

Bông súng mùa nước nổi

Miền Tây những ngày này bước vào mùa nước nổi, đây là dịp người dân bản xứ khai thác hiệu quả sản vật để chế biến những món ăn ngon trong đó không thể không kể đến món bông súng.



Hái bông súng mùa nước nổi.

Bông súng là loài cây dại mọc nơi ao hồ hoặc ở những thửa ruộng thấp vào mùa nước nổi ở miền Tây. Loài cây này vươn lên theo nước lũ, nước càng dâng cao thì cuống lá, cọng càng dài. Lá trải rộng trên mặt nước và hoa màu trắng hay màu hồng vươn lên khỏi mặt nước trông rất đẹp.



Cứ vào mùa lũ người dân ở hai tỉnh An Giang và Đồng Tháp lại sang các cánh đồng giáp biên giới Campuchia để hái bông súng đồng mang về tiêu thụ cho cả đồng bằng sông Cửu Long.





Chị Ngô Thị Đậu, ở xã Khánh An, huyện An Phú, An Giang, cho biết gia đình chị có 5 người mỗi buổi sáng chạy chiếc võ lãi sang đồng Campuchia để hái bông súng, chiều đưa về chợ bán mỗi ngày kiếm từ 200 đến 300 nghìn đồng.



Hàng năm vào nước lũ kéo dài 4-5 tháng, bông súng mọc và trở bông rất đẹp, làm trắng xóa cả cánh đồng bao la. Súng là loại "thủy mộc" không ai gieo hoặc chăm sóc mà vẫn xanh tốt. Nước lũ lên tới đâu bông súng sẽ mọc nhồi lên mặt nước theo tới đó. Thông thường nước lũ miền Tây ngập trên cánh đồng khoảng 4-5 m, thì cọng bông súng cũng mọc dài theo cỡ đó.



Bông sừng dài quá, để dễ di chuyển người dân phải khoanh tròn lại cứ 10 sợi vào một bó.





Đưa bông sún từ ghe lên bờ để bán.



Em Huỳnh Bích Trân, ở Tân Hồng - Đồng Tháp chở bông súng trên xe đạp bán dạo các nơi. Mỗi ngày em bán trên 100 bó bông súng, giá mỗi bó 2.000-3.000 đồng.



Nếu vận chuyển bằng xe ba gác thì bông súng không phải cuộn tròn.



Thông thường bông súng chỉ lấy cọng làm món ăn. Hái bông súng là nhổ cọng hoa bó lại mang về. Cọng bông súng thường to, mọng nước có thể làm được nhiều món ăn mang đậm hương vị đồng quê.

Mặn mà bông súng kho.



Dân dã nhất là bông súng muối làm dưa dúng để kho với cá, thịt rất ngon. Khi ăn thực khác sẽ cảm nhận được vị ngọt thanh trong từng cọng bông súng muối vừa dai vừa mặn mà. Bên cạnh món bông súng muối thì món gỏi (nộm) bông súng cũng dễ làm nhưng lại là lạ thơm ngon. Để có món gỏi trước tiên cọng bông súng tước vỏ, rửa sạch ngắt thành đoạn ngắn, vắt chanh vào trộn đều cho mềm rồi gấp ra đĩa. Dầu ăn phi hành chín thơm cho thêm ít da heo xắt lát nhỏ và tôm khô, thêm chút gia vị cho thật thấm rồi chan đều lên đĩa gỏi.

Sau đó rắc một ít đậu phộng rang giã nhỏ và vài cọng rau thơm. Chuẩn bị một chén nước mắm ớt tỏi tùy khẩu vị là đã có món gỏi bông súng ngon tuyệt. Ăn món gỏi bông súng, người ăn cảm nhận được vị ngọt của phù sa và mát lạnh của sông nước đồng quê trong từng cọng bông súng. Nếu có thêm vị cay cay nồng nồng của đế nếp Gò Đen nữa thì món gỏi bông súng đã để lại trong lòng thực khách một hương vị nhớ đời của đặc sản miền Tây

Ngon ngọt với gỏi bông súng.

Dù không được xếp vào những món ăn quý tộc, nhưng bông súng luộc chấm mắm kho đã có mặt từ rất sớm trong bữa ăn của đại bộ phận dân nông thôn miệt vườn. Đây là món ăn dễ làm, không tốn kém nhiều lại mang đậm hương vị đồng quê từ các thứ dùng làm món nên để lại ấn tượng sâu đậm trong ký ức người dân quê, đặc biệt với những ai lần đầu thưởng thức.

Có thể nói vị ngọt mát lạnh, giòn tan đã tạo nên một cảm giác dung dị, thư thái cho những ai thưởng thức những món ăn được chế biến từ bông súng. Với mỗi người nơi thôn quê bông súng như là món quà đặc biệt mà thiên nhiên ưu đãi cho con người sống nơi đồng nội, bởi nơi nào có nước là có bông súng.

