

VĂN HÓA - LỊCH SỬ

# NGHỀ BUÔN NƯỚC MẮM BẰNG ĐƯỜNG THỦY

Nguyễn Thanh Lợi\*

## Lời dẫn

Nước mắm là món “quốc hồn, quốc túy” của người Việt, làm nên bản sắc của ẩm thực Việt. Nó vừa là “món ăn”, vừa là gia vị không thể thiếu được trong mỗi bữa ăn của kẻ sang hay người nghèo. Ít nhất từ năm 997, nước mắm đã được ghi danh trong *Đại Việt sử ký toàn thư* qua việc đi triều cống cho nhà Tống ở Trung Quốc. Chuyện đi buôn nước mắm thôi cũng đã có một lịch sử hết sức phong phú, nó phản ánh một phương thức phân phối sản phẩm rất linh hoạt, về việc tiêu dùng một loại gia vị đặc biệt và xung quanh đó là biết bao câu chuyện về cuộc đời của dân buôn bằng đường thủy.

## Nghề buôn xuyên Việt

Trước năm 1945, huyện Tĩnh Gia là nơi có nhiều người làm nước mắm nhất của tỉnh Thanh Hóa, ở Ba Làng có 50 nhà, Do Xuyên có 80 nhà sản xuất mặt hàng này. Những nhà buôn giàu có cất nhà tầng, mái ngói đỏ, nắm tất cả nguồn kinh tế trong vùng, có thuyền mảnh xuôi ngược các sông và kênh đào ở Bắc Kỳ cho tới Hà Nội. Họ quyết định giá cả thị trường, thuê nhân công, cho vay nặng lãi để sắm thuyền, lưới và họ cũng cho thuê thuyền đánh cá. Chỉ riêng ở Cự Nham (huyện Quảng Xương) đã có 50 nhà có thuyền buôn nước mắm và cũng chừng ấy nhà làm nước mắm bán cho các nhà có thuyền. Vào thời điểm trước 1945, nước mắm được bán tận Nam Định, Hà Nội với sản lượng 450.000 lít/năm. Giai đoạn 1976-1995, Thanh Hóa sản xuất hàng vạn lít nước mắm, ngoài phục vụ trong tỉnh, còn bán cho các địa phương như Nam Định, Hà Nội, Phú Thọ...<sup>(1)</sup>

Khi nhắc đến nước mắm Nghệ An, người đời hay dẫn câu thơ của Cao Bá Quát:

*Ngán thay cái mũi vô duyên*

*Câu thơ thi xã, con thuyền Nghệ An.*

“Con thuyền Nghệ An” ấy chính là những thuyền mảnh chở nước mắm của các làng ven biển Nghệ An có nghề làm nước mắm như: Phong Cần, Phú Nghĩa, Văn Thai (huyện Quỳnh Lưu); Thanh Bích, Vạn Phần (huyện Diễn Châu); Cương Gián, Nhưộng Bạ... (Hà Tĩnh). Nhưng nước mắm Vạn Phần vẫn nổi tiếng hơn cả.

Trước đây, cư dân Vạn Phần đa số làm nghề đánh cá biển. Những người đi đánh cá trực tiếp lại không làm nghề nước mắm. Hầu hết các chủ thuyền đều kiêm chủ làm nước mắm, kiêm chủ vận tải đường thủy, mỗi người có vài ba chiếc thuyền mảnh. Nước mắm bỏ trong chum, chở đi bán ở Hà Nội, Nam Định, Hải Phòng,

\* Thành phố Hồ Chí Minh.

Huế, Đà Nẵng... Nơi đây vẫn lưu truyền bài về ca ngợi nghề làm nước mắm thịnh hành một thời:

*... Em về Kẻ Vạn mà xem,  
Ruộng nương thì ít, cá tôm thì nhiều.  
Đất Vạn Phần vui lắm.  
Trầy một chuyến kinh kỳ,  
Đủ ăn chơi phủ phê  
Đủ quần ba áo bảy...*

Ngày nay, những chiếc thuyền mảnh, thuyền già đã chuyển sang vận tải hàng hóa và do bồi lấp, làng Vạn Phần đã lùi xa biển vài cây số, nên nghề nước mắm nơi đây không còn nữa, nhưng danh tiếng vẫn vang vọng. Một cửa hàng thực phẩm tận Paris vẫn mang tên “Nước mắm Vạn Phần”.<sup>(2)</sup>



