

Nước Mắm

Song Thao

Mỗi khi đi chợ Á đông, tôi thường la cà vào quầy nước mắm. Thấy có nhãn nước mắm mới là đứng... nghiên cứu. Dân nước mắm mà ly! Dân Mít ta vẫn cứ đùa giỡn với nhau là dân nước mắm nhưng thực ra dùng nước mắm không phải là chỉ dầu của người Việt. Trên thế giới có tới 500 triệu người sử dụng nước mắm trong nấu nướng. Toàn vùng Đông Nam Á là dân nước mắm. Thái Lan có nam-pla,

Malaysia có budu, Indonesia có ketjap-ikem, Hàn Quốc có aek jeot, Kampuchia có toek Trey, Phillipine có patis. Tôi đã có thời gian gần một năm phải dùng patis của Phillipine khi ngụ tại Quezon City vào năm 1973. Dở ợc. Cũng phải thôi vì patis chỉ là phụ phẩm của mắm nêm bagoong. Nhưng nói đi cũng phải nói lại. Thời gian đó có patis cũng đỡ khổ cho cái miệng đã quen với nước mắm. Mới đây, khi vào một chợ Á đông ở Montreal, tôi chợt nhìn thấy patis. Nhớ lại một thời, cũng bồi hồi ra gì!

Trung Quốc, Nhật và Hàn Quốc cũng dùng nước mắm nhưng ít hơn. Hai nước đậm mùi nước mắm là Việt Nam và Thái Lan. Nhưng có một chút khác biệt. Không biết các nước khác ra sao nhưng dân Thái chỉ dùng nước mắm để nấu nướng chứ không dùng để chấm trên bàn ăn. Nếu dân các nước khác cũng chỉ để chai nước mắm trong bếp như Thái Lan thì chỉ có dân Việt ta thượng nước mắm trên bàn ăn. Vậy thì dân Mít tự cho là dân nước mắm là đúng chỉ số!

Trong các chợ Á đông tại Montreal, nhìn đâu cũng chỉ thấy nước mắm Thái Lan. Thiết chán mớ đời! Nhớ lại vào thập niên 90 của thế kỷ trước, nước mắm làm tại Canada của người Việt mang tên Atlantic nằm đầy trên quầy. Nhìn đã con mắt biết bao. Thời vàng son đó nay còn đâu. Nước mắm Atlantic, còn được gọi thân mật là nước mắm “Captain Ngô”, do cựu thuyền trưởng Ngô Sanh lập nhà máy sản xuất tại tỉnh bang Newfoundland của Canada. Chai nước mắm có dung lượng 750 mL, có hình con cá ngoi lên khỏi mặt nước với hàng chữ “seafood sauce”. Phía trên là hàng chữ Việt: “Nước mắm cá thu” là thứ hồi đó mỗi khi cần nước mắm là xách cổ lên liền khỏi suy nghĩ. Nước mắm của “hải tặc” không lọt vào mắt dân Canada. Nước mắm Atlantic hồi đó có tìm được đường sang Mỹ không, tôi không rõ. Nếu không, đó là một thiệt thòi cho dân Việt bên xứ Cờ Hoa. Bởi vì cá capelin, thứ cá đầy dẫy ở Canada, tươi rói từ dưới biển lên, được làm thành nước mắm trong một nhà máy hiện đại, sạch sẽ, vệ sinh hết biết, là thứ vàng màu hổ phách của dân Việt ở Canada. Nhưng chỉ được vài năm, nhà máy phải đóng cửa. Quầy nước mắm ở Canada thiếu chai nước mắm có con cá quẫy trên biển.



Bộ Trưởng John Crosbie cắt băng khánh thành nhà máy nước mắm Atlantic vào năm 1990 Hình: CBC.

