

NGHỀ LÀM BÁNH TỔ Ở HỘI AN

Từ lâu, cùng với bánh tét, bánh in, thì bánh tổ là một loại bánh không thể thiếu trên bàn thờ tổ tiên của người dân Hội An trong dịp Tết đến xuân về. Ngày nay, khi mà có nhiều loại bánh hơn, thế nhưng bánh tổ vẫn được đa số người Hội An lựa chọn để thờ cúng ông bà tổ tiên trong những ngày Tết và đặc biệt là dùng để cúng Ông Táo trong ngày đưa Ông Táo về trời - 23 tháng Chạp.

Hiện tại, chưa có tư liệu chính thống để xác định bánh tổ xuất hiện ở Hội An thời gian nào và xuất xứ từ đâu. Về tên gọi, có thể hiểu bánh tổ theo hai nghĩa, thứ nhất đây là loại bánh được làm giống như một cái tổ, thứ hai loại bánh này dùng để dâng cúng ông bà, tổ tiên trong những ngày trọng đại (*Tết Nguyên Đán, Tết Đoan Ngọ, cúng giỗ...*), vì thế có tên gọi là bánh tổ. Cũng từ tên gọi đó mà bánh tổ được cư dân địa phương và những vùng phụ cận

thường dùng trong việc thờ cúng ông bà tổ tiên của gia đình mình.

Bánh tổ được làm từ bột nếp, đường cát, gừng, mè. Nếp phải chọn loại nếp dẻo và thơm, sau đó xay thành bột. Trước đây, người ta chỉ sử dụng đường bát (*còn gọi là đường táng*) để làm bánh tổ. Nhưng ngày nay, đa số làm bằng đường cát vàng. Nếu muốn cho bánh có màu trắng đục thì người ta dùng đường cát trắng.

Quy trình làm bánh tổ cũng tương đối phức tạp và tốn nhiều công. Trước tiên là thắng đường cho tới, khi thắng già ít gừng tươi cho vào để tạo vị thơm. Đường sau khi thắng, cho bột nếp vào đánh và nhồi cho thật đều tay, đây là khâu rất vất vả, đòi hỏi người làm phải đều tay và liên tục để giào bột cho đều. Điều quan trọng ở khâu này, yếu tố quyết định cho ra chiếc bánh ngon hay không ngon, đó là việc ước tính lượng bột và đường tương ứng để bánh không

bị đặc hoặc bị nhão và theo những người làm bánh chuyên nghiệp thì đây là khâu “*lấy tròng*”, đây là khâu rất quan trọng và chỉ những người có kinh nghiệm lâu năm trong nghề mới nắm vững được công thức. Sau khi đã giào



Làm bánh Tổ

bột đều thì đổ vào một cái “đài” đã được làm bằng lá chuối tươi và dùng tăm tre vót nhọn ghim mép lá lại và chiếc đài bằng lá chuối lại được đặt vào một khuôn đan bằng tre để giữ cho bánh không bị biến dạng. Các khuôn bánh sau đó được đặt lên một vỉ tre, rồi xếp từng tầng cho vào nồi nhôm to hoặc một thùng to để hấp. Bánh được hấp hơi trong 5 tiếng đồng hồ là chín, rồi vớt ra để cho nguội, sau đó rãi ít mè đã rang chín lên trên.

Đặc trưng của bánh tổ Hội An là vừa dai, vừa dẻo, vừa có vị ngọt, vị thơm của bột nếp, của mè... và có thể để được lâu, vì thế bánh tổ trước là để dâng cúng ông bà trong mấy ngày Tết, sau đó ăn vẫn rất ngon. Khi ăn, xắt ra từng miếng và ăn ngay, có người lại thích xắt miếng và chiên với dầu phộng. Món bánh tổ chiên giòn, thơm ngon, rất được nhiều người ưa chuộng.

Với đặc trưng riêng có của bánh tổ Hội An, vì thế, dù ở Quảng Nam có nhiều nơi chuyên làm bánh tổ để cung ứng cho thị trường ngày Tết nhưng bánh tổ ở Hội An vẫn được nhiều người ưa chuộng. Không những tiêu thụ ở địa phương mà bánh tổ Hội An còn tiêu thụ ở Đà Nẵng, Tam Kỳ...

Trước đây, ở Hội An chỉ có một vài người làm bánh tổ để bán, có gia đình đến Tết tự làm bánh để cúng ông bà, tổ tiên. Theo khảo sát sơ bộ, hiện ở Hội An có khoảng 3 → 5 hộ làm bánh tổ để bán trong dịp tết Nguyên Đán, tết Đoan Ngọ hoặc bán thường xuyên trong những ngày thường.

Bánh tổ Hội An, với cách chế biến chủ yếu được làm bằng thủ công nên rất vất vả, đòi hỏi người làm phải khéo tay, vì thế hiện nay đa số lớp trẻ ít kế thừa nghề của ông bà.

Có thể nói, nghề làm bánh tổ ở Hội An là một nghề thủ công truyền thống của địa phương, gắn liền với quá trình hình thành, phát triển và phù hợp với những nguyên liệu sẵn có của địa phương, đã được duy trì, phát triển cho đến ngày nay. Do đó, cần phải gìn giữ, bảo và tiếp tục nghiên cứu, làm sáng tỏ những vấn đề liên quan về lịch sử nghề. Tuyên truyền, vận động để những cá nhân liên quan gìn giữ những kinh nghiệm, kỹ thuật, nguyên liệu truyền thống nhằm đảm bảo tính nguyên gốc về quy trình thực hành, chất lượng, hương vị của món bánh đặc trưng này♥