

Bánh chưng Nhật Lệ



Đây là món ăn nổi tiếng ở Huế và có xuất xứ từ con phố Nhật Lệ trong thành Nội, nơi tập trung hàng chục lò làm bánh. Bánh thơm dẻo, ăn rất khoái khẩu do sự kết hợp nhuần nhuyễn mùi vị giữa nhân đậu, thịt (mỡ và nạc) với gạo nếp và các loại gia vị như tiêu, hành. Người ăn quen lâu ngày thành nghiện, thành thèm.

Ăn bánh chưng Nhật Lệ khi nguội ngon hơn khi nóng. Bóc lớp lá chuối ra, màu bánh xanh thơm nhức mắt. Cắn một miếng, nhân đậu thịt mỡ màu nâu trắng béo bùi ngập chân răng. Một chuyên gia gói bánh của phố Nhật Lệ cho biết: 'Nếp là phải nếp tốt, không lẫn tẻ, hạt phải tròn đều. Thịt là loại tươi nóng mới mỡ ra. Nấu thì phải nấu cho bánh chín đúng độ, không nhão nát, không sống...'. Du khách đến Huế ai cũng tìm ăn bánh chưng Nhật Lệ, để thấm cái hương vị đặc trưng của Lang Liêu ngàn đời 'danh bất hư truyền'...

Bánh có loại bán 1.000 đồng một cặp, nhỏ bằng hai bao diêm chồng nhau. Hai cặp bánh mới hết một lạng gạo nếp. Loại 2.000 đồng một cặp thì một cặp một lạng nếp. Bánh càng nhỏ gói càng khó vì nó cũng tỉ mỉ đủ thao tác thịt, đậu xanh đánh thành nhân, gạo nếp, lá dong lớp trong, lớp ngoài. Bánh chưng Nhật Lệ có loại tới 30.000 đồng/cặp, có khi tới 50.000 đồng. Nhưng loại lớn này chỉ gói theo đơn đặt hàng, thường là vào dịp giỗ chạp, cưới hỏi hoặc tết.

Cứ sáng sớm tinh mơ là hàng chục người đổ về phố Nhật Lệ lấy bánh chưng đi bỏ cho các điểm bán lẻ. Tính ra mỗi ngày, các lò bánh chưng Nhật Lệ cung ứng ra thị trường năm, bảy nghìn chiếc bánh chưng.