

Bánh Bèo Toàn Thư !

ST

Tôi vừa tìm ra một dữ kiện khá lý thú là trải qua cuộc Nam Tiến, mấy cái bánh bèo cứ tiếp tục... bị nhỏ lại dần dần... và thêm thất lung tung! Chẳng hiểu là vì đường xa... bánh nhỏ lại hay vì... mõi lộ... tùy vùng mà bánh teo...! Từ Bánh Bèo Bì Chợ Búng (<http://dactrung.net/Phorum/fb.asp?m=65932>) cho đến cái Bánh Bèo Bự của Các Chú có hình dạng "thật đại cỡ như... cả khuôn Bánh Đúc", loại bánh này có lẽ vẫn còn có dư âm hưởng của Tổ Việt từ Quảng... Châu và vùng Lưỡng Quảng...! LT

Nguồn: <http://www.loveclub.saigonnet.vn/data/giadinh/kheotay/huongvi/monngon-xuquang.htm>

Món ngon xứ Quảng

Một chiều cuối năm, rất hiếm khi Sài Gòn có những ngày mưa gió sụi sụi. Anh bạn Quảng Nam chợt bồn chồn nhớ tô mỳ quảng. Nhưng tìm đâu ra tô mì chính gốc không hề trộn để nhớ về quê hương? Và còn bao nhiêu thứ phải nhớ nữa như hai câu thơ:

Họ, những người lạc loài xứ sở
Về đây tìm hương vị quê hương

Quà vật chợ Bà Hoa

Những người mê món ăn xứ Quảng ở Sài Gòn không thể không biết đến chợ Bà Hoa. Nằm trong làng dật Bầy Hiền thuộc phường 12 Tân Bình, có đến 90% dân phường là người gốc Quảng nên chợ Bà Hoa có thể gọi là một chợ quê Quảng Nam. Đến đây, bạn có thể thấy mình như đang đứng trên quê hương cách đó đến ngàn cây số với chén mắm cái đậm đà, rô rau sống tươi xanh đến cá chuồn, cá hổ tươi - những loại cá thường ít được ưa chuộng ở Sài Gòn. Ngày Tết, bạn có thể tìm mua các loại đặc sản như bánh tổ, bánh tét, bánh in, bánh nỏ... để tiếp bạn bè đồng hương .

Tới đây bạn có thể được thưởng thức những loại quà vật Quảng Nam mà ít có nơi nào bán. Đó là những chén bánh bèo dày đục theo kiểu "ăn chắc, mặc bền" với nước xốt tôm thịt đổ trên mặt rất hấp dẫn. Một ít nước mắm cay đổ lên, xẻ một miếng đưa vào miệng, muốn ăn ngay miếng nữa. Thật thà hơn, bạn có thể lót bụng giữa buổi bằng những miếng bánh đập. Đó là những miếng bánh tráng ướt kẹp với miếng bánh tráng chín - dày, giòn truyền thống - chấm với mắm nêm có pha chanh ớt. Cái món dân dã ấy đã làm say lòng các cô đi chợ đến nỗi quên cả buổi cơm trưa.

Ngoài ra còn có hến, nhộng, mít non tôm thịt... và một hàng dài mì Quảng xắt ngay giữa chợ còn nóng hổi cho bạn bày tiệc ở nhà. Chợ Bà Hoa quả là một chốn hậu cầu giàu có cho dân Quảng Sài Gòn.

Mì Quảng chính gốc?

Đứng đầu món quà xứ Quảng phải kể đến mì Quảng. Người ngoài thường hay nhại vắn "am" thành "om" với dân Quảng khi đọc hai câu "Mì tôm anh Tám Quảng Nam. Khi mô đói ruột vô làm một tô". Đói bụng thì từ dân cày đến dân thợ thường ghé vào quán bên đường ăn xối một tô mì, chủ quán thường bê tô ra có đôi đũa cắm lên nhưng hoàn toàn không có thìa (muỗng) để múc. Vì có gì đâu để múc, với đôi đũa người ta chỉ cần trộn đều mì, rau, tôm, thịt, đậu phộng... thấm đều nước tôm thịt là có thể ăn ngay. Vừa ăn vừa cắn trái ớt

hiềm hít hà thì quá đã.

