

CNN (Mỹ): Khen ngợi món cao lầu của “điểm đến ẩm thực hàng đầu” Hội An

06:20 26/09/2019

Kênh CNN khen ngợi Hội An là một trong những điểm đến ẩm thực hàng đầu tại Việt Nam và món ăn đặc trưng nhất làm nên tên tuổi của phố cổ này chính là món cao lầu.



Cao lầu là món ăn linh hồn của phố cổ Hội An (Ảnh: CNN)

Phố cổ Hội An không chỉ nổi tiếng với những di tích văn hóa có lịch sử hàng trăm năm tuổi mà còn gây thương nhớ cho du khách với thế giới ẩm thực đa dạng và phong phú. Có thể nói đến phố cổ Hội An, du khách vừa được thưởng lãm cảnh đẹp, vừa tìm thấy sự bình yên trong tâm hồn với không gian cổ kính nên thơ, và được thỏa mãn vị giác với những món ăn "ăn một lần mà nhớ mãi".

Trong số những món ăn ngon bậc nhất của phố cổ Hội An, CNN đánh giá món cao lầu là đặc sản thực sự làm nên tên tuổi của đô thị cổ có bề dày văn hóa, lịch

sử.

CNN giới thiệu các nguyên liệu làm nên món ăn thơm ngon này bao gồm: thịt heo nướng thái mỏng, loại gạo giống xá xíu của người Trung Quốc. Một miếng bột mì chiên giòn gợi nhắc lại quá khứ thời Pháp thuộc. Sợi mì gạo dai khá giống với mì udon Nhật Bản.

Cô Trinh Diem My - một đầu bếp sở hữu 9 nhà hàng tại Hội An và được gia đình truyền lại bí quyết nấu cao lầu chia sẻ trên CNN rằng: “Làm cao lầu trông có vẻ đơn giản nhưng tốn nhiều thời gian và chế biến cầu kỳ”.

Gia đình cô My mở nhà hàng với món đặc sản chính là cao lầu từ năm cô mới 10 tuổi. Được gia đình truyền lại công thức nấu cao lầu ngon, cô My nói công thức này là bí mật của gia đình. Nữ đầu bếp cho biết hạt gạo làm cao lầu phải dài và đủ già để sợi mì được dai, không bị vỡ. Nhào bột nấu cao lầu không phải dùng loại nước nào cũng được. Tương truyền rằng, người ta lấy nước của giếng cổ Bá Lễ ở Hội An chứa nhiều khoáng chất để nhào bột thì cấu trúc của sợi mì sẽ ngon hơn cả.

Miếng bột sau khi thái sợi mỏng sẽ được hấp qua lửa để có sắc vàng đặc trưng cùng độ dai lý tưởng.

“Hội An là một thành phố độc nhất vô nhị và nền ẩm thực tại đây cũng độc nhất vô nhị. Bạn sẽ bắt gặp một chút châu Âu cùng với một chút châu Á nên ở đây mọi người đều tìm được chút gì đó cho riêng họ”, cô My nói.

Hoàng Gia Bảo