

Hái 'bông súng ma' trong đêm ở miền Tây

Vì chỉ nở vào ban đêm vào mùa nước nổi nên loài hoa đặc sản này còn được gọi với cái tên “bông súng ma”.



Con nước về tràn đồng mang theo những hạt phù sa trĩu nặng và vô vàn sản vật tự nhiên, cá tôm đầy ắp khoang xuống. Những vạt bông súng đua nhau nở trên cánh đồng khi nước lũ đi qua. Những bông điên điển vàng tươi khoe sắc trong nắng mới.



Những bữa cơm nghèo cũng bớt phần đạm bạc vì vẫn còn đó những cánh đồng ngập nước mênh mông chờ đón những cuộc mưa sinh của vạn vật. Mùa nước nổi năm nay về miền Tây dầu có muện màng nhưng vẫn làm ấm lòng người dân miền sông nước, ngóng trông, thương nhớ.



Gần 20 năm qua, chị Lý sống bằng nghề hái bông súng trong mùa nước nổi.

Mùa nước nổi đã trở thành thông lệ, như một người bạn thân quen của người dân miền Tây sông nước. Hằng năm, cứ sau Tết Đoan Ngọ (mùng 5 tháng 5 Âm Lịch) là con nước bắt đầu quay, chuyển từ màu xanh sang đỏ gạch, người miền Tây gọi là “nước son”. Đó là dấu hiệu mùa nước nổi đang về.



Theo kinh nghiệm của những người lớn tuổi, “tháng Bảy nước nhảy khỏi bờ”. Vậy mà, Rằm tháng Bảy năm nay, con nước không chịu... nhảy khỏi bờ, vẫn lè tè, lấp xấp dưới chân đê. Người dân sống nghề chài lưới ở miền Tây lại bị con nước lỗi hẹn.



Những cuộc mưu sinh mùa nước nổi của hàng chục nghìn người rơi vào bế tắc, bởi mọi sự chuẩn bị, lợp, lưới, lú, dớn... đều phải mua sắm từ đầu mùa. Vậy mới có chuyện “nghèo vì con nước không lên”. Vậy mới thấy, người miền Tây ngóng trông con nước nổi như ngóng một người bạn đi xa, mỗi năm đến hẹn, mà chưa thấy bóng dáng tìm về là lòng dạ bồi hồi, băng khuâng khó tả. Nỗi nhớ mùa nước nổi miền Tây càng da diết hơn, bởi con nước đã một lần lỡ hẹn năm ngoái. Bao nhiêu hồi hộp, chờ mong, dồn hết cho năm



Vậy mà, đầu mùa, hỏi thăm anh bạn ở ven vùng biên giới Tây Nam, nơi đón những dòng nước đầu tiên từ thượng nguồn đổ về thị xã Hồng Ngự, tỉnh Đồng Tháp, giọng bạn buồn buồn: “Minh chỉ mua được 2 kg cá linh non biếu tặng bạn bè, dẫu ở ngay đầu nguồn lũ. Năm nay, nước còn thấp hơn năm ngoái”. Tôi mừng tượng một viễn cảnh không mấy đẹp. Những năm sau, có còn mùa nước nổi đồng bằng, đúng nghĩa!?



Bất chợt, con nước cuồn cuộn đổ về trên những dòng sông biên giới tây nam. Vào giữa tháng 9, thì từ muôn phương, vạn nẻo, nước mới chịu ùa về những dòng sông, tràn cả lên những cánh đồng ven biên giới còn nguyên mùi gốc rạ. Nhiều người bảo, nếu con nước không về bất chợt, thì đồng bằng sông Cửu Long sẽ lập nên hai kỷ lục, trong năm nay. Kỷ lục về cơn hạn “bà chằng” kinh khủng nhất lịch sử trong vòng 90 năm qua. Và kỷ lục về mực nước lũ thấp nhất miền Tây, sém chút nữa là xác lập. Chỉ trong vòng một tháng, mực nước dâng cao cả thước, trên đồng. Nước nổi về dầu muện màng vẫn không quên hào phóng mang theo phù sa trĩu nặng vun bồi cho những cánh đồng ven biên giới và cá tôm, sản vật của riêng mình...



