

CÁC LOẠI BÁNH ĐẶC TRƯNG CỦA NGƯỜI KHEMR Ở SÓC TRẮNG

Th.S TRẦN MINH THƯƠNG

1. Sóc Trăng - đất và người

Sóc Trăng là tỉnh thuộc khu vực đồng bằng sông Cửu Long, nằm trong vùng hạ lưu sông Hậu, trên trục lộ giao thông thủy bộ nối liền thành phố Hồ Chí Minh với các tỉnh miền Tây Nam bộ.

Sóc Trăng có trên 380.000 người dân Khmer (chiếm 29% dân số của tỉnh) đang sinh sống đoàn kết và cùng chung tay góp sức dựng xây quê hương mới.

Về ẩm thực, đồng bào Khmer có những món canh, những thứ bánh, cốm... độc đáo. Nó đã trở thành nét văn hóa làm nên bản sắc dân tộc Khmer.

2. Các loại bánh của người Khmer ở Sóc Trăng

2.1. Num còn khuyên

Người Việt gọi Num còn khuyên là bánh rế. Bánh làm bằng đậu xanh, đậu nành và nếp. Mỗi thứ lấy trọng lượng bằng nhau, vo sạch, để ráo rồi đem rang riêng. Rang để lửa nhỏ, đến khi vừa vàng thì đổ ra, sau đó trộn cả ba thứ vào chung, vớt nát như xây thín.

Nước đường thốt nốt trắng đến rít lại, bỏ bột đã vớt nhuyễn vào quấy đều như nhân bánh ít, đem ra nắn hình tròn như cá môm có chân, gọi là bánh rế.

Lấy bột gạo, ít nhiều tùy theo kinh nghiệm của người làm bánh, trộn trong thau, cho bột nghệ xay vào để tạo màu vàng, đổ nước vào quấy sền sệt, đem từng cái bánh rế nhúng vào rồi chiên với mỡ. Bánh vàng, vớt ra để ráo, ăn giòn ngo.

2.2. Num Cọp Thnô

Num Cọp Thnô nghĩa là bánh hột mít. Bánh làm đậu xanh nấu mềm, đãi bỏ vỏ, giã nhuyễn trộn với đường thốt nốt như nhân bánh ít. Sau đó, dùng tay vắt viên tròn như hột mít, lăn vào tròng đỏ trứng vịt, gà. Sau đó, đem chiên giòn. Ăn khi ráo mỡ.

2.3. Num chó

Nghĩa tiếng Việt của thứ bánh này là ... ăn trộm! Bánh làm bằng gạo trắng vớt sạch, để ráo rồi cho vào cối vọt như nát, khi vọt dùng sàng rây nhiều lần để giã lại cho thật nhuyễn, bột càng nhuyễn, bánh càng nổi to. Nước đường thốt nốt trắng đến rít lại, bỏ bột

gạo vào quấy đều như nhân bánh ít, đem ra nắn từng cái hình tròn hay vuông, dẹp lớn nhỏ tùy ý. Sau đó, bỏ vào chảo mỡ chiên. Bánh sẽ nổi lớn như bánh tiêu của người Tiểu (Triều Châu). Bí quyết độc đáo của loại bánh này nằm ở lượng đường ngào, nếu không ngọt thì bánh sẽ tan trong chảo chiên, ngược lại ngọt quá, bánh sẽ chai, không nổi, ăn không ngon.

2.4. Num Khnhây

Num Khnhây là bánh gừng. Nếp trắng vo sạch, để ráo đem quết thành bột, khi quết dùng sàng rây nhiều lần để giã cho thật nhuyễn. Giống như bánh ăn trộm bột càng nhuyễn, bánh càng nổi lớn. Bột giã xong, đem phơi cho thật khô. Sau đó, lấy lòng trắng trứng vịt đánh nổi, cho bột vào quấy đến sền sệt, sau đó nắn thành hình củ gừng (có người nắn hình cá, hình chim, cua, tôm, ...). Chiên bánh gừng, bằng mỡ. Bánh nổi lớn, sau đó ngào với nước đường thốt nốt



Bánh gừng

thắng sền sệt. Bí quyết của cách làm bánh này là khi cho bột vào lòng trắng trứng vịt sau cho vừa phải liều lượng thì bánh mới nổi đều. Khi chiên phải lật tay lật bánh qua lại. Bột nếp phơi không khô, giã không nhuyễn bánh sẽ chai. Khi chiên lần đầu xong, mỡ dư muốn chiên nữa thì phải chờ mỡ nguội, nếu chiên lại khi mỡ còn nóng, bánh sẽ sượng, không nổi.

Bánh gừng thường không thể thiếu trong đám cưới của người Khmer.

2.5. Num Niềng Nóc

Num Niềng Nóc nghĩa là bánh của Nàng Nóc, theo các bậc trưởng thượng thì Nóc là tên người đầu tiên làm thứ bánh này. Người Khmer sau đó lấy tên người đặt cho tên bánh như để ghi công cho nàng. Gạo đem vo sạch, ngâm trong nước độ một đêm, sau đó quết thành bột, đổ nước sền sệt, lấy màu vàng của nghệ, màu đỏ của gấc pha vào cho đẹp mắt.

