

Bánh đa kê

Mấy ai đi chợ quê mà không ăn quả, bát bún riêu, cặp bánh dày, quả chuối, chiếc bánh đúc... và khó lòng đi qua hàng bánh đa kê mà không dừng lại. Trong thành phố, bánh đa kê có lúc là món ăn điểm tâm sáng, và có người muốn đổi bữa, cũng đôi khi tìm bánh đa kê nhấm nháp thay cho phở bò, xôi lúa, bánh giò.

Ai ăn kê! Đó là tiếng rao mà người lớn lẫn trẻ con đều thích. Mùa hè cũng ngon, mùa đông cũng giòn. Sung sướng có ngay từ giây phút đầu tiên ngồi xếp hàng quanh gánh hàng kê. Đợi lâu một tý cũng được, càng có thời gian để xem chị bán hàng thao tác. Thúng bên tay trái thường để túi nilông to đựng bánh đa đã nướng buộc chặt. Thúng bên phải để rá kê, quanh rá kê cài một hai nắm đậu vàng to bằng trái bưởi. Kế đó một bát tô sắt đổ ngập đường kính trắng. Chị bán hàng rút trong túi nilông chiếc bánh đa tròn xoe, nướng phồng lấm tấm những hạt vừng. Chị dùng con dao bài nhỏ rạch nhẹ một đường chia đôi chiếc bánh đa, bẻ tách một cái là có hai nửa bằng nhau chần chặn. Chiếc bánh đa nướng được cắt làm bốn, làm sáu, có hình chiếc quạt. Trong rá kê đã có sẵn một thanh gỗ bẹt bằng tre, vừa giống đũa cả ngắn, vừa giống bơi chèo nhỏ dùng để phết kê. Chị bán hàng phết ba lần miết đều kê lên một nửa bề mặt của miếng bánh đa một lớp dày khoảng 1cm. Sau đấy, chị cầm nắm đỗ xanh đã thổi chín, giã nhuyễn, nắm lại, giống như nắm đỗ của bà xôi lúa, thái nhanh thoăn thoắt, đổ tơi tã xuống che kín lên mặt kê. Người ăn ngọt nhạt tùy theo miệng, sẽ được rắc hai đến ba thìa đường cát, thứ đường hoa mai tơi nhẹ như mưa xuân, mờ chìm vào kê vào đỗ phủ lên lớp đỗ vàng. Động tác cuối cùng có vẻ khó nhất là bẻ gập nửa bánh đa chưa phết áp vào mặt đã phết, làm sao để bánh đa không bị vỡ vụn hay vãi đỗ và đường ra ngoài. Bánh đa không giòn thì không thể có đa kê ngon. Bánh đa đã phết kê phải ăn ngay, chỉ cần để lâu khoảng 5 phút là bánh đa dai và mất hết vị ngon. Vị giòn thơm của bánh đa vùng quện với vị mát của kê, vị bùi của đậu xanh, vị ngọt của đường kính tạo thành một món khoái khẩu của cả trẻ con lẫn người lớn. Có người còn thích mua một bát kê rắc đường và đậu để ăn vã cho sướng.

Bánh đa đường kính thì dễ tìm rồi, đậu thì y hệt đậu của xôi xéo. Dùng đậu xanh vỡ đôi ngâm vào nước ấm khoảng hai tiếng, cho một nhúm muối trộn vào đậu cho đậm, sau đó cho vào trở đồ lên cho đến lúc chín. Trong lúc đậu đang nóng, tranh thủ nghiền đậu cho mịn bằng chày nhỏ. Xúc đậu và nắm thành từng nắm to. Còn cách nấu kê như thế nào nhỉ? Hạt kê nhỏ hơn hạt vừng, tròn như viên trứng cua cho vào cối giã nhẹ rồi xay vò như xay vừng, cho kê vào nồi đổ nước, lượng nước ít như thổi cơm nếp. Nồi kê sôi, vặn nhỏ bếp và đậy kín vung để chín bằng hơi. Sau khoảng 15 phút ném thấy chín, nhắc nồi ra, xúc kê vào rá cho nguội, đập mảnh vì buồn hay vương vãi mản. Phải lưu ý để nhỏ lửa, vì nếu kê có mùi khê thì món bánh đa kê coi như bỏ đi. Khi đậu và kê nguội hẳn là có thể thưởng thức món bánh đa kê giòn mát-ngọt-bùi.

Cùng với quả ổi, chiếc bánh mật, tám mía... bánh đa kê vẫn là món quà mộc mạc của quê nhà. Ăn một miếng bánh đa kê, ta như được trở về quê, gặp lại đồng lúa xanh, gặp lại người bạn thuở ấu thơ.