

Bánh Xèo Bông Điên Điển

Gọi là "đặc sản" vùng lũ, vì hằng năm cứ vào mùa nước lên là bông điên điển trở vàng khắp cánh đồng nước nổi. Cây điên điển có nhiều ở vùng Đồng Tháp Mười. Giữa những ngày trời nước mênh mông, mưa gió mịt mù mà nhà có khách thì không gì hơn là chiêu đãi một bữa bánh xèo bông điên điển.

Bánh được làm rất đơn giản nhưng hương vị lại đậm đà khó quên. Dùng bột gạo pha với nước cốt dừa cho loãng, thêm chút bột nghệ vào cho bánh được vàng và thơm. Bông điên điển hái về, rửa sạch, để cho ráo nước. Thịt lợn xắt miếng nhỏ, ướp muối, tiêu, tỏi, đường, bột ngọt... để độ nửa giờ cho thịt thấm. Xào sơ thịt này, khi gần chín thì cho bông điên điển vào xào chung. Đây là nhân của bánh.

Để có được chiếc bánh giòn, thơm thì cần chú ý cách chiên: bắc cái chảo bằng gang lên bếp, cho lửa riu riu. Dùng cọng lá chuối cắt tựa một đầu, rồi chấm mỡ hay dầu thoa đều trên mặt chảo, đổ bột vào tráng cho tròn và mỏng, rắc thêm vài con tép lên mặt bánh. Khi bánh vừa chín thì cho nhân vào, để chừng hai phút cho bánh thật chín và vàng, gấp đôi chiếc bánh lại như hình bán nguyệt rồi xúc ra đĩa hoặc mâm.

Bánh có hương vị thơm lừng của bột, nghệ, nước cốt dừa, thịt, tép, bông điên điển, mỡ, hành, tiêu, tỏi và nhiều thứ gia vị khác. Bánh được ăn với các loại rau quanh nhà như: đọt bằng lăng, đọt xoài, đọt điều, đọt cách, lá mơ. Miếng bánh cuốn với các loại rau chấm nước mắm làm sẵn. Thực khách sẽ được thưởng thức một bữa ăn khoái khẩu, ngon tuyệt, nhớ hoài!