

BÁNH TẾT DƯỚI GÓC NHÌN VĂN HÓA

M.T

1. Ngay từ tháng tư, tháng năm khi xuống giống cho vụ mùa mới, những nhà khá giả đã “chừa” (để dành) ra khoảng một hai công đất để “làm nếp”, như vậy mới có nếp ăn tết. Nhà nào không có điều kiện thì gặt tết họ dùng gạo ... đổi nếp. Ai ai cũng kiếm cho được nếp để gói bánh tết cúng ông bà. Nếp gói bánh được lựa chọn rất kỹ để không còn “lộn” với gạo.

Chim kêu ba tiếng ngoài sông

Mau lo lựa nếp hết đông tết về (Ca dao)



Ảnh: Internet

Sau khi có nếp vừa ý, người ta ngâm nếp một hai đêm cho mềm, khi ngâm phải thường xuyên thay nước thì nếp sẽ trong và dai hơn. Bánh tết như chuối và bánh tết như mỡ thì ngâm với nước bình thường. Tuy vậy, để bánh nấu mau chín, theo kinh nghiệm dân gian thì lúc ngâm nếp người ta thường ngâm nếp với nước khóm khoảng một canh. Nếu muốn gói bánh tết nước tro thì nếp phải ngâm với nước tro bếp, và xả tối xả lui nhiều lần. Nếp đem ngâm thì cũng là lúc người ta đi rọc lá chuối, chẻ dây lát để chuẩn bị gói bánh. Bánh được gói bằng lá chuối xiêm để vừa héo (thường phơi nửa nắng đem vào xé, cắt cho vừa vụn rồi để đến sáng hôm sau sẽ gói), buộc bằng lát chẻ, phơi khô. Như bánh có nhiều loại, ăn ngọt thì gói với như là những chuối xiêm chín, nếu gói bánh nước tro thì như làn bằng dừa nạo, đậu xanh tán nhuyễn rồi xào chung với đường (có cho đậu phộng đâm nhuyễn trộn vào cho thơm), nếu ăn mặn thì như là mỡ heo (hoặc thịt ba rọi) và đậu xanh đãi vỏ, nấu mềm. Mỡ heo phải là miếng mỡ cứng còn dính chút thịt, khoảng cỡ ngón tay cái, dài cỡ 2 – 3 tấc và được ướp với muối hành khoảng 1 đêm thì khi làm

bánh, mỡ sẽ trong và thơm.

Khi gói bánh như mỡ thì trải lá chuối ra theo cách hai dọc, một ngang đỡ chén nếp lên, cho đậu xanh vào tráng ra, để sợi mỡ (hoặc thịt ba rọi) dọc tròn bánh. Quấn lại thành tròn hình trụ, buộc sơ để bánh không đổ. Sau đó, hai, ba người khác sẽ nhận lấy và bắt đầu buộc thành tròn đàng hoàng. Cách buộc cũng rất công phu, đòi hỏi người khéo tay mới làm được tròn bánh cân đối, đều, đẹp mắt. Cách gói bánh tết nước tro và bánh như chuối cũng tương tự như vậy.

Bánh gói xong, người ta bắt nồi lớn giữa sân để nấu. Thời gian nấu bánh Tết cũng khá lâu khoảng 6 - 7 tiếng, đòi hỏi người canh bánh phải chịu khó (canh lượng lửa và nước thêm vào cho vừa đủ).

Ai đã từng ngồi canh giữ nồi nước thì chắc không thể quên được hình ảnh bập bùng của lò nấu bằng củi với âm thanh tí tách của củi khi được đốt, cái ừng ực của nước sôi và cái háo hức mong đợi khi bánh được vớt khỏi nồi nước luộc. Hơi nóng và hương thơm của bánh chín tỏa ra làm ấm cả gian nhà bếp. Đó là cảm giác của ngày tết sắp về ở từng gia đình.

Bánh nấu xong, tình ý người ta thường để bánh trong nồi khoảng mười mười lăm phút nữa trên bếp cho bánh thật chín, tránh bánh bị “lợi bánh” (còn sống), sau đó đem bỏ vô lu nước. Làm như vậy, bánh sẽ hết chất nhựa, mau nguội. Bánh ráo nước thì treo lên trên đòn gánh gác ngoài

chái hiên nhà để ăn mười ngày, nửa tháng cũng không hư. Trường hợp nếp lộn “gạo” thì bánh sẽ dễ bị “lợi nếp”, sống lại, ăn không ngon.

2. Dưới góc nhìn văn hóa bánh tét thể hiện sự kết hợp phong phú, sáng tạo các sản vật do người bình dân Tây Nam bộ trồng lúa, chăn nuôi. Bánh tét gói từ lá chuối, buộc từ dây lát, nếp là nguyên chính, như bánh là những vật có xung quanh: từ đậu xanh, thịt heo (bánh như mỡ), bánh tét nước tro thì như xào từ xác dừa với đường và đậu phộng, hoặc dùng chuối xiêm chín ướp đường mật, ... Xa hơn, có thể nhận ra ở đó, nguyên liệu làm bánh là từ động vật (thịt heo) và thực vật (lá chuối, gạo nếp, đậu xanh), đại diện cho hai cực âm – dương. Ngoài ra, đậu và nếp cũng là hai cực âm – dương khi được trồng ở hai nơi: đậu trên cạn và lúa nếp dưới nước. Âm dương hòa quyện vào nhau không thể tách rời và làm nên một vật phẩm, một món ăn đặc trưng cho ngày Tết.



