

# Giữ tinh túy nước mắm

| Bài, ảnh: HỒNG CẨM |

Thay vì bán nước mắm cốt cho các công ty lớn để nhận số tiền trọn vẹn, một người phụ nữ ở miền Tây đã quyết giữ lại hồn túy của nước mắm đồng rất ri, đậm đà hương vị đồng bằng để khách du lịch khi đến Côn Sơn đều có thể thưởng thức.

## Rất nước mắm đồng

Vào những ngày đầu năm, đến Côn Sơn (khu vực 3, phường Bùi Hữu Nghĩa, quận Bình Thủy, TP. Cần Thơ), từ đầu con đê dẫn vào “Xóm du lịch cộng đồng” đã nghe thoang thoang mùi nước mắm đồng theo gió, khiến dạ dày ai cũng cồn cào. Đi thêm một đoạn khoảng 300m, qua chiếc cầu khỉ thì đi thêm khoảng 50m nữa chúng tôi đến nhà chị Bảy Muôn (Phan Thị Kim Ngân, 53 tuổi), nơi phát ra mùi nước mắm đồng đặc biệt này. Chị là hộ duy nhất ở Côn Sơn còn giữ nghề nấu nước mắm đồng từ cá linh, cá cơm nước ngọt.

Chị Bảy Muôn đang dỡ mấy khạp ủ nước mắm ra để chuẩn bị nấu bán cho khách. Vừa làm, chị vừa kể: “Nghề nấu nước mắm đồng này tôi học từ tía tôi. Trước kia quê tôi ở Ô Môn (Cần Thơ), mẹ mất sớm, khi tôi 10 tuổi đã cùng 5 anh em trai theo cha về Côn Sơn khẩn hoang. Là con gái duy nhất trong nhà, vì phải lo bếp núc nên tôi rất chú ý tới cách làm nước mắm đồng để anh em có bữa ăn ngon. Từ đó, cha tôi dạy tôi cách tẩm ướp và ủ cá để nấu ra nước mắm đồng có mùi vị không lẫn vào đâu. Chính vì vậy mà cả dòng họ ăn nước mắm của tía con tôi nấu, cho tới giờ này không ai ăn được nước mắm khác!”.

Theo chị Bảy Muôn cho biết, cá linh, cá cơm nước ngọt (cá mồm), rộ lên vào tầm tháng 10 cho đến tháng 2 âm lịch



Chị Bảy Muôn dỡ nắp khạp chuẩn bị nấu nước mắm.

hàng năm. Thường kéo bắt cá xong, ghe chở cá về tập vào cồn bán xô, người mua cứ lựa loại nào để ăn thì làm đủ món, còn lại dành làm nước mắm.

Cá nguyên liệu nấu nước mắm đồng truyền thống của gia đình chị chỉ duy nhất hai loại: Cá linh và cá cơm nước ngọt. Cá cơm mua về để nguyên trút vào lu, bỏ muối trộn đều theo tỷ lệ 30kg cá cơm với 15 lít muối; cá linh thì rửa sạch, 4 tiếng sau trộn 6 lít muối với 30kg cá, để trong lu 24 tiếng, rồi bỏ thêm 6 lít muối và tráng mặt thêm 3 lít muối nữa. Tiếp đó, bịt cao su, đậy nắp kín đủ từ

9 tháng đến 12 tháng, mở nắp mà mùi thơm bung kín mũi thì bắc lên bếp nấu lại và lọc xương cá, thế là có nồi nước mắm đồng cốt đặc biệt. Thông thường 35kg cá sau một năm ướp ủ, sẽ cho từ 26-27 lít nước mắm đồng thành phẩm tự nhiên không pha chế thêm.

Theo kinh nghiệm của chị Bảy, nước mắm đồng ngon ngoài nguyên liệu cá tươi ngon, tẩm ướp và ủ đúng thời gian thì chất lượng muối cá cũng rất quan trọng. Để cá không bị giòi phải lựa muối già (đen), chắc hạt (muối Bạc Liêu là ngon nhất), dùng muối non (trắng) sẽ khiến



# đồng của tía

nước mắm không đậm đà, mà thậm chí còn bị đắng.

Nước mắm đồng mặn hơn, nhìn không trong, không sáng sủa, không đẹp mắt nhưng vị đậm đà và thơm hơn nước mắm công nghiệp rất nhiều. “Hồi xưa, tía tôi làm nước mắm đồng không nấu, ông nói cứ để trong lu ăn cả đời - cái đó gọi là nước mắm sống. Còn má tôi muốn cho nước mắm bớt mặn, chặt dừa lấy nước đổ vô nước mắm rồi nấu lên, để trong giàn bếp ăn cả năm vẫn thơm phức. Nước mắm này mà chấm với rau luộc, lục bình xào, kho quẹt chấm cơm cháy, kho cá, làm nước mắm ăn bánh xèo... đều dậy lên mùi thơm lừng, khiến món ăn đậm đà, đặc sắc và ngon miệng hơn”- chị Bảy Muôn chia sẻ.

