

Mắm Nam bộ - một “kỳ thú Phương Nam”

Nhà văn Sơn Nam trong một lần thuyết trình về văn hóa ẩm thực Nam bộ, có nói rằng khi cha ông ta khai hoang mở cõi, bất cứ đâu trên vùng đất châu thổ bồi lắng này cũng đầy ắp sản vật cá tôm. Những lần làm đĩa, bủa lưới, họ chỉ bắt cá lớn đem đi trao đổi hàng hóa, bán và ăn. Những cá nhỏ thì tìm cách gì đó để có thể giữ nó được lâu, để ăn dài dài. Và món mắm ra đời. Đầu xuân mới, xin kể những câu chuyện nhỏ thú vị về mắm, ngõ hầu cùng bạn đọc hiểu thêm về nét văn hóa ẩm thực này...



"Thế giới mắm" ở Châu Đốc - An Giang. Ảnh: DUY KHÔI

Ngày nay, nói mắm Nam bộ không có nghĩa chỉ khu biệt ở vùng đất này, mà đã trở thành “mắm của ta”, tức của người Việt Nam.

Cụ Trịnh Hoài Đức (làm quan tới chức Hiệp Tổng trấn Gia Định thành, đầu triều Nguyễn) trong sách “Gia Định thành thông chí” đã ghi nhận một “kỷ lục” về ăn mắm: “Có người trong một bữa ăn, ăn hết hai ống mắm, độ hơn 20 cân, để làm trò vui trong khi đổ cuộc nhau”! Học giả Vương Hồng Sên (1904-1996), là tác giả nhiều cuốn sách rất có giá trị, trong đó có tác phẩm “Dở mắm”. Với món này, ông là người “trước ghét sau mê”, chính ông thuật lại trong “Hơn nửa đời hư”, rằng mẹ ông biết con mình không thích ăn mắm. Một hôm bà đem về một mắm lóc nguyên con và nói rằng đây là thứ mắm quý vì đã giữ được 10 năm. Thế là vì tò mò ông đã ăn thử và từ đấy không sợ mắm nữa. Khi có dịp đi làm khách nước ngoài, được các nước chủ nhà thết đãi toàn món ngon vật lạ, nhưng ông vẫn nhớ quá món mắm đậm bạc quê nhà! Ông thật lòng: Kể ra, về khoa khảo cổ thì tôi sút kém hơn nhiều người, duy nếu nói đến cái ăn cái uống, thì ai đi tới đâu tôi đi tới đó và nhờ trời cho, bấy lâu há dễ chịu thua ai... Ở Đài Loan, ăn toàn thịt mỡ, xì dầu, ngày nào như ngày

này, khiến bắt nhớ nước mắm hòn Phú Quốc và nhớ mấy bữa đạm bạc cơm đỏ và rau của nước nhà quá xá. Có ai dè trót sanh ở xứ mắm bò hóc và dẫu đi đến đâu, ăn được nếm được thức gì ngon cách mấy, tôi vẫn không quên tô bún nước lèo đất mẹ...



Mắm tép - đặc sản miền Tây. Ảnh: DUY KHÔI

Cụ Tản Đà Nguyễn Khắc Hiếu rất sành ăn, nên khi thưởng thức mắm Nam bộ, thi sĩ đã chọn mắm An Giang làm đại diện. Qua đó, ta biết ở An Giang không phải chỉ có Châu Đốc là quê hương của mắm. Vùng An Phú và khu tứ giác Long Xuyên đều là nơi làm mắm truyền thống lâu đời. Đặc biệt ở cù lao Ông Chưởng cũng là nơi sản xuất nhiều loại mắm ngon đệ nhất, nhưng không nổi tiếng bằng ở Châu Đốc là do Chợ Mới thuộc huyện cù lao, đường sá trắc trở, các chợ cũng đều nhỏ, mãi lực yếu và nhất là mối giao lưu với bên ngoài phần nào còn hạn chế, số lượng du khách đến tham quan cũng ít hơn ở Châu Đốc, Long Xuyên, do vậy nghề mắm ở đây không có điều kiện phát triển. Bà con chỉ làm để ăn trong gia đình. Ngày trước, người Chợ Mới nói riêng, An Giang nói chung, chỉ đãi món mắm khi khách là người thật thân tình hoặc có yêu cầu, vì bà con ngại đãi mắm sẽ mang tiếng là không quý trọng khách. Nay đã khác.

