

Bánh Trung thu

Tết Trung thu, phải nói đến bánh nướng, bánh dẻo, cũng giống như chiếc bánh chưng trong ngày Tết Nguyên đán.

Bánh dẻo có hai phần: Phần áo và phần nhân. áo bánh phải chọn gạo nếp vàng, vùng Trôi hoặc vùng Bắc Ninh, Bắc Giang. Gạo được rang rồi xay, hoặc giã nhỏ mịn, nhào với nước đường thắng ngan ngát một mùi hương bùi. Tất cả những công đoạn kể trên đều phải do một bàn tay thợ có "nghệ" đảm nhiệm. Người thợ không được sai sót một khâu nào. Sai một ly đi một dặm. Lúc ra khuôn, cái bánh hiện rõ những hoa văn chìm nổi của một bông hoa nở 8 cánh hoặc 10 cánh. Khuôn mặt áo bánh dẻo mịn, bánh ngọt đậm, thơm dịu. Phần nhân bánh nhất thiết do thợ cả quán xuyên với những khâu quan trọng đầy bí quyết nhà nghề như: rang vùng, ủ vùng, xử lý mứt bí khấu, mứt sen, hạt dưa, hạnh nhân, ướp nhân, tạo hương cho nhân...

Nhân của bánh dẻo chay tịnh, thoảng hương đồng gió nội. Mãi về sau này, người ta mới phá cách cho thêm lạp sườn vào. Nhân bánh nướng được cải tiến với nhiều sáng kiến. Mỗi hiệu bánh đều muốn có phần độc đáo của mình. Và lại bánh nướng là "em" của bánh dẻo. Nó sinh sau đẻ muộn, mới xuất hiện từ năm 1930 nên kém hơn. Ngoài mứt bí, hạt dưa, nhân bánh nướng còn có thêm lòng đỏ trứng ở giữa hoặc thịt lợn quay, gà quay, lạp sườn... gọi là nhân thập cẩm... Bánh nướng cũng có loại nhân chay bằng đậu xanh mịn, dừa sợi, hạt sen...

Bánh dẻo trắng trong, bánh nướng có màu vàng sẫm và vàng nhạt do chỗ nướng già, nướng non tạo ra, thường có đường kính chừng 7-8 cm, chiều dày 2,5-3 cm. Cứ 4 cái bánh được xếp chồng lên nhau là một cân. Ngoài giấy bọc, có in nhãn hiệu với số nhà, tên phố. Càng hiệu lớn, càng in nhãn hiệu đẹp và nhiều màu sắc. Nhiều nhà còn đặt làm những chiếc bánh dẻo đặc biệt to bằng chiếc đĩa tây hoặc gần bằng cái mâm, trên có hình mặt trăng tròn, lưỡng long tranh châu, song phượng...

Nghĩa là người thợ làm cả cái việc tạo hình trên chiếc bánh.

Bánh dẻo, bánh nướng Trung thu nói lên cái tài hoa của người thợ. Hằng năm, cứ đến gần Tết Trung thu là các hiệu lại rộn rã cho người về các vùng lân cận, đón các phường thợ làm bánh nổi tiếng ra Hà Nội vào mùa. Các chủ hiệu ưu ái họ lắm, mỗi người được chủ hiệu phát một áo choàng trắng, mũ trắng và một đôi guốc mộc. Các cửa hàng lấy làm hãnh diện đã mời được ông Toán làng Bưởi, các ông Quế Xuân, Tảo Sở, ông Long, Đồng Ky, hoặc ông Lý, Bắc Ninh...

Sự thật đã có một thời vẻ vang. Các hiệu bánh Tùng Hiên, Tràng Thái, Ngọc Anh, Cự Hương, Việt Hương... đã nổi danh xa gần ai cũng biết tiếng. Bánh của họ đủ sức cạnh tranh với các hiệu người Hoa như Tây Nam, Đông Hưng Viên, Mỹ Kinh. Từ kẻ chợ đến vùng quê, nhân dân các tỉnh khác không bao giờ quên. Sản phẩm của họ với cái "tạng", cái "gu" Việt Nam. Có điều, các hiệu của người Hoa chú ý nhiều đến bao bì, quảng cáo hơn. Họ tiếp khách niềm nở với đủ những chi tiết tế nhị và tỉ mỉ.

Tết Trung thu, nhà nào cũng phải có bánh dẻo. Người nghèo cũng cố mua cho con cái một vài cái bánh dẻo. Không có bánh dẻo tức là không có Tết. Người ta làm quà cho ân nhân, khách quý, bạn thân... bằng bánh Trung thu. Chiếc bánh dẻo tròn, gợn hình mặt trăng, sự tròn đầy.

Vào những năm 1989 - 1990, những chiếc bánh Trung thu từng tham dự các Hội chợ quốc tế ở Đức và Bungaria, gây sự chú ý đặc biệt và được tặng Huy chương độc đáo. Chúng mang mùi vị, thanh sắc Việt Nam, kèm theo cái nghệ thuật thưởng thức miếng ngon tinh tế, thanh nhã. Nó cũng là biểu tượng văn hóa của Việt Nam. Chiếc bánh Trung thu sẽ trường tồn. Chúng ta mong sao có thêm nhiều người thợ tài hoa kế tục nghệ thuật làm bánh Trung thu truyền thống, không những cho mọi người mà còn cho khách nước ngoài thưởng thức mỗi khi đến với mùa thu Hà Nội.