

Mắm và Lan

Thân tặng các bạn trong nhóm Hoa Lan.

Mắm là mắm, lan là lan. Tại sao lại đem mắm mà ví với lan?

Xin đừng bì phân với voi, bì trôn...

Ấy chết! Xin quý vị yêu thích hoa lan khoan khoan chờ vội nổi nóng. Chuyện đâu còn đó xin hãy bình tâm đọc tiếp.



Cách đây khoảng chừng 10 năm gì đó, tờ nguyệt san *Au Bon Appetit* có đăng một bài ca ngợi các món ăn Việt Nam như: phở, chả giò, gỏi cuốn. Nhưng người ký giả sành điệu về ẩm thực này kết thúc bài viết bằng câu: nếu thực sự muốn thưởng thức những món ăn tuyệt hảo của Việt Nam phải ăn mắm, nếu ta có thể làm quen với mùi mắm. Tuy không nhớ rõ ràng từng chữ, nhưng hình như cô ta viết: *If we get used to the odor of the brine fish sauce.*

Thành thực ngả nón khâm phục người ký giả can đảm này. Mắm tuy ngon thực nhưng mùi hơi nặng. Hơi nặng là với chúng ta những người đã quen, đã sống với mắm. Đối với người ngoại quốc, mùi mắm thực là kinh khủng. Nếu tả rõ ra hay dùng nguyên văn những chữ mà người Âu Mỹ đã dùng, e rằng phật lòng các bà, các cô mê mắm còn hơn ông xã. Xin tạm kể vài ba câu chuyện như sau để các bà các cô bớt giận.

Cô em tôi ở Houston, Texas, điện thoại cho biết rằng mới làm được lọ mắm tép ngon. Xin được dùng chữ lọ ở đây thay cho chữ chai hay hũ không được chính và đúng nghĩa cho lắm.

Mới nghe xong tôi đã chảy nước miếng, vì từ ngày di cư tỵ nạn rồi lưu lạc đến miền Illinois lạnh giá, kẻ tha phương đã chán ngấy đến tận cổ những hamburger, hot dog, steak và bơ cùng sữa. Dẫn cô em gói cho chặt, dán băng keo cho kỹ rồi gửi bằng UPS 3 ngày, xong rồi điện thoại báo tin mừng cho người bạn cố tri. Ông này cũng Bắc kỳ chính gốc hiệu con nai, thuộc ngạch Tham vụ ngoại giao, từng phục vụ tại các sứ quán ngoại quốc lâu năm. Năm 75 khi Saigon thất thủ, ông và gia đình đông thẳng sang đất Cờ Hoa cho nên khi nghe tiếng mắm tép, nghe qua điện thoại dường như có tiếng nuốt nước bọt. Nhưng bữa mắm tép dù rằng được khen ngon, nhưng ông vẫn còn tấm tức vì quá ít chưa hả cơn thèm. Số là mấy hôm trước vừa dẫn vợ con đi shopping về, bà hàng xóm da trắng, tóc vàng gõ cửa nói rằng khi tôi đi vắng UPS có đến và nhờ bà chuyển giao cho một thùng. Trời đất quỷ thần ơi! Vừa bước lên hàng hiên đã ngửi thấy mùi mắm nồng nặc. Chiếc thùng xẹp lép, mắm ngấm ra ngoài loang lổ. Bà hàng xóm hỏi cái thứ gì

mà nặng mùi như vậy? Đành phải trả lời lấp liếm cho qua. Mở ra ôi thôi, lọ mắmm chỉ còn chút đỉnh, tuy không bị vỡ nhưng nút đã gằn bung ra nếu không có băng keo giữ lại. Biết ông anh mê mắmm, cô em cố đổ cho đầy lọ mà quên rằng mắmm mới làm sẽ trương lên, báo hại bà hàng xóm thân quý của chúng tôi phải đóng cửa ngồi chờ.

