

Bánh Cống Sóc Trăng

Có lẽ ít người biết món ẩm thực đặc sản của quê hương miền sông nước Tây Nam Bộ Sóc Trăng: Bánh cống Xoài Cà Nã.

Bánh cống thì ở đâu mà chẳng có, nhưng mỗi nơi có tên gọi khác nhau, cách chế biến và hương vị khác nhau. Nguồn gốc bánh cống Sóc Trăng xuất xứ từ chợ ven lộ Xoài Cà Nã (Đại Tâm - Mỹ Xuyên) cách thị xã Sóc Trăng 8 km.

Để có được một bánh cống vừa ý thì không phải dễ đâu. Người làm bánh phải chọn thứ gạo tốt nhất, không phải loại lúa thần nông ngăn ngày mà phải gạo lúa mùa thơm ngon, ngâm hai đêm rồi mới xay, rồi pha nước muối loãng cùng với bột cho vào một cái hũ ngâm một hai đêm nữa. Còn nhân bánh thì đủ thứ: nào tép đất còn tươi, thịt nạc, đậu xanh đem đồ chín, thịt nạc thì xay thật mịn, tép thì hấp cách thủy...

Để có được cái bánh cống vừa nóng, vừa giòn, vừa xốp, vừa thơm, phụ thuộc vào bí quyết pha bột khi chuẩn bị đổ vào khuôn (cống). Khâu này mới là quan trọng nó quyết định cái hương vị bánh cống Sóc Trăng, nên không ai dạy cho nhau, mà chỉ truyền lại cho con cháu.

Nước chấm cho món bánh cống Sóc Trăng thì phải làm bằng nước mắm chính hiệu cá cơm Phú Quốc về pha chế với gừng cay nồng, chanh chua thanh thanh đặc trưng. Bánh cống phải ăn với rau sống mới tuyệt ngon, loại này đủ loại tùy theo ý thích của mỗi người như là cải, xà lách, rau thơm, rau muống, khế, lá lự... vừa chất, vừa chua.

Bánh cống Sóc Trăng tuy rất đơn giản nhưng không có nơi nào bắt chước được vì nhiều lẽ mà chỉ có nơi vùng này mới có những đặc tính trên. Chính cái đặc biệt đó mà bánh cống Sóc Trăng chỉ tồn tại trong vùng đất Sóc, một món ăn truyền thống độc đáo mà cũng độc quyền rất lạ lẫm nhưng hấp dẫn đối với khách phương xa. Nếu một lần du lịch đến Sóc Trăng, xin mời bạn nhớ thưởng thức bánh cống Sóc Trăng để giữ một ấn tượng sâu sắc về miền đất này.

(Báo Giáo dục và Thời đại)