

Ẩm Thực Hưng Yên

Chúng mình
Đậm đà hương vị





BẠN 4 ĐƯỜNG BAY MỚI
CÓ CHO HÈ THÊM RỰC RỠ

NGÀY 22/07/2020

Hải Phòng ⇄ Điện Biên
Đà Lạt ⇄ Phú Quốc
Cần Thơ ⇄ Phú Quốc

NGÀY 30/07/2020

Đà Nẵng ⇄ Vân Đồn

ĐƯỜNG BAY MỚI, TRẢI NGHIỆM MỚI

Từ **199.000** VND/chặng
(689.000 VND đã gồm thuế, phí)



Thời gian mua:
Từ nay đến
31/08/2020



Thời gian bay:
Từ ngày khai trương
đến 31/08/2020



Mua tại: Phòng vé, đại lý,
website và ứng dụng di động
của Vietnam Airlines

Đặt vé ngay:
vietnamairlines.com

Gọi ngay:
1900 1100

Like ngay:
fb/vietnamairlines

Đăng ký ngay:
Hội viên LOTUSMILES

Tables of

Contents



04

Nhãn Lồng

06

Gà Đông Tảo

08

Bún thang
phổ Hiến

14

Bánh dày
làng Gàu

16

Canh Cá rô

18

Ếch om
Phượng Tường



Nhãn lồng từ lâu đã trở thành một đặc sản Hưng Yên nổi tiếng.

Nhãn lồng

Nhãn lồng từ lâu đã trở thành một thương hiệu độc quyền mang nét đặc trưng và là niềm tự hào của tỉnh Hưng Yên. Tuy ngày nay có rất nhiều nơi trồng được nhãn, trong đó có những địa phương có cùng điều kiện khí hậu, cùng thổ nhưỡng nhưng chỉ có nhãn lồng Hưng Yên mới có được hương vị thơm ngon nổi tiếng mà không địa phương nào có được. Để bảo vệ an toàn bản thân, người ta đã phải đan những chiếc lồng bằng tre rất công phu, vừa kín vừa nhẹ để bao những chùm nhãn tránh sự phá hoại của bầy dơi – cái tên “nhãn lồng” đặc hiệu được bắt nguồn từ đó.

Ngoài các vùng trồng nhãn truyền thống ven đê như Đằng Châu, Xích Đằng đến cửa sông Luộc, ngày nay địa bàn trồng nhãn đã được mở rộng khắp tỉnh Hưng Yên, từ Khoái Châu đến Tiên Lữ, Kim Động... đâu đâu cũng thấy bóng cây nhãn nhưng vùng địa linh của giống cây đặc sản này vẫn là thành phố Hưng Yên với Phố Hiến sầm uất một thời vang bóng. Tùy vào màu sắc hay mùi vị mà người ta phân thành nhiều loại nhãn khác nhau, từ nhãn nước sấy khô làm long nhãn, nhãn đường phèn, nhãn tiêu phèn có nước ngọt thấm từ đầu lười đến chân răng, nhãn lồng lớn quả cùi dày dùng để tiếp khách hay làm quà biếu, đến nhãn cùi dứa, nhãn gỗ, nhãn hành, nhãn trắng, nhãn hoa nhài... Ngày nay ở những nơi có nhiều cây nhãn cổ thụ, người ta đã cấy ghép thành công giống nhãn mới mang tên Hương Chi, đặc cùi dày có nhiều lớp xếp lồng vnhau và mọng nước, chỉ cần cắn nhẹ đã ngập chân răng và tứa ra một loại dịch ngọt đậm rất hấp dẫn.



