



CHUYỆN ĐỒNG QUÊ

Bún NƯỚC LÈO

Không biết người dân quê miền Tây, tại sao gọi là bún nước lèo (Lèo) mà đúng ra phải gọi là bún nước Miên. Vì các phom sóc (xã ấp) của người Khơ Me gần làng ấp của người Việt ở vùng biên giới chuyên trị món bún này. Nếu chúng ta, chưa có món bún nước lèo trước người Miên

thì chắc chắn chúng ta bị “lây” mang cái món ăn quốc hồn quốc túy của người dân Khơ Me vào Việt Nam .

Nhưng, bún nước lèo của người Miên với cái vị mặn và nặng mùi là họ nêm mắm bò hóc vào món bún nước lèo (bò hóc, một loại mắm để cá xính, bốc lên mùi hôi thúi nồng nặc họ mới ướp muối làm thành mắm bò hóc). Khi

kho lên, cách xa cả trăm mét vẫn ngửi được mùi mà chúng ta gọi là mùi thúì nồng nặc. Loại mắm này, nếu ở Hoa Kỳ mà kho trong nhà cửa kiếng đóng kín, chắc cái nhà đó có chuyện gì cảnh sát Mỹ cũng chào thua, không dám vô. Khi mở cửa ra, cảnh sát phải co giò bỏ chạy mút chỉ cà tha, làm sao chịu nổi cái mùi trời thần đất hởi đó. Mùi hôi của mắm bò hóc thuộc cấp “thầy” hay cao cấp hơn gọi là đại sư phụ của các loại mắm của người Việt Nam. Mắm kho của người Việt cũng đã nặng mùi rồi, bốc lên rất nặng mũi tính bằng “trăm ký”, người hàng xóm gốc Mỹ, nhà cạnh bên kêu trời như bọng, thúì quá. Còn nếu kho mắm bò hóc ngoài hiên nhà, mùi nó nặng “hàng tấn” sẽ bay tỏa lan rộng cả một khu vực, chứ không phải chỉ có hai nhà hai bên kêu trời không thấu, thúì quá cỡ thợ mộc và dân Mỹ lảng giềng chắc sẽ gọi cảnh sát đến điều tra coi xem cái gì mà nặng mùi quá trời vậy.

Mắm bò hóc là loại mắm đặc biệt, món ăn quốc hồn quốc túy của người dân quê Kampuchia, không thể thiếu được trong các bữa ăn. Dù thúì như vậy, nhưng, khi ăn nó vẫn có vị ngọt mới là lạ.

Ấp Bà Bài - tỉnh Châu Đốc,

quê tôi, cách biên giới Miên đúng một cây số rưỡi nên sự giao dịch qua lại giữa hai dân tộc trong buôn bán làm ăn hay chơi cờ bạc, đá gà, đua bò, đua ghe kể cả đua chạy bộ đánh cá ăn tiền như cơm bữa diễn ra hàng năm, nhứt là mùa nắng khô.

Khi tôi trưởng thành, nghĩa là đã đi dạy học - làm thầy giáo, tôi cứ thắc mắc mãi, tại sao người dân mình gọi bún nước lèo mà không gọi là bún nước Miên mới chính danh. Quý vị đàn anh hay các bậc bô lão trong làng cũng đành chào thua với cái tên bún nước Lèo mà không phải là bún nước Miên.

Ngày nay, người ta có nhiều loại nước pha chế công phu trước cho vào các thức ăn gọi là “nước dùng” để cho vào tô phở, tô hủ tấu, tô bún bò Huế..., người ta vẫn quen miệng gọi các thứ nước dùng đó là nước lèo. Gọi loại nước dùng ấy, theo tôi, đúng nhất, nên gọi nước lèo là nước dùng của riêng bún nước lèo. Nhưng, người đời quen miệng gọi như vậy nên nước lèo là nước dùng dù chế biến riêng cho từng thức ăn với công thức riêng mà vẫn có cùng một danh xưng chung, không dành riêng cho bún nước lèo.

