

ĐỘC ĐÁO, HẤP DẪN BÁNH ĐẶC SẢN BẦY NÚI

Hấp dẫn bánh bò thốt nốt

Nhắc đến Bầy Núi không thể không nhắc đến thốt nốt, loại cây đặc trưng được người dân sử dụng và chế biến thành nhiều món ngon, như đường thốt nốt, chè thốt nốt, nộm thốt nốt... trong đó phải kể đến món bánh bò thốt nốt. Cách làm bánh bò thốt nốt không đơn giản mà phải trải qua nhiều công đoạn cầu kỳ. Từ khâu xay, trộn bột, mài trái thốt nốt, ủ bột lên men cho đến hấp bánh. Chị Châu Kim Sinh (người hơn 30 năm làm bánh bò thốt nốt ở thị trấn Trại Tôn, Trại Tôn) cho biết, để làm bánh bò thốt nốt ngon cần các nguyên liệu chính, như gạo Nàng Nhàn, đường thốt nốt, trái thốt nốt chín, dầu, lá chuối... "Trái thốt nốt được chọn làm bánh phải là trái chín già, lột vỏ, cạo lấy lõi mài thật lấy bột. Đây là thành phần quan trọng để làm nên màu vàng và mùi thơm đặc trưng của bánh bò thốt nốt..." - chị Sinh chia sẻ. Thông thường, các loại bánh bò làm bằng đường cát trắng hoặc cát vàng. Riêng bánh bò thốt nốt chỉ dùng hoàn toàn bằng đường thốt nốt ngon, không pha nên có vị ngọt thanh, không ngán.

"Trước đây, bánh bò thốt nốt chỉ làm nhà để ăn hoặc bán quanh chợ huyện các dịp lễ, Tết của đồng bào dân tộc thiểu số Khmer. Bây giờ người ta biết đến bánh bò thốt nốt nhiều nên dịp mua nhiều lắm, khắp các tỉnh ĐBSCL, TP. Hồ Chí Minh và cả có cả Việt kiều nữa..." - chị Sinh chia sẻ. "Tết nào về Bầy Núi du lịch, tôi cũng đặt mua cả trăm cái bánh bò thốt nốt làm quà cho gia đình, người thân và bạn bè. Tôi và mọi người rất thích hương vị hấp dẫn, độc đáo của bánh bò thốt nốt mà chỉ có ở Bầy Núi mới có được hương vị này..." - cô Nguyễn Thị Thuận Thảo (khách TP. Hồ Chí Minh) chia sẻ.

Độc đáo chiếc bánh kà tum

Theo tiếng Khmer, kà tum có nghĩa là "trái lựu" vì loại bánh này có hình ngoài giống như trái lựu. Bánh kà tum mang ý nghĩa của sự đủ đầy, sung túc nên chỉ xuất hiện

trong các dịp lễ, Tết truyền thống của đồng bào dân tộc thiểu số Khmer, như Chol Chnam Thmay, Sen Dolta... Hơn 40 năm gắn bó với chiếc bánh kà tum, bà Néang Phương (xã Ô Lôm, Trại Tôn) là một trong số ít người còn giữ được nghề đến hôm nay. Bà Néang Phương cho biết, đây là loại bánh rất khó làm, đòi hỏi sự tỉ mỉ, cầu kỳ trong cách gói nên hiện rất ít người biết làm, cũng như cách gói được một chiếc bánh đẹp. Để làm bánh kà tum phải chuẩn bị các nguyên liệu như: nếp, đậu trắng, dừa, đường, muối...

