

Đặc sản n x d a

Tác Giả: H Nhi
Thứ Bảy, 02 Tháng 1 Năm 2010 11:20

Nh c đ n B n Tre- quê h ng Đ ng Kh i- ng i ta nghĩ ngay đ n nh ng v n d a xanh mát, trĩu qu v i hàng ch c gi ng d a khác nhau.

M t trong nh ng lo i d a góp ph n vinh danh B n Tre là d a d a. Đ ng xa, n ng g t, u ng ng m n c d a đ u tiên, khách đã c m nh n cái mát th m vào trong ru t và s ng khoái h n ra.

V ng t không kém gì d a xiêm và l p c m d a v a dày và th m khi n du khách vô cùng thích thú. Đ c đáo nh t là d a d a có mùi th m thoang tho ng nh mùi lá d a. T i “Nh ng ngày Du l ch- văn hóa Mê Công- Nh t B n” v a đ n ra C n Th , d a d a đ c bán v i giá 25.000đ ng/trái.



V p n ng m hành

M ng l i sông ngòi ch ng ch t v i bi n kh i là môi tr ng sinh s ng c a các loài th y h i s n, đây là ngu n tài nguyên d i dào c a huy n Th nh Phú, vùng giáp bi n có r t nhi u cá, tôm, cua, sò, v p, ba khía...

B n Tre cũng nh nh ng vùng ng p m n ven bi n các t nh ĐBSCL còn có v p - m t loài nhuy n th cùng h v i nghêu, sò, có hình dáng gi ng nghêu (v tr n) nh ng to h n nhi u, đ t hai đ n ba ngón tay ng i l n. Th t v p ngon, ng t... T v p, ng i ta ch bi n ra nhi u món ăn ngon nh : v p h p lá s , rau răm, v p n u chua, v p lu c g ng, v p kho s t... nh ng có l ngon nh t là món v p n ng m hành.

V p n ng m hành cũng khá đ n gi n: v p sau khi chà r a s ch b n, đ c đ a lên v n ng trên b p than h ng. Lúc v p há mi ng ra thì g p nhanh xu ng trú t n c ng t t thân v p vào chén. Đó là th n c súp tuy t v i. Sau đó, b n cho v p lên v n ng ti p và ch m hành

Đặc sản xứ địa

Tác Giả: Há Nhi

Thứ Bảy, 02 Tháng 1 Năm 2010 11:20

ngọt lên ruột xốp. Khi mọc hành trên ruột xốp sôi riu lên là xốp đã chín. Sốp xốp ra đĩa, rắc đậu phộng lên, gắp ruột xốp chấm muối tiêu chanh ăn với rau thơm. Húng và ớt cạo loại nhuyễn thì này phơi khô với mùi rau thơm, đậu phộng rang, hành phi thơm lên mùi làm bòn muối ăn mãi.

Xốp nướng mọc hành thì các nhà hàng ở Bến Tre giá 2.000 đồng/con, xốp sốp bán 10.000đồng/kg thì chỉ Thị trấn Phú (Bến Tre).

Các món “đặc sản” ở Bến Tre để ăn cơm phải nhấc đũa là canh chua tôm và tôm rim nướng địa. Người ta chọn nhúng con tôm để với mỡ rim với dầu dừa, nướng địa, thêm chút ớt tươi nướng cho tôm có vị cay nồng. Tôm để với a ngọt, với giòn ăn với cơm trắng và canh chua tôm là “nhất x”.

Tại Bến Tre và, khách có thể ghé vào chợ Giồng Miếu, thị trấn Thị trấn Phú mua khô, đặc biệt là tôm khô t, giá trung bình 400.000đồng/kg để làm quà cho người thân, bạn bè.