

NHỌC NHẪN NGHỀ LÀM KẸO MẠCH NHA

Có lẽ ở Bắc Bộ nước ta, duy nhất chỉ có làng An Phú biết làm nghề nấu kẹo mạch nha. An Phú xưa thuộc xã Nghĩa Đô, tổng Dịch Vọng, huyện Từ Liêm, phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Đông. (Nay thuộc phường Nghĩa Đô, Cầu Giấy–Hà Nội).



Ảnh: Kẹo mạch nha “non”, dùng làm nguyên liệu cho các loại kẹo khác như: kẹo bột, kẹo vừng, kẹo lạc, kẹo dổi...

Ông Tổ nghề kẹo [*mach*] nha là Trần Toàn, người An Phú (1663–1715). Ông đỗ Hoàng giáp Tiến sĩ khoa Canh Thìn(1700) rồi làm quan dưới thời Lê Trung Hưng. Trong thời gian đi sứ bên Tàu thời nhà Thanh, đời vua Khang Hy, ông học được cách nấu kẹo mạch nha rồi đem về dạy cho dân làng. Từ đó (Thế kỷ 18), dân An Phú có thêm nghề phụ để làm ăn sinh sống.

Nguyên liệu để làm kẹo [*mach*] nha chỉ có hai thứ chính là gạo nếp và thóc tẻ. Hai thứ đó được coi là nguyên liệu tại chỗ vì dân An Phú vốn dĩ chuyên nghề làm ruộng. Gạo và thóc tự sản xuất ra hoặc mua lại của hàng xóm láng giềng, không phải đi mua ở xa, lại không tốn công sức chuyên chở.

Nhưng khâu chế biến thì rất khó nhọc. Chỉ riêng việc làm từ thóc ra mầm mạ cũng khá vất vả. Chỉ lơ là một chút thôi cũng có thể làm cho thóc hỏng không thành mạ được.

Trước hết phải chọn thóc già nấng, đều hạt, sàng sảy thật kỹ, quạt thật sạch. Thóc cho vào rá, phủ rơm lên trên, nhúng nước (gọi là “rần” nước). Rần xong để vào nơi râm mát. Hàng ngày đem ra ao rần một hay hai lượt cho hạt lép nổi lên thì gạt ra ngoài... Khi nào thấy thóc “mở mắt” đều thì trút nhẹ sang rổ cho thoáng đặng, mầm mạ sẽ mập hơn. Đến lúc cây mạ bắt đầu có ngọn màu xanh, dài độ hai đốt ngón tay thì gỡ toi ra đem phơi nhiều nắng cho khô kiệt. Phơi kỹ xong cất vào chum hay vại, đậy kín cất đi để dùng dần.

Có mạ rồi đến việc đồ gạo thành xôi, gọi là “thôi” xôi. Gạo nếp cái hoa vàng, trăm hạt như một, vo sạch sẽ, đồ vào chõ. Chõ thường làm bằng tôn, miệng loe chôn thon lại. Giữa chõ và nồi nước ở dưới là một cái vòng đệm (gọi là cái “cúi”) cho hơi nước sôi không thoát ra ngoài. Cúi tự làm bằng tre già. Thanh tre uốn thành cái vòng tròn rồi lấy quần áo cũ xé ra quấn quanh cái vòng sao cho đặt vừa khít chỗ miệng nồi nước (gọi là nồi đáy) với chôn chõ. Đun đến khi thấy miệng chõ bắt đầu tỏa hơi như khói ra kèm theo mùi nếp thơm lừng thì mở vung chõ ra, lấy tay vỗ nhẹ và nhanh, nghe tiếng vỗ biết được xôi đã chín hay chưa.

Xôi chín, bắc ra, xới đổ vào nồi nước nóng già, trộn với một lượng mầm mạ đã giã nhỏ rồi khuấy đều lên. Xong xuôi rồi lấy bao tải quấn xung quanh và trên vung, có thể phủ thêm rơm rạ để giữ độ nóng trong khi ủ.

