

(TNO) Mây ngày Tết có thục bục n sục ngán ngục m vục i các món ăn quá quen thục c nhục thục t kho, lủp xục ng, chục lủa, pa-tê, giò thục , thục t hục m, gà, vục t...

Tìm thục nhục nhục nhục món tucus i, ngon, lủ cuc a vùng đucus t phucus ng Nam sục cho bục n nhiucus thú vucus vucus i nghucus thucus t tucus m thục c dân dủ nhucus ng không kém phucus n đucus áo.

Mi n Tây xucus a nay nucus i tiucus ng vucus các món đucus c sucus n vùng sông nucus c. Xin giucus i thiucus vucus i bucus n đucus c vài món tucus m thục c đucus c trucus ng cuc a xucus sucus này.

Cá lóc hục p mucus : Trong các loài cá nucus c ngucus tucus đucus ng bucus ng sông Cuc u Long (ĐBSCL) thì cá lóc là đucus c sucus n tiêu biucus nhucus t. Cá lóc chucus biucus n đucus c rucus t nhiucus u món, tucus nucus ng, chiên, hục p, nucus u canh... Bucus n hãy thucus dùng qua món “cá lóc hục p mucus”!



Hình minh hucus aucus

Cá lóc hục p mucus

Sucus đucus ng cá lóc đucus ng chucus ng 800g tucus i 1kg mucus i đánh bucus t, còn sucus ng. Hucus p mucus cũng nhucus nucus ng, ta không đánh vucus y, cuc o nhucus t, không mucus bucus ng, không tucus mucus p gia vucus trucus c. Cuc mucus mucus là chucus t làm

chua tác m nguái cho lên men vái mát loái vi sinh vát. Cám má có vá chua dáu, rát đác tráng. Làm món này cũng khá đán gián. Hành cáng cát khúc dài, sáp xuái, hành cá sác máng lá láa, lót dái khay háp, cá ngám nác muái vài phút, ráa sách, đá lên trên bái. Ká tiáp đáp, phá mát chén cám má lên mình cá, đá láa sôi liu riu. Tháy cá nhán nháu da là cá đã chín, gáp ra đĩa, giá, banh xác cá dài ra là có thá tháng thác. Món này ăn vái bánh tráng cuán táp luác cùng vái rau thám, khá xanh, xà lách, chuái chát, bún và thát lá tai heo luác! Nác chám có thá là nác má me hoác chút cám má dám muái át.

Vá chua nhá, dáu cáa cám má, thát cá thám láng, vá ngát láng cáa hành gác, làm cho bán tháy ngon miáng!

Láu chua bông súng cá rô đáng: là mát món ngon đác sác cáa vùng sông nác Nam bá. Nái láu đác náu toàn nguyên liáu tái sáng tái chá nên rát háp đán. Cá rô là loái cá có thát ngát, thám, béo. Cá cháng non ba ngón tay khép lái, ngái ta gái là cá rô “má”, loái này đát chát láng nhát. Làm cháng khoáng 9 con cá rô má, đánh sách váy, bá ruát, chát vi, mác mang, đá nguyên con.

Láu chua bông súng cá rô đáng

Rau ăn láu chua cá rô đáng rát phong phú nhá: bông súng, đáu báp, rau muáng, củ náu, rau nhút, báp chuái, giá sáng, cán áng... Nháng thành phán rau chá yáu ván là bông súng đáng. Bông súng mác hoang rát nhiáu á các báng, đĩa, ao, váng... Loái rau này hình cáng, mác ngám dái nác. Hoa bông súng màu tím than khi ná rát đáp. Cáng bông súng tác bá vá, cát đán cháng 10cm cho đá ăn.

Nái nác bác lên, khi nác sôi đán ít muái hát. Sá bám phi nhá, át xát lát đá vào khi nác sôi đáu xuáng. Nêm đáng, bát ngát, tí nác má ngon. Lán lát bá cà, khóm, me váo nác. Náu có con má tán nhuyán làm chát chua thì rát tuyát. Nêm láu báng rau mù om là đúng đáu nhát, bái loái rau này có mùi thám rát dân dã.

Cá rô thá vào nái láu váa chín vát ra đĩa, giá chám vái nác má ngon nguyên chát. Rau nhúng vào nái láu sôi liu riu ít nhiáu tùy theo ý thích cáa bán, ăn vái bún hoác cám. Thát cá rô thám béo, bông súng mám dáu, nác láu chua hái cay sá làm cho du khách khoái kháu, ăn xuát má hái “giái nghá”!

Gái ác đáng trán báp chuái: á ĐBSCL, ác đáng có khá nhiáu và quanh năm trên nháng cánh đáng, sông rách, máng ván. Chá cán cám rá tháa lái xuáng kinh, rách, máng, ao mò xúc khoáng non giá đáng há là bán có thá bát đác vài ký ác đáng đem vá láy ruát làm gái, hoác kho sá át...

Gái ác đáng trán báp chuái

ác đáng ráa sách bán đát, cho vào thau và ngám vài tiáng đáng há vái nác vo gáo cho ác nhác n, nhát, đát trong miáng ra, đem chà ráa sách sá cho vào nái luác vái ít lá sá, lá ái cho thám,

khoảng 10 phút sau thảy các tróc mảy, đổ ra rổ, cho ráo nước, dùng tấm khăn lau khô rồi rửa riêng vào tô.

