

Mặn Mòi Tình Quê

Đặng Duy Khôi

Nhớ ngày xưa, ở những vùng quê Nam Bộ, nhà ai cũng làm vài khạp mắm để ăn dần. Con mắm làm vừa lòng thực khách bởi mùi thơm nồng, vị mặn đậm đà. Đất Nam Bộ sông rạch nhiều, cá tôm theo đó cũng đầy ắp. Vào mùa nước nổi mỗi lần cất vó lên thu hoạch được vài ba chục ký cá là chuyện thường. Tôi nhớ cha tôi thường “phản ứng” ngay mỗi khi vó trúng đậm như vậy: “Cá tôm như vậy ăn đời nào cho hết, mẹ con bà coi đem mần mắm bột đi”. Chỉ vào mùa nước nổi hay nước ròng cá mới nhiều đến thế. Qua mùa khô thì cá tôm ít dần. Bởi thế phải “thủ” phòng khi “cực ăn”. Mẹ cùng với mấy anh em tôi lựa ra vài thùng cá chốt (có năm thì cá rô, cá sặt, cá mè vinh,.. tùy con nước) rồi làm cá thật sạch. Mẹ tôi đem cá đi muối mặn, ủ khoảng 10 ngày. Sau đó mẹ tôi tách riêng cá và nước muối cá ra. Mẹ đem cá đi thính. Thính thực chất là gạo đem rang cho thật vàng rồi bỏ vào cối đá xay bột để xay ra. Tiếp theo mẹ tôi đem cá đi chao đường. Đường mía đem nấu tới nhựa, để nguội, đem trét lên từng con cá. Làm xong các bước đó thì mẹ sai hai anh em tôi vằn mấy cái khạp



da bỏ lại cho mẹ, chúng tôi hiểu ngay là mẹ chuẩn bị nhận mắm. Anh hai leo lên cây cau trước nhà bẻ cho mẹ vài cái mo cau. Mẹ tôi xếp cá vào khạp, nén thật chặt, thậm chí mẹ còn cho hai anh em tôi rửa chân thật sạch rồi leo lên nhún, sau đó lấy mo cau chèn lên. Nhờ vậy mà khi lớn lên tôi mới hiểu câu thành ngữ “như ém mắm” là gì. Xong rồi mẹ tôi lấy cây sồng dừa đã róc sạch gài thật chặt. Anh em tôi chạy đi chặt cho mẹ một khúc cây có nạng (giống số 1) để mẹ ghim sát mo cau xuống, cây này được gọi là cây cồng. Phần nước muối ban đầu được mẹ đem nấu thật sôi, để nguội và tưới lên khạp mắm. Năm sáu tháng sau là có thể gỡ mắm và ăn được.

Từ con mắm, các bà nội trợ Nam Bộ biến tấu ra hàng chục món ăn dần dã nhưng lại rất đậm đà. Mắm lớn thì chưng nguyên con, mắm nhỏ thì băm ra, trộn với hạt vừng và một ít thịt ba rọi đem chưng. Lại còn một số món khác như: mắm trộn đu đủ, mắm kho, mắm nấu canh rau choại, lẩu mắm,... Về rau ăn kèm, có lẽ “đúng bài” hơn cả là bông súng cùng với một số loại khác: bông lục bình, rau choại, củ nèo, rau nhúc... Hầu như để ăn một món mắm bình dân, dân quê không cần phải đi chợ: rau có ở sau vườn, mắm trong khạp, cá trong đĩa, dưới sông. Tất cả chứng tỏ sự hào sảng và lòng thịnh tình mà thiên nhiên ban phát cho người dân Nam Bộ. Nhớ hồi bà ngoại còn sống, ông ngoại thường chọc bà ngoại:

*Con cá làm nên con mắm
Vợ chồng già thương lắm bà ơi!*

Bà ngoại quay sang nựng mặt cháu mà đối lại:

*Con cá làm nên con khô
Hai vợ chồng già... ưà không vô!*

Ông bà cùng cười vui vẻ.

