

Bánh tét nhà, bánh tét chợ

Do Bùi Thế Khải JJR 59



chuyển lại



Mở nồi thăm bánh tét. (Hình: Lê Đại Anh Kiệt)

Mỗi bà má đã tạo ra hương vị riêng cho chiếc bánh gia đình. Bếp lửa đêm trừ tịch là ấn tượng khó phai, kết nối nhiều thế hệ. Bánh tét chợ đủ sắc màu nhưng thiếu hương vị riêng tư, bóng hình kỷ ức.

Dấu ấn từ con nít trở thành “đàn ông” của tôi là lần 30 Tết được bà nội tin cậy giao chuyện quan trọng: leo lên giàn treo trên chái bếp lấy cái trả đất nung. Cái trả lớn hơn cái thúng đồ gia (40 lít) truyền lại từ đời bà cố, nội tôi gìn giữ như vật gia bảo, mỗi năm chỉ hạ xuống một lần để nấu bánh tét. Trọng trách lấy chiếc trả đó nội chỉ giao cho người “đàn ông” trong nhà, trước đó là ba tôi, chú tôi. Tôi vẫn nhớ cảm giác hai tay nâng cái trả đưa từ trên giàn xuống đất sao run run, lằng lằng giống như lần đầu cầm tay con gái.



Vợ chồng bác Đức coi lửa chăm nồi bánh tét. (Hình: Lê Đại Anh Kiệt)

Nấu bánh: nghi lễ, hương vị truyền đời

Sau này ba tôi mua cái nồi nhôm cũng to mà nhẹ nhàng nhưng nội nhất định phải nấu bánh bằng trả đất mới có hương vị riêng. Nấu bánh tét với nội tôi không phải nấu món ăn mà là một nghi lễ quan trọng. Năm nào cũng vậy, không chờ đến Tết, nội chăm chút tỉ mỉ chuẩn bị từ nhiều ngày trước. Từ rằm Tháng Chạp, nội đã đi xay nếp, sàng sảy bắt tấm, bắt thóc để chọn tuyển những hạt nếp no tròn đầy đặn.

Sau ngày đưa ông Táo, nội đi chợ chọn mua mỡ heo thật dày về sắt thành thỏi vuông, ướp với muối phèn chua và hành tỏi, phơi vài ba nắng cho màu mỡ trông óng ánh. Nội ra vườn chọn quýt chuối xiêm no trái nhất, vừa chín tới để chuẩn bị làm nhân. Tôi chỉ được tham gia công đoạn đi cắt lát về cho nội chẻ, phơi làm dây buộc bánh. Đêm 29, nội lục đục từ chiều đến khuya ngâm, giúc nếp, các loại đậu. Dưới ánh đèn dầu bóng, nội nghiêng nghiêng trên vách bếp như đoạn phim hoạt hình quay chậm.

Vào “chính lễ” chiều 30, nội như viên tư lệnh ngồi ở đầu bộ ván, làm công việc quan trọng nhất là xé, sắp lá chuối và chia nếp, nhân cho từng đòn bánh. Cái công việc tưởng chừng đơn giản đó lại quyết định hình thức của đòn bánh thật đều, thật khéo mới có thể đảm đương. Má tôi là phó tướng gói bánh thành đòn, các cô thiếu như sĩ tốt chăm chú cột dây. Còn nửa đêm nửa mới rước ông Táo, nội vẫn cho mặc sức nói cười đùa giỡn nhưng ai cũng cầm cúi cần dây siết chặt, ngoáy dây cho thật đều. Trước khi cho bánh vào nồi nấu, nội kiểm tra lại từng đòn bánh, từng nục dây.



Bánh tét với nếp nấu lá bồ ngót có màu xanh mát. (Hình: Lê Đại Anh Kiệt)

Đòn bánh phải vuông, tất cả đều phải chặt, đều nhau tấm tấp vì nó tạo ra hình dáng và cả khẩu vị của bánh. Bánh thành phẩm phải thật dẽ, hạt nếp nở ra hết cỡ thành như bột nhưng nén chặt nên vẫn còn nguyên hình dạng. Buộc lỏng bánh không dẽ, mất đẹp lại mất ngon.

