

Đề bài: Thuyết minh về một món ăn

Thuyết minh

Trong các món bánh mặn của Nam bộ, bánh xèo là món phổ biến, được người ăn ưa thích nhất.

Ăn bánh xèo có đông người mới vui vì khi làm bánh phải qua nhiều công đoạn nên cần nhiều người. Người ta phân công nhau bằng những câu vè vui vẻ như: “Người nào xấu xấu xay bột, lật hành. Người nào lanh lanh băm nhân, dò bánh...”

Muốn cho bánh ngon phải chịu khó, chịu cực một chút. Bột bánh là phần quan trọng nhất, bánh có ngon hay không là ở khâu này. Dân nông thôn không chịu loại bột gạo bịch sẵn, bày bán ở chợ vì đó là gạo dơ ngâm nước cho bã ra nhiều nước rồi gạn lấy bột nên chất bột bị chua và lạt, không còn bổ dưỡng, thơm ngon.

Muốn cho bột bánh xèo ngon phải là loại gạo thơm, gạo mới, ngâm trong một buổi hoặc một đêm rồi đem xay nhuyễn. Ngày nay có bột bánh xèo pha chế sẵn cũng tiện dụng nhưng phải trộn thêm theo công thức, một bịch bột bánh xèo pha thêm một bịch bột chiên giòn hoặc bột bắp và nước cốt dừa thì bánh mới béo giòn.

Dùng bột gạo tươi thì sau khi lược bột xong, pha thêm một bịch bột chiên giòn, nước cốt dừa, đường, muối sao cho độ béo ngọt theo khẩu vị người ăn, bỏ thêm hành lá xắt nhỏ, bột nghệ, trứng gà đánh nhuyễn. Người Nam bộ rất thích nước cốt dừa nên pha đậm đặc càng ngon (mà vị béo của nước cốt dừa không có vị béo nào sánh kịp), bánh khi chín có nước cốt dừa rất dễ lấy ra.

Nhân bánh muốn ngon phải có nấm rơm, nấm hương, nấm kim chi hay nấm đông cô, tôm hoặc tép, thịt gà hay thịt vịt băm nhuyễn, giá sống và củ sắn, có người còn bỏ cá cơm dừa xắt sợi, hoặc đậu xanh nấu chín, nhưng hai loại này làm cho dễ ngán không ăn được nhiều. Nấm làm nhân bánh có thể thay đổi theo từng mùa. Mùa nấm rơm thì làm nấm rơm, không có nấm rơm thì hái nấm mèo trên các cây so đũa hoặc mùa mưa thì có bông điên điển...

Rau sống và nước mắm là những thành phần quan trọng làm cho bánh thêm ngon. Rau sống phải có đủ họ tộc như: diếp cá, xà lách, tần ô, húng cây, húng lủi, quế không được thiếu lá cách và cải bẹ xanh (loại cải thân nhỏ). Chén nước mắm nêm nêm cho đủ độ mặn, ngọt, chua, có màu đỏ của ớt, màu vàng của nước mắm, màu xanh của xoài sống băm nhuyễn và màu đỏ trắng của dưa của cải.

Khi tất cả vật liệu đã sẵn sàng thì người đổ bánh mới bắt đầu nổi lửa. Nếu lượng người ăn đông phải đổ hai chảo mới kịp đãi khách, ở miền quê, các bà nội trợ đổ bánh bằng chảo gang hay chảo bằng vỏ trái bom cắt ra, ở thành phố có loại chảo không dính tương đối tiện lợi. Khi chảo thật nóng thì đổ thử một vài cái xem mùi vị và độ đặc lỏng của bột vừa hay chưa, sau đó mới đổ thật sự.

Lấy miếng mỡ heo cắt hình vuông khoảng 3 cm đảo qua chảo một lượt, bỏ tép hoặc tôm và thịt ba rọi xắt sợi nhỏ vào chảo, đảo cho đỏ lên hồng lên, tiếp đó đổ một vá hột lên chảo nghe xèo xèo rồi tráng đều cho tròn cái bánh mới khéo, lần lượt bỏ nấm, thịt gà, giá, củ sắn và đậu nấp lại. Hai phút sau, giở nắp ra, tiếp tục "dần trên lửa" Bánh chín có màu vàng như mặt trăng rằm. Trên đó, màu đỏ của tôm, màu xanh của hành, màu nâu hoặc trắng của nấm. mùi thơm dậy của nước dừa và hột gà khiến cho chiếc bánh hấp dẫn đặc biệt. Bánh được xếp lại theo hình rẽ quạt, nóng hôi hổi trên chiếc mâm lót lá chuối hay trên chiếc đĩa sứ trắng ngà.

Ăn bánh xèo nên dùng tay, không cần đũa nĩa gì cả. Dùng tay để cuốn bánh cho gọn và cảm nhận được độ nóng ấm của bánh mới thấy ngon miệng. Ăn bánh nên uống với nước trà nóng hoặc với bia, rượu mới tiêu được mỡ dầu. Vừa ăn vừa đàm đạo chuyện trò, lúc đói bụng có người dám ăn cả chục bánh, có người ăn trừ cơm cả ngày.

Ở Huế cũng có loại bánh tương tự nhưng bánh nhỏ hơn, độ giòn và vị béo kém hơn, có lẽ họ không thích nước cốt dừa như người Nam bộ. Thành phố Hồ Chí Minh có những con đường bày bán bánh xèo sát ngay đại lộ. Một vài địa điểm có tiếng như bánh xèo A Phủ, Đình Công Tráng với giá từ hai chục ngàn đồng đến ba, bốn chục ngàn đồng một bánh nhưng bánh của các nơi này dùng quá nhiều thịt, mỡ nên ăn không được nhiều.

Màu sắc đẹp, mùi vị hấp dẫn, chất dinh dưỡng cao, bánh xèo là món bánh độc đáo, đậm đà hương vị Nam bộ.