

# Hủ tiếu Mỹ Tho thương hiệu ẩm thực nổi tiếng

THS. PHAN THỊ KHÁNH ĐOAN

**D**ặc điểm chính của sợi hủ tiếu Mỹ Tho là cọng nhỏ, khô, dai và giòn giòn thơm ngon, mang nét đặc trưng không lẫn với hủ tiếu ở một nơi nào khác. Tơ hủ tiếu Mỹ Tho ngon thường có nước lèo trong, sợi bánh trắng, điểm vài miếng thịt, tim, gan, lòng heo, trứng cút, có khi tôm, thịt nạt băm, kèm theo họ, xả lách, hành, giá sống, chanh ớt. Nguyên liệu ăn kèm khá phong phú nên người dùng có thể thoải mái lựa chọn thịt nạc, lòng, xương hay hải sản. Món hủ tiếu cho vị ngon hay không phụ thuộc nhiều vào nồi nước lèo. Nước lèo được nấu bằng xương heo, chủ yếu là xương ống, một ít tôm khô, mực khô nướng thơm, củ cải trắng... cùng một số nguyên liệu, gia vị đặc trưng, được các đầu bếp gia giảm theo khẩu vị khách hàng của mình.

Bà Nguyễn Thị Sáu (chủ quán hủ tiếu Sáu Sen đường Trần Hưng Đạo, phường 6) chia sẻ: Dân nấu hủ tiếu Mỹ Tho có lối tiếp thị rất khéo. Họ bày bếp núc trên một chiếc xe di động, dựng ngoài hiên nhà để khách từ xa có thể nhìn thấy. Đồng thời với lối bày trí kiểu như vậy, mỗi lần giờ nôi hám chan bánh, hương thơm xông ngào ngạt, làm thực khách đi ngang qua "cắm lòng không đậu". Dù hàng quán khu vực cầu quay Mỹ Tho tưng tưng, thực khách cũng cứ nườm nượp. Thậm chí, trong cấm nang của nhiều

hãng lữ hành quốc tế, đã giới thiệu hẳn tên những hiệu ăn nổi tiếng của nơi đây. Trước đây, hủ tiếu Mỹ Tho ngoài thịt, lòng còn có con tôm ché đôi bày trên mặt, trông rất ngon mắt. Giờ để giá thành hợp túi tiền của số đông, người ta thay bằng cục sườn, đuôi heo, thịt cua biển và trứng cút.

Làng nghề bánh bún hủ tiếu Mỹ Tho (ấp Hội Gia, xã Mỹ Phong) đã có từ rất lâu đời. Đây là vùng trồng lúa thơm địa phương của xã Mỹ Phong, ngoại thành Mỹ Tho.

Theo các cụ cao niên tại xã Mỹ Phong, để làm bánh hủ tiếu ngon, trước hết người ta phải chọn loại gạo thơm, nở, không dẻo và

*Hủ tiếu là một món ngon của cư dân thành phố Mỹ Tho (Tiền Giang) đã chinh phục được rất nhiều du khách, giống như phở Hà Nội, bún bò Huế, cao lầu Hội An. Đây là món ăn lâu đời của người Hoa du nhập vào Nam Bộ từ thế kỷ 17. Theo thời gian, hủ tiếu Mỹ Tho dần được Việt hóa và trở thành một trong ba thương hiệu nổi tiếng nhất của Nam Bộ (hên cạnh hủ tiếu Sa Đéc và Nam Vang).*





Trước năm 1975, Mỹ Tho có nhiều quán hủ tiếu nổi tiếng như: Nam Sơn, Tuyền Kỳ, Hưng Kỳ, Phán Kỳ, Phát Kỳ, Gia Kỳ, Oai Kỳ... Ngày nay, phần lớn các chủ quán này do cao tuổi đã “về hưu”, nhưng vẫn truyền lại bí quyết nấu hủ tiếu của họ cho lớp “hậu duệ”. Thành phố Mỹ Tho hiện có trên 30 quán, nhà hàng nấu hủ tiếu ngon và luôn thu hút đông khách gần xa: hủ tiếu A Hòa (đường Đinh Bộ Lĩnh), hủ tiếu Sáu Sen (đường Trần Hưng Đạo), hủ tiếu Chú Bảy (gần cầu Nguyễn Trãi), hủ tiếu Bánh Cam (đường Ấp Bắc), hủ tiếu Tuyết Ngân (đường Ấp Bắc), hủ tiếu Sa tế Hưng (đường Phan Văn Khỏe), hủ tiếu chay Bò Đè Quán (đường Nguyễn Trung Trực)...

không lẫn tạp chất. Sau đó, gạo được ngâm, xay, tẻ bột, tẻ muối, pha trộn và dẫn thật kỹ trong suốt mấy ngày đêm để giữ cho bột dai và không chua. Tiếp theo, bột được tráng cho chín, đem phơi rồi cắt thành sợi nhỏ. Lò tráng bánh được thiết kế nhiều dạng, có khi đào sâu xuống đất để chụm củi, có khi làm bằng đất sét trộn với trấu hay đất nung. Sau này, xây bằng gạch, chụm bằng trấu, than tổ ong. Ngày nay, việc làm bánh hủ tiếu đã được máy móc trợ giúp như máy xay gạo, cắt sợi bánh... nên người thợ đỡ vất vả hơn trước và năng suất lao động tăng lên rõ rệt. Bánh hủ tiếu ngon là yếu tố quan trọng làm nên thương hiệu của hủ tiếu Mỹ Tho.