Nguyên do tại sao? Có người cho rằng tại vì khi đó, các siêu thị do người Việt làm chủ tại Canada còn thừa thớt, giới nhập cảng nước mắm Thái Lan bị mất nguồn lợi nên chen ép khiến nước mắm Atlantic mất thị trường. Nhưng mới đây, tôi đọc được bài báo “**Vats of Seafood Sauce Left to Rot in Small Newfoundland Town**” của hai ký giả của hãng tin CBC Rob Antle và Jen White thì câu chuyện phọc-mê-bu-tích của công ty Atlantic Seafood Co. lại khác. Ông Ngô Sanh tới Canada vào

năm 1975 và là cựu thuyền trưởng của chiếc tàu nghiên cứu Sir Wilfred Templeman thuộc Canadian Coast Guard (Lực Lượng Bảo Vệ Ven Biển Canada) thấy loại cá nhỏ capelin có đầy dẫy trên biển vùng St Mary. Cá quá nhỏ nên ngư phủ bỏ không thèm ngó ngàng tới. Ông nghĩ tới việc dùng cá capelin để làm nước mắm. Ông bèn xây nhà máy với vốn khởi đầu do ông bỏ ra 400 ngàn đô, tỉnh bang Newfoundland góp vào 400 ngàn đô và cơ quan Atlantic Canada Opportunities Agency đóng vô 500 ngàn đô. Năm 1990, nhà máy chính thức hoạt động sau khi Bộ Trưởng John Crosbie cắt băng khánh thành. Chỉ bốn năm sau, năm 1994, ông Ngô Sanh cho đài CBC News biết nhà máy bị các luật lệ ràng buộc của Liên Bang có thể giết chết nhà máy. Vài

năm sau cơ quan kiểm soát thực phẩm Canadian Food Inspection Agency tới thanh tra và đưa ra kết luận việc sản xuất và tồn trữ nước mắm thiếu vệ sinh. Nhà máy phải đóng cửa ngưng sản xuất.

Vậy là phải quay lại với nampla Thái Lan. Miệng là miệng Việt, đã quen với nước mắm từ ngày còn thơ, mà phải chám nampla Thái Lan nghe ra có phần khiên cưỡng. Bởi vì, tuy cùng là nước mắm nhưng hai nước có hai lối chế biến khác nhau. Tài liệu chính thức của Bộ Nông Nghiệp và Hợp Tác Thái Lan cho biết như sau về cách chế biến nampla:

“Cá được trộn đều với muối theo tỷ lệ 2:1 đến 5:1 (theo trọng lượng) và sau đó được nhồi chặt vào các chum-vại làm bằng đất nung. Trước khi nhồi vào vại, một lớp muối được đổ vào đáy vại và một lớp muối khác dùng phủ trên mặt. Vại được phủ lưới nylon trước khi đậy kín bằng nắp (đất nung). Trong thời gian lên men, để gia tăng tốc độ lên men, nắp được mở ra mỗi tháng hai lần và để vại ra ngoài nắng. Sau 12-18 tháng, dịch chiết được lấy ra và lọc bã bằng một dụng cụ lọc bằng tre đan hình ống: dụng cụ này được lót vải mùng bên trong, được đẩy vào sát đến đáy vại nhưng phần trên của ống tre lọc được dẫn đến một bình chứa. Chỉ lấy phần dịch lọc qua vải và dịch này được giữ trong chum-vại sạch khác có nắp đậy trong 2-4 tuần. Muối do nồng độ cao có thể kết tụ nên dịch phải lọc lại nếu cần qua hệ thống lọc máy. Dịch chiết này được gọi là nampla hạng nhất (first grade nampla). Sau khi lấy nước đầu, phần còn lại trong vại, khoảng 1/2 đến 1/3 lượng ban đầu được trộn với các vại khác (đã lấy xong nước đầu); dụng cụ lọc vẫn giữ nguyên trong vại. Một dung dịch nước muối bão hòa đã lọc sạch được đổ vào chum-vại (còn bã sau khi lấy nước thứ nhất). Nước muối phải ngập trên bã 15 cm và để lên men đợt nhì trong 3-6 tháng, tương tự như lần lên men đầu. Dịch lấy được sẽ là Nampla hạng nhì. Nước hạng nhì này tùy nhà sản xuất có thể dùng pha trộn cùng nước cốt nguyên sơ. Sau khi chiết lấy nampla hạng nhì, bã còn lại được trộn thêm nước muối bão hòa, đun sôi và lọc, thêm đường caramel và các phụ gia để thành nampla hạng ba. Chính phủ Thái còn quy định là nước mắm Thái truyền thống (Traditional fish sauce) có thể thêm các phụ gia trong giai đoạn lên men như dứa (thơm), đường mía hoặc mía cây để giúp lên men nhanh hơn”.

