Bánh đa Kế

Nguồn cội của bánh đa Kế nằm ở xã Dĩnh Kế, ngoại ô thị xã Bắc Giang. Cả xã hiện có tới hơn một trăm hộ chuyên làm bánh đa. Làm bánh đa Kế công phu lắm.

Người Dĩnh Kế làm bánh đa đã từ lâu và vẫn giữ gìn cẩn trọng những bí quyết gia truyền. Gạo tẻ đất Kế ngâm trong nước ba, bốn giờ đồng hồ, cho vào máy hay cối xay nghiền thành thứ nước ốt ết. Vừng chọn thứ vừng đất bãi, hạt căng tròn. Đưa lên bếp lò tráng như tráng bánh đa nem, rồi dỡ ra phên nứa phơi độ hai, ba giờ cho hanh khô thì đưa vào. Lúc nướng phải chọn thứ than hoa đen nhánh như than đá, quạt cho vừa bén lửa thì đặt bánh đa lên...

Công đoạn quanh quẩn chỉ có thế, nhưng làm bánh đa Kế khó nhất là ở ba khâu: Khâu pha chế bột, khâu tráng bánh và khâu nướng bánh. Pha chế bột để bánh ăn đậm thơm, không phải thứ đậm của muối hay mì chính, mà thứ đậm cứ "lừ" đi nhuyễn vào chất gạo của bánh đa. Khâu tráng phải dàn đều sao cho lúc cầm lên, bánh đa dày, đầy đặn "thật tà như bánh đúc" bột nở đều, nở hết, nở giòn tan. Khâu tráng bánh kém thì chỗ quá lửa sẽ đắng ngắt, chỗ lại dai ngoen ngoét. Cơ bản nhất vẫn là khâu nướng bánh. Xem người làng Kế một tay đảo qua đảo lại cái bánh đa trên bếp than hồng, tay kia phe phẩy cái quạt nan lúc nhanh lúc chậm, lúc giơ cao, lúc chúc xuống, khi lấy nẹp tre gí đều lên cái bánh đa... chả khác gì xem xiếc. Phải nắm được độ nóng của bếp than, độ "bốc" cũng từng loại than, lại phải nắm được độ chín tới cho từng phần chiếc bánh đa, biết dùng những ngón tay uốn khẽ những nếp bánh đa, trong khi nó đang chín rộp dần dần và cong lên... để được cái bánh khum khum như hình yên ngựa. Bấy nhiêu yêu cầu đòi hỏi người nướng bánh phải thực hiện hài hòa cùng một lúc, chạy đua với bếp than hồng. Những ngón tay của người làng Kế chịu sức nóng sau mỗi mẻ than, cứ đỏ tấy lên như bỏng nước sôi. Bù lại nhìn những cái bánh đa cong lên một cách rất nghệ thuật với những nốt phồng rộp như quả táo, đang bốc lên mùi thơm hanh khô của ngũ cốc rang, cũng thấy mát mẻ trong lòng.

Trung bình 1 kg gạo, làm được hơn chục cái bánh, mỗi gia đình làm độ 20-30 kg gạo một ngày cũng được mấy trăm bánh ra lò. Người mến mộ tiếng bánh đa Kế vẫn nhiều lắm. Người dân Dĩnh Kế làm bánh đa như một nghề phụ vừa lưu giữ một nghề truyền thống mà sản phẩm của nó đã đi vào nếp sống của một vùng quê đất Việt từ hàng nghìn năm nay.

(Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống)