

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH BÌNH ĐỊNH**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: **1995/UBND-VX**

Bình Định, ngày 18 tháng 4 năm 2019

V/v giới thiệu món đặc sản của
tỉnh Bình Định để tham gia hành
trình tìm kiếm, quảng bá đặc sản
Việt Nam năm 2019

Kính gửi: Tổ chức Kỷ lục gia Việt Nam (Vietkings)

UBND tỉnh Bình Định nhận được Văn bản số 671/KLVN/2019 ngày 10/3/2016 của Tổ chức Kỷ lục Việt Nam - Trung ương Hội Kỷ lục gia Việt Nam về hành trình tìm kiếm, quảng bá đặc sản Việt Nam năm 2019.

Trên cơ sở đề nghị của Sở Công Thương, UBND tỉnh Bình Định giới thiệu đặc sản của tỉnh Bình Định để tham gia hành trình tìm kiếm, quảng bá đặc sản Việt Nam năm 2019, cụ thể như sau:

- Bánh tráng nước Dừa;
- Bánh Ít lá Gai.
- Nước mắm Đê Gi

(Có thông tin giới thiệu về món đặc sản kèm theo Công văn này)

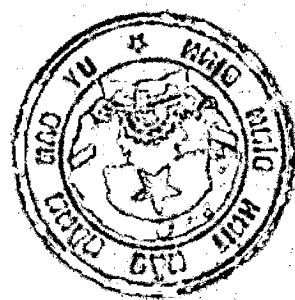
UBND tỉnh Bình Định rất mong sự quan tâm và tạo điều kiện giúp đỡ của Tổ chức Kỷ lục Việt Nam - Trung ương Hội Kỷ lục gia Việt Nam. /s. *php*

Nơi nhận:

- Như trên;
- CT, PCT Nguyễn Tuấn Thanh;
- Sở Công Thương;
- CVP, PVP VX;
- Lưu: VT, K6, K16. *h*



Nguyễn Tuấn Thanh





1. Bánh tráng nước Dừa

Ngoài Bến Tre, Tam Quan là một thị trấn nhỏ ven biển thuộc huyện Hoài Nhơn, tỉnh Bình Định nổi tiếng là nơi có nhiều Dừa ở Việt Nam. Từng nghe câu ca dao rằng:

"Công đâu công uống công thừa
Công đâu gánh nước tưới dừa Tam Quan
Công đâu công uống công hoang
Công đâu gánh nước Tam Quan tưới dừa".

Dừa được người dân trồng ở khắp nơi, chủ yếu là giống Dừa ta trái to và cơm dày, rất thích hợp để làm bánh tráng nước dừa.

Cách làm bánh tráng nước Dừa cũng khá đơn giản. Gạo sau khi được xay ra đem trộn với nước cốt trái dừa và cả xác dừa, thêm vào đấy một ít mè, ít tiêu hạt, vài củ hành tím xắt lát thật mỏng, một chút xíu muối và sau đó đem đi tráng trên bếp trấu nóng. Khi bánh chín thì mang ra phơi nắng khoảng một ngày là thành thành phẩm. Nếu không có nắng thì phải phơi 2-3 ngày bánh mới khô. Khác với các loại bánh tráng ở các vùng miền khác, bánh tráng nước dừa Tam Quan được có kích thước to hơn hẳn và được tráng thành lớp dày. Vì bánh quá dày nên không thể nhúng nước ăn được mà phải nướng. Kích thước của bánh to nên khi nướng phải lật đều, nướng kỹ và phải nướng bằng lửa than thì bánh mới ngon, giòn đều. Chiếc bánh gập lửa, phồng lên và vàng ươm mùi hành phi quyện với mùi béo của mè và nước dừa sẽ kích thích thính giác và vị giác của bạn đến tận cùng. Bánh có thể ăn không hoặc kèm với nước chấm như xì dầu, nước mắm gừng đều ngon.