Ai cũng biết cụ Tản Đà là người rất sành ăn, một lần về chơi cù lao Ông Chưởng, có dịp được thưởng thức, ông không thể quên, nên khi làm bài thơ “Thú ăn chơi”, thi sĩ đã hết lời khen ngợi, trân trọng đưa lên hàng đầu trong mười mấy món ăn ngon độc nhất vô nhị từ Bắc tới Nam.

*Trời sinh ra bác Tản Đà,
Quê hương thời có, cửa nhà thời không.
Nửa đời Nam, Bắc, Tây, Đông,
Bạn bè sum họp, vợ chồng biệt ly.
Túi thơ đeo khắp ba kỳ,
Lạ chi rình biển, thiếu gì gió trắng.
Thú ăn chơi cũng gọi rằng,
Mà xem chữa dễ ai bằng thế gian.
Hà tươi cửa biển Tu Ran,
Long Xuyên chén mắm, Nghệ An chén cà...*

Cụ Tản Đà ghi chú thêm: “Tôi có qua chơi vùng nhà quê ở Long Xuyên (cù lao Ông Chưởng), cùng ăn bữa cơm nhà một ông Chánh tổng, nhiều thứ mắm thiệt ngon”. Rõ ràng là nhiều chứ không phải chỉ một và thiệt ngon chứ không phải ngon thường.

Nếu không sành điệu, hoặc không có dịp thưởng thức đủ các loại như cụ Tản Đà, hoặc chưa quen lắm với hương vị đặc trưng của mắm, hãy nên làm quen với mắm bằng một bữa mắm thái. Chỉ một thứ “mồi bén” tiêu biểu này, tự nó cũng đã có đầy đủ tư cách đại diện cho tất cả các thứ mắm Nam bộ.

Nhà báo Vũ Thống Nhất, gốc người miền Bắc, đã chọn Tây Đô là quê hương thứ hai từ mấy chục năm nay, nên khi viết về lẩu mắm Nam bộ, đã cho rằng đó là “kỳ thú phương Nam”, đồng thời cũng có nhận định rất sâu sắc về hương vị vùng đất này: Món ăn Nam bộ đặc sắc ở chỗ nó được tạo ra, mang sắc thái riêng, hương vị ngọt ngào riêng bởi hơi đất miệt vườn mênh mông, vị ngọt sông rạch ào ạt dâng tràn mùa lũ, khí trời lồng lộng gió biển

Tây Nam, cái uy nghi thâm u của lớp lớp rừng già đồi núi nơi đây. Đó chính là “nguyên liệu” đầu tiên, chỉ có cho ẩm thực vùng châu thổ này, nơi đã trở thành “đất lành chim đậu”, mưa thuận gió hòa, ngày càng trù phú, phồn thịnh...



Lẩu mắm được xem là món ăn ngon và nổi tiếng nhất ở miền Tây. Ảnh: DUY KHÔI

Xin kết bài này bằng câu chuyện của 2 nhà nho yêu nước Nguyễn Đình Chiểu và Phan Văn Trị. Chuyện kể rằng trong những ngày cụ Nguyễn Đình Chiểu về sống ở Ba Tri (Bến Tre), cụ Phan Văn Trị hay lui tới đàm luận về thời cuộc, về vận mệnh của đất nước. Biết bạn thích mắm đồng, nên cụ Đồ Chiểu bảo người nhà trong mâm cơm phải có món mắm ngon. Trong bữa cơm, cụ đồ nhắc đến Tôn Thọ Tường, cụ cử Trị nói: “Tường theo Tây được chức quan lớn, vì vậy có người bảo nó khôn, còn tôi như vầy thiên hạ bảo tôi là khùng. Khùng thì khùng, chớ “Di, Tề nào khùng giúp Châu”! Nghe xong, cụ Nguyễn Đình Chiểu nói: “Thằng Tường theo Tây, đã quen món ăn Tây, chắc nó không ăn mắm được như bọn mình rồi!”. Cử Trị tán thành: “Phải rồi! Hễ còn biết ăn mắm sống thì không phải là Tây”.

Té ra, với hai cụ, quan điểm dân tộc cũng gắn liền với chén mắm cổ truyền!

Nguyễn Hữu Hiệp