

XOI BÁNH TRUNG THU, NHỚ CẢM ƠN BẠN VỊT

Nếu có ai hỏi bánh trung thu ở Việt Nam có gì đặc biệt, tôi sẽ trả lời: bánh nhân trứng vịt muối, thứ bánh được bán khắp nơi, vừa to lại vừa rẻ.

◆ PHA LÊ

Từ khi làm bánh chay, còn từ hồi nào đến giờ, lòng đỏ trứng vịt trong bánh trung thu gần như là một nguyên liệu bất biến. Bánh thập cẩm có trứng, bánh nhân đậu đỏ, đậu xanh, hạt sen, mè... cũng có trứng. Đường như ai cũng thích cái lòng đỏ au tròn vo này, nhiều đứa nhỏ còn ranh mãnh moi cái lòng đỏ trứng vịt ấy ra ăn trước.

Khi tôi và gia đình đem bánh Việt Nam đi tặng bạn bè thuộc các nước châu Á khác, mới chứng kiến cảnh ai nhìn bánh Việt Nam cũng trầm trồ: "Ồi, có trứng vịt muối à, chắc đắt lắm, tặng gì sang thế?".

BẤT LỢI CỦA BAN VỊT THÍCH BÌ BÀ BÌ BOM

Vì sao Việt Nam có thể "sang" tới mức thì trường tràn ngập bánh trung thu, chiếc nào cũng đầy nhân trứng vịt muối thật to? Tới đây, phải nhìn lại ngành công nghiệp nuôi gà vịt lấy trứng. Với việc nuôi gà lấy trứng, người ta đã dễ dàng công nghiệp hóa. Gà nuôi nhốt trong các lớp chuồng chồng lên nhau, con này đẻ trứng trên đầu con kia. Nghe không được hay, nhưng nếu chúng ta chọn mua trứng gà rẻ, thích có nguồn trứng dồi dào bất kể mùa màng thì chẳng có cách gì khác. Do dễ công nghiệp hóa, các loại máy soi, rửa trứng, máy đóng gói, bao bì... dành cho trứng gà có rất nhiều chủng loại, giá vừa vặn, dễ lắp đặt, chủ đầu tư không



Bánh Giang Tô.

cần mất nhiều vốn cho máy móc và tiết kiệm được nhân công.

Nuôi vịt lấy trứng còn hiệu quả hơn gà. Gà siêu trứng một năm có thể đẻ tầm 250 quả, vịt siêu trứng một năm có thể đẻ từ 300-400 quả. Vịt tự kiếm ăn giỏi hơn, chúng không thích ăn kê nông sản như gà mà lại thích xoi những con có hại. Nếu nuôi vịt theo hình thức đa canh, tức vừa nuôi vừa trồng các loại cây phù hợp như lúa nước, cây nho..., vịt sẽ bắt giùm cả ốc bươu vàng, sâu bọ... Từ đó người nông dân bớt được hóa chất phun xịt.

Nhưng nuôi vịt khó mà công nghiệp hóa. Vịt không thể chống chọi cao tầng và nuôi nhốt như gà. Chúng cần ao hồ, cần được bơi lội mới đẻ trứng hiệu quả. Ngay cả hình thức nuôi vịt tiết kiệm không gian nhất là nuôi nhốt thì chủ trại cũng phải đào ao nước nhỏ cho vịt bì bõm. Khu vực quây nhốt vịt cũng cần diện tích lớn hơn. Vịt có thể tổng vào chuồng nuôi kiểu công nghiệp nếu muốn lấy thịt, nhưng như vậy thì vịt không đẻ, nên không thể lấy trứng.

Nếu gà biết đẻ trứng vào ổ, vịt có thể đẻ rơi đẻ rụng ngay trên nền đất. Trứng vịt từ đó dễ vấy bẩn hơn. Các loại máy rửa trứng có sẵn chuyên dành cho trứng gà sẽ không rửa trứng vịt hiệu quả, nên trừ khi dùng hóa chất tẩy cho nhanh, công đoạn rửa trứng vịt sẽ tốn công hoặc tổn tiền lắp đặt máy móc chuyên dụng.

