

## BÁNH BÈO CẨM KIM

Lê Thị Ngọc Hương

Cẩm Kim là vùng đất nằm ở hạ lưu sông Thu Bồn, xung quanh sông nước bao bọc, cách trung tâm thành phố Hội An 1,5km về phía Nam, phía Bắc giáp với phường Minh An, Cẩm Phô, phía Đông giáp với phường Cẩm Nam, phía Tây và Nam giáp với Duy Vinh, Duy Xuyên, xã Điện Phương huyện Điện Bàn. Có thể nói xã Cẩm Kim như một “*ốc đảo*” của Thành phố được bao bọc bởi nhánh sông Thu Bồn tạo nên khung cảnh hữu tình, lãng mạn nên thơ của một vùng quê dường như chưa bị quá trình đô thị hóa “*tấn công*”. Cẩm Kim giờ đây không chỉ nổi tiếng với nghề mộc mang tên “*Kim Bông*” mà còn nổi tiếng với khung cảnh hữu tình của làng quê êm ả, bình dị, dần dần trở thành điểm lựa chọn của du khách thích khám phá làng quê du lịch sinh thái. Sự mộc mạc, dung dị của vùng đất, con người nơi đây dường như đã khắc sâu trong lòng của những ai một lần đến đây, điều đó được thể hiện trong đời sống hằng ngày của người dân, từ cách sống, cách ăn, ở... ẩn chứa trong đó một sự giản dị lạ thường. Người ta vẫn sống chậm rãi với công việc thường nhật của mình không xô bồ, tất bật như nơi phố thị, sự dung dị đó còn thể hiện ngay cả trong ẩm thực của người dân nơi đây với những món ăn đơn giản như bắp rang trộn với canh hến, khoai chà, đậu bắp, xôi, mỳ Quảng, bánh xèo, bánh gói, bánh tét,... Mỗi món ăn họ có cách chế biến riêng của mình. Khi nhắc đến ẩm thực nơi đây, không thể bỏ qua món bánh bèo thơm ngon đặc biệt.

Bánh bèo là một món bánh rất thịnh hành ở miền Trung, ngoài ra cũng có nhiều ở miền Nam. Tại miền Trung, bánh bèo thường được phân làm hai loại là bánh bèo Quảng Nam và bánh bèo Huế. Bánh bèo Quảng Nam thường to, dày, ăn với nham gồm có thịt, tôm băm, khi ăn bỏ thêm ít hành phi, ớt băm. Bánh bèo Huế có khác chút ít, bánh mỏng hơn, có bột tôm sấy, khi ăn kèm theo da heo chiên giòn. Bánh bèo miền Trung đa phần đúc bằng chén (*bánh bèo chén*). Sang tới miền Nam thì bánh bèo có nhiều kiểu cách khác nhau, nhưng thường là ăn chung với nhiều loại bánh và gia vị khác.

Bánh bèo Cẩm Kim - Hội An nằm trong đặc tính chung của bánh bèo Quảng Nam, nhưng chắc hẳn mỗi vùng cũng sẽ có những hương vị và cách chế biến riêng làm nên tính riêng biệt trong văn hóa ẩm thực vùng miền.

Để có món bánh bèo thơm ngon, đòi hỏi người làm cần nắm rõ cách thức chế biến, bên cạnh đó là kinh nghiệm trong việc lựa chọn nguyên liệu để cho ra những chén bánh đạt yêu cầu. Nguyên liệu chính để làm bánh bèo là gạo. Theo một số người chuyên làm bánh bèo cho biết, loại gạo làm bánh bèo có độ mềm vừa phải không dẻo làm bánh mới ngon, khi nấu bánh mới xoáy ở giữa (*lõm xuống chỗ tâm bánh*). Gạo phải được vo sạch cám, đổ nước vào ngâm (*nếu sáng ngày xay thì tối phải ngâm gạo*), gạo được ngâm lâu chén bánh mới dẻo ngon, có độ dai dai khi ăn. Sau đó xay gạo có pha thêm nước tạo thành dung dịch nước bột gạo, khi

