

Bánh Dợm Xứ Đoài

Khuyết Danh

Thuở bé, mỗi lần chờ mẹ đi chợ về, nhìn xôi bánh dợm lủng lẳng trên đầu đòn gánh là chị em chúng tôi reo hò, nhảy cẫng lên, ủa chạy ra tận cổng đón mẹ, chào mẹ thật to. Vào đến sân, mẹ thông thả đặt quang gánh xuống, gỡ xôi bánh ra, cắt dây lạt buộc, chia đều cho 3 đứa 3 cái. Tôi lớn nhất bao giờ mẹ cũng đưa sau cùng, còn 2 cái nữa mẹ đem vào để lên nóc tủ chè dành cho bố. Được bánh, các em tôi mỗi đứa ra ngồi một chỗ chờ tôi bóc bánh cho từng đứa. Bóc bánh dợm đâu có dễ, nếu không biết cách bóc thì khó mà tách được lá ra khỏi bánh. Phải bóc từ từ, kiên trì tước nhỏ theo thớ lá chuối, càng nhỏ bánh được bóc ra càng mịn, lớp lá chuối được tước dần để lộ màu bánh trắng của bột nếp nhìn như trứng gà bóc. Mùi nếp thơm đưa vào mũi làm cho lũ em tôi cứ nuốt nước bọt. Bao giờ tôi cũng bóc cho hai em tôi trước sau cùng mới đến lượt mình. Lần nào cũng thế, khi bóc xong cái bánh dợm của phần tôi, tôi cũng đem đến bên mẹ đang ngồi sàng gạo, mời mẹ ăn thử một miếng, thường thì mẹ lắc đầu, từ chối, chỉ khi tôi dùng hai tay dâng bánh vào miệng mẹ, mẹ mới chịu ăn thử một miếng. Vừa nhai bánh mẹ vừa khen: "Bánh Phú Nhi ngon thật. Thôi! con ăn đi, hồi bé bà ngoại đã cho mẹ ăn nhiều rồi".

Rồi vào một buổi trưa hè, trong tiếng võng tre (ở quê tôi miền trung du thường làm võng bằng tre, một đôi võng mây dời người) mẹ ru em ngủ, tôi nhẹ nhàng ngồi lại bên mẹ, để tay vào cánh võng cùng mẹ, đưa võng ru em. Khi tôi hỏi mẹ: "Bánh dợm này sao lại ngon miệng, ăn xong cứ thèm thèm", "họ làm bằng gì?" "sao mẹ không làm cho chúng con mà phải đi mua ngoài chợ?". Mẹ thông thả, nhỏ nhẹ nói với tôi:

- Làm bánh dợm đâu dễ dàng như con tưởng, bánh dợm ở vùng quê nào đất bắc chả có, nhưng ngon hơn cả vẫn là bánh dợm vùng trung du, họ nói vùng trung du lúa nếp đất cần nên thơm, lá chuối xanh như lá chuối rừng. Hiện nổi tiếng nhất vẫn là bánh dợm Phú Nhi của vùng xứ Đoài, Sơn Tây, quê mình. Bánh dợm Phú Nhi đặc biệt có thêm nhân tôm, nên hương vị dễ làm cho người ăn thường nhớ đến. Cả một vùng xứ Đoài như Vật Lại, Mông Cù, Thư Trầu, Sen Chiêu, Đường Lâm, Văn Gia, Phú Quy, Ngọc Nhị... Nhưng chưa đâu ngon bằng bánh dợm nhân tôm gia truyền nổi tiếng của Phú Nhi mà ngày xưa gọi là bánh tiến vua. Mẹ kể lại rằng: dưới triều vua Lê Thánh Tông dân ta sống trong thanh bình an lạc. Dân kính vua mà vua cũng hết lòng thương dân. Ngoài việc triều chính và những cuộc vi hành để xem xét đời sống dân tình, trừng trị nặng những tham quan tham ô lại ở các địa phương, vua còn có thú tao nhã là cùng các vị đỗ đạt cao, các danh sĩ thời bấy giờ như Lương Thế Vinh, Trần Nhân Tông, Đỗ Nhuận... lập nên tao đàn nhị thập bát tú, sáng tác văn thơ, nâng nghệ thuật thi ca của văn học Việt Nam lên một trình độ uyên bác và thanh nhã.

