

Bánh cáy làng Nguyễn

Lần đầu khi biết về món đặc sản nổi tiếng nhất của quê lúa Thái Bình, người viết bài này đã nghe: Đó là thứ bánh trong có trứng của con cáy biển, và cái làng nổi tiếng ấy, từ trẻ tới già đều mang họ Nguyễn.

Cả hai chuyện ấy đều sai cả. Làng Nguyễn thuộc xã Nguyên Xá, huyện Đông Hưng, tỉnh Thái Bình, cách thị xã Thái Bình 12 km về hướng Hải Phòng theo quốc lộ 10. Người làng có nhiều họ, họ Nguyễn chỉ là một tộc họ đông người như bao làng quê khác ở Việt Nam. Còn bánh cáy có phải làm bằng trứng con cáy hay không, cả làng Nguyễn nói rằng chưa bao giờ có chuyện ấy, trứng cáy cho vào bánh, bánh có mùi tanh, ăn sao được. Có lẽ là món bánh có một không hai này ăn vào, trong miệng cứ sậm sật như ta nhấm vào ổ trứng cáy nấu canh - ngọt hơn mì chính. Và chính cái sậm sật, lũng củng tựa như cơm sống ấy là đặc trưng của bánh cáy.

Nguyên liệu chính của bánh cáy là nếp. Nếp thơm đồ thành xôi, giở ra để nguội, giã thành bánh dầy, dăn mỏng, phơi khô, thái nhỏ như miến rồi rán trong chảo mỡ cho phồng. Cũng nếp, nhưng là thóc nếp rang thành bông nẻ, rồi bỏ vỏ, xay vụn, chứ đừng thành bột, món này gọi là hoa, rồi cả hoa lẫn thứ bánh dầy thái nhỏ rán phồng trên kia được trộn với nước đường đun quánh. Với lạc rang, vừng rang giã dập trộn vào và đóng bánh, là xong. Nhưng muốn bánh ngon phải có mút dừa, mút sen, có cả mỡ phần luộc chín ướp đường, riêng món gừng giã xay thành bột thì không thể thiếu.

Miếng bánh cáy thường đóng vuông, dài như viên gạch cắt đôi theo chiều dọc, miếng bánh ngon phải mịn, ngọt, thơm, bùi, béo với đầy đủ hương vị của lúa, vừng, lạc, gừng, vani, lại phải có màu đỏ của gấc khi ngâm tẩm. Bánh phải mịn màng, nặng trĩu mới ngon.

Cả làng Nguyễn có khoảng gần trăm hộ làm bánh cáy. Nổi tiếng nhất phải kể đến bánh bà Tho ngon nhất, nhà ở ngay đầu làng, mỗi tháng làm tới hơn nghìn phong, giá cũng "mềm": 6-8 nghìn đồng một phong bán sỉ. Rẻ đấy, nhưng ăn vào bạn sẽ nhớ lâu...

(Báo Thanh niên)
