

Bánh tẻ mật – Đặc sản Phú Thọ

Ở xã Đào Xá huyện Thanh Thủy năm nào cũng vậy cứ đến ngày Hội voi 28 tháng giêng âm lịch là nhân dân ở đây lại làm đủ các thứ bánh ngon mang đậm đà bản sắc quê hương để cúng tổ tiên và thờ Thành Hoàng làng. Bánh tẻ mật là một trong các thứ bánh ở đây đã để lại nhiều ấn tượng mới lạ, sâu sắc nhất cho nhiều khách về dự hội.

Không rõ bánh tẻ mật ở Đào Xá có từ bao giờ chỉ biết là đối với người dân ở đây loại bánh này đã trở nên rất quen và là thứ bánh không thể thiếu trong mâm cỗ thờ ở đình trong ngày hội làng. Ngoài xôi, chè, gà, hoa quả,... trên mâm cỗ thờ bao giờ cũng có hai đĩa bánh tẻ mật để dâng cúng Thành Hoàng cầu mong cho mưa thuận gió hòa, bốn mùa ngô lúa tốt tươi, dân làng hòa thuận, đời sống ấm no hạnh phúc.

Để có bánh ngon theo kinh nghiệm của bà con ở đây là phải chọn thứ gạo tẻ nguyên chất, không được lẫn thứ gạo khác. Ngày xưa tốt nhất là thứ gạo ré trắng, nay là gạo bào thai, gạo CR.203 hoặc Khang dân. Mật làm bánh là thứ mật mía đặc thơm và có màu đỏ tươi. Lá gói bánh phải là lá chuối khô còn lạt chẳng là lạt giang tước mỏng. Cũng như bánh nẳng, bánh tẻ mật không gói nhân.

Sau khi đã chuẩn bị đủ, đem gạo đãi sạch để khô nước rồi cho vào cối giã hoặc nghiền thành bột rồi rây nhỏ 2 lần. Sau đó cho bột vào nồi hoặc xoong hòa đều với mật, nước theo tỷ lệ 1 bát nước 1 bát bột và cứ 1kg bột trộn với 0,7kg mật mía rồi cho lên bếp đun ráo bánh. Dùng thìa cái to khuấy đều đảm bảo cho nước, bột và mật hòa đều với nhau, khi nào bột đặc quánh lại, đáy vung kín cho xuống cửa bếp vãn, thấy bột bánh chín trong đem ra gói thành từng cái như bánh giò, bánh chưng tày. Gói xong cái nào lấy lạt chằng ngay cái đó. Động tác của người gói bánh tẻ mật yêu cầu phải nhanh tay, nhẹ nhàng, khéo léo đảm bảo đến cái bánh cuối cùng bột vẫn còn nóng, có như vậy khi đồ bánh mới chín đều, mịn màng, óng mượt. Gói xong xếp ngay vào chỗ bắc lên bếp đồ, khi nào hơi trong chỗ bốc lên đều, ta thấp một nén hương theo dõi hương tàn là bánh chín.

Đề bánh nguội hẳn, bóc ra lấy lạt giang tước nhỏ cắt thành từng lát dày độ 2 phân, bày 2 - 3 lượt lên đĩa tráng men trắng, trông từng lát bánh vàng óng, trong suốt như mật ong, tỏa mùi thơm mát, ngọt ngào hấp dẫn. Khi ăn đưa lát bánh mới chạm vào đầu lưỡi đã có cảm giác vừa mát dịu vừa ngọt ngào thật thú vị. Vừa ăn, vừa nhâm nha thưởng thức ta mới cảm nhận được hương vị của thứ bánh như mang theo hương đồng gió nội vậy.