

Thịt trâu

Tác Giả: Nguyễn Thế Hùng Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 07:02

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 nên có thể lý sự.

Bên nhà thì thịt trâu ê hề và thịt cũng bán rất nhiều với thịt bò, nhưng xin bạn đừng có hỏi bán hàng đó là thịt gì cho mất công, chắc chắn là heo quy quy 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 dùng 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 phải thịt sau thời gian làm việc.

Chính cá nhân người viết, sau 75 cũng thỉnh thoảng có mua thịt trâu để ăn. Thứ đó, cuộc sống quá vất vả, 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 xấu vì có دلیل nói rằng thịt trâu có tính phong mà y khoa gọi là dị ứng allergy, ăn miếng miếng là da số nổi lên rất ngứa phồng phồng, phải 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

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 07:02

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. Điềm nọy thì ngọt thì vị cũng đều có ý vị các thực phẩm đồng y.

Tại Việt Nam ngày nay, thịt trâu thường được bán hàng ngày trang thành thịt bò và được bày lên lên với thịt bò để bán được giá cao.

THỊT TRÂU NHIỀU TRIỆU DOLLAR

Thịt trâu không thể bán tại Canada.

Hình như tại tỉnh bang British Columbia (Canada) và tại tiểu bang Vermont (Hoa Kỳ) có trại chăn nuôi trâu nước để lấy sữa và làm fromage Morazzella.

Trong hơn 23 năm làm việc trong ngành khám thịt tại Canada, tác giả chưa bao giờ thấy một con trâu nước (water buffalo) nào là các loại trâu chúng ta thường thấy ở Việt Nam.

Thậm chí theo tác giả cũng có khám một con buffalo, nhưng đây là con bò rừng (bison) Bắc Mỹ mà thôi.

Bên Âu Châu, nghe đâu thịt trâu để tìm kiếm tại Bắc Mỹ.

Tại nhiều năm nay, có dấu hiệu cho thấy càng ngày thịt trâu càng được nhiều người chi tiền

Thịt trâu

Tác Giả: Nguyễn Thế Hùng Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 07:02

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 thực tế 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 này, 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 đói làm việc, và sự được hưởng 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 sút 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

Tác Giả: Nguyễn Thế Hùng Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 07:02

Thịt nhìn, con trâu thịt có vẻ to lớn và mập mạp, đó là nhờ vào chế độ chăm sóc không phải là do mỡ đâu. Sau khi hiểu thịt thì quy trình thịt trâu cũng không khác gì mấy quy trình thịt bò. Ngoài trình độ độ ẩm và cái đầu rất to và nặng, những quy trình thịt trâu có thể là thịt lợn 53% trình độ độ ẩm với quy trình thịt bò.

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

Các nhà khoa học Úc Châu nói rằng rất khó làm cho quy trình 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 trình độ độ ẩm như ở 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 nghệ màu nhạt hơn. Thể tích thịt nghệ rất cao, quy trình thịt (dressed weight) cho thể tích 59-60% thịt so với thể tích trắng của nghệ lúc còn sống.

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

Thịt trâu

Tác Giả: Nguyễn Thế Hùng Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 07:02

Thịt trâu có tỉ lệ marbling mềm hơn các sät 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 ẩm thực 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

Quät thịt trâu có dấu hiệu đang trên đà trở lại.

Với kỹ thuật chăn nuôi và lai giống rät 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 rät dä, tăng trọng nhanh, dễ nuôi mà lại còn có bản tính hiền lành mềm mäc näa.

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

Nhäng 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 chăng cũng phải trở thành mềm mà thôi.

Theo thói quen của người Việt, trong những loại bò nä có thể vào tiềm phẩm thay vì để phẩm bò nhä thịt näng thì bản cũng có thể để giä làm bäy mà tô phẩm trâu tái béo chắc cũng rät hấp dẫn lắm lắm đó!

Thịt trâu

Tác Giả: Nguyễn Thế Ngọc Chánh
Chúa Nhật, 12 Tháng 7 Năm 2009 07:02

Trâu là loài vật ăn cỏ, nếu u có ăn đäc cỏ non thì là nhät räi còn gì näa, vì có lä nhä đó mà thät sä mäm và ngon hän, väy thì hiän täng...trâu già thích ngäm cỏ non cũng häp tình häp lý thôi, chä có lä gì đâu mà nhiäu ngäi hay thäc mäc xäm xì bàn tán!

Đúng là cái sä con trâu./.