Nội pha đậu đen lẫn trong nếp vừa tạo ra sắc màu đa dạng vừa tạo ra vị bùi bùi. “Phò tá” nội hàng chục năm tưởng chừng như đã học hết bài bản nhưng đến khi nội qua đời, má tôi vẫn chới với về cách ướp nếp, ướp nhân, tạo ra khẩu vị đặc biệt cho bánh mà cả nhà ai cũng đều quen thuộc. Nếp vừa béo mà không ngậy, lại có thêm chút vị mặn. Năm đầu tiên tất cả yếu tố hình thức đều đạt: nhân mỡ trong, nhân chuối đỏ nhưng vị từng loại nhân không hoàn toàn giống như thời nội vẫn làm, phải mất vài ba năm trải nghiệm má tôi mới tái tạo lại khẩu vị ấy.

Chúng tôi lớn lên, có gia đình riêng, má tôi, già đi sức khỏe giảm dần, anh tôi nghĩ đến chuyện cải tiến thủ tục ngày Tết, giải phóng cho phụ nữ mà trước hết là giải tán nồi bánh tét.

“Tết là để nghỉ ngơi, vui chơi đoàn tụ, không mắc mớ gì lại cầm đầu vô bếp,” lý lẽ của anh hợp lý, thuyết phục được mọi người. Đêm 30 Tết năm ấy đám trẻ được “giải phóng,” mấy cháu gái quây quần bên tivi xem táo quân, mấy cháu trai chặt heo tú lơ khơ. Riêng má tôi ngồi trong góc nhà, im như pho tượng, đôi mắt mở to nhưng như có khoảng trống sâu hun hút.



Bánh tét Bún Tre nhân có chữ. (Hình: Lê Đại Anh Kiệt)

Ánh lửa kết nối tình thân

Sáng mùng Một Tết, anh tôi tự hào cắt những khoanh bánh tét Trà Cuôn đặt mua từ Trà Vinh. Bánh rất đẹp, sang trọng với nhân trứng vịt muối, thịt đùi heo, sắc màu vàng đỏ tươi tắn. Đám trẻ lao nhao hưởng ứng trước hình ảnh mới lạ ấy.

Má tôi đứng ở góc nhà nhìn ra ánh mặt trời buồn. Nhưng ăn xong khoanh bánh đầu tiên, không khí hào hứng chừng như lắng xuống. Thằng cháu đích tôn, con cả anh tôi buông câu chắc nịch, “Không ngon! Không giống bánh bà nội!” Chừng như chúng vừa gặp người bạn mới và nhận ra rằng đã đánh mất người bạn cũ quen thuộc là cái khẩu vị riêng tự truyền thống của gia đình đọng trong miếng bánh. Cái mất đi ấy mơ hồ nhưng vô giá! Cái trả nẫu bánh gia bảo của nội tôi rồi cũng vỡ nát do sự vô tình của người thợ lúc sửa nhà.

Nhưng khẩu vị riêng chưa phải là tất cả giá trị của bánh tét nhà. Năm Ất Mùi, gia đình lảng giềng rất dễ thương, bác Đức của tôi có mấy người con đang định cư ở nước ngoài về ăn Tết. Muốn tạo đầy đủ cái Tết đoàn tụ Việt Nam, bác Đức nấu bánh đón giao thừa ngay tại Sài Gòn. Riêng tiền đóng cái nồi đã trên hai triệu đồng nhưng không ai thấy đắt mà dành suốt cả ngày cùng tất bật gói bánh. Thằng con tôi cũng hào hứng tham gia tìm chỗ đặt nồi và hy sinh đường ống nước tưới hoa lan của tôi để chuyển nước cho nồi bánh.



