

THAM QUAN, KÝ HỌA TẠI LÒ HỦ TIẾU TRUYỀN THỐNG Ở CÁI RĂNG, CẦN THƠ

Hồng Trang



Lò hủ tiếu Chín Cửa



Hủ tiếu nhiều màu sắc được phơi trên sân tại
lò hủ tiếu Sáu Hoài

Lò hủ tiếu 6 Hoài và lò hủ tiếu 9 Cửa nằm cách chợ An Bình gần chợ nổi Cái Răng khoảng 1,9 km, đi từ đường bộ sẽ rẽ phải dưới chân cầu Rau Răm hoặc nếu đi đường thủy, sẽ đi xuyên dưới cầu Rau Răm vào con rạch nhỏ, nếu tính từ cầu Rau Răm là khoảng 100m. Hiện tại, khu vực này chỉ còn 2 hộ này làm nghề hủ tiếu truyền thống. Hộ 6 Hoài mang phong cách phục vụ du lịch nhiều hơn. Tại đây, ngoài làm hủ tiếu còn có cả phòng nghỉ, vườn trái cây. Du khách có thể thưởng thức món hủ tiếu truyền thống, Pizza hủ tiếu – một hình thức mới sáng tạo từ ý tưởng món Pizza của Ý – thực ra là món hủ tiếu chiên giòn cùng cách bày trí trên mặt làm liên tưởng đến món bánh Pizza mà thôi; nước uống sake, nước giải khát các loại; các mặt hàng thủ công mỹ nghệ truyền thống bày dọc hai lối đi dẫn vào nơi làm hủ tiếu. Có một khoảng sân rộng để phơi bánh hủ tiếu vừa tráng xong với nhiều màu sắc nhìn rất đẹp như màu hồng, màu trắng, màu xanh... Nơi đây còn lưu giữ lại cối xay bột bằng đá từ xưa mặc dù ngày nay đã được xay bằng máy. Tại nơi tráng bánh, có một lò hoạt

động, du khách có thể cùng tham gia vào công đoạn lấy bánh từ lò trải xếp lên rế phơi - mỗi rế dài tầm 2m, phơi được 4 bánh - với sự giúp đỡ của người thợ nơi đây. Hoặc có thể tham gia vào công đoạn cắt bánh đã phơi khô thành sợi hủ tiếu. Công đoạn nào cũng cần sự khéo léo và thuần thục. Nếu tráng bánh không đều, bánh sẽ bị chỗ dày, chỗ mỏng, nổi hột. Hấp bánh lâu, lấy ra chậm sẽ làm bánh dính hoặc rách. Phơi bánh lên rế không đều, bánh cũng sẽ bị dính, khi khô phải cắt bỏ. Thông thường với 1 người thợ tráng chuyên nghiệp, 3 bánh sẽ cắt ra được gần 1kg hủ tiếu sợi.

Lò hủ tiếu Chín Cửa chủ yếu là sản xuất để bán cho các thương lái nên khâu phục vụ du lịch có phần đơn giản. Nhưng đến đây du khách sẽ hiểu rõ hơn về không gian, mô hình sản xuất hủ tiếu thực tế. Một nửa diện tích đất của ông dùng để phơi bánh, nửa còn lại là nơi để nguyên liệu, lò tráng bánh, cắt bánh. Hộ có hai lò nhưng chỉ còn hoạt động một lò, khi nào có lượng hàng lớn mới dùng đến cả hai. Nếu trời nắng đẹp, chỉ cần phơi một nắng là đủ. Những hôm trời mưa, phải phơi



Ký họa dáng người tại lò hủ tiếu của Duy Khanh lớp Hội họa K.15

trong nhà bằng cách xếp các rế chồng lên nhau, đợi khi có nắng sẽ đem phơi, vắt và hơn, sản xuất cũng ít hơn. Với 3 đời truyền nghề, ông Chín Cửa là đời thứ hai, hiện ông cùng làm với anh em và các con. Ông cho hay, nghề này đặc biệt là khâu tráng bánh rất khó thuê thợ, vì phải làm lâu mới thuần thục mà cũng ít ai chịu gồng bó với nghề vì hầu như ngày nào cũng làm, từ sáng sớm đến chiều, không có ngày nghỉ. Gia đình ông chỉ nghỉ được đúng ngày mồng 1 âm lịch hàng năm, sang mồng 2 phải làm tiếp. Muốn đi du lịch cũng không đi được. Ông bảo, tuy không được đi đâu nhưng cũng có niềm an ủi là du khách bốn phương tìm đến, tham quan chụp hình, họ mang hình ảnh ông về nước họ xem như ông cũng có mặt khắp nơi. Tính ông vui vẻ, hoạt bát, nói chuyện có duyên, tạo không khí vui vẻ cho du khách khi đến thăm.

Hủ tiếu truyền thống trước kia chỉ có màu trắng đục, ngày nay, được các người thợ nơi đây sáng tạo thêm, dùng các màu tự nhiên từ củ đến cho ra bánh có màu hồng, quả gấc cho ra màu cam, bột nghệ cho ra màu vàng, lá dứa sẽ thành màu xanh và lá cẩm màu tím, tạo sự phong phú về màu và mùi vị của bánh hủ tiếu. Hủ tiếu ở đây không dùng chất bảo quản. Sau khi phơi khô, bánh được quét lên 1 lớp dầu và cắt sợi, đem đi phân phối ra thị trường, bánh mua về nếu dùng lâu chỉ cần bỏ vào ngăn mát của tủ lạnh có thể để được khoảng 3 tháng. Nếu đã đến đây mà không thưởng

thức món hủ tiếu thì xem như chưa trải nghiệm trọn vẹn, bởi mỗi vùng miền có đặc trưng riêng của nó. Hủ tiếu mua về chế biến cũng đã khác rồi. Đó là chưa nói đến không gian đậm chất miền Tây, xung quanh cây trái rợp bóng mát, gió thổi từ con rạch thoáng qua mát nhẹ rồi từ từ thưởng thức món ăn cùng những gương mặt người dân hiền hòa, giản dị, chân chất, trải nghiệm một lần thôi cũng khiến ta nhớ mãi.

Với những nét đặc trưng làng nghề truyền thống như vậy, nơi đây thường xuyên đón tiếp các du khách trong và ngoài nước cùng các đoàn học sinh, sinh viên các trường đến tham quan, tìm hiểu. Đặc biệt, đối với sinh viên mỹ thuật trường Cao đẳng Văn hóa Nghệ thuật Cần Thơ thì đây là điểm quan, ký họa thực tế lý tưởng. Học viên có thể tự đi trong ngày để lấy tư liệu và cũng có thể quay trở lại bất cứ lúc nào. Chủ lò và người dân quanh khu vực rất thân thiện, nhiệt tình, tạo điều kiện để sinh viên mỹ thuật có thể trò chuyện, vẽ trực tiếp tại chỗ. Ngoài những hoạt động sản xuất, buôn bán, khung cảnh dọc hai bờ sông cũng rất đẹp để ký họa tranh phong cảnh, tạo cảm hứng, tư liệu, tiền đề cho những bức tranh bố cục lao động, sinh hoạt, phong cảnh của học viên sau này.

Tạm biệt làng nghề, du khách có thể mua hủ tiếu hoặc vài món đồ thủ công, mỹ nghệ về làm quà cho người thân, bạn bè, cùng những kỷ niệm, những tấm hình ghi lại những khoảnh khắc về cuộc sống lao động và con người Cần Thơ nơi đây./.