

12 món đặc sản làm nên tên tuổi đất Trà Vinh

Không chỉ là vương quốc của dừa sáp, Trà Vinh còn nổi tiếng nhờ món bún sông, nước mắm rươi và bánh tét cốm đẹp.

Bún Nước Lèo



Bún nước lèo là đặc sản nổi tiếng nhất của Trà Vinh. Món ăn này có sự kết hợp giữa các nguyên liệu như mắm bò hóc, thịt heo quay và các loại rau sống. Nước dùng của bún nước lèo có vị ngọt tự nhiên từ tôm cá đã làm loãng đi độ đậm đặc của mắm bò hóc khiến cho ngay cả người kén ăn, không quen mùi mắm cũng có thể thưởng thức trọn vẹn.

Từng sợi bún cùng với bắp chuối, rau muống bào nhỏ, bông súng, rau thơm xắt nhuyễn ngập trong nước lèo là đủ đậm, đủ ngon. Nhưng món ăn còn thêm thịt heo quay xắt miếng vừa miệng, bì giòn, thịt mềm. Mỗi miếng bún đều thơm hành phi, thơm rau, thơm thịt lại vừa thanh thanh vị nước lèo, vừa

nồng nàn vị mắm hợp với các loại rau. Món ăn này vô cùng phổ biến ở đây, ngay cả quán nhỏ cũng sẽ không làm bạn thất vọng.

Chù Ụ



Chù ụ thuộc họ nhà cua, nhìn hơi xấu xí với thân hình vuông nhỏ. Đây là đặc sản của vùng Ba Động. Không cần nhiều gia vị, bạn có thể thưởng thức chù ụ nướng than. Chù ụ đưa lên lửa sẽ dần chuyển sang màu đỏ, hương thơm ngút ngàn hấp dẫn. Khi chín, trộn chúng với ít rau răm, chấm muối ớt hoặc muối tiêu chanh, đảm bảo ngon miệng.

Thịt chù ụ dai mềm và ngọt không kém cua, ghe nên còn được hấp bia, rang me. Ngoài ra, người dân cũng hay làm chù ụ kho nghệ, xào hành... Tuy nhiên, vì thân hình nhỏ bé khiêm tốn nên nó không phổ biến và có tiếng như nhiều hải sản khác.

Bánh Tét Cốm Dẹp



Cốm dẹp làm bánh tét trộn với nước cốt dừa trước khi cho vào gói cùng nhân đỗ xanh trộn đường, vani tạo mùi. Người miền Tây gói bánh tét cốm dẹp bằng lá chuối xiêm hoặc lá lùng chứ không dùng lá dong. Và thay vì ninh trong nước, bánh được cho vào nồi hấp cách thủy.

Bánh có lớp ngoài dẻo quyện không kém bánh chung hay bánh tét ở bất cứ vùng miền nào trên đất nước nhưng còn hương thơm tuyệt vời, ngào ngạt mùi dừa, mùi gạo mới, mùi cốm... thì là độc nhất. Bánh tét cốm dẹp vừa béo vừa ngậy vừa bùi lại ngọt ngọt có thể ăn đến no mà không chán. Đến Trà Vinh, mua chục bánh tét về làm quà là nhất.

Mắm Bò Hóc



Miền Tây nước quanh năm nên phong phú các loại cá làm nguyên liệu mắm bò hóc, được người Khmer xem như đặc sản đãi khách quý. Từ loại mắm này, người ta có thể chế biến thành nhiều món ngon khác. Món nhanh nhất và nguyên chất nhất là mắm sống trộn với chanh, ớt, tỏi thêm chút đường gia giảm độ mặn, tăng thêm quyền rũ cho món ăn.

Mắm bò hóc pha ăn kèm với các loại rau, quả như khế, chuối chát, rau thom, lá xoài non, đọt cóc hay cải sống, đậ u ớt, dưa leo, cà rùng. Vừa gắp miếng rau củ, vừa gạt kèm miếng mắm bò hóc đậm đà ăn cơm ngày mưa là dấu ấn tuổi thơ của nhiều người. Vị béo béo, mặn mà, mùi hương riêng khác như cái tình của vùng đất này, giản đơn nhưng sâu nặng. Người Trà Vinh dù có đi bao xa, đến đâu cũng không thể không nhớ đến mùi vị đặc biệt ấy mỗi ngày mưa trời có mưa lâm thâm.

Bánh Canh Bún Cò



Lần đầu ăn đặc sản bánh canh Bún Cò nhiều người sẽ thắc mắc “sao cho nhiều thịt thế”. Đây chính là điểm đặc biệt của bánh canh Bún Cò, tỷ lệ thịt và bánh phải gần bằng nhau. Nhưng nó không khiến người ăn bị ngán bởi ngoài thịt heo, còn có cật, gan, phèo, tim, bao tử, lưỡi, móng, tai heo... Mỗi loại đều mang vị ngon riêng và tạo sự hòa hợp chung trong món ăn.

Tô bánh canh Bún Cò không quá cầu kỳ nhưng nước dùng ninh từ thịt, xương heo và đảm bảo độ trong nên nhìn rõ từng sợi bánh canh trắng nõn, hành hò xanh muốt, tiêu hạt nhuyễn rắc phía trên với vài lát ớt tô điểm cho món ăn đẹp giản dị. Gắp bánh canh, húp miếng nước dùng là nghe bụng dạ xốn xang. Chọn lát thịt mỏng chấm vào chén mắm dầm ớt rồi từ từ tận hưởng vị mắm cá nguyên chất hòa với thịt mềm lại càng đê mê hơn.

