

Bánh in Cò Cò

Tác Giả: Saigonecho s&#u t&#m

Thứ Bảy, 17 Tháng 1 Năm 2009 11:37

Một trong những món ăn bình dị, dân dã có hàng ng và r&#t riêng ở vùng Tây Nam Bộ là bánh in Cò Cò. Bánh in ở đâu ch&#ng có, vì nó dễ làm, ch&#ng đòi hỏi nguyên liệu đắt tiền, r&#t thích hợp khu và cả nhi&#u ng&#i, nó còn là kỉ niệm của lứa tuổi học trò khi dịp tết Trung thu và. Những đồ có đồ&#c những chiếc bánh in có hàng ng và thơm lừng hàng ng n&#p, d&#o x&#p, không dính, đồ lâu đồ&#c thì không ph&#i đồ, ch&# có bánh in Cò Cò (xã Ng&#c T&#, M&# Xuyên, Sóc Trăng) mới có những đồ&#c tính trên.

Bánh in Cò Cò ch&# dùng nguyên liệu chính là gạo n&#p mùa có thời gian sinh tr&#ng từ sáu tháng đến tám tháng. Tr&#c hạt gạo n&#p ph&#i rửa sạch ph&#i vài n&#ng rửa nhiều lần đem rang đồ&#i ng&#n lứa liu riu, đây là khâu quy&#t định chất lượng của chiếc bánh in Cò Cò mà không ai ch&# cho ai, ch&# b&#ng đôi tay thu&#n th&#c, đôi mắt nhìn từng hạt n&#p, b&#ng những bí quyết gia truyền của ng&#i dân Cò Cò đã tạo nên hàng ng và chiếc bánh in đồ&#c đắt. Nếu rang ch&#a thôi, khi xay hạt n&#p b&# không đồ&#u, đồ&# dính, chiếc bánh hay b&#, nếu rang già lứa thì n&#p sẽ mất hàng ng thơm, hay ng&# m&#&. Xay gạo n&#p rang xong, đồ&#ng cát lọc và t&#t nh&#t xay th&#t mịn cùng với đồ&#ng m&#ch nha (làm từ lúa n&#p) đánh quy&#n vào nhau tạo thành màu vàng tr&#ng óng ánh, rửa tr&#n và mè đã rang sẵn cùng với bột gạo n&#p xay tr&#n đồ&#u nhau cho chúng vào khuôn có sẵn, nén chặt lại, lật ng&#c chiếc khuôn, gõ nhẹ sẽ ra chiếc bánh in mịn mà tr&#ng phau, trông th&#t đẹp mắt rửa tiếp tục cho vào lò n&#ng lại.

Dù là chiếc bánh đồ&#ng quê, nguyên liệu sẵn có ở địa phương những bánh in Cò Cò r&#t có nhi&#u n&#t&#ng đồ&#i và khách ph&#ng xa đến Sóc Trăng. Bánh in Cò Cò ngày nay không chỉ tiêu thụ quanh vùng mà còn có bán trong các siêu thị, cửa hàng gi&#i thi&#u sẵn phẩm m&#m th&#c ở Sóc Trăng.

Nếu du khách có dịp đến Sóc Trăng, ngoài việc tham quan du lịch và tìm hiểu phong tục, tập quán của ng&#ng ba dân tộc: Kinh, Hoa, Khmer, khi rửa đồ&#t Sóc các b&#n đồ&#ng quên những chiếc bánh in Cò Cò.