

Bánh tét nhà quê Nam Việt

Trần Báo Định

Chiều 30 Tết, năm Kỷ Hợi 1959.

Làng tôi lúc bấy giờ, mát dần không khí thanh bình của những năm đầu sau ngày đình chiến. Việc giết người, bắt người, thỉnh thoảng xảy ra trong xóm ấp. Nỗi lo sợ hình như hiện lên nét mặt ở người lớn, còn lũ trẻ thì háo hức và chờ đợi Tết!

Trong những người cậu, má tôi thương cậu Năm hơn hết. Có lẽ, hai chị em hợp tính nhau và cậu Năm là người thường đứng mũi chịu sào mọi chuyện trong gia đình của ngoại. Mấy năm nay, năm nào cũng vậy, hễ chiều 30 Tết, cậu Năm qua nhà má tôi để phụ gói bánh tét. Tiếng rằng phụ thì cũng có phụ nhưng cái chính là má tôi tạo dịp để cậu Năm gặp cô Bảy; nhà ở cạnh nhà má tôi, cách nhau cái hàng rào bông bụp nở đầy hoa vào tháng chạp. Dần dà hai người thương nhau. Năm nay, cậu Năm qua hơi trễ, cô Bảy trông đứng trông ngồi. Má tôi nói "Ra giêng, má thừa với ông ngoại đi cưới cô Bảy cho cậu Năm".

Cậu Năm dường như có điều chi đó, giấu má tôi. Mắt cậu lo âu, miệng ít cười ít nói hơn mọi năm.

Trong lúc, cô Bảy mừng ra mặt, tay chụm lẫn xăn, líu xiu...bắt chuyện và ngồi xích gần cậu.

– Tại sao, ông bà mình kêu bánh này là bánh tét, chị Hai?

Cô Bảy vừa buộc đòn bánh tét, vừa hỏi má tôi.

Có tiếng dội nước rửa chụm ở bên, giọng ong óng vọng lên:

– Chị Hai và đám sắp nhỏ khỏe?

Má tôi chưa kịp trả lời, bà Tư ở lối xóm oang oang cái miệng đương xĩa thuốc rê:

– Tui qua phụ chị gói bánh tét. Bánh chín, chị cho tui mấy đòn về cúng ông bà, nha chị Hai !

Rồi như sực nhớ, bà Tư hỏi:

– Hồi nãy ở bên nước, tao nghe đũa nào hỏi...

Cô Bảy lẹ miệng, hít câu hỏi của bà:

– Em hỏi chị Hai, tại sao ông bà mình gọi bánh này là bánh tét?

Bà Tư cười lém lỉnh:

– Có thằng Năm ở đây mà không hỏi. Mà đi hỏi chị Hai, sao bường?

Cô Bảy quay sang cậu Năm, giỡ giọng mèo nheo:

– Anh Năm nói đi, mần thình mần thít tội nghiệp người ta!

Cậu Năm cảm thấy mình có lỗi khi, mần thình mần thít với mọi người; nhất là với cô Bảy. Cậu buông những âu lo trong lòng, khuôn mặt trở nên tươi tắn.

– Hồi lên Sài Gòn đi học, đôi lần bạn bè rủ tui đến Nhà sách Yểm Yểm Thư Trang nghe thi sĩ Đông Hồ nói về Tết Nam Bộ, trong đó có nói tới Âm-Dương hòa quyện trong đòn Bánh Tét.

– Ông nói sao, anh Năm?

Cô Bảy giục cậu Năm.

Cậu Năm nhớ lại thi sĩ Đông Hồ, từng nói:

– Ngay nguyên vật liệu để người Nam Bộ mần thành đòn bánh tét, đã là lưỡng nghi của trời đất: Nếp trồng ruộng nước, đậu trồng ruộng rẫy. Nhun thịt ba chỉ, là động vật. Thân gồm nếp, đậu, lá chuối gói, dây buộc...là thực vật.

Âm-Dương đòn bánh tét ôm trọn Tam Tài: Vô lá, thân nếp, nhun...trong ngũ hành qua màu sắc: Lá gói bánh màu xanh, màu của nếp, màu đậu xanh, màu hạt tiêu trộn vào nhun, hai màu đỏ trắng của thịt heo ba chỉ. Nghĩa là, đòn bánh Tết của người dân Nam Bộ nó ứng với: Hỏa-Thủy-Mộc-Kim-Thổ. Do đó, bát quái luôn luôn cay đắng với ngũ hành. Điều cay đắng đó, nó thể hiện số chẵn và số lẻ. Phương Bắc chọn số chẵn, phương Nam chọn số lẻ. Chẵn-Lẽ có khi là Lẽ-Chẵn.



Và, truyền thuyết về đờn bánh tét Xuân kỷ Dậu 1789 của Hoàng Đế Quang Trung mang số lẽ đã đánh đuổi số chẵn của Tôn Sĩ Nghị điếng hồn, điếng vía, nghe người thời đó nói: Tôn tướng quân vừa chạy, vừa khóc bù non bù nốt, quăng cả ấn tín, lũi trốn qua sông Hồng.

Có người cho rằng: Đờn bánh tét mang hình tượng Linga (?) từ sự giao thoa giữa văn hóa Việt và văn hóa Chăm với tín ngưỡng phồn thực. Miền đất Nam Bộ vốn thuộc xứ sở Thủy Chân Lạp xưa, văn hóa Việt không giao thoa với văn hóa Thủy Chân Lạp thì thôi, hà cớ chi giao thoa với văn hóa Chăm, để đờn bánh tét Việt mang hình tượng Linga cúng lễ tết ông bà ngày tết?

