

Một chút tâm tình của người đầu bếp thổi hồn vào món " Bò tơ dã chiến"

14:26 20/10/2022

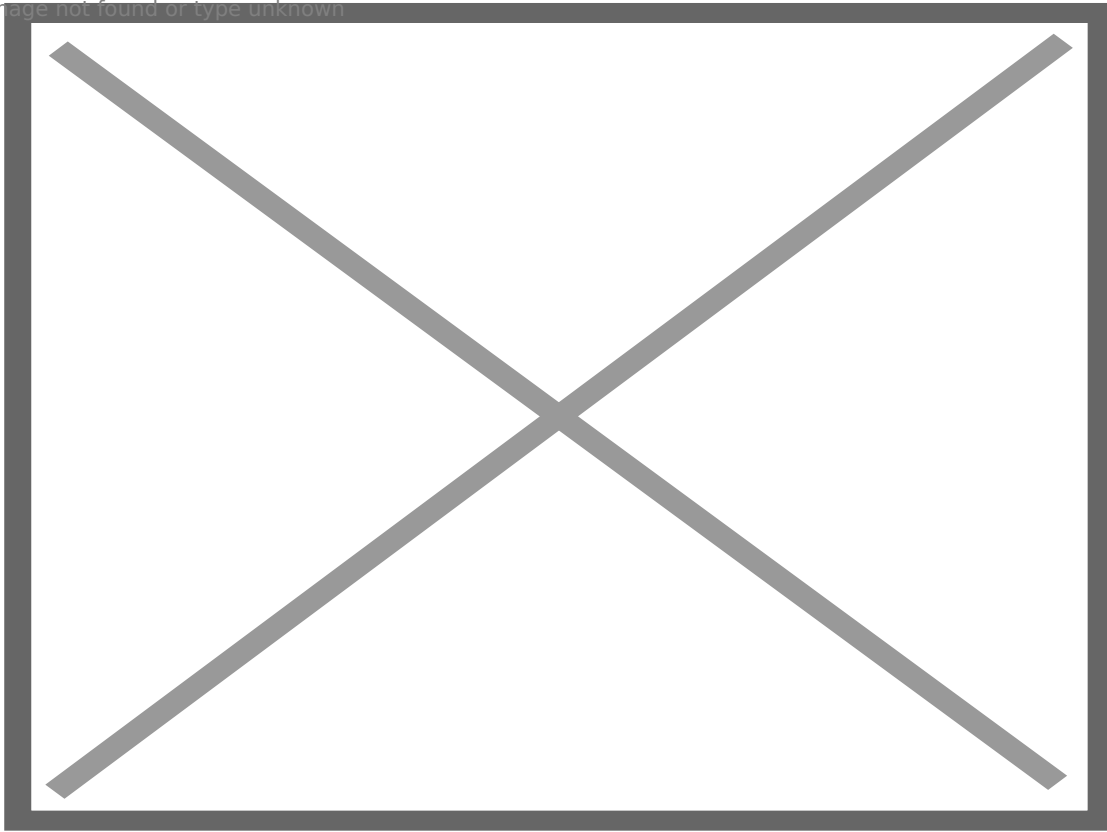
Tác giả: Lê Hà

Mở đầu câu chuyện, ông Trần Thế Hùng, chủ nhà hàng “Bò tơ dã chiến” bộc bạch: “Tôi không chỉ đặt tâm tư vào từng món bò mà còn đầu tư vào không gian xung quanh bởi nó là văn hoá của người Việt Nam. Khi du khách đặt chân đến TP. Đà Lạt thì không đơn thuần chỉ muốn có món ăn ngon mà phải ăn như thế nào được tinh túy, bày biện ra làm sao, không phải cứ một đĩa đầy mới là đẳng cấp”...

Người thổi hồn vào các món ăn từ thịt bò

Vui vẻ chia sẻ với phóng viên, ông Trần Thế Hùng, chủ nhà hàng “Bò tơ dã chiến” tại 116, đường Hùng Vương, phường 11, TP. Đà Lạt: "Có rất nhiều đoàn khách quốc tế, trong nước sau khi có dịp đến tỉnh Lâm Đồng đều tìm hiểu rất kỹ về ẩm thực địa phương. Tôi tin rằng họ không khỏi ấn tượng, thẩn thức trước vẻ đẹp của thiên nhiên, trước sự gần gũi của con người nơi đây mà có cả sự thuyết phục bởi các món ăn ngon, tinh tế...Vì vậy, tôi mong muốn dù các món ăn thuần túy như thịt bò, tôi luôn chăm chút từng hương vị, đến vùng có nhiều bà con đồng bào chăn nuôi bò thiên nhiên tại tỉnh Lâm Đồng để chọn với mong mỗi du khách sẽ có thêm một địa chỉ góp phần vào tinh hoa ẩm thực của Việt Nam".

