

Truyền thống văn hoá Đồng Tháp

LỄ HỘI TRUYỀN THỐNG

Đồng Tháp - quê hương của những cánh đồng sen nổi tiếng đã đi vào thi ca, những đồng lúa trải dài bát ngát chân trời, nơi những cơn lũ đổ về hàng năm tạo nên “mùa nước nổi”. Đây cũng là nơi có những lễ hội đặc sắc, mang đậm chất văn hóa dân gian trong đời sống văn hóa của miền quê sông nước.

Lễ hội Gò Tháp

Lễ hội Gò Tháp là lễ hội lớn và quy mô nhất Đồng Tháp, tổ chức mỗi năm 02 lần vào tháng 3 và tháng 11 âm lịch. Đây là lễ hội hằng năm nhằm tưởng nhớ và tôn vinh 02 vị anh hùng dân tộc đã lãnh đạo nghĩa quân chống lại thực dân Pháp là Thiên Hộ Dương (Võ Duy Dương) và Đốc Binh Kiều (Nguyễn Tấn Kiều). Lễ hội còn mang đậm nét văn hóa dân gian của người Nam Bộ qua các nghi lễ như tưởng niệm Bà Chúa Xứ và các vị tiền nhân.

Lễ hội Gò Tháp mang đậm tính chất dân gian và in dấu ấn một thời mở cõi, phản ánh những khát vọng và ước mong tha thiết của người nông dân Đồng Tháp Mười. Được đến thăm các di tích kiến trúc, được cầu nguyện, được chứng kiến các sinh hoạt văn hoá văn nghệ truyền thống, đây là điểm cuốn hút ngày càng đông khách đến tham dự Lễ hội Gò Tháp.



Lễ giỗ Cụ phó bảng Nguyễn Sinh Sắc

Hằng năm, cứ vào ngày 26 - 27/10 âm lịch, nhân dân Đồng Tháp lại tổ chức trang trọng Lễ giỗ Cụ phó bảng Nguyễn Sinh Sắc. Từ năm 2010, Lễ giỗ lần thứ 81 của Cụ đã được nâng lên thành lễ hội với những hoạt động văn hóa,

nghệ thuật, thể thao và hội thi ẩm thực truyền thống, thu hút hàng trăm ngàn người các nơi đến tham quan cúng viếng. Lễ hội thể hiện tấm lòng tôn kính của người dân Đồng Tháp nói riêng và của khu vực Đồng bằng sông Cửu Long nói chung đối với nhà nho yêu nước - người đã có công sinh thành, nuôi dưỡng cho đất nước ta người anh hùng dân tộc Chủ tịch Hồ Chí Minh.



Lễ hội hoa Sa Đéc

Lễ hội hoa Sa Đéc được tổ chức với mục đích tôn vinh những người trồng hoa. Lễ hội được tổ chức hoành tráng, sôi động với những tiết mục văn nghệ đặc sắc thu hút đông đảo nhân dân tham dự. Trong lễ hội thường diễn ra các trò chơi dân gian truyền thống như biểu diễn patin, ảo thuật đường phố, hội thi ẩm thực đường phố, liên hoan đờn ca tài tử, hội thi cắm hoa và trưng bày trái cây, hội thi tiếng hát sơn ca, triển lãm ảnh nghệ thuật v.v. và nhiều chương trình nghệ thuật, hoạt động văn hóa, thể dục thể thao đặc sắc thu hút đông đảo nhân dân.

Ngoài ra, đến với Lễ hội hoa Sa Đéc, du khách được ngắm những cánh đồng hoa bạt ngàn đang vào mùa vụ Tết, tham quan các làng nghề, điểm du lịch nổi tiếng, làng bột Sa Đéc v.v..



