

Trảng Bàng có bánh tráng phơi sương

Dù khách đến Tây Ninh không ai không dừng chân ở thị trấn, ghé vào thưởng thức các món ăn đã nổi danh trên đất Trảng Bàng: một phần bánh tráng phơi sương cuộn rau, dưa, thịt luộc.

Trảng Bàng là miền đất với dân cư sinh sống lâu đời nhất tỉnh Tây Ninh. Ngày nay, dù làng xưa đã trở thành đô thị đông vui, dân cư Trảng Bàng vẫn còn giữ được những món ăn dân dã xa xưa, đặc biệt nhất vẫn là bánh tráng phơi sương.

Bột gạo làm bánh tráng phơi sương phải là bột gạo tẻ đặc biệt. Đầu tiên, vo sạch gạo rồi xay thành bột nước. Hòa thêm muối, rồi tráng hai lớp mỏng trên hơi nước sôi. Bánh chín trải ra vỉ tre phơi, chỉ một ngày nắng tốt là được.

Công đoạn tiếp theo là nướng bánh. Lò nướng giống như chiếc nồi to chứa vỏ đậu phộng riu riu cháy ở bên trong. Bánh tráng nướng nở xốp đều nhưng vẫn giữ nguyên màu giấy trắng. Nướng xong, người ta đem bánh tráng phơi sương vào khoảng từ mờ sáng hoặc vào ban đêm. Nếu nhiều sương chỉ cần phơi mười lăm phút. Phơi xong, đem bọc kín trong lá chuối tươi để giữ cho bánh được mềm, xốp.

Đĩa thịt heo ba chỉ ở đây được luộc rất khéo. Thịt ngon luộc trong nước lạnh đun sôi dần. Khi chín tới vớt thịt ra ngay, và lại thả vào thau nước sôi nguội để “trung hòa” rồi xắt lát mỏng bày lên đĩa. Xếp bánh tráng gấp làm đôi, mềm xốp như khăn giấy. Khi ăn mới mở ra tùy theo ý thích mà không cần nhúng nước. Giá sống trắng, dưa leo xanh xắt miếng dài, đồ chua củ kiệu, mỗi thứ một đĩa, chén nước mắm chua ngọt vừa độ, óng ánh trắng đỏ sọc củ sắn, cà rốt. Thêm một chén nhỏ tiêu bột xay.

Cuối cùng là mâm rau sống, cứ như vừa được hái từ trên cây xuống. Mâm rau tươi đã làm nên món bánh tráng phơi sương gần như “độc nhất vô nhị” của Trảng Bàng. Rau thơm ở trong vườn có húng lủi, cần nước, tía tô, diếp cá, hẹ, ngò, rau vị. Các loại rau, lá non mọc hoang dại ở trên rừng hoặc bên những bờ sông, rạch, suối hoang vu gồm lá cóc, trâm ổi, lá nhái, lá lựu, đọt vừng, đọt kim cang, đọt lá xộp, quế. Tính ra trong rổ rau phải có đến hơn ba chục thứ rau thơm và lá

non các loại.

Khi ăn, người ta bóc ra một tấm bánh tráng, đặt lên đĩa rồi mới lần lượt xếp vào từng loại rau, dưa, giá mình ưa thích. Thêm vào một hai miếng thịt rồi cuộn tròn lại, vừa với miệng ăn. Nước mắm chuyển ra chén nhỏ rồi cầm lên để chấm.

Bánh tráng phơi sương Trảng Bàng có từ khi nào không ai còn nhớ, nhưng có lẽ phải có sau món bánh canh. Vì

thế, dù bánh tráng phơi sương đã trở thành món chủ lực nhưng người ta vẫn giữ nguyên tên gọi là những “tiệm bánh canh”. Danh tiếng ấy cũng đã đưa bánh canh, bánh tráng Trảng Bàng đến tận các miền xa xôi ngoài tỉnh.

HOÀNG THANH BÌNH
TRUNG TÂM ĐÀO TẠO - HỘI SỞ



Nguyên liệu:

- 300g thịt đùi lợn hoặc thịt ba chỉ
- 1 xấp bánh tráng phơi sương
- Rau các loại để ăn kèm gồm: lá cóc, lá trâm ổi, lá soi nhái, lá lựu, đọt vừng, đọt lá xộp, lá búa, lá mặt trăng, lá sao nhái, lá ô dước, lá sắn dẻ, lá quế vị
- 10g củ kiệu, 10g cà rốt, 10g củ cải ngâm chua ngọt
- 10g giá sống
- 1 quả dưa leo, xắt miếng dài
- 1 quả dưa tươi

Gia vị làm nước chấm:

Nước mắm ngon, đường, chanh, ớt băm, 4 muỗng súp nước dừa tươi.

Thực hiện:

1. Cho nước dừa vào nồi đun sôi, cho thịt vào luộc vừa chín.
2. Lấy thịt ra, xả với nước lạnh, sau đó thái miếng dày vừa ăn.

Làm nước chấm:

Pha 2 muỗng súp nước mắm ngon, 1 muỗng súp đường, cho 2 muỗng súp nước cốt chanh, 1 muỗng cà phê ớt băm và 4 muỗng súp nước dừa tươi để tạo thành hỗn hợp nước chấm có đủ vị chua, cay, mặn, ngọt...

Cách ăn:

Trải bánh tráng phơi sương ra, xếp thịt, rau, đồ chua, dưa leo lên trên, cuộn lại. Dùng kèm với nước mắm chua ngọt.