**Phan Khắc Huy**

“Tình con mắm” quê hương

Chào mừng các bạn đón đọc đầu sách từ dự án sách cho thiết bị di động

*Nguồn:* [*http://vnthuquan.net/*](http://vnthuquan.net/)
Tạo ebook: Nguyễn Kim Vỹ.

**MỤC LỤC**

[“Tình con mắm” quê hương](%22%20%5Cl%20%22bm2)

**Phan Khắc Huy**

“Tình con mắm” quê hương

Có người nói “Một ngày không ăn mắm, không phải là người Việt Nam”. Chắc hẳn những nhà y tế mô phạm sẽ phản đối kịch liệt rằng trong mắm có nhiều chất nitrosamin gây ung thư lắm đó! Biết làm sao được khi trong tâm hồn của mỗi người Việt Nam, nhất là những đứa con của sông nước miệt vườn, đã đượm đà tình con mắm.
Đồng ý rằng khắp cả dải đất hình chữ S này đâu đâu cũng có mắm nhưng nói về sự đa dạng, Nam Bộ vẫn đứng đầu. Ở vùng đồng bằng sông Cửu Long có rất nhiều loại mắm: mắm cá lóc, cá rô đồng, cá trê vàng ở miệt rừng U Minh, Cà Mau, mắm Thái Châu Ðốc, mắm còng, tôm chua Gò Công. Sách Gia Định thành thông chí viết: “Người Gia Định ưa ăn mắm, có người trong bữa ăn, ăn hết hai ống mắm, độ hơn hai mươi cân, để làm trò vui trong khi thi cuộc đố nhau”. Cái “tánh ưa ăn mắm” đã trở thành nét chung của cả cộng đồng quần cư trên lưu vực đồng bằng hạ lưu sông chín nhánh. Con cá mắm đi vào thơ ca văn học, trở thành hình tượng dung dị, gần gũi, mặn mà cái tình của hương đồng gió nội “Con cá làm nên con mắm / Vợ chồng nghèo thương lắm mình ơi”.
Mặt trời gần đứng bóng, trải nắng chang chang lên đồng ruộng, làm oằn nặng bước chân bì bõm của bác nông dân chân lắm tay bùn. Buổi làm đồng từ hừng đông tạm dừng, tiếng nói cười gọi nhau í ới, huyên náo cả góc ruộng ban trưa. Ở một khoảnh đất nẻ chân chim nào đó, trong bóng mát rì rào rười rượi của tán cây gòn, cây ô môi bày biện rổ rau tập tàng xanh mướt đầy ắp lang, sam, muống, má… cạnh những gô cơm trắng tinh còn ấm đượm, và kìa trung tâm của sự ẩm thực dân dã là hủ mắm tép chua có cái đỏ au của tép “chín”, của ớt, cái giòn giòn ngà vàng của đu đủ ngâm vừa, của những lát tỏi chua, chỉ nhìn thôi đã làm vơi đi bao mệt nhọc của nghề nông. Thò đũa gắp một nùi rau, chấm vào trong nước mắm, bỏ vào miệng nhai rào rạo rồi lại gắp, gắp nhỏ thôi ít mắm đầy đủ cả tép, đu đủ, cả tỏi, cả ớt cay cay đầu lưỡi rồi và một hơi cơm, ngốn ngấu cái sậm sựt của rau, cái mềm mại, chua cay, dìu dịu mà mặn mà của mắm, cái thơm tho, ngòn ngọt của cơm trắng. Rau, cơm, mắm hòa quyện, trôi đến đâu, mướt rượt đến đấy! Ôi, mát cổ họng, mát dạ dày, mát ruột và mát cả “trời ông địa”! Ăn mắm phải ăn như thế mới đã, ăn ngấu ăn nghiến, ăn thoải mái không rụt rè, ăn một cách mạnh mẽ giữa thơ tình của chân đồng, góc ruộng, trong khoảng khoát lồng lộng của không gian thanh bình văng vẳng tiếng gà trưa. Còn gì bằng sau giờ lao động mệt nhọc được thưởng thức cái thú ẩm thực đượm đà của con mắm mà mơ màng dõi mắt theo hun hút cánh cò trắng muốt đang chao liệng trên ruộng lúa xanh rì?
