

# BÁNH – MỘT KHO TÀNG VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NAM BỘ

Hoài Vũ

Chủ đề của Lễ hội bánh dân gian Nam Bộ lần thứ VIII năm 2019 tổ chức tại TP. Cần Thơ là “Hương sắc phương Nam”. Với chủ đề này, các nghệ nhân làm bánh sẽ có dịp quay về với cội nguồn nhằm duy trì, gìn giữ và phát huy những món bánh truyền thống mà ông cha ta đã dày công sưu tầm và sáng tạo từ thời đặt chân lên vùng đất phương Nam.

Lễ hội bánh dân gian Nam Bộ năm nay có nhiều sự kiện quan trọng so với những Hội bánh lần trước, trong đó điểm nhấn là: Hội thi bánh dân gian Nam Bộ; Không gian trình diễn và chế biến bánh dân gian; Không gian chè Nam Bộ; Chương trình Ngày hội áo bà ba...

## ĐA DẠNG BÁNH DÂN GIÀN NAM BỘ

Nam Bộ là vùng đất mới, nơi quy tụ nhiều tộc người cùng xây dựng và phát triển nền văn hóa chung của đất nước. Đặc biệt trong quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực, mỗi tộc người đều cố gìn giữ bản sắc riêng để làm phong phú và đa dạng hóa các món ăn của mình, trong đó bánh dân gian được coi là một kho tàng văn hóa ẩm thực của Nam Bộ.

Ông cha ta đã tận dụng môi trường tự nhiên và các nguồn nguyên liệu từ gạo, nếp, khoai, củ để chế biến thành những món bánh vừa thơm ngon, vừa bổ dưỡng. Đối với người Việt, bánh không chỉ dùng để ăn mà còn để giao lưu văn hóa. Nam Bộ hiện có trên 100 loại bánh dân gian, gồm nhiều loại: ngọt, mặn, có nhân và không nhân; có loại bánh gói, có loại bánh trần; hình dáng từ tròn, dẹp, vuông, thấp đến hình trụ.

Quả bánh trên cả nước nói chung, Nam Bộ nói riêng là món ăn dùng ngoài hai bữa cơm chính. Tùy nơi, tùy điều kiện kinh tế - xã hội mà mỗi vùng miền đều có những loại bánh khác nhau. Có những loại



Giám khảo chấm thi bánh dân gian Nam Bộ 2019

Ảnh: Phạm Trần Vũ

bánh dùng ăn no, ăn trong lúc lao động; có những loại bánh dùng ăn chơi, ăn tráng miệng nhằm bổ sung năng lượng cho hai bữa cơm chính; bên cạnh đó còn có những loại bánh vừa để ăn vừa để cúng ông bà, tổ tiên và thần thánh. Cụ thể như chè, xôi thường dùng trong các ngày lễ, tết, hội hè, đình đám hoặc cúng thánh thần:

*Tháng tư đông đậu nấu chè*

*Ăn Tết Đoan Ngọ trở về tháng năm.*

Bánh tét, bánh ít, bánh ú nước tro, bánh bò trong... dùng trong các ngày giỗ, ngày Tết hoặc dâng cúng thánh thần:

*Vái ông Tơ một đĩa bánh bò*

*Cùng bà Nguyệt Lão gắp công xe giùm.*

Những chiếc bánh ban đầu còn mộc mạc đơn sơ như bánh lá mít, lá tre, lá dừa, bánh bèo, cho dù đậm bạc, quê mùa nhưng đều là món ăn gợi mùi nhớ, mang hồn xứ sở và toát lên tình đất tình người. Càng xa quê chúng ta càng hoài niệm và nhớ thương da diết những món bánh dân dã ấy.

Trải qua một quá trình cộng cư lâu dài, nhiều dân tộc anh em đã tự học hỏi kinh nghiệm lẫn nhau để làm giàu cho nền văn hóa vốn có của mình. Chính nhờ sự giao thoa và tiếp biến đó mà bánh dân gian ngày càng trở nên giàu có và đa dạng.

Nét đặc trưng của bánh dân gian Nam

Bộ là món nào cũng làm bằng gạo, nếp, ngũ cốc hoặc bột gạo, bột nếp kèm với nhưn, sau đó qua lửa làm chín bánh.

