

NGHỀ LÀM NƯỚC MẮM PHÚ QUỐC

("Chắt lọc thiên nhiên" tạo nên tinh hoa văn hóa – ẩm thực Việt)



Lời mở: Nghề làm nước mắm là một trong những nghề truyền thống lâu đời của người Việt ở những vùng ven biển. Nghề làm nước mắm Phú Quốc tỉnh An Giang (tỉnh Kiên Giang cũ) nổi tiếng hàng trăm năm nay, được truyền lại cho con cháu, đến nay đã qua năm, sáu thế hệ. —**khuyết danh**



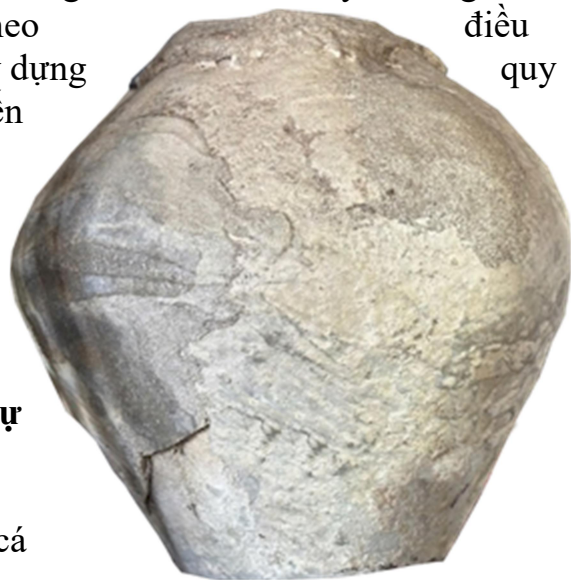
Nghề làm nước mắm truyền thống lâu đời

Theo một số tài liệu của người Pháp, Phú Quốc là một trung tâm nước mắm nổi tiếng của Việt Nam và Đông Nam Á. Từ cuối thế kỷ XIX, nghề đánh cá ven biển ở Phú Quốc gắn với nghề làm nước mắm với qui mô lớn, bảo đảm đời sống cho hàng ngàn cư dân.

Nghề làm nước mắm Phú Quốc đã trải qua nhiều giai đoạn phát triển, từng bước áp dụng kỹ thuật vào một số công đoạn sản xuất nhưng vẫn giữ được hương vị nước mắm truyền

thống với bí quyết gia truyền. Có 3 phương pháp chế biến nước mắm truyền thống cơ bản, đó là phương pháp đánh khuấy, gài nén, và hỗn hợp gài nén và đánh khuấy.

Ở Phú Quốc, các hộ làm nước mắm phải xây dựng riêng một khu nhà chuyên dùng cho việc chế biến nước mắm gọi là "nhà thùng." Tùy theo điều kiện kinh tế và sự phát triển kinh doanh các hộ xây dựng quy mô "nhà thùng" có diện tích chứa được vài chục đến hơn trăm thùng và khu công trình phụ phục vụ cho việc sản xuất. Nhiều "nhà thùng" có đội ghe đánh bắt cá cơm, có cả bến tàu để vận chuyển cá lên nhà thùng và có truyền thống lâu nhất là 6 đời, mới nhất là 3 đời.



Những nguồn nguyên liệu thiên nhiên góp nên sự tinh túy

Nguyên liệu làm mắm chính là cá cơm. Trong đó, cá cơm có nhiều loại: sọc tiêu, sọc phấn, phấn chì, cơm đỏ, cơm lép, cơm than. Cá cơm sọc tiêu và cơm than là hai loại cho ra nước mắm ngon nhất. Để làm ra sản phẩm nước mắm ngon hảo hạng phải là loại cá cơm tươi, cá mới đánh bắt ngoài biển để làm nguyên liệu, vì cá cơm nhỏ dễ phân hủy không có vảy, nếu dùng cá cơm không tươi thời gian phân hủy sẽ mau hơn nhưng nước mắm sẽ không thơm ngon và không đẹp màu, nếu độ tươi và đồng nhất về chủng loại của cá cao thì hàm lượng đạm trong nước mắm sẽ cao.

