

# Về miền Tây ăn bánh bò nhớ câu hò ngọt lịm!



TRẦN TRỌNG TRIẾT

Về miền Tây, những buổi chiều tà thường nghe vang lên từ chái hè nhà ai đó câu hát ru em ngọt lịm của điệu Lý Bánh bò: “Hai tay bưng đĩa (đĩa) bánh bò / Giấu cha, giấu mẹ cho trò đi thi”.

Câu hát gọi cho du khách phảng phất chút tình quê của người miệt vườn tự ngày xưa ấy. Cô gái nhà ai phải lòng anh học trò cùng thôn nhưng giờ đây anh đã lên thành phố để theo nghiệp bút nghiên. Cô gái làm cái bánh bò gửi tặng người thương với biết bao tình, ý được gửi gắm.

Theo nhiều nhà nghiên cứu về văn hóa dân gian và văn hóa ẩm thực thì bánh bò có nguồn gốc từ vùng đất Nam Trung Hoa. Cùng với bước chân di cư của lưu dân, bánh bò đã đến miền Tây Nam Bộ từ ngày mở cõi. Có điều, với sự sáng tạo phong phú của mình, người bình dân nơi đây đã tạo ra khá nhiều thứ bánh bò khác nhau. Dựa trên cách thức chế biến là làm chín bằng hơi nước, có bánh bò hấp; dựa trên cách làm chín trực tiếp bằng lửa than có bánh bò nướng. Dựa vào đặc trưng của miếng bánh bò làm ra người ta gọi là bánh bò xốp, bánh bò rề tre... Các loại bánh bò giống nhau ở chỗ đều làm từ bột lên men. Tên gọi của nó cũng được lý giải khá hài hước rằng: có cô dâu mới vu quy, học mẹ chồng làm bánh bò, nhưng khi bột dậy (lên men), hấp không kịp khiến bột... bò lai láng khắp cả ván ngựa!

Trong các loại bánh vừa kể, người lao động miệt Hậu Giang - Cà Mau làm bánh bò rề tre phổ biến hơn cả. Để làm bánh, người ta chọn gạo ngon đem ngâm trong nước lạnh. Mua theo ít viên men cơm rượy bán ngoài chợ. Loại men này làm từ bột trộn các vị thuốc bắc.

Khi gạo mềm, rửa lại bằng nước khác cho sạch, ngâm (giã) men cho nhuyễn rồi trộn vào gạo và xay thật kỹ. Bột xay xong được bông lại, dần cho khô. Sau đó, đem bột nhào với nước lạnh hoặc nước dừa tươi. Xong, ủ bột trong bông vải chừng vài giờ. Khi bột ngấm và lên men, người ta chọn đường thốt nốt, đường thẻ nấu tan chảy rồi để nguội. Cho bột vào vại sành, chan nước đường vào, khuấy bột cho đều để thêm một thời gian nữa, khi thấy những bọt khí nổi lên là bột đã dậy. Lúc bấy giờ, tùy theo điều kiện từng nhà, có khi người ta cho bột vào khuôn hoặc những cái chén ăn cơm cũng được, miễn sao bột chiếm chừng hai phần dung tích để chừa khoảng trống cho nó nổi lên - trước đó, người ta thoa một ít dầu hoặc mỡ

để bánh chín không dính, dễ lấy ra. Theo kinh nghiệm, người dân quê hay lấy xoong lớn chế nước vào rồi úp ngược chiếc rế nhấc nổi bằng tre lại, sắp các chén, khuôn đã đổ bột vào hấp. Khi hấp, nhớ thỉnh thoảng mở nắp xoong ra để xả hơi nước đọng, nếu không nước rút lại mặt bánh sẽ nhũn, ăn không ra gì. Lửa lớn, hơi bốc lên sẽ làm cho bánh chín. Người ta lấy thanh tre lên vào để lấy bánh ra, thoa thêm mỡ heo hoặc dầu dừa cho bánh thêm bóng, thêm đẹp. Bánh nguội có thể ăn được. Bột nổi tạo cho bánh những rề dọc chi chút giống... rề tre, vì thế, dân gian gọi luôn là bánh bò rề tre.

Câu kỳ hơn, người ta nạo dừa khô vắt lấy nước cốt rồi cô đặc. Thêm chút đậu phộng (lạc) rang, giã nhuyễn rắc lên. Đĩa bánh bò nước cốt dừa đảm bảo đủ hai vị ngọt và béo vốn là những thứ mà người dân miền Tây Nam Bộ rất ưa thích.

Có người khéo tay muốn tạo thêm màu sắc, nhìn cho đẹp mắt thì chia bột đã xay ra nhiều phần. Cát lá dứa băm nhuyễn, vắt lấy nước để nhồi bột, cho bột có màu xanh; lấy nước trái gấc trông ngoài bờ rào làm màu đỏ... Như vậy, trong đĩa bánh đầy đủ ngũ sắc, mới nhìn cũng đã no con mắt rồi.

Trong đám giỗ hay ngày Tết Nguyên đán, trên bàn thờ thường không thiếu đĩa bánh bò do con cháu làm để cúng tổ tiên ông bà. Có vậy, mới thấy cái bánh bò khó thể tách rời đời sống văn hóa của cư dân ở đây.

Ngoài chức năng ăn chơi, bánh bò còn được đem đãi khách nhân dịp gia chủ có hiếu hỉ, hay thôi nôi, đầy tháng... rồi trong các dịp lễ tết. Có lẽ bánh bò là thứ thích hợp với việc đàm đạo bên ấm trà tỏa khói, ngay cả dân nhậu đôi khi cũng ngòm ngòm mấy cái bánh bò để... đưa cay. Hơn thế, người ăn chay hay ăn mặn đều dùng bánh bò được.

Đồng bào Khmer vùng Sóc Trăng, Trà Vinh, đặc biệt là Châu Đốc (An Giang) còn làm thứ bánh bò rề tre bằng đường thốt nốt vàng tươi, với mùi thơm đặc trưng khó lẫn lộn với bánh bò vùng khác.

Đây là thứ bánh quen thuộc, dễ làm nhưng cũng có khi do men hoặc do lượng nước, lượng bột không cân xứng, đợi hoài bánh không dậy. Người làm bánh đành... phải hấp đại mà ăn. Bánh dễ khắc, chẳng ra gì, người ta ngạo rằng đó là bánh lết! Thiệt là đau để hết sức. ■