



Ghiền bánh mì Nha Trang

ANH THÁI

1. Vốn có “tâm hồn ăn uống” nên hồi mới chân ướt chân ráo đến Nha Trang, tôi đã rú ngay cô bạn là dân Nha Trang gốc đất di thường thức các đặc sản của thành phố biển. Nghe bạn giới thiệu về bánh mì, ban đầu tôi hơi ngạc nhiên. Nhưng rồi tôi đã “phải lòng” bánh mì Nha Trang bởi hương vị đặc trưng chỉ có ở phố biển.

2. Bánh mì theo chân người Pháp vào Việt Nam từ những năm đầu thế kỷ XIX, từng được xem là món ăn dành cho người giàu. Nhưng dần dà, người Việt đã biến tấu thành món ăn bình dân, thân thuộc với nhiều người. Ở mỗi vùng, miền, bánh mì lại được chế biến theo gu riêng. Cũng làm từ bột mì rồi cho vào lò nướng, nhưng cái riêng của bánh mì Nha Trang là lớp vỏ thì vàng rộm, đặc biệt hai đầu giòn tan nhưng không hề cứng, còn bên trong lại xốp mềm, đặc ruột, không dính. Có lẽ vì thế nên ăn bánh mì Nha Trang, dù không kẹp nhân mà chỉ cần chấm chút mật ong, sữa, xì dầu... cũng ngon đến lạ. Tùy theo sở thích, bạn có thể chọn bánh mì kẹp với thịt nguội, thịt heo quay, chả giò, chả cá, cá hộp, chả bông, pa tê, xiu mại, trứng, bơ, rau các loại (dưa chuột, hành, ngò...) kèm nước sốt, mắm cay, mắm ngọt, tương ớt, muối tiêu, ớt tươi, hạt tiêu... Nếu bạn ăn kiêng hay đã ngán bánh mì nhân thịt, cá, có thể chọn bánh mì kẹp nhân chả giò chay, đậu phụ thái nhỏ chiên vàng, rau các loại, khá hấp dẫn và lạ miệng...

Vào các quán bánh canh, bún cá ở Nha Trang, có thể gọi thêm ổ bánh mì. Người phục vụ sẽ mang ra bánh mì đã được ủ trên bếp, luôn nóng giòn và thơm phức. Bẻ một miếng bánh mì, chấm vào nước bánh canh, bún cá cho bánh mềm ra, ngấm đủ vị ngọt đậm đà của nước dùng, vị cay của gia vị và mùi thơm nhẹ dịu của hành ngò rồi thưởng thức, chắc chắn bạn sẽ ghiền... Bạn cũng có thể kẹp thêm một miếng chả hoặc thịt vào giữa miếng bánh mì, nêm ít mắm Nha Trang trừ danh rồi thưởng thức, cũng ngon đáo để. Vào những ngày tiết trời dịu mát, nhấm nháp bánh mì kèm bò kho, bò sốt vang, trứng ốp la, phá lấu nóng hôi thì thật là đúng điệu.

3. Ở Nha Trang, dù sáng sớm hay chiều tối, có thể dễ dàng tìm được những ổ bánh mì ở khắp nơi, từ những chiếc xe đẩy, quán ăn bình

dân vỉa hè, ở một góc chợ cho đến nhà hàng theo phong cách cổ hay hiện đại... Mỗi tiệm có một kiểu bánh mì với hương vị riêng nhưng đều giống nhau ở điểm: Chẳng cần quảng cáo vẫn đông khách. Dù có tăng giá, bánh mì vẫn được coi là thức quà rẻ và cực kỳ tiện lợi mà mọi người đều ưa chuộng. Chỉ cần 10.000 - 15.000 đồng, bạn đã có một ổ bánh mì kẹp thịt ngon lành, đủ để nạp năng lượng...

4. Bạn tôi giờ công tác ở xa nhưng thi thoảng vẫn gọi điện nói chuyện phiếm. Trong câu chuyện, tôi luôn thấy nổi nhớ bánh mì Nha Trang. Bởi, có đi nhiều nơi, nếm đủ loại bánh mì, bạn tôi

vẫn không tìm được hương vị và cảm giác khác biệt như ăn bánh mì ở phố biển. Một lần, bạn tôi nhắn tin: “Về Nha Trang ăn bánh mì đây”. Tưởng đùa, nào ngờ thoát cái đã thấy nàng a lô: “đang chờ ở quán ruột đầu đường Núi Một”. Sáng sớm, bánh mì vừa ra lò nóng hôi, khách đứng chờ mua khá đông. Người bán nhanh tay phục vụ, loáng một cái, đã có ổ bánh mì thơm phức, chỉ nhìn thôi, bụng đã cồn cào. Tuy bánh nhiều thịt nhưng ăn không ngán vì được trung hòa bởi vị thanh mát của dưa leo, vị cay của ớt và hương thơm dịu của hành, ngò. Ăn no mà vẫn thấy thòm thèm... **□ A.T**



● Một quán bánh mì trên đường Lê Thành Phương - Ngã Sáu, Nha Trang.