Ghe bầu chở nước mắm tĩn (Ảnh tư liệu)

Trong nghề buôn ghe bầu của miền Trung thì đội ghe Quảng Nam phát triển vào bậc nhất với số lượng đông đúc, cả về ghe và lái bạn. Các đoàn ghe bầu của các vạn Thanh Châu, Cẩm Phô, Thanh Hà, Sơn Phô, Hội An, Bàn Thạch, Duy Vinh... thường xuyên có những chuyến mua bán hàng hóa (trong đó có muối, cá, mắm) với các địa phương: Hà Nội, Hải Phòng, Nam Định, Vinh, Quảng Bình, Huế, Quảng Ngãi, Đê

Gi (Bình Định), Sông Cầu, Phan Rang, Phan Thiết, Sài Gòn, Gia Định, lên tận Nam Vang (Campuchia).<sup>(3)</sup> Theo ông Nguyễn Phước (72 tuổi, quê xã Cẩm Châu, quận Điện Bàn, tỉnh Quảng Tín, hiện ngụ tại xã Phú Xuân, huyện Nhà Bè, TP Hồ Chí Minh), vào khoảng năm 1914, ở xã Cẩm Thanh có 3 chiếc ghe bầu và xã Cẩm Châu có 2 chiếc ghe bầu mua bán tuyến Hội An - Phan Thiết.<sup>(4)</sup>

Với lợi thế giao thông cả thủy bộ, đặc biệt đường thủy với sông Thu Bồn, Trường Giang, Ly Ly thông thương với cảng thị Hội An xuôi về cửa Đại, Bàn Thạch (nay là xã Duy Vinh, huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam) đã trở thành một trung tâm mua bán sầm uất. Những đội ghe bầu trọng tải lớn của Bàn Thạch đã cung ứng sản phẩm nước mắm, tôm cá, chiếu... đi khắp các nơi trong nước và bán đến tận Nam Vang.<sup>(5)</sup>

Cảng Thu Xà (xã Nghĩa Hòa, Quảng Ngãi) ngoài sản vật nổi tiếng là đường, còn có nghề làm mắm, hình thành nên cả vạn: Vạn Mắm. Do ở đây không thuận tiện về việc vận chuyển, nên Vạn Mắm được chuyển về Phú Thọ. Vạn Mắm ở Thu Xà gọi là Vạn Cũ, còn Vạn Mắm ở Phú Thọ gọi là Vạn Mới, còn gọi là vạn Gành Hàu, nằm bên bến sông Phú Thọ. Vạn lấy nguồn hàng là cá mắm từ Phan Thiết, Phan Rí, do những ghe bầu địa phương đi buôn mua muối cá làm mắm tại chỗ rồi

chở về, hoặc do những ghe bầu trong Nam chở ra. Mắm có thể do nguồn cá, muối tại chỗ, phân phối khắp nơi trong tỉnh. Thường thì người buôn mắm kiêm luôn nghề chế biến mắm. Nghề mắm ở đây thịnh đạt là nhờ nghề buôn, và nghề buôn cũng nhờ tay nghề chế biến của người làm mắm.<sup>(6)</sup>

Ghe bầu ở Cổ Lũy (nay thuộc xã Tịnh Khê, huyện Sơn Tịnh, tỉnh Quảng Ngãi) nếu thuận buồm thì 4 ngày đêm tới Phan Thiết, nếu không buồm hay thời tiết xấu thì lâu hơn. Trên ghe chở cả thùng tô-nô để muối cá. Trên hành trình vào Phan Thiết, gặp mỗi bán cá ở đâu thì mua, đủ cá thì quay mũi về luôn. Họ tranh thủ chở đường, cau khô, dừa trái, dầu dừa vào để bán. Dọc đường ghé Đê Gi (Bình Định) mua muối với số lượng lớn để chở vào Phan Thiết muối cá, phần còn lại bán cho người địa phương. Khi tới Phan Thiết, họ theo đường bộ vào Sài Gòn mua bia chở về quê bán. Buôn mắm có thể một vốn bốn lời.