Nước mắm Việt Nam được làm bằng cá cơm. Mùa cá cơm rơi vào tháng 11 đến tháng 4 âm lịch năm kế. Cá cơm than là loại số một để làm nước mắm. Sau khi thu mua cá, nhà sản xuất sẽ loại bỏ những con cá hư, cá tạp. Chỉ chọn những con cá còn tươi, mắt cá trong, thân cá còn đàn hồi. Muối ướp cá là loại muối hạt to, đều, có trắng đục ở giữa, viền hơi trong. Khi nếm thử, muối phải có vị mặn đượm, không quá chát. Muối thu mua sau đó sẽ giữ trong vòng 12 tháng để muối rút hết vị chát và đắng. Cá tươi được trộn với muối theo tỷ lệ 3:1, cứ 3 tấn cá sẽ được trộn đều với 1 tấn muối trong thùng gỗ và mang đi ủ chượp. Đây là giai đoạn quan trọng trong việc chế biến nước mắm. Chượp là những thùng cỡ lớn có ba loại: chượp gỗ, chượp xi măng và chượp lu hoặc chum sành. Mỗi loại chượp lại có đặc điểm riêng và mang lại phẩm chất nước mắm khác nhau. Thời gian ủ chượp từ 6 đến 24 tháng. Thời gian này càng lâu thì phẩm chất nước mắm càng cao. Phơi chượp, đảo chượp và kéo rút là các phương pháp chính trong quá trình ủ chượp. Nước mắm sẽ mau chín và cho màu đẹp hơn khi được phơi dưới ánh nắng mặt trời tự nhiên. Thời điểm phơi chượp tốt nhất là trước 10 giờ sáng vì lúc này nắng dịu nhẹ sẽ không làm chín mắm quá nhanh dẫn đến phẩm chất không cao. Thợ cũng phải đảo chượp trong thời gian này để thu ngắn thời gian chín của mắm. Trong lúc phơi và đảo chượp, thỉnh thoảng thợ phải kéo rút nước mắm để kiểm tra.

Sau thời gian ủ chượp, khi nước mắm đã chín và dậy mùi thơm thì người ta sẽ rút nước mắm nhì qua vòi ở đáy thùng ủ. Chúng ta thường gọi thứ nước mắm xịn này là nước mắm nhì, nhưng đúng ra phải gọi là nhì. Nhì là nhỏ ra.

- Nước mắm nhì sẽ được rút ra vào khoảng từ 50% đến 70% lượng nước mắm có trong chượp.
- Phần còn lại sẽ tiếp tục được ủ với nước muối hòa tan cho ra nước mắm loại 1.

Nước mắm nhì thu được sẽ được đưa vào bể lọc để lọc sạch những tạp chất, giảm lượng đậm thô và lọc váng mắm nếu có. Sau khi lọc, nước mắm sẽ được kiểm phẩm, đóng chai bán ra thị trường.

Bà Phạm thị Mươi, 84 tuổi, là người có kinh nghiệm làm nước mắm trong nhiều năm, nói với các ký giả:

- Nè, bây xem, vậy là nước mắm đủ độ chín rồi đó. Trong vát hà, mới nếm vào thì thấy mặn ở đầu lưỡi, nhưng sau đó sẽ cảm nhận được độ ngọt, độ thơm nơi cổ họng. Ai cũng biết cá chượp với muối sẽ ra nước mắm. Ủ thì vậy nhưng phải ưu tiên chọn loại cá cơm than, những con còn tươi, lớn đều cỡ đầu dũa, thân mình bóng mẩy. Nếu là cá mua từ dưới ghe lên phải nhớ mức luôn nước cá chảy ra, còn đọng trên ghe để đổ vô thùng chượp, đó là chất dinh dưỡng. Loại cá này bảo đảm nước mắm cốt (mắm nhì) thế nào cũng 37- 41 độ đậm. Với nguyên liệu muối nên chọn muối của Bà Rịa - Vũng Tàu,

hạt khô, chắc, đủ mặn; mua về cất vô kho chừng 2-3 tháng cho bốc hơi hết tạp chất rồi hãy lấy ra dùng. Ngoài việc chọn từng con cá, hạt muối, điều quan trọng nữa là phải chượp đủ 15 tháng.

Muốn so sánh phẩm chất nampla Thái Lan với nước mắm Việt Nam, người ta nhìn vào độ đậm ghi trên chai. Nampla thường có độ đậm 20 trong khi nước mắm Việt có độ đậm lên tới 40, trung bình là 20. Theo quy định của cơ quan Lương Nông Quốc Tế FAO của Liên Hiệp Quốc thì fish sauce (nước mắm) phải có độ đậm trên 10. Dưới 10 thì phải gọi là nước chấm (condiment sauce).