Khu Du lịch Văn hóa Phương Nam

Tọa lạc tại xã Long Hưng A, huyện Lấp Vò, Khu Du lịch Văn hóa Phương Nam là quần thể công trình văn hóa - tâm linh, phụng thờ các nhân vật lịch sử trên vùng đất phương Nam, thờ cúng tổ tiên họ Đặng và bậc tiền nhân của các dòng họ khác đã khai phá ra vùng đất mới. Nét độc đáo và giá trị thẩm mỹ cao về kiến trúc là các hạng mục công trình được xây dựng theo phong cách kiến trúc nhà cổ - gỗ mới với phong cách nhà rường truyền thống Huế, mang đậm dấu ấn cung đình triều Nguyễn, có cải tiến theo cách xây nhà ở Nam Bộ.

Quần thể công trình bao gồm: Nam Phương Linh Từ, đền thờ Đặng tộc, Bảo tàng Đặng tộc, Bảo tàng Đất Phương Nam được bao bọc bởi dãy trường lang dài hơn 675m, với 240 cột (tượng trưng cho 5 châu). Ngoài ra, Khu du lịch còn có 4 hồ nuôi trồng thực vật và các loài thủy sinh (tượng trưng cho 4 biển), có 63 chậu mai vàng (tượng trưng cho 63 tỉnh, thành của Việt Nam) và 54 loài hoa kiểng, cây xanh (tượng trưng cho 54 dân tộc anh em).

Tính đến nay, Nam Phương Linh Từ đã đạt 3 kỷ lục Việt Nam: Đền đầu tiên thờ các vị danh nhân có công trong quá trình khai mở, gìn giữ và làm rạng danh đất phương Nam; đền thờ có nhiều tượng đồng danh nhân lớn nhất về các nhân vật lịch sử đất phương Nam; có chiếc trống độc mộc bằng gỗ sến lớn nhất Việt Nam.

Ngoài tổ chức phục vụ khách tham quan, vãng cảnh, dâng hương tưởng nhớ tiền nhân, khu du lịch còn có các hoạt động du lịch để: Tái hiện hoạt động sản xuất lúa nước, liên kết với các nhà vườn lân cận phục vụ nhu cầu

tham quan của du khách, tổ chức trò chơi dân gian, đàn ca tài tử, ẩm thực Nam bộ, nghỉ dưỡng và bán hàng đặc sản, quà lưu niệm.

Đây là công trình do doanh nhân Đặng Phước Thành (hiện là Chủ tịch Hội đồng quản trị VINASUN CORP) cùng chi tộc Đặng phát tâm công đức xây dựng để tỏ lòng tri ân, tôn vinh sự xả thân của các bậc tiền nhân vì quốc thái dân an, xã tắc đời đời hưng thịnh.



LÀNG NGHỀ TRUYỀN THỐNG

Không chỉ là quê hương của đồng lúa, vườn cây, làng quê trù phú v.v., Đồng Tháp còn là nơi có nhiều làng nghề truyền thống. Hiện nay, toàn tỉnh có gần 45 làng nghề tiểu thủ công nghiệp được công nhận. Nhiều làng nghề thực hiện mô hình gắn với phát triển du lịch như: Làng nghề dệt chiếu ở Định Yên, Định An, huyện Lấp Vò; làng nghề trồng hoa kiểng, làm bột ở thành phố Sa Đéc; nghề làm nem ở huyện Lai Vung, làng nghề dệt khăn choàng Long Khánh huyện Hồng Ngự v.v.. Các làng nghề hằng năm giải quyết việc làm cho hàng ngàn lao động, góp phần phát triển kinh tế địa phương.

Làng nghề dệt chiếu - Chợ chiếu Định Yên

Huyện Lấp Vò không chỉ được biết đến như là quê hương của những cánh đồng lúa mênh mông, những vườn cây trù phú, mà nơi đây còn là “cái nôi” của nghề dệt chiếu truyền thống nổi tiếng khắp nơi. Làng nghề dệt chiếu Định Yên được hình thành gần 100 năm, tập trung chủ yếu ở 02 xã Định An và Định Yên.

