

Cách Làm Bánh Phồng Mỳ Mỹ An

Không vang danh như "bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc" nhưng bánh phồng mỳ Mỹ An ngày càng chiếm được cảm tình của người tiêu dùng. Bên cạnh nhiều nghề thủ công khác, nghề sản xuất bánh phồng mỳ ở xã Mỹ Thạnh An đã thực sự khẳng định được chỗ đứng của mình khi giờ đây nó theo chân những du khách, và vượt khỏi biên giới quốc gia...

Khi những cơn mưa cuối cùng trong năm dứt thì cũng là lúc người nông dân ở xã Mỹ Thạnh An (thị xã Bến Tre) vào vụ thu hoạch rộ cây mỳ (cây sắn). Không như nhiều nơi khác, cây mỳ được trồng ở đây giống mỳ bột, thời gian từ khi trồng đến khi thu hoạch phải mất 9 đến 10 tháng, chuyên dùng để làm bánh phồng mỳ rất đặc trưng.

Theo lời cụ bà Lê Thị Hạp, 86 tuổi ở ấp Mỹ An B, nơi được xem là quê hương khai sinh ra loại bánh này, thì nghề sản xuất bánh phồng mỳ đã có ở đây ít nhất là 60 năm.

Mỹ Thạnh An hiện chỉ còn khoảng 40 ha đất trồng mỳ trên tổng số 648 ha đất nông nghiệp trong toàn xã.

Do nghề càng phát triển, nên diện tích trên không thể cung cấp đủ nguyên liệu cho hơn 60 lò bánh trong mùa tết Nguyên đán hằng năm. Với những lò lớn, mỗi lò tiêu thụ khoảng 100 kg nguyên liệu/ngày và giải quyết cho từ 3 đến 4 lao động, với thu nhập khoảng 400 đến 500 nghìn đồng một tháng. Trong gần 10 năm trở lại đây, nhiều xã lân cận như Phú Nhuận, Nhơn Thạnh, Lương Hòa, Lương Phú... thuộc huyện Giồng Trôm đã trở thành vùng nguyên liệu cho nghề sản xuất bánh phồng mỳ Mỹ Thạnh An.

Các tháng 6, 7, 8 âm lịch hằng năm là thời điểm khan hiếm nguyên liệu gay gắt, do đó, những chủ lò muốn duy trì sản xuất phải sang tận Ba Bèo thuộc huyện Tân Phước, tỉnh Tiền Giang mua thêm.

Theo những chủ lò bánh lâu năm và có tiếng trong xã Thanh Hiên, Ngọc Mai... cho biết, thì nguyên liệu ở những nơi khác không thể dùng để làm ra tấm bánh ngon như nguyên liệu của Mỹ Thạnh An. Có lẽ do giống mỳ và chất đất ở đây có cái gì đó đặc biệt chăng?

Bánh phồng mỳ không khó làm nhưng đòi hỏi công phu và sự khéo tay của người thợ cán. Khâu pha chế nguyên liệu vẫn giữ vai trò quyết định đến sự bóng bẩy, đều đặn và chất lượng cao của cái bánh. Cơ giới tuy giúp cho người thợ trong khâu xay nhuyễn mỳ, nhưng cũng không thể bỏ qua công đoạn quét thủ công truyền thống bằng cối, chày thô sơ. Những lò bánh cố chạy theo số lượng mà bỏ qua công đoạn này đều không thể cho ra những cái bánh danh tiếng được.

Mỳ được lột vỏ, rửa sạch, đồ chín, xay nhuyễn, pha chế phụ liệu trong khi quét, rồi sau đó là công đoạn "bắt bột", cán. Phơi là khâu cuối cùng. Và để có bánh ngon, lại phải lệ thuộc vào... ông trời! Bánh phơi nhiều nắng sẽ không ngon. Ngon nhất là bánh một nắng, muốn vậy phải gặp bữa nắng to. Đó là lý do vì sao người thợ chọn mùa nắng để sản xuất và đôi khi đành phải trễ hẹn với những người khách đặc biệt để giữ cho chất lượng bánh của mình.

Ngày nay, bánh phồng mỳ Mỹ An nay không thoát khỏi quy luật thị trường. Gặp mùa mưa, người làm bánh đối phó bằng cách dùng lò sấy. Và tùy theo yêu cầu giá cả, chất lượng mà người ta sẽ pha chế nhiều hay ít đường, sữa, nước cốt dừa... để cho ra các loại bánh khác nhau, gọi là bánh ngang hay bánh đặt, với giá từ 30 nghìn đến 100 nghìn đồng một trăm bánh.

Ngoài loại bánh truyền thống, người ta còn "vẽ duyên" chế tác ra loại bánh có dán thêm chuỗi xiêm xắt mỏng. Dĩ nhiên, với loại này, người thợ phải tốn công sức và đòi hỏi sự khéo léo nhiều hơn.

Từ cuối tháng 10 âm lịch đến cuối tháng giêng năm sau là giai đoạn sản xuất rầm rộ nhất. Nhiều hộ gia đình tuy không sản xuất chuyên nghiệp, nhưng do tập quán lâu đời của ông bà xưa để lại, nên cũng tham gia sản xuất vào thời gian này để biếu nhau trong dịp Tết và một phần để bán.

Bên cạnh nhiều nghề thủ công truyền thống như đóng tàu, thuyền, bó chổi, dệt chiếu, làm kẹo..., nghề sản xuất bánh phòng mỳ đã giải quyết cho khoảng 500 lao động trên tổng số 12 nghìn cư dân trong toàn xã. Trong cuộc cạnh tranh với bánh phòng mỳ ở các địa phương khác, bánh Mỳ An luôn chiếm ưu thế thượng phong và ngày càng vươn xa, không chỉ ở trong nước mà còn đến mãi tận Anh, Pháp, Mỹ, Australia...

Bánh phòng mỳ Mỳ An ăn sống hoặc nướng đều ngon. Nhiều du khách, nhất là Việt kiều về quê ăn Tết hằng năm đều ra đi với những hộp bánh nằm lặng lẽ trong va-li như gói ghém tâm tình của kẻ ở người đi, với man mác buồn vui của quê nhà yêu dấu, cùng tiếng lòng tha thiết Việt Nam.

(Tạp chí Du lịch Việt Nam)