

Bánh khoai Thị Cầu

Trong những mâm cỗ ba tầng của vùng Thị Cầu đất Kinh Bắc có một món ăn tráng miệng rất ngon, đó là bánh khoai. Bánh khoai Thị Cầu được làm rất công phu, qua nhiều công đoạn với nguyên liệu chính là khoai sọ và nếp cái hoa vàng. Bánh khoai Thị Cầu có từ xa xưa và nay chỉ còn rất ít người biết làm món ăn này.

Nói về văn hóa ẩm thực ở đất Kinh Bắc, từ cổ chí kim, trước tiên người ta thường kể đến cỗ. Cỗ thì phải khác với bữa ăn bình thường. Vùng Kinh Bắc nói chung và Thị Cầu nói riêng, xưa thường tổ chức thi nấu cỗ trong các ngày hội làng. Cỗ Thị Cầu từ xưa đã nổi tiếng là to và ngon nhất nhì trong vùng Kinh Bắc: cỗ được bày, xếp thành ba tầng thỏa lòng thực khách, có nhiều món ăn ngon và quý như các loại giò, nem, chả, nộm chua ngọt; các món thịt gà, thịt lợn quay bỏ lò giòn bì cùng các món ăn quý khác mang đủ năm vị ngon, ngọt, bùi, chua, cay, thỏa mãn vị giác của thực khách.

Thường thức cỗ ở Thị Cầu đặc biệt hơn ở các nơi khác là quý khách được tráng miệng đặc sản *Bánh khoai* ngọt bùi, sau một bữa ăn đậm đà bản sắc quê hương.

Sao lại gọi là bánh khoai? Bánh khoai Thị Cầu đây không phải là bánh khoai sọ đang bày bán thường ngày (đó là bánh được làm bằng củ khoai sọ cắt lát mỏng trộn với bột tẻ có nhân thịt mỡ, đỗ xanh, bánh gói lá dong như bánh tẻ, bánh giò... thuộc loại bánh quà chợ). Bánh khoai Thị Cầu, được chế biến với một quy trình kỹ thuật đặc biệt như một nghề có bí quyết điều luyện tới mức nghệ thuật. Nhờ vậy bánh khoai mới hấp dẫn với tất cả quý khách ở mọi lứa tuổi.

Để giới thiệu với bạn đọc về bánh khoai Thị Cầu, tôi tìm gặp cụ Đỗ Hữu Lâm ở xóm Đồng, Thị Cầu. Cụ Lâm đã 77 tuổi, cụ là một chuyên gia làm bánh khoai Thị Cầu. Cụ Lâm vui vẻ tiếp chuyện tôi, sau khi cụ hiểu rằng tôi chỉ tìm hiểu để viết giới thiệu đặc sản bánh khoai Thị Cầu, vẻ đẹp của nó trong văn hóa ẩm thực của quê hương Thị Cầu, chứ không phải tôi học nghề làm bánh khoai độc nhất vô nhị của cụ. Cụ Lâm cho tôi hay, nghề làm bánh khoai Thị Cầu có từ xa xưa, đến nay chỉ còn độ năm, sáu nhà mà thôi.

Để làm bánh khoai, có đủ nguyên liệu còn phải có kỹ thuật, kinh nghiệm lâu năm về thời tiết, mùa vụ nữa mới thành công. Bánh thường được làm vào mùa thu đông. Nguyên liệu để làm bánh gồm có khoai sọ (chọn nhánh thứ 2 và thứ 3); gạo nếp cái hoa vàng, đường kính trắng, rượu trắng, bột sắn bết, nước cây vông vang, quả gấc đỏ, quả giảnh giảnh, thông bắc (vị thuốc bắc có tên là Thông thủy thảo), vị bắc này được coi là bí quyết của bánh khoai Thị Cầu. Thông thủy thảo được luyện hòa nhuyễn trong bột bánh, vị thuốc này tạo cho bánh có độ liên kết, nở xốp nhẹ, dễ tan khi ăn. Kỹ thuật chế biến bánh khoai Thị Cầu còn được coi như nghệ thuật, mỗi mẻ bánh, người ta chọn mười cân nếp cái hoa vàng đãi sạch, ngâm qua một đêm, vớt gạo để ráo nước, gạo được đồ xôi hai lần. Sau lần đồ thứ nhất, xôi được vẩy trộn đều hai bát nước cây vông vang (nước vông vang thấm vào gạo tạo cho bánh độ bóng, mượt mà) vì bánh không thể dùng mỡ lợn bảo quản có mùi khét. Trộn xôi với 100 gam đường kính trắng, độ một phần ba lít rượu trắng (rượu trắng sẽ làm tăng độ nở và tạo nên mùi vị thơm ngậy ngát của bánh); nửa thìa bột sắn bết nhằm bảo quản bánh được lâu. Người ta cho màu đỏ của gấc và màu vàng của quả giảnh giảnh làm cho bánh có màu sắc đẹp...

