

BÁNH IN BỘT NÉP TRUYỀN THỐNG VÙNG THÔN QUÊ Ở HỘI AN

Lê Thị Ngọc Hương

Tết là dịp để tất cả mọi người vui chơi, ăn uống, nhận lì xì, là dịp để những lo toan muộn phiền khép lại khi thời khắc giao thừa điếm và tất nhiên tết không đơn thuần mang những ý nghĩa như thế mà nó còn là dịp để những người con, người cháu thể hiện lòng thành kính nhớ ơn tổ tiên ông bà thông qua những món ăn mang đậm hương vị ngày tết cổ truyền Việt Nam, là dịp để những người bà, người mẹ, người vợ,... dồn hết cái tâm, đong từng giọt yêu thương để tạo ra những tuyệt phẩm ẩm thực cho người con, người cha, người cháu thưởng thức.



Tết Nguyên đán mang những nét đẹp về văn hóa truyền thống, về phong tục tập quán rất đặc trưng của dân tộc Việt Nam, điều đó thể hiện rõ nét trong văn hóa ẩm thực Việt Nam ngày tết. Từ xa xưa, với người Việt Nam dù ở bất cứ đâu, từ thành thị đến nông thôn, dù giàu hay nghèo người ta vẫn tươm tất trong ba ngày tết như tục

ngữ Việt Nam có câu “có đói cũng 3 ngày tết, có hết cũng 3 ngày mùa”, trong đó món ăn ngày tết là một trong những phần quan trọng không thể thiếu. Với người Hội An cũng thế, cứ mỗi độ tết đến xuân về các bà, mẹ, các chị lại tất bật chuẩn bị đủ các món ăn trong ngày tết một phần thờ cúng tổ tiên, phần để đãi khách đến thăm và để ăn trong gia đình. Những món ăn trong ngày tết trước đây ở vùng thôn

quê Hội An thường vẫn là những món truyền thống như thịt heo dầm nước mắm, thịt heo luộc, dưa món, bánh chưng,

bánh tổ, nỏ, khô, các loại mứt,... và một loại bánh không thể thiếu trong ngày tết cổ truyền đó là món bánh in bột nếp.

Theo các vị cao niên kể lại, trước đây vào dịp tết đến, mỗi nhà ở vùng quê đều tự tay chuẩn bị các món ăn trong ngày tết, thường là những nguyên liệu sẵn có, bởi theo họ thời

điểm đó, kinh tế còn khó khăn, việc chi tiêu hạn hẹp nên hầu hết các nguyên liệu để chế biến món ăn như đậu, nếp, gạo, dừa, gừng,... được người dân trồng và dự trữ lại cho những ngày tết, ngoài ra còn có các loại gia súc gia cầm được nuôi để chuẩn bị cho tết bán hoặc chia phần cho các gia đình quanh xóm. Tuy khó khăn là thế nhưng ngày tết vẫn có đầy đủ các món ăn truyền thống mang phong vị ngày tết quê hương. Trong các loại món ăn không thể thiếu món bánh in làm từ bột nếp, một loại bánh dân dã đời thường có từ thời xa xưa.

Từ khoảng 24 tháng Chạp mỗi nhà đã bắt đầu chuẩn bị làm các loại bánh mứt để đón tết. Nếp được mua hoặc nhà nào làm nông thì tự trồng lúa nếp để dành đến tết làm bánh. Bánh in làm từ bột nếp cũng trải qua rất nhiều công đoạn để có miếng bánh giòn ngon. Nếp được vo sạch bằng nước để ráo, cho một ít dầu phộng vào trong nếp trộn đều để khi rang nếp không bị cháy. Bắt chảo lên bếp củi, đổ nếp vào khuấy đều đến khi hạt nếp nở phồng, ngả màu vàng nhạt là được. Nếp sau đó được bỏ vào cối đá giã nhuyễn, dùng rây bằng lưới mịn rây bột rơi xuống, phần hạt nếp chưa mịn còn lại trên rây thì bỏ đi. Sau đó đem bột phơi sương (*phơi vào ban đêm, thông thường thời điểm khuya khoảng 4 tiếng*). Và một phần không thể thiếu trong nguyên liệu làm bánh là đường, đường thường dùng loại đường bát. Dùng dao cạo đường thành bột mịn. Sau khi bột đã được phơi sương, đường cạo xong, trộn 2 hỗn hợp này với nhau theo tỉ lệ

1kg bột + 1 kg đường, trải bột lên mâm, dùng chai thủy tinh cán hỗn hợp đường bột cho đều. Dùng khuôn bánh bằng gỗ có chạm hoa văn đủ kiểu với dạng hình vuông, tròn, trên mặt khuôn khắc hình hoa lá, chữ phúc, lộc, thọ,... Trước khi làm bánh, phủ bột nếp chưa pha đường lên khuôn bánh in để khi lấy bánh ra khỏi khuôn được dễ dàng hơn, dùng tay ép hỗn hợp bột và đường vào khuôn bánh in, sau khi ép chặt khuôn bánh, dùng dao gọt bằng mặt dưới của bánh. Trong giai đoạn làm bánh, phải chuẩn bị sẵn nồi than để sấy bánh. Than đòi hỏi phải đỏ đều, dùng tôn bao xung quanh, đặt miếng tôn cách nồi than khoảng 40 phân, khi ép bánh vào khuôn xong, đặt khuôn bánh trên miếng tôn có lửa than phía dưới, lật úp khuôn bánh dùng thanh gỗ, gõ nhẹ vào khuôn bánh, từng chiếc bánh được lấy ra theo cách như thế, từng mẻ bánh được sấy trong thời gian khoảng 20 phút, khi sấy lật bánh qua lại cho bánh vàng đều, bánh đạt yêu cầu là bánh có độ vàng giòn, thơm của nếp ngọt thanh của đường. Sau khi sấy xong, bánh để nguội bỏ vào bao để giữ bánh được giòn lâu.

Với cái se lạnh đầu xuân, ngồi bên nhau nhâm nhi những chiếc bánh in ngọt giòn tan và béo ngậy cùng với tách trà nóng là một thú vui giúp xua tan mọi ưu phiền, mệt nhọc sau một năm dài vất vả với cuộc sống mưu sinh.

Tết đến xuân về, bỏ lại sau những lo toan muộn phiền của cuộc sống thường nhật, những người con xa quê trở về sum họp bên gia đình vì

vậy tết không chỉ là dịp nghỉ ngơi mà là dịp để đoàn viên. Những đặc trưng của ngày tết thật giản dị và gần gũi với chúng ta biết bao nhiêu. Đó là mùi thơm ngọt ngào của gạo nếp trong chiếc bánh chưng xanh, đó là hương thơm nồng nàn từ các loài hoa đang đua nhau khoe sắc, là những phong bao lì xì chứa chan tình cảm hay những câu đối đỏ thắm. Mọi người cùng thức, đếm từng phút giây đợi khoảnh khắc giao thừa để cùng quây quần bên nhau bên vị ngọt thanh của bánh in thơm ngon, vị cay của mứt gừng,.... Còn điều gì thú vị hơn thế khi được tận hưởng những cảm giác ấm áp và cùng nguyện cầu một năm mới an lành♥