Một nhà thùng làm nước mắm truyền thống tại Phú Quốc - Hình: T.Đức
Trước năm 1975, nước mắm thành phẩm ở Phú Quốc được cho vào các tin như thế này để mang đi tiêu thụ



Đổ cá vào thùng chượp ở một nhà thùng tại Phú Quốc – Hình: H.Trung
Bà Mươi trong ngày quan sát và thu nước mắm cốt

Các loại nước mắm công nghiệp có pha chế các hóa chất thuộc loại “nước chấm”. Phần lớn nước mắm trên thị trường hiện nay là thứ nước mắm công nghiệp này do Thái Lan, Hong Kong và ngay cả Việt Nam chế tạo ra. Chu kỳ sản xuất loại nước mắm này chỉ mất có 6 ngày bằng cách cho một loại acid đặc biệt vào hỗn hợp cá tạp và muối. Nước lấy ra sẽ được trộn với nước mắm sản xuất theo phương pháp truyền thống rồi thêm màu cho đậm đà.

Tháng 9/2019, ký giả Victoria Burrows, chuyên gia bình luận ẩm thực của Wall Street Journal, BBC Travel, Harper Bazaar và Tatler đã viết một bài so sánh nước mắm Việt và nampla Thái được đăng tải trên tờ South China Morning Post. Cô phỏng vấn hai đầu bếp Việt Nam và Thái. Đầu bếp Việt Nam Que Vinh Dang (Đặng Vinh Quế?), người có nhà hàng “Nhau” tại Hong Kong, cho biết:

- Nước mắm là một phần quan trọng của ẩm thực Việt Nam: nó có thể nâng cao hoặc phá hủy một món ăn. Có một sự khác biệt lớn giữa nước mắm của người Việt và người Thái. Nước mắm của người Việt thực sự vượt trội hơn. Tôi chưa từng thử qua một loại nước mắm Thái nào ngon được như vậy.

Theo ông Quế, **không nên nấu ăn với loại nước mắm nhĩ. Thứ thượng hạng này chỉ dùng để chấm.** Sau đó có các mẻ nước mắm dần dần ít mặn hơn, và “mẻ thứ tư chính là thứ mà nhiều người nghĩ là nước mắm”.

Vấn theo bài báo của ký giả Victoria Burrows thì nampla của Thái Lan thiếu sự tinh túy như nước mắm Việt. Nhưng ông bếp trưởng Thái Lan Num, chủ nhà hàng Thái Samuay&Sons ở Udon Thani, Thái Lan, góp ý:

- Sự tinh tế trong hương vị nước mắm Việt Nam rất hợp để chấm các món ăn, còn vị nồng của nampla lại làm nổi bật các loại rau thơm và nguyên liệu trong món Thái.

Vậy là Việt khen nước mắm Việt, Thái khen nampla Thái. Huề cả làng! Nếu hiểu nòi nào úp vung đó thì nampla hợp với khẩu vị người Thái, nước mắm hợp với cái miệng Việt Nam. Thôi thì anh nào theo phe anh ấy cho...hòa bình.

Nước mắm Việt Nam, qua tay các đầu bếp danh tiếng, đã chinh phục được những cái miệng có gang có thép trên thế giới. Đầu bếp thượng thặng người Pháp Didier Corlou, thành viên Viện Hàn Lâm Nấu Ăn Pháp (Academie Culinaire de France), cho biết:

- Khi nấu ăn cho các nguyên thủ quốc gia, tôi thường sử dụng những giọt nước mắm thượng hạng trong thức ăn của mình vào những công đoạn cuối cùng và hầu như mọi người đều rất thích.

Thành quả vui nhất của ông là đã cho nước mắm vào món gan ngỗng của Pháp.

Đầu bếp trứ danh Mỹ Dylan Fultineer, chuyên trị món hào, đã cho nước mắm vào món sauce ăn với hào sống làm diên đảo thực khách.

Đầu bếp Stéphanie Izard, chủ hai nhà hàng thịt nướng nổi tiếng ở Chicago, Mỹ, đã cho nước mắm vào nước sốt rau trộn ăn kèm với thịt nướng. Công thức của cô gồm hành, sa tế, giấm và nước mắm. Vị mặn của nước mắm, vị chua của giấm, vị ngọt của hành, vị đắng của bông cải xanh đã tạo thành một món sà lách ăn kèm với thịt nướng một cách tuyệt hảo.



