

Món ăn ưa thích của người Chăm ở An Giang

Minh Đạt (Du lịch)

Món tung lò mò

Trong tiếng Chăm, "tung lò mò" có nghĩa là lạp xương bò. Người Chăm theo Hồi giáo không ăn thịt heo nên làm lạp xương bằng thịt bò.

Món tung lò mò của người Chăm hấp dẫn mọi người, bởi từ lúc đi tìm nguyên liệu cho đến cách chế biến đều không giống ai cả. Thịt bò nạc (thường là thịt lóc xương, muốn ngon thì dùng thịt đùi) mua về lóc bỏ hết gân, rửa sạch đem xắt mỏng, ướp muối, đường cát trắng, một ít phụ gia khác và thính, (hay cơm nguội). Ruột bò rửa sạch, lộn bên trong ra cạo sạch rồi nhồi thịt bò đã ướp, đem phơi nắng cho đến khi nào căng tròn là được. Món này có hai cách ăn: nướng (khick) hay chiên (chuk), tương tự như lạp xương của người Hoa. Khi ăn kèm theo rau sống, chuối chát và chấm muối tiêu vắt chanh mới ngon. Tung lò mò ăn có hương vị chua chua, hăng mùi bò, hôi hôi mùi... hèm, béo ngọt.

Món ăn này để ăn cơm hay nhâm nhi đều hấp dẫn. Không riêng gì người Chăm mà người Việt, người Hoa cũng khoái món này.

Món Ga Pôi

Giống như cari. Thành phần chế biến gồm cari, thịt bò, dầu dừa, dừa, dầu phụng và thật nhiều ớt chín. Món này được người Chăm chế biến thành một loại cơm rang như cơm Dương Châu trong các nhà hàng hay nấu như cari rồi ăn với cơm, bánh mì, bún.

Trong các đám tiệc của người Chăm, món này không bao giờ thiếu và được thực khách ưa thích nhất.

Đặc biệt ga pôi qua bàn tay chế biến nhà nghề của các bà, các cô nội trợ Chăm để lâu cả nửa tháng vẫn không thiu. Có hỏi bí quyết sẽ chẳng có ai nói ra bao giờ.

Món Pài Pa Ghênh (canh thính)

Món này bình dân, thường xuất hiện trong bữa ăn thường ngày của người Chăm. Gạo rang xay cho nhuyễn thành thính đem nấu chung với cari, cà pháo, đu đủ sống, củ cải, cà rốt... Khi chín, nêm vào hành, tỏi, bột ngọt và vài trái bứa. Bứa mềm dầm ra lấy chất chua và cho thêm ít mắm bò hóc (prahoc) của người Khmer vào cho đậm đà hương vị. Ai chưa ăn món này lần nào ăn vào sẽ cảm thấy ngờ ngợ, nhưng sau vài lần ăn sẽ đậm ra nghiện. Có thể ăn món này với bún và cơm, vừa no bụng lại khoái khẩu.

Đến thăm thị xã Châu Đốc, du khách qua đò Châu Giang và xã Châu Phong là đi vào "thủ phủ" của người Chăm miền tây Nam Bộ. Có dịp tham gia lễ hội và thưởng thức các món ăn dân tộc của họ mới thấy được nền văn hóa dân tộc Chăm rất độc đáo.