



Tiến sĩ Tạ Duy Linh, Viện trưởng Viện nghiên cứu phát triển Kinh tế và Du lịch thành phố Hồ Chí Minh bên mâm bánh tét Trà Cuôn.

Làng nghề bánh tét Trà Cuôn thuộc xã Kim Hòa (huyện Cầu Ngang, tỉnh Trà Vinh), là nơi có đặc sản bánh tét Trà Cuôn nức tiếng. Nhờ có hương vị khá đặc trưng, mà bánh tét Trà Cuôn đã theo chân các du khách và người dân Trà Vinh đi khắp các tỉnh Đồng bằng sông Cửu Long và cả nước... Với ưu điểm thơm ngon và bổ dưỡng, bảo quản được lâu, bánh tét còn được kiều bào mang ra nước ngoài.

Bánh tét Trà Cuôn từ vùng

| Bài, ảnh: **VÂN NGUYỄN** |

Lưu truyền trên 80 năm

Bánh tét là món bánh của người Kinh và một vài dân tộc thiểu số ở miền Nam và miền Trung nước ta, được xem là món bánh tương đồng với bánh chưng của miền Bắc về nguyên liệu, cách nấu. Là loại bánh đặc biệt dùng nhiều nhất trong ngày Tết Nguyên đán và ngày giỗ tổ tiên của nhiều gia đình, phổ biến nhất là ở miền Nam.

Bà Mai Hoàng Lý - người có kinh nghiệm hàng chục năm làm bánh cho biết: Để có đòn bánh tét mang thương hiệu Trà Cuôn với mùi vị đặc trưng, thơm ngon, trước tiên người gói bánh phải đi tìm lá chuối tươi, kích thước vừa phải, đem đi phơi nắng cho mềm lại, sau đó lau sạch và xếp lại cho gọn. Công đoạn tiếp theo là mang nếp đi vo khoảng 5 nước, để ráo, sau đó trộn nếp đều với nước lá rau ngót để tạo màu và mùi thơm. Muốn bánh có vị vừa ăn, tất cả các nguyên liệu từ thịt, mỡ, đậu xanh, lòng đỏ trứng vịt muối đều được tẩm ướp các loại gia vị như: Hành lá, muối, đường, bột ngọt...

Bánh tét Trà Cuôn được làm từ loại nếp ngon thuần nhất, đãi sạch, trộn đều với nước cốt của rau ngót để tạo màu xanh tự nhiên. Phần nhân bánh gồm đậu xanh, thịt heo, lòng đỏ trứng vịt muối. Để nhân bánh nằm ở trung tâm đòn bánh đòi hỏi người gói phải khéo léo, giữ vững đòn bánh hình trụ tròn, các buộc lạt phải buộc vừa đủ độ chặt và cách đều nhau để khi nấu bánh không bị bung ra và nước không thấm vào bánh sẽ để được lâu. Bánh tét sẽ hấp dẫn hơn nếu ăn kèm với tôm khô, dưa kiệu hay dưa củ cải muối.

Bánh tét Trà Cuôn đã có truyền thống lâu đời hơn 80 năm qua và trở nên nổi tiếng nhờ sự thơm ngon rất riêng biệt không thể nhầm lẫn với các loại bánh tét hay bánh ú khác. Cát từng lát bánh ta cảm nhận được độ mềm dẻo của nếp, mặt cắt rất mịn màng, màu xanh nhạt đẹp mắt. Cắn từng miếng nhỏ ta sẽ cảm nhận được vị ngọt và dẻo của

“Bánh tét Trà Cuôn hội đủ các yếu tố của văn hóa ẩm thực, gồm một chút văn hóa ẩm thực người Việt, một chút văn hóa ẩm thực người Khmer và người Hoa. Làng nghề bánh tét Trà Cuôn là làng nghề rất tiềm năng, chúng tôi đã tư vấn gắn vào du lịch suốt hai năm nay và rất thành công trong phát triển du lịch tỉnh Trà Vinh và quá trình kết nối thành phố Trà Vinh với huyện Cầu Ngang”.

Tiến sĩ Tạ Duy Linh, Viện trưởng Viện nghiên cứu phát triển Kinh tế và Du lịch.

nếp, đậu xanh, thịt mỡ béo béo, mùi thơm của rau ngót, trứng vịt muối mặn mặn, kèm thêm một ít tôm khô, dưa kiệu hay dưa củ cải muối sẽ tạo một hương vị ngon khó quên.

