

Bánh thiêng dân gian Nam bộ

Văn hóa ẩm thực ở Đồng bằng sông Cửu Long không đóng khung trong những cái thường tình về đặc trưng, khẩu vị, hoặc thói ăn nếp uống, mà còn thể hiện cung cách ứng xử, đặc biệt là ứng xử với những vị đáng kính "khuất mặt khuất mày"!

Theo đó, bánh dân gian Nam bộ vô cùng phong phú, đa dạng. Món nào cũng được làm bằng các thứ gạo thơm, nếp dẻo..., để nguyên hạt hoặc xay thành bột, có nhun hoặc không; thường có đường, thịt trộn lẫn, sau đó cho qua lửa để làm chín với độ nhiệt phù hợp. Chung nhất là vậy, nhưng từng món bánh đều chuyên chờ chiều sâu đạo lý. Nếu trong hàng trăm thứ bánh ấy phần lớn đều được dùng để "ăn chơi", thì cũng có không ít các món bánh chỉ được làm để cúng nhân những ngày kỷ niệm trọng đại trong phạm vi gia đình hoặc cộng đồng, nên được hiểu là "bánh thiêng". Tùy nội dung từng lễ mà người ta dâng cúng những thứ "bánh chuyên đề": "làm tuần thất" thì bánh cúng; cúng "đầy tháng", "tô tôi" thì xôi và chè trôi nước; giỗ Tết thì bánh ít, bánh tét, bánh phồng... Tất nhiên những gia đình có vật lực thì làm thêm những món mà hồi còn sinh tiền ông bà đặc biệt ưa thích như bánh in, bánh đúc, v.v...



Gói và nấu bánh tét - một nếp sinh hoạt đẹp mọi dịp giỗ, Tết của người dân Nam bộ.
Ảnh: DUY KHÔI

Trong đó thiêng nhất và cũng tiêu biểu nhất là bánh tét- một loại bánh mà người Nam bộ nào cũng rất quý trọng, đến mức phải chờ đúng ngày kỷ niệm ông bà mới làm để dâng lên. Do là thức cúng nên người có tư cách dùng các loại bánh ấy trước hết không ai khác hơn là ông bà. Cúng xong, con cháu mới được phép "hưởng lộc", gọi là "trước cúng sau ăn".

Làm bánh tét, người ta phải trải quá trình khá công phu trong một tâm thế vô cùng thành tâm, phần chần. Muốn làm bánh tét, người xưa phải chọn giống nếp thật ngon, thật dẻo, rồi không chỉ gieo trồng, chăm sóc, thu hoạch, mà còn phải tự tay xay giã (không mượn "bạn xay", cũng không mang nếp đến nhà máy xay vì cho rằng như vậy là chưa thể hiện đúng mức tấm lòng hiếu thảo của mình), rồi thì sàng sảy, lượm loại từng hạt thóc hoặc

gạo lộn để sao cho nếp phải thật rất mới ung dạ (nay do cuộc sống quá tất bật nên cách nghĩ của bà con không quá nhiều khê như thế).

Làm bánh tét, người ta phải ngâm nếp rất trong nước lạnh (có vắt nước cốt trái chanh hoặc nước cốt trái khóm chín), chùng vài tiếng đồng hồ, cho mềm, đem vo sạch, rồi để yên trong thúng giê. Khi đã ráo nước thì đổ vào chảo nóng đảo trộn sơ, thấy hạt nếp vừa khô thì rưới nước cốt lá dứa vào, trộn đều cho thơm, lại cho vào một ít đậu đen đã ngâm mềm. Nhắc xuống, để nguội. Lúc này các bà, các chị mỡ bó lá chuối hạt đã phơi một nắng vừa héo (dụng độ dai, gói không rách), lau sạch. Đoạn cắt lá thành hình chữ nhật, sao cho vừa gói đúng theo ý muốn đòn bánh lớn hay nhỏ.

Bánh tét có nhiều loại như: nhum mỡ (mỡ xắt miếng vuông dài gần bằng đòn bánh), nhum đậu xanh (cà hạt đậu bẻ làm đôi, đãi bỏ vỏ, nấu chín, cho vào nước dừa dảo, ít muối, đường... rồi vừa xào vừa nghiền cho nát), nhum chuối (dùng trái chuối lá xiêm chín lột bỏ vỏ, để nguyên trái, ướp đường chảy cho thêm ngọt, xong đặt nổi liền lại hai ba trái cho phù hợp với độ dài đòn bánh), nhum ngọt (đậu xanh trộn đường); và có lẽ ngon tuyệt là nhum thập cẩm (đậu xanh + lòng đỏ trứng muối + tôm khô + lạp xưởng + hạt sen + đậu phộng + nấm đông cô)...