Ví thế, trong phân khúc gia cầm, trứng gà chiếm gần 91% sản lượng trên thế giới. Trứng vịt chiếm 5% sản lượng (phần trăm còn lại dành cho trứng chim cút, đà điểu, ngỗng...). Trứng vịt do vậy mà không hề nhiều. Chỉ sáu nước Trung Quốc, Thái Lan, Indonesia, Bangladesh, Philippines và Việt Nam thôi mà đã sản



xuất hơn 99% lượng trứng vịt của toàn cầu. Myanmar, Đài Loan, Malaysia... tuy nuôi vịt trứng và cũng hội đủ điều kiện địa lý, khí hậu để nuôi nhưng bài toán diện tích ao chuồng đã khiến họ bỏ bê loài gia cầm này. Sản lượng trứng vịt ở các xứ kể trên rất thấp, thua xa Việt Nam. Ngay cả khi đã thu được trứng vịt tươi, đem trứng đi muối còn tốn thêm mất bằng, nhân công, phí lưu và xây kho nên đa số cũng không sản xuất mà nhập thẳng từ Trung Quốc, Thái Lan hay Việt Nam... Sản lượng trứng vịt trên thế giới đã ít, thành phẩm trứng muối lại càng hiếm.

Vậy sao không muối trứng gà? Thực ra vẫn có thể tìm cách chế biến, cho trứng gà vào nhân bánh theo hình thức khác, nhưng muốn dùng nguyên lòng đỏ trứng muối thì phải cấy vào trứng vịt. Ngoài chuyện trứng vịt giàu Omega-3, vitamin hơn trứng gà, nó còn chứa gấp đôi lượng chất béo so với trứng của người anh em lông vũ kia. Khi muối đúng cách, lòng đỏ trứng vịt sẽ tiết ra một lượng dầu hấp dẫn, phù hợp làm nhân bánh trung thu. Trứng gà không béo bằng, khi muối sẽ không tiết đủ dầu, khó hòa quyện với các loại nhân bánh có thịt mỡ hoặc nhân hạt, cứ dờ dờ ương ương, nên đã gói bánh có lòng đỏ trứng muối thì phải sử dụng trứng vịt mới hợp.

MUÔN HÌNH VẠN BÁNH

Bánh trung thu từ đây bao gồm rất nhiều loại, không phải loại nào cũng có trứng vịt hoặc dễ mua với giá vừa túi như ở Việt Nam. Bánh trung thu gần nhất với bánh trung thu Việt Nam là loại của thành phố Quảng Châu, thuộc tỉnh Quảng Đông (Trung Quốc). Vùng này dồi dào bánh nhân trứng vịt muối, chủ yếu là loại bánh

hai trứng bình thường, cho nó "song hi" theo cách nói của họ. Người Quảng Châu cũng bỏ các loại hạt, thịt quay, đậu... vào bánh thập cẩm. Một trong các kiểu nhân bánh truyền thống nhất của vùng này là nhân hạt sen, trên mặt bánh thường ấn nổi chữ "Quảng Châu" và "Song Bạch". "Quảng Châu" là nhằm thông báo vùng miền cho người mua hiểu, còn "Song Bạch" để biết đây là bánh "hai trứng nhân hạt sen", vì "Bạch" ở đây ý chỉ bạch liên - tức hạt sen có màu trắng ngà.

Bánh của Quảng Châu phổ biến và nổi tiếng nhất Trung Hoa, được bày bán rộng rãi. Tuy nhiên, do không phải nơi nào cũng có trứng vịt dồi dào và rẻ nên người Hoa còn nhiều loại bánh khác thể theo vùng miền. Người Bắc Kinh tuy có nuôi vịt lấy thịt nhưng trứng lại không được quan tâm, nên bánh trung thu truyền thống ở Bắc Kinh có nhân đậu, cam thảo, hạt bí..., không có trứng muối. Bánh Bắc Kinh nom hơi xấu, vỏ cứng, không trang trí gì ngoài một vòng tròn màu đỏ in trên bề mặt, kích cỡ bánh cũng bé.

