

7 Đặc Sản Trứ Danh ở Đồng Tháp Mùa Nước Nổi

Bích Thuận sưu tầm

Từ tháng 9 đến tháng 11 hàng năm vừa là mùa nước nổi của Đồng Tháp, vừa là mùa của những món đặc sản trứ danh nơi vùng đất này. Nếu có dịp đến Đồng Tháp vào dịp này, bạn không nên bỏ qua 7 đặc sản dưới đây.

1. Lẩu cá linh bông điên điển

Khoảng thời gian từ tháng 9 đến hết tháng 11 là mùa cá linh sinh sôi, mùa bông điên điển nở vàng ven các sông. Cá linh và bông điên điển là đặc sản mùa nước nổi của Đồng Tháp, người dân địa phương thường dùng chúng để chế biến thành rất nhiều món ăn hấp dẫn, trong đó món đặc sản nổi tiếng nhất du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi chính là “lẩu cá linh bông điên điển”.



Theo kinh nghiệm ăn uống ngon và rẻ khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi, thì lẩu cá linh bông điên điển ngon nhất là vào đầu mùa nước nổi, bởi lúc này cá linh chưa lớn hẳn nên xương rất mềm, thịt ngọt, bụng lại có chút mỡ nên ăn rất ngon và béo ngậy. Đặc biệt, bông điên điển đầu mùa cũng thơm, bùi và giòn hơn những thời điểm khác. Sự kết hợp của cá linh và bông điên điển sẽ đem lại một hương vị thơm ngon, thanh mát và lạ miệng mà không món lẩu nào bạn đã từng ăn có được.

Ăn kèm với món ngon đặc sản nổi tiếng phải ăn một lần khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi này là bún tươi, cơm trắng, mắm ớt

và một số loại rau đặc trưng khác. Ngoài ra, bạn đừng quên thưởng thức thêm món lẩu riêu cua đồng đặc biệt của Đồng Tháp nữa nhé.

2. Các món ăn từ ếch đồng

Mùa nước nổi đã mang đến cho Đồng Tháp rất nhiều món ăn ngon dân dã, trong đó phải kể đến những món ăn ngon từ ếch đồng như: *Ếch chiên bơ, ếch xào lăn nước cốt dừa, ếch nướng sả ớt hay nấu cháo ếch...*



Ếch vào mùa nước nổi ở Đồng Tháp rất to, béo, đùi căng múp thịt và rắn chắc. Khi chế biến thành món ăn thường rất thơm, ngon và hấp dẫn. Chính vì thế ếch đồng luôn là một trong những món ăn ngon dân dã đặc trưng và hấp dẫn nên thử ăn một lần khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi.

3. Bông súng mắm kho

Đây là một món ăn dân dã đặc trưng và phổ biến ở Đồng Tháp nhất định phải thử một lần. Du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi không chỉ là mùa của bông điên điển mà còn là mùa hoa súng. Người dân nơi đây thường chọn những bông súng trắng, cọng nhỏ và mọc ở đĩa, bởi đây mới là những bông súng mềm, ngon và ngọt.

Còn mắm, họ sẽ lấy loại mắm đỏ, lọc bỏ xác và cho vào nồi nấu chung với nước dừa, thịt ba chỉ, cá rô đồng, cá lóc và sả ớt. Khi nào nồi mắm sôi, người ta sẽ vớt bọt vài lần rồi bỏ

ra để ăn nóng cùng bông súng và một số loại rau sống khác.



Vị mắm kho đậm đà, hơi cay kết hợp với vị ngọt và giòn của bông súng đã tạo thành một món ăn dân dã tuyệt vời cho vùng Đồng Tháp mùa nước nổi.

4. Chuột đồng quay lu

Nhắc đến những món ăn ngon đặc sản không thể không thưởng thức khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi, chắc chắn không thể bỏ qua món chuột quay lu Cao Lãnh.



Sau mỗi mùa gặt, người dân vùng Cao Lãnh lại bắt đầu săn những con chuột béo múp do ăn nhiều thóc lúa để chế biến thành nhiều món khác nhau như: **Chuột xào lăn, xé phay, chuột xối mỡ, luộc cơm mẻ, xào sả ớt** gói với **rau sống và bánh tráng**,... nhưng ngon nhất và nổi tiếng nhất vẫn là món chuột quay lu. Khi nếm miếng thịt chuột đồng có da giòn tan, thịt chín mềm, thơm lừng và đậm đà chẳng kém gì thịt hươu, thịt nai bạn sẽ biết tại sao đây là một trong những đặc sản nổi tiếng Đồng Tháp không thể bỏ qua.

