



Người Sài Gòn Xưa Ăn Nước Mắm Tìn

Lê Văn Nghĩa

Dù nước mắm Phan Thiết cũng được đựng trong chai để bán cho khách hàng, nhưng người Sài Gòn xưa vẫn thường mua nước mắm đựng trong tìn.

Xóm Tìn Sài Gòn

Thật ra, ít khi má tôi mua nguyên tìn nước mắm. Thời xưa nhà nghèo, không đủ tiền mua nguyên tìn nên mỗi lần nhà hết nước mắm má thường sai tôi đi mua nước mắm lẻ tại quán bà người tàu mà tụi con nít hay gọi là Xẩm tiệm. Khi biết tôi mua nước mắm bà liền mở nắp tìn, dùng một cái gáo làm bằng tre múc nước mắm từ trong lòng tìn. Cái gáo này (còn gọi là cồng) làm bằng ống tre vạt 1/3 làm cán, 2/3 còn lại được cưa ngang dùng đưa vào tìn theo chiều thẳng đứng, có nhiều cỡ gáo và các tiệm tạp hóa dùng các cỡ gáo làm đơn vị tính khi bán. Giấm, rượu cũng đong bằng cái gáo tre này. Nhưng thích nhất là mỗi khi có tiền, má kêu tôi cùng đi chợ để phụ bà xách tìn nước mắm về vì tìn cũng khá nặng.

Bà thường mua nước mắm tìn từ những chiếc ghe nhỏ cắm sào ở con rạch Hàng Bàng, phía sau chợ Bình Tây. Đây là những chiếc ghe chở mỗi nước mắm tìn từ xóm Tìn - nằm ở cuối đường Đề Thám đoạn từ Cô Giang đến Bến Chương Dương, gần sông Bến Nghé để ghe thương hồ thuận tiện lên xuống lấy hàng. Nước mắm đựng trong tìn có thể chở đầy ghe, đầy toa xe lửa, đầy xe vận tải mà vẫn không lo sợ hư bể. Hơn nữa tìn không cần phải có thùng gỗ để bảo vệ như chai.

Lúc ấy, đã có nước mắm đựng trong chai thủy tinh nhưng không được người tiêu dùng ưa chuộng. Má tôi thường tính toán là mua một tìn nước mắm giá chỉ có 5 đồng, được 3 lít rượu. Sau khi dùng hết nước mắm, còn bán lại cái tìn cũ với giá 1 đồng rượu, như thế một lít nước mắm người tiêu dùng chỉ tốn khoảng 1 đồng. Trong khi đó, nếu mua chai nước mắm 1 lít mà theo giá (năm 1961) của Hãng thủy tinh Việt Nam là 6 đồng mỗi chai, sau khi dùng hết nước mắm bán lại chai chỉ được 2 đồng thì người tiêu dùng phải trả 4 đồng cho 1 lít. Sở dĩ giá nước mắm chai cao như vậy vì kỹ nghệ làm thủy tinh lúc ấy vẫn chưa phát triển nên giá thành còn cao.



Đã có nhiều cuộc tranh luận chính thức hay không chính thức trong các nhà làm nước mắm về việc sử dụng tìn hay chai. Ngày 14.4.1961 tại Phòng Thương mại Sài Gòn đã có một buổi họp chính thức để thảo luận về vấn đề nước mắm nên vô tìn hay vô chai. Phái đề nghị nước mắm phải vô chai đưa những lý do: chai thủy tinh luôn sạch sẽ, dễ súc rửa, dễ sát trùng, vệ sinh được bảo đảm. Chai đẹp mắt hơn tìn và còn giúp được ngành thủy tinh nước nhà phát triển.

Trong khi đó phái chủ trương nước mắm phải vô tìn thì lập luận: Tìn rất hợp với hương vị nước mắm. Nếu là nước mắm ngon đựng trong tìn càng để lâu thì càng ngon, lâu ngày nước mắm sẽ keo lại và xuống màu thành một thứ nước mắm đặc biệt tức là **nước mắm lú**. Nước mắm lú này có thể để lâu hàng mấy chục năm, có khi cả 100 năm sau trở thành một vị thuốc để người đau phôi cũng có thể dùng trị bệnh được, người mạnh dùng rất bổ và có khi còn trị chứng đau bụng các loại gia súc nữa (?). Nếu nước mắm không vô tìn thì công nhân làm tìn sẽ thất nghiệp. 2,4 triệu cái tìn sẽ trở thành phế vật. Hơn nữa tìn không cần phải có thùng gỗ để bảo vệ như chai. Còn về mặt kinh tế thì các nhà làm nước mắm không đủ vốn để mua chai thay tìn và chai đựng nước mắm mắc hơn làm thiệt hại cho người tiêu dùng. Tìn còn có hình thể rộng miệng hơn chai, để đổ nước mắm vào hơn, trong lúc kỹ nghệ nước mắm của ta chưa có những máy móc tối tân để vô chai như các hãng la-ve, nước ngọt...