Sản lượng đánh bắt thủy sản ở Cổ Lũy dù nhiều nhưng cũng không đủ cung ứng trong tỉnh Quảng Ngãi, nên họ phải vào Bình Thuận thu mua cá mắm. Biển Phan Thiết là nơi tiếp giáp của hai dòng hải lưu trên Biển Đông nên có rất nhiều cá, vì thế cũng nổi tiếng với nghề làm nước mắm. Có trường hợp người ở Cổ Lũy vào Bình Thuận thuê nhà thùng với hàng trăm thùng tô-nô để muối cá tại chỗ, sau đó chở về Vạn Mắm ở Phú Thọ (Quảng Ngãi) để bán. Hoặc cũng có khi họ mua tĩn mắm mà người địa phương chế biến sẵn. Chiếc tĩn làm bằng gốm, màu da lươn, dung tích 5-7 lít, hình thoi, bụng nở, hai đầu túm lại. Các tĩn mắm này rất tiện dụng cho người mua về nhà dùng, khỏi phải san sốt. Thời Pháp thuộc, ở Bình Thuận cũng sản xuất những thùng thiếc đựng nước mắm 20 lít, hình trụ vuông. Tuy nhiên, loại thùng này chỉ đựng nước mắm chưa tới mười ngày đã bắt đầu gỉ, nên nếu mua từ Phan Thiết về thì phải bán ngay cho người tiêu dùng, người buôn gánh hoặc sang vào thùng tô-nô để giữ lâu.<sup>(7)</sup>



Tĩn nước mắm ở  
Quảng Nam

Các lái buôn ghe bầu ở Hoài Nhơn (Bình Định) cứ vào sau lễ Thượng nguyên (15/1 âm lịch) là cho “ăn hàng” ở địa phương rồi xuất bến. Nếu đi ra phía bắc như Huế, Cửa Việt, Cửa Tùng (Quảng Trị) thì mang theo dầu dừa, dây dừa, muối, dầu rái và dừa trái (được bóc vỏ) và thường đi theo những đợt gió nồm thổi mạnh. Nếu vào phía nam thì mang theo chủ yếu là dây dừa. Vào đến Gò Công (Tiền Giang) thì hàng mang về chủ yếu là gạo và rượu hũ. Nếu đi chuyển kế tiếp vào khoảng tháng 5, 6 âm lịch thì chỉ đến được Ninh Thuận hay xa hơn là Bình Thuận, để thu mua cá mắm mang về. Ngày trước, cá ở Ninh Thuận, Bình Thuận rất nhiều, nhằm lúc cá rẻ, ghe bầu được dịp muối mắm mang về Hoài Nhơn qua hai cửa biển Tam Quan và An Dũ. Vào các tháng biển động, ghe bầu chuyên mắm ấy lên các ngõ nguồn để các thuyền nguồn chuyển tiếp cho vùng cao.<sup>(8)</sup>

Bến Gò Bồi (thôn Tùng Giản, xã Phước Hòa, huyện Tuy Phước, Bình Định), từ cuối thế kỷ XVIII, ghe bầu đã đến đây để trao đổi hàng hóa. Bến nằm bên sông Âm Phủ, cách cửa Kê Thử 5km, được xây dựng bằng đá. Trên bến là chợ với nhiều tiệm buôn, quán xá của người Hoa, người Việt. Một số tiệm buôn của người Hoa như: Quảng Xanh, Hiệp Hưng, Quảng Tế Đường, Cát An, Phong Thạnh, Hòa Hưng và một số tiệm của người Ấn Độ. Đặc sản nổi tiếng của Gò Bồi là nước mắm. Chợ Gò Bồi họp vào các phiên 2, 7, 12, 17, 22, 27 hàng tháng.<sup>(9)</sup>



Chiết xuất nước mắm tĩn (Ảnh tư liệu)

Thôn Tùng Giản hình thành từ thế kỷ 16. Nước mắm Gò Bồi nổi tiếng đã có lịch sử trên 200 năm. Địa danh Đồng Ghe là nơi thuyền đến mua bán rất đông. Qua cuộc bể dâu, phù sa bồi đắp, nơi này nay đã thành đồng ruộng. Làng Nước Mặn cách Gò Bồi chừng 3km, đi tiếp sẽ gặp Cầu Vạn nằm trên trục tỉnh lộ Gò Bồi. Thị trấn Bình Định cách Gò Bồi 1,5km. Ngày xưa ghe bầu tập nập vào mua bán nước mắm ở Gò Bồi, đậu hàng cây số, dọc theo bờ đá bến Vạn, với những trại mắm hàng vài

chục ngàn lít. Tùng dây tĩn sắp chồng chất theo hình chóp. Những chiếc ghe bầu chừng mười lăm, hai mươi tấn đi vào Nam ăn hàng.

