

BÁNH ĐÚC QUẢNG HÒA

NGUYỄN TIẾN DŨNG

Bảo tàng Tổng hợp Quảng Bình

Nghề làm bánh đúc có mặt ở xã Quảng Hòa, huyện Quảng Trạch gần 110 năm nay, trải qua 6 thế hệ nghệ nhân trong xã làm nghề. Nghề thủ công này đang góp phần làm giàu thêm giá trị truyền thống của quê hương, giải quyết việc làm cho nhân công nhân rỗi, từng bước ổn định kinh tế - xã hội của địa phương.

Trong cụm 10 xã Nam huyện Quảng Trạch, xã Quảng Hoà được biết đến là một vùng quê thuần nông, phần đa dân cư sống tập trung dọc sông Hòa Giang, với địa hình bằng phẳng, ruộng đất tương đối màu mỡ. Bằng quỹ đất nông nghiệp không nhiều, nông dân Quảng Hòa quanh năm chân lấm tay bùn trên đồng ruộng, cố gắng lắm mới làm được đủ ăn.

Không ngại khó, ngại khổ, người dân nơi đây từng bước học hỏi, kiến tạo nên những nghề nghiệp truyền thống. Từ đó họ vươn lên thoát nghèo bằng chính bàn tay khối óc, ở nơi chôn nhau cắt rốn của mình, trong đó có nghề thủ công làm bánh đúc truyền thống...

Xưa nay, bánh đúc Quảng Hòa thường làm bằng bột gạo là món ăn dân dã thịnh hành của người nông thôn cũng như dân thị thành. Bánh đúc ăn giòn, mát, no bụng mà lại dễ tiêu, dễ làm và giá thành lại rẻ. Bánh đúc chấm tương là hình thức điển hình nhất khi ăn thứ quà quê bình dị này. Ngoài ra, bánh đúc cũng có thể ăn kèm với canh riêu cua, mắm tôm, mật ong và thậm chí cả cá kho, thịt kho tùy thích.

Quy trình làm nên một cái bánh đúc có 3 công đoạn: Làm nước ngâm gạo, chuẩn bị bột và đun bánh. Nước ngâm gạo được làm bằng nước vôi trong hoặc nước tro. Vôi tôi (loại vôi các cụ thường dùng ăn trầu) được pha với nước, tỷ lệ 1 lít nước 10g vôi. Khuấy đều để lắng và chắt lấy nước vôi trong. Với nước tro, người ta thường lấy tro bếp, loại tro đun củi hoặc lá cây không lẫn tạp chất, sàng sảy thật kỹ và hòa vào nước ngâm gạo. Một số hộ gia đình cầu kỳ còn sử dụng các loại cành xoan, cành bưởi, lá si, dây tầm gửi để đốt thành tro và lấy tro đó hòa nước.

Khi được hỏi vì sao lại dùng vôi hoặc nước tro để làm bánh thì hầu hết các nghệ nhân đều đồng nhất trả lời, rằng đó là bí quyết nghề nghiệp bởi ông cha làm bánh đúc ngày xưa truyền lại. Nếu thiếu chúng

bánh đúc làm ra sẽ không có mùi vị gì, bột bánh sẽ nhão như hồ của trẻ nhỏ, không thành một cái bánh đúc thực thụ.

Chất lượng gạo sẽ quyết định mức ngon, dở của bánh (độ dai, giòn, nở, màu sắc, hương vị), vì thế các nghệ nhân thường chọn loại gạo ngon nhất để làm bánh. Gạo được vo, đãi sạch và ngâm trong nước vôi trong hoặc nước tro một thời hạn nhất định (có thể 10 tiếng đồng hồ) đến khi lấy tay bóp hạt gạo thấy vỡ tơi. Sau đó, gạo được đem xay lẫn với nước đến khi nhuyễn mịn. Khi xay xong nó còn được lược qua rây cho sạch tạp chất.

Để bột không dính đáy, trước khi đúc bánh các nghệ nhân bôi lên thành nồi làm bánh một chút mỡ động vật hoặc dầu ăn rồi mới đổ bột vào, bắc lên bếp và đun nhỏ lửa. Người làm bánh dùng một cái phết gỗ khuấy thật đều tay và liên tục sao cho bột không vón, không khô đến khi bột trong nồi đặc sệt lại, trở nên trong mượt, hớt một phết bột lên thấy bột chảy xuống không dính phết, thì tắt bếp. Quá trình từ khi đổ bột vào nồi đến khi chín bột được tiến hành trong khoảng 20 phút.

Tùy nhu cầu của khách hàng, khi bột đã chín các nghệ nhân sẽ phết bột ra những cái bánh nhỏ to tùy ý. Họ sẽ sử dụng lá bàng hay lá chuối (sạch sẽ, để cắt gọt, để lau chùi), cắt tỉa đi rồi lát chúng trên bề mặt những chiếc đĩa, mẹt, hay cái kiềng bánh đúc được đan bằng tre nứa. Bột được phết ra trên lá sẽ tự đông cứng lại khi đã nguội...

Kế tục trí thông minh, bàn tay khéo léo của các nghệ nhân làm bánh đúc thế hệ đi trước. Mỗi chiếc bánh đúc mà người nghệ nhân Quảng Hòa làm ra không chỉ là một sản phẩm hàng hóa thuần túy mà còn là nơi để họ gửi gắm tâm hồn, tài năng, thể hiện khiếu thẩm mỹ, sự thông minh, tinh thần lao động sáng tạo không mệt mỏi...

Chính các nghệ nhân đó đang hàng ngày góp phần lưu giữ tinh hoa xứ sở bằng chính sản phẩm chân quê mà họ làm ra. Đồng thời cũng chính họ đã và đang không ngừng sáng tạo để nghề làm bánh đúc có thêm những bước đột phá mới, vừa phát huy được truyền thống văn hóa của quê hương vừa thể hiện được sức sáng tạo của nghệ nhân trong điều kiện mới ■