BÚN NƯỚC LÈO

Bún nước lèo của người Miên, họ nêm với mắm bò hóc mà chúng ta bắt gặp ở các khu chợ có nhiều người Miên buôn bán hay sinh sống gần đó như tỉnh lỵ Sóc Trăng và các chợ quận, chợ xã của tỉnh Ba Xuyên có nhiều người Miên sinh sống. Ở tỉnh Bạc Liêu, Vĩnh Bình (Trà Vinh), vài quận của Kiên Giang (Rạch Giá), An Xuyên (Cà Mau)... đặc biệt hai quận của tỉnh Châu Đốc là Tri Tôn và Tịnh Biên, thời bình trước năm 1975 có nhiều người Miên (người Việt gốc Miên) nhiều hơn người Việt chính cống cũng thích ăn bún nước lèo nêm mắm bò hóc tương tự như ở Ba Xuyên. Còn giới người Việt bình dân cũng thường ăn bún nước lèo ngon miệng rẻ tiền này, nhưng rất ít khi có nêm mắm bò hóc vào nước lèo, có nhiều nơi cũng nêm thêm mắm cá sặc và đa số các nơi bán bún nước lèo chỉ nêm bằng nước mắm trong nguyên chất mà thôi.

Món bún nước lèo được xâm nhập vào người dân Việt ở thôn quê gần biên giới trước tiên và sau đó lan dần đến phố thị. Khi nhập vào Việt Nam, bún nước lèo bị “đồng hoá” biến thái thành hai món bún nước lèo và nước kèn, cách chế



biến khác với người dân Miền. Cả hai loại bún này, căn bản cũng dùng cá làm chủ lực cho nồi bún, nhưt là cá rô, cá trê, cá lóc...bất cứ loại cá nào cũng làm nước dùng được, nhưng, ba loại cá rô, cá trê, cá lóc làm cho nước lèo ngọt hơn các loại cá khác.

Căn bản chế biến món bún nước lèo. Điều trước nhưt phải có bún tươi, kể đến nồi nước lèo phải thật ngon và thật nóng để chan vào tô bún mà dưới đáy tô đã có sẵn giá sống, dưa leo, khóm băm nhỏ và rau thơm, hành ... Khi tô bún đã chuẩn bị rồi, khâu cuối, người bán rưới thêm một ít nước mắm nguyên chất và ớt đỏ xắt nhỏ. Người bán còn đưa thêm một chén nhỏ nước mắm có nhiều ớt kể cả ớt hiểm nguyên trái. Vì món bún nước lèo là phải ăn thật cay, thật nóng mới ngon, mới đã cái miệng. Muốn làm cho tô bún nóng, người bán, sau khi đơm bún có để rau ở đáy tô, múc nước còn sôi hoặc thật nóng cho vào tô bún, sau chốc lát người ta đổ nước ra để cho bún được nóng cùng với rau dưa. Đâu đó xong rồi, người bán mới dùng “cái dĩa” lớn múc nước lèo còn nóng hôi hổi chan lên tô bún, nước lèo xâm xấp với bún, khách phải ăn liền vì để nguội là tô bún ăn

mất ngon.

Mỗi địa phương của các tỉnh miền Tây có cách chế biến bún nước lèo khác nhau một chút.

Ở trong nhà lồng chợ Châu Đốc, người bán bún nước lèo còn cho thêm vài lát thịt heo quay và miếng thịt heo quay phải có mỡ mới ngon. Quán bún nước lèo nào ở Châu Đốc không có kèm thịt theo thịt heo quay, dù giá rẻ hơn, vẫn ế khách. Còn nước lèo cũng tương tự như các địa phương khác chế biến.

Bún nước lèo ở khu chợ ngoài trời của tỉnh lỵ Sóc Trăng, cũng giống như bất cứ chỗ khác bán bún nước lèo, loại cá nào nấu nước lèo cũng phải “rĩa” nhỏ lấy hết xương ra. Tuy nhiên, có một điều khác hơn các quán ở các địa phương khác, ở đây, người ta không nêm nước lèo với nước mắm nguyên chất mà nêm bằng mắm bò hóc mà phải là thứ mắm bò hóc làm bằng cá trê mới ngon hơn các loại mắm bò hóc khác.

