

Bánh căn

Vùng đất ba Phan - Phan Rang, Phan Rí và Phan Thiết - là quê hương của loại bánh căn nổi tiếng. Đối với người Ninh Thuận và Bình Thuận, bánh căn được xem như món ăn truyền thống và cũng rất bình dân.

Bánh căn rẻ tiền, lạ miệng, rất hợp với túi tiền của người lao động nghèo. Giá một đĩa bánh chỉ bằng giá của một tô phở nhưng hương vị đậm đà, dễ lôi cuốn thực khách từ ăn chơi đến ăn no bụng.

Nguyên liệu để làm bánh căn là gạo tẻ ngâm nước rồi đem xay thành bột loãng giống như bột đồ bánh bèo hay bánh xèo. Trước khi đổ bánh, muốn cho bánh được thơm ngon người làm bánh bỏ vào một ít lá hẹ hay lá hành thái nhỏ. Khuôn đổ bánh giống như chiếc chõ rang làm bằng đất sét nung chín, trên mặt có khoét chín ô tròn hình lõm, to bằng miệng tách uống trà, bên trên có nắp đậy cũng bằng đất nung và có núm cho dễ cầm.

Khuôn bánh đặt trên lò than hồng. Mỗi lần đổ bột vào khuôn, người thợ đúc bánh dùng cây que đầu có quấn bông nhúng vào đĩa dầu phụng hay đĩa mỡ heo thoa lên mặt khuôn để cho bánh róc lúc chín dễ bóc ra, không bị dính.

Nên ăn ngay khi bánh còn nóng hổi, như thế mới ngon. Tuy nhiên, ăn bánh căn ngon nhiều hay ít còn phụ thuộc vào nước chan.

Thường thường người ta dùng nước cá có chế biến thêm gia vị hoặc có nơi thì dùng nước mắm pha thêm đường cát trắng nấu sôi cho thêm cà chua phi dầu phụng, ớt và chanh tươi... Bánh ăn kèm với rau sống, khế lát, chuối xanh thái mỏng, dưa chuột, rau răm, rau húng, giá chân, xà lách...

(Báo Giáo dục và Thời đại)