Qua bàn tay khéo léo của mình, hằng năm các hộ dân nơi đây đã sản xuất ra hàng triệu sản phẩm chiếu có hoa văn rực rỡ, mịn màng và bền chắc được thị trường trong và ngoài nước ưa chuộng. Người dân sau khi làm ra sản phẩm đem bán ở chợ đầu mối Định Yên. Nét độc đáo ở chợ chiếu là

chợ được họp vào ban đêm trong thời gian khoảng 02 tiếng đồng hồ, và người bán thì đi, đứng, trong khi người mua thì lại ngồi. Người mua chiếu thì tìm 01 chỗ ngồi chờ còn người bán thì ôm hoặc vác chiếu trên vai đến chào hàng ngã giá.

Nơi đây nhộn nhịp những cô gái trẻ ngược xuôi chào mời sản phẩm chiếu đủ loại đa dạng về màu sắc và hoa văn. Ngoài ra, chợ còn là nơi tập trung của tàu thuyền khắp mọi nơi như Sa Đéc, Vĩnh Long v.v. về bán trôn, bó lác, phẩm màu phục vụ cho sản xuất chiếu, khiến chợ đêm càng thêm nhộn nhịp.



Làng nghề đóng ghe xuồng xã Long Hậu, huyện Lai Vung

Đã tồn tại, phát triển hơn 100 năm, năm 2005, làng nghề đóng xuồng, ghe Bà Đài - Long Hậu (huyện Lai Vung) được công nhận là làng nghề truyền thống của tỉnh. Tháng 4/2015, làng nghề đóng xuồng, ghe Bà Đài được công nhận là Di sản Văn hóa phi vật thể quốc gia.

Người được xem là ông tổ nghề đóng xuồng, ghe Bà Đài là cụ Phạm Văn Thuông một người rất giỏi nghề mộc. Sản phẩm làm nên danh tiếng của ông là chiếc xuồng cui nên ông còn được gọi là ông Sáu xuồng cui. Khi ông khởi nghiệp đóng xuồng, ghe ở rạch Bà Đài, sản phẩm chủ yếu bán tại địa phương và các làng lân cận. Trải qua thời gian, thế hệ sau nối tiếp thế hệ trước, vừa nắm vững bí quyết nghề vừa kết hợp tính sáng tạo, học hỏi kinh nghiệm của các làng nghề khác, nghề đóng xuồng, ghe ở rạch Bà Đài đã phát triển thành làng nghề nổi tiếng với những sản phẩm xuồng, ghe đẹp và bền chắc.

Người dân trong vùng nghe tiếng tìm đến đặt đóng xuống ghe ngày càng đông, sản phẩm làng nghề cũng ngày càng đa dạng, từ chiếc xuống cui, ghe cui Bà Đài, xuống Cần Thơ, xuống ba lá, ghe bầu Phụng Hiệp - Cái Răng, ghe Cần Đước - Long An, đến chiếc tắc ráng Rạch Sỏi (Kiên Giang). Thời hưng thịnh của làng nghề, sản phẩm xuống, ghe Bà Đài được tiêu thụ rộng rãi ở các tỉnh, thành khu vực Đồng bằng sông Cửu Long.



Nghề làm bột Sa Đéc

Thành phố Sa Đéc tỉnh vốn là một trong những đầu mối trung chuyển lương thực lớn của vùng Đồng bằng sông Cửu Long và là địa phương nổi tiếng với làng nghề làm bột gạo hơn 100 năm tuổi. Dù trải qua nhiều giai đoạn thăng trầm, nhưng với nhiều yếu tố tự nhiên thuận lợi, hơn một thế kỉ qua, con người nơi đây đã tạo nên sản phẩm bột gạo mang những giá trị riêng, khó có nơi nào sánh kịp, góp phần lưu giữ và phát huy một làng nghề truyền thống nổi tiếng nhất vùng.