"tín", là một cái hũ/lọ bằng đất sét nung. Được các hãng sản xuất nước mắm thời VNCH dùng đựng nước mắm bán ra thị trường. (ảnh sưu tầm trên liên mạng)



Ngoài ra, loại muối dùng để làm cá cũng phải là loại muối chất lượng cao nhất. Trong đó, Muối hạt to, có tinh khiết cao, ít lẫn tạp chất đất cát. Việc lưu kho giúp vị chát và đắng của muối bay bớt, giữ lại vị mặn thuần khiết để khi ướp không làm hỏng thịt cá, từ đó cho đời những giọt mắm thành phẩm tinh túy nhất.

Trước năm 1975, các "nhà thùng" sử dụng đường thẻ (đường đen đóng thành từng miếng) để làm phẩm màu dùng chế biến nước mắm ngang (còn gọi là nước mắm thấp đậm). Sau năm 1975, người làm nghề dùng các chất điều vị, tạo ngọt bổ sung vào nước mắm có nồng độ thấp với liều lượng theo quy định của Nhà nước.

"Đồ nghề" đa dạng trong các công đoạn sản xuất "vua của các loại nước mắm"

Thùng ủ được dùng trong quá trình ướp, ủ cá cho đến khi sản phẩm được hoàn chỉnh. Thùng thường làm bằng gỗ cây bời lời, vên vên vì cây này mềm nên khi cột xiết niềng sẽ không có chỗ hở; niềng bằng song mây. Những đường kẻ ván giáp nhau, người ta dùng vỏ xốp của cây trà trà trám kín lại. Bên hông, gần đáy thùng khoét một lỗ nhỏ, gắn vòi vào để tháo nước gọi là "lỗ lù." Những chiếc thùng lớn được kê cách đất độ 50cm.

Trước năm 1975, thùng ủ chượp có sức chứa từ 5–7 tấn cá. Sau này, thùng có sức chứa lớn hơn, từ 12–15 tấn, cho ra sản phẩm nước mắm từ 4,000–10,000 lít. Lỗ lù gắn vào thân thùng ủ, cách đáy thùng từ 20–30cm, để rút nước mắm ra ngoài, có thể gắn khoá ngang (lù chốt) hoặc không có khoá (lù trơn).

Thùng hứng dùng san sót, gạn lọc, chứa nước mắm thành phẩm. Trước năm 1975, thùng có thể tích từ 200–500 lít. Nay thùng có thể tích từ 1,000–2,000 lít, thậm chí 10,000 lít.

Đồ lọc để ngăn xác cá lọt vào làm tắc lỗ lù và để làm cho nước mắm được trong. Trước đây, người làm nghề dùng tóc rối hoặc đá trứng hay mảnh sành đựng vào bao để dằn chung quanh lỗ lù; chẻ sợi mây cột thành một bó như cây chổi (gọi là chổi lù) dựng đứng trong thùng ngang lỗ lù. Hiện nay, người dân vẫn dùng chổi lù nhưng phủ thêm 1 tấm đệm bên ngoài cố định bằng 1 sợi mây và cho thêm 1 bao muối hạt.

Cây đố (còn gọi là đón ém) là hai thanh gỗ vuông đóng nằm ngang song song trên miệng thùng, bốn đầu có ngàm mấu xuống vành miệng thật kiên cố giữ cho bề mặt vỉ gài nén của thùng không bị bung sạt.

Vỉ tre, vỉ ván được đan bằng tre mỏng hoặc làm bằng những mảnh ván gỗ dùng để đặt lên mặt để nén chặt cá đã được muối trong thùng. Tấm lá dứa làm bằng lá dứa nước chấm lại thành từng mảnh, để đặt lên mặt cá đã muối trong thùng ủ.

