

Tây Ninh quê mình đẹp lạ m, có những ai chưa đến Tây Ninh, có dịp ghé qua 1 lần cho biết...



Những cái Việt Nam có “truyền thống” ăn bánh tráng. Nhưng em bé không biết bánh tráng là gì. Thấy ra thì nó đến gần lạ m, lấy gạo xay ra thành bột, dùng bột đó tráng trên mặt “cái khuôn” là tấm vải quỳ tròn trên miệng nồi nước đang sôi, khi bột chín thành bánh và mang ra nướng phơi khô...that's it, đó là bánh tráng.

Nói thì dễ nghe vậy, nhưng nhìn cách làm khó có thể tưởng tượng được cách làm bánh của nông dân ở thôn làng Việt Nam. Qua M, khi nghe “la-dô” quỳ cáo mặt lo ngại bánh ...(có cách làm gạo tráng) bột tráng hơi, nhưng bà nhưng...ngạc nhiên vì...bánh tráng, hay bánh bột nước không tráng bằng hơi...những cái không lạ tráng...những cái gì? Thì ra, ở M cái gì cũng vẫn minh, tiên nghi...cho nên có loại bột pha sẵn mang về nhà quỳ và nướng chèo...những “tráng” bánh xèo...thành bánh bột, bánh cuốn,...cho nên những cái ta mà có cái quỳ cáo “đẹp lạ m” là bánh bột tráng hơi. Ở Việt Nam làm gì có cái “bánh tráng ăn liền” như vậy chứ.



### Bánh tráng Tây Ninh

Má Năm “Trang Bàng” nói mặt hơi dài...làm con cháu há hốc miệng ra nghe quên nhai, quên nuốt. Bà kể về bánh tráng, và cảm thấy nhà quê cho lạ những nó nghe.

“Làm cái gì mà dòm tao như thế là là những cung trăng vậy bay?”

“Ăn đi các con. Ăn rồi má Năm kể chuyện cho nghe”

Bà đến cảm thấy cái bánh tráng...rồi bà kể “lạ m”

“Bánh tráng ở đâu tao không biết, nhưng ngon như thế, công phu như thế thật sự chứ có bánh tráng phơi sấy khô.”

Bà nói có cái lý của bà. Nhưng nói về bánh...thì Việt Nam có những loại bánh: Bánh in, bánh bột,

bánh củn, bành t m bì, bánh b t l c, bánh canh, bánh n , bánh thu n, bánh lá, bánh đ u xanh, bánh tét, bánh ch ng, bánh giò...bánh...bi t c man nào mà k ; ch có bánh tráng là đ u trăn, n i nào cũng có, và cũng bi t cách làm; tuy nhiên, m i mi n m i khác.

vùng đ ng b ng sông C u Long, nói đ n "bánh tráng M L ng, bánh ph ng S n Đ c" ai cũng bi t, đó là "đ c s n" c a mi t Gi ng Trôm, B n Tre. Đ c Hoà đ c coi là cái nôi bánh tráng c a t nh Long An, Ninh Thu n có m t làng chuyên làm ra m t lo i bánh tráng n i ti ng th m ngon, đó là làng An Th nh, xã An H i, vùng Hòa Đa Phú Yên ch bi n món th t heo lu c dùng bánh tráng củn v i rau s ng, Bánh tráng Đ i L c Qu ng Nam cũng n i ti ng kh p mi n...v.v. Nói thì nói nh v y, cách làm gi ng nhau, b t g o tráng trên mi ng v i trên n i n c đang sôi, dùng h i mà tráng bánh sau đó đem ph i n ng đ dành. Ch có Tr ng Bàng tráng cái bánh m i là k công đ c bi t.

