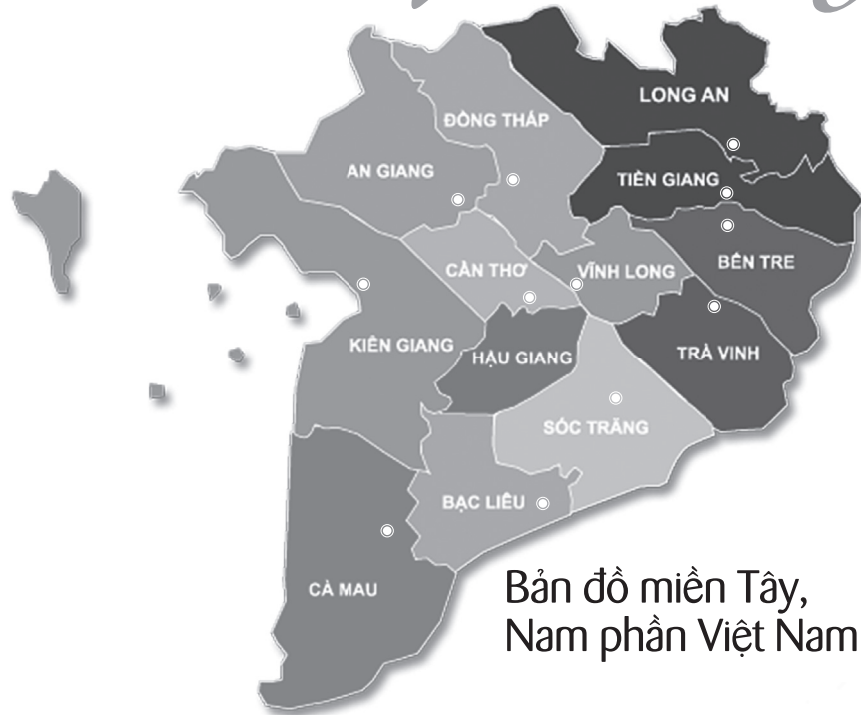


# Mắm Châu Đốc

## *đặc sản quê hương*



Bản đồ miền Tây,  
Nam phần Việt Nam

Bản đồ Miền Tây, vẽ sau này. Thời VNCH, Miền Tây ám chỉ Vùng 4 Chiến Thuật (V4CT), không có tỉnh Long An. V4CT có 16 tỉnh với 92 quận, trong đó có thêm tỉnh Châu Đốc (sáp nhập vào An Giang), Chương Thiện (Sáp nhập vào Cần Thơ), Kiên Phong, Kiên Tường (2 tỉnh này nay thành tỉnh Đồng Tháp)...

Phạm Phú Hải<sup>(\*)</sup>

**N**gày chưa dứt phim, nếu chúng ta có dịp về vùng IV và nhất là tỉnh Châu Đốc thì không thể nào quên được món ăn độc đáo "Mắm". Đó là mắm thái, mắm cá trên, mắm lóc, mắm sặc, mắm cá linh... và mắm kho. Khi xe đò dừng ở Bắc Mỹ Thuận,

chúng ta có dịp quan sát hai bên các cửa hàng đều thấy bày bán la liệt đủ các loại mắm của Bà Giáo Thảo, Giáo Khỏe, Giáo Mạnh và Bà Đốc Chẹn. Tôi là kẻ thích ăn mắm nhất và khi định cư ở Mỹ cứ mỗi tháng phải nấu một nồi mắm.