Quy trình công phu tạo ra tinh hoa ẩm thực Việt

Tàu đánh bắt cá cơm thường đi thành cặp để thuận lợi trong việc đánh bắt cá cơm theo luồng. Từ tháng 6 đến tháng 10 Âm lịch hằng năm, các tàu thuyền đi dọc theo các gành theo dõi những luồng cá chạy.

Cá cơm đánh bắt được đưa lên boong tàu rửa sạch bằng nước biển, loại bỏ tạp chất và các loại cá khác lẫn vào. Cá được xóc cho ráo nước, lường bằng sọt rồi đem đổ lên sàn của tàu. Cá được trộn với tỉ lệ từ 2.5–3 cá/1 muối ngay trên tàu (từ 2.5–3 tấn cá/1 tấn muối).

Mỗi lần cho muối vào cá phải dùng một cái bàn cào nhỏ bằng gỗ để trộn đều, tránh để cá ươn. Cá trộn xong cho vào hầm tàu và rải đều 1 lớp muối dày khoảng 5cm, đập kín và rút nước bổi (nước cá chảy ra khi ướp muối) ở đáy hầm cho vào thùng chứa. Công đoạn này được gọi là "muối giả."

Ở công đoạn ủ làm chín cá ("muối thật"), tốc độ và thời điểm chín của quá trình này phụ thuộc vào điều kiện muối ướp, nhiệt độ môi trường, nồng độ muối ướp. Cá sau khi về "nhà thùng" sẽ được vận chuyển đổ vào các thùng chượp ngay.

Sau khoảng 3–4 ngày, nước bôi được rút ra, san bề mặt cá cho bằng phẳng, rải lên mặt một lớp muối dày 2–3cm. Sau 3 đến 4 ngày, quy trình gài nén được thực hiện bằng các thanh chót.

Sau đó bơm nước bôi ngập trên bề mặt. Quá trình tự chín như vậy được thực hiện trong suốt 12 tháng trong thùng ở điều kiện thiên nhiên của môi trường. Trong quá trình ủ, người làm nước mắm sẽ "thăm" kiểm tra chượp để phòng ngừa hư hỏng và xử lý ngay khi chượp bị hư, chua.

Sau khi chượp chín, bắt đầu quá trình kéo rút nước mắm từ thùng ủ chượp. Có 2 cấp độ rút nước mắm.

Kéo rút nước mắm cốt: Khi nước trong thùng ủ chượp chuyển sang màu nâu vàng và mùi thơm lan tỏa, đó là lúc chượp đã chín và có thể lấy nước mắm được. Người làm sẽ mở nút lỗ lù cho nước mắm chảy từ từ ra thùng chứa cho đến hết nước. Sau đó tháo vỉ nén bên trên ra, rửa sạch rồi gài nén lại. Bơm nước mắm đã rút ban đầu trở lại thùng.

Cứ như thế trộn đều đến khi thấy nước mắm có màu vàng đỏ và trong, sánh không có cặn lắng. Nước mắm lúc này có mùi thơm dịu, nếm có vị ngọt đậm đà của đạm rất đặc trưng là đã đạt loại sản phẩm nước mắm cốt ra thùng thành phẩm.

Kéo rút nước mắm long: Sau khi rút hết nước mắm cốt, hòa tan muối vào nước sạch đến bão hòa, bơm nước muối tuần hoàn qua các thùng ủ chượp đã lấy hết nước mắm cốt từ thùng có hàm lượng đạm thấp đến cao, thu được nước mắm thành phẩm gọi là nước mắm long.

Quá trình bơm cứ lặp đi lặp lại cho tất cả các thùng ủ chượp trong hệ thống dây nước long để thu được nước mắm thành phẩm long 2, 3, 4... Thời gian kéo rút hết chu kỳ này từ 2–3 tháng.

Từ Nghề của người dân biển đến di sản văn hóa phi vật thể quốc gia

Nước mắm Phú Quốc là sự kết hợp tinh tế, hài hòa của nhiều yếu tố như chất lượng cá, muối, nguồn nước, khí hậu của Phú Quốc, cách thức chăm sóc mắm, và kinh nghiệm của người làm nước mắm được tích lũy qua nhiều thế hệ.

