền). Để khoảng mười ngày mắm đã chín, ăn được.

Có hai cách ăn mắm ruốc: kho quẹt và ăn sống. Tất nhiên có ướp thêm một số gia vị thông thường như gừng, riềng giã nát, nước chanh, ớt trái... thì ngon hơn. Cứ để nguyên trạng sên sệt hoặc pha một ít nước sôi để nguội cho loãng, chấm rau, dưa, chuối chát..., rất hao cơm.

Mắm ruốc ngon có tiếng là mắm sản xuất ở Vũng Tàu; ở Bến Bình (Bến Tre); tỉnh Trà Vinh có mắm Động Cao (Duyên Hải), Mỹ Long (Cầu Ngang), Ba Động; tỉnh Kiên Giang có mắm Bình An (Kiên Lương), Bãi Nò (Hà Tiên), Thổ Sơn (Hòn Đất), và Phú Quốc. Đặc biệt, mắm ruốc Phú Quốc hương vị khác với các nơi: không quá mặn, thậm chí ngọt, chắc chắn là có ướp khá nhiều đường nên dễ ăn.

III. MẮM BA KHÍA

Con ba khía giống như con cua đồng, nhưng ngoe và càng nó ngắn và tròn trĩnh hơn. Vì sống ở bãi bùn nên toàn thân màu nâu đen, vóc dáng tuy xấu xí nhưng khi sờ mu của nó ta cảm giác êm tay như sờ trên miếng ni.

Người Khơ me gọi con cua có 3 cái khía, tức lần gạch tự nhiên trên mu là “cà đăm bậy khía”, ta gọi con ba khía. Ba khía sống vùng nước lợ, chúng có mặt hầu khắp các tỉnh giáp biển như Cần Giờ, Cần Giuộc, Bạc Liêu, Trà Vinh, Sóc Trăng, Cà Mau, Kiên Giang..., nói chung chỗ nào có rừng sác ngập mặn chỗ đó có ba khía. Chúng tập trung những cánh rừng bần để cạp ăn những trái bần chín rụng, hoặc men theo những gốc cây đước, cây mắm ăn rong rêu. Người dân địa phương cho rằng con ba khía ăn trái mắm đen rụng xuống, thịt nó ngon hơn ba khía ăn trái mắm trắng (mắm là một trong những loại cây của rừng sác, có nhiều ở vùng nước lợ Cà Mau).

Từ tháng 6 (đến tháng 10 âm lịch) trời sa mưa, thức ăn đầy đủ nên ba khía bắt đầu lột, có trứng, và sau đó trở nên rất chắc thịt, giàu chất đạm, còn những tháng nắng hạn do thiếu thức ăn nên ốm, thịt búng.

Vào những ngày ba khía hội, chiều xuống, lúc mặt trời sắp chen lặn, người dân địa phương rủ nhau chèo xuống thành từng đoàn, lòn lách nhẹ nhàng trong những cánh rừng sác... Ghe/ xuống nào cũng năm, ba người kẻ bơi người chèo, có xuống chở theo lu/ khạp để đựng chiến lợi phẩm. Bắt ba khía, người ta phải một tay cầm đước hoặc xách lồng đèn rọi, một tay bắt. Vào những ngày này chúng rủ nhau tụm năm tụm ba, nhoi hét, nhưng mỗi góc/ rẽ (cây mắm, đước, bần...) ấy người ta chỉ có thể bắt được một, hai con mà thôi, vì bị động nên đồng bọn đều lẹ giò bỏ

xuống hang lặn trốn. Một lúc lâu sau, thấy tình hình yên ắng chúng mới dám bò lên để tiếp tục “cuộc vui”, thành ra phải mất khá nhiều thời gian, thu hoạch kém. Dần về sau nhờ biết dùng đèn bình/ đèn pin mang trên trán, và biết quán vãi dày hoặc mang bao tay nên bà con tha hồ hốt “trọn ổ” và lẹ lẹ bỏ vô giỏ đeo trên vai mà không sợ bị ba khía kẹp.

Hiện tượng “ba khía hội” chỉ diễn ra trong vài ba ngày, và mỗi năm chỉ “hội” một lần. Sau đó chúng tản hàng, để rồi năm sau “đến hẹn lại lên”.

Bắt ba khía là một nghề rất cực: thức đêm, mưa gió, và... muỗi cắn (Cà Mau nổi tiếng “muỗi kêu như sáo thổi” mà.). Người nghèo khổ sống lâu năm ở miệt rừng tuy đã rất quen với những cảnh ấy nhưng dù sao cũng không thể không bực bội mấy con “muỗi quý sú” cứ “vo ve khóc bên choàng thiết tha” (tuy ai cũng có choàng hầu bằng cái khăn rằn” nhưng vẫn phải có một người theo sát phía sau cầm một nhánh lá luôn tay đập đập lên đầu, lên cổ để đuổi muỗi hộ người đang hốt ba khía.

Tháng bảy nước chảy Cà Mau,

Tháng mười ba khía hội, kéo nhau đi làm,

U Minh, Rạch Góc, Rừng Tràm,

Muỗi kêu mặc muỗi, tao ham ba khía rồi.

Nói chung cực mà vui.

Làm mắm ba khía trước hết tất nhiên phải rửa cho thật sạch bún, để ráo, sắp vô lu/ khạp, rồi đổ nước muối vào cho ngập con ba khía với độ mặn phù hợp mới đạt yêu cầu, tức không nên muối lạt vì thịt mau bún, mà quá muối thì “mặn chát”, thậm chí đắng, gọi “xăng lè”, mất ngon. Ba khía muối độ năm, bảy ngày thì có thể ăn được.

Ăn mắm ba khía, trước hết rửa sơ lại bằng nước sôi, để vừa vệ sinh vừa làm cho giảm độ mặn, rồi gỡ mai, bóc bỏ yếm, boi, bẻ các ngoe, đập dập càng, còn thân thì bẻ ra làm hai. Trộn đường, nước cốt chanh (hoặc giấm), tỏi sống, ớt...

Muốn thưởng thức món mắm ba khía cho thật “tối”, phải “sáng trộn chiều ăn”, như vậy gia vị mới đủ thời gian thấm đậm, con mắm mới dịu, ngon. Cách ăn: trước hết người ta không thể không mút mút chất nước ướp bên ngoài, sau đó mới nhai nát để lừa bỏ phần “xương” (vỏ). Còn cái mu của nó, cũng vậy, chỉ cần liếm liếm đã thấy sướng miệng. Rồi sau đó xúc chút cơm nóng vào, dùng đũa trộn với gạch, ăn bùi bùi, cũng là một cái thú.

Ngoài cách ăn sống như vừa nói, người ta cũng thay đổi khẩu vị dưới hình thức ăn chiên (chiên mỡ hoặc đầu phi tỏi cho chín vàng, rắc tiêu xay, ớt bột).

Nước mắm ba khía, tức dịch trong khạp, sau khi đã nêm gia vị gồm tỏi, ớt, chanh, đường... trở thành một thứ nước chấm sền sệt, hương vị rất đậm đà, chấm rau dưa “rất dính”, mà chan cơm ăn cũng rất hấp dẫn.

Mọi người đều biết, ăn mắm các loại đều chậm tiêu, nhưng ngộ cái là ăn cơm với mắm ba khía lại... dễ tiêu, vì chỉ một lát sau thì thấy đói bụng, muốn ăn nữa.

IV. MẮM CUA

- Gió đưa gió đẩy về rẫy ăn còng,

Về sông ăn cá về đồng ăn cua.

Bắt cua làm mắm cho chua,

Gửi về quê nội khỏi mua tốn tiền.

- Mắm cua chấm với đọt vừng,

Ai xa mặc họ ta đừng bỏ nhau.

Cua đồng bắt về rửa sạch, đem bỏ vào hũ ngâm nước muối chừng vài chục phút rồi dùng que tre quậy mạnh nhiều lần để chất dơ trong cua và bún sinh dính bên ngoài đều được tách ra. Lúc này con cua không những đã sạch, mà còn trở nên bất động, do đó cứ đổ cua ra rổ, xóc xóc cho ráo nước. Xong đổ trở vào hũ, cho muối vào, trung bình 1 kí muối 2 kí cua. Đậy kín. Khoảng một tháng thì chất dịch trong hũ do cua + muối tiết ra có màu sánh vàng óng ánh khá hấp dẫn. Mắm cua đã ăn được nhưng do còn “mới” (chưa ngấu) nên chưa thơm và cũng chưa mấy gì ngon, nếu không gấp cứ để càng lâu ngày ăn càng ngon.

Làm mắm cua không khó, nhưng vì sao có thứ mắm cua màu đen xỉn và có mùi khai, khó chịu? Chẳng qua do khâu rửa không thật sạch, và muối lạt mà thôi. Muốn mắm cua

đạt yêu cầu chất lượng cao nhất, người ta không để cua còn nguyên con mà phải “làm lông”, tức tách bỏ yếm, bơi, mu (lấy gạch).

V. MẮM CÒNG

Con còng giống như con cua đồng mà nhỏ, chỉ bằng ngón chân cái, nhưng “nhân sắc” hơn nhờ mu và càng của nó có “chạm khắc” hoa văn khá đẹp. Mà thói thường, hễ đứng trước cái sự đẹp của em thì không thể không “bối rối dạ anh”. Ca dao:

- Bắt con còng gió, anh bỏ vào hang,

Nghe em than thở ruột gan rồi nùi.

- Con của anh không sợ mà anh sợ con còng,

Đáng anh hùng anh không sợ,

Mà anh sợ gái hai lòng hại anh.

Còng có nhiều loại: còng đỏ, còng nha, còng quèu, còng xanh, còng gió, còng ba khía... trong đó còng đỏ làm mắm ngon nhất.

Quê hương của nó là đất rẫy thấp ven duyên hải, nhiều nhất là ở vùng biển Trà Vinh, và Gò Công.

Làm mắm, người ta bắt còng về rửa sạch, gỡ bỏ mu, yếm, bơi... xay nhuyễn với hỗn hợp muối, đường, rồi phơi nắng khoảng 3, 4 ngày, dùng rổ quàu lược bỏ xác, lại phơi mười ngày nữa, mắm keo lại thì cho vào hũ bịt kín miệng, ăn dần. Có thể để lâu được 3, 4 tháng.

Người ta chọn mùa nắng để làm mắm còng, đừng phơi, vì phơi nắng là khâu quyết định chất lượng của mắm, nắng tốt mắm mới thơm ngon, do đó bà con thường làm từ tháng 11 đến tháng 5 năm sau. Mắm còng đã ăn thì mãi nhớ, nhưng nhớ nhất phải nói mắm còng lột, vừa mềm vừa béo.

Hàng năm vào “một ngày đẹp trời” của tháng 5 âm lịch, loài còng không trốn dưới hang nữa mà bò lên rủ nhau... lột, đông như hội. Người dân ở địa phương rất quan tâm hiện tượng “còng lột” mỗi năm mới có một lần này, nên không thể không lội theo những bãi bùn cặp mé mương, mé rạch để dõ mắt canh chừng, hễ phát hiện còng lột thì nhanh tay “lượm” vì khi đang lột xác nó nằm bất động trên mặt bùn, không trốn chạy được. Nếu phát hiện trễ, sau vài tiếng đồng hồ, vỏ còng cứng lại tất nhiên nó sẽ trở xuống hang, rất khó bắt.

Còng lột đem về rửa với nước muối cho thật sạch, để trong rổ cho ráo nước rồi tắm rượu để cho bớt mùi tanh. Xong trộn đều với hỗn hợp nước mắm cốt, tỏi (thật nhiều, giã nát), ớt sừng quét nhuyễn, đường và thính. Cho vào hũ, cứ vài lớp còng thì một lớp lá chùm ruột non, cho tới khi gần đầy hũ thì dùng que tre gài chặt cho mắm không nổi lên. Dem phơi nắng chừng 7 - 10 ngày thì mắm còng đã chín. Cũng như các loại mắm khác, ăn mắm còng lột không thể thiếu thịt ba rọi luộc và rau dưa, có điều phải ăn... nhín nhín, vì đây không chỉ là mắm cực ngon mà còn là “mắm hiểm”. Cũng chính vì cái sự ngon tuyệt ấy

nên thời Nguyễn, khi được tiến cung, bà hoàng Từ Dũ (vợ vua Thiệu Trị, mẹ vua Tự Đức) không thể không nhớ món mắm còng lột ở quê nhà Gò Công...

Vậy là cùng với mắm rươi, mắm còng lột cũng hân hạnh trở thành vật tiến cung - đó là những dấu ấn đáng nhớ và rất đáng tự hào cho mắm Nam Bộ.

VI. MẮM NHUM

Như tên gọi, mắm nhum làm bằng con nhum, cũng gọi *con cầu gai* vì nó tròn bằng trái cam nhỏ nhưng tua tua gai mềm. Bắt nhum, người ta men theo những ghềnh đá ven biển, chỉ cần lặn xuống dùng vợt xúc, rất dễ dàng vì chúng không trốn chạy được như tôm, cá.

Dân gian Phú Quốc cho rằng ăn sống con nhum (tái chanh, chắm mù tạt) chẳng những rất sung mà còn giải quyết được bệnh bất lực của dân ông. Cho nên các ông anh rất “kết” mỗi này, thường nhâm nhi với các loại rượu thuốc, như rượu rế nhàu, rế đinh lăng, rế mật nhân... cho tăng thêm phần cương dương.

Nếu ở Phú Quốc người ta chỉ ăn tươi thì dân Côn Đảo lại thích làm mắm. Truyền rằng ngày xưa ngày xưa mắm nhum Côn Đảo được chọn để tiến vua. Nay nó trở thành “vật tiến” cho du khách nào chịu khó lặn lội ra tận đảo với ý chí quyết tâm thưởng thức món mắm đặc sản này. Nói thế là bởi vì dân số nhum không có quá nhiều, nên lượng mắm sản xuất rất hạn chế, thành thử không bán đại trà như các loại mắm khác.

Qua tìm hiểu, được biết làm mắm nhum rất đơn giản lại không phải mất thời gian quá lâu như các loại mắm làm từ cá. Trước hết dùng kéo cắt trụi gai, rồi cắt đôi con nhum sẽ lộ ra những múi thịt màu hồng, trông rất bắt mắt, đoạn dùng tấm tre gạt bỏ những gân máu, xong lấy muỗng nạo thịt cho vào tô, trộn với muối cục đấm ba sồn, rồi cho vào chai thủy tinh đậy kín khoảng mười ngày. Thế là đã có món mắm mà dân sành ăn mắm cho là “mắm quý tộc”.

Anh than cha mẹ anh nghèo,

Đũa tre yếu ớt không dám quèo con mắm nhum.

VII. MẮM RƯỜI

Ông Lê Quý Đôn, trong *Vân đài loại ngữ* cho biết, sách *Quảng Đông tân ngữ* chép: “*Hòa trùng* (sâu lúa, tức là *rươi*) sinh ra, do mùa hạ nắng, hơi nóng uất kết mà sinh ra, hoặc là do gốc lúa hư nát mà sinh ra; sắc gốc lúa vàng hóa ra trùng, nên sắc trùng cũng vàng, con to như cái dũa, dài đến hàng trượng, có đốt, có miệng, khi nó sống thì xanh, lúc chín thì vàng đỏ. Trước tiết sương giáng, lúa chín thì trùng cũng chín. Cứ ngày mồng một, mồng hai, và ngày rằm, mười sáu, nước triều lên to thì nó đứt từng đốt mà chui ra, bơi trên mặt ruộng, người ta lấy lưới hót lấy. Khi nấu rươi ăn, cho giấm vào, thì nước trắng chảy ra, lấy nước gạo lọc qua; chung lên thành cao, ăn vừa ngon vừa bổ, vì nó là tinh hoa của lúa. Những nhà nghèo đem rươi ướp muối làm mắm ăn”. Sách ấy lại nói rằng: “Có thứ trùng lúa, hình trạng như con tằm, dài một, hai tấc, không biết

chúng loại gì. Vào khoảng mùa hạ, mùa thu, nó gốc ở lúa chui ra. Khi nước triều lên to ngập tràn ruộng, nhân dịp đó nó trôi ra biển, ngày đêm nổi lênh bênh trên mặt nước, thì sắc nước đỏ tía. Người ta dùng cái miệng to đáy thớt, mắc vào cái gọng, ngược dòng mà xúc, khi nào cái túi vó đầy, thấy nặng, thì đổ vào thuyền”.

Sách *Lĩnh Nam tạp ký* trong bộ *Thuyết linh* chép: “Hình trạng con *hòa trùng* giống như con rết (bách cước - trăm chân), lại hình như con bọ ngựa (mã hoàng), thân mềm như con tằm, nhỏ như cái đũa, dài hơn hai tấc, xanh vàng sặt sỡ, trong có nước trắng, trông hình trạng khả ố, sinh sản ở ruộng bãi biển, ở trong gốc lúa chui ra, dài mấy thước hay hơn một trượng, nhăng nhặng như tơ trắng, theo nước biển mà trôi ra, thuận dòng vào đến bãi biển, đứt ra từng đoạn một, tức là thứ trùng ấy. Nhân dân địa phương dùng vó vớt lấy, đem bán ngay trong buổi sáng; nếu để quá trưa thì nó uơn ra không thể ăn được. Bỏ nó vào nồi, cho một chén nhỏ giấm, nó sẽ rỉ nước trắng ra; lọc xong chung với trứng gà, ăn rất ngon. Dưới thời giặc Phiên [chỉ cuộc khởi nghĩa của Ngô Tam Quế đánh Mãn Thanh], chúng đánh thuế *hòa trùng*, thu được đến mấy ngàn lượng vàng”.

Con rươi, tuy “hình trạng khả ố” nhưng lại là một mặt hàng rất có giá trị về kinh tế. Chỉ nói về khoản thuế hàng năm, có nơi thu được đến “mấy ngàn lượng vàng”.

Ở Nam Bộ, con rươi giống như con sâu đỏ, còn gọi là *con rít nước* hay *con rít biển* là loài sống ở trong bùn cát

ven biển, tức chỉ có ở những vùng nước mặn hoặc ngập mặn, chỗ nước biển vô ra theo thủy triều.

Bắt đầu từ tháng 10 đến tháng Chạp, rươi thường từ biển ngược lên sông vào vùng nước lợ hoặc lên đến ruộng lúa để đẻ trứng, vì vậy khi nở ra chúng được gọi là rươi đồng. Người dân địa phương ghi nhận, vào ngày 20 tháng 9 và ngày mùng 5 tháng 10 âm lịch, nếu là ngày mưa, thì ban đêm và vào mùa sinh đẻ rươi chui ra từ đất rất nhiều, nhất là trong những ngày nước chạnh rong (rằm và ba mươi), trời lạnh, gió thổi mạnh, ngay từ sáng sớm, khoảng 5 giờ, rươi từ lòng đất của những bờ bực cặp theo mé biển, hoặc bờ đê những vuông tôm chui ra, trôi lên mặt nước đeo quần lấy nhau thành vè nổi lênh bênh, nhiều không biết muôn thiên nào mà nói, nên chỉ có thể ước đoán mỗi vè có đến hàng chục ký. Loì chơi trên mặt nước mấy tiếng đồng hồ, khi mặt trời lên vài sào, tức khoảng 7-8 giờ, nhiệt độ bắt đầu ấm lên thì chúng rủ nhau chui trở vào lòng đất. Vào những ngày này, người nghèo miền biển chỉ việc dùng vợt làm bằng vải mùng (dày) đón hót đem về ủ làm nước mắm.

Mắm/ nước mắm rươi là đặc sản Trà Vinh, nhưng không phải người nào ở Trà Vinh cũng từng ăn mắm rươi, muốn mua cũng không phải dễ. Đơn giản vì ít thấy ai bán. Chính vì vậy nên xin được phép ghi lại theo lời kể của ông Nguyễn Văn Nhựt là người có điều kiện tìm hiểu trong thời gian khá lâu nên biết rõ về loại mắm/ nước mắm này.

Con rươi rất ít người biết, không ít người chánh quán ở Trà Vinh mà cả đời cũng chưa từng thấy/ biết tướng tá con rươi như thế nào, dài ngắn ra làm sao. Loài rươi chỉ sống được ở vùng nước lợ, gọi nước pha chè. Do sống ở dưới mặt đất nên người đi câu cá ở vùng nước mặn thường phải đào bắt nó để làm mỗi câu cá chột, cá út, cá ngác, cá nâu... vì thịt nó vừa mềm vừa dẻo vừa dai, và có lẽ có mùi tanh, cá rất thích, nên được xem là mỗi câu nhay nhất trong các thứ mồi.

Nếu muốn làm mắm/ nước mắm rươi thì phải chờ đến ngày rằm tháng Chạp (con nước rong lớn nhất trong năm), hôm ấy nước biển mặn dâng cao làm ngập cả ruộng đồng, ngập cả vùng đất gò. Dĩ nhiên ngập cả các chỗ trú ẩn của rươi, nó không thể không trôi ra khỏi miệng hang, nổi bênh bồng trên mặt nước. Chúng kết lại thành từng vè nổi đầy mặt nước. Chúng nhúc nhích cử động như muốn lội, muốn bơi. Rất đặc biệt, muôn trùng con kết lại thành một con, dài ngoằng. Nếu dùng gậy, dùng tay hay bất cứ vật gì tách rời nó ra, thì nó sẽ tan biến ra thành vô số những con nhỏ. Rồi từng con nhỏ đó, ta tách nó ra làm 2 làm 3 khúc thì nó sẽ thành 2 con nhỏ, 3 con nhỏ nữa. Nếu ta đem chúng gàn lại với nhau, thì chúng kết hợp lại thành một đơn vị, một con... không lờ. Chúng là loại đơn bào, cắt mấy khúc thì thành mấy con. Vẫn biết như thế, nhưng khi chúng kết lại một vè, trở thành một con trôi phập phình thì giải thích sao đây.?

Lúc rươi nổi bênh bồng, kết từng chùm là lúc người dân địa phương dùng vợt vớt lên để làm mắm. Lúc này nước ngập cả đồng ruộng, vì vậy người dân chỉ mang theo cây vợt và đồ đựng rươi là đủ. Họ đi theo hai bên bờ ruộng, có người lội xuống ruộng nước, nước chỉ ngập không quá đầu gối, sợ gì. Có phải địa đầu mà sợ.

Ngày vớt rươi, giống như là ngày hội. Tất cả mọi người dù lớn dù nhỏ đều ra ngoài nhà mà làm công việc vớt rươi. Một năm chỉ có một ngày này, vì qua ngày sau thì rất ít, có lẽ nó ở sâu trong đất nên nổi lên muộn hơn.

Làm mắm rươi rất đơn giản. Vật liệu chỉ là con rươi và muối. Thông thường, cứ nhắm chừng 3 rươi thì 1 muối hột nguyên chất. Sai biệt ít nhiều chẳng sao. Muốn mắm để lâu hơn, nhất là cần đem đi xa thì thêm muối cho độ mặn cao thì không hư. Nếu ướp 1 muối với 4 hoặc 4,5 rươi thì độ mặn thấp, tức nhiên độ đậm cao, màu hồng hồng giống như màu mắm ruốc, ngon tuyệt.

Làm mắm rươi trung bình sau 3 tháng thì ăn được.

Muốn không phải chờ quá lâu thì cho nước vào rươi đem nấu, quậy lên cho đều. Độ một tiếng sau, vớt xác rươi ra, chờ lắng cạn. Nước trong, chiết ra chai đem phơi độ vài nắng thì ăn được, cũng ngon.

Ướp muối xong đây kín để đó chừng một tháng ra thăm một lần, để xác rươi xuống cho ngập nước. Khoảng ba tháng thì độ mặn đã bão hòa, rươi không còn tan nữa. Vớt

rươi ra, để trong hũ, trong keo phơi nắng một tuần thì ăn được. Mắm rươi dùng làm gia vị nêm nếm.

Phần còn lại trong lu, trong mái là nước mắm, đem để ngoài bóng râm cho khỏi bị hư, chiết ra chai ăn dần.

Cách khác: Cho rươi và muối hột vô khạp da bò theo liều lượng thích hợp. Cụ thể, cứ một đôi rươi (2 thùng thiếc = 40 lít) khi mới vớt lên, pha 8 lít muối hột cộng 20 lít nước lã, rồi đem phơi nắng khoảng 10 đến 15 ngày. Chỉ trong ba ngày toàn bộ rươi sẽ chuyển hóa enzym (con rươi đã sinh), những ngày sau đó thịt rươi sẽ bị phân hủy, gọi “chín”. Người ta vớt xác ra, đánh với trứng vịt, đem chiên. Món ăn tuy dân dã nhưng rất ngon cơm. Phần nước màu hồng đỏ (hay vàng sậm) còn lại trong hũ chính là nước mắm rươi. Ngộ cái là mắm rươi không quên ruồi như mắm đồng nên không có dòi, tuy nhiên điều cần lưu ý là phải đậy thật kín, bởi nếu lỡ có nước mưa nhều vào vài giọt sẽ bị thúi ngay, vô phương “sửa”.

Theo Lê Quý Đôn trong sách đã dẫn, thứ trùng ấy, ở nước Nam ta, gọi là *thổ hà* (tôm đất) tức *con rươi*. Nó sinh ở trong ruộng gần biển, cảm khí đất mà sinh ra. Khi nào có rươi tắt mưa, kỳ hạn không sai. Hàng năm, cứ tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mồng 5, thì rươi ra nhiều, theo nước thủy triều, lênh đênh trên mặt nước. Nhân dân địa phương làm sẵn đó, dằm, đem ra mà xúc, không biết bao nhiêu mà kể. Ngày 30 tháng 5, ngày 20 tháng 8, cũng có rươi, nhưng chỉ dài độ mấy tấc, không đến một thước, để mấy ngày không

ươn. Ăn rươi, đem đun nước, làm lông qua, rồi nấu canh với măng tre. Khi có nhiều thì muối đi, làm mắm, đều ngon cả. Ở các vùng Phụng Hóa, Gia Viễn, Yên Mô, An Khang (thuộc Thanh Hóa), các huyện Vũ Tiên, Chân Định, Nam Chân, Giao Thủy, Thanh Quan, Thụy Anh, Đông Quan (thuộc trấn Sơn Nam), đều hàng năm đem rươi tiến vua.

Rõ ràng ngày trước các vua chúa đều rất kết loài rươi.

Vì đâu Nam Bộ có câu “*Cá kèo mà gắp (nước) mắm rươi, Như nơi đất khách gắp người cố tri*”? Đơn giản vì từ “ngàn xưa” dân gian đã có đúc kết, hai loại này đã tỏ ra rất “kết” nhau. Thật vậy, ăn cá kèo không gì hấp dẫn bằng cái mật của nó, cho nên khi “kho gọt”, phải dùng “cá kèo chạy” mới chất lượng, tức những con cá kèo theo con nước *chạy vô xà ngom* (một loại lọ đặc trưng chuyên dùng để bắt loại cá này, cũng như *xà di* là một loại lọ riêng dành cho loài cá rô đồng vậy), người ta không phải mổ bỏ ruột vì ruột nó sạch trơn chứ không phải có lẫn bùn như cá kèo bắt bằng những cách khác (phải mổ bụng, bỏ ruột, đồng nghĩa với bỏ mật, mất ngon - nếu không bỏ ruột thì do bùn mà nòi cá sẽ bị đen và tất nhiên có mùi bùn).

Làm món cá kèo kho gọt rất đơn giản, chỉ cần bắc nồi lên bếp lửa, chờ nồi vừa nóng thì cho toàn bộ cá kèo vô. Nóng, chúng lóc chóc lách chách một hồi sẽ trật tự lại ngay. Lúc bấy giờ mới lần lượt cho một ít nước lạnh, và nước mắm rươi vào. Sôi lên sẽ thấy có lớp màng (bọt), dùng vá hớt bỏ (gọi “gọt”). Cá kèo nấu chua hay nướng

muối ớt, hoặc nướng ống sậy, tức con cá kèo vô ống cây sậy còn tươi, đốt lên, chất nước của ống ấy tươm ra hòa vào cá thơm nức mũi. Nó mà chấm với nước mắm rươi sẽ cảm nhận được ngay cái sự ngon khó tả.

Muốn ăn tượng hơn, chắc phải nhờ đến cái tài làm bếp của các bà các chị ở Trà Vinh, bởi cho đến nay trong dân gian vẫn còn truyền tụng câu chuyện về món đặc sản này: chẳng là ngày xưa, khi bôn tẩu tới đây, chúa Nguyễn Ánh được người dân địa phương “tiên” món nước mắm rươi, được chúa tấm tắc khen ngon, nên từ đó, nước mắm rươi còn có mỹ danh là “nước mắm ngự”.

Nước mắm rươi có hàm lượng đạm cao, dùng làm nước chấm rất thơm ngon, bổ dưỡng, nhưng phải là mắm nguyên chất, tức để sống chứ không nên chưng, nấu như các loại mắm khác, vì như vậy sẽ làm mất đi mùi đặc trưng của rươi. Nước mắm rươi tương đối sánh đặc, ăn với cơm trắng, chấm thịt luộc, rau dưa... Ngày nay, do bị tấn công môi trường sống (cải tạo vùng đất duyên hải làm vuông tôm) nên loài rươi ngày một ít đi. Vì hiếm nên quý, do đó bà con chỉ làm mắm này để nếm, hoặc dùng làm quà tặng chứ ít khi thấy bán ở chợ.

VIII. MẮM TẾP

Chọn tép lớn, thật tươi (thân còn trong suốt), nhặt thật sạch tạp chất rác, sạn... rồi rửa sạch, đổ ra rổ cho ráo nước thì đem xay với muối hạt và rượu trắng (không cần nhuyễn, cũng không dùng nước vì sẽ loãng, nhạt, không ngon). Chọn keo/ hũ sạch và khô, để mía và lá chùm ruột non lót phía

dưới, rồi cho mắm tép vào. Muốn cho mắm tép có vị ngọt, thơm thì thêm khóm. Xong đây thật kín, để nơi thoáng mát chừng mười ngày thì ăn được. Muốn nhanh hơn phải đem phơi nắng để thúc đẩy sự lên men.

Mắm tép có màu hồng đỏ tươi, sánh đặc. Ăn với thịt luộc kèm rau dưa. Hoặc đem chưng với thịt ba rọi, rất hao cơm.

IX. MẮM TÔM

1. Mắm tôm chua

Chọn tôm đất thật tươi (còn sống càng tốt), rửa thật sạch với nước muối loãng, để trong rổ cho ráo nước, đem ngâm trong rượu trắng chừng 30 phút tôm sẽ có màu đỏ rất bắt mắt. Trút ra rổ, để một lát cho ráo nước rồi đem trộn với hỗn hợp gia vị gồm: củ riềng, ớt, tỏi (đều giã nát), muối cục đâm nát, đường cát trắng. Lại trộn với một ít xôi (com nếp). Phân lượng gia vị tùy theo tôm nhiều hay ít. Xong cho vào keo/ hũ, phủ kín lá ổi (sẽ thơm ngon hơn), rồi dùng que tre gài nhận xuống để mắm không nổi lên. Sau một tuần thì ăn được. Muốn rút ngắn thời gian thì đem phơi nắng, 5 ngày thì mắm đã chín.

Khi ăn cần pha chế thêm một số gia vị thông thường như ớt trái (bỏ hạt), một ít rượu trắng, hành tím xắt mỏng, tỏi băm nhuyễn, trong đó nhất thiết phải có nước cốt chanh (bỏ hạt), rồi dùng đũa đánh khuấy thật đều, chén mắm sẽ sủi tăm và bốc mùi thơm rất đặc trưng.

Ăn mắm tôm với bún, thịt luộc, và tất nhiên phải có rau, dưa, khế, chuối chát...

Khi ăn phải liệu lượng ăn bao nhiêu thì gấp ra vừa đủ, không đổ dồn mắm ăn dư vào trở keo/ hũ - mắm tôm mặn, không ôi thiu nhưng sẽ làm lạc mất mùi chính thống, không ngon. Nhớ là phải bảo quản tốt bằng cách đậy thật kín.

