

Bánh cốm

Thuở ban đầu, người làm bánh cốm chỉ suy nghĩ đơn giản là muốn làm một loại bánh gần giống như bánh chưng, nhưng khác với bánh chưng là có vị ngọt. Bởi vậy nguyên liệu làm bánh cốm cũng là gạo nếp và đậu xanh. Loại gạo nếp làm bánh cốm là gạo nếp non được chế biến ra dạng cốm, dùng làm vỏ bánh. Nhân bánh làm từ đậu xanh và dừa. Cả nhân và vỏ bánh đều được xào lẫn với đường tạo cho bánh vị ngọt, thơm ngon.

Bánh cốm có ngon hay không phụ thuộc rất nhiều vào khâu chọn nguyên liệu. Cốm làm bánh phải là cốm già, nếu non quá khi xào với đường sẽ bị nhão, không dùng làm vỏ bánh được. Nếu bánh được làm đúng vào mùa cốm, người ta thường pha thêm cốm tươi để bánh dẻo và thơm mùi cốm mới. Trước khi xào đường, cốm được ủ khoảng một giờ đồng hồ. Tiếp đến là làm nhân bánh. Đậu xanh thường dùng là loại đậu của vùng Thái Bình, Sơn La, Hà Bắc vì loại đậu này khi ngâm nước có độ nở vừa phải. Còn đậu xanh của các vùng khác, đặc biệt là đậu trồng ở khu vực phía nam khi ngâm nước nở nhiều, dễ bị thiu, không thể dùng làm nhân bánh được.

Những người chuyên làm bánh cho rằng chẳng có một công thức cụ thể nào để làm bánh cốm. Bí quyết để có bánh ngon hoàn toàn dựa vào kinh nghiệm và thói quen của mỗi người làm bánh. Thí dụ ở khâu ủ cốm, nhiều người cho rằng khi đặt tay lên bề mặt cốm cảm giác hết độ dính thì mới đem xào đường. Do vậy tùy thuộc vào điều kiện thời tiết, khí hậu, tùy loại cốm, thời gian ủ có xê dịch đôi chút. Khi xào cốm phải xác định thời gian vừa phải, không kỹ quá làm vỏ bánh chóng bị cứng, hoặc không quá nhanh, cốm chưa kịp ngấm đường, không để lâu được... Khi xào nhân đậu xanh cũng vậy, phải xào cho đến khi nước bốc hơi hết, chỉ còn lại đường và đậu dính quyện vào nhau mới ngon, bánh cốm làm xong được ướp hương hoa bưởi và một số vị thuốc bắc hoặc bằng vani, vừa nhanh, vừa tiện.

Hàng Than là một phố chuyên làm bánh cốm của HÀ NỘI. Ở PHỐ NÀY CÓ TỚI hơn 20 cửa hàng bánh cốm với những cái tên gần giống nhau như An Ninh, Ninh Hương, Anh Ninh, Nguyễn Minh... Có những gia đình nổi tiếng với 5 đời làm bánh cốm. Bánh cốm ở đây đặc biệt bán chạy vào mùa cưới, khi mà các gia đình của họ nhà trai mua bánh cốm, chè sen, hạt sen... làm đồ ăn hỏi. Hiện tại, số lượng bánh cốm làm mỗi ngày ở đây không nhiều, chỉ vài trăm chiếc, chủ yếu là làm theo đơn đặt hàng. Và có lẽ người ta theo đuổi nghề này bởi đó là nghề cha truyền con nối và những người làm bánh cốm không muốn để mất đi một nghề mà tổ tiên để lại cho họ.

(Tạp chí Việt Nam hương sắc)
