

Một nét tết quê

--- không rõ tác giả ---

Bánh khô - đó là thức bánh ẩm thực mà người dân Phú Lộc làm để dâng cúng ông bà, tổ tiên, thiết đãi họ hàng, khách khứa mỗi khi xuân về, Tết đến. Bánh khô còn có tên là bánh đóng. Khác với một số đồ ăn, thức uống khác, bánh khô chỉ xuất hiện mỗi một lần trong dịp Tết nguyên đán. Làm bánh khô không cần sử dụng công, cầu kỳ, tỉ mỉ. Bánh khô mộc mạc, dung dị như chính cái tên mà người xưa dành đặt cho nó. Không ai rõ bánh khô có từ khi nào chỉ biết rằng đó là sản phẩm có xuất xứ từ đời sống nông nghiệp.

Những ngày giáp Tết cổ truyền, khoảng từ 20 đến 30 tháng Chạp Âm lịch, tiếng chày, tiếng búa gỗ của người dân đóng bánh khô lại khua lên rộn ràng, giục giã. Thứ âm thanh đó như làm cho không khí, nhịp sống những ngày cận Tết thêm tung bừng, sống động. Bánh khô được làm từ 2 thứ nguyên liệu: nếp rang (hạt nổ) và nước đường sắc (nước mật). Cứ năm này sang năm khác sau vụ mùa bội thu, ngoài phần giữ lại làm giống, làm hàng hoá, nhiều nhà nông trử chừng 150 đến 200 lon thóc nếp đợi gần Tết đem xát để làm bánh tày, bánh tét, bánh ít, bánh in, bánh khô..Trước cúng ông bà, tổ tiên sau là để mừng thành quả lao động của chính mình.

Nếp làm bánh khô phải là những giống địa phương đặc sắc có nhiều ở Phú Lộc như: Ba Trắng, nếp Lạnh...Bánh khô có nguyên liệu đơn giản, dễ làm, ít tốn kém nên ngày nay nó không chỉ là sản phẩm độc quyền của nhà nông mà còn là mặt hàng khá phổ biến của các tiểu thương.

Quá trình làm bánh khô rất đơn giản. Nếp xát sạch cho vào chảo gang lớn rang nở thành hạt nổ. Hạt nổ phải bung rộ, trắng giòn và không được khét, sém lửa. L#432;ờng bánh hoặc đường kính sắc thành mật sọng sánh, cho thêm một số hương liệu như: dầu chuối, bột va ni, gừng giả nhỏ. bánh được làm trong một chiếc khuôn gỗ hình chữ nhật. Sau khi hạt nổ tẩm nước đường, khuôn đã chuẩn bị sẵn, người làm dùng chày gỗ, búa nện chặt xuống đến khi nện đầy khuôn, chiếc bánh khô coi như được hoàn chỉnh.

Khi dâng cúng tổ tiên hay mừng biếu họ hàng trong dịp Tết, bánh được để nguyên chiếc, đặt ngay ngắn trên mâm gỗ có phủ giấy điều. Lúc thưởng thức, người dùng cắt ngang chiếc bánh thành từng

lát mỏng, xếp lẫn với các thức ngọt khác như hạt sen, bánh khảo, bánh in, bánh xoài...

Ngày nay, trong cơ chế mở cửa, từ thành thị đến nông thôn, thị trường bánh trái luôn phong phú, sôi động và hấp dẫn. Tuy nhiên, bánh khô nói riêng và những thứ bánh trái cổ truyền nói chung vẫn được người dân quê trân trọng và ưa chuộng.