

CÁC LOẠI BÁNH TIÊU BIỂU

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 nhỏ 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 dứa¹ (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.

Bánh tét (VVH)



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 tiện lợi dùng

¹ Lột vỏ dâu, hoặc lá dứa (thơm) dùng cái rựa cùn hay cái chén úp lại cà lên vỏ dâu, vỏ dứa, tước lấy sợi nhỏ đánh lại thành dây nhợ

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 Hoà Vang ngoài dưa hành có thêm củ kiệu, đu đủ, gần 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.

Bánh khô

Bánh khô (VVH)

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 ảm, mềm, đoạn đem xay thành bột đưa vào cối giã xong rây mịn giữ độ ảm 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 1 cm. Vì bánh đan bằng tre, lòng mốt, 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 tắm 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, dòn (do công đoạn nướng và độ ảm 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 nổ, bánh in rất ngon. Còn nơi sinh thành của chiếc bánh khô là làng Quan Châu thuộc xã Hoà Châu, huyện Hoà Vang. Trước kia không có bánh khô tắm bằng mè mà chỉ tắm bằng nổ bởi vì xứ sở Hoà Châu trồng lúa nước là chủ yếu, mè (vùng) được sản xuất rất ít. Nổ là nếp hạt, rang lên cho nổ bung ra, người ta tách vỏ, đem vào cối giã mịn, sàng qua một lượt, xong dùng tắm bánh khô. Thời nay chiếc bánh khô Quan Châu vẫn là chiếc bánh ngon.

Bánh in

Cũng là một trong bốn loại bánh chủ lực trong những ngày Tết của người dân Hoà Vang. 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. Bây 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, chùng 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.

Bánh in (VVH)



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 thổi 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 quán dãi 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 các làng quê Hoà Vang trong tất cả các mùa, không riêng gì cho ngày Tết nữa.

Ngoài những loại bánh làm chủ sự trong lễ hội Tết, ở Hoà Vang còn có các loại bánh anh em khác nữa, người dân cũng thường hay làm nhằm vui xuân đón Tết nhân dịp đầu năm hoặc vào các ngày chạp, kỵ trong dòng tộc và mỗi hộ gia đình.

Bánh gừng

Đến Hoà Vang không chỉ trong những ngày Tết mà còn vào những ngày giỗ kỵ, chạp mả, ta gặp một loại bánh mang giá trị đặc trưng riêng của vùng, đó là bánh gừng. Bánh không làm bằng gừng như mứt gừng mà làm bằng bột gạo xay nhuyễn, nắn thành hình

trông như củ gừng, đôi khi có trộn đường vào cho lát gừng được ngọt, đem chiên dầu cho phồng lên, bánh ngã sang màu vàng mật như màu gừng. Bánh gừng không chỉ có mặt góp phần tạo nên hương vị Tết trong nhân dân Hoà Vang mà bánh gừng còn có mặt trong nhiều trường hợp khác nữa. Trên bàn thờ người mới mất, đôi khi có đặt một mâm bánh gừng như biểu tượng của sự tri ân, sự nhớ thương trong nỗi niềm bi ai tiếc nhớ người thân vừa mới mất. Đây là một trong những trường hợp bánh gừng có mặt:

*Không ai mà gọi lời lên
On 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”.

Bánh gừng (daidoanket.vn)



Ngày Tết ở Quảng Nam - Đà Nẵng bên cạnh bốn loại bánh chủ lực: *bánh tét, bánh tổ, bánh nỏ, 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. Tuy thế, đến vùng Hoà Vang sẽ không tìm thấy trọn vẹn thành ngữ về bánh như trên mà đã chuyển đổi cho phù hợp với đất đai, thổ nhưỡng quê nhà, chỉ có *bánh tét, bánh in, bánh khô*, lại có thêm bánh gừng là chủ sự trong những ngày Tết nhứt. Bên cạnh bánh

