

Hương vị mắm Huế bay xa

Thừa Thiên - Huế lâu nay được nhiều người coi là “miền mắm ruốc”, người dân Huế thì tự coi mình là dân “mắm ruốc”. Bởi mắm là món ăn không thể thiếu trong bữa cơm hàng ngày cũng như lễ, tết, đình, đám của người dân Huế, từ trong cung ra ngoài nội từ xưa đến nay. Chẳng thế mà người Huế thường bảo nhau: “Đừng chê mắm ruốc tanh hôi / Có mắm, có ruốc mới rồi bữa cơm”.

Nghề làm mắm ở Huế có từ lâu đời, với hàng trăm loại mắm được chế biến từ nguyên liệu tại chỗ như cá, còng, tôm, dứa, sò, rươi, cua gạch,... Cách đây hơn 100 năm, bà Trương Thị Bích (cháu dâu vua Minh Mạng) đã viết sách: “Thực

phổ bách thiên” dạy cách chế biến 100 món ăn đặc sắc ở Huế, thì riêng mắm đã có 14 món. Ai đọc sách này cũng dễ dàng chế biến được món mắm Huế bởi dễ thuộc, dễ làm. Ví như món mắm nêm cá nục: “Nục nhỏ làm nêm lấm kè ưa / Đông ngang chục cá, muối hai, vừa / Ghè khô nhận chặt phơi mười bữa / Gió bảy mùi thơm biết chí chưa?”. Có thể nói, ở Huế mùa nào mắm nấy, mùa đông xuân rét mướt thì có mắm ngừ, mắm dứa, mắm chuối, mắm trích. Mùa thu thì mắm nêm cá cơm, mắm sò. Mùa hạ có mắm dứa, mắm còng, mắm cà pháo. Trong mắm cá cũng có đến hàng chục loại như mắm cá ngừ, cá cơm, nục, duối,... với nhiều cách thức chế biến khác nhau như mắm thính ngô, thính gạo rang, mắm cà, mắm mặn, mắm chua, mắm ngọt,... Mỗi loại mắm đều có nguyên liệu và cách thức chế biến khác nhau, tạo nên hương vị đặc trưng của món ăn Huế. Thịt bò tái, bê thui, rau muống, rau lang luộc nhất thiết phải chấm với mắm nêm; bánh canh, bún bò, cơm hến không thể thiếu món mắm ruốc gia vị; thịt heo ba chỉ kẹp dưa giá phải đi kèm với tôm chua. Người Huế nghiện mắm đã đành, du khách thập phương đến Huế, sau đôi ba lần thưởng thức cũng mê không kém, mùi, vị ấy ăn một lần là nhớ mãi không quên. Đặc biệt cái cảm giác mặn, ngọt, chua, cay quyện lẫn trong mỗi miếng ăn đậm đà như thấm tận chân răng.

Đã là phụ nữ Huế thì ai cũng biết làm vài ba món mắm để ăn dần trong gia đình và làm quà cho bạn bè. Chợ ở Huế đều có hàng mắm, ở Đông Ba còn hình thành cả một “phố mắm” tấp nập, nhộn nhịp bán đủ các loại mắm đặc sản của Huế. Xuôi theo Quốc lộ 1 vào Lăng Cô, ta cũng gặp cả một “thị trấn mắm sò” đặc sản có một không hai. Mắm sò được chế biến từ con sặt, một loài nhuyễn thể chỉ sinh sống ở đầm Lập An và Lăng Cô, nên chỉ người dân ở đây mới chế biến được loại mắm đặc sản này. Mắm Huế bây giờ không chỉ ngon về chất lượng mà còn sang trọng, bắt mắt về mẫu mã, đang trở thành món quà ẩm thực đặc sắc đối với du khách gần xa mỗi khi đến Huế. Có thể nói, nghề làm mắm ở Huế chưa bao giờ “thất bát”, nguồn nguyên liệu dồi dào từ miệt biển Thuận An, Tư Hiền, Mỹ Lợi, Lăng Cô, đầm phá Tam Giang, qua bàn tay chịu thương chịu khó và tài hoa của người phụ nữ Huế đã làm cho mắm trở thành đặc sản hồn quê, nức tiếng trong Nam ngoài Bắc, vươn ra cả thị trường Âu, Mỹ.

Cùng với mè xừng, cơm vua, rượu Minh Mạng,... mắm Huế đang trở thành một thương hiệu ẩm thực có sức cạnh tranh trên thị trường. Việc thành công của thương hiệu mắm Huế không chỉ mở ra một thị trường lớn cho nghề làm mắm truyền thống ở Huế, giúp hàng ngàn lao động có thêm việc làm và thu nhập mà còn là cơ hội để quảng bá cho nét văn hoá ẩm thực đặc sắc của đất cố đô.