Từ sông Sở Thượng, chiếc ca-nô lướt qua mấy đoạn sông lớn, rẽ vào ngã ba vàm Xếp, tiếp tục vượt mấy khúc kênh ngoằn ngoèo nữa hướng về đồng lũ. Hơn 4 giờ sáng, chúng tôi có mặt trên cánh đồng nước nổi xã Bình Thạnh, thị xã Hồng Ngự, tỉnh Đồng Tháp. Không gian tối đen, những đóm sáng le lói đặng xa.

Ông Út Bắc, ngư dân hơn hai mươi năm sống bằng nghề dón lưới mùa nước nổi ở nơi này, quả quyết, mỗi đóm sáng là một xuồng câu, lưới của vạn chài làm nghề hạ bạc. Theo lời ông Út Bắc, nước về tuy muộn nhưng cũng giúp cho tôm cá có nơi để sinh sôi, nảy nở. Nước về, tôm cá cũng về theo. Cho nên, trên cánh đồng ngập nước của xã Bình Thạnh bây giờ ken kín những đường dón lưới, đường ven nuôi tôm mùa nước nổi và còn là điểm hẹn của những ngư dân khắp miệt Cửu Long tụ hội, mưu sinh.

Ông Út Bắc vung cánh tay quét ngang một vùng rộng lớn phía trước tầm nhìn, bảo, sở dĩ có nhiều tôm cá là vì cánh đồng này giáp với cánh đồng ngập lũ xã Sà đách (Sdach), huyện Sà đách, tỉnh Pray-veng của Cam-pu-chia. Khi con nước tràn đồng, các cánh đồng biên giới nối liền nhau, mênh mông như biển cả. Chỉ có những người dân địa phương và bộ đội biên phòng mới có thể nhận ra đường biên giới, là rặng cây vươn lên giữa cánh đồng ngập nước, làm cột mốc. Ngư dân chỉ đánh bắt trên cánh đồng ngập lũ nước nhà. Bởi sự giao thoa mặt nước, tôm cá trên đồng bạn theo con nước dập diu xuôi về các cánh đồng lân cận, đánh bắt trúng mắc ham.



Đâu chỉ trên đồng, dưới sông, kênh, rạch cũng lắm tôm, nhiều cá. Ngư dân Lê Văn Đáng khoe: *“Tôi đặt tám cái dớn lưới dày trên đồng để bắt cá linh và bốn cái dớn thưa dưới sông kiếm thêm tôm, cá lớn”*. Hôm gặp anh Đáng trên sông cũng là lúc anh dỡ chiếc dớn lưới cuối cùng. Vừa kéo chiếc túi lưới lên khỏi mặt nước, mấy con cá mè hoa to hơn cả bàn tay đã nhảy tung tăng. Trên xuồng, chiếc thùng nhựa loại gần hai chục lít chật cứng cá linh vừa đổ được.

Giờ chiếc khoang đọt xuồng lên, anh Đáng khoe, đó là chiến lợi phẩm của một đêm, thức sớm chẳng uổng tí nào. *“Bữa nay kiếm bộn, vài trăm ngàn là cái chắc. Mùa nước nổi năm nào tui cũng kiếm vài chục triệu đồng từ nghề đặt dớn lưới này, sống khỏe re”*, ngư dân 45 tuổi có nước da rám nắng hơn hờ khoe. Khi mặt trời bắt đầu trôi lên khỏi đọt sào, rải những tia nắng đầu tiên xuống cánh đồng ngập nước cũng là lúc công việc của ngư dân phải hoàn tất. Họ cho xuồng di chuyển, hướng thẳng về phía chợ Bình Thạnh hoặc mấy bến chợ quê để kịp cân cá cho cánh bạn hàng.

Tôi bám theo cánh xuồng câu dớn đến chợ Bình Thạnh, thị xã Hồng Ngự, tỉnh Đồng Tháp, nằm ven Quốc Lộ 30. Chạy dọc tuyến quốc lộ này về phía thượng nguồn, vẫn còn nhiều chợ “chòm hòm” (ngồi xổm) nhóm họp ven đường. Chủ yếu là sản vật tự nhiên do người dân khai thác được trong mùa nước nổi như: cá tôm, cua, ốc, rắn, lươn, bông súng, bông điên điển... Tôi thật sự bất ngờ với cảnh họp chợ vô cùng nhộn nhịp ở nơi đây. Tại chợ Bình Thạnh, cơ man là cá.



