

Có những nơi ở Ninh Giang, Hải Dương, hoặc như ở Như Thúc, Mỹ Lộc, Nam Hà, để ăn Tết người ta gói bánh chưng và gói cả bánh gai...

Lâu nay ở Sài Gòn, đêm đêm, nhất là lúc bắt đầu vào chuya, trên đường phố, trong ngõ hẻm, đầy đó dường như không mấy nơi không vọng lên, không vắng vắng khi gần khi xa những tiếng rao chào bánh gai. Nghe tiếng rao, ai từng thường thức hương vị của loại bánh vừa bùi bột lá, bột đậu, vừa thơm thơm, ngan ngát, hẳn là không thể hình dung ra cái bánh gói bọc bằng lá chuối khô, mua ít để ăn tức thì, mua nhiều, để dành được đôi ba ngày.

Tráng miềng sau bữa cơm, lót lòng khi thấy đói, hoặc ăn gọi là có miếng bánh cho vui, không cốt no, đây là tất cả sự hấp dẫn, tất cả những điều làm gọi nhớ người ta của cái bánh gai, và đây cũng là lý do mà hồi bốn mấy, năm chục năm trước, ở đồng bằng sông Hồng, không mấy ai, từng đã biết mà lại không ưa, không chuộng bánh gai Ninh Giang. Chẳng cứ người xứ Đoài, xứ Đông mà người Hà Nội thuở ấy tuy sành sỏi, xét nét, nhưng cũng rất chịu bánh gai Ninh Giang Hải Dương là ngon đặc sắc. Vậy nên có thể nói cái bánh gai rao chào đêm đêm, hoặc bày bán tại các cửa hàng bánh kẹo ở Sài Gòn hoặc Biên Hòa, Gia Định bấy lâu, một sản phẩm rõ ràng không phải tự trên trời rơi xuống, mà chính là sự thừa kế nguyên vẹn mẫu mã của bánh gai Ninh Giang.

Còn về phần xuất xứ tức Ninh Giang trước kia, cái bánh đương nhiên không bỗng dưng nảy ra hoặc tự tay người vùng này đầu tiên nhào nặn, mà tại đây với những sáng kiến về pha chế nhân bánh, tạo ra hương vị riêng biệt, về cái tiến bao bì hầu vượt ra khỏi sự hạn chế của sản xuất tự cung tự cấp trong vòng địa phương khiến bánh Ninh Giang chiếm lĩnh đồng thời mở rộng thị trường. Bởi vì, lá chuối khô thay thế lá chuối tươi gói bọc, cái bánh coi vừa gọn, vừa giữ cho bánh khỏi bị hư sộp khi gặp thời tiết nóng nực. Khách vãng lai rất yên tâm khi mua một vài chục cái bánh Ninh Giang để đem đi đường hoặc làm quà, biếu.

Hình thù vóc dáng và màu lá chuối khô, bánh Ninh Giang nổi bật và không thể lẫn lộn với những bánh gấc, bánh nếp, bánh chưng.

Ở những năm tháng giữa thế kỷ này và trước đó, các thứ bánh gấc, bánh nếp, bánh chưng loại bánh chợ, cũng như các bánh gai gia dụng, tất cả đều gói bằng lá chuối tươi, và đặc biệt là ở nông thôn, so với bánh gấc, bánh nếp thì bánh gai là thứ bánh cao cấp.

Các vùng Nam Định, Thái Bình, Hà Nam, ở nông thôn không phải mỗi lúc người ta dám bày ra chuyện gói bánh gai nếu không có những đám ăn hỏi lớn, hoặc tiệc mừng thọ hay cỗ cưới thuộc hàng đại gia. Bánh gai và bánh chưng với số lượng mà nhà gái thách, khi dân lễ hỏi, nhà trai phải đưa đủ và dứt khoát là phải bảo đảm chất lượng. Bánh gai bày bên mâm cỗ của tiệc thọ hay đám cưới cũng không thể nào chiếu lệ và chẳng cần chê trách. Nói theo cách khác, cỗ bàn đâu là giò nem đủ món, mà cái bánh gai không đạt tiêu chuẩn, nhà đám vẫn bị đánh giá như thường. Cho nên các nơi nông thôn thuở ấy tuy bánh gai không phổ cập nhưng vẫn có những tay nghề, và cái bánh thì phải nói là quý và có một vị trí.

