

ĐÔI ĐIỀU SUY NGẪM VỀ LÀNG NGHỀ NƯỚC MẮM TRUYỀN THỐNG Ở HÒN SON – KIÊN GIANG

Phạm Thị Huệ¹

Vào một ngày nắng đẹp tháng 3, tôi có dịp du khảo đến Hòn Sơn. Thiên đường biển đảo này có diện tích 1.082,9 hecta, nằm trên vùng biển Tây Nam của Tổ quốc, thuộc xã Lại Sơn, huyện Kiên Hải (Kiên Giang). Đến nay, hòn đảo này vẫn còn giữ được nhiều vẻ hoang sơ, với nhiều bãi biển đẹp, người dân địa phương khá chân chất, thân thiện. Hòa nhập vào xu thế chung, Hòn Sơn đang chuyển mình làm du lịch một cách mạnh mẽ. Tuy nhiên vẫn còn đó bao điều suy ngẫm về làng nghề nước mắm truyền thống dần mai một trong thời đại 4.0 này.



Một góc ảnh Hòn Sơn – Ảnh: Tác giả

Như được biết, đầu thế kỷ XX, Hòn Sơn là nơi sản xuất nước mắm có tiếng thơm ngon, hương vị đậm đà mang tên gọi chung nước mắm Hòn. Sử dụng hàng ngày, người dân “Nam kỳ lục tỉnh”, Sài Gòn thuở xưa và những vùng lân cận thường chọn nhãn hiệu nước mắm Hòn. Thương hồ vận chuyển nước mắm Hòn Sơn vượt biển sang Campuchia và một số nước trong khu vực để bán, trao đổi hàng hóa. Điều đó cho thấy, làng nghề nước mắm truyền thống Hòn Sơn đã khẳng định giá trị, thương hiệu trên thị trường trong và ngoài nước hơn một thế kỷ qua với tên gọi thân thương “NƯỚC MẮM HÒN”.

Trong chuyến du khảo đến Hòn Sơn, tôi đã được thưởng thức loại đặc sản địa phương này. Theo cảm nhận của bản thân, nước mắm truyền thống Hòn Sơn mặn mòi nhưng đậm đà, có hậu ngọt ngào, hương vị thơm ngon, màu vàng cánh gián, sóng sánh rất bắt mắt do sản xuất theo truyền thống; không thêm gia vị, hay bất kỳ một chất xúc tác nào ngoài cá cơm và muối.

Qua tìm hiểu thực địa, người dân địa phương cởi mở cho biết: “Ở đây ủ nước mắm theo công thức truyền thống “3 cá - 1 muối”; với thời gian ủ chượp 15 - 18 tháng cho ra nước mắm cốt đầu tiên. Độ đậm cao nhất trong sản xuất nước mắm truyền thống nơi đây đạt 45 ° đậm”.

Người dân Hòn Sơn còn cho biết: Nghề làm nước mắm trên Hòn xưa nay là gia truyền: do cha truyền con nối. Thời gian tổng cộng trên, dưới 12 tháng, kể từ khi cá được muối trong thùng cho đến khi nước mắm trở thành một sản phẩm hoàn tất.

Phương pháp làm nước mắm nói chung gồm bốn giai đoạn là:

- Giai đoạn 1: Cá cần phải tươi, để nguyên con, không mổ ruột (nghĩa là cá phải còn máu tươi, cá ươn sẽ làm nước mắm có mùi hôi), cho nên cá đánh về thường được ướp muối ngay trên tàu.
- Giai đoạn 2: Cá muối trên tàu được cho vào những hồ lớn xây bằng xi măng hay bồn chứa lớn làm bằng gỗ (thùng cá), ướp đúng kỹ thuật với muối, ém chặt sao cho cá phải nằm dưới lớp muối, đậy kín, để lên men tự nhiên, không dùng chất xúc tác, thỉnh thoảng đảo cá để lọc

¹ Trường Cao đẳng Cần Thơ

tạp chất và đổ thêm muối trên mặt, trong một thời gian dài từ 6 đến 18 tháng, gọi là “ủ chượp”.

- Giai đoạn 3: Một số chất hữu cơ trong cá chuyển hóa để tạo hương vị riêng, đến đúng lúc đủ “ngấu” (chín), sẽ qua giai đoạn “kéo rút nước mắm cốt” vào các “thùng hứng/ thùng trở” để có nước mắm đúng mùi, đúng màu và giữ được lâu.
- Giai đoạn 4: Sau đó nước mắm được đựng trong những thùng chứa để pha chế và phân loại.

Quả thật, nghe những lời chia sẻ chân tình “không giấu nghề” của người dân địa phương, tôi có thể tưởng tượng ra một thời hoàng kim của làng nghề nước mắm Hòn Trú danh một thời: hình ảnh cá cơm xanh tươi, hình ảnh người dân ra cảng tập nập, hình ảnh hừng khơi của người làng nghề vào dịp trúng mùa làm nước mắm,...

Vừa thưởng thức hải sản, vừa dùng nước mắm Hòn, trong tôi phảng phất các câu thơ của nhà thơ Nguyễn Ngọc Phú:

*Trong vại chượp mắm phơi ngấu những
linh hồn cá
Chảy rân rân trong da thịt con người
Máu ta nóng hay là nước mắm
Những con cá vừa bơi*

Tuy nhiên, giờ đây Hòn Sơn chỉ còn vài ba cơ sở sản xuất nước mắm truyền thống. Cơ sở nước mắm Phương Khanh của ông Triệu Văn Ân ở ấp Bãi Nhà là 1 trong 3 cơ sở nước mắm còn duy trì sản xuất tại xã Lại Sơn hiện nay. Làng nghề truyền thống làm nước mắm ngày ấy được thay thế bằng hàng loạt khách sạn, nhà nghỉ được xây dựng lên để phục vụ du lịch. Đây là một thực tế nên vui hay buồn? Một vấn đề tôi luôn trăn trở sau chuyến du khảo Hòn Sơn là: làm sao phát triển du lịch bền vững Hòn Sơn? Làm sao để lưu giữ những tài nguyên du lịch được thiên nhiên ưu đãi? Đồng thời giữ gìn và phát huy những làng nghề truyền thống của địa phương như: nghề làm nước mắm, nghề làm khô, nghề đan lưới,... Hy vọng rằng, có dịp trở lại Hòn Sơn vẫn giữ được nét hoang sơ – một nét đẹp mà mẹ tự nhiên ban tặng cùng những giá trị truyền thống được lưu truyền. Vì vậy, tôi rất mong được sự quan tâm, chung vai góp sức của cả cộng đồng, nhằm lưu giữ những giá trị truyền thống của dân tộc.



Nước mắm Hòn Sơn của cơ sở sản xuất
Phương Khanh – Ảnh: Tác giả