

CHUYỆN TÊN BÁNH TRÁI NAM BỘ

MAI THANH THẮNG

(Trung tâm NN và VH đồng bằng sông Cửu Long)

1. Vừa rồi, một số học sinh cũ của tôi, từ miền Bắc về thăm lại Nam Bộ, nơi các anh từng chiến đấu trước kia, có ghé thăm tôi và cho biết các anh đã ăn lại nhiều thứ bánh từng ăn hồi kháng chiến và ăn thêm nhiều thứ bánh khác nữa. Một anh còn nói: bánh trái Nam Bộ sao mà phong phú, phức tạp quá. Câu này dẫn chúng tôi tới chuyện bánh trái và cách người Nam Bộ đặt tên các loại bánh của riêng mình.

Quả thật, bánh trái Nam Bộ rất phong phú. Qua câu chuyện phiếm với các anh, được biết có khoảng bảy, tám chục loại bánh khác nhau của riêng người Nam Bộ mà đây là chưa chắc đã kể ra hết. Nhưng còn cách mà người Nam Bộ đặt tên cho các loại bánh, liệu có là phức tạp, liệu có quen thuộc hoặc có gì trái với cách cấu tạo từ ghép thông thường của người Việt không?

Tên gọi các loại bánh trái Nam Bộ đều là những từ ghép phân nghĩa. Trong đó, tiếng đầu là tiếng chỉ loại sự vật (bánh), tiếng/các tiếng đi sau có tác dụng phân nghĩa, phân chia loại sự vật, định rõ chỗ khác nhau giữa các loại bánh.

Về số lượng tiếng trong tên gọi bánh: Hầu hết các tên bánh Nam Bộ có hai tiếng. Gần 50 loại bánh có tên gọi gồm hai tiếng và chỉ trên 30 loại bánh được gọi tên với ba tiếng. Duy nhất chỉ thấy một trường hợp có 4 tiếng thành tổ, đó là *bánh tráng ăn sống* theo cách gọi của người Long An (tức *bánh đa nem* ngoài Bắc).

2. Về cách cấu tạo tên gọi bánh

Có thể thấy ngay, nhiều tên gọi ta không thể biết được lí do gọi tên. Đó là các loại: *bánh bèo*, *bánh cốm*, *bánh cầy*, *bánh cốm*, *bánh phục linh*, *bánh tằm*, *bánh tiêu*, *bánh ú*, *bánh ý*... Tên bánh trái là đơn vị định danh bậc hai, là có lí do, chỉ có điều chúng ta chưa rõ mà thôi. Trong các tên gọi trên, có thể có ý cho rằng *bánh cốm* là tên gọi trại đi (biến âm) của *bánh cồng* mà cồng là cái khuôn

để bánh vào rồi chiên trong chảo mỡ cho bánh chín, *bánh tằm* là cách gọi trại đi của *bánh tằm* vì dạng thức bánh có hình con tằm, *bánh tiêu* là tên mượn của người Hoa nhập cư Việt... nhưng đó cũng chỉ là "*suy diễn ra như thế*" chứ chưa chắc đã là sự thật.

Lại có nhiều thứ bánh vốn có ở miền Bắc nhưng được gọi tên khác đi theo cách cảm nhận riêng, phản ánh nét tư duy riêng của người Nam Bộ.

