

BÁNH GHE PHỐ HỘI

Phố cổ Hội An - khu phố hấp dẫn khách du lịch với nhiều món ẩm thực nổi tiếng không chỉ trong nước mà còn cả thế giới. Với Hội An, ẩm thực luôn đa dạng, phong phú bởi lẽ có rất nhiều loại món ăn ngon, nhiều hương vị, màu sắc khác nhau và cả những điều gọi là “*rất riêng*”. Mọi thứ tưởng chừng là khác, là riêng, là xa lạ với nhau nhưng lại hoà quyện, đó chính là sự hoà quyện trong văn hóa ẩm thực giữa các nguyên liệu thơm ngon chất lượng có mặt ngay trên miền đất phố Hội và tâm lòng của người chế biến. Tất cả đã đem lại nhiều cảm xúc sâu lắng trong lòng thực khách.

Biển Cửa Đại, biển An Bàng và biển đảo Cù Lao Chàm là những địa điểm du lịch rất hấp dẫn du khách khi đến với Hội An vào mùa hè nắng gió. Biển không chỉ đem lại sự tươi mát, trong lành, sảng khoái mà biển còn mang lại nguồn lợi thủy hải sản vô cùng phong phú và có giá trị giúp phát triển kinh tế cho người dân phố Hội. Một trong những loài hải sản được xem là có vị thứ quan trọng với giá trị và chất lượng cao trong số các loài thủy hải sản nơi đây chính là ghe. Ghe có nhiều loại như ghe đỏ, ghe ba chấm, ghe xanh... nhưng ghe ngon, nhiều thịt và bổ dưỡng hơn trong số đó vẫn là ghe xanh. Ghe không chỉ để hấp, rang me hay nướng trong nhà hàng, khách sạn mà còn có

mặt tại những không gian bình dị và đặc biệt hơn là ghe còn dùng để làm bánh - đó chính là món bánh ghe.

Mỗi khi chiều về, những hàng bán bánh ghe lại xuất hiện dọc quanh bờ biển Cửa Đại, biển An Bàng hay cả những ngã phố Bạch Đằng, Trần Phú, Hai Bà Trưng... Những hàng bánh thơm ngon, hấp dẫn này đã trở thành điểm hẹn của người dân nơi đây và cả khách du lịch khi đến với Hội An.

Vì là hàng bán di động nên hàng bánh ghe trông khá đơn giản, chỉ là chiếc xe đẩy với cái chảo thật to dùng để chiên bánh, khoảng chừng hai, ba cái vỉ đặt trên chảo dùng để đặt bánh sau khi chiên cho ráo dầu và một vài vật dụng nhỏ phụ trợ. Tất cả đều được xếp gọn gàng trên chiếc xe đẩy. Chỉ thế thôi. Vậy mà khách lúc nào cũng đông đúc. Bánh ghe thường không được bày bán một mình mà bán kèm với các loại



Bánh ghe

bánh không kém phần thơm ngon khác như bánh tiêu, bánh chuối, bánh mì

chả..., bởi vì điểm chung ở đây là đều được chiên từ chảo dầu lớn ấy.