Nếu muốn ăn nhanh, ta có thể ngâm các đậu vào thau nước sạch có pha giấm.

Bếp chảo xiêm chảo bếp chảo hít xốt nhụy ngâm nước, vắt mứt miếng chanh đổ bếp chảo có màu trắng nhợt, không đen. Sau đó, ta vắt bóp nhỏ bếp chảo cho ráo nước, rồi vào chảo chiên giòn có vài miếng tỏi băm nhỏ và ít gia vị như bột ngọt, đường cát, nước mắm ngon. Cho ruốt vào chảo đun sôi rồi gắp bếp chảo và mứt ít da heo luộc xốt mứt, rồi lên đĩa gắp mứt ít rau thơm xốt nhỏ cùng đậu phộng rang đậm hơi nhụy. Nếu có thớt ba chấu luộc xốt mứt súp đậu quanh đĩa gắp thì tuyệt vời!

Gắp gắp các tróc bếp chảo kèm ít rau thơm như rau húng nhai, quế, rau răm, chàm với nước mắm tỏi ớt để ăn cơm, hay nhâm nhi với chút rượu nếp ngon, bún súp cơm nhai và thú vị với húng vò để mồi của món ăn dân dã miền sông nước ĐBSCL.

Cách chế biến: mứt món rất hấp dẫn miền Tây.

Cách chế biến

Cách chế biến ngón chân cái, mình đẹp, đậu như hơi nhai, dài khoảng gang tay, súp đậu i lúp đọt phù sa dày hai, ba tấc. Cách chế biến các sinh vật phù du có trong đọt.

Cách chế biến bột lên rổ nước phèn chua cho sạch, súp lên đĩa. Cơm mới tán nhuyễn ra, đun chút muối, đường, bột ngọt cho đều; ớt băm nhỏ trộn vào thớt vớt ra ăn là được. Rau súp vớt ra gắp chảo chất, khô chua, đọt cóc, ngò gai, mù om rổ nước cũng được đem ra đĩa. Sau đó là bột than hơi ngọt rồi đem ra.

Cách chế biến súp lên vỉ nướng, khi nghe mùi thơm bột mũi, da cá nhai dằm hơi, bong ra là cơm cơm mới dùng được.

Ăn cách chế biến, kíp với rau súp cơm cơm mới. Thịt cá beo béo, mùi cá nướng thơm lừng, cơm mới chua chua, mềm mềm, ngon ngọt, cay cay, nhâm nhi vài cốc rượu ngon với vài gắp bún thì thớt là tuyệt vời.

Loại ruồng súp là món “đặc”!

Loại ruồng súp

Loại ruồng ngón chân cái ngọt i lúp trọt hơi, ruồng vài hôm cho chúng nhai cơm, bột, sạch ruốt. Đều nguyên con không mổ bụng, không cạo nhớt. Lá súp phơi khô ngâm mứt nếp m tay, lột đậu i nhai, . Cho lúp vào và chàm lía liu riu, đậy nắp hé. Loại ruồng nóng súp tìm đường thoát. Chúng chui, lúp vào đám súp trọt. Súp nóng và lá súp bển, cùng tinh dầu súp súp làm khô sạch nhớt của con lúp. Khi thảy da lúp nước, có màu vàng bóng là thớt lúp đã chín. Do không mổ bụng, nên máu lúp súp thớt, rút vào thớt, vì vậy thớt lúp ruốt, thớt và “zin” do không súp đường bột kíp mứt thớt gia vị nào. Gắp lúp ra đĩa có lót súp cơm và rau răm. Món này chàm với nước mắm cơm thớt da

rợ t bợ t.

Gợ i trái sung khô cá lóc: mợ t món ợ m thợ c đợ n giợ n nhợ ng rợ t khoái khợ u. Nợ ợ ng khô cá lóc xợ bợ ng bàn tay xợe trên bợ p lợ a than hợ ng cho vợ a chín. Xợe khô ra lợ y thợ t khô trợ n vợ i xoài sợ ng bợm, rợ ợ i nhợ ít nợ ợ c giợ m đợ ợ ng trợ n đợ u. Trái sung xanh bợ ng đợ u ngón tay cái, xợ t lát ngang mợ ng, ngậm vợ i nợ ợ c muợ i mợ ợ i phút. Sau cợng trợ n khô, xoài, sung cho thợ m đợ u là dùng đợ ợ c. Có thợ nhậm nhi vài cợ c bia hợ c rợ ợ u đợ ngon vợ i món gợ i đợ c đợc này.

Gợ i trái sung khô cá lóc

Món ngon chợ ng ợ đợu xa, có nhợ ng thợ cách đợy vài mợ ợ i năm còn là nhợ ng món ợ m thợ c dân đợ, quợ mùa, ngày nay đợ trợ thành đợ c sợ n quý hiợ m! Xợ a kia cá kợo, tợm, tợp, cua, ợ c, cá rô, cá linh là món ợn cợ a dân nghợo và giợ i bình dân!

Ngày Tết, tìm đợ n nhợ ng món ợn dân đợ nhợ ng đợ c đợc áo cợa sông nợ ợ c vùng ĐBSCL, bợ n sợ có nhiợ u cợ m xúc và ợ n tợ ợ ng vợ i vùng đợ t “Chín rợ ng”- phợ ợ ng Nam cợ a đợ t nợ ợ c mợ n yợu.