

UBND THÀNH PHỐ HỘI AN	CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
TRUNG TÂM QLBT DI SẢN VĂN HOÁ	Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /LL

PHIẾU KIỂM KÊ BƯỚC ĐẦU DI SẢN VĂN HÓA PHI VẬT THỂ NGHỀ LÀM BÁNH Ú TRO

I. Tên gọi:

Nghề làm bánh ú tro

II. Loại hình:

Nghề thủ công truyền thống

III. Địa điểm:

Địa bàn thành phố Hội An (tập trung tại xã phường Cẩm Phô, phường Thanh Hà, phường Minh An).

IV. Chủ thể văn hóa:

Cộng đồng người làm bánh ú tro

V. Miêu tả về di sản văn hóa phi vật thể:

Vào ngày Tết Đoan Ngọ mùng 5 tháng 5 âm lịch, người dân Hội An thường cúng đất, cúng tổ tiên một thứ bánh rất độc đáo và chỉ xuất hiện duy nhất trong dịp Tết Đoan Ngọ, đó là bánh ú tro. Bánh ú tro cùng với thịt vịt, chè kê, mít... góp phần tạo nên hương vị đặc trưng cho ngày Tết Đoan Ngọ.

Về tục cúng và ăn bánh ú tro được dân gian Hội An truyền miệng theo sự tích: “Vào thời chiến quốc tại nước Sở có người thầy thuốc tên là Khuất Nguyên. Là trung thần nhưng lại không được vua trọng dụng. Do bị gian thần hãm hại, để trọn đạo bề tôi, ông trầm mình xuống sông Mịch La vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch. Để tránh cho thể xác của ông bị cá phá hoại và linh hồn ông không bị quỷ sứ phá phách, người dân nơi đây đã làm nhưng chiếc bánh có hình 4 cạnh, bên ngoài cột những công chỉ ngũ sắc để đánh lừa cá và thu hút sự chú ý của những con quỷ sứ, để chúng khỏi theo ông Khuất Nguyên. Người dân tưởng nhớ Khuất Nguyên, vào ngày này hàng năm vẫn mua bánh ú tro để cúng ông.

Người Hoa xưa sinh sống ở Hội An đã biến tục làm bánh ú tro vào ngày mùng năm thành nếp văn hoá riêng của cả cộng đồng người cư trú ở phố cổ và lan toả ra cả vùng ven. Cho đến nay, vẫn chưa tìm được tư liệu nói niên đại đời của nghề làm bánh ú tro ở Hội An. Nhưng theo điều tra dân tộc học thì nghề làm bánh ú tro ở Hội An có từ cách đây hơn 100 trở về trước.

Về cách làm bánh ú tro: Yêu cầu làm được bánh có màu vàng trong, giòn sục, có vị thơm, để được lâu. Để làm được bánh tốt, người ta cần nếp thàng ba hột mẩy đầy đủ dinh dưỡng. Nếp được nhặt hết những hạt tẻ. Tro tốt được chọn là tro tốt được đốt từ củi Lao (*củi rừng Cù Lao Chàm*) mà thường là củi được đốt từ cây

mè. Theo kinh nghiệm thì tro phải ngâm với vôi và nước giếng Bá Lễ theo công thức 3 tro, 1 vôi. Sau khi đốt thì tro than phải rây lọc kỹ, khuấy đều để tro thấm nước chìm xuống. Những bột và than nổi lên mặt nước thì vớt bỏ. Khi tro lắng xuống, nước tro ở trên khá trong thì chắt lấy nước.

Nếp tốt được ngâm với nước tro và một ít phèn sa trong nửa ngày đến 1 ngày tùy mỗi người làm. Công đoạn này gọi *cho nếp ẵn*. Sau đó, vớt ra, vo lại với nước sạch, đổ nếp trên rổ cho ráo nước. Mục đích của ngâm nếp với nước tro nhằm làm cho hạt nếp nhuyễn thành bột.

