Món ăn dân dã

Bông điên điển Món ngon mùa nước nổi

Hương vị miền Nam

Bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc

Dồi lươn rim nước cốt dừa

Bún mắm

Bún nước lèo Sóc Trăng

Nem lai Vung

Cốm dẹp

Bưởi Tân Triều

Mỗi năm, cứ vào đầu mùa nước nổi, nơi các bờ sông, bờ rạch, bờ ruộng, những cây điên điển chết héo từ những tháng ngày nào tự nhiên xanh tươi trở lại làm đẹp thêm phong cảnh Đồng bằng sông Cửu Long. Chừng một vài tháng sau, khi con nước tràn ngập các bờ sông, bờ ruộng, cũng là lúc điên điển trổ đầy cành những đóa hoa vàng rực màu nắng phương Nam, phất phơ trong ngọn gió hoặc rũ oằn trong những cơn mưa

Trước đây không lâu, người nông dân nghèo khổ dùng bông điên điển nấu cháo cầm cự với cơn đói của những tháng ngày không có khả năng kiếm được tiền. Ngày nay, với những người nghèo, bông điên điển giúp họ có thêm thu nhập bên cạnh việc đánh bắt cá, tép trên những cánh đồng trắng xóa một màu nước nổi. Nhưng để trở thành món ngon, cách giản dị nhất là người ta dùng bông điên điển làm dưa. Chỉ cần ngâm bông điên điển đã lặt rửa sạch với giá sống trong nước muối có độ mặn vừa chuẩn, chừng ba ngày sau là đã có một dĩa dưa vừa chua vừa giòn chấm với nước tương giằm ớt ăn đã ngon mà chấm với cá hoặc thịt kho lại càng ngon hơn.

…………………

Bông điên điển cũng còn được dùng để nấu canh chua cá rô, xào tép, làm nhưn bánh xèo,... cho ta những món ăn vừa ngon vừa ngọt vừa giòn giòn. Ngon là vậy nhưng sao tôi vẫn nhớ đến dĩa mắm chay bông điên điển của những ngày còn đi học ở Sài Gòn trước năm 1975, trong quán “cơm xã hội” do một thánh thất Cao Đài trên đường Phan Thanh Giản (Điện Biên Phủ, quận Ba, TPHCM bây giờ đang bán). Dĩa mắm chay được làm bằng bông điên điển là chính cùng một vài thứ phụ gia, ngon không thể tả mà từ đó đến giờ tôi không thể nào có dịp được thưởng thức.

****