

Tròn vành bánh trắng

Viết bởi Bacsi.com

Thứ hai, 21 Tháng 7 2008 22:14 -

Không là cao lương ngũ cốc, nhưng món ăn này đã đi vào tâm khảm của bao thế hệ người Việt Nam. Mỗi vùng, miền, bánh có hình dáng khác nhau.

Củ Chi: 3 giờ sáng. Mùi sấm đêm đẫm đất và sao còn giăng kín bầu trời. Gà hãy còn rúc trong chõng và đàn lợn đang yên giấc. Cũng như bao đêm khác, thím Tám lúi búi đốt u mốt bui trắng bánh sấm để kịp giao hàng cho thợ nướng lái.

Thím vừa bị u diêm, vừa huyên thuyên chuyện trò. Dãy ánh sáng vàng vọt hắt ra từ bóng đèn diêm tròn nhỏ bé, nhưng công đôn làm bánh diêm ra đều đặn, không chút sai sót. Thím nhàn nhàn cho thùng gạo đã ngâm hời để u hôm vào máy xay thành bột mịn. Rồi thím tách nước chua, pha trộn bột với nước, ít muối sao cho vừa trắng, phồng sần sần trên mặt yếm liếp đan bánh nướng đều tăm tắp.

Kể đôn là chuồn bọ lò trắng. Không ít lần tôi thắc mắc, mốt hãy còn cay xè, nhưng vẫn cỡ mốt to đùng nhìn thím đốt lò và trắng bánh.

Cái lò là tác phẩm của chú Tám, đôn cốp bưng đốt và chia thành ba phần liên thông. Phần đốt là nơi cho củi, rơm hay trấu vào đốt. Phần giữa là mốt bưng tròn ôm khít nước chua nước, trên phồng vôi căng đều trắng bánh. Phần cuối cùng là mốt đôn dài nơi vôi nướng khói phỉ phò. Khi nước đã sôi già, khói bốc lên nghi ngút, thím búi đốt u màn bị u diêm.

Đôn tôi bây giờ, tôi vẫn yêu thích tí tấc mốt này. Thành thạo quê, tôi lúi nhúi quy t người xem cho dù lò rít nóng và mốt hôi cợt tuôn ra. Và tôi vẫn không hiểu tại sao thím Tám vừa làm luôn tay vôi tấc đôn chóng mốt, vừa có thuyên thuyên kể cho tôi nghe chuyện con gái, chuyện nghề bánh trắng truyền đời này sang đời khác trên mặt nhốt Củ Chi. Tiếng đốt tác thuôn thốt và đôn khoát đôn cho ra đời những cái bánh tròn vành vnh, mốt ng tnh đôn ng nh trong suốt.

Bánh xuýt hời trong các bữa ăn hàng ngày

Tay trái thím giếp, tay phải đốt mốt vá bột từ cái gáo gỗ bưng rúi trắng thốt nhanh, thốt tròn tròn khi đốt yếm. Chốp mốt bánh đã chín. Thím dùng mốt thanh tre dài, mốt ng, vít cho mốt mép bánh dính vào ng nhôm tròn, lăn nhốt gõ bánh khời mốt khuôn vôi. Thím tiếp tục đốt bột cho mốt cái khác và đốt yếm trốt khi trói chi c bánh vừa hoàn tất lên mốt liếp tre sao cho thốt ng thốt m.

Tròn vành bánh trắng

Viết bởi Bacsi.com

Thứ hai, 21 Tháng 7 2008 22:14 -

Cuối cùng, thím dùng kéo to, cắt vành bánh tròn đều rồi ràng dây lạt thành từng chong, mỗi chong đúng một trăm cái. Bánh phải mỏng, bột hơi trong, vụn mịn nhè, tròn đều, không rách hay thủng lỗ, thủng lỗ là mỗi không chề.

Ngày nay, bánh trắng Củ Chi không chỉ xuôi ngóc khắp chốn mà nghe đâu còn xuất khẩu sang nhiều nước khác. Thế nhưng nhà nào cũng vạy, bán thì bán, vụn nhọt quyệt phải dành một ít để trong nhà.

Bánh trắng xuất hiện trong bữa ăn thường ngày, cuốn với thịt luộc, rau sống, cá kho, mắm... Để biết, mỗi nhà không thể thiếu món bánh trắng cuốn bì, cuốn thịt, chấy giò trong dĩa lạt dấm và khi ăn thịt kho trứng, tại lòn ngâm chua lúc đón xuân.

Mỗi nơi, bánh trắng có cách ăn khác nhau

Sau này có dịp đi nhiều nơi, tôi được biết không chỉ vùng Củ Chi đất thép quê mình mỗi có bánh trắng. Mỗi nơi một vẻ, bánh trắng có hình dáng vẻ và cách ăn khác nhau. Phong phú, ngon và lạ lạm.

Hồi ai đã đến Trảng Bàng - Tây Ninh mà chưa từng ăn bánh trắng phải sống, coi như uống cốc chuyển đi. Sau khi phải khô, ngó i ta nướng sắn bánh trắng cho phải rốp một, không được có vớt cháy xém nào. Sau đó, ngó i ta phải qua một buổi sống đêm cho bánh mềm đều lạt, dai dai lòn lòn.

