

Chuyện kể bánh bầy lửa

Người làng bánh khô mè Cẩm Lệ kể rằng, bánh khô mè và bánh nổ là anh em song sinh. Hai loại bánh có tên gọi chung là bánh khô khô, hay còn gọi là bánh bầy lửa. Bánh bầy lửa do một người phụ nữ gia đình họ Huỳnh ở làng Thị An, xã Hòa Lân, huyện Hòa Vang, tỉnh Quảng Đà xưa kia, nay là làng Thị An, phường Hòa Quý, quận Ngũ Hành Sơn, chế tác mà thành.

Thời ấy, đưa chồng, con lên kinh ứng thí, người phụ nữ làng quê nghèo thất lưng buộc bụng chất chiu từng miếng cơm, manh áo. Thương chồng, xót con ra đi trên dặm đường dài, người vợ, người mẹ ấy đã nghĩ đến việc làm cho họ món ăn thật ngon, thật đậm đà hương vị làng quê mà lại có thể để dành được lâu.

Làng quê nghèo sẵn có gạo, đường, mè, nếp. Gạo vo sạch trắng như bông để thật ráo rồi cho vào cối giã thành bột mịn. Bột gạo tằm nước vừa ướt cho vào nồi hấp chín. Trong khi chờ nồi bột chín, người làm bánh chẻ tre đan vỉ lót, đan khung đúc bánh với những ô vuông vức bé bằng hai đầu ngón tay. Làm vừa xong, bột vừa chín đổ vào khung gạt bằng. Tháo khung, những miếng bột vuông nhỏ được đặt trên bếp than hoa lần thứ nhất. Hơi lửa than hoa chỉ vừa nóng để nướng chậm chậm cho lát bánh khô hai mặt. Chiếc bánh trần đã ráo lại được đặt lên bếp than hoa lần thứ hai nướng giòn. Đến đây xem như xong công đoạn thứ nhất. Việc tiếp theo là nấu đường cho đến khi dùng đũa kéo thành sợi tơ không đứt. Mè dùng chân đập tróc vỏ, rang giòn, vàng, thơm thật thơm. Lúc này, người phụ nữ bưng nồi đường đặt trên bếp than ấm, lấy từng lát bánh trần trắng ngần nhúng vào đường rồi nhanh tay lăn qua mâm mè để ngay bên cạnh.

Bánh nổ cũng có công đoạn chế biến tương tự nhưng thay mè bằng nếp rang thành nổ và có hương vị khác hẳn bánh mè.

Chiếc bánh giản dị với những nguyên liệu đơn sơ mà đậm đà hương vị bởi tấm lòng của người làm bánh. Nếu không thương chồng, yêu con, không chịu thương chịu khó làm sao có thể kiên nhẫn giã gạo kỹ đến thành bột, ngồi bên bếp củi, bếp than nóng nhiều lần để cho ra đời chiếc bánh bầy lửa?!

Bánh bầy lửa từ làng Thị An về làng Cẩm Lệ cũng bởi một người phụ nữ. Người con gái làng Cẩm Lệ lấy chồng làng Thị An, kế nghiệp bà tổ chồng làm bánh dâng ông bà, tổ tiên vào mỗi dịp tết đến xuân về. Năm 1967, người con gái làng Cẩm Lệ tên Phan Thị Nhẫn đem chồng, con từ bên kia sông tản cư về lại quê nhà, nay thuộc tổ 33, khu vực Cẩm Bắc, phường Hòa Thọ Đông. Nhớ nghề xưa, ban đầu bà làm cho con cháu ăn, dần dà dân làng biết đến học nghề làm bánh. Do người dùng thích hương vị mè hơn nên nghề làm bánh khô mè có cơ hội phát triển.

Làng bánh khô mè Cẩm Lệ hình thành từ ấy.

Bà Phan Thị Nhẫn bây giờ tóc đã trắng, da đã mồi nhưng nghề làm bánh truyền thống vẫn đang được con cháu và người dân Cẩm Lệ tiếp nối với những thương hiệu nổi tiếng.

