Đượm đà bánh mướt quê hương

Nắng đầu hạ mới lên sau cơn mưa rào gột rửa những dư âm của cái rét tháng Ba. Nhìn bầu trời xanh ngắt, nắng vàng như muốn đốt cháy làn da, chợt nhớ tới những buổi trưa chang chang nắng ở miền Trung rát bỏng. Khúc ruột đất nước vào hè luôn chịu những đợt nắng nóng kéo dài. Có ai từng đến với miền Trung, chia sẻ cùng người miền Trung sự dữ dội của nắng nóng và gió Lào, giống như “đặc sản” nơi đây, độc đáo không kém những món ẩm thực mà chỉ đến miền Trung mới có, mới được thưởng thức. Như bánh mướt đượm đà, mát dịu giúp xua bớt đi cái oi bức của trưa hè.

Cô hàng bánh bưng ra một đĩa bánh được làm bằng bột gạo tẻ, cuốn nhân thịt, khi ăn chấm với nước mắm vắt chanh, hoặc có thể ăn kèm với món rựa mận. Trông giống hệt đĩa bánh cuốn xứ Bắc. Thực khách hỏi thì cô cười nhẹ lắc đầu: “Không, đây là bánh mướt, đặc sản của xứ Nghệ. Chắc chắn khác bánh tráng và bánh cuốn xứ Bắc rồi. Quý khách cứ ăn sẽ biết…”. Giọng nhẹ như tơ của người con gái xứ Nghệ khiến thực khách tò mò nhìn đĩa bánh mà nước miếng ứa chân răng.

Theo lời cô hàng bánh, “đặc sản” bánh mướt chỉ có ở Nghệ An, Hà Tĩnh, mà cũng chỉ thật sự ngon khi được người xứ Nghệ làm với bí quyết riêng. Gạo ngâm nước rất lâu, vớt ra xay nhuyễn và được ủ trong nhiều giờ. Kỹ thuật tráng cũng tựa như người miền Bắc tráng bánh cuốn. Nhưng khác hơn, bánh cuốn của người xứ Bắc chỉ dùng để ăn nhẹ vào buổi sáng, ăn thêm vào buổi tối hoặc ăn “lấy hương lấy hoa”. Còn người Nghệ An - Hà Tĩnh dùng bánh mướt trong những bữa ăn hằng ngày. Bánh mướt không chỉ được bán ở các chợ cho người đi chợ mua vài cân để ăn trong gia đình, mà còn được cung cấp cho các quán ăn, nhà hàng, trong cả những bữa giỗ, liên hoan, đám cưới...

Đĩa bánh được bày gọn gàng, trình bày thêm vài lát hành củ phi vàng, lấp ló những chấm nhân thịt sau làn áo bánh trong vắt, nhìn thôi đã mát mắt. Gắp một chiếc bánh chấm vào nước mắm chanh, đưa lên miệng, chưa kịp nhai, bánh đã trơn tuột mát dịu trên đầu lưỡi. Ăn một lại muốn ăn hai. Lại muốn giá như có thể mang về để làm quà cho gia đình. Chỉ tiếc, bánh mướt không thể mang đi xa, chỉ ngồi thưởng thức tại quê hương bánh mướt mới cảm nhận hết được vị ngon đượm đà của đặc sản miền Trung.

Nguồn:baohaiphong.com.vn