Hàng chục loại cá đồng của mùa nước nổi, mà nhiều nhất vẫn là cá linh. Vừa đổ túi cá linh còn nhảy soi sỏi ra thau, bà Nguyễn Thị Bàng đơn đã mời khách. Bà Bàng nói, nhà bà hơn chục năm làm nghề đặt dớn lười cá linh. “Cứ tưởng năm nay lỗ vốn, vì đầu mùa nước nổi bỏ ra cả chục triệu đồng mua lười, mua xuống. Khi con nước không chịu tràn đồng, vợ chồng tui đã định đem dớn lười gác lên xó bếp. Nào ngờ, con nước đột ngột dâng cao. Ông nhà tui đem dớn ra đồng đặt thử, không ngờ cá chạy mắc ham. Mỗi bữa đổ vài chục ký, đem chợ bán cũng mấy trăm ngàn đồng, sống khỏe qua mùa nước nổi”, bà vui vẻ kể.



Bốn chiếc xuồng cui lạt đụt rời khỏi bến, khi đồng hồ điểm 4 giờ. Công việc này đã trở nên quen thuộc với những dân chài trong mùa nước nổi, hằng năm. Đêm nay, mưa bắt chợt ập về. Mưa như trút nước. Nhưng không vì thế mà ngăn được những cuộc mưu sinh âm thầm diễn ra trên cánh đồng biên giới.



Từ bến sông này, họ vượt dòng nước xiết trên kênh Vĩnh Tế rồi len lỏi sâu vô cánh đồng ngập lũ. Bóng họ khuất dần trong màn đêm. Tôi chỉ còn nghe tiếng gió rít rào rào. Tiếng mưa xé nát màn đêm tĩnh mịch. Tiếng máy nổ dần xa rồi mất hút. Tôi không được theo xuồng, trong đêm nay. Bởi theo lời chị Lý, trên cánh đồng ngập lũ có lắm chuyện bất ngờ. Chỉ cần trong mưa xuất hiện thêm giông, thì cánh đồng lũ hiền hòa bỗng trở thành biển dữ, sinh mạng con người thoát trở nên mong manh. Với họ, dẫu gió mưa, buốt lạnh cũng không hề gì. “Hổng sao. Quen rồi!”, chị nói trước khi chiếc máy đuôi tôm rồ ga đẩy xuồng lao đi trong bóng tối. Tôi tần ngần dưới bến sông. Họ như những “thân cò” bị bõm trong những cơn mưa trút nước. Cuộc mưu sinh đâu có dễ dàng...



Xuồng chị Lý là chiếc đầu tiên về cập bến trên dòng kênh Vĩnh Tế. Tôi chạy ào xuồng bên sông. Gương mặt khắc khổ của chị vụt tươi rói, dưới vành nón lá sần cũ phai màu. “Chiến lợi phẩm” khá nhiều: Một xuồng đầy bông súng khoe cánh trắng tinh khô trong nắng mới. Đầy xuồng cập bến, chị kể, đêm qua mưa lớn quá, cánh xuồng cui đi hái bông súng phải dạt vào mấy đường dớn để có chỗ đậu neo. *“Giữa đồng không mông quạnh, nếu gặp phải mưa to gió lớn thì chỉ biết bám víu mấy những rặng cây, tránh sóng. Mưa nhỏ thì dầm mình hái bông súng để về kịp chuyến trong buổi sáng mai. Nếu mưa lớn quá thì phải tìm nơi trú ẩn, khi nào bớt hay tạnh mưa mới hái tiếp”*, chị Lý cho hay.





Chị Lý là một trong bốn người ở xóm Bà Bài, xã Vĩnh Tế, TP Châu Đốc, tỉnh An Giang bám víu nghề hái bông súng ma trong mùa nước nổi. Loại rau đồng nước này là đặc sản trứ danh mùa nước nổi miền Tây.