Ngoài Bắc gọi *bánh đa* và *bánh đa nem* để chỉ loại bánh mà thành phẩm có dạng giống như cái lá đa: vừa mỏng, vừa to lại có hình tròn. Nghĩa là ngoài Bắc gọi tên bánh này dựa vào hình dáng, dạng thức của bánh thành phẩm rồi liên hệ với vật thể có ở ngoài đời để so sánh hoặc ẩn dụ và gọi tên. *Bánh đa* được người trong Nam gọi là *bánh tráng*, nghĩa là dựa vào cách thức làm ra loại bánh ấy: người ta phải *tráng* bột gạo lỏng lên mặt khuôn vải đặt trên nồi nước sôi, hấp nó cho chín, sau đó lấy ra đặt lên vỉ được kết bằng lá dừa và phơi khô. Một đặng dựa vào dạng thức thành phẩm, một đặng dựa vào cách tạo ra sản phẩm để gọi tên sản phẩm, đó há chẳng phải là một nét riêng sao? *Bánh đa nem* với người Bắc là bánh đa mỏng dùng để cuốn gói làm nên cái *nem* rồi rán lên để ăn. Nó đối lập với *bánh đa* là bánh sẽ được dùng nướng chín rồi ăn trực tiếp. Người Nam Bộ gọi các loại bánh này "*phức tạp*" hơn. *Bánh đa* được gọi là *bánh tráng nướng*, nghĩa là gọi tên loại bánh kết hợp với từ chỉ thao tác, cách thức xử lí trước khi ăn: nướng chín. *Bánh đa nem* được người Bến Tre, Vĩnh Long gọi là *bánh tráng nem*, giống như cách ghép tiếng tạo từ miền Bắc; người Cần Thơ gọi là *bánh tráng trắng*, nghĩa là dựa vào tên loại bánh và màu sắc bánh; người Long An gọi là *bánh tráng ăn sống*, nghĩa là gọi tên theo loại bánh và cách ăn (khi ăn thì khỏi chế biến

nữa cứ thế mà ăn sống); cũng gọi tên theo cách này là: người Bạc Liêu, Cà Mau gọi là *bánh tráng nhúng* (khi ăn phải nhúng bánh vào nước cho bánh mềm rồi mới cuốn gói các thức ăn khác để ăn), người An Giang, Đồng Tháp gọi là *bánh tráng cuốn* (khi ăn phải dùng nó cuốn các nguyên vật liệu khác vào trong).

Ngoài Bắc có bánh bao, bánh ít, bánh phồng, bánh bò. Trong Nam cũng có các loại bánh ấy nhưng cụ thể hơn nhiều. Có khi người Nam Bộ dùng đặc điểm hình dáng, có lần màu đỏ phía trên có hình giống như sợi chỉ để gọi *bánh bao chỉ* (Về Nam Bộ có câu *Này bánh bao chỉ. Để các thợ may*), có khi lại dựa vào vị bánh để gọi tên như *bánh bao ngọt* là bánh bao (hấp hoặc rán) và có nhân ngọt đối lập với *bánh bao mặn* thông thường. Bánh ít cũng được phân ra: *bánh ít trắng* (dựa vào màu sắc bánh để gọi tên), *bánh ít dừa* (dựa vào chất liệu thành tố để gọi tên), *bánh ít mặn* (dựa vào vị bánh để gọi tên). Lại có *bánh ít vụn*, *bánh ít trần*. Bánh ít vụn là dựa vào cách thức làm để gọi tên (đây là bánh ít nhân đậu xanh được gói bằng lá chuối cuốn tròn, vụn hai đầu rồi gấp lại); bánh ít trần là dựa vào dạng thức thành phẩm để gọi tên (đây là bánh ít không gói lá bên ngoài, thân bánh ở dạng *trần như nhộng* và được hấp chín chứ không luộc chín như các loại bánh ít có gói lá). Riêng với bánh phồng thì người Nam Bộ chỉ chọn một cách gọi tên. Đó là ghép thêm vào yếu tố *bánh phồng* yếu tố chỉ chất liệu thành tố tạo bánh để phân biệt. Như thế sẽ có: *bánh phồng khoai*, *bánh phồng mì*, *bánh phồng nếp*, *bánh phồng sữa*, *bánh phồng tôm* (loại này được dùng phổ biến trong toàn quốc nên tên gọi đã trở thành từ toàn dân). Với bánh bò, người Nam Bộ cụ thể hoá thành *bánh bò bông* và *bánh bò trong* nghĩa là đã cụ thể hoá tên gọi bánh có sẵn bằng cách ghép thêm yếu tố hình dáng bánh để gọi tên.

Phổ biến hơn hết trong cách gọi tên các loại bánh của người Nam Bộ là gọi tên bánh dựa vào **dạng thức, hình dáng thành phẩm**; dựa vào **cách thức chế biến** bánh và dựa vào **chất liệu** tham gia vào việc làm ra cái bánh.