Ở Hoa Kỳ, nhất là vùng Ohio ít dân Việt, nhưng ngược lại cái tình người Việt ở đây

rất là thấm thiết. Thấm thiết chứ chưa đến nỗi đoàn kết lắm, bởi quý vị thừa biết nhiều người Việt có quá nhiều tham vọng nên dễ chia rẽ và cứ chạy theo bã vinh hoa, phù ảo, vô thường ! Mỗi lần nấu một nồi mắm rất khổ sở bởi người Mỹ họ cho là có mùi khó ngửi, dù khổ chủ đã cẩn thận đóng các cửa đàng hoàng nhưng vẫn ▶

► bay mùi ra ngoài, báo hại phải nhìn những cái chỉ tay mỗi lần người Mỹ họ đi qua. Trái lại, mình nghe mùi rất thơm tho - mùi vị quê hương mà ! Nói thế chứ không phải người Việt nào cũng thích ăn mắm kho đâu...

Nãy giờ chúng ta qua Bắc Mỹ Thuận rồi, bà con cô bác lên xe để còn về Châu Đốc nữa chứ!

Bên kia Bắc Vàm Cống là tỉnh An Giang, một tỉnh mà bọn hải trong ngày tổng công kích Tết Mậu Thân chẳng hề đụng tới vì an ninh tuyệt đối. Bọn hải cũng bày trò chở hòm toàn vũ khí vào thành phố, bị phe ta phát hiện và tóm bắt hết. Tỉnh An Giang phải nói là hiền lành, an ninh trăm phần trăm, phần đông là dân theo đạo Phật Giáo Hòa Hảo, kẻ thù không đội trời chung với Việt Cộng. Nằm vùng cũng bị bắt, du kích cũng bị tóm, thì làm gì có đạo quân chủ lực xâm nhập được. Ngày trước, chiến hữu nào được đổi về An Giang là mang chữ thọ to. Dân chúng đạo hạnh chỉ biết lo làm ăn. Cách nhau vài trăm thước đều có một nhà giảng. Những ngày mừng một, ngày rằm chúng ta được nghe những bài giảng rất thấm thía. Những lúc ấy ta hết có còn ý nghĩ bon chen, đua đòi để rồi trở về với cái thiện tánh của mình.



Rùa.

Trời tắt nắng chúng ta hãy đến quán Cửu Long (nằm trong khuôn viên Nhà Lớn) nơi có phủ thờ của dòng họ Lê (không hiểu con đường Lê Công Thành có bà con gì với Nhà Lớn hay chẳng ?) Tại quán Cửu Long chúng ta có dịp thưởng thức món rùa rang muối, rùa hấp nước dừa, rùa hấp lá dúi ngon độc đáo không thể nào chê được. Ăn rùa ta phải ăn gan của nó, vì trong gan có cái mật, cắn vào sẽ thấy đắng, nhưng cho một ly Martell vào sẽ thấy ngọt lịm ngay. Phần lớn, người ngồi chung bàn tiệc phải là người cao niên hay có địa vị cao nhất mới được thưởng thức gan

