



Bánh hoa cau với màu vàng ươm đẹp mắt, mùi thơm thoang thoang của Quan họ Hoài Trung.
Ảnh: Nhân vật cung cấp

THẠCH LỰU

Bánh hoa cau, hay còn gọi bánh biếu Quan của Quan họ Hoài Trung (huyện Tiên Du, Bắc Ninh) - một trong 49 làng Quan họ gốc, là món ăn đặc trưng với cách làm công phu và chỉ xuất hiện trong những ngày hội, hạp.

Ở các làng Quan họ vùng Kinh Bắc có tục kết bạn, kết chạ, kết nghĩa với nhau. Khi tới làng Diềm (phường Hòa Long) tìm hiểu về món bánh khúc mình mấy xanh thắm, tôi được biết thêm, Quan họ làng Diềm kết bạn với Quan họ Hoài Trung. Ở Hoài Trung cũng có món bánh đặc trưng trên mâm cơm Quan họ để đãi khách là bánh hoa cau.

Vào ngày mưa phùn lâm thâm của tháng Giêng, tôi về lại Bắc Ninh, đến làng Hoài Trung để tìm hiểu món bánh độc đáo này. Trên đường tới làng, tôi đi qua đồi Lim - nơi diễn ra hội đầu Xuân lớn nhất vùng Kinh Bắc. Đã qua ngày hội, không còn cảnh du khách, các liền anh, liền chị đứng hát giao duyên trong không khí xuân tung bừng nữa. Đồi Lim trở lại với dáng vẻ cổ kính, im lìm, với âm hưởng dân ca Quan họ như vang vọng lại từ những ngày hội, hạp đình đám.

Tiếp tôi ở nhà văn hóa thôn, liền anh Dương Đức Thắng (49 tuổi), Phó chủ nhiệm Câu lạc bộ Quan họ Hoài Trung nhiệt tình kể về món bánh hoa cau trong mâm cơm Quan họ của làng. Sinh ra trong gia đình có truyền thống chơi Quan họ, anh Thắng rất say mê tìm tòi, nghiên cứu phục dựng các lễ lối, hình thức diễn xướng cổ truyền, cũng như nét ẩm thực Quan họ của làng.

Chia sẻ về món bánh hoa cau, liền anh Dương Đức Thắng cho biết, theo các bậc cao niên kể lại, món bánh này còn có tên là "bánh biếu Quan" do xưa kia từng được dâng lên để Quan huyện thưởng thức. Bởi vậy, cách làm ra món bánh hoa cau rất cầu kỳ, công phu. Bánh có hai loại là nhân mặn và nhân ngọt. Trong đó, nhân mặn sử dụng những nguyên liệu rất "lạ".

"Để làm bánh này thì nhất định phải có hoa cau. Vào mùa hoa tầm tháng Ba Âm lịch, khi bẹ cau mới trở buồng, bắt đầu có mùi thơm là sẽ cắt xuống, tước lấy hoa", anh Thắng nói. Hoa, cặng bẹ cau, cau bao tử được đem đi sao khô. Xong, cặng bẹ cau được ninh lấy nước, cau bao tử thì tán nhuyễn lấy bột.

Nói về phần vỏ bánh, gồm 2 nguyên liệu chính là gạo nếp cái hoa vàng và gạo Khang dân. Độ 1kg gạo thì có 8 lạng gạo tẻ, 2 lạng gạo nếp, ngâm đủ giờ đem xay để trộn chung với nước ninh của cặng bẹ cau, rồi lọc lấy bột. Thu được khối bột, người làm bánh sẽ thêm bột cau bao tử, nước màu từ quả dành dành rồi thẩu đều.

Không chỉ kỳ công phần vỏ, phần nhân của món bánh hoa cau cũng tuyển chọn những nguyên liệu mà theo liền anh Dương Đức Thắng chia sẻ là "các cụ ngày xưa ăn rất tinh".

Trong không gian phòng trưng bày hàng trăm hiện vật, kỷ vật quý gắn liền với đời sống sinh hoạt thường ngày của các nghệ nhân Quan họ như: Mâm đàn, bát đàn, dũa đồng đồng, ... nên khi nghe về nguyên liệu làm ra phần nhân mặn của bánh hoa cau thì cũng thật đáng là "tinh".