Tháng 7, tháng 8 đang là mùa nhãn chín rộ, tháng 9 là mùa nhãn muộn. Có dịp ghé thăm các vườn nhãn, du khách sẽ rất ngạc nhiên khi khác với những gốc nhãn truyền thống cao hơn nóc nhà với thân to đến 1 – 2 vòng tay, những cây nhãn thời hiện đại trông chẳng khác mấy với những cây cảnh dạng bonsai. Theo sự hướng dẫn của Sở Khoa học Công nghệ và Trung tâm khuyến nông Tỉnh, các gia đình đã thay thế nhãn trồng hạt bằng trồng cành hoặc ghép mắt và thường trồng thành cụm 5 – 7 cành cách nhau chừng 30 – 40cm, sau đó mới bấm, tỉa chọn những cây tốt để tạo tán cho mỗi cụm, nhờ vậy cây phát triển mạnh, cho năng suất cao và cũng dễ dàng trong thu hoạch. Các “phù thủy” tại xứ nhãn lồng ngày nay còn biết phù phép để cho ra các loại nhãn ngọt, nhạt theo ý muốn, đặc biệt họ có thể

kéo dài vụ nhãn từ một tháng ra thành bốn tháng (từ tháng Năm đến tháng Tám âm lịch), trở thành nhãn trái vụ vừa bán được giá vừa tránh được sự o ép của thương lái khi mùa nhãn chín rộ. Đến Hưng Yên vào mùa thu hoạch (từ giữa tháng Sáu đến giữa tháng Bảy âm lịch), có dịp ghé thăm những vườn nhãn Hồng Châu, Hồng Nam, Lam Sơn... nổi tiếng, du khách sẽ rất thích thú được đi dưới những rặng nhãn bạt ngàn và trĩu nặng những quả no tròn. Sẽ càng lý thú hơn khi được thưởng thức tại chỗ hương vị ngọt ngào của loại đặc sản một thời cung tiếp. Thế nên, nếu đến Hưng Yên vào mùa này, đi trên đường ai cũng có thể chạm tay vào những chùm nhãn to tròn, bóng mịn, nặng trĩu. Rồi khi nếm thử bạn sẽ phải mê mẩn bởi hương vị ngọt thơm giòn dai đậm đà ăn mãi chẳng hề thấy chán tí nào.



Gà Đông Tào

Gà Đông Tào là một giống gà quý chỉ sinh sống tại huyện Khoái Châu của tỉnh Hưng Yên. Loài gà này khá khó nuôi bởi nó đòi hỏi sự cẩn thận, kỳ công trong công đoạn chăm sóc thế nên chẳng lạ gì khi nó được xem là thức đặc sản Hưng Yên có một không hai.

Gà Đông Tào có điểm nhận dạng rất nổi bật với đôi chân to, sần sùi vô cùng dũng mãnh. Thịt gà đông đảo có mùi vị đặc trưng không hề giống với bất cứ loại gà thông thường nào khác nên được thực khách rất ưa chuộng.

Rất nhiều món ăn được chế biến từ loại gà này như gà luộc, xôi xà, gà nướng,... tuy nhiên, cái hồn của món gà Đông Tào nằm ở cặp chân. Chân gà hầm thuốc Bắc, cắn một miếng thịt mềm nhưng vẫn giòn sần sật chứ không bở và béo như chân gà thường.





Hiện nay trên thị trường, Gà Đông Tảo được bán khá phổ biến, để chọn mua được gà ngon, đạt chất lượng cho thực đơn món ngon gia đình thì bạn nên đến những trang trại gà chuyên cung cấp gà Đông Tảo nhé. Những trang trại uy tín sẽ cung cấp nguồn gà đạt chuẩn.

Khi chọn mua gà, nên chọn mua những con gà có phần mào màu hồng tươi hoặc đỏ. Dùng tay sờ chân gà, cảm nhận độ chắc thịt, sự sần sùi của da gà.

Những ngày mưa se se lạnh, có một nồi lẩu nghi ngút khói thì thật là đúng ý người. Lẩu gà chắc hẳn không còn quá xa lạ với bạn, lẩu gà lá giang, lẩu gà lá é,... mỗi loại đều có hương vị đặc trưng rất riêng.

Lẩu gà Đông Tảo với nấm cũng thế. Nước lẩu ngọt thanh, chua cay đậm vị. Gà chắc thịt kết hợp với các loại rau, nấm đi kèm. Tất cả tạo nên một nồi lẩu gà chất lượng, hấp dẫn.

