

NƯỚC MẮM CÁ LINH - ĐẶC SẢN VÙNG SÔNG NƯỚC NAM BỘ

▷ NGUYỄN HỮU HIỆP

Ngày trước dường như bà con xứ mình không quan tâm mấy đến nghề chế biến nước mắm, nhưng vẫn có nước mắm để dùng trong bữa ăn hàng ngày. Thực ra, nhà nào cũng làm mắm ba hũ mắm để dành ăn mặn năm. Ở mỗi hũ, người ta dùng một tấm vải đan bằng cát tre, gài nhận phần con mắm xuống rồi dùng đá tảng dần lên, dẩy kỹ. Nhưng dẩy kỹ thế nào mắm cũng vẫn có giới, vì chỉ cần một lỗ hở nhỏ bằng đầu cây tăm là "tửa" (ruồi bu thành *tĩa*, tức con giòi còn rất nhỏ, rồi lớn dần thành giòi) có thể từ đó chui vào. Dịch từ con mắm tiết ra gần đầy hũ, người ta múc lấy dịch ấy để ăn, tất nhiên có lẫn giòi, khi ăn, chỉ cần dùng đũa vớt bỏ là dùng ngay, nhưng vẫn còn sót những con nhỏ li ti. Nhiều gia đình nghèo hoặc tiện tiện, bịt được bao nhiêu cá cũng đem bán hết, nên bữa cơm của họ chỉ độc nhất món là nước mắm. Nước mắm đó gọi là "nước mắm trong", với nghĩa trong veo, không có bất cứ món nào khác. Do mắm được làm bằng các loại cá đồng (lóc, rô, sặc...) nên nước mắm ấy cũng còn được gọi là "nước mắm đồng", với nghĩa đồng quê, hay gọi là "nước mắm sống" vì không phải nấu.

Mãi đến thập niên 40 thế kỷ trước, người ta mới bắt đầu làm quen với "nước mắm biển" (làm bằng cá biển, chủ yếu là cá cơm) được du nhập từ Phan Thiết, khu vực Nam Trung Bộ. Nước mắm biển được chở đến ĐBSCL bằng những chiếc ghe bầu. Mỗi khi thấy ghe bầu giông buồm đến thì con kéo tới vui đùa, làm quen. Nghe giọng trợ trợ của chủ ghe, trẻ con hay hát ghẹo "Ghe bầu chuiet khoét, bánh tét lòi nhứt". Người sông bằng nghề sông nước, sợ nhất là nạn chim ghe, nên khi nghe thế, họ cho là điềm xui xẻo nên "bỏ bến". Nước mắm Phan Thiết khó thâm nhập "thị trường" ĐBSCL.

Trong thời điểm ấy, một vài người có tay nghề ở vùng châu thổ Cửu Long bèn chớp lấy thời cơ, mạnh dạn bỏ vốn mở cơ sở sản xuất. Họ cất nhà trại, khép thùng, hoặc sấm mái vù (cái lu lớn, bưng phình rất to, gần miệng lu người thợ gốm có gắn 4 cái nùm nhỏ, dùng hai ngón trỏ và cái chèo



Cá linh - nguyên liệu của loại nước chấm đặc sản ở ĐBSCL. Trong ảnh: Mùa cá linh về.

Ảnh: Mekongculture.com

nhẹ cho khuyết vào, để khi cần xẻ dịch cá mái vù, người ta nhờ vào đó làm điểm tựa để "vấn"). Bấy giờ, ở An Giang, hàng nước mắm tập trung nhiều và trước nhất là ở hữu ngạn sông Tiền (xã Hòa Hảo, nay là thị trấn Phú Mỹ, huyện Phú Tân).

Để làm nước mắm cá linh, người ta có thể chế biến theo hai cách: nước mắm nấu và nước mắm nhĩ.

Nước mắm nấu là dùng sức nóng của nhiệt (lửa) để làm chín, gọi *nhiet giã*. Còn nước mắm nhĩ là làm cho nó phải kinh qua một quá trình lên men để tự chín, gọi *thuy giã*. Người ta có thể kết hợp một vài chất hóa học để gây phản ứng hóa giải cho nhanh. Cách này thường được các nhà sản xuất kinh doanh ứng dụng với mục đích quay nhanh dòng vốn, chứ người làm nước mắm ăn trong gia đình thường không dùng hóa chất.

- Nước mắm nhĩ: nguyên tắc là 4 hoặc 5 cá + 1 muối. Nhĩ là cho nước bởi nhiều ra từng giọt, chảy liên tục với điều kiện là cái vôi hoặc lỗ lù phải rất nhỏ ở gần đáy đồ đựng. Có thể tiến hành khâu này ngay sau vài ba ngày khi đã hoàn tất lần vôi muối sau cùng.

