

## *Phần thứ ba*

# **BÁNH TRÁI NGÀY TẾT**

Những ngày giáp Tết, các loại bánh trái được bày bán nhiều ở các chợ Tết. Mỗi nhà cũng chuẩn bị các loại bánh cho Tết. Từng địa phương cũng có các loại bánh đặc trưng riêng của quê hương xứ sở mình. Vùng Quảng Nam - Đà Nẵng vào dịp Tết thường thấy xuất hiện các loại bánh: bánh tét, bánh tổ, bánh nỏ, bánh in. Đây là bốn loại bánh chủ lực trong những ngày Tết ở xứ Quảng, tên của chúng đã trở thành thành ngữ lưu truyền trong dân gian.

Ngoài ra còn có bánh khô, bánh rò, bánh chĩnh, bánh hộc, xà lam, bánh trắng bánh mè, bánh thuẫn, bánh ít đen, bánh gừng<sup>1</sup>, bánh tà vạc... có mặt trong lễ hội Tết. Một số loại bánh khác không chủ lực trong phong tục Tết xuất hiện sau này như hạt dưa, mứt các loại (gừng, dừa, bí đao, khoai lang, cà rốt, me chua, cam quật, đu đủ...)

Có điều ở Quảng Nam - Đà Nẵng trong hầu hết các loại bánh của phong tục ngày Tết: *bánh tét, bánh tổ, bánh nỏ, bánh in* xuất hiện với tư cách là loại bánh cổ truyền không thể thiếu được, lại mang nhiều ý nghĩa cao cả. Bốn loại bánh này hầu như không nhà nào không làm vào dịp Tết. Vùng quê Quảng nam - Đà Nẵng thường thức hương vị ngày Tết thông qua các loại bánh cũng là cách gặp gỡ nhân ngày đầu năm, trao đổi, chuyện trò công việc đồng áng, mùa màng..., lúc thăm nhau chủ nhà thường mời khách nhâm nhi với bát nước chè xanh hoặc bát ước là gỏi(vôi) với các loại bánh trên. Các cụ cũng luận bàn may mắn, hên xui dựa trên các loại bánh đó mà chuyện vãn. Cứ theo quan niệm dân gian nếu bánh tét vàng được xem là không tốt cho nhiều việc trong năm, ngược

---

<sup>1</sup> Vùng Phong Lệ, huyện Hòa Vang có cụ Gừng Hanh nói láo rất hay, nên mỗi khi chỉ sự nói láo người dân ở đây thường ví " láo ông Gừng "

lại bánh trắng, đẹp thì đây là báo hiệu cho nhiều điều may mắn suốt cả năm mới đến. Hoặc ở bánh khô cứng không xốp, đường không kéo thành sợi như tơ thường xem là xấu không ngon, chưa đạt kỹ thuật tạo chế bánh. Ý niệm này xuất phát từ tư tưởng bảo toàn, từ thói quen xã hội lâu ngày mà nên. Chính vì vậy, việc chuẩn bị gói bánh tét hay làm bánh tổ, bánh nỏ, bánh in và các loại bánh khác là hết sức quan trọng từ ngâm nếp, vuốt nếp, chọn lá đến các thao tác gói bánh, làm bánh, đun lửa cho đến khi bánh chín. Bánh mới vớt ra khỏi nồi, nhồi bánh cho đều bánh sẽ nhuyễn ngon hơn.

Dân gian xứ Quảng có câu: “ Đói cũng ngày Tết/ hết cũng ngày mùa”, dù khó khăn thiếu thốn nhưng ngày Tết ai cũng sắm sửa ít bánh trái kéo hương vị tết vào nhà.

Từ quê hương đồng bằng Bắc bộ, chiếc bánh chưng khi vào đến vùng Quảng Nam có thể đã trở thành chiếc bánh rò. Chất liệu hoàn toàn giống nhau, chỉ có khác thay vì hình dạng vuông vắn, bánh rò được gói thành hình tháp, mặt trên nhỏ hơn mặt dưới, mô phỏng các tháp của người Chăm!