Image not found or type unknown

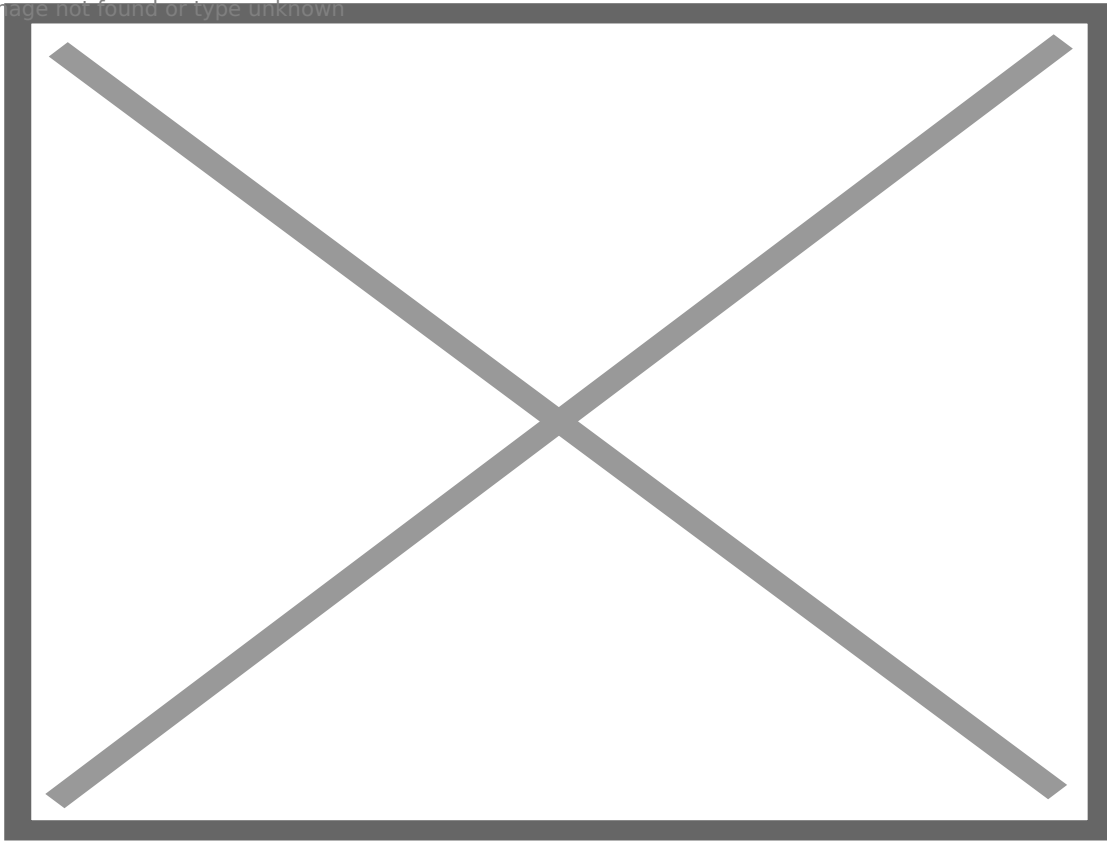


Ông Trần Thế Hùng - chủ nhà hàng " Bò tơ dã chiến".

Trong lúc chia sẻ về các món ăn do ông Trần Thế Hùng thổi hồn vào ở nhà hàng “Bò tơ dã chiến” tọa lạc tại 116, đường Hùng Vương, phường 11, TP. Đà Lạt (Đơn vị thành viên Viện Nghiên cứu Thị trường – Truyền thông Quốc tế - IMRIC; Viện Nghiên cứu Chính sách pháp luật và Kinh tế hội nhập – IRLPIE). Ông Trần thế hùng bộc bạch vào Đà Lạt năm 1993...Khi đó, mình không có gì cả, đi làm thuê đủ nghề như phụ hồ rồi chạy xe ôm, cuốc đất, trồng rau thuê...nói chung nhiều việc lắm nhưng được cái dù khó khăn nhưng mình vẫn giữ được bản chất của con người Xứ Nghệ thật thà chịu khó nên nhiều người thương...

