

HỘI ÁI-HỮU BIÊN-HOÀ

Website: <https://www.bienhoatx.com>

Email liên lạc: datlam1951@yahoo.com

Hội Ái-Hữu Biên-Hoà hân hạnh giới thiệu đến quý vị bài: **Giang Đoàn Xung Kích Và Con Kinh Vĩnh-Tế, Phần Hai** của thân hữu **Võ Hạnh**. Hội chân thành cảm tạ giả. Kính mời. **Trân trọng.**



**GIANG ĐOÀN XUNG KÍCH VÀ CON KINH VĨNH-TẾ
PHẦN HAI**

BỔ TÚC BÀI VIẾT GIANG ĐOÀN XUNG KÍCH...

Viết về Kinh Vĩnh-Tế mà không nói sơ về thành phố vùng biên giới (Châu-Đốc) thì thật thiếu sót...

Thành phố nhỏ này nằm trên bờ sông Hậu. Từ dòng sông bên Ta-Keo, Cam-Bốt chảy ngang qua thành phố, và đặc biệt là có 1 dòng sông từ hướng biên giới vùng quận An-Phú-Bình-Di, chảy thẳng góc nhập vào dòng Hậu-Giang, tại 1 tụ điểm trước Dinh Tỉnh Trưởng (cho nên theo sách vở về Thuật Phong-Thủy thì chính nhờ điểm này mà Châu-Đốc có một nền kinh tế rất thịnh vượng, đặc biệt là ngành ngư nghiệp).

Không biết có phải là vì nằm vào thế hợp Phong-Thủy hay không, mà nó trở nên là 1 vựa gạo, với cá tôm đầy tràn. Vào mùa nước lớn đổ về từ Biển-Hồ (vào khoảng tháng 9 Âm-Lịch), dòng nước đem đầy cá về vùng này: cá Linh, Lóc, đủ mọi loại...Người dân ở nơi đây, vừa ăn vừa bán mà vẫn không tiêu thụ hết. Họ cho cá vào các khạp, trộn muối sắp từng lớp cho cá và muối, thời gian hơn 6 tháng, thì họ trộn Thính (loại gạo rang, xay) ướp đều vào con mắm. Ngoài ra, với số cá khác, họ làm sạch, xẻ cá ra phơi khô như: khô cá sặc rần, bươm, khô cá lóc...

Viết tới đây tôi cảm thấy thèm. Số là tôi thuộc dân Nam-Kỳ gốc. Ông già là người Vĩnh-Long, bà má là dân Cần-Giuộc, Cần-Đước, vùng nổi tiếng về loại gạo Nàng-Thơm, gạo Chợ-Đào. Các ông bạn già như Nguyễn Văn Tề, Lê Tấn Phương thì rành chuyện này.

Hằng năm, nơi thành phố này có các cuộc lễ lớn như: Ngày Đản Sinh Đức Thầy Huỳnh Phú Sổ (Sáng lập Đạo Hoà-Hảo); Ngày Lễ Vía Bà Thánh Mẫu tổ chức tại ngôi nhà thờ tượng Bà (trên núi SAM).

Vào những ngày không công tác, tôi cùng các bạn Nguyễn Văn Kỳ, Trần Văn Phước (Handsome) và Niên Trưởng Phước lang thang vào khu chợ bán Khô, Mắm...Thường là mua loại Mắm Thái vì bà má của tôi và các em rất thích, nhưng có nhiều sạp bán khô quá, không biết đến sạp nào. Dò hỏi thì biết sạp khô cá và các loại Mắm ngon nhất là của gia đình bà Giáo Khoẻ.

Tụi này đến thăm để biết sự tình thì thấy 1 cô gái ngồi ở sạp mắm cá chờ khách; nhưng nhìn dáng cô thì hơi thất vọng. Nhìn qua cái sạp gần đó có tên là bà Hai Xuyên, ôi sao cô con gái bà giáo này với nhan sắc xem được quá. Nhưng sau vài lần thử món Mắm giữa cô và của sạp bà Giáo Khoẻ thì tìm ra chân lý: dù cô này không sắc xảo nhưng quan trọng là Mắm Thái của cô ngon nhất.

Ra đi khỏi đất nước 43 năm mà sao Mắm Thái của cô vẫn còn lớn vồn trong tâm trí, hương vị này chắc chắn theo tôi đến cuối đời. Viết đến đây bỗng trở lại thêm nó, tôi tự âm thầm cho nó cái tên là mùi Châu-Độc. Sẽ không bao giờ quên được!

Xin tạm dừng bút. Cảm ơn các bạn hiền.

HẠNH VÕ
(SQ/HQ/K 19/NT)