Ngày đông lạnh, thưởng thức một nồi lẩu nóng hổi, ăn kèm bún, thì cái lạnh ngoài trời chẳng còn nghĩa lý gì nữa đúng không cả nhà. Cuối tuần gia đình quây quần, hãy nấu một nồi lẩu gà Đông Tảo thật to chiêu đãi mọi người nhé.

Bún thang lươn

Phố Hiến

Món đặc sản Hưng Yên đầu tiên phải nhắc đến chính là món bún thang lươn. Cũng giống như bún thang Hà Nội, món ăn đậm hương vị đồng quê này được chế biến từ nhiều loại nguyên liệu khác nhau như giò lụa, trứng rán, thịt ba chỉ, bún... nhưng vẫn sở hữu điểm khác biệt đó là ở phần thịt lươn xào lạ miệng.

Bún thang lươn như một bức tranh muôn màu bởi nền trắng của bún, màu vàng của trứng gà, màu nâu vàng của lươn, màu trắng ngà của giò lụa, màu vàng béo của thịt ba chỉ kết hợp với màu xanh của rau răm, hành lá. Tất cả được kết hợp với nhau một cách thật hài hòa, tạo nên một “tác phẩm” tuyệt hảo mà ít món ăn nào có được.

Tất cả các nguyên liệu được kết hợp với nhau một cách thật hài hòa, tạo nên một thức đặc sản Hưng Yên tuyệt hảo.

Thế nên, những người con Hưng Yên có dịp trở về thăm quê hay những du khách thập phương đều mong muốn tìm đến thưởng thức hương vị đậm đà của bún thang lươn Phố Hiến, niềm tự hào của người Hưng Yên mỗi khi nhắc đến đặc sản của quê mình.