Nghề làm bột ở Sa Đéc tập trung nhiều nhất ở xã Tân Phú Đông, về sau lan ra ở phường 2, phường 3, Tân Quy Đông, Tân Khánh Đông, An Hòa, Tân Quy Tây v.v.. Ban đầu, với cách làm thủ công đơn giản, nhiều cơ sở không phải thuê mướn nhân công mà bằng sức lao động của người thân trong gia đình. Gạo, nếp là nguyên liệu chính được thu mua từ những nông dân tay lấm chân bùn ở trong làng hoặc những nơi lân cận. Nguồn nước để làm bột sẵn có dồi dào ở sông Tiền, sông Sa Đéc nước ngọt quanh năm, không

nhiễm phèn bị chua, lợ v.v. chính yếu tố này đã làm cho làng bột Sa Đéc trắng phau, mịn nhuyễn mà không nơi đâu sánh kịp.

Sản phẩm bột gạo ở đây được chia thành 02 loại: Bột tươi và ướt, được cung cấp trực tiếp cho các nhà máy, cơ sở chế biến thực phẩm; bột khô dùng để dự trữ, chế biến dần. Từ bột gạo, người ta có thể chế biến ra hàng chục mặt hàng thực phẩm rất hấp dẫn, không thể thiếu trong đời sống hằng ngày như phở, hủ tiếu, bún, các loại bánh, các sản phẩm ăn liền.



Làng nghề hoa kiểng Sa Đéc

Nói đến hoa kiểng thì phải nhắc đến làng hoa kiểng và nghề nhân Tân Quy Đông, thành phố Sa Đéc. Làng hoa ở đây đã hình thành và phát triển lâu đời, nghề trồng hoa kiểng ở Sa Đéc nổi tiếng khắp cả nước, du khách đến đây bất cứ tháng nào trong năm cũng có cảm giác như lạc vào thế giới của ngàn hoa, ngập tràn trong hương thơm quyến rũ của thược dược, tú cầu, hồng, lan, vạn thọ Pháp, cúc, mấn đỉnh hồng v.v. đua nhau tỏa hương, khoe sắc.

Ngoài ra, nơi đây còn là xứ sở của nhiều loại cây kiểng quý hiếm tuổi thọ hàng trăm năm. Mỗi thế cây, dáng đứng đều thấm đượm nét văn hoá Việt và triết lý phương Đông. Có những loại cây rất bình dị, gần gũi với người dân Việt Nam như khế, sung, si, mai vàng, mai chiếu thủy, vạn niên tùng v.v. qua bàn tay khéo léo, tài hoa của các nghệ nhân đã trở thành những cây kiểng quý, có hình dáng đẹp, mỗi cây, mỗi vẻ, nhưng tất cả đều có hồn, có sức hút đôi mắt và tâm hồn du khách đến lạ thường.



Nghề làm bánh phồng tôm Sa Đéc

Bánh phồng tôm Sa Giang nổi tiếng từ lâu. Đó là những chiếc bánh tròn vành vạnh, ngả màu vàng đục tựa như vàng trắng rằm ở làng quê Việt Nam, có hương vị thơm nồng, cay cay đậm đà, đã góp phần làm phong phú thêm nét văn hoá ẩm thực của dân tộc Việt Nam. Có lẽ vì vậy mà trên khắp mọi miền đất nước, trên những bàn tiệc, liên hoan, lễ Tết v.v. đĩa bánh phồng tôm bao giờ cũng được đặt ở vị trí trung tâm như một đóa đại cúc bên cạnh những món ăn dân tộc khác.



Làng nghề đan lát huyện Lai Vung, huyện Lấp Vò

Nghề đan lát, được hình thành và phát triển ở nhiều nơi trên địa bàn tỉnh Đồng Tháp, nhưng nhiều nhất là ở các huyện phía nam Sông Tiền như Lai Vung, Lấp Vò v.v. Là nghề thủ công dễ học, dễ làm và nhu cầu phục vụ đời sống xã hội rất đa dạng, giá thành lại rẻ rất phù hợp với thu nhập nông thôn nên đã thu hút đông đảo người lao động nông thôn tham gia sản xuất.



