



**CHUYỆN ĐỒNG QUÊ AN GIANG**

# MẮM VÀ RAU

**N**gười ta thường ăn mắm bằng cách ăn sống, chung cách thủy để nguyên con hoặc băm nhuyễn. Cách khác cũng là cách ăn mắm cầu kỳ, tốn công và cần có nhiều thứ khác phụ vào mới gọi là mắm kho, đúng nghĩa của nó. Không ai kho mắm khơi khơi chỉ có mắm và nước lã. Trái lại phải kho mắm thế nào vừa ngon vừa làm mê hoặc thị giác, khẩu vị của những người sành điệu thưởng thức món ăn độc đáo trên cõi đời ô trọc này.

Mắm và rau có nghĩa là gì? Có nhiều người hiểu khác nhau nghĩa chữ “và” ở giữa hai chữ

**TRẦN VĂN**

mắm, rau. Chữ “và” ở đây không phải là một liên từ mà nó là một động từ, chỉ động tác của một sự việc. Khi nói đến mắm và rau người ta hiểu ngay là mắm phải kho với thịt cá và nhiều thứ khác nữa chứ không thể là mắm sống, mắm chung để vậy mà ăn với rau. Ai cũng hiểu bất cứ món mắm chế biến cách nào cũng đều ăn với rau sống vì rau sống là linh hồn của các món mắm. Ăn mắm kho mà lại thiếu rau chẳng khác nào người Việt mình uống cà phê mà không có đường hoặc sữa.

Món mắm và rau có hai khâu then chốt là khâu kho mắm, chế biến thế nào cho được món mắm kho tuyệt cú mèo, khoái

khẩu nhứt. Khâu thứ hai là khâu sửa soạn một món rau đầy đủ nhứt để ăn với mắm thật hấp dẫn, phát huy hết cái ngon, khoái khẩu của người sành điệu ăn mắm kho. Bất cứ một món ăn nào cũng đều tùy thuộc vào cái “gu” của mỗi người, cũng như tánh tình, sự ham thích của con người cũng thường khác nhau. Thường thức một món ăn cũng vậy, người thì thích ăn mặn, kẻ ăn nhạt, nhiều gia vị hoặc ít gia vị. Món ăn của người này cho là ngon nhứt, người khác lại không thích, bá nhơn bá bụng là như vậy.

Người ta chọn mắm để kho, ít ai dùng mắm cá lóc, cá bông, cá rô, cá trèn mà đem đi kho. Dễ hiểu nhứt, các loại mắm này mắc tiền đem kho rất uổng phí, hơn nữa khi kho các loại mắm đó lại không ngon hơn các loại mắm rẻ tiền như mắm cá linh, cá sặc và lại tìm mua rất dễ nữa. Cá lóc, cá bông thường là chung cách thủy để nguyên con chỉ cho thêm đường, mỡ nước, tóp mỡ, tiêu hành, ớt... thế là đủ. Các loại mắm khác cũng có thể chung cách thủy kể cả mắm cá linh, cá sặc, cá rô nhưng lại có nhiều xương và mắm cá linh, cá sặc bị rã nát ra không thể gấp thành miếng như mắm cá lóc, cá bông được. Mắm cá lóc, cá bông người ta còn để nguyên con chiên có ướp thêm đường, hành củ băm nhuyễn, tiêu rắc lên trên cho có mùi thơm (có người cho là nặng mùi, hôi) lan tỏa thật xa khắp nơi. Mắm cá rô, cá trèn, cá chột thường

chỉ để ăn sống, nặn thêm nước chanh trái hoặc giấm, đường ớt ăn cùng với thịt heo luộc và rau sống.

Tất cả các loại mắm cá nhỏ người ta có thể bằm chung với thịt heo nạc bằm nhuyễn cùng với hột vịt, hột gà, sả, tiêu, ớt. Mắm cá lóc cắt từng khúc chung với thịt hoặc có thêm cả lòng trắng lòng đỏ hột vịt thật hấp dẫn.

Món mắm chung, chung quy có hai cách để nguyên thủy chung hoặc bằm nhỏ trộn cùng với thịt heo nạc, trứng gà, trứng vịt. Dù là ăn mắm sống, ăn mắm chung hay mắm kho mà thiếu rau dưa làm cái miệng mất ngon, mất sướng, giảm thiểu rất nhiều cái ngon của mắm.

Mắm kho cũng có hai cách, một là kho để trong nồi, xoong, ơ. Cách khác là để mắm được nóng liên tục kho bằng những cái lẩu. Mắm kho ăn nguội mất ngon và nhiều khi tanh khó ăn hơn. Dân ở thành thị chế biến món kho mắm trong những cái lẩu, than đỏ hồng, giữ độ sôi, nóng suốt bữa ăn rất ưa là ngon miệng, ăn hoài không chán. Ngày nay, cái lẩu xài ga tiện lợi và sạch sẽ hơn lẩu than trước kia rất nhiều. Sửa soạn một nồi mắm kho ngon, vừa ý là một việc làm tốn nhiều công và tiền bạc. Trước nhứt là mua mắm, chọn mắm nào không bị “hôi dầu”. Nghĩa là những con mắm để lâu, mềm và mỡ cá loang loáng ra. Mắm cá linh thường có hiện tượng này. Mắm cá linh là loại mắm rẻ nhứt. Nếu mắm cá linh

để lâu đem kho lại có vị đắng. Người sành điệu thường chọn mua mắm cá sặc, lựa những con mắm tươi hồng, mình cứng, nếu gặp mắm sặc màu tai tái đen, xám, mình mềm kho cũng không ngon. Kho mắm rất lăm công phu, chọn lựa mắm thật kỹ, mắm mặn quá cũng không ngon, quá nhạt thì màu tai tái lại cũng không ngon; tiền nào của ấy, mắm ngon giá cao hơn.

Cho mắm vào nồi, đổ nước lã vừa ngập mắm bắt lên bếp, đun lửa vừa phải, đợi đến khi con mắm nát hết, nghĩa là chất mắm hòa tan vào nước, người ta hớt bọt kỹ trước khi lược mắm thật sạch không còn xương. Ở nhà quê, những cái lược mắm thường đan bằng cật tre vót nhỏ. Ở thành thị lược mắm bằng những cái rá đan khít chừa những lỗ ô vuông li ti thường làm bằng ny lông hoặc loại cước kim loại thật mảnh.