5. Tắc kè xào lăn

Bên cạnh các món ngon dân dã đặc trưng và phổ biến ở Đồng Tháp mùa nước nổi nói trên, bạn cũng hãy nếm thử thêm món tắc kè xào lăn. Món này không chỉ thơm ngon, lạ miệng mà còn rất bổ dưỡng.



6. Cơm gói lá sen

Thêm một món ăn đặc sản không thể không nếm thử khi du lịch Đồng Tháp là cơm gói lá sen. Đây là một trong những món ăn cung đình, chỉ Đồng Tháp mới có và ngon không đâu sánh bằng.

Cơm được nấu bằng gạo huyết rồng (một loại gạo hạt nhỏ, trong, thon dài và màu đỏ), hạt sen và muối mè bọc trong lá sen rồi đem hấp chín. Khi cơm chín, mở lá sen ra, bạn sẽ thấy hạt sen màu trắng, muối mè màu đen nổi bật trên nền cơm đỏ, rất bắt mắt. Không chỉ vậy, cơm lại rất ngon, càng nhai càng ngọt, bùi và thơm mùi sen.



Ngoài ra, bạn cũng hãy để bụng để thưởng thức thêm **món cơm rang lá sen** nữa nhé. Cơm rang cùng thịt, lạp xường, hạt sen, hạt đậu hà lan, cà rốt, trứng... sau đó bỏ trong lá và đem ủ nóng, khi nào khách ăn thì sẽ bỏ

ra. Vị ngon đậm đà của cơm rang cùng các loại nguyên liệu kết hợp với hương thơm của lá sẽ làm bạn nhớ mãi không quên món ăn tuyệt vời này.

7. Hủ tiếu Sa Đéc

Hủ tiếu là một trong những món ngon đặc sản nổi tiếng và phổ biến. Có thể bạn đã ăn món này ở rất nhiều nơi, nhưng đừng vì thế mà bỏ qua nó khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi.

Hủ tiếu Sa Đéc có sợi mềm, không bở, không dai, màu trắng sữa và rất thơm. Đặc biệt, nước dùng rất thơm, ngọt thanh nhưng không quá béo ngậy. Khi nào khách gọi, đầu bếp sẽ cho hủ tiếu vào tô, rắc chút thịt nạc băm, chả vàng, tim, gan... cùng hành lá và ngò băm nhuyễn lên trên rồi mới chan nước dùng vào.



Mỗi phần hủ tiếu được phục vụ kèm đĩa giò, quẩy, rau sống, xì dầu, ớt sừng trâu xắt lát ngâm giấm. Khi ăn, thực khách trộn tất cả các nguyên liệu lại rồi từ từ thưởng thức, sẽ cảm nhận được hương vị tuyệt vời của hủ tiếu Sa Đéc. Ngoài ra, đừng bỏ qua món hủ tiếu khô độc đáo, lạ miệng nữa nhé.

Bích Thuận



CÙNG BẠN....

*Ta thêm dăm chén bên bằng hữu,
Ngây ngất thêm trăng đêm cô hương;
Cười khóc cho vui niềm cô liễu.
Lẩn trong địa ngục, bóng thiên đường...*

*Mười lăm năm đó, ồ! nhanh nhĩ,
Ta đã đi xong một đoạn trường;
Cho dầu "đâu thai lắm thế kỷ"
Khổ đau nào, rồi như khói sương...*

*Ta thêm lên núi mơ trời biếc,
Ngắm những dòng sông uốn lượn quanh,
Núi vẫn tro gan cùng tuế nguyệt,
Sông dài lấp lánh mộng đời xanh...*

*Ta thêm gọi bạn đêm thao thức,
Gió bão ngoài song, gió bão hoài.
Những đóa trắng vàng mây chẳng khuất,
Tấc lòng ai đó gửi riêng ai...*

*Ta thêm cùng bạn đi cho hết,
Sông núi gấm hoa — chó khước từ!
Hạnh phúc, đau buồn... theo mệnh nước,
Trải lòng nhân bản với thiên thu...*

Diễn trang Lộc xuân, 30/4/1999
LÊ PHƯƠNG NGUYỄN