

Mắm, Món Ăn Khó Quên

Hoàng Tiểu Ca

Ngày còn nhỏ tôi đọc tác phẩm "Rừng Mắm" của nhà văn Bình Nguyên Lộc mà tôi cứ ngỡ ông muốn ít nhiều nói về những món mắm miền Nam ê hệ. Nhưng thật sự không phải vậy. Truyện nói về cây mắm mọc lên hàng hà sa số. Nó tạo ra sự ích nổi tiếp về sau qua câu chuyện trao đổi giữa hai ông cháu như sau:

"Bờ biển này mỗi năm được phù sa bồi thêm cho rộng ra hàng mấy ngàn thước. Phù sa là đất bùn mềm lùn và không bao giờ thành đất thịt được để ta hưởng nếu không có rừng mắm mọc trên đó cho chắc đất. Một khi kia cây mắm sẽ ngã rạp. Giống tràm lại nổi ngói mắm. Rồi sau mấy đời tràm, đất sẽ thuần, cây ăn trái mới mọc được.

Thấy thẳng cháu nội ngờ ngác chưa hiểu, ông cụ vịn vai nó mà tiếp:

- Ông với lại tía của con là cây mắm, chơn giấm trong bùn. Đời con là tràm, chơn vẫn còn lấm bùn chút ít, nhưng đất đã gần thuần rồi, con cháu của con sẽ là xoài, mít, dứa, cau. Đời cây mắm tuy vô ích, nhưng không uổng, như là lính ngoài mặt trận vậy mà. Họ ngã gục cho kẻ khác là con cháu của họ hưởng...

Ông nội vui vẻ quá, vì ông bỗng sực nhớ lại những câu hò của thế hệ người tiên phuông đi khai thác đất hoang ở miền Nam, mà ngày nay thế hệ tràm không hát nữa Ông cất giọng khàn khàn lên:

*Hò... ơ... Ròng châu ngoài Huế,
Ngựa té Đồng Nai
Nước sông trong sao cứ chảy hoài,
Thương người xa xứ lạc loài đến đây."*

(Bình Nguyên Lộc)

Tuy vậy, bài văn có nhắc đến món ba khía và bòn bòn. Bòn bòn ở miệt Cà Mau rất nhiều, người ta dùng làm dưa, gọi là dưa bòn bòn. Còn ba khía và còng được làm mắm. Trong tinh thần văn chương ẩm thực về các món mắm, những đặc thù của vùng đất miền Nam, bài viết sẽ lạm bàn về mắm, và dĩ nhiên trong tầm hồn yêu mắm.

Theo nhà văn Sơn Nam thì ở vùng đồng bằng sông Cửu Long có rất nhiều loại mắm: mắm cá lóc, cá rô đồng, cá trê vàng ở miệt rừng U Minh, Cà Mau, mắm Thái Châu Đốc, tôm chua Gò Công... Ta có thể kê khai những thổ sản đặc sắc của miền Nam như Mắm còng, mắm tôm chà, ba khía,... Hãy nói về ba khía đi nhé.

Ba khía:



Ba khía là loại sinh vật sống ở bên bãi, sông rạch trong rừng ngập mặn, hình dạng giống con cua; lớn hơn con còng, trên cái yếm màu nâu sẫm của nó có ba cái khía, tức 3 gạch nên người ta cho nó cái tên cứng côm là ba khía. Từ miệt Sóc Trăng về Bạc Liêu xuống tận mũi Cà Mau, men theo những cánh rừng mắm đen mọc giáp biển là những vùng có lấm ba khía. Từ tháng tám trở đi, lúc mùa màng đã xong, người quê lại rủ nhau chèo ghe đi bắt ba khía. Người bắt ba khía phải canh theo con nước, lúc nước lớn, ba khía bám đầy thân cây mắm, như Bình Nguyên Lộc đã đề cập ở trên. Vào khoảng tháng mười là mùa ba khía sinh sản nhiều vô số kể. Đi bắt ba khía rất vui vì phải đi ban đêm, bởi vào tối khuya ba khía di chuyển chậm chạp, mình thò tay là chụp

dính ngay vài chú thêm ba khía. Mỗi bận đi bắt như vậy ghe trở về với những khạp đầy ba khía. Người biết rành về còng và ba khía thì tháng năm hàng năm thì ba khía cái có trứng đeo đầy sau yếm, các thêm ba khía mập mạp, đồ con va chắc thịt.