Theo kinh nghiệm của những bậc cao niên sống hai bên bờ kênh Vĩnh Tế, bông súng ma có sức sống tiềm tàng và mãnh liệt. Chỉ chờ con nước tràn đồng là những hạt mầm ẩn trong lớp đất khô cằn, sinh sôi phát triển. Nước dâng tới đâu, cọng bông súng cao theo tới đó rồi vượt lên khỏi mặt nước, khoe những cánh hoa tươi trong nắng gió. Loài rau đồng nước hoang dại này cũng là nguồn mưu sinh của rất nhiều gia đình nghèo ở ven biên giới.

Như gia đình chị Lý, gần 20 năm gắn bó với nghề hái bông súng ma trong mùa nước nổi. *“Dẫu phải thức khuya, dậy sớm và cực khổ nhưng nghề hái bông súng ma giúp cuộc sống tôi ổn định suốt mấy tháng, mùa nước nổi. Mỗi ngày, thu nhập cũng được trăm mấy, gần hai trăm ngàn đồng”,* chị Lý thổ lộ. Chị Pha, hàng xóm cũng là “đồng nghiệp” với chị Lý, cho biết, bông súng ma mọc thành từng vạt lớn trên cánh đồng biên giới ngập lũ của xã Vĩnh Tế. Từ bờ kênh Vĩnh Tế, tới khu vực hái bông súng ma độ cỡ hơn cây số, đường chim bay. *“Cánh đồng này giáp với cánh đồng của nước bạn Cam-pu-chia. Năm nào cũng vậy, cánh đồng bông súng thu hút hàng chục xuồng ghe của người dân sống bên bờ kênh biên giới tụ hội, mưu sinh”,* chị Pha nói.



Chiều về, mặt trời buông những tia nắng cuối cùng trên cánh đồng biên giới mênh mông nước đổ, rồi khuất dần sau rặng Thất Sơn. Chị Lý hái vội những chùm bông điên điển vàng ươm, mớ bông súng ma, rau muống đồng, cá linh, nấu nồi canh chua. Khói bếp chiều quê lãng đãng tựa sương giăng.



Nồi cơm sôi đầy tung chiếc nắp vung trên bếp củi. Nồi canh chua thơm lừng, nghi ngút khói. Chị mời tôi ăn bữa cơm đạm bạc của mùa nước nổi, mà sao thấy nghe lòng mình ấm áp lạ thường. Đồng chiều biên giới trôi lên bản hòa ca của gió, của nước, của chim muông, réo rắt.



Một loại hoa súng tại miền Trung Việt Nam



Water Lily of at Sambalpur



Súng trắng Châu Âu (Nymphaea alba)





Yellow water lily
Nymphaea mexicana
Photo by Ann Murray
© 2002 University of Florida



Yellow water lily
Nymphaea mexicana
Photo by Ann Murray
© 2002 University of Florida





Phuonglovejesus

Bông súng trắng Water Lily , *Nymphaea tetragona*



Bông súng tím





Chi Súng (danh pháp khoa học: **Nymphaea**) là một chi chứa các loài thực vật thủy sinh thuộc họ Súng (*Nymphaeaceae*). Tên gọi thông thường của các loài trong chi này, được chia sẻ cùng với một số chi khác trong họ này, là **súng**. Các lá của chi *Nymphaea* có vết khía chữ V nổi từ mép lá tới cuống lá, giữa khu vực trung tâm. Chi này có khoảng 50 loài, với sự phân bố rộng khắp thế giới.

Chi này có quan hệ họ hàng gần với chi *Nuphar*, chúng khác nhau ở chỗ là các cánh hoa của chi *Nymphaea* lớn hơn nhiều so với các lá đài của đài hoa, trong khi ở chi *Nuphar* thì các cánh hoa lại nhỏ hơn so với các lá đài màu vàng (4-6 lá). Quả khi chín cũng khác nhau, với quả của chi *Nymphaea* chìm xuống dưới mặt nước ngay sau khi hoa khép lại, trong khi quả của chi *Nuphar* lại ở trên mặt nước cho đến khi chín.

