

GIAO THOA VĂN HOÁ TRONG BÁNH DÂN GIAN

Thái Ngọc Anh

Văn hoá dân gian bao gồm nhiều lĩnh vực: ngữ văn dân gian (ca dao-dân ca, hò vè...), phong tục tập quán, làng nghề, diễn xướng, âm nhạc, mỹ thuật, lễ hội, ẩm thực dân gian... Còn ẩm thực, theo tiếng Hy Lạp cổ có nghĩa là qui

luật hay nghệ thuật của dạ dày. Muốn đạt được qui luật này, người ta phải tuân theo sự dinh dưỡng, khí hậu, thổ nhưỡng, phong tục tập quán và cái tinh tế trong ăn uống.

Cần Thơ được xem là một “vùng đất mới”,

di dân từ miền Bắc, miền Trung vào khai khẩn từ thế kỷ XVIII - XIX theo chính sách “khẩn hoang, lập ấp” của nhà Nguyễn. Ngoài vốn văn hoá dân gian ở nguyên quán mang theo, vào vùng đất mới, họ cũng có nhiều tiếp thu, sáng tạo thêm cho phù hợp. Nhiều công trình khoa học đã chứng minh sự giao thoa văn hoá giữa người Việt, người Chăm, người Khmer và người Hoa ở vùng đất mới này trên nhiều phương diện: ăn ở, phong tục tập quán, công cụ sản xuất, ẩm thực...

Một vài loại bánh dân gian có sự giao thoa văn hoá giữa các dân tộc.

○Bánh tổ-bánh đúc: Đây là loại bánh có nguồn gốc xa xưa hơn cả bánh chưng, bánh dày của người Việt. Tương truyền: Bánh tổ do bà tổ Âu Cơ truyền dạy cho người Việt cổ. Nguyên thủy bánh tổ chỉ gồm bột gạo hoặc nếp trộn với mật mía đem hấp chín.

- *Mấy đời bánh đúc có xương*

Mấy đời mẹ ghẻ mà thương con chồng (Ca dao)

- *“Quê ta bánh đa, bánh đúc...” (Lời bài hát Về quê - Nhạc sĩ Phó Đức Phương)*



Gói bánh tét lá cẩm - Ảnh: Triệu Vinh

Từ bánh tổ, phải chăng đã có sự “biến tấu” thành bánh đúc truyền thống. Ngày nay ở khắp ba miền đất nước, hầu như vùng nào cũng có bánh đúc với tên gọi và cách chế biến khác nhau: bánh đúc đậu phộng, bánh đúc bột năn, bánh đúc mặn, bánh đúc bắp, bánh đúc gỏi, bánh đúc mỡ hành, bánh đúc nước cốt dừa, bánh đúc hến, bánh đúc riêu cua... Bánh đúc Việt, “giao thoa” với bánh tổ, bánh củ cải, bánh bột chiên của người Hoa có thêm nhưn thịt, đậu phộng; vào phương Nam lại tiếp thu việc chan thêm nước cốt dừa.

○Bánh chưng, bánh dày: Theo cổ GS.Trần Quốc Vượng, bánh chưng nguyên thủy của người Việt có hình thù như chiếc bánh tét Nam bộ hiện nay. Bánh chưng hình trụ dài hợp với bánh dày tròn, dẹt, thành bộ sinh thực khí trong tín ngưỡng phồn thực cổ của người Việt. Bánh chưng trở thành hình vuông từ khi người Việt tiếp xúc văn hoá Trung Hoa với quan niệm “trời tròn đất vuông”. Một nhóm người Việt không xuống cư trú lâu năm ở lưu vực sông Hồng mà đi vào phương Nam nên vẫn giữ chiếc bánh chưng hình trụ

với tên gọi mới: bánh tét.

Bánh chưng-bánh tét Nam bộ lại “giao thoa” với cách làm bánh bá trạng người Hoa, người Khmer trong việc đa dạng hoá nhưn bánh. Ngoài đậu xanh, thịt mỡ, người ta thêm Lạp Xưởng, trứng vịt muối, nấm đông cô. Có loại bánh tét nhưn chuối hoặc nhưn cốm dẹp - một loại thức cúng không thể thiếu được trong lễ cúng trăng (óc-om-bóc) của người Khmer... Ngoài ra, người Nam bộ còn nhuộm màu nếp bằng nước lá cẩm, lá dứa... cho khoai bánh tét thêm hoa mỹ.

○Bánh bèo:

- *Con quạ nó đậu chuồng heo*

Nó kêu bờ mẹ bánh bèo chín chưa

- *Bánh bèo đã chín hồi trưa*

Mấy chưa súc miệng tao chưa đưa bánh bèo (Ca dao).

Đây cũng là loại bánh thể hiện sự giao thoa văn hóa vùng miền rõ nét nhất. Bánh bèo miền Bắc thường đổ khuôn lót lá chuối, hình sáu cạnh dài, to giống như bàn tay, chiều dài khoảng một lòng tay.

Miền Trung, đặc biệt là ở Huế, bánh bèo làm rất nhỏ, mỏng, hình tròn lồi ở giữa. Chỗ lồi đó thường

rắc tôm khô giã nhỏ màu đỏ, nên thường gọi là bánh bèo tôm cháy hay bánh bèo Huế. Bánh bèo Huế do được cung đình hoá nên từ một loại bánh dân dã trở thành vương giả, tinh tế. Đúng theo câu thành ngữ “Tinh tế như bánh Huế”.

