Gỏi Cuốn và Phở Việt Nam Lọt Top 30 Món Ăn Ngon Nhất Thế Giới, theo CNN

Bích Thuận sưu tầm

Trong danh sách "50 món ăn ngon nhất thế giới" theo khảo sát của CNN thì phở và gỏi cuốn của Việt Nam đã vinh dự lọt vào top 30.

Gỏi cuốn – món ăn dân dã được nhiều người ưa chuộng.

Gỏi cuốn của Việt Nam xếp hạng 30 trong danh sách với lời mô tả: *"Món ăn nhẹ này được làm từ thịt lợn, tôm, rau thơm, bún gạo và các thành phần khác được cuốn trong bánh tráng và ăn nguội. Thịt cùng sự tươi mát của rau thơm sẽ bùng nổ trong miệng bạn. Chấm vào nước sốt đậu phộng ngọt nhẹ của Việt Nam cực kỳ ngon sẽ làm bạn muốn ăn nhiều và nhiều hơn nữa".*

Phở Việt Nam nổi tiếng trong và ngoài nước

Phở Việt Nam đứng ở vị trí thứ 28 trong danh sách. *"Đây là món ăn dân tộc và được làm từ nước dùng, phở tươi, một số loại rau thơm và thịt gà hoặc thịt bò. Món ăn này còn vượt xa cả các thành phần làm nên nó – thơm, ngon và cân bằng hoàn hảo".*

Top 30 món ăn ngon nhất thế giới theo xếp hạng của CNN:

30. Gỏi cuốn – Việt Nam
29. Thịt bò Wagyu – Nhật Bản
28. Phở – Việt Nam
27. Lechon – Philippines
26. Fajitas – Mexico
25. Cua sốt bơ tỏi – Ấn Độ
24. Champ – Ireland
23. Lasagna – Italia
22. Poke – Mỹ
21. Bánh sừng bò – Pháp
20. Arepas – Venezuela
19. Bánh thỏ – Nam Phi
18. Shish kebab – Thổ Nhĩ Kỳ
17. Tôm hùm, toàn cầu
16. Bánh trứng – Bồ Đào Nha
15. Pierogi – Ba Lan
14. Donut – Mỹ
13. Bắp luộc, toàn cầu
12. Gà piri-piri – Mozambique
11. Rendang – Indonesia
10. Gà muamba – Gabon
9. Kem, toàn cầu
8. Tom yum goong – Thái Lan
7. Penang assam laksa – Malaysia
6. Hamburger – Đức
5. Vịt Bắc Kinh – Trung Quốc
4. Sushi – Nhật Bản
3. Sô cô la – Mexico
2. Pizza Neapolitan – Italy
1. Cà ri Massaman – Thái Lan

Bích Thuận

Bánh Ống Lá Dứa, Món Ăn Vặt Hấp Dẫn Của Miền Tây

Bích Thuận sưu tầm

Được làm từ bột gạo xay nhuyễn trộn với nước cốt dừa, lá dứa, đường, bánh ống là món ăn vặt quen thuộc ở nhiều tỉnh miền Tây như Trà Vinh, Sóc Trăng, Vĩnh Long…

(Ảnh qua Migola Travel)

Bánh ống có nguồn gốc từ người Khmer ở Sóc Trăng, Trà Vinh và ngày nay đã trở nên phổ biến khắp các tỉnh khác, bạn có thể dễ dàng tìm thấy món bánh dân dã này tại Sài Gòn và cả Hà Nội.

Gọi là bánh ống vì đơn giản là món bánh này được làm trong ống, ngày trước người ta sử dụng ống tre để làm khuôn bánh, ở giữa là que tre, một đầu được gắn miếng thiếc hình tròn để dùng khi hấp bánh. Thường thì một khuôn bánh sẽ có 4 ống đựng bánh, bên trong các ống là một que dài bên dưới có gắn một vòng nhỏ, que này dùng để lấy bánh ra sau khi bánh chín. Bánh chín nhờ vào hơi nước nóng bốc lên từ chiếc nồi nước lúc nào cũng sôi nghi ngút bên dưới.