Theo bà Néang Phương, khâu khó nhất và mất thời gian nhất là làm vỏ bánh. Trước tiên phải thái phần chóp bánh tạo hình giống như cánh hoa đang bung nở. Kế đến mỗi đũa lá thốt nốt lại với nhau để tạo thành vỏ bánh. Nghe tưởng chừng đơn giản, nhưng để gói được chiếc bánh đòi hỏi sự kỹ công, khéo léo từ tay nghề của người thợ. Một chiếc bánh đẹp đòi hỏi vỏ bánh phải vuông đều các góc, các mặt, lá thốt nốt phải được đan khít với nhau để nhân không bị lộ ra ngoài. Sau khi đan vỏ bánh xong, hỗn hợp nhân được cẩn thận cho vào từng vỏ bánh rồi tiếp tục đan phần lá thốt nốt còn lại để kín vỏ bánh. Bánh sau khi gói xong, được nấu trong nước sôi khoảng 45 phút. Làm bánh đã khó thường thức được bánh lại càng khó hơn. Muốn thưởng thức được bánh phải tìm được mỗi lá thốt nốt được người thợ giấu khéo léo dưới vỏ bánh và lần theo gỡ ngược

Tận dụng các nguyên liệu sẵn có, đặc trưng của vùng Bầy Núi, người dân nơi đây đã khéo léo, chế biến thành những món bánh dân dã, thơm ngon, làm nức lòng du khách gần xa.



về cuốn bánh. Đây chính là cách để người thưởng thức bánh kà tum cảm nhận được sự kỳ công, khéo léo và tâm ý của người thợ làm ra chiếc bánh độc đáo này. Bên trong chiếc bánh là phần nếp dẻo hòa quyện vị béo của dừa, bùi bùi của hạt đậu trắng, mùi vị thơm đặc trưng của lá thốt nốt non tạo cho nó hương vị đặc biệt không thể nào lẫn lộn được với các loại bánh khác. Chính sự độc đáo này, bánh kà tum của bà Néang Phương đã đoạt huy chương vàng tại Hội thi Bánh dân gian trong Lễ hội Bánh dân gian Nam Bộ năm 2017 tổ chức ở TP. Cần Thơ.

Với mong muốn lưu truyền, gìn giữ và phát huy món bánh độc đáo này, xã Ô Lôm sẽ tiếp tục hỗ trợ bà Néang Phương truyền dạy cách làm bánh và nghiên cứu phát triển bánh với nhiều loại nhân, màu sắc bắt mắt từ các nguyên liệu tự nhiên nhằm quảng bá, giới thiệu món bánh đặc sản độc đáo của đồng bào dân tộc thiểu số Khmer rộng rãi hơn, được nhiều người biết đến hơn..." - Phó Bí thư Đảng ủy xã Ô Lôm Phạm Thị Kiều Oanh chia sẻ.

* TRỌNG TÍN

Với 2 nguyên liệu, dầu vào đờn giã và để kiếm như hạt cườm, dây đồng, đôi bàn tay khéo léo của những người thợ đã tạo thành những chậu bon-sai hết sức sáng tạo. Đặc biệt, khi kết hợp với những chậu kiếng có kiểu dáng độc đáo, những tảng đá, hay các tiểu cảnh sẽ tạo ra những tác phẩm nghệ thuật phong phú, sinh động.

CHƠI BON-SAI DÂY ĐỒNG- THÚ VUI TRONG NGÀY TẾT

Sử thiên nhiên vào dây đồng

Đến với loại hình tạo bon-sai bằng dây đồng từ cách đây khoảng 3 năm, anh Phan Chí Linh (ngụ phường Mỹ Quý, TP. Long Xuyên) cho biết, để làm nên một tác phẩm bon-sai từ dây đồng cần có sự kiên nhẫn, tỉ mỉ. Theo anh Linh, trước khi làm, người chuẩn bị nguyên vật liệu (chủ yếu là dây đồng, hạt cườm) điều đầu tiên là phải có ý tưởng cụ thể về những gì mình sẽ làm. Việc lên ý tưởng sẽ mất nhiều thời gian. Đôi khi phải mất cả ngày mới định hình được nội dung, hình dáng. Sau khi ý tưởng được hình thành, công việc tiếp theo là cắt dây đồng, làm lá sau đó là tạo cảnh, tạo núi, tạo nhân, rặng... Các ý tưởng được dựa trên hình dáng của các loại cây bon-sai ngoài đời.