Từ một cái nồi, cai ơ kho mắm này, lược càng sạch xương mắm càng tốt. Người ta cho vào cái nồi khác bắt lên bếp lửa, đun sôi thả vào nồi mắm nào là thịt heo nạc hoặc thịt ba rọi, mực tươi, tôm và đặc biệt cá ngát, cá vồ, cá tra hoặc cá lóc, cá trê. Ở bên Mỹ có cá “cat fish” nhiều tương tự như cá ba sa bên Việt Nam. Cá kho mắm thường chọn những con cá lớn hoặc những con cá có nhiều mỡ, béo, ăn ngon hơn. Một điều quan trọng nhứt, kho mắm mà thiếu cà cũng như mùa lân thiếu pháo. Mắm kho là phải có cà dái dê, nhà quê còn gọi thêm một cụm

từ khác ám chỉ cà trái dài là “cà ông giặc”, đó là câu chọc ghẹo, nói lái làm cho mấy bà nội trợ đỏ mặt tía tai.

Nghệ thuật và kỹ thuật kho một nồi mắm ngon tùy mỗi người, có khẩu vị khác nhau. Người ta có thể kho mắm độc nhất với cá và cà dái dê, thậm chí không có cá lớn kho với cá chót, cá thiều, cá mai, cá lòng tong và ngay cả cá linh. Mắm cá linh kho với cá linh ăn vẫn ngon như thường. Một điều cần lưu ý, kho mắm nên kho những loại cá nào có nhiều mỡ như dòng họ cá bông lau (cá ba sa, cat fish) hoặc với thịt heo vừa có nạc vừa có mỡ, màu mỡ sẽ nổi loang loáng, lấp lánh trên mặt nước trông “gợi cảm”, hơn.

Trong những năm chiến tranh, người dân quê tản cư ra thành thị, họ cũng mang theo món ăn khoái khẩu truyền thống ở nhà quê ra thị thành.... Dần dần những món ăn mắm, cá nướng trui xâm nhập và chiếm cảm tình trọn vẹn của thị dân. Hai món ăn độc đáo này trở thành món ăn phổ thông đại chúng cho tất cả mọi người. Không còn phân biệt món ăn của dân nghèo, giàu hay thành thị, thôn quê nữa. Sự phân chia giai cấp đã xóa tan qua hai món cá nướng trui và mắm. Không những thế, ngay tại thủ đô Sài Gòn, Hòn Ngọc Viễn Đông, món ngon vật lạ đầy đặn tại khắp nơi khắp chốn kể cả người ngoại quốc đổ vào những món ăn ngon, lạ. Nhiều món ăn ngon

bổ, nhiều món trên châu mỹ vị; nhưng hai món ăn bình dân thôn dã mắm và cá nướng trui cũng có chỗ đứng cao trong các nhà hàng sang trọng hoặc tại những nhà hàng chuyên làm những món đặc sản.

Chính hai món ăn này chiêu dụ những người sành điệu thường thức giá đắt đỏ, không còn là món ăn bình dân rẻ tiền nữa.

Cuối những năm 60 vào đầu năm 70, tại quán ăn Thanh Thanh nằm ở góc đường Trần Hưng Đạo và Nguyễn Cảnh Chân, gần phòng mạch của bà Bác sĩ Trường; nhìn bên kia đường Trần Hưng Đạo là Nha Cảnh Sát Đô Thành; Sở Chữa Lửa; nhìn sang bên kia đường Nguyễn Cảnh Chân, bên hông Bộ Lao Động. Quán Thanh Thanh có một món ăn có thể nói là độc đáo nhất làm cho những thằng con trai vốn ở nhà quê của “Xứ Mắm Châu Đốc” thường lui tới và cũng chỉ chọn, y như rằng, lần nào cũng vậy, món ăn chủ lực là mắm và rau. Còn những món ăn khác, món nhắm để nhậu lai rai chỉ là thứ yếu, món nào cũng được.

Một buổi chiều, sau giờ tan sở, điếm hẹn quán Thanh Thanh của tám thanh niên, đều là bạn học trước sau vài lớp cùng quê Châu Đốc sẽ làm một chầu mắm và rau. Cô chủ niềm nở ân cần chào mời khách mà lại là khách ruột nữa. Cái tướng dong dong, cổ cao trắng, thân hình tròn tròn, có vẻ dày cơm, trông rất mát mắt của chủ nhân quán

Thanh Thanh cũng là một lý do làm cho các món ăn thêm ngon, hấp dẫn. Cô chủ quán không phải là người đồng hương Châu Đốc, cô sinh trưởng ở một tỉnh miền Tây, trôi dạt lên Sài Thành cùng với gia đình từ lúc còn bé.

Một cái bàn lớn, tám chiếc ghế nệm đỏ sang trọng, cô chủ quán kéo ghế mời vài người vừa đến trước và ân cần hỏi khách chọn món nhắm để nhâm nhi chờ đợi bạn đến đông đủ.

Bạn bè đủ mặt, tiếp tục làm vài “tua” nhậu lai rai gọi là lấy hứng, lấy trớn để tấn công vào món chủ lực mắm và rau chiều hôm nay, một buổi chiều khô ráo không có mưa như mấy ngày trước. Món mắm và rau đã được đặt trước từ sáng sớm để chủ quán có đủ thời giờ chọn lựa mua những thứ cần thiết mà khách hàng ưa thích. Mỗi nhà hàng, quán ăn, quán nhậu thường có một hay vài món đặc biệt chủ lực mà các nơi khác không thể sánh bằng. Nhà hàng Thanh Thanh có món ăn nổi tiếng là mắm và rau.

