



Bánh Huế bây giờ người ta thường chỉ ăn theo thói quen và thói quen của khách ăn xa quê thì mua những chiếc bánh cho biết để ăn Huế. Họ dành cho khách ăn một đĩa với bánh bèo, với bánh nộm và bánh bột lọc bèo ngon nhất tên gọi không mấy gọi là bèo nộm lọc, các món ăn thì hẳn hẳn combo bát cháo. Ăn bánh Huế như vậy là không đúng theo văn hóa Huế. Ăn các loại bánh bèo, bánh nộm, bánh bột lọc cũng phải biết cách ăn cho đúng mới ngon, mới có ý nghĩa. Ăn một thời riêng rồi mới thấy được cái đẹp của bánh, cái tài của người nấu.

Bánh bèo phải mịn, phải có xoáy. Bánh nộm phải lép và khi cuộn lại không gãy hoặc không nát ra. Bánh bột lọc phải trong, nhìn tôm thịt bên trong phải bắt mắt và khi ăn phải vừa béo lại vừa thơm. Ba loại bánh Huế trong combo này là dùng để cảm nhận khác nhau, làm sao có thể đi cùng với nhau trong combo bèo nộm lọc được. Bánh bèo dùng để cảm nhận ngọt, bánh nộm không cần dùng nước chấm như bánh bột lọc thì phải dùng nước chấm mới ngon. Rồi rồi là thịt. Ăn bánh bèo Huế người ta có thể húp phần nước còn lại trong chén, cùng với tôm còn sót lại dưới đáy chén, không phải vì tiếc của như người khác như thấy ngon, mới thấy thơm thía. Đây là cách ăn cho đúng điệu thì phải ăn bánh ngay trong chiếc chén để bánh bột lọc nóng mới lấy ra thì lò hốp. Chén đang nóng thì người ăn phải vớt ra ngoài khi lấy ra cho kịp giờ khác nên miếng chén thì người ăn có sốt có béo. Cũng không hề gì. Chiếc bánh ăn trong chén sẽ ngon hơn vì thơm nước chấm hơn. Rồi mới thì là sành điệu. Ăn xong miếng chén, người ta còn sắp chén chồng nhau rồi để xem ai ăn nhiều ai ăn ít. Người ăn nhiều là người có sức sống đang lên, người ăn ít là người có thể chết yểu đuối, cô mô mà thềm lầy. Dân sành ăn thì người không ăn bánh bèo thì tiếc mà phải đi cho được O bánh bèo nách với cái rọ bánh dẻo tay mới ăn. Bánh bèo nách ăn ngon để biết, không phải vì cái hình ảnh của O bánh bèo còn sót lại mà vì chiếc bánh của O đã đã mịn mà lại có xoáy. Chiếc bánh trông rất bắt mắt. Đó là dấu hiệu, là icon của dân sành bánh bèo nhà nghề.

Lưu ý thêm, bánh của O ngon là vì cái nhúng của bàn tay O khi lấy chiếc bánh của chày nhúng thì rá bánh ra, là vì cái trầu mình của O khi O sắp bánh trong cái đĩa nhúng với chiếc chèo tre trên tay, hai ngón tay kẹp sát mũi chèo để nhúng chiếc, từng chiếc 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 chày bánh bèo mà dân Huế tinh nghề chày thì đã ví von với hoạt cảnh

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

Viết bởi Ban Quản Trị

Cả người yêu sinh lý, khác ba tiếng cười ba tiếng cười ra vẻ. Bàn tay O thoãn thoắt, ban nếm a mớ rỏi nhậy tôm hến trên đĩa bánh trắng khi bưng lên cho khách ăn.

Ăn chiếc bánh bèo natch đó cùng với lát thịt phay xào thơm với nộm cốm mơn, ai mà nỡ rời 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 - Đ. K. L. K.

