

Bánh nhãn Hải Hậu



Đến với vùng quê biển Hải Hậu, ai cũng biết một thứ bánh ngon rất dân dã là bánh nhãn.

Bánh nhãn làm không khó, nhưng cũng khá công phu. Bánh trắng, tròn và thơm mùi trứng cùng gạo nếp.

Công việc đầu tiên là chọn gạo nếp thật trắng, thơm, nhất là gạo mới. Sau khi xay gạo, đem nhào bột thật kỹ với lòng đỏ trứng gà, dần ra từng khúc rồi đem viên lại, trước khi cho vào vạc mỡ phải đủ độ nóng, cẩn thận phòng khi lửa giảm làm bánh không phồng to, xốp được.

Khi bánh chín, vớt ra cho ráo. Đến công đoạn hồ đường là kết thúc, đồng thời lại là công đoạn đòi hỏi kỹ thuật nhất. Làm thế nào cho đường bám vừa phải lên bánh, lại có độ toï xốp. Nếu thao tác không đều và nhanh tay, đường sẽ dính vào bánh thành tảng chắc nịch, ăn mất ngon mà nhìn lại không đẹp. Vì vậy, trong khâu cuối này thường phải có người giàu kinh nghiệm đảm nhận, tay hồ đường phải thật nhanh, dẻo.

Bánh làm ra càng mới ăn càng ngon, thơm phức mùi trứng. Đưa lên lưới, bạn sẽ có cảm giác ngon là lạ. Bánh không đắt, nhưng sang. Người dân ở đây, nếu có khách quý đến chơi hoặc dịp hội hè, mới mang ra bày bánh nhãn lên đĩa thết khách.

Bánh nhãn giờ đây không còn riêng gì của Hải Hậu mà là sản phẩm đặc biệt chung cho cả Nam Định. Nhưng, có lẽ bánh nhãn Hải Hậu vẫn ngon hơn.
