

## CÁ BIỂN, MÙI TANH ĐẦY MA MỊ...

Mùi tanh thường được hiểu theo nghĩa tiêu cực (tanh hôi, tanh tươi...), thậm chí theo nghĩa bóng. Hiểu như thế, thì cũng hơi oan cho mùi tanh.

Có lần tôi ghé vào quán bún cá ngoại ô Phan Rang, dọc quốc lộ. Quán nhà lá lụp xụp, bàn bên cạnh là vài ngư dân đang nhậu đầu cá ngừ hấp. Hơi cá bay ra, trời mưa tầm tã... Lần đầu tiên trong đời, tôi cảm nhận mùi cá ngừ thật dễ chịu, ấm áp... Chữ “tanh” trong đầu tôi đã được hiểu theo nghĩa khác. Đó là câu chuyện của hơn 20 năm về



trước.

Chỉ dân vùng biển mới có được cá biển tươi, và mùi tanh của cá đã trở thành nghệ thuật ẩm thực dân dã. Kho cá biển cũng phải để nước xâm xấp, hơi cá bay ra mới thường thức được mùi tanh của cá biển. Đó là chưa kể mùi tanh còn thấm vào từng thớ thịt của cá.

Dân đồng bằng, vùng núi làm gì có được cá biển tươi. Phương tiện vận chuyển, bảo quản hồi xưa đâu như bây giờ. Hồi nhỏ, tôi thường thấy những ngư dân Phan Thiết nướng cá nục, cá thu kẹp vào hai thanh tre, quây đi bán dạo ở Sài Gòn. Bảo quản thô sơ như vậy đó; đá cục đá vảy thuộc hàng xa xỉ phẩm với ngư dân. Xài u-rê, dân quê chưa nghĩ tới. Mùi tanh của cá lúc về tới phố đã khác, nên phải được khử bằng cách kho cạn, cho trà, thêm giấm, thêm chanh...

Như vậy, mùi tanh cá biển là một chuỗi dài. Mùi tanh lúc cá còn tươi khác, lúc kém tươi khác.

### Mùi tanh tinh tế của cá biển

Cá biển vừa đánh bắt có mùi vị của biển, chưa có mùi tanh. Một thời gian ngắn sau, cá mới bắt đầu tanh, một mùi tanh dễ chịu, và dễ ghiền. Chỉ có dân sành điệu mới biết thưởng thức mùi tanh của cá biển.

Cá để lâu hơn nữa, mùi tanh chuyển dần sang mùi ươn do quá trình phân hủy. Tới cỡ này, mùi vị cá coi như thua.

Về mặt khoa học, mùi tanh của cá từ lúc chưa thành hình cho đến khi thành mùi ươn thối được giải thích như sau:

Nước biển có nồng độ muối khoảng 3%, nhưng nồng độ tốt nhất của các khoáng hòa tan bên trong tế bào không được quá 1%. Do đó, để tạo cân bằng dịch bên trong và ngoài tế bào, các loại tôm cua sò mực bạch tuộc... chứ chẳng riêng gì cá phải thu hút các acid amin và amin vào bên trong tế bào để chống đỡ với độ mặn của nước biển.

Một trong các amin đi vào bên trong tế bào có tên là trimethylamine oxide (TMAO). Chất TMAO không có mùi vị gì cả. Đó là lý do vì sao cá vừa đánh bắt chỉ có mùi vị của biển, chưa có mùi tanh.

Tuy nhiên, theo thời gian từ khi cá “tử vong”, chất TMAO chuyển dần thành chất trimethylamine (TMA) do tác động của enzyme và vi khuẩn trên bề mặt cá. Chính chất TMA tạo ra mùi tanh của cá. Vậy đó, hai chất TMAO và TMA chỉ khác nhau có chữ “oxide” thôi mà đã sanh mùi “khó ngửi”.

Cá chết càng lâu, TMA tạo ra càng nhiều, mùi tanh càng nồng. Dân vùng biển, ăn toàn cá tươi nên thường thức được mùi tanh thoang thoảng của cá và hương vị rong rêu của biển.

Vi khuẩn trên bề mặt cá là thủ phạm gây chuyển hóa chất TMAO thành TMA, nên chính lớp da cá, mang cá, đầu cá là nơi có mùi tanh nhất nếu cá để lâu.

Tiếng Anh gọi mùi tanh của cá là fishy odor. Đó là nói về thực phẩm, các bạn ngành Y không nên liên tưởng “fishy odor” sang bệnh lý đấy nhé.

