

Bánh cuốn n ch Ph Lý

Tác Giả: Saigonecho s u t m
Thứ Tư:, 17 Tháng 3 Năm 2010 04:19

Vùng quê chiêm trũng Hà Nam là đ t thu n nông nên nh ng món quà ngon nh t đ u làm t nông s n.

G n đây, nh ng ng i đã d ng ch n Ph Lý, Hà Nam hay nh c t i món ăn đ c bi t mà dân dã: bánh cuốn n ch nóng.



Bánh cuốn n ch .

Nh ng ng i ph n quê tôi m i quen tay thêm n c sao cho v a, đ b t không loãng ho c đ c quá.

Bánh cuốn chả Phở Lý

Tác Giả: Saigonecho s&u t&m
Thứ Tư, 17 Tháng 3 Năm 2010 04:19

Đò tráng bánh cuốn, trên bếp đốt nóng sôi nghi ngút, miếng nôi đốt v&a khít ch&c khuôn tráng bánh b&ng v&i th&t căng. Đ&ng c& tráng bánh ch& là ch&c gáo tròn xinh đ& mức b&t và m&t thanh tre c&t v&t th&t m&ng. Ng& i tráng bánh gi&i tay thoăn tho&t mức b&t đ& vào khuôn, nhanh tay dùng gáo láng b&t th&t m&ng r&i đ&y n&p l&i. H&i n&c nóng b&c lên làm b&t chín. Lát sau m& n&p ra, bánh đã chín trong, m&t tay dùng thanh tre m&ng lu&n xu&ng l&y bánh ra kh&i khuôn, tay kia đ& t&p m& b&t m&i.

Nói đ&n gi&n v&y và xem ng& i làm nhanh thoăn tho&t th&t thích m&t, nh&ng n&u b&t tay vào làm th& thì không đ& tí nào. Bánh l&y ra ph&i không rách, không b& x&p d&m l&i. R&i t&ng ch&c bánh m&ng tang, tr&ng mu&t óng & đ&c x&p l&n l&t lên thành t&p trong thúng đ&y v& bu&m theo các m& các ch& ra ch&.

Bánh cuốn Phở Lý đ&c ăn v&i ch& n&ng. Ch& đ&c làm t& th&t heo. Nh&ng con heo nuôi chu&ng nhà cho miếng th&t ba ch&, th&t n&c th&n m&m và khi n&ng lên th&t th&m ng&t đ&m đà. Th&t thái miếng v&a, &p n&c m&m ngon, tiêu, hành t&i khô, chút xíu đ&ng và chút mè tr&ng.

Nh&ng ch&c k&p th&t đ& n&ng ch& đ&c ch& b&ng tre còn t& i đ& khi n&ng không b& cháy. Và tôi c&m th&y ch&t n&c t& trong tre t& i ti&t ra trên l&a than hoa h&ng r&c ng&m vào nh&ng s&i th&t, làm cho miếng ch& thêm ngon ng&t đ&c bi&t. Nh&ng g&p th&t xèo xèo trên b&p than hoa, vàng ru&m, đ&y mùi th&m vô cùng h&p đ&n.

Bánh cuốn ch& không th& hoàn h&o n&u không nói đ&n n&c ch&m. Món n&c ch&m pha đ& v& m&n ng&t chua cay nh&, r&c vào chút tiêu, kèm theo nh&ng miếng đ&a góp làm t& đ& xanh trong, cà r&t đ& t& i.

Ngày cu&i năm v& quê, tôi thích theo m& vào ch& B&u - Phở Lý. Kéo ch&c gh& con ra ng&i tr&c m&t hàng bánh cuốn ch&, tôi thích thú ch& và ng&m nghĩa đôi bàn tay cô bán hàng m&n mà đơn đ&, tho&n tho&t khéo léo g& t&ng l&p bánh tr&ng m&ng, r&c vào chút hành khô phi vàng th&m, cuốn thành t&ng ch&c bánh xinh xinh r&i c&t ra đĩa thành miếng v&a ăn.

Cô nh&c nh&ng g&p th&t n&ng nóng h&i ra kh&i b&p than đ&, g& t&ng miếng ch& sém vàng còn xèo xèo m& th& vào chén n&c ch&m n&i nh&ng miếng đ&a góp xanh đ& t& i giòn. Bên c&nh là đĩa rau th&m xanh ng&t th&t t& i. Bánh cuốn đ&o đ&m đà, ch& n&ng th&m n&c, đ&a góp chua giòn, rau th&t th&m...

Bánh cuốn chảo Phở Lý

Tác Giả: Saigonecho s&u t&m
Thứ Tư, 17 Tháng 3 Năm 2010 04:19

Và đ&c bi&t là n&c ch&m đ&c đun &m nóng! Chuy&n “hâm n&c m&m” ngày x&a là chuy&n c&i, nh&ng chính món n&c ch&m nóng đã góp ph&n làm cho món bánh cuốn chảo c&a Ph& Lý mang h&ng v& th&t đ&c bi&t. Trong ti&t tr&i lành l&nh, làn khói n&ng th&t xanh m&, ti&ng xèo xèo trên b&p than, ti&ng lao xao ch& quê... món bánh cuốn chảo thành n&i ám &nh không th& quên...

N&u m&t bu&i sáng nào b&n trên đ&ng t& B&c vào Nam, qua Hà N&i kho&ng g&n 60km là đ&n lúc ăn sáng đ&c r&i. B&n đ&ng chân Ph& Lý, ghé nh&ng hàng bánh cuốn chảo nóng, ch&c ch&n s& không đ& quên...