

Bánh cuốn Thanh Trì



Transmis par Lai Nhu Bang JJR 63

Conséquence d'un débat passionné autour de et sur ce plat (des dizaines de courriels) sur Internet au sein d' un groupe de JJR dont Vinh Tùng, Ng. Phu Son, Đỗ Tuong Phuoc, Lai Nhu Bang, Tony Ducoutumany, Ng. Vy Thuy, Maurice Dejean, Ng. Phuc Nguyên, Jacques Péquignet, Ng. Cao Duc, etc.

Đã quen ăn bánh cuốn ở Hà Nội, nếu ta đi ăn bánh cuốn ở một nơi nào khác, sẽ thấy mình trở thành người khó tính từ lúc nào không biết nữa. Bởi vì dù có thiên vị hay không thì bánh cuốn Hà Nội, mà lại là bánh cuốn Thanh Trì thì không thể chê vào đâu được.

Người Hà Nội sành ăn nên ngay từ cái bánh cuốn cũng phải thật cầu kỳ chu đáo. Bột làm bánh phải làm từ thứ gạo ngon, thì bánh mới không nong, sắc bánh mới trắng. Tráng bánh phải thật mỏng, mỡ thoa phải đều tay cho mượt mặt bánh để khi ném vào thì thanh nhẹ, mát rượi. Phết nhân bánh cũng đòi hỏi sự khéo léo sao cho bánh không thô, nhân đều từng cái.



Du banh cuốn, mais pas de Thanh Tri !

Trong thúng, bánh được xếp thành từng lớp gối nhau trên những tàu lá chuối xanh màu ngọc thạch, sắc trắng pha những đốm nhân màu hồng sậm của thịt và màu nâu tươi của mộc nhĩ nổi bật lên một cách hiền lành. Khi ăn, bánh được bàn tay người bán nhẹ nhàng bóc từng lớp mỏng tang rồi cuộn lại, bày lơ là trên những chiếc đĩa khiêm nhường. Bánh thơm dịu, êm êm được dầm vào trong chén nước mắm nhỏ xíu xinh xắn rồi đưa lên miệng, ta sẽ thấy cả một sự kết hợp nhịp nhàng. Mùi thơm của bánh và nhân quyện lẫn cái vị chua cay mặn ngọt của nước chấm, lại thêm vài giọt tinh cà cuống nữa thì thật là tuyệt.

Với cách bán hàng như thế, chỉ một cái thúng đội trên đầu, các bà, các cô vùng Thanh Trì đi khắp các ngõ phố rao bán.

Người bán lại chiều khách và luôn sẵn sàng ngả thúng bánh xuống bên vỉa hè hay trong ngõ phố cho mấy bác xích lô, mấy chị bán hàng ăn. Bán như thế, ăn như thế, nhưng ngon, thật ngon và không lẫn với bất cứ thứ bánh cuốn nào.

Xưa khi ăn bánh cuốn người ta thường thêm vài miếng đậu rán thật nóng, thật phồng. Tuy nhiên ngày nay có thể do ăn bánh cuốn như thế thanh nhã quá nên người ta đã diêm vào một vài miếng chả rán hay thịt quay ba chỉ giòn tan. Một thứ mềm mà thanh, một thứ thì nục nạc mà giòn, ngậy, béo tạo ra một mâu thuẫn nhưng cũng cho cái vị là lạ.



Préparation du banh cuốn à l'étal d'un marché



Echoppes de banh cuốn au Marché Bến Thành – Saigon

Bánh cuốn Hà Nội ngày nay có nhiều loại và đã trở thành món quà sáng rẻ mà ngon. Có loại ăn nguội, có loại ăn nóng, có loại có nhân thịt, có loại không nhân...mỗi thứ cho một khẩu vị riêng. Song người ta vẫn nhắc đến bánh cuốn Thanh Trì như một sản phẩm của nghệ thuật ẩm thực dân dã.