Nghề làm nước mắm Phú Quốc gắn với biển nên cũng gắn với tín ngưỡng liên quan đến biển như:

- ☞ tín ngưỡng thờ cá Ông,
- ☞ các vị thần biển,
- ☞ thờ Mẫu Thủy (bà Thủy hay còn gọi là tục thờ Bà Cậu).

Ở Phú Quốc có nhiều lăng thờ ông Nam Hải, trong đó có 3 điểm thờ lớn ở Dương Đông, Dương Tơ, và An Thới; Miếu Bà Thủy Long (Dinh Bà Thủy Long – Dương Đông); Dinh Cậu, còn gọi là miếu Long Vương hay gành Dinh Cậu, nằm trên một núi đá thấp nhô ra tại vàm sông Dương Đông (nên còn gọi là gành hay đồi).

Nghề cũng gắn liền với đời sống dân cư và sự phát triển của địa phương. Nghề làm nước mắm đã tác động đến đời sống kinh tế của một bộ phận dân cư sinh sống tại Phú Quốc và ngư dân đánh bắt cá cơm ở vùng biển Tây Nam. Nghề làm nước mắm Phú Quốc là sản phẩm của quá trình giao lưu, giao thoa văn hóa Việt Nam. Trong quá trình di dân lập nghiệp, nghề được cư dân người Việt ở miền Trung mang theo và phát triển ở vùng đất mới Phú Quốc.

Một trong những dấu ấn văn hóa đặc sắc đã được tiếp biến qua thời gian của cộng đồng dân cư Phú Quốc chính là văn hóa biển, với tục thờ cá Ông, thờ thần sông biển, văn hóa ẩm thực, và kỹ thuật làm nước mắm. Nghề làm nước mắm thể hiện đặc trưng văn hóa của cư dân địa phương với những kinh nghiệm dân gian, bí quyết, kỹ thuật làm nước mắm được bảo lưu và trao truyền qua nhiều thế hệ.

Nước mắm, ngoài làm gia vị, chế biến thức ăn còn là vị thuốc Đông y chữa các bệnh như: bình tâm an thần, hạ áp, bồi bổ cơ thể bị suy nhược, chữa bệnh burou cổ, hen suyễn, đau nhức xương khớp, trẻ con gầy yếu, bệnh nấc cụt. Người dân khi đi biển thường uống một chén nước mắm để tăng sinh lực, giữ ấm cho cơ thể khi lặn xuống biển sâu.

Với những giá trị lịch sử và văn hóa trên, nghề làm nước mắm Phú Quốc đã được đưa vào Danh mục di sản văn hóa phi vật thể quốc gia năm 2021.

Ngày nay, nghề làm nước mắm Phú Quốc tiếp tục phát huy giá trị kinh tế và du lịch, thu hút khách tham quan tìm hiểu về văn hóa làng nghề.

Danh tiếng của nước mắm Phú Quốc không chỉ được khẳng định trong nước mà còn trên thị trường quốc tế, được truyền thông nước ngoài ca ngợi. Đây cũng là sản phẩm đầu tiên của Việt Nam được Liên minh châu Âu bảo hộ chỉ dẫn địa lý, khẳng định nguồn gốc, chất lượng, và uy tín của một thương hiệu truyền thống Việt Nam.

Nước mắm Phú Quốc vẫn tiếp tục giữ vững vị thế là một trong những đặc sản danh tiếng nhờ hương vị đậm đà, độ đậm tự nhiên cao, và màu nâu đỏ đặc trưng. Chính quyền và các hộ sản xuất đang đẩy mạnh gắn kết sản phẩm với chương trình OCOP, ứng dụng

công nghệ truy xuất nguồn gốc, và đẩy mạnh xúc tiến thương mại để giữ gìn và phát huy nghề truyền thống./.

vn+

nguồn: msn.com



*Nguồn: Internet eMail by **tkd** sưu tầm*

*Đăng ngày thứ Bảy, September 12, 2026
tkd. Khoá 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*