2. Mắm tôm chà

*Gò Công giáp biển nổi tiếng mắm tôm chà,
Mắm tôm chua ai ai cũng chắt lưỡi hít hà,
Sài Gòn, chợ Mỹ ai mà không hay.*

Như tên gọi, nguyên liệu là con tôm đất thật tươi và nhất thiết phải có nhiều gạch son. Làm sạch, ướp gia vị, cho vào cối quết nhuyễn rồi trút ra rổ tre “chà” đặng tách bỏ vỏ. Phần thịt tôm thì cho vô keo/ hũ đem phơi nắng khoảng 10 - 15 ngày. Tôm chín màu đỏ son rất bắt mắt. Khi ăn chỉ cần trộn một số gia vị thông thường như ớt tươi, tỏi băm, đường..., sao cho vừa miệng là được nhưng đừng quên món chính là phải có nước cốt chanh, còn rau, dưa, khế, chuối... là chuyện đương nhiên.

Thường thì người ta ăn mắm này với bún tươi, và thịt ba rọi luộc, nhưng dân sành ăn ở Gò Công lại bảo là chọn thịt nách (heo) mới tuyệt chiêu. Chẳng biết hồi xưa, khi tiến món đặc sản này vào cung, bà Từ Dũ ăn mắm tôm chà với loại thịt nào?

CHƯƠNG III

HỌ HÀNG NHÀ MẮM

I. NƯỚC MẮM

Có thể nói trên mâm cơm truyền thống gia đình của người Việt bao giờ cũng có chén nước mắm, mọi người đều cùng chầm chung trong chén nước mắm ấy như một điểm hội tụ biểu trưng sự gắn kết gia đình.

Tùy đặc điểm từng vùng miền (miền biển hay đồng bằng), khẩu vị thích thật mặn hay mặn vừa, và tùy từng món chầm mà cần nước mắm có vị chua, ngọt, hay lạt... mà chén nước mắm có hương vị khác nhau - do nguyên vật liệu là những giống loài thủy hải sản sẵn có tại chỗ. Dưới đây chỉ xin giới thiệu một vài loại được xem là tiêu biểu nhất:

1. Nước mắm đồng

Làm mắm ăn trong gia đình, bất kỳ dùng loại cá gì (lóc, rô, linh, sặt, chót, trèn... kể cả các loại cá tạp/ vụn gọi “cá hủn hủn”), lúc cá chưa bị ngấu hoàn toàn thì chắt dịch bên trên hũ mắm có mùi tanh rất đặc trưng, vị cũng mặn xẵng, nghĩa là không thơm, không dịu, nói chung là không có

một chút gì gọi là ngon cả, thậm chí ngược lại. Thế nhưng người ta vẫn làm nước chấm, gọi “nước mắm đồng” (tiếng dùng thông nhất cho các loại “cá đồng” để phân biệt với các loại nước mắm làm từ cá biển, mà tuyệt đại đa số là cá cơm), cũng “qua bữa”.

2. Nước mắm biển (bao gồm nước mắm nhum, nước mắm te, nước mắm rươi)

“Nước mắm biển” là nước mắm được làm từ các loại cá biển (cá nhỏ, thuộc loại cá vụn, tuyệt đại đa số là cá cơm), kể cả con nhum, con rươi, con ruốc...

Dạng hình con cá cơm biển đại thể cũng giống như con cá cơm sông, nhưng lớn gấp đôi, cặp mắt nó rất to, còn các mắt khác thì tương đối như nhau. Cá cơm không ăn câu (nên người ta chỉ đánh bắt chúng bằng lưới dày), toàn thân màu trắng đục như hạt cơm, dùng ăn tươi, phơi khô hoặc làm mắm nêm hay ủ nước mắm đều ngon. Ở biển Tây, cá cơm xuất hiện đậm đặc tại các ngư trường thuộc hòn Sơn Rái, hòn Phú Quốc (chỗ Bãi Khem)... Có nhiều loại, như: cá cơm bạc, cá cơm đỏ, cá cơm sọc phân, cá cơm phân chì, cá cơm lép... nhưng ngon nhất là cá cơm than và cá cơm sọc tiêu, hai loại này rất ngọt thịt, khi ủ cho nhiều nước mắm, độ đậm cao hơn các loại cá cơm khác.

Đánh bắt cá cơm biển, ngư dân áp dụng đơn vị tính là tấn. Có lẽ do tinh túy chất phù sa từ các cửa sông Tiền, sông Hậu chuyển ra nên con cá cơm vùng này được liệt

vào hạng đặc biệt ngon. Chính vì vậy chất lượng các loại nước mắm cá cơm ở biển Tây đều ngon thơm đáo để. Là một trong những thủy đặc sản mà người địa phương đã chọn dâng lên, không chỉ được khen suông mà nhà vua còn làm *phủ ca* ngợi là thổ sản Nam Kỳ. *Quốc triều chánh biên toát yếu* chép, tháng 7 năm Tân Mùi (1871), Chánh tổng Trần Văn Y ở tỉnh Hà Tiên khiến người đem đồ sản vật (chiếu bông, mật ong, sáp, nước mắm, cá khô, lông chim v.v.) nhờ đạo Phú Yên dâng lên. Ngài [Tự Đức] dạy rằng: “*Lòng dân như thế, thiết bởi đức trạch triều đình đã sâu*”. Ngài nhân làm bài phú *Nam Kỳ thổ sản*.

3. Nước mắm nhĩ (bao gồm nước mắm hòn)

Nguyên tắc chế biến nước mắm nhĩ là 4 hoặc 5 phần cá cùng 1 phần muối (tùy theo muối trắng hay muối đen, hoặc tính theo dung tích hay trọng lượng). Nhĩ là cho “nước bôi” (dịch do cá và muối tiết ra) nhều từng giọt liên tục từ một “lỗ lù” rất nhỏ ở gần đáy đồ đựng (thùng khép bằng gỗ hoặc mái vú). Có thể tiến hành khâu này ngay sau vài ba ngày khi đã hoàn tất lần vô muối sau cùng.

Người ta hứng nước bôi nhều ra, rồi lại đổ trở vào, ngày 2 lần trong thời gian 6, 7 tháng. Cứ vậy, càng lấy ra đổ vào nhiều lần càng tốt, gọi “kéo lù”. Cho đến khi con mắm chỉ còn lại toàn xương, lúc ấy nước mắm đã trong, thơm và ngon, còn phần xương thì dùng chế biến thức ăn gia súc hoặc làm phân bón cho cây trồng.

Làm như vậy là tạo cho hũ mắm luôn có được sự tác động của dòng chảy để bào mòn dần phần thịt của cá, gọi “thủy giải”, cũng là một cách trộn đều gián tiếp. Điều cần lưu ý là phải tạo cho phần đáy được xốp để lỗ nhĩ ra không bị nghẹt. Muốn vậy phải để vào đó một lớp đá sỏi hoặc “chôi”. Nếu đồ đựng to, có thể để một lớp trấu hoặc muối cục ngang bằng với lỗ lù hoặc vôi. Nước mắm nhĩ không pha chế gọi là nước mắm cốt, loại ngon đệ nhất.

Cho nhĩ theo phương pháp cổ truyền thì phải mất thời gian 6 - 8 tháng. Nếu biết cách làm cho cá mau phân hủy thì chỉ mất vài ba tháng. Tuy nhiên người ta cũng có thể làm “hỏa tốc” chỉ trong vòng 10 ngày với điều kiện rút ngắn tích cực các khâu (không dùng hóa chất), chủ yếu là phải nắng đảo, quậy và nấu, nhất là phải có “nước mắm cốt” pha vào để gây hương. Bị “cưỡng bức” tất nhiên không ngon bằng.

“Nước mắm hòn” là tiếng dùng chỉ chung cho nước mắm làm bằng con cá cơm biển sản xuất tại các hòn (đảo) như Phú Quốc, Sơn Rái (tức Lại Sơn), đều nổi tiếng ngon, thơm. Ca dao địa phương:

Nước mắm hòn vằm con cá đối,

Đĩa nói với chị Hai mây tối tối tao qua.

4. Nước mắm nấu

Nước mắm nấu là dùng sức nóng của nhiệt (lửa) để cưỡng bức cho chín, gọi *nhiệt giải*. Còn nước mắm nhĩ là

làm cho nó phải kinh qua một quá trình lên men để tự chín, gọi *thủy giải*. Người ta có thể kết hợp một vài chất hóa học để gây phản ứng hóa giải cho nhanh, nhưng đó là chuyện của các nhà sản xuất kinh doanh muốn quay nhanh đồng vốn, chứ người làm nước mắm ăn trong gia đình không cần phải làm như vậy.

Do chỉ vô muối có một lần nên quá trình phân hủy rất chậm, phải vài ba tháng. Khi đã phân hủy (mục rệu) thì có thể múc ra nấu (4 cá: 1 muối). Nấu là áp dụng phương pháp nhiệt giải thủ công, thích hợp điều kiện gia đình. Khi nấu sôi bực lên phải hớt bỏ bọt (dơ), xong đổ ra rổ đã có trải sẵn khăn lọc bằng “vải tám” (màu trắng ngà, xưa dệt bằng phương pháp thủ công, khổ 8 tấc), hoặc vải mười một (khổ 1,1m) là loại vải thô, rất dày để lọc cặn. Lại đổ trở vào rồi nấu một lần nữa, nêm thêm đường cho dịu, ngon rồi vô chai thủy tinh sạch, đậy chặt nút, đem phơi nắng mấy ngày thì có thể để dành ăn vài ba tháng cũng không hư, tuy có sậm màu. Người ta thường áp dụng theo phương pháp này để bán lẻ hàng ngày ở chợ nhỏ.

Độ đậm tự nhiên của nước mắm ngon thường là 20 độ. Bản thân của chượp là chỉ ngần ấy độ mà thôi, thế cũng đã được xếp là nước mắm ngon rồi. Tuy nhiên, người ta cũng vẫn có thể làm tăng lên 50 - 60 độ N/ lít (cao cấp) bằng cách chế biến y như quý trình chế biến thông thường, nhưng thay vì chế biến nguyên liệu từ cá và muối (chượp) thì phải dùng nguyên liệu đã thành phẩm (nước mắm đã

hoàn chỉnh), lập lại nhiều lần, mỗi lần độ đậm từ nguyên liệu sẽ được nâng lên.

5. Nước mắm tìn - nước mắm cá linh

Ngày trước dường như bà con xứ mình không quan tâm mấy đến nghề chế biến nước mắm, nhưng vẫn có nước mắm để dùng trong bữa ăn hàng ngày. Chuyện quả đáng ngờ. Chúng ta thử truy tìm duyên cớ.

Ở nông thôn An Giang, ngoại trừ một bộ phận nhỏ “có ăn có để”, số còn lại tuyệt đại bộ phận đều nghèo khổ, tuy lúa gạo đủ ăn và tôm cá thừa mứa, nhưng trong dân gian chuyện “ăn mắm húp dòi” vẫn là điều phổ biến.

Sao lại “húp dòi”? Dòi là một loại bọ sinh nở từ các chất sinh thối (do ruồi). Mắm và dịch tiết ra từ mắm do có mùi đặc trưng, cũng là môi trường tốt để chúng phát triển. Nhà nào cũng có làm năm ba hũ mắm để dành ăn mãi năm. Ở mỗi hũ/ khạp mắm, người ta dùng mo cau đập lại, đoạn lấy một tấm vải đan bằng cật tre, gài nhận xuống cho thật chặt, dẫn đá tảng lên, rồi đổ nước muối vào gần đầy hũ, lấy lá chuối, lá sen phủ lên ba bốn lớp cho kín, nhưng không sao kín được nên không thể không bị ruồi bu, sanh *dòi tủa*, bởi chỉ cần một lỗ hở nhỏ bằng đầu cây tăm là ruồi đánh hơi được, chúng bu lại, đẻ ra con *tủa* (rất nhỏ), *tủa* chui vào rồi lớn dần thành *dòi*. Dòi bò khắp miệng hũ, còn *tủa* (dòi nhỏ, mới nở) lội lúc nhúc trong dịch. Nhưng dường như kỹ thế mấy mắm cũng vẫn có dòi, vì dịch từ con mắm tiết ra

gần đầy hũ, người ta múc lấy dịch ấy làm nước chấm, tất nhiên có lẫn dòi, khi ăn người ta dùng đũa vớt bỏ, nhưng thường thì không thể vớt hết được, tức vẫn còn sót những con dòi nhỏ li ti. Bữa cơm nhà quá nghèo không có bất cứ món nào khác dù là rau dưa để chấm, nên phải húp nước mắm như một thứ thức ăn, do vậy gọi “húp dòi”. Thuật ngữ “ăn mắm húp dòi” (chứ không phải “ăn mắm *mút* dòi” như ở miền ngoài) được dùng để nói bữa ăn của lớp người cơ cực nhất xã hội ngày trước. Nay nghe lại không thể không chạnh lòng.

Do mắm được làm bằng các loại cá đồng (lóc, rô, sặt...) nên dịch mắm ấy gọi là “nước mắm đồng”, với nghĩa đồng quê, cũng gọi “nước mắm sông” vì không phải nấu. Tuy nhiên, cho dù làm mắm bằng các loại cá sông (cá trắng) người ta cũng vẫn gọi “nước mắm đồng”, chứ không gọi “nước mắm sông”.

Đó là một loại nước mắm có mùi vị đặc trưng - hơi khó chịu nếu chưa quen - ăn không ngon. Tuy nhiên, do nếp sống giản dị của lớp người cùng khổ nên bà con quen dùng một cách tự nhiên, vì dường như suốt đời họ chỉ biết lao động cật lực để “sống qua ngày”, chứ không hề biết nghĩ đến nhu cầu hưởng thụ.

Mãi đến thập niên 40 thế kỷ trước, người ta mới bắt đầu làm quen với “nước mắm biển” (làm bằng cá biển, chủ yếu là cá cơm) được du nhập từ tận miền Nam Trung Bộ, vùng Phan Thiết. Họ chở vào bằng những chiếc ghe bầu đi biển pha sông.

Đó là những chiếc ghe được kết ghép bằng tre rất khéo và lạ, có dây ràng bên ngoài như nửa đòn bánh tét cắt theo chiều dọc (những sợi dây ràng này chính là tiền thân của bộ cong của ghe, xuống đóng bằng ván be sau này). Chủ nhân của nó là những người có giọng nói “trọ trẹ” nghe vui tai, nên ngày trước, cho đến khoảng đầu thập niên 50, mỗi khi thấy ghe bầu giông buồm đến thì trẻ con kéo tới vui đùa, làm quen. Họ cũng vui tính, nhưng bởi sống nghề sông nước, sợ nhất là nạn chìm ghe, nên khi nghe tụi nhỏ hề nhau vừa vỗ tay nhịp nhàng vừa hát gheo “*Ghe bầu chuột khoét, bánh tét lòi nhun*” thì đồ quạu, chửi mắng um lên. Càng chửi, chúng chọc càng dai... Họ cho đó như những câu đồng dao báo điềm xui xẻo (và “thây ghét”) nên “bỏ bển”. Từ ấy “nước mắm biển” miền Trung không còn chảy đến An Giang nữa.

Chúng ta nghe lại câu đố và đáp “dần lân” khá vui tai của địa phương thời ấy:

- Đố anh con ve ve nó có cái gì mà nó kêu?*
- *Con ve ve nó có cái ve nên nó mới kêu.*
Sao con cua đĩnh nó có cái ve mà nó không kêu?
- *Cua đĩnh ở dưới nước mà kêu cái gì.*
Sao con ếch ở dưới nước mà nó kêu?
- *Con ếch nhờ có họng da nó mới kêu.*
Sao đôi giày da nó lại không kêu?

- *Đôi giày đóng cúc mà kêu cái gì.*
Sao cái trống châu đóng cúc mà nó kêu?
- *Nó tròn mặt nên nó kêu.*
Sao cái sàng tròn mặt mà nó không kêu?
- *Cái sàng có lỗ mà kêu cái gì.*
Sao cây kèn có lỗ mà nó kêu?
- *Cây kèn nhờ có ống toà loa nên nó mới kêu.*
Sao ống nhỏ có ống toà loa mà nó không kêu?
- *Ống nhỏ bị đứt mà kêu cái gì.*
Sao cái bồng bị đứt mà nó kêu?
- *Nhờ có mấy sợi dây chằng nên nó mới kêu.*
Sao ghe bầu có dây chằng mà nó không kêu?
- *Nó kêu: Ai mua nước mắm hông (không)...*

Kịp ngay trong thời điểm ấy, một vài người có tay nghề bèn chớp lấy thời cơ, mạnh dạn bỏ vốn mở cơ sở sản xuất bằng cách cất nhà trại, cửa ván khép thùng, hoặc sắm mái vú để đựng, chứa - mái vú là cái lu lớn, bụng phình rất to, ở bốn bên gần miệng lu người thợ gốm có gắn 4 cái núm nhỏ bằng cách dùng ngón trỏ và ngón cái nhéo nhẹ cho khuyết vào, để khi cần xê dịch cái mái vú vốn quá nặng nề ấy, người ta nhờ vào đó để làm điểm tựa mà “vằn” - dời, dịch chuyển.

Để làm nước mắm cá linh, người ta có thể chế biến theo hai cách: nước mắm nẫu và nước mắm nhĩ. Các “hãng nước mắm” lần lượt ra đời, tập trung nhiều và trước nhất là ở hữu ngạn sông Tiền (xã Hòa Hảo, nay là thị trấn Phú Mỹ, huyện Phú Tân, An Giang). Do sản xuất quy mô nên các hãng đều áp dụng phương thức “kéo lù”, thành phẩm gọi “nước mắm nhĩ”.

Nước mắm, cho dù nhà sản xuất có thêm thắt “trăm hương nghìn vị” đi nữa thì, đối với người sành ăn ở đồng bằng Nam Bộ, có thể nói, bà con không bao giờ nhầm lẫn giữa nước mắm cá linh và các loại nước mắm làm bằng cá khác. Về mặt này có người bảo, các bà các chị tài không kém chuyên viên pha chế/ phân biệt các loại rượu tây nổi tiếng trên thế giới. Theo tác giả tập tùy bút *Đất nước quê hương*, muốn thăm định cho đúng giá trị chân chính của một giọt nước mắm ngon, cũng như của một giọt rượu trong thiên truyện nọ của Alphonse Daudet, không thể dùng thứ máy móc tinh vi nào được cả. Chỉ có thể lấy cái lưỡi của một thiên tài làm chuẩn.

Chính vì nước mắm linh ngon tuyệt như vậy nên chủ nhân các hãng “nước mắm tĩn” phát lên rất nhanh, bởi cung không kịp cầu, và lại nguồn nguyên liệu chính - cá linh và muối - thì nhiều và rẻ như bèo.

Nhưng sau năm 1975, các hãng có chữ “Hương” ấy (và nhiều hãng khác rải rác khắp nơi trong tỉnh) bỗng nhiên đóng cửa hàng loạt. Ai cũng chuyển nghề, trong khi mặt

bằng, nhà xưởng, phương tiện, tay nghề, kể cả nguyên liệu và thị trường nội địa cực kỳ hấp dẫn... Thật đáng tiếc.

Sự đình đốn đột ngột của các hãng “nước mắm tĩn” ấy đã tạo một khoảng trống lớn trên thị trường. Đây là cơ hội để những người làm ăn bất chánh hốt bạc: làm “nước mắm giả” bằng cách quậy nước muối với màu công nghiệp để đánh lừa thị giác khách hàng. Loại nước chấm này chẳng những rất “vô duyên”, không có giá trị dinh dưỡng mà còn có hại sức khỏe người tiêu dùng, nên bữa ăn gia đình bà con đều chuyển sang nước mắm nẫu do những cơ sở sản xuất nhỏ lẻ dưới quê cung cấp. Cũng ngon không kém nước mắm nhĩ vì nguyên liệu cũng làm từ cá linh.

Ngày nay, tuy cá linh không còn rẻ như bèo nữa nhưng hàng năm, cứ đến mùa cá ra hầu như nhà nào ở vùng nông thôn sâu cũng phải mua cho bằng được đôi ba chục kí cá linh đặng ủ, nẫu nước mắm để dành ăn mãi mãi, và làm quà tặng.

Họ đã ghiền hương vị độc đáo loại nước mắm đặc sản này.

Nước mắm làm bằng cá linh mùi thơm phức, vị đậm (ngọt dịu), ngon đặc trưng, giá lại rẻ nên tiêu thụ mạnh. Lúc đầu ở An Giang chỉ có một vài hãng, sau nhiều thêm (phần lớn đều là những người trong dòng họ). Tên hãng nào cũng có chữ “Hương” phía sau như Ngư Hương, Hiệp Hương, Thái Hương, Việt Hương v.v...

Ngày trước chưa có các loại chai, can làm bằng nhựa nên để tạo điều kiện cho nước mắm tham gia thị trường và tiện di chuyển, nhà sản xuất (gọi “hãng”) phải đựng trong cái tĩn làm bằng xi măng, hình thoi tròn, dung tích 3-4 lít, miệng tĩn túm lại, đường kính chừng 8 - 10cm, có nắp đậy, được trét kín bằng xi măng (“hồ 6” - hỗn hợp 1 phần xi măng 6 phần cát, tức không cần quá chắc cứng, để người dùng dễ mở), sơn vôi trắng, dán nhãn lên, ràng dây bằng lá buông để làm quai xách, trông vừa sạch đẹp vừa tiện lợi, đưa xuống ghe, tuy nặng, nhưng thuận tiện cho việc chuyên chở vì dễ chồng khít lên nhau, không đổ ngã. Bà con gọi “nước mắm tĩn”. Do ngon và hương vị đậm đà như nước mắm Phan Thiết nên dân gian cũng gọi “nước mắm biển” (nguyên liệu là cá linh mà ngon như cá cơm biển). Đi bán (luôn cả tĩn đựng) khắp cả miền Nam, tận Sài Gòn, và tuốt trên Miền, xứ cá. Xuất hiện rất đúng lúc nên mới chỉ vài ba năm đã chiếm lĩnh thị trường. Lúc này dường như khắp các thôn làng, ở đâu cũng có người gánh nước mắm đi bán (nay dùng xe đẩy). Người sành ăn, khi mua không cần nếm mà chỉ cần nhìn và dùng khứu giác thoáng qua là đã phân biệt được một cách rất chính xác nước mắm ngon hay dở; vừa ăn hay quá mặn; còn “sống” hay đã “chín” (ngấu). Đặc biệt, làm nước mắm cá linh, bà con chỉ dùng muối Bạc Liêu chứ không bao giờ dùng “muối lòi” (lòi là tiếng xưa chỉ người Chăm ở miền ngoài; muối lòi là muối do người Chăm ngoài ấy sản xuất, loại

muối này “mặn xẵng” chứ không “mặn dịu” như muối Bạc Liêu có lẫn “hương phù sa” sông Cửu). Vô hình trung trở thành “bí quyết”.

6. Nước mắm trong (nước mắm y/ nước mắm mặn)

Nhiều gia đình quá nghèo (hoặc tiện tặn), bắt được bao nhiêu cá cũng đem bán hết để lấy tiền chi dùng việc khác, hoặc thuốc thang..., nên bữa cơm của họ chỉ độc nhất một món là nước mắm, gọi là “nước mắm trong” với nghĩa trong veo (không ít người phát âm là *chong*), tức trong chén nước mắm chỉ là nước mắm, ngoài chén nước mắm ấy ra không có bất cứ món nào khác dù là rau dưa để chấm. Nhắc lại cảnh tình này ai lại chẳng ngậm ngùi, thương tưởng cho những số phận quá đổi hẩm hiu.

Đó là chuyện của xã hội cùng đing ngày trước. Còn nay? Có thể nói cho dù thức món gì, nếu thực sự cần đến sự hỗ trợ của nước chấm, nhất là các món lẩu (chua, ngọt), đồ xào, kho lạt... những tĩn đồ trung thành của nước mắm không thể không đòi cho được chén nước mắm trong, tức nước mắm cá cơm hoặc nước mắm cá linh nguyên chất, tất nhiên không nêm nêm bất cứ thứ gì kể cả các gia vị thông thường như đường, tỏi, bột ngọt, chanh, giấm..., ngoại trừ ớt tươi. Thật vậy, có khá nhiều món phải dùng nước mắm trong và chỉ nước mắm trong mới giải quyết được việc, thí dụ món gà chiên nước mắm, tôm càng nướng vằm nước mắm, cá linh nhúng giấm, lẩu cháo cá rau đắng, các món canh...

Rõ ràng, hương vị của nước mắm trong đã đi sâu vào cái lưỡi, cái mũi của người sành ăn như thế.

7. Nước mắm mặn

Một yếu tố không thể thiếu của món ăn Nam Bộ là nước chấm và gia vị. Về nước chấm, nếu làm từ nước mắm cá trước hết phải là nước mắm ngon nguyên chất, rồi tùy từng món chấm mà có cách pha chế gia vị thích hợp đúng như tên gọi, thí dụ nước mắm chanh thì phải có chanh, nước mắm gừng thì phải có gừng, tuy nhiên người ta không thể không vẽ viên thêm nào nước cốt dừa, đậu phộng rang đâm ba sòn, hoặc chút đường, chút bột ngọt và tất nhiên phải có ớt tươi/ ớt khô... đều là cây nhà lá vườn, tức chua qua chế biến sẵn, kiểu sa tế, tương ớt...

Vô cùng tinh tế. Nếu có vô số món ăn thì cũng có vô số món nước chấm đi kèm. Chính vì vậy khi mời khách cầm đũa, chủ tiệc thường tế nhị hướng dẫn “công dụng” của từng loại nước chấm. Tuy nhiên, nếu có ai đó yêu cầu món nước chấm khác khả dĩ hợp khẩu vị của riêng mình, chẳng hạn nước mắm trong, chủ tiệc sẽ rất vui vẻ đáp ứng để khách được ngon miệng. Cái ăn của người Việt Nam Bộ rất dân chủ là thế.

Dưới đây là vài món “nước mắm mặn” thường gặp trong bữa ăn của những người sành ăn:

7.1. *Nước mắm chua ngọt*: Nước mắm trong, giấm, đường, ớt, bột ngọt. Dùng chấm “khô đập” (các loại khô

biển rẻ tiền như khô cá gộc, khô cá đuối nướng, đập thật mạnh cho mềm, nhưng vẫn còn quá cứng.), ngoài công dụng giúp tăng hương vị, còn làm giảm độ mặn và mềm miếng khô.

7.2. *Nước mắm chua lạt*: Nước mắm trong, nước sôi để nguội, giấm, dưa chua đu đủ bào, dưa ớt. Dùng chấm ốc hấp tiêu, ăn với bánh khọt, bánh xèo, bánh cồng...

7.3. *Nước mắm đường*: Nước mắm trong, đường (tốt nhất là đường chảy mới có nhựa). Dùng chấm xoài sống (đúng sách là xoài tượng)...

7.4. *Nước mắm gừng*: Nước mắm trong, nước sôi để nguội, củ gừng thái chỉ. Dùng chấm gỏi thịt vịt, cá trê chiên/ nướng, các loại cua ốc, hải sản...

7.5. *Nước mắm chanh*: Nước mắm trong, nước cốt trái chanh, nước sôi để nguội. Dùng ăn với tôm càng nướng, chấm các món gỏi, rắn nướng lèo, gà xé phay (*phay* là sốt dẻo - thịt gà luộc chín đem ra xé ăn liền, không cần phải qua một hình thức chế biến nào), cua ốc luộc, cá kho lạt...

Ca dao:

Nước mắm chanh, dành ăn bánh hời,

Qua thương nàng theo dõi mấy năm.

Có sao vắng bật tin thăm,

Hay là thực nữ có chồng nơi nao.

7.6. *Nước mắm tỏi ớt*: Nước mắm trong, tỏi sống giã nát, ớt tươi (không có ớt tươi thì thay thế bằng ớt khô), đường, bột ngọt. Dùng chấm các món chiên, xào, hầm, hấp, luộc...

7.7. *Nước mắm giấm*: Nước mắm trong, giấm. Công dụng như nước mắm chua ngọt.

7.8. *Nước mắm sả ớt*: Nước mắm trong, củ sả và ớt tươi băm nhuyễn. Dùng chấm ốc luộc canh chua lươn, lươn um rau ngổ, lịch um sả...

7.9. *Nước mắm mực*: Mắm mực đã ngấu được làm từ con cá mực nhỏ, gọi là mực cơm hay mực sữa. Làm mắm mực không khác mấy so các loại cá khác, tức cũng rửa sạch, ướp muối thì tùy ý muốn mặn hay nhạt mà gia giảm, thường thì 3 cá 1 muối. Xong đập thật kín và đem để nơi thoáng mát ít ngày thì ăn được. Pha chế: đường + bột ngọt + tỏi ớt giã nát + nước cốt chanh. Dùng chấm rau sống, rau luộc, ăn với cơm, ghịch nhất là cơm nguội. Ca dao chơi chữ:

Nước chanh giã hòa vào mắm mực,

Rau mồi viết trộn lộn giấm son.

Bón mùi hiệp lại càng ngon,

Như qua với bậu chẳng còn cách xa.

7.10. *Nước mắm cua đồng*: Nước mắm làm từ con cua đồng. Tháng 5 bắt đầu mùa mưa. Mùa mưa, mùa nước nổi

cũng là lúc cua bò lênh nghênh đầy đồng. Dân ruộng đặt lợp bắt cua, vô bao lưới cột chặt, cân cho lái. Ngày nào họ cũng đem năm bảy xe tải chở lên thành phố bán cả chục tấn. Số khác họ bê cang lớn đem bán cho các nhà hàng, quán nhậu, còn cái mình của nó thì làm mắm, chính xác là nước mắm, bằng cách tách mu, bóc yếm, bỏ bơi, rửa sạch, đem giã nát rồi trộn muối hạt đậm ba sòn, tỏi giã nhuyễn, thính, đường cháy, đập thật kín, đem phơi, tùy nắng tốt hay không, thường thì chừng một tuần lễ sẽ có màu đỏ au rất đẹp. Đem nấu với nước muối. Hớt bọt kỹ cho đến khi nước mắm cua thật trong, có màu vàng nhạt và đạt độ mặn vừa phải như nước mắm cá thì được. Dùng và bảo quản như nước mắm cá.

Mắm cua chấm với ớt vàng,

Ai xa mặc họ ta đừng bỏ nhau.

7.11. *Nước mắm me*: Nước mắm trong, me muối hoặc me tươi đã nướng chín, vằm ra để lấy chất chua của me. Dùng chấm các loại gỏi, cá kho nhạt, cá lóc nướng trui...

7.12. *Nước mắm nêm (mắm cá cơm)*: Cho đường, vắt nước cốt chanh và nước cốt khóm (khóm băm nhỏ để trong khăn lọc vắt lấy nước), một ít nước dùng cho sền sệt, thêm ớt, tỏi băm nhỏ vào rồi dùng đũa đảo đều. Dùng nêm canh sum-lo, bún cá, bún riêu cua...; ăn với cá lóc nướng trui, thịt luộc, rau sống, rau luộc..., rất bắt. Đặc điểm của mắm nêm là rất dữ mùi:

Trai ba mươi tuổi đang xinh,

Gái ba mươi tuổi như chình mắm nêm.

Mà cũng rất... tình:

Mắm ruốc trộn lẫn mắm nêm,

Ban ngày kêu chị, ban đêm kêu mình.

Ngoài các loại nước chấm thông thường vừa kể, người ta còn chế biến nhiều loại nước chấm khác rất cầu kỳ. Đặc biệt ngon là nước mắm cua gạch son, mà cua biển có gạch son là loại ngon thượng hạng, rất mắc tiền, vì vậy người ta chỉ làm đủ cho một bữa ăn mà thôi. Đây là loại “nước chấm cá biệt” không phổ biến đại trà nên xin miễn đi sâu.

Từ “một vài” loại nước mắm mặn thông dụng đã định hình vừa nêu, song hành với nhịp sống thời đại, các bà các chị không ngừng sáng tạo thêm, thêm mãi. Nhờ vậy mà tay nghề pha chế ngày một nâng cao, danh mục nước chấm ngày một dài ra, đa dạng, phong phú.

8. Công dụng của nước mắm

Đôi với tuyệt đại đa số người Nam Bộ, chén nước mắm giữa mâm cơm như một điểm hội tụ biểu trưng sự gắn kết gia đình, ngoài vai trò là một loại nước chấm không gì thay thế được trong bữa ăn truyền thống gia đình. Chưa hết, nước mắm còn được sử dụng để sát trùng trong trường hợp bị phỏng nước sôi; và, để chống cái lạnh cắt da khi phải ngâm mình cả ngày dưới nước hì hục “dỡ chà”, bà con

ngư dân không thể không uống thật nhiều nước mắm (tùy độ đậm cao hay thấp mà uống nhiều hay ít - độ đậm cao thì uống khoảng nửa chén), cho rằng như vậy để tăng thân nhiệt, mới chống chọi được cái lạnh của nước.