## Gìn giữ hương vị quê nhà

Những năm qua, mỗi năm chị Bảy Muôn ủ khoảng 300-500kg cá linh và cá cơm để nấu nước mắm cho gia đình ăn và gửi cho các anh chị, con cháu ở TP.Hồ Chí Minh, Bình Dương, Bình Phước, Bà Rịa - Vũng Tàu... những người không thể ăn loại nước mắm nào khác ngoài nước mắm đồng. Nếu còn dư thì chị chia lại cho bà con trong xóm và khách đến cồn tham quan du lịch mỗi người một ít.

Chị còn nhớ, cách nay hai năm có người đại diện của một hãng nước mắm lớn đến đặt vấn đề mua lại nước mắm của chị, số lượng không giới hạn với giá gấp 5-7 lần/lít so với giá mà chị bán lẻ cho khách, để công ty họ pha chế làm nước mắm thương hiệu. Lời mời hấp dẫn, nhưng chị Muôn không hợp tác. “Giờ đâu còn mấy người còn giữ nghề nấu nước mắm đồng này, với lại cá sông ngày càng khan hiếm, mua được bao nhiêu mình nấu bán hết cho họ thì hương vị nước mắm đồng của mình sẽ không còn, người thân, bạn bè của mình sẽ không còn được ăn món hương vị quê hương. Tôi mừng khi ai nếm loại nước mắm do tía tôi truyền nghề cũng khen ngon, dù họ có trả cao hơn, bán lấy tiền một lần nhiều tôi vẫn không thích”- chị Bảy Muôn bộc bạch.

Bà Ngọc Mai - Việt kiều Australia (quê ở Cái Răng, Cần Thơ) vừa về nước vài hôm đến Cồn Sơn tham quan và vô cùng xúc động khi thấy chị Bảy Muôn đang chuẩn bị lò nấu nước mắm. “Xa quê nhiều năm rồi, tui chưa được nếm lại hương vị quê hương này! Cá linh bây giờ kiếm mua ăn còn khó, lấy đâu ra dư dư mà làm nước mắm”- bà nói.

Bà Ngọc Mai kể: “Hồi xưa, nhà nào cũng ăn nước mắm đồng, làm một lần mười mấy khạp, để dành ăn cả năm. Từ ngày có chồng và ra nước ngoài sống, lâu lâu mới về quê một lần, lo thăm viếng người thân, tham quan đây đó nên hàng chục năm rồi chưa nếm lại hương vị nước mắm đồng thời thơ ấu...”. Rồi khỏi nhà chị Bảy Muôn, bà Mai không quên dặn dò chừa cho bà vài lít nước mắm đồng, vài hôm cháu bà sang lấy về để bà chế biến món ăn cho thỏa lòng.

Chị Hoàng Hải Yến (TP. Hồ Chí Minh), đến Cồn Sơn tham quan cùng gia đình, sau khi nếm thử nước mắm đồng của chị Bảy Muôn, liền dặn hướng dẫn viên ngày hôm sau liên hệ với chị Bảy mua dùm chị vài lít nước mắm đồng để gia đình dùng. “Nước mắm rất đậm đà, thơm ngon và đặc biệt là tự nhiên không hóa chất. Thời buổi này ở thành phố kiếm đâu ra loại đặc sản này, nên tôi phải mua

một ít về dùng dần”- chị Yến nói.

Anh Võ Văn Thon - Trưởng khu vực 3, phường Bùi Hữu Nghĩa, cho biết: “Cồn Sơn có 79 hộ, trước đây có nhiều hộ nấu nước mắm đồng nhưng dần cá hiếm, nấu ủ cả năm mới có ăn, nên dần ai cũng nghỉ chỉ còn chị Bảy Muôn giữ nghề. Tuy không làm cơ sở, đăng ký thương hiệu nhưng nước mắm đồng Bảy Muôn của chị khách du lịch đến cồn Sơn này ai cũng biết”. □



**Vi thấy làm nước mắm đồng là nghề truyền thống, chị Bảy Muôn rất yêu và quyết gìn giữ nghề nên năm 2016, địa phương đã xét hỗ trợ vay 50 triệu đồng từ Ngân hàng Chính sách xã hội, thời hạn 5 năm để chị có vốn mua cá linh, cá cơm nguyên liệu. Cuối năm 2016 chị đầu tư mua trên 3 tấn cá về ủ và mẹ ủ này chị sẽ có đủ nước mắm đồng để biếu người thân và phục vụ khách du lịch khi đến Cồn Sơn như mong muốn của chị”.**

*Anh Võ Văn Thon*



**Những khạp cá đã được ủ ròng 12 tháng trời.**