

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO

TRƯỜNG

-----□□□□-----

TIỂU LUẬN

Văn hóa ẩm thực Châu Đốc

I. Nguồn gốc:

Nằm ở phía Tây Nam Tổ quốc, thị xã Châu Đốc là ngã ba sông nơi đầu nguồn tiếp giáp với dòng Mê Kông và rẽ nhánh chia đôi nên sông Tiền, sông Hậu. Cũng như nhiều tỉnh thành khác của đồng bằng sông Cửu Long, Châu Đốc là một địa danh phản ánh khá rõ nét văn hóa của xứ sở miệt vườn sông nước.

Châu Đốc - vùng đất mới hơn hai trăm năm tuổi là nơi cộng cư, giao thoa và hội tụ giữa nhiều nền văn hóa khác nhau của các dân tộc Kinh, Hoa, Khmer, Chăm chính điều đó đã góp phần tạo ra cho xứ sở này những sắc thái văn hóa đặc trưng và độc đáo vừa mang những nét tương đồng vừa chứa đựng những tính cách riêng phản ánh cái hồn văn hóa của mỗi tộc người. Một trong những hiện tượng văn hóa đó chính là nghề làm mắm.

Mắm Châu Đốc - một loại thức ăn được chế biến từ cá đồng (cá nước ngọt) từ lâu đã trở thành tên gọi quen thuộc của nhiều người dân khắp miệt đồng bằng và ngày nay hương vị đậm đà của nó đã lan tỏa đi khắp nơi cả trong và ngoài nước.

Nghề làm mắm cá đồng vốn đã có khá lâu đời do những cư dân nông nghiệp vùng sông nước làm ra từ sự dồi dào đến dư thừa của nguồn thủy sản cá nước ngọt tự nhiên. Như đã nói, Châu Đốc là ngã ba sông nơi mà mỗi năm (khoảng từ tháng 5 đến tháng 9 âm lịch) luôn được đón tiếp nguồn phù sa từ dòng Mê Kông đổ về biến tất cả các cánh đồng, ruộng lúa nơi đây trở thành một biển nước mênh mông mà người dân quen gọi là mùa nước nổi. Một lượng cá lớn theo dòng nước ngọt từ Biển hồ (Campuchia) đổ về và chúng sinh sôi nảy nở ngay trong mùa nước nổi ấy đã góp phần làm cho nguồn thực phẩm nơi đây trở nên dồi dào, phong phú. Nghề đánh bắt cá bằng vó, chài, lưới, đặt đáy... đã ra đời trong điều kiện và hoàn cảnh tự nhiên như thế. Và nguồn lợi thủy sản to lớn kia cũng chính là cơ sở để nghề làm

khô, làm mắm nơi đây ra đời và phát triển một khi lượng cá đánh bắt được đã vượt quá nhu cầu đáp ứng cho bữa ăn gia đình hàng ngày.

Ngày nay nghề mắm ở Nam bộ nói chung và ở vùng Châu Đốc nói riêng tồn tại hai cách thức chế biến khác nhau của người Khome và người Kinh.

Mắm theo cách chế biến của người Khome thì ngoài nguyên liệu chính là các loài cá nước ngọt còn có thêm một số loài động vật khác như ếch, nhái...tất cả nguyên liệu sau khi được rửa sạch người ta đem ướp chung với nhau trong các lu, khạp với một lượng muối hột vừa đủ (một lớp muối với một lớp cá) sau khi ướp xong người ta mang chúng đặt ở nơi tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời từ 45 - 60 ngày. Dưới tác động trực tiếp của ánh nắng mặt trời cá trong các lu, khạp tự phân huỷ thành một loại chất sền sệt màu đen xám có mùi vị đặc trưng đó chính là mắm. Mắm của người Khome còn có tên gọi là “Mắm Bò hóc”. Mắm này ngoài việc được dùng làm món ăn độc lập nó còn được dùng như một loại gia vị để chế biến ra các loại thức ăn khác như bún nước lèo, bún mắm, với hương vị rất đậm đà, đặc trưng.