Hai “thói quen” này dân gian đã áp dụng từ rất lâu đời, ngay khi những tiến bộ khoa học về y học/ ẩm thực chưa có điều kiện vươn tới. Ta biết, những gì đã trở thành thói quen thì không dễ thay đổi trong một sớm một chiều, nhưng thật đáng mừng là, dưới ánh sáng khoa học cộng cùng ý thức bảo vệ sức khỏe ngày một nâng cao, những cách hiểu như thế ấy nay đã giảm hẳn. Tuy nhiên trên thực tế vẫn hãy còn đó một bộ phận không nhỏ không bỏ được thói quen ăn quá mặn đến mức chan nước mắm vào cơm mà và. Thế nhưng dường như không hề thấy có vấn đề gì về sức khỏe, ngược lại là khác. Phải chăng cơ thể họ đã “miễn nhiễm” với muối? Hay nhờ các loại rau dưa ăn kèm nên chất mặn đã được trung hòa?

Có lẽ đó chỉ là số ít, chứ không phải trường hợp cá biệt.

II. DƯA MẮM

Đây là món “hàng năm” trên mâm cơm của nhà nghèo. Tuy nhiên, với những người có điều kiện thay đổi cuộc sống, trở nên khá giả ăn mãi thịt, cá thết cũng chán, nên thỉnh thoảng người ta cũng “trở bữa”: dưa mắm ăn cùng với món canh, chẳng hạn canh giò heo hầm đu đủ mủ vịt,

hoặc canh khoai ngọt nấu với cá lóc... nhất định sẽ rất ngon miệng. Nó cũng là bạn đời của các món bắp nấu, và cháo đậu (có thêm tương ớt tức ớt băm ngâm giấm, sẽ tăng thêm hương vị).

1. Dưa gan

Là loại dưa khi chín thì thịt mềm bở như gan động vật, nên viết là *gan*. Nguyên liệu truyền thống làm dưa mắm là dưa gan sống. Trước hết người ta chẻ trái dưa gan ra làm hai, nạo bỏ ruột, ngâm trong nước vôi (cho giòn) đem phơi vài nắng heo héo rồi cho nhiều muối cục vào, liều lượng: đầy bằng mặt mỗi nửa miếng dưa thì vừa. Xong cho chúng vào hũ, gài nhận vì tre cho thật chặt. Sau vài ngày người ta sang những miếng dưa ấy qua hũ mắm (trộn lẫn với mắm đã chao trong một thời gian nhất định, chừng mười ngày thì ăn được, nếu để lâu miếng dưa sẽ giảm giòn, thậm chí mềm, bị xem là hư vì không ngon). Khi ăn, chỉ cần xắt ra thành từng miếng mỏng (dày chừng 1mm, hoặc hơn), ướp thêm tỏi, ớt, đường, bột ngọt... Muốn bớt mặn thì dạo rửa sơ bằng nước nóng, nhưng như thế sẽ giảm ngon vì đã mất hết nhựa mắm dính trên miếng dưa.

2. Dưa leo

Trái dưa leo càng non làm dưa mắm càng ngon. Cách làm cũng không khác cách làm dưa gan, còn thời gian thì có phần nhanh hơn, và cũng dễ ăn hơn vì vừa mềm vừa giòn.

3. Dưa đu đủ

Trái đu đủ sống gọt vỏ, chẻ ra nạo bỏ hạt, xắt miếng mỏng theo chiều dọc chừng 0,5cm/miếng, rồi đem trộn với mắm (sặt, rô, linh, lóc... hoặc một thứ mắm nào đó mà mình thích, mắm ruốc chẳng hạn), và một số gia vị, chủ yếu là ớt, tỏi. Chỉ 2 ngày ta đã có món dưa mắm đu đủ vừa thơm vừa giòn. Khi ăn xắt nhỏ cho vừa miếng. Muốn thơm, dĩa thì trộn thêm đường và nước cốt chanh.

4. Dưa cổ hũ dừa

Cổ hũ dừa là phần non trên cùng của cây dừa đã trưởng thành, chất dự trữ để phát triển, tất nhiên chỉ khi đốn cây dừa mới lấy được cổ hũ dừa. Trồng dừa phải mất mấy năm mới thu hoạch, chính vì vậy không ai vô cớ đốn cây dừa, thành thử cổ hũ dừa tuy ăn tươi hoặc làm dưa mắm rất giòn, ngon nhưng vì thuộc loại quý hiếm nên ít ai có dịp thưởng thức. Tuy nhiên mấy năm gần đây không ít nhà vườn đã chuyển qua phương thức canh tác mới: trồng dừa để lấy cổ hũ, cho rằng kinh tế hơn trồng dừa lấy trái. Chẳng biết có đúng thật?

Dưa mắm vừa có vị thơm, mặn của mắm vừa có vị giòn, ngọt của dưa. Rất độc đáo và thú vị. Khi ăn, có thể thêm tỏi, ớt, bột ngọt, đường để giảm bớt vị mặn của mắm đồng thời để tăng độ “thèm ăn” cho người thưởng thức.

CHƯƠNG IV
BẠN CHÍ CỐT CỦA MẮM
(“ĐỒ TẨM LIỆM”)

I. CÁC LOẠI RAU (LÁ, ĐỌT, BÔNG, CỌNG...)

Ăn mắm không kén rau. Hay nói cách khác, rau có mùi gì, vị gì, thậm chí không mùi không vị cũng hợp, cũng ngon, cũng được xem là “món ăn bài thuốc”. Vì vậy khi kê ra mà không ghi được tánh của từng loài có khi cũng là một thiếu sót. Tuy nhiên do đây không phải là sách thuốc, người biên soạn cũng không phải là thầy thuốc nên không đi sâu về “chỉ định”, “chống chỉ định”, “tác dụng phụ”... dù vẫn biết dùng phối hợp nhiều thứ, chúng không hề kỵ nhau, cũng không phải “để xa tầm tay trẻ em” mà trái lại còn tập cho chúng ăn, càng nhiều càng tốt.

Nếu các loại rau mùi, với hương vị đặc trưng từng loại được công nhận là ngon, thì các loại có vị đắng, cay, chua, chát, béo... ắt phải ngon gấp bội. Nói về rau ăn mắm mà không đề cập đến các loại rau không mùi, không vị như cọng bông súng, giá, chuối ghém, dưa leo, cải bẹ trắng... nhưng khi nhai, chỉ cái sự giòn của nó thôi cũng thấy sướng

răng rồi. Đó là chưa nói đến cái sự sương lây của các giác quan khác qua tác dụng của nó. Nhai, nghe cũng đã cái lỗ tai rồi.

Rau ăn mầm có đến hàng trăm loại bao gồm các loại rau trồng trong vườn nhà, rau mọc hoang ngoài đồng, và “rau rừng” (chủ yếu đọt, bông, trái một số loại cây xanh quanh nhà), các loại rau thủy sinh... Tùy đặc tính từng loại mà người ta làm dưa chua, ăn sống, luộc chín hay nhúng trong lẩu mắm. Tất cả đều là “rau sạch”, đảm bảo vệ sinh an toàn - tất nhiên không dùng phân hóa học, thuốc trừ sâu. Nhờ đủ mùi, đủ vị, và đủ những tính vốn có của rau mà người ăn cảm thấy rất ngon miệng, bởi nó không chỉ giúp giảm độ mặn của mắm, lại vừa bổ sung nhiều loại dưỡng chất cho cơ thể. Đó là chưa nói đến những hàm lượng dược tính của từng loại rau mà cả hai nền y học cổ truyền và hiện đại đều khuyến dùng. Hay nói một cách khác, tất cả các loại rau, bông, đọt (và một số loại củ, trái) ăn được (không độc) đều là bạn thân của mắm. Không ít loại đã hồn nhiên đi vào ca dao dân ca người bình dân Nam Bộ. Về rau:

Nghe về nghe về

Nghe về các rau

Thứ ở hôn hào,

Là rau ngành ngành.

Trong lòng không chánh,

Vốn thiệt rau lang.

Đất ruộng bờ ngang,

Là rau muống biển.

Quan đòi thầy kiện

Bình bát nấu canh.

Ăn hơi tanh tanh,

Là rau dấp/ diếp cá.

Có cha có mẹ,

Rau má mọc bờ.

Thò tay sợ dơ,

Nó là rau nhót.

Rau cay như ớt,

Vốn thiệt rau răm.

Sống trước ngàn năm,

Là rau vụn thọ.

Tánh hay sợ nợ,

Vốn thiệt rau cò

Làng hiếp chẳng cho,

Nó là rau húng.

Lên chùa mà cúng,

Vốn thiệt hành hương.

Giục ngựa buông cương,

Là rau mã đề...

Dưới đây xin nêu tên một số loại, tùy thổ nhưỡng, khí hậu mà có nơi đây đồng không sao ăn hết, chẳng hạn như “*Muốn ăn rau muống mắm kho, Đi vô Đồng Tháp ăn cho đã thèm*”. Tuy nhiên cũng có không ít loại rau như bông điên điển, bông súng, rau trảng, rau dừa, đọt choại, bòn bôn, năn bộp, hẹ nước... chỉ xuất hiện trong mùa nước nổi, hoặc chỉ thấy những vùng trũng thấp, vùng sâu, vùng xa, còn những nơi ruộng vườn đã trở nên quang đãng nếu có cũng rất hiếm. Ngày nay, nhờ phương tiện giao thông phong phú, mạng lưới giao thương ngày một đa dạng, nên cho dù ở phố chợ, người dân cũng được cung cấp các loại rau củ quả đầy đủ như đang sống ở miệt vườn, miệt ruộng - hơn thế là khác. Nói chung tất cả đều có điều kiện thường thức thỏa thuê. Họ chẳng những đã quen dùng, ngon miệng mà, như ông thầy thuốc, họ còn nắm biết được tánh chủ yếu từng loại, tuy nhiên đó chỉ là kiến thức truyền miệng của dân gian, phần lớn chưa được kiểm chứng khoa học.

Nói tóm, ăn mắm mà thiếu rau thì cái sự ngon của mắm ắt phải giảm mất mấy chục phần trăm. Có câu: “*Ăn mắm không rau như nhà giàu chết không nhạc*”.

Kể ra thì nhiều nhưng trong thường thức, chỉ cần mười món là đã đạt yêu cầu.

1. Rau đồng, rau rùng (rau mọc hoang sau hè; đọt/lá non một số loại cây xanh quanh nhà - ăn sống, ăn nóng, ăn chín)

*** Rau đồng**

- *Rau má*: Ăn sống/ chín. Nhiều sinh tố, khoáng chất, nói chung là bổ dưỡng rất cao. Loại rau giải nhiệt này giúp tăng cường trí nhớ, làm chậm sự lão hoá, cải thiện vi tuần hoàn và chữa nhiều chứng bệnh về da. Rau má thường có trong khẩu phần ăn của những vị thiền sư, nhà thông thái. Có người mách, mỗi ngày chỉ cần ăn 2 lá rau má sẽ tránh được tuổi già. Ca dao: “*Anh tới nhà em ăn cơm với cá, Em tới nhà anh ăn rau má với cua đồng, Khó em em chịu, đạo vợ chồng em vẫn thương*”.

- *Rau đắng*: Ăn sống/ chín. Có 2 loại: rau đắng biển và rau đắng đất - dân gian thường gọi “rau đắng mọc sau hè” chữa được các bệnh về gan như viêm gan vàng da, nổi mề đay, sốt nóng trong người. Cách ăn loại rau này: khi nhúng vô lẩu không nên quậy, vì sẽ làm cho đắng nước lẩu.

- *Rau tàu bay*: Ăn sống/ chín. Vị đắng, mùi thơm, nhiều xơ gây nhuận tràng và giảm hấp thu chất béo, làm thức ăn kiêng cho người béo phì, giải độc...

- *Lá tầm don*: Ăn sống, hoặc hấp với cá, lươn... sẽ có màu đục và thơm, béo như nước cốt dừa - thuộc loại “rau đồng cỏ dại” nhưng đặc biệt là rất quý hiếm.

- *Rau dền*: Ăn chín. Các loại dền đỏ, dền cơm, dền gai đều là loại rau thường được dùng dưới dạng luộc, nấu canh, xào; có tác dụng thanh nhiệt, giúp giảm nhức đầu, chóng mặt, nóng phừng mặt và huyết áp cao, trị được mụn nhọt, rất tốt cho bà bầu.

- *Hẹ nước*: Ăn sống/ chín. Vị ngọt, giòn, mát gan, lợi tiểu, long đờm, viêm họng.

- *Rau ngổ*: Ăn sống/ chín. Có mùi thuốc bắc nhẹ, ngoài chấm mắm kho, còn dùng xào chuột, um cá lóc, lươn, lịch...

- *Ngó sen*: Ăn sống/ chín. Giòn; cầm máu rất tốt, trị sốt nóng, các loại xuất huyết như thổ huyết, ho ra máu, tiểu ra máu, đại tiện ra máu, và sinh lý nữ.

- *Lá sen non*: Ăn sống. Giòn, vị hơi chát và hơi nhân nhần, an thần; chữa mất nước do tiêu chảy - kết hợp với vài vị thuốc nam khác trị được sốt xuất huyết (?).

- *Bông bông*: Làm dưa chua, gọi *dưa bông*. Ca dao: *Mắm kho chấm với dưa bông, Nồi cơm vét sạch mẹ chồng khen ngon*.

- *Bòn bòn*: Làm dưa chua. Là loại cỏ hoang dại vùng đất chua phèn, có nhiều ở Bạc Liêu, Cà Mau..., được xem là rau sạch cao cấp, đặc biệt ngon là làm dưa chua. Ngày trước người ta chỉ biết đây là loài cây gắn với cảnh tình người thôn dân làm ăn lam lũ: "*Gió đẩy gió đưa bông bòn bòn rụng trắng, Thương em một đời dài nắng dầm mưa*",

nay đã trở thành đặc sản - dưa bòn bòn ăn chua chua, ngọt ngọt, giòn giòn.

- *Cọng cỏ năn*: Ăn sống. Có nhiều loại: *năn kim*, cũng gọi *năn ni*, sống vùng nước phèn, sểu đầu đỏ ăn củ năn này; *năn ống*, tức *năn nước ngọt*, nói gọn là *năn ngọt*; *năn chôi*, là loại năn phát tán dưới hình thức vô tính, phát triển cây năn mới từ *chôi* (đọt) của cây năn mẹ; *năn xoắn*, là loại năn sống vùng nước lợ; *năn bộp*, cọng rỗng như cọng hành nhưng có nhiều vách ngăn ngang bên trong, khi để lên bàn tay đập mạnh, cọng năn bẻ, kêu "bộp"; năn bộp tính bình, hỗ trợ tỳ vị, nhiều dinh dưỡng và chất xơ, đây mới đích thị là loại năn dùng làm rau ăn mắm.

- *Rau nhái*: Ăn sống. Mùi thơm nhẹ; bổ máu, trị các cơn co thắt tử cung và ngăn ngừa hay chữa trị những bệnh như tiểu đường, cao huyết áp, sốt và ho, giải độc và bồi dưỡng xương.

- *Cải trời*: Ăn chín. Mùi thơm, vị nhẩn đắng, hơi chát; giải độc, cầm máu, chống viêm, bổ gan, sát trùng.

- *Kèo nèo*: Ăn chín. Cũng gọi *cù nèo* - "*Cù nèo mà đem muối chua, Ăn với cá rán chẳng thua món nào*"; "*Cù nèo xào mỡ khôì chề, Ăn vào một miếng thì mê tới già*", hương chi chấm với mắm.

- *Bông so đũa*: Ăn chín. Thuộc họ đậu, rất bổ.

- *Đọt nhãn lông*: Ăn chín. An thần.

- *Cỏ mực*: Ăn chín. Trị gan nhiễm mỡ, tóc bạc sớm, kiết ly, sốt cao, nổi mề đay, chảy máu cam, viêm họng.

- *Rau trai*: Ăn chín. Vị ngọt nhạt, giải nhiệt, chống viêm, lợi tiểu, cầm máu.

- *Đọt nghê*: Ăn chín. Vị cay, thơm; kích thích, lợi tiểu, điều kinh, trị, xổ giun, sát khuẩn, tiêu độc, cầm máu...

* Rau rừng

- *Đọt bằng lăng*: Ăn sống. Vị chua chua, chát chát.

- *Đọt xoài*: Ăn sống. Vị chua chua, thơm, trị đái tháo đường.

- *Trái xoài non*: Dưa chua - gọt bỏ vỏ.

- *Đọt vừng*: Ăn sống. Vị chua; nghe đâu cũng là vị thuốc giúp xanh tóc đen râu.

- *Đọt bứa*: Ăn sống. Vị chua.

- *Đọt lựu*: Ăn sống. Vị chua.

- *Đọt/ lá non cây trâm ôi*: Ăn sống, thơm mùi ôi - có người cho là độc (?).

- *Đọt/ lá non cây ôi*: Ăn sống. Rất chát, giúp ổn định tiêu hóa, trị tiêu chảy.

- *Đọt/ lá non/ trái sung*: Ăn sống. Vị chua, chát; trái sung ngâm nước sôi hoặc nấu uống trị đờm sởi túi mật.

- *Đọt/ lá non/ bông sầu đâu*: Ăn sống. Vị đắng, hậu ngọt; lưu ý: nếu nhúng lâu trong lẩu đang sôi, sầu đâu sẽ bị hôi lá, mất ngon. Sầu đâu cây già lâu năm ăn chất lượng hơn cây tơ - dù là con của nó, tức lấy hạt của nó trồng. Lá sầu đâu giúp hạ đường huyết, chống viêm, chống ung thư, kháng khuẩn, kháng nấm, chứng ngứa âm hộ, chữa sốt rét, tiểu đường, bệnh ghê...

- *Đọt choại*: "Anh về đô thị hôm nao, Gió lay dây choại lệ trào mi em.". Ăn sống/ chín. Giòn, nhót, nhai rất sướng răng.

- *Lá cách*: Ăn sống. Vị đắng đắng, mùi hăng hăng nhưng có biệt tài là làm bớt mùi tanh của những món ăn kèm.

- *Lá lốt*: Ăn sống/ chín. Vị cay, âm, giải quyết chứng đau bụng lạnh gây nôn thổ, tiêu chảy, đau đầu, đau răng, chán ăn đầy bụng, đau nhức xương khớp khi trời lạnh, ra nhiều mồ hôi ở tay chân, mụn nhọt lâu liền miệng.

- *Lá mơ*: Ăn sống. Mùi hơi khó chịu nếu chưa ăn quen. Chữa lỵ trực trùng, giun kim, giun đũa, kiết ly, đi ngoài ra máu, ỉa chảy phân lỏng nhón.

- *Lá cóc*: Ăn sống. Vị chua, giòn; trái non làm dưa chua như dưa xoài.

- *Ngành ngạnh*: Ăn sống, mùi vị thơm ngon, chua chua, chát chát. Kích thích hệ tiêu hóa.

- *Kim thất tai*: Ăn sống. Thường nói gọn là *kim thất*; vị đắng hậu ngọt, hơi the, và mùi thơm nhẹ nên cũng được dùng để điều trị các bệnh như viêm họng, viêm khí quản, và các chứng bệnh đường huyết.

- *Lá cát lồi*: Ăn sống. Giòn; chống viêm, chữa các bệnh như sốt, đái buốt, đái vàng, thấp khớp, đau lưng, đau dây thần kinh, mắt gan, giảm đau nhức.

- *Lá vòng nem*: Ăn sống. Vị đắng nhạt, hơi chát, tính bình; có tác dụng ức chế hệ thần kinh trung ương, làm an thần, gây ngủ, hạ nhiệt, hạ huyết áp.

- *Mã đề*: Ăn sống. Lợi tiểu, viêm khí quản, ho lâu ngày, hạ đàm, đờ khó, tả lỵ, mắt đỏ đau...

2. Rau xanh vườn nhà

- *Đọt sộp*: Ăn sống. Cây to cao, vị chua chua chát chát.

- *Đọt keo*: Ăn sống. Cây to cao, vị chua chua chát chát.

- *Đọt đinh lăng*: Ăn sống. Cũng gọi *cây gói cá*; có nhiều loại, loại lá nhỏ tốt hơn hết - chữa ho, ho ra máu, thông tiểu, thông sữa, kiết lỵ nặng, tiểu ít, thấp khớp, đau lưng, sung vú, ít sữa, tăng sức dẻo dai cho cơ thể.

- *Đọt chùm ruột*: Ăn sống, chua chua. Chỉ nên ăn lá và trái, tuyệt đối không dùng rễ, vỏ - rất độc.

- *Húng nhúi*: Ăn sống. Cũng gọi *rau húng lúi*, giúp vệ sinh răng miệng, chữa cảm lạnh, nhức đầu, sổ mũi, ngạt mũi, suy nhược thần kinh, đau dạ dày và điều trị yếu sinh lý ở nam giới.

- *Húng cây*: Ăn sống, rất thơm.

- *Húng quế*: Ăn sống. Cũng là rau gia vị canh chua, thường ăn với phở, súp, cháo, an thần, trị ho, viêm họng, mãn ngứa, dị ứng, táo bón, đầy bụng.

- *Tần dầy lá*: Ăn sống/ chín. Cũng là rau gia vị món canh chua, trị ho.

- *Rau thơm*: Ăn sống, rất thơm.

- *Rau răm*: Ăn sống, mùi cay nồng. Lợi tiểu, hạ sốt, chống nôn, kích thích ăn ngon miệng, tráng dương, giúp ham muốn tình dục, chậm xuất tinh, kéo dài thời gian giao hợp; rau thân đỏ chất lượng hơn thân trắng - đối với phụ nữ cũng nên thận trọng vì rau răm có thể gây hại đến việc sinh đẻ.

- *Diếp cá*: Ăn sống. Chữa được các bệnh chốc đầu, ghẻ lở, đau răng, sốt rét, đái buốt, trẻ sốt cao, phụ nữ đau vú, tắc sữa, ho, viêm họng..., được chú ý nhất là giúp trị bệnh trĩ.

- *Tía tô*: Ăn sống/ chín. Chữa hắt hơi, sổ mũi, cảm mạo, sốt, ho, giúp tiêu hóa, kỳ diệu nhất là chữa/ ngừa được bệnh gút.

- *Kinh giới*: Ăn sống, vị cay, chữa cảm mạo, đau nặng đầu, sung họng, buồn nôn do lạnh.

- *Ngò gai*: Ăn sống, mùi thơm. Là rau gia vị món canh chua, thường ăn với phở, trị đau bụng, tiêu chảy, đầy hơi, ăn không tiêu, giải độc, giải nhiệt, khử mùi hôi.

- *Ngò rí*: Ăn sống, mùi thơm. Giúp cơ thể chữa cảm lạnh, nhức đầu, sổ mũi, ngạt mũi, suy nhược thần kinh, đau dạ dày, rối loạn kinh nguyệt, làm đẹp da, và điều trị yếu sinh lý ở nam giới.

- *Ngò om*: Ăn sống, mùi thơm. Là rau gia vị món canh chua, ăn với phở cũng rất hợp, có tác dụng thanh nhiệt, giải độc, giúp lợi tiểu tạo thuận lợi cho việc tống sỏi thận ra ngoài.

- *Cần tây*: Ăn sống/ chín. Thơm mùi thuốc bắc nên cũng gọi cần tàu. Là rau gia vị các món xào, canh chua. Lợi tiểu, giải nhiệt, giảm ho, ăn ngon, hạ huyết áp, sỏi nhỏ đường tiết niệu...

- *Cần óng*: Ăn sống/ chín. Trị được chứng mất ngủ, đau đầu, đái tháo đường, hạ huyết áp, viêm phế quản, ho lâu ngày, đi tiểu khó.

- *Giá*: Ăn sống/ chín. Thanh nhiệt.

- *Lá bùi ngót*: Ăn chín. Kích thích tình dục, tăng sản xuất tinh trùng cho nam giới - phụ nữ đang mang thai cần hạn chế dùng loại rau này vì có thể gây co thắt tử cung và dễ dẫn đến sảy thai.

- *Rau càng cua*: Ăn sống. Đồn rằng chữa được chứng vô sinh của phụ nữ (?).

- *Cải xà lách*: Ăn sống/ chín.

- *Cải xà lách son*: Ăn sống/ chín.

- *Hẹ*. Ăn sống/ chín: Trị hen, viêm họng, chảy máu cam, thổ huyết, khó tiêu, bổ dương, tăng cường sinh lực cho nam giới - sách xưa: nam không thể không ăn hẹ, nữ không thể không ăn ngó sen.

- *Lá chùm ngây*: Ăn sống/ chín. Trị cao huyết áp, máu nhiễm mỡ, tăng cường sinh lực cho những người yếu, kích thích hoạt động của tim và hệ tuần hoàn, chống u bướu, sung viêm, lợi tiểu, bảo vệ gan, chống nấm, đau bụng, ăn không tiêu, nóng sốt, sưng tấy ngoài da, đau thất hồng, giúp lưu thông máu huyết.

- *Lá cát lỏi*: Ăn sống. Chống viêm, chữa các bệnh như cảm sốt, sỏi thận, đái buốt, đái vàng, thấp khớp, đau lưng, đau dây thần kinh, mụn nhọt.

- *Bông bí rợ*: Ăn chín - nhúng trong lẩu mắm.

- *Hoa thiên lý*: Ăn sống/ chín.

- *Rau muống tàu*: Ăn sống/ chín.

- *Cải bẹ trắng*: Ăn sống/ chín.

- *Cải bẹ xanh*: Ăn sống/ chín.

- *Cải ngọt*: Ăn sống/ chín.

- *Cải bắp hay bắp cải*: Ăn sống/ chín. Chống suy nhược thần kinh, mất ngủ, chữa viêm họng, viêm phế quản, khan tiếng, phòng chống nhiễm khuẩn, nhiễm nấm ngoài da, đái tháo đường, viêm loét dạ dày, ruột.

- *Nấm rom*: Ăn chín. Tăng cường sức đề kháng cơ thể, chống lão hóa, kéo dài tuổi thọ, làm giảm nguy cơ mắc các bệnh như ung thư, tim mạch.

- *Đọt/rau lang*: Ăn sống/ chín. Giúp tăng cường thị lực, chữa bệnh vàng da, phụ nữ kinh nguyệt không đều, nam giới di tinh, ngăn ngừa bệnh tiểu đường, giảm cân, giảm buồn nôn, phụ nữ mang thai bị ốm nghén, lợi sữa.

- *Đọt ráng*: Ăn sống, nhót, giòn. Vị nhẫn đắng.

3. Rau thủy sinh

- *Bông súng*: Nói là bông nhưng chính là cọng, thường thì người ta ngắt khúc vừa miếng ăn, khoảng 3cm, thú vị nhất là xắt nhỏ chừng 0,5cm trộn với dưa khô nạo/ băm nát, lá gừng non xắt nhuyễn, người ăn dùng muỗng múc vô "chén" riêng của mình, chan nước mắm kho vô mà và. Đây là loại rau tiên phong trong công cuộc xóa đói giảm nghèo. Ca dao: "*Cám ơn bông súng củ co, Nợ nần trả hết lại no trong lòng*".

- *Rau trảng*: Bạn thân của bông súng; cũng ăn cọng như ăn cọng bông súng. Ca dao miệt Hậu Giang: "*Hỏi anh còn nhớ Bảy Ngàn, Củ co, bông súng, rau trảng thế com*".

- *Lục bình*: Ăn được cả bông và cọng non. Ăn loại rau này chẳng biết có bổ khỏe gì không, cái chính là dụng vị lạt của nó để hóa giải sự mặn của mắm, và nhai giòn khừu nghe sượng tai - có người cho rằng ăn nhiều bị mục xương, chẳng rõ thế nào. Ca dao: *Lục bình bông trắng, diên điền*

bông vàng, Diên điền mọc ở đất làng, lục bình trôi nổi như chèo hát rong.

- *Rau muống*: Nổi đọt trên mặt nước nhờ thân rỗng, nên có tên là "không tâm thảo" (cỏ rỗng ruột). Có hai loại là rau muống trắng và rau muống đỏ. Rau muống trắng tức rau muống tàu, là loại rau phải trồng; còn rau muống đỏ là loại rau mọc hoang ngoài đồng trong ao hồ hoặc những nơi đất ngập nước quanh năm, chất lượng hơn. Ăn rau muống cứ để nguyên cọng (kể cả lá non), ngắt khúc, hoặc bào nhuyễn, tuyệt nhất là ăn sống, chấm mắm kho nhưng phải ngắt bỏ đọt non để không bị "tào tháo rượt". Ca dao: "*Muốn ăn rau muống mắm kho, Thì vô Đồng Tháp ăn cho đã thèm*". Là loại rau mọc hoang dại, rẻ tiền, nhưng rất quý vì hỗ trợ rất tích cực trong việc điều trị bệnh tiểu đường, trị mụn nhọt, giảm sốt, thanh nhiệt, thông đại tiểu tiện, lợi thủy, giải độc khi cơ thể bị xâm nhập các chất độc của nấm độc, cá, thịt độc, khuẩn độc, hoặc độc chất do côn trùng, rắn cắn, rít kẹp... Đặc biệt, rau muống đồng có biệt tài cải tạo được tình trạng "mắm trở" (hư, thúi).

- *Rau dứa*: Rất kết với món mắm kho. Có hai loại: *rau dứa chỉ*, ăn sống, bạn chí cốt của mắm kho, còn *rau dứa trâu* thì cả vú (những cái phao trắng muốt mọc theo thân, có công dụng nâng cọng rau nổi trên mặt nước), cọng và lá đều to gấp 5, 7 lần rau dứa chỉ, luộc ăn bùi - chữa được các bệnh sỏi thận, đái rắt, nước tiểu đục, ổn định huyết áp. Ca dao: "*Gió đẩy gió đưa rau dứa quận quy, Anh măng*

thương nàng lịu đi xuống lên". Loại thủy sinh này mọc hoang nhiều vùng đầm lầy. Đặc biệt, ở Cà Mau có một địa danh mang tên: ấp Rau Dừa (hay *Giữa?*), thuộc xã Phú Mỹ, huyện Cái Nước, tỉnh Cà Mau.

- *Bông điên điên*: Người Khơ me gọi điên điên là *xà-no* (cũng là một thủy danh ở tỉnh Hậu Giang: kinh xáng Xà No - dài 34km nối từ vàm xáng rạch Cần Thơ đến ngọn rạch Cái Tư - một nhánh của sông Cái Lớn). Bông trở vàng đồng trong những tháng mùa nước nổi; phải hái bông lúc lù hù đông mới chất lượng, nắng lên bị nhả đắng - bông điên điên Việt ngon hơn bông điên điên của Thái mới xâm nhập đồng bằng Cửu Long vài chục năm nay. Bông tươi chấm mắm kho phải nói là ngon tuyệt, tuy nhiên nếu nấu canh hay muối chua cũng ngon không kém. Ca dao: "*Điên điên mà đem muối chua, Ăn cặp cá nướng đến vua cũng thèm*".

Ăn bông điên điên giải quyết được chứng xuất tinh sớm, quáng gà, và trị ho cảm.

- *Rau nhút*: Thân trên mặt nước nhờ có những vú trắng có chức năng như phao. Nhiều chất xơ, tạo cho cơ thể dễ tiêu hoá, nhuận trường. Hàm lượng protein cao vượt xa các loại rau khác như xà lách, mồng tơi, rau muống. Là loại rau an thần, mát gan, giải nhiệt độc, có tác dụng chữa chứng mất ngủ, trị nóng trong người sinh mụn... làm thông huyết mạch, điều hòa tỷ vị, thông thủy đạo, lợi tiểu tiện,

tiêu viêm, nhuận tràng, hạ sốt, chữa mất ngủ, hỗ trợ điều trị bấu cổ. Ăn với mắm tốt nhất nên nhúng kỹ trong lẩu đang sôi, tuy nhai không giòn bằng ăn sống nhưng được cái là đảm bảo an toàn vệ sinh.