Ngồi quanh bàn tròn chuyện trò tán gẫu, kể lại những kỷ niệm thời thơ ấu, lúc còn là học sinh, tiểu trung học ở tỉnh Châu Đốc; thời hoa niên vui đẹp xiết bao ! Không khí đang râm rang tiếng nói cười, cô chủ quán lại đến xin phép để cô hầu bàn đặt cái lẩu tổ chẳng lên bàn, món ăn chủ lực mắm và rau bắt đầu. Mọi chuyện tạm xếp lại chuy?n x?a, để xem chiều nay món mắm và rau gọi là đặc biệt nhất như lời cô chủ quán thông báo

trước, có những gì ?

Trong lẩu mắm đã có sẵn một đầu cá lóc lớn, vài khúc cá bông lau, thịt heo nạc có mỡ, cà dái dê đã chín, nước đang lên tăm. Cô hầu bàn bung ra thêm một tô nước mắm đã kho trước rồi đổ vào gần đầy cái lẩu, đậy nắp lại. Tiếp tục bung ra hai đĩa đựng cá lóc thái mỏng, thịt bò thái, tôm tươi, mực tươi. Cô hầu bàn mang ra sau cùng ba đĩa rau, dưa gồm có đủ thứ rau kể cả giá sống, rau muống chẻ, bắp chuối xắt nhỏ, chuối chát, khế, khóm, lại có thêm một đĩa bún tươi để ai thích thì dùng thay cơm.

Rau sống, ngoài các thứ rau thường thấy: húng, bắp cá, tía tô, kinh giới, húng quế, lại có đọt chiếc, lá ngành ngành, bông súng, rau dứa. Một điều làm cho tám thanh niên ngạc nhiên là có cả bông điên điển vàng tươi nữa. Bông điên điển ở Sài Gòn cũng có bán nhưng rất hiếm. Ăn mắm kho mà ăn với bông điên điển mới đúng điệu, đúng băng tầng của mắm kho. Cư dân ở miệt Châu Đốc, miền Tây nói chung ăn mắm mà thiếu bông điên điển, bông súng, rau dứa làm chất xúc tác thì món mắm kho sẽ giảm mức ngon hết một nửa. Ở nhà quê, ba thứ rau dứa, bông điên điển, bông súng là món rau chủ lực trong việc ăn mắm và rau. Ngoài ba thứ rau này, rất khó tìm thứ rau khác ngon hơn.

Còn món rau độc đáo của xứ Bà Bài sũa soạn như thế nào đây ?

Công việc đầu tiên là đi hái bông điên điển. Điên điển trở bông vào tháng sáu, bảy, tám và có thể đến tháng chín tháng mười cũng có bông điên điển. Cây điên điển ở miền Bắc gọi là điên thanh hoặc điên thanh ngô, khi ngập nước sẽ trở bông sớm hơn những cây mọc trên khô, cạn. Bông điên điển nở rộ vào tháng tám âm lịch. Hái bông điên điển xong, người ta nhổ bông súng hoặc súng chưa có bông thì tạm “bứt” một ít cọng lá súng, kế tiếp hái rau dứa, kể cả rau ngô cũng dùng vào việc ăn mắm kho. Các loại rau này thường mọc bên hông hoặc sau hè khi nước ngập lều bều. Cọng bông súng hoặc cọng lá súng bóc hết vỏ lụa, xắt nhỏ hoặc ngắt từng khúc để vào trong đĩa.

Đến mùa có nhiều bông điên điển, người ta thường tổ chức nấu mắm kho và làm bánh xèo. Bánh xèo mà làm nhun, ngoài thịt heo, tôm, thịt gà, giá, đậu xanh nấu có thêm bông điên điển thì món bánh xèo đó mới ngon tuyệt vời. Như vậy, món bánh xèo sẽ phát huy hết cái ngon hấp dẫn của nó. Nhun bánh xèo với bông điên điển vừa ngọt thanh thanh vừa có hương vị thơm thoang thoảng, màu sắc vàng vàng, trông đẹp mắt và kích thích vị giác của mọi người làm dạ dày cồn cào, cảm lòng không đặng. Sũa soạn một món “ghém”, món rau ăn với mắm kho là cả một nghệ thuật, công phu. Cọng bông súng, rau dứa xắt nhỏ trộn với bông điên điển lật kỹ, người dân của xứ Bà Bài,

Châu Đốc cũng không quên trộn thêm dưa nạo, loại dưa mới “cứng cạy”, dưa cứng cạy ăn ngon hơn dưa già. Dưa cứng cạy có nhiều sữa, còn dưa chưa cứng cạy, nạo không được và dưa già thì ít sữa, ăn xam xảm không ngon. Tóm lại, khi chọn dưa để nạo trộn ghém làm món rau độc đáo để ăn mắm phải lựa dưa cứng cạy.

Ở nhà quê, mắm thường kho với cá và chỉ có cá thòi, không thịt vì chợ búa xa xôi, nên độ béo ít, người ta phải tăng cường thêm dưa nạo để có đủ chất béo làm thỏa mãn cái miệng thường thòm thèm. Món rau ăn với mắm kho ở nhà quê gồm có bông điên điển, cọng bông súng, rau dứa và dưa nạo. Khi nào không có bông điên điển người ta dùng các thứ rau khác gọi là thay thế. Còn rau sống thường chỉ để tăng thêm hương vị như các loại rau húng, bắp cá, tía tô, rau tần...

Khi ăn mắm và rau mỗi người dùng đến hai cái chén, một chén để đựng cơm, một chén chuyên để ăn mắm kho. Rau đủ thứ cho vào chén dùng cái “dá”, người miền Bắc gọi là cái mui hay cái môi múc nước mắm kho chan lên rau ngập xam xấp là vừa.

Người sành điệu rất chú trọng khâu làm món rau sao cho ngon, nhiều loại rau mà quan trọng nhất là bông điên điển tươi. Dưa leo, khóm cũng nên băm nhỏ hơn là xắt lát mỏng. Ăn mắm kho mà thiếu ớt sẽ làm giảm cái ngon của mắm, mà phải là ớt hiểm, trái nhỏ, thật

cay, mới đúng chỉ số ăn mắm kê cả mắm sống, mắm chung. Tám thanh niên ăn rất khỏe lại gặp món tử ăn quên thôi. Cô chủ quán Thanh Thanh quả đã làm một món mắm kho đặc biệt, độc đáo. Độc đáo thứ nhất là có bông điên điển, kế đến là mực tươi, tôm, cá lóc thái mỏng để riêng đĩa không ninh trong nồi như đầu cá lóc, thịt heo, cá bông lau, cà dái dê. Ăn mắm và rau mà ăn nguội lạnh thì không ăn còn sướng hơn, mắm phải đang sôi hoặc thật nóng. Cá lóc thái mỏng cho vào chén rau chỉ chan một giá nước mắm kho vào cũng đủ làm cho cá vừa chín, ăn rất ngon.

