

NƯỚC MẮM VIỆT
QUA CẢM NHẬN CỦA NGƯỜI PHƯƠNG TÂY
THẾ KỶ XVII – XVIII

Trần Đình Ba¹

Trong ẩm thực truyền thống của người Việt, nếu như lúa gạo thể hiện rõ nét nền kinh tế nông nghiệp lúa nước, thì cá, thịt phản ánh loại kinh tế nông nghiệp chăn nuôi hoặc ngư nghiệp đánh bắt, nuôi trồng thủy hải sản, và canh rau phản ánh phần nào kinh tế nông nghiệp trồng trọt. Nước mắm, lại là một sản phẩm phát sinh của ngư nghiệp. Nước mắm hiện diện như một thứ gia vị độc đáo, mang đậm dấu ấn ẩm thực Việt.

Về nước mắm Việt

Nước mắm Việt ra đời từ bao giờ, ta chưa chứng minh cho tường tận được. Nhưng nguyên liệu làm nước mắm, thì chắc chắn phải từ cá biển, tức là chỉ ít khi người Việt ra khơi đánh bắt cá. Như vậy, nghề làm nước mắm, phải song hành với ngư nghiệp. Còn theo quan điểm của giáo sĩ J. Richard trong *Histoire naturelle, civile et politique du Tonquin* (ấn hành năm 1778 tại Paris) được Nguyễn Thanh Nhã dẫn lại đã cho rằng “Nghề làm nước mắm cũng xưa như nghề đánh bắt cá biển vậy”². Và theo ông, kỹ nghệ làm nước mắm, được bắt nguồn từ Thanh Hóa để rồi sau mà lan xuống phía Nam, tới các vùng ở Đàng Trong, nhất là ở Bình Thuận.

Riêng nói về nước mắm, đã xuất hiện trong mục từ của các từ điển quốc ngữ sớm ở Việt Nam. Ngày từ thế kỷ XVII, khi biên soạn *Dictionarium Annamiticum - Lusitanum - Latinum* (Từ điển Việt Bồ La) và xuất bản tại Rome năm 1651, Alexandre De Rhodes đã có mục từ dành riêng cho nước mắm mà ông viết là “mám” và giải thích “Cá ướp muối, hay phơi khô, mắm. Chỉnh mắm: Chỉnh, tinh đựng nước mắm”³. Nơi *Dictionarium Annamitico - Latimum* của J. L. Taberd được xuất bản năm 1838, cũng có mục từ “Mắm”⁴. Xem trong *Đại Nam quốc âm tự vị*, ta thấy trong mục từ “Mắm” đã định nghĩa là “Cá thịt muối mặn, để được lâu”, vẫn trong mục từ này, có chỉ nước mắm, cụ thể là: “Nước nhĩ. Cốt nước mắm cho nhĩ ra từ giọt, chính là nước mắm ngon”⁵. Nhưng ở định nghĩa nước nhĩ ở trên, thì mới ở nghĩa hẹp mà ngày nay hiểu đó là “Nước mắm từ thùng chảy ra từng giọt, rất ngon”.

Thập niên 1960, nước mắm được định nghĩa là “Nước trong cá ướp với muối chảy ra”⁶. Còn hiện nay, xem *Từ điển Tiếng Việt* của Viện Ngôn ngữ học do Hoàng Phê chủ biên, ta được biết nước mắm là “Dung dịch mặn, có vị ngọt đậm, rút từ cá muối

¹ ThS, Nxb. Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh.

² Nguyễn Thanh Nhã (2013), *Bức tranh kinh tế Việt Nam thế kỷ XVII và XVIII*, Nxb. Tri thức, Hà Nội, tr. 160.

³ Alexandre De Rhodes (1991), *Từ điển Annam - Lusitan - Latinh*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội, tr. 145.

⁴ J. L. Taberd (2004), *Dictionarium Annamitico - Latimum*, Nxb. Văn học, Hà Nội, tr. 294.

⁵ Huỳnh Tịnh Palus Của (1896), *Đại Nam quốc âm tự vị*, Tome II, Imprimerie Rey, Curiol & Cie, Sài Gòn, tr. 625.