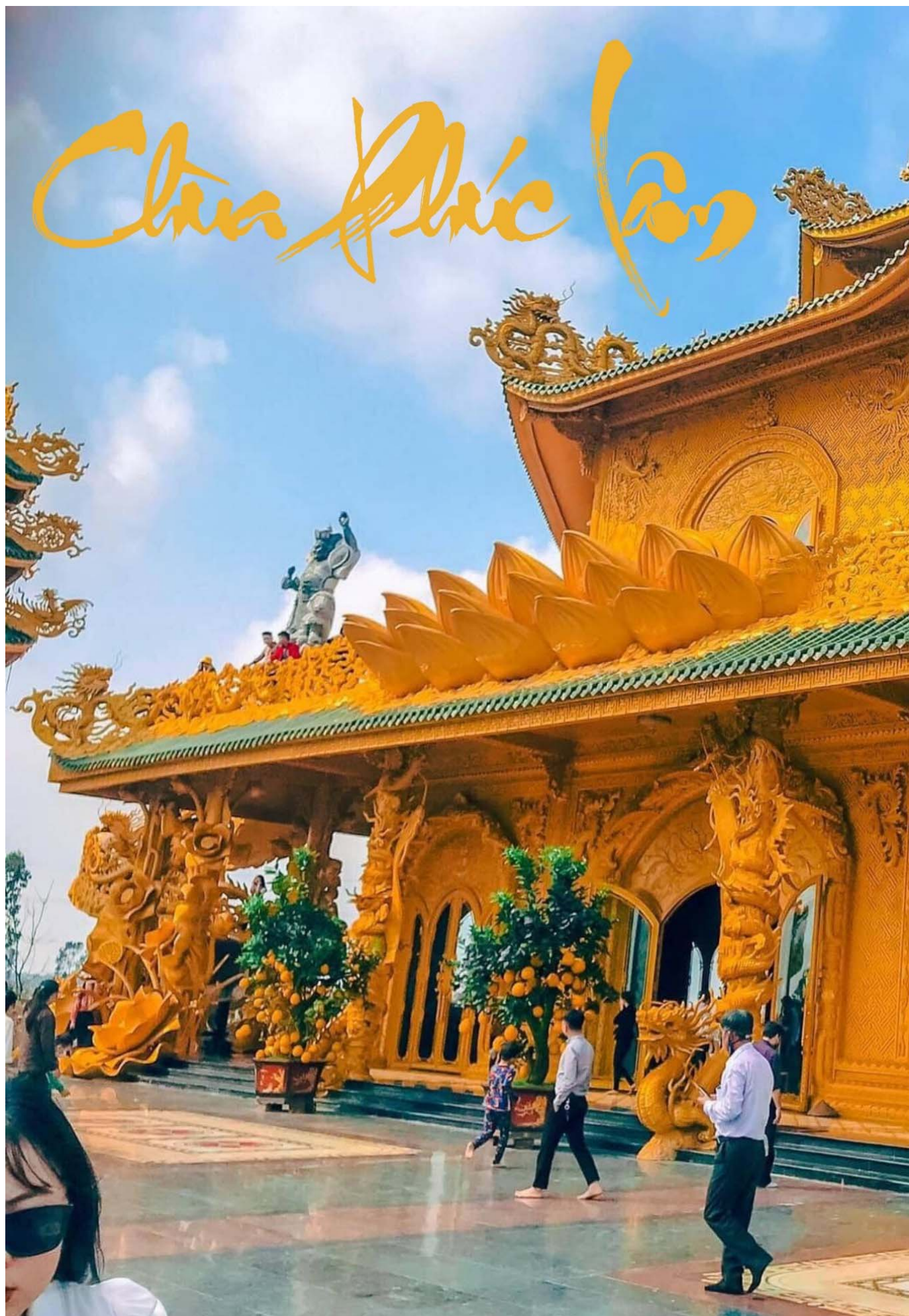




Một ngày ghé thăm vùng đất Phố Hiến xưa, sáng sớm trong vạt phủ ánh nắng dưới những mái ngói cổ cũ kỹ, bình lặng. Ngồi bên bát bún thang Hưng Yên thơm phức, gấp miếng bún ăn cùng với miếng lươn dày thịt, cắn miếng thịt heo giòn tóp tép, thưởng miếng nước dùng thanh ngọt đậm đà, bán bún bông chốc hết veo dưới sự thòm thèm của thực khách.

Một điều thú vị khác là thực khách khi thưởng thức bún thang, đừng quên bỏ vào một ít mắm tôm, ăn kèm rau sống gồm ngổ, hoa chuối mỏng, rau răm để cảm nhận trọn vẹn hương vị nhất.











Bánh dày làng Gàu

Khi nhắc đến bánh dày, hẳn ai cũng sẽ nhớ đến sự tích “Bánh chưng bánh dày” đã quá nổi tiếng trong dân gian Việt Nam. Hàng năm, cứ đến ngày giỗ Tổ Hùng Vương thì những chiếc bánh chưng, bánh dày lại được làm như một cách tưởng nhớ công ơn dựng nước của các vua Hùng. Tại vùng đất văn hiến Hưng Yên, món bánh dày ở làng Gàu đã trở thành một món ăn đặc sản gắn liền với địa danh này.

Bánh dày là một món ăn truyền thống ở nước ta, có mặt trên rất nhiều vùng miền Tổ quốc. Ngoài làng Gàu, miền Bắc còn nổi danh với bánh dày Quán Gánh (xã Nhị Khê, huyện Thường Tín, Hà Tây, nay sáp nhập thành Hà Nội). Nhưng ở mỗi nơi mỗi vẻ, mỗi vùng miền lại tạo ra một hương vị bánh khác nhau cũng giống như tấm lòng của người dân mỗi nơi dâng lên Vua Tổ. Có lẽ điều đơn giản ấy đã tạo thành nét đặc trưng, hấp dẫn riêng cho miếng bánh làng Gàu.

Không biết nghề truyền thống làm bánh dày của bà con làng Gàu có từ khi nào, chỉ biết rằng đã từ rất lâu cứ đến dịp giỗ Tổ người làng lại tưng bừng, rộn rã trong việc giã xôi, nặn bánh dày.