Có như vậy mà từ con mắm đậm đà hương vị, ông bà ta đã gửi gắm biết bao điều. Con mắm như là biểu hiện cho sự đầm ấm của gia đình:

*Giàu thì thịt cá bĩ bàng
Nghèo thì cơm mắm lại càng thấm lâu*

Có thể nói, mắm là một món ăn “khó nuốt”, nhưng ăn quen rồi thì nhớ mãi không quên. Vì vậy mà người ta mới ví von với tình nghĩa vợ chồng khi đã nên duyên giai ngẫu:

*Nước chanh giắt hòa vào mắm mực
Rau mui viết lộn trộn giấm son*

*Bốn mùi hiệp lại càng ngon
Như qua với bệu chẳng còn cách xa*

Hay đó là lời nhắn nhủ chân tình nhưng cũng rất đậm sâu:

*Mắm cua chấm với đọt vừng
Họ xa mặc họ, ta đừng bỏ nhau*

Gia đình có con gái lớn thường được so sánh như... “hũ mắm treo đầu giường”. Bởi vậy với các cô gái “kén cá chọn canh”, dân gian thường khuyên bảo:

*Liệu cơm mà gắp mắm ra
Liệu cửa liệu nhà em có chồng đi*

Bởi ngày xưa, ông bà ta quan niệm rằng:

*Trai ba mươi tuổi đang xinh
Gái ba mươi tuổi như chính mắm nêm*

Dầu vậy con mắm cũng có giá của con mắm, thậm chí là cao giá nữa kia. Chàng trai ngại ngùng vì cảm thấy mình “vấn tay với chẳng tới kẻo”, thật tội nghiệp:

*Anh than cha mẹ anh nghèo
Đũa tre yếu ớt không dám quèo con mắm nhum*

Thế ra mới biết mắm cũng có thứ cao sang. Hũ mắm để càng lâu thì càng đậm đà hương vị. Dân gian an ủi các cô gái đã qua tuổi xuân:

*Mắm ruốc trộn lẫn mắm nêm
Ban ngày kêu chị ban đêm kêu mình*

Mắm đồng quê, thô kệch quê mùa mà vương vấn lòng lữ khách, nếm một lần đã vương ăn một lần thấy nhớ. Thế nhưng cũng đĩa mắm ấy, dân gian lại có ý chê trách những kẻ lòng dạ đèo bông:

*Đói cơm lạt mắm tèm hèm
No cơm mặn mắm lại đòi nọ kia*

Khổ thân chàng trai nào mà cưới phải cô vợ hậu đậu thì tan cửa nát nhà như chơi:

*Em còn bánh đúc bẻ ba
Mắm tôm quệt ngược, cửa nhà anh tan*

Đạo làm vợ “phu tử tòng tử”, người phụ nữ nào mà có ý vượt ra khỏi vòng lễ giáo thì bị thiên hạ mỉa mai nghiêm khắc:

*Con ơi ở lại với bà
Má đi làm mắm tháng ba má về
Má về có mắm con ăn
Có khô con nướng, có em con bông*

Gắn bó với con mắm như một dấu ấn của đời sống ruộng đồng thì dân gian mới dành cho loại thức ăn này một tình cảm ưu ái. Mỗi khi tan buổi đồng trưa, đã thấm mệt sau khi đã phác xong một công cỏ ống, cấy một công lúa mùa, cha mẹ cùng hai anh em tôi lấy mấy nắm cơm nguội cùng một ít mắm sắt gói trong lá chuối ra ăn. Thế là xong bữa trưa của gần cả gia đình. Đơn giản như củ khoai, trái khóm! Con mắm vừa miệng con



người bởi dư vị mặn mà và còn vừa lòng những người nông dân bởi ân tình dung dị. Với bọn trẻ nghèo như chúng tôi khi xưa thì những món chế biến từ mắm là những món ăn tuyệt vời nhất mà đến tận bây giờ tôi còn nhớ khôn nguôi. Bây giờ kinh tế đã khá hơn, được ăn những lẩu mắm đắt tiền nhưng tôi không thể nào quên hũ mắm của mẹ. Nó mới nồng nàn và ấm áp làm sao!

Con mắm quê hương đã nuôi anh em tôi khôn lớn, đã tiếp bước đưa chúng tôi vào đời. Quê tôi bây giờ cá không còn nhiều để làm mắm, mấy cái khạp cũng úp sau trái nhà nhưng đâu ấn một thời “cá thúng tôm nia” vẫn còn ghi khắc. Nhớ con mắm sặt quê nhà, nhớ con rạch Bến Bàu âm thầm nuôi dưỡng cá tôm, chúng tôi càng thấy mình nặng nợ với quê hương biết mấy.