Mắm trước hết là món ăn dân dã, nhưng để có được hương vị đặc trưng phải trải qua nhiều quá trình lắm công phu. Đầu tiên phải chọn con mắm chất lượng, tươi ngon, tẩm ướp với muối hột lâu năm theo bí quyết riêng, rồi lại ủ thính cho lên men đúng độ. Cuối cùng là công đoạn chao đường, cái khéo là phối hợp thành phần đường thốt nốt và cát trắng sao cho vừa đủ để con mắm “chín” màu đỏ tươi thật hấp dẫn. Công thức chung là vậy nhưng tùy loại mắm mà công đoạn khác nhau đôi chút. Mắm được chia thành hai loại chính là mắm đồng và mắm biển, ngon nhất phải kể đến các loại mắm lóc, mắm linh, mắm trèn, mắm sặc, mắm tôm, mắm ba khía. Với mắm cá, con mắm ngon phải đỏ tươi, mượt mà rỉ “nhựa” tỏa ra mùi thơm dìu dịu của thính, của đường kẹo lại, khi ăn phải đậm đà, thớ thịt dai không bở, nuốt rồi vẫn thấy cái ngòn ngọt đọng lại nơi kẽ răng, cuống lưỡi. Mắm của những loài giáp xác thì phải chua đủ độ, chua, cay, mặn, ngọt hòa quyện với nhau, không cái nào trội hơn, ăn một miếng tê tê đầu lưỡi khiến cho tất cả các tuyến nước bọt đều bị kích thích. Thưởng thức mắm ta thưởng thức cái tình, cái nghĩa ngọt ngào nồng đượm của sông nước quê hương.
Có một khi nào đó nằm vắt vẻo nhìn con chim chuyền cành trên nhánh khế sau hè, lay động chùm trái xanh non, chợt thấy vị giác nhàn nhạt, thiêu thiếu, thòm thèm cái gì đó trong nỗi buồn miên man không thể gọi tên. Ta đang nhớ mắm. Buổi chiều hôm đó, dưới đôi tay khéo léo của cô thôn nữ hồn hậu, rau lá miệt vườn lại kết duyên cùng con mắm tươi mòng làm nên mối tình thắm thiết, đằm thắm, ngọt ngào, xua tan đi nỗi buồn ban trưa. Mắm có thể ăn sống với rổ rau tập tàng để cảm thấy sự thuần khiết, chất phác, phóng khoáng nhưng không hề hời hợt của lòng người nơi sông nước. Cụ Vương Hồng Sển viết rằng: “Chúng ta có món “mắm và rau” tức là mắm kho rau sống, bông súng nguyên sợi, rau dừa nguyên cọng, nếu xắt nhỏ thì mất ngon, và phải tự tay nắm cả nùi rau, vò lại và ngắt đứt bằng tay, dồn tất cả vào tô, chan ngập nước mắm, và lua vào mồm, nhai nghe sồn sột, má phùng ra nín thở, miệng mồm choàm ngoàm đến không thốt được lời nào, và như vậy mới thật là khoái khẩu” (Sài Gòn tạp pín lù). Cầu kì hơn, người ta có thể chế biến mắm thành những món ăn tinh tế, mang cái hào nhoáng của sự sang trọng như những món từng làm ngự thiện nhưng thiết nghĩ trong con mắm bị ép tình đó đã vơi đi mất sự khoảng khoát, hào sảng của mảnh đất và con người làm nên con mắm.