Ảnh: Internet

Nói không quá rằng, bánh tét còn chứa đựng cả thuyết âm dương, tam tài, ngũ hành với năm màu sắc: màu xanh của lá gói bánh (lá chuối), màu trắng của nếp, màu vàng đậu xanh, màu đỏ của thịt ba chỉ làm như bánh và màu đen của tiêu ướp thịt nhân bánh, của đậu đen trộn trong nếp. Đó là năm màu của ngũ hành trong triết học phương Đông: hỏa (màu đỏ), thủy (màu trắng), mộc (màu xanh), kim (màu vàng), thổ (màu đen).

Có thuyết còn cho rằng bánh tét là sản phẩm của sự giao thoa nhiều nền văn hóa khác nhau tại miền Nam. Trong đó, chủ đạo là văn hóa Chăm với tín ngưỡng phồn thực thể hiện ở hình dáng của đòn bánh là hình tượng Linga.

Cũng có thuyết cho rằng, khi vào Nam dựng nghiệp, các chúa Nguyễn đã sử dụng bánh tét thay cho bánh chưng, như một biểu tượng văn hóa cho xứ Đàng Trong để phân biệt với chúa Trịnh ở Đàng Ngoài.

Cũng có thể quân đội Tây Sơn đã sử dụng bánh tét, như một loại quân lương trong các cuộc hành quân thần tốc khi ngọn cờ đào kéo ra Bắc diệt giặc Thanh xâm lược. Có giai thoại truyền trong dân gian rằng: Vào mùa xuân Kỷ Dậu năm 1789, Nguyễn Huệ và quân ta đánh đuổi



Ảnh: Internet

quân Thanh ra khỏi đất nước. Lúc bấy giờ quân lính được nghỉ ngơi, ăn Tết. Trong số quân lính có anh lính nọ được người nhà gửi cho món bánh làm từ gạo nếp, nhân đậu xanh, hình dạng như bánh tét ngày nay (tuy nhiên lúc bấy giờ chưa có tên gọi). Anh lính mang bánh mời vua Quang Trung.

Vua ăn thấy ngon bèn hỏi thăm về loại bánh này. Anh lính kể, bánh do người vợ ở quê nhà làm gửi cho. Mỗi lần ăn bánh, anh càng thương, càng nhớ vợ nhiều hơn. Anh mắc chứng đau bụng nhưng khi ăn bánh này thì lại không thấy đau nữa (có lẽ do nếp có lợi cho bao tử).

Nghe câu chuyện cảm động của anh lính, vua bèn ra lệnh cho mọi người gói loại bánh này để ăn Tết và đặt tên là bánh Tết (nói trại thành bánh tét) nhằm ghi nhớ chiến thắng giặc Thanh vào mùa xuân và thể hiện tình cảm gia đình thăm thiết mỗi độ xuân về. Mọi thành viên trong gia đình về đoàn tụ và được thưởng thức những khoanh bánh tét thơm ngon mới thấy hết giá trị của không khí gia đình truyền thống và ý nghĩa Tết cổ truyền của dân tộc.

Bánh tét với các đặc điểm như dễ làm, dễ di chuyển, và dễ treo cất trong vùng bị ngập lụt, điều đó làm cho bánh tét rất được ưa chuộng nơi những người đi khai phá đất mới trong thời kỳ khai khẩn vùng đất lấm kinh rạch này.

Bánh tét vừa thể hiện lòng hiếu thảo của con cháu đối với tổ tiên trong các ngày Tết, vừa trở thành món chủ lực thay cơm, chỉ cần đĩa dưa món, củ kiệu, rau muống làm dưa, vài khoanh bánh tét và đĩa thịt kho hột vịt đã thành bữa ăn ngon miệng và không kém phần sang trọng. Màu xanh của lá, mùi thơm của nếp, của lá dứa, vị ngọt bùi của nhân đậu, thịt sẽ là hương vị đậm đà khó quên cho mỗi người. Hết ba ngày tết ngán vị nếp nấu dẻo ngậy, người bình dân sẽ cắt từng khoanh bánh, phơi khô để dành và khi muốn ăn thì có món bánh tét chiên nóng giòn cũng hấp dẫn không kém. Dân gian có câu: *Ra giêng ăn bánh tét chiên!*

Cứ thế hết tết, bánh tét hoàn thành sứ mạng của mình một cách vui tươi, đầm ấm bên mâm cúng ông bà, bữa cơm gia đình. Vì thế, từ bao năm qua người miền Tây dù có thế nào đi chăng nữa vẫn không bao giờ quên hương vị bánh tét trong những ngày đầu năm.

Nhớ quê nhớ tết ngọt ngào

Ở thịt kho tàu nôi bánh tét xuân (Ca dao)