gừng còn có khối bánh thuẫn, lát bánh khô, bánh rò, bánh ít còn có xôi đường... tất cả đều góp phần tạo nên phong vị ẩm thực huyện Hoà Vang phong phú và đa dạng. Chính thế, vào những ngày Tết nhứt, hoặc ngày chạp mả, ngày giỗ kỵ, ngày đám cưới...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 khảo tả đầy đủ các bước về mặt kỹ thuật, cũng chưa xem xét miêu tả hết các loại bánh có mặt tại Hoà Vang nhưng qua vài loại bánh đặc trưng của huyện nhà, chúng ta cũng nhận thấy một nét nào đó liên quan đến đặc điểm văn hóa của vùng đất kết hợp với tình người. 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 của người dân vùng đất mới. Có thể nói, nhiều loại bánh ở Hoà Vang đều là loại thức ăn có thể dự trữ lâu, cũng đồng thời như đất Quảng vậy, dễ mang xách, dễ sử dụng theo chân những người lên rẫy, ra đồng trong các vụ mùa. Sẽ là rất tiện lợi và nhẹ nhàng khi chỉ mang theo vài đòn bánh tét, chục cái bánh in là có thể yên trí ngao du vài ngày xem hội đua ghe, hát bội đầu xuân, hoặc có thể ra đồng làm lụng suốt cả ngày ngoài đồng, ngoài bãi với chục lát bánh khô Quan Châu, Hoà Tiến, Cẩm Lệ để “uống nước” nửa buổi, vẫn được. Phải

chăng, đó cũng là đặc trưng trong phong tục của một vùng đất gồm hầu hết là những người lao động bền bỉ-những lưu dân- đã từng phải lặn lội ngày đêm dưới nắng mưa mở đường, khai cơ lập nghiệp thành quê hương mới ? Hình dạng trên nhỏ dưới lớn của chiếc bánh rò tại xã Hoà Phong, xã Hoà Nhơn, cách sắp xếp bánh gừng, bánh thuẫn thành hình tháp tại Cẩm Toại, Bồ Bản, phải chăng ở đó bộc lộ cảm quan thẩm mỹ, phản ánh một góc nhìn của cư dân địa phương quen mắt với những cỗ tháp Chăm Pa ?

Ngày nay, trên những mâm bánh Tết, ngày giỗ kỵ, ngày rằm mông một đã xuất hiện thêm nhiều loại bánh khác lạ mắt, mứt các loại là sản phẩm của thời kỳ hiện đại đã có mặt khắp nơi trên địa bàn của huyện... 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. Dầu thế nào, người Hoà vang vẫn còn ghi nhận:

*Tay bung chén cơm tâm nhớ cái bánh nậm thuở xưa,
Chàng đi đám giỗ về đưa thiếp cầm.*

Bánh ít ngọt

Phần lớn các gia đình người dân tại huyện Hoà Vang từ xưa đến nay đều có làm loại bánh ít ngọt trong những ngày Tết cổ truyền, ngày chạp mả, những ngày giỗ kỵ ông bà. Đây cũng là một trong nhiều loại bánh tham gia vào thế giới ẩm thực của người dân đất Quảng. Ở Hoà Vang bánh ít không phải là cái riêng biệt, riêng có mà là sản phẩm chung của xứ sở người Quảng.

Để có một quả bánh ít đen, việc đầu tiên là dùng nếp ngâm kỹ chừng vài giờ đồng hồ, đoạn xả nước để cho ráo, đem nếp xay thành bột nhuyễn. Khi xay bột bằng cối đá thủ công, sau đó dùng một tấm

vải tẩm cho bột vào đấng để được khô ráo, bột sánh lại thành một khối dẻo.



Bánh ít gai lột vỏ



Bánh ít gai chua lột vỏ

(Ảnh: <https://dacsanngon3mien.net>)

Dùng lá gai non, hái ngoài vườn vào, rửa sạch, cho vào nồi hoặc trã luộc thật chín cho mềm, xong dùng tay vắt khô nước, đoạn trộn với bột rồi giã. Để cho bột được trộn đều với lá gai, người làm bánh phải giã nhuyễn, giã thật mịn, (dân gian gọi là mịn tong) sao cho xác lá gai tan vào trong bột không còn lợn cợn xác lá là được. Đây là công đoạn vất vả nhất trong quy trình làm bánh ít lá gai vì giã không kỹ sẽ làm cho lá gai nát không đều, bánh sẽ không ngon. Giã thực, dùng đũa bép xúc bột ra mâm đồng, thau, rổ, rá đều được.

Trước khi gói thành cái bánh phải đồng thời chuẩn bị nhun (nhân). Nhun bánh làm bằng đậu xanh, đường, cho thêm ít gừng tạo mùi thơm dân giã. Đậu xanh lấy hết vỏ lụa, ngâm nước, luộc chín.

Thén đường chín tới, xong cho đậu xanh vào rim với lửa nhỏ ngon đến khi quan sát thấy nhun có màu vàng mật, dẻo quánh lại được. Từ chảo nhun bốc lên một mùi thơm đặc trưng giữa đậu xanh, đường, gừng là nhun vừa tới. Nhấc xuống.

