

Bánh tổ Hội An

Hội An từ lâu nổi tiếng với món cao lầu, mì hoành thánh, cơm gà, bánh tráng, thịt lợn luộc với rau sống phổ... Đó là những món ngon lạ miệng thường ngày.

Còn ngày Tết, Hội An nổi tiếng với bánh tổ, được nhắc nhở, truyền tụng qua câu ca:

*"Nem chả Hòa Vang
Bánh tổ Hội An
Khoai lang Trà Kiệu
Thơm rượu Tam Kỳ"*

Bánh tổ chỉ thấy xuất hiện vào dịp Tết đến, xuân về, được trưng bày trên bàn thờ gia tiên một cách trang trọng. Có lẽ, loại bánh này làm ra cốt là để cúng ông bà nên mới gọi là bánh tổ chăng? Tuy nhiên, người Hội An ăn Tết không bao giờ để thiếu vắng bánh tổ, vì trước để dâng cúng tổ tiên sau đó là để ăn trong mấy ngày đầu năm.

Bánh tổ xuất hiện trên đất Hội An khá lâu, có lẽ do cùng thời với sự hình thành các khu phố cổ, được người Hoa du nhập từ thế kỷ 16 - 17 và tồn tại cho đến ngày nay. Bánh tổ cùng với món cao lầu là hai món ăn truyền thống, đặc trưng cho "văn hóa ẩm thực" phố cổ Hội An từ hàng trăm năm qua.

Cũng như bánh tét, bánh chưng, bánh tổ được nấu trước ngày Tết. Nguyên liệu gồm có nếp và đường. Nếp phải chọn loại nếp thật tốt, phơi thật khô rồi đem xay thành bột. Bột nếp và đường đem "sên" cho thật kỹ, lọc bỏ hết tạp chất rồi thêm vào chút nước gừng tươi để làm tăng hương vị. Sau đó cho bột vào chiếc khuôn đan bằng nan tre trông như rọ có đường kính chừng 10 - 15 cm, bên trong có lót sẵn lớp lá chuối khô. Bánh được gói lại và dùng tăm tre ghim kín các mép lá. Mỗi bánh cân nặng chừng 500 gam giá khoảng 10.000 đồng.

Bánh tổ đem hấp chín, vớt ra để nguội rồi cắt vào nơi thoáng mát. Tùy theo bột và đường sên mà bánh có nhiều màu khác nhau, từ màu trắng đục cho đến màu ngà hay nâu nhạt và giá cả có chênh lệch ít nhiều.

Ở Quảng Nam có nhiều nơi chuyên làm bánh tổ để cung ứng cho thị trường ngày Tết nhưng bánh ngon, có giá trị xưa nay vẫn là bánh làm ở Hội An. Chính vì vậy mà các hàng bánh ở phố Hội vào những ngày áp Tết luôn luôn thu hút người đi mua sắm.

Bánh tổ Hội An vừa dai vừa dẻo, hương vị đậm đà lạ miệng. Bánh có thể để được lâu mà không sợ bị ỉm mốc, ngả mùi.

Ngày Tết, những miếng bánh tổ thơm ngon được bày ra đĩa để ăn tráng miệng, nhâm nhi với chén trà nóng trên tay thì tuyệt.
