

Thăm lãnh địa bánh tét miền Tây

Tác Giả: Phóng sá cáa Cát Táng/ Ngái Viát
Thứ Tư:, 10 Tháng 2 Năm 2010 13:35

Đón Tết, dù giàu dù nghèo, nhà nào ở miền Nam, thì thiêu cũng đều có một vài cặp bánh tét.



Lò bánh tét Hải Lý.

Trước kia, vì có chuồng bò nên bánh tét đi ra rôm rộ hơn như khắp nhà nhà. Nhưng nhiều năm trôi đi, công việc của các nhà nghề vui vẻ và ấm cúng ấy chỉ đi ra ở các cơ sở chuyên làm và bán loạithức ăn nhanh này.

Có thể nói, bánh tét là đặc sản ngày Tết của người miền Tây, nhưng nó chỉ làm nên “danh phận” cho hai địa phương khu vực này là Cần Thơ và Trà Vinh, khiến có những biệt ngữ “thèm” mua.

*** Bánh tét lá cẩm**

Thăm lãnh địa bánh tét miền Tây

Tác Giả: Phóng sá cáa Cát Táng/ Ngái Viát
Thứ Tư: 10 Tháng 2 Năm 2010 13:35



Thăm lãnh địa bánh tét miền Tây

Tác Giả: Phóng sác Cát Táng/ Ngái Viát
Thứ Tư:, 10 Tháng 2 Năm 2010 13:35



Bên trong của đòn bánh tét Hai Lý.

Lò Bình Minh do anh Lê Chí Nhật, 33 tuổi, đứng chân buôn bán. Anh cho biết lò hoạt động 12 năm, nhúng “rôm rốp” từ 4 năm nay. Bánh gói tại nhà, nếm sâu trong vũng nước, mang ra đây bán, mỗi ngày chong 250 đòn, bán tại chợ hoặc gọi cho mình ở các nơi: Cần Thơ, Sài Gòn, Vũng Tàu qua xe đò.

Được biết, ngoài gọi đi Bắc, còn cung ứng theo nhu cầu khách hàng các nước Đài Loan, Singapore, Hong Kong, Trung Quốc - nhúng nước không kiểm tra nghiêm ngặt về sinh an toàn thực phẩm - bán đứng hàng không. Bánh Bình Minh có hai loại: Loại nhúng đu đủ thơm ngọt và loại nhúng chuối đu đủ đen. Giá 15,000đ, 20,000đ, 25,000đ và 30,000đ/đòn.

Bánh Bình Minh được gói bằng nếp Thái Lan vỏ sách, đá ráo, xào mỡ và gia vị, không sử dụng nước cốt dừa hoặc dừa nạo. Nên, bánh có dẻo dẻo và thơm ngon.

Ngày 19 tháng 1 2010 (ngày 5 tháng Chạp), chợ “vô mùa bánh Tết” mà đã có hơn 1,200 đòn Bình Minh. Đó là tín hiệu tốt cho mùa bánh năm Canh Dần. Muốn xác định tình hình đi xuống ngày bánh Tết phải đến ngày 27, 28 Tết. Tết năm rồi, trong hai ngày này, Bình Minh hơn 800 đòn, 30 nhân công làm việc liên tục mới hoàn thành công việc.

Theo nhu cầu người, bánh tét Trà Cuôn nổi tiếng tại thị trường hiện “Hai Lý”. Mà Hai Lý (Mai Hoàng

Thăm lãnh đũa bánh tét miền Tây

Tác Giả: Phóng sác Cát Táng/ Ngái Viát
Thứ Tư,, 10 Tháng 2 Năm 2010 13:35

Lý) chá là mát cô bé bán bánh tét đáo cho hành khách khi xe đáo tái chá p Trà Cuôn đáng xuáng và đón khách. Tá 4 năm nay, khi tháng hiáu bánh tét Trà Cuôn nái đình nái đám, bánh tét Hai Lý đác báo, đài Viát Nam đáa tin, làm phóng sá, nên bánh tét Hai Lý luôn là đáa chá tìm ghé cáa bát cá khách bá hành nào.

Vái cái miáng đáo nhá náp rát, Hai Lý hián nay (42 tuái), cho biát mình hành nghá này tá khi còn nhá. Qua 30 năm “đác đáng gió bái”, đán nay Hai Lý có 3 căn nhà: Mát tái đám bánh bánh, mát ván và mát gán chá xã là nái gói và náu bánh - nhà nào cũng bá thá, đáng ná.

“Bánh tét Trà Cuôn - Hai Lý” đác gói báng náp sáp Long An - loái náp ngon. Cũng nhá các lò khác á đây, lò bánh Hai Lý không dùng lá cám nhuộm màu bánh mà dùng lá bángót tái đậm nát vát nác cát “áp” náp mát đám đá có màu xanh cám thách gái thám. Đó là màu xanh đác tráng cáa bánh tét hình nhá là cáa cá tánh Trà Vinh.

Nhán bánh hái ban sá chá là đáu má. Năm 1997 Hai Lý có sáng kián thêm thát, hát vát muái và cá tôm khô náa, khián đán bánh phong phú, háp đán hán. Mái đán có tráng láng 700gr, 800gr. Bánh náu trong thái gian 8 tiáng đáng há. Đác biát, bánh tét Trà Cuôn (và “toàn cái” Trà Vinh) đáu không cát dây nylon mà sá đáng giáy lát. Chính yáu tá “đám chát quá” đã thu hút khách tìm mua, nhát là Viát kiáu.

Hai Lý “khoe”: “Bánh tôi không cán đáa nên béo tá nhiên. Béo đáa ăn mau ngán. Bánh tôi không dùng bát ngát, chá sá đáng đáng vái sá láng rát ít, tái cán thiát”. Bánh đá đác 5 ngày. Náu đá trong tá lánh thì lâu hán, khi muán ăn chá cán đám bánh háp báng máy là tháng thác đáy đá háng vá ván có cáa bánh.

Mái ngày, Hai Lý bán khoáng 300 đán. Tát nhát thì khác. Tát năm ngoái, Hai Lý ác tính sá gói 3,000 đán theo “đán đát hàng” cáa khách, nháng tái ngày 27, 28 Tát đã nhán đác 5,000 đán. Còn năm nay Hai Lý không dám ác đoán, mà sá 10 nhân công ngày tháng đã tăng đán lên 100 nhân công, sán sàng cho mùa bánh Tát Canh Đán.