Còn mực tươi, tôm tươi kể cả thịt bò thái mỏng chỉ cần gấp trung vào nồi mắm đang sôi lấy ra liền, ăn còn nóng hôi cái miệng rất sướng, “và” thêm rau (có người viết là “dà” để khỏi lộn với và, một liên từ), sau cùng là một ngụm cơm nóng nữa. Miệng nhồm nhoàm, thật là hạnh phúc, ngon hết ý. Thiên đàng ở trần thế là ở chỗ này đây.

Khi có điều kiện mà không thường thức những món ăn ngon, độc đáo của từng vùng, rất uổng phí tuổi đời. Con người sống được bao lâu. Cả cuộc đời luôn lận đận với công danh sự nghiệp, học hành và tuổi thơ kéo dài đến trên dưới hai mươi năm. Có mấy ai thường thức được nhiều món ăn độc đáo của quê hương? Khi tuổi già, rụng răng, móm mém và lại hay kiêng cử chất này chất nọ làm sao có được những bữa ăn ngon

tuyệt cú mèo, nhớ đời.

Bọn tám đứa thường ăn ở quán Thanh Thanh mỗi tháng ít nhứt một lần mắm và rau. Hôm ấy cả bọn ăn một bữa gọi là “phi tình nước non”. Cô chủ quán sẵn đón, chăm sóc, nhắc cô hầu bàn cho thêm nước mắm kho, thêm rau, thêm cá, thêm tôm... cô chủ quán này cũng không quên nhắc cho thêm than để luôn có ngọn lửa hồng trong giữa cù lao.

Ở Hoa Kỳ, đa số các nhà hàng đều đóng kín cửa để sử dụng máy sưởi hoặc máy lạnh. Món mắm và rau mà ăn trong phòng kín như thế, mùi của mắm làm sao thoát ra ngoài được dù nhà hàng có trang bị máy hút không khí. Một nồi mắm kho ngon, mùi của nó sẽ lan tỏa cả một vùng. Những người không thích ăn mắm hoặc những người ngoại quốc hít thở mùi quá nặng, họ rầy rà chủ quán ngay hoặc tẩy chay thì chủ quán chỉ có nước dẹp tiệm.

Một nồi mắm kho ngon là một nồi mắm được mọi người ưa thích. Nước mắm kho không mặn lắm mà cũng không ngọt, không lạt lắm, tương đối đặc mới có đủ mùi vị của mắm. Nếu nước mắm kho loãng, không nặng mùi, lại ăn quá dờ. Còn nước mắm kho nặng mùi khi độ đặc cao nhưng cũng không mặn lắm ăn rất ngon. Cà trong nồi mắm phải chín rục, thịt cá không quá chín làm nát ra ăn cũng không ngon; vì thế, người ta nấu mắm thật sôi rồi mới cho thịt vào trước, cá vào sau, sôi vài dạo là ăn được.

Ngày nay người ta chế biến món bún mắm, nấu thật loãng, người sành điệu, chính hiệu xứ mắm Châu Đốc, sẽ chê ngay vì món mắm đó lạt không đủ mùi vị làm mê hoặc những kẻ đã vào danh sách tín đồ của đạo mắm. Bún mắm cũng là một hình thức mắm kho, loại kho loãng cũng có thịt cá, rau ghém và chan vào tô bún đầy nước, ăn mặn quá trời, uống nước chết bỏ. Mắm kho múc ra tô, lẩu mắm và bún mắm cũng chỉ là món mắm và rau, tùy theo cách nấu và sự ưa thích của mỗi người. Quả thật ăn mắm ngon quá, thấm về lâu và cũng khát nước uống hoài uống hủy, uống mệt nghỉ vậy!

Cách làm mắm

Cá đã chết hoặc cá còn sống đều làm mắm được cả. Những loại cá đồng lớn như: cá lóc, cá bông, cá trê... khi còn sống giá cao, thường gấp đôi, gấp ba hơn cá đã chết. Làm mắm cá chết, giá thành rẻ, bán có lời nhiều hơn. Người làm mắm chuyên nghiệp chỉ mua những loại cá đồng lớn đã chết làm mắm. Phẩm chất mắm giữa cá còn sống làm mắm và cá đã chết gần như nhau, không có gì cách biệt. Ngoại trừ, những con cá chết lâu, thịt cá bị bủng, con mắm bị mềm, tộp lại, thịt mắm không ngon. Người sành điệu nhận biết ngay con mắm nào ngon, con mắm nào dở. Cá chết quá lâu hoặc sinh, hôi, người ta cũng không bỏ, làm bò hóc, một loại mắm của người Khơ Me thật nặng mùi, người Việt ít ăn loại mắm này, ăn quen cũng

ngon.

Các loại cá nhỏ: cá linh, cá chột, cá trèn nhỏ... làm mắm lúc cá còn sống lại đến mùa, có nhiều, giá cũng rẻ. Cá linh có nhiều quá, chỉ làm mắm một ít, còn lại ủ làm nước mắm hoặc làm phân để bón cây trồng vì mắm cá linh rẻ nhứt trong các loại mắm và cũng không để được lâu như các loại mắm khác. Làm mắm cá linh có thêm một giai đoạn quan trọng mà các loại cá khác thì không.