2.1. Dựa vào **dạng thức, hình dáng thành phẩm**, có thể thấy 15 loại bánh; đó là bánh bông lan, bánh cam, bánh canh, bánh còng, bánh

đuông, bánh gai, bánh lỗ tai heo, bánh men, bánh neo, bánh nút áo, bánh quai chèo, bánh quai vạc, bánh sùng, bánh ướt, bánh vòng. *Bánh bông lan* tức bánh ga tô ngoài Bắc, được làm từ bột mì đánh kĩ với trứng, đường cho thật nở, đổ vào khuôn có hình bông hoa lan rồi nướng chín. *Bánh cam* là bánh rán, vỏ bột, nhân đậu xanh, bao bên ngoài là đường hoặc mật có dạng giống hình trái cam nắn dẹt lại. *Bánh canh* là loại thức ăn mặn hoặc ngọt được nấu bằng những cọng bột dài, tròn như mút dừa và có dạng thức giống như các loại canh nói chung. *Bánh còng* là bánh rán có hình vòng tròn giống như cái còng, bên ngoài có bao một lớp đường kính. *Bánh đuông* là bánh nướng bằng bột mì, có dạng con đuông (nhộng của bọ dừa) uốn cong. *Bánh gai* là bánh ngọt làm bằng bột mì trộn trứng, đường rồi đem nướng, có dạng khum tròn dài và có gai ở mặt trên, giống như bánh quy gai miền Bắc). *Bánh lỗ tai heo* làm bằng bột gạo trộn bột mì, đường, rồi nướng chín có hình tròn nhỏ có vằn theo dáng tai của con heo. *Bánh men* là bánh xốp bằng bột gạo hay mì có dạng nửa hình cầu giống như viên men nhỏ. *Bánh neo* là bánh nướng có hình chiếc neo nhỏ. *Bánh nút áo* là bánh nướng có dạng cúc áo. *Bánh quai chèo* là bánh bột rán có hai thỏi vụn chéo xoắn lại, trông giống như cái quai chèo thuyền. *Bánh quai vạc* là bánh được làm từ một tấm bột nhỏ, mỏng, có nhân mặn hoặc ngọt được đặt vào giữa và gấp mép lại thành hình bán nguyệt giống như cái quai vạc, thường thì bánh ngọt được nướng, bánh mặn được rán. *Bánh sùng* là bánh có dạng giống như con sùng (con nhộng tằm) nên cũng có người gọi là bánh tằm, có người lại gọi bánh đuông. *Bánh ướt* là bánh cuốn miền Bắc nhưng được gọi theo cách cảm nhận của người Nam Bộ là thành phẩm có dạng ướt chứ không khô. *Bánh vòng* là bánh có hình vòng giống bánh còng nhưng nhỏ hơn và không có bao đường xung quanh. Tất cả 15 loại bánh trên đều dựa vào dạng thức, hình dáng bánh để gọi tên.

2.2. Dựa vào **cách thức chế biến** có thể thấy 14 loại bánh, đó là: bánh cuốn, bánh dây nịt, bánh gói, bánh in, bánh kẹp, bánh khọt, bánh lá, bánh lá mít, bánh lọt, bánh nhúng, bánh ố hay bánh tổ, bánh thuẫn, bánh tráng, bánh xếp. *Bánh cuốn* là

