

Vài loại bánh dân gian Nam bộ tiêu biểu

Thứ bảy, 16/04/2016 16 giờ 10 GMT+0

Thuở tiền nhân đi khai mở vùng đất phương Nam đã mang theo nền văn hóa, văn minh lúa nước có nguồn gốc từ đồng bằng sông Hồng... Khi di thực vào phương Nam, các loại cây lương thực truyền thống dần thích nghi với môi trường mới, cùng với các loại thực vật bản địa tạo ra một nguồn lương thực dồi dào nuôi sống lưu dân và dần có tích trữ. Từ ấy, bánh dân gian bắt đầu xuất hiện nhiều trong các lễ hội, đình đám, thường với vai trò phụ là "ăn chơi", ăn khai vị hoặc tráng miệng, ăn dặm...



Khu trưng bày Ngôi nhà chung tại Lễ hội
Bánh dân gian Nam bộ 2016 giới thiệu
khoảng 200 loại bánh, đặc sản ẩm thực Nam
bộ; dĩ nhiên, không thể thiếu các loại bánh
thông dụng:

bánh lá dứa, bánh ú, bánh tét...

Ảnh: DUY KHÔI

Nhiều người xa quê lâu năm thường nói rằng, mỗi khi nhìn thấy bánh tét, bánh ít, bánh ú, bánh lá dứa... là nhớ nhà. Ăn bánh tét, nhớ những cánh đồng lúa mênh mông bát ngát; bóc miếng lá chuối như nhìn thấy "Gió đưa bụi chuối sau hè"... Nói bánh dân gian gợi nhớ hình bóng quê hương là vậy! Khó ai đã từng biết qua mà quên được bánh xèo như củ hũ dứa, chuối chung, bánh lá mít, bánh lá dứa, bánh khoai mì, bánh ú nước tro...

Các loại chè- dù không được gọi là "bánh" (do thuật ngữ) - cũng được xem là một chủ thể, một thành phần không thể thiếu được của bánh dân gian Nam bộ! Có nhiều loại chè gắn bó với người Nam bộ từ lúc ấu thơ cho đến khi trưởng thành như: chè

trôi nước, chè đậu xanh nước cốt dừa, chè đậu trắng, chè chuối, chè đậu đen, chè bắp, chè bưởi, sừng sa, hột lựu...

Nam bộ có rất nhiều loại bánh dân gian và phổ biến nhất vẫn là những loại bánh làm từ nếp, gạo... Có thể điểm qua một số loại bánh dân gian Nam bộ tiêu biểu:

- Bánh tét: Gói, nấu bánh tét là một nét văn hóa của người dân Nam bộ. Mỗi khi giáp Tết, hay dịp giỗ chạp, bà con- hàng xóm xúm lại giúp nhau, "vần công" gói bánh. Trước khi gói bánh, chủ nhà đã chuẩn bị lá chuối, sẵn sàng gạo nếp, thịt mỡ, đường, đậu, muối... Củi gộc (củi lớn) đã chuẩn bị trước có khi cả năm, xếp nơi khô ráo chờ sử dụng. Ngày gói bánh, mọi người xúm lại, vừa làm vừa trò chuyện rôm rả, khoe tài gói bánh vừa chặt, vừa khéo của mình... Bánh sau khi được gói, cột thành từng cặp với nhau và thường làm dấu phân biệt bánh như chuối với nhưn đậu qua cách buộc dây quai thắt nút.

Theo các nhà nghiên cứu dân gian, bánh tét có nguồn gốc từ bánh chưng, khi theo lưu dân vào phương Nam đã thay đổi hình dạng từ khối vuông qua khối lăng trụ. Xét về phương diện hình thể học thì khối hình trụ dễ sắp xếp trong chỗ chứa trên xe, tàu, thuyền... còn nếu như đơn lẻ thì dễ treo, cột hơn khối hình vuông. Điều này thích hợp với việc thường xê dịch của lưu dân.

Ăn bánh tét đúng điệu, ít ai dùng dao cắt khoanh bánh mà bóc vỏ từ từ rồi dùng dây lạt buộc bánh tét bánh thành từng khoanh, tước vỏ đến đâu tét bánh đến đó.

- Bánh lá dừa là loại bánh dân dã rất quen thuộc với người bình dân Nam bộ, thường được bày bán nhiều ở chợ quê, bến tàu xe hay bán dạo. Ở Bến Tre, có bánh lá dừa Giồng Luông (Đại Điền) rất nổi tiếng.

