

Bánh Tráng Phơi Sương Trảng Bàng

Trảng Bàng là một thị trấn nhỏ nằm trên quốc lộ 22, thuộc tỉnh Tây Ninh, cách TP Hồ Chí Minh khoảng 60km. Nơi đây có nhiều món ăn ngon như kẹo hạt điều, kẹo đậu phộng (lạc), bánh canh, bánh tráng (đá) được làm từ nguyên liệu địa phương, nhưng đặc biệt bánh tráng phơi sương thì chỉ có ở Trảng Bàng mà thôi!

Bánh tráng phơi sương từ cách chọn nguyên liệu, đến kỹ thuật tráng, nướng và làm dẻo bánh cùng các nguyên liệu ăn kèm là cả một quy trình chế biến độc đáo:



Gạo phải là loại gạo cũ có tên là nàng Miên - một giống gạo có độ nở xốp ở vùng biên giới Việt Nam - Cambodia, (gạo dẻo không làm được). Ngâm gạo 6 tiếng, xay gạo 2 lần cho bột thật mịn (với tỷ lệ 1 gạo/1 nước). Rồi cứ 3 lon gạo (750g) + 3 lon nước lã + 150g bột năng (tính chất tương tự như bột bắp hay bột đao) + 150g muối. Công thức này gia giảm chút ít tùy theo mùa và độ cũ mới của gạo sao cho hỗn hợp bột không đặc cũng không loãng và có vị hơi mặn. Phải chăng bà con dùng muối để tạo độ dẻo cho bánh vì muối có khả năng hút ẩm tốt?

Kỹ thuật tráng bánh cũng rất công phu. Nồi nước sôi để tráng là nồi nhôm tròn cổ bé có dạng "hồ lô" được căng vải và tráng bằng một mảnh gáo dừa đã mài nhẵn đáy. Bánh được tráng làm hai lớp mỏng; lớp bột đầu vừa se thì tráng lớp hai chồng lên, phủ trùm với lớp bột đầu. Phải canh sao cho hai lớp bột chồng khít chặt chẽ và mịn mặt, nếu lớp bột một chín quá thì lớp hai sẽ không bám dính được, ngược lại bánh sẽ bị nhoeét.

Sau đó bánh được phơi khô, đem nướng cho phồng rộp lên, chính nhờ kỹ thuật tráng 2 lớp mà bánh nướng rất nhẹ và xốp. Nhìn đôi tay lật trở thoăn thoắt của cô gái Trảng Bàng nướng bánh, ta cứ tưởng là họ đang biểu diễn múa quạt. Không phải nướng trên bếp lửa than bình thường, mà than là vỏ đậu phộng (lạc), đốt cháy hồng âm ỉ trong chiếc "hồ lô" (loại nồi dùng để tráng bánh đã cũ) kín gió.

Bánh nướng xong được chồng lên nhau rồi đem phơi sương sớm - chỗ cao ráo, và sạch sẽ. Ta được xấp bánh dẻo dính sát nhau nhưng tách lớp rất dễ. Nếu chưa ăn ngay thì để vào túi kín có thể giữ được vài ngày; khi ăn không phải nhúng nước. Phải chăng bánh ngon dẻo một phần cũng là nhờ được hưởng khí âm dương của trời đất?

Khi ăn, bánh được cuộn vào bao nhiêu thứ: thịt, tim, gan lợn rửa nước phèn chua rồi luộc trong nước dừa tươi, (để cho miếng thịt vừa ngọt, vừa thơm lại trắng giòn ăn không ngán) và hơn chục thứ rau: húng cây, húng lủi, húng quế, lá trâm xanh, lá trâm đỏ, lá hẹ, ngò gai (mùi tàu), rau răm, diếp cá, cộng với ớt xoài, ớt chuối, ớt cóc, ớt mọt (lá lựu) ớt soi nhái, cần nước, dưa chuột, tía tô.... Ngoài ra, một thứ không thể thiếu trong mâm rau đó là rau ngũ vị: loại rau mọc ở ven sông chỉ có ở vùng đất Trảng, rau này có vị ngọt và thơm mùi ngũ vị hương (húng liu). Mỗi thứ một vị được cuộn tròn chặt chẽ như cuốn gói cuốn.

Bánh ngon cộng với thịt ngọt, rau thơm hòa chung với nước mắm được pha từ nước dừa tươi có vị chua chua ngọt dịu đậm đà, bánh trắng dẻo dẻo dai dai có thể ăn no thay cơm mà không chán!

Nếu có dịp đến Tây Ninh vẫn cảnh núi Bà Đen hay Thánh thất Cao Đài, xin mời bạn hãy ghé Trảng Bàng thưởng thức món ăn này một lần cho biết.

(Tập chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống)