

**HỘI VĂN NGHỆ DÂN GIAN VIỆT NAM**

**NGUYỄN HỮU HIỆP**

**(Tìm hiểu, giới thiệu)**

**THỂ GIỚI MẮM NAM BỘ**

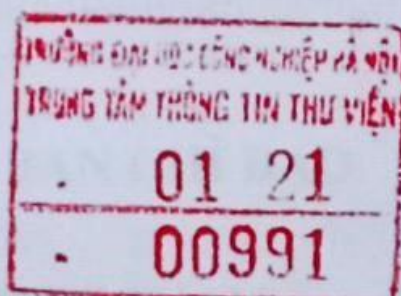


**NHÀ XUẤT BẢN HỘI NHÀ VĂN**

# HỘI VĂN NGHỆ DÂN GIÀN VIỆT NAM

NGUYỄN HỮU HIỆP

(Tìm hiểu, giới thiệu)



## THỂ GIỚI MẮM NAM BỘ

NHÀ XUẤT BẢN HỘI NHÀ VĂN

**DỰ ÁN CÔNG BỐ, PHỔ BIẾN  
TÀI SẢN VĂN HÓA, VĂN NGHỆ DÂN GIAN  
VIỆT NAM**

(E1, Ngõ 29, Tạ Quang Bửu - Bách Khoa - Hà Nội)

Điện thoại: (04) 3627 6439; Fax: (04) 3627 6440

Email: duandangian@gmail.com)

**BAN CHỈ ĐẠO**

- |                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| 1. GS. TSKH. TÔ NGỌC THANH    | <i>Trưởng ban</i>     |
| 2. ThS. HUỲNH VĨNH ÁI         | <i>Phó Trưởng ban</i> |
| 3. GS.TS. NGUYỄN XUÂN KÍNH    | <i>Phó Trưởng ban</i> |
| 4. Nhà văn ĐỖ KIM CUÔNG       | <i>Ủy viên</i>        |
| 5. TS. ĐOÀN THANH NÔ          | <i>Ủy viên</i>        |
| 6. TS. TRẦN HỮU SƠN           | <i>Ủy viên</i>        |
| 7. Ông NGUYỄN KIỂM            | <i>Ủy viên</i>        |
| 8. Nhà giáo NGUYỄN NGỌC QUANG | <i>Ủy viên</i>        |
| 9. ThS. VŨ CÔNG HỘI           | <i>Ủy viên</i>        |
| 10. Ông TRƯƠNG THANH HÙNG     | <i>Ủy viên</i>        |

**GIÁM ĐỐC VĂN PHÒNG DỰ ÁN**

**TS. ĐOÀN THANH NÔ**

## LỜI GIỚI THIỆU

Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam (VNDGVN) là một tổ chức chính trị xã hội nghề nghiệp, nằm trong khối Liên hiệp các Hội Văn học nghệ thuật Việt Nam.

Quyết định số 82/NV, ngày 01/03/1967 của Bộ Nội vụ thay mặt Chính phủ đã cho phép Hội Văn nghệ dân gian thành lập và hoạt động trên phạm vi toàn quốc và có mối liên hệ nghề nghiệp với các tổ chức khác ở trong nước và nước ngoài.

Tôn chỉ mục đích của Hội là **“Sưu tầm, nghiên cứu, phổ biến và truyền dạy vốn văn hóa - văn nghệ dân gian các tộc người Việt Nam”**. Trên cơ sở thành quả của các công việc trên, Hội là một trong những đội quân chủ lực góp phần bảo tồn và phát huy những giá trị văn hóa - văn nghệ mang đậm bản sắc dân tộc đã được ông cha ta sáng tạo và giữ gìn trong suốt mấy nghìn năm của lịch sử dân tộc.

Những giá trị sáng tạo đó thể hiện mối quan hệ của các tộc người Việt Nam với thiên nhiên thông qua các tri thức sản xuất nông nghiệp; với xã hội thông qua phong tục tập quán, hội xuân; với nhân sinh quan thông qua các nghi lễ vòng đời người; với vũ trụ và thế giới tự nhiên đã được siêu nhiên hóa thông qua các loại hình tín ngưỡng tôn giáo; với lý tưởng thẩm mỹ thông qua các sáng tạo văn học nghệ

thuật. Ở mỗi tộc người Việt Nam, những lĩnh vực và hình thái văn hóa - văn nghệ này lại được thể hiện trong một sắc thái riêng. Chính kho tàng văn hóa đa dạng đó là nội dung, là đối tượng hoạt động của hội viên Hội VNDGVN.

Sau gần 50 năm hoạt động, được sự lãnh đạo của Đảng và sự chăm sóc của Nhà nước, Hội VNDGVN đã lớn mạnh với trên 1.200 hội viên. Số công trình do hội viên của Hội đã hoàn thành lên đến 5.000 công trình, hiện đang được lưu giữ và bảo vệ tại Văn phòng Hội.