Ủ độ mười tiếng, thử thấy ngấu (gọi là “dóp”) thì múc ra vắt lọc lấy nước đem đun lâu sẽ thành kẹo. Nếu làm nhiều thì phải dùng bộ giá ép. Nước ép chảy qua một dụng cụ lọc để loại bỏ xác gạo và xác mầm mạ rồi mới đun nấu cho sôi sùng sục lên, hớt bỏ váng bọt nổi trên mặt nồi nấu, bỏ riêng một chỗ để cho lợn ăn. Trong khi đun nấu phải trông nom hết sức cẩn thận. Nếu chẳng may để nồi nấu sôi bùng lên thì rất dễ xảy ra cháy bếp, cháy nhà vì xưa kia, bếp và nhà thường gần nhau, lại toàn bằng tranh tre, nứa lá. Mái nhà, mái bếp toàn lợp bằng rơm rạ hay lá gồi. Nước kẹo đang đun mà lỡ tràn ra khỏi miệng nồi, chảy xuống gặp lửa là bùng lên cao, mái bếp lại thấp nên ngọn lửa dễ lan rộng ra xung quanh...

Khâu ép tuy có dụng cụ nhưng thô sơ nên người làm vẫn rất vất vả...

Nước ép đun càng lâu, kẹo càng đặc.

Xưa kia, kẹo mạch nha thường có bốn loại:

–**Thứ nhất là kẹo nước**, lỏng như mật ong, uống rất bổ. Các hiệu thuốc ta (cách gọi để phân biệt với thuốc tây) thường mua kẹo nước để bào chế một số loại thuốc.

–**Thứ hai là kẹo non**. Loại này đặc hơn kẹo nước, dùng để chế biến các loại kẹo khác như kẹo bột, kẹo lạc, kẹo vừng, kẹo hồng... Kẹo non cũng có thể ăn trực tiếp bằng cách phết vào bánh đa nướng, rồi gập đôi lại, cầm tay cho đỡ dính mà ăn cũng rất là ngon.

–**Thứ ba là kẹo già** (còn gọi là kẹo đào), vì khi lấy ra để bán, phải dùng đũa cả đào lên rồi quấn vào que tăm như que kem để người mua cầm mà ăn. Lại còn có tên là kẹo kéo nữa vì trước khi ăn, dùng hai tay kéo sang hai bên rồi gập vào... Kéo đi kéo lại nhiều lần, kẹo sẽ nở ra và trắng như bông, trông đẹp mắt mà ăn lại không bị dính răng.

–**Thứ tư là kẹo chặt**. Loại này phải đun lâu nhất. Khi nồi kẹo sôi lâu hơn kẹo già, phải giảm lửa và khoắng liên tục rồi thử bằng cách nhúng một ít vào bát nước, lấy tay vụn lại thành một viên, nhấc lên thả xuống bát nước. Nghe tiếng kêu va vào đáy bát là biết được kẹo đã già thì bắc ra đổ vào chậu thau đồng. (thời đó chưa có đồ nhôm), đặt lên mặt nước, gọi là “cách thủy”. Khi thấy ẩm tay thì đổ trải ra lá chuối đã xoa một lớp mỡ cho khỏi dính. Lúc kẹo nguội hẳn thì đem bán bằng cách dùng dao rựa chặt ra từng miếng nhỏ. Ăn món kẹo này chỉ ngậm cho kẹo tan dần trong miệng để cảm thấy hương vị thơm ngon, tinh túy của trời đất thấm từ từ, dần dần vào cơ thể. Người ăn sẽ cảm nhận được sự khoan khoái đến tuyệt vời...

Cuối Thế kỷ 20, các loại kẹo có hình dạng ổn định phát triển rộng rãi, được gói giấy sạch sẽ được người dùng đón nhận nhiệt tình, kẹo chặt trở nên lỗi thời, buộc phải tự rút lui để kẹo non lên ngôi. Kẹo non thay thế và được làm ra khá rầm rộ. Đồ nghề luôn được cải tiến để giảm bớt sự vất vả và làm cho công việc trôi chảy hơn. Đặc biệt là kích ô-tô được dùng để ép bã rất tốt. Người ép bằng đòn tre phải dùng sức rất nhiều. Nhưng dùng kích thì nhẹ nhàng mà ép được rất kỹ.

