

Bánh bèo xứ Huế

Bánh bèo là món ăn bình dân mà bất kỳ nơi nào ở thành phố Huế cũng có. Trên những vỉa hè hay trong các khách sạn ta đều nếm được. Nhưng, thưởng thức bánh bèo thì phải ngồi trong các quán nhỏ mang đậm phong cách "Huế", ung dung chậm rãi, nhấm nháp từ từ mới thấy hết được cái ngon, cái ngọt của bánh... Nếu như văng vẳng bên tai là những câu hò mượt mà, trữ tình của các "o" (cô gái) Huế nữa, thì còn gì thú vị hơn?

Bánh bèo làm đơn giản, bột gạo lọc kỹ quấy đều không để vón, trộn chút mỡ rồi đổ vào các chén nhỏ xinh xinh (loại chén thuở xưa hay dùng, gọi là chén bông cỏ làm bằng đất nung là đúng kiểu nhất). Khi đổ bột phải để sao cho khéo để bánh thật mỏng và nhỏ trông giống như một cánh bèo rồi đem hấp cách thủy, chín vừa tới là được. Nhân bánh làm bằng tôm tươi lột vỏ giã thật nhuyễn, rang chảy vàng rộm phi với hành mỡ. Thường thức bánh bèo đúng cách là phải ăn bánh trong từng chén nhỏ chứ không đựng bánh trong bát hoặc đĩa như một số nhà hàng hoặc khách sạn. Trên mỗi chiếc bánh rắc một ít tôm cháy (gần giống như ruốc tôm của miền bắc) bên cạnh là mấy miếng tóp mỡ xinh xinh.

Một số quán Huế ở Hà Nội người ta thay tóp mỡ bằng bánh mì xắt nhỏ rán giòn để giảm bớt độ béo ngậy của tóp mỡ. Bánh bèo ngon là nhờ ở nhân tôm cháy và nhất là nước chấm đặc biệt. Nước mắm hòa với mỡ, đường, tỏi, ớt. Cái khéo ở đây là người pha nước chấm, sao cho thật vừa, không mặn không nhạt và hơi ngọt một chút. Khi ăn bánh bèo không sử dụng đũa mà bằng que tre vót mỏng như một mái chèo nhỏ. Thật là tuyệt khi cầm que lách vào miếng bánh chấm với nước mắm cay. Cái vị ngọt của tôm cháy và mát bụi của bánh quyện với vị cay của ớt đến tê đầu lưỡi làm ta khó có thể quên được hương vị sông nước xứ Huế.

Bánh bèo xứ Huế được bày vào mâm gỗ, mỗi mâm từ 6 đến 10 chén tùy theo ý của khách. Nhìn đĩa bánh bèo màu trắng, trên điểm xuyết nhân tôm cháy vàng rục được xếp trên mâm như những bông hoa đang nở rộ trông thật hấp dẫn. Những ai xa quê lâu khi trở về cũng tìm đến món bánh bèo để nhớ tới cái vị cay nồng, ngọt ngào mang nặng tình quê. Còn những du khách đã một lần đến cố đô thì không thể quên được món bánh giản dị nhưng gói trọn tình cảm của vùng xứ Huế mộng mơ.
