



Hoa trái ngon Cầu Kè Trà Vinh

Huyện Cầu Kè (Trà Vinh) một vùng cây trái tốt tươi, đặc biệt có những trái cây như dừa sáp, chuối tá quạ, trái quách... những món ngon đặc sản không nơi nào có được

Dừa sáp, loại dừa trong lòng trái không có nước và cũng không có cơm giòn như dừa bình thường. Cơm dừa sáp rất dày choán hết phần ruột bên trong, nước sền sệt màu trắng đục, mềm và rất dẻo như bột quánh lại. Có nhiều thực khách thường thức dừa sáp theo kiểu phong trần, bỏ đôi trái ra, cắt miếng vỏ cứng của trái làm “muỗng” mà xúc, nhai ngấu nghiến, vừa dẻo vừa béo, mức muỗng này đến muỗng khác mà thưởng hết cái hương đặc trưng đến phát ghiền. Tỉm cảm giác lạ miệng hơn, cơm dừa nạo xong cho vào máy quay sinh tố, có sữa, có đường, có nước đá, hương ly sinh tố dừa sáp vừa béo, bùi, thơm, ngọt và mát lạnh tạo nên vị lạ.

Chuối tá quạ có người còn gọi chuối tá hoả (trái chuối bị thối mà tá hoả). Buồng chuối chỉ cho một hay hai nải, trái lớn bằng cổ tay, dài 30 – 40cm. Chuối tá quạ ngon nhất là luộc chín. Buồng chuối thật già, cắt từng trái, lấy dây quăn chung quanh như đòn bánh tét, vỏ không nứt, nước không thấm vào làm nhão và mất ngọt. Khi nước thật sôi, cho chút muối vào rồi luộc chuối. Chuối nấu chín cắt ra từng khoanh để ăn, chất bột của chuối vừa dẻo vừa bùi lại ngọt thanh, dư vị trái chuối cứ quăn quít mãi đầu lưỡi. Ngoài ra, chuối tá quạ còn được đầu bếp dành cho nó vị trí trong món “Chao vịt”.

Trái quách không cần leo lên bẻ trái, nó tự rụng khi đã chín. Quách chín tạo mùi hương hấp dẫn. Quách càng chín trái càng cho mùi thơm. Trái quách dùng làm thức uống thật tuyệt. Để trái quách 5 – 7 ngày làn da bên ngoài đổi màu bạc trắng, bỏ đôi trái ra, ruột có màu thẫm, múc cho vào ly, cho sữa, đường, nước đá bào. Từ từ thưởng thức hương vị độc đáo trái quách chín rụng của vùng đất giồng.