Những chủ nước mắm có tiếng ở đây có các ông: Bá Bảy,<sup>(10)</sup> Thủ Thính, Thủ Cang, Thủ Nho, Hương lễ Miêng, Cửa Xán... Họ là những người gắn bó lâu đời với nghề đi mua mắm với những trại mắm hàng vài chục ngàn lít. Và hầu hết dân làng đều làm nghề sông nước, chủ yếu là đi mua bán nước mắm. Vào thời điểm ấy, việc vận chuyển bằng đường bộ rất hạn chế, nên mắm cái từ Phú Quốc, Phan Rang, Phan Thiết vận chuyển về đây bằng ghe bầu là tiện lợi.

Hàng năm, khi gió nồm bắt đầu thổi vào tháng 2 âm lịch là bắt đầu vào mùa ghe. Ghe bầu từ trong Nam di chuyển theo gió mùa, ra vạn Gò Bồi rộ nhất vào tháng 3:

*Tháng Giêng động dài,  
Tháng Hai động tổ,  
Tháng Ba nồm rộ,  
Tháng Tư nam non.*

Đến khi có gió nam, họ trở về miệt trong, cho đến hết tháng 8, hết mùa gió nam. Tháng 9, 10 âm lịch, gió bắc thổi mạnh thì cũng là lúc không còn ghe thuyền trên vạn. Ghe từ Bình Định vào trong Nam thì ngược lại. Tháng Giêng, gió bắc nhẹ dần, họ chở chiếu, thổ sản là các loại đậu vào Nam. Bán xong họ “cất” mắm, theo gió nồm tháng ba trở về quê. Ghe bầu phục vụ nghề nước mắm có tải trọng chừng 15-20 tấn. Phụ lái là người điều khiển ghe, gọi là “bầu” (tài công); phụ lái tuyển chọn những người khỏe mạnh, thạo nghề sông nước đi theo ghe, gọi là

“bạn” (thủy thủ). Những người này gắn bó cả đời mình với con thuyền. Một năm họ sống đến 6, 7 tháng trên thuyền. Mùa đông, họ ở nhà sản xuất nước mắm, qua tết lại tiếp tục đi ghe.<sup>(11)</sup>



Thùng nước mắm xưa  
ở Phú Quốc  
(Ảnh Hà Văn Tài)

Các nhà buôn lấy cái đỉnh ba nhỏ moi vài chỗ trong thùng để xem chất lượng nước mắm, tính thể tích thùng quy ra khối lượng, trọng lượng rồi mặc cả với nhau. Cách tính toán tuy đơn giản nhưng kết quả hầu như không sai. Họ biết mẻ này bao nhiêu cây, sẽ làm ra bao nhiêu lít nước mắm. Thỏa thuận giá cả xong xuôi, cho bốc vác xuống ghe chuyển mắm về trại.

Mắm cái còn gọi là “chợ” mua ở Phan Rang, Phan Thiết khá rẻ đem về đây làm nước mắm. Thùng mắm nhà nghề rất lớn: khối hộp chữ nhật rộng 1,5m, dài 2m, cao 1,5m. Mắm cất vào thùng theo tỷ lệ 3 mắm, 1 muối, 1 lớp cá, 1 lớp muối hột. Trên phủ 1 lớp lá kê đã kết lại như chiếc chiếu, trên cùng là những viên đá tròn đè lên. Mắm càng nhiều, nước mắm càng ngon, kết quả càng tốt.<sup>(12)</sup>

Nước mắm Gò Bồi tiêu thụ ở các tỉnh lân cận và nhất là ở Tây Nguyên. Ở hội chợ đầu xuân năm 1940 tại Huế, sản phẩm nước mắm ép đạt giấy khen hạng nhất (tương đương huy chương vàng) của Hội Thương mại. Các loại cá dùng làm nước mắm: cá cơm, cá nục, cá mè, cá sơn. Nước mắm Gò Bồi vang danh khi đi vào ca dao:

*Nước mắm nào ngon bằng nước mắm Gò Bồi*

*Đã thơm lại ngọt, ăn rồi nhớ lâu.*<sup>(13)</sup>

Thời thơ ấu của nhà thơ Xuân Diệu đã gắn bó với quê mẹ nơi vịnh Gò Bồi, được Tịnh Hà ghi lại trong quyển hồi ký *Tuổi trẻ Xuân Diệu* với những chi tiết khá sống động: “*Vịnh Gò Bồi lúc bấy giờ những năm 30 tôi bắt đầu khôn lớn đã thấy những chiếc ghe bầu to lớn từ xa đến cất nước mắm hoặc trao đổi các đặc sản địa phương cho các chủ vựa như lu, khạp, mật ong, chiếu bông ở Quảng Nam; đường phối, đường thẻ nổi tiếng ở Quảng Ngãi hoặc lãnh lụa Ngân Sơn của Phú Yên...*

*Những chiếc ghe bầu có treo vòng, có trưng tủ đứng, trai bạn mỗi ghe độ vài chục người. Muốn lên bờ vịnh và xuống ghe, chủ bắc một cây cầu gỗ chắc chắn*”.<sup>(14)</sup>

Ghe bầu Phan Thiết có tải trọng 80-100 tấn được xếp là loại to, thậm chí chiếc lớn nhất đến 135 tấn, loại trung bình 70-80 tấn và loại nhỏ dưới 70 tấn. Những năm 1960-1967, ghe bầu được đóng ở đây có chiều dài 19m, chiều rộng 5m.

Một cách phân loại khác là dựa vào khối lượng hàng hóa chở được. Ghe loại 1 chở được 1.200 bao gạo chỉ xanh (1 bao nặng 100kg) hay 22.000 tấn<sup>(15)</sup> nước mắm; loại 2 chở 1.000 bao gạo hay 18.000 tấn nước mắm; loại 3 chở từ 500-600 bao gạo hay 9.000-10.000 tấn nước mắm.

Vào thế kỷ XIX, mỗi năm hai lần vào tiết Tiểu mãn và Đại thử, nhà Nguyễn huy động hơn 200 thuyền chở gạo thóc, tiền thuế (loại tiền đúc bằng đồng), thuế sản vật chở về kinh. Riêng tỉnh Bình Thuận phải dành 3 chiếc ghe bầu chở nước mắm và hải sản khô.



Điểm tập kết nước mắm tĩn (Ảnh tư liệu)

Phan Thiết là địa bàn tập trung ghe bầu đông nhất để vận chuyển nước mắm nổi tiếng một thời.<sup>(16)</sup> Hầu hết các chủ hàm hộ (hộ làm nước mắm cá thể) ở đây đều sắm ghe bầu để vận chuyển nước mắm. Đầu thế kỷ XX, chỉ riêng ở cửa Phố Hải (Phan Thiết) đã có gần 20 ghe bầu. Hàng hóa vận chuyển là nước mắm tĩn, muối, cá khô, đem trắng (đan từ lá buong để làm buồm chạy ghe), gỗ, bàn, tủ... Ghe bầu ngày xưa kiêm luôn cả nhiệm vụ vận chuyển hành khách, những bến thường ghé lại là Sài Gòn, Đà Nẵng, Quy Nhơn và các cửa biển khác trong tỉnh.

Trước năm 1945, Công ty Liên Thành có ba chiếc ghe bầu lớn mang tên Vị Thuyền, Phan Thuyền, Hải Thuyền trị giá mỗi chiếc hàng trăm nghìn đồng. Năm 1916, Hãng Nước mắm Liên Thành đã lập trại đóng ghe bầu ở Hội An để làm phương tiện vận tải nước mắm và gạo.

Thời Pháp thuộc, để cạnh tranh với Hãng Nước mắm Liên Thành danh tiếng, Hãng Fontaine chuyên độc quyền nấu và bán rượu đế đã thành lập cơ sở chế biến nước mắm ở Hà Nội (đường Jean Dupuis), trước cổng có treo tấm bảng hiệu vẽ hình “chiếc ghe bầu có buồm”.

