



Nồi bánh chưng thời @

Người nước ngoài gọi bánh chưng Việt Nam là “steamed cake”, tức “bánh hấp”, món bánh hấp dẫn không thể không nếm thử bên cạnh hai món ăn “quốc hồn quốc túy” là chả giò và phở, đặc biệt nếu du khách đến vào dịp Tết Nguyên Đán.

Theo sách “Tập tục ngày Tết”, tên gọi loại bánh này bắt nguồn từ cách làm. Tuy bánh luộc trong nước, nhưng nước không tiếp xúc trực tiếp với ruột bánh nên được gọi là “chưng” (hấp). Hoặc có lẽ, vì là bánh được chưng trên bàn thờ tổ tiên vào những ngày đầu năm mới, nên người Việt gọi thứ bánh vuông vẫn màu xanh lá nõn dịu dàng ấy là bánh chưng. Tự cái tên cũng đã làm người ta cảm thấy... rất Tết!

Ngày trước, việc gói bánh thường do đàn ông trong gia đình đảm nhiệm. Bánh luộc xong, vớt ra cho vào nước lạnh cho hết nhựa, để ráo, rên bánh trong vài giờ (dùng vật nặng đè lên ép bánh cho ra hết nước), sau đó treo lên để bảo quản. Những đêm giáp Tết, trời lạnh, ngồi canh nồi bánh sôi ục ục trên bếp lửa! Mùi khói khen khét, mùi lá dong thơm thơm, rồi cả cái mùi nếp ngon, đậu xanh, thịt mỡ béo ngậy ngậy quyện vào nhau khi cắt bánh, làm nên hương vị Tết không thể nào quên được.

Nhiều người bảo, Tết giờ buồn, vì ngay cả một người Việt bình thường, sinh

ra, lớn lên ở một góc nhỏ Sài Gòn kẹt xe và đầy bụi sau những năm 2000, cũng hiếm hoi lắm mới được nhìn thấy cảnh gói và nấu bánh chưng. Bỗng thấy mất đi một nửa cái nôn nao những ngày chờ Tết...

Nhưng đừng lo, những gia đình trẻ hiện đại ngày nay, sống trong các chung cư cao cấp, gần siêu thị với rất nhiều món ăn sẵn có, vẫn biết cách mang nồi bánh chưng truyền thống vào nhà. Chỉ cần vào youtube, gõ từ khóa “nấu bánh chưng”, sẽ có hàng trăm clip hướng dẫn bạn thật chi tiết, từ cách đi chợ, tỉ mỉ chọn từng nguyên liệu, cho đến công đoạn nấu bánh, cắt bánh và trang trí. Vẫn là gạo nếp, thịt heo, đậu xanh, nhưng nhanh chóng, tiện lợi, và rất... @!

Đậu xanh thay vì phải hì hục giã và đãi vỏ như ngày xưa (cũng vui, nhưng... mỗi tay). Giờ đã có loại đậu xanh không vỏ rất tiết kiệm thời gian! Thịt heo biết nếm nếm sao cho vừa? Chỉ cần mở sách dạy nấu ăn rồi theo đó mà cân đo đong đếm gia vị.

✧ NGUYỆT MINH

Gói bánh, dù không còn mang nhiều nét dân dã, vẫn là một công đoạn rất thú vị.

Này nhé, lá dong (hoặc lá chuối) mua về rửa sạch, cắt túi lạnh. Khi cần dùng thì trần lá qua nước sôi cho mềm. Nếu không có cả lá dong lẫn lá chuối thì ta dùng giấy bạc, giấy nến (parchment paper)..., có gì dùng đó! Thực ra, gói bánh chưng bằng giấy bạc dễ hơn gói bằng lá tươi rất nhiều.

Khuôn bánh chưng truyền thống thường làm bằng gỗ, hình vuông, có kích thước 20 cm x 20 cm x 7 cm. Nếu không có khuôn gỗ có thể dùng khuôn tự chế bằng hộp giấy carton, hộp nhựa vuông, hoặc cậy nhờ vào sự khéo léo của đôi bàn tay. Chẳng ai lại để tâm xem chiếc bánh nhà làm có không được vuông vẫn hay méo đi đôi chút cả!

Ngoài hình vuông “cổ điển”, bánh chưng “cây nhà lá vườn” nay biến tấu đủ loại hình dạng, kích cỡ theo ý thích gia chủ. Do chủ yếu làm để ăn chứ không phải để biếu nên thường là bánh nhỏ. Vừa không ngấy vừa đảm bảo cho gia chủ không bị thừa cân sau mấy ngày xuân.



Gói bánh



Nấu...



Vớt và “rên bánh”

Coloured Life



**Gói bánh chưng
với khuôn truyền thống bằng gỗ**

chọn mua được bánh chưng ngon từ rất nhiều siêu thị, cửa hàng bày bán, nhưng tự tay làm bánh thì thú vị hơn nhiều! Nhiều bạn trẻ người Việt sống và làm việc tại nước ngoài thường chọn cách nấu bánh “công nghiệp” trên. Bởi nấu bánh chưng, không chỉ vì sự no đủ trong dạ dày mà còn vì hương vị Tết truyền thống làm ấm lòng những người xa quê. □



Không còn bếp củi, bếp than bập bùng cả đêm, khói bay mù mịt cay xè mắt mũi nữa. Tạm biệt cảnh hì hục chà rửa cái nồi to đùng với lớp muội than dày cộm sau 12 tiếng đồng hồ nấu liên tục. Đã có bếp gas, nồi cơm điện, nồi hấp... nhưng tiện nhất là dùng nồi áp suất. Nếu dùng nồi thường, 3 cái bánh nhỏ nấu trên bếp gas khoảng 5 tiếng là chín. Bánh thì thời gian nấu sẽ dài hơn. Dùng nồi áp suất chỉ mất vốn vẹn 1 tiếng!

Không thể phủ nhận là bánh chưng làm theo truyền thống thơm và ngon hơn hẳn, cũng như dễ dàng

Muốn nhanh hơn nữa, có thể dùng một cách rất đặc biệt: nấu chín riêng tất cả nguyên liệu trước: cơm nếp, thịt heo hầm, đậu xanh... Sau đó dùng khuôn tạo hình bánh (một lớp nếp làm nền, thịt heo nằm giữa hai lớp đậu xanh, và một lớp nếp nữa phủ lên trên). Bọc bánh bằng giấy bạc, cho vào nồi hấp trong 30 phút để hai lớp nếp kết dính với nhau. Thế là có bánh chưng!

Bánh chín có thể ăn ngay hoặc chế biến thành nhiều món, thường được ép dẹp, cho lên chảo chiên. Chảo không dính giúp món bánh chưng chiên bớt dầu mỡ mà vẫn thơm ngon. Bánh để lâu bị cứng? Với lò viba, chỉ 2 phút là chiếc bánh lại nóng mềm hoi hoi. Muốn thay đổi khẩu vị, có thể quét xíu dầu ăn hoặc bơ, cho vào lò nướng khoảng 30 phút. Nếu ai thích bánh cháy cạnh thì tăng thời gian nướng lên, ngon lắm đấy!



Một kiểu bánh chưng được gói bằng giấy bạc với khuôn bằng hộp nhựa và nấu bằng nồi áp suất trên bếp từ hiện đại...