Ba khía mang về đem ngâm nước, rửa thật sạch đất bùn. Sau đó mới gỡ bỏ mai, bẻ đôi thân ba khía, cạo càng, gọng cũng bẻ rời, đem trộn tất cả vào gia vị như tỏi, ớt, đường, chanh hoặc dùng khóm bằm nhuyễn, xong ngâm hỗn hợp một buổi cho ba khía thật thấm. Khi vị ba khía được đầy đủ độ mặn, chua, ngọt thì ba khía sẽ ngon và dịu khi ta thưởng thức. Cách ăn ba khía là tách yếm làm đôi rồi bẻ nhỏ ngoe, cạo ba khía ra

để chiêm ngưỡng gạch son, rưới lên cơm phần nước đã có trong yếm trộn chung. Vắt thêm ít chanh tươi trước khi ăn, mà ăn ba khía phải ăn với cơm nguội mới đúng điệu đồng quê, và đừng quên nhai thêm vài trái ớt hiểm, vài tép tỏi, vài lát gừng sống vừa nhai cho âm ấm bụng - huhu... - để mắt nhòa lệ vì nồng độ cay cay dâng tràn bờ mi quỵện vào mùi thơm nhớ đời ba khía.

Mắm còng:



Bàn về món mắm còng, theo Giáo sư Trần Văn Chi viết trong bài "*Hương vị Miền Nam: Mắm Còng*", đất rẫy là đất vào mùa khô bị ngập mặn bởi nước biển tràn vào, chỉ làm ruộng hay trồng trọt được vào mùa mưa, như vùng ven biển Gò Công, Bến Tre. Con còng ở Gò Công kêu là "còng quều", thuộc loại cua, rạm, ba khía, cua đồng... Còng nhỏ hơn cua biển, cỡ ngón tay cái người lớn, có màu tím sậm...

Còng ở Gò Công thì nhiều vô kể. Trời bắt đầu "mưa già" một chút thì còng không biết ở đâu xuất hiện ở ruộng rẫy nhiều vô số, thấy phát sợ... Nhiều người Gò Công nghe nói tới mắm còng là phải chảy nước miếng! Và cũng không ít dân Gò Công chưa ăn món mắm còng, hoặc chưa biết, chưa nghe tên món mắm còng, dầu đó là món ngon độc đáo, đã nổi tiếng là "*món ngon tiến cung, với tên gọi gắn liền với địa danh Gò Công.*" Con còng lột đem làm mắm gọi là mắm còng, chỉ có ở Gò Công và Bến Tre và đã từ lâu món này được lưu truyền trong dân chúng, được liệt kê vào bản món ngon quý hiếm từ thời bà Từ Dũ.

Cứ vào mùa Tết Đoan Ngọ thì con còng bắt đầu bỏ lớp vỏ cứng, lột xác thành con còng lột. Mỗi năm chỉ có một lần, vào đúng ngày mùng 5 tháng 5 Âm Lịch, còng lột rộ, người địa phương gọi là ngày hội còng lột. Còng sau khi được rửa đi rửa lại bằng nước sạch; phải chích bỏ yếm, bỏ miệng và mắt, lấy cho hết "bọng cứt"... nghĩa là các chất dơ trong bụng còng, thì con mắm mới ngọt, nước mắm mới trong. Nhớ phải cho còng "uống rượu", nghĩa là ngâm với rượu để, khử mùi tanh. Vớt còng ra, để cho ráo rồi nhẹ tay, mẹ tôi sắp từng con còng vào hũ thật đầy và gài chặt bằng lớp lá vông và mấy que ổi.... Mắm cuối cùng được chan bằng nước mắm ngon nấu với đường, để nguội. Trời Tháng Năm nắng gắt, phơi độ trên mười ngày là hũ mắm bắt đầu nghe mùi thơm, có thể ăn được rồi...

