

Bánh canh Trảng Bàng

VHLA

Trảng Bàng là một trong những địa phương độc đáo của tỉnh Tây Ninh vì lịch sử, vì tình trạng địa lý, và vì tình trạng kinh tế như có nhiều làng với những nghề đặc sắc, có nhiều con phố với các nghề thủ công truyền thống. Nói về thức ăn tôi không thể không nhắc đến món ăn nổi tiếng nhất vẫn là bánh canh Trảng Bàng, mà món ăn đặc sản này sinh ra bao lò bánh thủ công gắn liền với các hoạt động đóng góp cho sinh hoạt kinh tế địa phương phồn thịnh hơn. Trên quốc lộ 22 nối liền Sài Gòn và Tây Ninh, bánh canh Trảng Bàng đã trở thành một món ăn địa phương được nhiều ưa chuộng, một điểm dừng chân quen thuộc đối với khách thập phương và cũng như người địa phương.

Bánh canh Trảng Bàng trở nên nổi tiếng nhờ tên gọi dễ nhớ bởi nó gắn liền với địa danh lâu đời của một quận lỵ trong địa phận tỉnh Tây Ninh. Chính nhờ sự cạnh tranh hơn thua giữa các lò bánh ở địa phương nên những huyền thoại về bánh canh Trảng Bàng không những không bị mai một mà ngày càng ngon hơn về phẩm và hấp dẫn hơn, quen thuộc hơn. Mỗi lò đều cố gắng thu hút khách hàng bằng bí quyết riêng của mình trong cái ngon của từng lợn bánh, từng loại gia vị cần thiết và cách pha chế gia truyền của mỗi lò. Để có bánh canh Trảng Bàng phải trải qua giai đoạn biến chế bánh canh rất công phu. Đầu tiên bánh canh phải được làm bằng một loại gạo quý, đắt tiền như Nàng Thơm, hay Chợ Đào. Gạo phải được ngâm thật kỹ qua một đêm để hạt gạo đạt đủ độ mềm cần thiết. Sau khi ngâm qua đêm, gạo được đem xay nhuyễn để lấy tinh bột. Giai đoạn cuối cùng là tinh bột được đem hấp chín trước khi ép thành những mẫu bánh canh trắng tinh. Điều đặc biệt dễ nhận thấy ở đất Trảng Bàng này là các lò sản xuất bánh hoạt động rất nhịp nhàng, ăn khớp với các tiệm ăn. Bột bánh canh được giao tới tiệm ăn rất đúng giờ, đúng buổi không quá sớm và cũng không quá trễ, tránh trường hợp con bánh bị chua, bị thiu làm mất đi hương vị độc đáo của bánh canh.

Mỗi tô bánh canh khi được bày lên bàn cho thực khách dùng phải mang cả hai khía cạnh về phẩm chất lẫn mỹ thuật. Tô bánh canh bốc khói với vị cay của ớt đỏ, tiêu đen, mùi thơm của hành xanh, của hành, của thịt heo, để sau khi đã dùng qua, ắt hẳn khó ai có thể quên được vị béo ngọt của thịt, vị thơm, dai nhưng mềm mại của bánh cộng thêm với vị chua mặn cay của nước mắm, những miếng thịt heo lát mỏng gồm những lớp da, gân, thịt, nước lèo trong vắt tỏa hương thơm lừng làm lòng lữ khách như tôi xao xuyến với món bánh canh này hơn.

Nghề truyền thống làm món bánh canh Trảng Bàng đã làm cho danh tiếng địa phương của Tây Ninh và góp phần cho nền kinh tế tại đây. Những ai muốn tìm hiểu về giá trị văn hóa về thức ăn Việt Nam, sự khác nhau của hương vị độc đáo của món bánh canh Việt Nam như thế nào so với các quốc gia lân bang. Khi tôi ghé Đài Bắc, Đông Kinh hay Hán Thành ăn món bánh canh của họ tôi chán ngấy, vì nó không thể sánh nổi một quán bánh canh mang thứ hạng C hay hạng D của Tây Ninh, đừng hòng nói đến hạng B. Bánh canh Trảng Bàng đã nghiêm nhiên trở thành một món ăn độc đáo và lưu luyến của Việt Nam tiềm ẩn trong tâm hồn tôi.

Tóm lại, nếu Châu Đốc nổi tiếng với món bánh hời, Lái thiêu vang danh với món bún tươi, Thủ Đức với món bánh tầm thì Tây Ninh hay Trảng Bàng hãnh diện là nơi sản xuất món bánh canh truyền thống, độc đáo để tên gọi sẽ được nhớ mãi mãi với món *Bánh Canh Trảng Bàng*.

*** Tham khảo bài viết do anh Mai Anh gửi.**