Ghe bầu Phan Thiết mỗi chiếc chở được “muôn một”, “muôn hai” tĩn nước mắm (1 muôn = 10.000 lít). Mỗi tĩn sành chứa 3,7 lít, tính cả vỏ ruột khoảng 5kg. Đôi khi nước mắm được vận chuyển bằng các toa hàng của xe lửa vào Sài Gòn, nhưng chi phí cao hơn so với vận chuyển bằng ghe bầu. Mỗi toa đôi (wagon double) xe lửa chỉ chở được 2.000 tĩn nước mắm, bằng 1/10 sức chở của một ghe bầu, mà lại dễ bị xóc bể dọc đường. Khi từ Sài Gòn trở về, ghe bầu chở theo gạo, đường, vải và các thứ hàng hóa khác. Cũng có chuyến buôn thẳng ra các tỉnh miền Trung, đến tận các tỉnh đồng bằng Sông Hồng.<sup>(17)</sup> Mỗi chuyến đi của họ kéo dài hàng 2-3 tháng, ra tận Phú Yên, Bình Định, Đà Nẵng. Sau thời thịnh hành của che bầu, nước mắm mới được chở bằng những ghe máy nhỏ, mỗi chiếc chở được 60-70 thùng phuy, mỗi thùng 200 lít.

Nước mắm Phan Thiết được vận chuyển bằng đường ghe bầu đến chợ Ông Lãnh, xóm Các Lái (Sài Gòn), Lái Thiêu (Thủ Dầu Một), Sông Tra (Bến Lức, Long An), Mỹ Tho, Gò Công, Gia Hòa, Gia Quới, Bình Đại (Bến Tre)... Ghe to đi mỗi chuyến từ 15-30 ngày.



Nước mắm tĩn (Ảnh tư liệu)

làm bằng đất sét nung (giống như nung gạch ngói), gọi là lò nắp dùm (giống như lò gạch). Sau khi chiết nước mắm vào tĩn, đặt nắp dùm lên miệng tĩn, dùng xi măng khấn lại, khi xi măng còn ướt thì dán nhãn hiệu lên luôn. Sau đó là công đoạn vô quai xách bên bằng dây lác hay cói.<sup>(18)</sup>



Vận chuyển nước mắm tĩn ở Chợ Lớn (1968) (Ảnh tư liệu)

Nước mắm đựng trong tĩn hình thoi tròn, làm bằng xi măng [đúng ra là gốm nung - NTL chú], dung tích trên dưới 4 lít, nắp dùm trét kín bằng xi măng, khi đưa xuống ghe vận chuyển rất nặng nhưng rất thuận tiện vì dễ chất chồng sát khít vào nhau, vững vàng không đổ. Gọi là “nước mắm tĩn”, đi bán luôn cả tĩn, khắp cả miền Nam, tận Sài Gòn, và cả bên Campuchia. Các chủ hãng giàu lên rất nhanh, do cung không kịp cầu và nguồn nguyên liệu chính từ cá linh và muối rất rẻ.<sup>(19)</sup>

### Lời kết

Nghề buôn nước mắm bằng đường thủy đã góp phần quan trọng vào việc giao thương một loại gia vị đặc biệt, gần gũi với đời sống hàng ngày của dân Việt. Đó là kênh phân phối chủ yếu loại hàng hóa này. Nghề buôn ghe bầu nói chung và buôn nước mắm bằng ghe bầu nói riêng đã thúc đẩy ngành chế biến thủy sản phát triển, tạo nên sự phồn vinh, công ăn việc làm cho nhiều tầng lớp tham gia trong chuỗi phân phối sản phẩm này (chủ ghe, lái bạn, nhà thùng, nhân công làm nước

David Hà, một Việt kiều nay cư ngụ ở Singapore vẫn còn những hồi ức về nước mắm tĩn ở Sài Gòn vào năm 1962. Xóm Tĩn nằm ở cuối đường Đề Thám, đoạn từ đường Cô Giang đến bến Chương Dương, hướng ra rạch Bến Nghé (đại lộ Võ Văn Kiệt nay) để ghe bầu thuận tiện lên xuống hàng. Tĩn không làm nguyên khối bằng sành, mà là hai cái tô trát dính với nhau bằng vữa tam hợp, một cái không đáy làm miệng bình. Với kết cấu này để nhà thùng thuận tiện khi thu mua tĩn cũ về, họ đập ra để rửa sạch, gắn dính vào nhau bằng vữa tam hợp (vôi, cát, đất sét). Nắp tĩn gọi là dùm,

