

VỀ MIỀN TÂY ĂN DĨA BÁNH BÒ NHỚ CÂU HÒ NGỌT LỊM!

Minh Thương

Về miền Tây, những buổi chiều tà thường nghe vang lên từ mái hè nhà ai đó câu hát ru em ngọt lịm của điệu **Lý Bánh bò**:

*Hai tay bưng đĩa bánh bò,
Giấu cha, giấu mẹ cho trò đi thi.*

Câu hát gợi cho người phảng phất chút tình quê của người miệt vườn tự ngày xưa ấy.

Cô gái nhà ai phải lòng ai học trò cùng thôn nhưng giờ đây đã lên thành để theo nghiệp bút nghiên. Cô gái làm cái bánh bò gửi tặng người thương với biết bao tình, ý được gửi gắm.



Theo nhiều nhà nghiên cứu về văn hóa và văn hóa ẩm thực thì bánh bò có nguồn gốc từ vùng đất Nam Trung Hoa. Theo bước chân di cư của lưu dân, bánh bò đã đến miền Tây Nam bộ này từ ngày mở cõi. Có điều, với sự sáng tạo phong phú của mình, người bình dân đã tạo ra khá nhiều thứ bánh bò khác nhau. Dựa trên cách thức chế biến là làm chín bằng hơi nước, người ta có bánh bò hấp; dựa trên cách làm chín trực tiếp bằng lửa than người ta có bánh bò nướng. Dựa vào đặc trưng của miếng bánh bò làm ra người ta gọi là bánh bò xốp; bánh bò rế tre, ... Các loại bánh bò giống nhau ở chỗ đều làm từ bột lên

men. Tên gọi của nó cũng được lý giải khá hài hước rằng: có cô dâu mới về nhà chồng, học mẹ chồng làm bánh bò, nhưng khi bột dậy (tức là bột lên men), hấp không kịp khiến bột ... bò lai láng khắp cả ván ngựa!

Trong các loại bánh vừa kể, người lao động miệt Hậu Giang – Cà Mau làm bánh bò rế tre phổ biến hơn cả.

Để làm bánh người ta chọn gạo ngon đem ngâm trong nước lạnh. Mua thêm ít viên men cơm rượu bán ngoài chợ. Loại men này làm từ bột trộn các vị thuốc bắc.

Khi gạo mềm, tẻ lại nước cho sạch, ngâm men cho nhuyễn rồi trộn vào gạo và xay thật nhuyễn. Bột xay xong được bông lại, dần cho khô.

Sau đó đem bột nhồi với ít nước lạnh hoặc nước dừa tươi. Xong, ủ bột trong bông vải chừng vài giờ. Khi bột ngấm và lên men, người ta chọn đường thốt nốt, đường thẻ đem thắng loãng rồi để nguội. Cho bột vào vại sành, chan nước đường vào, khuấy bột cho đều, để thêm một thời gian nữa, khi thấy những bọt khí nổi lên là bột đã dậy. Lúc bấy giờ, tùy theo điều kiện của nhà, có khi người ta cho bột vào thao nhỏ, đổ bột vào khuôn hoặc những cái chén ăn cơm cũng được, miễn sao cho bột chừng hai phần dung tích để chứa khoảng trống cho nó nổi lên, trước đó người thoa một ít dầu hoặc mỡ để bánh chín không dính, dễ lấy ra. Theo kinh nghiệm người dân quê hay lấy xoong lớn chế nước vào rồi úp ngược chiếc rế nhấc nổi bằng tre lại, sắp các chén, khuôn đã đổ bột vào hấp. Khi hấp nhớ thỉnh thoảng dỡ nắp xoong ra để xả hơi nước đọng, nếu không nước rút trở lại mặt bánh sẽ nhũn, ăn không ra gì cả. Lửa lớn, hơi bốc lên sẽ làm cho bánh chín. Người ta lấy thanh tre lên vào để lấy bánh ra, thoa thêm mỡ heo hoặc dầu dừa cho bánh thêm bóng thêm đẹp. Để bánh nguội, là có thể ăn được. Bột nổi tạo cho bánh những rế dọc chỉ chút giống ... rế tre vì thế dân gian gọi luôn là bánh bò rế tre.

NGHIÊN CỨU - TRAO ĐỔI

Cầu kỳ hơn, người ta nạo dừa khô vắt nước cốt rồi đem thắng. Thêm chút đậu phộng rang, đâm nhuyễn rắc lên. Dĩa bánh bò nước cốt dừa đảm bảo đủ hai vị ngọt và béo vốn là những thứ mà người miền Tây Nam bộ này rất ưa thích.

Có người khéo tay muốn tạo thêm màu sắc, nhìn cho đẹp thì chia bột đã xay ra nhiều phần. Cắt lá dứa đâm nhuyễn, vắt lấy nước để nhồi bột, cho bột có màu xanh; lấy nước trái gấc trồng ngoài bờ rào làm màu đỏ, ... Như vậy, trong dĩa bánh của đầy đủ ngũ sắc, mới nhìn cũng đã no con mắt rồi.

Trong đám giỗ hay ngày tết Nguyên đán trên bàn thờ ông bà thường không thiếu dĩa bánh



Ảnh : Minh họa

bò do con cháu làm để cúng tổ tiên ông bà. Có vậy, mới thấy cái bánh bò khó thể tách rời trong đời sống văn hóa của cư dân ở đây.

Ngoài chức năng ăn chơi, bánh bò còn được đem đãi khách nhân dịp gia chủ có hiếu hỉ hay thôi nôi, đầy tháng, ... hay trong các dịp lễ tết. Có lẽ là thứ bánh ngọt thích hợp với việc đàm đạo bên chung trà tỏa khói, ngay cả dân nhậu đôi khi cũng ngòm ngòm mấy cái bánh bò để ... đưa cay. Hơn thế, bánh bò thì người ăn chay hay ăn mặn đều dùng được hết.

Đồng bào Khmer vùng Sóc Trăng, Trà Vinh, đặc biệt là Châu Đốc (An Giang) còn làm thức bánh bò rế tre bằng đường thốt nốt vàng tươi, với mùi thơm đặc trưng khó lẫn lộn.

Đây là thứ bánh quen thuộc, dễ làm nhưng cũng có khi do men hoặc do lượng nước, lượng bột không cân xứng, đợi hoài bánh không dậy. Người làm bánh đành ... phải hấp đại mà ăn. Bánh dễ khắc, chẳng ra gì, người ta ngạo rằng đó là bánh lết! Thiệt là đau để hết sức.

Cũng trong mạch chơi chữ đó, con nít miền sông nước vừa ăn bánh mẹ cho vừa đọc nguyên câu vần về: **Bà Ba bán bán bánh bò bông, bà bị bột bắt bà, bỏ bột bà, bầy bầy**, ... rồi cười vang đồng rộng!