Ngã rẽ với mình về quán bò dã chiến này, từ khi đi bắt bò thuê vào năm 1998. Sau đó, năm 2002 ông chủ buôn bò nghỉ nghề nhưng trong những người làm thuê ấy, ông thương mình nhất nên ông chỉ cho những cách mua bán và các mối lái của ông rồi giới thiệu. Kể từ đó ông theo nghề và tâm huyết đưa món thịt bò vào chế biến thành thương hiệu riêng mang tên " Bò tơ dã chiến"

Image not found or type unknown

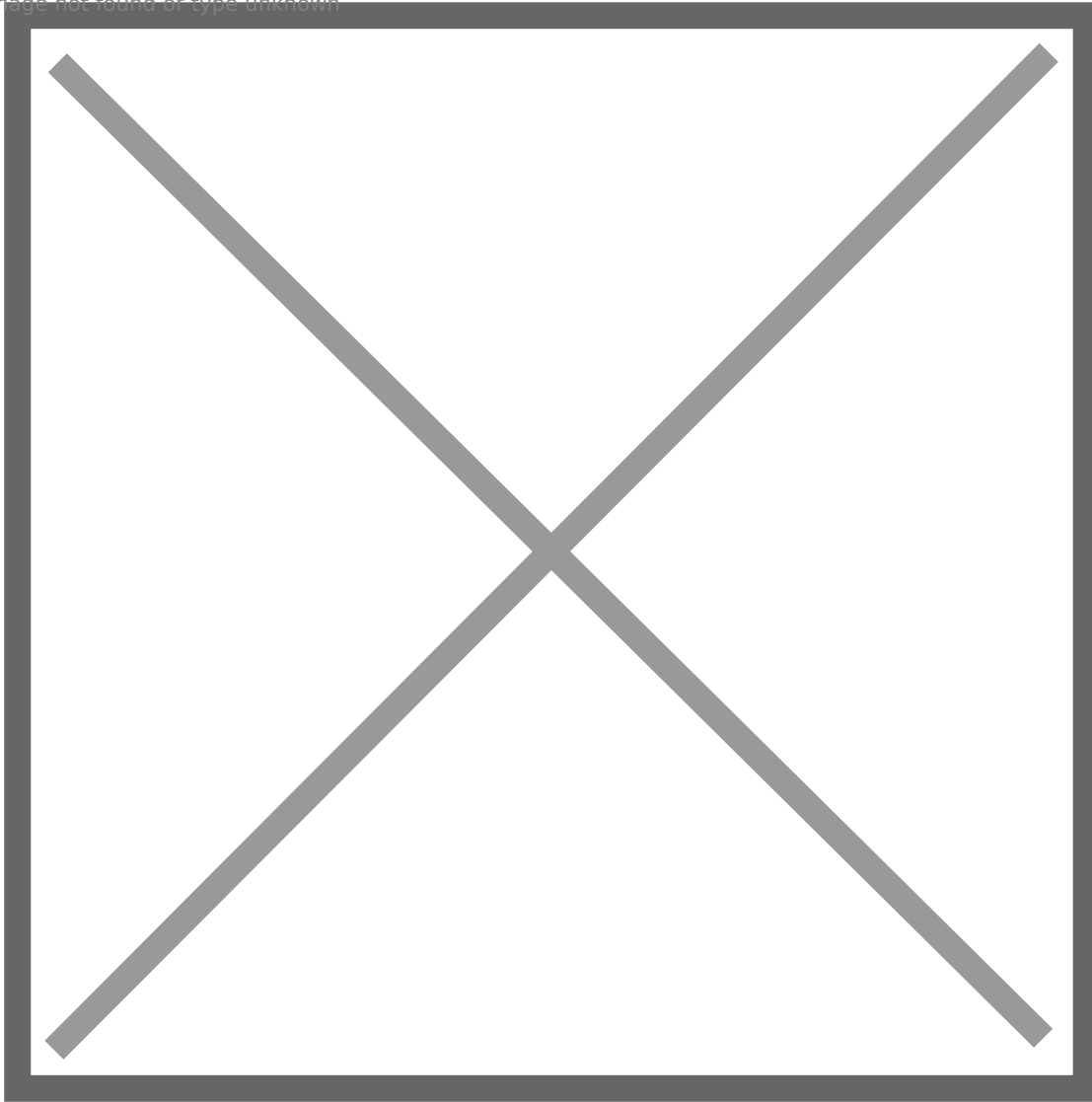


Nguồn thịt bò tơ được nuôi tự nhiên theo quy trình riêng biệt.