**1. Bánh tét:** Thoạt nhìn bánh tét có vẻ thô, cục mịch nhưng thật ra để có một đòn bánh tét “đạt tiêu chuẩn” không phải là việc dễ dàng. Nếp dùng làm bánh phải được chọn lựa kỹ, ngâm nước vừa đủ sao cho khi nấu chín, tét ra từng lát không thấy lợm cợn những hạt gạo lẫn vào nếp, bánh không quá dính cũng không quá rời. Gói bánh phải chú ý sao cho nhun đậu nằm ngay ở giữa và tròn đều để khi tét ra, lát bánh là một vòng tròn lớn có màu xanh của nếp chín bao bọc chung quanh một vòng tròn nhun đậu xanh màu vàng mỡ. Lại phải chú ý đến khâu nấu sao cho bánh không ngả vàng mà có màu xanh nhạt. Và cuối cùng là việc tét thành lát, người ta tét bánh bằng một sợi dây nhợ bằng dâu hoặc dây dứa<sup>2</sup> (nay thì dùng dây cước) chính sợi dây này sẽ góp phần làm cho lát bánh trơn láng, đẹp mắt. Các cô, các bà ngày xưa không có sợi cước thì trước Tết phải kiếm cho được một nhánh lá gai, vài lá thơm tước lấy làm chỉ để giành vào việc tét bánh tét.

---

<sup>2</sup> Lột vỏ dâu, hoặc lá dứa (thơm) dùng cái rựa cùn hay cái chén úp lại cào lên vỏ dâu, vỏ dứa, tước lấy sợi nhỏ đánh lại thành dây nhợ

Bánh tét tiện lợi khi làm cũng như khi sử dụng. Gói một lần được một đòn bánh dài, có người nắm trên tay mà gói không cần phải dùng tấm kê hay bàn để đỡ. Khi ăn bánh tét nếu nhiều người thì tét thành nhiều lát nếu ít người thì có thể gói lại để giành. Bánh ít nhun, ít mỡ gói chặt, nấu kỹ nên cũng có thể để lâu. Loại bánh tét dùng trong lúc đi đường phải nói đến bánh ú, nhưn bánh ú chỉ là loại bánh thông thường không phải là bánh dùng cho đại tiệc, đại lễ, ngày Tết ít ai gói bánh ú.

Bánh tét hợp khẩu vị thường là chấm với dưa món. Nếu ở các tỉnh phía Bắc có dưa hành thì đến vùng Quảng Nam ngoài dưa hành có thêm củ kiệu, đu đủ, gân đây có xuất hiện củ cà rốt trong lọ dưa món, có cả ớt nữa. Có lẽ nó cũng bắt nguồn từ chỗ muốn tận dụng được nhiều cây trái tự sản xuất được tại địa phương, trong đó phải kể là củ kiệu chiếm đại bộ phận làm cho lọ dưa món thêm nhiều màu sắc, hương vị phong phú. Tên gọi dưa món cũng không ngoài ý nghĩa ấy, nó phong phú, đa dạng, nhiều món.

Cũng có khi bánh tét kẹp với bánh tráng vẫn cứ ngon miệng không kém kẹp với củ hành, củ kiệu. Một lát bánh tét kẹp với một lát bánh in hoặc một lát bánh khô là đã nghe hương vị ngày Tết ngon lành.

**2. Bánh tổ:** Đây là một loại bánh mang đậm hồn quê kiểng. Có thể từ thời Lê Thánh Tông, người Quảng Nam di cư vào vùng đất mới vẫn còn nhớ về quê cha đất tổ nên vào những ngày Tết, người Quảng làm một loại bánh bằng chất liệu sẵn có tại địa phương dâng cúng tổ tiên, tạ ơn trời đất đã được bình yên sau một năm cày sâu cuốc bẫm trên những cánh đồng vừa mới khai phá không lâu. Bánh tổ, có nơi gọi là bánh ổ được chế tác từ hai chất liệu là đường đen và nếp hương. Đường đen là loại đường bát, cứng sản xuất từ các lò đường thủ công trong làng, còn nếp chọn loại nếp dẻo, thơm ngon.<sup>3</sup> "Xứ Quảng Nam là đất phì nhiêu, ở Phủ Thăng Hoa, Phủ Điện Bàn đồng ruộng rộng rãi, gạo lúa tốt" (Lê Quý Đôn-Phủ biên tạp lục)

---

<sup>3</sup> Sản xuất đường thời ấy đã có một công nghệ tinh xảo. Poavơ rơ, một thương nhân Châu Âu đã đến xứ đàng trong (1749-1750) nhận xét: ở tỉnh Chàm bên bờ sông Faifoo, có những lò làm đường trong nước, tất cả những công việc tinh chế đường đều đơn giản, thủ công nhưng để có được đường thì các công đoạn đều hoàn toàn giống nhà máy đường ở Âu Mỹ.

