

Bánh khoai Huế



Quả là bánh xứ Huế rất phong phú, mỗi thứ một vị riêng. Điềm qua các thứ bánh ngọt có: bánh kẹp, bánh chuối chiên, bánh bò trong, bánh lá gai, bánh su sê (nguyên gọi là bánh phu thê), kẹo mè xừng... Các thứ bánh mặn cũng lắm chủng loại: bánh bèo, bánh bột lọc, bánh nậm, bánh lá chả tôm, bánh ít ram, bánh cuốn thịt nướng... và đặc biệt nhất xứ Huế, nổi tiếng cả trong và ngoài nước là bánh khoai.

Thuở trước, người cổ đô gọi bánh này là bánh khói, vì phải ăn nóng, bốc hơi ngào ngạt như khói. Phải chăng vì cách phát âm của người Huế "Khói" thành "Khoái", hay do khách ăn món này ai cũng thừa nhận là rất khoái mà ngày nay có tên là bánh khoái?

Nguyên liệu làm bánh khoai gồm có: bột gạo trắng xay mịn, trứng, thịt bò (hoặc thịt chim), tôm tươi, nấm mỡ (hoặc rau giá), rau thơm, rau sống, quả vả, quả khế, quả chuối xanh, cà chua.

Cách làm: Bột gạo cho nước lã vào dẻo sền sệt, trứng đập ra đánh nhuyễn. Bột và trứng phải có tỷ lệ nhất định, mỗi thứ đánh nhuyễn rồi vãn để riêng. Thịt bò (hay thịt chim) cắt miếng nhỏ ướp gia vị, nước chấm bánh khoai gọi là nước lèo. Cái ngon của bánh khoai pha nước "lèo" đó. Ở Huế mỗi thứ bánh có cách pha nước chấm riêng. Tiếp đến là làm rau sống và gia vị bổ trợ mùi vị cho nhau, có nhiều màu sắc đẹp tăng thêm cảm giác ngon miệng. Óc tưởng tượng tinh tế của người Huế mô phỏng đĩa rau sống, gia vị như một vũ trụ thu nhỏ: lát cà chua đỏ tươi là mặt trời, lát chuối xanh màu xám có vân ruột và hạt gồ ghề là mặt đất, lát vả cong cong màu phớt tím là hình trăng khuyết, những lát khế hình ngôi sao là những vì tinh tú...

Khi chuẩn bị ăn, người ta bắc khuôn lên lò, đổ mỡ tráng đều, sắp ở vòng ngoài khuôn là thịt bò (hay thịt chim), mấy con tôm tươi, ở giữa khuôn bỏ nấm mỡ (hoặc rau giá). Để trên lò mấy phút cho các thứ trong khuôn gần chín thì múc bột lỏng đổ vào, cuối cùng rưới trứng đã đánh nhuyễn tráng lên bề mặt bánh rồi đẩy nắp khuôn lại. Bánh chín vàng, gập đôi để lên đĩa ăn nóng khi khói còn nghi ngút. Từng miếng bánh giòn tan, thơm phức kèm theo rau sống, gia vị chấm nước lèo cho vào miệng, vị giác cảm nhận cùng lúc nhiều chất béo ngậy, ngọt, bùi, chua, chát, the the... điềm lẫn cho nhau. Quả là từ những thực phẩm rất thông thường, qua bàn tay nội trợ pha chế tài tình, biết kết hợp hài hòa các chất đã thành món ăn mùi vị đặc biệt, làm khoái cảm người ăn. Bởi thế cái tên "khoái" đặt cho thứ bánh này thật hợp lẽ.

Du khách đã đặt chân đến Huế thì xin hãy ít nhất một lần ghé vào quán bánh khoai Lạc Thiện trước cửa Thượng Tứ. Ngày trước có bánh khoai Đông Ba nổi tiếng, còn bây giờ khách sành ăn đến Lạc Thiện để thưởng thức hương vị đậm đà khó quên của bánh khoai, món ăn được du khách coi như một "bảo vật" về ẩm thực của Huế.

(Bánh Việt Nam)