Bã kẹo cũng nhiều nên việc chăn nuôi cũng phát triển theo. Bã kẹo, nước vo gạo, váng bột... được dùng để nuôi lợn và ngan ngỗng, gà vịt rất tốt... Dân quanh vùng Kẻ Bưởi thường có câu ca:

*An Phú có nghề kẹo nha
Lợn hồng da mượt như là trong tranh...*

Bã kẹo không chỉ dùng cho việc chăn nuôi, nó còn được dùng để chống đói cho con người nữa. Nạn đói thảm họa kinh hoàng năm Ất Dậu (1945) đã làm cho nước ta chết đói 2 triệu người, trong khi dân số cả nước có 23 triệu. Nhưng nhờ có bã kẹo mà dân An Phú và một số vùng lân cận không có người nào bị chết đói.

Quanh vùng Chợ Bưởi, ai cũng thích mua lợn, gà vịt ngan ngỗng của An Phú nuôi, vì nó béo và ngon thịt.

Do đó mà kinh tế một số gia đình khá khá hẳn lên. Họ sắm sửa được xe đạp, xây được nhà ngói sân gạch. Thời đó, ai sắm được cái xe loại làng nhàng như Supeglobe, Vinaspor... đã là “oách” lắm rồi. Loại đất tiền như Pegout đầu bằng yên da, khóa cổ thì chưa ai có.

Trước và sau 30/04/1975, gọi là thời bao cấp, việc nấu kẹo [mạch] nha bị cấm vì sử dụng lương thực. Một số gia đình không biết làm gì để sinh sống, đành phải làm kẹo lậu. Vì thối xôi hay nấu kẹo, mùi thơm từ xôi, hoặc kẹo tỏa ra nức mũi. Để hạn chế mùi thơm đó, họ phải tìm kiếm sấm lớp xe đạp cũ đem về đốt lên cho mùi khét lẹt át mùi thơm của xôi của kẹo đi. Nhưng trong làng, nhà nọ cách nhà kia chỉ một rặng rào nên vẫn bị phát hiện. Họ bắt được, tuy là họ hàng làng xóm với nhau, họ cũng không nể nang tình làng nghĩa xóm, nhất quyết tịch thu. Không chỉ có thế, họ còn vác loa gò bằng sắt tây, treo lên chòi cao dựng bằng tre, bêu đích danh họ tên chỗ ở của kẻ dám làm kẹo lậu!...

Đến thời mở cửa (khoảng những năm 199...) việc buôn bán được tự do. Nghề kẹo [mạch] nha cũng được hồi phục. Dân làm kẹo lại vay mượn sấm sửa đồ nghề để tiếp tục nghề Tổ....

Được một vài năm, một xí nghiệp bánh kẹo về làng An Phú thuê vài người ra làm kẹo [mạch] nha tại cơ sở của họ. Và họ đã học được cách nấu kẹo mạch nha. Do họ là những kỹ sư nên họ tìm cách không dùng gạo nếp mà dùng sắn thay vào. Làm [mạch] nha từ sắn có nhiều cái lợi. Thứ nhất là sắn rẻ tiền. Thứ hai là làm bằng sắn không cần ép, mà chỉ gạn lấy nước trong rồi cô lên thành kẹo, không tốn công sức. Vì thế kẹo họ làm ra bán rất rẻ. Giá kẹo gạo mười thì giá kẹo sắn chỉ hai ba phần. Khách hàng cũ của kẹo An Phú quay hết sang dùng [mạch] nha sắn. Từ đó [mạch] nha gạo An Phú chìm ngấm. Các nhà làm [mạch] nha gạo truyền thống đành tự... đóng cửa!

Dân An Phú lại long đong kiếm ăn bằng nhiều cách khác...

Hàn Sỹ Quỳnh