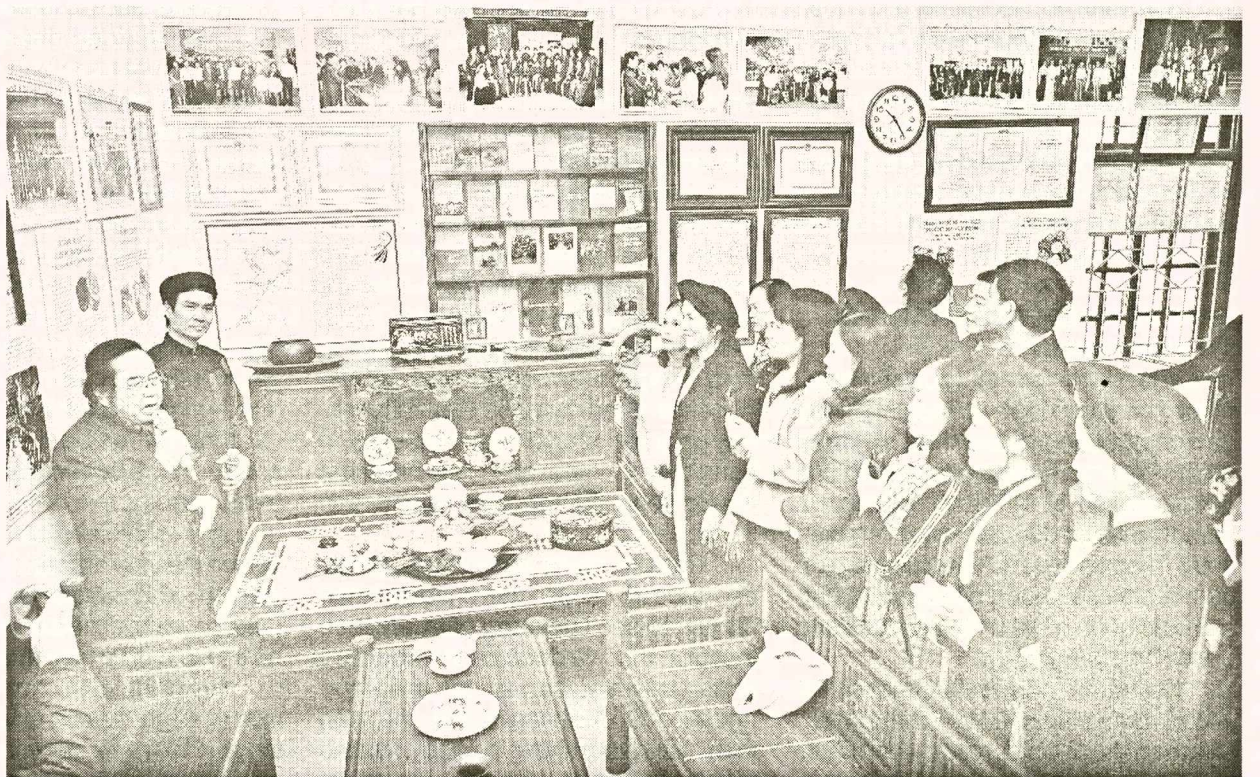
Phần nhân mặn của bánh gồm cường tim lợn, má đào, mỡ thân rán thành tốp, cường hòng hoặc mè gà. Các nguyên liệu này không được băm nhỏ mà phải thái hạt lựu, sau thêm chút nấm hương, mộc nhĩ, gia vị, đảo trên lửa cho thơm vàng.

Còn nhân ngọt gồm có đậu xanh cùng mỡ má heo để thêm ngọt. Đặc biệt, khi chế biến xong phần nhân phải rắc thêm vào hoa cau đã sao khô với lượng vừa đủ.

Bánh hoa cau khi gói để đem đi hấp có hai dạng là hình bán nguyệt (giống bánh khúc làng Diềm) hoặc hình tròn. Khi chín, bánh lên màu vàng rất đẹp mắt, thơm thoang thoang tựa như hương của những buồng hoa cau nở vào ban đêm. Nếm thử miếng bánh, hương hoa cau càng dậy lên. Lớp vỏ thì bùi, dai nhẹ, bên trong là phần nhân đậm đà lấm tấm hoa cau có chút chát nhẹ. Tuy nhiên, càng ăn càng ngọt, thơm.

Bánh hoa cau nghe mà lạ, lạ mà cũng thấy quen, bởi ở làng quê Việt Nam xưa, cau vốn là loài cây quen thuộc đúng như câu: "Trước cau, sau chuối". Cau cũng là tuổi thơ của không biết bao người, với những hình ảnh thân quen như mấy quả cau tươi trong cối trầu, mo cau bà dùng quạt mát trưa hè... Bánh hoa cau nghe tên thực đã thấy thơm, thấy nhớ đến những buồng hoa cau trắng muốt, mộc rủ xuống rồi rụng trắng sân nhà, hay rơi lũng lỏ trong chum nước.

Lần la câu chuyện, liền anh Dương Đức Thắng giới thiệu thêm cho tôi các tục lệ cổ truyền mà đến nay làng vẫn gìn giữ. Đó là cách giao tiếp Quan họ nề nếp, nhã nhặn. Đó là hội làng mở từ ngày 12 tháng Giêng Âm lịch rất tung bừng, rộn rã với các hoạt động ca Quan họ tại đình, cửa chùa. Hay đó cũng là món bánh hoa cau, món ăn đặc trưng chỉ có tại làng được truyền từ xa xưa, đến nay vẫn được các liền anh, liền chị gìn giữ để thể hiện tấm lòng thơm thảo đón khách về chơi.



Một buổi giới thiệu món bánh hoa cau có sự tham gia của NSUT Xuân Mùi cùng các liền anh, liền chị.

Ảnh: Nhân vật cung cấp

ĐỘC ĐÁO BÁNH biếu Quan CỦA LÀNG QUAN HỌ GỐC BẮC NINH



Liên anh Dương Đức Thắng sắp cơm Quan họ mời khách.
Ảnh: Nhân vật cung cấp