

## Một vài loại bánh đặc biệt ở miền Nam

Ngày xưa hầu như má tôi rất khéo nội trợ , nấu ở nhà vừa rẻ lại vừa ngon, vừa vui, vì có sự tham gia của nhiều người, nhất là dịp Tết đến, vừa ăn lại vừa biếu cho nữa. Sau này bà lớn tuổi nên thường nấu chia với người dỉ ở cùng xóm. Trong các loại bánh được nhắc đến, chỉ có loại bánh chao là má tôi chưa làm bao giờ. Lúc còn thơ tôi thường phải canh chừng nấu bánh hàng giờ ngoài sân trước, những kỷ niệm gia đình khó phai, nhất là phải canh bánh đến khuya trong ánh lửa bập bùng và mùi khói bay trước Tết .



### Bánh Tét

Bánh tét chỉ được gói và nấu trong dịp Tết nên khởi thủy được gọi là Bánh Tết, sau này bị nói trại ra là bánh Tét.



### Bánh cúng

Khởi thủy bánh này được gọi là bánh cuốn, vì lá chuối phải cuốn hình ống tròn, dài cỡ gang tay người lớn, trước khi bỏ bột gạo pha vào (nước cốt dừa, muối, đường, đậu) thường dùng để cúng “cô hồn” rằm tháng bảy, hoặc cúng tổ tiên trong những ngày giỗ chạp ở miền Nam, nhất là miền Đồng bằng sông Cửu Long cùng với bánh tét, bánh ít...”.



### Bánh cặp

Loại bánh thường được dâng cúng cùng lúc với bánh cúng . Khởi thủy có tên là bánh cặp vì cứ hai cái úp mặt vào nhau rồi cột dây thật chặt. Nguyên liệu thì cũng giống như bánh cúng.



### Bánh cay

Bánh này làm bằng khoai mì , có pha ớt, bỏ muối đường chiên vàng ăn mặn mặn cay cay rất ngon !



### Bánh rế

Bánh rế là loại bánh ngọt được làm bằng khoai lang sắc ra thật mỏng thành sợi, đường nấu chảy được tươí lên mặt bánh như cái rế. Tương tự như cách đặt tên của chả giò rế... Bánh là đặc sản của nhiều nơi như [Sóc Trăng](#), [Phan Thiết](#) ...



### **Bánh hời**

Khởi thủy là bánh xối, hấp nóng hời vừa thổi vừa ăn, lâu ngày biến thành bánh hời.



### **Bánh Chao**

Bánh chao thường được làm từ bánh trung thu cũ. Nhờ đã qua một lần nướng, các loại nguyên liệu đều đã thấm đường nên khi nhồi với chao, bánh ra đúng vị bánh chao mềm mềm ngọt ngọt, lại thoang thoang mùi hành lá nướng rất ngon. Nếu làm trực tiếp từ bột như cách bên, nên để bánh thật nguội hoặc để vài ngày cho bánh dịu rồi mới nhồi chao nướng thì sẽ ngon hơn. Món bánh chao đặc biệt này nên làm từ bánh trung thu, càng cũ càng ngon. Tuy nhiên, tuyệt đối không dùng bánh trung thu hư, mốc để làm bánh vì không thể loại bỏ được độc tố từ nấm

mốc, không bảo đảm sức khỏe.



### **Bánh thừng, bánh thuẫn**

Hai loại bánh hấp này cũng tựa tựa như bánh bông lan và loại muffin của các xứ da trắng nói tiếng Anh, như hình thức bên ngoài thì khác hẳn.



### **Bánh cam, bánh vòng**

Bánh Cam miền Nam làm bằng bột pha (gạo, nếp, nôi) , sau khi nhồi dẻo rồi có thể uốn dẹp vo tròn có nhưn bằng đậu xanh có trộn đường , sau đó được chiên lên.

Bánh vòng chỉ có bột dẻo kéo dài rồi khoanh tròn lên chiên chừa lỗ trống ở giữa.

Ngày xưa người ta hay rao bán “ai ăn bánh cam bánh vòng hôn” ví hai thứ bánh này hay bán chung với nhau.