Đặc biệt, khi nói đến nhà hàng “Bò tơ dã chiến”, ông Trần Thế Hùng, nhấn mạnh: “Thương hiệu bò tơ dã chiến là vào năm 2014, mình làm một bàn chỉ có các món từ bò mời anh em bạn bè sau khi ăn xong anh em nói ngon lắm mở quán bò đi...Thời điểm đó, mình hun đúc mở quán bởi các món chế biến từ thịt bò đối với mình như mẹ nấu cơm nên mình mới mở quán này...có cái tên “Bò tơ dã chiến” là do mình muốn chế biến bò một cách dân dã giống với cách người bản địa Đà Lạt. Đây cũng là tâm nguyện của mình muốn đưa ẩm thực mang hương vị bản địa tốt hơn để cùng thành phố Đà Lạt và huyện Lạc Dương lan toả đến du khách ngày càng sâu rộng...

Giản dị mà tinh tế, “Bò tơ dã chiến” là cơ sở đầu tiên như một nơi để tái hiện Đà Lạt xưa qua những chi tiết nhỏ nhất mà nếu như đặt chân đến, du khách sẽ “xao xuyến” với cách bày trí đặc trưng, như gợi nhắc du khách nhớ về một khoảnh khắc thuở xưa...

Image not found or type unknown



Sự độc đáo của món thịt bò không đơn thuần chỉ là những miếng thịt bò tơ tự nhiên được nuôi theo phương pháp chăn thả trên đồng cỏ mệnh mông tại huyện Lạc Dương mà đó là tấm lòng của người dân vùng đất Tây Nguyên nói chung, ông Trần Thế Hùng nói riêng, đã thổi hồn vào món ăn mang hương vị quê hương truyền thống này. Từng thớ thịt được khéo léo kết hợp với những gia vị đặc trưng của núi rừng để tẩm ướp vào miếng thịt bò khi đưa lên bếp lửa giữa cái se se lạnh....

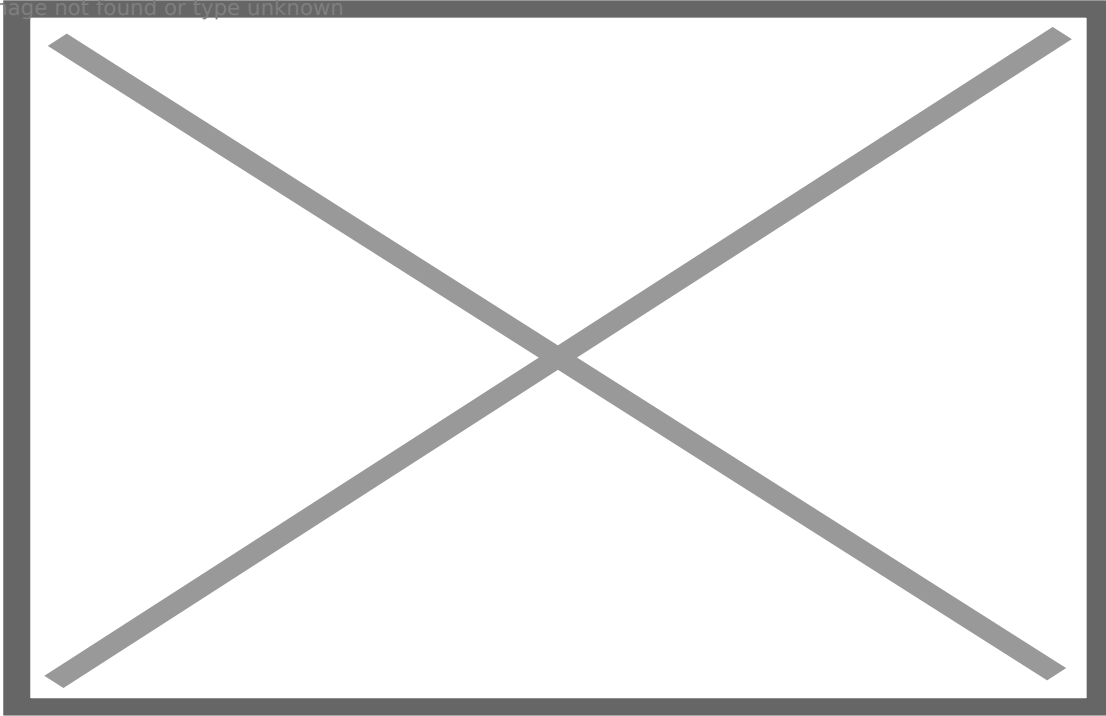
Vào những dịp du ngoạn tại tỉnh Lâm Đồng, bên gia đình bạn bè, người thân vừa hàn huyên câu chuyện cuộc sống rồi cùng nhau nhâm nhi món thịt bò tại nhà hàng “Bò tơ dã chiến” thì còn gì thú vị và tuyệt vời hơn nữa. Sẽ còn ngon hơn, đậm đà hơn khi món thịt này chấm với chấm chéo, thứ muối có hương vị không thể tuyệt hơn...

