

Nghề làm ruốc ở QUY ĐỨC

LÊ HỮU LỢI

Làng Quy Đức thuộc xã Đức Trạch, được biết đến là làng có truyền thống đi biển lâu đời ở huyện Bố Trạch. Dưới bàn tay khéo léo của bà con làng biển, những con cá, con tôm, con khuyếc tươi ngon, mặn mòi vị biển được chế biến nên những sản phẩm mang hương vị thơm ngon riêng có ở làng Quy Đức. Trong đó nổi tiếng nhất là những hũ “ruốc Quy Đức” đậm đà, tươi ngon.

Nghề làm ruốc đã có từ rất lâu đời ở làng Quy Đức, cứ đời cha làm đời con nối, thế hệ này sang thế hệ khác. Để vị ruốc được thơm, ngon, có màu ruốc tươi, đẹp mắt đòi hỏi người làm ruốc phải chọn được những mớ ruốc tươi, các dụng cụ làm ruốc phải sạch và đảm bảo thực hiện đầy đủ các công đoạn làm ruốc.

Mùa ruốc ở làng Quy Đức thường rộ vào những ngày hè khi trời đổ nam to nắng vàng. Vào vụ, lúc này ngày mới của người dân Quy Đức được bắt đầu từ rất sớm, thường là vào lúc 2 hay 3 giờ sáng khi những con thuyền đi đánh ruốc từ biển vào đến bờ, ngay lúc đó mọi người sẽ bắt tay ngay vào các công đoạn làm ruốc với khâu chọn nguyên liệu.

Để biến những con ruốc đang còn nhảy lách tách trên các khoang thuyền thành những thố ruốc thơm ngon phải trải qua rất nhiều công đoạn công phu đòi hỏi sự kỳ công, chịu khó của người làm ruốc. Đầu tiên phải trải qua bước làm sạch ruốc (người dân địa phương gọi là công đoạn “tơi ruốc”). Người làm ruốc dùng những chiếc chậu lớn sau đó lấy từng phần nước biển đổ vào những con ruốc để chao đi chao lại nhằm tách những hạt cát, rác rơi ra khỏi con ruốc. Sau khi những con ruốc đã được làm sạch sẽ đưa ướp với muối để tạo độ mặn cho sản phẩm sau

này. Hiện nay, ở Quy Đức đang sử dụng hai tỷ lệ ướp muối khác nhau tùy theo độ đậm, nhạt của thành phẩm. Nếu dùng cho loại sản phẩm thượng hạng có vị ngọt đậm đà tự nhiên và có giá trị thương mại cao thì ruốc được ướp với tỷ lệ 12 ruốc/1 muối. Ngoài ra, còn có tỷ lệ khác được sử dụng là 10 ruốc/ 1 muối, tỷ lệ này dùng cho những sản phẩm bình dân hơn, có độ ngọt ít hơn chút ít so với loại ruốc được ướp với tỷ lệ 12 ruốc/1 muối.

Ruốc được ướp muối để một thời gian cho con ruốc và muối hòa quyện vào nhau, sau đó đưa ép nước để tách phần xác ruốc và nước ruốc ra riêng biệt. Người làm ruốc sẽ cho phần ruốc đã được ướp muối vào một chiếc bao làm bằng sợi lác (thường là bao dùng để đựng gạo), dùng dây buộc thật chặt rồi đặt lên một tấm gỗ dài, sau đó đặt thêm một tấm gỗ khác đè lên bao ruốc và dùng sức người thật mạnh đè lên tấm gỗ để ép nước ruốc ra. Sau khi hoàn thành việc ép nước, người ta sẽ mang cả phần xác ruốc được ép ráo nước và phần nước cốt được ép ra từ những con ruốc ướp muối đi phơi nắng trong khoảng 2 ngày (với điều kiện trời có nắng thật to). Khi xác ruốc đã được phơi no nắng sẽ được đưa vào cối đá giã nhuyễn cho tới khi phần xác ruốc tạo thành một khối chất dẻo quyện chặt vào nhau. Đưa phần ruốc được giã xong trộn đều tay vào cùng phần nước cốt ruốc ép ra đã phơi nắng cho tới khi chúng tạo thành một khối có độ sánh và khi chúng ta đưa đũa tre vào quậy đều thì có cảm giác nặng tay là được. Đưa phần ruốc đã được trộn đều này đi phơi nắng từ 5 đến 6 ngày cho tới khi ruốc chín là hoàn thành xong các công đoạn làm ruốc. Khi ruốc được chế biến xong, trên mặt thố ruốc hay trong các lọ ruốc đóng thành phẩm sẽ xuất hiện những vệt nước mắm vàng rộm, rất ngọt và thơm lừng đúng vị của ruốc biển Quy Đức.

Ruốc Quy Đức được dùng để làm gia vị cho các món ăn thêm đậm đà, đặc sắc, cũng có thể trở thành thức ăn chính rất bắt cơm trong mâm cơm của các gia đình vào những ngày đông giá rét khi ăn cùng bát cơm trắng thơm đang tỏa hơi ấm ■