Còn khi cá đã chuyển qua giai đoạn ươn thối, cộng thêm mùi tanh tươi thì gọi là stale, stinking odor, dân dã hơn là ill-smelling.

Khi ươn thối xảy ra là đã có sự can thiệp tích cực của vi khuẩn gây hư (spoiling bacteria) rồi. Đó là quá trình phân hủy (decomposition). Lúc đó, cơ thịt của cá bị phân rã dần, nước rỉ ra nhiều, dinh dưỡng chẳng còn, mà lại phát sanh nhiều hợp chất bốc mùi ươn thối. Khoa học đã chỉ ra những chất gây thối có gốc amin như skatole, putrescine, có gốc lưu huỳnh như cadaverine, hydrogen sulfide, và còn các hợp chất ammoniac nữa... Những thứ này mới là chánh phạm, còn mùi tanh do mức TMA quá cao chỉ góp phần vào cái mùi khó ngửi này thôi.

Giai đoạn cuối của sự ươn thối là thối, chứ giai đoạn đầu phân hủy thì chưa đến nỗi. Ở thời gian đầu, mức dinh dưỡng vẫn còn tạm xài được, cơ thịt cá mới chỉ lỏng lẻo đôi chút, mùi đôi chút. Dân làm nước mắm ở những vùng có thời tiết không thuận lợi thường ủ chượp cá với muối ở giai đoạn này để cá dễ lên men, phân giải đạm, chứ còn đã ươn thối ở giai đoạn giữa hay cuối thì protein còn được bao nhiêu nữa đâu mà lên men phân giải đạm. Cá ươn thối như thế làm mắm còn không được, nói gì đến làm nước mắm. Người đời miệt thị nước mắm truyền thống dơ dáy, mất vệ sinh... vì làm từ cá ươn thối. Nói thế thì oan ức cho dân làm mắm. Tình không có, mà lý cũng chẳng thông.

## Thế còn cá nước ngọt thì sao?

Cá nước ngọt sống trong vùng nước... “ngọt”, không mặn, nên không cần huy động TMAO hay các acid amin vào trong tế bào để cân bằng áp lực muối.

Thật ra thì cá nước ngọt cũng có TMAO, và cũng bị chuyển hóa thành chất gây mùi tanh là TMA, nhưng số lượng rất ít, nên mùi tanh không nhiều. Nhưng một khi để cá đến giai đoạn cuối của sự ươn thối, thì cá sông hay cá biển đều có mùi khó ngửi ngang ngửa nhau.

Cá nước ngọt sống ở kênh hẹp, sông cạn hay nuôi trong ao hồ, nước ít lưu thông, nên thịt cá có hương vị ngai ngái của mùi bùn. Mùi bùn là do hai chất geosmin và methylisoborneol có trong khuẩn lam (blue-green algae) mà cá ăn. Những chất này tập trung ở da và phần thịt sẫm của cá.

Dân Tây, dân Mỹ không mặn mà lắm với cá nước ngọt, mà thích ăn cá biển hơn. Họ thích mùi tanh hơn mùi bùn chẳng? Không ưa mùi bùn chỉ là phần nhỏ thôi. Phần lớn họ thích là do vị của thịt cá biển đậm đà hơn. Sao vậy?

Thì cũng do cá biển huy động các acid amin và amin vào tế bào để tránh áp lực độ mặn của nước biển. Chính các acid amin như glycine, glutamate... đã tạo ra vị ngọt thịt cho cá.

Sau này dân Mỹ mới tập tành ăn cá nước ngọt vì giá rẻ. Đó chính là catfish. Loại cá này được nuôi nhiều ở bốn tiểu bang nông nghiệp phía Nam. Nuôi trong ao hồ thì không thể tránh được ít nhiều mùi bùn. Thế là đụng hàng với cá tra của Việt Nam.

Tôi gọi thẳng là cá tra, chứ hồi đó cá basa xuất qua Mỹ chiếm tỉ lệ rất thấp, chỉ khoảng vài phần trăm. Máy ông bà xuất cảng cá sang Mỹ nhập hàng gọi cá tra là cá basa, thành thử vụ kiện được gọi là “Basa antidumping” (Chống phá giá cá basa). Em làm, chị lãnh đủ.

