

Bánh tổ Quảng Nam

"Bánh tét, bánh tổ, bánh nỏ, bánh in" là những loại bánh truyền thống lâu đời của người dân đất Quảng vào ngày Tết âm lịch hằng năm.

Bánh tổ, cái tên thoát nghe vừa dung dị, vừa gợi lên chút gì của quá khứ, được làm từ hai nguồn nguyên liệu chính là đường và bột nếp. Đường ở đây là đường bát, đặc sản của Quảng Nam, thứ đường chỉ to bằng cái bát (chén) ăn cơm, khá cứng, có màu từ nâu đã đến đen sẫm. Nếp cũng là loại nếp hạng nhất, rất dẻo và thơm. Để thêm phần hương vị, người dân đất Quảng lại dùng thêm mè và nước gừng. Cách làm: nấu đường bát ra nước và lọc kỹ, loại bỏ các tạp chất. Nếp được xay nhuyễn hoặc giã thật mịn như bột. Tiếp đến, trộn hai thứ này với liều lượng nhất định. Khi trộn, phải trộn thật đều và pha thêm chút nước gừng. Lá chuối được chọn lựa cẩn thận, cắt ra lót chung quanh rọ (đan bằng tre giống như cái rọ dùng buộc mõm trâu, bò). Nồi nấu bánh khá to, có chiều cao vừa phải, không cao quá, bánh sẽ lâu chín. Trong nồi, người ta đặt một tấm vỉ tre ở giữa, có chu vi bằng chu vi nồi. Phía dưới, đổ nước lưng chừng, cách tấm vỉ độ 5cm. Rót hỗn hợp đường nếp vào rọ. Lớp lá chuối sẽ giữ hỗn hợp này khỏi chảy ra ngoài. Mỗi lần nấu, tùy theo diện tích nồi, người ta đặt ít hay nhiều bánh tổ sống lên trên vỉ. Đậy chặt nắp, họ nhóm lửa, đun sôi sùng sục. Bánh chín là nhờ ở sức nóng của hơi nước trong nồi. Thời gian đun khá lâu. Lúc vừa vớt ra, họ nhanh chóng rắc một lượt mè đã rang chín, bóc sạch vỏ lên trên mặt còn rất nóng của bánh tổ. Mè sẽ dính chặt vào, khá đều đặn. Công đoạn cuối cùng là đem bánh phơi ra ngoài nắng độ hai hôm đến khi nào bánh cứng mới thôi. Điều quyết định là kinh nghiệm của người nấu. Bánh cứng hay nhão quá đều hỏng. Tuyệt nhất là bánh vừa phải, mềm mại, thơm ngon. Đây là cả một "bí quyết" không dễ gì nghe qua là thông thạo.

Bánh tổ nấu xong, để chừng mười ngày mới "thấm", mới tăng độ thơm ngon. Về ăn, có ba cách: ăn "sống", nướng hay chiên. Trong đó, người ta chuộng nhất là xắt lát chiên. Khi chiên, lát bánh sẽ phồng lên, đen láng, tỏa ra mùi thơm ngào ngạt, chưa ăn đã thấy thơm. Bánh tổ chiên kèm theo bánh tráng nướng là kiểu ăn được nhiều người ưa thích. Cứ "kẹp" bánh tổ chiên vào giữa hai miếng bánh tráng mà thưởng thức cái ngọt thanh của đường, mùi thơm đặc biệt của nếp, beo béo của dầu, cay cay của gừng... quả thật đã tạo thành một hương vị đậm đà, tinh tế không thể nào quên. Nếu muốn nếm thử bánh tổ nướng trên than hồng, ta cũng xắt lát rồi đem nướng. Gặp nóng, lát bánh sẽ phồng rộp lên, uốn cong lại trông thật hấp dẫn. Còn bánh tổ ăn "sống" nghĩa là xắt ra ăn ngay cũng ngon nhưng rõ ràng không thú vị bằng bánh tổ nướng hay bánh tổ chiên.
