

Bánh khúc Hưng Yên



Bánh khúc được làm từ gạo nếp, đậu xanh và lá khúc, thứ lá màu ánh bạc mọc đơn đơn giữa đồng vào mùa xuân ở miền bắc. Bánh khúc là một trong những đặc sản của Hưng Yên. Vào những ngày lễ hội mùa xuân, đến đây, du khách sẽ được ăn bánh khúc.

Từng nổi danh với các đặc sản như nhãn lồng, long nhãn, mật ong, tương bần Cự Nẫm, bánh đậu xanh, chè lam, Hưng Yên còn có một loại quà quê rất ngon là bánh khúc - thứ bánh làm bằng lá

khúc chỉ mùa xuân ở miền bắc mới có. Dọc triền đê sông Hồng trải rộng ra những đồng ruộng mùa xuân, khúc mọc đơn đơn như cỏ, nhưng lá khúc thường có phần trắng ánh bạc. Nụ khúc tròn như nụ vối màu tím tím.

Ở Khoái Châu, Châu Giang, bánh khúc được bán ở chợ phiên và trong lễ hội.

Ở xã Minh Đàm, huyện Khoái Châu đã có nhiều nhà làm bánh khúc bán theo đơn đặt hàng. Bà cụ Cam vừa đồ bánh trong chõ, vừa nói: "Lá khúc nếp làm bánh mới ngon, chọn lá khúc nếp rửa sạch đem luộc, để ráo nước rồi giã, bỏ bớt xơ, đem trộn với bột gạo nếp khô. Nhân bánh phải làm bằng đậu xanh, hạt tiêu, có thể là đậu xanh mặn hoặc đậu xanh ngọt (đậu xanh trộn với mật). Bánh khúc nhân đậu mật cũng có vị ngon riêng, có nhà còn cho thêm nhân thịt, đậu, dừa bánh càng ngon". Khi nặn bánh khúc xong, bỏ vào chõ hấp, phải để riêng gạo nếp đã ngâm kỹ hàng giờ đồng hồ, rồi rắc lên bánh khi chõ đã bốc hơi. Cứ rắc một lớp gạo, đặt một lớp bánh khúc.

Bánh khúc chính hiệu chỉ tìm thấy ở mùa xuân miền bắc. Du khách đến với các lễ hội mùa xuân ở Hưng Yên đừng quên ăn bánh khúc nóng.

(Báo *Tuổi trẻ*)
