

Tinh hoa ẩm thực Việt tỏa sáng với kỷ lục hơn 200 món ngon từ cá

07:41 24/10/2025

Sự kiện “Hành trình trọn vị cá Việt” diễn ra ngày 23/10 tại Thành phố Hồ Chí Minh đã trở thành một dấu mốc đáng nhớ của ẩm thực nước nhà. Tại đây, sức sáng tạo của các đầu bếp trên khắp cả nước đã được thể hiện qua 202 món ăn được chế biến từ 112 loài cá khác nhau, từ cá đồng, cá suối đến cá biển.



Các món ăn được bài trí công phu, bắt mắt cùng các sản phẩm tạo hình điêu khắc hình tượng cá theo chủ đề. (Ảnh: VietKings)

Thành tựu ấn tượng này đã được Tổ chức Kỷ lục Việt Nam vinh danh bằng việc trao bằng xác lập kỷ lục “Món ăn quốc tế từ 100 loại cá Việt Nam” cho Hội Siêu đầu bếp Việt Nam. Điểm nhấn của sự kiện là chiếc bàn dài trưng bày toàn bộ 202 món ăn, một bữa tiệc thị giác và khứu giác khiến bất kỳ thực khách nào cũng phải trầm trồ. Các món ăn phong phú từ gỏi, cá kho, chả cá, đến cá chiên, cá hấp, đều được trình bày tinh tế, khẳng định tài hoa và sự tận tâm của người

chế biến.



Với lợi thế bờ biển dài hơn 3.260 km cùng hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, Việt Nam được thiên nhiên ưu đãi cho một nguồn nguyên liệu cá vô cùng đa dạng. Từ lâu, cá không chỉ đơn thuần là thực phẩm hàng ngày mà đã trở thành một phần của văn hóa ẩm thực, mang trong mình hương vị và câu chuyện của từng vùng miền, từ biển cả đến sông nước.



Với lợi thế bờ biển dài hơn 3.260 km cùng hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, Việt Nam được thiên nhiên ưu đãi cho một nguồn nguyên liệu cá vô cùng đa dạng. (Ảnh: VietKings)

Phát biểu tại sự kiện, ông Lã Quốc Khánh, Phó Chủ tịch Hiệp hội Văn hóa Ẩm thực Việt Nam, nhấn mạnh: “Ngày xưa, cá chủ yếu là nguyên liệu cho bữa ăn gia đình. Khi đời sống phát triển, ẩm thực từ cá đã vượt ra khỏi không gian bếp nhà, trở thành sản phẩm văn hóa phục vụ cộng đồng và du khách”. Việc xác lập kỷ lục lần này không chỉ là niềm tự hào của giới đầu bếp, mà còn góp phần quan trọng trong việc quảng bá, thúc đẩy kinh tế ẩm thực và du lịch Việt Nam.

Hành trình trọn vị cá Việt sẽ tiếp tục với những hoạt động thiện nguyện ý nghĩa, mang những món ăn ngon từ cá đến với đồng bào vùng cao, lan tỏa thông điệp yêu thương và sẻ chia từ tinh hoa ẩm thực dân tộc.

L.T (t/h)