

BÁNH TRÁNG

Thông thường thì bánh trắng (bánh đa) có vùng, vùng vàng. Đôi khi có bánh trắng vùng đen. Bánh vùng vàng thì thơm hơn vùng đen. Mùa gấc, người ta lại làm một ít bánh trắng gấc, màu đỏ đẹp và thơm ngậy. Xưa có giống lúa thông, gạo đỏ, làm bánh bằng gạo này thơm bùi hơn gạo trắng. Nhưng vì giống lúa này năng suất thấp và không ngon hơn cơm nên bị bỏ từ lâu. Gạo làm bánh mà xát, giã vừa phải, để lại một ít cám thì bánh ngon, thơm hơn.

Không có thứ bánh nào nhiều "công năng" bằng bánh trắng. Bánh mỳ của phương Tây cũng thua. Bánh trắng được ăn kèm với rất nhiều món ăn: Lòng lợn, tiết canh, thịt chó, tái dê, cá nướng, gỏi cá, rươi xào, nộm hoa chuối, đu đủ... Thậm chí mít dai mà ăn kèm bánh trắng cũng rất ngon. Ai chưa ăn kiểu này thì xin cứ một lần ăn thử. Chưa nói bánh trắng mà ăn với cùi dừa già. Cũng không có thứ bánh nào đem lại cho bữa ăn, bữa nhậu, hương thơm, vị bùi của gạo, vùng và âm thanh giòn tan vui rộn mỗi lần bẻ bánh.

Và chỉ có bánh trắng Thanh Hoá mới có hình lòng máng, là do kỹ thuật quạt nướng. Vừa quạt vừa uốn bẻ cái bánh bằng động tác rất khéo léo. Bánh có hình lòng máng không chỉ đẹp mà theo những người làm bánh cho biết, còn tạo ra âm thanh vui tai hơn mỗi khi bẻ ăn. Bánh trắng Thanh Hoá là thế mà tiếc chưa ra khỏi biên giới quốc gia như bánh trắng ở Củ Chi và một vài địa phương ở các tỉnh miền Nam đã được người ăn ở Nga, Pháp, Đức, Mỹ... ưa thích.