Trước hết người ta thắng đường bát ra nước, lọc hết các loại tạp chất có trong đường. Kế đến đem nếp ra vuốt với nước lã thật sạch, để ráo rồi đem xay mịn thành bột. Sau đó cả hai chất liệu đem trộn lại với nhau theo tỉ lệ thích hợp, có pha thêm chút nước gừng cho bánh có hương vị thơm hơn. Dùng một các giỏ đan bằng tre (như cái rọ bịt mõm bò) miệng rộng hơn đáy, lót lá chuối chờ sẵn. Đổ bột bánh vào giỏ, bột lúc này đã trộn với đường nên dẻo, sền. Xong đưa vào nồi nấu chín. Nồi nấu bánh đủ lớn, gần với đáy nồi lót một cái vỉ tre nhỏ hơn chu vi của nồi một chút. Đổ nước lã vào nồi, cách vỉ chừng năm đến sáu phân là được. Tùy nồi lớn hay nhỏ mà người ta cho vào nồi nhiều hay ít bánh mỗi lần nấu. Chụm lửa sôi đều. Bánh chín. Khi vớt bánh ra người làm bánh rải ít bột mè lên mặt bánh cho đẹp. Mang bánh ra phơi nơi thoáng mát đến chừng bánh ráo trên mặt thì đem vào cất giữ dùng trong các ngày Tết.

Bánh tổ Quảng Nam càng để lâu càng cứng, khi sử dụng có thể xắt ra thành từng lát ăn ngay, hoặc đem chiên giòn. Thường thức bánh tổ theo kiểu nào cũng có hương vị thơm ngon riêng của bánh.



*Bánh khô mè (A: VVH)*

**3. Bánh nỏ:** Là một trong bốn loại bánh có ưu thế trong những ngày Tết ở xứ Quảng. Trên bàn tiệc mỗi nhà không thể không có loại bánh này. Bánh là biểu hiện đặc trưng của vùng nông nghiệp lúa nước, bởi chất liệu của nó giống như các loại bánh cật ruột anh em khác đều làm bằng sản phẩm nông nghiệp sẵn có tại địa phương, thành phần gạo nếp là chủ yếu.

Người ta dùng gạo nếp rang lên cho nỏ đều, hạt nếp nở to, bung ra khỏi vỏ, xong tách vỏ ra đem nỏ bỏ vào cối đá (hoặc gỗ) giã cho mịn vừa phải là được.

Khuôn để ép bánh có nhiều cỡ: hình vuông, hình chữ nhật, nhưng phổ biến vẫn là khuôn hình chữ nhật, dài chừng 10 cm và rộng 6cm, dày chừng 2-3 cm, có khi hơn.

Thắng đường bát loại tốt, ngọt thanh, cho thêm một ít gừng để có mùi thơm dễ chịu. Lửa đun không to, chỉ vừa riu riu chừng đến lúc đường keo lại, kéo thành sợi là đường đã tới có thể ép bánh được. Đưa nỏ vào đường trộn đều, rắc thêm một chút va ni cho thơm, đoạn cho chất liệu đã trộn đều vào khuôn, ép lại thành bánh. Mỗi cái bánh như thế gọi là bánh nỏ.

**4. Bánh in:** Cũng là một trong bốn loại bánh chủ lực trong những ngày Tết của người dân xứ Quảng. Làm bánh in cũng hết sức công phu.