Khác với cách làm mắm của người Khome, người Kinh chế biến mắm trải qua nhiều giai đoạn công phu và phức tạp hơn. Nếu người Khome chỉ có một loại mắm ủ chung từ nhiều loại cá thì mắm của người kinh được phân theo từng loại cá khác nhau như: mắm cá lóc, cá trèn, cá chốt, cá linh, cá sặc, cá rô, cá lòng tong...

II. Cách thức làm mắm của người kinh:

1. Giai đoạn muối cá: cá tươi được phân loại và làm sạch bằng cách mổ bụng bỏ hết ruột (đối với các loại cá có vảy như: cá lóc, cá sặc, cá rô...phải đánh bỏ sạch vảy cá). Sau đó người ta đem ướp chúng với muối hột và đựng trong các lu, khạp. Cá muối sau khoảng 30 ngày thì dậy mùi thơm, lúc này là thời điểm cá tới thính.

Đối với người Khome thì vào giai đoạn này họ cho mở nắp các lu, khạp chứa cá muối ra, dùng đũa khuấy chúng lên rồi tiếp tục phơi cho cá tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời đến khi cá chín thành mắm và có thể dùng được. Còn cách làm của người Kinh có khác hơn, sau khi cá tới thính họ vớt tất cả ra rồi đem rửa sạch lại với nước ngọt để tiến hành công đoạn tiếp theo là thính cá.



Giai Đoạn Muối Cá

Có thể nói thính cá là giai đoạn công phu và quan trọng nhất của nghề làm mắm. Nó được xem là một sáng tạo đặc biệt của người Kinh trong nghề làm mắm và là yếu tố cơ bản để phân biệt mắm của mỗi dân tộc.

2. Giai đoạn thính cá: cá muối được rửa sạch và để cho thật ráo nước sau đó người ta đem tẩm ướp chúng với một loại bột màu vàng, có mùi thơm đặc trưng được chế biến từ gạo rang chín rồi xay nhuyễn ra mà người ta gọi đó là “thính”. Sau khi cá đã ăn thính người ta tiến hành xếp từng lớp cá đó vào các lu, khạp rồi dùng một miếng mê rô hay manh đệm bằng trải phủ vừa đủ bề mặt lu, khạp sau đó dùng các thanh tre cài chéo lại với nhau để giữ cho tấm manh đệm không bị hở khỏi lớp cá và miếng lu, khạp. Sau khi gài mắm xong người ta đổ lên trên tấm manh đệm ấy một lớp nước mắm cốt

(nước mắm được nấu bằng cá đồng).



Giai Đoạn Thính Cá

Kỹ thuật gài mắm tuy đơn giản nhưng đòi hỏi người làm phải có “tay nghề” và kinh nghiệm để thực hiện được ba yêu cầu cơ bản sau:

- Thứ nhất: các lớp cá phải được xếp sao cho không chặt quá mà cũng không rời quá để nước mắm có thể thấm qua và ướt vừa đủ các lớp cá trong lu, khắp chứa chúng.
- Thứ hai: tấm manh đệm phải được cài vừa chặt với miệng lu, khắp để không bị bung ra đồng thời phải vừa chặt với lớp cá trên cùng đảm bảo thực hiện được chức năng không cho nước mắm chảy một cách ồ ạt xuống các lớp cá phía bên dưới mà phải chảy rò rỉ từ từ để các lớp cá bên trong thấm vừa đủ nước mắm và đáy lu không ứ đọng nhiều nước mắm. Như vậy con mắm sau này sẽ không mặn hoặc mềm nhũn ra đồng thời thịt cá thấm đủ nước sẽ làm cho con mắm có màu đỏ tươi trông rất hấp dẫn và ngon.
- Thứ ba: lượng nước mắm phải luôn được giữ ngập đầy trên miệng lu, khắp tránh để cho nước bị khô cạn, vì khi nước khô đi mùi cá ươn bốc ra sẽ tạo điều kiện cho ruồi bay đến đậu và sinh ra một loại tửu màu trắng, các loại tửu này sẽ nhanh chóng tạo thành những con vôi ngay sau đó trên khắp miệng của lu, khắp.