Xưa nay, Nam Bộ có nhiều loại bánh nổi tiếng trên cả nước như bánh tráng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc; bánh tét lá cẩm (Cần Thơ); bánh tét Trà Cuôn (Trà Vinh); bánh giá Gò Công... Đối với người Khmer Nam Bộ, họ gói món cốm dẹp (om boc), bánh cà tum, bánh dứa, bánh bò thối lốt, bánh ống. Người Hoa có bánh hồng đào, bánh pía, mè láo, bánh củ cải, bánh hẹ. Người Chăm An Giang cũng có nhiều món ăn nổi tiếng và nhiều loại bánh truyền thống mang tính đặc trưng như Đin-pà-gòn và bánh Ha-nàm-căn. Tất cả những loại bánh này đều có mặt tại Hội bánh dân gian Nam Bộ 2019.

Có thể nói những cái bánh xưa lúc nào cũng ấm áp, chan chứa biết bao nhiêu tình. Khi thưởng thức bất cứ một món bánh nào, chúng ta đều cảm thấy hình như có một chút tình và chút hồn quê lãng đãng trong đó. Do vậy mà có những món bánh đã đi vào thơ ca như bánh giá Gò Công chẳng hạn:

*Một mai em đã theo chồng,  
Còn đâu bánh giá chợ Giồng mời anh.*  
Hoặc:

*Tay bưng cái đĩa bánh bò  
Giấu cha giấu mẹ cho trò đi thi.*

Ngoài ra, còn có những món bánh giá trị tinh thần và ý nghĩa cao hơn chất lượng, đó là những chiếc bánh tuy mộc mạc, đơn sơ như bánh lá mít, bánh xèo, bánh khọt... nhưng mẹ thức cả đêm để giã gạo, xay bột, nắn nót để thiết đãi người thân. Nhà văn Lâm Ngữ Đường (Trung Quốc) có một câu nói rất thâm thúy: “Tình yêu đất nước là sự thương nhớ, thêm thuồng món ăn mà cha mẹ cho mình ăn lúc mình nhỏ tuổi”.

**BÁNH DÂN GIAN TRONG THỜI KỲ HỘI NHẬP.**

Nhiều chuyên gia ẩm thực đã khẳng định người Việt rất khéo tay, tinh tế và tài hoa trong nghệ thuật ẩm thực. Chuyên gia ẩm thực Phillip Kohler cũng đã nhận xét “Việt Nam là một nhà bếp thế giới”. Trong xu hướng toàn cầu hóa hiện nay, các hoạt động văn hóa, đặc biệt là văn hóa ẩm thực đã được đẩy mạnh và giao lưu với nhiều nước ngày càng rộng rãi. Tại Hội bánh dân gian lần này cũng có nhiều nước tham dự như Nhật Bản, Hàn Quốc, Ấn Độ, Ý, Pháp, Malaysia, Singapore, Thái Lan. Do đó, việc giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc qua các món ăn, món bánh, cách chế biến và phong cách thưởng thức cũng đang là một vấn đề thời sự. Hiện nay, chúng ta đang giao lưu, tiếp biến với nhiều loại hình văn hóa ẩm thực đa dạng, đa sắc màu. Tuy nhiên, đa số người Việt chúng ta vẫn yêu thích và hết lòng giữ gìn những món ngon truyền thống mà ông cha ta đã kế thừa từ đời này sang đời khác. Trước hết là nhờ có sự hội tụ những nét tinh hoa từ nhiều vùng miền khác nhau, từ nhiều tộc người khác nhau, kể đến là sự kết tinh, chọn lọc của các nghệ nhân, các bà nội trợ có bàn tay tài hoa, lịch lãm đã kế thừa và bảo tồn những chiếc bánh dân gian, góp phần đa dạng hóa các loại bánh mà không làm mất đi bản sắc văn hóa bản địa. Đáng mừng là gần đây có một số nghệ nhân ở quận Bình Thủy và huyện Phong Điền (TP. Cần Thơ) phục hồi các loại bánh dân gian, tưởng chừng như sắp mai một, đó là bánh tầm se tay, bánh canh gõ bằng gạo dừa, bánh canh nắn bột trên vỏ chai...

Thời khai hoang, những chiếc bánh đầu tiên ra đời rất đơn sơ, mộc mạc. Hầu hết bánh được gói bằng lá chuối tươi, lá dừa, lá dong, lá tre, lá mật cật hoặc nắn trên lá mít, lá tre, lá lùm. Xưa kia ông cha dùng lá vòng nem, đọt chùm ruột để gói nem, bì. Ngoài ra còn sử dụng các loại củ rễ thiên nhiên để sát khuẩn và trừ nấm

mốc. Đó là những kinh nghiệm quý báu, những tri thức dân gian mà ông cha ta đã trải nghiệm và kết tinh từ nhiều đời.