Thoạt tiên dùng loại nếp thơm, dẻo vuốt với nước sạch cho mềm, xong vớt ra giữ độ ẩm thích hợp đến khi nếp ráo nước. Dùng một cái trã (nay người dân không dùng trã mà dùng chảo) rang nếp cho chín, phồng lên ngã màu vàng mật, thoảng mùi thơm của nếp là được. Bấy giờ hạt nếp lớn hơn, vàng ngậy, giòn. Cho nếp vào cối đá hoặc gỗ, giã mịn, dùng đều. Nay đã có máy xay bột vừa nhanh vừa tiện lợi. Bột được làm mịn xong, khô xộp nên cần phải lấy một hoặc hai sương cho có độ ẩm thích hợp. Xong, người ta dùng đường bát (tùy theo loại bột để có lượng đường thích hợp) nạo thành bột mịn, trộn đều vào bột bánh. Để cho bột được ẩm có thể in thành lát được, người ta phải dùng tay hoặc một đoạn gỗ nhồi cho thật kỹ, rất đều, chừng dùng tay nắm được bột thành cục, viên được,

đôi khi chỉ dùng xúc giác cũng có thể đoán được bột đã tới đường thì có thể cho bánh vào khuôn in được.

Để in được bánh, người ta phải dùng tay ép bột vào khuôn cho chắc nhất là các góc vuông phải thật chắc, có thể thì bánh mới cứng, không gãy bể. Dùng một thanh tre gạt trên mặt khuôn cho sạch, đoạn thả khuôn cho bánh có thể rời khỏi khuôn, người làm bánh nhẹ tay úp khuôn bánh lên nong, nia có lót giấy, hoặc lá chuối cho sạch. Để bánh được cứng hơn người ta có thể phơi một nắng, hoặc để bánh thơm hơn lại dùng than củi nướng qua một lần, bánh sẽ cứng hơn và có mùi thơm hoà quyện của đường và nếp.

Nay, phổ biến là bánh in có trộn thêm bột đậu xanh vào làm cho bánh có mùi thơm hơn và ngon hơn. Cũng có loại bánh in chỉ thực hiện hoàn toàn bằng bột đậu xanh đã được rang chín xay mịn trộn với đường đã thắng keo lại.

Khuôn bánh in trong dân gian thường có thói quen gọi là *bàn in*. Bàn in có nhiều loại, ngày nay có loại khuôn bằng đồng, gang, nhôm...nhưng phổ biến vẫn là bàn in làm bằng gỗ mứt. Mứt có ưu điểm là không nứt, nhẹ, gỗ mềm có thể chạm trở thành nhiều hình ảnh hoặc những hoa văn đẹp mắt. Bàn in có thể có các loại hình như bông mai, lan, cúc, trúc, hoặc cuốn thư, quả bầu như chiếc hồ lô quần dải lụa, có khi là con rồng, phượng uốn lượn...Bánh có nhiều cỡ: hình vuông, hình tròn, chữ nhật, hình thuẫn... Cũng có loại khuôn được chạm trở hai mặt, trên khuôn có một, hai ô bánh tròn hoặc bát giác, lớn. Có loại khuôn in bánh thành hình tháp.

Ngày nay, bánh in đã phổ biến và đã trở thành hàng hoá, những nhà hàng, chủ quán sản xuất hàng loạt, gói giấy gương bóng, bày bán ở các quây chợ từ thôn quê đến thành thị vào các ngày rằm, mừng một, do có thể lưu giữ, bảo quản được nhiều ngày. Chính thế, bánh in đã có mặt khắp mọi nơi trên đất Quảng, không riêng gì cho ngày Tết nữa.

Ngoài những loại bánh làm chủ sự trong lễ hội Tết, ở Quảng Nam-Đà Nẵng còn có các loại bánh anh em khác nữa, người dân cũng thường hay làm nhằm vui xuân đón Tết nhân dịp đầu năm. Có thể kể thêm một vài loại:

