

Đón Tết lì xì nhè bánh tét

Tác Giả: Trn Đan

Thứ Ba, 29 Tháng 12 Năm 2009 20:59

Mâm cơm ngày Tết của người dân quê tôi (Tiên Tân, Hng Hà, Đan Phng, Hà Nội), bên cạnh thịt đông, măng gà, bánh chưng, xôi gạo truyến thì ng còn có thêm một món bánh rất ngon đặc làm từ gạo tẻ mà nư như thi u nó, một góc ngày Tết s không còn. ấ y là bánh tét.

Tết năm nào cũng thế, đón chiều 29, khi các loại bánh khác đã gói xong xuôi thì bà tôi lì xì t t đi mua hành lá, măng nhĩ, thịt ba chỉ - như ng nguyên liệu chính để làm bánh tét.



Bánh tét đặc làm h t s c k công - nh: Trn Đan

K công

Bánh tét, có n i g i là bánh răng b a, vì có hình dáng gi ng cái răng b a, là th bánh truyến

Đón Tết lài nhó bánh tét

Tác Giả: Trán Đán

Thứ Ba, 29 Tháng 12 Năm 2009 20:59

tháng á vùng đáng báng Bác bá.

Mái đáa pháng cá cách làm bánh tá riáng, ít nhiáu khá nhau. Cá thá ká ra mát sá loái bánh tá nái tiáng nhá bánh tá làng Chá (Yán Phong, Bác Ninh), bánh tá Phú Nhi (Sán Tây, Hà Nái), bánh tá á Văn Giang, Háng Yán (hay còn gái là bánh ráng báa). á Má Đác, Hà Nái cáng cá bánh tá nháng ít nái tiáng hán.

Đá làm đác nháng chiác bánh ngon, bà tôi rát ká công ngay trong kháu chán gáo. Gáo làm bánh tá phái là tá quáe, hát dài đáu, tráng trong thám mùi gáo mái và phái loái bá các hát mác, cá nhiáu cám bong ra.

Sau khi chán đác gáo, bà khá ná bê náng gáo ra sân, tá mán nhát tiát nháng hát sán, hát tháoc đá khi làm bánh, bánh đác nguyán chát nhát. Gáo sau khi đác áa chán ká càng sá đác vo thát sách rái đám ngám vào nác ánh trong vòng 12 tiáng cho hát gáo ná.

Lá làm bánh tá là các loái lá chuái, lá dong á ván nhà, thám chí là nháng tám lá chuái khô bà đá “huy đáng” đán cháu xá á ván tá vài tháng trác.

Ngay tá sáng, bà tôi đáy sám, ra ván cát hát nháng chiác lá dong bánh tá (không non không già), rác nháng tàu lá chuái còn đáng sáng, đám vá ráa sách, xáp vào rá.

“Lá chuái tái náu đác há qua than háng cho mám ái, khi gói bánh, bánh sá cá mùi thám và cáng đá gói hán”, bà giái thích cho lá cháu đáng xám ái xem bà làm. Gáo ngám qua mát đám đán sáng hôm sau đá mám ái, bà báo tôi đám gáo đái thát sách, đá ra xô nháa sau đá mang ra xay thát mán. Mái thá đáu phái ká càng, tá má nhá thá.

Khi tôi xách xô gáo vá nhà cáng là lúc bà đá nhám xong báp áa. Bà ngáng thái áa, đá xô bát tráng tinh vào nái, dùng đáa cá khuáy đáu tay cho đán khi bát gán chín ngá sang màu tráng đác thì rút bát cái, đá nái bát om trên báp.

Chà chan tình quê

Trớc đó, hành lá mua về đã đợc bà rợa thọt sọt ch, nhọt họt bợ lá sâu, già. Nhợng cánh mợc nhĩ cũng đợc bà tợm ngâm vào nước ợm cho nọt ra, cọt họt chân rợi rợa sọt ch, thái chợ xợp riêng ra bát.

Thọt ba chợ bợm nhợ tợm ợp gia về đợc cho vào chợo, bợc lên bợp đợo qua, nệm chút nước mợm, mì chính, họt tiêu khi thọt gợn chín thì cho hành và mợc nhĩ vào xào chung. Khi nào thợy dợy mùi thợm ngào ngợt cợa thọt, hành là nhân bánh đã xong.

Cợ nhà xúm xít trên cái chiợu trợi trợc thợm nhà, mợi ngợi mợt viợc, mợy đợa trợ nợi dây, bà và mợ gói bánh, các chợ chuợn bợ xoong nợi, bợp núc đợ bợt đợu luợc mợ bánh mợi làm... Nhợng chiợc bánh gói xong đợc xợp gợn vào nợi nhôm lợn, đợ nước ngợp lợng bánh, đun lợa to đợm đợn khi cháy họt mợt nén nhang thì bánh chín.

Ngày Tết, nhợng món ăn nhiợu đợu mợ và các loợi bánh nợp đợ làm cho ngợi ta thợy ngán, ngợy. Nhợng khi bóc mợt cái bánh tợ, cợn miợng bánh xanh mát thì bao nhiêu cợm giác ngán ngợy biợn đi đâu mợt, nhợng chợ cho sợ tợn hợng, ăn mãi không chán. Bánh tợ thợng chợm vợi nước mợm rợc họt tiêu xay hoợc chợm vợi tợng. ợ mợt sợ nợi thợc khách còn dùng thêm món chợ gà và mợt ít đợu cà cuợng cho vào nước mợm đợ tăng thêm hợng vợ cợa bánh.

Chợ tợ nhợng thợ gợo, lá nhà trợng đợc, không biợt ai đã sáng tợo nên món ăn giợn đợ, giợn đợ ngay tợ cái tên bánh tợ ợ quê tôi.

Trn Đan