Nhớ... mắm quê



Đăng Phương

Cái vị nồng đậm, hương thơm đặc trưng của thứ thức ăn đặc biệt này dường như đã đi sâu vào tâm khảm của nhiều người Việt Nam. Đặc biệt là những ai đang mang nỗi nhớ quê hương

## Chiều Hà Nội

Tô bún mắm với các gam màu trắng sữa của mực cá, đỏ au của phần da heo quay giòn rụm, cam tươi tắn của tôm, xanh biêng biếc của hẹ và rau sống… hỏi thử ai thấy mà không thèm?

Một anh bạn thân tình nguyện chạy xe chở tôi lòng vòng tham quan thủ đô. Xe chạy băng băng khắp 36 phố phường, ngắm nhìn đã mắt và đầy thích thú. Đói lòng, chúng tôi ghé vào hàng bún đậu mắm tôm trứ danh ở ngay ngõ Phất Lộc, phố hàng Bạc. Một suất bún đậu mắm tôm bao gồm đĩa bún trắng nõn nà, đĩa óc đậu rán vàng với độ giòn nhẹ bên ngoài và mềm béo bên trong, rau thơm là kinh giới, húng quế, tía tô cùng dưa chuột xanh mướt. Và nhạc trưởng để kết hợp nhóm đồng ca kể trên chính là chén mắm tôm. Tuỳ thích mà vắt vào ít hay nhiều chanh rồi dùng đũa đánh cho sủi bọt, thêm ớt. Cho miếng đậu chấm mắm tôm cho vào bát bún với rau thơm. Gắp một gắp đủ đầy vừa đậu, bún, rau cho vào miệng. Đậu béo ngậy, bún thanh nhã, rau thơm mát cùng mắm tôm nồng ấm cùng lúc toả hương khoe vị. “tuyệt vời” là từ mà tôi xin dành tặng cho món ăn cực kỳ đơn giản và có phần bình dân này.

Mắm tôm chính là một phần không thể thiếu trong ẩm thực của người miền Bắc. Thứ mắm này mang một sức mạnh đáng nể, chỉ cần một ít thôi cũng đủ tạo hương và nâng bậc vị ngon của các món ăn khác. Nếu không có mắm, đố bạn nuốt trôi được món thịt hay lòng lợn luộc cùng cơm trắng, cà pháo, rau thơm. Thế mà chỉ cần xuất hiện bát mắm tôm pha chua cay là ăn chết cơm. Tương tự, thứ mắm ấy thật khéo là kết thân với miếng cá lăng nướng vàng ươm, với bún, với hành hoa thì là để làm nên món chả cá Lã Vọng độc đáo. Còn bát bún mọc sẽ nhạt và nước trong chán ngấy nếu chẳng may thiếu đi chút mắm tôm.

## Màu tím Huế

Đất cố đô không chỉ khoác lên mình gam màu tím lãng mạn qua tà áo dài của các cô nữ sinh duyên dáng, chiếc nón bài thơ trữ tình với chiếc quai nón tim tím làm duyên… màu tím ấy còn đọng lại đậm sâu nơi mắm ruốc Huế. Cái màu tím thẫm vừa mắt ấy đẹp đến độ được đặt tên cho hẳn một gam màu: tím ruốc. Còn nhớ mẹ tôi đã vui biết mấy khi được con cháu may tặng một bộ áo dài màu tím ruốc trong dịp mừng lần thứ 40 ngày ba mẹ kết nghĩa trăm năm.

Mắm ruốc có thể được dùng một cách mộc nhất với ít đường, bột ngọt và ớt tỏi giã nhỏ. Ăn liền với cơm nóng, cà, dưa leo và rau sống. Nhiêu đó thôi cũng đủ qua bữa ngon lành của những nhà khốn khó. Người khá giả hơn thì trộn mắm ruốc với ớt, tỏi, xoài xanh hay thơm bằm nhỏ, chấm cùng với thịt ba rọi luộc thái miếng mỏng vừa ăn. Cầu kỳ hơn là món mắm ruốc kho. Các bà nội trợ thường phi thơm sả ớt băm nhỏ, cho thịt ba chỉ thái nhỏ vào xào cùng mắm ruốc cho đến lúc kẹo lại. Thêm đường, bột ngọt để có vị mặn mặn ngọt nhẹ dễ ăn.

 Mắm ruốc còn được dùng như một gia vị đặc biệt không thể thiếu khi nấu món bún bò Huế, cơm hến… Điều lạ lùng hơn của loại mắm này là có thể kết hợp với me xanh, xoài tượng. Mấy thứ này đã khiến không ít cô cậu học trò bị bắt phạt vì tội ăn vụng trong giờ học. Không chỉ có thế, Huế còn có rất nhiều thứ mắm khó mà kể hết như mắm ngừ, mắm chuồn, mắm sò, mắm cà pháo… Người xứ Huế rất tài tình trong việc dùng các loại mắm để chế biến thành các món ngon.