Bánh tét lá cẩm cô Hai Hà ở xã Lục Sĩ Thành, huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long, ruột có hình hoa cúc. (Hình: Lê Đại Anh Kiệt)

Tết năm ấy trời se se lạnh, trời vừa sụp tối cả nhà bác Đức và cả nhà tôi cùng xúm nhau bên nồi bánh mứt đến quá nửa đêm ngồi kể với nhau những chuyện không đầu không đuôi nhưng ấm áp lạ lùng. Chuyện bác Đức gác rừng ở Đà Lạt hòa với chuyện tôi lội nước Đồng Tháp Mười, chuyện làm ăn của cô Trang ở Na Uy pha vào chuyện học hành ở Singapore của con gái tôi.

Đêm khuya, lửa còn leo lét nhưng không ai muốn ngủ. Cháu nội bác Đức mang cây đàn guitar ra cạnh bên bếp lửa dạo đàn. Những nốt nhạc non nớt đầu đời của đứa trẻ trong đêm như được pha trong sắc lửa nên âm vang ấm cúng. Ngọn lửa như có sức mạnh kỳ diệu kết nối mọi người, trong từng con người nó kết nối quá khứ với hiện tại, tương lai. Sau nhiều năm tưởng đã quên, tôi chợt nhận ra mình đã lạc mất đi ánh lửa nồi bánh tết gia đình.

Bánh chợ: đẹp, sang nhưng lạ

Quả đúng như anh tôi đã nói, bánh tết chợ, bánh tết thị trường ngày càng nhiều, càng đẹp và càng sang trọng.

Bánh tết Trà Cuôn đã cải tiến thêm màu xanh cho nếp bằng lá bồ ngót, có trang web rao bán hàng trên mạng. Cần Thơ có bánh nếp lá cẩm, cũng nhân thịt trứng muối. Trên facebook có nickname Bánh Tết Lá Cẩm xuất phát từ cô Hai Hà ở xã Lục Sĩ Thành, huyện Trà Ôn, tỉnh Vĩnh Long với cách phối màu độc đáo, khi cắt bánh từng khoanh bánh cho ra hình hoa cúc. Bánh hấp bằng hơi nước và có bao nhựa ép chân không nên có thể giữ lâu.



Quầy bánh tết ven đường tại Trà Cuôn bán quanh năm phục vụ khách gần xa. (Hình: Lê Đại Anh Kiệt)

Bánh Tết Lá Cẩm Trà Ôn này đã từng được bà con Việt Kiều mang sang Mỹ. Độc chiêu của bánh Bến Tre là nghệ thuật làm nhân bánh thành chữ “Phước, Lộc, Thọ,” chữ “Vạn,” chữ “May” hay chữ “Phúc” ở giữa. Ngoài tay nghề khéo léo người làm bánh còn gởi gắm tình cảm và cả giá trị tinh thần trong lời chúc mừng đến người ăn bánh.

Dịch vụ bán bánh cũng đơn giản tiện lợi vô cùng, tuy là sản xuất thủ công từ gia đình các tỉnh nhưng đều có nơi giao dịch ở Sài Gòn. Người Sài Gòn chỉ cần gọi điện thoại mua bánh số lượng chừng năm cặp trở lên sẽ được giao bánh tận nhà. Mỗi lần Tết, tôi lại mua một loại bánh tết mới như cuộc tìm kiếm vô vọng về khẩu vị của ngày xưa, của nội, của má tôi. Những cái bánh chợ đẹp, khéo léo đến mấy vẫn là người khách mới không mang khẩu vị Tết thời xưa cũ. Có người nói “món nào giống với món má mình nấu thì món đó ngon.” Có lẽ quả đúng là như vậy. Món ăn không chỉ là nguyên liệu, kỹ năng chế biến mà còn là ký ức, tâm thức của con người.

Hơn thế nữa, bánh tết nhà không chỉ là món ăn mà còn là không gian sinh hoạt, là hương lửa ấm nồng đêm trừ tịch. Vì lẽ đó, mua bánh thị trường là điều không tránh khỏi, tuy nhiên mỗi gia đình, mỗi người nên đôi lần tạo cho mình, cho cháu con nồi bánh tết đêm 30 Tết, thắp lên hơi ấm không gian ký ức, bắc nhịp cho các thế hệ đời sau.