Đến với quê hương Văn Giang du khách không chỉ bị thu hút bởi cảnh đẹp của vườn hoa, cây cảnh nơi đây mà còn được thưởng thức, được trải nghiệm các công đoạn làm bánh dày cùng với người dân. Nguyên liệu chính là gạo nếp cái hoa vàng. Cả một năm hai vụ, thóc lúa có bội thu thì năm đó bánh được sản xuất nhiều. Người làng Gàu kĩ lưỡng tỉ mỉ trong việc chọn gạo làm bánh. Sau khi thóc được xay xát, người già và trẻ nhỏ được phân cho công việc “chọn gạo”.

Gạo hạt phải mẩy, chắc. Những hạt sâu lép được bỏ loại ra ngoài. Phải như vậy, khi thành phẩm cả miếng bánh mới đạt độ trắng trong như gái son trẻ. Gạo được ngâm với nước sạch sau đó giã đều tay rồi nặn thành những chiếc bánh giầy trắng tinh, tròn trịa. Bánh giã phải đúng số nhịp số chày buông xuống. Lực giã phải vừa, không được quá mạnh, chẳng được quá yếu mềm. Vì thế nam nữ phải giã cùng nhau, mới vừa mềm vừa rắn, bánh mới chuẩn dẻo.

Với sự tinh tế, khéo léo của mình, người dân ở làng Gàu, Văn Giang, Hưng Yên đã chế biến nên một món bánh dày thơm ngon nổi tiếng, góp phần tô đậm thêm nét độc đáo cho văn hóa ẩm thực Hưng Yên. Và cứ độ Tết đến xuân về, trênقام cổ người dân nơi đây không thể thiếu loại bánh đặc sản này, như để tưởng nhớ đến công ơn tổ tiên và thể hiện lòng hiếu kính của con cháu đối với thế hệ trước.

Món bánh này được chế biến từ gạo nếp cái hoa vàng ngâm sạch, vo kỹ. Sau khi sơ chế, người làm bánh sẽ đồ nếp cho đến chín. Nếu muốn có bánh nhân mặn thì người làm cho thêm thịt nạc băm hoặc xay nhỏ rồi xào với đỗ xanh để làm nhân. Nếu người dùng thích bánh ngọt thì thêm đường vào nhân đỗ xanh là được.

Màu xanh mát của tàu lá, điểm trên màu trắng ngọc ngà của bánh quê khiến không ai có thể kiềm được lòng mình. Rồi đến khi ăn thử, cái vị bánh dẻo quẹo kết hợp với đỗ xanh mềm mịn thơm nồng mới cảm nhận được những ân tình của người dân gửi gắm trong từng miếng bánh.

Canh cá rô

Cùng với bún thang lươn Phố Hiến, Hưng Yên còn nổi tiếng có canh cá rô đồng, là một món ăn đậm chất hương đồng gió nội với hương vị đậm đà khó quên. Chỉ cần đi dọc tuyến đường từ Kim Động xuôi về thành phố Hưng Yên, bạn sẽ thấy các quán canh cá rô đồng mọc san sát nhau vậy mà quán nào cũng đông khách ra vào mỗi buổi sáng.

Canh cá rô đồng được chế biến từ những nguyên liệu dân dã, đó là những miếng cá rô đồng chiên giòn béo ngậy, óng vàng sắc nghệ, đậu phụ chiên nóng hổi, chút dứa mát và cái hăng hăng của cải ngọt cùng phần nước dùng ngọt thanh. Chỉ vậy thôi nhưng cũng đủ làm nín lòng thực khách mỗi khi có dịp ghé thăm mảnh đất này.





Canh cá rô muốn ngon không thể thiếu nước dùng, đây là thành phần quan trọng, đem lại vị ngọt thanh cho người ăn. Người nấu cho phần xương và đầu cá vào ninh nước dùng, có thể cho thêm một ít xương heo vào ninh chung để nước dùng có vị ngọt hơn. Bên cạnh đó, người bán thường nướng một củ gừng hơi cháy vỏ, đập dập, thả vào nồi ninh cùng. Hương thơm của gừng tỏa ra làm nước dùng không tanh, mùi quyến rũ và làm ấm lòng người thưởng thức.

