

MỘT SỐ HÌNH THỨC CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN TRUYỀN THỐNG Ở HỘI AN

Nằm ở vị trí cửa sông ven biển với diện tích sông nước biển đảo rộng lớn nên Hội An có một môi trường tự nhiên thuận lợi để các loại thủy hải sản sinh sống, phát triển đa dạng và phong phú. Ngay từ thời Tiền - Sơ sử, cư dân Hội An đã biết khai thác nguồn lợi này chế biến thành món ăn trong đời sống thường nhật. Kết quả nghiên cứu khảo cổ học tại di tích Bãi Ông, các nhà khảo cổ đã phát hiện rất nhiều xương, răng hàm cá, vỏ nhuyễn thể,... qua đó chứng tỏ cư dân cư dân Bãi Ông cách đây hơn 3000 đã khai thác các sản vật biển dùng làm thức ăn.

Vào thế kỷ XV - XVI, nhiều làng xã người Việt hình thành trên mảnh đất Hội An, trong đó có những làng chuyên về nghề đánh bắt thủy sản như làng Võng Nhi. Bia mộ tổ tộc Trần ở thôn Võng Nhi - xã Cẩm Thanh cho biết vào năm Mậu Ngọ (*niên hiệu Cảnh Thống - năm 1498*), làng Võng Nhi đã được lập. Ngoài việc đánh bắt thủy hải sản, người Việt ở Hội An còn chế biến các loại tôm, cá đánh bắt được thành những sản phẩm nắm hoặc phơi khô để tích trữ, sử dụng trong gia đình hoặc bán vào mùa biển động, mưa bão. Năm 1696, Thiền sư Thích Đại Sán có dịp ghé thăm Cù Lao Chàm và đề cập đến việc chế biến cá, mắm của cư dân tại đây trong tác phẩm Hải ngoại ký sự: *“Dưới chân núi, một bãi cát bằng phẳng hình bán nguyệt. Có rài rác chùng non trăm chiếc nhà gianh. Trừ những người già và trẻ con, có chùng 300 tráng đinh, dân nội tịch, sinh nhai bằng hai nghề*

đánh cá và hái củi. Cá, mắm bay mùi hôi, nhà nào cũng vậy”.¹

Theo kết quả khảo sát và kiểm kê di sản văn hóa phi vật thể gần đây, trong lịch sử có nhiều hình thức chế biến thủy hải sản ở Hội An. Hiện nay một số hình thức đã bị mai một, song cũng có nhiều hình thức được gìn giữ phát triển. Dưới đây là một số hình thức chế biến tiêu biểu.

* Chế biến cá hấp

Chế biến cá hấp chủ yếu vào mùa có nhiều cá, khoảng từ tháng 2 đến tháng 8 âm lịch. Loại cá thường được hấp là cá nục, cá cơm, cá ngừ, cá chuồn vì dễ tiêu thụ. Ngoài cá, thỉnh thoảng chủ lò còn hấp thêm mực và ruốc.

Hấp cá tuy đơn giản nhưng để có những con cá hấp thơm ngon và bảo quản được lâu đòi hỏi người làm phải nắm kỹ những kinh nghiệm trong quy trình chế biến. Trước hết phải chọn mua cá thật tươi thì sản phẩm cá hấp mới ngon, thơm. Cá tươi được rửa sạch sau đó muối khoảng 10 - 15 phút theo tỉ lệ 10kg cá/01kg muối để cá cứng, thẳng. Tiếp đến là sắp/xây cá vào rổ lồng đan bằng tre rồi chõng những rổ cá vào chiếc gióng mây nhỏ. Tùy theo loại cá, kích cỡ cá mà trong gióng có thể chõng ít hoặc nhiều rổ cá. Cá lớn lâu chín thường chõng từ 2-3 rổ mỗi gióng, cá nhỏ thường từ 6-7 rổ. Để cá khỏi trôi/dịch chyun bởi lực đẩy của nước sôi trong quá trình hấp, người chế biến thường lót 1 tấm vỉ tre nhỏ trên mỗi rổ

