

## Thịt Trâu

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Hùng Chánh  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 01 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2009 09:25

---

Nói đến thịt trâu thì mọi người đều có vẻ e ngại, và không mấy thích ăn cho lắm.

Ở Canada, khi mà thịt miếng thịt trâu cũng không ra mắt dù ở xứ này cũng có vài trại nuôi trâu nhưng để lấy sữa.

Bên nhà thì thịt trâu ê hề và thịt cũng được bán ở nhiều nơi với thịt bò, nhưng xin bạn đừng có hỏi bán hàng đó là thịt gì cho mất công, chắc chắn là heo quay quyệt đó là thịt bò 100% mà thôi!

Và người tiêu thụ bên đó cũng đoán biết như vậy.

Thịt trâu dai như cao su, không hợp để nấu thịt bò nhưng người ta vẫn đừng ý mua vì giá cả của nó rẻ hơn thịt bò khoảng 30%.

Thịt vậy, làm sao thịt trâu ngon bằng thịt bò được vì loại thịt này được làm từ trâu già, trâu chọi, trâu què và trâu phôi thịt sau thời gian làm việc.

Chính cá nhân người viết, sau 75 cũng thỉnh thoảng có mua thịt trâu để ăn. Thực đó, cuộc sống quá chật vật, thỉnh thoảng lại mù tịt, hàng ngày đa số dân miền Nam đều ăn cơm để ăn bo bo, có được miếng thịt để ăn là quý lắm rồi hỏi đâu mà suy bì so sánh trâu hay bò làm chi cho mất.

Thịt trâu có điếm xù vì có dẻ luồn nói rằng thịt trâu có tính phong mà y khoa gọi là dị ứng allergy, ăn miếng miếng là da số nổi để lên rồi ngứa phồng phồng, phồng gãi hoài suốt đêm khi ngứa ngứa gì được ráo.

Mấy thầy đông y Việt Nam thì phán rằng, về mặt dinh dưỡng thịt trâu cũng chẳng thua gì thịt bò.

## Thịt Trâu

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Ngọc Chánh  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 01 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2009 09:25

---

Thịt trâu có vị ngọt, tính lạnh, bổ khí huyết, giảm đau lưng và phong thấp.

Thịt bò có tính ấm, bổ máu huyết, trợ bổ não suy yếu.

Tôm lồi, trâu hay bò gì cũng đều có huyết. Đi m nh thì ngọt i vị t cũng đ ng ý v i các th y đồng y.

Ti Việt Nam ngày nay, thịt trâu th ng đ c b n hàng ng y trang thành thịt bò và đ c bày l n l n v i thịt bò đ bán đ c giá cao.

## THỊT TRÂU NHÌU TRIỂN VNG

Thịt trâu không th y bán ti Canada.

Hình nh ti ti nh bang British Columbia (Canada) và ti ti u bang Vermont (Hoa K) có tr i ti nhân nuôi trâu n c đ l y s a và làm fromage Morazzella.

Trong h n 23 năm làm vi c trong ngành khám th t ti Canada, tác gi ch a bao gi th y m t mũi con trâu n c (water buffalo) t c là các lo i trâu chúng ta th ng th y i Việt Nam.

Th nh tho ng tác gi cũng có khám m y con buffalo, nh ng đây là con bò r ng (bison) B c M mà thôi.

Bên Âu Châu, nghe đâu thịt trâu đ tìm h n ti B c M .

Ti nhi u năm nay, có đ u hi u cho th y càng ngày th t trâu càng đ c nhi u ng i chi u c

## Thịt Trâu

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Ngọc Chánh  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 01 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2009 09:25

---

Đàn, đặc biệt là tại Ấn Độ, Pakistan, cũng như những quốc gia vùng Trung Đông và Á Châu.

Tổ chức gần đây, trâu đã được sử dụng để làm sức kéo trong công việc đồng áng nông nghiệp, nên thiên nhiên đã tạo cho chúng có một xác thân to lớn, những kích thước vào sự phát triển đặc biệt của các phần thịt.

Tại Ấn Độ có những con trâu có thể nặng đến 1000kg.

Trong các thị trường này, thịt trâu bán trên thị trường Á Châu phần lớn thịt trâu già trâu phần thịt cho nên phần thịt rất kém so với thịt bò.

Hiện đây, các nhà chăn nuôi mới có ý định sản xuất và kinh doanh trâu thịt.

Theo hướng nghiên cứu, thì chất thịt trâu cũng mềm và ngon không thua gì thịt bò.

Đặc biệt cho một loại thịt mềm và ngon, trâu phải được nuôi dưỡng đặc biệt thích hợp như không bị béo làm việc, và sự được học thịt lúc chúng đạt trọng lượng 350-400kg.

Thị trường thịt trâu Ấn Độ và Pakistan chủ yếu nhập vào Ai Cập, trong khi thịt trâu sản xuất tại Thái Lan và Úc Châu thì được xuất sang Hong Kông. Vì nhu cầu xuất khẩu thịt trâu tại Thái Lan quá cao cho nên đàn trâu của xứ này đã sụt giảm đáng kể.

