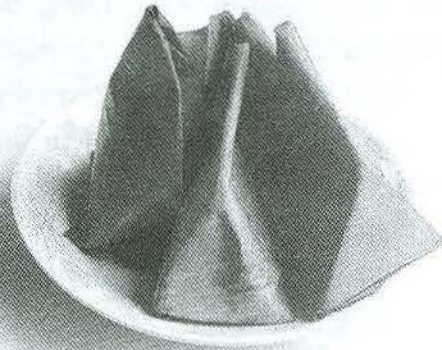
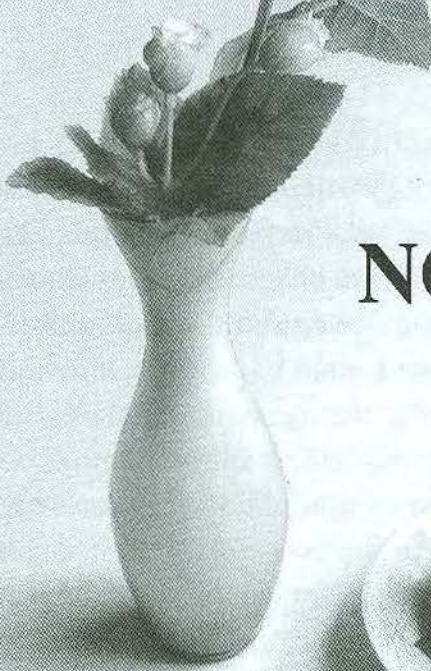


DĨA BÁNH ÍT NGÀY CÚNG GIỖ

Minh Khuyên



Bánh ít
Ảnh: Anh Vũ

*Bánh cả mâm, sao em kêu rằng bánh ít?
Trầu cả chợ, sao em gọi là trầu không?*

Người dân miền Tây Nam Bộ không ai lạ câu hỏi khó của người bình dân mỗi khi nhắc đến tên gọi của loại bánh quen thuộc này.

Không như ở các vùng miền khác, bà con ở Đồng bằng sông Cửu Long gói bánh ít theo dạng hình tháp. Trong ngày giỗ cúng ông bà, cùng với những đòn bánh tét thường không thể thiếu thứ bánh này. Má tôi thường bảo chúng tôi như vậy.

Bà kể rằng: theo tích xưa, người con gái út của vua Hùng Vương thứ VI đã làm ra loại bánh mới để dâng lên vua cha trong dịp Tết đầu năm. Chiếc bánh là một sự kết hợp độc đáo giữa hình thức gói của bánh chưng và nguyên liệu của bánh dầy, tên *bánh ít* là dân gian quen gọi thân mật thứ bánh do nàng Út làm ra. Cách lý giải thứ hai là dựa vào tục lễ hồi dâu của các cặp vợ chồng mới cưới ở vùng đất Trung Bộ và Nam Bộ, chiếc bánh do tự tay cô dâu làm ra là món quà của ít lòng nhiều thể hiện tấm lòng hiếu thảo của cô gái để cúng tổ tiên và biếu cha mẹ. Cũng có người giải thích rằng

phải gọi là bánh ếch vì hình dạng của nó giống... *con ếch*. Gọi trại mãi từ *ếch* ra... *ít*.

Bánh ít ngon là bánh dẻo nhưng không dính răng, cắn một miếng đầu lưỡi sẽ thấy ngay vị ngọt của đường, vị thơm của nếp, vị béo của dừa hoặc vị bùi của đậu và mùi thơm của lá chuối, tất cả hòa quyện tạo một cảm giác khoái khẩu và rất đặc sắc. Để có được những cái bánh ngon như vậy, vấn đề quyết định là ngay từ khâu lựa nếp. Nếp gói bánh ít phải là nếp rất không lộn với lúa. Thường thì khi lựa nếp để gói bánh tét, người ta cũng chuẩn bị luôn nếp và để riêng ra để gói bánh ít ...

Trước tiên má tôi đem nếp ruột vo sạch và ngâm qua đêm. Để nếp mau mềm người ta có thể lấy mắt khóm ngâm chung. Sáng ngày sau rút nếp cho thật sạch, ngâm lại trong nước mới rồi cho nếp vô cối xay, xay thật nhuyễn, mịn. Bột xay xong thì dần ép cho bột thật khô. Cũng có khi để lấy bột vừa xay đó gói bánh luôn, cũng có thể người ta bẻ bột ra phơi vài ba nắng cho bột khô, rồi cất để dành, đến một hai ngày trước đám giỗ mới gói.