Gói bánh, trước hết trải trên thớt vài ba miếng lá chuối đã cắt thành hình chữ nhật như vừa nói, đặt một miếng ngang, một miếng dọc để ngừa bị rách khi gói. Xúc nếp tán đều trên lá thành hình chữ nhật dày chừng non một phân, để nhum lên, đoạn túm hai mép lá lại, bẻ xếp mí theo chiều dài, rồi bẻ xếp lá thừa ở một đầu bánh cho gọn. Khi đã vuốt thẳng thơm, dựng đòn bánh lên vổ vổ cho nếp dòn lại để đặt rồi bẻ xếp mí lá đầu còn lại. Xong dùng dây chuối (xé nhỏ cọng lá chuối đã phơi nắng cho héo, dai) quấn ngang thân đòn bánh vài lượt rồi ngoai như ngoai lạt lợp nhà (không phải cột), cứ quấn từng sợi như thế năm, mười vòng tùy đòn bánh dài hay ngắn. Các dây quấn còn dư ra chừng vài tấc, nhập chung, xếp theo một đường thẳng bên hông đòn bánh rồi gút lại từng loại theo cách riêng để biết bánh nào nhưn gì, gọi là "làm dấu". Đòn bánh đã được gói, cột tương đối chặt. Dùng mỗi dây ấy khâu bốn, năm bánh cùng loại nhưn lại thành chùm. Gói xong, cho tất cả bánh vào nồi, đổ nước ngập bánh, bắc lên bếp chụm lửa to. Ở thôn quê, người ta thường dùng nồi om bằng đất nung, kê ba cục đá làm "ông Táo", chụm bằng củi gốc- gốc tre chẳng hạn- để lửa tốt, nhiều than lại lâu tàn. Chừng bốn, năm tiếng đồng hồ thì bánh chín. Vớt ra đem xả nước lạnh, hoặc máng từng chùm trên sào tre cho ráo nước đồng thời cũng để cho bánh nguội dần. Bánh tét có thể để lâu được vài ngày.

Bánh tét, xét về phương diện ngôn ngữ của người Nam bộ, tiếng "tét" tuy mộc mạc nhưng về ý nghĩa thì phản ánh rất rõ sự thiêng liêng dành cho loại bánh này. Để có những khoanh bánh tét tròn trặn dăng cúng tổ tiên, dân gian không dùng dao cắt ra thành từng khoanh mà làm theo cách rất tuyệt vời: tét! Trước hết mở dây, lột bỏ lá. Lột lá tới đâu "tét" thành từng khoanh tới đó, bằng cách, một tay cầm đòn bánh nằm ngang trước mặt rồi dùng răng cắn một đầu sợi dây (dây cột sẵn quanh đòn bánh), tay kia cầm đầu dây còn lại quấn ngang đòn bánh một vòng tại nơi đã có chủ định, rồi siết, dây sẽ làm đứt bánh ra thành khoanh, "rót" xuống đúng vị trí (trên đĩa) mà không cần phải mó tay vào. Vì vậy, có người cho rằng bánh tét nguyên tên là "bánh tét"- một loại bánh đặc biệt trước hết chỉ làm để cúng tổ tiên trong những ngày Tết. Rồi sau do bánh này cũng được tét ra thành từng khoanh dăng lên trong những ngày giỗ quải (cũng cúng ông bà), nên nghiệm lại danh xưng bánh Tết không còn sát đúng, do đó mới đôi gọi là bánh tét.

Qua cách làm, cách dùng và "lộ trình" tên gọi của loại bánh thiêng này, ta không thể không nghiêng mình trước óc sáng tạo hết sức độc đáo của tiền nhân! Càng độc đáo hơn khi biết rằng có một loại bánh gọi là bánh ú, được làm bằng nguyên vật liệu như bánh tét, tức cũng nếp, cũng nhum, cũng gói bằng lá chuối rồi nấu chín, nói chung là y chang bánh tét, nhưng về hình dạng thì khác: có ba cạnh, góc lồi ra (tên chữ là giác bình). Vậy thì, nếu bánh tét là loại bánh chỉ làm vào những dịp giỗ, Tết để "trước cúng sau ăn" thì bánh ú là một loại "bánh tét biến thể", người ta có thể làm để ăn bất cứ lúc nào.

Không như một số loại "bánh trần tục" khác như bánh men, bánh gai, bánh quai chèo, bánh tai heo..., chỉ được ưa chuộng trong một thời gian, để rồi do khẩu vị cùng với xu thế thời đại, chúng đã vắng bóng và đi dần vào quên lãng..., bánh tét là loại bánh có "sức sống vĩnh cửu". Hàng trăm năm nay, loại bánh này vẫn tồn tại, lại không ngừng phát triển. Với sự khéo tay và óc thẩm mỹ của các nghệ nhân dân gian, bánh tét luôn được cập nhật, đáp ứng thị hiếu người tiêu dùng, được nâng cấp lên thành những "tác phẩm nghệ thuật". Đó là bánh tét lá cẩm, bánh tét chữ, bánh tét cốm đẹp, bánh tét bắp non... Nhiều loại bánh tét đã trở thành thương hiệu vang danh của địa phương, như: bánh tét chay Phú Mỹ (dùng toàn nếp rất Phú Tân dẻo ngoẹo mà không dính lá); bánh tét thập cẩm Trà Cuôn; bánh tét mật cật Phú Quốc "tiếng lành đồn xa" khiến khách du lịch nào đến Phú Quốc cũng mua vài đòn mang về làm quà tặng; và có lẽ đặc biệt nhất là bánh tét lá cẩm Cần Thơ...

Cũng như các thức món khác, bánh dân gian Nam bộ mà điểm nhấn là bánh tét, chính là văn hóa ẩm thực (vật thể và phi vật thể). Đã là văn hóa thì việc giữ gìn và phát huy trong thời kỳ hội nhập là vô cùng cần thiết, bởi đó chính là động lực để phát triển kinh tế- xã hội. Tôn vinh bánh tét là bánh thiêng chính là bảo tồn di sản văn hóa ẩm thực độc đáo bản địa.

Nguyễn Hữu Hiệp