

# Vị quê trong bánh đúc 'Hà Nội gốc'

## Kim Bài

Thu, 24 Jun 2021 01:00:00 GMT



writer10



Ảnh đại diện bài viết

Ai đã từng đến TT.Kim Bài, ăn bánh đúc của bà Chu Thị Khang thì chắc chẳng bao giờ quên cả mùi vị lẫn người làm bánh tài hoa, một phụ nữ lớn lên ở vùng chiêm trũng ven sông Đáy.

Từ xưa, con gái Kim Bài đã thành thục nấu bánh đúc, đây được cho là kỹ năng cơ bản để về nhà chồng. Bánh đúc Kim Bài được làm như bao nơi khác, nhưng kể cả khi nhắm mắt ăn, tôi cũng phân biệt được đó có phải bánh đúc Kim Bài hay không.

Bánh đúc Kim Bài không bao giờ bị nồng, luôn dùng mỡ lợn chứ không dùng mỡ gà hay dầu thực vật. Gạo được dùng là gạo Khang Dân hoặc gạo Bắc thơm cấy ở “đất lúa Bò Nâu”. Đặc biệt, nhìn thớ cắt bánh đúc uốn lượn, đánh sáng thì chỉ có thể là đôi bàn tay của người phụ nữ Kim Bài. Bánh đúc Kim Bài có độ mịn cao, vị béo của mỡ lợn mà không ngấy, chấm với tương Cự Đà thì mê hết say. Ngoài ra, bây giờ còn có bánh đúc ruốc cá rô đồng, ăn đậm đậm, ăn mãi không biết no.

Nói về “kỹ nghệ” nấu bánh đúc, bà Khang bảo rằng cũng không có gì đặc biệt lắm so với nơi khác, có chăng là trời đã cho lộc để bánh đúc ở Kim Bài “chăm sóc” dạ dày khách thập phương, hết bát này đến bát khác.

Cứ đơn giản là chọn gạo mẩy đều rồi hong khô, tiếp đến xay gạo bằng cối đá lẫn với nước vôi trong. Nồi đun bánh cần phải tráng lượt mỡ lợn để tránh dính, cho nước bột xay vào rồi đun khuấy đều tay. Nếu muốn làm bánh đúc ăn với riêu cua thì làm thuần gạo, còn nếu muốn làm bánh đúc chấm mắm ớt thì trộn lạc rang, cùi dừa, rắc vừng đen.

Bánh đúc nóng được dàn đều ra lá chuối đã láng mỡ, người ta quen xắn bằng tay để ăn. Giá bánh đúc thì rẻ lắm, chỉ 5.000 đồng một bát ô tô cả tương chấm, thêm ruốc cá thì 8.000, 10.000 đồng.

Đặc biệt, bánh đúc Kim Bài giờ vẫn được bà Khang nấu bằng củi và trấu và chín đều trong nồi. Quanh nồi bánh đúc, hàng xóm, họ hàng mỗi người một tay trong tiếng cười chat phác.

Bao đời nay, người con gái Kim Bài giữ được cách làm truyền thống bánh đúc và bánh đúc luôn có được vị trí quan trọng trong đời sống ẩm thực của người dân nơi đây. Cho dù, Kim Bài đã là thị trấn sầm uất với đầy đủ các món ngon, lạ đến từ nhiều nơi, bánh đúc vẫn hiện ngang tạo nên bản sắc ẩm thực của một làng quê Việt Nam.

Vậy nên, khi đến Hà Nội, bạn nhớ về Kim Bài thưởng thức bánh đúc cùng tôi nhé!



Đơn vị đồng hành



Tags

[#bánh đúc](#) [#Kim Bài](#) [#Hà Nội](#)