Làng nghề làm nem Lai Vung

Làng nghề làm nem ở Lai Vung được hình thành và phát triển hơn 60 năm, là làng nghề truyền thống lâu đời tại Đồng Tháp. Đặc sản nem Lai Vung nổi tiếng khắp miền Tây Nam Bộ, nem có vị ngọt thanh, chua đậm ăn rất ngon và vừa miệng. Ngoài ra, nem còn được chế biến thành món nem nướng dùng kèm với bún và rau thơm. Nếu du khách đến Đồng Tháp thì nem Lai Vung là sự lựa chọn tốt nhất để làm quà biếu cho người thân và gia đình sau chuyến tham quan, du lịch.



Làng nghề dệt choàng ở xã Long Khánh A, huyện Hồng

Làng nghề dệt choàng ấp Long Tả, xã Long Khánh A, huyện Hồng Ngự ra đời vào những năm đầu thế kỷ 20. Theo những cụ cao niên thì trước kia người dân chủ yếu trồng dâu nuôi tằm để dệt vải Cẩm Tụ (vải Lãnh Mỹ A). Thời đó, người dân nơi đây chỉ sử dụng thủ công để thực hiện các khâu đảo chỉ, nấu chỉ, quay chỉ, dệt v.v. năng suất và hiệu quả đạt không cao. Vì vậy, một số người bỏ một thời gian học hỏi việc dệt khăn choàng từ tỉnh An Giang sau đó đem những mẫu mã và cách dệt choàng về xã Long Khánh A truyền lại cho thế hệ con cháu.

Thấy kỹ thuật dệt choàng dễ thực hiện và sản phẩm tiêu thụ nhanh hơn vải Cẩm Tụ nên từ người dân làng nghề dệt Cẩm Tụ chuyển hẳn sang nghề dệt choàng. Để hoàn thành 01 chiếc khăn choàng phải trải qua rất nhiều công đoạn như: Đảo chỉ, nấu, nhuộm màu, khấy hồ, phơi khô, quay chỉ, móc cửi, dệt, đóng gói sản phẩm khá công phu.

Thị trường chủ yếu của nghề dệt choàng hiện nay là xuất khẩu sang Campuchia qua đường tiểu ngạch và các vùng nông thôn ở đồng Đăng bằng sông Cửu Long để phục vụ sản xuất nông nghiệp.



ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG

Nhắc đến Đồng Tháp hẳn ai cũng nghĩ đến vựa lúa lớn của cả nước, là “vùng đất sen hồng” với những cánh đồng sen bạt ngàn mà ít ai biết rằng Đồng Tháp còn là “không gian ẩm thực miền Tây” với những món ăn dân dã vô cùng độc đáo và hấp dẫn.

Tinh túy ẩm thực từ “Sen”

Đồng Tháp Mười là vùng đất trũng nhưng lại phù hợp cho loài cây sống trong bùn và vươn lên khỏi mặt nước. Trên con đường khẩn hoang của mình, người dân Đồng Tháp được thiên nhiên ban tặng loài cây sen và họ đã biết tận dụng cây sen từ vẻ đẹp đến công dụng y học và ẩm thực. Những món ăn ngon ở vùng đất này được chế biến từ sen phải kể tới: cơm hạt sen, gỏi ngó sen, cá lóc nướng trui cuốn là sen non, gà hầm sen, trà lá sen, trà tim sen, hạt sen sấy, rượu sen, chè sen, sen luộc, sen rang muối ớt,...



Cá linh

“Nước không churn sao kêu nước đứng/Cá không thờ sao gọi cá linh”. Mỗi năm vào mùa nước nổi, loài cá này theo con nước thượng nguồn trôi xuôi về sông quê Đồng Tháp và dần trở thành một món ăn, một đặc sản khó quên đối với người dân nơi đây cũng như khách du lịch tứ phương.

Cá linh rất dễ chế biến: Làm mắm, nướng, kho, chiên giòn, nấu chua v.v. kiểu nào cũng ngon. Cá linh non đem nướng, tiếng mỡ cháy xèo xèo, chỉ cần nhìn và cảm nhận mùi thơm từ thịt cá mới biết cá linh hấp dẫn đến vô cùng.