Những người bán bánh gẹ cho rằng, gẹ thì biển nào cũng có nhưng bánh gẹ Hội An ngon là do người Hội An biết cách chọn gẹ. Như ở trên đã có nhắc đến, gẹ có nhiều loại nhưng gẹ xanh vẫn là ngon và bổ dưỡng nhất trong họ hàng nhà gẹ, thế nên người Hội An thường chọn loại gẹ này để chế biến món bánh truyền thống của xứ biển quê mình để giới thiệu với du khách. Tuy nhiên, vì chất lượng cao nên loài gẹ xanh có giá thành mua vào cao hơn những loại gẹ còn lại nên đôi khi người dân thường mua thêm gẹ ba chám để làm bánh, loại gẹ này cũng thơm ngon không kém. Bên cạnh đó, điều quan trọng hơn hết là gẹ phải còn tươi và tốt hơn hết là gẹ mới được đánh bắt trong khu vực biển An Bàng, Cửa Đại hay ở biển đảo Cù Lao Chàm. Những con gẹ thật chắc, bám vào yếm không lún được người dân chọn mua đem về làm sạch bằng cách tách mai, lột bỏ yếm và phần trứng bám trên yếm nếu có, rửa thật sạch phần thân gẹ, tiếp tục dùng chiếc muỗng nhỏ cạo giữ lại lớp gạch còn bám trong mai, cuối cùng cho hỗn hợp thân gẹ và phần gạch giữ lại vào nồi, rắc chút bột nêm, bỏ thêm sả, gừng trộn lên thật đều cho thấm gia vị. Để làm nên chiếc bánh gẹ đặc trưng, hấp dẫn nơi phố Hội thì một nguyên liệu rất quan trọng nữa chính là bột chiên. Bột chiên bánh gẹ là sự pha lẫn và hoà quyện giữa bột bắp và bột gạo. Hai loại bột này được bàn tay khéo léo và cần mẫn của người dân phố Hội trộn và gia vị theo tỉ lệ phù hợp. Sau

khi đã trộn đều gia vị, công đoạn tiếp theo là cho ít nước vào một cái bát, đổ hỗn hợp bột vào bát với lượng vừa phải, đánh đều tay cho đến khi bột thật nhuyễn và mịn ra không còn vón cục.

Khâu chiên bánh gẹ cũng khá đơn giản nhưng cũng cần sự khéo léo của người chiên bánh. Khi chảo dầu sôi đều cũng là lúc bắt đầu chiên bánh, chủ quán chỉ cần đặt con gẹ đã thấm gia vị vào bát bột chiên, nhẹ nhàng lăn gẹ sao cho toàn bộ con gẹ được bao phủ bởi bột và nhanh tay thả gẹ đã tẩm bột vào chảo dầu. Chiên gẹ theo từng mẻ, mỗi mẻ chiên trong khoảng bốn, năm phút rồi lật lại để chiên mặt còn lại, thấy bánh chuyển sang màu vàng là được. Tiếp đó chủ hàng vớt bánh và sắp xếp lên những chiếc vỉ được ngay trên miệng chảo để bánh được ráo dầu.

Cùng là bánh gẹ, cùng được bán với mức giá như nhau, thế mà cũng có sự khác biệt, đó là ở chỗ tùy theo kích thước gẹ lớn nhỏ khác nhau mà bánh gẹ chiên lên có thể có một con, hai con hay bốn con đầu mặt nhau trông rất vuông vắn. Thường thì bánh có gẹ nhỏ sẽ mềm hơn, dễ ăn hơn nhưng lại ít ngọt và nhiều thịt bằng bánh có gẹ lớn. Tùy theo sở thích mà thực khách lựa chọn chiếc bánh gẹ thơm ngon cho mình.

Khi chủ hàng đưa bánh ra mời khách, còn nhanh tay rắc thêm lên mặt bánh một ít tương ớt theo khẩu vị của từng du khách. Không chỉ thơm ngon, giàu dinh dưỡng với hàm lượng canxi từ gẹ, đậm từ bột mà bánh gẹ còn khá tiện lợi, hợp túi tiền. Bánh gẹ vừa

có thể ăn tại chỗ, vừa có thể mua về nhà hay làm quà cho bạn. Vì thế không riêng gì người dân phố Hội, nhiều du khách phương xa mỗi khi đi ngang hàng bánh cũng bị níu chân lại bởi những chiếc bánh gẹ vàng ruộm thơm nồng và đậm đà hương vị này.

Món bánh gẹ không chỉ tạo thêm sự phong phú cho ẩm thực nơi phố Hội mà còn đem lại cho du khách thập phương một kỷ niệm để nhớ, để thương khi đến với Hội An♥



Cầu Cửa Đại