Sau khi cắt đầu, kéo hết ruột ra, người ta đổ cá vào một cái xọt, thường đan bằng tre, dùng một hay hai cây dầm cũng làm bằng tre chẻ nhỏ bó lại vừa nắm tay. Ở đầu dưới cây dầm hơi xòe rộng ra, người ta xọt lên xuống trong xọt cá, mục đích là đánh vẩy cá linh. Vẩy cá linh nhỏ, dính sát vào da, lại nhiều quá làm sao mà đánh vẩy cá từng con bằng dao được. Mỗi lần làm cá linh, người ta tính bằng giạ, một giạ là hai thùng thiếc, mỗi thùng thiếc chứa được hai mươi lít nước, tương đương với hai mươi ký lô. Có khi làm mắm cá linh một lần đến hàng mấy chục giạ.

Các chủ vựa mắm thường mướn trẻ con hoặc phụ nữ cắt đầu cá, mỗi người một thùng thiếc, công việc tuy nhẹ nhàng nhưng cần phải dẻo dai chịu đựng, ngồi lâu đau lưng, mỏi cổ. Giới đàn ông rất nhát làm việc này, họ phụ trách việc xọt làm tróc vẩy cá trong những cái xọt buộc sát vào thành cầu ở bờ sông. Vẩy cá tróc ra lọt khỏi xọt

trôi theo dòng nước và cũng làm mồi cho các loài thủy tộc khác. Mỗi đợt làm mắm khoảng hai tiếng đồng hồ, từ khâu cắt đầu cá đến khâu quét xọt hết vẩy và rửa sạch để ráo nước. Khâu kế tiếp, cá được ướp muối liền trong những cái lu, khạp, mái vú hay những thùng gỗ nhỏ, lớn đủ cỡ, tùy theo cá nhiều hay ít.

Tại sao, người ta làm mắm cần phải tranh thủ thời gian, nếu kéo dài, cá sẽ bị mềm hoặc xinh ươn, làm con mắm không ngon. Những đứa trẻ, phụ nữ chuyên làm cá mướn, họ trang bị một cái dao nhỏ thật bén và một mảnh ván nhỏ dùng làm thớt để cắt đầu cá. Họ cũng không quên mang theo một cái ghé nhỏ xíu để ngồi. Người chủ vựa cá mua cá vừa đủ làm trên dưới hai tiếng đồng hồ cho mỗi đợt. Những người làm mắm dùng trong gia đình hoặc để dành bán lẻ, họ cũng mua cá đủ trong gia đình làm mỗi đợt cũng trong khoảng thời gian ấy mà thôi. Một ngày, gặp lúc có cá linh nhiều, từ sáng đến chiều, người ta chia ra làm ba, bốn đợt mắm đến tối mò mới nghỉ.

Những loại cá không vẩy như cá chột, cá trê, cá trèn, cá lẩn, cá kết, cá leo, cá vồ, cá tra... khi làm mắm chỉ cắt đầu hoặc để đầu, mổ bụng lấy hết ruột mỡ ra, đem đi rửa sạch, để ráo nước cho vào lu khạp ướp muối là xong. Cá lóc, cá bông, cá dầy, cá rô người ta phải đánh vẩy từng con chặt bỏ đuôi, xẻ bụng lấy hết ruột gan, mỡ cá ra, rửa sạch để ráo nước rồi ướp muối.

Gặp những con cá lớn, người ta dùng dao xẻ trên lưng hoặc rạch vài đường ngang để muối dễ thấm vào thịt cá. Những con cá lóc, cá bông, loại cá lớn, người ta cắt đầu riêng ra để kho hoặc nấu canh ăn liền trong ngày, nếu có nhiều đầu cá cũng sẽ được làm mắm và để riêng ra. Giá bán mắm đầu rẻ hơn mình mắm. Ruột cá lóc, cá bông, kể cả trứng cá cũng được làm mắm mà là loại mắm cao cấp nhứt, mắc nhứt. Món ruột và trứng cá muối sương sương đem chiên hoặc nướng lửa than, ăn với cơm trắng thơm nóng hôi hổi, nấu thật khô, chúng ta ăn quên thôi. Ruột và trứng cá còn chiên tươi nghĩa là không có ướp muối ăn với nước mắm làm thật loãng chấm với bông điên điển, bông súng làm chua, ăn thật bắt. Những con cá lóc, cá bông lớn, một cặp trứng cũng được một hai trăm gờ ram, còn ruột cá béo ngậy ăn rất đã.

Cá linh, cá chột, cá sặc, làm mắm cắt bỏ đầu để nguyên đuôi vì hơi đầu mà làm công việc này, cá nhiều quá làm không xuê. Còn cá lóc, cá bông, cá rô người ta cắt bỏ đuôi luôn.

Cứ một lớp cá rắc thêm một lớp muối đã được đâm nhỏ. Những con cá lóc, cá bông, người ta muối từng con, phải nhét thêm muối vào bụng cá, những đường xẻ lưng hoặc những rạch ngang mình cá. Ở miền Tây, làm mắm hoặc làm nước mắm, người ta thường mua muối do các ghe thương hồ chở bán dọc theo sông, kinh,

ạch. Muối được sản xuất ở Bà Rịa và Bạc Liêu.

Muối Bà Rịa hạt to trắng hơn muối ở Bạc Liêu. Muối Bạc Liêu còn lẫn lộn nhiều chất bùn đất phù sa nên giá rẻ hơn. Làm mắm dùng muối hột giã thật nát, nhuyễn để ướp cá, người ta không dùng muối bột để làm mắm vì độ mặn của muối bột không bằng muối hột và giá cả lại đắt hơn. Nhiều vựa mắm, mỗi lần mua muối bằng tấn không phải tính bằng ký lô, cho nên l?a ch?n thứ muối nào rẻ có lợi hơn thì mua. Tuy nhiên muối Bạc Liêu còn có chút đất và màu đen hơn, con mắm không được đẹp nên người ta cũng hạn chế mua muối sản xuất ở Bạc Liêu.

Khâu cuối cùng, khi cá được ướp muối xong cho vào lu khạp hoặc thùng gỗ, người ta nén chặt, dùng lá buông cắt vừa vụn đập lên và cài chặt bằng vài thanh tre. Chủ ý không đập nắp vì đập nắp kín quá cá sẽ “chín”. Con mắm phải được ngâm muối từ từ, tấm lá buông không đủ kín, hơi nóng trong lu khạp bốc lên được làm điều hòa nhiệt độ. Tấm lá buông còn bảo vệ, hạn chế ruồi lảng. Vài ngày sau, nước trong mắm tiết ra làm ngập tấm lá buông. Nước có nhiều quá, người ta phải múc bớt ra chỉ để nước đủ “sâm sâm” trên tấm lá buông là đủ. Tập trung nước lấy trong tất cả lu khạp, thùng đem nấu hớt bọt để nguội, cho vô chai có thể dùng như một loại nước mắm vệ sinh nhất vì đã được nấu chín.

