

Làng Bánh chưng ở Hà Nội



Chiếc bánh chưng xanh từ bao đời nay đã trở thành món ăn dân tộc không thể thiếu mỗi dịp tết đến, xuân về. Xưa kia, bánh chưng là lễ vật cao quý dùng để dâng biểu vua quan khởi nguồn từ câu chuyện truyền thuyết về hoàng tử Lang Liêu thời Hùng Vương, nhờ dâng vua cha loại bánh chưng quý giá này mà được nhường ngôi vua.

Ở Hà Nội có một làng nghề gắn liền với truyền thuyết ấy. Đó là làng Thanh Khúc, còn gọi là Tranh Khúc, thuộc huyện Thanh Trì, Hà Nội. Hàng năm, cứ dịp 10-3 âm lịch, người làng Thanh Khúc lại đem lễ vật bánh chưng lên đền Hùng (Phú Thọ) để dâng cúng. Thanh Khúc nằm về phía nam thành phố. Đến làng vào dịp cuối năm ta mới cảm nhận được cái không khí chuẩn bị tết sớm và náo nức như thế nào. Trong nhà các "ông chủ bánh chưng" có đến cả tấn gạo, tạ đỗ. Ở làng Thanh Khúc nhà nào cũng làm bánh chưng. Chỉ có điều làm ít hay làm nhiều thôi. Gia đình làm ít cũng 1-2 yến gạo mỗi ngày, còn gia đình làm nhiều thì phải 1-2 tạ gạo. Bánh chưng Thanh Khúc đã có danh tiếng từ lâu đời nhờ bánh ngon, hình thức đẹp, bảo đảm vệ sinh thực phẩm nên lượng bánh tiêu thụ hàng ngày cũng như ngày lễ tết rất lớn. Các gia đình ở làng Thanh Khúc ít đi bán lẻ mà thường đổ buôn bánh chưng đến các chợ Hôm, chợ Đồng Xuân...đến các bệnh viện, khách sạn lớn ở Hà Nội.

Bí quyết gì giúp bánh chưng Thanh Khúc ngon và nổi tiếng đến vậy? Muốn bánh chưng ngon thì trước hết khâu chọn nguyên liệu làm bánh phải thật chu đáo. Phải chọn gạo nếp ngon, trước lúc gói cần được ngâm kỹ, thịt không ôi, đảm bảo mỗi miếng thịt có đủ thịt bì mỡ. Đậu xanh khi đồ cần hớt bọt, chín vừa tới, giúp đậu còn độ thơm, ngậy. Nhân đậu, thịt phải cho đủ gia vị. Lá dong to bản, rửa sạch, lau khô trước khi gói. Gói xong cần luộc ngay tránh hiện tượng thịt, đậu, gạo để lâu dễ lên men. Khi xếp bánh để luộc cũng cần phải cẩn thận. Không xếp bánh sống hoặc bánh chín như quá. Lửa đun bánh phải đều giúp bánh rền, ngon và luộc không dưới 8 tiếng đồng hồ.

Vào những ngày áp tết, mỗi gia đình làm bánh chưng ở Thanh Khúc cần từ 10-25 người phục vụ, cần 5-10 lò luộc của khách hàng. Không ít khách hàng từ các tỉnh, thành phố khác tới đặt bánh. Những ngày này, từ các em nhỏ 10-15 tuổi đến các cụ già 70-80 tuổi đều tham gia làm bánh.

Trong không khí vui tết, vui xuân, người thưởng thức bánh chưng mới cảm nhận được cái hương vị đậm đà của một loại bánh dân tộc. Tết mang vài cặp bánh chưng Thanh Khúc tới nhà ai thì như đem niềm vui, đem không khí ấm áp của mùa xuân tràn ngập vào gia đình đó. (TCDL)