

Đi Thăm Hà Tiên

Rừng Tràm sưa tằm



Tổng trấn Mạc Cửu, người có công mở cõi Hà Tiên.

Có câu thơ dân gian để nói về Hà Tiên
*Hà-Tiên đi dễ, khó về.
 Trai đi có vợ, gái về có con.*

Có thật như vậy hay không, tôi không biết, vì tôi chỉ đến Hà Tiên chỉ có một lần duy nhất... để chờ đi vượt biển trong lo âu và sợ sệt. Ra đường chỉ thấy dép râu mũ tai bèo, nón cối đi kiểm kê nhà cửa đất đai của người dân, để ngày nay trở thành lãnh địa của cha con Ba Dũng, hotel casino mọc lên như nấm, ăn chơi trác táng không thua gì Dubai và Hongkong. Nhưng tiếc thay con gái Hà Tiên bây giờ có con với mấy thằng đại gia chệt khựa hay các quan chức gốc khỉ bóc lột cướp nhà đất của dân lành thấp cổ bé miệng. Bên cạnh hay đằng sau cảnh phồn hoa tráng lệ của bọn cướp nước là những giọt lệ khóc thầm của người dân vô tội.

Hôm nay, về Hà Tiên để ôn nhớ lại lịch sử khai quốc của nhà Nguyễn với Mạc Cửu, người đã trốn chạy trong thời kỳ Phản Thanh

Phục Minh ở bên Tàu, đến vùng đất này khai phá mở mang, truyền lại cho Mạc Thiên Tứ thì rơi vào vòng cương tỏa của thực dân Tây.

Đến Hà Tiên thì chỉ có cá là cá. Cá trích, cá trèn, cá xiu, kể cả cá... mập, thử vài chung rượu mỗ quạ để xem có cường dương như quảng cáo hay không, rồi xem các em tóc dài của vũ đoàn Fevery rung rún lắc mông nảy ngực cho vui mắt. Fevery là một trong những vũ đoàn thường trực của casino lớn nhất ở đây của Ba Dũng.

Hà Tiên thời phong kiến

Hà Tiên là tên gọi đã có từ xa xưa, qua từng thời kỳ, địa giới thay đổi từ vùng thành trấn, chuyển sang tỉnh, đổi thành quận, huyện, thị xã và bây giờ là thành phố. Giữa thế kỷ 17, khi Mạc Cửu đến đây khai phá thì vùng đất này vẫn còn hoang sơ, vắng vẻ. Cuối thế kỷ trên, thì Hà Tiên đã trở thành một thương cảng sầm uất.

Năm 1708, khi Mạc Cửu dâng đất lên cho chúa Nguyễn, chúa Nguyễn dùng hai chữ Hà Tiên để đặt tên cho cả vùng đất bao gồm toàn bộ tỉnh Kiên Giang và một số vùng lân cận ngày nay.

Khi Gia Long lên ngôi, Hà Tiên được đặt thành trấn của Nam Kỳ, trong trấn có huyện Hà Tiên. Năm 1825, để không trùng tên với trấn, vua Minh Mạng đổi huyện Hà Tiên thành huyện Hà Châu. Năm 1832, vua Minh Mạng lại đổi trấn Hà Tiên thành tỉnh Hà Tiên.

Thời Pháp thuộc. Thời Pháp thuộc.

Năm 1867, thực dân Pháp chiếm Nam kỳ lục tỉnh và chia tỉnh Hà Tiên thành các hạt tham biện Hà Tiên, Rạch Giá và Bạc Liêu.

Từ ngày 1 tháng 1 năm 1900 hạt tham biện Hà Tiên trở thành tỉnh theo Nghị định ngày 20 tháng 12 năm 1899 của Toàn quyền Đông Dương đổi tên tất cả các hạt tham biện thành tỉnh. Năm 1903, đảo Phú Quốc được

đặt dưới quyền của đại diện chủ tỉnh Hà Tiên. Tỉnh lỵ là tỉnh thành Hà Tiên.

Từ năm 1913 đến năm 1924, tỉnh Hà Tiên được đặt dưới quyền chủ tỉnh Châu Đốc. Ngày 9 tháng 2 năm 1924, Hà Tiên lại trở thành một tỉnh độc lập. Năm 1924, tỉnh Hà Tiên gồm 4 quận: Châu Thành, Giang Thành, Hòn Chông và Phú Quốc. Tỉnh lỵ Hà Tiên đặt tại làng Mỹ Đức thuộc quận Châu Thành.