ở chợ Bà Hoa có hàng chục gánh mì to mì tôm thịt đến mì gà, giá rất rẻ (3.000- 4.000đ/tô). Nhiều chỗ khách ăn ngồi tràn ra vỉa hè nhưng nếu bạn muốn tìm cái ngon của mì Quảng thì không nên đến đây. ở đây thợ thầy, các bà nội trợ chỉ cần 2 tiêu chuẩn rẻ và no.

Bạn cũng không nên tìm đến các quán ăn đặc sản Quảng Nam có cửa hiệu phong quang nhưng coi chừng mì Quảng không đúng điệu. Vì càng xa nơi đồng hương, món mì hơi lái theo kiểu Sài Gòn cho vừa lòng thực khách đại trà lúc nào cũng muốn nước dùng xâm xấp nửa tô, rau để riêng, tôm thịt hơi nhiều.

Muốn ăn mì Quảng đúng điệu, bạn có thể tìm đến đường Lạc Long Quân - Tân Bình. Con đường thật lạ với cả hai mặt phố đều là số chẵn nhưng một bên là số chục còn bên kia là số nghìn. Đầu tiên là quán mì 76A của hai vợ chồng già người Thanh Quít, Điện Bàn. Vợ nấu còn chồng bung bê. Tô mì 5.000đ, nước dùng đúng màu da cam sẫm rất ngọt tô mì có tôm thịt nhưng lại có thêm cái trứng cút luộc. Tô mì mới mức nóng hổi, được bung bê từ một ông cụ đeo kính trắng đạo mạo, thật không nỡ nào tiếp nhận một cách hấp tấp.

Đúng điệu, bạn nên đến quán mì anh Trí ở số 2658, vợ chồng anh từ Hội An vào cách đây 7 năm, thuê chỗ bán 700.000đ/tháng, chỉ bán mì từ 6- 10 giờ sáng là dọn đồ về nghỉ. Tô mì 4.000đ của anh có một con tôm, 4 miếng thịt và đủ gia vị của xứ Quảng. Có lẽ đây là tiệm phố duy nhất có nước dùng rất ít, chỉ thấm đều. Nước ngọt, mì dẻo, rau tươi, thịt mềm... đủ cho bản hòa tấu đúng nhịp. Bạn muốn ăn thịnh soạn hơn thì kêu tô đặc biệt 7.000đ. 7 năm qua tô mì của anh từ 2.000đ chỉ xích lên vài lần tới mức 4.000đ là đứng yên. Mỗi ngày anh bán trên trăm tô, lấy cái lãi ở số nhiều.

Đi tìm cao lâu

Cao lâu là món đặc sản của Hội An nhưng cuộc tìm kiếm nguồn gốc và các điểm bán ở Sài Gòn phải kể như một cuộc khám phá.

Có người bảo nó là món ăn của người hoa vì tên "cao lâu" trại ra to chữ "cao lâu" để chỉ chôn ẩm thực Hoa kiều. Nhưng mới đây người ta mới biết đây là món ăn của người Nhật do một số chuyên gia Nhật sang Việt Nam đi thử món cao lâu để truy tìm một chặng đường lịch sử.

Ít ra ở Sài Gòn có 4 điểm bán cao lâu và cả 4 điểm ở chi tiết đều có khác nhau. Cao lâu cũng gần giống như mì Quảng nhưng không phải là mì Quảng. Giống ở chỗ nước ít, khi ăn đều trộn rau, mì, thịt nhưng khác từ sợi mì đến phụ gia thêm thất. Theo anh Huỳnh quán Hoài Phố thì 3 loại rau cơ bản của cao lâu là tần ô, cải non, rau đắng. Cao lâu chỉ dùng thịt chứ không dùng xương, tôm, gà như mì Quảng, cao lâu cũng không rắc thêm đậu phộng như mì Quảng ở quán chợ Đò Đò của nhà văn Nguyễn Nhật ánh lại có thêm húng lủi, hành tía và chén nước dùng để riêng: Ai muốn dùng ít nhiều tùy tâm.