¹ Thích Đại Sán (1696), Hải ngoại ký sự, Ủy ban phiên dịch sử liệu - Viện đại học Huế xuất bản năm 1963, tr 162

cá rồi mới chông rỏ khác lên. Trên cùng của mỗi gióng cá có chiếc rỏ không dùng đặt hòn giăng/đè bằng đá hoặc gạch khi hấp. Những gióng cá được hấp trong nồi nước đang sùng sục sôi trên bếp lò rục lửa. Trong quá trình hấp thường xuyên xoay gióng cá để cá chín đều. Nồi nước hấp cá được pha thêm muối với tỉ lệ 15 - 20 lít nước với 1kg muối nhằm làm cho cá hấp thêm cứng và bảo quản được lâu. Đối với cá lớn phải mất 15 phút hấp mới chín, cá nhỏ chừng 7 - 10 phút. Trong quá trình hấp, nồi nước sôi tạo bọt nổi bên trên mặt vì thế phải dùng vá vớt bỏ bọt ra ngoài để khỏi dính làm xấu cá. Sau khi cá chín, lấy gióng cá đặt trên kệ và mức nước muối nấu sôi rửa từng rỏ cá cho sạch. Rửa xong, chuyển các rỏ cá đến trái (*liễn, sấp*) ra trên giàn cho ráo trước khi xếp vào xe chở đi bán. Thông thường hấp cá vào buổi chiều, hấp xong thì xếp vào xe, khoảng 2-3 giờ sáng khởi hành đi tiêu thụ. Những rỏ cá được xếp chồng lên nhau và ngăn cách bởi lớp lá chuối. Trước đây, một số chủ lò hấp vận chuyển sản phẩm cá hấp đến nơi tiêu thụ bằng ghe máy, sau đó mua các đặc sản của địa phương chở về bán.

Thị trường tiêu thụ sản phẩm cá hấp là các địa phương ở khu vực phía tây Quảng Nam như Ái Nghĩa, Đại

Cường, Đại Thăng của huyện Đại Lộc và huyện Phước Sơn,...

Hiện nay, ở Hội An có hơn 10 lò chế biến cá hấp, tập trung chủ yếu ở Cẩm Nam. Tuy nhiên, theo thông tin điều tra, khoảng hơn 20 năm trước, ở Hội An có đến 40 lò hấp cá.

*** Chế biến cá thính**

Nghề chế biến cá thính ở Hội An tập trung chủ yếu ở các khu vực dân cư gần với nghề đánh bắt cá biển như ở Cẩm An, Cửa Đại, Cẩm Thanh, Cẩm Nam, Cẩm Kim, Tân Hiệp,.... Sản phẩm cá thính được tiêu thụ ở các địa phương lân cận hoặc vận chuyển lên trao đổi ở các vùng miền núi của tỉnh Quảng Nam.

Cá thính được chế biến chủ yếu từ cá biển và là loại cá không có vảy. Người dân chế biến cá thính vào mùa nhiều cá, khoảng từ tháng 2 đến tháng 8 âm lịch. Loại cá dùng để chế biến thường là cá nục, cá com,...

Quy trình chế biến cá thính tuy không phức tạp nhưng đòi hỏi người làm phải nắm vững nhiều kinh nghiệm dân gian được gìn giữ, lưu truyền từ xưa trong cộng đồng. Sau khi chọn lựa và rửa sạch, cá được muối với muối sống chừng một ngày cho cứng, tiếp đến phải rửa sạch cá bằng nước muối nguội rồi lăn cá với bột lọc. Bột lọc được làm bằng hạt bắp khô (*bắp nếp*) rang chín xay thành bột. Thông thường, nếu thính 10kg cá phải sử dụng 4kg bột lọc. Để cho cá chín ngon phải lăn bột lọc vào cá cho thật đều. Có thể sử dụng nhiều loại đồ đựng để thính cá nhưng đậm đà hương vị nhất là thính cá trong hũ/chum sành. Người



Chế biến cá hấp

làm trái một lớp bột lơ dưới đáy hũ sành rồi xếp cẩn thận cá đã lặn bột lơ lên trên cho gần đến miệng hũ, kế theo là phủ kín lá dong lên trên rồi gài chặt bằng mo nang. Sau cùng là đổ nước muối nguội vào và đậy kín hũ. Trong thời gian thính cá phải thường xuyên kiểm tra, nếu nước muối rút gần hết phải châm thêm vào để cá khỏi bị hư. Cá thính khoảng 3 đến 4 tháng sau là chín. Một điều đặc biệt là cá thính càng lâu thì càng ngon. Trước khi sử dụng phải úp ngược hũ sành xuống cho rõ hết nước muối để cá thính ráo, cứng.

Thính cá là một trong những hình thức chế biến thủy hải sản khá độc đáo ở Hội An nhằm dự trữ nguồn thực phẩm cho mùa biển động. Trong tiết trời se lạnh của ngày đông hay những bữa mưa dầm gió chướng, thật là đậm đà khó tả khi ăn một bát cơm nóng với đĩa cá thính chiên.