Một điều dễ hiểu nhưt, người chánh gốc Sóc Trăng có nhiều người gốc Miền, Tiền và Việt hay những người “đầu gà đít vịt” - cả ba gốc dân Việt Miền Tàu lai qua lại búa xua. Cả ba sắc dân, chủng tộc dù

có khác nhau ngôn ngữ văn hóa, nhưng món bún nước lèo là món ăn chung của dân địa phương, rất khoái khẩu và rẻ tiền cho những người bình dân ăn điểm tâm sáng. Người ta tha hồ tự do thoải mái, ngồi trên các ghé đầu nhỏ, giữa trời lúc chưa có nhiều nắng, bất kể có nhiều người đi chợ “ông đi qua bà đi lại”. Còn “thầy chú” thường ngồi ăn trong quán hay nhà hàng có chỗ ngồi đàng hoàng, nào là mì, hủ tiếu, phở, xiếu mại bánh bao...còn uống cà phê gọi ly xây chừng (ly cà phê nhỏ), phé nại (cà phê sữa), cà phê đá, nhấm xà (uống trà)...vừa ăn vừa tán dóc hay nói chuyện, bàn luận, đấu khẩu đủ thứ chuyện trên trời dưới đất... rất ồn ào sôi nổi cũng vui tai.

Người lao động, giới bình dân, học sinh...thường ăn bún nước lèo vì món ăn bình dân rẻ tiền cũng có đủ yếu tố vệ sinh nếu ăn thật sớm lúc còn ít khách. Khi khách đông, người bán không có nhiều thì giờ rửa tô chén sạch sẽ, đôi khi rửa qua loa đại khái rồi lau liền. Người sành điệu đi ăn cơm quán cóc, ăn quà bên vệ đường hay ăn hàng vặt các thứ nên lựa lúc các đồ đựng thức ăn còn thật sạch. Khi có khách đông, chúng ta sẽ thấy cái khâu rửa tô chén đĩa

rất dễ sợ, ăn mất ngon và có thể sanh bệnh. Cũng như các nhà hàng, như là nhà hàng Tàu ở Việt Nam năm xưa, nếu có dịp vào được khu làm bếp của họ, chứng kiến cách họ nấu nướng, đồ đạc để bừa bãi lung tung và nền nhà bẩn thỉu, chắc chắn chúng ta sẽ ăn mất ngon.

Chúng ta thưởng thức món bún nước lèo khi bụng đói là lúc ăn ngon tuyệt vời và cũng không sợ nhiều mỡ dầu như các món ăn của Tàu. Bún nước lèo cũng có đầy đủ chất bổ dưỡng và có thể nói rất ngon, nhất là nước lèo toàn dùng cá tươi.

Khi phục vụ khách hàng, người bán thường khuấy nổi nước lèo cho cá nằm ở đáy nồi tràn lên, người bán mới múc nước lèo chan vô tô bún nên chúng ta thấy có nhiều cá gần như kín mặt to bún.

Năm 1963, đơn vị của tác giả là Trung Đoàn 33 Bộ Binh, có hậu cứ ở tại thị xã Sóc Trăng, thường các ngày thứ bảy, chủ nhật, Chuẩn Ủy Trần Nhật Sô, cùng Khóa 13 Thủ Đức với tôi, đang là Phó Ty An Ninh Quân Đội tỉnh Ba Xuyên (hiện đang ở Seattle - WA.), giới thiệu chỗ chuyện trị bán bún nước lèo ngon nhất của thị xã Ba Xuyên. Nơi đây, bán bún nước



lèo ở ngoài trời, trước đầu chợ Sóc Trăng, anh Sô rất mê thích. Chúng tôi còn trẻ mới 27 tuổi, dù ngồi ăn, tôi thường mặc quân phục cũng có “lon lá” dù nhỏ, nhưng cũng hơi e ngại vì đưa cái mặt “chần dần” cho các ông đi qua bà đi lại “chiêm ngưỡng”. Như là tôi sợ bị què với các cô thôn nữ, các nữ sinh của trường Trung học Hoàng Diệu cũng thường đến đây ăn món bún ngon đại chúng này. Các cô thường bắt gặp chúng tôi ăn ở chỗ này, cũng len lén liếc mắt, cười khúc khích như trêu chọc cái ông sĩ quan này sao kẹo quá, không vào quán hay nhà hàng sang trọng mà ngồi ăn. Còn anh Sô là sĩ quan an ninh Quân Đội nên lúc nào cũng mặc “xi vinh”, tỉnh bơ, Sô thường nói “có tao mày đừng có nhát”, chỗ nào ăn ngon mình cứ ngồi ăn, tao có

lặn súng trong người nữa nên cũng không sợ ai hết kể cả vixi.

