

Ẩm thực Sapa

Đã đi du lịch thì không thể nào không khám phá ẩm thực địa phương rồi. Một vùng du lịch nổi tiếng như Sapa thì càng khỏi nói đến sự phong phú và hào phóng của ẩm thực nơi đây. Nếu bạn đang chuẩn bị xách balo lên đường đến với các [khách sạn ở Sapa](#) mà quên không check ngay ẩm thực Sapa có gì, thì sẽ là một thiếu sót lớn lắm đấy. Ngoài thu hút dân du lịch bằng mây trắng, nắng vàng, trời xanh, núi thẳm thì ẩm thực ở Sapa cũng là một dấu cộng to đùng. Làm bạn cứ muốn ăn hoài, ăn mãi hay đôi khi nhớ thì lại nhất định phải quay lại Sapa cho đỡ thèm. Điểm danh ngay ẩm thực Sapa có gì hot nhất nào.

Lợn cắp nách nướng ống tre

Cách chế biến món lợn cắp nách nướng ống tre cũng đơn giản nhưng với nguyên liệu và gia vị ở Sapa món ăn trở nên ngon hơn bao giờ hết. Gia vị tùy từng đầu bếp sẽ nêm nếm khác nhau. Thịt lợn cắp nách được thái nhỏ ướp với một số gia vị nhồi trong ống tre rồi đem nướng. Thường thức món ăn này ngoài vị thơm, ngon của thịt lợn hòa quyện trong những gia vị còn có mùi thơm của ống tre nướng. Có thể nói đây là món ăn ngon nhất khi thưởng thức ẩm thực Sapa. Đây chắc chắn là một món ngon phải thử nhé.

Lợn cắp nách nướng nguyên con

Đến bất cứ nơi nào ở Sapa bạn cũng sẽ được thưởng thức món lợn cắp nách nướng nguyên con. Lợn cắp nách sau khi giết mổ sẽ được nhồi nắm hương, mộc nhĩ và các loại gia vị vào bụng, phần bên ngoài được tẩm ướp gia vị kỹ càng rồi cho lên bếp than hoa quay đều. Sau khi quay xong món ăn có màu vàng nhuộm, thơm lừng, hương vị vô cùng hấp dẫn.

Cá hồi, cá tầm tươi

Chỉ cần hỏi đại bất kỳ ai đó một món ngon phải thử khi đến Sapa, thì chẳng ngạc nhiên gì hết khi chín người thì mười người bảo bạn nên dành thời gian đi thăm khám món này nhé. Vùng núi mà lại có cá tươi ngon không cưỡng được? Đừng nghi ngờ khi bạn chưa một lần thử món cá tầm, cá hồi ở Sapa nhé. Một xịn của ẩm thực Sapa đấy. Khác với cá hồi, cá tầm nhập khẩu thường hơi béo, cá nước lạnh nuôi ở Sa Pa thịt chắc, thớ săn, không có mỡ. Trong cái lạnh Sa Pa, một nồi lẩu cá hồi/ cá tầm nóng hổi ăn cũng các loại rau tươi roi rói, thực khách không nhớ suốt đời mới là chuyện lạ. Cá hồi hoặc cá tầm cũng có thể thái lát thật mỏng để trộn gỏi, nướng.

Các món nướng ở Sapa

Nhắc đến ẩm thực Sapa mà không nhắc đến các món nướng thì thiếu sót lắm. Các món nướng chính là những món ngon tạo nên nét đặc biệt của Sapa. Có thể cũng bởi khí hậu lạnh nên ở Sapa, gì gì gì cái gì cũng được đem ra để... nướng. Từ trứng gà, trứng vịt, thịt xiên, rau cải cuốn thịt, cơm lam, chân cánh gà tới ngô, khoai và nhiều món đặc biệt, do chính người dân Sapa tự nghĩ ra. Vào buổi tối se lạnh, khu đồ nướng là nơi thu hút đông khách du lịch nhất vì không gian quán ấm áp và những món ăn ngon miệng phù hợp với thời tiết lạnh lạnh ở phố núi.

Các món rau xứ lạnh

Vùng quê nào lại chẳng bạt ngàn các loại rau theo mùa. Ấy thế mà mấy món rau của Sapa vẫn cứ làm nức lòng bao người đi du lịch nhé. Trên nền khí hậu se lạnh, Sapa là xứ sở của các loại rau đặc trưng vùng ôn đới như súp lơ trắng, hoa lơ xanh, củ cải đỏ, su su, ngồng tỏi, ngồng cải... Rau trồng tại Sapa khi ăn có vị ngon đặc biệt,

ngọt mềm hấp dẫn. Các món rau nổi tiếng nhất ở Sapa gồm: Su su luộc chấm muối vừng, ngồng cải xào tỏi, lẩu gà ăn với các loại. Ẩm thực Sapa mà không đi kèm với rau thì chẳng còn gì nên chất Sapa nữa.