Một bà hình như ở bên Pháp thì phải, viết chuyện đăng lên báo. Chuyện kể rằng 5-7 bà, cô người Việt làm chung một sở, nhè hôm Giám đốc đi vắng họ rủ nhau ăn mắmm tại phòng thí nghiệm. Ăn xong vỡ bụng suýt soa khen ngon, khen đã nhưng sau đó họ khổ sở vì không sao tống khứ được làn hương quái ác này ra khỏi phòng. Dùng nước hoa, bình xịt khử mùi, mở quạt nhưng trong chai, lọ, dụng cụ y dược hương thừa vẫn còn thoang thoảng đâu đây.

Một thứ nữa tuy không phải là mắmm nhưng hương thơm cũng có họ hàng. Bà Kitty Davie, người bảo trợ cho con rể của tôi gọi điện thoại tới hỏi. Bà vừa đi chợ về thấy ở trước cửa có một túi trong đựng một cái gì có gai nhọn như con nhím và mùi như chuột chết. Bà đoán đây là tác phẩm của cậu con rể quý của tôi. Vợ vàng xin lỗi và giải thích đó là một thứ trái cây đặc biệt của miền nhiệt đới, tuy hơi nặng mùi nhưng vẫn còn nhẹ hơn với mấy thứ mà người Pháp chính gốc như bà ưa thích như cheese Camembert chẳng hạn, lại còn một thứ nữa mà lâu ngày quên mất tên, ngon chẳng biết tới đâu nhưng mùi nặng như phẫn. Mặc dầu tôi ca tụng đây là thứ trái cây ngon nhất, đắt nhất, bà bảo trợ vẫn bỏ ngoài tai và nói: Nếu con rể tôi không lên lấy về bà sẽ cho vào thùng rác. Tiếc hùi hụi cho quả sầu riêng tươi giá \$4.99 một pound mà phải bỏ vào thùng rác, nhưng đường đến Costa Mesa quá xa phải vượt qua 2 con xa lộ đông nghẹt những xe mà đành ngao ngán bỏ cuộc.

Trở lại với mắmm, chúng tôi từ miền Bắc di cư vào Nam năm 1954. Sinh trưởng ở miền đất nổi tiếng có giống nhân tiến vua, anh em tôi đều thích ăn mắmm. Ngoài Bắc chỉ có 2 thứ mắmm được nhiều người ưa chuộng đó là mắmm tép cho người bình dân và mắmm rươi cho người khá giả. Mắmm tép cũng có 2 thứ: mắmm tép riu gồm những con tép chỉ bằng đầu tăm: trắng, xanh đen, đỏ đủ màu. Khi làm mắmm, tất cả một màu đỏ rực như son tàu, thơm ngon vô tả. Mắmm tép gạo là những con tép trắng lớn nhỏ hơn đầu đũa. Khi mắmm đã ngấu chỉ nhờ màu đỏ, vị không được ngon như tép riu mà lại lấm xác và râu tép.

Còn về mắmm rươi, một món ăn đã 50 năm vắng bóng, xin kể ra đây để giải bày tâm sự với những vị nào ở vào cái tuổi cổ lai hy và truyền đạt tới những vị nào muốn nghiên cứu về mắmm.

Tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mùng 5. Chẳng hiểu các cụ tính toán ra sao, mà đúng y như lời tiên tri này. Vào khoảng thời gian này là trời nổi mây vần vũ sau đó những người bán rươi kéo kẹt quang gánh đi khắp nơi, từ phố xá thị thành cho đến thôn quê đâu đâu cũng có. Những con rươi xanh, đỏ, vàng, tím như con giun nhỏ có chân lúc nhúc quấn chặt lấy nhau trông mà phát khiếp. Nhưng khi làm chả trứng, mấy con đông trùng hạ thảo này đã làm điếc mũi hàng xóm cách xa cả trăm thước. Xin hãy bỏ qua những món về rươi mà chỉ nói về mắmm và cũng chỉ nói về ăn chứ không bàn luận về cách làm. Ăn mắmm rươi khá cầu kỳ, cho nên bà nội trợ nào rành về món này,