Mở nắp hũ nghe mùi thơm độc đáo không thể tả, nhìn lớp bọt li ti nổi trên mặt, màu nước mắm trong veo, màu con mắm còng tím sậm... bạn sẽ biết được hũ mắm ngon cỡ nào. Trúc hũ mắm ra thau, trộn thêm phu gia như tỏi, ớt, đường và khóm băm nhuyễn. Khóm là chất xúc tác giúp cho gia vị thấm vào con mắm và làm cho mắm còng mặn mà dịu và ngon như ý. Nhớ mắm trộn xong gia vị phải để "cách nhật", ngày hôm sau, mắm mới thấm, và ăn mới ngon. Theo Giáo sư Xuân Tước kể về Đặc Sản Quê nhà, ông đề cập về món mắm còng như sau:

Người ở vùng sông Cửu Long thường hát:

*"Gió đưa gió đẩy, về rẫy ăn còng,
Về sông ăn cá, về giồng ăn dưa."*

Rẫy là một vùng đất miền nước mặn. Ở các vùng Gò Công, Bến Tre, Trà Vinh, người ta thường làm rẫy, trồng nhiều loại rau cải, thơm khóm, và cũng là vùng sinh sống lý tưởng cho các loại còng...

Mắm Còng món ăn thượng hảo hạng của xứ Gò Công. Gò Công là một vùng đất nằm theo vùng biển và miệt sông Cửa Tiểu. Xứ Gò Công rất nổi danh vì đây là vùng quê cha của đại thần nhà Nguyễn là ông Phạm Đăng Hưng. Nhà họ Phạm gả con gái cho vua Thiệu Trị về sau này là Thái Hậu Từ Dũ, mẹ của vua Tự Đức. Vì ở gần biển nên các vùng đất Gò Công là nơi sinh sống của nhiều loại còng. Nhưng đáng giá nhất là **còng đỏ**. Loại còng này thân đỏ, chân và càng cũng màu đỏ ửng xanh. Chúng lớn bằng chừng chân cái của chúng ta và là nguồn sản xuất mắm còng, một loại mắm đặc sản của các vùng biển và rất hiếm có. Không phải nơi nào cũng có thể làm mắm còng. Hai nơi quan trọng là vùng biển Gò Công và Bến Tre, nhưng Gò Công có nhiều còng đỏ hơn Bến Tre.

Không phải mùa nào cũng có thể làm mắm còng. Thấy còng nằm đỏ bãi sông, nhưng không ai bắt còng chắc mà làm mắm, chỉ bắt **còng lột** mà thôi. Và mỗi năm còng chỉ lột có một lần vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch. Đến ngày này, người dân Gò Công đi bắt còng lột. Mà là những trũng nước nhỏ để còng vui mình xuống đó



mà lột. Người ta quậy nước muối sắn, rồi chống xuống theo bờ sông, bờ lạch, nhìn chỗ nào có còng là ghé lại, bắt một con còng mềm nằm dưới. Còng lột được bỏ vào nước muối có pha đường để ngâm. Khi còng đã thấm mặn thì người ta đem phơi nắng. Thường có hai cách để làm mắm còng:

- Còng lột được rửa sạch, đông 10 chén còng thêm 1 chén tỏi ớt. Cho vào cối quết cho dập, sau đó nhện vào hũ, trộn thêm rượu để cho hết mùi khai nồng. Đem phơi

chừng 3 ngày cho được nắng, rồi lấy nước cốt còng đem phơi cho quánh lại thì dùng được. Lúc dọn ra ăn thì trộn còng với chanh, khóm, đường, tỏi, ớt.

- Còng lột được rửa sạch để cho ráo nước, trứng với nước sôi nếu muốn khử trùng, đông hai chén còng, một củ tỏi, mùi trái ớt. Tất cả trộn chung rồi cho vào hũ, đem phơi nắng cho thấm đều. Muốn ăn, nêm chanh, khóm, đường, tỏi ớt.

Từ miền quê Gò Công, Bến Tre đến các vùng chợ, mắm còng được mọi người ái mộ. Ở đâu muốn ăn mắm còng cho ngon, cũng phải trộn với thịt ba rọi hay thịt nướng và ăn với nhiều rau sống, như: húng cây, húng lũi, tía tô, kinh giới, dấp cá, quế, gừng và ớt. Mắm còng mà ăn với bún thì ngon tuyệt. Ở vùng quê hay các vùng chợ thuộc miền Nam Việt Nam, mắm còng còn có hương vị đậm đà của quê hương. Màu bún trắng, mắm còng màu thâm, tía tô màu tím, rau húng màu xanh.. trộn với một chút mắm còng thơm phức, người ta thường thức được hương vị đậm đà của quê hương.