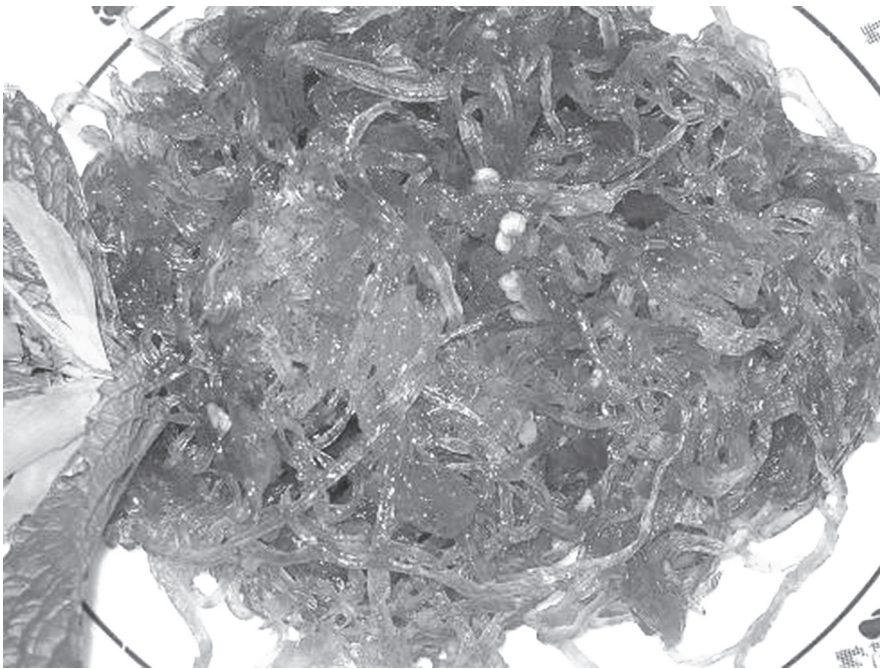
rùa. Chủ nhân là ông Lê Công Chánh, một đầu bếp nhà nghề về món rùa này. Xin đừng nghĩ lầm là rùa bưu điện, rùa hành chánh, hay rùa địa phương quân mà tội nghiệp cho mấy chú rùa đến khi chết vẫn không được đầu thai... ! Chúng ta rời quán Cửu Long, chạy qua khỏi Cầu Lò Heo để đến đường Lê Lợi sẽ bắt gặp quán Bạch Đằng nằm phía bên tay trái dưới mé sông Hậu Giang, bên kia là xóm người Chàm (dân Châu Đốc thường gọi là Chà Và) với vẻ thanh thoi yên nghỉ. Tại đây chúng ta sẽ được thưởng thức món chim se sẽ lăn bột hay rô ti. Ăn chim ta phải biết ăn cái đầu, vì vừa đủ miếng ăn, giòn

và béo bởi cái óc của nó. Hai món vừa nói trên hãy nhậu sơ sơ để ngày mai chủ nhà còn hướng dẫn thưởng thức các món ăn khác nữa chứ. Quắc cần câu, ngày mai mệt mỏi ăn sao ngon phải không quý vị ?

Một đêm lặng lẽ trôi qua... Bình minh lại về với chúng ta, chủ nhà lại tiếp tục hướng dẫn mình đến nhà lồng chợ trước rạp hát Lạc Thanh mà vị chủ rạp là ông Phan Kiến Khương. Vị chủ rạp này hay nói chuyện tếu, một tay nhậu và cũng có rất nhiều con, có thể gom lại thành một đội cầu thủ mặc sức mà đá thủng lưới địch.

Chủ nhà đến hàng thịt mua ba trăm đồng thịt heo quay và

nhờ họ chặt nhỏ luôn. Trên đường trở lại chỗ bán bún nước lèo (cá lóc) ông ta sẽ ghé qua hàng mắm mua ba trăm đồng mắm thái trộn sẵn đu đủ bào, gừng đang để trong thau lớn. Đến hàng bún, kêu cho mỗi người một tô bún. Trong mỗi tô bún có giá hay rau muống chẻ cùng một chén nước mắm ớt để sẵn trên bàn. Ta bắt đầu ăn theo sự chỉ dẫn của chủ nhà, bỏ một ít thịt heo quay, vài miếng mắm thái vào tô trộn cho đều để bắt đầu ăn. Nếu thấy chưa vừa ăn hãy tiếp tục bỏ mắm vào. Tuyệt cú mèo. Độn với thịt heo quay, ăn mắm thái kiểu này thì ngon ơ là ngon !



**Mắm thái.**

Ăn xong hãy còn sớm, ta cùng chủ nhà vào viếng thăm cảnh Núi Sam cách Châu Đốc độ khoảng sáu cây số. Nơi đây ta được nhìn thấy Chùa Tây An, Miếu Bà Chúa Xứ mà hàng năm đến ngày 24, 25, tháng tư Âm lịch khách thập phương về dự lễ, chánh quyền địa phương phải xin tăng cường mỗi tỉnh một trung đội cảnh sát dã chiến của Vùng IV để lo an ninh và lưu thông. Qua khỏi Miếu Bà Chúa Xứ là Lăng Thoại Ngọc Hầu. Trong khi ta đang viếng các thắng cảnh của Núi Sam thì nội tướng của chủ nhà đang nấu một nồi mắm kho. Nói đến mắm kho dân quê thường xắt cây chuối hột để làm ghém, nhưng trái lại ở Châu Đốc thì khác... Đến mùa nước nổi cây điên điển mọc không biết bao nhiêu mà kể ở hai bên bờ sông, kinh rạch và trong ruộng. Bông điên điển vàng hực, ăn với mắm kho và nhất là đổ bánh xèo thì tuyệt cú mèo.