Ở miền Trung, phải nhắc đến mắm cá thu Bình Định. Cá thu tươi vừa đánh bắt từ biển về, chọn những con to nhất, nhiều nạc ít xương, ướp muối với công thức bí truyền của từng cơ sở làm mắm. Mắm cá thu có hai loại. Cá tươi ướp muối nguyên con, làm mắm rồi cắt thành lát nguyên gọi là mắm cá thu lát. Loại nữa là mắm cá thu chà thì phải lóc lấy thịt cá, bỏ sạch xương rồi mới đem làm mắm. Mắm được cất trong hũ, để chỗ tối, sạch và khô ráo trong khoảng sáu tháng đến một năm thì dùng được. Mắm cá thu được pha thêm gia vị với chanh, tỏi ớt giã nhuyễn. Món ăn thích hợp với mắm là thịt heo luộc, rau thơm, chuối chát và khế cuốn bánh tráng hoặc ăn với cơm nóng.

Khi tiến vào Nam, món mắm này được các bà nội trợ ở đây nâng cấp thành món mắm thu chưng thịt tuyệt cú mèo. Mắm cá thu để nguyên miếng hay xé nhỏ trộn cùng thịt nạc dăm băm nhỏ, hành tím, gừng, ớt, tiêu nêm thêm ít đường, bột ngọt vừa vị rồi cho vào tô sứ hấp cách thuỷ đến lúc chín. Mở nắp nồi hấp mắm, làn khói trắng thơm ngào ngạt cứ thế mà xông thẳng vào mũi, đánh vào vị giác… ứa nước miếng, bụng đói liền.

## Mắm miền Nam

Có thể do được thiên nhiên ưu đãi với vô số sông rạch cùng nguồn tôm cá phong phú nên miền Nam được xem là “kho tàng mắm” của đất Việt. Ôi thôi không biết bao nhiêu thứ mắm đã ra đời từ bàn tay người dân Nam bộ.

Mở nắp nồi hấp mắm, làn khói trắng thơm ngào ngạt cứ thế mà xông thẳng vào mũi, đánh vào vị giác… ứa nước miếng, bụng đói liền

Vùng Đồng Tháp cũng là nơi xuất xứ của các loại mắm có tiếng. Các mẹ, các chị khéo léo cho mắm linh, mắm lóc… vào nồi, đổ thêm nước dừa tươi vào nấu trên lửa riu riu cho thịt mắm tan hết, đem lược lại bỏ xương lấy nước cốt y. Xào thơm hành tím, sả, ớt băm nhỏ rồi cho mắm vào kho cùng thịt ba rọi thái lát, tép bạc hay cá đồng. Mắm kho hấp dẫn bởi sự phong phú và hương thơm lừng lẫy đến nỗi hễ nhà ai trong xóm kho mắm là cả xóm biết liền. Bưng rổ ra vườn, hái rau sống, cải xanh vào là có ngay bữa cơm ngon không tả xiết. Nhưng để ngon hơn nữa thì phải tìm cho kỳ được bông súng, cọng súng, ngắt cho vào mắm ăn giòn giòn mát mát đã miệng. Từ món mắm kho bình dị này, người sành ăn sáng tác ra món bún mắm bằng cách pha loãng mắm kho, thêm vào nào là cá lóc tươi, mực lá, tôm tươi, chả cá, thịt quay, cà tím, giá hẹ… để làm nên món bún mắm tuyệt chiêu. Nhìn tô bún mắm với các gam màu trắng sữa của mực cá, đỏ au của phần da heo quay giòn rụm, cam tươi tắn của tôm, xanh biêng biếc của hẹ và rau sống… hỏi thử ai thấy mà không thèm?

Vùng Châu Đốc nổi danh với món mắm Thái làm từ thịt cá lóc trộn với thính, đường thốt nốt. Khi mắm cá đã được, người ta xé nhỏ thịt mắm trộn với đu đủ bào sợi, nước mắm, đường, ớt… Màu mắm đỏ cam bóng lưỡng nhìn bắt mắt. Dùng với mắm Thái là thịt ba rọi luộc thái lát mỏng, bún, bánh tráng và rau sống. Nếu thích có thể chấm với ít nước mắm pha chua ngọt.

Mắm ba khía làm mê mẩn không biết bao người. Mắm ba khía làm không khó, chỉ cần làm sạch ba khía, cho vào khạp ướp vừa lượng muối, đậy kỹ là thành. Khi ăn thêm vào tỏi ớt, đường cho đạt vị mặn ngọt vừa phải. Thêm vị chua kích thích khẩu vị từ xoài xanh, cóc hay khế bằm. Một chén mắm ba khía nhỏ, một nồi cơm nóng cùng rổ rau xanh cũng gọi là quá đủ cho một nhà mấy miệng ăn.

Ngoài ra, bà con người Khmer còn bổ sung vào bộ sưu tập mắm của miền Nam nhiều loại mắm với tên gọi độc đáo. Mắm Bò Ót làm từ tép mòng với rượu đế, muối, đường cát, cơm nguội, khi ăn thêm vào gừng, tỏi ớt. Mắm Prahốc cũng làm từ cá, muối trải qua nhiều công đoạn như giậm nát, ủ, phơi, giã… phức tạp mới có được.

Chắc có lẽ tôi phải tạm dừng ở đây vì để kể hết được bao nhiêu loại mắm và vì khi nhắc đến mắm là cái bụng lại sôi lên inh ỏi. Đành phải gặm tạm lát bánh mì thịt nguội cho đỡ đói lòng và chờ ngày về Việt Nam ăn mắm.