Mắm được gài kỹ và đúng cách thì sau khoảng 60 – 90 ngày lớp nước mắm phía trên miệng lu, khắp sẽ chuyển sang màu đỏ và rất trong. Đây là tín hiệu giúp chúng ta biết mắm đã có thể dùng được.

3. Giai đoạn chao (trộn) mắm: chao mắm là công đoạn cuối cùng để hoàn tất quy trình làm mắm. Mắm tới thời điểm có thể dùng được người ta

dở ra rồi đem chao với đường thốt nốt đã được thắng chín và để nguội. Mắm sau khi chao đường khoảng 3 - 5 ngày là có thể ăn được.



Giai Đoạn Trộn Mắm

Lượng đường và các vị gia đi kèm trong quá trình chao mắm chính là công thức và cách thức để tạo ra những hương vị mắm khác nhau của từng người chế biến. Nó được xem như là bí quyết nhà nghề, mang tính gia truyền của nghề mắm ở Châu Đốc từ xưa tới nay.

Ngoài các loại mắm cá nguyên con như đã trình bày, Châu Đốc còn nổi tiếng với món mắm thái (hay mắm ruột). Để chế biến được loại mắm này người ta trộn kết hợp giữa mắm thái y với sợi đu đủ bào và các loại vị gia khác như: đường thốt nốt đã thắng chín và để nguội, tỏi, ớt. Mắm thái ngon là khi trộn ra thành phẩm thì sợi đu đủ phải trong và giòn còn sợi mắm phải thơm và vừa bùi mà không bở; cả sợi đu đủ và sợi mắm thái y cùng với đường kết quện lại với nhau; màu sắc của mắm thái vừa ửng đỏ màu của thịt mắm cá lóc vừa sánh vàng của màu đường thốt nốt.

- Mắm thái y: loại mắm được làm từ cá lóc. Cá lóc muối đến khi tới thính đem lột bỏ da và xương đi sau đó thái thịt nạt của cá ra thành từng sợi nhỏ dài rồi tiến hành các công đoạn thính như các loại mắm khác.

+ Sợi đu đủ bào: được làm từ trái đu đủ còn sống, gọt vỏ, bỏ hạt sau khi bào ra sợi nhuyễn người ta đem trộn với muối hạt khoảng rồi để khoảng 30 ngày cho đu đủ hết mủ đồng thời sợi đu đủ thấm muối sẽ giòn và giữ được lâu hơn. Trước khi trộn với mắm thái y người ta vớt đu đủ muối ra, xả sạch với nước ngọt, ép cho thật khô sau đó xé toí ra và đem ngâm với nước đường thốt nốt đã thắng chín cho đến khi sợi đu đủ nở bung ra, thấm đường và trong như mứt (có thể trộn trực tiếp đu đủ sợi sau khi ép khô và xé toí mà không cần ngâm trong nước đường).



Mắm Thái Trộn Đu Đủ

Mắm là một trong số những thực phẩm có thể chế biến ra nhiều món ăn bằng nhiều cách khác nhau mà vẫn giữ được hương vị đặc trưng của nó. Các món ăn này thường được dùng chung với cơm hoặc bún kèm theo nhiều loại rau xanh. Sau đây là một vài cách thưởng thức phổ biến món ăn này của người dân Nam bộ.

III. Một số cách ăn mắm:

1. Ăn sống:

Tất cả các loại mắm cá đồng sau khi chao (trộn) xong từ 3-5 ngày đều có thể ăn sống (không cần nấu chín). Người ta có thể ăn mắm sống kèm với các loại rau xanh, khế, chuối chát, dưa leo, khóm và thịt ba rọi luộc hay thịt heo quay. Món ăn này dùng chung với bún hoặc cơm. Ngoài ra chúng ta có thể cuốn chung mắm, rau, thịt, bún với bánh tráng và chấm cùng nước mắm tỏi ớt pha nhạt.



