Bánh Cống Đại Tâm

Trên đường Nguyễn Trãi trung tâm thành phố Cần Thơ, có tiệm bánh cống với bảng đề đặc sản miền Tây khá to, khiến người mới đến kh?đ□ l□đi qua. Ở đồng bằng sông Cửu Long đa số các gia đình đều biết làm bánh cống. Nhân của bánh được chế biến từ tôm, thịt băm, bột bao bên ngoài (bột gạo) nhân thịt ở giữa bánh, tôm trên mặt bánh. Khuôn bánh có hình ống, làm bằng thiếc, vì vậy mà có tên gọi nôm na: bánh cống. Bánh được nhúng vào chảo dầu ăn, hoặc mỡ nóng sôi. Khi bánh chiên gần vàng, người ta chúc ngược cống xuống để bánh trôi lên chảo đang sôi cho tới khi vỏ bánh có mầu vàng.

Nổi tiếng phải nói tới bánh cống Đại Tâm (Sóc Trăng). Nơi đây có cách pha bột và nhân bánh được coi như bí quyết nghề nghiệp chỉ truyền trong gia đình, người ngoài muốn học phải tốn từ 2 đến 3 chỉ vàng và người học nghề phải ở cách xa vùng Đại Tâm vài chục cây số. Tương truyền bánh cống có nguồn gốc từ người Khmer Nam Bộ, nhưng trong quá trình giao lưu ẩm thực, đồng bào Hoa thêm bớt một ít cách làm bột, cách làm nhân, người Kinh cũng pha trộn thêm một ít tạo nên bánh cống Đại Tâm ngon như ngày nay. Bánh cống Đại Tâm ngoài nguyên liệu bột gạo còn có bột đậu nành, bột khoai lang khi chiên chín vỏ bánh cống vàng như bánh bông lan và khi ăn xốp giòn.

Bánh cống ăn kèm với rau đồng nội như: lá non cây lụa có vị chua, lá non cây cơm nguội có vị chát, cải xanh có vị nồng, rau thơm nhất là húng lũi có vị cay. Nước chấm có đủ mặn, ngọt, chua, cay và nhất định phải có củ cải xắt nhỏ. Bánh cống có thể ăn no thay cơm.

(Tin tức buổi chiều)