Việt Nam Cộng Hòa

Ngày 22 tháng 10 năm 1956, Tổng Thống Việt Nam Cộng Hòa Ngô Đình Diệm ký Sắc lệnh 143/VN để *"thay đổi địa giới và tên Đô thành Sài Gòn – Chợ Lớn cùng các tỉnh và tỉnh lỵ tại Việt Nam"*. Theo Sắc lệnh này, địa phận Nam Phần của Việt Nam Cộng Hòa gồm Đô thành Sài Gòn và 22 tỉnh. Lúc này, tỉnh Hà Tiên bị bãi bỏ và 4 quận là Châu Thành, Hòn Chông, Giang Thành, Phú Quốc được sáp nhập vào tỉnh Rạch Giá để thành lập tỉnh Kiên Giang.

Khi đó, địa bàn tỉnh Hà Tiên cũ được chuyển thành quận Hà Tiên và quận Phú Quốc cùng thuộc tỉnh Kiên Giang. Trong đó, địa bàn quận Hà Tiên bao gồm các quận Châu Thành, Giang Thành và Hòn Chông trước năm 1956.

Ngày 31 tháng 5 năm 1961, chính quyền Việt Nam Cộng Hòa cho thành lập quận Kiên Lương thuộc tỉnh Kiên Giang. Quận Kiên Lương gồm 5 xã tách từ quận Kiên Thành và quận Hà Tiên là: An Bình, Bình Trị, Thổ Sơn, An Hoà, Dương Hoà. Quận lỵ đặt tại xã An Bình. Ngày 04 tháng 09 năm 1961, quận Kiên Lương thành lập xã Đức Phương.

Thời Việt Nam Cộng Hòa, Hà Tiên chỉ là một quận của tỉnh Kiên Giang. Quận Hà Tiên gồm 3 xã Mỹ Đức, Phú Mỹ và Thuận Yên, 15 ấp. Quận lỵ đặt tại xã Mỹ Đức (*Trích Wikipedia*)

Hà Tiên Xưa

Yêu Dấu Hà Tiên

Nhớ Hà Tiên

Vũ Đoàn FEVERY. trong Vũ Điệu Ấn Độ

BÚN KÈN

Món bún kèn khá nổi tiếng ở miền Tây sông nước, nhưng chỉ khi bạn thưởng thức bún kèn Hà Tiên hẳn bạn mới cảm nhận được hương vị đặc trưng của món bún này. Tô bún trắng được điểm thêm sắc vàng từ thịt cá được chế biến từ ruốc và các gia vị bột cari, đinh hương, tử quế càng làm cho tô bún thêm phần bắt mắt.



Khi thưởng thức món bún kèn, bạn sẽ cảm nhận được vị nóng giòn của cá hòa quyện vào vị béo của nước cốt dừa và mùi hương thanh từ các loại rau ăn kèm. Đồng thời, vị chua của chanh và vị cay của ớt cũng làm tăng thêm hương vị thơm ngon của món bún kèn.



Để có một tô bún kèn thơm ngon thì cần phải trải qua nhiều công đoạn và quá trình chế biến phức tạp, vì thế mỗi tô bún được thực khách thưởng thức đều có mùi vị khó quên. Du khách có dịp đến thăm Hà Tiên đừng quên tận hưởng tô bún kèn thơm ngon

nhất miền Tây, đậm đà hương vị Miền Nam nhé!

GỎI CÁ TRÍCH

Ở vùng biển Hà Tiên, cá trích được khai thác quanh năm với lượng cá dồi dào từ thiên nhiên ban tặng. Do đó, người dân địa phương nơi đây thường chế biến cá trích thành nhiều món ăn ngon, trong đó có món gỏi cá trích.



Gỏi cá trích Hà Tiên được chế biến kèm theo đậu phộng rang và dừa khô nạo, đĩa bánh tráng dẻo, rau non và nước chấm. Khi thưởng thức món đặc sản Hà Tiên - gỏi cá trích, thực khách sẽ cảm nhận được hương vị đậm đà của nước chấm, vị chua của giấm, vị cay của ớt, vị béo của đậu phộng, vị ngọt của cá trích và thơm lừng vị hành phi.