Được sự quan tâm của Ban Bí thư và Thủ tướng Chính phủ, Dự án “Công bố và phổ biến tài sản văn hóa-văn nghệ dân gian các dân tộc Việt Nam” đã được phê duyệt. Trong giai đoạn I (2008-2012), Dự án đã xuất bản 1.000 công trình, tác phẩm văn hóa - văn nghệ dân gian các dân tộc; Giai đoạn II (2013-2017), Dự án sẽ tiếp tục công bố thêm 1.500 công trình nữa.

Hy vọng, các xuất bản phẩm của Dự án sẽ cung cấp cho bạn đọc trong và ngoài nước một bộ sách mang tính chất bách khoa thư về các sắc màu văn hóa của các tộc người Việt Nam, phục vụ thiết thực vào việc tra cứu, mở rộng hiểu biết của bạn đọc về truyền thống văn hóa giàu có và độc đáo đó; góp phần xây dựng nền “văn hóa Việt Nam tiên tiến, đậm đà bản sắc dân tộc”.

Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, Dự án mong nhận được ý kiến chỉ bảo kịp thời của bạn đọc gần xa.

Xin chân thành cảm ơn.

*Trưởng Ban Chỉ đạo thực hiện Dự án*

**GS.TSKH. Tô Ngọc Thanh**

## LỜI MỞ

Khảo về cách nấu nướng, chế biến các món ăn có một cuốn sách cổ viết bằng chữ nôm nhan đề là *Thực vật tất khảo* (nghĩa là: tập ghi rõ ràng những phép phải khảo khi làm các món ăn, gọi tắt "*Thực vật tất khảo*"), theo học giả Hoàng Xuân Hãn, người sưu tầm và công bố, thì đây là tư liệu viết tay, có niên đại cách nay trên 250 năm (thời Lê - Trịnh). Cuốn sách đại khái có kê ra hơn 10 loại, mỗi loại có nhiều thứ như xôi (15 thứ), bánh (28 thứ), mứt (19 thứ), dưa (10 thứ), thịt chả (15 thứ), cá (16 thứ), chim gà (17 thứ), món chay (19 thứ). Riêng mắm có đến 24 thứ. Rõ ràng mắm là người bạn đường của nhân dân ta trong suốt cuộc hành trình văn hóa dân tộc. Nhưng đó chỉ là không gian, còn thời gian thì cho đến nay, chưa thấy có tài liệu nào xác định chính xác *mắm/ nước mắm* có từ bao giờ. Tài liệu có đề cập đến, chỉ thấy Phan Huy Chú trong *Lịch triều hiến chương loại chí*, phần *Quốc dụng chí* là vào thời Lý Thái Tổ năm 1013, nước mắm là một trong sáu loại thổ sản phải đóng thuế. Tuy ghi rất vắn tắt nhưng ta vẫn hình dung được chí ít vào thời ấy nước mắm đã được sản xuất nhiều, nên mới tham gia thị trường, và phải chịu thuế.

Còn ở miền Nam tất nhiên phải muộn hơn nhiều, vì vùng đất này người Việt khai phá đến nay chỉ mới trên dưới 300 năm nên mắm/ nước mắm đang nhiên là món ăn thân thiết của người Nam Bộ ngay từ những ngày đầu người lưu dân “Vai mang chiếc nón rách tay xách cổ quai chèo” đến “cắm sào” trên vùng đất hãy còn hoang hóa này. Hay nói một cách khác, mắm tất nhiên cũng là hành trang vô cùng thân thiết của người lưu dân Việt trên vùng đất phương Nam. Do đất rộng người thưa, kinh tế buổi đầu chủ yếu là tự túc tự cấp, nên mắm/ nước mắm chỉ là món ăn thông dụng, xoàng xĩnh trong phạm vi gia đình. Mãi đến thời Pháp thuộc, khi thị trường tôm cá vùng đầu nguồn trở nên nhộn nhịp, cũng là nguồn lợi lớn của những người khai thác đánh bắt, nhà nước thuộc địa mới cho tổ chức đấu thầu khai thác “thủy lợi” hàng năm. Thơ xưa:

*Biết bao nhiêu giống cá đồng,*

*Phái viên các cậu mua trùm trên quan.*

*Rồi thì bán lại cho làng,*

*Mấy người cầm rạch chứa chan bạc tiền,*

Có ai ngờ được những người thuộc thành phần “đệ nhất khổ” (trong tứ khổ: ngư, tiều, canh, mục) bỗng “giàu ngang xương” - nói theo ngày nay, họ đều là triệu phú, tỉ phú.