Thương hiệu làng nghề

Ngày nay tại quận Cẩm Lệ có 4 thương hiệu bánh khô mè. Ngoài ra, hai người con bà Nhẫn còn mang nghề bánh theo chồng lập nghiệp tại huyện Duy Xuyên, tỉnh Quảng Nam và xã Hòa Tiến, huyện Hòa Vang. Bánh khô mè có truyền thống từ lâu nhưng lại được người tiêu dùng biết đến bởi một vụ tranh chấp nhãn hiệu khá hy hữu.

Năm 1998, những người con bà Phan Thị Nhẫn tiếp nối truyền thống gia đình, đăng ký nhãn hiệu sản phẩm bánh khô mè Bà Liễu. Nhãn hiệu ra đời chưa bao lâu trên thị trường bỗng xuất hiện một loại bánh khô mè có cùng nhãn hiệu nhưng không do các con bà Nhẫn sản xuất. Đó là sản phẩm của một người cùng làng lấy tên mẹ chồng là Võ Thị Liễu để đăng ký nhãn hiệu. Vụ tranh chấp đã được giải quyết. Cũng từ đó, qua các phương tiện truyền thông, loại bánh làng quê được người tiêu dùng biết đến.

Cũng từ năm 1998 đến nay, nghề làm bánh khô mè ở Cẩm Lệ đã được chính quyền địa phương và các ngành quan tâm, hỗ trợ xây dựng để phát triển làng nghề truyền thống. Từ một sản phẩm làng quê, bánh khô mè đã có tên tuổi trên thị trường, được đăng ký quyền sở hữu. Xưa, bánh chỉ được làm vào mỗi dịp Tết. Nay, những bếp than rục hồng quanh năm. Ngày thường, nhà làm bánh nổi lửa cách nhật hoặc một tuần làm hai ngày, nhưng đó vẫn là nghề đủ sống, tạo được việc làm cho một số người. Đến mỗi dịp Tết, làng nghề bánh khô mè Cẩm Lệ nổi lửa suốt ngày, đủ cho 100 nhân công lao động có kế sinh nhai. Bánh khô mè Cẩm Lệ ngày nay đã có mặt ở nhiều vùng trên cả nước và theo tay Việt kiều làm món quà quê sang xứ người.

Đó cũng là điều mà con cháu người làm bánh tự hào. Ông Huỳnh Đức Khiển - con của bà Phan Thị Nhẫn, chủ thương hiệu bánh khô mè Bà Liễu Mẹ khẳng định: “Nếu du khách nào tới Đà Nẵng muốn có một sản phẩm đặc sản mang về, món quà phải dùng được và ấn tượng thì có bánh khô mè. Đà Nẵng mình nói đặc sản là có ba món: khô mè, bánh cuốn thịt heo, bánh tráng. Thật ra mà nói, bánh tráng phải ăn kèm món khác, bánh cuốn thịt heo thì phải ăn tại chỗ, chỉ có bánh khô mè đem đi được. Cho nên mình tự hào, mình nuôi sống được gia đình từ nghề tổ tiên để lại”.

Ông Khiển còn cho hay, một đặc điểm khá đặc biệt nữa của bánh khô mè Cẩm Lệ là bánh chỉ giữ được hương vị nguyên sơ khi làm bằng thủ công. Ngày nay, một vài công đoạn như giã gạo thay bằng xay, hấp bột bằng củi thay bằng gas nhưng các công đoạn nướng bánh phải hoàn toàn dùng bằng than hoa nếu thay bằng sấy điện, sấy than đá hoặc các loại chất đốt khác bánh đều không đạt yêu cầu. Mè làm bánh phải là loại bóc vỏ bằng cách đập chân. Loại mè bóc vỏ bằng máy nhìn trắng đều nhưng bị chảy dầu, khi để lâu bánh sẽ hôi nỉ. Những người làm bánh đã cố gắng “công nghệ hóa” cách làm, thậm chí, trước đây chính quyền địa phương hỗ trợ hẳn một dự án ứng dụng công nghệ, sản xuất bánh bằng dây chuyền máy móc cho thương hiệu bánh khô mè Bà Liễu nhưng đều bị thất bại.

Lưu truyền qua các đời, chiếc bánh của người vợ, người mẹ theo chân người đàn ông lên kinh ứng thí vẫn được những người hôm nay gìn giữ. Ăn một chiếc bánh giòn ngọt, nhớ biết bao tấm lòng của người làm bánh truyền thống làng quê.