công phu thượng thừa ắt phải là vô cùng thâm hậu. Những món ăn kèm phải có giò thủ, nếu không đủ công lực có thể dùng thịt ba chỉ thay thế. Cá rán, xin nhớ cá rán chứ không phải là cá chiên vì cá rán theo kiểu Bắc kỳ nghĩa là chỉ ít dầu mỡ và vừa chín tới chứ không chiên ròn. Rau cần non, phải thật non thái dài chừng 2 đốt ngón tay, nếu không rau diếp thay có thể tạm chấp nhận. Bánh đa nướng chứ không phải thứ bánh tráng mỏng lét đầu nhá! Vò quýt, gừng thái chỉ, hành củ mà phải là hành ta, đỗ lạc hay đậu phụng rang, ớt, ngò rau thơm đủ thứ. Xin tạm cho là đủ vì kể nữa, nếu bà vợ yêu quý của tôi hãy còn ở trên cõi đời này, bà sẽ phán một câu xanh rờn: *Ăn sành và khó như ông, muốn cho đủ thứ, xin mời về Việt Nam sẽ có hết! Chắc gì đã có hết!* Nghe đâu bây giờ giống rươi đã gần như tuyệt tích trong giang hồ vì người ta lạm dụng thuốc sát trùng. Quý vị nào muốn trở về thưởng thức món ăn thuần túy quê hương dân tộc này, xin vui lòng cho tôi thắp tùng.

Khi vào miền nam, được bổ nhiệm đến một đơn vị trú đóng tại miền Long Xuyên, Châu Đốc thủ phủ những món mắm ngon lành. Món mắm đầu tiên là món mắm ruốc kho với xả, ớt một món ăn thuận tiện để được lâu, đỡ mất công nấu nướng. Mắm thái, mắm Châu đốc tuy ngon nhưng hơi ngọt vì đường của cây thốt nốt, không được ưa thích bằng các thứ mắm cá lóc, cá sặt, cá linh hay cá trềng.



Nói đến mắm cá trềng, tôi không sao thể quên được bữa mắm năm xưa khi hành quân tại vùng Hà tiên-Rạch giá. Tiến chiếm được mục tiêu chúng tôi dừng quân tại vàm Linh Quỳnh, tối hôm đó chúng tôi không được phép đốt lửa nấu cơm vì sợ lộ vị trí đóng quân, nhưng tôi đã có một bữa ăn có thể gọi là ngon nhất trên đời. Ăn cơm từ chiều hôm trước, nửa đêm xuống tàu há mồm, cho nên không có gì vào bụng cho đến lúc dừng quân. May thay tối hôm trước người tà lọt của tôi đã nấu cơm, song tôi lại đi ăn ở chợ Rạch Giá cho nên còn nguyên một gà men cơm nguội. Khi đổ ra khỏi cơm còn giữ nguyên hình dáng cái gà men hình chữ nhật. Vừa chực mở lon guigoz đựng món mắm ruốc kho với xả, ớt cố hữu bỗng một mùi vị lạ lùng thơm ngon từ đâu đưa tới. Bình nhì Phương nói: *Quan đừng ăn vội, để em ra ngoài xem đã.* Một lát sau anh ta trở lại với một gói lá và mấy trái chuối xanh non màu lá mạ. Mở gói ra đó là mấy con mắm cá đầu to đuôi nhỏ, dẹp lép. Phương bảo tôi: *Quan ăn thử mắm cá trềng này ngon hết xẩy.* Tay trái cầm miếng cơm nguội, tay phải nhón miếng mắm cá. Miếng cơm nguội gạo nanh chòn tuy nấu từ chiều hôm trước nhưng còn thơm phức và còn dẻo hơn gạo tám, gạo ôn của miền Bắc. Món mắm cá trềng hương vị đậm đà hơn các loại mắm cá lóc, cá sặt lại thêm mật ong ngon ngọt của khu rừng tràm Nam Thái Sơn, điểm thêm vị chan chát của mấy trái chuối xanh thực là một phối hợp tuyệt hảo. Tôi muốn ăn từ từ, nhâm nhi thưởng thức món ăn đặc biệt này, nhưng vì bụng đói từ lâu thức ăn lại quá dồi ngon miệng làm cho tôi mấy lần suýt cắn phải lưỡi. Tôi tưởng chừng như đang nuốt cả miền Nam xa lạ nhưng ngon lành và thân yêu vào trong bụng.