Nhân làm bằng đậu xanh quết nhuyễn trộn với đường thốt nốt, nước cốt dừa.

Bắc chảo lên bếp, cho mỡ vào. Đợi mỡ gần sôi thì lấy bột nhúng vào kéo lên, kéo xuống, tréo qua, vắt lại cho đến khi bột giòn thì nắn thành hình hộp như hộp thuốc lá, để nhân ở giữa. Chiên tiếp cho vàng, vớt ra, ăn khi ráo mỡ.

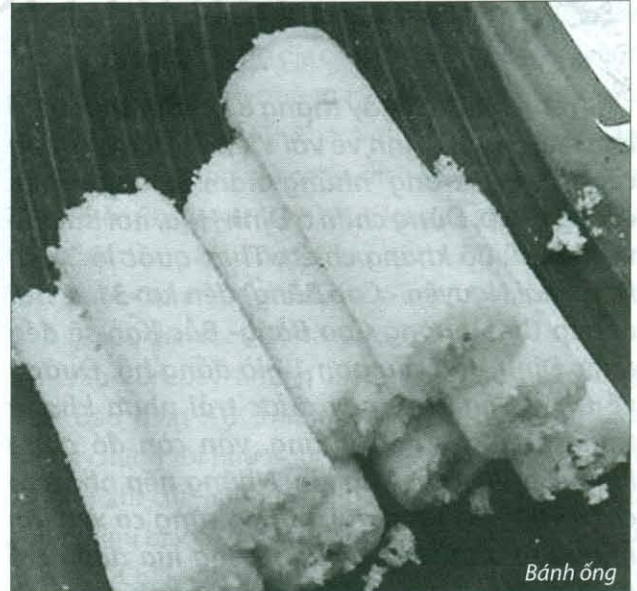
2.6. Num Niềng Thôn

Tương tự như Num Niềng Nóc, đây là bánh do nàng Thôn làm đầu tiên. Bánh này người Khmer còn gọi là bánh tơ hồng, không thể thiếu trong lễ cưới. Bánh làm bằng lòng đỏ trứng vịt, trộn đường thốt nốt, kéo ra sợi thả vào chảo mỡ nóng cho chín rồi dùng đũa quán quanh thành lọn tréo nhau.

2.7. Bánh ống

Bánh ống là loại bánh dân dã của bà con người dân tộc Khmer. Cái ống tre làm khuôn được cưa ngang một khúc dài cỡ 2 tấc. Ở giữa có que nhú lên gắn vào đồng xu cạo gió làm đáy khuôn. Đặt ống thẳng đứng trên nắp nồi, ở trong nồi có chứa nước. Bột gạo xay giã mịn trộn với đường, nước cốt dừa, một ít lá dứa giã nhuyễn lấy nước trộn vào cho thơm và bột bánh có màu xanh nhạt vừa đẹp, vừa thơm, ... Cho bột vào ống tre giống như chưng cách thủy. Để chừng hai phút là bánh đã chín. Khi bánh chín kéo chiếc que và đưa nhẹ chiếc bánh đặt lên miếng lá chuối. Bánh ống ăn kèm với chút dừa nạo, trên rải một ít muối mè trắng hoặc đậu phộng đâm nhỏ. Bí quyết làm bánh

nằm ở chỗ chế biến bột nếp trộn đường và nước cốt dừa sao cho bột không quá ngọt, hơi béo, vừa dẻo mà vừa xốp tơi như mật cưa, không dính vào nhau. Bột sống nhưng để vào khuôn hấp chừng vài phút là bánh chín ngay lập tức, các hạt bột nếp kết dính lại với nhau nhưng vẫn giữ độ tơi xốp.



Bánh ống

3. Kết luận

Mỗi dân tộc đều có những nét văn hóa độc đáo của riêng mình. Dân tộc Khmer sống bao đời nay ở miền Tây Nam Bộ nói chung và Sóc Trăng nói riêng cũng vậy. Họ đã tự chế ra những đặc sản ẩm thực của riêng mình.

Các món ăn của người Khmer thường có nguyên liệu rất đơn giản, nó là những hạt nếp, hạt gạo, lá rau, con cá ra cửa là gập, là thấy. Xong, vấn đề là tận dụng, chế biến thành những món ăn độc đáo thì quả thật là đáng khâm phục.

Trong quá trình sống cộng cư, sự giao thoa, ảnh hưởng qua lại, nhiều lúc người thưởng thức không chú ý đã không thể nhận ra nguồn gốc của những món ấy có căn nguyên từ dân tộc nào nữa. Ấu đó cũng là quy luật tất yếu của cuộc sống.

Ngày nay, khi nền kinh tế thị trường phát triển mạnh mẽ, những món ăn mang tính tự túc, tự cấp có phát huy để trở thành thương hiệu hay sẽ bị mai một, thất truyền chúng tôi nghĩ đây là một câu hỏi lớn mà trách nhiệm không chỉ thuộc về những người làm công tác bảo tồn văn hóa dân gian?