Và khi đã nói tay nghề tất nhiên là phải hiểu về sự nắm vững công thức pha phách chằm chế các thành phần của nhân bánh, cái tinh tế ở việc hoà trộn bột nếp với bột lá gai. Gây hương cho nhân bánh có người thợ ưa dùng thảo quả, có người lại chuyên, lại nghiêng về mùi thơm hoa bưởi. Nhân cái bánh gai thơm mùi thảo quả, đó chính là nhân cái bánh Ninh Giang.

Những năm tháng đi qua, đồng thời gian trời chảy, trên đất Bắc, cái bánh gai đã chuyển vùng. Giờ đây chiếm lĩnh thị trường là bánh gai của vùng núi Đoài, và hữu ngạn bên dưới cửa Tuần Vương, cùng nơi quê quán của nhà thơ Tú Xương. Tiếp thu sáng kiến của các nhà làm bánh Ninh Giang hồi trước, bánh gai Nam Hà cũng gói bọc lá chuối khô, nhân bánh ngọt cái ngọt của loại đường vẫn giữ lại phần nào chất tươi, nhưng mà thơm của đường mía thoang

CÁI BÁNH GAI NHƯ THỨC

NGÔ YẾN

thoảng kết hợp cùng mùi thơm đầu chuối. Đậu xanh giã nhuyễn, cơm dừa nạo nhỏ róc, cùng với đường và đầu chuối, bấy nhiêu thôi, mà cái bánh gai Nam Hà vừa ngược lên Hà Nội, Hà Tây, Hà Bắc, vừa ra Hải Phòng, vùng mỏ, vừa đi vào Ninh Bình, Thanh Nghệ.

Bánh gai Nam Hà hiện giờ, nói chung là đang thời, được tiếng, nhưng người sành điệu vẫn có sự phân biệt, không những là hương vị mà còn ở cái dẻo của cùi bánh. Ai tinh tế trong ẩm thực thì sẽ nhận ra thứ cùi bánh mà bột nếp giã bằng cối bằng chày nhất định phải mềm phải dẻo

khắc hẳn bột nếp xay bằng máy. Bánh gai sau khi hấp chín để tới ngày thứ ba càng dễ nhận ra, càng dễ phân tích về điều kiện chế biến cái cùi bánh, ấy là bởi bột gạo nếp nếu xay máy, cùi bánh bắt đầu đã cứng.

Đang được thời, đang được tiếng, nhưng khắp Nam Hà, không nơi nào qua mặt nổi dân Như Thúc, một xã kề cận Đại Hoàng chuối ngự, và Quang Xán, sinh quán của nhà thơ Á Nam.

Như Thúc với các thôn Säck, thôn Bường, thôn Mai, thôn Đoài, thôn Nội, thôn Mỹ, thôn Kim, thôn Thịnh, hầu như mọi nhà đều gói được bánh gai. Có nhà gói bánh gai do các cửa hàng dưới thành phố đặt mua, có nhà gói bánh rồi đưa bỏ mồi cho các quán nước. Còn đại đa số nói chung là Tết Nguyên Đán, mỗi nhà đều gói ít nhiều cái bánh gai, và ngày Tết giữa làng xã thôn xóm với nhau dường như lại có sự đánh giá và kiểm nghiệm về giá trị của bột nếp giã cối cùng bột nếp máy xay. Thế mới biết, trong điều kiện nào đó, không thể cứ dùng sức máy thay cho sức người, và nếu như bánh gai được gìn giữ mãi mãi lâu dài, cái cối giã chân đạp có lẽ sẽ trở thành một công cụ thô sơ mà hiếm, mà quý như là cổ vật ♣

Ảnh: ĐÌNH HUY