

Bánh tro làng Giá



Bố tôi là con trưởng, lại là con một trong nhà, vì thế năm nào ông cũng đưa cả gia đình tôi về quê ăn tết. Mặc dù đã thành quen, nhưng đối với chị em tôi thì được về quê vẫn là cả một niềm hân hoan, háo hức, mong đợi. Về quê, chúng tôi sẽ được theo các anh chị chạy nhảy khắp nơi, từ đầu làng đến cuối xóm, cùng lũ trẻ trong làng bày ra đủ thứ trò nghịch ngợm.

Được theo các cô ra khu vườn rộng thênh thang sau nhà, nơi mà xưa kia, khi còn sống ông nội tôi vẫn thường chăm bón vun trồng, để hái những trái bưởi, cam, hồng... ngon nhất về bày mâm ngũ quả. Và đặc biệt, sẽ được bà tôi thết đãi đến no nê món bánh tro - đặc sản của làng Giá (*) quê tôi. Thứ bánh mà theo bà tôi là "ngon nhất trên đời".

Chẳng biết nghề làm bánh tro ở làng tôi có từ bao giờ, chỉ biết nó đã trở nên quá đỗi thân quen, không thể nào thiếu được trong đời sống của người dân làng Giá. Vì thế mà mỗi năm khi năm hết tết đến, nhà nào cũng vậy, ngoài nồi bánh chưng, cũng phải sửa soạn cho bằng được vài cặp bánh tro thật đẹp để bày trên bàn thờ cúng tổ tiên và đem ra đình làng để tạ ơn thành hoàng, thần phật đã phù hộ cho dân làng một năm mưa thuận gió hòa và cầu mong một năm mới ấm no, yên ổn, hạnh phúc.

Chiếc bánh tro được gói bằng lá dong, chỉ nhỏ độ bằng lòng bàn tay người lớn. Mở ra bánh có màu vàng óng, mềm và dẻo. Khi ăn để trên đĩa rồi xắt thành từng miếng nhỏ, rưới lên trên một chút mật mía thơm phức, vàng như mật ong, rồi cứ từ từ nhai nhả thưởng thức, ta sẽ cảm nhận được trong từng miếng bánh vừa giòn vừa mát một hương vị nồng nồng, thơm, ngọt độc đáo, vừa như xa lạ mà lại rất đỗi thân quen.

Không chỉ là một món ăn, bánh tro còn là một toa thuốc rất tuyệt vời chữa được chứng đầy bụng, làm chóng tiêu, hạ nhiệt và giải độc. Đặc biệt là trong những ngày tết phải ăn quá nhiều thức ăn ngấy, ngույ, ta sẽ thấy chiếc bánh tro có công dụng thần diệu đến mức nào. Chính vì vậy mà khi ăn bánh tro, người ăn không cảm thấy no, chán mà chỉ muốn ăn nữa, đã ăn rồi thì không thể nào quên.

Để có thể làm được chiếc bánh tro cũng không có gì khó khăn và cầu kỳ cho lắm. Vì vậy cũng có nhiều vùng nhiều nơi làm loại bánh này (có nơi gọi là bánh âm). Nhưng không có bánh tro nơi đâu sánh được với bánh tro làng Giá. Vật liệu chủ yếu toàn là những sản vật của đồng quê như gạo nếp, vỏ bưởi, thân cây vừng (có nơi dùng bằng củ chuối hoặc một loại thân cây có dầu) cộng với vôi, lá dong và mật mía. Công đoạn đầu tiên trong việc làm bánh tro người ta lấy vỏ bưởi, thân cây vừng hoặc củ chuối đã phơi khô đốt lên thành tro, để nguội, trộn lẫn với nhau rồi đem đánh tan với một lượng nước vôi đựng trong chum thích hợp. Đợi cho nước tro lắng trong vắt như nước mưa thì đem chắt bỏ phần cặn rồi đổ ra ngâm gạo nếp đã đãi sạch, đầy kín, chờ cho đến khi thấy hạt gạo tròn nhẩy thì gói được. Khi gói dùng lá dong già, tước lõi, gói chặt, nhỏ như lòng bàn tay là đẹp. Rồi xếp vào nồi, đổ nước, đun sôi âm ỉ như luộc bánh chưng, đợi chừng hết hai cây hương vớt ra treo khô là được. Chỉ đơn giản vậy thôi, nhưng để làm được một mẻ bánh ngon là cả một bí quyết gia truyền và kinh nghiệm rút ra ở mỗi người. Đó chính là sự kết hợp của truyền thống cha ông và đôi bàn tay khéo léo, cần cù chịu khó của người dân làng Giá quê tôi.

Giờ đây, mỗi khi muốn ăn bánh tro làng Giá quê mình, tôi không còn phải đợi mỗi khi về quê ăn tết nữa. Mà bánh tro giờ đây đã trở thành nghề phụ của quê tôi. Chiếc bánh tro hàng ngày vẫn theo chân các bà, các cô, các chị lên thành phố, đến từng ngõ nhỏ của Hà Nội, mang tặng cho mỗi người những dịp thưởng thức món bánh giản dị dân dã mà rất thanh tao.

(Báo Việt Nam hương sắc)

** Làng Sáu Giá - Đắc Sở - huyện Hoài Đức - tỉnh Hà Tây*
