

## Bê thui Cầu Mống - đặc sản khó quên

14:51 10/01/2025

Ẩm thực Việt Nam luôn khiến du khách phải trầm trồ trước sự đa dạng và phong phú của các món ăn, mỗi vùng miền lại có những món ăn đặc trưng riêng biệt, mang đậm hương vị của đất và người nơi đó. Một trong những món ăn đặc sản nổi bật của miền trung không thể không nhắc đến chính là món bê thui Cầu Mống.



Món bê thui Cầu Mống

Món ăn này không chỉ là một sự kết hợp hoàn hảo giữa hương vị thịt bê tươi ngon, mà còn là một phần không thể thiếu trong nền văn hóa ẩm thực của Quảng Nam và Đà Nẵng.

Món bê thui Cầu Mống có nguồn gốc từ làng Cầu Mống, thuộc xã Điện Phương, huyện Điện Bàn, tỉnh Quảng Nam. Từ lâu, bê thui Cầu Mống đã trở thành món ăn nổi tiếng, không chỉ người dân trong khu vực, mà du khách từ các nơi khác cũng đều biết đến. Món ăn này gắn liền với đời sống của người dân miền trung, phản ánh sự cần cù và tài hoa của họ trong việc chế biến những món ăn từ nguyên liệu đơn giản nhưng lại đầy tinh tế.

Cái tên “Cầu Mống” xuất phát từ tên của làng Cầu Mống, nơi mà người dân nơi đây đã sáng tạo và gìn giữ món ăn này qua nhiều thế hệ. Món bê thui Cầu Mống là món ăn đặc trưng trong các dịp lễ hội, cưới hỏi hoặc các buổi tụ tập gia đình, bạn bè. Nhờ vào hương vị đặc biệt và cách chế biến công phu, bê thui Cầu Mống đã trở thành một phần không thể thiếu trong danh sách những món ngon của miền trung.

Điểm đặc biệt của món bê thui Cầu Mống chính là quy trình chế biến rất công phu, bảo đảm mang lại hương vị ngon nhất. Nguyên liệu chính để chế biến món ăn này là thịt bê non, tươi ngon, có trọng lượng từ 25 đến 35kg, được nuôi ở những đồng bằng cỏ xanh, giúp thịt bê mềm, ngọt và có độ thơm đặc trưng. Thịt bê được chọn lựa kỹ lưỡng, bảo đảm không có mùi hôi và phải tươi ngon.

Quy trình chế biến món bê thui gồm nhiều công đoạn. Đầu tiên, thịt bê sẽ được làm sạch, sau đó mang đi thui bằng lửa than. Đây là bước quan trọng nhất, bởi lửa phải vừa đủ để làm da bê vàng ươm, giòn tan, trong khi thịt bên trong vẫn giữ được độ mềm và ngọt. Quá trình thui thịt đòi hỏi sự khéo léo và kinh nghiệm của người đầu bếp, bởi nếu thui quá lâu sẽ làm thịt bị khô, còn nếu thui không đủ thời gian thì thịt sẽ không chín đều, làm mất đi hương vị đặc trưng.

Sau khi thui xong, thịt bê sẽ được thái thành những lát mỏng, đều tay. Những lát thịt bê mềm mại, có màu vàng ươm bắt mắt, tỏa ra mùi thơm nức mũi. Đây chính là lúc để các thực khách thưởng thức món ăn này.

Món bê thui Cầu Mống không chỉ là một món ăn ngon mà còn là một nghệ thuật thưởng thức. Bê thui thường được ăn kèm với các loại rau sống tươi ngon như rau thơm, quế, diếp cá, dưa leo, cải đắng, chuối chát xắt mỏng và đu đủ ngâm chua ngọt. Các loại rau này không chỉ làm tăng thêm sự tươi mát, mà còn giúp cân bằng hương vị, khiến cho món ăn trở nên dễ ăn và không bị ngấy.

Một phần không thể thiếu khi thưởng thức món bê thui Cầu Mống chính là nước chấm đặc trưng. Nước chấm được pha từ mắm cái thượng hạng, kết hợp với tỏi, ớt, mè rang, chanh và gừng, tạo nên một hương vị đậm đà, cay cay, chua chua và thơm nồng. Khi ăn, thực khách chỉ cần chấm từng miếng thịt bê vào nước chấm, rồi cuộn với rau sống và bánh tráng, tạo nên một hương vị hòa quyện tuyệt vời, khiến người ăn không thể quên.

Món bê thui Cầu Mống không chỉ phổ biến tại Quảng Nam hay Đà Nẵng, mà còn được yêu thích ở nhiều nơi khác như Thành phố Hồ Chí Minh, Hà Nội, Nha Trang.

Tuy nhiên, để cảm nhận trọn vẹn hương vị đặc trưng của món ăn này, du khách nên đến trực tiếp những quán ăn nổi tiếng ở Quảng Nam và Đà Nẵng. Tại Đà

Năng, có thể kể đến các quán như Quán Bê Thui 100, Quán Lý, Quán Thanh Hải, Quán Dũng Cây Bàng, mỗi quán đều có một phong cách riêng biệt, nhưng đều giữ được hương vị đặc trưng của món bê thui Cầu Mống.

Nếu có dịp ghé thăm những vùng đất miền trung này, hãy nhớ thưởng thức món bê thui Cầu Mống như một cách để cảm nhận trọn vẹn vẻ đẹp ẩm thực và văn hóa của nơi đây.

Món bê thui Cầu Mống không chỉ là món ăn ngon, mà còn mang trong mình giá trị văn hóa và tinh thần của người dân miền trung. Nó là minh chứng cho sự khéo léo, tài hoa của người đầu bếp trong việc kết hợp nguyên liệu tươi ngon và gia vị đặc biệt để tạo nên một món ăn không thể chê vào đâu được. Món bê thui Cầu Mống còn là một phần không thể thiếu trong những dịp đặc biệt của người dân nơi đây, là biểu tượng của sự hiếu khách và lòng mến khách của người miền trung.

Món ăn này không chỉ hấp dẫn thực khách bằng hương vị, mà còn bởi cách thức chế biến và thưởng thức độc đáo. Thịt bê thui với lớp da giòn rụm, bên trong mềm ngọt hòa quyện với các loại rau sống tươi ngon và nước chấm đặc biệt tạo nên một hương vị khó quên. Những người lần đầu thưởng thức món bê thui Cầu Mống chắc chắn sẽ không thể nào quên được cảm giác ngon miệng, ấm áp và đầy tinh tế mà món ăn mang lại.

Bê thui Cầu Mống là một trong những món ăn đặc sản nổi bật của miền trung Việt Nam, là niềm tự hào của người dân Quảng Nam và Đà Nẵng. Món ăn này không chỉ khiến thực khách phải lòng bởi hương vị thơm ngon, mà còn bởi sự tinh tế trong cách chế biến và thưởng thức. Nếu có cơ hội ghé thăm miền Trung, đừng quên thử món bê thui Cầu Mống – một món ăn mang đậm bản sắc văn hóa và ẩm thực của vùng đất này.

**Theo Nhân Dân**