

Bánh bèo xứ Huế

Không biết có từ bao giờ, nhưng bánh bèo đã là một đặc sản, một món ăn không thể thiếu của người dân xứ Huế. Bánh bèo có mặt từ mâm cơm dân dã ở mỗi gia đình cho đến các bữa tiệc, ngày lễ, ngày Tết và các dịp đãi khách trọng thể.

Bánh bèo làm không khó, nguyên liệu làm bánh chỉ là gạo xay thành bột mịn, đem ngâm nước vài phút để có độ dẻo, lỏng vừa phải, sau đó múc vào từng chén nhỏ, xếp vào vỉ đem hấp chín bằng hơi. Khi bánh chín cho thêm gia vị như: tôm giã thật nhỏ, một ít dầu béo thực vật tưới lên chén bánh trước khi ăn. Nước chấm bánh bèo được nấu từ tôm tươi nên vừa có vị ngọt, vừa béo. Khi ăn, tùy khẩu vị từng người mà dùng ớt cho vừa...

Có dịp đến Huế, mới thấy bánh bèo gắn bó với đời sống sinh hoạt của người dân cổ đô như thế nào. Khoảng từ 3 đến 5 giờ chiều, đâu đó trên các ngõ phố những phụ nữ gọn gàng trong bộ áo dài thông thả bách bộ với quanh gánh nhẹ trên vai hoặc chiếc thúng nhỏ cặp ngang hông, đi bán bánh bèo, bánh lọc đến từng nhà. Người Huế rất thích và đã thành thói quen dùng loại bánh đầy hương vị quê nhà này vào các bữa ăn phụ, chỉ cần 1.000 đồng là đã có một đĩa bánh bèo lót dạ thơm ngon.

Bánh bèo cũng không thiếu trong các bữa "cơm vua" phục vụ khách du lịch và trong các bữa tiệc "cơm cung đình" chiêu đãi các khách quý.

Từ khi quần thể di tích cổ đô Huế được UNESCO xếp loại là di sản thế giới, khách du lịch trong và ngoài nước đến Huế ngày càng đông. Vì vậy, song song với kiểu kinh doanh "cơm vua" trong các khách sạn, nhà hàng... ở Huế bây giờ còn mọc lên nhiều "phố bánh bèo" quanh cung An Định, đường Ngự Bình, đường Nguyễn Bình Khiêm... Những "phố bánh bèo" này, thực khách không chỉ là dân Huế mà phần đông là khách từ phương xa đến. Quả thật, ai có dịp đến Huế cũng đều muốn thưởng thức món bánh bèo - một món đặc sản của đất cổ đô.