Đề gói thành cái bánh ít ngọt, lá chuối được cắt hình chữ nhật hoặc hình vuông, thoa lên mặt trái lá một ít dầu phụng phi chín để không làm cho bánh dính lá. Người gói bánh ngút một ít bột (bấy

giờ bột đã có màu đen xanh) trang đều trên bàn tay, đoạn vo viên nhưng trong tay cho vào giữa miếng bột cuộn tròn gói lại, ém hai đầu sao cho như không lòi ra là được. Dùng lá chuối quấn lại, hai đầu vắn vài vòng cho khít, xong cho vào nồi hấp chín.

Để hấp bánh ít ngọt, trong nồi dùng một tấm vỉ bằng nam tre đan lồng một, hoặc đan kiểu hình lục giác như giỏ bội vừa bằng thân nồi, dưới đáy nồi kê 4 ống tre cưa ngang, cao trên mặt nước chừng 3 cm, đặt vỉ hấp lên trên, lót thêm một lớp lá chuối trước khi đặt bánh vào hấp. Đun lửa, nước sôi, chừng 30 phút thì bánh chín. Nếu làm nhiều để buôn bán thì hấp nhiều lần.

Hiện nay trong những ngày hội hè đình đám bánh ít lá gai vẫn có mặt, bởi đây là loại bánh cổ truyền của người Hoà Vang từ xưa tới nay, nhất là về các vùng quê vào những ngày chạp mả, cưới vợ... là có mặt bánh ít gai. Ở Hoà Vang không đâu không có loại bánh này nhưng phần nhiều sản phẩm ra đời và có mặt thường xuyên tại các xã miền trung du, miền núi của huyện như Hoà Phong, Hoà Nhơn, Hoà Khương, Hoà Phú, Hoà Ninh, Hoà Liên... Mặc dầu ngày nay với công nghệ hiện đại đã có rất nhiều loại bánh khác nhau, phong phú về chủng loại, đa dạng về mùi vị, song bánh ít gai vẫn có chỗ để tồn tại. Các làng quê tìm cách truyền nghề lại cho con cháu, nhất là các em gái, đây cũng là cách giữ gìn giá trị văn hoá truyền thống của quê hương.

Từ bánh ít ngọt có thể làm bánh ít mặn, các công đoạn giống với cách làm bánh ít gai ngọt chỉ khác là nhưn mặn thường có tôm, thịt heo. Gói bánh ít mặn khác với bánh ngọt ở chỗ nếu bánh ít ngọt gói tròn, hai đầu vắn vài vòng cho chắc trông như đòn chả nhỏ nhắn thì với bánh ít mặn không gói tròn mà gói có nóc nhọn như hình tháp, hai cánh lá chuối khấp xuống phía dưới bánh, có nơi tước một lá chuối nhỏ dùng làm dây cột hai mí khấp lại, có nơi không, trước khi sửa soạn nồi niêu bắt lên bếp hấp.

Xôi đường

Xôi đường là loại bánh được xếp vào một trong các loại của ngon của người dân Hoà Vang. Khắp trên đất Quảng, địa phương nào cũng có xôi đường, có nơi gọi là xôi ngọt. Về quê trong những ngày lễ hội, kỵ giỗ, chạp mả loại bánh này thường có mặt. Trước khi có các loại bánh mang dáng dấp công nghiệp, xôi đường vẫn là loại bánh sang trọng trong các ngày đại lễ, đại tiệc của người dân vùng Hoà Vang. Bánh là đặc trưng của văn minh nông nghiệp lúa nước, chất liệu để làm nên một khay bánh xôi đường hoàn toàn không lệ thuộc vào sản phẩm công nghệ.

Xôi đường (VVH)



Trước khi động một khay xôi đường thơm ngon, đạt chất lượng phải chuẩn bị trước các loại sau:

Việc đầu tiên là chọn loại nếp thật ngon, dẻo để động xôi. Nếp thường chọn là nếp hương tại cánh đồng Hoà Liên, hoặc cánh đồng

Hoà Châu, Xuân. Nếp cấy trên các chân ruộng khô hoặc nếp rẫy của đồng bào dân tộc Cotu có đặc điểm là rời, cứng độ dẻo ít nên động một khay xôi khi cắt ra thành lát không ngon, lại dễ bị rơi rớt hạt nếp, trông không vuông bằng sắt cạnh miếng bánh nên ít được ưa chuộng để động xôi đường.

Gừng củ còn tươi cạo sạch cho vào cối đâm tiêu giã dập (tùy tỉ lệ), gừng dùng cho vào trong lúc thén nước đường để có mùi thơm.

Khay vuông bằng gỗ loại 30 x 30 x 5 cm hoặc nhỏ hơn (tùy loại).

