

Bánh lá - chả tôm Huế

Ai đã từng đến Huế mà chưa ăn bánh lá Huế thì coi như là... chưa đến Huế. Cũng như người con gái xứ Huế, bánh lá Huế không xe xua màu sắc, không dậy mùi ngào ngạt để gọi thềm ngay. Nó thanh cảnh, và cái duyên ngầm của nó khiến cho ai đã từng nếm thử, đã ăn rồi thì không thể nào quên.

Nguyên liệu làm bánh lá Huế chỉ có hai thứ: Bột gạo và tôm. Bột gạo cứ một chén cho thêm một thìa bột sắn, hai chén nước, một chút muối. Tôm luộc, bóc vỏ, giã nhỏ rồi sấy cho tơi, cho đỏ. Giã hành vắt lấy nước tươi vào tôm. Đun nhỏ lửa, khuấy đều, gần được, cho thêm 1/3 chén mỡ vào nồi nhấc xuống. Quết một lớp mỏng bột gạo lên lá dong (ngay giữa sống lá), rắc một lớp tôm làm nhân, gói lại, hấp chín.

Lột chiếc bánh ra đặt lên đĩa, bạn hãy nhìn kỹ màu đỏ bột tôm ứng lên qua màu trắng trong của bột lọc, lá rong xanh làm nền...

Chả tôm: lột tôm ngâm nước muối xả nước sàng cho trắng tôm, vắt thật khô, cho vào cối giã nhuyễn, nêm nước mắm, tiêu, đường, hành, (giã nhỏ vắt hết nước đánh nhuyễn với một lòng trắng trứng). Nhồi hành vè mỏng, hấp chín. Chả tôm thuần một sắc trắng ngà chỉ được điểm thêm một lớp lòng đỏ trứng tráng lên mặt như cô gái xưa bên lễn ăn trầu cho đỏ môi, hay như một chút phấn hồng (một chút thôi) trên má các cô gái ngày nay.

Bánh lá phải mỏng như chiếc lá, mảnh và dai, chả tôm phải giòn, ngọt và nước chấm, nước mắm cá cơm vàng trong, cùng với những lát ớt đỏ xé thả nổi.

Bạn hãy ăn thử thả để thấy hết cái chất thanh đạm của miếng bánh vì ở đây là món ăn chơi, ăn ngoài bữa của vua chúa ngày xưa và của bàn dân thiên hạ Huế ngày nay.

Bánh lá - chả tôm Huế là món ăn gần gũi con người và cũng như con người Huế vốn nhẹ nhàng thanh lịch.

(Báo *Giáo dục và Thời đại*)
