

Bánh trôi, bánh chay

Từ xa xưa, bánh trôi, bánh chay là món đầu vị của người Việt Nam đón Tết Hàn thực. Song ngày nay, ở Hà Nội và các thành phố lớn, bánh trôi, bánh chay được liệt vào hạng quà quanh năm, ăn vào lúc hơi ngót dạ, ăn cho mát, cho ngọt, cho thơm, nhất là lúc đắng miệng. Nhìn những niêu bánh trôi trắng muốt xếp bên nhau trên chiếc đĩa Bát Tràng con con thoang thoang mùi hương hoa bưởi, đã gợi thêm lắm rồi.



Bánh chay.

Làm bánh trôi chẳng tốn bao nhiêu nguyên liệu, mà cách làm lại đơn giản. Bánh trôi làm hoàn toàn bằng bột gạo nếp có trộn một chút gạo tẻ cho đỡ dính. Đường phen, thứ đường mía nguyên chất đóng bánh mỏng chỉ bằng bao diêm; muốn ngọt mát thì chọn miếng màu nâu nhạt, muốn ngọt sắc thì lấy màu sẫm. Bánh trôi nặn xong thả vào nồi nước sôi sục. Những viên bánh trắng chìm xuống đáy nồi, lát sau nổi lên lượn lờ như đàn cá trắng đuôi nhau, ấy là lúc bánh chín. Vớt bánh xếp vào đĩa nhỏ, rưới lên trên ít nước nguội có pha hương hoa bưởi cho mặt bánh khỏi se (khi ăn gạn bỏ nước đi). Thú nhất là lúc cắn vỡ nhân đường, vị ngọt bỗng lan tỏa, thấm vào cái dẻo của vỏ bánh nhàn nhạt ban đầu, người ăn bỗng có cảm giác băng quơ, ngọt thơm, dẻo mềm, mát lạnh lẫn lộn trong miệng, trên răng, trên lưỡi. Theo Từ điển *Văn hóa cổ truyền Việt Nam*, ở Hội Đền Hùng người ta làm một mâm bánh trôi 100 chiếc, cúng xong chia đôi, đặt 50 chiếc trên bè lá sen thả xuống sông, 50 chiếc đặt trên núi, nhắc lại sự tích *Một bọc trăm trứng*.

Bánh chay cũng làm như bánh trôi, nhưng có thêm đỗ xanh, vừng và bột đao. Bánh chay nặn to gấp ba bốn lần bánh trôi, không vo tròn mà nén dẹt trứng giữa. Đặt nhân đậu vào giữa nắn lại vo tròn rồi thả vào nồi nước sôi. Bánh chín vớt ra thả vào nước nguội xong bày vào bát, ấn dẹt, rắc vừng lên trên. Mỗi bát thường bày chẵn bốn miếng, không bày lẻ hoặc nhiều hơn, như đã thành lệ. Hòa đường kính vào bột đao và nước đun sôi cho sánh, để nguội cho thêm nước hoa bưởi vào rồi giội lên ngập đĩa bánh, ăn mát như ăn xôi vỏ chè đường vậy.

Bánh trôi, bánh chay, mỗi loại có một vị ngon ngọt khác biệt.

Bánh trôi, bánh chay còn có nhiều kiểu chế biến khác. Bánh trôi "nóng" có thêm đỗ xanh, dừa sợi, gừng củ, thay vì đường phen lại là đường cát. Nước đường nấu với gừng lát giội lên bánh dẻo ngon, ngọt lịm, thơm mùi gừng tươi. Họ hàng với bánh chay đường là bánh chay "nhân thịt", có thăn lợn, nầm hương thái nhỏ nêm nước mắm xào cho săn lại rồi trộn với mứt bí làm nhân. Bánh cũng nặn tròn luộc chín, rắc vừng như bánh chay thường và cũng giội nước đường và nước hoa bưởi, ăn nguội. Không thích nước hoa bưởi thì cho dầu thơm vani nhưng lại đánh mất đi cái hương dân tộc quen thuộc từ bao đời.

(Tập chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)

*** Cách làm bánh trôi, bánh chay**

Tết Hàn thực

Ngày 3 tháng 3 âm lịch hằng năm là ngày Tết Hàn thực. Tết Hàn thực có xuất xứ từ bên Trung Quốc, là ngày giỗ ông Giời Tử Thôi.

Tương truyền Giời Tử Thôi là một hiền sĩ đời Xuân Thu, trải qua 19 năm gian hiểm phò công tử Trùng Nhĩ, lập nhiều công lớn. Đã có lần chạy loạn cạn lương ăn, Giời Tử Thôi cắt thịt đùi mình nấu cho Trùng Nhĩ ăn để cứu đói. Ân tình như vậy mà đến khi công thành danh toại, Trùng Nhĩ thu phục giang sơn, lên ngôi vua (Tấn Văn Công); khi phong thưởng những người có công trong những năm tòng vong lại quên mất công lao của Giời Tử Thôi. Giời Tử Thôi đem mẹ vào núi Điền Viên ở ẩn. Khi Tấn Văn Công nhớ ra, bèn sai một tì tướng mang chiếu chỉ đến triệu Giời Tử Thôi về kinh để phong thưởng. Giời Tử Thôi ẩn trong rừng không ra. Viên tì tướng đốt cả khu rừng buộc ông phải ra, nhưng hai mẹ con ông chịu chết cháy chứ không ra khỏi rừng. Tấn Văn Công hối hận, thương xót lập miếu thờ và ban lệnh cả nước làm giỗ ông, cấm đốt lửa trong ba ngày. Vì thế mới có Tết Hàn thực, kiêng không dùng lửa, ăn đồ nguội, bắt đầu từ ngày 3 tháng 3 âm lịch.
