

Bánh nôm là món bánh truyền thống lâu đời nhất xứ Huế. Món bánh này đã làm nên tên tuổi làng nôm thực Nam Phò, huyện Phú Vang.

Bánh nôm hay bánh nôm, thật khó viết nghĩa. Tôi hỏi cụ Dò, cụ Thoa đã làm bán bánh nôm 40 - 50 năm ở làng Nam Phò (làng bánh truyền thống cách TP Huế 3 km), hỏi cũng chưa. Còn câu hát ru Chiêu chiêu bánh nôm lên dinh... thì tôi đã nghe cách đây hơn nửa thế kỷ, "lên dinh" là cách nói của người Huế mượn chữ viết lên kinh thành, giống như "vô nội" là "vào hoàng cung".

Bánh nôm ngày xưa do những bà nội trợ ở các gia đình nông dân nghèo nghĩ ra. Khi ấy, trong nhà chưa còn chút gạo, chúng ta có tiền đi chợ mua thực phẩm. Chúng ta cho chúng ta, con ăn dưa muối, tằm ngà... mãi. Họ đem cối đá ra xay vài lon gạo thành bột, sủi vôi nước lá, bột lên bếp gạo thành bột tằm bột để cốm sủi sủi. Làm nhân bánh thì sủi mọt tôm tép bột để cốm trong ruồng, đem chiên xào, những vì ít vì nên phải bỏ vào cối giã cho nhuyễn, rồi bột lên bếp chúng ta ra cho nhieu lên. Dùng phôi lá gói bánh thì sủi có lá chuối trong vôi, thả bột vào gói và đem hấp... Thơm rồi, chắt vài lon gạo, mọt tôm tép vôi vĩnh, họ làm ra cho chúng ta nhà ăn bột tằm bánh rất ngon, rồi, già trẻ đều thích.



Cái bánh nôm như xíu hình chày nhọt

Từ đó, các gia đình trong làng Nam Phò bắt đầu cùng nhau làm bánh nôm; ban đầu là nhà nghèo, dần dần đến nhà giàu có. Những người giàu bắt đầu không rảnh rỗi làm bánh, mà đi mua bánh. Vậy là ở Nam Phò (nay thuộc xã Phú Thọ, huyện Phú Vang) ra đời món bánh nôm, được làm và bán rong khắp nơi... Ngày còn bé, chiều chiêu, tôi chỉ ghé hàng rong Nam Phò đi ngang nhà, ghé vào mua cho anh em tôi một ít bánh nôm. Chỉ có bánh mướt, bé xíu, tôi dùng thìa bóc nó ra khỏi tấm lá, trong khi chúng tôi há miệng chờ nhai chim non... Mối dưa tôi đút cho một chiếc, rồi tôi phiên dưa khác. Tôm bánh thơm ngon tan dần trong

Bánh nộm - nét riêng xứ Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

miếng, dẻo nây giòn như lá vừng thơm ngon...

Đặc làm bánh nộm bắt nguồn nên bánh có tính lành (ngọt i già, thơm, ngọt i m dẻo ăn dẻo c). Huế, bánh nộm còn đặc làm nhân dẻo xanh, dẻo chay ngày rằm, mừng tết. Đặc biệt, duy nhất trên đường Bà Triệu (gần quán cơm Âm Phủ) có một gia đình chuyên làm bán bánh nộm nhân thịt cóc, dành cho trẻ còi cọc, suy dinh dưỡng, nay đã trở thành trụy.

Làm bánh nộm tốn ít nguyên liệu, chế biến công sức. Bột gạo hòa với nước, nêm thêm gia vị, bắc lên bếp khuấy đều tay. Khi bột đặc quánh thì nhấc xuống đảo (đánh dẻo) thêm một lúc; bột dẻo không chảy là vữa, dẻo nguội. Làm nhân bánh bằng tôm lột vỏ, băm nhỏ chung với thịt ba chỉ, ớt băm nhỏ, tiêu và hành lá. Sau đó nêm gia vị và xào đến khi thơm thì lấy xuống, cho vào cối, giã cho tơi. Giã xong bỏ lá vào chảo, đảo đều a nh, chà cho thịt tôm tơi dẻo. Bánh ngon cốt lõi phần thịt nguội nay nhiều người làm bánh trộn thêm bột dẻo vào bột gạo, trộn bột dẻo vào nhân tôm nên bánh dẻo. Cần nhìn chi tiết bánh nào đẹp nhất trong, chế độ đưa tay dính như hồ dán là bánh dẻo.

Lúc ăn, lột bánh sắp ra đĩa. Có người thích dẻo nguyên bánh trên lá gói, mùi lá thơm ăn thơm ngon hơn. Các hàng bánh Nam Phủ có sẵn thìa bằng tre dẻo lột bánh ra thành miếng vuông vức. Người Huế thường ăn bánh nộm với chả tôm. Nhưng chế độ bánh là nước mắm ngon hòa ít đường, bắc lên bếp nấu sôi dẻo nguội. Khi ăn vắt thêm chanh và ớt một cay.

Hàng ngày với chế độ bánh nộm Huế ngon một cách lạ lùng, sự hài hòa với dẻo nhân dẻo m một chút hương lá chuối i gừng nân, khi n cho thức khách thức qua một lần thì khó có thể quên hương vị chế độ nó.

Người n: Vũ Hào (**Thầy s n Việt Nam**)

Đặc trưng thức Bánh bột dẻo chính gốc Huế tại Buôn Ma Thuột liên hệ:

TRUNG TÂM M THỨC HUẾ TẠI BUÔN MA THUẬT

Địa chỉ: 3/1A Giai Phóng - Phường Tân Thành - Tp. Buôn Ma Thuột - Đắk Lắk

Bánh nộm - nét riêng xứ Huế

Viết bởi Ban Quản Trị

ĐT: ☎ 0943099595 G P CÔ HÀ NHÉ.☎