Bánh lá dừa được làm từ nếp trắng, cơm dừa, đậu đen, chuối hoặc đậu xanh cùng với lá dừa để gói bánh. Lá có hai loại, đó là lá non lấy từ đọt dừa hoặc lá "cờ bắp" (đọt non của cây dừa nước). Lá gói chính là nguyên liệu đặc trưng tạo nên hương thơm hấp dẫn của bánh. Nếp rửa sạch, ngâm qua đêm rồi xào với nước cốt dừa nêm ít muối, thêm đậu trắng, đậu đỏ hay đậu đen để tăng hương vị của bánh. Xào cho đến khi nếp chín sơ. Nếu làm bánh nhưn chuối thì chọn những trái chuối to, chín muồi để khi bánh chín, nhưn có màu đỏ tím. Chuối cắt khúc khoảng 2 lóng tay rồi trộn đều với ít đường, muối và để chừng nửa giờ cho thấm. Nếu làm bánh nhưn đậu thì ngâm đậu xanh, đãi sạch vỏ rồi đem hấp chín với nước cốt dừa, chút muối và quét nhuyễn đậu xanh, vò viên bằng ngón tay cái.



Bánh ú, bánh chuối, xôi lá cẩm... được giới thiệu tại Lễ hội Bánh dân gian Nam bộ 2016.

Ảnh: D.K

Gói bánh lá dừa đòi hỏi sự khéo tay. Nếu gói chặt, bánh sẽ không chín đều; gói lỏng, bánh dễ bị nát. Và nấu cho đến khi hạt nếp nở dính chặt vào nhau, màu nếp trong là bánh đã chín. Muốn bảo quản lâu, bánh sau khi chín vớt ra phải được rửa qua nước lạnh, để ráo và treo lên. Bánh khi ăn có vị hơi mặn, béo, dẻo, bùi của các nguyên liệu, mùi thơm của lá dừa tạo nên một hương vị đặc trưng, hấp dẫn!

- Bánh ít là loại bánh rất quen thuộc với người Nam bộ, nhất là ở khu vực ĐBSCL. Hầu như trong các ngày rằm, các đám cúng giỗ, lễ hội cúng đình, chùa, am miếu... đều có bánh ít.

Người ta dùng bột nếp pha với bột gạo- thường tỷ lệ 3 nếp 1 gạo hoặc có thể gia giảm- để làm bột bánh. Muốn dẻo mềm nhiều thì tăng bột nếp, muốn bánh hơi khô, ít dính thì tăng bột gạo. Để làm nhưn dừa ngọt, cho đường vào chảo nấu sôi tan ra. Khi nước đường có màu vàng nhạt thì cho xác cơm dừa nạo nhuyễn vào trộn đều, giữ lửa riu. Khi thấy nhân ráo, khô thì tắt bếp, rải đậu phộng đâm nhỏ vào trộn đều, thêm ít bột năng loãng vào, đảo đều, để nguội, sau đó vo thành viên làm nhân ngọt. Nếu làm nhưn đậu xanh thì ngâm đậu đãi vỏ, hấp, quét làm nhưn... Tiếp theo lá chuối rửa sạch, để ráo. Cắt lá thành từng miếng hình chữ nhật có kích thước 25x15 cm. Xếp lên bên trên thêm một lá chuối nữa, dùng ngón tay trở đặt giữa tâm và gấp mép góc từ trái qua phải, cuộn lại thành hình cái phễu. Ngắt bột thành những viên nhỏ đủ để bọc viên nhân, ấn dẹp ra, cho nhân dừa vào giữa, vo tròn cho kín. Xếp

bánh ít vào nồi, đậy kín nắp, hấp bánh từ 20 đến 25 phút, bánh chín, lấy ra dùng. Bánh có hương vị rất độc đáo, thơm, mềm, dẻo, béo, ngọt.

Ngoài bánh tét, bánh ít, bánh lá dứa, còn hàng trăm loại bánh dân gian đặc sắc khác. Trải qua thời gian với bao thăng trầm, biến đổi cùng sự phát triển của xã hội, bánh dân gian Nam bộ vẫn luôn giữ được "hồn cốt" của mình- ngon, bình dị, gần gũi với người bình dân... để từ đó góp phần làm nên bản sắc độc đáo của ẩm thực phương Nam.

ĐẶNG HOÀNG THÁM