Để tạo lá, anh Linh uốn một phần đầu dây thành những vòng tròn nhỏ liên tục. Sau khi tạo xong lá, bắt đầu xoắn nhiều sợi dây nhỏ để tạo núi, rồi đến tạo cảnh. Tiếp tục xoắn nhiều cảnh với nhau để tạo thành nhành, thân. Sau khi đã làm xong phần thân rễ bắt đầu tạo bộ rễ. Khi đã làm xong các phần của chậu, anh Linh tiến hành đặt cây vào chậu, bổ thêm đất (hoặc lớp lót trên). Sau đó, phủ rễ nhân tạo lên bề mặt để tạo cảm giác tự nhiên cho cây. Để tăng tính sinh động, anh Linh còn sử dụng các loại hạt cườm, cũng như các loại dây đồng có màu khác nhau để sắp đặt như cầu vồng những sản phẩm riêng biệt, phù hợp với sở thích của khách hàng. "Trải qua nhiều công đoạn nên "nghệ nhân" dành cả tuần huyết, công sức, niềm đam mê và cả niềm đam mê nghệ thuật cao, óc tưởng tượng phong phú..." - anh Linh chia sẻ.

Làm mới không gian sống

Cũng như nhiều loại bon-sai khác, bon-sai bằng dây đồng cũng có những yếu tố thẩm mỹ rất riêng với các dáng thế độc đáo như: dáng trực, dáng hoành, dáng xiên, dáng thác đổ... Các dáng thế này có ý nghĩa mang đến sự thịnh vượng, may mắn, tài lộc, trường thọ cho người chơi. Nhiều nghệ nhân sắp đặt thêm một số vật mang tính trang trí như những bức tượng gốm nhỏ, những mẫu đá bán quý, hoặc gỗ lũa. Với những khách hàng muốn đặt làm những sản phẩm riêng biệt, phù hợp với phong thủy và "mệnh", người chế tác sẽ phải chọn tỉ mỉ từng vật liệu và màu sắc phù hợp. Anh Nguyễn Minh Thuận (phường Mỹ Bình, TP. Long Xuyên) cho biết: "Mua cây bon-sai để làm quà trong dịp Tết vừa có tính nghệ thuật vừa mang ý nghĩa về sức khỏe, công danh, tài lộc... cho người sở hữu".

Đặc biệt, so với nhiều cây bon-sai trên thị trường, cây bon-sai bằng dây đồng có độ bền cao, kích thước nhỏ gọn, hài hòa như thật mà không tốn công chăm sóc nên được ưa chuộng để trưng trí trong nhà, phòng làm việc. "Thay vì mua bon-sai thật tốn nhiều tiền, lại cực công chăm sóc thì việc chọn mua 1 cây bon-sai bằng dây đồng đơn giản hơn nhiều. Ngoài ra, cây bon-sai thường có kích thước nhỏ nên tận dụng



Bon-sai là một loại hình nghệ thuật chơi cây cảnh, có xuất xứ từ Nhật Bản. Bon-sai được hiểu là loại cây trồng trong một chậu, được cắt tỉa, tạo hình dáng như cây cổ thụ với kích thước nhỏ,

được tối đa không gian, phù hợp để bàn làm việc, phòng họp hay những nơi có diện tích nhỏ và vừa với túi tiền nên được khách ưa chuộng" - anh Thuận thông tin thêm.

Các sản phẩm bon-sai bằng dây đồng đang được thị trường đón nhận, nhất là vào thời điểm cuối năm, khá nhiều khách hàng lựa chọn mặt hàng này làm quà Tết. Bên cạnh nhiều mặt hàng đất đỏ được người tiêu dùng chọn lựa làm đồ trang trí nhà cửa dịp Tết hay quà biếu tặng thì một mặt hàng thủ công mới lạ cũng tạo nên cơn "sốt".

* ĐỨC TOÀN