

Bánh Dứa Hưng Hiền

Yên Mô vốn là đất Trần Ngỗi lên ngai vàng, tức Trần Giản Định, nhà Hậu Trần. Ông giương cao ngọn cờ nghĩa chống quân Minh xâm lược. Bởi vậy, làng Hưng Hiền, xã Yên Mỹ cũng như nhiều làng quê khác ở Yên Mô, tỉnh Ninh Bình, hàng năm mở lễ hội vào giêng, hai, thường làm nhiều thứ bánh để cúng thần trong đó có bánh Dứa.

Bánh Dứa là "đặc sản" của Hưng Hiền, cũng nổi tiếng như "quốc lủi Hưng Hiền" - một thứ rượu đứng vào loại "anh cả" của Yên Mô. Cũng có thể nói bánh Dứa là sản phẩm "cha truyền con nối", "bà dạy cháu làm".

Trước hết, cần chọn loại gạo nếp ngon - nếp cái hoa vàng. Hạt nếp bóng và "mọng", độ dẻo và hương thơm vào loại siêu hạng, các "anh" nếp khác không thể bì. Từng mẻ nếp được rang sao cho nở đều, mỗi hạt nở cứ đẹp như hoa ấy, không quá già, cũng không quá non. Phải chọn củi mà lên lửa để lửa bếp cháy liu riu, chứ lửa "bốc" quá là hỏng.

Những mẻ nếp vừa rang, nóng vừa độ ấm tay, đem trộn với nước đường trắng. Loại nước đường này phải thật nhuyễn, trong suốt, không còn một hạt đường dẫu chỉ nhỏ bằng nửa cái mắt muỗi, để khi dàn ra nó không bị một chút "sạn" nào.

Nếp trộn nước đường được dàn ra thành phen mỏng hơn bánh đa dàn trên phen nứa để phơi và chỉ được dày hơn bánh cuốn một chút. Đây là nghệ thuật dàn bánh, cái tay mách bảo thế nào là vừa.

Nhân là hai vị thuốc dễ kiếm - thảo quả và quế chi, "tán" nhỏ, nhuyễn rồi đặt vào giữa bánh. Động tác tiếp theo là cuộn bánh lại, tròn như ngón tay cái, dài khoảng gần hai gang tay. Khi cuộn bánh thành hình tròn phải tròn đều như ống sáo, chứ không được chỗ to, chỗ nhỏ, chỗ phình ra, chỗ lại lép vào.

Bánh Dứa không dùng chảo, cũng không cho vào nồi luộc và cũng không kẹp vào vỉ thép như kiểu nướng chả mà bánh này phải sấy - sấy khô trên than hồng. Việc sấy bánh cũng đòi hỏi sự "linh cảm" của bàn tay, sao cho bánh khô vừa đến độ giòn.

Đây là loại bánh mang "nhãn hiệu Hưng Hiền". Bánh được đặt trên đĩa cổ, lại đặt trong mâm quả, phủ vải điều, trình trọng đội lên đầu để ra đình lễ thánh. Ngày xưa, từ 13 đến 15 tháng giêng âm lịch, làng Hưng Hiền vào hội, quả là vui như tết vậy.

Thời ấy, hội làng có đánh đu, đánh cờ người, kéo co, chọi gà... Và, có một tiết mục đặc biệt. Mâm bánh Dứa cúng xong, mọi người đều được hưởng "lộc thánh". Loại bánh làm công phu, nên khi ăn bánh lại phải theo phép lịch sự - ta quen gọi là ăn có văn hóa - ấy là khi cầm bánh lên, cái bánh hơi rần và nhẹ nhẹ, cứ thong thả mà "đi" từng miếng một, bởi nó giòn và rất "chiều miệng con người".

Hương vị của bánh Dứa là sự kết hợp của nhiều yếu tố: Mùi hương của nếp quê, chất thơm của thảo quả; vị cay nhẹ của quế chi; cái ngọt của đường; sự giòn của tài sấy bánh.

Trên vùng đất cổ, nhiều làng, nhiều vùng quê đã và đang là những "lò" sản xuất bánh - những thứ bánh mang nét đặc sản không thể lẫn với những nơi khác.

(Tạp chí **Văn hóa nghệ thuật ăn uống**)