Các nguyên liệu trên được hòa trộn, tầm ướp vào gạo rồi mới cho vào chỗ xôi. Xôi được đồ hai lần cho kỹ. Với 3.000 gam khoai sọ được luộc, bóc vỏ, cộng với xôi đã được đồ hai lần ở trên, đem chia làm 5 cối, mỗi cối chỉ giã được 2 kg mà thôi.

Cối và chày để giã bánh là loại chày cối được dùng để giã bánh dày xưa kia. Đó là cối đá xanh loại to, chày làm bằng gỗ có chiều dài độ một mét rưỡi, có thắt ở giữa cho dễ cầm tay để giã bánh. Người giã bánh cũng phải có sức khỏe và tay nghề mới có thể cầm chày đứng giã liên tục 5 cối bánh khi xôi còn đang nóng dẻo. Người giã bánh phải vừa đâm chày thật mạnh vào cối bánh vừa phải xoay chày mới có thể rút chày ra khỏi cối bánh đang có độ dính cao, rồi lại nhíp nhàng giã tiếp cho tới khi bánh nhũn nhuyễn có độ bóng mượt. Sau đó, bột bánh được cán trên mặt bàn đã được trải bột tẻ làm áo

cho bánh khỏi dính. Mỗi cồi bánh được cán mỏng 2 cm. Sau đó, bột được cắt thành các thỏi dài có chiều rộng 2 cm. Những thỏi bột dài ấy lại tiếp tục cắt thành những viên bánh hình khối 2 cm x 2 cm x 2 cm gần như hộp vuông. Kỹ thuật cắt bánh cũng rất đặc biệt, người ta không dùng dao thông thường để cắt bánh, mà dùng chiếc đĩa tròn được tẩm bột áo để cắt bánh. Người ta đặt chiếc đĩa lên chiều ngang của thỏi bánh dài, vừa đè xuống, vừa xoay tròn vừa đẩy đi, kéo lại chiếc đĩa làm cho từng viên bánh được đứt ra. Các viên bánh đã được cắt ra có hình khối vuông mà hai đầu lại có hình thắt ô van được tẩm bột áo. Các viên bánh trắng trẻo, mũm mĩm rất đẹp mắt được trải đều ra nong đan thưa, phơi khô để bảo quản. Kỹ thuật phơi khô bánh cũng rất công phu: làm sao cho bánh được khô từ từ, không được phơi nắng và tránh gió tây. Nếu có gió tây phải dùng khăn vải đập bánh lại. Gió tây làm cho bánh khô quá nhanh bị nứt nẻ, khi rán, bánh sẽ không nở đều, bánh cứng ăn không ngon. Bánh không được sấy bằng lò, dễ bị chảy và hỏng bánh. Bánh được phơi khô, cất vào lọ bảo quản để dùng dần.

Để ăn được bánh, còn phải qua hai khâu kỹ thuật chế biến nữa là rán nở bánh qua mỡ và ngào bánh trong đường trắng.

Với lưng chảo mỡ, phải thả bánh vào mỡ khi chảo đang nguội (nếu cho bánh vào chảo mỡ đang nóng sôi sẽ làm chín vỏ ngoài, bánh không nở xốp, bị cứng, vừa khó ăn vừa không đẹp). Bánh trong chảo mỡ nguội được đun nóng lên, chảo mỡ sôi làm cho bánh nở bung đều đặn có độ xốp như những viên bột biển. Bánh có màu vàng thẫm là đạt yêu cầu; dùng vợt vớt bánh ra để nguội.

Kỹ thuật ngào đường; đường sôi vừa độ là khi giở giọt, đường có hình tròn trong bát nước nguội. Giọt đường tõe đẹp trong bát nước là đường non. Ngào bánh đường non, bánh sẽ bị ướt dính, bị ỉu, không giòn, ăn chẳng ra gì! Hương liệu nước hoa bưởi được cho vào chảo đường sẽ làm cho bánh có hương thơm mát.

Khâu cuối cùng, ta cho bánh đã được rán nở vào chảo đường đang sôi, ngào đều tay cho bánh được bao bọc một lớp đường mỏng thì gấp bánh bày lên đĩa để nguội. Vậy là bánh khoai Thị Cầu đã hoàn thành. Trên mâm cỗ Thị Cầu, đĩa bánh khoai được trưng bày một cách độc tôn và hấp dẫn. Sau khi được thưởng thức một mâm cỗ ngon lành, say sưa, rồi được tráng miệng bằng đĩa bánh khoai Thị Cầu với nước chè tươi xanh hoặc chè Thái Nguyên thì thật là tuyệt.

(Tập chí **Hà Nội ngày nay**)
