

Bánh đúc

Ngày còn nhỏ, vào mỗi dịp hè, mẹ lại dẫn tôi về quê thăm ngoại. Nhà ngoại nằm ngay cạnh chợ. Sáng sáng, ngoại dậy từ sớm hì hụi chế biến một loại bánh đặc biệt của miền quê để bán cho những người đi chợ làm quà cho con trẻ. Sau này, khi lớn lên, tôi tìm hiểu mới biết đó là bánh đúc.



Chế biến món bánh đúc không khó nhưng để bánh đúc ngon lại đòi hỏi người làm bánh đôi chút kỳ công. Kỳ công từ khâu chọn nguyên liệu là gạo tẻ trắng, thơm, là hạt lạc vỏ tươi, mảy đều cho đến việc tìm hiểu từng quy trình làm bánh.

Bích Loan

Người làm bánh ngâm gạo vài ngày trong nước, sau đó vớt gạo ra để ráo rồi xay thành bột. Bột gạo lại được hạ vào nước sôi trong giúp bánh dẻo, dai. Lượng nước sôi pha vào bột gạo vừa đủ để bánh khỏi bị nong, nát. Người làm bánh tráng một lớp mỡ mỏng vào nồi nấu tạo vị béo cho bánh. Đổ bột vào nước khuấy đều đến khi bột thành bánh. Để bánh có vị ngọt bùi, người làm bánh cho thêm nhân lạc vào nồi, đợi đến lúc bánh chín hẳn rồi dùng muôi múc ra sàng đã lót sẵn lá chuối. Bánh đúc lạc thường thức với tương mà đặc biệt là tương Bần thì thật ngon biết bao.

Ngoài bánh đúc nhân lạc, người chế biến còn sáng tạo ra nhiều loại bánh đúc như: bánh đúc nóng, bánh đúc riêu cua, bánh đúc cẩm thạch... Mỗi loại bánh mang một hương vị riêng. Bánh đúc nóng còn bốc khói có mùi thơm của hành phi, nước mỡ, có vị ngon của các loại rau tươi, của thịt. Bánh đúc riêu cua là bánh đúc không nhân được thái mỏng, khi ăn chan với canh riêu cua nóng. Bánh đúc cẩm thạch là bánh đúc của người miền Nam không khác nhiều so với bánh đúc của người miền Bắc, có khác chăng chỉ là chút nước dừa tạo hương sắc cho mảnh đất phương Nam.



Bây giờ, đây đó trên các đường phố Hà Nội, bắt chợt tôi vẫn gặp những người mẹ, người chị... kéo kệt trên vai đôi quang gánh với tiếng rao thân thuộc: "Ai bánh đúc nào, bánh đúc riêu cua, bánh đúc lạc đây". Và mỗi khi nghe tiếng rao ấy, tôi lại nhớ tới những kỷ niệm xa xưa lúc trời còn sớm tinh mơ ngoại tôi đã thức dậy làm bánh đúc.