Mong muốn đưa du khách gần hơn với thiên nhiên, không gian du lịch độc đáo

Tây Nguyên nói chung, tỉnh Lâm Đồng nói riêng là vùng đất huyền thoại, là kho báu vô tận để khai thác, phát triển du lịch, nhưng do nhiều điều kiện khách quan và chủ quan, ngành du lịch vẫn chưa

phát huy hết tiềm năng, thế mạnh sẵn có.

Image not found or type unknown

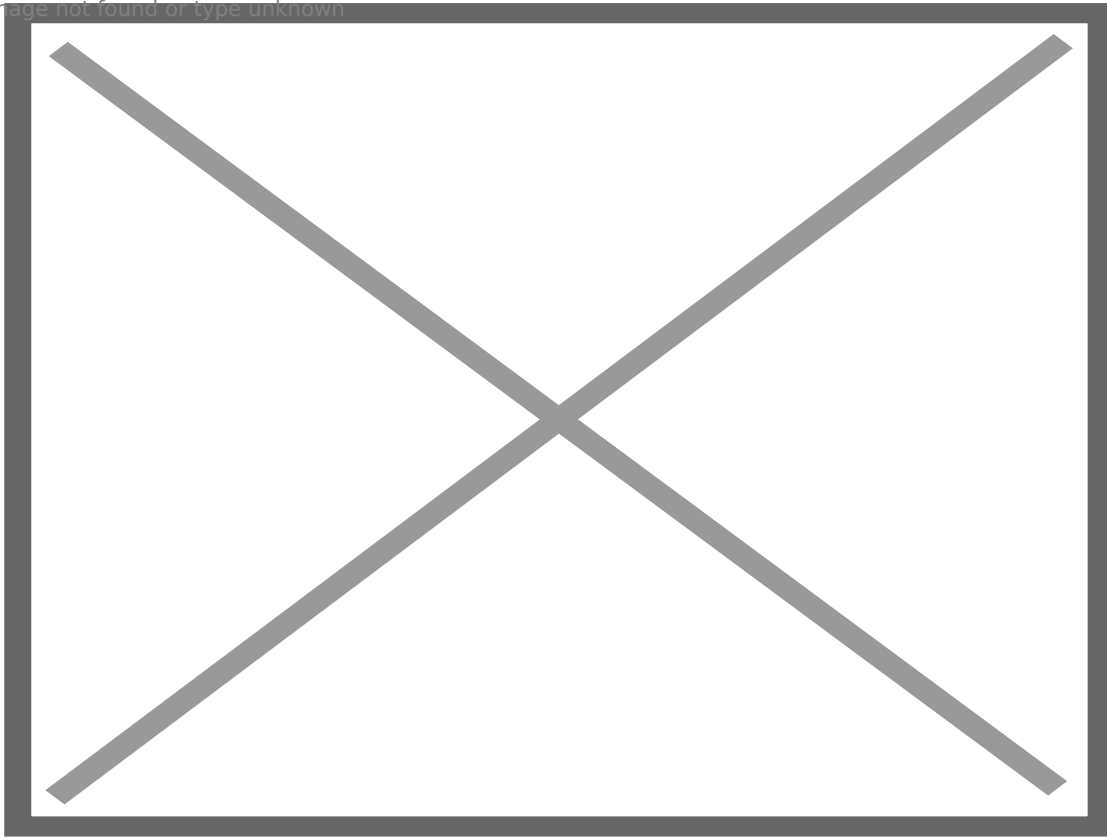


Một trong 30 địa điểm du khách không thể thiếu khi đến Lâm Đồng. Tin rằng với tâm tư, nguyện vọng của một doanh nhân trong cộng đồng doanh nhân Lâm Đồng nói riêng và cả nước nói chung. Lâm Đồng sẽ ngày càng có thêm nhiều địa điểm để du khách “Người đi lưu luyến – Người đến Xuyến xao”