II. CÁC LOẠI TRÁI, CỨ

1. Cà (tím - dài, tròn)

Bạn chí cốt của mắm, đặc biệt là mắm kho, bao gồm *cà tròn* và *cà dài*, tức *cà tím*. Dân ăn mắm thường nói gọi hình là *cà dái dê*, nhân đó tếu luôn cho "có không khí": "cà ông giặc" - nói lái. Từ ngàn xưa dân gian đã biết giá trị tuyệt vời của trái cà: "*Một trái cà bằng ba thang thuốc bổ*". Hèn nào ông Thánh Gióng khi mới lên ba, chỉ ăn ba nong cà mà đã vươn vai đứng dậy, thân cao mười thước, nhảy thót lên lưng con ngựa sắt, nhổ phất một bụi tre bên đường làm khí giới dẹp tan được giặc Ân. Thực tế hơn, cà là món ăn truyền thống của dân tộc ta. Về phương diện y học, cả đông y và tây y đều nhìn nhận cà là loại trái có nhiều chất bổ dưỡng. Chưa hết, cà còn chống ung thư, ức chế tăng sinh khối u trong bộ máy tiêu hóa nữa. Một nhà văn hóa ẩm thực nước ngoài đã nói: "*Chia tay với văn hóa cơm cà thì sức khỏe của chúng ta cũng sẽ đội nón đi theo...*". Ca dao: "*Bông em đi dạo vườn cà, Cà non chấm mắm cà già mằn dưa, Mằn dưa ba bữa dưa chua, Chị kia xách giỏ lại mua ba đồng, Ba đồng mắc lắm chị ơi, Cho thêm miếng nữa ăn cùng bữa cơm*".

2. Xoài sống, khế chua

Trái chua ai thấy cũng thèm. Xoài sống bằm nhuyễn (hoặc đọt/ lá non); khế chua xắt miếng là những loại trái sẵn có trong vườn nhà, không chỉ cần thiết để trung hòa chất mặn của món mắm sống, mắm kho, mà còn giúp ngon miệng khi ăn. Trái khế tánh mát, trị phong, nhiệt (nóng sốt), chữa mẩn ngứa, lở loét sung đau do dị ứng.

3. Chuối

- *Bắp chuối*: Chất lượng nhất là bắp chuối hột, đập dập, xắt mỏng ngâm trong nước có chất chua như giấm, chanh... để không bị đen.

- *Trái chuối sống*: Gọt bỏ vỏ, xắt, ăn sống.

- *Cây chuối*: Lột bỏ tất cả các bẹ già bên ngoài, xắt mỏng phần bẹ non và lõi. Trộn giấm, đường, rau răm..., ăn sống.

4. Đậu rồng, đậu bắp

Có thể nói tất cả các loại cây họ đậu từ đọt, bông, trái đều chứa rất nhiều chất dinh dưỡng (cả đến lá so đũa tuy không ăn được nhưng cũng có thể là món “đại bổ” - các “sư phụ” rất khoái).

- *Trái đậu rồng*: Còn gọi *đậu khế* hay *đậu xương rồng*, *đậu cánh*, đều nhân hình dáng nó mà đặt gọi. Đậu rồng chứa nhiều chất dinh dưỡng, tốt cho sức khỏe, giúp giải nhiệt cơ thể, đặc biệt trong mùa nóng. Ăn sống hoặc nhúng sơ trong lẩu mắm để giữ độ giòn, nhai ngon miệng.

- *Trái đậu bắp*: Nhót, giòn. Không chỉ tốt cho mắt, chắc cho xương, da, tiêu hóa, thận, chống ung thư, ổn định đường trong máu, mà còn tăng cường sinh lý - ăn nhiều ắt phải “sung”). Ăn sống hoặc ăn chín (luộc, nhúng lẩu mắm). Càng ăn càng thấy tác dụng tuyệt vời của nó đối với sức khỏe.

- *Trái chanh*: Vắt lấy nước cốt của trái để lấy vị chua và mùi thơm, thơm nhất là *chanh giầy*. Ca dao: “*Chanh chua thì khế cũng chua/ Chanh bán có mùa khế bán quanh năm*”.

- *Trái chít*: Như chanh nhưng thơm hơn gấp nhiều lần, nhất là lá (xắt mỏng). Cây chít có nhiều ở hai huyện miền núi Tri Tôn và Tịnh Biên. Gần đây thấy có trồng rải rác ở vùng đồng bằng nhưng dường như không chất lượng bằng.

- *Trái khổ qua*: Thường nói *hủ qua*. Chất lượng nhất là trái khổ qua đèo, rất đắng. Xắt mỏng, ăn chín (cũng có người ăn sống). Chung nhất, chất đắng là chất bổ, nhưng đối với khổ qua nó có một biệt tài ít ai biết: trị được chứng hôi nách. Ca dao: “*Khổ qua xanh khổ qua trắng, Khổ qua mắc nắng khổ qua đèo, Thương em mấy núi cũng trèo, Mấy sông cũng lội, mấy đèo cũng qua*”.

- *Trái khóm*: Vị chua ngọt, ăn nhiều bị ê răng, tưa lưỡi. Cũng là “vị thuốc” bảo vệ mắt, chống ho, cảm lạnh, ổn định huyết áp.

- *Trái dứa khô cứng cạy*: Dứa khô là chất béo thực vật. Chọn dứa khô vừa ăn, nếu quá khô sẽ bị hôi dầu. Người

có bộ tiêu hóa không tốt nên ăn hạn chế. Ăn với mắm phải nạo, băm.

- *Trái dưa leo*: Ngoài công dụng “làm dưa mắm” như đã có nói ở trên, trái dưa leo non cũng đóng vai trò rất quan trọng trong tiệc mắm. Chính vì thế nên người ta thường nói ghép là “rau dưa”.

- *Trái bần chua*: Một loại cây mọc ven sông, có nhiều ở vùng hạ nguồn Cửu Long, từng được chúa Nguyễn Ánh ban mỹ danh là thủy liễu sau khi đã cảm nhận vị ngon đặc biệt của trái bần ăn cặp với mắm sống trong thời gian lẩn trốn quân Tây Sơn ở miền Nam.

5. Củ gừng, củ riềng, củ sả

- *Củ gừng*: Củ non hay già đều có vị cay, ấm. Dùng dao nhỏ cạo bỏ vỏ, rửa sạch, thái chỉ. Gừng kích thích sự co thắt tuần hoàn máu, tăng cường sinh lý, giúp cải thiện khả năng cương dương cho nam giới - cầm nhánh gừng non cắn ăn ngon hơn xắt sẵn. Ca dao: “*Tay bụng đĩa muối chấm gừng/ Gừng cay muối mặn xin đừng quên nhau*”.

Gừng, người ta không chỉ ăn củ mà còn ăn lá non bằng cách thái chỉ trộn bông súng xắt nhỏ, chan nước mắm kho vô và ăn. Gừng chữa cảm mạo, phong hàn, đau bụng lạnh, đầy trướng, không tiêu, kém ăn, nôn mửa, ỉa chảy, lỵ ra máu, nhức đầu, chân tay lạnh, mạch yếu, ho mất tiếng, ho suyễn, thấp khớp, ngứa dị ứng, băng huyết.

- *Củ riềng*: Nếu không có gừng thì thay thế bằng riềng - tính chất như gừng nhưng cay nhẹ. Cũng là thứ gia vị thân thiết của mắm/ lẩu mắm. Ăn củ riềng trị được lang ben, hắc bào và các chứng viêm đại tràng, người bệnh có biểu hiện phân sống, rối loạn tiêu hóa, bụng đau âm ỉ, biếng ăn, chân tay yếu mềm.

- *Củ sả*: Xắt nhỏ, băm nhuyễn, ướp với mắm sống, hoặc cho vào nồi mắm kho như một thứ gia vị.

6. Ớt

- *Trái ớt*: Có nhiều loại, càng cay càng chất lượng, đặc biệt ưa thích là *ớt chim ỉa*, loại này rất khó trồng nên tỉ lệ hao hụt đến 9/10; trái chỉ bằng đầu đũa ăn nhưng rất ngon, thơm (phải chăng chính vì trái nhỏ xíu nên cũng có tên là *ớt hiểm?*); đặc biệt, nếu tự mọc trên đất núi thì sống rất dai, có khi 5, 3 năm mới tàn nên cây rất to cao, muốn hái trái phải trèo lên. Hầu như các loại ớt khác cũng đều được ưa chuộng, ngoại trừ ớt Thái - một loại ớt kiếng mới lai tạo và du nhập vài mươi năm nay, cây nhỏ nhưng cho trái chi chít, tất cả đều chỉ thẳng lên trời, gọi “ớt chỉ thiên”, về kiểu dáng thì giống y như trái ớt hiểm, nhưng ăn lại rất vô duyên.

Ớt không chỉ cay mà còn nóng, nóng nhất là ớt khô, giúp giảm đau cho những người đau cơ, đau xương khớp. Tuy nhiên người bị bệnh trĩ nên hạn chế ăn ớt.

*

Kê ra tuy khá nhiều nhưng như đã có nói ở trên, tùy điều kiện khí hậu từng mùa, và thổ nhưỡng từng vùng miền mà có các loại rau/ trái khác nữa. Tuy nhiên, trong một tiệc mâm mà có được chừng mười loại rau vừa kê cũng được xem là đạt yêu cầu. Với những người có “tâm hồn ăn uống”, dưới mắt họ, bất kỳ loại rau/ trái nào cũng có tác dụng tích cực đến sức khỏe, do đó khi ăn họ thường giáng giải đặc tính từng món, thí dụ như “*Ông nào già mà còn “ham vui” thì cứ đọt sung mà ngón nghen, hiệu quả lắm đó.*”. Hoặc “*Lá mơ ăn kèm thịt chó này, ngoài cái tài nhỏ trị được các bệnh đau bụng, đường ruột, chuột rút, kiết lỵ... , nó còn có biệt tài giải quyết được điều mơ ước của những anh chàng mắc bệnh liệt dương, ai muốn tráng dương cũng nên ăn nhiều nhiều vô, cho bẻ thận. Ý quên, bỏ thận*”... Sự thật chẳng biết thế nào, nhưng trong tiệc nhậu, khi nghe đến mấy tiếng tráng dương bỏ thận thì thoáng một cái mâm rau không còn một lá sung, lá mơ nào. Ai đó bỗng nhiên tự sướng, đếm “*Một. Hai. Ba.*”, thế là mọi người đều la to “*Vô.*”. Tiệc mâm tất nhiên sôi động hẳn lên.

III. CÁC LOẠI THỊT, CÁ

1. Thịt

Thịt gì kho mắm cũng ngon, tuyệt nhất là thịt (heo) ba rọi, hoặc luộc chín ăn cặp mắm thái và các loại mắm sống như mắm chột, mắm trên, mắm linh, mắm sặt, mắm rô...

2. Tôm, cá

Tôm, tép và cá bắt kể là cá sông, cá đồng, hay cá biển kho mắm đều ngon, ngon nhất là các loại cá da trơn như cá lẩn, cá hú, cá sác/ soát, cá tra, cá ba sa... nhưng tuyệt nhất phải nói là lươn (chiên hoặc nướng sơ trước cho chắc thịt và thơm).

CHƯƠNG V
CHẾ BIẾN, THƯỜNG THỨC;
BÍ QUYẾT NGHỀ NGHIỆP

I. LÀM MẮM

Một cách chung nhất, muốn làm mắm tất nhiên phải có cá hoặc tôm, tép..., nói chung là (một số) thủy/ hải sản. Mà tôm cá ở vùng sông nước Nam Bộ này phải nói là... vô số. Ở đây, nơi nào có nước thì có cá, nhiều đến mức có người đã nói vui - cường điệu: vạch cá mới thấy nước. Sông lớn có cá to; kinh, rạch, ao, đìa, hầm, vũng, lung, bàu... đầy đầy cá nhỏ. Đó là chưa nói đến đám “thủy tộc” nhớn nhớn cùng khắp biển Đông, biển Tây, và quanh quẩn theo các khu rừng ngập mặn vùng duyên hải...

Điểm danh sơ sơ, ta sẽ thấy binh tôm tướng cá của Bà Cậu “trùng trùng điệp điệp”:

Cá ba kỳ đỏ (cá cóc đậm), cá ba kỳ trắng, cá ba lưỡi, cá ba sa, cá ba thú, cá bã trầu (bãi trầu, bãi châu), cá bạc, cá bạc đầu, cá bạc má, cá bảy màu, cá bao áo, cá be, cá bẹ trắng (cá trao), cá bè, cá bè xước, cá bò, cá bò một gai

lung, cá bò đuôi dài, cá bơi, cá bơn (tên khác của cá lưỡi trâu - cá bơn ngộ, cá bơn vằn răng to), cá bơn cát, cá bông, cá bông lau, cá bóng (bóng cát, bóng dĩa, bóng kèo, bóng kèo vảy nhỏ, bóng kèo vảy lớn, bóng mắt tre, bóng mọi, bóng mối, bóng núi, bóng sao, bóng thệ, bóng trăn, bóng trứng, bóng tượng, bóng vảy cao, bóng xệ vảy nhỏ...), cá bông, cá buôi, cá bướm; cá cào, cá cam sọc, cá cam vân, cá căn, cá cày, cá cát, cá cóc, cá còm, cá cờ, cá com (com sọc, com thang, com lép, com sữa, com mồm, com sọc tiêu, com săng, com sông, com thường...), cá chạch (chạch bông, chạch lá tre, chạch lấu, chạch lữa...), cá cháo, cá chai, cá cháy, cá cháy bẹ, cá cháy nam, cá chạy, cá chà (chà đực) cá chỉ vàng, cá chích chòe, cá chùm, cá chép, cá chét, cá chim (chim đen, chim trắng, chim vàng), cá chình, cá chiên, cá chêm, cá chột (chột bông, chột chuối, chột chuột, chột cờ, chột giấy, chột sọc, chột trắng...), cá chuồng đất phương đông, cá cúi; cá dành (dành bông), cá dành dục, cá dày, cá dày tho, cá dâm, cá dâm, cá dàu, cá đĩa, cá diếc, cá dọ đường, cá dóc, cá duông, cá duông bay, cá dĩa; cá đao, cá điêu hồng, cá đồ dạ lớn, cá đồ mang (cá cái), cá đối, cá đu, cá đuôi ó, cá đuối (đuối dơi, đuối bông mồm nhọn); cá ép, cá ét, cá ét mọi; cá gáy, cá giải áo, cá gộc; cá hàm be, cá hàm chó, cá hàm ếch, cá he (he đỏ, he nghệ, he trắng...), cá heo (heo sọc, heo rừng, heo xanh), cá hiếu miệng đen, cá hóc, cá học trò, cá hô, cá hô đất, cá hổ, cá hồng vện, cá hú, cá hương mãnh, cá hương;

cá kèo, cá kết, cá khế mồm dài, cá khoai sông, cá kình; cá lài bai, cá làng cang, cá lành canh, cá lãng (lãng đuôi đỏ, lãng chiêng - do tên gọi của loài cá này nên cũng viết là "lăn" kiểu lăn cù, lăn chiêng), cá lau kiếng, cá lạt, cá lạt ma, cá leo, cá lép đen, cá lét, lịch, cá lim kìm, cá linh (linh cám, linh chuối, linh đẹp, linh đầu nhím, linh đầu vò, linh gió, linh non, linh nút, linh ống, linh tía, linh tròn, linh rìa... - còn nhỏ thì gọi chung là cá linh non), cá liệt xanh, cá lóc, cá lóc bông, cá lòng tong bay, cá lòng tong đá, cá lòng tong lưng thấp, cá lòng tong muông, cá lù đều, cá lúi sọc, cá lưỡi bò, cá lưỡi hùm, cá lưỡi mèo, cá lưỡi trâu, cá lưỡi vong, lươn (lươn, chình và lịch tuy có hình thù giống như rắn nhưng người ta xếp chúng vào loài cá); cá mai, cá mát, cá mau, cá mây, cá mập, cá mè (mè hôi, mè hương, mè lúi, mè vinh), cá mê rô (hay mè rô), cá mẽ tho, cá miêu, cá móm, cá móm gai dài, cá mồm (cá com còn nhỏ), cá mong, cá mối, cá mông gà, cá mùi (cá hương); cá nang mực, cá nạng hai, cá nạng hồng, cá nanh heo, cá ngộ, cá ngạch, cá ngát, cá ngư ông, cá ngựa sông (ngựa nam, ngựa xám), cá ngư bò, cá ngư chù, cá ngựa, cá nhái, cá nhám (nhám nghệ, nhám nhọn, nhám trâm...), cá nhông, cá nhót, cá nóc (nóc mít, nóc vàng...), cá nòng đầu, cá nục sò, cá nục thuôn, cá nược (ông nược); cá ó đầu bò, cá ong sáp; cá ô mun, cá ông già (cũng gọi cá ông lão); cá ở muông; cá phèn (phèn đen, phèn một sọc, phèn trắng, phèn vàng), cá phươn; cá qua, cá rằm, cá rô biển, cá rô đồng, cá rô

phi đen, cá rô phi vằn, cá rồng rồng, cá rựa; cá sao, cá sặt (sặt điệp, sặt bướm, sặt rần, sặt vện...), cá sáu hoa cà, (tên khác: cá sáu bông, cá sáu lửa, cá sáu nước lợ), cá sáu xiêm (tên khác cá sáu nước ngọt), cá soát, cá sòng gió, cá sóc, cá sơn, cá sủ, cá tà ma, cá tai tượng, cá thác, cá thát lát (cũng viết thác lác), cá thần tiên, cá thiếu, cá thia thia (thia thia ta, thia thia tàu, thia thia xiêm), cá thệ, cá thời lòi, cá thồn bon, cá thu sông, cá tóp xuôi (cá lep sâu), cá tra (tra bầu, tra chuột, tra dầu, tra nghệ, tra bằng, tra đém, tra hóp, tra hú, tra sóc, tra xiêm, tra yêu...), cá trà sóc, cá tràng, cá trao tráo, cá trao trảo, cá tráo vây lưng đen, cá tràu, cá trèn (trèn bầu, trèn dục, trèn lá, trèn mắt, trèn mo, trèn mỡ, trèn ống, trèn răng...), cá trăm cỏ, cá trê (trê dừa, trê lai, trê mỡ, trê phi, trê (bụng) trắng, trê (bụng) vàng...), cá trích xương, cá trường sanh; cá úc (cá thiều), cá úc (úc chuột, úc dừa, úc gạo, úc nghệ, úc sào, úc thép); cá vàng, cá vảy xước, cá ve, cá vô danh, cá vô (vô cờ, vô chó, vô đém...), cá vược (tên khác: cá trôi; giống như cá sủ nhưng cá sủ lớn con hơn, vảy to, da dày, thịt cứng, còn cá vược da mỏng thịt mềm, vảy nhỏ), cá xác sọc...

Còn tôm thì cũng rất nhiều nhưng không quá nhiều chủng loại như cá. Đại khái có các loại như tôm càng xanh (màu xanh đậm, càng rất to), tôm càng nhím (màu vàng lợt gần như trắng, thân to nhưng càng nhỏ), tôm chong, tôm cỏ, tôm côn, tôm bạc, tôm đất, tôm gạo, tôm lang, tôm lớn, tôm hương, tôm nghệ, tôm sặt, tôm tít, tôm tre, tôm trâm...

Đã vậy, rắn, cua, rùa, ếch và cá đến lươn, trăn, tép, ốc... cũng đua nhau sanh sôi, nảy nở, nhiều vô kể, đủ chủng loại.

Với nguồn thủy sản quý nhưng không hiếm ấy, từ xưa dân cư ở vùng sông nước này chẳng những đã quá quen thuộc mà hầu hết đều tỏ ra rất thành thạo trong đánh bắt, chế biến và thưởng thức. Tuy nhiên ít ai biết rõ và biết đủ từng chủng loại, nhất là cá. Ngay cả những người chuyên đánh bắt thủy sản chắc cũng chỉ có thể kể ra được khoảng năm, bảy chục loài. Chuyện cũng dễ hiểu, bởi ở một nơi đồng rộng sông dài, kinh rạch chằng chịt như mạng nhện rộng khắp này, người ở vùng nước ngọt đầu nguồn của sông Tiền, sông Hậu làm sao biết rành hết từng chủng loại vùng nhiễm mặn ở U Minh, Cà Mau; làm sao biết được con ruốc, con rươi, con ba khía, con chù ụ... ở vùng duyên hải, và ngược lại. Đó là chưa nói đến chuyện tuy chỉ là một loài nhưng lại có khá nhiều tên, nơi kêu thế này, nơi kêu thế khác, hoặc nhỏ gọi tên này, lớn kêu tên kia... Vì thế, nếu chỉ nghe tên mà đoán ắt không thể không ân hận cho cái sai tuốt luốt của mình. Thật vậy, nhiều người nghĩ rằng, *cá bột* là loại cá nhỏ rức như bột, nhưng đó chỉ là cách gọi những loại cá mới nở (thường dùng để chỉ loại cá tra), hoặc căn cứ vào “chữ nghĩa” thì hiểu *cá út/ úc* là cá nhỏ nhất (theo cách đếm tính của người miền Nam, thứ út là người con nhỏ nhất của một gia đình, vì về cách phát âm *út* và *úc* thì cũng như nhau), kỳ thật *cá út/ úc* là loại cá lớn, có con nặng hàng cân, hàng kí. Cũng có người lầm tưởng con *cá mòm* (con cá cơm sông còn nhỏ, chỉ bằng cây tăm) là loại nhỏ

nhất, nhưng không, loại cá nhỏ nhất ở đây, và có lẽ cũng nhỏ nhất trên hành tinh này chính là con cá nhót, chỉ bằng cây kim may, dài không tới 1cm.

Chỉ nói về cá nước ngọt ở vùng đầu nguồn thôi cũng không ai tài nào biết hết. Đó là chưa nói đến rất nhiều loại cá đã bị tuyệt chủng hoặc vì lý do nào đó mà “mất đi không trở lại”, lâu ngày tất phải lãng quên. Tuy nhiên chúng ta vẫn có thể bắt gặp chúng trong kho tàng văn học dân gian. Tuy không đầy đủ nhưng cũng bổ sung được phần nào họ hàng nhà cá (cá nước ngọt, cá nước lợ và một số cá biển), cùng là tách nét từng loại được phản ánh tên gọi của chúng qua thể loại vè, gọi vè cá:

1.

*Con cá nhà giàu là con cá Nục
Chặt ra nhiều khúc là con cá Chình
Trai gái gặp ghình là con cá Ve
Chồng nói vợ nghe là con cá Mát
Hết tiền hết bạc là con cá Cờ
Tối ngủ hay rờ là con cá Ngựa
Ăn ngày ba bữa là con cá Com
Ăn chưa kịp đơm là con cá Hóc
Dắt nhau lên dốc là con cá Leo
Bụng thờ phèo phèo là con cá Nóc*

*Có gai trên óc là con cá Ngạch
Đủ vi đủ cánh là con cá Chuồn
Dắt nhau vô buồng là con cá Ngô
Ăn cây lót ổ là con cá Chim
Dắt nhau đi tìm là con cá Lạc
Đi theo bạn hát là cá Nòng Đâu.
Ăn súp phen sau là con cá Mối
Bỏ vô trong cối là con cá Chày
Dở chẳng nổi tay là con cá Liệt
Đi theo đoàn xiếc là con cá Cấn
Già đã rụng răng là con cá Móm
Gái đi cua trai là con cá Ngựa...*

2.

*Nghe vè nghe vè,
Nghe vè loại cá.
No lòng phi dạ,
Là con cá Com.
Không ướp mà thơm,
Là con cá Ngát.
Liêng bay thoăn thoắt,*

Là con cá Chim.
Hụt cẳng chết chìm,
Là con cá Đuối.
Lớn năm nhiều tuổi,
Là cá Bạc Đầu.
Đủ chữ xứng câu,
Là con cá Đồi.
Nở mai tàn tới,
Là cá Vá Hai.
Trắng muốt béo dai,
Là cá Úc Thịt.
Dài lưng hẹp kích,
Là cá Lòng Tong.
Ốm yếu hình dong,
Là con cá Nhái.
Thiệt như lời vái,
Là con cá Linh.
Cá Kinh, cá Ngạc,
Cá Nác, cá Dưa,
Cá Voi, cá Ngựa,

Cá Rùa, cá Dao,
Úc Sào, Bánh Lái,
Lăn Hải, cá Sơn,
Lờn Bơn, Thác Lác,
Cá Ngác, Dày Tho,
Cá Rô, cá sắt,
Cá Sát, cá Tra,
Mề Gà, Dải Áo,
Cá Cháo, cá Com,
Cá Mòn, cá Mòn,
Sắt Bướm, Chốt Hoa.
Cá Xà, cá Mập,
Cá Táp, cá Sòng,
Cá Hồng, Chim Điệp,
Cá Ép, cá Hoa,
Bóng Dừa, Bóng Xê,
Cá Bẹ, Học Trò,
Cá Vồ, cá Đục,
Cá Mực, Lù Đù,
Cá Thu, Trèn Lá,

Bạc Má, Bạc Đầu,
Lưỡi Trâu, Hồng Chó,
Là cá Lành Canh,
Chim Sành, cá Biết,
Cá Diếc, cá Mè,
Cá Trê, cá Lóc,
Cá Nóc, Thòi Lòi,
Cá Voi, Cơm Lạt,
Bống Cát, Bống Kèo,
Chim Heo, cá Chét,
Cá Éc, cá Chuông,
Cá Duồng, cá Chém,
Vồ Đém, Sặt Rần,
Mòi Đường, Bống Hú,
Trà Mú, Mè Vinh,
Cá Hình, cá Gộc,
Cá Cóc, cá Chày,
Cá Dày, cá Duối,
Cá Đói, cá Kim,
Cá Chim, Bon Dược,

Cá Nước, cá Ngừ,
Cá Buôi, cá Cúi,
Cá Nhái, Bã Trầu,
Cá Nâu, cá Dành,
Hùn Hìn, Tơ Bời,
Cá Khoai, Nóc Mít,
Cá Tích, Nàng Hai,
Cá Cây, cá Cháy,
Cá Gáy, cá Ngàn,
Trà Bân, cá Nái,
Nóc Núi, cá Hồ,
Cá Ngừ, Mang Rỏ,
Cá Sủ, cá Cam,
Cá Còm, cá Dừa,
Cá Hồ, cá Lăn,
Cá Cẩn, cá Viên,
Rô Biển, Lẹp Xơ,
Cá Bò, Chim Rắn,
Cá Phương, Rông Rông,
Tròn Bông, Trao Trao,

Cá Sọ, cá Nhông,
Lòng Tong, Mộc Tích,
Úc Phịch, Trê Bàu,
Bông Sao, Bông Trắng,
Cần Trảng, Xanh Kỳ,
Cá He, cá Mại,
Mặt Quý, cá Linh,
Cá Chình, Ốc Gạo,
Thu Áo, Cá Kè,
Cá Ve, Lep Mấu,
Từ Mấu, Thia Thia,
Cá Bè, Trê Mẽ,
Đuôi Ó, Bè Chan,
Nóc Vàng, cá Rói,
Cá Lúi, Cá Cù,
Rô Lờ, Tra Đấu,
Trạch Lấu, Nhám Cào,
Tra Dầu, cá Nhám,
Úc Nùm, cá Leo,
Cá Thiều, cá Suốt,

Cá Chốt, cá Phèn,
Cá Diềng, cá Lúc,
Cá Mực, cá Mau,
Chim Câu, cá Huột,
Sọc Sọc, cá Lằm,
Cá Rằm, cá Thiều,
Nhám Quéo, Chim Gian,
Cá Ong, cá Quýt,
Cá Két, Thiên Nôi,
Bông Voi, Út Hoát,
Cá Chạch, cá Mòi,

3.

Nghe vè nghe vè
Nghe vè con cá
Thiếu nợ lâu trả
Là cá Trê Dai
Ngứa gãi tróc mài
Là con Thác Lác
Quý hơn tiền bạc
Là cá Trê Vàng

Múa bông lập đàn
Là con cá Bống
Quanh năm làm lung
Là cá Lưỡi Trâu
Tài sản tiêu hao
Là con cá Ngựa
Cùng một trang lúa
Là cá Rồng Rồng
Cáy xuống trở bông
Là cá Lạc Mạ
Nhai dập rồi nhả
Là cá Bã Trâu
Mèo rượt vinh râu
Là con Lăn Chuột
Đem đầu đem cuộc
Là cá Thia Thia
Nói chẳng ai nghe
Là con Trèn Dóc
Đem trông xuống đất
Là con cá Mè

Hay kêu trời mưa
Là con cá Cóc
Ai cũng lễ phép
Là cá Bạc Đầu
Một lũ nhao nhao
Lòng Tong, cá Chốt
Bạc xài không hết
Là cá Đồng Tiền
Ngồi đứng không yên
Là cá sắt Bướm
Hết muốn đi đứng
Là cá Lù Đù
Bị bắt cầm tù
Là con cá Sắt
Coi chừng nó bắt
Là con cá Vô
Kẻ đợi người chờ
Là con cá Trễ
Hay làm khó dễ
Là con cá Tra...

*

Đầu lớn chôm bôm, Là con Tôm Tít

Bắt người ăn thịt, Là con Tôm Hù

Ở bụi ở lùm, Là con Tôm Cỏ

Bắt bỏ vào giỏ, Là con Tôm Lương

Gánh đất lấp đường, Là con Tôm Đất

Vô chùa lạy Phật, Là con Tôm Tu

Sóng đánh chông khu, Là con Tôm Cỏ,

Nấu cơm sồn sồn, Là con Tôm Gạo

Lấy nước thơm thảo, Là con Tôm Trâm

Bị chén bị mâm, Là con Tôm Bạc

Phải quấy mình gạt, Là con Tôm Càng

Rèn đục rèn chày, Là con Tôm Sắt

Hay cắn hay ngắt, Là con Tôm Chông

Nghe bấu lấy chông, Là con Tôm Lóng

Lấy chông cho chóng, Là con Tôm Lang

Da thịt nó vàng, Là con Tôm Nghệ *

Việc làm bê trễ, Là con Tôm Te...

Qua trên ta thấy tôm cá ở đồng bằng Cửu Long vô cùng phong phú, đa dạng; còn về chất lượng thì có thể nói từ con tép rong nhỏ xíu đến con tôm càng xanh dinh dưởng, hoặc từ con cá linh lợi “lên bực sông” được xem như “đồ bỏ” đến

con cá hô hoặc con cá tra dầu to tổ bố, nặng đến hàng trăm kí... một khi đã qua bàn tay chế biến khéo léo của người địa phương tuy đơn sơ, dân dã nhưng không ai không cho là miếng ngon ẩn tượng.

Đã có cá mà không có muối thì sao làm thành mắm/ nước mắm được. Thành ra vai trò của muối là vô cùng quan trọng. Chính vì cái sự vô cùng quan trọng như vậy nên dân gian có tiếng đời là “mắm muối” - “*Cái miệng ăn mắm ăn muối nói đâu có đờ*”.

Thật vậy, muối rất cần cho đời sống con người. Từ bao đời nay nếu dân gian đã biết dùng muối để tự bảo vệ sức khỏe cho mình qua những phương pháp ngoại khoa, như dùng nước muối pha loãng (y học hiện đại gọi “nước muối sinh lý”) để trị đau mắt, viêm họng; dùng muối đắp giết chỗ sưng đau cho mau tan máu bầm; cũng dùng trong trường hợp bị đau lưng: rang cho hết nổ, lấy khăn vải, hoặc lá đu đủ dầu gói lại rồi nằm lên lúc còn nóng (đặt ngay chỗ đau)..., thì trong những bữa ăn thường ngày, muối (hoặc hóa thân của muối) là món không thể thiếu. Thật vậy, trên mâm cơm hầu như bao giờ cũng có chén nước mắm chấm (hoặc muối tiêu, muối sả, muối ớt...) để mọi người tự điều chỉnh hương vị miếng ăn cho vừa miệng.

Do đặc tính mặn ơi là mặn của muối nên “trời khiến” mọi người đều sử dụng nó một cách rất chừng mực. Hôm nào ăn mắm (ngon miệng), đưa quá nhiều chất mặn vào cơ thể thì, để không bị ngộ độc muối, dân gian biết tự điều

chỉnh bằng cách uống vào rất nhiều nước để nhằm làm tan loãng ngay chất mặn ấy.

Nói đến muối ăn tưởng cũng nên biết qua đôi điều về tên gọi và đặc trưng các dạng loại muối dân gian thường dùng:

- **Muối hầm** là muối rang cho hết nỏ (dưới sự tác động mạnh của nhiệt, hạt muối bị nỏ, vỡ nát - không còn ngậm nước). Trong nghề làm mắm, dường như chỉ khi làm mắm tiến vua, như mắm nhum chẳng hạn, người ta mới dùng *muối hầm*.