Tuy nhiên, ăn cao lâu ngon nhất phải chịu khó đi xa. Theo đường Nguyễn Kiệm đến gần ngã tư Cây Xăng, rẽ phải sang đường Lê Lợi chừng 2 km nữa. Lê Lợi là con đường hẹp chừng 5m bề rộng, cảnh quan giao thời nửa quê nửa đô thị. Hẻm số 48 có quán cao lâu phố Hội của anh Huân. Nhà thấp sâu phía dưới mặt hẻm, không ra quán. Ở đây chỉ bán độc món cao lâu tuyệt chiêu. Sợi cao lâu do chính nhà làm bằng bột gạo tằm nước tro, theo anh Huân phải qua 4 lửa để trở thành một sợi tròn thơm, dai, dẻo để vài ngày vẫn chưa thiu. Nước dùng là nước thịt xiu ngọt thanh. Tô cao lâu lớn của anh chỉ có 8.000đ cộng thêm cái bánh tráng ăn giòn tan. Tuy nhà ở xa và trong hẻm nhưng món cao lâu của anh nổi tiếng đã thu hút khách xa tìm tới. Cứ mỗi 23 tháng chạp đưa "ông táo về trời", hội đồng hương Quảng Nam đã đến đặt 300 - 400 tô tất niên. Nếu nơi nào muốn đặt 10 tô trở lên anh Huân sẽ đưa đến tận nơi, không lấy tiền công.

Cơm gà Hội An, cơm gà Tam Kỳ

Muốn ăn cơm gà Hội An có thể đến Hoài Phố trong một con hẻm ở đường Huỳnh Tịnh Của Q. 3. Đây là địa điểm lý tưởng cho một quán ăn gia đình với kiểu biệt thự sân vườn yên tĩnh. Anh Huỳnh - chủ quán có giọng nói pha Bắc cho biết: bố anh là công chức trước 1975, có thời gian đổi ra làm việc ở Hội An, cho nên cả thời thơ ấu anh gắn liền với đô thị cổ bên sông Thu Bồn. Vì ghiền món ăn Hội An nên vào Sài Gòn anh cùng hai anh bạn nữa mở luôn quán đặc sản.

Cơm gà Hội An ở đây theo gốc Phúc Kiến, khác với "gu" Thượng Hải là sử dụng nhiều mỡ gà. Cơm gà Hội An có hạt gạo ráo, dẻo được chan bởi nước cốt lòng gà, thịt ba rọi có dùng thêm tương ớt Hội An hỗn hợp mù, đậu phộng cay thêm, rắc thêm ít rau răm. Cơm gà Hội An đặc biệt chỉ dùng gà xé. Trong khi đó cơm gà Tam Kỳ thường dùng gà chặt, không dùng rau răm mà có thêm món dưa chua gồm đu đủ chín hươm, hành hương tím... ngâm giấm chua chua, ngọt ngọt. Cơm gà Tam Kỳ nổi tiếng Sài Gòn là cơm gà bà Luận ở đường Chu Văn An, Bình Thạnh.

(theo báo Cẩm nang Tiêu dùng)

Nguồn: <http://www.vncuisine.com/chde.php?lang=VN&id=14>

Trường phái ẩm thực Quảng Nam cũ: No và đậm

Người Quảng Nam dù giàu hay nghèo thì cung cách ăn uống vẫn có nhiều điểm giống nhau. Điểm chính vẫn là cầu no. Đã no phải mặn mòi. Mặn không chỉ trong thức ăn mà còn trong chất béo, chất ngọt, cả trong điều thuốc, bát chè. Béo thì phải thật béo, ngọt thật ngọt, thuốc lá, nước chè rất đậm, rất đặc.

Có lẽ bắt đầu từ nhà nông mà đi chăng? Quảng Nam đất hẹp, có khi hẹp quá nên "làm thì có, ăn thì không". Nông dân ăn gạo không đủ nên cơm phải ghé sắn, ghé khoai, ghé bắp. Nhiều nhà quanh năm nhờ vào sắn khoai, được bữa giỗ, bữa Tết, ăn cơm không (mà khắp Nam Bộ đều ăn như thế hàng ngày) là một điều "thỏa ước mong". Làm việc cật lực và cần giữ cái no lâu dài nên món canh ít khi được chiếu cố, kể cả đàn bà cây lúa. Canh là thứ no giả, chỉ có cá mặn, thịt mặn mới là no thật, no lâu bền. Mỗi bữa ăn như thế chủ cũng không dám dọn rau nhiều vì "Lắm rau, đau mắt" sợ tốn nhiều mắm. Mắm phần lớn được quý chuộng nhất là mắm cá.

Bữa ăn, có mắm cá nguyên chất như là điều hằng ao ước. Nhưng nó xuất phát từ đâu? Tôi nghĩ không hẳn Bình Trị Thiên trở ra vì các vùng này thích ruốc hơn mắm cá.