Mắm tôm chà:

Nghề làm mắm tôm chà xuất hiện từ đầu thế kỷ 19. Lúc sinh thời, bà hoàng Từ Dũ cùng gia đình đã chế biến và giới thiệu món này cho triều đình nhà Nguyễn. Bà Từ Dũ nữ danh Phạm Thị Hằng - con gái của Quốc sử quán Tổng tài Phạm Đăng Hưng được tiến cung năm 1824 và sau đó đã trở thành đức Thái hậu Từ Dũ, vợ của vua Thiệu Trị, mẹ của vua Tự Đức. Do hương vị đặc trưng từ Gò Công của Hoàng thái hậu mà được triều đình Huế thường dùng để tiếp đãi khách trong các buổi yến tiệc, những dịp lễ lạc. Món mắm tôm chà đã chào đời vào khoảng 200 năm.



Mắm tôm chà khi biến chế người ta dùng tôm đất hay tôm bạc thả ở sông, hay có thể thả bằng tôm sú (tôm vùng biển) miễn còn tươi, nếu còn sống càng tốt, cho vào thau ngâm với rượu để khử mùi tanh chừng 5, 7 phút. Sau đó vớt ra để ráo rồi **bỏ vào máy xay thật nhuyễn**, sau đó đem chà trên rây có lỗ thật nhỏ để chắt lấy nước, phần vỏ và thịt được bỏ đi. Nước tinh chất của tôm được đem thêm vào đường, muối, ớt bột, tỏi rồi đem phơi ít nhất một tuần dưới ánh nắng để cho sản phẩm đặc kẹo lại mới dùng được. Thông thường thì cứ ba ký tôm mới làm ra được 1 ký mắm tôm chà mịn màng thơm dịu.



Mắm tôm chà có thể dùng nguyên chất hoặc có thể pha thêm tỏi, ớt băm nhuyễn, đường, chanh tùy khẩu vị và được dùng với bún, thịt luộc, rau sống, khế, dưa leo, chuối chát, xoài sống thái lát. Khi ăn quệt thịt, soài lát vào hỗn hợp mắm tôm cùng bún và rau.

Trong Thú ăn chơi Tản Đà tiên sinh đã viết: "*Tôi có qua chơi vùng nhà quê Long Xuyên, cùng ăn bữa cơm nhà một ông Chánh tổng, nhiều thứ mắm thiệt ngon*". Do vậy, xin kể ra vài loại mắm đặc trưng nữa:

*Mắm cá linh:

Cá linh còn có thể làm mắm. Cá làm sạch, cho vào hũ ướp muối, ba ngày sau dùng vỉ tre gài chặt xuống. Một tháng sau, vớt ra trộn thính vào rồi cho vào hũ gài chặt như trước. Một tháng sau, lại vớt ra cho đường vào, rồi đổ vào hũ gài chặt lại. Thêm một tháng nữa là mắm có thể dùng được.

Mắm cá linh có thể ăn với bún hoặc cơm, hay làm mắm kho với cá, tôm, thịt ba rọi thái mỏng và cà tím.



* Mắm cá trèn:

Mắm cá trèn được xem ngon hơn mắm cá linh. Mắm cá trèn ăn với bún, thịt ba rọi luộc và rau sống.



* Mắm thái:



Mắm thái được làm bởi cá lóc loại to, thịt nhiều được thái filet. Cá được ngâm muối. Mắm ngon thông thường là mắm có mùi thơm dịu, thịt ửng hồng không cứng quá cũng không mềm nhũng. Trung bình mất khoảng 6 tháng đến 1 năm. Sau đó mắm được chao đường, chọn đường thốt nốt trắng cho có chỉ rồi thêm gia vị là lúc màu sắc, hương vị được định độ ngon của con mắm. Dùng mắm lóc filet bỏ da, tách xương, thái thành sợi, màu thính phải tươi, hạt thính nhuyễn, đường trắng kẹo sệt có màu vàng đỏ. Đu đủ trộn với mắm phải là đu đủ mới, còn xanh, bỏ vỏ và hạt, bào thành sợi mỏng, muối mặn để khoảng 10

ngày cho hết mùi, xả sạch. Tỷ lệ thịt và đu đủ 50/50, sao cho sợi mắm không bị nhão, có vị bùi của mắm, vị ngọt, dòn của đu đủ.