bánh làm bằng bột được tráng mỏng trong khuôn ép, đem nướng cho chín mềm rồi cuộn tròn lại với nhân bên trong. *Bánh dây nịt* là bánh bằng bột gạo, trộn lá mơ, được nắn dọc theo mặt lá dừa rồi đem hấp chín. *Bánh gói* là bánh hấp bằng bột gạo, hình vuông, dẹt, giữa có nhân đậu, được gói bằng lá chuối và gấp lại ở hai đầu, cũng vì có xếp lại ở hai đầu nên có nơi còn gọi bánh gói là *bánh xếp*. *Bánh in* giống như bánh khảo ngoài Bắc nhưng có kích cỡ nhỏ to nhiều loại, có loại nhỏ đường kính chừng 2, 3cm, có loại lớn đường kính tới 20cm, được làm bằng bột gạo rang chín, in (nén chặt) vào khuôn. *Bánh phục linh* (đề cập ở đầu bài) có cách làm giống với bánh in nhưng bột để làm bánh là bột mì tinh chứ không phải bột gạo. *Bánh kếp* là bánh làm bằng bột gạo, được đổ vào khuôn kếp, nướng trên lò và cuộn thành ống hơi dẹt, cũng vì vậy mà có nơi gọi bánh kếp là *bánh cuộn*. *Bánh khọt* là bánh bột gạo, có trộn đậu xanh hạt, được đổ vào cái khọt (khuôn tròn nhỏ), rán chung với vài con tép trên mặt, được ăn với rau sống và nước mắm chua (một vài nơi lại gọi bánh này là *bánh giá* hay *bánh tôm* vì khi làm bánh có cho giá hoặc tôm vào). *Bánh lá* là loại bánh làm bằng bột gạo xay nhuyễn, tráng lên chiếc lá rồi đem hấp, bánh chín gỡ ra có hình lá mỏng, bánh được ăn chung với nước cốt dừa. *Bánh lá mít* có chất liệu làm bánh giống hệt như bánh dây nịt nhưng bột làm bánh được nắn theo mặt lá mít, rồi đem hấp cho chín. *Bánh lọt* được làm bằng bột gạo, khuấy hơi đặc, đổ lên rổ thưa hoặc khuôn rồi chà hoặc ép cho bột lọt xuống nước thành sợi ngắn, thường có màu trắng và xanh lá dứa, ăn chung với nước đường, nước cốt dừa. *Bánh nhúng* là bánh làm bằng bột đặt trong khuôn nhôm có hình bông hoa, rồi nhúng vào mỡ sôi để bánh chín và có hình như khuôn bao. *Bánh ổ* (hay *tổ*) làm bằng bột nếp với nước đường hoặc mật mía, được đổ vào ổ (thường là giỏ bằng tre đan có lót lá chuối) rồi hấp chín. *Bánh thuần* là bánh được làm bằng bột trộn đường, trứng, đổ vào khuôn gang hình cái thuần, khi nướng người ta lấy que nhỏ nhúng nước chanh gạch chéo khiến lúc chín, bánh nổi bốn tai như một bông hoa. *Bánh tráng* đã được nói ở đầu bài. *Bánh xếp* là

loại bánh tráng ngọt, còn ướt, trong để nhân dừa nạo nhỏ và được xếp lại thành hình vuông.

Có lẽ cách gọi tên bánh không thuần nhất ở các vùng miền Nam Bộ mà các cụ chiến binh ta cảm thấy cách gọi tên bánh của người Nam Bộ là phức tạp chẳng? Đã có bánh cuộn, bánh kếp nhưng có nơi lại gọi bánh kếp là bánh cuộn; đã có bánh xếp, bánh gói nhưng rồi lại có nơi lại gọi bánh gói là bánh xếp; rồi lại gọi bánh sùng là bánh đuông, bánh tằm dù đã có hai loại bánh này; rồi bánh khọt được dùng phổ biến nhưng có nơi lại gọi bánh giá, bánh tôm; đây là chưa kể những nào là bánh ổ còn gọi là bánh tổ, bánh lá mít, bánh dây nịt cũng như bánh in, bánh phục linh thật ra là cùng loại và chỉ khác nhau có hình dáng bên ngoài hoặc chất bột làm bánh mà thôi...