Nói đến mắm Bắc, mắm Nam mà quên mắm tôm chua và mắm quệt miền Trung thực là thiếu sót không thể tha thứ. Không biết miền Trung có nhiều thứ mắm hay không, nhưng bữa cơm mắm tại nhà người bạn người "xứ Huế" năm xưa, hương vị thực khác hẳn với những món mắm tôm chua, tôm diêm tại Saigon hay tại miền đất xa lạ này. Mắm ăn ở Huế ngon hơn có phải tại vì bày biện sang trọng, chén bát kiểu cách hay tại con tôm ở miền sông Hương, núi Ngự đã thấm nhuần tinh túy của non sông đất nước hay là trong mắm còn vương đôi chút hương xạ của bàn tay ngà ngọc những người phụ nữ đất thần kinh? Tôi khẳng định mà nói như vậy, vì nam giới của miền đất núi không cao, sông không sâu mấy người dám xuống đến bếp còn nói gì làm được mắm. Họa chăng sau cuộc đổi đời đã lưu lạc tới đây và thứ bậc trong gia đình đã hoàn toàn thay ngôi đổi chủ.

Tới đây xin phép Vũ Bằng tiên sinh được mượn chữ của ngài. Hỡi những đấng tỵ nạn! Quần thoa cũng như tu mi nam tử có ai nghĩ rằng khi bỏ nước ra đi, bỏ nơi chôn rau cắt rốn bỏ cái nơi nghèo nàn khốn khổ đến miền tự do no ấm thịt cá ê hề này lại bỗng dung thêm muốn đến món ăn dân già, trông mắt vệ sinh, ngửi vào thấy muốn ói hay không? Nhưng đối với nhiều người, thấy mắm là thấy chôn quê hương xa thẳm nghìn trùng, ngửi thấy mùi mắm là thấy mùi dân tộc thân thương. Năm 75-76, muốn tìm được chai nước mắm còn bóí không ra, vài năm sau mới có thêm mắm tôm của Hong Kong, mắm tép của Đại Hàn và Phi Luật Tân. Sau đó chợ Saigon mới trên đường Bolsa bỗng dung trở nên tấp nập, bãi đậu xe không còn chỗ trống. Các bà các cô và không thiếu gì những đấng anh hùng hào kiệt, nam thanh nữ tú từ tứ xứ tới thăm thủ phủ tỵ nạn đều vào đây mua mắm. Những con mắm lóc, mắm sặt, mắm linh đóng kín trong thùng thiếc có lẽ từ Việt Nam chuyển qua Thái Lan rồi gửi sang vì khi đó chưa có hiệp định thương mại. Không bao lâu chợ nào cũng đều có mắm và chuyện về mắm còn dài như chuyện Nhân Dân Tự Vệ, vậy xin chuyển tiếp kéo lạc đề.

