

Vĩnh Long là vùng đ t c a nh ng cây trái có ti ng trong n c, các món đ c s n đ đây g n gũ và giá r nh ng th t r t đáng th .

N u m t n đ đ c đ t chân lên m nh đ t [Vĩnh Long](#) , b n s đ đ c chiêm ng ng c man nào là nh ng mi t v t cây trái xanh m t, trứ qu . Đ đ c lênh đênh trên nh ng dòng n c, ng m khung c nh thanh bình yên đ y th m ng. Không ch th , Vĩnh Long còn s n sinh ra nhi u món ăn ngon, d n đ h n ng i.

B i năm roi

Th h n đ i vòm lá xum xuê, mát r i, t tay ch n nh ng trái ngon t trên cây và t n h ng ngay t i mi t v n là đ c quy n c a khách thăm nhà v n đ ng b ng sông C u Long. B i năm roi Vĩnh Long cũng nh v y.

Không c n qu ng cáo nhi u, cái tên b i năm roi đã là s đ m b o quá tuy t cho ch t l ng dinh đ đ c a trái cây. B i này đ u qu , đ u múi và hi m khi b khô.

B i năm roi không ng t hoàn toàn nh ng cũng không chua quá mà là s k t h p v a ph i gi a hai v y làm ng i ăn v t thích thú. Tách t ng múi b i, ch m vào chén mu i tôm Tây Ninh hay mu i t cay đ u ngon n , d dàng chinh ph c m i khách du l ch. Đây cũng là th quà t ng ti n đ ng cho b n bè, ng i thân.



Viết bởi Livecantho

Thứ bảy, 19/Tháng 3/2016 14:40 -

Không cần quăng cáo nhử, cái tên bùi năm roi đã là sự đắm đuối quá tuyệt cho chắt lọc dinh dưỡng của trái cây (ảnh: Internet)

Thanh trà

Thanh trà là loại trái cây khác thu hút không kém bùi năm roi. Chỉ nhìn những chùm quả tròn vàng óng lúc tháng giêng, ba, khó người nào kìm lòng mà không mua vài ký.

Có hai loại thanh trà: chua và ngọt phức tạp khu vực từng người. Thanh trà chín chớm mua ít t chín phức tạp chế phẩm nên nhớ rớt nhử loại trái cây chua chua để chế biến ngay.



Thanh trà chín chớm mua ít t chín phức tạp chế phẩm nên nhớ rớt nhử loại trái cây chua chua để chế biến ngay (ảnh: Internet)

Trong khi đó, món thanh trà đắm đuối người đá là nước giải khát hủ hủ. Đang nóng nãy giờ a tí t trĩu nặng mà có ly thanh trà thì mát thắm tận sâu cõi lòng và khoan khoái ngay lập tức. Thanh trà làm mát tuy có lịch kích nhứng cũng là món ăn chế khác để yêu thích. Về đặc sắc, về tám chuyên thiện thông nhón miệng mát ngọt làm quyên rũ thì thú vị tuyệt vời.

Bên cạnh đó, về chua của thanh trà khác với me hay cam là sự đắm đuối món khi các bà nể tr thích tặng về cho món canh chua (cá lóc, cá ngát, tép...) hay kho cá (cá rô, cá bông lau...).

Khoai lang m m s ng

Bình th ng, ng i ta ch ăn khoai lang lu c không nh ng ng i dân mi n Nam i sáng t o ra món khoai lu c ch m v i m m s ng r t tuy t v i. Các nguyên li u làm món đ ki m, đ n gi n và g n gũ.

Ch c n khoai lang h p ho c lu c chín đ ngu i, x t mi ng nh , d a khô n o c m, thêm mu i mè, đ u ph ng, rau s ng, rau th m r a s ch. Khoai lang m m s ng khi x a là món nhà nghèo nh ng gi i thành đ c s n c a vùng đ t này.