Những mùi vị cùng quyện chặt vào những cuốn gỏi sẽ tạo nên hương vị riêng của xứ Hà Tiên và hẳn sẽ làm thực khách thích mê và nhớ mãi món gỏi cá trích.

CÀ XIU

Đến Hà Tiên - Kiên Giang, hẳn bạn sẽ có được người dân địa phương nhắc nhiều về món cà xiu. Cà xiu là loài hải sản độc đáo làm nên ẩm thực đặc sản của vùng vịnh ven biển Hà Tiên. Cà xiu được chế biến thành nhiều món như: cà xiu muối, gỏi xoài cà xiu, mắm cà xiu.



Thịt cà xỉu nằm giữa lớp vỏ nhưng khi thưởng thức, thực khách vẫn có thể cảm nhận được các gia vị trộn lẫn vào nhau. Ngoài ra, du khách đã từng thử món này hẳn sẽ thích nhất phần đuôi và râu cà xỉu giòn giòn phải không nào?

Rượu Mỏ Qua

Rượu mỏ qua có thể được xem là một trong những nét chấm phá đặc biệt trong ẩm thực đặc sản Hà Tiên. Rượu mỏ qua được làm từ cây mỏ qua. Đây là loại cây đặc biệt có quả già màu xanh. Quả mỏ qua chứa đầy nhựa bên trong màu trắng như sữa. Và bên trong còn chứa chất mủn, kiến làm tổ. Rễ mỏ qua phát triển trong những trái già để hút chất dinh dưỡng. Lá mỏ qua màu xanh, có hình dáng khá nhỏ, hoa có đường kính khoảng 3 – 4 mm và có 5 cánh màu hồng tím.



Rượu mỏ qua

Rượu mỏ qua được chế biến bằng cách ngâm trực tiếp với rượu đế. Nếu hương vị người dùng thích có vị thuốc Nam hoặc

thuốc Bắc thì có thể cho thêm các vị thuốc vào để tăng chất bổ dưỡng. Để giảm vị đắng nếu thấy Rượu mỏ qua khó uống thì nhiều người còn cho vị ngọt để giảm đắng. Ngoài thân cây mỏ qua thì lá, thân, rễ cũng có thể ngâm rượu. Cây mỏ qua khô hay tươi đều có thể ngâm ra hương vị ngon thơm tuyệt vời.

Tuy nhiên, Rượu mỏ qua để đảm bảo vị thơm ngon thì nên rửa sạch, phơi khoảng 2 nắng sương thì tốt hơn. Đặc biệt ngâm Rượu mỏ qua khi còn nguyên tổ kiến. Rượu thì nên chọn loại nồng độ khoảng 40 đến 50 độ. Tất cả ngâm trong từ 15 ngày là có thể dùng được. Để Rượu mỏ qua đạt độ đẹp mắt thì rượu phải có màu đỏ đậm. Hương vị trên lưỡi phải cảm nhận vị đắng và mùi hương đặc trưng của trái mỏ qua thì mới đạt chất lượng.

Rượu mỏ qua được nhiều người dân bản địa cũng như du khách thích thú thưởng thức bởi Rượu mỏ qua là một loại thuốc rượu dùng để trị đau lưng, nhức mỏi, trừ phong thấp, hoạt huyết và giảm đau rất hiệu quả. Ngoài ra, Rượu mỏ qua còn có tác dụng rất tốt với cánh mày râu bởi nó tăng sinh lực cho phái mạnh.

Tuy nhiên, du khách khi sử dụng Rượu mỏ qua cũng cần chú ý liều lượng để đảm bảo tác dụng. Trong các bữa ăn chỉ uống từ 1 đến 2 ly nhỏ. Không uống Rượu mỏ qua khi bụng đói. Có như thế Rượu mỏ qua mới phát huy tác dụng.

Nếu đến tham quan Hà Tiên thì bạn không nên bỏ qua việc mua 1 vài chai Rượu mỏ qua làm quà cho bạn bè, người thân. Bởi Rượu mỏ qua là một trong những vị thuốc quý, đặc sản Hà Tiên, góp phần thêm vẻ độc đáo cho ẩm thực Hà Tiên đầy bạn.

Rừng Tràm

Nhớ thời gian làm việc cho nhà máy xi măng Hà Tiên, quận Kiên Lương, tỉnh Kiên Giang.