xưa người ta xay gạo bằng cối đá, xay đi xay lại 3 lần bột mới mịn, chén bánh khi hấp đạt độ bóng mượt, nhưng ngày nay có máy xay nên công đoạn này nhanh hơn không tốn quá nhiều thời gian. Công đoạn không kém phần quan trọng đó là công đoạn “*lấy trùng*” để chuẩn bị đồ bánh. “*Lấy trùng*” là cách pha thêm nước vào dung dịch nước bột gạo để dung dịch này đạt yêu cầu là sẽ tạo ra những chén bánh ngon khi hấp. “*Lấy trùng*” sao cho đúng, đạt yêu cầu là một kinh nghiệm quan trọng trong quá trình chế biến. Nếu lỏng quá hoặc đặc quá thì bánh sẽ không xoáy, mặt bánh nổi nước hoặc bị nhão. Để “*lấy trùng*” cho đúng trước khi pha bột người ta để riêng một ít bột đặc, sau đó pha bột, dùng vá múc bột lên đồ xuống nhìn bột hơi dính dính là có thể đồ bánh được. Công đoạn hấp bánh cũng lại là một kinh nghiệm, bởi việc quyết định bánh ngon hay dở là công đoạn này. Trước khi hấp bánh phải bắt nồi nước lên bếp củi (*xưa người ta hay dùng củi để hấp bánh, hiện nay ít dùng củi mà dùng than tổ ong, hoặc là vỏ trấu để hấp nên chén bánh ít xoáy, ít ngon*), dùng 2 cây gỗ đặt chéo trong đáy nồi, đặt vỉ đan bằng tre lên trên, nấu đến khi nước sôi, sắp chén bánh vào, dùng vá múc bột đổ vào trong chén, nhiều hay ít tùy thuộc vào người đồ bánh (*trước đây có một vài người dùng loại chén to như chén ăn cơm để đồ bánh, nhưng đa phần vẫn dùng loại chén nhỏ dành riêng cho bánh bèo, ngày xưa đồ chén bánh dày hơn bây giờ*). Để kiểm tra bánh đạt yêu cầu hay không phải đồ mẻ bánh đầu tiên trong vòng 5 phút dỡ nắp kiểm tra nếu bánh xoáy, bóng mượt thì tiếp tục để 1 vỉ tre khác lên trên, sắp chén đồ bột vào, mỗi lớp bánh cách nhau 5 phút, nếu khi dỡ nắp ra mặt bánh không xoáy thì cho thêm phần bột còn lại vào còn nếu bánh cứng thì phải

pha thêm nước khi đồ bánh mới đạt độ chuẩn. Tùy theo nồi hấp bánh to hay nhỏ mà người ta đặt 3 hay 5 lớp bánh chồng lên nhau để hấp, thời gian hấp bánh cũng khác nhau, nếu nồi bánh hấp được 3 lớp thì khoảng 15 phút là bánh chín. Bánh đạt độ chín ngon là khi dỡ nắp ra thấy bánh phồng lên là đạt yêu cầu, vớt bánh ra để nguội có thể dùng được. Bánh ngon là bánh phải xoáy, mặt bánh mượt, khi ăn bánh mềm có độ dai dai. Không biết vì lý do gì nhưng theo kinh nghiệm những người làm bánh lâu năm cho biết, bánh ở lớp trên chín trước và bao giờ ăn cũng ngon hơn lớp dưới.

Không kém phần quan trọng món bánh này phải kể đến là nhun bánh. Nhun bánh được làm từ tôm, thịt và một ít bột gạo nhưng để làm nhun ngon đòi hỏi người làm có bí quyết riêng của mình. Vùng đất Cẩm Kim được bao bọc bởi nhánh sông Thu Bồn thích hợp với nhiều loại hải sản sinh sống, nên việc chọn mua loại tôm tươi sống trong nguyên liệu làm nhun không quá khó khăn. Tôm đất tươi sống là lựa chọn hàng đầu, bởi theo kinh nghiệm tôm này tuy nhỏ nhưng thịt ngon, ngọt và thơm hơn các loại tôm khác. Thịt làm nhun phải là loại thịt heo ba chỉ, thịt cắt hạt lựu, tôm phải được băm nhuyễn ướp gia vị và không quên cho 1 ít đường bát. Trước khi nấu nhun phải khử dầu phộng (*phụng*) bằng hành, nén cho thơm, múc một chén dầu đã phi hành ra để riêng. Sau đó đồ tôm thịt đã ướp vào khay đều cho 1 ít nước sôi, tiếp đó cho một ít bột gạo vào để nhun có độ sền sệt là được, bỏ hành lá đã cắt nhỏ vào trộn đều. Nhun chín đổ ra thau cho phần dầu còn lại lên mặt trên lớp nhun, cho một ít tiêu để nhun được thơm ngon.

Bánh bèo ăn kèm với nước mắm ớt tươi, trước đây nước mắm ăn bánh bèo là nước mắm mặn không pha mà chỉ cho ớt tươi và tỏi. Hiện nay người ta dùng nước mắm cho thêm ít đường để tạo độ ngọt, pha thêm ít chanh, ớt, tỏi. Bánh bèo khi ăn cũng có cách ăn riêng, bánh được chan ít nước lên trên, có một số nơi cho thêm ram chiên giòn (*làm từ sợi mì, cao lầu đã được phơi khô chiên với dầu nóng*), đậu phộng giã nhuyễn, một ít nước mắm ớt tươi. Dụng cụ để ăn bánh bèo không phải là đũa, cũng không phải muỗng mà là một thanh tre vót hình lưỡi dao, gọi là “*giáo*”, đây cũng là một trong những lối ẩm thực khác biệt giữa bánh bèo với các loại bánh được chế biến bằng gạo. Dùng “*giáo tre*” xân từng đường hình dấu cộng, lấy que cắm từng miếng bánh cho vào miệng, sự hòa quyện của miếng bánh mềm, dai với vị thơm, béo của nhưn tôm, thịt; vị cay cay của mắm ớt tât và làm nên hương vị thơm ngon trong từng miếng bánh, tạo cảm giác nao lòng cho người thưởng thức.

Bánh bèo Cẩm Kim thường bán vào buổi sáng sớm cho những người làm nông, học sinh... Ở Cẩm Kim hiện nay có khoảng 3 đến 4 hộ làm nghề bán bánh bèo. Một số người hiện nay đã nghỉ bán do tuổi đã lớn, nhưng khi hỏi đến món bánh bèo Cẩm Kim ai chế biến ngon và có tiếng nhất thì dường như những cái tên như bà Nguyễn Thị Khuê (*tên thường gọi là bà Thị*) - Thôn Phước Thắng, hay bà Nguyễn Thị Uyên (*tên thường gọi là bà Hành*) - Thôn Trung Hà vẫn được nhắc đến. Hiện nay các con của bà vẫn còn duy trì nghề làm và bán bánh, có người bán bên phố Hội An, có người bán tại địa phương. Với đôi gióng gánh làm bằng mây, 2 cái thúng (*mủng*), đặt trên là 2 cái trệt,

1 thúng để bánh bèo, 1 thúng để nôi nhưn,... rong ruổi khắp các ngã đường làng để bán bánh. Có thể nói, một nét hồn quê vẫn còn được gìn giữ cho đến ngày nay.

Bánh bèo Cẩm Kim - Hội An là một món ăn dân dã khác với loại bánh bèo mang tính cung đình của Huế hay các vùng miền khác. Nó vừa ngon, vừa rẻ, lại gần gũi với người dân, chính vì thế, món bánh này luôn chiếm được sự ưa thích của đông đảo người ăn. Bánh bèo đã thực sự trở thành món ăn truyền thống, dung dị của người dân Cẩm Kim từ rất lâu ♣