Tại TP. Đà Lạt, du khách không chỉ đến với những địa danh một thời là chiến khu; thăm những buôn làng bản địa, những di tích, thắng cảnh; tổ chức những đêm dân nhạc, dân vũ... cho khách thưởng thức. Du khách có thể thưởng lãm những khúc sông, những triền núi, khám phá vẻ đẹp hùng vĩ của tỉnh Lâm Đồng. Rừng của nơi này là vùng đất nặng ân tình...

Trao đổi với phóng viên, ông Trần Thế Hùng hy vọng ngành du lịch các tỉnh Tây Nguyên, sẽ có nhiều hướng phát triển du lịch liên kết, để xây dựng một hành trình du lịch chung mà điểm đến rất phong phú, dàn đều trên khắp khu vực. Tiềm năng du lịch đại ngàn Tây Nguyên nói chung, tỉnh Lâm Đồng nói riêng được ví như vẻ đẹp hoang dã của nàng sơn nữ, nhưng có vẻ sơn nữ chỉ mới vừa được đánh thức...

Image not found or type unknown



Có thể khẳng định, Lâm Đồng là địa phương rất giàu tiềm năng để phát triển du lịch, với sức hút là những dòng sông, những thác nước, những cánh rừng, những đỉnh núi; những người đồng bào bản địa với hệ thống trầm tích, lịch sử, di sản văn hóa vật thể và phi vật thể; là dáng nét đặc thù của một không gian rất riêng.

Nếu làm tốt thì du lịch có thể phát triển khá nhiều loại hình như: sinh thái, văn hóa, nghỉ dưỡng, thể thao mạo hiểm, hội nghị, hội thảo, canh nông...Điều này, cơ hội còn rất nhiều để mở rộng ra các vùng du lịch trong nước, quốc tế, nhất là các nước cận biên như Lào, Cam-pu-chia, Thái-lan...

Theo ông Trần Thế Hùng, chủ nhà hàng “Bò tơ dã chiến” cho rằng, tỉnh Lâm Đồng được thiên nhiên ưu đãi, khí hậu mát mẻ quanh năm, đất đai màu mỡ; hệ thống di sản kiến trúc độc đáo, phong cảnh hữu tình; cùng nền văn hóa đa dạng. Tỉnh có tiềm năng và lợi thế phát triển du lịch chất lượng cao và đa dạng. Đặc biệt, Lâm Đồng hiện đã sở hữu nhiều giá trị văn hóa phi vật thể, trong đó có Không gian văn hóa cồng chiêng Tây Nguyên, Mộc bản triều Nguyễn và Khu dự trữ sinh quyển thế giới Langbiang. Thành phố Đà Lạt được Thủ tướng Chính phủ công nhận là "Thành phố Festival Hoa".

Một người con Xứ Nghệ như ông Trần Thế Hùng với bản tính cần cù, thật hà luôn muốn góp một phần công sức nhỏ của mình từ các món ăn của thịt bò như làm nên sự phong phú của sản phẩm du lịch dường như chưa thể thỏa mãn của một doanh nhân nhỏ tại địa phương...Qua đó, ông vẫn

đang ngày đêm cần mẫn tìm tòi học hỏi để đưa các dịch vụ giải trí để kéo dài thời gian lưu trú của du khách, với sự suy nghĩ đầy táo bạo, sáng tạo của mình vào địa phương. Mong rằng, tiềm năng phát triển du lịch của Lâm Đồng dồi dào, hứa hẹn sẽ ngày càng nhiều có thêm các sản phẩm du lịch, điểm du lịch mới tại địa phương.

Mọi chi tiết vui lòng liên hệ ông Trần Thế Hùng

SĐT: [0914388152](tel:0914388152) - [0984423001](tel:0984423001).

Địa chỉ: Nhà hàng bò tơ dã chiến 116 Hùng Vương - phường 11 - tp Đà Lạt - Lâm Đồng.

Hà Lê

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/mot-chut-tam-tinh-cua-nguoi-dau-bep-thoi-hon-vao-mon-quot-bo-to-da-chienquot>