

Bánh phu thê

Những bánh làm từ gạo nếp như bánh chưng, bánh dầy, bánh trôi, bánh chay, ở mọi miền quê trên đất nước Việt Nam từ Cao Bằng, Lạng Sơn đến Cà Mau, Rạch Giá... đâu đâu cũng có. Còn một loại bánh làm bằng bột nếp lọc, đang là một món quà có giá đối với người Hà Nội, đó là bánh su sê. Khởi thủy, bánh su sê có tên là bánh phu thê (bánh như vợ chồng), bởi lẽ bánh luôn được đóng cặp đôi một không bán lẻ chiếc nên được gọi là bằng cái tên đậm thắm thân thiết: Bánh phu thê. Bánh thơm thảo, tươi mát, dính quện, màu vàng tươi trong suốt rất đẹp.

Bánh có hình vuông như bánh chưng và cũng gói bằng lá chuối, lá dong nhưng nhỏ và dẹt hơn. Thường bánh được gói mỗi chiều mười phân cũng có thể to hơn hay nhỏ hơn tùy theo ý khách.

Ngày tết cổ truyền, hội xuân, lễ cưới hỏi... trên mâm cỗ có đĩa bánh su sê, làm tăng thêm vẻ cao sang của mâm cỗ. Sau khi ẩm thực, trước lúc dọn mâm, dẫu đã no nhưng nhìn đĩa bánh su sê vàng tươi, trong như mật ong, ai cũng có thể tráng miệng hết phần tư chiếc bánh để tận hưởng vị thơm lan tỏa như hương bưởi, hương chuối toát ra từ miếng bánh. Bánh su sê ngọt vừa phải không ngọt sắc như chè đường nhưng cũng không nhạt như nước bánh chay. Cắn miếng bánh nhai sần sật, béo bùi, người ăn có cảm giác thích thú, thanh thản.

Bánh su sê có nhiều ở Hà Nội, Bắc Ninh, Hà Tây, Hải Dương, Huế... Vùng Đình Bảng (Bắc Ninh) là cái nôi của bánh su sê. Bánh su sê Đình Bảng cũng nổi tiếng như bánh gai Ninh Giang, bánh đậu xanh rỗng vàng Hải Dương, bánh cốm Hàng Than Hà Nội...

Ngược đường Một cách Hà Nội về phía bắc ngót hai chục cây số, hai bên đường từ lối rẽ vào Đình Bảng đến thị trấn Từ Sơn chừng hơn cây số, người ta bày bán từng chồng bánh su sê trên những chiếc bàn nhỏ. Phía sau những chồng bánh lá dong xanh từng cặp buộc lạt hồng ấy, là những cô thanh nữ Đình Bảng, tươi như hoa, hây hây má đỏ, nón trắng, cười tươi, tay vẫy đón đả mời chào. Ai qua đó cũng muốn dừng mua cặp bánh làm quà cho người thân quanh năm ở chốn thị thành, để tận hưởng cái dư vị của đồng quê mộc mạc...

Ở Đình Bảng có bà Lua rất nổi tiếng về tài nghệ làm bánh su sê. Chúng tôi tìm về nơi "phát tích" của loại bánh đang được người Hà Nội ưa chuộng; cũng là nơi phát tích của 8 triều vua nhà Lý mà Lý Công Uẩn (Lý Thái Tổ) vị vua khai sáng triều Lý đã có công định đô cho Thăng Long từ bấy (1010) đến nay đã gần nghìn năm tuổi...