Như bánh cũng có mấy cách làm. Muốn gói bánh mình trắng (tức để nếp lạt) như ngọt thì bỏ dừa khô nạo, vắt hết nước cốt (nước cốt ấy thắng thành dầu dừa để khi gói bánh nhúng bánh vào đó), dùng xác dừa khô đó băm nhuyễn xào với đường, thêm ít đậu phộng đâm, vo tròn làm như. Nếu muốn gói bánh mình ngọt (tức là trộn thêm đường vô bột nếp) thì phải làm như mận. Gọi là như mận nhưng thật ra như này làm từ đậu xanh cà. Lấy đậu đãi hết vỏ xanh rồi nấu mềm, tán nhuyễn, nêm thêm ít hành lá, muối, và như bánh tương tự như dừa.

Lá chuối để gói bánh phải chuẩn bị róc và cắt sẵn. Để lá dẻo, không bị rách người ta thường phơi nắng cho lá heo heo là tốt nhất.

Sau đó, người ta bắt đầu nhồi bột. Nấu ít nước sôi rồi để nguội dần, cho nước ấm từ từ vào khối bột vừa nhồi trộn đều tay, theo kinh nghiệm đến khi bột đạt độ dẻo thích hợp mới dừng lại.

Nếu gói bánh mình ngọt thì khi nấu nước sôi phải cho một lượng đường thích hợp vào và nấu cho đường tan hết trong nước. Cách nhồi bánh cũng tương tự như cách nhồi bánh mình trắng vậy.

Trong quá trình nhào trộn nên cho thêm một ít dầu ăn hay nước cốt dừa để khối bột không bị dính và làm tăng vị béo cho bánh. Ngoài ra có thể cho thêm một ít muối và dung dịch đường để tạo vị cho bánh. Đường cũng có tác dụng làm tăng độ trong của bột. Khối bột sau khi nhào trộn không được khô quá mà cần có độ nhão để dễ định hình cho bánh sau này.

Bột nhồi, như vắt xong, người ta bắt đầu chuẩn bị gói bánh. Thường cho hai ba người gói. Người có kinh nghiệm nhất sẽ bắt bột. Lấy bột đã nhồi áo bên ngoài như bánh vo tròn lại, nhúng sơ vào chén dầu dừa để bánh không dính

vào lá. Người cầm lá sẽ thoa một ít dầu dừa lên lá rồi quấn hình chiếc phễu, cho bánh vào gói lại. Tiếp tục để trên một miếng lá ngoài lớn hơn. Gấp đôi miếng lá theo đường chéo của hình vuông, vuốt nhẹ đường gấp cho có nếp. Gấp tiếp mí lá mỗi bên vào 3 lần cho sát. Gấp mí lá còn lại vào trong. Đặc tính của lá chuối là giữ hơi và mùi thơm, làm kín bánh, hạn chế sự xâm nhập của vi sinh vật nên bánh giữ được một thời gian lâu.

Sau khi gói bánh xong, người ta sắp bánh lên xúng và hấp bánh theo cách thủy. Nước trong nồi sẽ được đun sôi, xúng bánh để trên và chín dần do sức nóng của hơi nước. Vì thế nồi bánh hấp luôn để lửa lớn. Chừng khoảng non một giờ, bánh sẽ chín, lấy bánh ra để nguội. (Cái khéo là bánh vừa chín tới, để lâu bột sẽ mềm, chảy; nếu sớm bánh sẽ bị sống lại, dân gian gọi là lại bánh)

Khi lột bỏ lớp lá bên ngoài, nhìn kỹ chiếc bánh ít sẽ thấy có 2 phần với 2 màu sắc không lẫn lộn với nhau, bên ngoài là lớp áo bột nguyên chất bọc phần như ở bên trong.

Bánh ít là một loại bánh cung cấp năng lượng cao do được làm từ bột nếp và có chứa lượng chất béo khá cao từ cơm dừa hay từ phần dầu xào nhân, áo bột... Bánh nhân ngọt còn có thêm năng lượng từ đường.

Ngày cúng giỗ bánh ít thường luôn có mặt trên bàn thờ gia tiên, bàn thờ Ông Thiên trước sân của mỗi gia đình. Con cháu quây quần về cúng ông bà đã có sẵn vài cái bánh ít ăn lót dạ, vừa thuận tiện lại vừa là dấu ấn kỷ niệm khó quên bởi hương vị đồng nội, quê mùa của nó.

Năm nay, đám giỗ lại tới. Con cũng gói bánh ít cúng má. Nghe lòng băng khuâng nhớ về một kỉ niệm xa xăm.