– Trời đất, nếu nói đờn bánh tét có xuất xứ từ tín ngưỡng phồn thực...Linga, Linh giếc gì đó, mình cúng ông bà...tội chết!

Bà Bảy giẫy nẩy.

Cậu Năm tiếp tục nói giọng trơn lu:

– Cũng có người cho rằng, bánh tét được gói và nấu chiều cuối năm, bánh tét có mặt trong những ngày Tết. Vậy, có phải đó là bánh tét do cách phát âm thiếu chuẩn xác của người Nam Bộ thành ra tét chẳng?

Mọi người cặm cuội gói bánh trong nắng chiều cuối năm. Câu chuyện đờn bánh vẫn tiếp tục, vừa gói vừa nói. Má tôi, nói chậm rãi:

– Người mình thường giữ cố tật, ít chịu thay đổi dù sự thay đổi đó có lợi cho mình. Chú tâm tên gọi mà thiếu tìm hiểu cận kề cái gì mần nên tên gọi.

Bà Tư chọt vô, hỏi:

– Ý chị Hai muốn nói nguyên liệu mần nên bánh tét?

Má cười:

– Đúng rồi chị Tư! Bánh tét phải ra bánh tét như cái tên gọi cúng cơm của nó. Tên cúng cơm khác với tên khai sanh, khai tử! Bánh tét muốn ngon, để lâu...dứt khoát phải gói bằng nếp dẻo.

Hột lúa nếp khác hột lúa gạo. Hột lúa nếp có chấm đen ở phần đuôi, còn hột lúa gạo thì không.

Bánh tét gói nếp, lâu thiu. Bánh tét gói gạo, dù gạo dẻo, mau thiu. Cùng là lúa, nếp khác gạo. Cùng là người, có năm bảy thứ người.

Má tôi và mấy cậu mồi côi mẹ từ rất sớm, má thay bà ngoại chăm sóc các cậu khôn lớn, thành người. Má kể, hồi bà ngoại còn sống, thường dạy má về ân nghĩa của đờn bánh tét. Bà ngoại nói: Thuở lưu dân theo chúa Nguyễn vào Nam khẩn hoang, chốn rừng thiêng nước độc, khó khăn nhiều nỗi...Người đi ngày đó, cực lực lao động và không đủ thời giờ nghỉ ngơi, nên nghĩ ra cách làm bánh để dành ăn, hạn chế nấu nướng vất vả. Thứ bánh ấy, không bánh gì bằng bánh tét. Tại sao gọi là bánh tét? Hồi nhỏ, má tôi cũng hỏi bà ngoại như vậy. Ngoại nói:

– Bánh tét gói thành đờn, bự cỡ bắp tay, buộc chặt nhiều nuốt bằng dây lạt chuối. Khi muốn ăn, người ăn phải mở dây, lột vỏ bánh như lột vỏ chuối và chỉ lột phân nửa bánh, phần còn lại để lá chuối, lúc cầm bánh khỏi dính tay. Người tét bánh dùng cọng chỉ gấp đôi, miệng cắn đầu gút chỉ, tay quán cọng chỉ giáp vòng gần đầu đờn bánh, từ từ xiết sâu và lúng vô đờn bánh...ngiêng tay, ngã đờn bánh và khoanh bánh rời khỏi thân, rơi xuống đĩa...

Má nói như nói với một cái chi đó, nó xa xăm lắm:

– Vì, tét bánh tét phải vậy, đời xưa chuyển miệng đến đời nay, gọi là bánh tét.

Rồi, chiến tranh tràn về cái làng nghèo ven sông Bảo Định. Người làng lần lượt đùm túm nhau đi tản cư. Gia đình ba má tôi tan đàn xẻ nghé. Hương vị tét từ nồi bánh tét, nấu bằng lửa quê nhà cuối năm không còn. Tiếng bữa củi, tiếng má dặn: Khúc củi nào khó bữa, thường gọi là củi đầu trâu, lựa để riêng, dành cho việc chụm nồi bánh tét...chỉ còn là hoài niệm.

Tôi nhớ hoài câu nói của cậu Năm nói với cô Bảy:

– Món ăn người mình, ngoài món ăn chính còn có món ăn kèm. Kèm nhau cho đúng điệu đời chứ không là "kèm kẹp". Kèm mà kẹp là thứ chơi "cha thiên hạ". Vả lại, "món ăn kèm" không là "món ăn phụ". Cũng như, trai lớn lên phải có thiếu nữ kèm. Bởi cái kèm đó, mới thành vợ thành chồng và sanh con đẻ cái.

Cô Bảy cười khúc khích. Cậu Năm xấn vô:

– Như tui với Bảy!

– Đồ quỷ, anh!

Má tôi nói "Cậu Năm nói đúng. Bánh tét nhà quê phải ăn kèm với củ cải món."

Do đó, trước Tết mười ngày, má tôi đào củ cải trắng trồng ở liếp ruộng đem về xắt lát phơi thiệt dốt để bỏ mắm. Mùi củ cải quyện cùng mùi nước mắm trong hũ tạo nên hương vị nhà quê khiến những con người một nắng hai sương, những người con xa xứ, không thể nào quên quê cha đất tổ.

Ra giêng nhà ăn cực, má tôi thường chiên củ cải bỏ mắm ăn với cơm nguội. Trời đất ơi, sao mà ngon không tả! Ngon đến nỗi, trên nửa thế kỷ trôi qua cuộc đời, tôi vẫn còn thèm, còn nhớ!

Và, có lẽ hương vị bánh tét Tết, tôi mang trong lòng cho đến ngày tôi rời bỏ cõi thế gian!

TRẦN BẢO ĐỊNH