Lẩu mắm Đồng Tháp

Sự hào phóng và ưu ái về thiên nhiên đã mang lại cho vùng Đồng Tháp Mười rất nhiều tôm cá v.v.. Mùa nước nổi được xem là mùa của loại cá linh, cá sặc v.v.. Người dân thường mang các loại cá này làm mắm để dành. Mắm làm ra có thể chế biến thành nhiều món ăn phong phú mà tiêu biểu là Lẩu mắm.

Lẩu mắm gây ấn tượng bởi hương vị đậm đà và mùi thơm đặc trưng riêng từ mắm. Mắm cá sặc hay cá linh được mang nấu rã thịt, luộc kỹ xương, nêm cho vừa ăn. Người ta còn bổ sung một ít sả băm nhỏ, ớt cay vào trong nồi nước lẩu v.v.. Mắm làm hương vị chính cho nồi lẩu, nhưng nguyên liệu nấu với mắm không thể thiếu là cà tím, thịt ba rọi, hay cá, lươn tùy thích, cộng với các loại rau xanh sẽ tạo cho nồi lẩu mắm có hương vị thơm ngon và làm phong phú thêm cho món ăn.



Bông súng mắm kho

Là một món ăn dân dã đặc trưng và phổ biến ở Đồng Tháp nhất định phải thử một lần. Du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi không chỉ là mùa của bông điên điển mà còn là mùa hoa súng. Người dân nơi đây thường chọn những bông súng trắng, cọng nhỏ và mọc ở đìa, bởi đây mới là những bông súng mềm, ngon và ngọt. Còn mắm, họ sẽ lấy loại mắm đỏ, lọc bỏ xác và cho vào nồi nấu chung với nước dừa, thịt ba chỉ, cá rô đồng, cá lóc và sả ớt. Khi nào nồi mắm sôi, người ta sẽ vớt bọt vài lần rồi bỏ ra để ăn nóng cùng bông súng và một số loại rau sống khác.

Bánh xèo Cao Lãnh

Bánh xèo là món ăn quen thuộc của cả miền Trung và miền Nam, thế nhưng tại mỗi địa phương, bánh xèo có cách chế biến khác nhau. Nổi bật nhất tại

miền Tây Nam Bộ phải kể đến bánh xèo Cao Lãnh, Đồng Tháp. Loại bánh làm từ bột gạo, đổ thật mỏng trong chảo nhôm, được đốt trên lò củi, khi bánh giòn thì gấp lại làm đôi.

Bánh xèo thịt vịt xiêm được xem là đặc trưng của Cao Lãnh. Vịt làm sạch, lóc bỏ bớt các xương to, còn chừa xương nhỏ, băm nhuyễn cả con. Thay vì cho thịt heo và tôm làm nhân, bánh xèo thịt vịt xiêm chỉ dùng thịt vịt kèm củ sắn và giá.



Chuột đồng Cao Lãnh quay lu

Nhắc những món ăn ngon đặc sản không thể không thưởng thức khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi, đến chắc chắn không thể bỏ qua món chuột quay lu Cao Lãnh.

Sau mỗi mùa gặt, người dân vùng Cao Lãnh lại bắt đầu săn những con chuột béo múp do ăn nhiều thóc lúa để chế biến thành nhiều món khác nhau như: chuột xào lăn, xé phay, chuột xối mỡ, luộc cơm mẻ, xào sả ớt gói với rau sống và bánh tráng v.v. nhưng ngon nhất và nổi tiếng nhất vẫn là món chuột quay lu. Khi nếm miếng thịt chuột đồng có da giòn tan, thịt chín mềm, thơm lừng và đậm đà, và bạn sẽ biết tại sao đây là một trong những đặc sản nổi tiếng Đồng Tháp không thể bỏ qua.



