

BÁNH ĐÚC SỐT

Bánh đúc là thứ bánh dân dã, rất quen thuộc với mọi người từ làng quê đến thành thị. Nhưng riêng bánh đúc sốt thì chỉ có ở Thanh Hoá - mà lại là thành phố Thanh Hoá mới có. Đó là món quà đặc sản của làng Bào Giang, làng Cốc thuộc phường Lam Sơn, thành phố Thanh Hoá.

Gọi là bánh đúc sốt bởi vì loại bánh đúc này phải ăn nóng. Nguyên liệu làm bánh đúc sốt gồm bột tẻ, nước vôi trong, rau cải giã tươi, lọc bỏ hết bã, lấy nước, muối. Cả mấy nguyên liệu trên hoà trộn với nhau. Và một nguyên liệu quan trọng nữa là đậu xanh nấu chín, đánh cho nát tơi, lúc nào ăn thì mới xúc đậu rải đều lên bát bánh.

Khi nấu bánh chỉ đun lửa riu riu, vừa nấu vừa dùng đũa cả cỡ lớn đánh không ngại tay. Nồi bánh nhấc xuống được ủ kín giữa ổ rơm hoặc giữa bì gai, đậy quần chung quanh trong chiếc thúng cái. Có khách ăn, bánh múc ra khỏi toả trùm miệng bát, nóng hôi hổi, màu bánh lại xanh như ngọc thạch do màu nước rau cải tạo nên. Đặc biệt là hương vị bánh đúc sốt thì vô cùng hấp dẫn. Thoảng nhẹ một mùi thơm ngầy ngầy béo; ấy chính là sự hoà hợp của mùi bột gạo, mùi vôi và mùi rau cải (cải bẹ chứ không phải là các loại cải khác). Đã thế lại thêm hương vị thơm bùi của đậu xanh nữa.

Bánh đúc sốt chỉ được rao bán vào mùa đông và hai tháng đầu mùa xuân, vì phải dùng đến rau cải. Những ngày rét đậm mà được ăn một bát bánh đúc sốt thì thật thú