Lá chuối không bị tướt rách hoặc lá dong hơ qua một lần lửa cho dẹt, dễ nén xôi vào các góc khay. Lá chuối dùng lót vào đáy khay.

Đậu phụng rang chín thơm giòn, bỏ vỏ lụa, giã nhỏ làm tư hoặc tách làm đôi cho vào bát ô tô. Hoặc dùng mè, mè đen rang chín làm sạch vỏ lụa. Mè và đậu phụng dùng rắc lên bề mặt khay xôi đường cho đẹp mắt. Nếu rắc mè, không phải rắc đậu phụng và ngược lại.

Thoạt tiên, nếp được nấu chín thành xôi, để có một khay xôi đường thật thơm ngon, việc nấu xôi cũng phải tuân thủ quy trình nhất là sau khi nồi nếp vừa sôi tới, phải nhanh tay dùng cặp tre, hoặc hai chiếc đũa trui lòng vào quai nồi (nồi đồng) bê ra ngoài chặt bớt nước ra cho thật ráo, xong lại dùng đũa bép khuấy đều sơ qua một lượt, mùi nếp hương xông lên tràn ngập cả nhà, rất thơm. Dùng miếng lá chuối chụp lên nồi, lại đặt lên trên chiếc vung đất, hoặc loại bằng gan...cho thật kín. Đoạn bươi lửa than từ trong bếp ra vằn xuống một bên, chốc lát lại xoay nồi cho xôi chín đều không bị cháy một bên.

Dùng một nồi khác thén đường bát lên cho thật tới đường để động xôi vào khay. Để có một nồi nước đường thén tới, trước tiên phải lường tỉ lệ giữa nếp với đường sao cho vừa đủ ngọt thì được. Thường người ta cho 3 lon nếp/1 bát đường đen là vừa. Đường bát có vài loại, loại đen, loại màu vàng ngà, có loại vừa ngã sang vàng, loại này cứng hơn. Tuy nhiên chọn loại đường tốt, không sạn cát, khi thén lên có mùi thơm là được. Đập đường thành từng cục nhỏ cho vào nồi, thêm một ít nước cho đường tan, một ít gừng cho thơm, đoạn cho nồi đường lên bếp đun trên lửa rim rim gọi là rim đường. Nếu rim trên lửa than hồng thì càng tốt. Chừng nửa giờ đồng hồ (nhai dập bã trầu) thì đường kéo được thành sợi nhỏ như tơ, vậy là đường tới. Mùi đường cùng với mùi gừng toả nhẹ, rất thơm.

Dùng xôi trước đó đã xới ra cho nguội, đổ vào nồi đường, dùng đũa bép trộn đều, đun lửa rim rim gọi là rim xôi. Trong giai đoạn

rim xôi phải trộn xôi với đường đều nhau và nhất thiết không ngưng trộn, vì như thế dễ bị cháy đường bởi đường lúc này đã tới rất dễ bị chuyển sang dạng khác. Do đó, người rim xôi phải ra tay, đôi khi dùng đến hai chiếc đũa bếp để trộn xôi đường cho đều nhằm tránh sít nôi, gây nên hiện tượng xôi cháy.

Mùi thơm đặc trưng giữa đường với xôi hoà quyện nhau, người rim xôi cảm nhận rằng xôi chín tới qua mùi thơm, có thể động được bèn nhất nôi xôi đường ra khỏi lửa.

Dùng đũa bếp xới xôi từ trong nôi cho vào khay và động chặt, đầy ngang đến hết thành khay là được. Đoạn động vào khay khác đến chừng nào hết xôi mới thôi. Có điều người ta tính tỉ lệ nếp, đường sao cho động vừa đủ một khay xôi mà thôi. Sau khi động khay xôi đường xong, để nguội, đoạn lật úp khay xôi lại lấy xôi ra khỏi khay gỗ. Để cắt thành lát, dùng dao xép thật bén, hoặc dao lờ lau sạch cắt thành từng lát đặt vào đĩa trông bắt mắt.

Xôi đường có mùi thơm của nếp, đường gừng và mùi bụi của đậu phụng. Xôi đường thường có mặt trong các đại lễ, đại tiệc như cưới hỏi, giỗ kỵ, chạp lạp, trong phạm vi gia đình, dòng tộc. Đôi khi có mặt trong các lễ hội đình làng, lễ tế xuân, tế thu của làng...

