

Bánh Xèo Nam Bộ

Chẳng biết có phải xuất xứ từ cái cách tráng của bánh-mỗi lần vá bột đổ vào chảo phát ra tiếng xèo mà có tên là bánh xèo không? Chứ bây giờ bánh xèo đã trở thành một trong những thứ bánh mang tính đặc trưng của vùng quê Nam Bộ và được ưa thích tại nhiều nơi, cả ở thủ đô Hà Nội.



Để được cái bánh xèo cho khéo là cả một nghệ thuật. Một vá bột hòa lỏng (chùng nửa chén cơm) để làm áo bánh. Lượng bột chỉ đủ để bạn cầm hai quai chảo tráng đều một lớp như người ta tráng trứng vậy. Sau đó cho nhân vào. Nhân bánh gồm tôm, thịt heo đã được xào chín, giá sống, củ sắn (củ đậu), một ít đậu xanh đã hấp chín. Canh lửa sao cho bánh vàng đều, gấp bánh lại thành hình bán nguyệt trước khi lấy ra. Bánh có màu đặc trưng là sắc vàng của nghệ, thêm vị béo, hương thơm của nước cốt dừa, mép ngoài của bánh mỏng và giòn.

Bánh xèo còn hấp dẫn thực khách bởi cách ăn của nó. Cái để lại dấu ấn cho bữa ăn bánh xèo chính là các loại lá để... gói bánh. Từ cái vị chát chát, chua chua của ớt xoài non, đến cái mùi hăng hăng của lá cách, cải xanh, bắp cá, rau thơm,... ăn bánh xèo đúng điệu phải là ăn gói: Trải những chiếc lá non lên bàn tay, bỏ vào một chút bánh kèm nhân, cuộn lại chấm nước mắm chanh, tỏi, ớt... cứ nhai nha nhai mà tận hưởng cái mùi vị của cây trái vườn nhà. Để rồi mỗi khi nhìn thấy một loại lá cây nào đó lại chọt thêm bữa bánh xèo, hay nhớ cái thú ngồi chờ từng c□b□ x□ xuất chảo thơm phức. Ở nhà quê, mỗi lần đổ bánh xèo là dịp được nghe các bà, các cô dạy khéo cho các cô gái vừa mới lớn. Bởi cái duyên thôn nữ không thể thiếu sự khéo léo trong công việc bếp núc. Và bánh xèo đúng điệu còn phải có một chút... khéo tay nữa.