⁶ Thanh Nghị (1967), *Việt Nam tân tự điển*, Nhà sách Khai Trí, Sài Gòn, tr. 947.

ra, dùng để chấm hoặc nêm thức ăn”⁷; hoặc “Dung dịch mặn có vị ngọt đậm rút từ cá muối ra để chấm và nêm thức ăn”⁸.

Trên mâm cơm của người Việt, không thể thiếu cơm, rau, cá. Và gần như ở giữa mâm, là bát nước mắm với vai trò quan trọng mà như lời một nhà nghiên cứu có nhận định là “*Thiếu nước mắm thì chưa thành bữa cơm Việt Nam*”⁹. Bát nước mắm, xét về mặt văn hóa, cùng với nồi cơm đã thể hiện đậm nét tính cộng đồng trong bữa ăn của người Việt. Ai mà chẳng phải ăn cơm, và nếu chấm thì hầu như không ai không chấm, hoặc rau sống, hoặc thịt luộc,...

Với lịch sử hình thành và phát triển lâu đời, nghề chế biến nước mắm đã là một thành phần không thể thiếu trong cơ cấu ngành nghề truyền thống của dân Việt. Và chai nước mắm chế biến từ cá biển, dù là hương vị, bí quyết chế biến của mỗi nơi có thể khác nhau, nhưng đều đem lại cảm nhận chung về vị mặn đậm đà, là loại nước chấm không thể thiếu trên mâm cơm của dân Việt.

Trải dài từ Thanh Hóa cho đến mũi Cà Mau, các thương hiệu nước mắm lâu đời trong cơn lốc thị trường vẫn bền bỉ không ngừng cải thiện cả về chất lượng, mẫu mã bao bì cũng như các cách thức tiếp cận người tiêu dùng, những mong làm hài lòng vị giác của thực khách khi thưởng thức. Ngày nay, nói đến các thương hiệu nước mắm truyền thống và lâu đời (kể theo vị trí địa lý từ Bắc xuống Nam), ta luôn nhắc nhớ tới nước mắm Thanh Hương (Thanh Hóa), Nam Ô (Đà Nẵng), Liên Thành (Bình Thuận),... như một niềm tự hào về nước mắm Việt. Riêng như nước mắm Liên Thành ra đời từ năm 1906 ở Phan Thiết, còn gắn với phong trào Duy Tân từ lời kêu gọi của cụ Phan Châu Trinh, gắn với lòng yêu nước, chấn hưng kinh tế của người Việt.

Đậm đà nước mắm Việt

Trong buổi tao đoạn của lịch sử nước Việt, đất nước phân liệt thành Nam - Bắc triều, rồi Đàng Trong - Đàng Ngoài, thì ở phương Tây, sự phát triển thương mại cũng như việc tìm ra các vùng đất mới đã thúc đẩy không ngừng thương nhân phương Tây mở rộng sự giao lưu buôn bán đến châu Á, các công ty Đông Ấn thiết lập thương điểm ở nhiều quốc gia phương Đông. Đồng hành với hoạt động kinh tế đó, là sự du nhập văn hóa, tôn giáo phương Tây đến các quốc gia phương Đông. Đại Việt không nằm ngoài sự ảnh hưởng, du nhập ấy với sự xâm nhập của Thiên Chúa giáo ngay từ giữa thế kỷ XVI và có phần mạnh hơn trong thời gian thế kỷ XVII - XVIII qua hoạt động của các giáo sĩ phương Tây.

Đến nước Việt cả ở Đàng Trong, Đàng Ngoài, các thương nhân, giáo sĩ phương Tây qua thời gian dài tiếp xúc với Đại Việt, đứng trên góc nhìn kinh tế, tôn giáo, văn hóa của cự lục địa, đã có những cảm nhận khác nhau về đất nước, con người, phong tục tập quán của người Việt ở Bắc Hà (Đàng Ngoài), Nam Hà (Đàng Trong). Nhiều ký sự, ghi chép đã được thực hiện qua ngòi bút của Cristoforo Borri, Jean-Baptiste Tavernier, William Dampier,... Trong phạm vi bài viết này, chúng tôi qua tìm hiểu, phác qua vài nét về cảm nhận của người phương Tây đối với nước mắm của người Việt chúng ta.