Nước bởi nhiều ra được hứng và đổ trở lại vào thùng, mỗi ngày làm 2 lần trong thời gian 6-7 tháng. Cứ vậy, càng lấy ra đổ vào nhiều lần càng tốt, cho đến khi con mắm chỉ còn lại toàn xương. Lúc ấy, nước mắm đã trong, thơm và ngon. Phần xương mắm đã mục có thể được dùng chế biến thức ăn gia súc hoặc làm phân bón cho cây trồng.

Cho nhĩ theo phương pháp cổ truyền phải mất thời gian 6-8 tháng. Tuy nhiên, người ta cũng có thể làm "hỏa tốc" trong vòng 10 ngày với điều kiện tích cực rút ngắn các khâu; chủ yếu là phải nâng đảo, quậy và nấu, nhất là phải có "nước mắm cốt" pha vào để gây hương. Tất nhiên là làm như vậy, nước mắm thu được khó mà ngon bằng nước mắm làm theo cách cổ truyền.

- Nước mắm nấu: Do chỉ có muối có một lần nên quá trình phân hủy rất chậm, phải vài ba tháng. Khi đã phân hủy (mục rệu) thì có thể múc ra nấu (4 cá + 1 muối). Nấu là áp dụng phương pháp nhiệt giải thủ công, thích hợp điều kiện gia đình. Khi nấu sôiục lên, phải hớt bỏ bọt, xong đổ ra rồi đã có trải sẵn khăn lược để lược cạn. Lại đổ trở vào rồi nấu một lần nữa, nêm thêm đường cho dịu, ngon, rồi vôi chai sạch, dẩy

chặt nút để dành ăn lâu và ba tháng cũng không hư, tuy có sậm màu.

Đặc biệt, làm nước mắm cá linh, bà con chỉ dùng muối Bạc Liêu chứ không bao giờ dùng "muối lỏi" (loại muối do người Chăm ở miền ngoài sản xuất, vị "mặn sần" chứ không "mặn dịu" như muối Bạc Liêu có lẫn vị ngọt phù sa sông Cửu Long). Đây cũng là "bí quyết" gia truyền của các hãng nước mắm. Độ đậm tự nhiên của nước mắm tối đa là 20 độ. Tuy nhiên, cũng có thể làm tăng lên từ 5 đến 60 độ đậm trên một lít nước mắm.

Nước mắm sản xuất đựng trong tin làm bằng xi măng, hình thoi tròn, dung tích trên dưới 4 lít, nắp dẩy cũng được trét kín bằng xi măng ("hố 6", có nghĩa không cần qua chắt cũng), sơn vôi trắng, dán nhãn lên, ràng dây bằng lá buông để làm quai xách, trông vừa sạch đẹp vừa tiện lợi. Vì thế, bà con còn gọi là "nước mắm tin" (vì lúc ấy chưa có chai/ thùng bằng nhựa để đựng như ngày nay). Nước mắm tin đi khắp cả miền Nam, tận Sài Gòn, sang tận Campuchia và chỉ vài ba năm đã chiếm lĩnh thị trường. Người sành ăn, khi mua không cần nếm mà chỉ cần nhìn và dùng khứu giác để phân biệt nước mắm ngon hay dở; vừa ăn hay quá mặn; còn "sống" hay đã "chín" (ngấu).

Dù nhà sản xuất có thêm thà "trăm hương nghìn vị" đi nữa thì người sành ăn ở đồng bằng Nam Bộ vẫn không bao giờ nhầm lẫn giữa nước mắm cá linh và các loại nước mắm làm bằng cá khác. Nước mắm làm bằng cá linh có mùi thơm phùng phức, vị đậm, ngon đặc trưng, giá lại rẻ nên tiêu thụ mạnh. Lúc đầu ở An Giang chỉ có một vài hãng nước mắm, sau, thấy "ăn nên làm ra", số lượng hãng ngày một nhiều thêm. Tên hãng nước mắm nào cũng có chữ "Hương" phía sau: Ngự Hương, Hiệp Hương, Thái Hương, Việt Hương...

Ngày nay, tuy cá linh không còn rẻ như beo nửa mươi năm trước, cứ đến mùa cá, hầu như nhà nào ở vùng nông thôn sâu cũng mua đôi ba gia cá linh để vôi, nấu nước mắm, dành ăn mặn năm, và làm quà tặng. Người dân vùng châu thổ Cửu Long đã ghiên hương vị độc đáo của loại nước mắm đặc sản này! ■