Sau cuộc họp này, Phòng Thương mại đưa đến kết luận hàng hai là xí nghiệp nào sản xuất nước mắm đóng chai thì cứ... đóng chai. Nhà nào làm nước mắm vô tìn cứ tiếp tục đến khi nào người mua tấy chay thì... dẹp.

Những lò sản xuất tìn

Kỹ nghệ làm nước mắm của tỉnh Bình Thuận đã nắm giữ vai trò độc tôn ngót một thế kỷ nay, khiến cho nghề làm tĩn tại đây ngày càng gia tăng số lượng sản xuất để đáp ứng nhu cầu tiêu thụ nước mắm ở khắp thị trường. Vào khoảng những năm 1960, trên quốc lộ 1 về phía tây - nam thuộc xã Phú Lâm, Bình Thuận có 5 lò tĩn của tư nhân là: Minh Thành, Công Minh, Mỹ Lợi, Hiệp Nghĩa và Hiệp Thành.

Muốn xây cất một lò tĩn, tùy theo lớn nhỏ ít nhất người ta cũng phải tốn khoảng 300.000 đồng theo giá thị trường lúc ấy (1 USD đổi 73 đồng, một lượng vàng giá 5.300 đồng). Mỗi cơ sở phải cần đến khoảng 100 lao động cho các công đoạn lấy đất sét, đập đất sét, nắn tĩn cho đến phơi, thử, lăn da và chùi tĩn. Số nhân công này được trả công hằng ngày.

Thường thường người ta chọn lựa địa điểm sẵn có đất sét để xây cất lò tĩn vì sẽ được thuận tiện trong việc lấy đất gần đó, khỏi phải tốn hao sở phí chuyên chở đất về lò. Do đó người ta có thể nói rằng các lò tĩn ở Phan Thiết rất thích hợp với địa thế vì ở đây đã có sẵn đất sét ở ruộng lại gần con sông chảy qua chiếc cầu Ông Nhiều (tục gọi là cầu Bốn Mười) nằm trên quốc lộ 1 ở cách các lò tĩn này độ vài trăm thước có loại bùn non nhuyễn và đen để làm nước men thoa tĩn.

Tôi luôn nhớ má tôi hay mua nước mắm tĩn hiệu Ba Con Cua (loại ngon hơn một và Hai Con Cua). Bây giờ, khi ngồi viết lại bài này, tôi vẫn nhớ hình ảnh người đàn bà nghèo (mẹ tôi) xách tĩn nước mắm về nhà, để cái tĩn vào cái thau lớn, lấy đầu sổng dao khẽ nạy cái nắp tĩn để đổ nước mắm ra cái thau rồi dùng vải thưa lót trên miệng cái quặng lược nước mắm vào từng chai lít cho hết cạn... Còn thằng nhỏ - là tôi - vừa ngửi mùi nước mắm thơm sau khi mẹ chắt nước mắm xong là xách cái tĩn đông tuốt ra đầu ngõ chờ chú chệt ve chai, bán kiếm một đồng rưỡi ăn cà lem cây.

Một vài cụ ông từng sống về nghề làm tĩn đã kể lại công đoạn làm tĩn như sau. Thợ nắn đất sét thành hình cái tĩn liền đem phơi khô trong vòng 48 tiếng đồng hồ rồi cho vào lò nung. Khi tĩn đã chín, người ta để nguội mới đem ra khỏi lò và giao cho một số nhân công trông coi từ việc chùi tĩn cho sạch bên trong, quét da tĩn ở bên ngoài (phết lớp xi măng pha nước) rồi giao cho người chĩ tĩn trong một thùng cây có nước lạnh (chĩ tĩn tức là thử hay thỏ tĩn) để xem có nứt nẻ hay lủng bể thì người ta phải sửa chữa bằng cách trám lại với xi măng, vôi bột và dầu cá trộn lẫn. Chĩ tĩn xong, tĩn còn được quét 2 lần nước da trắng (một loại vôi trắng pha với xi măng). Sau khi dán nhãn, họ dùng dây chuối phơi khô cột chằng thành 2 cái quai như quai giỏ, rất khéo, cho người mua tiện lợi xách về và có dán nhãn phía trên nắp tĩn.

Lê Văn Nghĩa