

Hương vị bánh tét cốm dẹp của người Khmer Sóc Trăng

Người Khmer ở Nam Bộ nói chung và Sóc Trăng nói riêng vốn có truyền thống văn hóa phong phú, đa dạng, đóng góp tích cực vào kho tàng văn hóa các dân tộc Việt Nam, tạo nên một bức tranh thống nhất và đa dạng của nền văn hóa Việt Nam tiên tiến đậm đà bản sắc dân tộc.

Sự phong phú, đa dạng của văn hóa Khmer không chỉ thể hiện trong đời sống văn hóa tinh thần như phong tục tập quán, tín ngưỡng, lễ hội và nghệ thuật mà còn trong đời sống văn hóa vật chất như các ngôi chùa Khmer với nghệ thuật kiến trúc điêu khắc độc đáo, nhà ở, trang phục... Văn hóa ẩm thực của người Khmer từ lâu cũng đã được nhiều người biết đến với các món ăn nổi tiếng như cốm dẹp (om boc), pro hóc ộp (mắm Prò hóc ộp), bún nước lèo... Một những món ăn độc đáo của người Khmer là bánh tét cốm dẹp Sóc Trăng. Người Khmer Sóc Trăng sử dụng cốm dẹp thay cho nếp trắng hoặc nếp than, tạo nên một loại bánh tét mới lạ và độc đáo.



Cốm dẹp được giới thiệu trong các lễ hội ẩm thực.

Cốm dẹp vốn là nguyên liệu được sử dụng làm lễ vật chính, không thể thiếu trong lễ Oóc om boc (hay còn gọi lễ cúng trăng hoặc đút cốm dẹp) của người Khmer ở Nam bộ. Bánh tét cốm dẹp cũng được gói bằng lá chuối, nhưng có thể làm nhân ngọt (đậu xanh mịn trộn đường) hay nhân mặn (đậu xanh xay mịn và thịt mỡ). Bánh có chiều dài khoảng 30cm -

40cm, vòng tròn bánh cỡ 24cm - 30cm (bánh nhỏ hay lớn tùy thuộc vào ý thích của từng người).

Để làm loại bánh này, trước tiên phải có cốm đẹp thơm ngon, "đạt chuẩn" cúng trăng và gói bánh tét vào ngày rằm tháng 10 (âm lịch) hàng năm. Lúa nếp mùa được gieo trồng và thu hoạch vào khoảng tháng 10 âm lịch, lúc lúa còn đỏ đuôi, đem về đập cho rớt hạt lúa, xong rửa sạch, đem phơi chùng một nắng là có thể đem rang, quét cốm đẹp. Nếp sau khi phơi một nắng được cho vào chảo bằng gang, hoặc nồi đất, giữ lửa và khuấy cho đều đến khi cốm nở lớp bốp thì đổ vào cối để quét. Công đoạn quét cốm đẹp cần ít nhất hai người với bộ "đồ nghề" là đôi chày và cây gạt (để móc cốm nảy lên quét cho đều). Nếp được quét nhanh và đều, để tất cả hạt cốm đều bị "đẹp" và cũng để kịp với mẻ cốm rang tiếp theo. Sau khi cốm được quét đều, được cho vào thúng, rồi dùng nia sàng, sấy cho sạch trấu và cám.

Hạt cốm trắng tinh có mùi thơm của nếp chín, hơi ngậm sữa, được trộn với đường cát trắng, dừa rám đã nạo thành cọng nhỏ và đậu xanh đã luộc chín để làm món cốm đẹp, hoặc gói thành bánh tét (nhân ngọt) để dâng cúng vị thần Mặt trăng đã có công điều tiết nguồn nước, mang lại mùa màng bội thu.



Quét cốm đẹp.

Thông thường một ký cốm đẹp có thể gói được 3 - 4 đòn bánh tét thành phẩm. Cách gói bánh tét cốm đẹp cũng giống như gói bánh tét thường. Người ta trải hai, ba lớp lá chuối đã rửa sạch lên mâm, xong múc cốm đẹp đổ lên lá chuối rồi dàn ra cho đều xong cho nhân bánh vào, gom bánh lại, bó hai bên đầu, dùng dây lạt buộc lại cho thật chặt, xong

đem luộc. So với bánh tét truyền thống làm bằng gạo nếp thì bánh tét cốm dẹp có mùi thơm và độ dẻo hơn, nhất là rút ngắn được thời gian nấu bánh (chỉ khoảng 3 - 4 tiếng đồng hồ là bánh đã chín), Bánh tét cốm dẹp có thể giữ được từ 7 - 10 ngày, vừa tiết kiệm được chi phí củi lửa, có thể làm quà biếu gửi đi nơi xa.

Trong đời sống hàng ngày của bà con dân tộc Khmer, bánh tét đã trở thành món ăn quen thuộc, có thể dùng ở mọi lúc mọi nơi, nhất là lúc bận bịu với công việc đồng áng. Trong đời sống văn hóa, bánh tét luôn gắn liền với đời sống tâm linh, mang đậm tính nhân văn sâu sắc, là lễ vật thiêng liêng. Trong lễ cưới truyền thống của người Khmer, lúc nào người ta cũng bày biện bánh tét nơi trang trọng nhất (bàn thờ gia tiên) với mong muốn hạnh phúc được sinh sôi nảy nở. Bánh tét dùng trong lễ hội nhằm tỏ lòng tri ân đối với các bậc tiền nhân đã có công nuôi nấng sinh thành, dưỡng dục, góp phần giáo dục con người hướng về cội nguồn của dân tộc.

Tuy đặc sắc và nhiều lợi thế, nhưng bánh tét cốm dẹp Sóc Trăng vẫn chưa thâm nhập sâu thị trường gần xa, bởi giá cả còn cao hơn loại bánh tét thường, do quy trình chế biến phải qua nhiều công đoạn. Bên cạnh đó, khâu quảng bá và phân phối cũng chưa được chú trọng, nên bánh tét cốm dẹp Sóc Trăng vẫn chỉ bó hẹp trong một vài địa phương nhất định.

Hiện nay, tại thành phố Sóc Trăng (tỉnh Sóc Trăng), chỉ có một nơi duy nhất nhận gói bánh tét cốm dẹp theo đơn đặt hàng, vào mùa lễ hội nhưng số lượng còn khiêm tốn. Thiết nghĩ, cần có sự hỗ trợ của các ngành chức năng, các nhà nghiên cứu, sưu tầm về văn hóa các dân tộc, nhất là các nhà kinh doanh ẩm thực... nhằm bảo tồn, khai thác, phát huy đưa món bánh dân gian độc đáo này hòa nhập với thị trường, góp phần tạo ra một sản phẩm mới trong văn hóa ẩm thực các dân tộc Việt Nam.

SƠN HỒNG VÂN