Bình th ng, ng i ta ch ăn khoai lang lu c không nh ng ng i dân mi n Nam i sáng t o ra món khoai lu c ch m v i m m s ng r t tuy t v i (nh: Internet)

Khi ăn, dùng lá cách cu n t ng mi ng khoai lang, d a n o, rau th m và ch m cùng m m. Món dân giã này đ c bi t và ngon khó t . H ng v b i b i, b b , ng t th m c a khoai, và rau, v béo d a quy n v i v m m m n mang mùi đ c tr ng khi n ng i ăn ăn hoài v n mu n thêm n a. Ăn khoai lang m m s ng s th y đ u đó h ng c a n c, c a đ ng ru ng và c a nh ng tháng ngày lam lũ nh ng an hòa v i thiên nhiên c a ng i dân n i đây.

Cá tai t ng

Cá tai t ng chiên xù nguyên con là món ăn ng i dân Vĩnh Long nào cũng bi t. Cá tai t ng

Viết bởi Livecantho

Thứ bảy, 19/Tháng 3/2016 14:40 -

Vào dịp chào mừng vàng ruộm dần ra cùng bánh trắng, bún tươi, rau sống và chén nước chấm chua ngọt khi nhìn thôi cũng có thể thấy ngon miệng.

Cá tai tượng thịt dai, thơm, rất lý tưởng cho món cuốn bánh trắng. Bóc tách lấy thịt cá, cho vào lát bánh trắng, xếp thêm rau thơm, bún, rau sống và cuốn thành từng cuốn rồi chấm vào chén nước chấm ngon giòn ngọt. Cây trái là cơm gạo tẻ và nhót du khách có thể thưởng thức trong chuyến du hí của mình.



Cá tai tượng thịt dai, thơm, rất lý tưởng cho món cuốn bánh trắng (ảnh: Internet)

Cái ngon ngọt của thịt loài cá to bắt thả nhớt còn da giòn kết hợp với rau các loại, bún tươi và nước chấm chanh tỏi ớt thơm đậm đà hoàn hảo. Món ăn này vừa bùi béo, vừa thanh lại khó ngán. Không phải tự nhiên bao nhiêu chuyến du lịch đến đây, thực khách đều được giới thiệu cá tai tượng như món đặc biệt danh sách đi ăn, ăn ngon và phù hợp với nhiều người.

Cá chày

Cá chày sông Hậu là đặc sản của riêng vùng đất nơi thị xã Tích Thiện, vùng giáp nhau giữa nước trong và nước lợ. Cá chày thịt rất ngon và có trứng béo, béo hiếm thấy. Do vậy, người dân rất chuộng khó chế biến cá chày thành nhiều món dù nhún, nhún xào. Cá chày mới lên ăn đều phải kiên nhẫn chờ nếm các món ngon như ăn sống không phải chờ đợi khi thưởng thức.

Cháo cá chày thơm ngọt lạ. Múc một chén nhún, ăn với rau tằm ô (củi cúc), rau đong đong, xà lách, chút lá gừng non xào nhuyễn lòng thơm thanh hần, bưng đũa áp hần. Nếu có thể

Vi t b i Livecantho

Th b y, 19/Tháng 3/2016 14:40 -

gian thì làm g i cá cháy. Tuy v t v cho ng i làm nh ng ch t l ng thì không chê vào đầu đ c.

Đ n gi n h n là kho cá cháy. C cho vào niêu, t m gia v r i đ cho đ n khi x ng cá m m nh là đ c. Cá cháy kho ăn v i c m nóng thì n i có l n bao nhiêu cũng h t. Ho c cũng có th n u canh chua cá cháy v i các lo i rau nh b c hà, đ u b p, giá, bông điên đ n hay rim cá v i l p mía đáy n i. Món nào cũng h p đ n, món nào cũng ngon, món nào cũng đ a c m vì l mi ng.

Ng u n: T Ban (eva.vn)