*Thường niên ngư biết mảng dinh,*

*Dán mua thủy lợi lợi sanh trăm ngàn.*

Lúc bấy giờ bộ mặt nông thôn đâu đâu cũng “*Trên bờ rẫy ruộng châu thành, Dưới sông cá mắm dinh sanh cội nèn*”, đâu đâu cũng “*Rạch ngòi cá mắm làm ăn*”, nhà nước không thể không áp dụng hình thức thuế đối với những sản phẩm chế biến từ tôm cá - mắm/ nước mắm chính thức tham gia thị trường:

Tuy là món ăn quen thuộc của một số dân tộc trên cùng địa bàn cư trú, nhưng mắm của người Việt Nam Bộ không chỉ ngon hơn cả, mà phải nói là tình hơn cả:

*Đi ra gặp em bán trầu,*

*Đi vô gặp em bán mắm,*

*Thấy em đầm thắm trong dạ anh thương,*

*Để anh về thưa lại với song đường... cưới em.*

Cho dù em đã con đàn cháu đống cũng chẳng thành vấn đề, tốt hơn là khác:

*Mắm ngon cái hậu càng ngon,*

*Thương em bất luận mấy con chẳng từ.*

Đã trót mang nặng nghĩa tào khang thì cho dù nghèo cách mấy cũng “thương thiệt là thương”:

*Con cá làm ra con mắm,*

*Vợ chồng nghèo thương lắm mình ôi.*

Và tất nhiên càng già càng tình:

*Con cá muối già thành ra con mắm,*

*Vợ chồng già thương lắm, bố ông.*

Ta biết, đồng bằng Cửu Long là “xứ cá”, mà cá nào cũng ngon tuyệt, nên trong nghề làm mắm, cả nguyên liệu (cá đồng, cá sông, cá biển...), và phụ liệu (muối Bạc Liêu, đường thốt nốt ngon đã dành, mà đường mía trên vùng đất phù sa màu mỡ này cũng ngọt đậm hơn các nơi khác), nói chung, tất cả không chỉ vô cùng phong phú mà chất lượng, hương vị cũng rất đặc trưng. Chính vì vậy mắm Nam Bộ đã sớm chinh phục lòng người, trở thành đặc sản của vùng miền. Và hơn thế nữa, một khi đã qua bàn tay chế biến khéo léo, tinh tế của những “con người sở tại” thì... “hết chỗ chê”.

Ở cái xứ “*Cá mắm tầm tư đệ nhất danh*” làm vậy nhưng dư âm câu nói rất quen thuộc của người bình dân lớp trước như hầy còn đồng vọng bên tai, khiến bất cứ ai một khi nghe lại cũng không thể không chạnh lòng: “*Mần cho lắm cũng mắm kho cà, mần thấy bà cũng cà kho mắm*”. Rõ ràng, mắm là món ăn không thể thiếu trong mâm cơm đạm bạc của những gia đình nghèo khổ cơ cực ở nông thôn Nam Bộ.

Đó là chuyện của cái thời sông to, rạch nhỏ, lung, bầu, búng, láng, đầm, địa..., nói chung cùng khắp đồng bằng sông Cửu Long đâu đâu cũng “vạch cá mới thấy nước”. Phải đâu chỉ những loài cá nhỏ, hoặc “thường thường bậc

trung", vùng đất đáng yêu này cũng không ít các loại ngư kinh, có con to hàng trăm kí, đến mức "*Con cá vùng phải kinh*". Còn nay, do ngày càng "đất chật người đông", địa bàn khai thác cá đã bị co hẹp, đồng thời cũng do nhiều lý do khách quan và chủ quan, dân số cá tất nhiên phải ngày một ít đi. Cung không đủ cầu, bà con ngư dân nghèo túng tuy vẫn rất ý thức việc bảo vệ nguồn lợi thủy sản, nhưng vì cuộc sống họ đành phải áp dụng những phương thức đánh bắt ráo riết, thậm chí tận diệt (như dùng chất nổ, xung điện...). Thành thử cá tôm ở đồng bằng sông Cửu Long vốn vô cùng phong phú, đa dạng đang ngày càng cạn kiệt, thậm chí không ít loài đã tuyệt chủng, có chăng chỉ còn lại trong ký ức của ông già bà cả hầu hết đều "đang ở độ tuổi chín muồi".