2.3. Dựa vào **chất liệu** làm bánh, có thể thấy 7 loại: bánh chuối, bánh củ cải, bánh dừa, bánh đậu xanh, bánh giá, bánh mận, bánh nước tro. *Bánh chuối* là bánh làm bằng bột nhào chung với nước cốt dừa, đường, chuối tây, hấp hoặc nướng trong khuôn lớn, khi ăn xắt ra thành từng miếng. *Bánh củ cải* được làm bằng củ cải trắng bào mỏng, vắt khô nhào với bột gạo rồi đem hấp chín, được ăn với nước mắm, rau sống, nước cốt dừa. *Bánh dừa* cũng gọi là *bánh lá dừa*, là bánh nếp trộn dừa, thường có nhân, được gói bằng lá dừa nước còn non cuộn tròn, có hình trụ và được luộc chín; khi ăn, phải mở dần vòng cuộn của lá ra. *Bánh đậu xanh* làm chủ yếu bằng bột đậu xanh, nước cốt dừa, đường nhào đều rồi đem nướng chín trong lò. *Bánh giá* là bánh được làm bằng bột gạo, có giá và vài con tép được rán chung, thường được cắt nhỏ thành miếng để ăn chung với bún, nước mắm. *Bánh mận* giống như bánh củ cải nhưng nước cốt dừa được nhào chung với bột, khi hấp chín thì rải nhân gồm hành, thịt lợn thái nhỏ, tôm băm, củ sắn tức củ đậu ngoài Bắc (giống như bánh "xù ệt" của người Hoa ở Móng Cái trước đây). *Bánh nước tro* giống như bánh tro hoặc bánh gio ngoài Bắc, được làm bằng gạo nếp ngâm nước tro, gói lá tre, lá chuối hoặc lá dong, có màu vàng trong ăn với mật hoặc đường. Chỗ phức tạp ở đây là người ta có thể dễ lầm bánh chuối với chuối nướng là chuối chưa chín hẳn được lột vỏ nướng trên vỉ than hoặc chuối chiên

là chuối tây bao bột, rán trong chảo mỡ; cũng dễ làm bánh đậu xanh Nam Bộ với bánh đậu xanh đặc sản Hải Dương (một dạng là bột đậu xanh nhào đường được nướng trong lò rồi cắt miếng ra khi ăn, một dạng là bột đậu xanh được làm chín nhào đường và ép theo khuôn); cũng có chỗ phiên toái là có nơi còn dùng tên *bánh củ cải* để gọi bánh "dào cháo quẩy" (gốc Hoa) mà người Nam Bộ gọi là *bánh cháo quẩy* hoặc *chào quẩy*...

2.2.4 Cũng có một số bánh được gọi theo cách khác. Dựa vào đặc điểm âm thanh phát ra khi chế biến có *bánh xèo* đã quen thuộc và nổi tiếng với người toàn quốc từ hồi đất nước còn chia cắt. Dựa vào cách ăn để gọi tên có *bánh tét*, người ăn phải "tét" bánh ra để ăn. Dựa vào chức năng trong đời sống có *bánh cúng*; đây là loại bánh làm bằng bột gạo hoặc nếp nguyên hạt, có thể trộn thêm đậu đen, gói bằng lá chuối hay lá dong, hình thoi tròn nhỏ dài, không nhân thường được làm chung với bánh cấp để dùng trong các dịp cúng rằm hoặc mùng 5 tháng 5 âm lịch (Về Nam Bộ có câu *Phật giáo mấy thầy, Xin trâu bánh cúng*). Cũng không thể bỏ qua một số loại bánh mà người Nam Bộ học người Hoa như *bánh mè láo*, *bánh bía* hay *pía*, *bánh cháo quẩy* hay *chào quẩy*...