Một hôm khi gần tan triều, để kiểm tra các quan trong triều xem có hiểu gì về quê hương xứ sở, làng xóm, vua ra một đề thi và bắt tất cả các quan đều phải ứng thi. Đề thi đó là: Mỗi người phải làm một món ăn, món quà dân dã của quê mình. Phải tự tay làm trong bếp của nhà vua, cấm không được làm các món ăn cầu kỳ bằng sơn hào hải vị. Ban chấm thi đứng đầu là nhà vua và một số các vị trong tao đàn. Vua còn cho vài người nấu bếp ở Hoàng cung tham gia chấm thi. Vua ra lệnh hôm trước thì hôm sau phải thi ngay để các vị quan không kịp trở tay. Phần lớn các quan đều xuất thân từ các gia đình quyền quý, đâu có biết việc nấu ăn.

Rất nhiều món các quan làm dâng lên để vua thưởng thức đều bị vua chê là dở, không ngon... Có một vài vị làm được món ngon nhưng khi xem xét lại thì không phải là của làng thôn họ nên cũng bị vua chê. Tuy vậy, có một ông cử nhân người xứ Đoài, Sơn Tây xuất thân từ một gia đình nghèo, từ tấm bé đâu có được ăn các món ăn ngon, làm các món ăn ngon. Suốt tuổi nhỏ phải giúp mẹ làm bánh để nuôi gia đình và lấy tiền ăn học. Nhớ lại những gì đã in trong đầu, đã thuần trong tay, ông tìm gạo, đỗ, tôm, lá chuối... làm bánh. Khi đem dâng vua cùng các quan chấm thi, mới ăn đến miếng thứ hai thì cả vua cùng các quan đều phải thốt lên: Ô, ngon quá!

Kết quả cuộc thi vua khen có 3 người, ông thì không những được khen mà còn được nhà vua thưởng áo gấm. Từ đấy hằng năm cứ đến tết 10-10 âm lịch, tết ăn cơm mới, dân làng của ông lại làm cỗ cơm mới cúng tổ tiên, làm bánh dợm đem tiến vua.

Bánh dợm nhân tôm Phú Nhi được làm từ gạo nếp hoa vàng bảy phần, gạo dự hương ba phần, trộn lẫn đem ngâm qua rồi xay bằng cối đá cho mịn, đổ vào vải căng trên rá cho róc kiệt nước. Thịt ba chỉ bỏ bì thái nhỏ bằng đầu đũa. Tôm càng loại vừa, cắt bỏ hết đầu đuôi để nguyên cả con. Hành khô và mộc nhĩ sau khi ngâm nước cho nở hết, thái nhỏ. Tất cả cho vào xào, úp vung và tắt mỡ cho mềm, sau đó đem xào kỹ rồi cho một chút nước mắm chắt, hạt tiêu và tinh dầu cà cuống. Vỏ bánh phải dàn thật mỏng, đều trong lòng bàn tay, rồi cho nhân vào nắm lại và vê dẹt cho tròn. Ngoài vỏ bôi mỡ nước cho khỏi dính lá. Lấy lá chuối tươi khoanh tròn chung quanh xếp bánh vào chỗ và đồ lên. Người làm khéo thì khi bánh chín, vỏ bánh mỏng có thể nhìn thấy nhân ở trong rất hấp dẫn. Bánh dợm nấu để chuyển đi xa bán ở các chợ quê người ta gói kín như gói bánh giò, cho nên khi bóc bánh dợm phải bóc như bánh gai mới cho cái bánh nguyên vẹn. Bánh dợm nhân tôm, ăn no chứ không biết chán.

(Báo Hà Nội mới)