



Huế bây giờ người ta thường chỉ uống theo thói quen và thói quen của khách ăn xa xôi mà quên mất những thức ăn ngon cho biết đến Huế. Họ quên cho khách ăn một đĩa vữa bánh bèo, vữa bánh nậm và bánh bít tết cùng một tên gọi không may gọi là bèo nậm luộc, thức ăn thì họ không biết. Ăn bánh Huế như vậy là không đúng theo văn hóa Huế. Ăn các thức bánh bèo, bánh nậm, bánh bít tết cũng phải biết cách ăn cho đúng mới ngon, mới có ý nghĩa. Ăn một thức riêng rồi mới thưởng thức cái thức ăn bánh, cái tài của người nấu.

Bánh bèo phải mềm, phải có xoáy. Bánh nậm phải lép và khi cuộn lại không gãy hoặc không nát ra. Bánh bít tết phải phồng trong, nhậy tôm thịt bên trong phải bít mắt và khi ăn phải vữa béo lại vữa thơm. Ba thức bánh Huế trong combo này lại dùng nước chấm khác nhau, làm sao có thể đi cùng với nhau trong combo bèo nậm luộc được. Bánh bèo dùng nước chấm ngọt, bánh nậm không cần dùng nước chấm nhưng bánh bít tết thì phải dùng nước chấm mặn mới ngon. Rồi lại là thức. Ăn bánh bèo Huế người ta có thể húp phần nước còn lại trong chén, cùng với nhậy tôm còn sót lại dưới đáy chén, không phải vì thức ăn như thế này ngon, mới thơm thía. Đây là cách ăn cho đúng điệu thì phải ăn bánh ngay trong chiếc chén đựng bánh bít tết, lúc đang nóng mới lấy ra thì lòe hóp. Chén đang nóng thì người ăn phải vữa ra ngoài khi lấy ra cho kịp giờ khác nên miệng chén thì người ăn có sốt có bỏng. Cũng không sao gì. Chiếc bánh ăn trong chén sẽ ngon hơn vì thơm nước chấm hơn. Rồi mới thì thức là sành điệu. Ăn xong mới chén, người ta còn sắp chén chồng nhau rồi đem chén để xem ai ăn nhiều ai ăn ít. Người ăn nhiều là người có sức đang lên, người ăn ít là người có thể chết yểu đuối, cô mô mà thêm lấy. Dân sành ăn thì người không ăn bánh bèo thì tiếc mà phải đi cho được O bánh bèo natch với cái bánh dẹt tay mới ăn. Bánh bèo natch ăn ngon được biết, không phải vì cái hình ảnh của O bánh bèo còn sót lại mà vì chiếc bánh của O đã mềm mà lại có xoáy. Chiếc bánh trông rất bắt mắt. Đó là dấu hiệu, là icon của dân ăn bánh bèo nhà người.

Lại thêm, bánh của O ngon là vì cái nhậy nhàng của bàn tay O khi lấy chiếc bánh của họ nhậy thì rá bánh ra, là vì cái trêu chọc của O khi O sắp bánh trong cái đĩa nhậy với chiếc chèo tre trên tay, hai ngón tay kẹp sát mũi chèo để nhậy thì người ăn, thì người ăn bánh xuống lòng đĩa. Rồi O phớt. O phớt cái cuộn lá chuối dài bằng gang tay với một đầu tõe ra trên đĩa bánh bèo sau khi nhúng vào chén nước. Đó là giai đoạn chậy bánh bèo mà dân Huế tinh nghịch mới thì đã ví von với họ thì

Bánh bèo Huế - Trung tâm ẩm thực Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ ba, 13 Tháng 6 2017 08:57 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 17:41

cả người yêu sinh lý, khóc ba tiếng rồi ba tiếng rồi ra vó. Bàn tay O thoăn thoắt, ban nếm a mớ rí nháy tôm húng trên đĩa bánh tróc khi bưng lên cho khách ăn.

Ăn chỉ c bánh bèo nách đó cùng với lát thịt phay xốt mỡ ng ch m v i n c m m m n, ai mà n r i Huế cho đành !

Hãy đến thưởng thức Bánh bèo Huế tại:

BÚN BÒ HUẾ CỐ ĐÔ - TRUNG TÂM ẨM THỰC HUẾ TẠI BUÔN MA THUỘT tại địa chỉ : 3/1A GIẢI PHÓNG - P. TÂN THÀNH - BUÔN MA THUỘT - ĐÀK LẮK.