Vài tháng sau, khi con mắm

có màu sắc tươi, không xám xịt; con mắm tới thời kỳ ướp thêm thín. Gạo lứt hoặc gạo trắng, rang vàng, xay thật nhuyễn, người ta trộn vào mắm, đó là thời kỳ trộn thín vào mắm để con mắm thật khô ráo và thơm ngon. Lại cho mắm vào đồ chứa và thêm vài tuần, tới thời kỳ chao đường.

Đường thùng, loại đường chảy, trắng cho tới, người ta có thể bằm thơm (khóm) hoặc cơm rượu cho vào chảo đường. Dùng nước đường trắng để thật nguội rưới lên mắm, trộn đều rồi gài lại vào lu khạp.

Trường hợp này khi người ta làm mắm ít, chỉ để ăn hoặc để dành biếu tặng. Còn mắm làm bán ở chợ có khi cũng trộn thêm khóm, nhưng không có trộn với cơm rượu và chỉ trộn với cháo nếp.

Sau khi chao đường, chừng một hai tuần, con mắm trông thật hấp dẫn và đó là giai đoạn cuối của con cá mắm mà người ta có thể dùng bất cứ lúc nào.

Một điều cần lưu ý, ở Châu Đốc nổi tiếng mắm ngon nhưt nước, có lẽ ở đây thường chao đường bằng đường thốtú nốt chảy, một loại đường thơm ngon thượng hảo hạng.

Ngoài các thứ mắm làm bằng thân mình cá, còn có những loại mắm chỉ làm bằng đầu cá, ruột cá, trứng cá. Mắm cá lóc, cá bông lớn, đầu cá làm mắm để riêng chỉ trừ những con cá nhỏ người ta làm mắm để nguyên con, không cắt đầu rời ra .

Tại sao con mắm không để

đầu mà phải tách riêng ra ? Thứ nhưt, đầu mắm ít thịt giá bán rẻ hơn mình mắm. Để chung khó bán, không cân lượng được. Thứ đến, có người chỉ muốn mua mình, không mua đầu mắm và ngược lại. Đầu mắm không để lâu như mình mắm, mau “hôi đầu” hơn.

Ruột cá trứng cá cũng làm để riêng rẽ. Mắm ruột cá sớm lên đầu nên cần bán ngay không để lâu được. Cá lóc, cá bông lớn có trứng ruột nhiều mới làm mắm và bắt buộc phải tách riêng ra từng loại. Các loại cá khác, trứng ruột cá đều bỏ cả, thỉnh thoảng người ta làm cá lấy một số trứng làm món ăn tươi, dùng trong ngày.

Mắm đầu cá có một món ăn ngon nhưt là món nấu “xiêm lo”, một cách kho mắm thật loãng để ăn rau ghém. Rau ghém thường dùng ruột thân chuối xắt nhỏ trộn với rau răm hay bông điên điển, bông súng và rau dứa cũng xắt nhỏ. Nước mắm “xiêm lo” chan vào chén rau ghém mà lùa mạnh, thật là sướng cho cái miệng ! Món ăn này sao ngon quá ! Ăn quên thôi !

Nhiều người ở thành thị gọi mắm thái là mắm ruột, không đúng. Mắm thái là mắm thái. Mắm cá lóc, cá bông xé hoặc xắt nhỏ trộn với đu đủ bào mới gọi là mắm thái. Còn mắm ruột chỉ làm bằng ruột cá. Trên thị trường, mắm thái thường để trong keo, lọ, hũ bằng nhựa hoặc bằng đất nung. Người ta cũng có thể mua mắm thái tính bằng cân lượng. Mắm thái có

trộn thêm gừng, nhiều đu đủ bào, nên không để lâu được, mắm sẽ bị chua và mốc vì đu đủ, gừng lên men.

Mắm ruột, mắm trứng quý hiếm và mắc tiền hơn mắm thái. Ăn mắm ruột, mắm trứng nhiều dễ bị “té re”, còn gọi là “Tào Tháo đuôi”. Xếp loại, mắm trứng mắc nhứt, kế đến mắm ruột. Tiếp theo thứ tự: mắm cá trèn, mắm thái, mắm cá lóc, cá bông, cá trê nguyên con, cá rô, cá chột, cá sặc... Sau cùng là mắm cá linh, rẻ nhứt.

Nhiều người thích ăn mắm cá trèn, mắm thái với thịt heo luộc, bún và rau dưa đủ thứ. Khi đi du ngoạn ở vùng Thất Sơn, đặc biệt là ở núi Sam, xung quanh chân núi đầu đầu cũng có bán mắm các loại. Để cho tiện việc mang theo thức ăn khi leo núi hay đi bắt chột, người ta chỉ mua một hũ hoặc một bịch mắm thái và vài ổ bánh mì, ăn cũng no và uống nước cũng đã.

## Ăn mắm thắm về lâu

Hễ nói đến mắm, người ta thường nghĩ đến nơi sản xuất ra các loại mắm và các món ăn về mắm. Ở miền Tây, tỉnh nào cũng có làm mắm mà tỉnh làm mắm nhiều nhất, nổi tiếng nhứt là tỉnh Châu Đốc, một tỉnh nằm sát đất Chùa Tháp, nơi có nhiều cá đồng đủ loại. Người ta phân biệt mắm đồng và mắm biển như là cá đồng, cá nước ngọt làm thành mắm, còn cá tôm nước mặn ở biển cũng làm mắm nhưng ít được đặc biệt chú

ý tới. Khởi kỳ thủy, mắm là một hình thức để dành cá ăn những khi không bắt được cá sống, những lúc giao mùa, mưa bão khan hiếm cá. Cá làm khô cũng nằm trong ý hướng đó.

