

Bánh Bèo Bì chợ Búng



Búng, địa danh của xã An Thạnh, nằm giữa Quận Lái Thiêu và tỉnh lỵ Thủ Dầu Một (Phú Cường) được mọi người biết đến (nhất là khách du lịch) nhờ món ăn đặc sản : Bánh Bèo Bì, Bì Cuốn và Bún Bì. Trước đây chưa có xa lộ Sài Gòn-Bình Dương, từ Sài Gòn ai muốn đi lên Búng, qua Lái Thiêu rồi thẳng luôn lên Thủ Dầu Một phải dùng quốc lộ 13, kể như đường lộ duy nhất. Búng, nay được gọi là Thị trấn An Thạnh, còn tỉnh Thủ Dầu Một nay gọi là tỉnh Bình Dương.

Tại Búng có hai tiệm lâu năm nhất là quán Mỹ Liên và quán Ngọc Hương. Quán Mỹ Liên nằm sát quốc lộ 13, gần ngã ba Cầu Cống tức là ngã ba đường đi vào đình Thị Trấn An Thạnh. Còn Ngọc Hương nằm trước chợ Búng, ngay bến xe (xe ngựa, xe lam ba bánh). Khách sành điệu thường hay đến ăn tại quán Mỹ Liên hơn vì quán này mở lâu năm hơn và có lẽ ngon hơn. Muốn đắt khách, chủ quán phải chú trọng đến gia vị và phẩm chất chính yếu sau đây liên quan đến thực đơn Bánh Bèo Bì, Bì Cuốn, và Bún Bì.

1. Trước hết là bì : Bì là hỗn hợp thịt heo xắt mỏng từng sợi + da heo ram sứt mỏng từng sợi + thính tức là gạo rang xay nhỏ + tỏi xắt nhỏ + muối bột + bột ngọt. Thịt heo phải lựa thịt đùi ngon bọc da chung quanh (tiếng Pháp gọi là rouelle de porc pour le jambon) và khi ram gần vàng, phải để nước dứa tươi vào rồi để lửa riu riu cho nước dứa rút vào thịt cho thơm. Khi thịt ram gần cạn nước hơi sệt sệt thì phải trở thịt qua lại nhiều lần đừng để cháy. Xong để thịt ram thật nguội rồi mới lấy dao yếm thật bén thái thịt từng lát mỏng dài. Khi thái thịt mà thịt heo không gầy thì thịt đó ngon và bì trộn mới ngon. Trộn bì cũng phải theo thứ tự đúng phương pháp thì bì mới ngon thơm. Đó cũng là bí quyết của chủ quán. Tỏi phải nồng và thơm. Thính phải thơm phức. Không thơm tức là thính cũ, đừng bao giờ xài làm giảm hương vị của bì. Thái da heo ram phải thật mỏng, chiều dài 4 hoặc 5 phân, rồi sắt sợi nhỏ theo chiều dài. Để đỡ mất thì giờ, người Việt ở mình ở các nước Âu Mỹ thường đến tiệm Việt Nam mua da heo phơi khô, tiếng Pháp gọi là Couenne sèche en filaments (tiếng Mỹ là Dried shreaded pork skin) đem về ngâm nước độ một giờ đồng hồ cho da heo nở, xong vắt ráo nước để 10 phút sau là dùng trộn bì được.

