

# 'Pizza hủ tít', đặc sản đất Cần Thơ

Thứ sáu, 20/9/2013 | 06:03 GMT+7  
<http://dulich.vnexpress.net>

Cái tên nửa tây nửa ta xuất hiện là do du khách Tây khi đến tham quan lò sản xuất hủ tít trên đất Tây Đô, sau khi thưởng thức chiếc bánh hủ tít chiên giòn thơm ngon đã thốt lên cái tên ngộ nghĩnh và độc đáo đó.

Rời trung tâm thành phố Cần Thơ khoảng 4 km (theo hướng đi Cái Răng), đến dưới chân cầu Rau Răm, các bạn rẽ phải dọc theo con đường nhựa dài khoảng 500 m sẽ đến lò hủ tít của anh Sáu Hoài. Sở dĩ nổi tiếng với khách du lịch trong và ngoài nước bởi cơ sở của anh đã kết hợp cả kinh tế vườn, kinh tế ngành nghề với du lịch sinh thái, du lịch ẩm thực.

Khách đến nhà anh sẽ được tham quan cơ sở làm hủ tít truyền thống (từ khâu xay bột, tráng bánh, phơi khô, cắt sợi, vào bao thành phẩm), vườn cây ăn trái và được thưởng thức những món ăn được chế biến từ sản phẩm hủ tít của lò như: hủ tít nước thịt heo xương, hủ tít chiên giòn, hủ tiếu chiên giòn thịt khìa, sữa nước cốt dừa. Trong đó, 2 món được mọi người ưa chuộng nhất khi đến đây vì ngon và lạ, đó là: hủ tít chiên giòn và hủ tít chiên giòn thịt khìa, sữa nước cốt dừa.



Phơi khô là một trong những công đoạn làm hủ tít.

Làm hủ tít chiên giòn không khó lắm nhưng để cho món ăn được ngon vừa miệng đa số thực khách cần phải có những bí quyết riêng. Trước hết, cho hủ tít bột lọc ướp với một chút bột nêm cùng một tí tiêu vừa khẩu vị và có mùi thơm. Cho hủ tít

vào ngập trong mỡ (dầu) đang sôi. Dùng xạng trở đều cho 2 mặt chín vàng ươm là vớt ra đĩa. Kế đến, rắc hành lá xắt nhuyễn cùng tương ớt lên, dọn ra bàn là xong.



Chiên hủ tếu.

Bề miếng bánh hủ tếu chiên giòn cho vào miệng nhai giòn tan. Vị mặn mặn, béo béo, chua chua, cay cay, lan tỏa trong vòm miệng thật hấp dẫn. Khách du lịch, mỗi khi đến đây, được chủ quán biếu không một đĩa hủ tếu chiên giòn cầm trên tay, vừa đi vừa ăn, vừa dạo quanh khu vườn cây trái xanh tươi rợp bóng.

Riêng món hủ tếu chiên giòn thịt khìa, sữa nước cốt dừa hơi tốn công một chút. Công đoạn chiên giòn hủ tếu cũng giống như ở phần trên (chỉ khác một chút là hủ tếu lạt, không ướp gia vị). Thịt khìa phải chọn loại thịt thăn và khìa với nước dừa xiêm cho có hương vị đậm đà, xắt miếng nhỏ. Nước cốt dừa pha với sữa tươi theo một tỉ lệ nhất định cho nước cốt có độ sệt, vị béo thơm.



Đĩa hủ tíu đầu đủ cả thịt khìa, nước cốt dừa, đậu phụng, rau thơm.

Các công đoạn theo trình tự như sau: Trước hết, hủ tíu khi chiên xong cho vào đĩa. Rắc một ít rau thơm lên trước và kế đến là thịt khìa (hoặc chả chiên), sau cùng là rưới nước cốt dừa sữa, rắc một ít đậu phụng rang giã giập lên. Món này ăn kèm với nước mắm chua cay hoặc tương cay tùy thích. Dùng đũa bẻ một miếng bánh hủ tíu chiên giòn thịt khìa sữa, nước cốt dừa cho vào miệng nhai chậm rãi, bạn sẽ “ngậm mà nghe” cái giòn tan của hủ tíu, vị béo của nước cốt dừa; vị ngọt, dai, đậm đà của thịt thấm dần vào vòm họng như đánh thức mọi giác quan. Giá bán hiện nay: 20.000 - 30.000 đồng/ đĩa.

Nếu có dịp về miền Tây, mời bạn hãy ghé qua lò hủ tíu để tham quan vườn cây ăn trái, phong cảnh sông nước hữu tình và khám phá món “Pizza hủ tíu” đặc sản.

**Bài và ảnh: Tương Tâm**