Bún Suông



Bún suông là tên gọi của một loại bún ăn với chả tôm. Tôm tươi được đầu bếp ướp mắm, xay nhuyễn cùng hạt tiêu và nặn thành từng “suông” nên mới có tên gọi là bún suông. Nhìn qua từng suông tôm giống như con đũa và có thể dễ không thả vào nồi nước dùng đang sôi hoặc chiên với dầu ăn trước khi dọn ra tô.

Nước lèo của món bún này cũng khác biệt, không trong mà có màu nâu của me và tương hạt. Bún suông nhìn vừa đẹp mắt, ăn lại ngon chắt kém bất cứ loại bún ở địa phương nào. Vị nước dùng đậm đà, chua chua ngọt ngọt dậy mùi tương lan trên đầu lưỡi, vương vít quanh khứu giác. Khi ấy, cắn thêm miếng suông ngọt tôm và thơm béo sẽ nhận ra ngũ vị đã được đánh thức như thế nào chỉ vì một món ăn ngon.

Cháo Ấm



Mất khá nhiều công sức để có nồi cháo ám ngon. Cá lóc để nấu cháo phải tươi, mập đem luộc và gỡ từng miếng, bỏ xương rồi xào với hành thơm nước mỡ. Trứng cá lóc đánh nhuyễn rồi mới cho vào nồi cháo nấu từ nước luộc cá. Trong món cháo ám còn có cả hành khô, tôm khô, mực khô nướng.

Mùi thơm quyến rũ của tiêu, hành, đậu phộng với cái ngọt thanh của nước, mềm béo trong cá, trứng cá, bùi bùi của mực và tôm kết hợp vị đậm nồng của mắm nêm pha và sự khác biệt khi ăn cùng rau thơm, rau sống thái nhỏ biến cháo ám thành một trong những loại cháo ngon nhất, khác biệt nhất nên thử một lần trong đời.

Nước Mắm Rươi



Loại mắ́m này chỉ cần rươi, muối và nước sạch với tỉ lệ 5:1:4, sau đó đem ủ từ 10 đến 15 ngày. Nước mắ́m rươi thường dùng dùng để chấ́m các loại như rau, tôm, thịt luộc, cháo trắng... Mắ́m có màu vàng xanh, không thơm mạnh bằng mắ́m của Phú Yên hay Phú Quốc nhưng lại vượt trội về độ ngọt dịu. Giá cho một lít dao động từ 20.000 đến 32.000 đồng tùy vào độ đậm.

Trái Quách



Trái quách ở Trà Vinh nổi tiếng ngon. Người dân ở đây rất tự hào về loại trái cây này không chỉ ở vị thanh ngọt, mát lạnh mà đường như với họ, hơn nửa thế kỷ qua, trái quách có mặt và trở thành một đặc sản độc đáo, góp phần làm phong phú hơn danh sách trái cây nơi miệt vườn Trà Vinh.

Quách mới rụng xuống (vừa chín tới) tuy đã thơm phức nhưng thường người ta để dầm ba bữa, khi quách đã chín mùi, vỏ mềm mới dùng dao xẻ đôi trái, lấy muỗng múc hết ruột quách cho vào ly, thêm đường đánh tan đều, cho đá đã đập nhỏ vào. Đơn giản thế mà lại có được một ly nước thanh mát giải nhiệt. Những ai lần đầu thưởng thức, sẽ khó chịu đôi chút vì chưa quen mùi thơm, vị lạ đặc trưng của quách nhưng uống rồi đến ly thứ hai, thứ ba thì thềm ngay.

Dừa Sáp



Đây là loại dừa đặc ruột, cơm dừa dày, mềm dẻo và béo hơn trái dừa thường, nước dừa trong veo như sương sa. Mỗi buồng dừa sáp thường chỉ cho vài trái sáp, những trái còn lại là dừa thường.

Dừa sáp ăn ngon nhất phải nạo ra làm sinh tố. Phải thêm ít đường, ít sữa, ít đá bào vào thì tuyệt. Theo nhiều du khách đã "kinh" qua thì khi hút hết ngum đầu tiên của món sinh tố dừa sáp này đầu lưỡi tê đi vì vị mát, cuống họng thì ngọt lịm, còn mũi thì như... nức ra bởi mùi thơm ngào ngạt, beo béo.

Loi Choi Sả Ót



Loi chôi có thân tròn như chiếc đũa, người ta thường ướp muối phơi dốt dốt rồi chiên sả ớt. Món này vào nhà hàng, gọi thử nhấm nháp với bia, rượu xong thì chẳng muốn gọi món gì nữa. Loi chôi sống ở vùng giáp nước giữa mặn và ngọt, thoát nhìn giống như lịch ở vùng nước ngọt, nhưng không có con nào lớn hơn ngón tay út, chúng dài từ 20 đến 40 cm, thân màu trắng trắng và trong suốt.

Món loi chôi còn tươi sống hoặc đã phơi khô mà đem nướng sơ qua lửa than thì không còn gì ngon hơn. Mỡ từ thân của chúng tươm ra thơm phức, cứ để nguyên con đã uốn cong vì mỡ nóng, đưa lên miệng cắn một miếng, vị béo của mỡ loi chôi, hương thơm của sả ớt... nhai sớ thịt loi chôi dai dai và một chút rượu nồng đưa cay, thích lắm.

Tôm Khô Vinh Kim



Món này được làm từ con tôm bạc đất vùng ven biển, nên chất lượng vượt trội hơn tôm khô vùng khác, nổi bật nhất là có màu đỏ hồng, thịt chắc có vị ngọt đậm. Tôm khô được chọn, luộc vừa lửa, phơi đúng cách và vừa nắng. Để có được một kg tôm khô thành phẩm cần đến 10 kg tôm tươi; giá hiện tại trên thị trường giao động 600.000 đến 1,2 triệu đồng/kg tùy loại.

Mimi tổng hợp