

LẦN ĐẦU GÓI BÁNH TÉT

Chưa bao giờ tôi gói bánh tét cho chính mình. Khoảng mấy mươi năm trước khi còn ở bên nhà, sau khi học ra trường, có một người vợ của thầy giáo gọi tôi đến và chỉ cho tôi gói bánh chưng với cô. Khi ấy cô gói bằng khuôn, tôi cũng làm được, nhưng đến lúc buộc bằng lạt thì có người khác làm. Rồi thôi. Mấy mươi năm qua, trong đầu tôi lúc nào cũng nghĩ rằng, gói bánh tét khó lắm, tôi sợ tôi không buộc chặt tay.



Năm nay, xem nhiều đoạn phim Youtube chỉ cách làm, tôi muốn thử. Cùng lắm thành xôi ăn cũng không sao. Thế là mua nếp, đậu xanh và lá chuối để sẵn. Tôi đã biết phải ngâm nếp một đêm, phải làm đậu xanh và ướp thịt, vv... Đến màn lá chuối là buồn cười nhất. Trong Youtube thấy nói nên phơi lá chuối cho mềm. Tôi mang ra phơi, ai ngờ gặp ngày quá nắng. Lá chuối tươi phơi xong thành lá chuối khô giòn rụm. Trước khi làm tôi mang lá chuối ra rửa thấy sao lá chuối trở màu nâu và đụng đến đâu rách đến đó. May mắn tôi còn dư một gói lá chuối nên mang ra dùng.

Mấy tuần trước, khi có ý định gói bánh, tôi đi tìm chiếc nồi lớn nhất trong nhà. Đo tới đo lui, nồi chỉ cao 9 inches. Vậy thì phải làm bánh 7 inches thôi vì nước phải cao hơn mặt bánh, và còn chừa chỗ từ mặt nước lên miệng nồi nữa. Nhìn cây thước khoảng 7 inches sao mà buồn, bánh gì ngắn ngắn vậy? rồi sao mà gói?, ai ăn ai đừng. Nhưng thôi, vì tôi muốn thử lần này nên quyết định dài ngắn gì cũng cứ làm cho biết. Chàng bảo đi mua cái nồi chiên turkey về nấu cho thông thả, tôi chần chừ, biết có làm nên cơm nên cháo gì không mà mua?

Rồi cũng đến lúc bày binh bố trận để ra tay. Tôi nghĩ rằng mình không buộc chặt nên nhờ chàng giúp. Hai người gói bánh cùng một lần, và cuối cùng bánh tôi gói đẹp và buộc chặt tay đều đặn hơn chàng. Hahaha... Nhìn bánh chàng làm sao giống bánh ú, tôi cười và bị chàng la cho, bảo là nhờ người ta làm rồi chê, không thêm làm nữa. Tôi có dám chê tiếng nào, chỉ cười thôi mà.



Chiếc bánh đầu tay, không đến nổi tệ

Những chiếc bánh nhìn bề ngoài có lá che kín, không ai biết được bên trong ra sao. Tôi đoán khi nấu xong, bánh tét tôi làm sẽ giống như xôi đậu xanh vì nếp và đậu trộn lẫn nhau trong lúc tôi gói. Mai nấu bánh xong, treo lên cho ráo nước, khi

nào cắt ra, nếu đẹp tôi sẽ khoe, không thấy hình ảnh gì, có nghĩa là xôi đậu xanh gói kiểu bánh tét nhé.

Xong xôi, được 8 đòn bánh, nhưng hai ba cỡ kích khác nhau, dài có, ngắn có, mập ốm gì cũng có ... Tất cả vật liệu vừa khít khao, 5lbs nếp, 1 & 1/2 gói đậu xanh, 2 gói lá chuối đông lạnh, gần 2lbs thịt. Giờ gói bánh không lâu, mất thời gian nhiều là rửa lá và lau lá cho khô.



Hì hục khoảng hơn một tiếng, được chừng này.



May mắn sao - 8 đòn bánh vừa vặn trong nồi



Bánh cao lên tận miệng nồi như vậy nè, không dám cho nhiều nước

Nhìn công trình của mình, tôi thấy ta phục ta quá, ngon dở bên trong không cần biết, tôi đã gói và cột được những đòn bánh tét xinh xinh. Lần đầu tiên vậy là giỏi lắm rồi. Từ từ làm nhiều lần chắc là sẽ hoàn hảo.

Tôn Nữ Thanh Dương

Feb 12, 2015