Các lò bánh thường xếp bánh tráng sau khi đã phơi khô thành từng chồng 20 cái và dùng dây chuối hoặc dây nilong buộc lại thành hình chữ thập (dân địa phương gọi là ràng), rất thuận tiện để vận chuyển đi xa. Khách phương xa đến thăm quê hương Bình Định, đi ngang qua vùng đất Tam Quan hãy nhớ dừng chân ghé lại mua vài ràng bánh tráng nước dừa về làm quà cho người thân. Hương vị của bánh tráng nước dừa thơm ngon sẽ làm bạn nhớ mãi.



Bánh tráng nước Dừa là đặc sản của xứ Tam Quan

2. Bánh Ít lá Gai

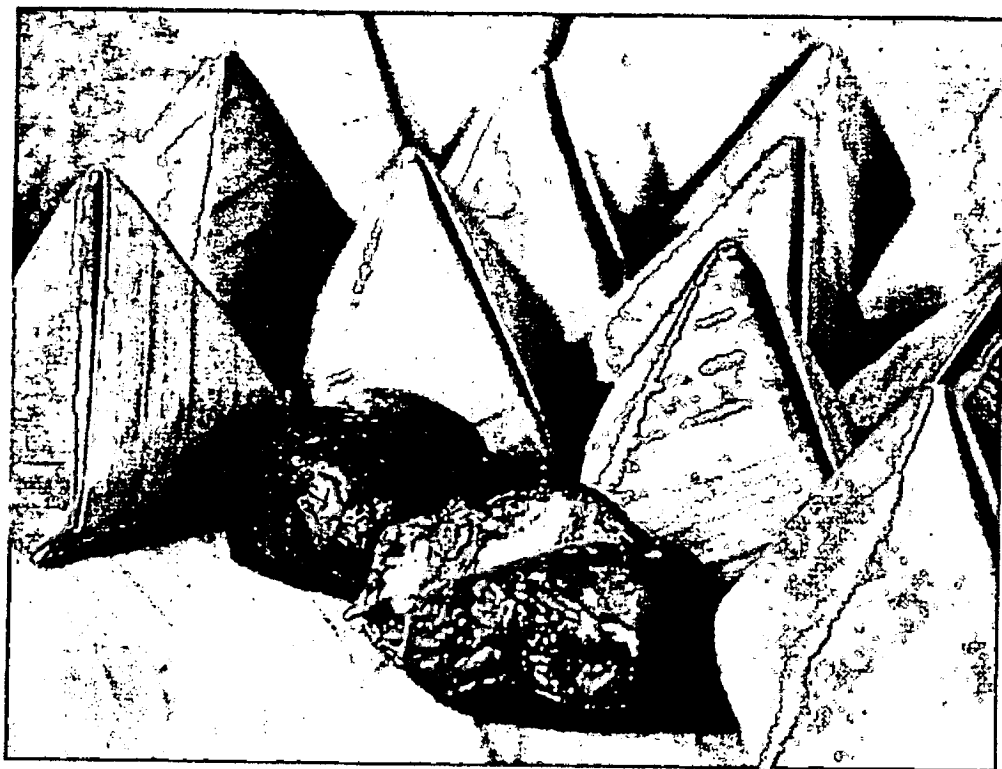
“Muốn ăn bánh Ít lá Gai

Lấy chồng Bình Định sợ dài đường đi”

Câu ca dao từ lâu đã đi vào tâm thức và trở nên quen thuộc với người dân Bình Định. Không đơn thuần là một nghề, bánh ít lá gai là thành quả của vẻ đẹp, sự khéo léo của bàn tay con người và mang đậm dấu ấn hồn quê của một vùng đất. Hiện nay, Bình Định đang trong những bước đi đầu tiên đăng ký nhãn hiệu tập thể và xây dựng thương hiệu “Bánh Ít lá Gai Bình Định”.

