



Huế bây giờ người ta thường chỉ uống theo thói quen và thói quen của khách ăn xa xôi mà quên mất những thức ăn truyền thống cho biết để ăn Huế. Họ quên cho khách ăn một đĩa vữa bánh bèo, vữa bánh nậm và bánh bèo tía cốm bèo một tên gọi không mấy gọi là bèo nậm tía cốm, thức ăn truyền thống hời hợt combo bát nháo. Ăn bánh Huế như vậy là không đúng theo văn hóa Huế. Ăn các thức bánh bèo, bánh nậm, bánh bèo tía cốm cũng phải biết cách ăn cho đúng mới ngon, mới có ý nghĩa. Ăn một thức riêng rồi mới thưởng thức cái thức ăn bánh, cái tài của người nấu.

Bánh bèo thơm ngon, phải có xoáy. Bánh nậm phải nếp và khi nấu phải không gãy hoặc không nát ra. Bánh bèo tía cốm phải trong, nhậy tôm thơm bên trong phải biết mùi và khi ăn phải vữa béo lại vữa thơm. Ba thức bánh Huế trong combo này lại dùng những chén khác nhau, làm sao có thể đi cùng với nhau trong combo bèo nậm tía cốm. Bánh bèo dùng những chén nhỏ, bánh nậm không cần dùng nước chén như bánh bèo tía cốm thì phải dùng những chén nhỏ mới ngon. Rồi lại là thức. Ăn bánh bèo Huế người ta có thể húp phần nước chén còn lại trong chén, cùng với nhậy tôm còn sót lại dưới đáy chén, không phải vì thức ăn như vậy mà ngon, mới thơm thía. Đây là chén ăn cho đúng điệu thì phải ăn bánh ngay trong chén chén để bánh bèo nóng, lúc đang nóng mới lấy ra thì lò hời. Chén đang nóng thì người ăn phải vữa ra ngoài khi lấy ra cho kịp giờ khác nên miếng chén thì người ăn có sốt có bõ. Cũng không sao. Chỉ cần bánh ăn trong chén sẽ ngon hơn vì thơm nước chén hơn. Rồi mới thì thức là sành điệu. Ăn xong miếng chén, người ta còn sắp chén chồng nhau rồi để chén để xem ai ăn nhiều ai ăn ít. Người ăn nhiều là người có sức đang lên, người ăn ít là người có thể chết đuối đuối, cô mô mà thêm lấy. Dân sành ăn thì người không ăn bánh bèo tí mà phải đi cho thức O bánh bèo nách với cái rọ bánh dẹt tay mới ăn. Bánh bèo nách ăn ngon thức ăn, không phải vì cái hời hợt của O bánh bèo còn sót lại mà vì chỉ cần bánh của O đã mềm mà lại có xoáy. Chỉ cần bánh trông rất bắt mắt. Đó là dấu hiệu, là icon của dân ăn bánh bèo nhà người.

Lại thêm, bánh của O ngon là vì cái nhậy nhàng của bàn tay O khi lấy chỉ cần bánh của chậy nhậy thì rá bánh ra, là vì cái trêu chọc của O khi O sắp bánh trong cái đĩa nhậy với chỉ cần chèo tre trên tay, hai ngón tay kẹp sát mũi chèo để nhậy thức ăn chỉ cần, thức ăn chỉ cần bánh xuống lòng đĩa. Rồi O phải. O phải cái cường lá chuối dài bèo gang tay với một đầu tõe ra trên đĩa bánh bèo sau khi nhúng vào chén nước. Đó là giai đoạn chậy bánh bèo mà dân Huế tinh nghịch mới thức đã ví von với hoạt cảnh

Bánh bèo Huế - Trung tâm ẩm thực Huế tại Buôn Ma Thuột

Viết bởi Ban Quản Trị

Thứ ba, 13 Tháng 6 2017 08:57 - Lần cập nhật cuối Thứ sáu, 16 Tháng 3 2018 17:41

cả người yêu sinh lý, khóc ba tiếng rồi ba tiếng rồi ra v. Bàn tay O thoăn thoắt, ban n m a móc rồi nh y tôm h ng trên đĩa bánh tr c khi b ng đ n cho khách ăn.

Ăn chỉ c bánh bèo nách đó cùng v i lát th t phay x t m ng ch m v i n c m m m n, ai mà n r i Huế cho đành !

Hãy đ n th ng th c Bánh bèo Huế t i:

BÚN BÒ HUẾ CỐ ĐÔ - TRUNG TÂM ẨM THỰC HUẾ T Ị BUÔN MA THUỐT t i đ a ch : 3/1A GI Ị PHÓNG - P. TÂN THÀNH - BUÔN MA THUỐT - Đ ẮK L ẮK.

