

Gỏi bưởi Tân Triều - món ăn thanh mát từ làng bưởi cổ Đồng Nai

07:41 11/03/2026

Gỏi bưởi là đặc sản dân dã nhưng tinh tế của vùng đất Tân Triều thuộc tỉnh Đồng Nai. Món ăn này ra đời từ làng bưởi nổi tiếng nơi đây, nơi giống bưởi đường cam được du nhập và trồng từ năm 1869. Nhờ nguồn nguyên liệu dồi dào từ vườn cây ven sông, người dân địa phương đã sáng tạo nên gỏi bưởi để tận dụng hết vị ngọt thanh của quả bưởi tươi.



Gỏi bưởi Tân Triều - món ăn thanh mát từ làng bưởi cổ Đồng Nai (Ảnh: internet)

Cách chế biến gỏi bưởi khá đơn giản, chỉ cần vài bước cơ bản. Chọn một quả bưởi da xanh hoặc đường cam chín mọng, tách lấy tép bưởi và loại bỏ sạch phần màng trắng để tránh vị đắng. Luộc chín tôm tươi và thịt ba chỉ, thái thành miếng vừa ăn. Bào sợi cà rốt, thái nhỏ rau răm, rang lạc giã dập, phi thơm hành tím. Trộn đều tất cả với nước mắm pha theo tỷ lệ chua ngọt: Nước mắm, đường, nước cốt chanh hoặc tắc, ớt băm và chút tỏi. Một số phiên bản thêm mực khô hoặc tôm sông để tăng độ giòn.



Gỏi bưởi là đặc sản dân dã nhưng tinh tế của vùng đất Tân Triều thuộc tỉnh Đồng Nai. Món ăn này ra đời từ làng bưởi nổi tiếng nơi đây, nơi giống bưởi đường cam được du nhập và trồng từ năm 1869 (Ảnh: internet)

Khẩu vị của gỏi bưởi nổi bật ở sự cân bằng hoàn hảo. Vị chua thanh nhẹ từ tép bưởi kết hợp ngọt tự nhiên của tôm thịt, giòn sần sật từ cà rốt và lạc rang, thêm hương thơm dịu của rau răm và chút cay nồng của ớt. Toàn bộ món ăn mang cảm giác thanh mát, tươi mới, không hề ngấy dù có thịt.

Gỏi bưởi thường xuất hiện như món khai vị hoặc ăn kèm cơm trắng trong bữa ăn hàng ngày. Món này đặc biệt phổ biến trong các dịp lễ lớn như Tết Nguyên đán để cân bằng sau những món chiên xào nhiều dầu mỡ, Tết Trung Thu trong bữa cơm gia đình, các lễ hội địa phương hay tiệc cưới hỏi. Tại Tân Triều, du khách hay ghé quán dân dã để thưởng thức gỏi bưởi ngay tại làng bưởi.



Gỏi bưởi thường xuất hiện như món khai vị hoặc ăn kèm cơm trắng trong bữa ăn hàng ngày. Món này đặc biệt phổ biến trong các dịp lễ lớn như Tết Nguyên đán để cân bằng sau những món chiên xào nhiều dầu mỡ, Tết Trung thu trong bữa cơm gia đình, các lễ hội địa phương hay tiệc cưới hỏi (Ảnh: internet)

Các món ăn kèm lý tưởng gồm bánh phồng tôm giòn rụm và chén nước mắm chua ngọt riêng. Nhiều người còn cuốn gỏi với bánh tráng cùng rau thơm để tăng phần hấp dẫn.

Cách thưởng thức gỏi bưởi rất dễ dàng và thú vị. Ăn trực tiếp để cảm nhận hết độ giòn của tép bưởi và sự tươi mát tổng thể, hoặc cuốn bánh tráng rồi chấm nước mắm để tạo lớp giòn tan mới lạ. Món ăn phù hợp cả ngày hè oi bức lẫn bữa tiệc sum vầy, giúp thực khách vừa no bụng vừa giữ được sự nhẹ nhàng.

Gỏi bưởi không chỉ là món ngon mà còn là niềm tự hào ẩm thực của người dân Đồng Nai. Nếu có dịp ghé thăm vùng đất này, hãy thử ngay để cảm nhận trọn vẹn hương vị miệt vườn sông nước.

L.T (t/h)