

Như bao loại bánh truyền thống - bánh khô, bánh tổ, bánh tét, bánh đa... - khô mè được chế biến từ nguyên liệu của bột gạo - nếp, mè, đường. Ở Quảng Nam, cùng với xôi ngọt, khô mè là chút quà được mua về trong những dịp giỗ chạp, lễ Tết ngày trước.

Có hai loại bánh: khô nỏ và khô mè. Chất liệu nền giống nhau: bột gạo nếp, chỉ khác chiếc áo bên ngoài, khô nỏ được áo với bột nếp, khô mè phủ quanh là mè, gần giống mè xững Huế. Thực ra khô mè chỉ là bước cải tiến của khô nỏ, nhờ thế mới có thể vượt đèo Hải Vân để ra bắc, rời đóc Sỏi để vào nam.

Theo những lão nông đất Quảng, hình thức đầu tiên của loại bánh khô là những hạt lúa, nếp rang, được giã lớn, trộn với đường, xúc ăn bằng lá mít. Ăn như vậy mà ăn vội ăn vàng, hoặc vừa ăn vừa nói chuyện, thường dễ bị sặc..., nên người ta bèn cải tiến bằng cách rây bột vào khuôn với những ô vuông, tương tự bánh in, bên dưới khuôn lót lớp vải thô. Chung cách thủy khuôn trên lò đã đun sôi khoảng năm phút. Từ nấu chuyển sang nướng, bằng cách tận dụng than của lò nấu, từ nướng lửa lớn sang lửa vừa, rồi nhỏ lửa để giữ cho bánh giòn và xốp. Từ các công đoạn nấu - nướng này mà bánh khô được gọi là "bánh bẫy lửa".

Giai đoạn hai của quy trình sẽ là rang mè, thắng nước đường trên lò than nóng, áo nước đường cho bánh, tẩm mè chung quanh để lát bánh có độ dẻo và vị bùi.

Thành công của bánh khô mè Cẩm Lệ có công của một phụ nữ chân quê: bà Liễu, ở đầu cầu Cẩm Lệ, Khuê Trung, Đà Nẵng. Bà Liễu tên thật là Huỳnh Thị Diệu. Bà sinh ra trong một gia đình làm khô mè bên đầu cầu Cẩm Lệ, không bằng lòng với những thành công ban đầu, bà cố gắng cải tiến hình thức bao bì để nâng cao thể mạnh sản phẩm, một mặt hàng hoàn toàn mang tính thủ công. Đến nay, thương hiệu đã đăng ký, bà tích cực quảng bá mặt hàng vào nam ra bắc. Bên đầu cầu Cẩm Lệ đang thi công, nói Cẩm Lệ với Hòa Phước là cơ sở sản xuất của bà. Cùng với năm điểm vệ tinh, toàn bộ nhân công chỉ vỏn vẹn 20 người.

Năm ngoái, ăn Tết muộn ở Huế, tôi được thưởng thức bánh bó mút bằng những thứ mút sẵn có: mút gừng, kim quất, chanh cam, bí... Bánh nhiều màu, đủ vị, ăn lát bánh như nếm đủ cả ý vị của ngũ hành.

Năm nay, tôi vượt Hải Vân vào những ngày giáp Tết, đến đất Quảng Nam. Mưa phùn bay lát phất, uống bát chè xanh, cắn miếng khô mè giòn tan, nghe thấy thoang thoang đâu đây cái hồn hậu, chân chất của đất và người Quảng Nam.