Tỉnh Giang Tô lại chuộng bánh trung thu trông giống bánh pía, cỡ vừa hoặc bé, vỏ bánh tròn đầu hoặc mỡ heo, nhân bánh chủ yếu là thịt hoặc nấm loại hạt (ngũ nhân), và thường không có trứng vịt muối. Trên bánh in tên của cơ sở sản xuất hoặc in chữ "TÔ" (tượng trưng cho Giang Tô) bằng phẩm đỏ.

Bánh của Triều Châu giống bánh Giang Tô, cũng gói vỏ tròn mỡ heo hoặc đậu phộng, nhưng vỏ bánh được cán thành nhiều lớp đẹp mắt. Bánh Triều Châu đa số cỡ nhỏ, thường dùng nhân đậu, nhân thập cẩm, có hoặc không có trứng vịt, hoặc có... nửa cái trứng vịt.

Nhìn chung, khi đã hiếm trứng vịt thì ai cũng tiết chế, làm bánh cỡ nhỏ, không to như bánh Quảng Châu hay bánh Việt



Bánh trung thu của Nhật Bản.



Bánh Triều Châu.



Bánh Bắc Kinh.

Nam. Bánh của Nhật Bản là một ví dụ điển hình về cỡ bé. Họ chuộng bánh vỏ mềm, nhân đậu đỏ hoặc đậu xanh, nhân thường trộn thêm vỏ cam, hoa anh đào, hoặc chanh yuzu để tạo mùi thơm. Nhật vượt trội về khoản khéo léo, tỉ mỉ nên bánh trung thu Nhật nom rất xinh, từ loại tròn truyền thống đến bánh hình con thỏ - tượng trưng cho mặt trăng. Mỗi cái bánh chu vi cỡ 2-3cm là bình thường, một hộp đựng vài chiếc bánh xiu xiu, loại nào cũng ngon thanh nhã. Và giá bánh chắc khiến dân Việt thót tim.

Ở Singapore, Malaysia hay Đài Loan, bánh có một trứng muối thôi đã đắt hơn bánh không trứng, khiến người mua ở những nơi này phải đắn đo chọn lựa. Hong Kong và Đài Loan cũng chuộng loại bé xinh (Đài Loan có bánh kiểu Quảng Châu, bánh vỏ giòn tròn mỡ/dầu như Giang Tô, Triều Châu), nếu làm nhân trứng thì bánh cũng chỉ vừa đủ chỗ cho một lòng đỏ với ít nhân nhằm giảm chi phí.

Bởi vậy, một bây giờ ở Singapore, Đài Loan, Hong Kong là làm bánh "trứng chảy". Nghe hay hay, sang sang, giá cũng đắt, nhưng thực chất là bánh "tiết kiệm" của những nơi hiếm trứng vịt. Bánh trứng chảy trộn lòng đỏ trứng gà với kem, sữa đặc, bơ béo (nhằm tăng lượng chất béo cho trứng và tạo ra một loại sốt đặc sệt), sau đó họ dầm nát ít lòng đỏ trứng vịt muối, hòa nó



vào mè trứng gà để "ra mùi ra vị truyền thống". Bánh thành phẩm cũng bé, có sốt kem vàng vàng chảy sệt ở giữa nên gọi là bánh trứng chảy.

Thế nên, đến mùa trung thu, người Việt có thể đem bánh xứ mình đi tặng bạn bè quốc tế một cách vô cùng háo hức. Lúc tôi còn là thiếu niên, một lần tôi theo cậu tôi mang vài hộp bánh trung thu Việt đi tặng một ông khách người Singapore. Chúng tôi ngồi ăn sơn hào hải vị giữa một nhà hàng Trung Hoa ở Sing, nghe ông khách Sing xuýt xoa: "Các bạn tặng quà quý quá, ở đây bánh một trứng là đắt rồi, tôi mở ra thấy bánh hai trứng, ba trứng, cái nào cái nấy rõ to thế này". Tôi kim lắm mới không giải thích cho ông rằng món bánh này ở Việt Nam là thường thấy, muốn bốn trứng còn có, giá rẻ hơn bữa cơm ông mời rất nhiều.



Bánh trứng chảy (Lava Custard) của Hong Kong.



Bánh Đài Loan.



Bánh Quảng Châu có ấn nổi chữ "Quảng Châu" và "Song Bạch" trên vỏ bánh.