*** Chế biến nước mắm, mắm cái**

Làm mắm từ khoảng tháng 3 - 8 âm lịch. Làm nước mắm/mắm cái, quy trình sản xuất qua các bước: Chuẩn bị cá và dụng cụ để muối - trộn cá với muối sống - bỏ cá trộn muối vào dụng cụ để muối - vài tháng sau mắm chín thì rút nước mắm nhứt để dùng hoặc dùng mắm cái. Cá dùng để muối có nhiều loại, trong đó chủ yếu muối cá cơm và cá nục. Cá cơm muối cho sản phẩm ngon nhất.

Trước đây, đối với các cơ sở sản xuất nước mắm có quy mô lớn, cá được mua chở ở biển về chuyên từ thuyền lên đổ vào thúng chai bằng rổ cà xé. Sau đó đổ vào thùng để muối. Thùng muối là những thùng lớn muối cả tấn cá. Thùng

đặt làm bằng gỗ bằng lạng, niên kỹ, phía dưới có lỗ lù gắn ống tre để rút mắm. Thùng muối cá được vệ sinh sạch sẽ trước khi muối. Dùng thân cây chổi đốt bó thành hình rẽ quạt dựng ở bên trong miệng lù và chèn vào lớp sỏi. Thân cây chổi đốt tạo điều kiện cho mắm chảy nhanh khi rút. Dùng thân gỗ dông chột miệng lù bên ngoài. Tiếp đến đổ cá vào để muối theo tỉ lệ 3 thau cá 1 thau muối sống, đổ đến gần đầy thùng. Bên trên lát một tấm vỉ tre và gài kỹ bằng những thanh nạng tre. Sau đó dùng đá núi đè lên nạng tre để cá khỏi hư khi muối. Tre dùng làm nạng và vỉ là tre phơi khô, không dùng tre ngâm vì sẽ làm hôi nước mắm. Một tuần sau khi muối thì rút nước trong thùng ra rồi đổ vào lại. Đến 6 tháng sau thì mắm chín có thể rút nước mắm hoặc lấy mắm cái để dùng. Nước mắm rút lần đầu là mắm đặc biệt (loại 1), từ 30 độ đậm trở lên. Tiếp đó dùng nước muối phơi nắng đổ vào thùng cá muối để khoảng 3 tháng sau thì rút nước mắm loại 2, từ 25-29 độ đậm. Tiếp tục dùng nước muối đã phơi nắng đổ vào thùng cá muối sau vài tháng thì rút nước mắm loại 3, từ 20-24 độ đậm. Nước mắm loại 3 có màu không được đẹp nên phải thắng nước đường bát hòa vào tạo màu cho nước mắm. Ngoài ra, để tạo màu cho mắm,



Chế biến nước mắm, mắm cái

người dân còn dùng hạt keo già phơi khô rồi xay bột trộn vào thùng mắm.

Đối với những hộ sản xuất mắm tại gia đình để bán, quy trình sản xuất cũng như trên nhưng dụng cụ để muối là những chum sành, mái ximăng hoặc bi đúc bằng xi măng. Quanh miệng lù còn đặt 1 bao muối nhỏ bằng loại bao cát để chặn xác mắm chảy ra theo nước khi rút. Sau khi lấy nước nhứt, nấu nước muối để nguội với tỉ lệ 3 nước/1muối được phơi ngoài nắng 15-20 ngày đổ vào, khoảng 2-3 tháng sau thì rút nước nhì, cũng tiếp tục làm như vậy để rút nước ba nhưng phải tăng tỉ lệ muối trong nước muối lên. Sau khi rút nước ba, có thể nấu xác mắm ép lấy nước để đổ vào chum mắm khác. Sản xuất mắm để dùng trong gia đình thì cá mua về phải rửa sạch mới muối và chỉ lấy mắm cái để dùng. Muối trong những hũ/tin sành hoặc thấu nhựa.

*** Chế biến vi cước cá**

Theo tư liệu điều tra, trong lịch sử, ở Hội An có một tộc họ nổi tiếng trong nghề chế biến vi cước cá là tộc Lê Phi ở xóm Mới thuộc khối Sơn Phô I, phường Cẩm Châu hiện nay. Theo gia phả và lời kể của con cháu trong tộc, tộc Lê Phi có nguồn gốc ở huyện Thanh Ba, tỉnh Thanh Hóa. Thủy tổ của tộc là ông Lê Hữu Đá vào định cư ở làng Thanh Quýt, phủ Điện Bàn. Đến đời thứ 13, ông Lê Hữu Hiệp còn gọi là Lê Phi Tận thuộc phái 5, chi 1 của tộc đến lập nên dòng họ Lê Phi ở Cồn Đờ xứ, Ba Nông ấp, nay là xóm Mới, khối Sơn Phô I, phường Cẩm Châu. Nghề chế biến vi cước cá của dòng tộc tại Hội An bắt đầu từ thời ông Lê Phi Phẩm - đời thứ 16 và truyền cho đến ngày nay.