Mắm cá được muối với các loại dưa, thơm để lưu dùng mùa mưa lụt. Không ngon. Nhưng mắm cá mà muối dưa đệt, những trái dưa nhỏ xíu bằng ngón tay cái, bị ong đốt cong queo chỉ đáng vứt đi thì cứ gọi ngoại hạng trong su tập mắm Hội An và miền Trung; hiện nay gia đình bà Cử Can Hội An nghe đâu vẫn còn bán.

Người Quảng Nam cũng thích ăn hén. Hén do nhiều dòng sông sinh sản, nhưng ngon nhất là vùng sông Phú Chiêm xuống Hội An. Hén nấu canh với các loại rau, song, người ta chịu nhất là canh bầu non. Rất nhiều gia đình từ phố Hội An đến các vùng nông thôn ra thị trấn như Điện Bàn, Vĩnh Điện cứ nghe tiếng rao hén, người nhà hai bên vệ đường đã chuẩn bị chảo, nồi, xoong kèm theo mấy đồng để mua hén cả cái lẫn nước. Nhà khá thì mua nhiều hén khô để xào ăn với cơm hoặc bánh tráng nướng. Món khoái khẩu tiêu biểu cho tính thích ăn no là ăn hén với khoai lang Trà Đóa. Loại khoai này được trồng theo thể thức truyền thống lâu đời, cực kỳ phức tạp, tỉ mỉ, công phu và sản xuất những củ to bằng đầu người. Khoai rất nhiều bột, nếu muốn

nuốt nó được, phải dùng canh hén. Nhiều người ham ăn món này.

Tuy không có món đặc sản cơm hén như ở Huế, nhưng hén dùng trong nhiều món ăn và có địa vị cao trọng qua lễ rước hén mỗi năm ở làng Phú Chiêm. Cũng cờ, trống, nhã nhạc và nghi lễ để tỏ lòng ngưỡng mộ và biết ơn trời đất thần thánh ban cho món ăn đặc biệt giúp dân. Chuyện hén còn dài dài. Phú Chiêm nổi tiếng về xá xoa, đậu hũ, bánh tráng gạo, đặc biệt là mì. Mì ở đây ngon vì bánh tráng ngon, tôm cua biển Hội An nổi tiếng nhất trong tỉnh như cá vùng ấy. Rau thì rau thơm Trà Quế ai cũng biết danh. Nó cũng tiêu biểu cho thức ăn no của xứ Quảng nên rất ít nước, khác hẳn phở Bắc, bún bò Huế và các loại mì Tàu, nhiều nước, đáng đáp phong lưu hơn. Cao lầu tuy cách chế biến khác mì nhưng chủ yếu vẫn là món ăn ít nước. Nặng về no trước hết. Ngày trước, giấc mơ đẹp nhất của người dân - dù giàu, dù nghèo - của nông thôn Quảng Nam đến Hội An vẫn là được ăn cao lầu. Không chỉ ăn cho mình mà còn mua đem về người nhà ăn nữa. Sợi cao lầu khác mì là bột gạo ngâm rồi đem cán, xắt chứ không tráng thành bánh; nhưng cao lầu đặc biệt có thịt xá xíu, khi ăn có cảm giác phong vị của nó không hẳn Việt Nam. Hỏi người Quảng Đông, Phước Kiến, Triều Châu và cả Nhật Bản có món mì nào ở xứ họ có phong vị ấy không thì họ lắc đầu. Một chứng minh nữa là chỉ có nước ở Hội An mới giúp sợi mì cao lầu có độ dẻo nhất định mà thiếu nó thì không có món ăn này. Hồi tân cư, nghèo khổ là thế mà các chủ tiệm cao lầu di tân cũng đành thúc thủ vì thiếu nước kia. Vậy rõ ràng xuất xứ Hội An.

Ăn no, không chỉ với cơm ghẹ nên sự khai thác Gia Định Đồng Nai thế kỷ XVII đối với "Nước Quảng Nam" như Trung Quốc gọi (bao gồm Quảng Nam, Quảng Ngãi, Bình Định) ngoài những lý do chính trị cao xa, còn có ý nghĩa thực tế kiếm thêm gạo, rất nhiều gạo, giá rẻ để đỡ vất vả.

