

BÁNH GAI NINH GIANG

Để có một chiếc bánh gai ngon làm vừa lòng khách tiêu dùng thì thật lắm công phu. Trước tiên, người ta phải kén gạo nếp hoa vàng, thơm, vo sạch rồi ngâm nước lạnh qua đêm, gạo vớt ra rá để ráo nước rồi đem xay thành bột mịn. Lá gai phơi khô, tước bỏ hết gân, thái nhỏ đem luộc rồi vắt kiệt nước, cho vào cối giã thật nhuyễn, trộn với bột và đường kết tinh làm vỏ bánh, khi trộn bột phải vắt nhiều lần cho thật dẻo. Nhân bánh cũng phải chọn nguyên liệu và gia công rất cầu kỳ: Đỗ xanh, lạc, dừa, mứt bí, vừng, mỡ lợn, hạt sen, hương liệu thơm như dầu chuối... Mỡ lợn dày khổ đem pha rồi luộc chín, thái con chì, trộn đường rồi đem ủ vào chum, vại. Đến khi những miếng mỡ trắng, trong, giòn mới đem dùng. Đậu xanh cũng phải chọn loại ngon, hạt nhỏ, xay vỡ, ngâm đãi sạch vỏ, nấu chín giã nhuyễn. Các thức ấy được trộn, chế biến để làm nhân. Đặc biệt, bánh gai phải được gói bằng lá chuối khô lau sạch, xếp nhiều lớp để giữ được lâu, có thể mang đi xa mà không sợ bị hỏng. Hấp bánh là khâu cuối cùng, bánh ngon hay không, ngoài việc kỹ lưỡng từ khâu chọn nguyên liệu, pha chế và giữ vệ sinh, còn phụ thuộc nhiều vào khâu gói và hấp bánh.

So với các loại bánh gai khác, bánh gai Ninh Giang chính hiệu bao giờ cũng có hương vị riêng: từ màu sắc, kỹ thuật, cách gói với một nét riêng của một vùng quê đã tạo nên một đặc sản truyền thống lâu đời.