Chef cook Việt Nam tại Hollywood Jack Lee.

Nhưng tuyệt hảo nhất phải kể tới **chef cook Jack Lee**. Nghe tên tưởng anh là người Hoa nhưng anh là người Việt chính gốc, đầu bếp nổi tiếng tại Hollywood. Anh đã nhiều lần nấu ăn tại các lễ lạc cho các ngôi sao tại Hồ Ly Vọng. Anh cũng đã từng làm chef cook riêng cho các ngôi sao hạng A của Hollywood như Jackie Chan, Chow Yun-Fat, Quincy Jones, Jacqueline Bisset, David Foster, Michael Jackson. Anh cũng đã nấu ăn riêng cho nhiều gia đình hoàng gia và tỷ phú trên khắp thế giới. Món anh làm diên đảo giới thượng lưu của kinh đô điện ảnh là món chả giò

100 đô. Cái độc đáo của món chả giò...vàng này là nước mắm. Anh ca tụng:

- Nói thật nhé, với tôi nước mắm là tinh hoa độc đáo không gì thay thế được. Có lần tôi thắng giải nấu ăn cũng nhờ nước mắm. Rồi các minh tinh, những tỷ phú, những giới siêu giàu mà tôi nấu ăn cho họ cũng không ngại gia vị nặng mùi này. Ai chê chửi với tôi thì nước mắm là số một, vừa làm tăng độ mặn và độ ngọt của món ăn, vừa làm món ăn dậy mùi thơm rất quyến rũ.

Nước mắm của ta number one như vậy nhưng cứ sao dân Việt hải ngoại chúng ta vẫn cứ phải rước nampla Thái về bếp nhà mình. Đó là do sự yếu kém về xuất khẩu của Việt Nam. Theo các bậc cao niên trong nghề nước mắm ở Phú Quốc thì từ trước năm 1975, nước mắm Phú Quốc đã có mặt trên thị trường Pháp, Mỹ và một số nước khác. Nhưng ngày nay, dù số người Việt sống ở ngoại quốc đông đảo gấp nhiều lần xưa, nước mắm Việt vẫn đi sau Thái Lan nhiều bước. Nguyên nhân vì đâu, chắc mọi người đều suy đoán ra.

May mắn là mới đây một người Mỹ gốc Việt là kỹ sư Phạm Thế Cường đã trở về Phú Quốc sản xuất ra nước mắm Red Boat có 30 và 40 độ đậm. Red Boat đã được siêu thị Costco tại Mỹ và Canada nhận phân phối. Tại Costco Canada, giá bán mỗi chai 500 mL là 12 Gia kim. Hơi đắt hơn nước mắm thường thường bậc trung tại các siêu thị. Nhưng ai lại so sánh một tiểu thư lá ngọc cành vàng với một em gái chân quê!

Khỏi phải nói, dân Việt ta đã rủ nhau về tấm ao ta. Ông đầu bếp thượng thặng Jack Lee đã trân quý nước mắm nhiều độ đậm của Việt Nam. Theo ông, thứ như Red Boat phải thượng lên bàn ăn để chấm, còn các thứ làng nhàng khác dùng để nấu. Không ai nỡ giam thứ quý phái trong bếp.

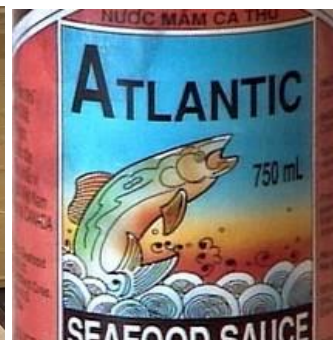
Chuyện chi cũng nên nghe các nhà chuyên môn. Trong nhà tôi, và tôi nghĩ tại nhiều gia đình Việt Nam khác, bị chửi đều có nước mắm trong bếp dùng để nấu và Red Boat trên bàn dùng để chấm. Đã tự hào là có máu nước mắm trong người thì phải chơi đúng như vậy mới đúng điệu công tử... Phú Quốc!



Nampula Thái Lan



Nước mắm Red Boat.



Nhãn nước mắm Atlantic.

03/2022
Song Thao