Cá lóc nướng trui cuốn đọt sen non

Cá lóc là loại cá nước ngọt sống ở đồng ruộng và sông nước nên thịt cá dai, rất thơm và ngọt. Cá lóc thường được dùng để nướng trui rất thơm, khi dùng kèm với đọt sen non thì có hương vị rất ngon và lạ miệng. Đặc biệt món ăn này đã Đạt giải Huy chương Vàng tại hội chợ “Thành tựu 10 năm xây dựng & phát triển vùng Đồng bằng sông Cửu Long ” năm 2012 tổ chức tại Cần Thơ.



Lẩu cá Chạch nấu mận Hòa An

Lẩu cá Chạch nấu mận Hòa An được chế biến từ hai nguyên liệu chính là Cá chạch và mận Hòa An. Cá chạch là loại cá sông nên thịt cá dai và ngọt, giàu chất dinh dưỡng, còn mận Hòa An có vị chua, ngọt đậm đà mang nét đặc trưng của mận Hòa An - Đồng Tháp.

Lẩu riêu cua đồng

Đúng như tên gọi nguyên liệu chính tạo nên hương vị cho món ăn chính là cua đồng. Cua đồng ở đây có thịt dai và ngọt, có nhiều canxi, chế biến xong thịt cua xốp, vị cua rất thơm, dùng nấu lẩu chung với cá lóc đồng, tôm sông v.v. tạo nên một hương vị lẩu mang đậm nét hương đồng nội.



Cơm hạt sen

Hạt sen được bóc vỏ, bỏ nhụy, luộc vừa chín tới. Gạo tẻ dùng nước luộc hạt sen nấu cho vừa chín thành cơm sau đó trộn hạt sen luộc với cơm, đậy nắp nồi lại để lấy hơi khoảng 5 - 10 phút sau đó bày ra đĩa để ăn như cơm trắng. Với món cơm này người ăn có thể thưởng thức được vị ngọt của cơm, vị bùi của hạt sen và phát huy được những công dụng của hạt sen giúp thanh mát cơ thể. Sen không chỉ là đặc trưng của Đồng Tháp mà còn trở thành nguyên liệu cho nhiều món ăn đặc sản của vùng đất này.



Cơm lá sen

Gạo huyết rồng đem vo nhẹ một nước sau đó nấu cho vừa chín tới. Lá sen, chọn những lá bánh tẻ, to, rửa sạch để ngửa bề lá xanh lên trên cho cơm vừa nấu chín vào sau đó gói lại và lật ngược lá sen để không cho hơi nóng thoát ra ngoài. Với món ăn này người thưởng thức cảm nhận được vị béo và ngọt của gạo huyết rồng, cơm được ủ trong lá sen nên rất ấm và có vị thơm thoang thoang của lá sen do bị sức nóng của cơm làm héo.

Gỏi ngó sen

Ngó sen non được rửa sạch cắt từng đoạn từ 4 – 5 cm sau đó bóp trộn với giấm chua, thêm đường, bột ngọt, một ít muối cho vừa ăn. Tôm đất cỡ lớn, rửa sạch, hấp cách thủy cho vừa chín, bóc bỏ vỏ sau đó trộn với gỏi ngó sen thêm ít đậu phộng rang, rau răm cắt nhuyễn, chấm với nước mắm tỏi ớt. Nét đặc sắc trong món ăn này là ngó sen rất giòn và ngọt vì ngó sen ở đây là nguyên liệu sẵn có, vừa hái lên được làm gỏi ngay. Trong khi đó, gỏi ngó sen ở các vùng khác không được ngọt và giòn do sen là loài cây sống trong nước nên khi vận chuyển đến các vùng khác sẽ bị héo.

Khi ăn các đặc sản này, người Đồng Tháp thường nhâm nhi vài ba ly Hồng Sen tửu. Đây là một loại rượu duy nhất chỉ có ở Đồng Tháp, rượu được ướp với cánh và nhị hoa sen khoảng 6 - 8 tháng mới mang ra dùng, khi thưởng thức người ta không thể nào quên vị cay nồng của rượu đế, thoang chút hương sen làm ấm lòng người.