Nhiều người dân quê ăn mắm hoài, đâm mê, ghiền cái món ăn rất nặng mùi, ăn riết rồi mắm trở thành một cái đạo. Đó là đạo mắm. Ăn mắm thắm về lâu có rất nhiều kiểu cách, cả một nghệ thuật, triết lý khi ta ăn mắm. Mắm là một món ăn bình dân, rẻ tiền, đơn giản nhưng ngày nay có nhiều món mắm đã trở thành món ăn cao sang, cầu kỳ và khá đắt tiền. Ăn mắm thường hay khát nước và ăn mắm nhiều, uống nước nhiều no lâu. Thắm về lâu là ở chỗ đó.

## Có bao nhiêu loại mắm ?

Những loại mắm dùng trong chế biến làm chất xúc tác trong các bữa ăn như mắm tôm, mắm nêm, mắm ruốc của vùng nước mặn và nước lợ. Mắm ruốc của bà Giáo Thảo ở Vũng Tàu nổi tiếng nhứt, dân Sài Gòn và các vùng lân cận có dịp đi tắm biển, thế nào cũng không quên mua vài bịch mắm ruốc để làm quà.

Người ta làm mắm, không những chỉ dùng các loại cá mà ngay cả tôm tép, ba khía, cua, còng, chuột và người Thượng, người Miên (Cam Bốt còn làm mắm cả đến bò tọt, một loại nhái nhỏ). Bất cứ loại cá nào cũng có thể làm thành mắm, làm thành

khô (cá khô) cũng như ngày nay người ta làm đông lạnh cá dự trữ được lâu.

Những loại mắm cá đồng thường thấy, đặc biệt ở quê hương xứ mắm là Châu Đốc, có hàng chục loại mắm khác nhau. Mỗi loại mắm đều có chuyên đề để người ta thưởng thức trực tiếp hoặc chế biến thành một món ăn khoái khẩu tuyệt vời. Các loại mắm mà nhiều người biết đến, như mắm cá chột, cá linh, cá sặc (sặc bươm, sặc điệp, còn cá sặc bỏi ít khi làm mắm), cá trèn, cá lóc, cá rô, cá cơm v.v...

Ở thôn quê miền Tây, người nông dân khi đi đồng cày bừa, gặt lúa hay cắt cỏ bừa để đương đệm, cắt cỏ lác dẹt chiếu, thường mang theo cơm để ăn trưa mà thức ăn chính chỉ có mắm sống hoặc khô nướng được gói trong những lá chuối, lá sen hay để trong mo cau. Khi bày cơm ra ăn chỉ dùng tay, không cần phải dùng đũa, muỗng, nĩa gì cả, rất đơn giản, tiện lợi. Ăn xong có nước trong các đĩa, bầu, hay dòng kinh, con rạch, người ta dùng hai bàn tay bụm lại mức nước “tu” cho đã cái miệng và mát cái bụng. Những cái đĩa, bầu nước có bị đục vì trâu bò mới lội qua, lấy chiếc nón lá đang đội trên đầu xuống, ấn đè lên mặt nước để nước lọc qua nón, người ta uống một cách rất ngon lành, không sợ bị thối dạ. Dân ở thành thị có đời sống văn minh hơn, nước uống tinh khiết hơn vả cũng dễ bị dị ứng khi gặp môi trường sống khác lạ.

Sau một ngày làm lụng vất vả, chiều về người nông dân thường tùm tùm năm tùm ba nhậu lai rai ba sợi cho quên sự đời vất vả. Gặp mùa có cá tôm hay có rùa, rắn, lươn, chim, chuột làm “bồi” nhậu thì hết ý, nhưng nhiều lúc không có bồi “xịn” thì tạm dùng mắm có sẵn trong nhà làm món nhậu cũng hấp dẫn vậy. Những trái me chua sống, ổi, cóc, xoài sống ăn với mắm sống cũng bắt như thường, nhậu cũng quắc cần câu. Người sành điệu, mỗi thứ mắm đều có món ăn riêng của nó, có loại chỉ ăn sống, không nấu, không chung cách thủy. Có loại mắm phải xé nhỏ lại và trộn với đu đủ bào mới là món ăn ngon đáng giá, đó là món mắm thái mà người thành thị thích ăn nhứt vì rất tiện lợi.

Mắm cá chột mà đem kho hoặc chưng thì chẳng khác nào hiệp dâm nó, tẻo ngoe căng ngồng. Mắm cá chột chỉ có ăn sống là ngon nhứt. Con cá chột cắt bỏ hết đầu làm mắm, cái mình rất nhỏ vừa đũa gắp, chỉ ăn có một miếng một lần, không phải xé ra hoặc cắn rút ra thành hai ba miếng ăn như các con cá mắm lớn khác. Mắm cá chột chuyên trị ăn với trái bắp nấu, hoặc bắp chà (nấu bằng hột bắp), khoai lang luộc (khoai mì luộc không ăn với mắm mà phải ăn với đường hoặc muối mới đúng điệu).

Mấy ông bợm nhậu, còn ăn mắm cá chột với ổi chua, me chua, xoài sống, trái bần, trái cà na “dô” vài ly túy lúy trong cái màn nhậu khơi khơi với mắm

sống vì không có những món ăn “tươi” khác, đành chịu vậy. Không có mắm cá chột thì dùng mắm cá linh, cá sặc thay thế, vì hai loại mắm này có rất nhiều và cũng nhỏ con đỡ phải xé nhiều lần. Bất cứ loại mắm gì cũng đều có thể ăn sống, nghĩa là để vậy ăn trực tiếp không cần phải chế biến, nấu chín mà vẫn ngon và không bị thối rữa.

Không ai bảo ai cả, nhưng mà mỗi loại mắm hình như nó chỉ chuyên trị một hai món ăn đặc sắc nhứt. Người ta ăn mắm riết rồi sáng chế ra nhiều món mắm cầu kỳ ăn rất ngon miệng.

