



Thơm ngon bánh tráng Đại Lộc, Quảng Nam

Có thể nói, địa phương nào của Việt Nam cũng có bánh tráng. Bình Định nổi tiếng với bánh tráng dừa, Bến Tre là bánh tráng sữa, Tây Ninh có bánh tráng phơi sương..., nhưng bánh tráng cuốn thì không đâu bằng Đại Lộc xứ Quảng.

Bánh tráng Đại Lộc đã có "thương hiệu" và chỗ đứng trên thị trường. Người Đại Lộc thường dùng bánh tráng để làm quà. Trước khi đưa bánh đi xa, phải dùng vật nặng ép bánh xẹp xuống, tiện mang vác. Công kênh là thế, nhưng khi về quê, nhiều Việt kiều vẫn thường mua bánh tráng mang đi. Ngay như trong Hội chợ Triển lãm thành tựu kinh tế - xã hội 10 năm của Quảng Nam vừa rồi, bánh tráng Đại Lộc bày ra bao nhiêu bán hết bấy nhiêu, tự dưng cảm thấy vui vui và dậy lên một niềm tự hào...

Điều đặc biệt của bánh tráng cuốn Đại Lộc là nếu biết cách nhúng nước thì các miếng bánh không dính vào nhau, nhưng khi ăn lại dẻo "dính răng". Về hình thức, chiếc bánh tròn vành vạnh, trắng mịn màng, đều rí rí. Sau khi xay bột, người thợ tráng bánh dùng một cái rây có lỗ nhỏ li ti, lượt qua một bận, loại bỏ vỏ trấu lấm tấm, để bột bánh trắng mịn. Khi tráng phải nhanh tay quay cho đều, chậm một tí sẽ chỗ dày chỗ mỏng. Chiếc bánh mỏng mảnh nên khi phơi phải nhẹ nhàng, kéo bánh rách bươm.

Trước đây, ở Đại Lộc, hầu như nhà nào cũng có dụng cụ tráng bánh và có thể tự tráng được theo kiểu "tay ngang". Chỉ cần có chiếc cối xay, vài tấm liếp tre, một cái nồi to có bịt khung vải, những lúc nông nhàn có thể tráng bánh để ăn lai rai quanh năm. Bây giờ đồ nghề vẫn còn đấy, nhưng ít ai tự tráng bánh mà chỉ còn những thợ chuyên nghiệp. Tất nhiên trước khi trở thành thợ, những người này đã phải "hy sinh" mấy chục cân gạo để tập cho tay nhuần nhuyễn. Cối xay tay bây giờ được thay thế bằng máy. Thay vào những tấm liếp tre là cả mấy chục chiếc vỉ bằng lưới nhựa căng cứng.

Giáp Tết là thời gian làm bánh tráng cao điểm, đây cũng là dịp bánh tráng được tiêu thụ nhiều nhất. Tuy nhiên, trong những tháng này thời tiết lại không thuận lợi cho việc phơi bánh. Không lẽ cứ đứng nhìn trời mưa mà đành chịu một cái Tết vô vị vì thiếu bánh tráng? Bánh tráng phải phơi được nắng mới dẻo, gặp trời tù mù là bánh sượng sượng, dở không chi bằng. Vậy là người thợ nghĩ ngay đến chuyện làm lò sấy bánh. Bánh tráng sấy bằng than, bán đắt hơn bánh tráng phơi nắng một chút, nhưng khách hàng vẫn chuộng.

Bánh tráng Đại Lộc nổi tiếng và người Đại Lộc ăn bánh tráng cuốn cũng... Có tiếng. Trước đây, bánh tráng cuốn thường chỉ có mặt vào những ngày giỗ chạp, lễ Tết. Bây giờ thì quanh năm suốt tháng, nhà nào cũng có bánh tráng để sẵn trong nhà. Ăn điểm tâm, ăn nửa buổi, ăn bữa chính. Ăn mọi lúc, mọi nơi. Khách đến, chiều đãi bánh tráng cuốn; xa quê lâu ngày, khi về làm ngay bữa bánh tráng cho đỡ nhớ, đỡ thèm. Bánh tráng cuốn với cá hấp, chấm mắm cá thì có vạt rau muống trồng sẵn trong vườn nhà; cuốn với thịt heo lại có buồng chuối chín, luồng xả lách, mấy cây rau thơm. Thậm chí nếu không có thịt cá thì bánh tráng cuốn chấm nước mắm vẫn ngon như thường!