- **Muối hột**: Muối chưa làm nát, còn ở dạng kết tinh từng cục, nên cũng gọi muối cục. *Muối cục* là muối kết tinh dạng hột, sản phẩm của diêm nghiệp, được diêm dân làm từ ruộng muối. Tùy nền đất làm muối, và đặc điểm về độ mặn của nước biển tại từng nơi mà hạt muối có màu khác nhau.

- **Muối bột** là thứ muối trắng tinh, sang trọng: cục muối vốn to bằng hạt đậu, hạt bắp, sau khi được nấu với nước, chúng sẽ tan ra và tất nhiên nhả hết các tạp chất, rồi kết tinh lại. Cách thử muối bột theo kinh nghiệm dân gian: khi nấu muối, thả hạt sen vào, thấy nổi thì muối dùng được (hạt sen thả xuống nước thì chìm).

Hạt muối bột không đặc mà bông (xốp) và cấu hình như cái nón lá úp - nói như kim tự tháp thì đúng hơn vì nó không tròn mà có 4 cạnh, nhưng nhỏ rức như những hạt tấm nhuyễn, tức chỉ to cỡ đầu cọng chun nhang, nên gọi

muối bột (như “bột” xà bông) trông đẹp mắt nhưng không đẹp miệng vì đã đánh mất vị mặn đậm đà vốn có của muối cục (muối nguyên thủy). Dù vậy nó cũng có những công dụng nhất định trong những trường hợp cần mau tan, mau thấm và thấm đều (ngâm rửa rau, cá); làm muối ớt ăn trái cây chỉ cần đâm trái ớt rồi trộn đều với muối bột là xong, tức không phải mất công đâm nát muối cục, mất thời gian (hay làm biếng?).

- **Muối xay**: Là loại muối đã qua chế biến. Muối có màu sắc và vị mặn đặc trưng, được dùng để giúp sản phẩm thêm trắng.

- **Muối sấy**: Thay vì rang như muối hầm, người ta sấy muối với một loại gia vị nào đó như tiêu, ớt, tôm/ tép... trở thành một hỗn hợp có hương vị rất riêng, đáp ứng yêu cầu nhất định người tiêu dùng.

- **Muối nấu sấy iốt**: Hay *muối iốt*, là loại muối bột được các cơ sở chế biến bổ sung thêm chất iốt để sử dụng trong nấu ăn và làm gia vị, có tác dụng giúp người tiêu dùng phòng ngừa bệnh bướu cổ, và chứng đần ở trẻ em...

Ngoài các loại muối có tên theo cách chế biến, người ta còn gọi muối theo xuất xứ, thí dụ nói *muối lồi* là muối sản xuất tại *Gò Lồi* là “gò có người *Lồi*”, tức người Chăm (địa danh thuộc xã Duy Trinh, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam; và ở huyện Phù Mỹ, tỉnh Bình Định). Nói *muối lồi* là muối do người Chăm ở tại đó làm. Đó là loại muối mà

theo khẩu vị người miền Nam thì quá mặn, gọi *mặn chát*, tức mặn xẵng chứ không mặn dịu như muối sản xuất tại các vùng biển ở Nam Bộ đều có “hương phù sa”, như *muối Cần Giờ* thuộc thành phố Hồ Chí Minh, sản xuất cả ba loại: muối trắng (nền đất làm muối lâu đời), muối trắng trung (đất mới làm muối được vài năm), muối vàng (ruộng muối mới, bị nhiễm phèn); muối Bến Tre (“*Bình Đại biển cá sông tôm, Ba Tri muối trắng Giồng Trôm lá vàng*»); muối Trà Vinh (có câu “*Muối hột Cầu Ngang, Dưa gan Bào Thạnh*”); muối Sóc Trăng; và đặc biệt ngon là muối Bạc Liêu.

Hạt muối Bạc Liêu có màu đỏ, vì nguyên liệu nước biển vùng này có lẫn phù sa từ sông Cửu Long đổ ra các cửa, nên cũng gọi “muối đỏ” (đúng hơn là màu nâu đất). Hầu hết những người làm mắm chuyên nghiệp ở Nam Bộ (kể cả làm khô, nhất là khô cá tra phòng) đều dùng muối Bạc Liêu (đâm ba sòn).

Mằn mắ

Thay vì nói làm mắm, người “dân miệt đồng” Nam Bộ lớp trước đều nói là “mằn mắ”.

Mùa khô Nam Bộ nắng nóng cháy da. Vào thời điểm những cơn nước kém, hầu hết các ruộng rạch trời sanh đều cạn kiệt. Từ vàm chí ngọn ghe xuống không đi lại được, muốn ra sông phải đẩy, nếu không gấp thì chờ cơn nước lớn. Tôm cá cũng do đó mà ít đi. Tuy nhiên nhờ có lượng cá dự trữ dồi dào ở các lung, đìa nên dân ruộng chẳng

những không thiếu cá ăn, mà còn “ăn sang”, toàn cá rô mè, cá lóc bự. “Mùa tát đìa” cũng chính là “mùa mằn mắ”.

Từ nửa sau tháng hai âm lịch trở đi dân tứ xứ rủ nhau bơi về hướng đồng lớn có nhiều lung, đìa để mua cá hoặc bắt hôi mằn mắ. Ai cũng cụ bị lũ khủ nào gạo cùi, dao thớt, nạo muối, nạo hũ vừa đủ cho một chuyến đi. Thường thì đi mằn chỉ vài ba tuần phải về vì khạp hũ nào cũng đã đầy ắp cá mắ. Tuyệt đại đa số là mắ rô, mắ sặt, mắ lóc; các loại cá khác ít hơn như cá sặt rần (do là cá trắng, sống tầng nước mặt nên khi tát được hai phần đìa thì loại cá này bị gàu giai múc theo, chủ đìa chề không bắt vì mau chết, do đó nó cũng có tên là cá sặt bồi - *bồi* là tạp, rẻ bỏ, không đáng kể), cá trê, cá chột... thì làm khô. Với người nhà quê đi mằn mắ cũng là một cái thú, nên có khi họ ở lâu hơn (mằn mướn) cả năm không chùng. Bèn nhắn lại:

Con ơi ở lại với bà,

Má đi mằn mắ tháng ba má về,

Má về có mắ con ăn,

Có khô con nướng, có em con bông.

Mằn mắ, trước hết tất nhiên phải làm cá (cá tươi, cách làm thì như làm cá ăn hàng ngày - nhưng cá nào cũng phải đánh vảy, bỏ ruột), rửa thật sạch, rồi để trong rổ xóc cho ráo nước. Sau đó muối cá bằng muối cục đâm ba sòn. Tùy từng loại cá lớn hay nhỏ, cá trắng hay cá đen, liều lượng muối nhiều hay ít..., mà xử lý. Dân quê đều là “dân

nhà nghề” nên có thừa kinh nghiệm trong việc ướp muối với định lượng sao cho phù hợp. Muối lạt quá thì coi như “cá không ăn muối...”, hũ mắm sẽ bị trở; muối mặn quá thì khi chao phải tốn nhiều đường, mà con mắm cũng không mấy ngon.

Nguyên tắc chung khi vô muối phải phân cho đều, hẽ một lớp cá thì một lớp muối. Cứ thế cho đến khi còn cách miệng hũ chừng 15cm thì lấy mo cau phủ kín, rồi dùng mê rô, hoặc chừng chục cây nan tre mà gài qua gài lại theo hình chữ thập cho thật chặt, xong lấy vật nặng, tốt nhất là dùng đá tảng dần lên. Đoạn đổ nước muối vào cho ngập để ngăn mùi hôi bực lên từ cá ở bên dưới. Sau một thời gian, dịch cá rỉ ra hòa lẫn với nước muối này, trở thành “nước mắm đồng”, cũng là một thứ nước chấm của người nghèo, tất nhiên không ngon, vì có mùi tanh.

Cuối cùng lấy lá chuối, hoặc lá sen đập thật kín, đem ngoài sân phơi cho mắm mau ngấu.

Sau khoảng ba tháng thì chất nước muối ra rồi mới “giở mắm” dạng “thính”. Xong cho vào hũ lại. Cũng đập điệm thật kín như trước. Lúc này con cá đã thành con mắm, có thể ăn được dưới hình thức chiên hoặc chưng, nhưng không ngon vì còn mùi tanh do chất thính chưa đủ thời gian cần thiết để thấm vào - chưa thơm.

Để chừng một tháng sau thì giở mắm ra dạng “chao” (trộn đường đã thắng). Có chất đường con mắm không mặn

xắng nữa mà trở nên dịu, màu cũng bắt mắt. Muốn ngon hơn người ta chao thêm cháo nếp, cơm rượu, con mắm nhiều chất nhựa (giống như chất chao - món của người ăn chay, nên gọi *chao* mắm) và cũng thơm hơn.

Thường thì người ta chỉ chao một ít đủ ăn trong vài ba tháng, ăn hết thì chịu khó chao thêm, chứ không chao hết nguyên khạp vì mắm đã chao mà để lâu quá thì bị bủn, ăn không ngon.

II. ĂN MẮM ĐÚNG ĐIỀU: MỌI NGƯỜI PHẢI “XÔNG PHA” NHƯ MỘT “TRẬN TIỆC”

1. Ăn mắm sống

Với người Việt Nam, mắm không chỉ là món ăn (với cơm) truyền thống rất quen thuộc, mà còn là “mồi bén” rất tuyệt để dân nhậu... đưa cay. Khi “lâm trận” nhất thiết phải nhâm nhi với “đế”, hoặc “rượu thuốc” mới đúng điệu - nếu uống bia coi như ... “lạc quẻ”. Thật vậy, cho dù thực đơn la liệt “bò 7 món”, “trâu luộc cơm mẻ”, hoặc lẩu dê, gà xé phay, hay vịt nấu chao..., tuy “nặng vốn”, nghe sang, nhưng đối với tín đồ của mắm thì món mắm vẫn “bắt” hơn - nếu không muốn nói các món kia dù ngon cỡ nào cũng phải bị... ế.

Trong thế giới mắm, mắm ruột được xem là “cao cấp”, bởi loại mắm này làm toàn bằng bộ ruột và cặp trứng to của con cá lóc bông - một loại cá có khắp nơi nhưng tập trung nhiều nhất là ở các lung, bàu vùng biên giới Việt Nam -

Campuchia, nay cũng được bà con ở An Giang nuôi nhiều trong các nhà bè. Dích thị đây là loại đặc sản quý, hiếm, cho dù có thật nhiều tiền cũng không thể mua được, bởi đơn giản là hiện nay không thấy ai bán.

Biến tướng của mắm ruột là mắm thái. Vì nhu cầu tiêu thụ mắm ruột ngày càng lớn nên không đủ ruột cá để đáp ứng thị trường, thành thử người ta phải chế ra loại mắm thái. Nguyên liệu là thân con cá bông hoặc cá lóc to, lột bỏ da, lóc hết xương, đoạn *thái* cá ra thành “sợi”, lớn bằng chiếc đũa, toàn nạc, dài chừng 5-7cm, rồi trộn thính, cho vào hũ, nút chặt. Để tăng thêm hương vị, người ta không dùng muối mà ướp bằng nước mắm nhĩ. Sau 3 tháng dờ ra chao và trộn thêm đu đủ xanh bào mỏng, xắt dạng sợi.

Ăn mắm sống, nếu thuộc loại mắm lớn như mắm lóc, mắm trê... thì cần cắt con mắm ra cho vừa miếng, trộn sả băm nhuyễn, ớt, gừng, rau dưa, nhất là các loại rau mạnh mùi như húng nhúi, ngò gai, cần tàu, cải bẹ xanh..., nói chung là phải có “đồ tẩm liệm” “rau dưa cà ớt”, mà ớt thì phải ớt sừng còn xanh, cần giòn, nhai mới sượng răng. Chất lượng nhất là ớt hiểm mẫn, trái nhỏ xíu chỉ bằng đầu đũa ăn. Cũng không thể không cặp thêm món thịt ba rọi luộc, và đúng điệu là phải ngồi bệt xuống đất, tùy từng loại con mắm mà có cách ăn sao cho thoải mái, và nếu những người cùng ăn đều là “phe nhà” thì “ăn bốc” là “số một”. Muốn đạt được “Số Một La Mã” thì hãy bốc với cơm nguội.

Tương cũng cần biết thêm, tuy một số dân tộc trên thế giới cũng biết làm mắm, ăn mắm, nhưng có thể nói mà không sợ sai lầm: mắm/ nước mắm của Việt Nam nói chung, của Nam Bộ nói riêng là tuyệt vời hơn hết. Tuyệt vời về chủng loại, về cách chế biến đã đành mà tuyệt vời cả về cách thưởng thức nữa. Cho nên, khi có nghe ai đó nói người Trung Quốc cũng có mắm như ta thì quyết là không đúng, vì đó chỉ là “tàu vị yếu”, chủ yếu làm bằng đậu nành, còn “con cá” đối với họ là rất quý, hiếm, chứ có thừa mứa như ở đất nước bờ biển hình cong như chữ S dài vạm dậm này đâu mà làm mắm.

Ta biết, đất nước Trung Quốc núi rừng nhiều hơn sông biển nên họ giỏi săn bắn hơn đánh bắt thủy hải sản. Chính vì vậy những món mặn truyền thống của người Hoa hầu hết đều được chế biến từ thịt mỡ: hủ tít, mì các loại, bún tàu, há cảo, chỉ cảo, xủi cảo, xủi mại, hoành thánh, bánh bao, các món canh như giò heo (giò trước) nấu đậu, canh củ sen hầm giò heo, canh thịt vịt chung thuốc bắc, gà tiềm thuốc bắc, lạp xưởng, thịt heo phá lấu (bao tử, thịt đùi, lỗ tai), thịt heo quay, vịt quay, gà quay, gà luộc, com dương châu... , rất ít thấy có món nào làm từ cá.

Cho nên đối với họ, các loại vật sản của đồng bằng, chủ yếu là lúa gạo và cá đều quý. Điều này được thể hiện qua lời chào thăm hỏi rất chân tình mỗi khi gặp lại những người đồng hương vô cùng thương mến: “*Ăn cơm chưa?*”. Họ quý lúa gạo đến mức dạy nhau trong tinh thần tiết kiệm - thơ xưa:

*Nấu com ăn đâu bằng nấu cháo,
Cùng trẻ em thử thảo luận coi.
Một thưng dễ biến thành hai,
Ba bữa thành sáu ngày dài đỡ sao.
Có khách, chỉ thêm vào nước lửa,
Khỏi tốn tiền sắm sửa chi chi.
Cháo đâu kém vị ngon gì,
Cháo lạt nhưng khỏe vị tỳ hơn com.*

Nay, vẫn còn thấy một bộ phận không nhỏ người Hoa thích điếm tâm món cháo trắng với củ cải muối (xá pấu) hoặc trứng vịt muối, cho là dễ tiêu, nhẹ bụng.

Về thủy/hải sản, cá là “hải vị” từng được Mạnh Tử xếp ngang với món *tay gấu* (một trong tám món “sơn hào”, gọi “bát trân”: nem công, chả phượng, da tê ngu, bần tay gấu, gân nai, môi đười ươi, bần chân voi, yến sào): “*Ngư ngã sở dục dã, hùng chương diệc ngã sở dục dã*” (cá là thứ ta ưa thích, tay gấu cũng là thứ ta thích).

Còn thói ăn thì, người Quảng Đông thường sử dụng nhiều dầu, mỡ, thích món ăn chiên, xào; người Triều Châu, người Hẹ thích ăn mặn, chuộng thức ăn chung, hấp; người Phúc Kiến lại thích vị cay; người Hải Nam chuộng các món ăn có nước sốt dầu hào. Nói tóm, món nước chấm của người Hoa là nước tương/tau vị yếu, chứ không phải nước

mắm. (Ngày nay thấy họ có dùng mắm/ nước mắm với độ mặn nhạt khác nhau là do giao lưu văn hóa qua quá trình cộng cư với người Việt Nam Bộ hàng trăm năm).

Khảo về cách ăn của người Trung Hoa xưa, sách *Lễ ký* nói: “*Khi công tước mời các quan đại phu ăn com, mâm bát đã dọn rồi, đầu bếp ở phòng Đông đem tương (nước chấm) muối ra, thì công tước tự bày lấy. Vì, tương là đồ ăn chính, nay ở Trung Quốc các tiệm lớn cũng vậy. Khi người bếp đem tương ra, thì chủ nhân đỡ lấy, mà bày vào bàn*” (Lê Quý Đôn ghi lại trong *Vân đài loại ngữ*).

Với họ, *tương tau, nước mắm tau, hắc xì dầu* là thứ nước chấm nguyên liệu làm bằng đậu nành mà báo *Nông cổ mín đàm* số ra ngày 18/12/1902 tức cách nay 113 năm, có bài dạy cách làm như sau (để quý bạn đọc có dịp “nhớ lại” văn viết cách nay trên trăm năm, người sưu tầm cô ý không sửa cách dùng dấu, chính tả - nhưng có bớt đi những dấu gạch nối cho khỏi rườm):

Cách làm các vật này cũng dễ, song người An Nam ta hay đem tiền mua, ít hay muốn làm, một là thàng mảng bỏ qua, hai là chưa từng.

Vậy tôi xin biên cách làm ra đây để gia dụng, ai muốn làm thì làm cho khỏi mua mãi.

1. *Đậu nành ran rồi nấu cho thiệt mềm, vớt ra banh để cho nguội cho ráo, rồi rắc bột mì vô cho đều, một cân đậu nửa cân bột thì vừa, trộn trạo rồi banh ra mỏng mỏng để ủ*

chừng ba ngày cho nó lên meo. Rồi bỏ vô thạp, nấu nước muối đổ vào vừa thiếp thiếp. Phơi nắng chừng hơn bốn mươi ngày thì ăn được.

2. Tương tới kỳ ăn được thì đặt ống mà rút bớt nước ra, kêu là nước mắm tàu. Hết nước thì đổ nước muối nấu khác vô, chẳng nên rút lấy nước mắm tàu tới ba lần, vì tương hết ngon và phải hư.

3. Hòa mật ong với nước mắm nhất thì là làm ra hắc xì dầu.

Nam Song tiểu nữ.

Như đã nói, xưa người Tàu chỉ dùng món nước chấm (nguyên liệu đậu nành), còn nay do quá trình giao lưu văn hóa, khi ăn các món canh chua, bún thịt xào, bánh xèo... bà con cũng quen dần với chén nước mắm (nguyên liệu cá), nhất là nước mắm đã có pha chế. Và cũng “tham gia” được món mắm chung, mắm thái, lấu mắm... đều là món ăn truyền thống lâu đời của dân ta, nó không thể thiếu trong bữa cơm hàng ngày của nhân dân khắp ba miền Trung Nam Bắc, cả đến trẻ con cũng cảm thấy rất quen thuộc, thậm chí biết làm mắm nữa.

Chúng hát:

Tập tầm vông

Chị lấy chồng, em ở vá

Chị ăn cá, em mút xương

Chị nằm giường, em nằm đất

Chị ăn mật, em liếm ve

Chị ăn chè, em liếm bát

Chị coi hát, em xia tiền

Chị đi thuyền, em đi bộ

Chị đào lỗ, em nấu canh

Chị đâm hành, em làm mắm...

2. Ăn mắm chiên, mắm chung

Đối với mắm lóc, người ta còn chế biến dưới dạng chiên. Cách chiên thì y như chiên cá tươi, cá muối; gia vị thì hành tím, tiêu xay. Còn chung thì chung cách thủy (thường thì khi nấu com, người ta để tô mắm lóc trong nồi, com chín thì mắm cũng chín), lấy ra, cho tiêu xay, hành xắt, tỏi giã, và tóp mỡ vào, càng nhiều càng thơm ngon.

Nếu chung mắm sặt hoặc mắm linh, người ta nấu mắm với một ít nước, chờ sôi vài dạo cho mắm rã, lược bỏ xương rồi trộn với thịt ba rọi, trứng vịt (đánh lộn tròng đỏ, tròng trắng), cho nước cốt dừa và các thứ gia vị thông thường, để tất cả vào tô đem chung cách thủy, chừng vài chục phút thì tô mắm chín, đặc lại (hoặc để trong nồi com đang nấu). Ăn với com ngay lúc mắm còn nóng. Tất nhiên không thể thiếu rau dưa, chuối chát và ớt trái.

3. Ăn mắm kho

Để có một nồi mắm kho ngon cho bữa ăn gia đình (6 - 8 nhân khẩu), chỉ cần khoảng nửa kí mắm sặt, hoặc mắm linh... Để mắm trong nồi, đổ vô chừng 1/3 lít nước, bắc lên bếp, đun sôi. Khi mắm rã hết thịt, nhấc xuống, lược bỏ xương. Dùng nước ấy bắc trở lên bếp. Cho vào thịt ba rọi, lươn, tôm, mực tươi, cá... (chỉ cần vài thứ cũng được), cà (cà dài hoặc cà tròn xắt vừa miếng ăn), và nhất thiết phải có củ sả băm nhuyễn, chín mềm nhấc xuống nêm nếm.

Ăn mắm, không chỉ ăn bằng miệng, mắt, mũi mà cả bằng tai. Nói khác hơn, một tiệc mắm đạt yêu cầu bao giờ cũng phải hội đủ hàng chục yếu tố. Chẳng hạn điều chỉnh sức nóng vừa vặn của lửa, rồi thì nêm nếm phải vừa thơm, vừa mặn, vừa dịu; cá, lươn, tôm, thịt cũng phải thuộc loại vừa bùi vừa béo và... “không xương”. Những tiệc mắm đột xuất ở đồng quê, xa chợ, có khi không sẵn thịt mỡ, người ta vẫn tạo được chất béo từ thực vật bằng cách băm nhuyễn dừa nạo, trộn với cọng bông súng, có lá gừng xắt nhỏ, chan nước mắm kho vào... Ăn với cơm ngay lúc còn nóng, tốt nhất là để trên bếp nhẹ lửa, hoặc đung trong cù lao, gọi là “lẩu mắm”.

Ăn mắm kho cũng không khác với khi ăn các loại mắm sống, mắm chung, mắm chiên... bao giờ cũng phải có rau sống, nhất là các loại rau đồng và đợt non ăn được như đợt vùng, đợt xoài, đợt lựu, đợt bằng lăng...; cũng không thể

thiếu các loại gia vị như sả, ớt, gừng... Nói chung, rau dưa càng nhiều, càng non, càng giòn, càng khoái khẩu. Ngân ấy thứ kết hợp hài hòa, đan xen, tạo nên mùi vị rất riêng, rất hấp dẫn.

Thường thức, ngoài sự hấp dẫn nhất định của mắm, điều cần nhất là phải được diễn ra trong không khí thân tình, hết sức tự nhiên, đồng thời mọi người đều trong tâm thế háo hức, tiệc mắm mới đạt yêu cầu chất lượng và tròn vị, bởi nói như Tản Đà, “*đồ ăn ngon; giờ ăn không ngon, chỗ ngồi ăn không ngon, không được người cùng ăn cho ngon, không ngon. Giờ ăn ngon; đồ ăn không ngon, không được người cùng ăn cho ngon, không ngon. Giờ ăn ngon; đồ ăn không ngon, chỗ ngồi ăn không ngon, không được người cùng ăn cho ngon, không ngon. Chỗ ngồi ăn ngon; đồ ăn không ngon, giờ ăn không ngon, không được người cùng ăn cho ngon, không ngon. Được người cùng ăn cho ngon; đồ ăn không ngon, giờ ăn không ngon, chỗ ngồi ăn không ngon, không ngon*”.

Trong tinh thần đó, nói một cách khác hơn, mọi người phải trong tư thế “xông pha” như một “trận tiệc”.

- Do cái sự mặn nhất định của mắm/ nước mắm nguyên chất nên “hạn dùng” rất chi là thoải mái, đơn vị tính là năm, là tháng chứ không phải như các loại thức mọn khác mới qua đêm đã thiu, mới mấy ngày đã lên meo, đóng mốc. Tuy nhiên, sự bảo quản ấy sẽ trở nên vô hiệu nếu đó là

món ăn thừa. Hay nói một cách khác hơn, để đảm bảo an toàn sức khỏe cho người tiêu dùng, những chén mắm/ nước mắm đã ăn mà còn dư (không còn nguyên chất) thì phải đổ bỏ, đành rằng rất uổng.

III. LÀM NƯỚC MẮM

Nước mắm chế biến từ mắm loại cá gì thì tên gọi gắn với con cá đó. Ở Nam Bộ sản xuất chủ yếu hai loại là *nước mắm cá linh*, đánh bắt vùng đầu nguồn sông Cửu Long trong mùa nước nổi, cao điểm là vào tháng nước giọt, cá các loại (chiếm tỉ lệ áp đảo là cá linh) trên đồng rút hết xuống kinh rạch để ra sông, nên cũng gọi *nước mắm đồng*; và *nước mắm cá cơm*, đánh bắt vùng biển phía Tây Nam, nên cũng gọi *nước mắm biển*.

Và tùy cách chế biến mà có thêm những tên gọi khác nữa, như:

- *Nước mắm sống*, còn gọi *nước mắm long*, là chất dịch tiết ra từ hũ cá đã ướp muối, mùi tanh, màu đục do máu cá. Nếu đây không kỹ hũ mắm sẽ bị nhưng nhúc dòi mẹ dòi con. Đây là món ăn “cực chẳng đã” của người quá nghèo khổ - bữa cơm thường ngày không món gì khác ngoài chén nước mắm sống này, gọi “ăn mắm húp dòi”.

- *Nước mắm nấu* là mắm đã ngấu, dờ ra, đổ vào một lượng nước, muối, đường chày (đường đỏ), rồi đem nấu cho rã. Múc ra rổ có lót vải dày để lược bỏ xương. *Nước mắm nhất* màu đỏ. Dùng làm *nước mắm chấm*. Lấy bã

mắm trong vải lược, cho thêm nước và đường chày vào *đặng nấu nước nhì*, màu nhạt hơn, gọi *nước mắm kho*.

- *Nước mắm nhì* là chất dịch của mắm đã ngấu, rỉ ra từng giọt từ lỗ lù ở gần sát đáy lu/ hũ (hoặc chảy liên tục thành giọt rất nhỏ nếu ủ trong thùng rất to, khép bằng gỗ). Hứng được bao nhiêu thì đem đổ trở lại trong hũ/ thùng ấy. Làm như vậy nhiều lần, cho đến khi con mắm chỉ còn xương mới thôi. Nước mắm nhì cũng có nhiều loại: độ đậm cao nhất gọi *nước mắm cốt*, màu cánh gián; độ đậm càng thấp thì màu càng nhạt dần, thấp quá thì dùng làm *nước mắm kho*. Dù *cốt* hay *kho* loại nào cũng chất lượng tuyệt hảo thơm ngon.

Bằng vào kinh nghiệm, dân gian có cách thử: bỏ vào chén nước mắm vài hạt com nguội, nếu chìm thì chưa đủ độ ngon; không chìm mà cũng không nổi thì không nguyên chất, có pha; nếu nổi hẳn thì chất lượng như vàng. Tuy nhiên, dân sành ăn chỉ cần nhìn màu hoặc “nghe mùi” thôi cũng biết nước mắm ngon hay không ngon, thậm chí phỏng đoán được độ đậm nữa.

1. Để mắm/ nước mắm “thiệt ngon”

Dân gian cho rằng mắm/ nước mắm có dòi là ngon, thậm chí “dòi càng nhiều càng ngon”. Đó chẳng qua là một cách “nói túng” do “tiếc của” mà thôi - vì đổ bỏ toàn bộ thì uổng quá. Bởi từ ngàn xưa nhân dân ta đều biết rất rõ rằng, khi phát hiện trong nồi canh có một con sâu thì người ta không thể không đổ bỏ nồi canh (“con sâu làm rầu nồi

canh"). Cũng như thế đó, nếu thấy trong chén nước mắm có một con ruồi rơi vào thì thực khách sẽ tỏ thái độ thế nào? Một con sâu, một con ruồi là thế, huống chi một hũ mắm nhưng nhúc dòi? Hãy hình dung, mức độ kinh hoàng của người mục kích sẽ ra sao? Hỏi tức đã trả lời.

Thành ra quan niệm "mắm/ nước mắm có dòi mới ngon" quyết là không đúng. Hễ không đúng thì không nên bảo thủ mà hãy học cách làm mắm không dòi do "dân trong nghề" truyền trao bí quyết:

- Muốn mắm không có dòi người ta giã nát *cây/ lá bọ mắm* (cũng gọi *cây bọ mắm, cây thuốc dòi* - một loại rau), bỏ vào hũ mắm rồi đậy nắp cho kín. Thế là an toàn.

Cách khác: Trước khi vô muối, người ta ngâm cá đã làm sạch trong nước phèn chua, hoặc giấm, nói chung là chất chua.

Nói tóm, về ẩm thực, cho dù món ăn được chế biến theo phương pháp thủ công truyền thống, hay ứng dụng "công nghệ cao", ngoài yêu cầu phải đạt chất lượng nhất định theo quy định, nhà sản xuất cũng không thể không tôn trọng sức khỏe người tiêu dùng, tức phải đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Mắm/ nước mắm bị "trở" - duyên do; cách sửa

Mắm trở là mắm đã thính, đã chao mà lại bốc mùi hôi, nói chính xác là thúi không chịu nổi. Nhà có khạp mắm trở không thể không làm phiền lòng cả xóm. Đổ bỏ thì uổng

quá, mà ăn thì không thể nào. Thế phải làm sao? Việc đầu tiên là phải tìm duyên do.

Một là để ngoài sân mà không đậy kỹ, bị nước mưa nhều vào. Xử lý bằng cách chắt hết nước ra, đem phơi nắng hoặc nấu sôi, hớt bỏ bọt - cốt để diệt khuẩn gây thối - còn chượp thì rửa lại bằng nước muối 3%, xong vô muối mới, bắt đầu làm lại, dùng nước lã đã nấu sôi, để nguội, đổ vào.

Hai là cho ăn muối đúng liều lượng mà chượp bị hư là do khâu rửa cá hoặc đồ đựng không sạch, còn bùn đất hoặc tạp chất nói chung là vệ sinh kém.

Ba là ướp muối ít, thiếu độ mặn cần thiết...

Rất đơn giản, chỉ cần ngắt một ít cọng rau muống đồng, đập dập, bóp nát với muối cục đấm ba sồn và đường chảy đã thắng, rồi cho vào khạp mắm, trộn đều, đậy kín. Chỉ khoảng mười ngày sau đó do con mắm đã được bổ sung đầy đủ lượng muối, lượng đường, và đặc biệt là chất mù của rau muống đồng có tác dụng đánh bật mùi hôi thúi rất khó chịu ấy. Thế là khạp "mắm trở" đã được "sửa" với sự o bế cẩn thận nên không thể không "chuyển bại thành thắng", rất thơm ngon - có khi thơm ngon hơn cả những khạp mắm không bị trở.

IV. KINH NGHIỆM VÀ BÍ QUYẾT

Kinh nghiệm và bí quyết trong nghề làm mắm/ nước mắm có nhiều, mỗi người một cách, một kiểu, chủ yếu là gia giảm các chất phụ gia và sự vệ viên... Chung nhất, bắt

cứ nguyên liệu là cá, tép, cua, còng..., nhất thiết phải rửa cho thật sạch (không còn bùn, rác). Về thời gian thì tùy từng đối tượng, cụ thể:

- Mắm làm từ cá đồng thời gian chín từ 4 - 6 tháng.
- Mắm làm từ cá biển thời gian chín trung bình 2 - 3 tháng.
- Mắm làm từ cá nước lợ thời gian chín khoảng 3 - 4 tháng.
- Khạp/ hũ phải rửa thật sạch, đem phơi nắng. Khi vô hũ, nhất thiết phải nhận thật chặt, gài vỉ, dằn đá (vật nặng) lên trên để tránh hiện tượng cá/ mắm bị “nong nước” - hư.
- Đem hũ mắm để ngoài sân là nhằm thúc đẩy sự lên men tự nhiên nhờ nhiệt độ của nắng ấm, tức làm cho cá “mau chín” thành mắm, gọi *nhiệt giải*.

- Tùy từng loại thủy sản cụ thể (cua còng hay tép cá, cá trắng hay cá đen; to hay nhỏ...) mà người làm mắm/ nước mắm biết rõ thời gian thủy phân dài hay ngắn, vô muối nhiều hay ít, dùng loại thính nào cho phù hợp (khô hay lỏng), và phải chờ bao lâu mới ăn được, bao lâu mới ngon tuyệt, và bao lâu mới “quá đất”.