Cây điên điển khô chụm lửa cháy rất nhanh, nhưng bạo phát lại bạo tàn vì không có than. Nếu ai ăn không quen bông điên điển thì có bông sùng, rau dứa nằm sẵn chực chờ chui vào bao tử ta. Kho mắm với cá rô, cá tra, cá trèn lá và thịt ba rọi, sả ớt, cùng cà tím ▶

► thì ăn không chê vào đâu được. Ăn độn theo kiểu VNCH, nào bông điên điển, bông súng, dưa leo với mắm kho chứ không ăn độn theo kiểu Việt Cộng, toàn là khoai và bo bo. Chủ nhà để sẵn cho mỗi thực khách hai cái chén. Ta sẽ ngạc nhiên và tự hỏi sao mỗi người hai cái chén ? Thì ra, một cái chén ăn cơm, một cái chén dùng để "dà" rau và mắm, nhớ đừng quên vắt thêm chanh. Ăn một miếng rau với mắm và một miếng cơm, xong uống ly rượu mạnh. Nhớ đừng uống bia nó nhạt và mau no. Ta sẽ ăn hết chén cơm này đến chén cơm khác và ăn quên thôi... ! Đến tàn tiệc ta thấy no bụng và cảm thấy lâng

lâng vì men rượu. Uống rượu và ăn theo kiểu này thì làm sao mà ốm được.

Bây giờ ta nghỉ xả hơi một ngày không ăn mắm nữa. Chủ nhà sẽ đổi menu, cho ta xơi cá trạch lấu với lá sấu đầu. Các trạch lấu ở Châu Đốc đến mùa nước nổi vào tháng tám rất nhiều. Có con gần hai kí lô, thân mình bông đốm sặc sỡ. Đến mùa nước nổi ta không sợ Việt Cộng pháo kích, phía bên kia biên giới là một biển nước thì làm sao đặt súng mà pháo cho được. Như vậy nhậu là thượng sách. Lá sấu đầu rất đắng, nhưng phần đọt dân Châu Đốc không thích ăn lá mà chỉ ăn bông mà thôi. Bông

sấu đầu bán đắt. Cá trạch ta đem nướng trét mỡ hành xong xé nhỏ trộn với bông sấu đầu. Dưa leo xắt lát mỏng cùng với ít rau răm, chấm với nước mắm me. Ăn vào thì thấy đắng, nhưng tới cổ họng ta sẽ thấy ngọt lịm. Ăn sấu đầu mát lắm, bài vở ta sẽ trả đều đều không bị bà xã cự nự vì phải vắt vả lo bữa nhậu cho chồng. Ngày mai bà xã sẽ hăng hái đi chợ sớm mua sấu đầu nữa cho mà xem.

Trở về vị trí cũ, tập hợp và điểm danh. Ô kìa ! Sao lại thiếu một trụ. Đó là món cá trên... Dân làm mắm ở Châu Đốc cũng độc đáo lắm, lựa những con cá trên bằng đầu ngón tay cho vừa miếng ăn. Ta mua một kí, vào khoảng năm 1972 là một ngàn đồng, sau 1975, nhảy vọt lên mười ngàn đồng và bây giờ giá phải cao gấp mười lần hơn. Mắm trên đem về, trộn thêm tỏi, ớt, chanh, đường, gừng ăn với tôm hoặc thịt heo luộc, bún và giá. Gắp một con cá trên bỏ miếng gừng, giá, tôm, thịt và một ít bún vào chén đưa cay với ly rượu để là hết xẩy. Ngọc Hoàng ngự tại ngai vàng thấy ta ăn uống kiểu này cũng bỏ ngai vàng xuống nhậu với ta ngay. Còn nhiều món ăn khác cũng khá hấp dẫn như bò nướng ngói (phải là miếng ngói được nướng nhiều lần, vì nó thấm mỡ