Nghệ nhân Nguyễn Thị Lua đang hối hả cấp rô lá dong về. Dẫu đang bận túi bụi, thấy khách, bà Lua tươi cười chào đón. Nhìn gương mặt sáng láng với đôi mắt long lanh còn phảng phất một thời xuân sắc của cô gái duyên dáng làm nghiêng ngả bao chàng trai Đình Bảng một thời, ít ai đồ được bà đã qua bảy mươi mùa bánh su sê. Nghề làm bánh su sê là do mẹ bà Lua truyền cho. Đến bà là đời thứ ba. Các con trai bà bươn bả ở ngoài thành phố, bà Lua truyền nghề cho cô con gái út lấy chồng l. Ở Đ□ Bảng c□#7899;i hơn trăm gia đình gói bánh su sê, nhà bà Lua vẫn đông khách hơn cả. Vào dịp tháng một, tháng chạp, nhà bà có tới hơn chục người giúp việc. Mỗi ngày xuất 500 cặp tức cả ngàn chiếc. Vậy là mùa bánh năm nay, bà Lua đã "xuất xưởng" hơn ba vạn cặp bánh (hơn sáu vạn cái) mà vẫn chưa thỏa lòng khách đặt.

Bà Lua cho hay: Nghề nào cũng cần sự tinh xảo. Làm bánh su sê còn phải chuyên tâm từng ly từng tý. Sai một ly là không đảm bảo chất bánh ngon. Phải là nếp hoa vàng, chọn hạt mảy đều, không để sót một hạt ruồi rồi gửi đi sang bên Hà Tây làm thành bột nếp lọc. Cả làng Đình Bảng xưa nay không ai làm được bột nếp lọc. Đến như nghệ nhân Nguyễn Thị Lua, bao năm dày dặn kinh nghiệm làm bánh cũng không biết bí quyết làm bột nếp lọc.

Sau khi nhào với đu đủ nạo, bột được nhuộm màu vàng tươi bằng nước quả dành dành chín giã nhỏ, lọc kỹ. Từ mấy chục năm nay, gia đình bà Lua cũng như nhiều gia đình khác không nhuộm bánh bằng hóa chất thực phẩm cho dù làm vậy thì nhiều lần. Vì vậy, hàng gánh, hàng tải dành dành

từ Hưng Yên, Hải Dương kìn kìn đưa về Đình Bảng. Đủ đủ cũng chọn quả dày mình, gọt sạch vỏ, nạo sạch màng, hột trong ruột quả rồi mới nạo. Đủ đủ nạo được đưa vào máy vắt cho khô kiệt để nhào với bột. Có vậy mới đảm bảo độ quánh của bánh. Đỗ xanh làm nhân cũng phải chọn kỹ để không còn hạt lép, hạt nhọn rồi mới xay mới ngâm và thổi đỗ chín tới. Giã đỗ cho tơi mịn rồi trộn với hạt sen chà, cùi dừa nạo. Dừa nạo chỉ cho vừa phải để người ăn cảm thấy vị béo mà không thấy mùi xà phòng. Trước khi gói bột mới được vẩy đều nước hoa bưởi hay dầu chuối.

Lá chuối bên trong, lá dong bên ngoài, bánh gói đến đâu đem luộc ngay. Nguyên chuyện luộc, với bánh cũng phải kỹ lưỡng và có kinh nghiệm. Nhà bà Lua, chỉ có chồng bà, ông Nhượng, chuyên việc này. Bánh vớt ra ủ lại rồi mới đóng cặp đôi một trước khi xuất.

Su sê là loại bánh ngon. Ngày xưa su sê là bánh tiến vua, có từ thời Lý. Đình Bảng là nơi lưu danh một thứ bánh thơm ngon, thứ bánh cùng tuổi với ngàn năm Thăng Long và ngày nay đang cùng đồng hành trong cuộc sống với Thăng Long - Hà Nội... Được biết cháu thứ 32 đời nhà Lý lưu lạc sang Hàn Quốc từ gần tám thế kỷ, mùa xuân Ất Hợi, về thăm Tổ quốc. Run rẩy niềm vui, ông Lý Xương Căn đã giàn giụa xúc động được tận hưởng hương vị đặc sắc quê nhà từ một tấm bánh có từ thời tổ nghiệp: Bánh Phu thê!

(Báo Thể thao Văn hóa)