Thông thường hàng tháng, nhóm Hoa Lan tại quận Cam, nhưng cũng có những người từ xa như: San Diego, Pomona, Ontario tới. Họ tới để cùng nhau học hỏi cách trồng loại hoa tiếng là "Vương giả chi hoa" nhưng bây giờ giá rẻ như bèo, bởi vì bèo bây giờ còn khó kiếm hơn lan. Tổ chức chu đáo và gây tình thân hữu cho một nhóm trên 80 người, không phải là chuyện dễ dàng. Nào là lo bàn, lo ghế, micro, tài liệu, sách vở, chiếu hình rồi lại còn sổ số, sinh nhật v.v... do đó ban điều hành cần phải họp trước. Buổi họp luân phiên tại tư gia, theo lời mời của các Mạnh thường quân hăng hái đến nỗi chưa chi đã dành hết chỗ cho đến đầu năm 2005. Trước kia chữ họp thường có chữ hành theo sau, chữ hành tuy vô nghĩa nhưng làm cho chữ họp có vẻ tron tru hơn. Ngày nay từ quốc nội cho đến quốc ngoại hễ nói đến họp hành là phải kèm thêm ăn uống. Họp mà không có ăn nghe buồn nản nhưng nói vấn tất họp ăn có vẻ phàm phu tục tử, cho thêm vào 2 chữ, chỉ 2 chữ thôi: Họp hành, Ăn uống có vẻ đầy đủ và dễ nghe hơn.



Ngày 8/8 vừa qua gần 40 người gồm ban điều hành và một số học viên đã cùng nhau thưởng thức một món ít khi xuất hiện trong những buổi họp mặt đông đúc. Tiệc mắm không phải là không có, nhưng thông thường chỉ diễn ra trong phạm vi thân tình ít khi vượt qua con số đếm trên bàn tay. Đặc biệt kỳ này, món mắm và rau không phải là do gia chủ mà lại do thực thách mang tới cho nên cầu kỳ và lách cách hơn. Vì được thông báo trước cho nên sau khi họp, mọi người chờ đợi món ăn chính do tay chị Nguyễn Thị Nguyệt nấu. Nhìn vào nồi mắm, khay rau xắt nhỏ, khay bún, những khứa cá tụy chưa ăn thấy đã thấy ngon lành, đã rõ cảm tình của chị dành cho mọi người. Từ chuyện đi chợ mua bán cho đến nấu nướng, sắp xếp công phu nói lên tấm lòng của chị. Món mắm chị nấu rất đặc biệt có tôm, có cá, có cà tím, nấm và thịt. Đưa vào miệng, những thứ này quyện lẫn với nhau như một giàn nhạc giao hưởng làm cho thực khách thực tình chiêu cổ. Hết bún! Cũng không sao, mắm và rau là đủ cho màn trình tấu. Một tô, hai tô rồi ba tô cũng chưa đã thèm. Một cô có lẽ khi di cư tỵ nạn sang đây mới 2-3 tuổi, lần đầu thưởng thức món mắm và rau đã tiếc rằng bao năm bỏ lỡ món ăn độc đáo.



cha đất tổ.

Bỗng một người lên tiếng: *Sao mắm không có mùi gì hết?* Thực ra mắm cũng có mùi nhưng quá nhẹ, phần vì mùi thơm dân tộc ta người đã quen. Phần nữa vì hương lan từ mấy giò *Stanhopea tigrina*, *Stanhopea jenishiana* và *Stanhopea occulata* với hàng chục bông hoa, chiếc đã mãn khai, chiếc còn đang hàm tiếu hay đã gần tàn tỏa ra ngào ngạt khắp vùng làm át hẳn mùi mắm. Không gian chỉ còn mùi thơm cacao dịu ngọt, mùi quế, mùi trầm và mùi đặc biệt của giống hoa quý phái. Hương lan đủ cả bốn mùa, nhưng lan nở vào mùa hạ rất hiếm. *Stanhopea* là giống lan thơm nhất vào mùa này, đặc biệt hoa chỉ được 3 ngày mà lại nở đúng vào tiệc mắm lại càng khó hơn. Âu cũng là sự đãi ngộ đặc biệt của tạo hóa dành cho những người yêu thích hoa lá thiên nhiên và có lòng trân quý với món ăn quê

Mắm thoảng hương lan, thứ mắm đặc biệt, mắm đượm thân tình là những thứ dù có bao nhiêu tiền bạc cũng không dễ gì mua được.

Placentia 08/2004
BÙI XUÂN ĐÁNG