

Bánh xèo Quảng Hòa – Quảng Bình



Nói đến xã Quảng Hòa, người ta nghĩ ngay đến bánh xèo, bánh đúc, bánh đa nhưng vẫn ngon nhất là bánh xèo Quảng Hòa. Loại bánh xèo bằng gạo đỏ, hoa văn nổi đều, đơn giản nhưng phải đủ các món kèm theo: cá chuối, nộm, rau sống, bánh đa và nước chấm.

Đĩa nộm gồm có giá, rau kút và vùng. Đậu đỏ giá làm nộm phải loại đậu đỏ, hạt to bậm. Gạo làm bánh xèo là loại lúa mảnh màu đỏ chỉ xay bóc vỏ lúa (còn có tên gọi là gạo đỏ, gạo lứt) ngâm nước khoảng 5 tiếng đồng hồ rồi đem xay, dùng môi múc cả nước và gạo bỏ vào cối xay từ từ. Xay được 2 lần cho gạo mịn. Xay xong, bỏ một ít muối, hành họ thái nhỏ vào trong thau nước bột gạo. Khuôn tráng bánh cũng do bàn tay người đàn ông Quảng Hòa làm ra, miệng lớn hơn bát ăn cơm một tí, thành khuôn mỏng, cao khoảng 1,5cm, đáy bằng phẳng. Bếp làm có thể tráng một lúc được nhiều khuôn. Bếp thật đỏ lửa mới bỏ khuôn lên, khi tráng bánh chú ý lửa thật đỏ và đều thì bánh mới nở dậy, có hình hoa văn. Khi khuôn đã nóng, dùng môi hay tàu chuối tằm mỡ chà lên đáy khuôn rồi múc bột gạo tráng lên. Tráng đến khuôn thứ 3 thì bánh khuôn đầu đã chín, cứ lần lượt làm như thế.

Món cá chuối lạ mắt nhất. Nguyên liệu chính là những quả chuối sứ (loại chuối có hạt) chưa già nhưng cũng không non quá. Người ta hái xuống, gọt vỏ, ngâm với phèn hoặc chanh rồi thái nhỏ. Sau đó luộc, uốn hình thù con tôm, con cá. Rồi lấy từng con cá chuối nhúng qua vào bát gia vị. Lúc sắp cá lên đĩa, có thể rưới thêm một ít gia vị có ớt, tỏi. Như vậy trong mỗi lát cá đều thấm gia vị. Khi ăn, lấy bánh xèo cuốn rau sống, nộm, cá chuối lại rồi kẹp vào bánh đa.

Bánh xèo ăn ngon nhất là lúc vừa tráng xong, tráng tới đâu ăn tới đó. Cầm miếng bánh trên tay, cảm nhận được sự nóng hổi của mùi thơm gạo lứt thì thật tuyệt vời.