Người ta gói bánh bằng lá dong được hái từ núi Hải Vân hoặc dùng lá sậy, lá cây thơm nếp. Các loại lá này không to nên rất khó khi gói. Người gói bánh thường xoay vắn đôi tay, gấp chéo lá thành hình phễu. Múc một muống canh nếp bỏ vào, úp phần lá thừa lại (*nếp bánh tàu xá, tức là bánh tro có nhân đậu đen thì cho một nhân vào*). Nếp muốn bánh có màu đục, đậm hơn thì gói là già, để màu trong hơn thì gói lá non. Sau đó, cầm sợi dây lạt cột vừa là tốt. Nếu gói bánh chặt thì bánh nấu ra sẽ bị chai, gói bánh quá lỏng, bánh lại bị nhão vì ngấm nước nấu bánh. Bánh được gói xong, xếp liền nhau, hai đầu nhọn nằm về hai phía để chuẩn bị bỏ vào nồi nấu. Bánh gói xong đem cho vào nồi nấu, người ta nấu bánh trong những thùng tôn tròn, cao khoảng 1m, đường kính 0,5m. Khi nấu người ta canh lửa to, chừng khoảng 5 - 6 giờ đồng hồ thì bánh chín. Để bánh không bị sũng, người ta nấu sôi còn có một kinh nghiệm là khi bỏ bánh vào nồi chờ nước sôi thì thấp một nén nhang, đến khi hương vừa tàn thì cũng là bánh vừa chín tới..

Bánh tro ăn nguội, không có nhân hay nhân đậu xanh ngọt. Bánh không nhân chấm đường cát, đường thẻ bằm nhỏ, mật mía. Bánh tro có vị lạt, dễ tiêu, màu vàng trong, thoáng thoảng mùi lá, mềm dẻo như một miếng thạch rau câu. Đây là loại bánh giúp tiêu thực, giải nhiệt dùng rất tốt trong mùa hè nhất là lúc giữa tiết trời nóng nhất trong năm - Tiết Đoan Ngọ.

Về lịch sử hoạt động của nghề theo những người làm bánh ú tro hiện nay ở Hội An, thì nghề này đã có tư lâu rồi nhưng chưa xác định được niên đại cụ thể. Tuy nhiên, qua tìm hiểu, thì đã có gia đình làm nghề này được 3 đời

VI. Giá trị của di sản văn hóa phi vật thể

- Theo lời kể của nhiều người làm trong nghề thì nghề này gắn liền với sự giao lưu văn hóa cộng đồng người Hoa, Việt trong thời kỳ thương cảng Hội An phồn thịnh vào thế kỷ XVII, XVIII.

- Đây là một nghề làm nên một sản phẩm ẩm thực đặc trưng của Hội An và đặc biệt là gắn với sinh hoạt văn hóa của người dân Hội An trong Tết Đoan Ngọ. Không chỉ vậy, sản phẩm bánh ú tro còn phát triển lan toả đến cả vùng Quảng Nam và cả các đô thị lớn ở Hà Nội, Thành phố Hồ Chí Minh.

- Nghề này đang lưu giữ, bảo tồn một hệ thống di sản văn hóa khá qui mô, thể hiện đặc trưng văn hóa vùng miền của Hội An.

VII. Hiện trạng di sản văn hóa phi vật thể

*** Danh sách những thợ có tay nghề cao:**

- Hiện nay nghề này đang có ít nhất 7 hộ làm với khoảng 100 nhân công làm việc theo mùa vụ.

- **Số lượng học viên hiện nay:** Chưa thống kê.

- **Phương thức truyền dạy:** Phương thức truyền dạy chính là truyền dạy nghề tại gia đình.

- **Nguy cơ hoặc nguyên nhân mai một của di sản văn hóa phi vật thể:**

VIII. Các biện pháp bảo vệ

- Nghề làm bánh ú tro ở Hội An là một nghề thủ công truyền thống nên được bảo vệ bởi Luật Di sản Văn hóa và Thông tư 04/2010 của Bộ Văn hóa Thể thao Du lịch.

IX. Danh mục tài liệu liên quan đến di sản văn hóa phi vật thể:

Hội An, ngày 24 tháng 7 năm 2014

Xác nhận của Trung tâm QLBTDS Văn hóa

Người lập lý lịch

Trương Hoàng Vinh