Hiện nay để tiện lợi hơn, bánh ống đã được làm trong những ống bằng nhôm hoặc inox. Dù những ống tre đã được thay thế bằng những ống inox nhưng hình ảnh bánh ống lá dứa với que tre, ống tre luôn ở trong tim những thực khách đã từng gắn bó tuổi thơ với món bánh hấp dẫn này. Ngày nay ở Sài gòn thỉnh thoảng vẫn còn tìm được nơi bán bánh ống với khuôn ống tre ở khu vực Quận 5.

(Ảnh: Sky)

Mặc dù nguyên liệu làm bánh ống rất đơn giản, nhưng bí quyết để bánh ngon chính là bột làm bánh phải là loại gạo thơm dẻo, xay mịn và trộn với đường, nước cốt dừa sao cho không quá ngọt, hơi béo, vừa dẻo mà vừa xốp tơi.

(Ảnh qua Dulichtravinh)

Sau khi đã cho nguyên liệu vào khuôn và đặt khuôn lên nắp nồi, bên dưới là nồi nước sôi sung sục bốc khói nghi ngút. Bắt đầu mẻ bánh, người ta vốc nắm bột gạo vào trong lòng bàn tay hơi nắm lại, mấy ngón bàn tay kia đưa đẩy cho bột vào vừa ống. Ở giữa que tre vẫn ló lên, sau đó đậy nắp lại. Hai đến ba phút sau bột nở ra mùi thơm nghi ngút là bánh chín. Lúc này, người làm phải nhanh tay kéo que tre lên và rút bánh ra đặt lên lá chuối xanh, ở một số địa phương khác, người ta còn cho bánh lên bánh tráng.

Khi ăn, người ta rạch nhẹ một bên bánh và cho thêm dừa nạo, hoặc muối vừng rồi gói lại bằng lá chuối cho nhân khỏi vương ra. Cầm bánh ống trên tay, miếng lá chuối còn nóng hổi, cắn nhẹ miếng bánh mà cảm giác xốp xộp, vị béo của nước cốt dừa, thơm dẻo của hương gạo nếp. Có chỗ, người ta cho thêm muối mè, đậu phộng đâm nát, dừa non bào sợi lên mặt bánh. Khi chín, bánh có màu xanh mát của lá dứa cùng mùi thơm dịu mát phảng phất của dừa non.

Ăn bánh ngay khi còn nóng để cảm nhận hết vị ngọt thanh và béo ngậy của dừa, hương thơm của mè hòa quyện trong hương lá dứa thơm thơm và khi cắn vào miệng bạn sẽ cảm nhận được bánh rất mềm, xốp, tan trong miệng. Với những ai lần đầu thử bánh ống lá dứa thì chắc chắn bạn sẽ muốn ăn thêm cái thứ hai.

(Ảnh qua Foody)

Không quá cầu kỳ hay phô trương, với nguyên liệu đồng quê, hình dáng lạ mắt, đượm vẻ dân dã và mộc mạc nhưng bánh ống lá dứa cứ lặng lẽ đi vào trí nhớ của mỗi người con xa quê hay của những du khách một lần ghé qua như một cái tình nhẹ nhàng của người Khmer Nam bộ.

Mỗi cái bánh ống luôn gợi lên nhiều kỷ niệm đẹp, từ lúc còn cắp sách đến trường cho đến khi trưởng thành, vẫn không phai mờ trong ký ức.

Bích Thuận

HỌA BÀI "BÊN TRỜI BÊN NHAU"(*)

Anh ở nhà bạn với trăng sao,
Lòng nhuốm hoàng hôn gửi chốn nào…
Mây trắng khơi xanh trời tao ngộ,
Phút tương phùng, đợi vẫn còn đau…

Em chóng về Anh chưa bạc đầu,
Để dài năm tháng sống bên nhau,
Để còn kịp một mùa xuân hẹn,
Khỏi trả lời câu "Em ở đâu? "

Lê Phương Nguyên
5/1983

(*) **BÊN TRỜI BÊN NHAU**
Gửi Anh

Anh ở nhà buồn vui ra sao?
Gặp Em trong những giấc mơ nào?
Gió chiều có đủ làm Anh nhớ?
Có thấy tim mình bỗng nhói đau?

Là những khi Em đang vùi đầu,
Tìm trong áo cũ chút hương nhau,
Để nghe đầy ắp trong lòng những….
Em gọi Anh mà chẳng thấy đâu!!!

N. Đ. M.