**5. Bánh rò:** Ở Quảng Nam đã được làm trong các ngày kỵ giỗ, đám tiệc trong năm nên đến ngày Tết nó chỉ xuất hiện vài chiếc trên bàn thờ tổ tiên, còn thì nhường chỗ cho một loại bánh anh em cật ruột: bánh tét. Có người gọi bánh tét là bánh chưng tròn, chính vì sự tương đồng gần như hoàn toàn về chất liệu giữa hai thứ bánh ấy, chỉ có tỷ lệ thịt mỡ trong nhun và tỷ lệ nhun so với nếp ở bánh tét ít hơn bánh chưng. Tuy nhiên, nhun bánh như vậy chỉ xuất hiện những năm gần đây chứ ngày trước nhun bánh tét thường là mè rắc vào giữa bánh. Mè được rang chín, bóc vỏ, làm sạch, khi gói bánh tét có trộn vào một tỷ lệ muối ăn cho bánh được sánh và đậm đà hơn. Riêng ở vùng Đại Lộc nhưng bánh tét người ta làm bằng đậu xanh bóc vỏ, đem hong chín có thêm một ít muối ăn và tiêu không có mỡ, gói bằng lá chuối sứt nên rất thơm ngon và giữ được lâu ngày, những nhà giàu có thường làm vài ang nếp bánh tét, lâu ngày người ta đem chiên giòn dùng ăn uống nước nửa buổi sáng khi đi làm đồng áng hoặc chiều rất thú vị, có gia đình dùng đến tháng hai mới hết bánh tét.

**6. Bánh khô:** Một loại bánh nữa có mặt trong ngày Tết đây là bánh khô rất phổ biến ở vùng Hoà Vang, Đà Nẵng. Về mặt hình thức bánh khô có hai loại: bánh mè và bánh nổ. Bánh được người dân làm rất công phu qua nhiều công đoạn. Dùng loại gạo dẻo, trộn với nếp hương ngâm ẩm, mềm, đoạn đem xay thành bột đưa vào cối giã xong rây mịn giữ độ ẩm thích hợp, có thể viên thành viên được. Khuôn bánh làm bằng tre, mỗi cạnh làm bằng nhau 4 cm, mỗi khuôn có 40 bánh. Bánh dày 1cm. Vì bánh đan bằng tre, lồng một, hình vuông có ô nhỏ, vì có chức năng đợ, lót khuôn bánh khi hấp cách thủy. Bột rây mịn hấp vào khuôn tre thành từng lát bánh mỏng, lại đem nướng cho phồng, xốp. Sau đó tẩm trong nước đường đang sôi rim ríp rồi được phủ kín bằng mè rang bóc vỏ hoặc hạt nổ. Hạt nổ là lúa đem rang đều, bóc vỏ cho vào cối giã mịn vừa phải. Một cái bánh khô ngon là một chiếc bánh mà nổ hoặc mè không rơi rụng khi bẻ đôi, những sợi tơ đường kéo thành sợi dài óng ánh không đứt (tức đường phải tốt, sôi đúng mức - người ta gọi là tới nước đường), làm bánh xốp, giòn (do công đoạn nướng và độ ẩm thích hợp mà có). Ở Quảng Nam, nơi trồng nếp ngon thì cánh đồng nào cũng có như Điện Bàn, Duy Xuyên,

Đại Lộc, Quế Sơn, Hoà Vang - Đà Nẵng có cánh đồng xã Hoà Liên thuộc huyện Hoà Vang, nay là vùng tây bắc thành phố Đà Nẵng trồng được loại nếp thơm. Nếp ở đây dẻo và thơm dùng gói bánh tét, làm bánh khô, bánh nỏ, bánh in rất ngon. Còn nơi sinh thành của chiếc bánh khô là làng Quan Châu thuộc xã Hoà Châu, huyện Hoà Vang (nay là vùng phía nam thành phố Đà Nẵng). Trước kia không có bánh khô tẩm bằng mè mà chỉ tẩm bằng nỏ bởi vì xứ sở Hoà Châu trồng lúa nước là chủ yếu, mè (vùng) được sản xuất rất ít. Nỏ là nếp hạt, rang lên cho nỏ bung ra, người ta tách vỏ, đem vào cối giã mịn, sàng qua một lượt, xong dùng tẩm bánh khô. Thời nay chiếc bánh khô Quan Châu vẫn là chiếc bánh ngon.

**7. Bánh trắng:** Là loại bánh không thiếu trong lễ hội Tết và các ngày đại lễ khác (trong quan, hôn, tang, tê) cũng không thể không có sự góp mặt của bánh trắng.