Vi cước cá là một trong những mặt hàng có giá trị cao về kinh tế và dinh dưỡng. Thông tin điều tra cho biết, trước năm 1975, ở Hội An, nghề chế

biến vi cước cá rất phát triển, đặc biệt là tại Xóm Mới - Cẩm Châu. Sản phẩm vi cước cá thường được bán cho những hiệu buôn lớn của người Hoa như Chân Phong, Đức Ký,... Do một số nguyên nhân, đặc biệt là sự hạn chế về nguồn vi cá nên từ sau 1975, nghề này tại Hội An bị suy yếu và hiện nay đang trong tình trạng mai một.

Sản phẩm của nghề chế biến vi cước cá có 3 loại gồm vi đen, vi mỡ và cước. Sản phẩm vi mỡ có vi mỡ thường và vi mỡ múi bưởi. Sản phẩm cước có cước miếng và cước sợi. Mỗi loại sản phẩm vi/cước chia thành các hạng 1, 2 và 3. Tùy thuộc vào loại vi cá mà mỗi loại, hạng sản phẩm có giá trị kinh tế và dinh dưỡng khác nhau. Trong đó cước sợi có giá trị cao nhất. Người thợ thường chế biến vi cước cá từ vi cá mập, cá cào, cá cát, cá bèo, cá xà, cá bung.

Quy trình chế biến vi cước cá cũng khá phức tạp và đòi hỏi người thợ phải có nhiều kinh nghiệm và tỉ mỉ trong từng động tác. Trước đây, những người làm nghề thường bơi ghe đến Cửa Đại để mua các bộ vi cá từ các thuyền câu. Việc chọn lựa các bộ vi cá và ngã giá là hết sức quan trọng vì sẽ ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và mức độ lợi nhuận. Những bộ vi cá sẽ được chuyển về nơi chế biến và được người thợ cắt bỏ hết phần thịt. Sau đó, tùy vào nhu cầu sản phẩm muốn tạo ra mà có những cách chế biến cụ thể. Đối với vi đen, sau khi cắt bỏ hết phần thịt ở bộ vi, người thợ ép bộ vi cho ráo nước, sau đó phơi khô và ép thẳng. Vi đen thường được bó từng bó để bán hoặc cất giữ để chế biến vi mỡ hoặc cước. Để tạo ra sản phẩm vi mỡ, người thợ lấy vi đen ngâm nước lạnh, sau đó trung qua nước sôi và cạo sạch cát rồi mỡ lấy xương. Tiếp đến, bộ vi được ép thẳng và phơi khô nguyên tấm. Về sản phẩm vi mỡ múi

bưởi, vi đen sau khi mổ lấy xương, người thợ nhúm đầu bộ vi vào nước sôi rồi xé đầu vi thành từng sợi, tiếp đến là phơi khô. Công đoạn chế biến sản phẩm cước cá phức tạp hơn. Vi mổ được người thợ trung nước sôi rồi xé tách lấy từng sợi cước. Những sợi cước này được rửa sạch và vắt ráo nước, sau đó tùy vào hướng sản phẩm muốn tạo ra mà xếp các sợi cước thành từng miếng hoặc để riêng từng sợi trên vi rồi phơi khô. Mỗi miếng cước, các sợi cước được xếp thành 3 lớp, lớp giữa là những sợi cước ngắn, lớp ngoài là những sợi cước dài. Một vấn đề quan trọng trong công đoạn chế biến sản phẩm vi mổ, cước cá đó là ngoài nắm vững yêu cầu về kỹ thuật, người thợ phải có cảm nhận tinh nhạy về độ nóng của nước sôi dùng để trung vi vì nếu

không thì chất lượng của sản phẩm sẽ không đảm bảo.

Trong chế biến sản phẩm vi cước cá, người thợ sử dụng nhiều công cụ khác nhau như thau kim loại để đựng nước, bàn và thớt mổ bằng gỗ, các loại dao như dao cắt, dao mổ, dao cạo,... Thông thường, người thợ đặt các chủ lò rèn tại địa phương để chế tạo các loại dao theo ý muốn về chất lượng, kích cỡ và độ sắc bén.

Chế biến vi cước cá là một trong những nghề truyền thống tiêu biểu ở Hội An, góp phần tạo nên tính đa dạng trong văn hoá ngành nghề nói riêng và văn hoá phi vật thể nói chung ở Hội An. Trong điều kiện hiện nay, cần tiếp tục nghiên cứu sâu hơn về nghề này, đặc biệt là các giá trị kinh tế và xã hội của nó trong lịch sử♥