



Mắm Ruốc

Đỗ Duy Ngọc

Tui vốn gốc dân mắm ruốc. Đi bốn bề năm châu rồi cũng thèm chén ruốc. Giờ bắt đầu tuổi già, nhiều khi chỉ cần chén ruốc với vài trái ớt cay là đủ xong một bữa. Tui dù không là đại gia, vẫn dư sức vào những nhà hàng sang chảnh nhưng cứ chỉ thèm chén ruốc. Ăn miếng ruốc không chỉ có cái mặn mòi của biển, cái ngọt của con ruốc mà còn ăn để nhớ hình ảnh xa xưa những ngày Mạ

mua con ruốc, (Mạ kêu là con khuyết, có thể thân hình nó cong như vàng trắng khuyết) từ chợ về, những con ruốc hồng hồng bé tí. Nếu phơi khô vài nắng, sàng sảy đem vào bắt chảo thật nóng, cho con ruốc vào, đảo nhanh bỏ vào mấy lát khế, tưới nước mắm tỏi ớt lên, có món khuyết khô trộn khế. Con khuyết tươi có thể nấu canh, có thể xào tươi với khế, món nào cũng ngon. Bây giờ ăn để nhớ Mạ đang ở trên trời cao, nhớ Mạ đứng xào ruốc trong gian bếp thơm lừng, nhớ dáng Mạ ngồi giã khuyết trong cái nón sắt lính bằng cái chày gõ lên nước đen thui.

"Con ruốc sau khi rửa sạch đem xào sơ với muối hạt rồi đem phơi vài giờ cho ngấm. Sau đó, trộn ruốc với muối bột và cho vào cối quết thật nhuyễn. Xong, vắt hết nước của ruốc để lại phần xơ, lại rắc ít muối và đem ủ trong nôi, thau chừng 10 ngày. Khi ruốc chuyển từ màu tím sang màu đỏ tươi, có mùi thơm ngào ngọt là lúc muối đã "chín" có thể dùng được."



Muốn chén ruốc ngon, phải giã ớt tỏi, xong trộn ruốc đánh đều, chỉ cần chút xíu ruốc cũng mãn hết chén cơm. Trái vả cắt lát, cũng làm chén ruốc vậy, nếu không có ớt tươi trộn luôn muống ớt bột, chấm vả với ruốc, miếng ăn vào miệng có chút chát của vả, chút mặn mòi trộn ngọt ngào của ruốc pha lẫn mùi ớt cay xè, ăn vừa ngon vừa tốt cho cơ thể. Bởi Đông y cho rằng trái vả giúp nhiều thứ cho sức khỏe con người. Trời mưa dầm dề miền Trung, kiếm chút thịt ba rọi với vài nhánh sả, đặt lên bếp làm món thịt heo xào mắm ruốc sả, thêm miếng dưa leo với cọng rau thơm, ăn ngon nhức xương.

Bún bò Huế đi khắp nơi, ra cả nước ngoài nhưng nấu bún bò Huế mà không có mắm ruốc coi như nôi bún đó vắt đi. Ăn tô bún bò Huế, cay đồ mồ hôi, mùi ruốc, mùi sả dâng lên ngào ngọt, chẳng thấy món bún nào ngon hơn. Bởi thế, ăn bún bò Huế cho đúng điệu chỉ ăn bằng đôi đũa, bưng tô lên mà lùa mới cảm được cái mùi ngào ngọt ấy, mới thấy được miếng bún vào miệng cùng lúc với nước, với thịt, với mùi ruốc mùi cay, thú vị của cách ăn là ở đấy. Bây giờ người ta nấu bún bò Huế bằng bột nêm bột ngọt, ăn bằng muống như ăn phở, tào lao xịt bọt, trệt lất hết trơn!

Kho con cá, nấu miếng canh, ruốc là món nêm cho đậm đà gia vị. Ruốc thể bột ngọt, bột nêm. Ăn tô cơm hến, rau hến tràn trề với cơm nguội mà không có ruốc thì chẳng thể gọi là cơm hến. Có ruốc mà thiếu ớt thì cũng không xong, mà phải là ớt ăn cay thấu lỗ đít thì mới đã.

Mùa mít non, đem cắt nhỏ, nấu tô canh mít non với tôm tươi, nêm vô chút ruốc. Ôi chao ôi! Húp chén canh mà thấy ngon chi ngon lạ ngon lừng. Ăn rau lang, rau muống luộc mà thiếu chén ruốc pha loãng mà chấm thì làm răng mà ngon. Ruốc trộn ớt tỏi giã nhỏ, pha thêm mấy muống nước luộc rau là đã thành chén nước chấm rau ngon. Thịt heo luộc cắt mỏng, phải đi kèm chén ruốc, kẹp lát khế, lát chuối chát, có thêm **miếng vả** càng hay. Bỏ vào miệng, vừa nhai vừa thưởng thức lắm vị ở trong miệng, răng mà ngon dữ nữa!!!



Sơ sơ vậy đã thấy món ruốc có một địa vị rất quan trọng trong gian bếp của người Huế và cả người Trung từ Đà Nẵng trở ra. Nhờ có ruốc, những món ăn Huế luôn đậm đà và có mùi đặc biệt không lẫn vào đâu được. Trên bếp chỉ cần làm món ăn có ruốc, cả nhà sực nức mùi thơm.

Thế mà mấy hôm nay, bờ biển Quảng Bình con ruốc dạt vào bờ tràn ngập, những con ruốc tươi rói, hồng hào, ngư dân hốt vào nhưng chẳng biết làm chi. Theo kiểm tra của nhà cầm quyền, ruốc còn nhiễm độc chưa ăn

được. Thế rồi thương lái của Tàu đến thu mua với giá rẻ bèo, chúng mua làm gì, không ai biết, nhưng chắc chắn chúng mua về không phải để chúng ăn. Có thể chúng sẽ chế biến, biết đâu lại bán ngược lại cho dân mình ăn thức ăn nhiễm độc. Hậu quả của Formosa hiển hiện khắp nơi. Ôi con khuyết của ngày thơ, chén ruốc thơm tho của bữa cơm giản dị của tui rồi đây sẽ chấm dứt, tui đành ăn bột ngọt, bột nêm, muối nhập khẩu. Tui đành chấm rau với nước mắm Nam Ngư đầy chất hoá học không tên.

Và rồi một mai, con cháu của xứ Huế, của miền Trung thân yêu sẽ không còn hình dung ra món ruốc Huế, không còn nhìn thấy những con **khuyết** rang khô dòn bùi pha nước mắm tỏi trong những bữa cơm. Thiếu những món ăn của quê hương, tình quê hương hình như cũng bớt đậm đà.

Rồi cũng sẽ đến lúc những người già kể chuyện món ăn cho con cháu nghe với mở đầu: ngày xưa, có một món ruốc, là món ăn và gia vị ngon nhất trần đời, bây giờ không còn nữa vì biển Việt Nam đã là lò thuốc độc. Kẻ thù không chỉ cướp đất cướp biển mà còn cướp luôn món ăn của quê hương.

Nghĩ tới đó mà ngậm ngùi.