Đã sống ở Nam Hà một thời gian, ngoài những cảm nhận về cuộc chiến Nguyễn Ánh với tập đoàn Tây Sơn, J. Barrow tỏ ra khá hiểu biết về đời sống vật chất của

⁷ Hoàng Phê (2003), *Từ điển Tiếng Việt 2003*, Nxb. Đà Nẵng, tr. 747.

⁸ Bùi Đức Tịnh (2006), *Từ điển Tiếng Việt*, Nxb. Văn hóa Thông tin, Hà Nội, tr. 790.

⁹ Trần Ngọc Thêm (1997), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*, Nxb. Thành phố Hồ Chí Minh, tr. 382.

người dân đất Đàng Trong. Ông thấy rằng, bữa ăn của người Việt được chia làm hai bữa, một bữa lúc 9 - 10 giờ sáng, và một bữa lúc xế chiều. Và những bữa cơm ấy thường được thực hiện trên những chiếc chiếu trải trước nhà họ¹⁰.

Về lương thực, thực phẩm trong bữa ăn của người Việt thì *“cơm gạo là nguồn thức ăn chính cho sự sinh tồn của họ”*¹¹; *“Họ ăn gạo thay cho lúa mì và vì trong nước sản xuất được nhiều gạo nên dân chúng hầu như sống nhờ vào lúa gạo là chính”*¹². Về đồ ăn, không thể thiếu rau, đó có thể là rau sống mà họ gọi là cây rau Samphire có thể *“dùng để nấu canh hoặc hầm với thịt, hoặc ăn sống để bữa cơm thêm phần ngon miệng”*¹³. Cá cũng được xem là loại thức ăn thông dụng đối với cư dân vùng biển. Nguồn thực phẩm tươi sống này có ở sông ngòi, các hồ, biển cả và rất được ưa thích trong bữa ăn của người Việt. Cristoforo Borri (sống ở Đàng Trong thời gian 1618 - 1622) đã phải trầm trồ thốt lời khen *“Hải sản ở đây rất dồi dào, và cá có mùi vị tuyệt vời đến nỗi người đi khắp nơi như tôi cũng chưa từng thấy cá nơi nào có thể sánh với cá Đàng Trong”*¹⁴. Bên cạnh đó nguồn thịt từ gia súc như bò, dê, lợn, trâu,... cũng như thịt thú hoang hươu, nai, lợn rừng,... và thịt gia cầm cũng là nguồn thực phẩm dồi dào.

Người phương Tây đa phần ấn tượng với bữa cơm của người Việt, dù là khác biệt về phong vị ẩm thực. Và nước mắm là thứ nước chấm được họ dành nhiều thiện cảm.

Về cách thức để làm ra nước mắm, qua quan sát ngư dân vùng biển Đàng Ngoài thực hiện, William Dampier (đến Đàng Ngoài năm 1688) đã có miêu tả cách làm khá tỉ mỉ. Theo đó, tôm và một số các loại cá được bỏ vào nước đã pha muối rồi cho vào trong hũ đất bịt kín. Qua thời gian nhất định, thịt tôm cá rửa ra thành thứ hồ nhão. Lúc này *“người ta chắt lấy nước vào những chậu sành khác và giữ lấy để dùng. Bã cá gọi là balachaun”*¹⁵ còn nước chắt ra gọi là *nuke-mum*¹⁶. Nuke-mum, tức nước mắm có màu nâu nhạt ngả sang màu xám, nước rất trong và có vị rất ngon. Cristoforo Borri xem nước mắm là thứ gia vị mà ông gọi là Balaciam. Ông cũng miêu tả kỹ lưỡng cách thức làm ra thứ nước chấm này. Nguyên liệu để làm nước mắm gồm có cá, muối. Cá được ướp muối và *“ủ thành chất lỏng, mùi vị tựa như mù tạc”*¹⁷. Nước mắm được cho là quý chẳng kém gì rượu vang của người châu Âu. Thế nên nhà ai có nhiều thùng nước mắm thì cũng như người châu Âu trữ được nhiều thùng rượu vang.

