

Bánh tráng nước dừa

(07-09-2005)

Cây dừa là sản phẩm được thiên nhiên ưu đãi cho Bình Định. Tinh túy của dừa là phần dầu ẩn tàng trong cơm dừa. Ngoài việc lấy dầu, người địa phương còn dùng để làm bánh tráng nước dừa. Đây là đặc sản của cánh Bắc Bình Định.



Cơm dừa được mài trên bàn răng bằng thiếc hay sắt. Cơm dừa tơi ra thành hạt hoặc hình sợi. Phải là cơm dừa già mới tốt - giờ đây cơm dừa đã quánh lại, sền sệt, trắng non. Tất cả đem lên bàn ép - đó là nước dừa dùng để tráng bánh (khác với loại nước trong veo trong trái dừa).

Bột dừa và bột mì mài hòa với thứ nước trắng đục ấy để tráng bánh. Vẫn như cách tráng bánh gạo: Một nồi đồng lớn gọi là nồi bầy, lớn hơn gọi là nồi bung; nồi đựng chừng 2/3 nước bắc lên lò (lò có cấu tạo một bếp thông hơi) đốt bằng trấu hay lá dừa. Trên mặt nồi được căng một tấm vải trắng khá dày. Nước trong nồi sôi là bắt đầu tráng bánh.

Múc một gáo bột đổ lên trên mặt vải, dùng gáo dừa, đáy hơi phẳng, quây bột cho chảy đều trên mặt vải - một nhúm mè đen được rải khắp mặt bánh, tiếp theo là hành hương được xắt, giã cũng rải đều. Nấp nồi bằng tre đan đậy lại, sau chừng nửa phút, tráng một lớp bột thứ hai. Bánh đã chín, người ta dùng một que tre dẹt, mỏng vớt bánh đặt một nửa lên bàn, một nửa thừa ra ngoài. Hơi bánh tỏa ra xung quanh. Trong khoảng khắc bánh đã ráo. Người thứ hai nhẹ nhàng nhặt từng lá bánh đem phơi trên vỉ gọi là phen bánh. Phơi chừng một buổi là bánh khô.

Chiều xuống họ thu bánh chồng lên nhau và dùng gỗ nặng đè lên trên cho bánh phẳng, cứ mười hai cái, lấy dây chuối cột lại và đem đi tiêu thụ. Bánh hình tròn rất đẹp, mười bánh cũng dày chỉ hai phân.

Bánh đem về nướng trên lò than hồng. Bánh chín nở thêm bề dày, vụn vụn, thơm phức. Bánh vừa thơm, giòn lại vừa béo. Ăn bánh tráng nước dừa không cần bàn ghế bài bản, vừa ăn vừa nói chuyện, gặp ai cũng mời, cũng chia một phần. Có lẽ vì thế mà nó còn có tên là bánh thơm thảo. Giữa thời buổi kinh tế thị trường, có món ăn nào vừa rẻ, ngon và nhiều lại dễ phân phối như bánh tráng nước dừa đâu? Có lẽ chỉ có bánh tráng nước dừa là mang nhiều sắc thái Bình Định nhất - nó mang tính đậm bạc, thơm ngon và hiếu khách.