Ngoài ra, kết thúc bữa ăn là tráng miệng bằng món chè sen nước cốt dừa có tác dụng nhuận trường làm thanh mát cơ thể hay món hạt sen luộc, hạt

sen rang. Đặc biệt, có thể thưởng thức sữa sen - một loại thức uống được bào chế từ sữa của hạt sen non kết hợp với sữa tươi nguyên chất, nước tinh khiết và đường. Loại thức uống này được làm lạnh trước khi uống nên có thể giải khát tức thời và giải nhiệt cơ thể về lâu dài do tính nhuận trường của hạt sen non.



Lẩu cá linh bông điên điển

Khoảng thời gian từ tháng 8 đến hết tháng 11 là mùa nước nổi ở Đồng Tháp và cũng là mùa cá linh sinh sôi, mùa bông điên điển nở vàng ven các sông. Cá linh và bông điên điển là đặc sản mùa nước nổi của Đồng Tháp, người dân địa phương thường dùng chúng để chế biến thành rất nhiều món ăn hấp dẫn, trong đó món ngon đặc sản hấp dẫn và nổi tiếng nhất du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi chính là lẩu cá linh bông điên điển.

Theo kinh nghiệm ăn uống ngon và rẻ khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi, thì lẩu cá linh bông điên điển ngon nhất là vào đầu mùa nước nổi, bởi lúc này cá linh chưa lớn hẳn nên xương mềm, thịt ngọt, bụng lại có chút mỡ nên ăn rất ngon và béo ngậy. Đặc biệt, bông điên điển đầu mùa cũng thơm, bùi và giòn hơn những thời điểm khác. Sự kết hợp của cá linh và bông điên điển sẽ đem lại một hương vị thơm ngon, thanh mát và lạ miệng mà không món lẩu nào bạn đã từng ăn có được.

Ăn kèm với món ngon đặc sản nổi tiếng phải ăn một lần khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi này là bún tươi, cơm trắng, mắm ớt và một số loại rau

đặc trưng khác. Ngoài ra, bạn đừng quên thưởng thức thêm món lẩu riêu cua đồng đặc biệt của Đồng Tháp nữa nhé.



Hủ tiếu Sa Đéc

Hủ tiếu là một trong những món ngon đặc sản nổi tiếng và phổ biến của miền Trung. Có thể bạn đã ăn món này ở rất nhiều nơi, nhưng đừng vì thế mà bỏ qua nó khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi nhé. Hủ tiếu Sa Đéc có sợi mềm, không bở, không dai, màu trắng sữa, Đặc biệt, nước dùng rất thơm, ngọt thanh nhưng không quá béo. Khi nào khách gọi, đầu bếp sẽ cho hủ tiếu vào tô, rắc chút thịt nạc băm, chả vàng, tim, gan v.v. cùng là hành lá và ngò băm nhuyễn lên trên rồi mới chan nước dùng vào.

Mỗi phần hủ tiếu được phục vụ kèm đĩa giò, quẩy, rau sống, xì dầu, ớt sừng trâu xắt lát ngâm giấm. Khi ăn, thực khách trộn tất cả các nguyên liệu lại rồi từ từ thưởng thức, sẽ cảm nhận được hương vị tuyệt vời của hủ tiếu Sa Đéc. Ngoài ra, đừng bỏ qua món hủ tiếu khô độc đáo, lạ miệng nữa nhé.



Các món ăn từ ếch đồng

Mùa nước nổi đã mang đến cho Đồng Tháp rất nhiều món ăn ngon dân dã, trong đó phải kể đến những món ăn ngon từ ếch đồng như: Ếch chiên bơ, ếch xào lăn nước cốt dừa, ếch nướng sả ớt hay nấu cháo ếch v.v..

Ếch vào mùa nước nổi ở Đồng Tháp rất to, béo, đùi căng múp thịt và rắn chắc. Khi chế biến thành món ăn thường rất thơm, ngon và hấp dẫn. Chính vì thế, ếch đồng luôn là một trong những món ăn ngon dân dã đặc trưng và hấp dẫn nên thử ăn một lần khi du lịch Đồng Tháp mùa nước nổi.