Hiện nay, làng nghề quy tụ hàng chục cơ sở chuyên làm bánh hủ tiếu với nhiều thợ thủ công lành nghề. Làng nghề làm bánh hủ tiếu Mỹ Tho đã thành lập Tổ Hợp tác sản xuất hủ tiếu Mỹ Tho, hiện có 10 cơ sở trực thuộc chuyên sản xuất bánh hủ tiếu khô, bình quân từ 900 - 1.000 tấn bánh hủ tiếu khô thương phẩm mỗi năm, doanh thu khoảng 2 tỷ đồng, giải quyết việc làm ổn định cho trên 100 lao động. Sản phẩm hủ tiếu của làng nghề hủ tiếu Mỹ Tho hiện là thương hiệu đáng tin cậy với thị trường tiêu thụ phong phú như: Bến Tre, Long An, Cần Thơ, thành phố Hồ Chí Minh, Bình Dương, Vũng Tàu, Đà Lạt... nhưng nhiều nhất vẫn là các khách hàng quen thuộc ở Tây Nam Bộ.

Là người tâm huyết với nghề làm bánh hủ tiếu truyền thống, ông Trương Văn Thuận (Tổ trưởng Tổ Hợp tác hủ tiếu Mỹ Tho, cư ngụ tại ấp Hội Gia, xã Mỹ Phong) không ngừng nghiên cứu, tìm hiểu, áp dụng khoa học kỹ thuật trong quá trình sản xuất nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm, bảo vệ môi trường và góp phần quảng bá thương hiệu hủ tiếu Mỹ Tho trên thị trường. Trong quá trình sản xuất, bản thân ông đã nghiên cứu đầu tư thay cối đá bằng máy nghiền, trang bị hệ thống hấp bánh bằng hơi nước cho phép tiết kiệm chất đốt, giảm chi phí và giá thành, rút ngắn thời gian sản xuất nhưng chất lượng vẫn đảm bảo, qua đó hạn chế và xử lý được khói bụi,

giảm tiếng ồn theo tiêu chuẩn của để án bảo vệ môi trường. Ngoài ra, ông Thuận còn cải tiến máy xay bột, tạo đường dẫn bột đến máy hấp; máy cắt liên hoàn vừa nhanh, vừa đảm bảo khâu an toàn vệ sinh thực phẩm, giảm được lượng hao hụt nguyên vật liệu. Theo đó, hiệu quả kinh tế của cơ sở sản xuất bánh hủ tiếu nâng lên, năm sau cao hơn năm trước.

Trong lộ trình khẳng định làng nghề truyền thống, vào tháng 12/2008, Cục Sở hữu trí tuệ (Bộ Khoa học và Công nghệ) đã cấp Giấy chứng nhận bảo hộ độc quyền cho thương hiệu “Hủ tiếu Mỹ Tho”. Tỉnh Tiền Giang cũng

công nhận làng nghề hủ tiếu Mỹ Tho là một trong 13 làng nghề đầu tiên của tỉnh cần được đầu tư phát triển một cách toàn diện. Tháng 6/2009, đặc sản hủ tiếu Mỹ Tho có thương hiệu trên 50 năm, tiếp tục

được cấp giấy chứng nhận “Thương hiệu Việt” và “Giải vàng thương hiệu thực phẩm chất lượng an toàn Việt Nam năm 2009”. Tổ Hợp tác sản xuất hủ tiếu Mỹ Tho cũng được cấp chứng nhận “Thương hiệu Việt”. Đến tháng 7/2013, Liên hiệp các Hội Khoa học và Kỹ thuật Việt Nam và Tạp chí Thương hiệu Việt cũng đã trao giải thưởng “Cúp Vàng dấu hiệu chứng nhận sản phẩm đạt chất lượng vàng của Thương hiệu Việt hội nhập WTO năm 2013” cho sản phẩm hủ tiếu của làng nghề hủ tiếu Mỹ Tho.

Có thể nói, hủ tiếu Mỹ Tho đã trở thành thương hiệu độc quyền, sản phẩm không chỉ tiêu thụ trong tỉnh, vùng lân cận mà còn vươn xa đến thị trường lớn. Do đó, liên kết các cơ sở sản xuất, mở rộng làng nghề, đảm bảo ổn định số lượng, uy tín về chất lượng được giữ vững đang là vấn đề đặt ra đối với làng nghề hủ tiếu Mỹ Tho. ■

#### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Kha Tiêm Ly (2012), Cà phê - Hủ tiếu Mỹ Tho xưa, Hội Văn học - Nghệ thuật Tiền Giang, <https://vannghe.tiengiang.vn/news/Dat-va-nguoi-Tien-Giang/Ca-phe-Hu-tieu-My-Tho-xua-2003/>, truy cập ngày 30/4/2018
2. Viện Khoa học xã hội - Viện Sử học (2006), Đại Nam nhất thống chí (tập V), (Phạm Trọng Diễm dịch, Đào Duy Anh hiệu đính), NXB Thuận Hóa.
3. Vương Hồng Sển (1999), Tự vị tiếng nói miền Nam, NXB Trẻ...