3. Tiệc hợp mặt dần dần. Câu chuyện bánh trái Nam Bộ cũng ngòi ngoai. Chúng tôi đều vui và tạm nhất trí rằng: cách tạo từ ghép để gọi tên các loại bánh trái của người Nam Bộ không có gì đặc biệt so với cách tạo từ ghép phân nghĩa nói chung của người Việt Nam. Từ ghép gọi tên bánh của người Nam Bộ luôn gồm một yếu tố chỉ loại: đó là *bánh*, và một hoặc hai yếu tố phân loại. Các yếu tố phân loại này có thể là yếu tố chỉ hình dáng, dạng thức thành phẩm, hay yếu tố chỉ cách thức, thao tác làm bánh, hay yếu tố chất liệu tham gia tạo bánh hoặc chức năng sử dụng của bánh, âm thanh phát ra khi chế biến bánh, thao tác phải có khi ăn bánh... Nhưng tại sao nó lại gây ra cảm giác "phức tạp" với nhiều người? Có lẽ do bởi nhiều tên gọi đã không có cách gọi thuần nhất trong toàn miền và cách gọi đôi khi dễ gây nhầm lẫn với các loại bánh cùng tên nhưng khác chất với các loại bánh ở vùng miền khác. Tuy nhiên cũng có thể thấy có những nét thật sự là phức tạp nếu xét về mặt tính hệ thống. Nói chung, với người Việt Nam, bánh là vật phẩm có thể dùng ăn

dưới dạng viên, cái, nếu nhiều cái cũng có thể dùng dưới dạng chén, bát bánh nhưng trong đó vẫn có thể phân biệt dễ dàng từng cái bánh, viên bánh. Nhưng *bánh canh* Nam Bộ thật khó có thể chấp nhận là một loại bánh. Nó thật sự là một món thức ăn dạng canh. Giá như gọi nó là "*canh bánh*" giống như ngoài Bắc gọi "*canh bánh đa*" là canh được nấu bằng nhiều thứ gia vị nhưng bánh đa phải là chủ vị thì còn khả dĩ. Lại nữa, bánh chay là bánh rất quen thuộc với người ngoài Bắc vì nó được dùng phổ biến trong Tết "Diệt sâu bọ" mùng 5 tháng 5 âm lịch nhưng người Nam Bộ lại gọi nó là *chè xôi nước*. Sao có thể gọi là chè khi thật sự nó là bánh được đặt trong dung dịch nước đường, và cũng làm gì có xôi ở đây để gọi nó là chè xôi nước? Phải chăng vì chỗ phức tạp này mà tác giả *Từ điển từ ngữ Nam Bộ* đã soạn mục từ *bánh ý* mà nhiều người gốc Nam Bộ cho rằng "*phải là chè ý mới đúng*", rằng người ta thường nói "*nấu chè xôi nước thì phải cho thêm mấy viên chè ý vào thì mới bắt mắt mà ăn cũng đỡ ngán chớ có ai nói mấy viên bánh ý hay mấy viên bánh xôi nước bao giờ?*". Nhân đây cũng nhắc lại một thắc mắc có từ lâu: tại sao người Nam Bộ gọi lợn là heo nhưng lại không có bánh da heo mà chỉ có *bánh da lợn* (trong khi dường như ngoài Bắc gọi bánh này là *bánh chín từng mây* dựa theo hình thức *tầng tầng lớp lớp như mây* của bánh).

Tôi đã nêu ý kiến đại khái là: ngôn ngữ là chuyện thói quen không chỉ là chuyện logic và ngay khi đã có quy luật thì cuộc sống vẫn chấp nhận những trường hợp ngoại lệ. Nếu như người Nam Bộ bẻ lại "*Sao ngoài Bắc lại có thể nói buồn cười? Buồn thì phải xịu mặt, phải khóc chớ sao lại cười, phải là mắc cười mới đúng chớ?*" thì có lẽ cứ tranh luận mót mùa lệ thủy cũng không xong. Một chàng cự chiến binh tóm tắt: *Thôi đừng ông thầy lấy vợ Nam Bộ rồi. Ý ông ấy có trước có sau, có Nam có Bắc thế thì còn gì nữa mà nói. Thế là xong bữa tiệc bánh trái.* (*)

(*) Ghi chú: Hầu hết nghĩa của các tên gọi bánh trái trong bài được lấy từ *Từ điển từ ngữ Nam Bộ* của Huỳnh Công Tín, Nxb Khoa học xã hội, 2007; số ít lấy trong *Từ điển tiếng Việt* do Hoàng Phê chủ biên, Trung tâm từ điển ngôn ngữ, Hà Nội - Việt Nam, 1992.

(Ban Biên tập nhận bài ngày 07-07-2009)