

Bánh cuốn trứng Hà Giang

(16-10-2006)



Bà chủ quán bánh cuốn trứng tại thị xã, thoăn thoắt tráng bột gạo trên bếp, đập nắp xúng trong vòng 1 phút. Sau đó, bà nhanh tay đập quả trứng gà lên mặt miếng bánh cuốn đã chín, lại đóng nắp xúng trong 1 phút, rồi xúc dọn ra đĩa. Khách ăn ngồi trước đĩa bánh cuốn trứng, chén nước lèo rồi tha hồ chọn các gia vị để nêm nếm cho vừa khẩu vị.

Thích ăn cay, có ớt bột; cần ấm bụng, có gừng xắt sợi và hạt tiêu; muốn không ngán, ăn kèm đu đủ xanh muối chua; người phương Nam ưa mặn mòi, nêm thêm thìa nước mắm tỏi ớt.

Chén nước chấm hoàn thành, bạn chỉ cần khẽ gấp miếng bột ướt mỏng tang, bên trong ẩn hiện màu đỏ lòng đào của trứng, nhận chìm tất cả trong chén nước chấm tự pha chế, rồi cảm nhận khẩu vị lạ mà khoái khẩu của miền đất tận cùng.

Có đến Hà Giang, bạn phải ghé đường Lê Quý Đôn để thưởng thức bánh cuốn trứng. Mỗi người nên ăn ít nhất 4 cái (2.500đ/cái) vì khi trở lại phương Nam nắng ấm, khó tìm lại được cảm giác ăn bánh nóng giữa mây mù sương lạnh.