Thật ra, suốt năm 1963, toàn lãnh thổ Việt Nam Cộng Hòa, như là ở miền Tây kể như hoàn toàn an ninh trăm phần trăm ở thành thị, dù mặc quân phục có lon lá hay đi xe jeep đậu tại các quán ăn bình dân hay đậu bên vệ đường chẳng có sợ bị đặt chất nổ gì hết.

Trần Nhật Sô là khách hàng ruột của cô (hay bà - cỡ tuổi với chúng tôi) chủ nồi bún nước lèo tổ chảng này và bà này trông cũng “sạch nước cần”, khá bật thiệp, hiếu khách, tôi thấy cũng an tâm vì người đẹp bán bún nước lèo luôn tươi cười khi hai chúng tôi xăm xăm bước tới tìm chỗ ngồi đợi ăn bún nước lèo. Thỉnh thoảng, tôi cũng có nghĩ ngợi tếu một chút, nếu ai gần gũi hay ôm ấp cô (bà) này cũng



có thể tận hưởng mùi mắm bò hóc “dính” trong người, chắc chết còn sướng hơn.

Nói về mắm bò hóc, ở thôn quê Miền, hồi trẻ nhỏ, có nhiều dịp tôi đến chơi và ăn cơm chung với các bạn người dân Miền, dù bữa cơm không có món mắm bò hóc kho mà chén đũa, các đồ dùng trong bữa ăn đều thoang thoảng có mùi mắm bò hóc vì nó được tích lũy bao nhiêu năm rồi, rửa không hết mùi được.

Nếu ai mới biết, tiếp xúc với món ăn nặng mùi mắm bò hóc, chắc chắn rất khó chịu, không thích. Nhưng, nếu chúng ta quen với mùi đó của mắm bò hóc, chắc cũng thích ăn món mắm đặc biệt này, không biết có còn chất bổ dưỡng không, nhưng đậm tình quê hương của người dân Miền tay lấm chân bùn với đặc sản mắm bò hóc.

Gia đình chúng tôi có trại ruộng nằm trong lãnh thổ của nước Cao Miên, dĩ nhiên có nhiều người dân Miên xin làm công gạt lúa hay công việc cày bừa, sự thân thiện hay cách ăn uống, ngôn ngữ của cả hai dân tộc hầu như mọi người đều sử dụng chung. Vì vậy, món mắm bò hóc mà kho với lươn nướng cùng với nhiều sả ớt phi vàng, ăn với cơm nóng dẻo rất bắt, rất

đậm đà mùi vị. Hơn nữa, món mắm bò hóc kho lại ăn với rau dứa, bông điên điển hay bông súng là một món ăn nhớ đời cũng như món mắm và rau của người Việt Nam mình.

BÚN NƯỚC KÈN

Ở Châu Đốc quê tôi hay nhiều địa phương khác ở miền Tây, nơi nào có nhiều dứa đều có một món bún nước lèo cải biến được gọi là bún nước kèn thay vì gọi là bún nước lèo như chúng ta đã biết.

Sự khác biệt và sự giống nhau của hai món ăn bình dân bún nước lèo và bún nước kèn.

Hai món bún này, căn bản giống nhau là cùng làm nước dùng bằng cá nấu chín rửa lấy hết xương ra, nêm nếm trước, có nơi còn xào sơ qua cho thịt cá thấm đều trước khi cho vào nồi nước dùng và tiếp tục nêm nếm thêm một lần nữa với nước mắm nguyên chất, tiêu hành, ớt và bột ngọt hay đường cho nước dùng vừa ăn, ngon miệng.

Cái khác nhau là bún nước lèo, không hề dùng nước cốt dứa cho vào nước dùng mà nước dùng của bún nước lèo, thường nêm nước mắm nguyên chất, có nơi nêm mắm cá sặc, có nơi nêm mắm bò

hóc và có nơi nêm mắm ruốc (thường là mắm ruốc nổi tiếng toàn miền Nam - Mắm ruốc của bà giáo Thảo ở Vũng Tàu)...