**Bông lá Sấu đầu.**



Các loại mắm: mắm thái, lóc, cá linh, cá sặc...

mới ngon). Tôm, cá lóc, cá bông nhúng giấm. Nói đến Châu Đốc phải nói cá. Cá nước ngọt ăn mới thích khẩu. Đến mùa nước nổi cá theo con nước Biển Hồ đổ xuống không biết bao nhiêu là cá, hàng trăm loại. Nhất là cá linh, cá mè vinh, cá tra, cá bông lau, cá ngát v.v... Máy chú tôm đại dọt cũng đua đòi chạy theo cho vui đông vô số kể.

Thôi tạm dừng ở đây, ta cùng mơ một giấc mơ trở về Việt Nam ăn các món của quê hương Châu Đốc ta. Dù trong dù đục ao nhà vẫn hơn. Quê hương ta bây giờ xa lắm rồi quý vị ạ, nhưng đừng có trở về theo lối dụ dỗ của Cộng Sản hải ngoại qua các đường dây kinh tài để chúng nó có dịp hốt ngoại tệ là khổ cho dân mình lắm đấy. Tội nghiệp thay

những ai nghe lời đường mật của bọn chúng trở về có thể chui đầu vào khám Chí Hòa thì khổ cho tấm thân. Ta phải trở về với lá cờ vàng ba sọc đỏ ngạo nghễ tung bay. Đó là ngày trở về trong vinh quang chiến thắng.

Đi thăm Châu Đốc ăn uống xong, khi trở về ta không quên mua một ít mắm cá trên, mắm thái, mắm ruột để làm quà biếu cho thân nhân, bạn bè. Nếu không mua là một thiếu sót lớn đó, cũng như dân quê có dịp lên Sài Gòn thường mua bánh mì về tặng cho bà con lối xóm là vậy. Vì thế mới có tiếng đồn mắm Châu Đốc ngon hết xẩy. Ăn mắm thấm về lâu và tình nghĩa người dân Châu Đốc luôn nồng nàn tha thiết. Dù xa quê hương nhưng lòng

luôn gắn chặt với Quê Hương Xứ Mắm đậm đà.

*(\*) LTS: Phạm Phú Hải, sinh năm 1941 tại Châu Đốc, là học sinh trường Bán Công Nguyễn Hữu Cảnh và trường Công Lập Thủ Khoa Nghĩa (Chaudoc), hiện định cư ở tiểu bang Ohio. Nhân Phạm Phú Hải có nhắc đến một gia đình được nhiều người ở Châu Đốc biết là Nguyễn Thị Trường Nhi với các em Nguyễn Thị Phương Phi, Nguyễn Thị Trà Mi, Nguyễn Thị Bích Chi... đều là học sinh xuất sắc của tỉnh Châu Đốc. Trần Văn là bạn thân của Nguyễn Thị Trường Nhi (dạy tiểu học & trung học đệ nhất cấp) và chồng của chị. Bài viết trên đây là của Phạm Phú Hải ở Tiểu bang Ohio, đúng ra gọi là bài viết Tấn Mạn Các Món Ăn Nhớ Đời Của Tỉnh Châu Đốc cũ, nay thuộc tỉnh An Giang. Đặc san Thân Hữu An Giang đăng để tặng quý vị đồng hương Long Xuyên - Châu Đốc của Phạm Phú Hải, Trần Văn và quý vị thích thưởng thức món ăn tuyệt cú mèo, nhớ đời, mắm "thấm về lâu" của quê hương xứ mắm Châu Đốc - An Giang.*