Xôi đường có thể dự trữ lâu vài ba ngày vẫn được, nếu rim đường chín tới, có thể để lâu hơn, đôi khi xôi khô cứng nhưng vẫn còn ăn được. Rất ngon. Ngày thường, sau lúc đi làm ngoài đồng về bụng đói, ăn một miếng xôi đường có cảm giác rất ngon miệng. Lại hớp một ngụm nước chè xanh Phú Thượng nóng hằm, phe phẩy chiếc quạt mo nan trên giường lèo dưới bóng râm cây mít. Thật đã.

Bánh xèo

Bánh xèo là loại bánh dân dã, có mặt khắp nơi trên đất Quảng, vùng Hoà Vang cũng không thiếu loại bánh “nhà quê” này, nhất là vào những ngày đầu mùa mưa. Khi vài ba trận mưa đầu mùa đổ vào chiều, người dân đất Quảng nói chung và Hoà Vang nói riêng

thường sửa soạn đồ bánh xèo ăn cho vui, xem như ngơi nghỉ vào những ngày mưa, trước khi chuyên công việc đồng áng cho phù hợp với thời tiết. Mặt khác, đồ bánh xèo tạo nên sự ấm cúng trong gia đình nhất là vào các buổi trưa mùa đông. Mùa mưa miền Trung thường nặng nước, buổi trưa vẫn âm âm tiếng mưa rơi trên mái xối, trên mái tranh, những giọt nước đổ xuống hiên nhà tì tạch, trong nhà khói bếp um lên với mùi thơm của bánh xèo từ bếp xông lên ngào ngạt tạo nên mùi vị nhà quê thì thật dễ chịu biết bao.

Để có chất liệu đồ nên cái bánh xèo, trước hết dùng gạo – gạo cũ hay mới đều được – đem ngâm trong nước lã sạch chừng nhai dập bã trầu – khoảng nửa giờ đồng hồ – đoạn vớt ra để trong rổ rá cho khô nước, xong đem cho vào cối đá xay nhuyễn.

Bột xay xong lại đem thử độ sền, lỏng gọi là “lấy trùng”, theo kinh nghiệm các bà, các cô dùng vá hoặc đũa bếp quậy vài vòng là có thể cảm nhận được bột vừa hay chưa. Bột sền đồ chiếc bánh xèo sẽ dày và chắc chắn là sẽ không chín một cách ngon miệng được, bột lỏng chiếc bánh sẽ nhão, mềm mỏng, dễ rách khi đồ từ trong chảo ra ngoài.

Bánh xèo (Internet

Sau khi chuẩn bị bột xong, để có chiếc bánh xèo ngả sang màu vàng mỡ trông đẹp mắt, các bà lại dùng tí bột nghệ khô cho vào bột, quậy đều. Trước khi đồ bánh chuẩn bị sẵn một cái chảo gọi là chảo bánh xèo (chảo này chỉ chuyên dùng đồ bánh xèo và đồ trứng gà, vịt không dùng vào việc khác được vì thành chảo thấp). Chảo có thể bằng đồng, hoặc thiếc dày. Để có nhun cho



vào chiếc bánh xèo có thể dùng tôm, giá hoặc thịt heo ba chỉ xắt mỏng cũng được. Trước khi đổ một chiếc bánh xèo, dùng mỡ heo sống thoa lên chảo cho khỏi dính hoặc dùng dầu phụng. Sử dụng chất liệu nào cũng được, song dầu phụng thơm ngon hơn. Thoa xong dầu phụng sống lên chảo, lại đặt chảo lên lửa cho đến khi vài sợi khói màu trắng bốc lên từ chảo, dầu được phi chín có mùi thơm là được. Tuỳ theo thuận tay, dùng tay trái nắm cán chảo, tay phải dùng cái vá vỏ dừa có cán dài, đôi khi dùng cái chén ăn cơm múc bột đổ vào chảo. Từ chảo, âm thanh xèo xèo rì rít, réo rắt lẫn mùi thơm cùng lúc xông lên ngào ngạt, thơm lừng mùi bánh xèo trong gian nhà bếp, chốc lát đã bay ra tận sân hoà vào những hạt mưa tí tách ngoài hiên. Bắt được mùi bánh đã thấy thèm! Khi cho bột vào chảo, dùng tay nắm chảo lắc nhẹ sao cho bột chạy quanh trong chảo và phân bố đều trên mặt chảo một lớp dày, mỏng như nhau. Đoạn đặt chảo lên bếp, hốt một nắm giá đậu xanh, con tôm, vài lát thịt ba chỉ cho vào bánh. Đậy vung lại, chờ bánh chín.