Khi được hỏi về cách ăn bánh tét, một số người dân nơi đây chia sẻ: Nếu thích ăn ngọt, các bạn có thể dùng bánh tét với đường cát, nếu thích ăn ăn mặn thì dùng với nước mắm ngon. Ngoài ra còn dùng bánh tét với các loại dưa món, gồm củ kiệu, dưa chua, cà rốt, đu đủ... Vị chua chua ngọt ngọt của các loại dưa này làm cho bánh tét đỡ ngán hơn và hương vị độc đáo hơn. Có thể rán bánh tét rồi dùng hương vị cũng rất ngon.

Những thợ làm bánh lành nghề cho biết, mỗi mẻ bánh tét sẽ được đun trên bếp chừng 7-8 tiếng, sau đó được vớt ra, đem xả nước lạnh hoặc treo từng chùm trên sào tre cho ráo nước trước khi dùng. Vào những dịp quan trọng như Tết Nguyên Đán hay Chol Chnam Thmay của đồng bào Khmer, bánh tét Trà Cuôn luôn là sản vật đầu tiên có trong mâm lễ và trên bàn ăn của mỗi gia đình.

Nơi hội đủ nét văn hóa truyền thống

Đến với Trà Vinh, du khách có dịp

Ông nước vươn tới trời Tây

tham quan vùng Cầu Ngang, Duyên Hải, nên thưởng thức hương vị khó quên của bánh tét Trà Cuôn là một đặc sản của địa phương nói riêng và ở miền Tây Nam bộ nói chung. Chợ bánh tét Trà Cuôn nằm ngay tại ngã ba xã Kim Hòa (huyện Cầu Ngang, tỉnh Trà Vinh).

Nói về kinh nghiệm chọn bánh ngon bà Lý cho biết: Bánh tét Trà Cuôn khi cầm lên tay sẽ có cảm giác chắc nịch, đầy đặn hơn so với các loại bánh tét thông thường. Không chỉ thơm ngon về hương vị, bánh tét nói chung và bánh tét Trà Cuôn nói riêng, đều có những nguyên liệu bổ dưỡng với sức khỏe. Đậu xanh có tính mát, giải nhiệt, thanh độc, phần nhân bánh có thịt mỡ, trứng cung cấp nhiều calo, chất đạm, ngoài ra bánh tét Trà Cuôn còn có nhân chuối... cung cấp đầy đủ dinh dưỡng cho người dùng.

Có thể do quanh năm nấu bánh tét nên người dân ấp Trà Cuôn có đôi tay cực kỳ nhanh và khéo léo. Bình quân mỗi người có thể gói vài trăm đòn bánh tét mỗi ngày. Những ngày tết, mỗi ngày cơ sở bánh tét Hai Lý của chị Mai Hoàng Lý cho ra lò hơn 10.000 bánh và được giao cho khắp các tỉnh thành trong cả nước, được nhiều kiều bào mua mang sang nước ngoài. Thời gian qua, nhờ vào nghề bánh tét, thu nhập của người dân nơi đây tăng lên, cuộc sống ổn định, đời sống vật chất được nâng cao.

Tiến sĩ Tạ Duy Linh, Viện trưởng Viện nghiên cứu Phát triển Kinh tế và Du lịch cho biết: Bánh tét Trà Cuôn hội đủ các yếu tố của văn hóa ẩm thực người Việt, một chút văn hóa ẩm thực người Khmer và người Hoa. Làng nghề bánh tét Trà Cuôn là làng nghề rất tiềm năng, chúng tôi đã tư vấn gắn vào du lịch suốt hai năm nay và rất thành công trong phát triển du lịch tỉnh Trà Vinh và quá trình kết nối thành phố Trà Vinh với huyện Cầu Ngang.



Quy trình sản xuất bánh tét được làm thủ công hoàn toàn.



Bà Mai Hoàng Lý Chủ cơ sở bánh tét Hai Lý bên bếp bánh vừa chín tới.

Nhắc đến Trà Vinh là nhắc đến ba ẩm thực nổi tiếng nhất đó là: Bánh tét Trà Cuôn, dừa sáp và bún nước lèo, ba đặc trưng văn hóa ẩm thực này kết nối lên tính chất gợi về liên văn hóa ba dân tộc. Đặc biệt, bánh tét Trà Cuôn thể hiện sự giao thoa kết biến của người Việt để làm nên đặc trưng bánh

tét Trà Cuôn, bất cứ du khách nào đến với bánh tét Trà Cuôn đều được cảm nhận về quá khứ nhìn về tuổi thơ. Bánh tét Trà Cuôn chủ yếu được làm bằng phương pháp truyền thống thủ công hoàn toàn tạo ra sản phẩm thân thiện với môi trường tạo nên sự khác biệt với các loại bánh tét khác. □