N u b t xe đ t i Sài Gòn, nh ng chuy n xe mà bên hông xe có nh ng tên Tr ng Bàng, Gò Đ u, Tây Ninh... hành khách s đi đ n n i đó: Quê h ng c a món Bánh Canh Tr ng Bàng, Báng Tráng Ph i S ng. Đây là m t th tr n nh thu c t nh Tây Ninh-M t t nh mi n Đông Nam K . Tây Ninh c u i đ ng qu c l n m bên b Đông c a giồng Vàm C n c xanh leo o; nh ng, Tây Ninh "n ng cháy da ng i" và đ t r y, đ t tr ng – có nh ng đ a danh nh Tr ng Bàng, Tr ng L n, Tr ng S p.

Xe qua kh i Bà Đ i m, An S ng, Quang Trung, Hóc Môn, Su i C t, Su i Sâu...đ n ng ba v a heo là đ n th tr n Tr ng Bàng. Có cái tên Tr ng Bàng, ng i c c u đ đây k l i, vì n i đây là cánh đ ng m c nhi u bàng, m t lo i thân th o, h nhà cói, năng, lát...v t li u dùng làm bao cà ròn, đ m, nóp. Bây gi có l , n i y, đã không còn nhi u bàng?

C a ngõ vào t nh Tây Ninh b t đ u t Tr ng Bàng, cách Sài Gòn 50 cây s . Tr ng Bàng, vùng quê h ng n i ti ng v i món bánh canh và bánh tráng ph i s ng n i ti ng kh p đ t n c-Bánh Canh Tr ng Bàng. Ch có đ n đó m i th ng th c h t h ng v c a món bánh tráng mà không n i nào có th làm ngon h n đ c. Có th b n đã đi du l ch nhi u, ăn đ s n hào h i v , "ăn c m tàu nhà tây y gái Nh t". B n đ ng chiêm ng ng cái tháp Eiffel, ăn món beefsteak, u ng r u Bordeaux, ng m dòng Potomac, nhìn tháp Bút chì, t ng N Th n T Do, th ng th c món New York Steak...hay b t k món nào khác: V t T Xuyên, hùng chu ng, y n sào... xin đ n Tr ng Bàng m t l n đ ki m ch ng.

Đ u tiên ph i nói đ n cái nét đ c thù làm nên bánh tráng Tr ng Bàng-Bánh Canh Tr ng Bàng. Món bánh canh là do rau đ đây có h ng v đ c bi t...và cái bánh tráng hai l p đã n ng đ c ph i s ng m m và đ o, g o làm nên bánh cũng ch có Tr ng Bàng. Rau dùng đ ăn v i bánh canh ngoài các lo i nh đ t đnh lăng, lá trâm, đ t i, lá xoài, lá b a, rau l a, giá, h , gi p cá, rau th m, húng, qu , tía tô...c n ph i có 2 lo i rau "đ c s n" c a Tr ng Bàng là (Tai) V và C n N c...thi u hai v này thì bánh tráng hay bánh canh...ch còn xác nh ng m t cái h n, cũng gi ng nh ăn ch cá Thăng Long không có thì là, ăn h tíu M Tho quên rau c n và mi ng th t heo quay, ăn bê thui ch m t ng...tàu v y u...v.v.

Bánh Canh Tr ng Bàng: M t tô bánh canh nhi u hành lá, r c nhi u tiêu có thêm m t cái móng heo...bên c nh đó m t đũa rau s ng, m t đũa th t heo lu c, m t chén n c m pha s n v i đ chua c a c i, cà r t, và không th thi u bánh tráng n ng ph i s ng. Cái đ c đáo là ch đó; c nhìn tô canh ch a nh ng c ng bánh tr ng ng n, tr ng n n nà nh làn da con gái đ ng thì l p ló n hi n đ i l p hành lá x t hoa xanh biêng bi c, h t tiêu r i lao xao trên m t bánh và t t c n m bên c nh đũa rau m t mà và bánh tráng ph i s ng có màu tr ng ngà n nà là ta có th th y c c s ng tràn đ y trong đó.

# Tây Ninh Quê Minh Đ L m

T&#225;c Gi&#7843;: Lê Bình

Th&#7913; N&#259;m, 29 Th&#225;ng 12 N&#259;m 2011 08:39

---

