

Món ngon đặc sản địa phương miền Tây

Tác Giả: Ngác Xoàn

Thứ Sáu, 18 Tháng 12 Năm 2009 15:54

Miền Tây xưa nay nổi tiếng với các món đặc sản vùng sông nước. Xin giới thiệu một số món ngon đặc sản địa phương vùng đất này.

▣ Cá lóc hấp thơm



Trong các loài cá nước ngọt ở đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) thì cá lóc là đặc sản tiêu biểu nhất. Cá lóc đặc biệt hơn tất nhiên món, từ nướng, chiên, hấp, nấu canh...

Làm món này cũng khá đơn giản: chọn số đồng cá lóc đồng khoảng 800g tới 1kg, còn sống. Hấp thơm cũng như nướng, không cần đánh vẩy, cạo nhớt, mổ bụng, hay tẩm ướp gia vị rắc rắc.

Cơm mẻ là chất làm chua từ cơm nguội cho lên men. Cơm mẻ có vị chua dịu, rất đặc trưng. Hành củ nướng cắt khúc dài, sắp xuôi, hành củ cắt mỏng, lót dưới khay. Cá ngâm nước muối vài phút, rửa sạch, đặt lên trên khay. Phết một chút cơm mẻ lên mình cá, để lửa sôi liu liu. Thấy da cá nhăn nhúm là cá đã chín.

Món này ăn với bánh tráng cuộn tép luộc kèm rau thơm, khế xanh, xà lách, chuối chát, bún và tai heo luộc. Nước chấm có thể là nước mắm me hoặc chút cơm mẻ dầm muối ớt.

Món ngon đặc sản địa phương Tây

Tác Giả: Ng&c Xoàn

Thứ Sáu, 18 Tháng 12 Năm 2009 15:54

Chuồn 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 đ&a chuyên s&ng & trên đ&t đ&a, khoét trái, ăn c&m đ&a, chu&t c&ng nhum, mình to b&ng b&p tay, lông đen, th&t đ&, ng&t, ăn lúa và khoai c&.

Chuồn 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 đ&n. Làm món chu&t n ng 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 s&p s&n tiêu, t&i, b&t ng&t, ít mu&i ăn, tí n&c m&m ngon cho th&m.

Món ngon đặc đáo của miền Tây

Tác Giả: Ngác Xoàn

Thứ Sáu, 18 Tháng 12 Năm 2009 15:54

Bếp than đặc biệt để nướng. Gắp thịt chuốt súp lên vỉ nướng và trở đều. Khi thịt chuốt hơi tái màu, phớt thêm chao cho thơm, nướng tiệp; để thịt có mùi thơm và cháy xém xém là đặc biệt.

Chuốt ướp chao nướng vỉ chấm với nước chấm tím nướng đậm đà thơm xanh hoặc nước chấm chao ăn kèm với rau thơm, dưa bắp nướng.

1. Lẩu nướng sả



Lẩu nướng sả là món ít người biết nhưng khi đã ăn rồi thì sẽ nhớ...khó quên.

Lẩu nướng sả ngón chân cái người ta nướng trên vỉ, để nguyên con không mổ bụng, không cạo nhớt. Lót lá sả tươi để dưới vỉ, cho lẩu nướng vào, để thịt lên bếp, để lửa liu riu, để y như nướng heo hé.

Lẩu nướng sả nóng sẽ tìm được hương thoát. Chúng chui, luồn vào lá sả để thơm. Sả nóng và lá sả sẽ làm khô sả như thịt của con lẩu nướng.

Khi thấy da lẩu nướng nứt, có màu vàng bóng là thịt lẩu nướng đã chín. Do không mổ bụng, nên máu lẩu nướng sẽ thơm, rút vào thịt, khi nướng thịt lẩu nướng rất ngọt, thơm.

Gắp lẩu nướng ra đĩa có lót sả nướng và rau răm. Món này chấm với nước chấm đậm đà rất ngon.