TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Hủ tiếu Mỹ Tho – Đặc sản từ sông Tiền

07:24 21/04/2026

Hủ tiếu Mỹ Tho là món ăn mang đậm dấu ấn ẩm thực miền Tây Nam Bộ, nổi tiếng khắp cả nước nhờ sợi bánh dai giòn đặc trưng và nước lèo thanh ngọt khó quên. Từ những quán ven đường ở thành phố Mỹ Tho đến các quán, nhà hàng sang trọng, tô hủ tiếu nóng hổi luôn khiến thực khách ghé thăm một lần là nhớ mãi.

Hủ tiếu Mỹ Tho – Món ăn dân dã làm say đắm thực khách (Ảnh: internet)

Món ăn xuất hiện từ thế kỷ 17 khi người Hoa du nhập hủ tiếu vào Nam Bộ. Người dân Mỹ Tho đã khéo léo cải biến theo khẩu vị địa phương, sử dụng gạo thơm vùng Gò Cát – Nàng Hương để làm sợi bánh. Nhờ đó, hủ tiếu Mỹ Tho dần trở thành đặc sản riêng, với làng nghề sản xuất bánh khô tại ấp Hội Gia, xã Mỹ Phong được công nhận Thương hiệu Việt năm 2009. Đến nay, nó nằm trong top 100 món ẩm thực châu Á và top 10 đặc sản Việt Nam.

Cách chế biến hủ tiếu Mỹ Tho đòi hỏi sự tỉ mỉ từ khâu chọn nguyên liệu đến hoàn thiện tô. Sợi hủ tiếu làm từ bột gạo địa phương, trắng trong, nhỏ và dai.

Nước lèo được hầm từ xương ống heo khoảng hai đến ba giờ, kết hợp củ cải trắng, đôi khi thêm tôm khô hoặc mực khô nướng để tăng vị ngọt tự nhiên. Nước dùng phải trong vắt, mang màu vàng nhạt và vị thanh ngọt lịm đặc trưng miền sông nước.

Hủ tiếu Mỹ Tho – Đặc sản dai ngọt từ sông Tiền (Ảnh: internet)

Topping gồm thịt heo xay xào săn, gan heo luộc thái lát mỏng, tôm tươi luộc, trứng cút luộc, lòng heo (tùy quán), giá sống, lá hẹ, cần tây và hành lá. Quy trình hoàn thiện rất quan trọng: trụng riêng sợi hủ tiếu trong nước sôi để giữ độ dai, sau đó xếp topping vào tô rồi chan nước lèo nóng hổi. Rắc thêm hành phi, tiêu xay và rau mùi để tăng hương thơm. Món ăn có hai kiểu chính là hủ tiếu nước và hủ tiếu khô – loại khô chan nước chấm riêng pha từ nước tương, giấm và đường.

Khẩu vị hủ tiếu Mỹ Tho nằm ở sự cân bằng hoàn hảo. Sợi bánh dai giòn, mềm nhưng không bở, mang mùi thơm nhẹ của gạo mới. Nước lèo ngọt thanh từ xương heo và rau củ, không ngấy, để lại hậu vị đậm đà. Tổng thể tạo cảm giác thanh mát, dễ ăn mà vẫn no bụng, khác hẳn các loại hủ tiếu khác ở độ dai của sợi và vị ngọt tự nhiên của nước dùng.

Topping gồm thịt heo xay xào săn, gan heo luộc thái lát mỏng, tôm tươi luộc, trứng cút luộc, lòng heo (tùy quán), giá sống, lá hẹ, cần tây và hành lá (Ảnh: internet)

Hủ tiếu Mỹ Tho thường xuất hiện trong bữa sáng hàng ngày của người dân Tiền Giang, giúp khởi đầu ngày mới trọn vẹn. Món ăn còn được ưa chuộng trong các dịp lễ hội, đặc biệt Tết Nguyên đán khi cả nhà quây quần. Nhiều quán ở Mỹ Tho dịp Tết luôn đông khách từ sớm, trở thành nét đẹp ẩm thực sum vầy. Ngoài ra, du khách ghé thăm Tiền Giang cũng chọn tô hủ tiếu làm món khai vị trong bữa tiệc gia đình hoặc sự kiện văn hóa địa phương.

Khi thưởng thức, thực khách nên ăn nóng để cảm nhận trọn vẹn vị dai của sợi bánh lẫn ngọt thanh của nước lèo. Món ăn kèm gồm giá sống, lá hẹ, cần tây, hành lá tươi và rau mùi. Không thể thiếu chanh tươi, ớt cắt lát và chén nước mắm pha ớt hoặc nước tương giấm đường. Nhiều người còn dùng thêm bánh quẩy giòn tan hoặc chan nước lèo với cơm trắng để đổi vị. Cách ăn đúng điệu là húp từng muỗng nước lèo trước, rồi trộn đều sợi bánh với topping để mọi tầng hương vị hòa quyện.

Hủ tiếu Mỹ Tho không chỉ là món ăn mà còn là biểu tượng của sự hiếu khách miền Tây. Dù ở bất kỳ đâu, một tô hủ tiếu nóng hổi cũng gợi nhớ về sông Tiền hiền hòa và những làng nghề truyền thống. Nếu có dịp ghé Tiền Giang, hãy thử ngay tô hủ tiếu chính gốc để cảm nhận trọn vẹn tinh hoa ẩm thực Nam Bộ.

L.T *(t/h)*