Từ đầu tháng chạp khi có nắng tốt, bà con các vùng nông thôn Quảng Nam đã tranh thủ làm bánh trắng, xắt mì khô (sợi mì Quảng phơi khô). Đây là loại bánh dự trữ lâu dài, tiện lợi khi làm bánh người ta có thể trắng thành ba loại dày mỏng khác nhau. Loại mỏng nhất dùng để gói ram, loại vừa dùng nhúng nước cuốn rau sống thịt heo, loại dày hơn để nướng. Bột dùng làm bánh trắng dày thường được trộn thêm vào các loại gia vị như tiêu, tỏi, mè, nước mắm ngon, có khi trộn đường để có bánh ngọt, khi nướng lên ăn nghe thơm phức, thích khẩu.

Bánh trắng ở Việt Nam đâu mà chẳng có, người miền Bắc gọi là bánh đa. Tam Quan, Bồng Sơn (Quảng Ngãi) hay Bình Định xứ sở của cây dừa nên nhân dân chế biến thành loại bánh trắng dừa. Ở Quảng Nam - Đà Nẵng bánh trắng được làm bằng bột gạo, sắn, khoai lang. Tết về khắp các làng quê trên quê hương Quảng Nam - Đà Nẵng đâu cũng có những lò bánh trắng chuẩn bị cho Tết. Càng đến những ngày giáp Tết, các lò bánh cứ thế mọc lên. Xuất phát từ nền kinh tế tự cung tự cấp, người nhà quê vốn nghèo kiếm được đồng tiền, dăm ba xu không phải dễ, thế nên đa phần nhân dân Quảng Nam - Đà Nẵng tự làm bánh trái trong những ngày Tết, do đó mà bánh trắng cũng là một trong những loại bánh được nhân dân tự túc, tự làm, tự lưu trữ, cất, để dành. Mùa xuân về dưới ánh nắng hanh vàng của quê hương, ta đi dọc theo đường làng, trên sân nhà



người dân mình phơi những vỉ bánh trắng, đây là tín hiệu rằng mùa xuân sang, Tết gần kề, sắp đến, lòng cứ thế nôn nao.

Với người Quảng, bánh trắng thường sử dụng trong những lần đám tiệc, giỗ kỵ, đặc biệt là ngày Tết không thể không có bánh trắng dự trữ nhiều ngày từ miền duyên hải đến trung châu, miền núi đều có bánh trắng trong những ngày Tết cổ truyền.

Đến Quảng Nam, còn có loại bánh trắng cuốn thịt heo, đây là món ăn thích khẩu xưa nay. Ngày trước người Quảng Nam - Đà Nẵng chưa dùng bánh trắng lè, phổ biến là bánh trắng mỏng nướng lên giòn thơm. Bánh trắng dập cũng là loại thức ăn phổ biến, khô, dễ mang xách những khi ra đồng làm lụng. Bánh trắng dập nhỏ, mỏng, loại này nướng giòn dùng một lá mì thoa chút dầu phụng đã tao chín dập vào chiếc bánh trắng cùng kích cỡ, đoạn bẻ đôi, kẹp lại, khi sử dụng bẻ từng miếng chấm với nước mắm Nam Ô hoặc với mắm cái có ớt và gừng (chủ yếu là chấm với nước mắm cái). Đôi khi chấm với nước mắm Phan Thiết, mắm tương. Bánh trắng dập thỉnh thoảng cũng có dùng trong những ngày Tết.

Chính thế, Tết xứ Quảng cũng như những vùng, miền khác bên cạnh thịt heo, dưa hành còn có vài rần (rần có 10 cái) bánh trắng thật ngon, hợp khẩu, từ đó hương vị Tết đọng lại đậm đà, thơm ngon trong những ngày đầu năm mới.

