

Bánh xèo trong truyền thống văn hoá

■ PHẠM MINH HIỆP

Đã tròn 3 năm kể từ ngày đặt chân vào cổng Trường Đại học Kỹ thuật Quốc gia Astrakhan, chúng tôi đã dần quen với cuộc sống ở đất nước Nga cùng với những người dân Nga mến mà, hiếu khách. Thời gian mới sang, nghe bạn bè rủ đi ăn bánh xèo cho đỡ nhớ nhà, tôi cứ ngỡ đó là một thứ bánh gốc Việt. Thế nhưng qua mấy mùa lễ hội, tôi đã hiểu được phần nào về một món ăn mang đậm hương vị truyền thống của người Nga.



Người ta cho rằng những chiếc bánh làm từ bột chua đầu tiên gần giống như bánh xèo đã có mặt ở Ai Cập khoảng 4 - 5 ngàn năm trước. Trong các năm mộ của các Pha-ra-ôn các nhà khảo cổ học đã tìm thấy một bức tranh, trên đó vẽ lò nướng bánh của người Ai Cập cổ. Có lẽ những người Ai Cập cổ đã cho thêm men bia - đã được biết từ thời đó vào bột bánh, và đã xuất hiện "điều kỳ diệu": Bột bánh dậy lên trông thấy.

"Bánh xèo đỏ và nóng như mặt trời rực lửa - đó là những hồi ức về những lễ vật dâng lên những thần linh hùng mạnh. Bánh xèo là biểu tượng của Mặt trời, của những ngày tươi đẹp, những mùa màng no đủ, những đám cưới sung túc và những đứa trẻ khỏe mạnh" - nhà văn Nga nổi tiếng Aleksandr Ivanovich Kuprin đã viết như thế về những chiếc bánh xèo Nga. Bánh xèo đi theo người Nga từ khi sinh ra (người ta cho sản phụ ăn bánh xèo để sinh nở mẹ tròn con vuông) cho đến tận lúc xuống mồ (trong lễ tang cũng luôn luôn có bánh xèo, người ta đem chiếc bánh xèo đầu tiên cho những người ăn mày, để những người này tưởng nhớ đến người đã khuất). Từ thời xa xưa những người Slavơ cổ đã coi bánh xèo là món ăn nghi



lễ. Nhưng trước hết bánh xèo là món ăn không thể thiếu được trong lễ tiễn đưa mùa đông của người Nga (maslenhitxa). Người Nga có biết bao nhiêu thành ngữ, tục ngữ về bánh xèo như: “Trong tuần lễ tiễn đưa mùa đông thì những chiếc bánh xèo bay lên trần nhà”, “Không có bánh xèo thì không còn là maslenhitxa”, “Không phải sống bình thường, mà như là maslenhitxa tung bùng”, “Dù có cấm cố cả gia sản cũng phải lo cho maslenhitxa”... Người dân Nga gọi maslenhitxa là vui vẻ, là chơi bời, là tung bùng, là người em gái xứng đáng của ba mươi người anh, là cháu gái của ba mươi người bà, là con gái của ba mươi mẹ. Đó là ngày lễ tung bùng, cuộc ăn uống vui vẻ

nên những mâm mớng của cuộc xung đột giữa mẹ vợ và chàng rể. Tuy nhiên ngay từ chiều, bà mẹ vợ đã phải cho đưa đến nhà cặp vợ chồng trẻ các dụng cụ để đổ bánh xèo: chảo, xoong và muối mức bột. Ông bố vợ thì gửi đến bột và hộp bơ. Ngày xưa người dân Nga làm bánh xèo từ nhiều loại bột: bột tiểu mạch, kiều mạch, bột tấm kiều mạch, bột kê, bột đại mạch và cả bột đậu...

Món bánh xèo truyền thống của Nga được làm từ bột kiều mạch. Loại bánh xèo làm từ bột mì tiểu mạch không làm có độ xốp như bột kiều mạch. Ngoài ra, bánh xèo làm từ bột kiều mạch còn có vị hơi chua rất ngon. Loại bánh xèo này được làm như sau: 2 cốc bột kiều mạch, 2 cốc sữa, 30 g men và

