

Bánh Khúc xứ Đoài

Khi nông phu đã cắt liềm hái, kết thúc vụ thu hoạch lúa mùa; cơn gió lạnh lạnh giốn trên đồng, báo hiệu mùa đông đã tới. Lúc này cũng là mùa rau Khúc bắt đầu mọc. Đó là một loại “cây cỏ” nhỏ bé thường mọc ở những luống cây, bãi phù sa bên những dòng sông hiền hòa của xứ Đoài. Cây rau Khúc lặng lẽ sống và đơm hoa tỏa hương một cách khiêm nhường trong suốt một mùa đông lạnh giá và mùa xuân ấm áp, chan hòa. Loại cây có sắc màu xanh và hơi óng ánh nhũ bạc này tiềm ẩn bên trong vẻ bé nhỏ, đơn sơ là sự kết tinh những phẩm chất quý giá của đất đai để dâng hiến cho đời một hương vị đặc biệt, mà người nông dân – hậu duệ của Lang Liêu – đã phát hiện trân trọng tạo nên một thứ bánh dân dã, rẻ tiền mà thơm ngon tuyệt vời. Đó là bánh Khúc.



Ở các vùng quê xứ Đoài, việc làm bánh Khúc rất phổ biến trong những ngày nông nhàn. Họ làm để ăn chơi, biếu người già, tặng con trẻ và để bán cho khách thập phương đến thăm danh lam thắng cảnh của quê hương mình.

Có hai loại bánh Khúc: Bánh đồ và bánh luộc. Bánh đồ hình tròn dẹt, không gói lá, bánh luộc gần giống bánh tẻ và gói bằng lá dong. Để làm nên những chiếc bánh Khúc nhỏ nhỏ xinh xinh, đòi hỏi người nông dân phải có sự cần mẫn, tỉ mỉ, khéo léo qua rất nhiều khâu. Trước tiên là họ đi hái rau Khúc ở ngoài đồng, chọn cây rau Khúc có lá nhỏ lẫn tần. Nếu rau Khúc có nhiều hoa và già thì càng tốt vì hương vị sẽ thơm hơn. Sau đó, người ta sẽ đem rau Khúc về nhặt lấy phần ngọn rửa sạch vắt kiệt nước, băm nhỏ rồi cho vào cối giã nhuyễn, tiếp đó trộn với bột gạo lọc. Gạo quê phải chọn loại gạo tẻ ngon, dẻo đem ngâm với nước nóng trong khoảng thời gian từ trưa đến tối thì cho vào cối xay (xay nước). Dùng một chiếc thúng bên dưới có lót tro bếp và rơm, đặt tấm vải sạch lên trên và đổ bột nước gạo vừa xay xong để lọc. Khi đã lọc xong bột sẽ cho rau Khúc đã giã nhuyễn vào (cứ 1kg bột gạo cho một vốc tay rau khúc) trộn (thấu thật kỹ thật đều). Tiếp đến là chọn nguyên liệu làm nhân: mua thịt lợn mỡ nhiều hơn nạc, thái đúng khổ dọc theo bánh Khúc. Nếu làm bánh Khúc đồ thì nhân còn có thêm đậu xanh. Thịt lợn sau khi thái xong ướp muối, hạt tiêu đậu xanh xay vỡ, đãi, đồ chín vò cho tơi và giã nhỏ. Khi đã chuẩn bị xong nhân thì bắt đầu nặn bánh. Nếu làm bánh đồ thì nặn hình tròn dẹt to bằng tròn bát ăn cơm cho vào chỗ đồ. Cứ một lớp bánh Khúc lại rắc một lượt gạo nếp cái hoa vàng. Còn làm bánh luộc thì lấy lá dong cọ rửa sạch gói như bánh tẻ. 1kg gạo có thể gói được 24-25 chiếc loại lớn hoặc 45-50 chiếc loại nhỏ. Bánh Khúc luộc, đồ xong có màu xanh lấm tẩm của rau Khúc và rất mịn. Bánh Khúc đồ lại điểm thêm những hạt xôi nhìn rất ngon mắt. Khi ăn mới thực sự cảm nhận được hết vị ngon của bánh khúc vừa giòn giòn, dẻo dẻo, vừa bùi bùi của đậu, ngậy ngậy của thịt và đặc biệt là mùi thơm rất lạ, rất đặc biệt, vị mùi đặc trưng của cây rau Khúc không thể so sánh được với bất kì mùi vị gì, chỉ còn có thể thốt lên: “Bánh Khúc đúng là một loại bánh chứa hương đồng cỏ nội của miền quê dân dã”.

Người xứ Đoài phải đi công tác hoặc làm ăn nơi xa xứ, khi nghe gió mùa Đông Bắc hun hút thổi về hoặc khi thấy “gió đồng ngát hương rợp trời chim én lượn, cây này đầy chồi xanh”, lòng không khỏi nao nao, bồn chồn nhớ quê hương bản quán, nhớ mùa rau Khúc và hương vị bánh Khúc bình dị mà đậm đà chất văn hóa ẩm thực của quê hương mình.

Theo Hà Nội ngàn năm, số 78/2010