Lửa đổ bánh xèo chỉ chụm hiên hiên mà không lớn ngọn, được vậy bánh chín chậm, thấm đều và ngon. Lửa hiên cho cái bánh xèo chín vàng giòn rụm. Chừng hơn một phút trên lửa là bánh chín. Khi chín, bánh có độ cứng giòn, được vậy bánh mới ngon. Bánh ngon trước hết do khâu lấy trứng, trứng lỏng bánh nhão, trứng đặc bánh dày và cứng không ngon. Thế nên bánh xèo ngon đặc biệt ở hai khâu “lấy trứng” và “chụm lửa”.

Bánh xèo ăn với rau sống mới ngon. Rau gồm nhiều loại trộn chung, có cả búp chuối sứ xắt mỏng nữa. Trước kia, ăn cái bánh xèo không dùng bánh tráng lề quán bên ngoài, nay thì phổ biến dùng bánh tráng lề quán bánh và rau sống lại tạo nên một cuốn tròn vừa phải, dễ nắm. Bánh xèo ngày trước, người Hoà Vang chấm với nước mắm Nam Ô, hoặc mắm cái giã ớt xanh vào cũng hợp khẩu vị. Tuỳ theo sở thích, đôi khi cho thêm tí gừng sống giã dập vào nước

mắm cái để tạo nên mùi thơm, thêm hương vị nồng đượm hơn giữa nước mắm, bánh xèo, và các loại rau thơm.

Về làng quê Hoà Vang trong các buổi chiều mưa đầu mùa, có được vài chiếc bánh xèo ngồi thả trong quán tranh pheo đầu xóm âm áp thân tình, thưởng thức bánh xèo với bát nước chè xanh Phú Thượng, chuyện vãn nông tang, lại hít hà điệu thuốc Cẩm Lệ thì không có gì thích thú cho bằng.

Bánh đúc

Bánh đúc là loại bánh làm bằng bột gạo phổ biến tại đất Quảng. Không cứ vùng nào, trên khắp tổng, huyện, làng, xã xưa kia đều có làm loại bánh này do dễ làm, dễ ăn, dễ bảo quản. Có lẽ những người đi tiên phong mở đất phương Nam nắng gió đã nghĩ ra cách làm loại bánh tiện lợi này nhằm gói lại, theo chân những con người bạt núi ngăn sông khai phá lập làng. Do con người *đang đi* nên bánh trái mang theo cũng phải gọn nhẹ và dễ ăn, dễ bảo quản, trong đó yếu tố tiện lợi phải là ưu tiên lựa chọn trước hết.

Bánh đúc (Internet)



Bánh đúc ở đất Quảng trước hết dùng vào việc đầy tháng trẻ sơ sinh. Khi trẻ em đầy tháng đặt tên mà không có bánh đúc là xem như chưa đủ cho một cuộc đặt tên. Do vậy người ta rất dễ dàng nhận thấy trong một lễ đầy tháng có sự xuất hiện của bánh đúc. Trẻ em đất Quảng thường hát đồng dao trong đó bánh đúc được xem như loại bánh dân dã, quê kiểng nhất: *Ăn bánh đúc đúc mặt*. Có lẽ loại bánh này trên bề mặt luôn có một lớp cứng (nhất là lúc bánh nguội) mới trông có vẻ dày

cộm lên nên trẻ em mới so sánh thế chẳng! Đôi khi trẻ gọi đùa nhau: *mặt dày như bánh đúc*. Dù có là thế nào đi nữa, đây là loại bánh có thể ăn no thay cơm vẫn được. Để có một sàng bánh đúc, người ta bắt đầu từ việc ngâm gạo và xay thành bột.

Gạo ngâm chừng nửa giờ là có thể cho vào cối đá xay được, cho gạo ngâm vào cái chậu bằng đất nung (nay có thau nhôm...), đoạn dùng chén xúc từng ngum cho vào cối đá và xay thành bột mịn, lấy trùng vừa nước là được. Trước kia, chưa có cối xay bằng đá Non Nước, người Hòa Vang dùng cối giã cho bột thật mịn, hòa nước sạch và lấy trùng chừng nào bột tới nước là có thể đem hấp được. Bột hấp bánh đúc không loãng như bột đổ bánh xèo mà bột sền, đặc hơn, để khi hấp bánh chín thành từng khối lớn là đạt yêu cầu.