Ngày xưa ở miền Tây Nam Bộ, người dân làm “nước mắm trong” từ nguồn cá đồng. Nước mắm đồng có mùi vị đặc trưng, ăn không ngon, thích hợp với nhà nghèo. Đến tận thập niên 1940, người ta mới làm quen với “nước mắm biển” (làm bằng cá cơm biển), được mang tới từ tận miền Trung, vùng Phan Thiết, bằng những chiếc ghe bầu pha sông biển, cho đến năm 1955 vẫn còn.

mắm, đại lý phân phối, ngư dân, người bán lẻ, diêm dân, thợ đóng ghe, người khai thác gỗ...). Theo đó, những “vết văn hóa ghe bầu” cũng hình thành trên con đường hải thương với mặt hàng đặc biệt này. Rất cần có những nghiên cứu nhân học về đề tài này trong tương lai.

N T L

## CHÚ THÍCH

- (1) Lê Kim Lữ, *Ngư cụ thủ công truyền thống đánh bắt thủy sản Thanh Hóa*, Nxb Văn hóa-Thông tin, Hà Nội, 2014, tr. 113,114,115.
- (2) Ninh Viết Giao, *Văn hóa dân gian xứ Nghệ*, Nxb Văn hóa-Thông tin, Hà Nội, 2012, tr. 134-136.
- (3) Trần Văn An, *Ghe bầu trong đời sống văn hóa ở Hội An-Quảng Nam*, Nxb Dân trí, Hà Nội, 2011, tr. 47, 48, 56.
- (4) Tài liệu phỏng vấn của Nguyễn Thanh Lợi, ngày 21/5/2007.
- (5) Nguyễn Thanh Lợi, *Một góc nhìn về văn hóa biển*, Nxb Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, 2014, tr. 190-191.
- (6) Cao Chư, *Cổ Lũy trong luồng văn hóa biển Việt Nam*, Nxb Thanh niên, Hà Nội, 2012, tr. 133-134.
- (7) Cao Chư, Sđd, tr. 117-120.
- (8) Trần Xuân Liêng, “Ghe bầu-thương thuyền xưa của thương nhân Bình Định”, tạp chí *Văn hóa Bình Định* xuân 2006.
- (9) Đỗ Bang, Nguyễn Tấn Hiểu (chủ biên), *Lịch sử thành phố Quy Nhơn*, Nxb Thuận Hóa, Huế, 1998, tr. 90-91.
- (10) Bá Bảy Gò Bồi chính là ông bà ngoại của nhà thơ Xuân Diệu, nên ở đây còn câu hát dân gian: *Ai giàu bằng Bá Bảy Gò Bồi / Nước mắm mấy trại ba chiếc ghe bầu xuống lên*. (Nguyễn Phúc Liêm, *Văn hóa làng Gò Bồi*, Nxb Lao động, Hà Nội, 2011, tr. 24).
- (11) Nhiều tác giả, *Vài nét văn hóa cổ truyền ở các làng quê Bình Định*, Sở Văn hóa-Thông tin Bình Định, 2004, tr. 173-175.
- (12) Nhiều tác giả, Sđd, tr. 178-179.
- (13) Nhiều tác giả, Sđd, tr. 180-181.
- (14) Xuân Diệu, *Tuổi trẻ Xuân Diệu*, Tỉnh Hà ghi, Huy Cận đề tựa, Nxb Tiền Giang, 1989, tr. 14.
- (15) 1 tấn = 3,7 lít. Ở phía nam Phan Thiết có địa danh xóm *Tĩn*. Nghề làm tĩn Phan Thiết phát triển rất mạnh. Nơi đây có đủ chất đốt, đất sét và bùn non để làm tĩn. (Tô Quyên, Trần Ngọc Trác, Phan Minh Đạo (chủ biên), *Địa chí Bình Thuận*, Sở Văn hóa Thông tin Bình Thuận, 2006, tr. 1.031).
- (16) Năm 1922, Công ty Nước mắm Liên Thành giới thiệu sản phẩm nước mắm Phan Thiết tại Hội chợ đầu xảo thuộc địa ở Marseille (Pháp). Năm 1930, sản lượng nước mắm của tỉnh Bình Thuận lên đến 40 triệu lít, đựng trong 13 triệu tĩn. Riêng trung tâm ngư nghiệp Phan Thiết chiếm 7/10 sản lượng. (Lê Hải Đăng, “Nghề làm nước mắm ở Phan Thiết”, tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*, số 1 (2004), tr. 94; Tô Quyên, Trần Ngọc Trác, Phan Minh Đạo (chủ biên) (2006), Sđd, tr.1031; Hồng Phú (sưu tầm, biên soạn), *Sổ tay tư liệu Thuận Hải*, Hội Văn nghệ Thuận Hải xb, 1983, tr. 232).
- (17) Tô Quyên, “Ghe bầu Phan Thiết và bài về thủy trình Huế - Sài Gòn”, báo *Sài Gòn giải phóng*, ngày 18/9/1994.

