

"Tết Cùng" và bánh khúc



Đầu tháng 2 âm lịch, người dân vùng quê Bắc Bộ xưa còn có một cái Tết nữa. Đó là Tết Cùng, tết của bánh khúc.

Ở nước ta, từ xa xưa, ngoài tết cổ truyền thường gọi Tết Nguyên đán vào dịp đầu năm mới, còn có nhiều tết khác: Tết Đoan ngọ (5-5 âm lịch), tết Trung thu (15-8 âm lịch). Ở một số tỉnh phía bắc còn có thêm một cái tết nữa vào ngày đầu tháng 2 âm lịch, thường gọi "Tết Cùng", nghĩa là cách tết Nguyên đán tròn tháng. So với tết Nguyên đán thì Tết Cùng đơn giản hơn nhiều. Xa xưa, người dân Bắc Hà, ngoài Tết thường đi thăm các danh lam thắng cảnh... Có lẽ vì vậy, nên tháng giêng được đi vào thi ca xưa "Tháng giêng là tháng ăn chơi".

Sở dĩ có chuyện như vậy, vì ở quê, việc đồng áng đã an nhàn. Đồng trũng thì việc cày cấy đã xong, đồng cạn thì tạm bỏ hoang hay cho đất nghỉ. Chờ tháng 2 (âm lịch), thời tiết bắt đầu ấm mới tính tới làm màu: "Tháng hai trồng đậu, tháng ba trồng cà"... Ở những thửa ruộng tạm bỏ hoang, hoặc trên những bờ cao mọc đầy cây tầm khúc.

Tầm khúc có hai loại, tên gọi khác nhau là tùy từng vùng. Loại tầm khúc lá to có màu xanh lục, lá như lá tre nhưng ngắn hơn, dày hơn, và mỡ màng, nên gọi tầm khúc nếp. (Cũng có nơi gọi tầm khúc tẻ). Loại này thường mọc trên bờ cao. Tầm khúc này ăn được, nhưng có mùi hôi nên không mấy ai dùng.

Ở các vùng quê Thái Bình, Nam Định, Hà Nam, Ninh Bình, Bắc Giang... lại gọi loại rau này là tầm khúc tẻ (vùng Sơn Tây, Hà Đông gọi tầm khúc nếp). Vì tên gọi không đồng nhất, nên gọi tầm khúc lá xanh có mùi hôi là tầm khúc xanh. Tầm khúc lá nhỏ, thân gầy - một đặc điểm rất dễ nhận ra dù nó mọc ở đâu cũng thế, vì có màu trắng đục, pha chút xanh lục - gọi là tầm khúc trắng hay tầm khúc tuyết. Trông nó như những ngọn cỏ được phủ một lớp bụi tuyết mỏng. Loại tầm khúc này thường mọc ở trên mặt ruộng cao, ẩm, không đọng nước.

Sang xuân, mọi cây lá đâm chồi nảy lộc thì cũng là cây tầm khúc đua nhau mọc. Ngày nhỏ, bọn trẻ chúng tôi cứ đến gần Tết Cùng là háo hức chờ đón món bánh khúc do các bà mẹ làm. Chúng tôi thường vừa chăn trâu, bò, vừa thi nhau hái cây tầm khúc tuyết.

Rau khúc hái về rửa sạch đem vào luộc. Rút hết cọng cây già (bỏ xương), sau đó cho vào cối giã nhuyễn. Mẻ rau khúc lúc này khi quết, dẻo quánh, màu xanh đậm đen và có mùi đặc trưng quyến rũ, được đem trộn lẫn với bột gạo. Những chiếc bánh thường nặn thành hình mặt trăng, trong có nhân là thịt băm, hành mỡ xào. Có nhà làm nhân bằng sườn. Sau đó những chiếc bánh được lăn một lớp gạo nếp đã được ngâm kỹ, thường gọi là áo bánh.

Sau khi đồ xong, như đồ xôi, bánh bốc mùi thơm của nếp hoa vàng quyện với mùi nhân hành mỡ, thịt... Hương vị ấy tới bây giờ vẫn còn vương vấn trong tôi. Ngày ở quê, loại bánh này thường làm vào dịp Tết Cùng. Trong cỗ bánh khúc, chị tôi thường nặn cho mấy đứa em, mỗi đứa một con bìm bịp. Con bìm bịp nặn giống như con rùa, có cổ, có cánh, nhưng cánh ngắn và đơn giản. Thường ngày này - mà nhiều vùng quê xứ bắc thường gọi là Tết Cùng - chỉ ăn một bữa vào chiều ngày mùng một tháng 2, chủ yếu là cúng gia tiên. Dù nghèo mấy cũng phải có đĩa bánh khúc.

Cũng có nhà không đi lấy được rau thì dùng rau diếp luộc lên trộn lẫn với bột làm bánh. Nhưng không dễ gì đánh lừa được người sành ăn bánh khúc. Bánh khúc là loại bánh bột nếp trộn rau tầm khúc, nhưng dẻo quánh. Bánh để hai ngày vẫn mềm. Bánh có mùi thơm không thể lẫn với bất kỳ một loại rau nào trộn vào. Mấy mươi năm trôi qua, hương vị bánh khúc vẫn còn theo tôi mãi và những kỷ niệm về Tết Cùng vẫn là những gì không dễ dàng quên...(ND)