Thắng cố

Món này được nấu khá phức tạp. Với những người dân tộc, thắng cố thường nấu chung các loại thịt trâu, bò, lợn... Thắng cố ngon cần đến 27 loại gia vị khác nhau như quế, hồi, thảo quả, lá thơm... Các loại rau rừng là phần quan trọng thứ hai của món thắng cố. Bạn thường thức món thắng cố với hương vị đặc biệt, vừa ngọt lừ, béo ngậy, vừa đậm đà, thơm phức của món đặc sản này. Không gì thú vị bằng ngồi bên chảo thắng cố sôi sùng sục, vừa ăn vừa nhâm nhi chén rượu ngô, cảm thấy ấm áp hơn trong khí lạnh, gió núi tê buốt.

Nấm hương rừng

Nấm hương Sapa cũng giống như những loại nấm hương khác nhưng về hương vị thì ai đã thưởng thức một lần sẽ không bao giờ quên được mùi vị đặc trưng của món ăn này. Không chỉ đa dạng về công dụng nấm hương rừng còn đa dạng về phương thức chế biến món ăn từ nấm. Nấm hương được nhiều người yêu thích vì độ ngọt, thơm của nấm. Nấm hương rừng sapa có thể được chế biến với thịt gà, bò hay nấu canh nấm. Các món ăn tiêu biểu từ nấm như: canh gà hầm nấm, canh nấm, bò xào nấm... ngon và vô cùng hấp dẫn. Đến các nhà hàng, khách sạn ở Sapa thường thức món nấm bạn đừng quên gọi món chân nấm. Đó là chân nấm xé nhỏ nhào với thịt ăn kèm với các món cải nướng, cải xoong, susu, bắp cải, su hào thì còn gì tuyệt hơn.

Đùi lợn nướng than hoa

Đùi là phần thịt ngon nhất và chắc nhất của con lợn, da phần này cũng rất dày nên nướng lên sẽ rất giòn. Đùi lợn được tẩm ướp gia vị rồi quay trên than hoa cho chín, khi ăn xắt từng miếng nhỏ chấm với thứ gia vị được pha chế cầu kỳ. Nghe qua thì có vẻ đơn giản và nơi nào mà chẳng có. Nhưng khi đã thử qua một lần, dân tình du lịch đều phải gật gù, đùi lợn nướng than hoa mà ăn ở Sapa thì khác khác. Những gia vị tẩm ướp chỉ có ở nơi đây, cách chọn than, căn lửa cũng là lạ. Có lẽ ẩm thực Sapa đặc biệt từ chính những thứ tưởng chừng như giản đơn vậy đấy.

Thịt lợn luộc

Thịt nướng than còn thấy có vẻ là lạ, chứ thịt lợn luộc thì chỗ nào trên đất Việt thiếu vắng đâu. Ấy thế mà món ngon này vẫn chễm chệ nằm trong top của các nhà hàng và khách sạn tại Sapa đấy nhé. Thịt lợn luộc là món ăn rất dễ ăn, dễ làm. Tuy nhiên để ra được vị của ẩm thực Sapa thì hơi khó đấy. Lợn cấp nách luộc có độ mềm vừa phải, ngọt thanh chấm với muối tiêu chanh ăn rất ngon. Đây là món ăn dễ chế biến nhưng lại có sức vương vấn khách du lịch vì nguyên liệu là lợn cấp nách được chăn thả ở vùng Sapa nên ăn có vị ngon khác chẳng.

Xương lợn cấp nách xáo măng

Sự kết hợp của hai loại đặc sản Sapa là lợn cấp nách và măng tươi sapa tạo nên những một món ăn ngon có cả vị thơm của măng, vị ngọt của xương hầm rất hợp thưởng thức trong những ngày giá lạnh ở Sapa. Lợn cấp nách được nuôi bởi đồng bào dân tộc Sapa có vị thơm ngon đặc trưng không vùng nào có được, nếu đi du lịch sapa mà không thưởng thức món ăn này là một điều bạn sẽ phải nuối tiếc. Còn

chờ gì nữa mà không đặt ngay tour du lịch với [Hotels in Sapa](#) để thưởng thức những món ẩm thực phố núi ngon nước danh.