Tác Giả: Ng□c Xoàn
Thứ Sáu, 18 Tháng 12 Năm 2009 15:54

Mi□n Tây x□a nay n□i ti□ng v□ các món đ□c s□n vùng sông n□□c. Xin gi□i thi□u m□t s□ món ngon đ□c đáo c□a vùng đ□t này.

□Cá lóc h□p m□

Trong các loài cá n□□c ng□t □ đ□ng b□ng sông C□u Long (ĐBSCL) thì cá lóc là đ□c s□n tiêu bi□u nh□t. Cá lóc đ□□c ch□ bi□n r□t nhi□u món, t□ n□□ng, chiên, h□p, n□u canh…

Làm món này cũng khá đ□n gi□n: b□n s□ d□ng cá lóc đ□ng kho□ng 800g t□i 1kg, còn s□ng. H□p m□ cũng nh□ n□□ng, không c□n đánh v□y, c□o nh□t, m□ b□ng, hay t□m □□p gia v□ tr□□c.

C□m m□ là ch□t làm chua t□ c□m ngu□i cho lên men. C□m m□ có v□ chua d□u, r□t đ□c tr□ng.

Hành c□ng c□t khúc dài, s□p xuôi, hành c□ c□t m□ng, lót d□□i khay. Cá ngâm n□□c mu□i vài phút, r□a th□t s□ch, đ□ lên trên khay. Ph□ m□t chén c□m m□ lên mình cá, đ□ l□a sôi liu riu. Th□y da cá nhăn nhíu l□i là cá đã chín.

Món này ăn v□i bánh tráng cu□n tép lu□c kèm rau th□m, kh□ xanh, xà lách, chu□i chát, bún và tai heo lu□c. N□□c ch□m có th□ là n□□c m□m me ho□c chút c□m m□ d□m mu□i □t.

Tác Giả: Ng□c Xoàn
Thứ Sáu, 18 Tháng 12 Năm 2009 15:54

Chu□t n□□ng chao

Đ□ng b□ng sông C□u Long có r□t nhi□u chu□t đ□ng. Có nhi□u lo□i chu□t nh□: chu□t c□m to b□ng c□□m tay tr□ l□i, mình nâu, □c tr□ng, th□t th□m, m□m, lo□i này chuyên ăn lúa, chu□t d□a chuyên s□ng □ trên đ□t d□a, khoét trái, ăn c□m d□a, chu□t c□ng nhum, mình to b□ng b□p tay, lông đen, th□t d□, ng□t, ăn lúa và khoai c□.

Chu□t ch□ bi□n đ□□c nhi□u món, trong đó có món chu□t n□□ng chao r□t đ□c đáo và h□p d□n. Làm món chu□t □□p chao n□□ng v□ cũng đ□n gi□n. Ng□□i ta đ□p đ□u cho chu□t ch□t, dùng n□□c sôi c□o s□ch lông (có n□i thui v□i l□a r□m), móc b□ ru□t, l□y ph□n gan tim, c□t b□ đ□u, đ□ nguyên con ho□c ch□t c□ hai, ba ngón tay tùy theo chu□t l□n nh□. K□ đ□n nhúng th□t vào tô chao có □□p s□n tiêu, t□i, b□t ng□t, ít mu□i ăn, tí n□□c m□m ngon cho th□m.

Tác Giả: Ng□c Xoàn
Thứ Sáu, 18 Tháng 12 Năm 2009 15:54

B□p than đ□□c đ□t đ□ h□ng. G□p th□t chu□t s□p lên v□ n□□ng và tr□ đ□u. Khi th□t chu□t h□i tái màu, ph□t thêm chao cho th□m, n□□ng ti□p; đ□i th□t có mùi th□m và cháy xem xém là đ□□c.

Chu□t □□p chao n□□ng v□ ch□m v□i n□□c t□□ng d□m □t hi□m xanh ho□c n□□c m□m chao ăn kèm v□i rau th□m, đ□u b□p n□□ng.

□L□□n ru□ng s□□

L□□n ru□ng s□ là món ít ng□□i bi□t nh□ng khi đã ăn r□i thì s□ r□t…khó quên.
L□□n c□ ngón chân cái ng□□i l□n tr□ l□i, đ□ nguyên con không m□ b□ng, không c□o nh□t. Lót lá s□ t□□i d□□i n□i, cho l□□n vào, đ□t lên b□p, đ□ l□a liu riu, đ□y n□p he hé.
L□□n b□ nóng s□ tìm đ□□ng thoát. Chúng chui, lu□n vào lá s□ đ□ tr□n. S□c nóng và lá s□ s□ làm khô s□ch nh□t c□a con l□□n.
Khi th□y da l□□n n□t, có màu vàng bóng là th□t l□□n đã chín. Do không m□ b□ng, nên máu l□□n s□ th□m, rút vào th□t, khi□n th□t l□□n r□t ng□t, th□m.
G□p l□□n ra dĩa có lót s□ c□ng và rau răm. Món này ch□m v□i n□□c m□m c□t d□a r□t ngon.