Khi có khách ăn, người bán chần sơ bánh đa qua nước sôi rồi cho vào bát, thêm vào một vài lát cá, cải non trần, chan nước dùng ngập tô, bên trên là một ít hành lá và thì là thái nhỏ. Vào mùa cá đẻ trứng, bát bún còn được điểm thêm lớp trứng cá vàng ươm rất hấp dẫn. Canh cá rô cũng có thể ăn kèm đậu phụ rán, quán nào tinh ý thì khi khách gọi mới mang đậu mới ra chiên, đậu phụ chiên nóng vàng rộm, ăn kèm bát canh cũng nóng hổi hổi, còn xức nức mùi cá và cái hăng nồng của cải ngọt, ngon khó cưỡng.



CẮT CÁNH DỄ DÀNG

Với thẻ Sacombank V

WELCOME
TO
HUNG YEN



Từ 01/06 -



Tặng dặm thưởng Bông Sen Vàng:

- 2.000 dặm khi mở thẻ
- 5.000 dặm / tổng chi tiêu từ 150 triệu VND



4 vé khứ hồi n

- RỘN RÀNG ƯU ĐÃI

Vietnam Airlines Visa



30/09/2022

ội địa với chi tiêu cao nhất

Free

Miễn phí nâng hạng thẻ Titan khi mua vé đi Mỹ



Tinh hoa
ẩm thực



Ếch om Phượng Tường

Một món đặc sản Hưng Yên nữa không thể bỏ qua chính là món ếch om Phượng Tường. Món ăn có cái tên nghe sang trọng và đầy hấp dẫn ấy có xuất xứ từ làng Phượng Tường, huyện Tiên Lữ, Hưng Yên.

Theo những người có kinh nghiệm trong làng cho biết, muốn có được thịt ếch om ngon nhất thì phải chọn ếch từ tháng 9, tháng 10 trở đi. Vì vào thời điểm này, thịt béo, rắn và ngon như thịt gà vậy.

Món ăn đúng điệu nhất là khi múc ra thịt ếch phải nhừ, nước om phải có màu vàng đậm sóng sánh như mật ong, tỏa mùi thơm quyến rũ. Món này ăn với rau diếp, xà lách, thêm chén rượu đưa cay nồng nữa thì hấp dẫn chẳng thể nào cưỡng lại được.

Món ăn này nổi tiếng khắp vùng vì sự cầu kỳ từ khâu chế biến cho đến hương vị vô cùng tinh tế, khác biệt. Khi nấu món ếch om Phượng Tường, điều cần lưu ý là nên dùng nồi đất dày kín nhằm giữ hơi. Hơn nữa, không nên nấu quá kỹ mà để thịt ếch nhừ bằng cách om vung, đặt nồi cạnh bếp lửa. Khi múc ra thịt ếch nhừ, nước om có màu vàng đậm, sánh như mật ong, tỏa mùi thơm quyến rũ.

Món ăn này hấp dẫn thực khách nhờ vị béo của thịt ếch, vị cay thơm từ vỏ quýt khô, tiêu, mẻ, vị giòn giòn của mộc nhĩ và cả mùi thơm đặc biệt từ mắm tép...

Món ếch om khi bày ra rất đẹp mắt và ngậy. Một tay đũa, một tay thìa nâng ếch từ trong niêu ra đĩa, rải ếch trên đậu và thịt. Thịt ếch thật nhừ, nước om sóng sánh màu vàng đậm với mùi hương quyến rũ, ngất ngây. Món thịt ếch om ăn ngon tựa như “gà đồng”. Ai đã thưởng thức đều vét cạn nước om đến giọt cuối cùng.

Du lịch Hưng Yên, đừng quên dành thời gian để thưởng thức những món ăn đặc sản này để cảm nhận rõ hơn nét độc đáo trong văn hóa ẩm thực của mảnh đất đáng mến này.





Chào đón bạn
Hưng Yên

