

Miền Nam thịnh loại bánh tét có các màu sắc tự nhiên như đỏ trái gấc, xanh lá dứa, tím lá cẩm, vàng đậu xanh... Nhân bánh cũng có nhiều màu bắt mắt như màu tím của chuối, màu đỏ của trứng muối.

Không chỉ làm cho bánh thêm đẹp về hình thức, những nguyên liệu này còn mang lại cho bánh hương vị phong phú, đa dạng, ngon lành hơn.



Bánh tét trà cuốn có bốn màu đỏ vàng xanh trắng là đặc sản của Trà Vinh.
Ảnh: Quang Tâm

Bánh tét đủ màu

Năm 2008, SGT Mart đã từng giới thiệu bánh tét chữ Bến Tre với hình hoa mai và chữ phúc, lộc, thọ hiện ra sau lát dao cắt, đem đến sự thú vị cho người ăn bánh.

Từ đó, những chiếc bánh tét đẹp mắt ngày càng xuất hiện phong phú ở siêu thị này.

Có thể kể như bánh tét lá dứa Cần Thơ với nhân đậu xanh, thịt; bánh tét lá cẩm tím đậm với trứng vịt muối đỏ nổi bật giữa nhân; bánh tét Trà Cuôn - Trà Vinh với nhân tứ sắc là màu xanh của lá dứa, màu đỏ của trứng muối, màu trắng của thịt mỡ, và màu vàng của đậu xanh.

Cũng có bánh tét lá cẩm hột vịt muối, nhưng thương hiệu bánh xèo Mươi Xiêm còn có thêm bánh tét nhân chuối, bánh tét lá cẩm nhân đậu xanh.

Đặc biệt, bánh Mươi xiêm có loại nhân mặn với ba lớp nếp màu xanh, đỏ, vàng xoắn ốc hấp dẫn. Ông Trương Văn Phúc, chủ thương hiệu Mươi Xiêm cho biết: “Bánh tét xoắn ốc chiếm 60% doanh số, bánh có màu sắc đẹp, hấp dẫn được bán ra”.

Bánh chưng đủ vị

Bánh tét phong vị Bắc nay cũng có các loại “biến tấu” như bánh chưng nhân gấc, lá cẩm, bánh chưng ngọt, bánh chưng chay...

Bánh chưng ngọt thương hiệu Dzoãn Cẩm Vân vẫn có nhân đậu xanh và thịt truyền thống nhưng đậu xanh được quét ngọt hơn. Bánh chưng chay có nhân đậu xanh và một số loại rau củ xào.

Ngoài ra, còn có một loại bánh chưng tên gọi rất “teen” là bánh chưng công chúa. Bánh có hình dáng giống bánh tét hơn với độ dài bánh khoảng 15cm, đường kính 5cm, làm từ nếp cái hoa vàng, nhân thịt gà xé.

Sự chăm chút đến thẩm mỹ của các nhà làm bánh đã phần nào góp thêm niềm vui cho ngày tết. Các bánh chưng bánh tét mấy ngày Tết nay trở nên thú vị hơn khi ngoài lời khen nếp thơm, nhân ngon, còn có tiếng tấp tấc vì bánh đẹp.

Cái sắc màu ngộ lạ của bánh cũng trở thành câu chuyện bàn đến râm ran, hay trở thành cái đặc ý của chủ nhà khi đãi khách món bánh truyền thống.

Quang Tâm – Minh Cúc

Giá và địa chỉ tham khảo:

SGTT Mart, 25 Ngô Thời Nhiệm, P.6, Q.3. ĐT: 39306197 – 39306199.

Bánh tét lá dứa, bánh tét lá cẩm hột vịt muối (Cần Thơ): 95.000đ/cặp (1.2ký), 136.000đ/cặp (1.6ký).

Bánh tét Trà cuốn (Trà Vinh): 60.000đ/đòn (900g).

Bánh chưng Bắc: 120.00đ/cái (1.2ký).

Mươi Xiêm, 190 Nam Kỳ Khởi Nghĩa, P.6, Q.3. ĐT: 39330207.

Bánh tét chuối, lá dứa, lá cẩm: 45.000 – 60.000đ/đòn (600g). Bánh tét khoa ốc: 70.000đ/đòn (900g).

Cửa hàng Linh, số 10, tổ 49 Phương Liên, Đống Đa, Hà Nội. ĐT: 0976929288.

Bánh chưng công chúa: 5.000đ/cái.

Bánh chưng Dzoãn Cẩm Vân, 56F/41A Đào Duy Từ, P.5, Q.10, TPHCM. ĐT: 01223988383.

Bánh chưng mặn: 130.000 – 190.000đ/cái(1 – 2 ký). Bánh chưng ngọt: 190.000đ/cái (1.5ký). Bánh chưng chay: 130.000đ/cái (1ký).



Bánh chưng nhân ngọt của thương hiệu Dzoãn. Ảnh: Minh Cúc.

Bánh tét với nếp trộn nước lá cẩm cho màu tím thẫm và nhân hạt vịt muối tạo ra màu sắc bắt mắt. Ảnh: Minh Cúc

Chuối mang đến nhân tím cho bánh Tét là món truyền thống Nam Bộ. Ảnh: Minh Cúc



Bánh chưng nay ngoài nhân thịt còn có nhiều loại nhân khác như nhân ngọt, nhân rau củ xào. Ảnh: Lê Hồng



Bánh tét nhân hạt điều rất bùi của SGT Mart. Ảnh: Lê Hồng





Bánh tét xoắn ốc của Mườnì Xiêm. Ảnh: Minh Cúc