Hấp bánh phải dùng khuôn hấp. Ngày trước không có thiếc làm khuôn, người dân dùng tre ống, chẻ thành từng miếng lớn, gọt thẳng kết nối lại, hoặc dùng gỗ xẻ mỏng làm khuôn vẫn tốt. Khuôn có hình vuông, như cái khay, mỗi cạnh lớn nhỏ tùy sự lựa chọn. Khuôn bánh đúc có độ sâu thấp hơn khay (chừng 3 – 3,5 cm, rất ít khi dùng khuôn dày 4 cm). Trên mặt khuôn người ta lót một lớp lá chuối còn tươi. Khi nước hấp đã sôi, người làm bánh đưa khuôn vào nồi, dưới có kê bốn ống tre cưa bằng nhau, cao hơn mặt nước đang sôi, đặt khuôn bánh lên trên bốn ống tre, đoạn dùng vá hoặc chén múc nước bột sền sệt đổ vào khuôn. Xong đây vung lại, hấp sôi chừng nửa giờ thì bánh chín. Tùy theo độ dày mỏng của khuôn mà chụm lửa lâu hay nhanh.

Sau khi bánh chín, người ta mang bánh ra khỏi nồi, cho vào chiếc sàng, hoặc dùng có lót lá chuối, như vậy gọi là một sàng bánh đúc. Khi bánh nguội, người ta lại thoa lên mặt bánh đúc một lượt dầu phụng phi chín, lại rắc lên một lớp bột đậu phụng giã nhỏ để tăng thêm mùi thơm.

Để ăn được bánh đúc phải dùng dao bằng tre vót mỏng hoặc dao xếp của các bà, các chị xén ra từng lát mỏng, chấm với các loại

nước mắm đất Quảng đều được. Bánh đúc không kén nước nhun, có thể nước mắm Nam Ô, mắm cá, hoặc nước mắm thính cá chuồn chung cách thủy, hoặc nước mắm cá mè sông Yên, cũng có thể chấm với muối tiêu, muối mè, muối đậu đều được. Dân gian Hòa Vang thường nói tắt thành ngữ “bánh đúc muối mè” nhằm khẳng định rằng bánh đúc chấm với muối mè là ngon nhất. Bánh đúc tiện lợi, dễ sử dụng và thích hợp với tất cả các loại nước nhun nên bánh phổ biến trên toàn địa bàn của huyện, nhà nào cũng có thể làm được bánh đúc, ăn bánh đúc, nhất là vào các ngày trời chuyển mưa đầu mùa.

Bánh bèo

Đây là một trong nhiều loại bánh dân dã vùng nông thôn Hòa Vang xưa cũng như nay. Để có chén bánh bèo, bột làm bánh giống bột đồ bánh xèo nhưng lấy tròng đặc hơn chút ít.

Cách hấp bánh bèo giống cách hấp bánh đúc chỉ khác là dùng chén đựng bột cho vào nồi để hấp, mỗi chén khi hấp chín xong gọi là chén bánh bèo.

Bánh bèo (Internet)



Mỗi chén bánh bèo sau khi chín có một vùng tròng ở giữa, trông giống bát đường đen đã nguội. Tại ô tròng này người ăn bánh cho nước nhun vào, đoạn dùng dao mỏng, vót bằng tre gốc, già, xén ra từng miếng hình tam giác, trộn với nước nhun là có thể ăn được ngon miệng.

Nước nhun ăn với bánh bèo tùy thuộc từng nơi, vùng biển người ta làm nước nhun phần nhiều là tôm, tép giã nhỏ, vùng đồng bằng, trung du thành phần nước nhun có nhiều đậu phụng. Nước nhun là loại nước cơm chắt ra khi cơm đang sôi chuẩn bị vớt than. Dùng nước cơm, hoặc nước bột quây sền cũng được, cho tôm, đậu phụng giã nhỏ đã phi dầu chín tới để có mùi thơm, nước mắm, ớt, hành tỏi vào trộn đều vừa miệng là có thể chấm với bánh bèo được. Ngon miệng!

Bánh bèo ăn lúc nào cũng được, nhưng phần nhiều người dân Hòa Vang, đổ bánh bèo vào những ngày nông nhàn, những bữa trời mưa, những ngày gió lạnh thường có đồ bánh bèo ăn trong gia đình, hoặc một vài gia đình chung nhau lại làm bánh bèo ăn, chuyện văn ngày mùa, chuyện giống má, ruộng nương, cây cấy, chuyện học hành của con cháu...

Bánh bèo không chỉ ăn trừ bữa mà bánh bèo còn có mặt vào những bữa ăn nửa buổi ngoài đồng trong vụ cấy, vụ gặt, nhỏ đậu phụng, bẻ thuốc lá... nữa, người Hòa Vang cũng có thể sử dụng một cách bình thường mà không câu nệ. Đó cũng là sự góp phần của bánh bèo vào cuộc sống đời thường của không chỉ người dân Hòa Vang mà cho cả người dân đất Quảng.