Người Ai Cập cổ đại sùng kính hoa súng sông Nin, hay *hoa sen* như họ gọi nó. Súng xanh Ai Cập (*Nymphaea caerulea*), nở hoa vào buổi sáng và sau đó chìm xuống dưới mặt nước vào lúc chiều tối. Súng trắng Ai Cập (*Nymphaea lotus*) lại nở hoa vào buổi đêm và khép lại vào buổi sáng. Các dấu tích của cả hai loại hoa này đều được tìm thấy trong lăng mộ của Ramesses II.

Các loài súng không có quan hệ họ hàng gì với các loài Loa Kèn (Huệ Tây) thuộc họ Loa Kèn (*Liliaceae*), bộ Loa Kèn (*Liliales*) mặc dù tên gọi bằng tiếng Anh của chúng là *Water Lily* (Huệ nước). Chúng cũng không có quan hệ họ hàng gì với các loài hoa sen thực sự thuộc chi *Nelumbo*, là các loài hoa được sử dụng trong ẩm thực tại khu vực Châu Á cũng như là loại hoa linh thiêng của đạo Hindu và đạo Phật.

Nhiều loại hoa súng thông thường trong các khu vườn thủy sinh thực chất là các giống lai ghép.

Việt Nam

Các loài cây này sống lâu năm, mọc hoang dại trong ao, mương, kênh, rạch, lán nước, bầu trũng khắp mọi khu vực của Việt Nam. Vùng Đồng Tháp Mười có nhiều bông súng nhất Việt Nam. Hiện tại, việc khai thác loài hoa này còn tự phát, chưa có quy hoạch. Tuy nhiên các loài cây này có khả năng tái sinh mạnh. Chưa thấy tài liệu nào thống kê tại Việt Nam có bao nhiêu loài súng, mặc dù có một số tài liệu nói rằng có khoảng 5 loài. Trong một số tài liệu có nhắc tới súng lam (*Nymphaea stellata* = *Nymphaea nouchali*?), súng đỏ (*Nymphaea rubra*), súng trắng (*Nymphaea lotus* = *Nymphaea pubescens*?) v.v.....

Tại các chợ ở miền Tây Nam Bộ, có thể thấy bán những bó cọng bông súng mập mập nâu nâu mang bông có màu tím nhạt, cuộn tròn, tươi rói. Bông súng cắt khúc có thể được thưởng thức bằng cách chấm mắm kho, trộn gỏi, hay ăn sống, cũng như có thể xào, nấu canh.

Bông súng

Về Đồng Tháp Mười mùa nước rút, ta không khỏi ngỡ ngàng trên những cánh đồng lúa ngày nào bỗng xuất hiện một rừng hoa trắng hoang sơ. Thoạt nhìn, nó giống như hàng triệu con cò trắng đang lặn lẽ tìm mồi, xếp hàng thẳng tắp tận cuối chân trời - Bông súng.

Nước rút là thời điểm bông súng nở rộ. Bông súng có rất nhiều loại: súng tím, súng trắng, súng chỉ,,, gần đây còn có những loại súng được các nghệ nhân lai tạo hoặc mang từ nước ngoài về trồng trong chậu làm cảnh, rất đẹp, không thua gì bông sen. Tuy nhiên, bông súng có bông màu trắng là chiếm ưu thế, chúng mọc chen chúc nhau, nở hoa dày đặc, ngút ngàn một khoảng không gian. Đêm xuống, ánh trăng mờ màng lan tỏa khắp cánh đồng quê. Ánh trăng bàng bạc tạo cho ta cảm giác như cả một khoảng trời toàn màu trắng.

Khi nhỏ bông súng, người ta chỉ nhỏ những cọng có bông trên đầu, nó ngon hơn những cọng lá. Bông súng đem về được quấn thành từng khoanh tròn mỗi khoanh khoảng 10 - 20 cọng, bán 1,000 - 2,000 đồng một khoanh, tuy giá không cao nhưng với số lượng nhiều người nông dân cũng thu được số tiền kha khá.

Cọng bông súng nấu canh chua với bông điên điển cá rô đồng hoặc cá linh, ăn sống với mắm kho đều tuyệt. Nó giòn, có vị ngọt, chan chát cái vị đất nhiễm phèn quanh năm là một đặc trưng không thể nào quên.