* Mắm ruột:

Mắm ruột là mắm được làm từ ruột cá lóc. Cá được chọn để chế biến món mắm phải là loại cá lóc to, ngon nhất là loại cá lóc có trứng mang sắc vàng ươm. Cá được làm sạch phần bao tử và ruột non của cá. Sau khi làm sạch ruột cá xong, ruột cá được rửa, ngâm nước muối. Cách pha nước muối cũng là một kỹ thuật, vì sau khi pha độ 2 – 3 ngày, ruột cá phải thấm mặn đến tận bên trong để mắm mới không bị hư. Sau đó vớt ruột cá ra để cho thật ráo nước và đem trộn với thính, rồi cho vào hủ ếm thật chặt.



Kể đến chế nước mắm nhĩ lên trên mặt, phải là nước mắm nhĩ mới cho hương thơm đậm đà. Người ta thường ướp ruột cá và nước mắm trong vòng một tháng, sau đó đem chao với đường thốt nốt được trắng vàng, đến khi nguội thì hương vị của món mắm ruột tỏa ra rất thơm. Để có hủ mắm thật ngon, trung bình phải mất 4 tháng. Nguyên liệu dùng để ăn kèm là xà lách, húng cay, khế, chuối chát, ớt sừng trâu, đu đủ và củ riềng thái sợi nhỏ, thịt ba rọi luộc thái mỏng, bánh tráng, bún và sau cùng là một chén nước mắm chua chua ngọt ngọt thật cay. Mắm ruột cũng như mắm lóc thái ăn với bún, hoặc cuốn bánh tráng tùy sở thích.

* Mắm xé:

Mắm xé ngon nhất là mắm cá sặt, mắm cá lóc... Ngày xưa khi tôi được dịp ghé thăm các tỉnh miền tây, bà con hay bạn bè mời ăn món bình dân nhưng độc đáo này. Bên cạnh đĩa mắm xé có đĩa rau sống, dưa leo, xoài bằm, dưa, mít non, khế, chuối lát cắt lát... đừng quên ớt hiểm thật cay vị giác. Khi ăn vào hỗn hợp của vị chua, chát, ngọt, cay thấm vào làm dịu mắm cá.



* Mắm kho:

Mắm cá sặc hoặc mắm lóc được nấu tan trong nước dậy mùi sả băm, tỏi phi vàng. Nồi nước lèo được thêm vào thịt heo hay heo quay, cá bông lau hay cá catfish, tôm, mực, cà tím,... Vị cá mắm thấm ngấm vào cá, tôm, mực và thịt. Mắm kho ngon nhờ rau ghém như rau sống, rau đắng, bắp chuối, ngó sen, rau muống chẻ, giá, bông súng, bông so đũa, bông điên điển, soài sống,... Mắm kho ăn với cơm hoặc bún.

* **Lẩu mắm:** lẩu mắm như món mắm kho nêu trên về cách làm. Nước lèo được đặt trên nồi lẩu để giữ độ sôi sục liên tục. Thịt, cá, tôm, mực là đồ để thực khách nhúng vào nước lèo. Lẩu mắm cần nhiều rau như các loại ở quê nhà: đọt nhút, rau dừa, bông so đũa, bông súng, bông điên điển, bắp chuối,... và đậu rồng, đậu bắp, chuối chát, khế, soài chua. Món này nên ăn với bún, hoặc cuốn bánh tráng



* Mắm ruốc:

Mắm ruốc là mắm làm từ con ruốc, một loại con tép riu, màu đỏ nâu, đặc mịn, thơm mùi mắm, mắm ruốc có nhiều ở miền trung hay Vũng Tàu. Tuy mắm ruốc trông giống mắm tôm, nhưng màu sắc và mùi vị không giống

mắm tôm. Mắm ruốc không tanh bằng mắm tôm, có thể pha thêm nước, chanh, đường tỏi ớt khi làm nước chấm và có thể dùng làm gia vị xào hay nấu, như mắm ruốc xào thịt ba rọi với sả ớt.

oOo

Trong suốt bài này, mắm được trình bày như món ăn truyền thống đặc sắc của người miền Nam. Vì các loại mắm được trích dẫn hay bàn luận xuất phát từ miền đồng bằng sông Cửu Long. Thức ăn hay ẩm thực là một khía cạnh của văn hóa. Như vậy mắm là một di sản văn hóa dân tộc vậy, nó phản ánh từ nơi xuất phát rồi lan đi khắp năm châu, cuốn theo làn sóng và cuộc sống lưu lạc của người Việt Nam ly hương ngày nay. Thật vậy, mắm là di sản quê hương.

Hoàng Tiểu Ca