- (18) David Hà (2016), "Saigon 1962", <https://www.facebook.com/groups/DanChoiSaigonXua/?fref=ts>  
 (19) Nguyễn Hữu Hiệp, *An Giang văn hóa một vùng đất*, Nxb Văn hóa-Thông tin, Hà Nội, 2003, tr. 180-182, 184.

## TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Lê Hải Đăng, "Nghề làm nước mắm ở Phan Thiết", tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*, số 1/2004.
2. Tô Quyên, Trần Ngọc Trác, Phan Minh Đạo (chủ biên), *Địa chí Bình Thuận*, Sở Văn hóa Thông tin Bình Thuận, 2006.
3. Trần Văn An, *Ghe bầu trong đời sống văn hóa ở Hội An-Quảng Nam*, Nxb Dân trí, Hà Nội, 2011.
4. Cao Chư, *Cổ Lũy trong luồng văn hóa biển Việt Nam*, Nxb Thanh niên, Hà Nội, 2012.
5. Nguyễn Thanh Lợi, "Ghe bầu Quảng Ngãi", tạp chí *Kiến thức ngày nay*, số 619, ngày 20/10/2007.
6. Nguyễn Thanh Lợi, Tài liệu phỏng vấn ông Huỳnh Văn Xuân (thôn Thiện Chính, xã Tam Quan Bắc, huyện Hoài Nhơn, Bình Định), ngày 06/01/2009.
7. Nguyễn Thanh Lợi, Tài liệu điền dã tại khu 7, phường Mũi Né, TP Phan Thiết, tỉnh Bình Thuận, ngày 18/01/2009.
8. Nguyễn Thanh Lợi, "Ghe bầu Phan Thiết", tạp chí *Xưa và Nay*, số 364, tháng 9/2010.
9. Nguyễn Thanh Lợi, *Một góc nhìn về văn hóa biển*, Nxb Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, 2014.

## TÓM TẮT

Nước mắm là món "quốc hồn, quốc túy" của người Việt, làm nên bản sắc của ẩm thực Việt. Nó vừa là "món ăn", vừa là gia vị không thể thiếu trong mỗi bữa ăn của kẻ sang hay người nghèo. Bài viết tìm hiểu về nghề buôn nước mắm bằng ghe bầu ở các địa phương: Thanh Hóa, Nghệ An, Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định, Phan Thiết vào đến tận Nam Bộ. Qua đó cho thấy nghề buôn nước mắm bằng ghe bầu là kênh phân phối chủ yếu mặt hàng này ở nước ta vào nửa đầu thế kỷ 20. Nó đã góp phần quan trọng thúc đẩy ngành chế biến thủy sản phát triển, tạo sự phồn vinh, công ăn việc làm cho nhiều tầng lớp người dân tham gia trong chuỗi phân phối sản phẩm này. Và, nghề buôn nước mắm bằng đường thủy trong giai đoạn này đã góp phần tạo nên những "vết văn hóa ghe bầu" đặc sắc trong nền hải thương của Việt Nam trên Biển Đông.

## ABSTRACT

### FISH SAUCE TRADE BY SEA ROUTE

Fish sauce is the "national spirit and characteristic" condiment of Vietnam, creating the identity of Vietnamese cuisine. It is both a "dish" and an "ingredient" indispensable in the meals of the rich as well as the poor. The article discusses about the fish sauce trade with "ghe bầu" (wooden barge) in the provinces of Thanh Hóa, Nghệ An, Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định and Phan Thiết as well as in the southern part of Vietnam. It shows that the fish sauce trade with "ghe bầu" was the main distribution channel in our country in the first half of the 20th century. It played an important role in developing seafood processing industry and creating employment for a lot of people who participated in the distribution chain of the products. Moreover, fish sauce trade by sea at that time formed the unique "wooden barge cultural traits" in the maritime trade of Vietnam in the East Sea.