trứng cá đen lên mỗi chiếc bánh xèo. Sau đó để bánh chóng lên nhau, rồi trang trí bằng rau thơm hoặc một lớp mayonnaise dày. Từ những chiếc bánh xèo này còn có thể làm loại bánh maslenhitxa truyền thống trong các dịp maslenhitxa “kumik”. Bột bánh cần có 1 lít sữa, 4 quả trứng, 450 g bột mì, 50 g dầu ăn, muối và đường. Để làm nước xốt cần có một cốc nước dùng gà, 200 g vàng sữa béo, 50 g bơ tươi và 50 g bột mì, một bó nhỏ rau thơm mùi tây. Để làm nhân bánh cần có 1 con gà, 500 g nấm champignon tươi, 500 g gạo nấu, 3 quả trứng luộc. Ngoài ra cần thêm 500 g bột xếp nhiều lớp slaonui và một quả trứng sống. Trứng gà sống đánh với muối và đường, sau đó cho thêm sữa, dầu ăn và bột. Từ hỗn hợp này rán thành những chiếc bánh xèo trên chảo nóng. Để làm nước xốt thì cần đun sôi nước dùng gà, cho thêm vàng sữa và bột đã đảo với dầu ăn trên bếp. Nấu hỗn hợp này đến khi đặc, thường xuyên khuấy đảo. Khi bột đã đặc thì nhắc xuống bếp và cho thêm rau thơm cắt nhỏ. Nấm rán sơ, trộn với gạo luộc và một nửa chỗ nước xốt mà chút muối. Thịt gà luộc xay nhỏ và cho thêm một nửa chỗ nước xốt còn lại, muối tiêu vào thịt gà. Bột slaionnui cán thành lớp dày 0,5 cm rồi cho vào chảo có thành cao, cất lại chỗ bột thừa. Để một chiếc bánh xèo vào đây, rồi để lên đó một lớp nhân nấm, rắc trứng luộc thái nhỏ và để một chiếc bánh xèo khác lên trên. Lại để một lớp nhân gà rồi lại để thêm một chiếc bánh xèo nữa lên, cứ thế cho đến hết. Từ chỗ bột xếp nhiều lớp slaonui còn lại cắt một hình tròn đường kính khoảng 25 cm và đẩy lên chỗ nhân bánh. Chiếc bánh kumik này được bôi trứng xung quanh rồi cho vào lò nướng nhiệt độ 200°C và nướng đến khi bánh có lớp vỏ vàng (khoảng 15 - 20 phút)...

Ngày lễ maslenhitxa trước kia luôn đi kèm với những hội hóa trang vui vẻ, vật, trượt tuyết. Trước kia dân gian gọi ngày lễ này là ngày maslenhitxa “tung bùng, say sưa”. Ngày nay thì ngày lễ đã mất đi ý nghĩa nghi lễ của mình và chỉ còn là một nghi thức biểu tượng. Nhưng những chiếc bánh xèo Nga thì vẫn có mặt trong mỗi căn nhà như trước kia, và không chỉ trong ngày lễ maslenhitxa...



trước dịp ăn kiêng lớn trước ngày lễ Phục sinh.

Mỗi ngày của tuần lễ maslenhitxa có tên riêng. Ngày thứ hai của tuần lễ là ngày Gặp mặt, ngày thứ ba là ngày Chơi đùa, ngày thứ tư là Ăn uống, ngày thứ năm là Chơi bời, ngày thứ sáu là Buổi chiều của bà mẹ vợ, ngày thứ bảy là các cô con dâu ngồi túm tụm, còn ngày Chủ nhật là Ngày tiễn đưa. Từ ngày thứ tư là bắt đầu maslenhitxa tung bùng, tức là tất cả được lệnh “ăn đến no cảnh hồng, uống đến say mêm, hát đến khản giọng, nhảy múa đến kiệt sức”. Theo tục lệ, ngày thứ sáu những người vợ trẻ mời bố mẹ mình dạy bảo điều hay ý đẹp. Lời mời này là vinh dự lớn cho các bậc cha mẹ, và do đó tất cả bà con họ hàng xóm đều biết cả. Chính việc bỏ qua chàng rể trong truyền thống này đã làm cho người con rể không thoải mái, và có thể chính điều này đã gây

muối. Bột bánh được làm từ khoảng 2 - 3 giờ trước khi đổ bánh. Bột được hòa trong sữa ấm, hay trong nước ấm với chút muối và men đã hòa tan trong một ít sữa, rồi tất cả được để vào chỗ ấm. Khi bột đã dậy men thì người ta sẽ không đảo bột và rán bánh xèo trên một chiếc chảo nóng đã bôi dầu. Bánh xèo được dọn cùng với bơ, smetana, trứng cá, cá trích ít muối hay cá tươi, với mứt hoa quả và mật ong. Người ta còn ăn bánh xèo kiểu mạch với dầu ăn nữa.

Ngày nay thì những chiếc bánh xèo tiểu mạch cũng khá phổ biến. Các bà nội trợ còn làm những chiếc bánh ngày lễ trang trọng từ bánh xèo này với trứng cá đen. Cần có 3 cốc sữa, 2 cốc bột, 1 quả trứng, muối, đường, dầu ăn, sô đã được trộn với một chút dấm, 2 hộp trứng cá đen, bơ. Từ bột bánh này người ta rán những chiếc bánh xèo bình thường, phết bơ lên bánh xèo rồi để một lớp