

Mắm ruốc Phan Thiết

Tôi còn nhớ như in những buổi cơm chiều tháng bảy mưa dầm rả rích, cả nhà quây quần bên mâm cơm nóng với đĩa mắm ruốc giã me xanh thơm phức và tô canh măng chua cá nục đậm đà hương vị quê nhà!

Có bao nhiêu kỷ niệm vừa êm đềm, vừa thương nhớ đầy ắp trong tôi. Mỗi năm cứ đến mùa ruốc, tôi không làm sao quên được hình ảnh những người đàn ông đi "đẩy ruốc" và những người đàn bà tát tả gánh gồng lo khâu chế biến...

*Tháng bảy ruốc nhảy lên bờ
Sao em lại nhớ hờ cùng anh...*

Vâng! Tháng bảy là tháng biển tung bừng mở hội cho đàn ruốc tràn bờ.

Hàng năm vào khoảng đầu tháng bảy âm lịch, những đàn ruốc từ biển khơi tràn vào áp rặng. Chúng dạt dứu nhau vào các bãi đá hay có khi ở những bãi cát mát lạnh để tự tình. Đến thời điểm này những người đàn ông trong làng đều khăn trương sửa chữa lại đồ nghề, chuẩn bị cho mùa đánh bắt ruốc.

Thực ra nghề đánh bắt ruốc chỉ là nghề phụ kết hợp, nhưng nếu một ngày đẩy ruốc trúng, thu nhập lại cao bằng hai ngày đánh cá...

Cách đây chừng mười lăm năm, khi người ta chưa phát minh ra nghề giã, chuyên cào ruốc bằng thuyền máy thì việc khai thác ruốc chỉ tập trung bằng nghề *đẩy bộ* (đẩy ruốc bằng *gọng chủ*). Gọng chủ là một hệ thống dụng cụ để bắt ruốc, giống như cái "nhũi tôm" nhưng khung sườn bằng cây tầm vông lớn và dài hơn nhiều. Lưới mắc vào khung gọng gọi bằng chủ, xưa dệt bằng tơ. Người ta nhuộm bằng nước vỏ cây *sắn ổi* để bảo quản và cho có màu nâu đỏ. Từ miệng lưới chủ ra đến phần *đút* (nơi chứa ruốc) dài trên sáu mét. Người đẩy ruốc cứ việc nắm tay gọng chủ đẩy tới, hễ gặp đá thì nâng miệng chủ lên rồi đẩy lướt qua.

Những ngày tháng bảy âm lịch, thời tiết trở nên thuận lợi. Buổi sáng gió nam từ núi Trà Cú, buổi chiều gió sớm nồm ngoài khơi lồng lộng thổi vào bờ, thì thế nào cũng có một "con dông nặn" (dông từ núi Tà Zôn thổi ra biển) và ắt là ngày mai ruốc đầy biển.

Những khi ấy, đi dọc theo gành đá bờ biển Phú Hải, người ta sẽ hết sức cảm khái trước cảnh lao động sinh động và đầy chất thơ: chỗ này một đám các cô gái mặt rạm nắng ứng hồng với quang gánh đựng đầy cơm nước, cười đùa chờ đợi cha, anh đưa ruốc vào bờ. Một đám các cô khác, trên vai trĩu nặng những gánh ruốc tươi đỏ, thơm nồng, hối hả gánh về, mồ hôi thấm áo.

Dưới kia những chàng trai biển lữ lượt điệu lên bờ những trái ruốc dài hàng mét, vẻ mệt nhọc nhưng đôi mắt vô cùng rạng rỡ. Họ ăn uống vội vàng, rồi tay lại gọng tay khâu lao xuống làm việc như những con kinh ngư trở về biển cả.

Những ngày như thế có thể gọi là những ngày hội ruốc. Bãi biển thường khi vắng vẻ, thế mà đột nhiên sức sống bừng lên nhộn nhịp, đông vui.

Ruốc mang về, phơi nắng vừa đủ khô, trộn với muối hạt nhỏ thế nào cho không mặn cũng không nhạt. Mặn quá, ruốc sẽ không ngon, còn nhạt quá thì để lâu sẽ hôi.

Người ta gọi mắm ruốc thành "mắm ruốc mặn" và lạt "mắm ruốc nhạt", thực ra cũng chỉ là cách gọi, vì phải muối nhiều 11 ặng 11 uối 11 hạt. Ở đây, mắm ruốc nhạt là mắm chế biến thật kỹ càng, vệ sinh sạch sẽ, phải dùng chày vò và cối đá để quết thật nhuyễn. Ngược lại, mắm mặn là do

quá trình gia công chế biến kém công phu hơn.

Đặc biệt là mắm ruốc Phú Hải - Phan Thiết luôn có màu đỏ hồng tự nhiên, khô ráo, thơm hồng vì con ruốc ở đây nằm ở gành đá và bãi cát sạch, không lẫn tạp chất, mặt khác, bà con lại chế biến rất kỹ, rất khéo.

Không hiểu sao, cứ mỗi lần ngửi thấy mùi mắm ruốc là tôi hay nhớ lại kỷ niệm thời thơ ấu. Cạnh nhà hàng xóm có cây khế ngọt, tôi hay khoèo trộm, rồi rủ chị Hai giấu một ít mắm ruốc mẹ già sẵn chám khế ăn. Ớt cay với m? ruốc thơm nồng làm hai chị em hít hà đỏ cả mặt...