Hết gạo đã có Đồng Nai
Hết củi đã có Tân Sài chở ra

Muốn có gạo ấy và những hàng hóa ngoại nhập của Nhật, Tàu, Bồ Đào Nha phải có sản phẩm bán cho thương nhân, người tiêu dùng. Mặt hàng chính bán là tơ, đường. Do đó, Quảng Nam có rất nhiều ruộng mía, lò đường. Những thứ đường cát, đường phèn, đường "trang trí" - đều bị thực dụng lướt qua dành cho hai loại chủ yếu: đường bát, đổ trong bát, đường mắt tre, đổ trong hình mắt tre. Đường để ăn chè, bán vào Nam và Huế. Kinh đô này thêm ngọt nhưng lối ăn cảnh vẽ, chén nhỏ, vị không đậm. Trái hẳn Quảng Nam dùng bát, chén lớn, thật ngọt "ăn cho đã". Không chỉ ăn vài bát, vài chén, các chú lực điền còn thách nhau ăn cả mâm, dày kín những bát chè ngọt lịm và họ ăn hết, sạch ráo như chơi.

Thèm ngọt dẫn tới thèm béo. Cũng như nông dân cả nước, người Quảng Nam thèm thịt đến cao độ. Họ tìm hết cách để có thịt ăn. Tôi kể chuyện này để biết sự thèm thịt ở nông dân ngày xưa ra sao: một anh trai tráng vào chỗ làm thịt heo, thấy không người liền nhón trộm một miếng. Bỗng dưng bị phát giác. Ê, thằng kia, mi ăn trộm thịt! Anh ta chối, kẻ phát giác liền sấn tới bóp cổ và từ miệng thằng ăn trộm vọt ra một cục thịt to tướng. Lại chuyện khác: trong một buổi đại tiệc, thấy ăn uống no nê lại còn thừa thãi, một anh lách ra chỗ kín, móc họng cho mửa hết ra rồi vào ăn tiếp. Ăn để đỡ thèm, để có cảm giác sung sướng khi chất mỡ từ từ trôi qua cuống họng và khao khát thịt, thế thôi.

Đã ăn no, phải uống đậm. Người ta không dùng ly tách mà là bát, lớn thật lớn. Đổ nước lạnh nửa bát, lấy cái kẹp tre kẹp nồi nước chè Tiên Phước sôi sùng sục ra, từ trên cao đổ xuống nước nổi bọt và bung bát nước đen quánh lên, ngừa cổ đổ vào, uống hớp nào phát ra âm thanh ột ột hớp ấy. Đã ghiền. Rồi thì hút, hút điều thuốc sau khi chát tanh mắt cái còn dư vị nơi lưỡi, nơi cuống họng thì chả còn lạc thú nào trên trần gian sánh được. Nó không phải là thuốc rê mà là thuốc lá to bản được tăng phẩm chất bởi phân heo nục, phân bánh dầu (đậu phụng thứ phẩm). Cuốn to bằng ngón tay cái giống xì gà, diêm không đủ đốt cháy, phải dùng cây củi đầu than to rục dí vào điều thuốc. Một hơi hít dài, nuốt gọn. Một cái tàn trắng hiện ra nói lên chất lượng trong khói sương mù.

Bạn sẽ hỏi: Món đãi khách sang trọng tiêu biểu nhất của Quảng Nam như thế nào?

Những nhà giàu có lớn, nhất là địa chủ, có thể cho thọc huyết chú dê để trộn rượu, thọc cổ chú bê để xoi tái. Ngay một món bánh tráng gạo cũng bị đổi thành nếp và dùng các tay lực điền giã nếp suốt đêm... Nhưng bình thường vẫn là bữa tiệc nhỏ, thu gọn trong mấy tiếng.

"Bánh tráng thịt heo, rau muống", bánh tráng gạo rắc mè; heo không dùng loại nặng cân nuôi bằng chuối xắt lát mà bằng heo cỏ, heo mọi nuôi bằng cám ngon và rau lang, thịt nhiều, mỡ ít, không quá béo và có thể nói ngon nhất trong mọi loại heo; còn rau muống thì phải "từ công phu". Các nhà xưa đều có vườn sân, người ta trồng cây keo làm rào; trên lá keo có nhiều bột phấn có độ dinh dưỡng cao. Dùng lá keo ấy ngâm nước, kể cả nước tiểu để bón các loại hoa, cải rất hiệu quả. Khi trồng rau muống trên sân với phân heo nục, chủ nhà cắt trụi cọng rau rồi chặt những cành keo úp lên. Lá keo sẽ rụng những chất bột phấn trên gốc rau và như thế, ngọn rau đâm thẳng ra, nó không còn màu xanh cổ hữu hơi dai mà có trắng pha tí xanh như chất ngọc. Cuốn rau và thịt vào bánh tráng, lướt nhẹ hàm răng qua đã nghe phát ra tiếng rộp rộp giòn tan; ta không quên món nước chấm có thể là mắm cái xôi (ngày nay gọi là mắm nem) hoặc nước mắm Nam Ô danh tiếng có pha thêm ớt, tỏi...