Khi nổi nước dùng sôi đều, vớt sạch bọt cẩn thận, người ta đổ nước cốt dứa vào khuấy đều. Hơn nữa, khi nấu nước lèo người ta dùng “nước giảo” của dứa nạo được tận dụng nấu chung với cá và gia vị, sau cùng mới đổ nước cốt dứa vào. Thế là chúng ta có được một món bún khác rất béo, ăn đã cái miệng. Vì vậy, ở Châu Đốc có món bún nước lèo có kèm theo thịt heo quay, là một món ăn độc chiêu mà các nơi khác chưa có. Ai cũng biết món bún nước lèo kể như không có sử dụng dầu mỡ như đa số các món ăn khác, một món ăn rất “healthy”, ngoại trừ cá rửa ra, người ta có xào cho cá săn lại và thấm gia vị mới cho vào nồi nước lèo.

Bún nước kèn là món ăn có nhiều chất béo vì nước cốt dứa, nhiều khi có người cho nhiều nước cốt dứa làm cho nước lèo nó có độ đậm đặc hơn bún nước lèo nguyên thủy.

CÔNG DỤNG CỦA NƯỚC CỐT DỪA

Đối với “gu” ăn uống của mỗi vùng, mỗi địa phương hay



nói rộng ra trên toàn cõi các quốc gia của thế giới, có nhiều sự khác biệt nhau. Vì vậy, chúng ta không có quyền chê các món ăn của người khác hay nước khác mà nếu không thích món ăn đó, chúng ta không ăn và im lặng là tốt nhất.

Các món bánh của miền Nam, đặc biệt ở vùng đồng bằng sông Cửu Long, hầu hết món bánh nào cũng có làm với nước cốt dừa như các loại bánh bò, bánh sừng bánh xếp, các món chè đậu, trôi nước, bánh tét bánh ít (ếch), bánh phồng kể cả bánh xèo... đều có pha chế nước cốt dừa cho thêm béo, nấu cà ri với cá hay với thịt cũng có thêm nước cốt dừa. Vì vậy, nước cốt dừa giữ một vai trò vô cùng quan trọng trong kỹ thuật nấu nướng và nghệ thuật ẩm thực của người

dân miền Tây. Đặc điểm của miền Tây là có nhiều cá tôm và có nhiều trái cây mà dừa nơi nào vùng nào cũng có, kể cả một tỉnh chuyên trồng và kinh doanh dừa, có tên gọi là xứ dừa - tỉnh Kiến Hòa (Bến Tre).

CHÁO ĐẬU ĐỎ VỚI NƯỚC CỐT DỪA

Tôi xin mời quý vị thử thưởng thức một món ăn tại quê hương Châu Đốc của tôi mà nước cốt dừa là một trong nhiều linh hồn của món ăn đó - món cháo đậu đỏ với nước cốt dừa (được thắng trước khá đậm đặc), một tô cháo đậu đỏ nóng hổi, chan thêm một "cóng" nước cốt dừa ăn nó béo nó ngon làm sao!

Tôi còn nhớ rất rõ, khi còn đang học tiểu học những

năm 1947, 1948, một tô cháo đậu đỏ cũng bằng tô phở loại nhỏ bây giờ ở Mỹ, chan một công nước cốt dừa và ăn kèm với dưa dưa mắm cùng với cá linh kho rục hay cá chốt, cá lòng tong, cá cơm... Hể đến mùa nào có cá giống nào thì đĩa mỗi ăn với cháo đậu đỏ có nước cốt dừa có thứ cá đó, đựng trong một cái đĩa có thêm dưa mắm nữa, được chan lên muống nước dấm ớt pha loãng có chút nước mắm trong đó. Một tô cháo kèm với đĩa mỗi chất lượng đó, giá chỉ có năm xu. Má tôi cho tôi mỗi sáng đi học một các tức là mười xu, tôi mạnh ăn "làm" hai tô cháo đậu đỏ cũng "ấm lòng chiến sĩ" tí hon rồi, no đến trưa tan học.

Chị bán cháo đậu đỏ tại trường Nam Tiểu Học tỉnh lỵ Châu Đốc, lúc đó mới có gia đình được một hai đứa con, tuổi trên dưới hai mươi lăm, cả trường Nam Tiểu Học gọi chị là chị sáu bán cháo đậu đỏ, chị bán cháo đậu đỏ quanh năm kể cả các tháng bãi trường. Ngoài ra trên sạp chị còn bán nhiều thứ bánh kẹo, chuối, thuốc hút cho khách vãng lai. Còn món cháo ruột của chị ế khách, nấu nồi nhỏ hơn vì vắng học trò vào mùa bãi trường.

Đến năm 1955, tôi được