Ngày nay, tại Việt Nam, ngay cả quê hương của xứ mắm Châu Đốc cũng bày bán rất ít mắm cá chột, hình như mắm cá chột chỉ còn tồn tại trong các gia đình ở các làng ấp xa xôi. Trong nhà lồng chợ Châu Đốc, khu chuyên bán mắm, gần các quán ăn ở đầu chợ, hướng núi Sam; tại đây có hàng chục gian hàng bán mắm và phó sản mắm, các loại dưa mắm, ai trông cũng thấy thèm, tẩm tặc khen và nước bọt muốn ứ trào ra khi đi ngang qua. Cái hương vị mặn mà của mắm, không biết có liên quan gì với hương vị của quý bà, phu nhân của các ông giáo? Các bà giáo rất nổi tiếng trong nghề kinh doanh buôn bán mắm. Ở Vũng Tàu, mắm ruốc có bà giáo Thảo, Châu Đốc, hai bà giáo bán mắm nổi tiếng ngon, đậm đà hương vị của quê hương mắm: bà giáo Mảng, bà giáo Khỏe. Bên cạnh hai bà giáo này, còn có bà Hai Xuyên và nhiều người khác

nữa. Nổi nghiệp bán mắm, từ thế hệ thứ nhứt nay đến thế hệ thứ ba, và sắp sửa đến thế hệ thứ tư. Đó là gia đình bà giáo Khỏe, sống với nghề làm mắm và bán mắm ở chợ Châu Đốc trên nửa thế kỷ nay.

Ông bà giáo Khỏe có hai người con trai ở trong quân đội, anh Nguyễn Văn Phụng, trung tá, chết bệnh từ đầu thập niên 60, một người con trai khác là Bạch, đại úy Công Binh, nay c?ng là ??i gia ? Chđđu ??c.

Ông bà giáo Khỏe có nhiều người con nổi nghiệp mẹ bán mắm, nay cũng trên sáu, bảy mươi tuổi có cháu nội, cháu ngoại tiếp tục nghề bán mắm, một nghề hái ra tiền. Những gian hàng: mắm thái, mắm cá trên, mắm cá rô, cá sặc, cá linh, mắm đầu cá lóc, cá lóc, mắm ruột, mắm trứng cá luôn đắt khách. Trong nhà lồng chợ Châu Đốc, chiếm đa số là gia đình bà giáo Khỏe với nhiều nhãn hiệu Mắm Bà Giáo Khỏe dưới có thêm: 333, 444, 555, 666, 777 là ký hiệu con của bà, người thứ ba, thứ tư, thứ năm, thứ sáu, thứ bảy

Đặc biệt là mùa Vía Bà Chúa Xứ Núi Sam Châu Đốc vào tháng tư âm lịch, khách thập phương tập nập đổ về Châu Đốc, mặc tình các bà các cô bán mắm hốt bạc. Còn bà giáo Mảng có hai người con trai, một làm Trường Ty Điện Địa, một làm Trường Ty Điện Lực trước năm 75, và chỉ có một người con gái lại vào bung biên theo Việt Cộng nên không nổi nghiệp mẹ.

Từ Sài Gòn về miền Tây, đến bắc Mỹ Thuận, những thau mắm sồng, dưa mắm cũng được bày bán cùng với những hũ mắm thái, mắm cá trên có nhãn hiệu của bà giáo Mãng, bà giáo Khỏe ở Châu Đốc. Nhưng cũng có nhiều hũ mắm giả hiệu, không phải xuất xứ ở Châu Đốc mà do những người khác làm nhái theo nên ăn không ngon bằng món mắm chánh hiệu. Ở bến bắc Cái Vồn, Cần Thơ và bến bắc Vàm Cống, Long Xuyên cũng có bày bán mắm thái, mắm cá trên...

Để phân biệt mắm làm ở đâu, chỉ nhìn qua cách ướp mắm và hương vị người ta cũng biết được xuất xứ của từng loại mắm. Thí dụ mắm thái, mắm cá lóc xé hoặc xắt nhỏ trộn với đu đủ bào cùng với thính, chao đường... Long Xuyên thuộc tỉnh An Giang. Châu Đốc, sau này cũng thuộc tỉnh An Giang, thế mà màu sắc của mắm và hương

vị mắm hai nơi này khác nhau rất xa. Mắm thái của Long Xuyên có nhiều màu đỏ hơn, ngọt hơn, trộn nhiều đu đủ hơn. Mắm sản xuất ở Châu Đốc có cái “gu” độ ngọt ít hơn, đậm đà hơn, màu không quá đỏ và trộn đu đủ ít hơn.

Chung qui, ăn mắm thường có ba cách: ăn mắm sồng, chung mắm cách thủy, kho mắm. Những phó sản của mắm có dưa mắm làm bằng đu đủ xắt từng miếng nhỏ, dưa mắm làm bằng trái dưa gan còn non. Một phó sản quan trọng của mắm là nước mắm. Nước mắm thường làm bằng cá linh của vùng nước ngọt, cá com, cá nục... của vùng nước mặn.

Ở Việt Nam nước mắm nổi tiếng nhưt là sản xuất ở Phú Quốc, Phan Thiết. Ở Châu Đốc và nhiều tỉnh miền Tây, người ta thường dùng nước mắm từ cá linh nước ngọt ủ làm nước mắm, và ngay ở Sài Gòn cũng

có nhiều hãng lớn như hãng nước mắm Chánh Hương cũng thường dùng cá linh làm nước mắm, không dùng cá biển. Theo sự phân tích của nhiều nhà chuyên môn về dinh dưỡng, trong nước mắm có nhiều đạm và đầy đủ chất bổ dưỡng, nhiều calori. Nếu con người chỉ cần ăn nước mắm với cơm, không ăn thêm thức ăn khác cũng sống được khỏe mạnh. Có người nói, dân Việt mà không biết ăn nước mắm thì chỉ là dân mất gốc, nước mắm còn dân ta còn. Chúng ta cùng hô to: Nước Mắm Muôn Năm. Và thêm: Mắm và rau bất diệt ! (Những người làm nghề “hạ bạc” gặp lúc trời lạnh, nước lạnh mà cần phải lặn xuống nước chỉ cần uống một chung nước mắm nguyên chất có nhiều calori, có đủ nhiệt lượng chịu đựng được cái lạnh của nước).