Bánh trôi nổi

Bánh trôi nổi là loại bánh gần với loại bánh anh em kẹo cột, đó là bánh tu huyết. Bánh tu huyết cũng làm từ chất liệu bằng bột sắn. Sắn ngon thì bánh cũng ngon mà hễ sắn dở thì bánh cũng theo đó mà có mùi vị khác.

Sắn tươi cạo (hoặc lột) vỏ, xắt lát, phơi khô cho vào bồ vào bịch để dành dùng vào những ngày mưa lụt, những tháng chờ ngày giáp hạt. Sắn lát cho vào cối giã nhỏ, dùng mịn. Để có được bột sắn mịn phải cho vào dùng, dùng qua một lượt. Dùng hoặc rây bằng nan tre vót thật nhỏ, đan lồng một (nay có các loại rây bằng lưới, sợi kẽm,

bằng nhựa...tiện hơn). Bột sau khi rây mịn, đem trộn với nước sạch sao cho nén lại thành từng lát mỏng là được.

Bánh trôi nổi (Internet)

Nấu nước đang sôi, cho lát bánh vào luộc chín, lát bánh trôi lên, đảo xuống, theo đó dân gian vùng Hòa Vang gọi là bánh trôi nổi (nó như là *Thân em vừa trắng lại vừa tròn, Bảy nổi ba chìm với nước non...HXH*). Luộc một lúc là bánh chín, vớt bánh ra trên rá, bánh dẻo, khi nguội, bánh lại dính vào nhau. Do đó, để khỏi phải dính thành từng khối lớn nhỏ, người dân Hòa Vang vớt bánh ra liền cho vào bát dầu phụng đã phi chín với hành làm cho bánh được phủ một lớp dầu, bánh không dính lại với nhau.



Bánh trôi nổi thường chấm với mắm cái, nước mắm Nam Ô. Mắm cái có trộn ớt xanh hoặc ớt chín đỏ đã giã nát cho vào. Đoạn, phi dầu phụng chín đổ nước mắm vào, xong nhát xuống, chấm ngay với bánh trôi nổi hợp khẩu vị. Bánh trôi nổi nhờ được phủ một lớp dầu phụng phi hành nên thơm, dễ ăn, bán bột mùi sẵn khô, nhất là loại sẵn mì lùn, sẵn tay đen.

Bánh gói

Là loại bánh làm bằng bột sắn. Cách chế tác giống như bột làm bánh trôi nổi. Sau khi giã bột mịn, người ta sủ với nước sạch sao cho nén lại thành từng miếng là được.

Nhưn bánh gói thường làm bằng đậu xanh hoặc đậu đen luộc chín, giã nhỏ, trộn với đường đen ngào sẵn vẫn được.

Để làm ra một cái bánh gói, các bà dùng lá chuối tướt chùng một gang tay, đoạn dùng tay nén bột thành một miếng mỏng, cho nhun vào giữa và um các nếp gấp lại, nén thành hình tháp đưa vào lá chuối gói khấp lại, đoạn, cho vào nồi nước đang sôi hấp cách thủy. Một lát, bánh chín. Bánh được lấy ra, khi nguội bánh có mùi của sắn, của đậu và của đường đen. Vị bánh ngọt vừa phải. Đôi khi không có đậu xanh hoặc đậu đen, người nhà nông Hòa Vang có thể làm bánh gói bằng bột hạt mít nấu chín, lột vỏ giã nhuyễn, như có thể trộn với đường – nếu có, hoặc không có thể trộn với muối tiêu vẫn được.

Bánh nậm (Internet)



Bánh đúc, bánh bèo, bánh trôi nổi, bánh gói... còn có bánh nậm nữa là những loại bánh mệnh danh là nhà quê do đơn giản trong cách làm, dễ thích ứng với nước chấm, lại dễ ăn, dễ mang xách đi xa trong ngày, nên tại các vùng quê huyện Hòa Vang thời nay người dân vẫn còn ưa chuộng các loại bánh này và thường xuyên làm bánh để ăn nhất là vào những ngày mưa. Và không chỉ các ngày mưa mà vào các ngày lễ hội như làng Đà Sơn nay vẫn còn làm bánh tu huyết, bánh trôi nổi như là hình thức tìm về cội nguồn những ngày đầu khai phá vùng đất phương Nam lập nên làng. Vào ngày lễ hội, người dân trong làng tề tựu về đình làng vui chơi, sinh hoạt văn hóa, để nhớ về như là cách ứng xử *ăn quả nhớ kẻ trồng cây*, vẫn không quên các loại thức ăn kham khổ ngày nào đã từng theo chân những người tiên phong mở đất, lập nên giang sơn phát triển đến ngày nay.