

Bánh Gai Hai Vị

Suru Tầm

Bánh Gai Ninh Giang

Đi qua vùng Hải Dương và Hải Phòng không thể không mua chục bánh về làm quà cho gia đình, hoặc đem biếu bè bạn thân tình, gọi là món quà quê dân dã nhưng không kém phần sang trọng - đó là món bánh gai Ninh Giang ngon nổi tiếng.

Gọi là Ninh Giang nhưng không chỉ có huyện đó làm mà hầu như chỉ có tỉnh Hải Dương.

Lá cây gai để khô, khi dùng lược kỹ cho nhừ rồi xay hoặc giã nhuyễn, trộn với bột nếp làm vỏ bánh. Nhân bánh là đỗ xanh thối chín, ngào đường ngọt sắc, trộn thêm ít nhân lạc, miếng cùi dừa, có thể cả hạt sen trần. Trước khi gói, miếng bánh còn được điểm trang bằng ít hạt vừng trắng đã xát vỏ cho vừa thơm vừa không lạo xạo rồi hấp cho chín.

Lá gói bánh gai không bao giờ là thứ lá gì khác ngoài một loại đặc biệt màu nâu già: lá chuối khô. Từng gánh lá vuông vức, phẳng phiu được đem đến nhà sản xuất, không khác nào giấy bản: giấy dó được đem đến làng Đông Hồ cho nghệ sĩ vẽ tranh, chỉ khác, đây là lá. Và người nghệ sĩ là người làm ra món bánh gai ngon nổi tiếng.

Ăn bánh gai, không thể bóc tuột lá như bánh giò, bánh chưng, hay bóc hết giấy như bánh kho, bánh đậu. Phi bóc từ từ, tước mảnh lá chuối khô gói bánh ra từng ít một, chỉ để lại một ít phần dưới miếng bánh làm chỗ lót cho tay cầm.

Cách gói mấy chiếc bánh gai vào nhau cũng khá đặc biệt. Không hiểu từ bao giờ, mà đến nay cách gói đó không hề thay đổi. Cứ năm chiếc một, bốn cái bánh dựng đứng, chèn một cái nữa vào bên trong, thành một chiếc khung vuông vức, thật chặt đi đường xa cũng không rời ra được.

Món bánh gai cũng dễ làm, nhiều nơi đã sản xuất được. Nhưng chỉ có bánh gai Ninh Giang mới là món quà ngon đặc sắc vùng đồng bằng mang một nét đẹp truyền thống từ xa xưa để lại.

Bánh Gai Làng Giá

Bánh gai được làm từ lá gai, bột nếp, đường phen, đậu xanh, có ở nhiều vùng quê phía bắc. Làng Giá, thuộc xã Yên Sở, huyện Hoài Đức, tỉnh Hà Tây, nơi có những luống cây gai trồng xanh mướt bãi sông Đáy làm ra thứ bánh gai có vị thơm, ngọt, bùi, béo.

Ăn miếng bánh gai làng Giá lại thầm nhớ đến cái duyên đáng mến mà của người con gái trong câu ca:

Bánh gai làng Giá thơm ngon
Con gái làng Giá tươi giòn sắc xuân
Giã lá, xay bột chuyên cần
Khéo tay gói bánh, người ăn tìm về...

Là một vùng quê nằm bên sông Đáy thuộc xã Yên Sở, huyện Hoài Đức, tỉnh Hà Tây, làng Giá có nghề làm

bánh gai nổi tiếng xưa nay. Bánh gai làng Giá được người sành ăn đánh giá chất lượng ngang với bánh gai Hải Dương.

Lá gai là hương liệu chính làm nên mùi thơm của bánh. Xưa kia, người làm bánh phải dùng chày gỗ, cối đá để giã lá gai và giã gạo nếp thành bột.

Trọng lượng lá gai khô, gạo nếp, đường phen, được dùng theo tỷ lệ cứ 1 kg gạo nếp xay thành bột, trộn với 3 lạng rưỡi lá gai xay thành bột và 7 lạng rưỡi đường phen.

Nhân bánh gai làm bằng đậu xanh xay hạt vỡ đôi. Đậu được ngâm và đãi sạch vỏ, đổ vào chảo hấp chín, rồi đổ ra cối giã nhỏ nhuyễn. Trong nhân còn có cơm dừa nạo nhỏ. Nếu làm loại bánh gai hảo hạng, nhân bánh còn có thêm cả mứt sen, mứt bí thái nhỏ, lạc rang và mỡ miến (lấy ở phần mỡ gáy lợn) đem thái thành miếng nhỏ hạt lựu xào với đường kính.

Bột làm vỏ bánh, sau khi đưa qua máy lèn cho kết lại, được đem cán mỏng ra mặt mâm nhôm, rồi cắt thành từng mảng bột vuông đều nhau vừa bằng một chiếc bánh, và đặt nắm nhân vào giữa mảng bột vo lại bao kín lấy nhân. Tiếp theo đem lăn hai mặt của chiếc bánh lên lớp vừng rang đã xát vỏ được rắc trên mặt mâm cho hạt vừng bám dính vào bánh. Lăn vừng xong, bánh được đưa qua khâu gói.

Khi gói bánh dùng lá chuối khô cọ, rửa sạch, lau ráo nước để bánh để lâu không bị thiu.

Phải luộc bánh bằng củi để dễ điều chỉnh nhiệt độ sôi tăng hoặc giảm của nước luộc. Thời gian luộc khoảng 1 tiếng rưỡi đồng hồ thì chín một mẻ bánh.

Bánh chín rền là bánh bóc không bị dính lá và khi ăn không dính răng. Bánh chín vớt ra để nguội từ 12 đến 24 tiếng đồng hồ bánh mới ráo sạch nước, ăn mới dẻo, ngon.

Những chiếc bánh gai làng Giá làm ngon miệng bởi mùi lá gai chân chất, quê mùa, thân quen của đất bãi, đồng, bởi màu bánh mịn, mượt, đen nhánh như hạt na, có điểm lấm tấm những hạt vừng. Khi ăn có vị ngọt của bột bánh dẻo, vị ngọt mát của nhân bột đậu xanh đồ chín, giã nhuyễn nấu với đường kính. Ngoài ra còn có vị bùi của dừa nạo nhỏ, cái mềm của mứt bí, cái bở của mứt sen, vị béo ngậy của mỡ miến, có pha thoang thoang mùi thơm dầu chuối khiến người mới thưởng thức đã ăn một lại muốn ăn hai.