

## Bánh Chung kiếu Bác Oánh

Bắt chước Bảy Thần Lầu, nói chuyện ngày còn nhỏ đón Tết. Có lẽ những ngày trước giao thừa là vui nhất. Đi chợ đêm, đi ngắm hoa xuân...



Hồi còn bé, O còn nhớ, cứ đến 28, 29, má đã sửa soạn mọi thứ, đến trưa thì ông nội đến nhà gói bánh. Ông gói bộ [ gói không cần khuôn ], nhưng rất chắc, đều, và đẹp. Sau khi ông nội mất [1968], má O tay bị đau, có muốn gói, cũng đành chịu. O còn nhớ, năm đó, O năn nỉ má, cứ dạy con gói đi, chứ Tết mà không có nấu bánh thì mất vui.

Lúc đó, O tui còn nhỏ, nhưng vẫn nhớ những thao tác gói bánh của ông nội, cộng thêm sự hướng dẫn tận tụy của má, rồi O thành thạo ở cái bánh thứ ba.

- Lá giông, lựa hai loại lá, tốt và vừa đừng quá nát.
- Ông giang [giống lồ ô thân lớn] chẻ nhỏ gọi là lạt, để gói bánh.
- Gạo nếp sau khi vo, trộn đều với muối, để ráo trong rổ tre đan.
- Đậu xanh sau khi đồ, vo tròn bằng nắm tay.

- Thịt heo phần vai là ngon nhất (hình như vậy), nêm nếm với muối, tiêu, muỗn cho hành tím cũng được, nhưng bánh dễ bị thiu không để lâu được.

O tụi làm khuôn vuông bằng cây. Lá giông lớn, lựa 2 lá tốt, xếp đan chéo lá, trước khi xếp lá vào khuôn nhớ để 2 dây lạt, sau đó xếp nhưng lá nhỏ bên trong, để ý góc bánh. Cứ một lớp nếp, lớp đậu, thịt mỡ, lớp đậu, lớp nếp trên cùng, quan trọng là chèn thật kỹ, ấn mạnh tay khi gấp lá, có như vậy bánh sẽ dền [đây là những từ Bắc-kì]. Quấn 2 dây lạt thật chặt trước khi lấy bánh ra khỏi khuôn. Cột thêm 4 lạt nữa là ta có một chiếc bánh chưng đẹp và chắc.

Vui nhất là đêm xuống anh chị em quây quần bên nồi bánh, cắn hạt dưa, nghe tiếng lửa reo vui, cùng trò chuyện thì đầm ấm biết bao.

Năm tui biết sao nói vậy, chú không dám múa rìu qua mây....mợ.

Riêng bánh tét, thì chịu.

Năm Quý Ty sắp đến, Oánh và Khánh chúc các bạn một năm mới an khang, dồi dào sức khoẻ, và

tiền vô như nước sông Đà,

tiền ra nhỏ giọt như cà phê phin.

Thân,

TĐO



## Cháo Kê bởi Cô Hằng



Các bạn thân mến,

Bây giờ H lại bắt chước anh Năm Chèo và anh Bảy nói chuyện tản mạn về món ngon ngày Tết. Cũng may chưa kịp viết bài về nấu bánh chưng, chứ nếu không lại mang tiếng múa rìu qua mắt Bác O...thì xấu hổ quá, hihi.

H nghe kể lại là ở miền Bắc thời trước đa số đàn ông đều biết gói bánh chưng, còn phụ nữ chỉ làm những việc linh tinh như chuẩn bị các nguyên liệu làm bánh chưng, rửa lá dong...Ở nhà H thì các chị em đều biết cách làm bánh chưng, còn anh em trai thì lo xếp bánh vào nồi, canh lửa...Khi bánh chín thì vớt ra, rửa bánh cho sạch lá, ép bánh cho ra bớt nước để bánh được "rền" hơn. Người Nam nấu bánh tét cũng làm cho bánh "dẽ" hơn giống như bánh chưng vậy.

H có học cách làm bánh tét, nhưng làm không khéo bằng bánh chưng nên không dám trở tài qua mặt các bạn gốc miền Nam.

Những món đặc trưng của người miền Bắc hầu như nhà nào cũng làm y chang, nào là giò thủ, thịt đông hay món ngọt như món chè kho(đậu xanh sên với đường cho khô) mà hôm nay TĐ đã kể làm H nhớ lại những dịp cuối năm ở VN vô cùng.

Anh Bảy có nhắc đến một món ăn cổ xưa dân dã của người miền Bắc mà từ giới

thành thị đến thôn quê đều ưa chuộng, đó là món cháo kê+đậu xanh tán nhuyễn và ăn kèm với bánh đa mè đen nướng ( bánh tráng mè). Thường người ta bẻ miếng bánh đa mè ra thành 4, 5 miếng nhỏ; khi ăn sẽ lấy trét 1 lớp cháo kê( nấu sệt như cháo) lên 1 miếng bánh đa, kể rải 1 ít đậu xanh , rồi đập lại bằng 1 miếng bánh đa thứ hai. Nếu ai thích ăn ngọt thì cho thêm đường hay nấu kê thành chè thay vì cháo. Người miền Trung ăn cháo kê trong 1 cái bát và dùng bánh đa mè thay thế cái thìa. Món ăn này khá ngon vì vị bùi của đậu xanh và bánh đa mè hòa lẫn với hương vị đặc trưng của kê xứ Bắc, ai đã ăn rồi sẽ còn nhớ mãi suốt cuộc đời...

Cũng nhờ các bạn mấy hôm nay viết trên PRB về Tết mà H cảm thấy cái Tết năm nay ở xứ người có ý nghĩa hơn và vui hơn, không biết các bạn khác có gì vui về Tết, nhớ kể cho các bạn biết với nhé.

Nhân dịp chào đón năm Quý Ty, H xin chúc tất cả các bạn :

Sức khỏe dồi dào  
Hạnh phúc dâng trào  
Tiền vô ào ào  
Cuộc đời lên cao  
Nhu giấc chiêm bao  
Sung sướng biết bao  
Rảnh chỉ...tào lao

.....

hahaha



HÀNG