Người Quảng Nam giàu nhất là các thương gia và chủ các cơ sở dệt. Tôi đã từng ăn, ở tại một gia đình có nghề dệt và lần thẩn đêm có đến chín món thịt khác nhau, trong đó có món ram ếch mà tôi thích.

Người Quảng Nam chịu ảnh hưởng văn hóa Trung Quốc hơn các tỉnh khác ở Trung Bộ. Do đó, ngày Tết có "bánh tét, bánh tổ, bánh nỏ, bánh in" thì bánh tổ được nâng lên hàng đầu, thiếu bánh tổ, bánh tét, chưa phải là cái Tết trọn vẹn. Bánh tổ thực sự là bánh của Trung Quốc. Quảng Nam lại có bánh khuôn khổ hay bầy lửa tức là kinh qua bảy lần trên lửa. Có lẽ đây là loại bánh, nếu biết hoàn chỉnh hơn, sẽ có địa vị đáng kể để bán đi các xứ. Dù loại bánh nào đi nữa cũng không vượt ra ngoài nguyên lý: no và ngọt, béo; cả thúng nọ, thúng kia nhiều loại bánh để ăn tháng giêng hay lâu hơn dầu phải chiên đi, chiên lại.

Nguyễn Văn Xuân - Hương vị quê nhà - Báo Sài Gòn Tiếp Thị

Nguồn: <http://www.xuquang.com/cgi-bin/links/jump.pl?ID=54>

Bánh bèo Quảng Nam

Hoàng Lộc sưu tầm

Thấy bài viết vui , gọi nhớ bên quê. Chép để bà con đọc để thèm ăn !!!!!

Bánh bèo Quảng Nam không mỏng như bánh bèo Huế và Sài Gòn - mà khá dày, cắn vào phải sùng sục mới...chịu .Chén dùng hấp bánh bèo là chén đất miệng trệt. Bánh chín, bột nở, mặt bánh trắng như cơm dừa, vươn gân sát vành miệng chén. Phần trứng bên trên chén bánh dùng để đậy kín một lớp nhum tôm khô giả nhỏ, xào với lá hành hay hẹ. Chỉ vậy thôi.

Ăn bánh bèo, không dùng đũa muổng thông thường mà bằng....siêu đao. Đó là thanh tre cật già, dài khoảng 10cm , vót giống hệt thanh siêu đao. Quán bánh bèo nào cũng đặt sẵn trên bàn một ống đựng toàn loại siêu lợi hại ấy. Khách dùng thanh siêu rạch chén bánh một chữ thập, tách thành bốn miếng. Nếu ăn nhỏ nhỏ kiểu quý chị quý cô thì xin mời xéo đường siêu thêm một chữ X nữa để có tám miếng bánh nhỏ hơn. Chiêu thức kế tiếp là dùng mép siêu kê sát bên trong vành chén, xoay một vòng tròn giáp mí để các miếng bánh không còn dính chén.. Khách xử dụng mũi nhọn của siêu để cầm từng miếng bánh mà ăn. Chỉ chan thêm nước mắm nếu độ nhum không vừa miệng. Xin miễn chắm, nhưng muốn cũng không ai cản trở, chỉ ngại thêm động tác thừa

này sẽ làm cho lớp nhun trên miếng bánh tuột cả vào chén nước mắm, mất vui !

Bánh bèo được làm và bán rộ nhất là vào hai vụ gặt tháng ba, tháng tám âm lịch. Vào thời điểm này, ngoài số quán cố định, trong xóm còn những quán mở theo thời vụ, dựng tạm bợ nơi ngã ba đường thôn hay những bìa xóm, cạnh cánh đồng đang gặt.. Trước khi xuống ruộng hay trên đường gánh lúa bó về nhà, bà con thường ghé vào quán xoi bánh bèo và uống bát nước chè tươi. Sẵn tiền thì trả ngay, thiếu thì...hãy đợi đây ! Vài ngày sau, chủ quán sẽ cầm chính chiếc chén hấp bánh, đến từng nhà khách, thu nợ mùa siêu bằng lúa . Cứ mỗi chén bánh được trả bằng một chén lúa tươi vun ngọn. Đơn giản và....thoảng như vậy - nên có lắm chàng trai ăn khoẻ, nợ bánh bèo cứ "hãy đợi đây" đến mút mùa gặt mới thanh toán một lần, vẫn không mất khả năng chi trả.