Tại giờ phút này, chúng ta có một báo cáo khoa học nói rằng trâu bị bệnh xẹp não còn gọi là bệnh bò điên (BSE, Bovine spongiform encephalopathy, mad cow disease), tuy vậy trâu cũng như dê và cừu đều nằm trong diện nguy hiểm có thể bị mắc bệnh BSE.

## SO SÁNH THỊT TRÂU VỚI THỊT BÒ

## Thịt Trâu

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Hùng Chánh  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 01 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2009 09:25

---

Thịt nhìn, con trâu thấy có vẻ to lớn và mập mạp, đó là nhúng vào các khía thịt chứ không phải là do mỡ đâu. Sau khi hớt thịt thì quấy thịt trâu cũng không khác gì mỡ quấy thịt bò. Ngoài trổ da rất dày và cái đầu rất to và nặng, nhúng quấy thịt trâu có thể là thịt lợn 53% thậm chí quấy thịt bò.

Lớp mỡ bao phủ quấy thịt trâu mỏng hơn so với quấy thịt bò.

Các nhà khoa học Úc Châu nói rằng rất khó làm cho quấy thịt trâu đạt được thể tích 25% mỡ, trong khi ở các giống bò thịt thì đây là mức thể tích rất là bình thường mà thôi.

Nói tóm lại, trâu có sụn tròn, có thể là mỡ và thể tích xương thấp hơn so với bò.

Thịt trâu và thịt bò có giá trị dinh dưỡng gần giống nhau.

Thịt trâu có pH 5,4 - ẩm độ 76,6% - protein 19% - tro (ash) 1%... Tất cả các chỉ số này đều tương đương với thịt bò.

Mỡ trâu có màu trắng, mỡ bò có màu vàng và có mùi đặc trưng của bò.

Thịt trâu màu đỏ sẫm vì chứa nhiều sắt và có sụn to.

Thịt trâu có ít mỡ hơn trong thịt heo so với thịt bò. Thịt nạc màu nhạt hơn. Tỷ lệ thịt nạc cao, quấy thịt (dressed weight) cho thể tích 59-60% thịt so với thịt trắng của nạc lúc còn sống.

Thịt bò màu đỏ tươi, sụn thịt nhuyễn, ngoài có mùi bò. Thịt bê màu hồng nhạt và bán đắt tiền.

## Thịt Trâu

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Hùng Chánh  
Ch&#250;a Nh&#7853;t, 01 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2009 09:25

---

Thịt trâu có tỉ lệ marbling mềm hơn các s&#228;t thịt là 2-3% so với thịt bò có tỉ lệ 3-4%. Tỉ lệ marbling càng cao thịt càng có giá trị và ăn ngon.

Trong những cuộc thi về phẩm chất tại Úc Châu, Malaysia, Venezuela và Trinidad thì steak thịt trâu cũng đã từng được đánh giá cao về độ mềm và hương vị ngang hàng với steak làm từ những giống bò nổi tiếng như Angus, Hereford...

## KẾT LUẬN

Qu&#228;t thịt trâu có dấu hiệu đang trên đà trở lại.

Với kỹ thuật chăn nuôi và lai giống r&#228;t khoa học mà chúng ta được biết ngày nay, thì việc tạo ra những dòng trâu thịt cũng không mấy khó khăn gì.

Trâu có số lượng khả năng kháng bệnh cao, ăn uống r&#228;t dễ, tăng trọng nhanh, dễ nuôi mà lại còn có bản tính hiền lành mềm m&#228;c n&#228;a.

Còn với thịt dai hay mềm thì bò hay trâu gì cũng vậy. Trâu bò già, trâu bò kéo cày kéo xe cũ đời thì thịt làm sao mà mềm cho được.

Nh&#228;ng cho dù thịt có dai cách mấy đi nữa, thì với tài nấu ăn cũng như qua bàn tay khéo léo của các bà chủ, thì thịt có dai có cũng phải trở thành mềm mà thôi.

Theo thói quen của người Việt, trong tương lai bản có thể vào tìm kiếm thay vì đi săn bắt bò như những người thì bản cũng có thể đi gu làm bằng một tổ hợp trâu tái béo chắc cũng rất hợp để làm đồ!

## Thịt Trâu

T&#225;c Gi&#7843;: Nguyễn Thế Ng Chánh

Ch&#250;a Nh&#7853;t, 01 Th&#225;ng 2 N&#259;m 2009 09:25

---

Trâu là loài v&#228;t ăn c&#228;, n&#228;u có ăn đ&#228;c c&#228; non thì là nh&#228;t r&#228;i còn gì n&#228;a, vì có l&#228; nh&#228; đó mà th&#228;t s&#228; m&#228;m và ngon h&#228;n, v&#228;y thì hi&#228;n t&#228;ng...trâu già thích ng&#228;m c&#228; non cũng h&#228;p tình h&#228;p lý thôi, ch&#228; có l&#228; gì đâu mà nhi&#228;u ng&#228;i hay th&#228;c m&#228;c x&#228;m xì bàn tán!

Đúng là cái s&#228; con trâu./.