- Muối làm mắm không dùng muối bột (hay muối bột) mà phải dùng muối cục đăm ba sồn, vì trong thời gian chờ cá chín thành mắm, hột muối tan chậm, nên muối và gia vị thấm đều từ ngoài vào trong; còn dùng muối bột thì cá chỉ chín mặt ngoài, thành ra chất lượng con mắm hơi bị kém.

Nói rõ hơn, loại muối cục đăm ba sồn vừa nói phải là muối sản xuất ở Nam Bộ mà đại diện là muối Bạc Liêu. Sách *Gia Định thành thông chí* ghi nhận rất đúng: “*Xứ Ba Thắc trấn Vĩnh Thanh có sản xuất nhiều muối hồng, vì đất nước chỗ ruộng muối vàng đỏ, khi múc nước đem phơi, nước vẫn có bùn đục, nên ra như thế, nhưng đem phơi lại một lần nữa, lọc với những bọ nổi ở trên thì sắc muối lại trong trắng mà vị được thanh cam hơn muối các chỗ khác. Người Tàu chuyên nghề này, đan bao lá hình vuông, mỗi bao đựng 5, 6 cân, theo man tục gọi 40 cân làm 1 xe, đem bán ở Cao Miên được lợi rất nhiều... Phàm muối cá ruộng nên dùng muối đỏ, khi đầu đã dùng muối đỏ, thì khi muối lại cũng chỉ dùng muối đỏ, nếu dùng lộn xộn muối trắng và muối đỏ thì mắm phải hư thối, còn dùng muối trắng cũng hư như thế”.*

- Đặc sản “mắm Nam Bộ” được hình thành do nhiều nguyên nhân. Ở đó nguyên nhân chủ yếu là sự tương thích và tương tác giữa các yếu tố:

+ *Nguyên liệu với nguyên liệu*: Mọi người đều biết, cá và muối là hai nguyên liệu chính để làm ra mắm/ nước mắm. Để nguồn thủy sản được phân bố tự nhiên đều khắp các sông to, rạch nhỏ trở thành mắm/ nước mắm Nam Bộ thơm ngon nức tiếng, nhất thiết phải được sự hỗ trợ tích cực của những loại muối mà thành phần của nó không thể

không có chất phù sa của sông rạch miền Nam, mà đại biểu là muối Bạc Liêu, là loại muối đặc biệt ngon, vì muối miền Nam mặn dịu chứ không mặn xẵng như muối sản xuất ở các vùng miền khác.

Đó là chưa nói đến đặc tính của những phụ liệu cao cấp khác cũng vốn là thổ đặc sản của địa phương, như mật ong rừng tràm miệt U Minh (chất lượng hơn mật ong nuôi), hay đường thốt nốt miệt Bảy Núi, cụ thể là *đường cháy* (dạng nhão), xưa gọi *đường om* vì được đựng trong “cà om” - một loại nôi đất tròn, không quai, đồ đựng đặc biệt của địa phương thời trước, sản xuất ở Xà Tón (An Giang), thơm ngon hơn đường mía.

+ *Nguyên liệu với môi trường*: Ở Nam Bộ tuy địa hình, địa thế từng vùng đất có khác nhau, nơi thì sông Tiền sông Hậu nước bạc quanh năm; nơi thì nê địa chua phèn như ở Đồng Tháp Mười, hoặc rừng tràm U Minh; nơi thì nước mặn, nước lợ như ở vùng biển hoặc ven duyên... đâu đâu cũng đầy ắp cá tôm, nhưng tất thảy đều phải thích nghi với môi trường sống cả về chất đất (cát, sét, bùn...), chất nước (ngọt, lợ, mặn; nước chảy, nước đứng...), và khí hậu. Tùy đặc điểm từng vùng miền mà có những vật sản khác nhau. Từ những vật sản ấy người ta mới nghĩ chế ra những thứ mắm khác nhau, chẳng hạn ở đầu nguồn thì mắm linh, mắm thái; ở hạ nguồn và ven duyên thì mắm ba khía, mắm rươi, mắm ruốc, mắm tôm chà... Tuy tất cả đều là đặc sản, đều là món ngon nổi tiếng từ lâu, nhưng nếu thưởng thức

mắm trong điều kiện “phong cách quá tây” nhất định sẽ giảm ngon ít lắm cũng mấy chục phần trăm. Và sẽ “trót quớt” nếu ăn mắm mà nhậu bia hoặc uống rượu tây, bất kể hiệu gì.

Cho nên, để thưởng thức trọn vẹn cái ngon của đặc sản này, thiết tưởng tiệc mắm phải được diễn ra trong môi trường thân tình, thoải mái. Nói như Tản Đà, từ đồ ăn, giờ ăn đến chỗ ngồi ăn, và người cùng ăn, đều phải thật sự tự nhiên, không quá “giữ kẽ”. Hay nói một cách khác, ăn mắm “đúng bài” là phải tự do, dân chủ, và nếu được thiết kế trong khung cảnh nhà quê của miệt ruộng (ngồi ở cà lang lúa, trong rẫy dưa, rẫy bắp hoặc cạnh cây rom...), hay miệt vườn (bày tiệc trên chiếc đệm bàng trải dưới gốc xoài, hoặc trên mui ghe đang cắm sào dưới bến chờ “ăn hàng”...) thì không còn gì bằng.

+ *Nguyên liệu với con người*: Được thiên nhiên ưu đãi về nguyên liệu là một lẽ, một lẽ khác không thể không ghi nhận là sự sáng tạo và bàn tay khéo léo của con người. Thật vậy, mắm đã trở thành món ngon nổi tiếng từ lâu, nhưng nếu bữa tiệc được bày ra trên địa bàn Nam Bộ, và chủ tiệc là “người Nam Bộ” thì cái sự ngon ấy nhất định sẽ tăng thêm gấp bội. Đơn giản vì cái khung cảnh đồng rộng sông dài ở đồng bằng Cửu Long và người Nam Bộ mới phát huy cao nhất những tinh túy đặc sản do chính họ “nghĩ chế” ra - dân sành ăn mắm phát biểu.

+ *Ưu thế về nguồn nguyên liệu:* Vào mùa nước nổi, toàn đồng bằng sông Cửu Long trở thành biển nước, cá tôm các loại từ Biển Hồ tràn xuống. Chúng chia nhau, lớp thì tập dựa vào đồng cỏ, lớp thì cứ “sông dài cá lội”, vừa trôi vừa sinh sôi nảy nở đến mức “kẹo lèn bực sông”... Nói chung, nơi nào “có nước thì có cá”, đủ chủng loại. Sát nghĩa thì vậy, nhưng rộng ra, nhờ không biết cơ man nào là tôm tép lươn cua, rắn rùa ếch nhái... lúc nào cũng lảng xảng khắp đồng cạn đồng sâu, tất nhiên đều là môi ngon cho cá. Cá nhờ đó lớn như thổi. Nước giựt, chúng tràn xuống kinh rạch tìm đường ra sông, trong số ấy một bộ phận không nhỏ trở thành nguyên liệu chính cho nghề làm mắm/ nước mắm, mà đại biểu là cá linh.

CHƯƠNG VI

SỨC HẤP DẪN NHẤT ĐỊNH CỦA MẮM/ NƯỚC MẮM

I. NGƯỜI ĂN CHAY VẪN THÍCH HƯƠNG VỊ CỦA MẮM, NÊN ĐÃ SÁNG TẠO KHÔNG ÍT MÓN MẮM CHAY, Y CHANG MẮM MẶN.

1. Mắm kho

Để có một nồi mắm kho chay chất lượng, người ta chuẩn bị một số nguyên liệu quen thuộc:

- Tàu hủ, 1 miếng 10 x 10cm, xắt vừa ăn, chiên hơi vàng.
- Đậu đũa/ đậu que cắt khúc khoảng 4cm.
- Cà tím, 1 trái non.
- Đậu bắp non 5 - 7 trái, để nguyên.
- Nấm rơm tươi, khoảng một chén.
- Sả, ớt.
- Boas - rô (poireau - còn gọi là tỏi tây, vì có củ gần giống như tỏi, củ hành và hành lá - người cũ ăn tỏi, nên rất kết loại gia vị này).

- Chao (làm từ khoai môn hay đậu nành đều được), 2 viên và 1/2 chén tương hột xay và nước chao.

- Dầu ăn, đường, bột nêm nấm (hay bột ngọt)...

Trước hết bắc nồi lên bếp chờ nóng, khử dầu ăn bằng Boa - rô, sả, ớt đã băm nhuyễn. Sau đó lần lượt cho nấm, đậu que, đậu đũa và cà tím vào. Nếu có hải sản như tôm, mực (tạo hình bằng tinh bột) thì để vô luôn. Xào sơ, cho hỗn hợp tương, chao đã tán nhuyễn vào. Rồi đổ vô khoảng 1 chén nước (nhiều hay ít tùy khẩu vị). Chín, nêm nếm. Xong. Ăn nóng với cơm, bún - tất nhiên cũng có các loại rau dưa như người ăn mặn ăn "mắm thiệt".

2. Mắm lóc chung

Hầu hết các món chay đều được vế viên từ đậu nành (gọi đậu hủ). Để có món mắm lóc chung chay, người ta ủ đậu nành đã nấu chín với muối từ nhiều tháng trước, tức phải có sẵn món "mắm hủ", rất nặng mùi, hay nói đúng hơn là rất thúì, nhưng khi chế biến thành mắm (già) thì hoàn toàn khác, nếu không muốn nói là thơm (đối với những người đã quen mùi). Một trong những món già ấy là mắm lóc chung.

Trước hết, người ta xào mắm hủ với nước khóm, nấm rom, tỏi tây (Boa - rô). Lửa nhỏ. Khi đã ráo, tức sên sệt thì nhắc xuống chờ nguội, nắn thành hình con mắm lóc rồi để vô tô chung, cho chút muối, đường, bột nêm nấm. Rắc tiêu, hành lá... Ăn với cơm nóng, cặp dưa leo, chuối chát và các loại rau mùi.

3. Mắm lóc chiên

Cũng chế biến y như món mắm lóc chung nhưng không chung mà chiên.

4. Nước mắm

Một thứ nước chấm của người ăn chay, được chế biến từ hỗn hợp: nước cốt trái khóm, muối, đường, hạt nêm nấm, nước cốt chanh, bột ớt khô. Màu sắc, mùi vị đều rất giống nước mắm thiệt.

II. MẮM/ NƯỚC MẮM THEO CHÂN NGƯỜI VIỆT ĐI KHẮP NĂM CHÂU

1. Ở nước ngoài, những nơi có nhiều người Việt định cư, các nhà hàng, tiệm ăn, quán nhậu không thể không phục vụ món mắm

Ở xứ người, muốn ăn mắm không phải là chuyện dễ. Chỉ cái mùi đặc trưng của mắm thôi cũng đã làm cho cả xóm cảm thấy khó chịu rồi (cũng giống như có người không chịu được mùi trái sầu riêng). Nhưng nhớ quá, thèm quá, biết làm sao. Phải ăn thôi. Thế là những người đồng hương thân thiết cùng nhau kéo đến nhà hàng hoặc tiệm ăn, quán nhậu của người Việt. Thiếu gì. Có khi họ không đi tiệm, quán mà chọn điếm nhà ai đó cho có không khí gia đình. Tất nhiên đây là dịp để các quý bà dượt lại tay nghề. Thế là kẻ mắm, người rau, rồi nào tôm, lươn, thịt, cá..., bởi trong siêu thị không thiếu bất cứ thứ gì, có khi đầy đủ hơn ở quê nhà là khác. "Mỗi người một tay một chun", không mấy chốc tiệc mắm đã được dọn lên, hương xưa kích hoạt nức

mũi. Mọi người đều thưởng thức với thái độ rất hăm hở, rất nhiệt tình. Họ không chỉ ăn để thỏa mãn sự thèm, mà hơn hết là để đỡ nhớ quê hương, nên ai ai cũng râm ran những chuyện “hồi năm”, nào mùa nước nổi kẻ chống xuống vô cánh đồng lúa mùa đật xà di bắt cá rô, người dọn luồng bùa vài tay lưới hai phân rươi, dính toàn “cá linh lựa”, rồi ngắt rau dứa, rau muống, rau nhút, hái bông điên điển, bông lục bình, thứ nào cũng non chong, cũng “siêu sạch”, rồi trái đem dưới gốc xoài, với tay bẻ vài trái khế chua..., mạnh ai nấy quần cụt ở trần mà “tình thương mến thương”, mới “ít ly” (y lít) thì bắt đầu hát tuồng “Mạnh ai” (mạnh ai nấy nói). Nhớ, những kỷ niệm ấy tuy “dân dã mà ngon”. Vui ơi là vui.

2. Thương hiệu nước mắm Phú Quốc của Việt Nam từng bị kẻ xấu “cướp đoạt”.

Nước mắm Phú Quốc có lịch sử rất lâu đời, chỉ ít cũng đã trên trăm năm, nhưng chính thức tham gia thị trường và được mọi người biết đến thì chỉ mới khoảng hơn nửa thế kỷ nay, trước hết nó được gọi là “nước mắm biển” rồi “nước mắm hòn”, dần về sau, để phân biệt với nước mắm cũng làm từ cá cơm, nhưng sản xuất ở các hòn đảo nhỏ khác trong khu vực (như hòn Sơn Rái, xã Lại Sơn, huyện Kiên Hải, cũng thuộc tỉnh Kiên Giang), người ta gọi “nước mắm hòn Phú Quốc”, rồi gọn lại là “nước mắm Phú Quốc”. Từ ấy định danh luôn đến nay.

Do thơm ngon, độ đậm cao và đặc biệt là rất hợp khẩu vị người tiêu dùng nên nước mắm Phú Quốc nhanh chóng chiếm lĩnh thị trường trong nước và cả thị trường ở những nước có nhiều người Việt định cư. Chính vì lẽ đó không ít người đã ngang nhiên cướp đoạt thương hiệu này dưới nhiều hình thức khác nhau, chẳng hạn như mua nước mắm cốt Phú Quốc về pha với nước mắm dỏm rồi dán nhãn “nước mắm Phú Quốc” tung ra thị trường. Có người “thủ” hơn, ghi “Nước mắm cá cơm Phú Quốc”. Khi đọc kỹ những hàng chữ nhỏ xíu in trên bao bì, người ta thấy hầu hết địa chỉ nơi sản xuất đều ở đất liền, chứ có phải ngoài đảo Phú Quốc đâu, mới “té ngựa”. Vậy là họ đã an nhiên lừa gạt người tiêu dùng mấy chục năm.

Theo thống kê, năng lực sản xuất của các nhà thùng ở Phú Quốc cho ra mỗi năm khoảng gần 40 triệu lít nhưng số lượng tiêu thụ trên thị trường hơn 200 triệu lít (như vậy hơn 80% nước mắm Phú Quốc trên thị trường là hàng giả, hàng kém chất lượng, có khi chỉ là hương - hóa chất).

Còn ở nước ngoài, nghe đâu nước mắm Thái cũng có nguồn gốc từ Việt Nam vì khi xuất khẩu, trên nhãn hiệu thường ghi tiếng ngoại quốc (Anh, Pháp) kèm thêm hai chữ: “Nước mắm”. Thái Lan xuất khẩu nước mắm để phục vụ cộng đồng người Việt di tản ở nước ngoài. Sau 1975, Việt Nam bị cấm vận, nắm bắt được nhu cầu thiết yếu của người Việt xa xứ, Thái Lan đã dùng người tị nạn Việt làm nước mắm và đồ ăn Việt xuất khẩu.

Lại nghe, cũng có không ít kẻ xấu đã đăng ký nhãn hiệu nước mắm Phú Quốc tại một số quốc gia có nhiều người Việt định cư để giành quyền được bảo hộ, nhưng lại bán toàn nước mắm giả hiệu. Đó là những hành vi cướp đoạt trợ trên, với ý đồ lập lờ, cố ý lừa gạt người tiêu dùng, nên những doanh nghiệp trong ngành và các cơ quan chức năng không thể không phản đối.

Bị làm gian, làm giả tất nhiên chất lượng nước mắm Phú Quốc không thể không bị tai tiếng ít nhiều trong một khoảng thời gian nhất định. Cho đến khi sự can thiệp có hiệu quả của pháp luật, “nước mắm Phú Quốc” mới được trả về đúng vị trí và chất lượng có một không hai của nó.

Vì là món ăn “quốc hồn, quốc túy” nên mắm/ nước mắm không chỉ vẫn đồng hành cùng dân tộc mà nó còn được các nước trên thế giới thừa nhận như món ăn đầy thiện cảm.

Báo Mỹ so sánh nước mắm Phú Quốc của Việt Nam với rượu Champagne của Pháp.

Nước mắm Phú Quốc đang có tiềm năng rất lớn, nó đang đại diện cho bản sắc Việt Nam và có thể nổi tiếng như Champagne của Pháp.

Cô Alisabeth Rosen biên tập viên của Word Việt Nam tại Hà Nội đã có bài viết chia sẻ quan điểm của mình về tiềm năng vươn ra thế giới của nước mắm Việt Nam trên tạp chí *The Atlantic* của Mỹ:

“Cường và gia đình đến Mỹ năm 1979, ba thập kỷ sau anh trở lại Phú Quốc, một hòn đảo ngoài khơi phía nam của Việt Nam, để làm nước mắm.

Nước mắm là gia vị quan trọng trong ẩm thực của các nước Đông Nam Á và rất phổ biến tại Việt Nam và Thái Lan. Nó được làm từ cá cơm lên men và mang lại hương vị chua ngọt đặc biệt. Hơn 95% hộ gia đình Việt Nam sử dụng nước mắm hàng ngày và nêm nó vào hầu hết các loại thức ăn từ súp, mì... đến nước chấm.

Trong những thập kỷ trước đây, các bà nội trợ mua nước mắm không tên từ các chợ truyền thống. Ngày nay họ trung thành nhiều hơn vào những loại nước mắm có thương hiệu đang có xu hướng chiếm lĩnh thị trường. Có ba thương hiệu nước mắm được sản xuất bởi công ty Masan Consumer đang chiếm 76% thị phần của thị trường trong nước, có doanh số dự báo năm nay khoảng 400 triệu USD. Gần đây, một quỹ đầu tư có trụ sở tại New York là KKR đã tăng cổ phần của họ tại công ty này lên đến 359 triệu USD, một khoản đầu tư vào công ty tư nhân lớn nhất tại Việt Nam vào thời điểm này.

Nhưng Cường và khoảng 90 nhà sản xuất nước mắm tại Phú Quốc muốn người tiêu dùng xem hương vị của loại nước sốt này vượt ra ngoài vai trò của một loại nước chấm quen thuộc của mỗi gia đình.

Năm nay, nước mắm Phú Quốc trở thành sản phẩm đầu tiên của Đông Nam Á được Ủy ban châu Âu cấp giấy chứng chỉ bảo vệ nguồn gốc xuất xứ (PDO). Để có được uy tín đáng tự hào này, sản phẩm phải được hoàn toàn sản xuất trong một khu vực nhất định, nguyên liệu và kỹ năng sản xuất phải hoàn toàn thuộc về địa phương. Một số sản phẩm hiếm hoi trên thế giới có được chứng chỉ PDO là thịt muối Prociutto di Parma của Ý, giấm Balsamic của Ý và rượu Champagne của Pháp, đều là những sản phẩm đã có danh tiếng toàn cầu.

Cường cho rằng, “chúng tôi nghĩ hòn đảo này cũng đặc biệt như vùng Bordeaux của Pháp. Khí hậu, nguyên vật liệu và truyền thống làm nước mắm tại đây rất khác biệt, nó tạo nên chất lượng và uy tín của riêng mình, là một loại *terroir*”. Trong tiếng Pháp, *terroir* là từ dùng để miêu tả tính đặc biệt của rượu và thực phẩm. Nó bao gồm các yếu tố như điều kiện tự nhiên, tính chất địa lý, phương pháp sản xuất và các tài sản văn hoá vô hình khác. Người Việt Nam thường gọi những sản phẩm loại này với hai từ “đặc sản”. (Theo NhungQuyenVietNam).

Đúng như tạp chí *The Atlantic* của Mỹ đã viết, ngày nay, nước mắm Phú Quốc không chỉ nổi tiếng ở trong nước mà còn nổi tiếng ở rất nhiều nước trên thế giới như: Mỹ, Úc, Thái Lan, Nhật, Hàn Quốc... Tháng 8 năm 2013 nước mắm Phú Quốc được Ủy ban Châu Âu (EU) trao chứng nhận tên gọi xuất xứ (PDO) “Phú Quốc” cho sản phẩm

nước mắm Phú Quốc (Kiên Giang) của Việt Nam. Vậy là nước mắm Phú Quốc đã đăng bạ bảo hộ PDO thành công tại thị trường 28 nước thành viên EU. Đây là sản phẩm đầu tiên của Việt Nam được chính thức bảo hộ tên gọi xuất xứ và chỉ dẫn địa lý tại liên minh Châu Âu. Theo đó, chỉ có những sản phẩm nước mắm sản xuất và đóng chai tại huyện đảo Phú Quốc mới được phân phối vào thị trường EU với tên gọi xuất xứ “Phú Quốc”, nó đã khẳng định sản phẩm độc quyền, nổi tiếng của đất đảo ngọc Phú Quốc với thế giới. Đây còn là điều kiện thuận lợi để Kiên Giang lấy lại thương hiệu nước mắm Phú Quốc truyền thống từ lâu đã bị chiếm dụng, bị làm giả như đã có nói ở trên.

Và tác giả bài viết cũng không quên nêu ra rằng, tại nước láng giềng Trung Quốc, chính phủ họ đã đầu tư rất nhiều tiền để xây dựng thương hiệu nước tương Thượng Hải có truyền thống hàng thế kỷ, nay được công ty Qian Wan Long sản xuất. Mặc dù nó được trao giải thưởng là di sản văn hoá phi vật thể của quốc gia, nhưng lại khó có được một chứng nhận “đặc sản” PDO như nước mắm Phú Quốc của Việt Nam.

Thật đáng tự hào.

CHƯƠNG VII
MẮM, NƯỚC MẮM QUA GHI NHẬN KHÁCH QUAN;
TRONG VĂN HÓA ĐỜI SỐNG
VÀ TRONG LỜI ẨM TIẾNG NÓI NGƯỜI NAM BỘ

I. “MẮM CỦA TA” QUA GHI NHẬN KHÁCH QUAN

Nay, nói mắm Nam Bộ không có nghĩa chỉ khu biệt ở Nam Bộ, mà nó đã trở thành “mắm của ta” - của Việt Nam. Dưới đây là ghi nhận của một số “nhân vật có tầm quyền” về món quốc hồn quốc túy này.

1. Người Hoa

- Nhà chính trị Trịnh Hoài Đức (gốc người Hoa, làm quan tới chức Hiệp tổng trấn Gia Định thành, đầu triều Nguyễn) trong sách *Gia Định thành thông chí* của mình, ông đã ghi nhận một “kỷ lục” về ăn mắm: “*Có người trong một bữa ăn, ăn hết hai ống mắm, độ hơn 20 cân, để làm trò vui trong khi đổ cuộc nhau*”.

Còn uống thì, vẫn theo sách đã dẫn, tác giả ghi nhận lúc bấy giờ có ông Nguyễn Văn Thạch nào đó đã từng uống trà

Huế (đồ cuộc) bằng cách “*dùng một cái vò rộng lớn miệng, rót ra bát lớn, uống luôn một hơi, mình ông mặc áo đôi, mở hôi đổ như nước tắm, giây lát uống hết nước ấy, lấy được tiền cuộc*”. Rõ ràng, uống được thật nhiều nước trà nóng sôi ngay khi mới rót ra chén mà không phỏng miệng là cả một sự tài - biết đâu trước đó ông ta đã chơi chiêu: cố ăn cho thật nhiều mắm, nhóc một bụng, nên phải mau mau “nốc lấy nốc để” cho đã khát?

- Học giả Vương Hồng Sển (1904 - 1996), là tác giả nhiều cuốn sách rất có giá trị, trong đó có tác phẩm *Giờ mắm*. Với món này, ông là người “trước ghét sau mê”, chính ông thuật lại trong *Hơn nửa đời hư*, rằng mẹ ông biết con mình không thích ăn mắm. Một hôm bà đem về một mắm lóc nguyên con và nói rằng đây là thứ mắm quý vì đã giữ được 10 năm. Thế là vì tò mò ông đã ăn thử và từ đấy không sợ mắm nữa.

Về ẩm thực, đáng lý bênh vực hết mình cho thịt mỡ, xì dầu..., đàng này khi có dịp đi làm khách nước ngoài, được các nước chủ nhà thết đãi toàn món ngon vật lạ, nhưng ông vẫn nhớ quá món mắm đậm bạc quê nhà. Ông thật lòng: “Kể ra, về khoa khảo cổ thì tôi sút kém hơn nhiều người, duy nếu nói đến cái ăn cái uống, thì ai đi tới đâu tôi đi tới đó, và nhờ trời cho, bấy lâu há dễ chịu thua ai. Tôi đã ném cơm Tây từ sang đến hèn, từng thưởng thức món thịt trầu nướng theo kiểu Hồi ăn với cà chua (tô mát), duy chùng bước chân lên cù lao Đài Loan, là quê hương của Trịnh

Thành Công, vì được ăn họ theo vua Minh, quốc tính, nên Pháp và hoàn cầu gọi Koxinga (Quốc tính gia). Đài Loan cũng là thuộc địa cũ của Nhật, đến đây vì ăn khá nhiều ngày thịt và mỡ dầu của đầu bếp Tàu, thú thật khi ấy tôi mới sáng mắt học được chút gì về khoa ẩm thực và ý nghĩa cuộc sống của Đông Phương.

Ở Đài Loan, ăn toàn thịt mỡ, xì dầu, ngày nào như ngày này, khiến bắt nhớ nước mắm hòn Phú Quốc và nhớ mấy bữa đậm bạc cơm đỏ, và rau của nước nhà quá xá. Có ai dè trót sanh ở xứ mắm bò hóc, và dẫu đi đến đâu, ăn được nếm được thức gì ngon cách mấy, tôi vẫn không quên tô bún nước lèo đất mẹ, nhất là khó quên cọng bông súng Phụng Hiệp (Cần Thơ), khi thèm không có bông súng chỉ, dẫu bông súng trâu lớn cọng và cứng, thậm chí bây giờ ở xa Phụng Hiệp, hôm trước tạm dùng bông súng kiếng, đồng bào hột tiền, cắt bông súng trồng làm cảnh, đem ra chợ Gia Định bán, bà xã mua về, tôi lua một hơi bốn chén cơm gạo lứt và hai tô súp óc nhóc, ngon lành, có cần gì bông súng chỉ. Kể về món mắm và rau, vừa củ lá họ, rau đắng, bông súng, bắp chuối hột xắt ghém, một điều kiện cần nhất là phải có rau dứa mới đúng là ăn mắm và rau. Thứ rau gì quái gỡ, vắng ăn thì thèm, nhưng khi dọn lên bàn, thấy ngán ngán. Có thứ rau dứa trơn tru sạch sẽ, lại có thứ, ác nghiệt thay ông trời, là rau dứa này, mỗi bẹ, mỗi kẹt nách lá, đều kèm chêm một thứ bông trắng trắng xốp xốp, mỗi lần ăn, tuy vẫn rửa thật sạch, có khử thuốc tím,

nhưng khi lua vào miệng, bắt nhớ chừng và tưởng tượng, nhớ mấy cục bông gòn đã dùng rồi và thường thấy trôi lều bều cạnh khu Dưỡng lão viện ruộng cỏ hoang, ruộng rau muống vùng Thị Nghè, ngồi xe buýt đi ngang, thấy họ vẫn hái, và mình vẫn ăn, mà chưa thấy ai chết vì nhiễm vi trùng rau dừ có kèm cục bông gòn trắng trắng, của trời sanh. Biết ăn, nếu thiếu món rau dừ, nách lá có kẹp cái gì lóp xóp trắng trắng ấy, thì bữa cơm mắm dừ ngon cách nào, tôi cũng cho là vô vị và còn thiếu.

Tuồng cũng cần nói thêm, học giả Vương Hồng Sển có lời tự phê trong bài *Tôi nhớ Huế*, đăng trên *Tc. Bách khoa thời đại*, số 272 ông cũng không quên khoe: “Về phương diện “âm thực” tôi không dám để cho thua ai”.

2. Người miền Bắc

- Tản Đà Nguyễn Khắc Hiếu rất sành ăn, nên khi thưởng thức mắm Nam Bộ, thi sĩ đã chọn mắm An Giang làm đại diện. Rất đúng. Qua đó ta biết ở An Giang không phải chỉ có Châu Đốc là quê hương của mắm. Vùng An Phú và khu tứ giác Long Xuyên đều là nơi làm mắm truyền thống lâu đời. Đặc biệt ở Cù lao Ông Chưởng cũng là nơi sản xuất nhiều loại mắm ngon đệ nhất, nhưng không nổi tiếng bằng ở Châu Đốc là do Chợ Mới thuộc huyện cù lao, đường sá trắc trở, các chợ cũng đều nhỏ, mãi lực yếu và nhất là mối giao lưu với bên ngoài phần nào còn hạn chế, số lượng du khách đến tham quan cũng ít hơn ở Châu Đốc, Long Xuyên, do vậy nghề mắm ở đây không có điều kiện phát

triển. Bà con chỉ làm để ăn trong gia đình. Người Chợ Mới nói riêng, An Giang nói chung, chỉ đãi món mắm khi khách là người thật thân tình hoặc có yêu cầu, vì bà con ngại đãi mắm sẽ mang tiếng là không quý trọng khách.

Ai cũng biết Tản Đà là người rất sành ăn, một lần về chơi Cù lao Ông Chưởng, có dịp được thưởng thức, ông không thể quên, nên khi làm bài thơ “*Thú ăn chơi*”, thi sĩ đã hết lời khen ngợi, trân trọng đưa lên hàng đầu trong mười mấy món ăn ngon độc nhất vô nhị từ Bắc tới Nam.

Trời sinh ra bác Tản Đà,

Quê hương thời có, cửa nhà thời không.

Nửa đời Nam, Bắc, Tây, Đông,

Bạn bè sum họp, vợ chồng biệt li.

Túi thơ đeo khắp ba kì,

Lạ chi rừng biển, thiếu gì gió trăng.

Thú ăn chơi cũng gọi rằng,

Mà xem chưa dễ ai bằng thế gian.

Hà tươi cửa biển Tu Ran,

Long Xuyên chén mắm, Nghệ An chén cà.

Sài Gòn nhớ vị cá tra,

Cái xe song mã, chén trà Nhất Thiên.

Đa tình con mắt Phú Yên,
Hữu tình rau bó ông Quyển Thuận An.
Con ngâm Chợ Lớn chưa tàn,
Tiệc xèo lại có Văn Bàn, Vũ Lao.
Chấn Phòng đất khách com tàu
Con ca xứ Huế, cô đầu tỉnh Thanh.
Mán Sìng, cái bánh chung xanh
Hoa Kỳ tiệc bánh Tin lành nhớ ai
Sơn dương, sò huyết Hòn Gai,
Đồng Sành cá đối, Giáp Lai lợn rừng.
Vân quan, Hoàn linh xe từng,
Con tàu ca nôt trông chừng Mê Kông.
Tuồng Bình Định, rạp Phú Phong,
Ồ Nam nước mắm, tỉnh Đông chè tàu.
Phong lưu chẳng thiếu đâu đâu,
Nước non đưa đón khắp hầu gần xa.²
Nay về Bát Bạt quê nhà,
Sông to cá nhón lại là thứ ngon.
Vắng bè bạn có vợ con,
Xa xôi xã hội, vương tròn thất gia.

Trăm năm hai chữ Tản Đà,
Còn sông còn núi còn là ăn chơi.
Dở hay muôn sự ở đời,
Mây bay nước chảy mặc người thế gian.

Tản Đà chua thêm: “Tôi có qua chơi vùng nhà quê ở Long Xuyên (Cù lao Ông Chưởng), cùng ăn bữa com nhà một ông Chánh tổng, nhiều thứ mắm thiệt ngon”. Rõ ràng là nhiều chứ không phải chỉ một, và thiệt ngon chứ không phải ngon thường.

Nếu không sành điệu, hoặc không có dịp thưởng thức đủ các loại như Tản Đà, hoặc chưa quen lắm với hương vị đặc trưng của mắm, bạn hãy nên làm quen với mắm bằng một bữa mắm thái. Chỉ một thứ “mồi bén” tiêu biểu này, tự nó cũng đã có đầy đủ tư cách đại diện cho tất cả các thứ mắm Nam Bộ.