Cá tra nuôi bè trên sông, nước chảy xiết nên cơ thịt trắng, không vương mùi bùn. Sau này cải tiến, nuôi đăng quàng, nghĩa là nuôi ao, gần sông lớn, dẫn nước ra vào giữa sông và ao, thành thử phẩm chất ngang ngửa với cá tra nuôi bè, giá thành lại rẻ hơn. Hồng nhan còn bạc mệnh, hưởng chi cá ngon mà lại rẻ, nên cá tra dính “chương” chống phá giá của Mỹ cũng là chuyện... đời.

Thuế chống phá giá không rẻ đâu, có khi lên cỡ 45%, tùy lượng xuất và bán phá giá nhiều hay ít. Và đến nay fillet cá tra xuất vào Mỹ vẫn còn ăn “chương” này. Ít người biết, một phần tiền thuế “chống phá giá” được trả cho người nuôi catfish. Cần câu cá biển thành cần câu chống phá giá. Nông dân Mỹ sướng chỗ đó.

Vụ kiện cá tra coi vậy chứ một thời nổi đình đám lắm, cũng hai mươi năm trôi qua rồi. Thế giới hiếu kỳ theo dõi vụ kiện con nhà giàu bắt nạt con nhà nghèo, rồi mua fillet cá tra

ăn thử chơi cho biết. Đồng bằng Mekong trở thành vương quốc cá tra từ đó. Giới khoa học quốc tế cũng nhập cuộc, yêu cầu phải ghi nhãn phụ chú cá tra theo danh pháp khoa học: *Pangasius hypophthalmus*. Chơi nhập nhằng tên gọi với thể giới không được, thì nhập nhằng với anh em trong nhà. Các siêu thị trong nước bán cá tra nhưng vẫn ghi nhãn là fillet cá basa, đậu hũ ba sa, cá viên basa... Dân bị xí gạt ngọt xót, mà cơ quan hữu trách vẫn vô tư. Dễ tính thiệt!

## Vương vấn mùi tanh của cá

Cá không mùi tanh, còn gì là cá. Mùi tanh là thuộc tính của mọi sinh vật dưới nước: cá, tôm, cua, mực, ghẹ... đều có mùi tanh, ngay cả rong biển cũng thế, chỉ là ít hay nhiều. Rồi mùi tanh này quyện với mùi “nền” (body) của sinh vật đó, tạo ra mùi đặc trưng riêng. Cá có mùi tanh của cá, tôm có mùi tanh của tôm... Mà vị cá biển cũng đậm đà hơn cá sông.

Cá biển về tới đồng bằng, mùi tanh đã nồng. Dân miệt này khử mùi tanh bằng chất chát của trà, chất chua từ chanh, giấm, sấu, me... Chất chát trong trà là tannin có thể “còng” (tạo phức) với chất tanh TMA của cá. Chất chua của chanh giấm có tính acid sẽ vô hiệu hóa tính kiềm của chất tanh TMA để nó khỏi bay hơi, không ngửi thấy mùi tanh.

Dân đồng bằng, từ đời này qua đời nọ khử mùi tanh riết, rồi thành thói quen ẩm thực, không chịu được mùi tanh cá biển. Vậy mà lại khoái ăn cua ghẹ. Mùi tanh từ cua ghẹ luộc đâu kém gì mùi tanh cá biển. Vắt vả ăn xong được con cua, lại phải rửa tay bằng nước trà. Chất chát chưa đủ, còn phải đưa thêm vài lát chanh acid vào trà nữa. Xài hết cách mà cả vài giờ sau mùi tanh cua ghẹ ở tay mới chịu bay đi. Có người mách, dùng giá sống chà tay, khử mùi sẽ hiệu quả hơn. Tôi ít ăn cua ghẹ, nên chưa thử, không rõ đúng sai. Ai không tin, thử cái chơi cho biết.

Thưởng thức được mùi tanh của cá biển phải là những người điệu nghệ về ẩm thực. Dân đồng bằng nấu canh chua cá lóc, cá bông lau, chứ dân vùng biển đâu chịu nấu canh chua cá thu, cá ngừ... Họ trân trọng gìn giữ mùi tanh của cá.

Những đũa con của biển cả, dù tha phương cầu thực nơi nào vẫn tơ tưởng đến hương vị của nôi cá kho xâm xấp nước, phải thế không?

**Vũ Thế Thành**



---

*Nguồn: Internet eMail by Patrick WILLAY chuyển*

*Đăng ngày Thứ Tư, December 22, 2021  
Ban Kỹ Thuật Khoa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*