Ở miền Nam, bánh bèo làm lớn hơn ở Huế một chút, thường đổ vào đáy chén ăn cơm, chén nhỏ đựng nước mắm. Hình dáng cũng giống như bánh bèo Huế. Đặc biệt, ở Nam bộ do có nhiều dừa, nên bột bánh bèo thường thêm nước cốt dừa cho béo. Ngoài ra còn có loại bánh bèo ngọt, nhưn đậu xanh chấm với nước cốt dừa.

○Bánh trôi - chè xôi nước và chè ỷ: Chè xôi nước là món khá quen thuộc với người Việt, không biết từ lúc nào đã “kết duyên” với chè ỷ của người Hoa. Chè ỷ (ỷ thượng) là món ăn chúc tụng của bà con người Hoa. Chè xôi nước, chè ỷ còn gọi là bánh, lễ vật chay trong Tết Nguyên tiêu. Viên chè lớn có nhưn, kết hợp với viên chè ỷ không nhưn, tròn trịa, nhiều màu sắc, hương vị ngọt ngào, bột ngán,... tượng trưng cho sự tốt đẹp, tròn vẹn, viên mãn.

○Bánh num-chô - bánh còng, bánh cam và bánh tiêu: Người Khmer

làm bánh num-chô bằng bột gạo nhuyễn, nước đường thốt nốt thắng; nặn hỗn hợp này thành từng cái hình tròn hay vuông, bỏ vào chảo mỡ chiên. Bánh sẽ nổi lớn giống như bánh tiêu của người Hoa (Triều Châu) hoặc giống cách làm bánh còng, bánh cam của người Việt.

○Bánh sakaya là loại bánh rất phổ biến của người Chăm trong các lễ cúng trọng đại. Nếu người Việt cúng tổ tiên bánh chưng, bánh dày thì người Chăm cúng bánh tét và sakaya. Thành ngữ Chăm trong việc bày thức cúng: “Trên sakaya, dưới tapei anung” (trên bánh sakaya dưới bánh tét). Bánh sakaya được làm từ hỗn hợp trứng, đậu phộng, đường và gừng. Để cho bánh sakaya chín, người Chăm đem hỗn hợp trên đánh nhuyễn đổ vào chén, chưng cách thủy. Một cách làm giống như làm bánh bèo của người Việt.

○Bánh xếp (Tapei saip) cũng là loại bánh truyền thống của người Chăm ở An Giang dùng vào việc cúng tế, đặc biệt là trong đám tang. Bánh xếp được làm từ bột nếp xay mịn hòa với nước, trứng gà và đường. Người ta nướng bánh bằng một

cái mâm có thoa mỡ đặt trên bếp than. Khi bánh chín vàng người ta dùng miếng tre cạy ra, xếp làm ba và gói lại bằng lá chuối. Cách chế biến này tương tự cách làm bánh xèo, bánh khoai, bánh khọt của người Việt.

○Bánh bá trạng là một loại bánh truyền thống của người Hoa, thường được dùng để cúng trong dịp tết Đoan Ngọ (mùng 5/5 Âm). Có thuyết cho rằng bánh này làm để cúng, tưởng nhớ Khuất Nguyên - một nhà thơ nổi tiếng của Trung Quốc. Bánh bá trạng làm bằng đậu phộng luộc (nước có ngâm thảo dược), nếp. Nhưn bánh gồm: lạp xưởng, tôm khô, nấm đông cô, nấm mèo, trứng vịt muối và thịt heo. Bánh bá trạng giống với bánh ú, bánh ít trần, bánh giò của người Việt nhưng to hơn, vị đậm hơn và nhiều hơn.

Kể ra sẽ còn nhiều loại bánh có sự giao thoa văn hoá giữa các dân tộc trong cách sử dụng nguyên liệu, chế biến, hình thức thể hiện... nhưng có thể rút ra một số điểm chung:

1. Nguyên liệu để làm ra các loại bánh dân gian là sản phẩm của nền văn minh nông nghiệp lúa nước, hoặc sự tận dụng

các sản vật, cây lá của môi trường thiên nhiên ở đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL).

2. Bánh dân gian “nguyên thủy” ban đầu của các dân tộc: Việt, Khmer, Hoa, Chăm thường mộc mạc, đơn giản về cách chế biến, ít cầu kỳ về mặt hình thức. Càng về sau, trong quá trình cộng cư, các dân tộc đã có sự giao thoa, tiếp thu những tinh hoa của nhau để làm phong phú, tinh tế và đa dạng hoá bánh dân gian. Từ đó cho thấy tính chất mở, sự năng động trong giao lưu văn hoá của các dân tộc ở ĐBSCL.

3. Bánh dân gian muốn trở thành bánh cung đình phục vụ cho ông hoàng chúa, phải qua một quá trình giao thoa văn hoá: từ đơn giản về cách chế biến, hình thức bên ngoài... dần dần cầu kỳ, tinh tế và hoa mỹ khi vào cung cấm.

Bánh dân gian “nguyên thủy” muốn trở thành sản phẩm du lịch thiết nghĩ cũng phải có quá trình giao thoa, tự nâng lên như thế. Từ chiếc nem đơn giản gói trong lá chuối, khi lên bàn tiệc phải biến thành nem công - chả phượng cho thật đẹp mắt.