

Hương vị miền Tây mùa nước nổi

THS. VÕ THỊ NGỌC GIÀU*



HÀNG NĂM CỨ VÀO ĐỘ THÁNG 8, THÁNG 9 ĐẾN HẾT THÁNG 11, NƯỚC LŨ ĐẦU NGUỒN LẠI TRÀN VỀ TRÊN NHỮNG CÁNH ĐỒNG NGẬP NƯỚC VÙNG ĐỒNG THÁP MƯỜI VÀ TỨ GIÁC LONG XUYÊN. NƯỚC LÊN KHIẾN CHO CUỘC SỐNG CỦA NGƯỜI DÂN PHẢI LONG ĐONG, VẮT VÃ, NHƯNG BÙ LẠI MÙA NƯỚC NỔI CUNG CẤP LƯỢNG PHÙ SA MÀU MỠ VÀ MANG ĐẾN CHO SÔNG NƯỚC MIỀN TÂY MỘT CẢNH SẮC TƯƠI MỚI VÀ MỘT NGUỒN THỦY SẢN DỒI DÀO. TỪ ĐÓ ĐÃ LÀM NÊN NÉT VĂN HÓA ẨM THỰC ĐẶC SẮC ĐẬM CHẤT MIỀN TÂY, TẠO SỨC HÚT KHÓ QUÊN ĐỐI VỚI DU KHÁCH.



Mùa hoa súng An Giang. Ảnh: Nguyễn Thanh Hải

Không biết từ bao giờ cá linh đã trở thành món ăn đặc trưng nhất của mùa nước nổi, là món quà mà thượng nguồn Mê Kông dành tặng cho khu vực hạ nguồn. Cá linh ngon nhất vào đầu mùa, lúc đó cá còn non, xương mềm, thịt ngọt, bụng lại có chút mỡ nên rất thơm ngon và béo ngậy. Con nước càng dâng cao, cá linh lại về càng nhiều. Từ con cá linh người dân đồng bằng sông Cửu Long đã chế biến ra những món ăn phong phú, mà nổi tiếng nhất là món canh chua cá linh bông điên điển. Như một sự hữu duyên, bông điên điển đầu mùa cũng thơm, bùi và giòn hơn những thời điểm khác. Người ta thường chọn bông điên điển còn tươi, chưa bung cánh, khi ăn vừa giòn vừa có hương thơm nhẹ. Những con cá tươi rói béo tròn được làm sạch để ráo.

Nước dùng có thể ninh bằng xương heo để lấy vị ngọt hoặc thêm nước dừa tươi để tăng vị thanh mát. Tuy chỉ là một món ăn dân dã nhưng canh chua cá linh bông điên điển chinh phục người ăn bằng vị béo ngậy của cá linh non, vị chua chua của me, vị cay nồng của ớt, vị thơm giòn của bông điên điển quyện với hương vị đậm đà của nước mắm.

Nếu canh chua cá linh bông điên điển được xem là món ăn kinh điển thì món bông súng mắm kho lại hội tụ tất cả tinh túy của hương đồng gió nội mà bất cứ ai được nếm thử đều phải xuyết xoa, trầm trồ. Nam Bộ là vùng đất lúa đầy đồng, cá đầy sông. Cá tươi ăn không hết thì được làm mắm để ăn dần. Mùa nào người dân nơi đây cũng có thể làm mắm, nhưng hấp dẫn nhất phải kể đến mùa nước nổi, vì mùa này cá rất phong phú cả về chủng loại lẫn số lượng. Bông súng cũng là loại nguyên liệu đặc trưng chỉ có vào mùa nước nổi. Đây là loại cây dại mọc ở ao hồ, vùng đất trũng ngập nước. Những mắm bông súng chôn vùi trong đất, đợi nước phù sa

*Trường Đại học Tiền Giang



Biểu diễn cá lóc bay. Ảnh: Nguyễn Hoàng Trọng



Món cá lóc nướng trui



Món bông súng mắm kho

vươn dậy tô điểm cho đồng quê thêm hương sắc. Nước dăng tới đâu, bông súng vươn mình tới đó. Nước lữ càng cuộn đỏ phù sa, thân bông súng càng mập, lá càng to.