Để hiểu thêm về vẻ mộc mạc mà thơm thảo của chiếc bánh Ít lá Gai, mời quý vị và các bạn cùng chúng tôi tìm hiểu về quy trình làm bánh Ít lá Gai ở một cơ sở sản xuất bánh Ít lá Gai bà Dư tại huyện Tuy Phước.

Để cho ra những cái bánh ít thơm ngon, thợ làm bánh phải dậy từ rất sớm để luộc lá Gai sau đó bỏ vào cối quếch nhuyễn với đường và bột; sau đó đem đi hấp cách thủy khoảng 30 phút, rồi vớt ra để nguội. Bánh sẽ được cắt nhỏ, bỏ nhân bánh (làm từ đậu xanh trộn với dừa) vào. Lá gói bánh phải là lá chuối chất tươi như vậy khi gói bánh mới xanh và nhìn đẹp hơn. Lá chuối được xé thành những miếng hình vuông sau khi rửa thì hơ lửa cho mềm. Để làm được bánh ngon ngoài sự cẩn thận trong quá trình chọn nguyên liệu, người làm bánh phải có sức khỏe cộng thêm sự khéo léo và cẩn thận tỉ mỉ trong từng công đoạn. Tuy nhiên, so với hấp bột, làm nhân hay gói thì quếch bánh có phần vất vả hơn. Người quếch phải có sức khỏe tốt. Nghề làm bánh Ít lá Gai vẫn duy trì được cho đến tận hôm nay và trở thành một nét đẹp trong văn hóa ẩm thực ở Bình Định nói riêng cũng như miền Trung nói chung.



Bánh Ít lá Gai

3. Nước mắm Đê Gi

Về Cát Khánh, huyện Phù Cát, tỉnh Bình Định nhiều người sẽ nghe đến làng nghề nước mắm truyền thống Đê Gi. Nhiều người nói nước mắm Đê Gi là thứ “độc nhất vô nhị” vì chúng được tạo ra từ nguyên liệu cá tươi, hòa chặt với vị nước đặc trưng của biển Đê Gi. Bởi biển Đê Gi cho ra loại muối biển có vị mặn hơn các vùng biển khác, nên cá và muối biển có vị riêng biệt.

Ban đầu, nước mắm Đê Gi được sản xuất theo mô hình hộ gia đình nhỏ lẻ. Sau khi được chưng cất theo tỷ lệ 3 cá: 1 muối cùng bí quyết làm nước mắm gia truyền của mỗi gia đình mà cho ra những giọt nước mắm nhĩ thơm tho, mặn mòi. Nước mắm Đê Gi có bao bì đơn giản và đôi khi không dán tem, nhãn mác. Thế nhưng loại nước mắm ngày càng được ưa chuộng, nhân rộng sản xuất. “Tiếng lành đồn xa” vì vậy mà nhiều thực khách không ngại lặn lội về Cát Khánh, tìm mua một vài lít nước mắm về cho gia đình và làm quà biếu.

Dân Bình Định thích nước mắm Đê Gi như thích một người tri kỷ. Mâm cơm gia đình không thể thiếu chén nước mắm nhĩ thơm ngon, đậm đà. Bao đời nay, người dân xứ “Nẫu” tự sản xuất, tự tiêu dùng loại nước mắm thơm ngon của quê hương. Có lẽ vậy, mà chúng đi sâu vào lòng người Bình Định nên khi nếm thử loại nước mắm khác lại thấy nhàn nhạt như thiếu thiếu thứ gì.

Trải qua nhiều thăng trầm, nước mắm Đê Gi ở Cát Khánh đã được chứng nhận làng nghề nước mắm truyền thống. Niềm tin này khiến các gia đình làm nước mắm Đê Gi tự tin đưa thương hiệu nước mắm Bình Định đi xa hơn, có mặt trong nhiều mâm cơm gia đình, giúp mọi người có thể tận hưởng trọn vẹn của một bữa ăn ngon.

Nước mắm Dê Gi