- Nhà báo Vũ Thống Nhất, công tác Văn phòng đại diện báo Sài Gòn giải phóng tại Cần Thơ, gốc người miền Bắc, do đã chọn “Tây đô” là quê hương thứ hai từ mấy chục năm nay nên khi viết về lẩu mắm Nam Bộ, anh cho rằng đó là “kỳ thú phương Nam”, đồng thời cũng có nhận định rất sâu sắc về hương vị vùng đất này:

Món ăn Nam Bộ đặc sắc ở chỗ nó được tạo ra, mang sắc thái riêng, hương vị ngọt ngào riêng bởi hơi đất miệt vườn mênh mông, vị ngọt sông rạch ào ạt dâng tràn mùa

lũ, khí trời lồng lộng gió biển Tây Nam, cái uy nghi thâm u của lớp lớp rừng già đồi núi nơi đây. Đó chính là “nguyên liệu” đầu tiên, chỉ có cho ẩm thực vùng châu thổ này, nơi đã trở thành “đất lành chim đậu”, mưa thuận gió hòa, ngày càng trù phú, phồn thịnh: “*Ruộng đồng mặc sức chim bay/ Biển Hồ lai láng mặc bầy cá đua*”. Và vì vậy không thể có “gạo Chợ Đào” thứ hai, món lẩu mắm giữa “Hà Thành” do chính tay người An Giang nấu cũng không dễ qua được “hàng chính gốc”...

3. Người miền Trung

Nhà văn Võ Phiến viết về *Mắm và dân tộc*, ông tin tưởng chủ quan: “Trên thế gian không dễ được mấy dân tộc có thiên tư về mắm như dân tộc ta”. Ông ghi nhận:

Đi Châu Đốc không nên chỉ biết đến lễ bái mà không biết đến mắm. Đi, có thể vì Phật lăm; nhưng về, vẫn nên về với mắm, ít ra tí chút để làm quà. Nếu không, e không khỏi bị chê bai là dốt nát về các thứ vật báu của đất nước.

Mắm không phải là kỷ vật, càng không phải là kỷ vật của khách hành hương. Kỷ vật cốt để cất giữ lâu dài, còn thứ vật báu của chúng ta cốt để tiêu thụ nhanh. Tuy nhiên, mỗi lần gợi đến những kỷ niệm hành hương về núi Sam, kỷ niệm không khỏi phảng phất mùi mắm trên, mắm thái...

Quả thực mắm chưa từng có nhiều dịp sóng đôi với thi ca, với tín ngưỡng. Nhưng xét cho cùng kỳ lý, một địa vị ưu tiên dành cho món mắm ở xã hội ta không phải không xứng đáng.

Bởi vậy, chẳng những nên nói về mắm, bên cạnh thi ca lễ bái, mà lại nên nói kỹ nói nhiều. Thậm chí, giá viết được một cuốn toàn thư về mắm Việt Nam càng hay: đó là một công trình lập ngôn có mùi vị dân tộc không thể chối cãi, tha hồ trường tại với non sông.

Ôi, một tác phẩm trong đó mắm cà Nghệ An, mắm sò ở Lăng Cô, mắm cá rãnh ở Phan Thiết, mắm ruốc Vũng Tàu, mắm trên ở Châu Đốc, mắm thơm, mắm mít miền núi, mắm cá đồng ở Hậu Giang, mắm cua ở Bình Phú, mắm tôm ở Bắc v.v... cho đến cái thứ nước mắm cá linh bắt đặc dĩ của Việt kiều trên đất Miên năm xưa, bấy nhiêu quần hùng đều tề tựu đủ mặt, để phát huy chân bản sắc, để kể lể về lai lịch ngọn nguồn, về từng cái hoàn cảnh ra đời riêng tây, về từng chỗ sở trường sở đoản của nhau v.v..., một tác phẩm như thế là một cái gì rất đáng ao ước. Nhưng rất khó thực hiện. Bởi lẽ phải là một đấng thiên tài mới thực hiện nổi.

Góp nóp các cách làm mắm, dùng mắm, để chỉ dẫn những điều thực tiễn thì khối người làm được. Còn biết thưởng thức và phát huy cho đúng, cho đến nơi đến chốn cái “hay” của hết thảy các thứ mắm, công việc đó dành cho hạng nghệ sĩ thiên tài, có được cái lưới bắt được của trời.

Khi nói đến *Cửa mắm và người* ông nhận xét: Thực ra mắm thái, mắm trên có là bao, so với sản lượng mắm của những trung tâm danh tiếng từ lâu đời: Phan Thiết, Mũi Né, Phú Quốc v.v... Thế mà du khách không thể tìm được

một món quà mắm trình bày tiện lợi thích ý ở các trung tâm sản xuất lớn lao kia.

Chỗ đặc điểm này hình như có thể cho phép nghĩ đến một khía cạnh tâm lý. Tâm lý, dĩ nhiên không phải của mắm, mà là của người. Người miền Nam.

4. Người miền Nam

- Hai nhà nho yêu nước Nguyễn Đình Chiểu và Phan Văn Trị:

Chuyện kể rằng trong những ngày Nguyễn Đình Chiểu về sống ở Ba Tri (Bến Tre), Phan Văn Trị - vừa là bạn văn thơ, vừa là bạn đồng tâm, đồng chí - hay lui tới đàm luận về thời cuộc, về vận mệnh của đất nước. Biết tính bạn thích mắm đồng, nên cụ Đồ Chiểu bảo người nhà trong mâm cơm phải có món mắm ngon. Câu chuyện đang rôm rả giữa bữa cơm thì cụ đồ nhắc đến Tôn Thọ Tường. Cử Trị bĩu môi nói: *"Thằng Tường theo Tây được chức quan lớn, vì vậy có người bảo nó khôn, còn tôi như vậy thiên hạ bảo tôi là khùng. Anh thấy đó, khùng thì khùng, chớ "Di, Tề nào khùng giúp Châu"*.

Nghe xong, Nguyễn Đình Chiểu đặt chén xuống bàn cười khẩy, nói: *"Thằng Tường theo Tây, đã quen món ăn Tây, chắc nó không ăn mắm được như bọn mình rồi."*. Cử Trị tán thành: *"Phải rồi. Hễ còn biết ăn mắm sống thì không phải là Tây"*.

Té ra quan điểm dân tộc cũng gắn liền với chén mắm cổ truyền. Hay nói một cách khác, chén mắm không thể không là di sản văn hóa vật chất, còn hơn thế nữa nó còn là di sản văn hóa tinh thần. Thật vậy, cái văn hóa phi vật thể ấy nó đậm đặc hơn nhiều, sâu lắng hơn nhiều. Hèn nào đại văn hào Balzac đã nhận định: *"Món ăn, xét bề ngoài, chỉ là cái đích của sự thỏa mãn vật dục. Nhưng đi sâu, ta vô cùng ngạc nhiên thấy nó biểu hiện trình độ văn hóa vật chất thì rất ít, nhưng biểu hiện trình độ văn hóa tinh thần của dân tộc thì rất nhiều"*.

- Nhà văn Sơn Nam trong một lần thuyết trình về văn hóa ẩm thực Nam Bộ, ông có nói, "mắm là đặc trưng của Nam Bộ, được hình thành bởi sự "hôn phối" giữa trời đất và con người. Đó là tính hào sảng của thiên nhiên và tính tiết kiệm của con người".

Nhà văn giải thích rằng ngày xưa, khi đoàn người Nam tiến theo bước thiên di vào khai hoang mở cõi, lúc đó bất cứ đâu trên vùng đất châu thổ bồi lắng này cũng đầy ắp sản vật cá tôm. Chính điều này đã tạo cho cuộc sống của ông cha ta ngày xưa nhiều phần thuận lợi.

Với nguồn lợi thủy sản phong phú như thế, những lần làm đĩa, bủa lưới, họ chỉ bắt cá lớn đem đi trao đổi hàng hóa, bán và ăn. Nhưng cá nhỏ nếu bỏ lại chúng sẽ chết, mà bỏ luôn thì hoang phí quá, thôi thì tìm cách gì đó để có thể

giữ nó được lâu, để ăn dài dài. Và món mắm ra đời. Từ sự “hôn phối” mang tính ngẫu nhiên này đã cho ra đời một món ăn trứ danh Nam Bộ.

Cũng phải nói thêm rằng, với người Nam Bộ thì sự dung hòa và sáng tạo là số một. Cũng là mắm, nhưng mỗi một địa phương của vùng đất này lại có một loại mắm riêng, đều đặc trưng, đều đậm đà hài hòa cùng phong cách. (Ghi theo Phan Trường Sơn, *Vĩnh Long Online*).

II. TRONG VĂN HÓA ĐỜI SỐNG

Mắm/ nước mắm không chỉ là đặc sản mà còn là thức món vô cùng thiết yếu trong những bữa ăn chính và phụ của người Việt Nam. Vì là đặc sản nên quý, và vì quý nên nó được vua chọn dùng trong việc ban thưởng. Sử cũ:

“Đô đốc giặc Nguyễn Đức Thu đem thuộc hạ hơn 20 người ra hàng. Quân ta thu bắt được voi ngựa, súng ống, khí giới, giết và đánh bị thương nhiều không xiết kể. Tin thắng trận báo lên, vua rất khen ngợi, tuyên dụ để ủy lạo, thưởng cho các quân 5.000 quan tiền, 200 đồng bạc tây, thưởng người Man dẫn đường 5 cái áo gấm, 3 tấm nhiễu, 5 tấm vải màu, và mắm muối các vật”. (*Đại Nam thực lục*, T. Một, tr. 422).

Đó là mắm, còn nước mắm? Theo số liệu của khoảng mười năm trước do *Từ điển Bách khoa Việt Nam* ghi nhận, mỗi năm cả nước làm ra độ 150-170 triệu lít nước mắm các loại. Như con số này, trừ đi một ít dành cho người phương

Tây đang dùng thử, nếu tính đồ đồng thì tám chục triệu người dân Việt mỗi năm, vào độ ấy, đã cho gần 2 lít nước mắm vào người, trung bình mỗi ngày trên dưới 10 giọt.

1. *Truyện kể*

* **Chúa Nguyễn Ánh ăn mắm sống cá chột cặp trái bần chua, khen ngon và tứ danh cho cây bần là thủy liễu**

Chuyện kể rằng có lần Nguyễn Ánh chạy nạn theo đường biển (ngã Ba Tri) vào Hàm Long (sau do kỵ húy Gia Long, nên đổi gọi Hàm Luông). Nửa đêm đi lạc vào rạch Ba Lai (Cái Mít), dừng chân ở đồng Tam Quán (xã Hiệp Hưng, Giồng Trôm), chúa được một cụ già tên là Trương Tấn Khương giúp đỡ đưa ra Cù lao Đất đến nơi an toàn, kín đáo. Tại nơi ẩn trốn, vì đang đêm lại nhà nghèo nên gia đình ông Trần Văn Hạc (làm chức Cai nên cũng gọi Cai Hạc) dâng lên bữa ăn đạm bạc đỡ đói: cơm nguội ăn với mắm sống cá chột cặp trái bần chua. Có lẽ do đói lại lần đầu tiên được dùng món lạ miệng nên chúa khen ngon, và hỏi tên trái. Ông Cai Hạc bảm: “Trái ấy tên không đẹp, hạ dân không dám tâu lên”. Chúa cho phép nói. Cai Hạc chỉ vào rặng cây cặp mé nước được chiếu sáng bởi không biết cơ man nào là con đom đóm, và thưa là trái bần, nhân đó nói thêm vài đặc điểm của nó như, cho dù có bị ngập mặn cây bần vẫn không héo lá, vẫn kiên cường giữ đất (chống xói lở)... Thấy rặng cây có chiếu sáng (tuy sự phát sáng là đó là của sinh vật - đom đóm) nhưng ông không thể không liên tưởng đến những cây liễu trong thi phú đời Đường, đời

Tông, (có loại tự phát sáng ở huyện Đan Đô, tỉnh Giang Tô, Trung Quốc), chúa bèn ban cho cây bần mỹ danh là thủy liễu - loại liễu mọc dưới nước.

Vốn là *bần* (nghèo hèn) mà được chúa ưu ái ban cho tên đẹp thì còn gì vinh diệu bằng, nhưng người bình dân chân chất miền Nam từ bấy đến nay, không vì thế mà ngoảnh mặt với loài cây đồng cam cộng khổ với mình, nên họ vẫn thân ái gọi bần là bần.

* Mắm là hình ảnh quê hương yêu dấu

Tương truyền, “mẫu nghi thiên hạ” Từ Dũ, vợ vua Thiệu Trị, mẹ vua Tự Đức, người Gò Công, đã sai người mang mắm tôm chà ở tận Gò Công (tỉnh Tiền Giang nay) ra cung (hoàng thành Huế) để bà ăn cho đỡ nhớ nhà.

Và, vua Tự Đức còn có bà phi họ Vũ ở trong cung lâu ngày, nhớ nhà nên xin cha là Đông Các Đại học sĩ Vũ Xuân Cẩn, lo cho mỗi năm vài lọ mắm nêm.

Dần dà theo thời gian, các món ngon dân gian được định hình, lưu truyền và nâng cao thành những thức món cung đình Huế.

Cho hay, không ít món ăn dân dã của người miền Nam “đến vua cũng thèm”.

* Vua Tự Đức ban tặng cho mắm Nam Bộ là một trong “Nam Kỳ thổ sản”

Quốc triều chánh biên toát yếu chép, tháng 7 năm Tân Mùi (1871) Chánh tổng Trần Văn Y ở tỉnh Hà Tiên khiến

người đem đồ sản vật (chiếu bông, mật ong, sáp, nước mắm, cá khô, lông chim v.v.) nhờ đạo Phú Yên dâng lên. Ngài dạy rằng: “Lòng dân như thế, thiết bởi đức trạch triều đình đã sâu”. Ngài nhân làm bài phú *Nam kỳ thổ sản*.

* Nhậu mắm bắt

Với người Việt Nam, mắm không chỉ là món ăn (với cơm) truyền thống rất quen thuộc, mà đối với dân nhậu nó còn là “mồi bén” rất tuyệt để... đưa cay. Khi “lâm trận” nhất thiết phải nhâm nhi với “đế”, hoặc “rượu thuốc” mới đúng điệu - nếu uống bia coi như ...“lạc quẻ”. Thật vậy, cho dù thực đơn la liệt “bò 7 món”, “trâu luộc cơm mẻ”, hoặc lẩu dê, gà xé phay, hay vịt nấu chao..., tuy “nặng vốn”, nghe sang, nhưng với người nặng tình với mắm thì mắm vẫn “bắt” hơn.

Cũng vì “nhậu mắm bắt” mà trước đây ở một vùng quê thuộc Cù lao Giêng đã có xảy ra chuyện khá tức cười. Chẳng là trước năm 1975, tối hôm ấy, trong một cuộc hành quân “bắt quân dịch”, viên trưởng đồn cùng đi với mấy người lính thuộc cấp, ghé tạt vào nhà một người quen. Anh chủ nhà đang kẹt tuổi quân dịch, nên khi thấy lính vào thì hốt hoảng, nhưng không kịp trốn, đang lúng túng chẳng biết phải làm thế nào thì kịp nhận ra thái độ của những người lính đang rất cởi mở, hoàn toàn không có ý muốn bắt anh, do vậy anh đã kịp lấy lại bình tĩnh, niềm nở tiếp đón. Chị vợ anh cũng rất “điệu đờ”, chỉ 10 phút sau là đã bày ra

tiệc nhậu với duy nhất có một đĩa mắm sống cùng một đĩa rau sống cây nhà lá vườn.

Đang khi ai nấy đều đang ngồm ngoảm vui vẻ như lân gặp pháo, bỗng viên đồn trưởng quay sang nói với lính của mình, vừa đủ mọi người nghe:

- Nhậu mắm “bắt”. Rồi cùng cười kha kha.

Anh chủ nhà nghe, thất kinh hồn vía. Chị vợ ở phía sau vách cũng nghe được, bèn tức tốc bắt gà, luộc “hoả hào hoả đế” thật nhanh, bung ra.

Trưởng đồn thấy con gà còn nghi ngút khói, anh ta thiết bụng, vô tình nói trùng với chị một câu mang tính xả giao:

- Nhậu gà hồng “bắt”.

Nghe hai tiếng “hồng bắt” hai vợ chồng thờ phào nhẹ nhõm, đưa mắt mừng thầm. Anh ra tay xé thịt gà để vào chén mời từng người, nhưng họ đều từ chối, bảo:

- Mắm nhậu “mới đã”, ghịch hơn gà.

Thì ra, tiếng “bắt” mà viên trưởng đồn nói khi này là “ghịch”, là ngon, chứ không phải chê mắm mà đòi “bắt” quân dịch. Hú hồn.

2. Giai thoại

* Mắm trị được chứng hôi nách.

Chuyện kể rằng, có một anh chàng nọ mắc chứng hôi nách, nhưng không bao giờ dám đến phòng khám, đơn

giản vì sợ... tốn tiền, do đó anh ta chỉ quan tâm “thuốc nam” kiểu đắp giặt từ cây lá quanh nhà. Thế là gặp ai anh cũng hỏi, cũng làm theo nhưng vẫn không khỏi. Quá khổ tâm. Hôm ấy, có một người bạn cũ lâu ngày mới gặp lại, anh mời cơm và không quên hỏi cách trị cái bệnh vô cùng khó chịu ấy. Nhân thấy mấy con mắm rô trong đĩa, người bạn cắc cớ mách cho “phương thuốc thần diệu” mà không phải tốn xu nào: lấy mắm sống (con mắm rô, nếu không có thì dùng mắm sặt cũng được) thoa đều trong hai nách, rồi kẹp tay lại, mỗi bên một con, giữ yên trong khoảng 15 phút thì thay con mắm khác. Cứ như thế mà làm liên tục, bảo đảm sẽ hết.

Anh ta mừng quá, làm y theo. Quả thật, lời bảo đảm không sai: mới có mấy ngày đã *hết*... gáo mắm.

III. MẮM, NƯỚC MẮM TRONG LỜI ĂN TIẾNG NÓI

1. Một số thuật ngữ

Mắm mặn: Mắm các loại thủy hải sản sống nước mặn, hoặc lợ, như cá cơm, cá nục, cá ngừ, cá chuồn, ruốc, rươi...

Mắm đồng: Mắm các loại cá đồng, như cá sặt, cá linh, cá chột, cá rô, cá lóc, cá lóc bông....

- *Mắm sống*: Con mắm chưa nấu, đúng hơn là chưa có tác dụng của lửa. Vẫn ăn được vì đã chín dưới hình thức khác.

- *Mắm kho/ kho mắm*: Nấu mắm + nước lã cho rã ra, lược bỏ xương rồi cho cá, thịt... và một số “đồ bồi” vào (các loại rau trái phù hợp), nấu chín.

- *Mắm chung*: Con mắm, thường là mắm cá lóc được làm chín dưới 2 hình thức:

1. Chung nguyên con mắm: Cho con mắm vào tô (thường là mắm lóc), đem chung cách thủy.

2. Chung với thịt, hột vịt: Nấu mắm linh, hoặc mắm sặt với nước cho rã, lược bỏ xương, cho vô tô đựng thịt ba rọi và trứng vịt đánh tan (đều đã có ướp gia vị: tiêu, tỏi, đường, bột ngọt, gừng xắt sợi, hành tím xắt mỏng...), đem chung cách thủy.

- *Mắm chiên*: Chiên con mắm (thường là mắm lóc - như chiên cá).

- *Mắm phệt*: Mắm ruốc lọc bỏ xác, lấy nước xào chung với tôm kho, thịt heo quét nhuyễn và sả.

- *Mắm xối*: Cá lóc xẻ banh ra, ướp muối sả phơi cho yếu yếu rồi chiên ăn liền (nay gọi cá lóc một nắng).

- *Lẩu mắm*: Mắm kho nhưng không kho sẵn ở sau bếp, mà đem kho trực tiếp trên bàn ăn. Tất nhiên lò và nồi đều là thứ chuyên dùng (gọi cái cù lao) thiết kế rất khoa học: nồi và lò chỉ là một, nấu bằng than đước; sau không nấu bằng than nữa mà sáng tạo một loại nồi đặc biệt nấu bằng điện. Những nơi chưa có điện thì dùng bếp nấu bằng cồn khô, hoặc bếp ga mi ni. Đều rất gọn, tiện và sạch đẹp.

- *Rang thính*: Thính, phổ biến là com khô, bắp khô, gạo... rang vàng rồi xay nhuyễn thành bột.

- *Xay thính*: Dùng cối đá xay nhuyễn nguyên liệu làm thính.

- *Thính mắm*: Thính rang vàng đã xay nhuyễn đem trộn thật đều vào số mắm cần thính với liều lượng theo kinh nghiệm. Chất thính không những có mùi thơm đặc trưng mà còn đánh bật mùi hôi/ tanh của mắm.

- *Chao mắm*: Mắm đã thính được một thời gian, dỡ ra, trộn đều với đường chảy đã thắng.

- *Mắm chao*: Mắm có chao đường chảy (cũng gọi *đường hũ* hay *đường mía*; hoặc *đường om* là đường nấu bằng nước thốt nốt, loại nhão đựng trong cái nồi om do bà con người Khơ me ở Tri Tôn sản xuất) đã thắng, con mắm có thêm chất nhựa màu đỏ rất bắt mắt, và vị trở nên mặn dịu.

- *Mắm chạo*: Con mắm khi chao, ngoài đường chảy đã thắng người ta còn dùng cháo com nếp và rượu/ com rượu để tăng hương vị.

- *Mắm ruột*: Mắm làm toàn bằng ruột cá (thường là ruột cá lóc/ cá lóc bông - gỡ bỏ bớt mỡ bám theo ruột). Dân về sau, khi mắm ruột tham gia thị trường, do nhu cầu tiêu thụ khách hàng quá cao mà nguồn nguyên liệu (ruột cá) không thể đáp ứng thỏa đáng người tiêu dùng, nên đành phải “hô

biển”, khiến các tín đồ trung thành của mắm phải quay sang “mắm thái”, nhưng vẫn gọi là “mắm ruột”. Phải mất đến vài chục năm hai tiếng mắm ruột mới chịu phai mờ trong tâm trí những người yêu mắm.

- *Mắm lòng*: Lòng là “đồ lòng”, nói chung là những gì ăn được trong bụng con vật, thí dụ nói “cháo lòng” là nói chung “tâm can tỳ phế thận” của heo (nếu của bò thì nói rõ là cháo lòng bò, để phân biệt). Vậy mắm lòng chính là mắm ruột.

- *Mắm thái*: Thái là xắt. Mắm thái là mắm con cá lóc/ cá bông đã lạn bỏ xương và da, xắt ra thành sợi vừa ăn, cỡ nửa ngón tay, có trộn “mắm đu đủ” (trái đu đủ sống bào sợi, cọng nhỏ cỡ đầu đũa ăn), làm tăng sự ngon miệng nhờ cảm giác giòn.

- *Mắm bủ hóc*: Một loại mắm đặc hữu của người Kơme Nam Bộ, do không thính, không chao nên rất mặn và cũng rất nặng mùi, bởi vậy chỉ dùng nêm canh sum-lo, hoặc nêm bún riêu cua (cua đồng giã nát, lược bỏ xác, lấy nước, cho vào nồi nước dùng/ nước súp, nước củ sế quén lại và nổi lên trên thành vè, cả hình thức và màu sắc giống y như rong rêu, nên gọi riêu cua). Đó là mắm bủ hóc nước. Dần về sau có lẽ do sống cộng cư, nên bà con có làm thêm mắm bủ hóc dạng nguyên con (chứ không để ngấu thành nước), khá ngon, ngon nhất là mắm cá trê.

- *Dưa mắm*: Các loại dưa leo, dưa gan sống (khi chín, thịt dưa này mềm bở như gan động vật, nên gọi dưa gan), đu đủ sống nhận trong hũ mắm (hoặc trộn với mắm cho có nhựa), để khoảng hơn một tháng thì ăn được, rất ngon vì giòn và có mùi mắm. Khi ăn, dờ ra xắt nhỏ, ướp các loại gia vị thông thường như tỏi, đường, bột ngọt, nước cốt chanh... (Cũng với các nguyên liệu vừa nói, nhưng nếu chỉ ướp muối thì gọi *dưa muối* - món của người ăn chay).

- *Nước mắm*: Dịch tiết ra từ hợp chất cá và muối.

- *Nước mắm trong*: Nước mắm nguyên chất - cũng gọi *nước mắm y* (y là y nguyên, không pha chế).

- *Nước mắm đồng*: Nước mắm làm từ các loại cá đồng (lóc, linh, rô, sặt...).

- *Nước mắm biển*: Nước mắm làm từ các loại cá biển, chiếm tỉ lệ áp đảo là cá cơm.

- *Nước mắm Phú Quốc*: Nước mắm cá cơm sản xuất tại hòn/ đảo Phú Quốc, thuộc tỉnh Kiên Giang. Ngon thơm nổi tiếng.

- *Nước mắm hòn*: Nước mắm cá cơm sản xuất tại hòn đảo Sơn Rái, xã Lại Sơn (huyện Kiên Hải, Kiên Giang), rất chất lượng - cũng dùng gọi nước mắm hòn Phú Quốc.

- *Nước mắm cốt*: Hay *nước mắm nhì*, còn gọi *nước mắm kéo lù*, cũng gọi *nước mắm chắt*. Là thứ nước mắm nguyên chất, độ đậm rất cao, vị ngọt nhẹ, màu vàng rom đến vàng

nhạt, mùi thơm đặc trưng. Cực ngon, lấy lần đầu từ bể/ thùng ủ cá, không pha cũng không phải nấu.

- *Nước mắm nhất*: Nước mắm nấu lần đầu, chất lượng tốt, gọi *nước mắm ăn*, hay *nước mắm chấm*.

- *Nước mắm nhì*: Nước mắm nấu lần sau (nước đảo), chất lượng kém, dùng để kho cá.

- *Nước mắm thùng*: Ý muốn nói nước mắm xịn, mua tại nơi sản xuất - nhà thùng.

- *Nhà thùng*: Xưởng sản xuất nước mắm, nơi đặt những thùng khép bằng gỗ đặc biệt bền như gỗ trai, bời lời, vên vên..., bên ngoài những thùng gỗ hình miệng bát ấy được ràng rịt bởi 7 đường dây mây, mỗi đường dây mây quấn kết lại hàng chục sợi nhỏ làm thành niềng rất chặt, rồi dùng vỏ cây bách bì xảm cho thật khít nên không rịn chảy. Người ta không xây bồn bằng xi măng vì không thể không có mùi xi măng ngoài ý muốn. Cũng không làm bồn bằng nhôm, sắt, inox... vì quá đắt tiền mà lại mau hư, lũng. Thành ra xưa nay nhà thùng nào cũng làm đồ đựng truyền thống là khép thùng bằng gỗ, rất to cao 2 - 4m, đường kính 1,5* 3m, mỗi lần ướp được 7 - 13 tấn cá. Nói chung dung tích mỗi thùng ít gì cũng chứa được khoảng vài chục ngàn lít.

- *Nước mắm mặn*: Nước mắm nguyên chất có pha chế một số phụ gia như gừng (giã nát hoặc xắt chỉ), sả (bằm), nước cốt chanh, đường thùng (gọi đường chảy), tỏi, giấm,

me... Tùy đặc tính, hương vị của từng loại nước mắm mặn mà gọi tên, thí dụ nước mắm me, nước mắm đường, nước mắm chua lạt, nước mắm chanh v.v.

- *Ngấu*: Mắm đã phân hủy (con mắm gàn nát bầy - nguyên liệu chính để chế biến nước mắm).

- *Chượp*: Thủy sản làm mắm đang trong thời kỳ phân hủy.

- *Mặn mắm*: Làm mắm. Tiếng dùng phổ biến của dân ruộng ở miền Tây Nam Bộ.

- *Ủ mắm*: Thủy sản đã vô muối nhưng chưa đủ thời gian cần thiết để thành mắm.

- *Giờ mắm*: Lấy con mắm từ trong khạp ra đựng tạm trong thau/ vìm đặng thính/ chao... (xong thì đưa trả vô khạp, cũng phải nhận/ gài kỹ... để bảo quản).

- *Mắm trở*: "Trở" là thuật ngữ của nghề làm mắm. Mắm trở là mắm bị hôi, mùi thúi không chịu nổi.

- *Sửa*: Làm cho mắm dở thành mắm ngon; mắm hư trở lại trạng thái bình thường

- *Lược mắm*: Giờ mắm, đem nấu với nước muối + đường chảy, sôi lên hớt bọt kỹ, đổ ra rổ lớn đã có lót sẵn một miếng vải lược, gọi vải "Tam công" (trắng và dày). Nước mắm hứng dưới rổ là "nước mắm nấu", gọi "nước mắm ăn". Lấy xác mắm trên rổ cho vào nồi, đổ thêm nước muối và đường đem nấu, xong cũng lược như lần trước để lấy "nước mắm kho" - không ngon. Nhà nghèo dùng nước mắm kho để kho cá.

2. Triết lý

- Ăn mắm húp dòi.

(Bữa ăn nhà quá nghèo.)

- Mắm Châu Đốc, dóc Nam Vang.

- Mắm Châu Đốc, ốc Tân Long.

- Mắm gằn com như rom gằn lửa.

- Com mắm, lấm com.

- Liều com gắp mắm.

- Ăn mắm thấm về lâu.

- Ăn mắm thấm com, ăn mỡ dõ com.

- Có ăn mắm mới biết mắm mặn,

Có thức đêm mới biết đêm dài.

- Đời cha ăn mắm đời con khát nước.

- Kẻ ăn mắm người khát nước.

- Ăn com với cáy thì ngáy o o, ăn com thịt bò thì lo ngay ngáy.

- Tháng chín ăn rươi tháng mười ăn ruốc.

- Bánh đúc bẻ ba, mắm tôm quệt ngược, cửa nhà tàn hoang.

- Dùi đục chám mắm nêm.

- Bánh giá chợ Giồng, mắm còng Phú Thạnh.

- Mắm kho ăn nóng, mắm sống ăn nguội.

- Cái miệng ăn mắm ăn muối nói đâu có đó.

- Nhà có con gái như hũ mắm treo đầu giàn.

- Người đét như con mắm. (cũng nói gọn là “con mắm”, tiếng bọ choai choai thường chê mấy em thân hình suôn đuột, khô khan).

- Ăn mắm không rau như nhà giàu chết không nhạc.

3. Ca dao dân ca, và thơ về cách chế biến mắm

- Chiều chiều ra đứng cửa sau,

Thấy em kho mắm luộc rau anh thềm.

- Nước mắm ngon cho lấm nước mắm cũng có dòi,

Bậu khôn cho lấm cũng nòi lấy trai.

- Mắm ngon cái hậu càng ngon,

Thương em bất luận mấy con chẳng từ.

- Nước mắm ngon vằm con cá ngát,

Nói chị Hai mây một lát tao qua.

- Nước mắm ngon vằm con cá đối,

Em biểu anh chờ để tối em qua.

- Mản cho lấm cũng mắm kho cà,

Mản thấy bà cũng cà kho mắm.

- Gió đưa gió đẩy về rẫy ăn còng,

Về sông ăn cá, về đồng ăn cua.

Bắt cua làm mắm cho chua,

Gởi về quê mẹ (nội/ ngoại) đỡ mua tốn tiền.

- Con mèo mà trèo cây cau,

Hỏi thăm chú chuột đi đâu vắng nhà?

Chú chuột đi chợ đàng xa,

Mua mắm mua muối giỗ cha chú mèo.

- Mắm nêm, chuối chát, khế, rau,

Tôm càng Đại Ngãi cặp vào khó quên.

- Mắm ruốc trộn lẫn mắm nêm,

Ban ngày kêu chị, ban đêm kêu mình.

- Bậu chê qua ở rẫy ăn công,

Bậu về ở chợ ăn ròn mắm nêm.

- Dùng chê mắm ruốc tanh hôi,

Có mắm có ruốc mới rồi nôi com.

- Trai ba mươi tuổi đang xinh,

Gái ba mươi tuổi như chình mắm nêm. *

(Mắm nêm rất nặng mùi - hôi, thúi. Đây nói ý : về mặt lễ giáo phải hết sức quan tâm/ cảnh giác các cô gái lỡ thời).

- Chị kia bới tóc cánh tiên,

Chồng chị đi cưới một thiên mắm (cá) mời.