Trước đây, muốn làm ra những chiếc bánh, ông cha ta phải xay lúa, xay nếp, giã gạo, nhồi bột, ép bánh, nắn bánh, nướng, hấp bánh... Cùng là chiếc bánh lá dừa nhưng người dân Bến Tre lại gói bằng lá cà bấp; người Khmer Nam Bộ gói bằng lá thốt nốt gọi là bánh cà tum; các nơi khác thì gói bằng lá dừa. Hầu hết đều buộc bánh bằng dây lát, dây chuối hoặc lát tre; nấu bánh bằng nồi đất, lò đất, chum củi... Nhờ vậy mà khi thưởng thức, chúng ta mới khám phá được hương vị tự nhiên, màu sắc và nét tinh tế của từng loại bánh.

Người dân Nam Bộ không ngừng khám phá và sáng tạo ra nhiều món ăn vừa thơm ngon vừa bổ khỏe. Sự hình thành phong cách riêng về ăn uống của người dân Nam Bộ luôn có mối quan hệ với lịch sử, địa lý và khí hậu. Do đó, ẩm thực Nam Bộ phần lớn xuất phát từ các món ăn dân dã, đồng quê, mang phong vị đặc trưng của một nền văn minh lúa nước, giàu sắc thái dân dã.

*Phảng phất hương vị quê mùa*

*Bánh lá chan nước cốt dừa khó quên.*

Ngày nay, các nghệ nhân làm bánh tiếp cận với nhiều thiết bị công nghệ hiện đại tức nhiên kỹ thuật gói bánh, làm bánh cũng khác xưa. Để thực hiện đúng chủ đề “Hương sắc phương Nam” và giúp du khách gợi nhớ lại những hoài niệm thời ông cha ta đi mở cõi, sáng chiều no bụng với những chiếc bánh dân dã quê mùa gói bằng lá chuối, lá sen, thiết nghĩ Ban tổ chức nên tái hiện lại không gian ngày xưa với các dụng cụ truyền thống, đặc biệt là cách tạo phẩm màu từ thiên nhiên như rau, củ, quả, tránh lạm dụng bao ni lon, dây buộc có chất hóa dẻo để những người trẻ tuổi hôm nay được tận mắt chứng kiến cách làm bánh truyền

thống của ông cha ta.

Hiện nay, nhiều nước trên thế giới đang có kế hoạch thay thế túi nilon bằng vật liệu thân thiện và an toàn. Nhiều nhà hàng, quán ăn, chợ, siêu thị ở Việt Nam cũng bắt đầu “Nói không với túi nilon và sản phẩm nhựa dùng một lần”. Đáng tiếc trong Hội bánh lần này, hầu hết các gian hàng trưng bày, mua bán chưa hưởng ứng phong trào “Chống rác thải nhựa” do Bộ Tài nguyên và Môi trường phát động nhằm nâng cao nhận thức, trách nhiệm của các cấp, ngành và các tầng lớp nhân dân về việc sử dụng đồ nhựa và túi ni lon khó phân hủy trong sinh hoạt hàng ngày sẽ ảnh hưởng nặng nề đối với sức khỏe con người và hệ sinh thái. Chính vì tầm quan trọng của môi trường sống mà ngày 4-4-2019, Thủ tướng Nguyễn Xuân Phúc đã có thư biểu dương Co.opmart, Big C đã chủ động sử dụng sản phẩm tự nhiên để gói, bọc thực phẩm thay thế túi nilon nhằm bảo vệ môi trường.

Hội bánh dân gian Nam Bộ là một sự kiện văn hóa, lễ hội cấp quốc gia nhằm giới thiệu, quảng bá các sản phẩm bánh dân gian đặc trưng của Nam Bộ, đồng thời khuyến khích sự sáng tạo của các nghệ nhân, góp phần bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực Việt Nam. Đây cũng là sự kiện chào mừng các ngày lễ lớn: Giỗ tổ Hùng Vương (10/3 âm lịch); 44 năm Ngày Miền Nam hoàn toàn giải phóng, thống nhất đất nước (30-4-1975 – 30-4-2019) và Ngày Quốc tế Lao động 1/5. Lễ hội không những kết nối văn hóa ẩm thực ở khu vực ĐBSCL mà còn lan tỏa khắp cả nước và trên thế giới. Nhân dịp này, Ban tổ chức lễ hội sẽ tạo điều kiện cho các nghệ nhân liên kết với các doanh nghiệp trong và ngoài nước mở rộng thị trường, đẩy mạnh sản xuất bánh dân gian để sớm trở thành đặc sản Nam Bộ, từng bước xây dựng thương hiệu quốc gia.