*Muốn ăn bông súng mắm kho,
Thì vô Đồng Tháp ăn cho đã thèm.*

Câu ca dao vừa quen, vừa lạ. Quen ở chỗ, nó xuất phát từ những vùng quê vốn dĩ mộc mạc, chân chất bao đời, từ cuộc sống bình dị của người dân nước lợ, đồng chua; nó lạ ở chỗ Đồng Tháp Mười không chỉ có bông súng, bông sen mà còn nhiều thứ khác, và khi người ta lại xếp vào 'top' những món ăn đặc sản. Trong các loại bông súng, lạ nhất có lẽ là bông súng chỉ, bởi nó ít được người ta biết đến, nếu chưa một lần về Đồng Tháp Mười.

Bông súng chỉ mọc chủ yếu trên vùng đất ngập phèn và phổ biến ở những dòng kinh cạn, nước trong. Sở dĩ nó có tên là bông súng chỉ, là vì nó có cọng rất nhỏ, dài ngoằn ngoèo và mỏng mang như sợi chỉ. Cọng súng chỉ màu đỏ tím, lá nhỏ cỡ bàn tay xòe có hai mặt với hai màu khác nhau: mặt trên màu xanh và mặt dưới màu tím. Sức sống của nó rất mãnh liệt, có mặt hầu như quanh năm, đôi khi nó còn gây khó chịu cho người chèo xuồng và ghe máy đuôi tôm. Nếu bạn lỡ đi xuồng vào những chỗ con kinh có bông súng chỉ mọc, bạn chỉ có một cách duy nhất là dùng sào mà chống, bởi mái dầm cứ luôn vướng víu lớp chỉ dày đặt, rất khó xoay sở; nếu là máy đuôi tôm thì chân vịt dễ bị chúng cuộn lại, đứng máy.

Mặc dù phiền phức như vậy, nhưng bông súng chỉ lại là người bạn thân thiết của người bản xứ. Những lúc thất ngật, người dân nơi đây chỉ cần lội xuống kinh, quơ vớt một nắm cọng bông súng non, là có ngay bữa cơm chắc bụng với vài con cá rô rùng kho tiêu. Nhưng đúng điệu nhất vẫn là bông súng, mắm kho. Cụm từ bông súng, mắm kho đúng nghĩa nhất là trong trường hợp này, chỉ cần vài trăm gram mắm cá linh, ít con cá rô non, mớ đậu bắp hay cà tím là có nồi lẩu ngon ăn với bông súng chỉ. Điều hấp dẫn bạn ở đây không đơn thuần là món ăn lạ, mà nó làm xao xuyến lòng người ở chỗ tình cảm chân chất của người dân miền khách. Bông súng chỉ không có bán ở ngoài chợ, bạn có thể lội rùng hái nó, nâng niu trên tay, lựa những cọng non nà lá xoắn tròn, rửa sạch và thưởng thức.

Có nghe được cái vị chan chát đặc trưng của vùng phèn tan trên đầu lưỡi, mới thấy được nét dân dã của người dân quê Đồng Tháp.

Nhật Linh

Vẻ Đẹp Bông Súng Trong Hồ Trần Hoa Khá

Trong đợt nhà Văn hóa lao động tỉnh Bình Định tổ chức Cuộc thi vẽ tranh thiếu nhi lần thứ II - năm 2011. Trong thời gian chờ các em thiếu nhi thi vẽ tranh, chúng tôi ra quán cà phê bên cạnh ngôi giải khát. Tình cờ tôi phát hiện phía bên trong quán có một hồ nước trang trí thật đẹp. Giữa hồ được đặt những chiếc ghè sành phun nước và bên dưới có những bông hoa súng với màu sắc thật đẹp. Được biết, đây là loại hoa súng có nguồn gốc từ Thái Lan mang về.

Mời các bạn thưởng thức hình ảnh những bông hoa súng mà tôi đã chụp tại quán này.





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. 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 dùng 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 nộm bông súng cũng dễ làm nhưng lại là lạ thơm ngon.

Để có món nộm 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 nộm. 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 nộm bông súng ngon tuyệt. Ăn món nộm 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.



Ngon ngọt với nộm 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.

Thanh Ly