Ông bà xưa có câu rằng: “Nam vô tửu như kì vô phong”, nam không uống được rượu thì như cây cờ ủ rũ khi gió lặng ngừng. Nhiều người sẽ phản đối, mắm mà đem nhắm rượu thì hỏng cả mắm, hỏng cả rượu mất thôi! Lão nông ăn mắm kì cựu chỉ cười cười rồi sai sấp nhỏ chạy ra vườn cắt dăm trái khế chua, vài quả chuối chát, tiện tay ngắt cho đầy rổ rau tập tàng, thêm ít quả ớt đỏ mọng, rồi bác nông dân có nụ cười ý nhị ấy tự tay chọn một khúc thịt ba rọi thiệt mượt mà tươi tắn, đem luộc cho chín, xắt miếng nhỏ, với tay lên chạn bếp mang gói mắm thái đã được gói kĩ càng mở ra, múc lấy mấy muỗng đầy cho sang bên của dĩa thịt sắp sẵn, rồi lại tất tả chạy sang tiệm tạp hóa hàng xóm mua cho kì được kí bún trắng nõn nà, mấy xấp bánh tráng măn phơi sương kèm một chai rượu còn đùng đục hạt nếp lên men. Này nhé, trên tấm phản gỗ đen mun đặt ở hàng hiên trước nhà, khách phương xa nhón tay gắp tí bún, tí thịt, tí mắm thái, lại thêm vào lát khế chua, lát chuối chát, vài cọng rau sống, lại rác lên chút gừng cắt nhỏ, bỏ vào trong miếng bánh tráng tròn đã thấm nước, cuộn lại cho khéo, chấm vào chén nước mắm chua ngọt pha sẵn, cắn kèm trái ớt chín đỏ, nhai từ tốn mà lòng dậy lên bao cảm giác khó tả. Ăn rồi đấy, giờ thì hãy nâng ly rượu nếp mà đáp lại cái tình hiếu khách của lão nông tinh tế, cụng cái tách, nhấm ly rượu thơm nồng, ta khà một tiếng rõ dài để cho thỏa cái khoái khẩu à không, khoái cả ngũ quan, khoái cả toàn thân thể. Thiệt là đã! Thiệt là “bắt”! Đừng có chê tôi là “bợm” nhé, chỉ là bữa nhậu tài tử, ấm nồng của những tri kỉ đồng điệu, phải lòng con mắm mà thôi. Chủ khách cùng khề khà trong thanh bình nơi thôn xóm, thưởng thức thú ẩm thực dân dã, mặc cho nhân tình thế thái xoay vần không ngơi nghỉ.
Thử hỏi những người con xa Tổ quốc, trong lòng họ nhớ những gì? Phải chăng có một góc dành riêng cho bữa cơm cá mắm dung dị, thơm lừng mà đậm đà tình nghĩa gia đình, tình nghĩa xóm riềng? Con mắm từ lâu đã len lỏi qua kí ức của cha ông, trở thành sợi chỉ kết liên nhiều thế hệ ở sông nước miệt vườn nói riêng và đất nước Việt Nam nói chung. Với những ai đã trót phải lòng con mắm luôn cảm thấy hạnh phúc đượm nồng gần gũi trong vị mắm chua, cay, mặn ngọt. Con mắm đằm thắm, nhẹ nhàng vuốt ve cả ngũ quan của con người như một cô gái thôn quê chân chất, mặn mòi và khỏe mạnh chăm sóc người thương. Thảng hoặc, có lúc nào đó bỗng dưng lại dậy lên nỗi nhớ nơi nhau rún, thì hãy để cho con mắm đem cái duyên tình của quê hương làm vợi bớt đi nỗi niềm xa xứ.

Phan Khắc Huy


Lời cuối: Cám ơn bạn đã theo dõi hết cuốn truyện.
Nguồn: http://vnthuquan.net
Phát hành: Nguyễn Kim Vỹ.

Nguồn: rfviet.com
Được bạn: Ct.Ly đưa lên
vào ngày: 11 tháng 6 năm 2010