Những thức món chế biến từ cá vẫn là thành tố chủ đạo trên mâm cơm truyền thống của mỗi gia đình, vì vậy các nhà khoa học thủy sản không thể không đầu tư "tim óc" cho việc nghiên cứu nhân nhiều giống cá nhân tạo. Được sự hợp tác nhiệt tình của bà con ngư dân, cùng với những sản phẩm của ngành chế biến thức ăn và trị bệnh cho cá, "nghề nuôi trồng thủy sản" đã thành công và gặt hái được những thắng lợi nhất định. Con tôm, con cá các loại của họ đã bổ sung thỏa đáng nhu cầu bữa ăn hàng ngày, thậm chí dư thừa xuất khẩu, đem lại nguồn ngoại tệ rất đáng kể cho đất nước. Tuy nhiên, do chất lượng thịt cá nuôi quá nhạt nhẽo so với cá tự nhiên, thành thử người đồng bằng

## MỤC LỤC

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| LỜI MỞ .....                           | 9  |
| CHƯƠNG I: CÁC LOẠI MẮM CÁ .....        | 19 |
| I. KHÁI QUÁT .....                     | 19 |
| II. MẮM BÙ HÓC .....                   | 20 |
| III. MẮM CÁ TRẮNG .....                | 24 |
| 1. Mắm cá linh/ mắm cá sặt .....       | 24 |
| 2. Mắm cá chột (ăn sống) .....         | 41 |
| 3. Mắm cá trèn (ăn sống) .....         | 43 |
| 4. Mắm cá hùn hìn (kho, ăn sống) ..... | 44 |
| IV. MẮM CÁ ĐEN .....                   | 49 |
| 1. Mắm cá bông .....                   | 49 |
| 2. Mắm cá lóc .....                    | 55 |
| 3. Mắm cá rô (ăn sống) .....           | 63 |

## **CHƯƠNG II: CÁC LOẠI MẮM KHÁC .....77**

I. MẮM NÊM .....77

II. MẮM RUỐC.....82

III. MẮM BA KHÍA .....83

IV. MẮM CUA .....87

V. MẮM CÒNG.....88

VI. MẮM NHUM.....90

VII. MẮM RƯƠI.....91

VIII. MẮM TẾP.....98

IX. MẮM TÔM .....99

1. Mắm tôm chua .....99

2. Mắm tôm chà ..... 100

## **CHƯƠNG III: HỌ HÀNG NHÀ MẮM..... 101**

I. NƯỚC MẮM..... 101

1. Nước mắm đồng..... 101

2. Nước mắm biển (bao gồm nước mắm nhum, nước mắm te, nước mắm rươi) ..... 102

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 3. Nước mắm nhĩ (bao gồm nước mắm hòn).....    | 103 |
| 4. Nước mắm nấu .....                          | 104 |
| 5. Nước mắm tìn - nước mắm cá linh .....       | 106 |
| 6. Nước mắm trong (nước mắm y/ nước mắm mặn) . | 113 |
| 7. Nước mắm mằn.....                           | 114 |
| 8. Công dụng của nước mắm .....                | 118 |
| <b>II. DƯA MẮM</b> .....                       | 119 |
| 1. Dưa gan .....                               | 120 |
| 2. Dưa leo.....                                | 120 |
| 3. Dưa đu đủ.....                              | 121 |
| 4. Dưa cổ hũ dứa.....                          | 121 |

## **CHƯƠNG IV: BẠN CHÍ CỐT CỦA MẮM (“ĐỒ TẨM LIỆM”)**..... 123

### **I. CÁC LOẠI RAU (LÁ, ĐỌT, BÔNG, CỌNG...)..**123

|                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Rau đồng, rau rừng (rau mọc hoang sau hè; đọt/ lá non một số loại cây xanh quanh nhà - ăn sống, ăn nóng, ăn chín) ..... | 127 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

1. Ở nước ngoài, những nơi có nhiều người Việt định cư, các nhà hàng, tiệm ăn, quán nhậu không thể không phục vụ món mắm..... 189

2. Thương hiệu nước mắm Phú Quốc của Việt Nam từng bị kẻ xấu “cướp đoạt.” ..... 190

## **CHƯƠNG VII: MẮM, NƯỚC MẮM QUA GHI NHẬN KHÁCH QUAN; TRONG VĂN HÓA ĐỜI SỐNG VÀ TRONG LỜI ẲN TIẾNG NÓI NGƯỜI NAM BỘ. 197**

I. “MẮM CỦA TA” QUA GHI NHẬN KHÁCH QUAN ..... 197

1. Người Hoa..... 197

2. Người miền Bắc ..... 200

3. Người miền Trung- ..... 204

4. Người miền Nam ..... 206

II. TRONG VĂN HÓA ĐỜI SỐNG ..... 208

1. Truyện kể ..... 209

2. Giai thoại ..... 212

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| III. MẮM, NƯỚC MẮM TRONG LỜI ẨM TIỀNG<br>NÓI .....  | 213 |
| 1. Một số thuật ngữ .....                           | 213 |
| 2. Triết lý .....                                   | 220 |
| 3. Ca dao dân ca, và thơ về cách chế biến mắm ..... | 221 |
| KẾT .....                                           | 241 |
| SUMMARY .....                                       | 247 |