(Theo quan niệm của ngày trước những người phụ nữ ham chung diện, gọi là điệu, chảnh, xã hội đều coi thường - lễ cưới, đàng trai thay vì mâm trầu rượu, họ “ đi ” bằng “ mâm mắm ” là thứ hôi hám, hạng bét).

Má ơi con má chính chuyên,

Ghe bầu đi cưới một thiên mắm mời,

Không tin dờ hộp ra coi,

Rau răm ở dưới mắm mời ở trên.

(Chính chuyên: đàng hoàng, trong trắng. Ghe bầu: dân miền biển vào trao đổi hàng hóa vùng đồng bằng Cửu Long, chủ yếu mang nước mắm Phan Thiết vào bán, dân gian gọi “nước mắm biển”. Mắm mời: tức mắm cá mời - vì là “gái hư”, nên thay vì đi cưới bằng “tiền đồng”, “vàng nữ trang”, và mấy mâm lễ vật như phong tục thông thường “Anh thương em đừng nệ cây kiềng vàng. Trà ngon đôi lọng, mít hồng đôi mâm”, hoặc nghèo quá thì ít ra cũng “cặp vịt, đôi bông”, đàng này người ta lại dùng sính lễ là mắm với ý chê “gái thúi lòn”. Do đó trong trường hợp này phải hiểu là nói giọng điệu châm biếm chứ không phải nói một cách thật thà kiểu “Má ơi con má hư rồi, Còn đâu má gà má đòi bạc trăm.”. Rau răm: Trong hôn nhân, thay vì lễ vật là lá trầu đúng với phong tục truyền thống, trường hợp này đàng trai lại dùng lá rau răm (cũng lá vậ) là loại rau đại kỵ đối với người có thai, vì ăn nhiều sẽ gây sảy thai. Rõ ràng, “con má hư rồi”, “không tin dờ hộp ra coi”.).

- Cha ơi. khéo liệu cơm gắp mắm,
Ép gả con vào có đám ăn xôi.
Bây giờ do dáng con người,
Mẹ cha gả bán cho nơi chẳng vừa.
Trái duyên khôn ép, khôn ưa,
Trách mình đã lỡ, trách cha đã lầm.
- Cảm ơn bông súng, củ co,
Nợ nần trả hết, anh lo cưới nàng.
- Củ co bông súng rau tràng,
Chờ đôi năm nữa cho nàng lớn khôn.
- Nước mắm ngon vằm con cá liệt,
Em có chồng nói thiệt anh hay.
- Nước mắm chanh dành ăn bánh hỏi,
Qua thương nàng theo dõi mấy năm.
Có sao vắng bật tin thăm,
Hay là thực nữ có tâm nơi nao? *
- Nước mắm ngon vằm con cá bẹ,
Anh biểu em rình lén mẹ qua đây.
- Con cá cơm thơm hơn con cá bẹ,
Bồi mê nước mắm hòn em trốn mẹ theo anh.

- Muốn ăn mắm sặt bần chua,
Chờ mùa nước nổi ăn cho đã thèm.
- Dưa leo mắc nắng dưa đắng lại đèo,
Thương phận nhà nghèo làm mắm ăn lâu.
- Muốn làm kiếng lầy gái Sài Gòn,
Muốn ăn mắm cá, lầy gái đen giòn Bạc Liêu.
- Anh than cha mẹ anh nghèo,
Đũa tre yếu ớt không dám quèo con mắm nhum.
- Cá lưởi trâu vằm trong nước mắm,
Qua với nàng duyên thắm mấy trăng.
Mẹ cha tuy chẳng bằng lòng,
Đôi ta cố gắng chữ đồng trăm năm.
- Minh tròn da lại ngăm ngăm,
Cắt đầu, nhận nước ba năm cũng còn.
(Câu đố - con mắm cá lóc).
- Mắm kho chấm với dưa bông,
Nồi cơm vét sạch mẹ chồng khen ngon.
(Dưa bông: dưa chua làm từ thân cây bông bông non)
- Gắp cơm Ba Thắc thơm ngon,
Chan nước mắm hòn ăn chẳng muốn thôi.

- Muốn ăn mắm sặt, mắm linh,
Lấy chồng Châu Đốc thì mình được ăn.
- Ai về Châu Đốc Thất Sơn,
Mắm trên, mắm thái ăn cơm đã thềm.
- Truyền nghề mắm thái cho con,
Dù không ở biển lên non vẫn truyền.
- Vui xem Châu Đốc cảnh thêm xinh,
Nhớ thưở Thoại Hầu trấn Vĩnh Thanh.
Sông Trước, sông Sau chia tả hữu,
Núi Sam, núi Kéc dấu anh linh.
Rạch ngòi giống án không cùng lợi.
Cá mắm tầm tơ đệ nhất danh...
- Con ơi con ở với bà,
Má đi mần mắm tháng ba má về,
Má về có mắm con ăn,
Có khô con nướng có em con bông.
- Giàu thì thịt cá bĩ bâng,
Nghèo thì cơm mắm lại càng thắm lâu.
- Bí rợ nấu với dưa khô,
Măng tre, mắm ruốc vật mô sánh bằng?.

- Xoài chua, mắm ruốc chung nhau,
Vớ là chùm ruột ăn lâu không nhàm.
- Muốn ăn bông súng (hoặc rau muống) mắm kho,
Đi vô Đồng Tháp ăn cho đã thềm.
- Diên điển mà đem muối chua,
Ăn cặp cá nướng đến vua cũng thềm.

(Diên điển tên chữ là diên thanh, loại cây mọc hoang, trở bông vàng đồng vào mùa nước nổi, dùng ăn sống, nấu canh, chấm mắm kho, hoặc muối chua đều ngon).

- Hồ ơ... Rau mọc ở thềm đìa sao người ta kêu
bằng rau má?
Con cá không ai thờ sao gọi cá linh?
Trai anh mà đối đặng ở...
Hồ ơ... Trai anh mà đối đặng thì gái lòng trinh em
theo liền.
- Con cá làm ra con mắm,
Vợ chồng già (hoặc nghèo) thương lắm mình ôi.
- Bông em đi dạo vườn cà,
Cà non chấm mắm cà già mần dưa,
Mần dưa ba bữa dưa chua,
Chị kia xách giỏ lợi mua ba đồng,

Ba đồng mắt lấm chị ơi,
Cho thêm miếng nữa ăn cùng bữa cơm.
- Lấy anh em đâu kẻ sang giàu,
Rau dưa mắm muối có nơi nào hơn em.
- Liệu cơm mà gấp mắm ra,
Liệu cửa liệu nhà em lấy chồng đi.
- Muối mè ăn với ruốc kho,
Có chết bên mỏ cũng dậy mà ăn.
- Khách quen thân ruột rà,
Mời được chủ nhà mời ăn mắm ruột.
- Biết anh thích mắm cá trèn,
Nên em chịu khó bẻ thêm đọt vừng (hoặc đọt xoài).
- Mắm bần ven bãi phù sa,
Bà Hiền, Tân Thủy hằng hà cá tôm.
- Đi xa nhớ mẹ nhớ đình,
Nhớ công ruộng cấy, nhớ anh học trò. *
Nhớ bến nước nhớ con đò,
Nhớ ơi nhớ hỡi mắm kho đọt vừng.
- Thuyền xuôi Châu Đốc (đi từ thượng lưu sông
Hậu),

Thả xuống Vàm Nao (con sông nối sông Hậu với
sông Tiền),

Thăng tới Ba Sao (thuộc tỉnh Đồng Tháp),

Coi chừng con nước đầy (mùa nước nổi nước chảy
xiết, đi ghe xuống mà không chú ý, có khi bị nước đầy
trớt, không vô vàm kinh được - nghĩa quân chống Pháp lần
khuyết trong ngọn Ba Sao).

Chị em ơi,

Nào sẵn nào khoai,

Nào hũ mắm Cô Hai (ý: mắm bà Hai Xuyên, Châu
Đốc?),

Nào bánh chay Chị Bảy (ý: những người chống
Pháp ở Bãi Thửa, An Giang?),

Chị em ta đem nhau ra tận ải biên thùi,

Đặng nuôi anh lính mộ,

Có sá gì nhiều nổi lao đao.

- Nước mắm mặn ba năm còn mặn,

Gừng già cay sáu tháng cũng cay,

Anh thương em thiên hạ chưa hay,

Đèn toạ đặng sao em không tắt?

Cửa khoá sắt đừng cài,

Chờ cho phụ mẫu ngủ,
Em ra ngoài với anh.
- Đi ra gặp em bán trâu,
Đi vô gặp em bán mắm,
Thấy em đầm thắm trong dạ anh thương,
Để anh về thưa lại với song đường... cưới em.
- Mắm nêm, chuối chát, khế, rau,
Tôm càng Đại Ngãi cặp vào khó quên.
- Tháng bảy nước chảy Cà Mau,
Tháng mười ba khóa hội, kéo nhau đi làm,
U Minh, Rạch Gốc, Rừng Tràm,
Muối kêu mặc muối, tao ham ba khóa rồi.
- Mắm cua chấm với đọt vừng,
Ai xa mặc họ ta đừng bỏ nhau.
- Cá kèo mà gặp mắm rươi,
Như nơi đất khách gặp người cố tri. *
- Nước mắm hôn vằm con cá đối,
Đĩa nói với chị Hai mây tới tới tao qua.
- Đố anh con ve ve nó có cái gì mà nó kêu?
Con ve ve nó có cái vè nên nó mới kêu.

Sao con cua đình nó có cái vè mà nó không kêu?
Cua đình ở dưới nước mà kêu cái gì.
Sao con ếch ở dưới nước mà nó kêu?
Con ếch nhờ có họng da nó mới kêu.
Sao đôi giày da nó lại không kêu?
Đôi giày đóng cúc mà kêu cái gì.
Sao cái trống châu đóng cúc mà nó kêu?
Nó tròn mặt nên nó kêu.
Sao cái sàng tròn mặt mà nó không kêu?
Cái sàng có lỗ mà kêu cái gì.
Sao cây kèn có lỗ mà nó kêu?
Cây kèn nhờ có ống toà loa nên nó mới kêu.
Sao ống nhỏ có ống toà loa mà nó không kêu?
Ống nhỏ bịt đít mà kêu cái gì.
Sao cái bông bịt đít mà nó kêu?
Nhờ có mấy sợi dây chằng nên nó mới kêu
Sao ghe bầu có dây chằng mà nó không kêu?
Nó kêu: Ai mua nước mắm hông (không).
- Cám ơn bông súng củ co,
Nợ nần trả hết lại no trong lòng.

- Hỡi anh còn nhớ Bảy Ngàn,
Củ co bông súng rau trảng thể com.
- Ai về Châu Đốc Thất Sơn,
Mắm trèn mắm thái ăn com đã thèm.
- Gò Công giáp biển nổi tiếng mắm tôm chà,
Mắm tôm chua ai ai cũng chắt lưỡi hít hà,
Sài Gòn, chợ Mỹ ai mà không hay.
- Mắm ngon cái hậu càng ngon,
Thương em bắt luận mấy con chẳng từ.
- Rạch ngòi cá mắm làm ăn,
Cá vồ với cá trèn răng ngon thường.
- Cá lười trâu vằm trong nước mắm,
Qua với nàng duyên thắm mấy trăng,
Mẹ cha tuy chẳng bằng lòng,
Đôi ta cố gắng chữ đồng trăm năm.

(Đưa văn hóa ẩm thực vào ca dao để tỏ tình là chuyện ngộ nghĩnh hiếm có. Càng hiếm có khi đó là... nước mắm, mà đặc biệt là “nước mắm đồng” - chú ý chữ “đồng”).

- Về Ăn mắm với bông súng

Ai về Hồng Ngự

Lời nói danh dự

Bảo đảm không sai
Bông súng thật dài
Giòn ngon đặc biệt
Bỏ thơm kịch liệt
Ở xã An Bình
Ngày xưa thiệt tình
Kiến Phong là tỉnh
Nhà giàu khó tính
Cũng kiếm mà ăn
Và rau với mắm
Càng và càng thắm
Hết muốn ăn gì
Nhà nào biết xài
Dù khi hữu chuyện
Có bông điên điển
Bông súng lột sạch
Trắng trẻo trong ngần
Trời mưa lâm râm
Có ốc có cua
Bông súng làm chua
Nhà khó nhà bản

Thôi thì khỏi kể
Quý anh quý chị
Quý ông quý bà
Có khách tới nhà
Khỏi lo gà vịt
Khỏi lo mua thịt
Gia vị linh tinh
Cứ mắm cá linh
Đem kho cho rục
Cũng là đỡ bữa
Mấy chị có chùa
Bông súng cũng hiền
Ăn không tốn tiền
Được nên nhà cửa
Dù cho nghèo khổ
Bông súng đỡ thương...

Thơ về cách chế biến mắm

(Dưới đây là mấy bài thơ dạy cách chế biến mắm mà tôi sưu tầm được từ sách *Thực Phẩm bách thiên* của bà Trương Đăng Thị Bích Phần này nói “mắm miền ngoài”, nhưng do có liên quan nên xin được phép ghi lại để giúp quý bạn đọc có thêm tài liệu tham khảo).

- Mắm Tôm chua:

Tôm tươi phèn rửa hót đầu đuôi
Muối rượu say sưa để một hồi
Ớt, tỏi, măng, riềng, xôi đủ vị
Trộn đều gài chặt ấy là rồi.

- Kho Giã rươi:

Năm màu bốn vị kẻ non mười,
Mỡ tỏi tương đường vỏ quýt tươi,
Thịt trứng gia vào gừng nước mắm,
Kho vừa chín sệt ấy là rươi.

- Mắm Gạch cua:

Cua đầy gạch thấm tước riêng ra,
Giấy thấm xong rồi phải tán qua,
Muối tỏi tiêu đường riêng một chút,
Trộn ngày chín đỏ giống son hòa.

- Mắm Tôm chua:

Tôm chua phèn rửa hót đầu đuôi,
Muối rượu say sưa để một hồi,

Ớt tỏi măng riềng xôi đủ vị,
Trộn đều gài chặt ấy là rồi.

- Mắm Nêm:

Dem nem làm mắm thiệt khéo bày,
Thơm nhờ riềng tỏi, khéo nhờ tay,
Đường thêm thịt thính vừa ngon ngọt,
Vỏ ớt ría vào mựa chút cay .

- Mắm Ngừ bột:

Mười phần cá phải muối non ba,
Muốn để lâu ngày mặn lại già,
Lạng nạc làm riềng cong mắm bột,
Vằm xương trộn với hũ dưa cà.

- Mắm Ngừ ruột:

Nạc ngừ làm bột ruột làm pha,
Vằm nhỏ mười phần một muối mà,
Xắt tỏi cùng riềng đều trộn lại,
Mười ngày chín ngừ rắc tiêu qua .

- Mắm Ngừ, mắm Nục thính

Ngừ gai, Nục chuối thịt như nhau,
Lấy ruột riềng ra ướp được lâu,
Cá chục, muối ba, dần thiệt kỹ,
Rồi rang thính lại bỏ theo sau .

- Mắm Đồi, mắm Dìa thính:

Ướp Đồi cùng Dìa xẻ ruột ra,
Cá mười, ba muối chẳng chi già,
Đá dần ít bữa coi vừa đặng,
Rang bắp xay dần bỏ thính qua.

- Mắm Nêm cá cơm:

Cơm thang, Nục chuối mắm nêm ngon,
Cá chục, muối hai cũng chẳng non,
Nhập chặt, gài mê cho kỹ lưỡng,
Để lâu thơm chín đỏ như son .

- Mắm Nêm cá nục:

Nục nhỏ làm nêm lấm kê ưa,
Đong ngang chục cá, muối hai vừa,

Ghè khô nhận chặt phơi mười bữa,
Gió bay mùi thơm biết chín chưa .

- Mắm Nục bỏ ớt cà:

Nục dần vài bữa thấm đem ra
Vằm nhỏ xong rồi trộn ớt cà,
Năm sét cá đong già một muối,
Mo nang gài lại khô ruồi qua .

- Mắm Nêm canh:

Làm cong mắm Nục để nêm canh,
Cá sấu, lòng vừa muối một rành,
Nhận kỹ gài xong bao lá bí,
Cho năng lượm lật khô sâu sanh .

- Mắm Ruốc khuyết:

Khuyết khô giã nhỏ lại đem dần,
Nấu muối cho sôi nguội chế lần,
Quét kỹ lên đều cong nhận chặt,
Ruốt mười, muối một ấy là cân.

- Nấu nước mắm:

Đối, Dìa, Ngừ, Nục, ướp bao nhiêu,
Nước mắm dòn lâu ngó đã nhiều,
Nướng các thú xương khăn bọc nấu,
Vải dày lọc kỹ, nước trong veo.

KẾT

Mắm là món ăn “quốc hồn, quốc túy” nhưng với cái mùi cực kỳ đặc trưng của nó, với nhiều lý do khách quan và chủ quan, không ai có thể đoán biết được số phận của mắm như thế nào, biết đâu “mắm” sẽ như “trầu”? Nhưng chuyện ấy chắc còn lâu. Trước mắt, mắm vẫn còn sức hấp dẫn kỳ diệu, y như sức hấp dẫn diệu kỳ của chiếc áo dài duyên dáng tuyệt vời của người phụ nữ Việt Nam, và chỉ có người phụ nữ Việt Nam mới có thể biểu đạt được những đường nét thướt tha cực kỳ độc đáo của nó. Dù sao mắm cũng đã đi vào lòng người, không chỉ thế mà còn chinh phục và làm mê hoặc hàng triệu triệu người, không chỉ “dân ta” thôi mà nó còn có khả năng làm cho một số “dân Tây” (tuy rất hiếm) không thể không... nghiêng mình với thái độ hết mình trân trọng như chính người Việt Nam đã vô cùng trân trọng nó từ hàng nghìn năm nay.

Mắm đã đồng hành với dân tộc từ hàng nghìn năm, nhưng vì sao mâm cơm cúng Ông bà trong những ngày giỗ, Tết không ai dâng lên món mắm? Đơn giản vì mắm là hiện thân của sự nghèo khổ, cơ cực (“*Làm cho lấm cũng mắm kho cà, làm thấy bà cũng cà kho mắm*”), nên trong việc

quả đơn, tuy con cháu thường dâng lên những món mà hồi còn sinh tiền ông bà mình thích để nhằm thể hiện tấm lòng hiếu thảo, nhưng tuyệt nhiên không ai dỡ dâng cúng món mắm, vì cho rằng như vậy vô hình trung đã làm cho các cụ buồn tủi, rằng con cháu mình hãy còn quá nghèo, quá khổ. (ngoại trừ vài hộ vẫn có bày biện món mắm trong “cúng việc lễ”). Có tính nhân văn nào hơn?

Cũng trong tinh thần ấy, các đám tiệc liên hoan, tiếp tân, hoặc dựng vợ gả chồng... không đưa món mắm vào thực đơn dù vẫn biết rằng ai cũng rất thích.

Tuy là món ngon truyền thống dân tộc nhưng không phải “mắm nào cũng mắm”. Vậy bí quyết gì đã làm cho mắm Nam Bộ ngon nổi tiếng? Nếu cho rằng phụ nữ vùng đất này khéo tay chắc cũng đúng, nhưng chưa hẳn đúng hoàn toàn, vì hãy còn nhiều yếu tố khác, trong số đó tất nhiên nguyên liệu (con cá kể cả các loại thủy sản khác) và phụ liệu (muối, đường chao, thính gạo...) là những yếu tố quan trọng hàng đầu. Thật vậy, tự ngàn xưa con cá ở đồng bằng sông Cửu Long phải nói là “ngon không đâu bằng” (*Đại Nam nhất thống chí*), còn muối thì chỉ “muối đỏ Bạc Liêu” là ngon hơn cả, vì đó là sự tổng hòa của nước biển Đông và phù sa chín nhánh sông Cửu Long nên có vị mặn dịu chứ không mặn xẵng như “muối lợ” của miền ngoài. Còn đường thì có đường nào ngon thơm cho bằng đường thốt nốt nguyên chất sản xuất ở vùng biên giới Tây Nam? Đó là chưa nói đến vô số rau dưa các loại với đủ hương, đủ

vị mà trời đất đã riêng dành. Chính cái mặn, lạt, chua, cay ấy, cùng là cái giòn, bùi, ngọt, chát ấy cũng đều là yếu tố quyết định cho tiệc mắm thêm ngon, thêm hào hứng, bởi thưởng thức mắm phải đâu chỉ ăn bằng miệng (nhai, nuốt), bằng xúc giác mà người ta còn ăn bằng mắt, bằng tai, bằng mũi, bằng lưỡi, và bằng cả... trái tim.

Thời buổi này thầy thuốc khuyên hãy bớt ăn mặn để ngừa tăng huyết áp, và hãy giảm độ ngọt để tránh vương phải bệnh đái tháo đường, nhưng đối với tín đồ của mắm thì những lời khuyên kia dường như không mấy tác dụng, nên thường phán một câu xanh rờn “tối đâu thì tối, hơi đâu mà cũ”. Phải đâu họ không quan tâm sức khỏe của mình? Chẳng qua do đã “nghiện nặng” mà thôi.

Mắm đóng hộp. Tại sao không?

Trong chương trình “Hành trình tìm kiếm đặc sản Việt Nam lần thứ nhất năm 2012” do Trung tâm sách kỷ lục thực hiện, lẫu mắm đã được vinh danh là một trong 50 món ăn đặc sản nổi tiếng thuộc nhiều vùng miền trong cả nước, trong đó đặc sản mắm cá linh tỉnh An Giang được công nhận vào Top 5 đặc sản nổi tiếng Việt Nam theo Bộ tiêu chí công bố giá trị đặc sản Việt Nam, đồng thời món mắm chung thệt và trứng đóng lon ăn liền của công ty Cổ phần rau quả thực phẩm An Giang (Antesco) cũng đã được Tổ chức Kỷ lục Việt Nam xác lập kỷ lục.

Mắm Nam Bộ thiêng liêng đến thế; sự sáng tạo trong sản xuất/ chế biến các loại mắm/ nước mắm, cách trình bày bắt mắt, cách đóng gói an toàn đến mức các ngành Giao thông vận tải, Bru điện, Du lịch... mà cụ thể là các phương tiện vận chuyển cũng đã phần nào nói lỏng quy định thay vì tỏ thái độ rất kiên quyết (từ chối vận chuyển) như trước đây. Còn về vùng đất thì đâu đâu cũng đồng rộng sông dài, đâu đâu cũng mưa thuận gió hòa, cũng trên com dưới cá, mà đại diện là vùng địa linh Châu Đốc - An Giang, nếu hàng năm có đến 4, 5 triệu lượt khách tham quan du lịch thì chắc cũng ngàn ấy kí mắm các loại, hoặc hơn đã được tiêu thụ dưới các hình thức (thường thức tại chỗ, mang về làm quà...).

Để mắm/ nước mắm Việt được lưu hành trên các nước, tất nhiên các Hiệp hội và ban ngành chức năng không chỉ đã mất rất nhiều thời gian, công sức trong việc tổ chức, sắp xếp và làm đúng theo yêu cầu quy định hết sức khắc khe đối với loại sản phẩm đặc biệt này.

Nhưng như vậy vẫn chưa đủ. Cái chính là phải làm sao đưa cho được cái món quốc hồn quốc túy này đến với mọi người, mọi nhà, và xa hơn, nó phải được giới thiệu với người tiêu dùng trong những cửa hàng, cửa hiệu chuyên doanh thực phẩm ở các nước (như nó đã thâm nhập vào một số nước thuộc khối ASEAN, EU...). Muốn vậy “người

trong cuộc” không thể không nỗ lực quảng bá sâu rộng các sản phẩm của mình. Trong chiều hướng đó, thiết nghĩ nên tổ chức một “Festival mắm Việt” vào mùa nước nổi tại thành phố Châu Đốc (An Giang), bởi nơi đây không chỉ là “chỉ dẫn địa lý” rất đặc trưng vì là nơi đầu nguồn đồng bằng sông Cửu Long, mà thương hiệu mắm Châu Đốc cũng đã có bề dày và nổi tiếng từ hàng trăm năm nay. Và lại, giới thiệu sản phẩm thông qua hình thức festival, khách tham quan du lịch (kể cả những người chưa quen với mắm) không chỉ sẽ đến với “ngày hội mắm” trong tâm thế hồ hởi phấn khởi, mà qua đó nó còn là nhịp cầu tìm hiểu về văn hóa vật thể và phi vật thể của một vùng miền Nam Bộ rất đặc trưng: trên com dưới cá.

Cái độc đáo đầy tính nhân văn của “Festival mắm Việt” là nó không vô lý hủy hoại thành quả lao động của người nông dân như lễ hội ném cà chua; không gây nguy hiểm cho người dự khán như các lễ hội đấu bò, chọi trâu; không say xỉn dễ dẫn đến gây mất trật tự như lễ hội uống bia; không gây phản cảm như lễ hội chém lợn... Nói tóm, một “Festival mắm Việt” hoàn toàn lành mạnh, hoàn toàn bổ ích cho du khách, đồng thời cũng đem lại nguồn lợi rất đáng kể cho tất thảy các dân tộc anh em hiền hòa đang sống cộng cư trên vùng đất có núi, có sông, có rừng, có biển, đâu đâu cũng cây trái sai oằn, cũng danh lam thắng tích... Chưa hết, cái “hương gây mùi nhớ” của mắm Nam Bộ không

thể không làm xao xuyên hàng triệu trái tim của đồng bào ruột thịt đang định cư ở nước ngoài. Nó cũng không thể không khuấy động, cổ kết tình cảm vô cùng thiêng liêng của những người con thành đạt ở nước ngoài đối với tiền đồ dân tộc.

Mắm là món ăn truyền thống đặc sắc của người miền Nam, là một di sản văn hóa dân tộc. Mắm Nam Bộ độc đáo đến vậy nhưng vì sao cho đến nay vẫn chưa thấy ai nghĩ tới việc vinh danh nó ở một cấp độ xứng tầm? Hỏi tức đã trả lời.

SUMMARY

Fish sauces in the Southern by Nguyen Huu Hiep is a study and introduction of fish sauces; the family of sauces; vegetables and meats served with sauces; sauces processing, ways to enjoy sauces and the recipe secrets; function of sauces in the cultural life of the Southern people.

In addition to *the Preamble* and *the Conclusion*, the book content includes 7 chapters:

Chapter I: Introduction to types of fish sauces (bu hoc sauce; white fish sauce, black fish sauce) of the Southern people.

Chapter II: Study about other sauces (seasoning sauce, ruoc sauce, ba khia sauce, crab sauce, cong sauce, nhum sauce, ruoi sauce, small shrimp sauce, big shrimp sauce) of the Southern people.

Chapter III: Introduction to the family sauces (fish sauce, pickles sauce) of the Southern people.

Chapter IV: Introduction to the dishes served with sauces (vegetables, fruits and tubers, meats and fish) of the Southern people.

Chapter V: Study about the making process, how to enjoy and the recipe secrets of the Southern people.

Chapter VI: Study about the attractiveness of sauces of the Southern people.

Chapter VII: Study about sauces and fish sauces in the cultural life - the language of the Southern people.

MỤC LỤC

LỜI MỞ	9
CHƯƠNG I: CÁC LOẠI MẮM CÁ	19
I. KHÁI QUÁT	19
II. MẮM BÙ HÓC	20
III. MẮM CÁ TRẮNG	24
1. Mắm cá linh/ mắm cá sặt	24
2. Mắm cá chột (ăn sống)	41
3. Mắm cá trên (ăn sống)	43
4. Mắm cá hủn hủn (kho, ăn sống)	44
IV. MẮM CÁ ĐEN	49
1. Mắm cá bông	49
2. Mắm cá lóc	55
3. Mắm cá rô (ăn sống)	63

CHƯƠNG II: CÁC LOẠI MẮM KHÁC	77
I. MẮM NÊM	77
II. MẮM RUỐC.....	82
III. MẮM BA KHÍA	83
IV. MẮM CUA	87
V. MẮM CÒNG.....	88
VI. MẮM NHUM.....	90
VII. MẮM RƯƠI.....	91
VIII. MẮM TẾP.....	98
IX. MẮM TÔM	99
1. Mắm tôm chua	99
2. Mắm tôm chà	100
CHƯƠNG III: HỌ HÀNG NHÀ MẮM	101
I. NƯỚC MẮM.....	101
1. Nước mắm đồng.....	101
2. Nước mắm biển (bao gồm nước mắm nhum, nước mắm te, nước mắm rươi)	102

3. Nước mắm nhĩ (bao gồm nước mắm hòn).....	103
4. Nước mắm nấu	104
5. Nước mắm tĩn - nước mắm cá linh	106
6. Nước mắm trong (nước mắm y/ nước mắm mặn)	113
7. Nước mắm mằn.....	114
8. Công dụng của nước mắm	118
II. DƯA MẮM	119
1. Dưa gan	120
2. Dưa leo.....	120
3. Dưa đu đủ.....	121
4. Dưa cổ hũ dứa.....	121
CHƯƠNG IV: BẠN CHÍ CỐT CỦA MẮM (“ĐỒ TẮM LIỆM”)	123
I. CÁC LOẠI RAU (LÁ, ĐỢT, BÔNG, CỌNG...)..	123
1. Rau đồng, rau rừng (rau mọc hoang sau hè; đợt/ lá non một số loại cây xanh quanh nhà - ăn sống, ăn nóng, ăn chín)	127

2. Rau xanh vườn nhà	132
3. Rau thủy sinh	136
II. CÁC LOẠI TRÁI, CÚ	139
1. Cà (tím - dài, tròn)	139
2. Xoài sống, khế chua.....	140
3. Chuối.....	140
4. Đậu rồng, đậu bắp.....	140
5. Củ gừng, củ riềng, củ sả	142
6. Ớt	143
III. CÁC LOẠI THỊT, CÁ	144
1. Thịt	144
2. Tôm, cá	145
CHƯƠNG V: CHẾ BIẾN, THƯỜNG THỨC; BÍ QUYẾT NGHỀ NGHIỆP	147
I. LÀM MẮM	147
II. ĂN MẮM ĐÚNG ĐIỀU: MỌI NGƯỜI PHẢI “XÔNG PHA” NHƯ MỘT “TRẬN TIỆC”	169

1. Ăn mắm sống	169
2. Ăn mắm chiên, mắm chung	175
3. Ăn mắm kho.....	176
III. LÀM NƯỚC MẮM	178
1. Đẻ mắm/ nước mắm “thiệt ngon”	179
2. Mắm/ nước mắm bị “trở” - duyên do; cách sửa .	180
IV. KINH NGHIỆM VÀ BÍ QUYẾT	181
CHƯƠNG VI: SỨC HẤP DẪN NHẤT ĐỊNH CỦA MẮM/ NƯỚC MẮM	187
I. NGƯỜI ĂN CHAY VẪN THÍCH HƯƠNG VỊ CỦA MẮM, NÊN ĐÃ SÁNG TẠO KHÔNG ÍT MÓN MẮM CHAY, Y CHANG MẮM MẶN	187
1. Mắm kho	187
2. Mắm lóc chung	188
3. Mắm lóc chiên	189
4. Nước mắm.....	189
II. MẮM/ NƯỚC MẮM THEO CHÂN NGƯỜI VIỆT ĐI KHẮP NĂM CHÂU	189

1. Ở nước ngoài, những nơi có nhiều người Việt định cư, các nhà hàng, tiệm ăn, quán nhậu không thể không phục vụ món mắm..... 189

2. Thương hiệu nước mắm Phú Quốc của Việt Nam từng bị kẻ xấu “cướp đoạt.” 190

CHƯƠNG VII: MẮM, NƯỚC MẮM QUA GHI NHẬN KHÁCH QUAN; TRONG VĂN HÓA ĐỜI SỐNG VÀ TRONG LỜI ẨM TIẾNG NÓI NGƯỜI NAM BỘ . 197

I. “MẮM CỦA TA” QUA GHI NHẬN KHÁCH QUÁN..... 197

1. Người Hoa..... 197

2. Người miền Bắc..... 200

3. Người miền Trung- 204

4. Người miền Nam 206

II. TRONG VĂN HÓA ĐỜI SỐNG 208

1. Truyện kể 209

2. Giai thoại 212

III. MẮM, NƯỚC MẮM TRONG LỜI ẨM TIẾNG NÓI 213

1. Một số thuật ngữ 213

2. Triết lý 220

3. Ca dao dân ca, và thơ về cách chế biến mắm 221

KẾT 241

SUMMARY 247