

BÁNH DA LỌN Ở HỘI AN

Hội An phố cổ tôi yêu

Lắm món ăn vặt, được nhiều người mê.

Thật vậy, khi nhắc đến Phố cổ Hội An ngoài vẻ đẹp lung linh, huyền ảo và không gian yên tĩnh, ấm áp của nó du khách còn nhớ ngay đến những món ăn vặt. Tuy nhỏ nhưng những món ăn vặt này đã góp phần làm tôn thêm vẻ quyến rũ, hấp dẫn du khách khi đặt chân đến đây.

Với Hội An “*Ấm thực*” luôn là một chủ đề đa màu sắc và mang đặc trưng riêng khiến thực khách đã một lần đặt chân đến đây phải nhung nhớ, vấn vương, hứa hẹn sẽ đến đây nhiều hơn. Nổi tiếng với rất nhiều món ăn vặt vỉa hè như: bánh đậu xanh, bánh xoài, tàu phớ, xí mại, chè, bánh đập,... và “*bánh da lợn*” là một trong những loại bánh được ưa thích nhiều nhất. Nhìn những chiếc bánh xinh xinh với màu sắc nhẹ nhàng quyến rũ trông như một tác phẩm nghệ thuật, hễ ai cũng cảm nhận được “*bánh da lợn*” ở Hội An mang nét đặc trưng riêng không giống với những chiếc bánh da lợn ở nơi khác về nguyên liệu, cách làm cũng như cách trang trí. Bởi thế mà cái tên bánh da lợn từ lâu đã được rất nhiều du khách trong và ngoài nước biết đến, không những thưởng thức

tại chỗ mà còn mua về làm quà cho bạn bè, người thân.

Nguyên liệu làm bánh da lợn gồm: bột nếp, lá dứa, nước cốt dừa, nước ép trái cây thơm, nước ép cam, đường và khuôn hấp bánh.

Để làm ra được những chiếc bánh thơm ngon đầy màu sắc hấp dẫn, người làm phải biết chọn loại nếp mới thơm ngon nhất, hạt to, tròn, chắc thì mặt bánh mới láng mượt. Nước trái cây được ép từ trái cây tươi hoặc mua nước ép pha sẵn; lá dứa phải tươi thì màu mới đẹp, dứa phải lấy trái còn tươi thì nước cốt làm bánh mới thơm và béo. Sau khi chuẩn bị đầy đủ nguyên liệu thì bắt tay vào công đoạn làm bánh. Đầu tiên, người ta xay bột nếp, chuẩn bị nước ép thơm, nước ép cam; tiếp đến là vắt nước cốt dừa để riêng, lá dứa xay nhuyễn với nước dứa rồi lọc ra lấy màu xanh tự nhiên và tạo mùi vị thơm ngon hấp dẫn. Sau đó người ta chia bột nếp thành bốn phần bằng nhau, một phần trộn với hỗn hợp nước ép dứa (*thơm*), một phần trộn với hỗn hợp nước ép cam, phần tiếp theo trộn với hỗn hợp nước ép lá dứa, phần còn lại trộn với nước cốt dừa. Mỗi phần cho thêm ít đường cùng với nước cốt dừa và khuấy đều tay đến khi các hỗn hợp hòa tan thì ta chuẩn bị đến công đoạn tiếp theo.

Công đoạn hấp bánh “bánh da lợn”, trước khi cho hỗn hợp bột vào khuôn, người thợ bắt khuôn lên bếp và cho một ít dầu ăn vào lòng khuôn tráng cho đều, đổ một lớp bột nước cốt dừa chừng 2cm vào khuôn để chừng 5-



7 phút. Khi lớp bánh đầu tiên đã chín, đổ lớp bột nước ép cam lên trên, hấp đến khi mặt bánh cứng lại, ta tiếp tục đổ lớp bột nước ép thơm đợi mặt bánh chín ta lại tiếp tục đổ lớp bột lá dứa lên trên cùng. Đổ từng lớp, từng lớp bột đều nhau và hấp đến khi ta dùng tăm xăm vào nhấc chiếc bánh lên mà không bị dính là bánh đã chín. Để bánh thật nguội mới lấy bánh ra khỏi khuôn. Tạo hình dáng cho chiếc bánh bằng những khuôn hình trái tim hay những khuôn hình ngộ nghĩnh đáng yêu hoặc có thể dùng dao, sợi chỉ để cắt bánh thành từng miếng vuông vừa ăn.

Ngoài ra, người dân địa phương còn hấp bánh bằng nồi hấp không khuôn. Chỉ với một cái nồi lớn bọc lên trên là lớp vải mùng hoặc vải lưới, cho nước vào bên trong nồi đun sôi. Người thợ cũng đổ tương tự từng lớp hỗn hợp giống như công đoạn hấp bằng nồi hấp có khuôn. Khi bánh chín người ta cũng để nguội và dùng dao hoặc sợi chỉ

cắt bánh ra thành từng miếng vuông bằng nhau, sau đó đóng gói và đem bán. Nhìn chung bánh da lợn cũng là loại bánh không quá cầu kỳ như các loại bánh khác nhưng để bánh ngon và đẹp thì người thợ cũng có bí quyết riêng để tạo nên những chiếc bánh thơm dẻo mà không nơi nào có được.

Khi cắn miếng “bánh da lợn” vào miệng sẽ cảm nhận ngay được sự dai dai, vị thanh dịu thoang thoang mùi thơm của hương nếp mới, vị béo béo của nước cốt dừa, hương vị đặc trưng của lá dứa và mùi thơm từ nước ép thơm, cam. Khi ăn có thể gỡ từng lớp từng lớp một sẽ cảm nhận được rõ hơn từng hương vị thơm ngon của chiếc bánh. Không những hấp dẫn về hương vị màu sắc của bánh, mà giá của mỗi chiếc bánh cũng chỉ từ 2 - 5 ngàn đồng là du khách có thể tận hưởng được tất cả hương vị đặc biệt của hương đồng gió nội hòa quyện vào trong chiếc bánh. Có thể nói ai đã từng đặt chân đến Phố cổ

Hội An mà chưa một lần thưởng thức món “*bánh da lợn*” thì coi như đã bỏ qua một cơ hội tận hưởng ẩm thực hương đồng gió nội của Phố cổ Hội An.

Hiện nay, ở Hội An có rất nhiều quầy bán “*bánh da lợn*”, tuy nhỏ nhưng cũng thu hút nhiều du khách đến thưởng thức và mua về làm quà cho người thân, bạn bè. Với riêng những bạn nhỏ ở Phố

Hội, “*bánh da lợn*” là loại bánh được xếp hàng đầu trong danh mục món ăn ưa thích nhất. Cho dù thời gian có thể làm phai mờ đi nhiều thứ nhưng với cảm nhận cùng với sự quan sát những du khách khi đến đây luôn cầm trên tay những chiếc “*bánh da lợn*” đủ màu sắc để thưởng thức tin rằng ẩm thực Hội An sẽ mãi thơm hương và thấm sâu trong tâm thức của mỗi du khách♦