2. Kế là nước mắt: Nước mắt bì là nước gia vị để tưới lên Bánh Bèo , Bún Bì hoặc là nước chấm cho Bì Cuốn. Khẩu vị của nó rất quan trọng, nếu không thơm ngon thì nó làm cho các thực đơn trên giảm hương vị. Nó giống như nước lèo tô phở bò hoặc nước lèo tô hủ tiếu vậy. Nước mắt ngon dễ biết ngay. Khi chan vào Bánh Bèo Bì ăn thấy thơm ngọt, ăn rồi nước mắt còn trong đĩa, thèm còn muốn húp cạn và ăn xong khi đứng dậy sắp ra về vẫn thấy còn dư hương trong cổ. Nước mắt bì gồm hỗn hợp nước mắt ngon (nhiều chất đạm) pha loãng với nước ấm + đường + củ kiệu + thầu chua + cà rốt sợi thầu chua + tương ớt + bột ngọt ít nhiều tùy người. Điều chế nước mắt gia giảm tùy theo khẩu vị cá nhân cũng nằm trong bí quyết của chủ tiệm vì ăn Bánh Bèo Bì rồi, thấy ngon cứ thèm hoài, không thể đi ăn tiệm khác được. Người ăn cảm thấy dường như mình bị cai và bắt đầu ghiền ăn tại tiệm đó hoài.

3. Kế nữa là Bánh Bèo: Món này, chắc tất cả đồng hương ai cũng biết làm. Bánh Bèo ngon nhìn trắng, có xoáy, ăn thấy vừa cứng vừa dai. Đó là bí quyết cách pha bột gạo, bột năng và nước. Hiện nay ở các cửa hàng Việt Nam có bán mâm nhôm và trứng, đồ và hấp từ 20 đến 30 bánh bèo một lần mà không phải dùng chén nhỏ để hấp trong xứng như trước đây. Trước khi rắc bì và rau, chủ quán trét nhưn đậu xanh thơm bùi lên mỗi bánh bèo để tăng khẩu vị. Tại miền Trung, thay vì rắc bì, chủ quán cho rắc tôm chấy ăn cũng hấp dẫn. Muốn thưởng thức Bánh Bèo Tôm Chấy, đồng hương có dịp đi Huế nhớ ghé quán Âm Phủ nằm phía sau đường Lê Lợi chạy dọc sông Hương.

Nói tóm lại, mỗi năm khách du lịch từ Sài Gòn đổ xô về Bình Dương để mua sầu riêng, dâu , chôm chôm tróc, măng cụt v.v... tại vườn dọc theo quốc lộ 13 từ Lái

Thieu đến Bình Nhâm, Búng, Phú Văn .. xong thì khó quên ghé chợ Búng vào một trong hai quán Mỹ Liên hoặc Ngọc Hương để lót lòng món Bánh Bèo Bì hoặc Bún Bì.

Đặc biệt vào ngày Thứ Bảy, Chủ Nhật, và ngày lễ, khách ăn đến Búng rất đông, xe hơi đậu nối đuôi nhau trước quán ăn, dọc theo quốc lộ 13 đôi khi làm cản trở lưu thông bắt cảnh sát phải can thiệp. Thông thường, trước khi ăn hai món Bánh Bèo hoặc Bún Bì, khách nhậu khai vị món Bì Cuốn kèm theo nem chua, đồ thầu (củ kiệu, củ hành, củ tỏi chua ..) lai rai với bia hoặc rượu mạnh (Whisky, Cognac, rượu đế ..) và không quên xin thêm một đĩa tỏi nguyên để cắn khi ăn Bì Cuốn. Đồng hương có thể gọi trước khi dứt tiệc thêm vài gói Bì Cuốn (có rưới nước mắm) để mang về nhà cho gia đình (fôds to go). Đặc biệt nhờ bánh tráng dẻo, Bì Cuốn mua từ sáng để tới chiều vẫn không cứng, nước mắm không rỉ, ăn vẫn ngon mặn măn như mới mua vậy. Đồng hương có thấy chủ tiệm sành nghề chưa ? Bí quyết mà ! Và nhờ vậy mà mọi người khi nghĩ hoặc nói đến Bình Dương là họ phải nhớ đến món ăn đặc sản Bình Dương tại chợ Búng. Đó là Bánh Bèo Bì, Bún Bì và Bì Cuốn. Thơ rằng:

*Anh về chợ Búng nhớ em
Sầu riêng , măng cụt nhớ đem quà
về
Nếu anh mà có ô kê
Bánh Bèo, Bì Cuốn, khỏi chê anh rồi!
(ATVN)*