Nước mắm được William Dampier cho hay là được dùng làm thứ nước chấm ăn với thịt gà, thịt vịt. Nước mắm làm gia vị, giúp món ăn trở nên đậm đà. Người Việt dùng nước mắm quen thuộc đến nỗi nếu như thiếu bát nước mắm trong mâm cơm, thì *“người ta sẽ thấy bữa cơm nhạt nhẽo nếu thiếu nó, mà cơm lại là món ăn chính*

¹⁰ J. Barrow (2008), *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà (1792 - 1793) (Avoyage to Cochinchina in the years 1792 - 1793)*, Nxb. Thế giới, Hà Nội, tr. 89.

¹¹ J. Barrow, Sđd, tr. 88.

¹² William Dampier (2007), *Một chuyến du hành đến Đàng Ngoài năm 1688 (The Voyage to Tonquin)*, Nxb. Thế giới, Hà Nội, tr. 43

¹³ J. Barrow, Sđd, tr. 88.

¹⁴ Cristoforo Borri (2019), *Xứ Đàng Trong (Relation de la nouvelle mission des Pères de la Compagnie de Jésus au royaume de la Cochinchine)*, Nxb. Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, tr. 63.

¹⁵ Được đoán định là mắm tôm.

¹⁶ William Dampier, Sđd, tr. 46.

¹⁷ Cristoforo Borri, Sđd, tr. 63.

*hằng ngày ở xứ này*¹⁸. Đối với những người châu Âu đến từ nền văn hóa, ẩm thực khác biệt của xứ ôn đới, nhưng khi được dùng qua món nước chấm sớ sớ này thì “*Không chỉ dân địa phương mà cả người Âu đến đây cũng thích nó ngang với món tương*”¹⁹. Ấn tượng tốt đẹp của người phương Tây đối với nước mắm Việt, như vậy là đã có từ khi họ đến Đại Việt, dù là trong vai trò thương nhân buôn bán, hay giáo sĩ truyền đạo,... thì khi thưởng thức đồ ăn, thức uống của người Việt, ở Đàng Ngoài, hay Đàng Trong, người phương Tây vẫn có cảm nhận tốt đẹp với thứ gia vị trên mâm cơm của người Việt: Nước mắm.

Với mùi thơm tự nhiên, chế biến theo phong cách truyền thống, không hóa chất, có lợi cho sức khỏe, lại có lịch sử tồn tại lâu đời, nên nước mắm truyền thống của Việt Nam cho đến nay, vẫn được người tiêu dùng sử dụng, ủng hộ cho sự tồn tại, phát triển của một ngành nghề truyền thống gắn liền với văn hóa ẩm thực Việt.

Tài liệu tham khảo

- Nguyễn Thanh Nhã (2013), *Bức tranh kinh tế Việt Nam thế kỷ XVII và XVIII*, Nxb. Tri thức, Hà Nội
- Alexandre De Rhodes (1991), *Từ điển Annam - Lusitan - Latinh*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội
- J. L. Taberd (2004), *Dictionarium Annamitico - Latimum*, Nxb. Văn học, Hà Nội
- Huỳnh Tịnh Palus Cửa (1896), *Đại Nam quốc âm tự vị*, Tome II, Imprimerie Rey, Curisol & Cie, Sài Gòn
- Thanh Nghị (1967), *Việt Nam tân tự điển*, Nhà sách Khai Trí, Sài Gòn
- Hoàng Phê (2003), *Từ điển Tiếng Việt 2003*, Nxb. Đà Nẵng
- Trần Ngọc Thêm (1997), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*, Nxb. Thành phố Hồ Chí Minh
- Cristoforo Borri (2019), *Xứ Đàng Trong (Relation de la nouvelle mission des Pères de la Compagnie de Jésus au royaume de la Cochinchine)*, Nxb. Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh
- J. Barrow (2008), *Một chuyến du hành đến xứ Nam Hà (1792 - 1793) (Avoyage to Cochinchina in the years 1792 - 1793)*, Nxb. Thế giới, Hà Nội
- William Dampier (2007), *Một chuyến du hành đến Đàng Ngoài năm 1688 (The Voyage to Tonquin)*, Nxb. Thế giới, Hà Nội

¹⁸ Cristoforo Borri, Sđd, tr. 64.

¹⁹ William Dampier, Sđd, tr. 46.