Mắm Cá Lóc

2. Mắm kho, lẩu mắm, bún mắm:

Người ta thường dùng mắm cá linh hay mắm cá sặc để chế biến ra món nước lèo rồi ăn theo hình thức lẩu hoặc bún mắm. Riêng món mắm kho cũng được chế biến như nấu món nước lèo nhưng có phần đậm đà hơn. Các loại mắm thường dùng để chế biến món này là: mắm cá linh, mắm cá sặc. Mắm được đun cho đến lúc rã hết thịt sau đó lượt bỏ xương rồi tiếp tục nấu chung với cá basa (hay cá lóc, cá rô) thịt heo và cà tím. Các gia vị để nêm thêm cho món nước lèo này gồm có xả, ớt băm nhuyễn, tỏi, nước mắm, đường, bột ngọt... Nếu nấu lẩu mắm chúng ta có thể thêm vào các loại thực phẩm khác như: thịt bò, mực, tôm trong lúc ăn. Món mắm này thường được dùng với bún hoặc cơm kèm theo nhiều loại rau, giá sống, bông súng, bông điên điển, rau nhúc...



Mắm Kho



Bún Mắm



Lẩu Mắm

3. Mắm chiên:

Mắm cá lóc thường được dùng để chiên nguyên con. Với món chiên kiểu này chúng ta có thể bỏ thêm các loại gia vị như tiêu, tóp mỡ, tỏi

sẽ góp phần tăng thêm hương vị và sự hấp dẫn cho món ăn. Mắm chiên ăn với cơm và chấm cùng các loại rau sống, dưa leo, đậu rồng...



Mắm chiên

4. Mắm chưng:

Chúng ta có thể chưng cách thủy tất cả các loại mắm kèm theo các phụ gia giống như chế biến món mắm chiên. Mắm chưng còn có thể chế biến theo cách sau: xay nhuyễn mắm (hoặc đun mắm lấy nước cốt) rồi trộn lẫn với thịt heo băm nhuyễn, trứng vịt đánh tan, tiêu, hành, tỏi sau đó đem chưng cách thủy.



Mắm Chưng Thịt Ba Rọi

IV. Kết luận:

Hàng trăm năm trôi qua, món ăn dân dã này đã đi vào bữa cơm hàng ngày không chỉ đối với người dân Châu Đốc, vùng Nam bộ mà còn vươn xa hơn trên khắp mọi miền đất nước mang theo cả cái hồn của xứ sở đồng quê sông nước. Ngày nay những ai về Châu Đốc sẽ có dịp tận mắt chứng kiến sự phát triển mạnh mẽ của món ăn này, không chỉ dừng lại ở chỗ làm mắm để dành dùng trong gia đình mà nó đã trở thành mặt hàng đặc sản nổi tiếng được kinh doanh rộng khắp vùng đất này. Chợ Châu Đốc, chợ núi Sam, chợ Tịnh Biên là nơi buôn bán tập trung khá quy mô các loại mắm với nhiều nhãn hiệu nổi tiếng gắn liền với tên tuổi của tổ tiên, dòng họ những gia đình đã khởi đầu cho nghề mắm nơi đây mà ngày nay thế hệ con, cháu đời thứ 3, thứ 4 của họ vẫn đang tiếp tục kế nghiệp như: Bà Giáo Khỏe, Bà Hai Xuyên, Bà Tư Hãnh, Cô Tư Âu... và nhiều những cơ sở sản xuất mắm mới cũng đã lần lượt ra đời đáp ứng nhu cầu mua sắm để ăn cho gia đình hay làm quà biếu người thân trong những chuyến hành hương đến Châu Đốc viếng Bà chúa xứ, tham quan du lịch của du khách thập phương. Sự phát triển và ngày càng khẳng định thương hiệu của mỗi cơ sở sản xuất mắm nơi đây thể hiện một cách tích cực và thiết thực nhất việc giữ gìn và phát triển một giá trị văn hoá truyền thống của vùng đất miệt vườn Nam Bộ.