**8. Bánh gừng:** Xứ Quảng ngày Tết còn có loại bánh gừng nhưng khụng phổ biến. Bánh không làm bằng gừng như mút gừng mà làm bằng bột nắn thành hình trông như củ gừng, đem chiên dầu cho phồng lên và có màu vàng như màu gừng. Bánh gừng không chỉ có mặt góp phần tạo nên hương vị Tết xứ Quảng mà bánh gừng còn có mặt trong nhiều trường hợp khác nữa. Đây là một trong những trường hợp bánh gừng có mặt:

*Không ai mà gọi lời lên  
Ơn trả nghĩa đền cho bạn kiếm đôi  
Có đôi bạn nói em mừng  
Em về làm quả bánh gừng đi thăm*

Người ta cắm những củ gừng ấy vào tăm tre nhỏ rồi đem đặt thành hình tháp chung quanh một cái lõi làm bằng thân cây chuối. Tất cả đặt trên chiếc mâm gỗ trông như một khối tháp, toàn khối như vậy gọi là “quả bánh gừng”.

Ngày Tết ở Quảng Nam - Đà Nẵng bên cạnh bốn loại bánh chủ lực: *bánh tét, bánh tổ, bánh nổ, bánh in* còn có các loại bánh khác hỗ trợ, tô điểm thêm, làm cho phong vị ngày Tết phong phú, đậm đà bản sắc quê hương. Bên cạnh bánh gừng còn có khối bánh thuẫn, bánh ngũ sắc, bánh quai vạc, bên cạnh lát bánh khô, bánh rò, bánh ít còn có xôi đường... tất cả đều góp phần tạo nên phong vị Tết Quảng Nam-Đà Nẵng Quảng Nam - Đà Nẵng phong phú. Chính thế, ngày Tết, dưới trời mưa xuân lâm râm, hoặc những bữa nắng hanh vàng, trẻ em tụm lại trên những con đường làng hát các bài đồng dao và chơi các trò chơi ưa thích:

*Trời mưa lâm râm  
Cây trâm có trái  
Con gái có duyên  
Đồng tiền có lỗ  
Bánh tổ thiệt ngon  
Bánh bèo thiệt béo...,*

cũng là cách khắc sâu hương vị quê hương.

Đối với các loại bánh, ở đây không trình bày sâu về mặt kỹ thuật cũng chưa xem xét miêu tả hết các loại bánh xứ Quảng nhưng qua vài loại bánh Tết đặc trưng ở Quảng Nam - Đà Nẵng, chúng ta cũng nhận thấy một nét nào đó liên quan đến đặc điểm văn hóa của vùng đất. Nhiều loại bánh có nguồn gốc từ các tỉnh phía Bắc, phản ánh mối quan hệ giữa hai vùng quê hương trong lịch sử. Tất cả đều có biến đổi phù hợp với thể nghi, với điều kiện kinh tế và với quan niệm thẩm mỹ nữa. Có thể nói rất nhiều loại bánh ở Quảng Nam đều là loại thức ăn có thể dự trữ lâu, dễ mang xách. Mang theo vài đòn bánh tét, vài cái bánh tổ là có thể yên trí ngao du vài ngày xem hội đua ghe, hát bội đầu xuân. Ra giêng, đi làm ngoài đồng, ngoài bãi có thể mang theo ít bánh khô để “uống nước” nửa buổi, kéo dài hương vị ngày Tết. Phải chăng, đó cũng là đặc trưng trong phong tục của một vùng đất gồm hầu hết là những người lao động bần

bi-những lưu dân- đã từng phải lăn lộn ngày đêm dưới nắng mưa để mở đường, khai cơ lập nghiệp thành quê hương mới ? Hình dạng trên nhỏ dưới lớn của chiếc bánh rò, cách sắp xếp bánh gừng, bánh thuẫn thành hình tháp phải chăng ở đó bộc lộ cảm quan thẩm mỹ, một cách nhìn của cư dân địa phương quen mắt với những cô tháp Chăm Pa ?

Ngày nay trên những mâm bánh ngày Tết, xuất hiện thêm nhiều loại bánh khác nữa, mứt là sản phẩm của thời kỳ hiện đại... các loại bánh cổ xưa cũng dần mang dáng vẻ của cuộc sống mới, có loại đổi thay cho phù hợp với quan niệm thẩm mỹ của người dân, có loại bị loại trừ quên lãng vì kém ngon, khó làm hoặc đòi hỏi sự công phu tỉ mỉ.