

Bánh gai làng Giá

?n miếng bánh gai làng Giá lại thầm nhớ đến cái duyên dáng mặn 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 chỗ hấp chín, rồi đổ ra cối giã nhỏ nhuyễn. Trong nhân còn có cốm dừa nạo nhỏ. Nếu làm loại bánh gai hảo hạng, nhân bánh còn có thêm cả mút sen, mút bí thái nhỏ, lạc rang và mỡ miếng (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 vùng rang đã xát vỏ được rắc trên mặt mâm cho hạt vùng bám dính vào bánh. Lăn vùng 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 vùng. 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 mút bí, cái bở của mút sen, vị béo ngậy của mỡ miếng, có pha thoang thoang mùi thơm dầu chuối khiến người mới thưởng thức đã ăn một lại muốn ăn hai.

(Báo **Hà Nội mới**)