Nguồn: <http://www.saigonnet.vn/dulich/amthuc/nam/banhbeocatchu.htm>

Bánh bèo "cắc chú" (Bánh Ô Mặn)

Bánh bèo "cắc chú" là tên gọi từ thời xưa của bánh mặn (còn gọi là bánh ô mặn). Bánh được làm từ bột gạo trắng mỏng, với nhân từ thịt, tôm khô, củ đậu... xào khô với hành phi, tỏi băm.

Những chợ nhỏ ở Bến Tre quê tôi sáng nào cũng có vài gánh hàng bán món bánh có tên gọi là bánh bèo "cắc chú". Chữ "cắc chú" trong âm ngữ miền nam là nói trại từ chữ khách trú mà ra. Tuy nhiên, danh từ này ngày nay không còn ai dùng nữa. Phần vì không hiểu gốc tích ra sao, phần vì so về nguyên liệu bột gạo, nước cốt dừa, nước mắm thì không phải là ẩm thực truyền thống của người Minh Hương. Bây giờ người ta hay gọi là bánh mặn hoặc bánh ô mặn.

Đây là một loại bánh dễ làm, đơn giản, rẻ mà lại rất ngon. Chủ yếu là bột gạo thêm chút ít bột mì, cứ một chén bột thì có hai chén nước cốt dừa, thêm tí muối, đường, quậy đều rồi lược lại cho sạch cặn. Sau đó đổ lớp bột chừng 5 mm vô xúng đã thoa dầu, để vào chỗ hấp cách thủy. Lớp bột này vừa chín tới thì đổ lớp khác lên trên, nhớ lấy que tăm xăm đều khắp bề mặt lớp bột đã chín cho hai lớp bột cũ mới bám dính vào nhau. Tiếp tục làm như vậy cho đến hết.

Phần nhân khá giống nhân bánh bèo gồm tôm khô rửa sạch để ráo, thịt nạc thái mỏng xắt nhỏ, hành phi, tỏi băm nhưng có thêm củ sắn (củ đậu) xắt hạt lựu thật nhỏ. Bắc chảo mỡ nóng phi tỏi thơm, cho tất cả phần nhân vào xào lên, nêm tiêu, muối, bột ngọt vừa ăn và đảo đều đến khi nhân thật khô. Khi ăn dùng dao xắt từng miếng chừng 3 ngón tay, dày mỏng tùy thích cho vào đĩa, bên trên rắc nhân, chan nước mắm tỏi ớt và ăn lúc bánh còn nóng thì ngon... hết sây!

Đây là món điểm tâm hấp dẫn, nó có khắp các chợ quê. Từ người già răng yếu ớt cho đến con trẻ háu đói ít tiền, thầy đều ưa thích. Bột bánh mềm mại, không dai cũng không bở rệu, có vị hơi béo của nước cốt dừa lại thơm đậm mùi tôm khô, thịt xào, lại trơn dễ nuốt mà nhẹ bụng. Được cái là giá cả cũng rất bình dân, chừng 2 nghìn thì no nê.

Hỏi thăm những người làm bán đã nhiều đời, xin cho biết còn có bí quyết gì nữa chẳng. "Người ta" chỉ cười cười mà không đáp khiến tôi đồ rằng chắc phải có chút tuyệt chiêu gia truyền nào đó nữa mà mình chẳng tài nào biết được. Âu như thế "người ta" mới giữ được khách suốt bao năm lưu luyến. Từ thuở người bán là cô gái xuân thì, kẻ mua còn là chàng trai mới lớn, đến nay, mỗi khi chống gậy lần dò trở về quê cũ, kẻ mua ấy quyết lụm cụm tìm cho bằng được gánh hàng dưới tán me tây già cuối chợ, để thưởng thức lại món bánh đậm đà thơm ngậy của "người ta", của ngày xưa ấy, dù "hai đũa" giờ đây tóc đều đã ngã sang sắc trắng... bánh bèo. (VHNTAU)