Theo những người sành ăn thì có bông súng phải có mắm kho. Muốn có món mắm kho ngon thì phải được nấu từ loại mắm ngon. Mắm kho phải là mắm cá sặc đồng hoặc cá linh, thường được ngâm trong hũ bằng sành, mắm giở ra có màu đỏ thẫm, thơm lừng. Nếu nấu chung với nước dứa thì càng ngon, nước dùng càng thơm và đậm đà. Nấu mắm là một quá trình rất công phu và khéo léo. Mắm lấy ra cho vào trong nồi nấu xấp

nước cho rã ra rồi lược bỏ xương lấy nước, sau đó bắc nước vừa lược vào nồi nấu lại, thêm muối, bột ngọt, cà, ớt và sả rồi tiếp tục cho cá rô đồng, cá lóc hay tép đất, thịt ba rọi vào. Khi nồi mắm sôi được một lúc, trút mắm vào cho sôi bùng, vớt bọt rồi nhắc xuống... Để bông súng giòn và ngon người ta thường ăn kèm với mắm kho như một loại rau sống chứ không cho vào nồi một lượt theo kiểu ăn lẩu. Bên cạnh bông súng, tùy theo sở thích của từng người mà rau ăn kèm được dùng rất đa dạng, nào là rau muống, rau nhút, tai tượng, rau má...

Ngoài hai món ăn trên, cá lóc nướng trui cũng là món ăn gắn bó lâu đời với người dân miền Tây. Cá lóc nướng trui ăn ngọt nhất khi được kết hợp với lá sen non. Lá sen được chọn để cuốn cá lóc phải là những chiếc lá non vừa nhô lên mặt nước, được hái vào lúc sáng sớm khi còn ngậm sương đêm, hai mép lá cuộn tròn vào giữa tươi roi rói. Lá sen giòn, có vị chần chát, nhân nhân làm bớt mùi tanh của cá. Lá sen non cuốn cá chấm nước mắm me là đặc sắc nhất. Nước mắm me ngon phải sền sệt, có vị chua của me, vị cay của ớt, vị ngọt của đường và thơm nồng của tỏi. Món ăn dân dã này xuất hiện từ thuở hoang sơ nhưng đến nay vẫn còn được ưa chuộng bởi lẽ nó đơn giản, dễ làm lại giữ được trọn vẹn vị và chất ngọt của cá.

Đến với vùng đồng bằng sông Cửu Long vào mùa nước nổi, du khách còn được thưởng thức rất nhiều món ăn độc đáo, hấp dẫn khác như: bánh xèo bông điên điển, cá linh kho mía, cá linh nhúng giấm bông điên điển, gỏi sấu dàu cá sặc, chuột đồng khìa nước dứa, chuột đồng quay lu, ốc luộc cơm mẻ, lươn um rau ngổ hay những món ngon từ rắn như rắn nấu cháo đậu xanh, rắn xào xả ớt, rắn hầm xả... Mỗi một món ăn đều mang hương vị hấp dẫn và không kém phần độc đáo.

Ngày nay, các món ăn mùa nước nổi là một phần không thể thiếu trong các tour du lịch về miền Tây. Các công ty lữ hành đã khai thác ẩm thực mùa nước nổi như một điểm nhấn để tạo nên tính khác biệt cho sản phẩm du lịch vùng đồng bằng sông Cửu Long. Món ăn mùa nước nổi tuy bình dị, dân dã nhưng thấm đượm tình đất, tình người Nam Bộ, có lẽ vì thế mà đi sâu vào lòng biết bao du khách thập phương. ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

1. Mai Khôi, Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Nam, NXB Thanh niên, 2001.
2. Nguyễn Thị Diệu Thảo, Các món ăn miền Nam được ưa chuộng, NXB Phụ Nữ, 2003...