Bánh trắng này cuốn với thịt lợn luộc, thái miếng to, cùng rau sống như: tía tô, húng quế, xà lách, hẹ, ớt xoài, đinh lăng... dĩa chua ngọt thì ngon tuyệt.

Tiếp đến, món bánh trắng cuốn muối tôm đã làm say mê đám học sinh, sinh viên và cả mấy bà nòi trẻ. Món này ăn rất giòn, chỉ có bánh trắng, rắc chút muối tôm, hành phi, cuốn lạt. Nhiều đó thôi cũng đủ khiến người ăn, dù nhai đến mấy quai hàm vẫn không thấy chán.

Tròn vành bánh trắng

Viết bởi Bacsi.com

Thứ hai, 21 Tháng 7 2008 22:14 -

Hiện tại, món này được nâng cấp thành bánh trắng tròn để phục vụ người dân Sài Gòn. Nếu chưa từng ăn, mời bạn đến ngay khu vực hẻm Con Rùa hay trung tâm công nghệ Nhà Văn hóa Thanh Niên, Q.1. Mời người bán theo một cách khác nhau. Người thì cắt nhỏ bánh trắng, tròn với sa tế, muối tôm, ớt xay, rau răm, trứng cút luộc và nước cốt quýt (tắc). Người thì tròn khô bò, nước khô, trứng cút chiên, lạc rang, hành phi, mè hành, sa tế, rau răm, muối tôm, nước sốt pha chua ngọt...

Xuôi xuống miền Tây, tất hẳn bạn sẽ nghe câu truyện miền ng: "Bánh trắng Miền Long, bánh phồng Sông Đốc". Đây là niềm tự hào của người dân xưa xưa, Bến Tre. Miền Long nơi tiếng nói là loại bánh trắng dẻo và béo với ngọt. Cho bánh lên bếp nướng vàng, nhai giòn rôm, với ngọt béo khó quên.

Ngoài ra, còn có loại bánh trắng sạ, dùng ăn sống. Loại bánh này mang hương, mềm mềm, thơm thơm mùi dưa, hoặc có thêm trứng, lá dưa hay thơm mùi sả riêng.

Đi thêm chút nữa, đến Ba Tri bạn sẽ gặp chợ Sông Đốc, nơi nơi tiếng với loại bánh phồng dưa. Làm bánh trắng đã có, làm bánh phồng còn có hương. Phồng giòn ngon không lẫn gạo hay tằm, ngâm và nấu cho chín. Tất nhiên, nhóm sáu người xúm vào dùng sẽ dễ dàng, quýt liên tục cho bột không bị chai, sau đó cán mỏng đem phi. Nay có máy quýt nên đã giảm bớt công lao công sức. Tuy nhiên, nhiệt độ người làm nấu nướng thì cũng hùi hùi tiếng chày quýt bánh nhào nhào đêm như thu thu thi thu. Đều khéo và thêm phong phú, bánh phồng có nhiệt độ và như dưa, trứng gà, muối và hành. Khi ăn, nướng bánh vàng trên lửa than, bỏ cái rơm, ăn ngon hết biết.

Đến Hội Phòng, đừng quên ăn bánh đa cua

Còn nhớ thời sinh viên, tôi mê vô cùng món bánh trắng nướng của các chợ bán dạo đến tận miền Trung. Quê nghèo, các chợ vào Sài Gòn, mang trên vai những chiếc bánh trắng to tròn, rắc kín với đen, nướng giòn.

Bánh trắng nướng còn góp một vào món mì Quảng, món don ngọt lị hay dùng xúc với hến xào... Hôm nào lát miền, bạn hãy nhớ nháp bánh trắng nướng ngọt, cay cay và thơm như mùi gừng tươi hoặc bánh trắng miền với con nước dừa và hành lá. Cứu khổ hẳn một chút là chắc

Tròn vành bánh trắng

Viết bởi Bacsi.com

Thứ hai, 21 Tháng 7 2008 22:14 -

bánh phồng bèo làm đôi, kéo sợi mảnh nha để u lên mặt, rắc chút dứa o, ăn vừa ngọt vừa béo thơm.

Có dịp đến Hội Phòng, bạn phải thử công thức cho bánh để có món bánh đa cua. Sau khi hoàn tất, người ta cắt sợi bánh trắng, bó thành bó nhỏ.

Khi ăn, phải ngâm nước lạnh cho mềm rồi chần qua nước sôi. Sợi bánh đa có màu nâu sẫm, tuy mềm, mềm nhừ nhưng lại có độ dai và giòn, kết hợp với rau muống xanh non, gạch cua đỏ, hành lá, chanh ớt.

Và còn nhiều lắm những món ngon từ bánh trắng. Qua bàn tay khéo léo của mẹ tôi đểu búp, bánh trắng lại mang đến những vị ngon, lại khó quên.

BACSI.com (Theo Monngon)