

Ẩm thực Cần Thơ

Món ngon mùi nhớ

Chủ nhật, 14/08/2016 09 giờ 12 GMT+0

Nhờ nguồn nguyên liệu phong phú cộng với sự khéo léo, sáng tạo của người chế biến mà ẩm thực của miền sông nước Cần Thơ có bản sắc riêng. Với du khách phương xa, thưởng thức ẩm thực địa phương là trải nghiệm thú vị, để khi trở về món ngon mùi nhớ vẫn còn đọng lại trong ký ức.

* Tinh túy gia truyền

Giữa thời hội nhập, nhiều món ăn phổ biến của thế giới đã kéo gần văn hóa ẩm thực giữa các quốc gia. Thế nhưng, có những món ăn mang đậm bản sắc văn hóa bản địa mà du khách muốn thưởng thức phải đến tận nơi. Bởi vì những món ngon đó chỉ được chế biến bởi người bản địa và đặc trưng về gia vị đến cách chế biến.

Tại lễ Kỳ yên Thượng điền Đình Bình Thủy 2016, du khách bị hấp dẫn bởi một mâm bánh nhỏ xinh, cầu kỳ và tinh tế. Đó là bánh măng cầu- loại bánh đặc trưng mà người Bình Thủy thường làm trong dịp lễ giỗ, đám tiệc. Hình dáng bánh giống trái măng cầu với từng "mắt" sống động, có cả cuống và lá xanh. Loại bánh này có nhiều cách làm, mỗi nơi sử dụng nguyên liệu khác nhau. Với người dân ở phường Long Xuyên (Bình Thủy), nguyên liệu chính là nếp và đậu xanh, xay nhuyễn rồi rang chín, trộn hài hòa với hỗn hợp nước cốt dừa và đường. Còn với người dân ở phường Bùi Hữu Nghĩa (Bình Thủy), nguyên liệu chính là khoai mì tinh (giống khoai trồng ở cồn Sơn, củ như khoai tây). Củ khoai mì được mài ra, vắt nước, lấy phần tinh bột mang phơi nắng, rây lấy phần bột mịn rồi mang rang chín cùng lá dứa; sau đó pha với nước cốt dừa để bột bánh vừa béo vừa thơm. Nhân bánh là đậu xanh cà nguyên vỏ đãi sạch nấu chín, ngào với đường, muối, nước cốt dừa, rồi vò viên. Nếu muốn bánh có hương vị đậm đà, ăn không ngán, người làm bánh có thể pha chút chanh muối vào nhân bánh. Chị Phan Kim Ngân (quận Bình Thủy) cho biết: "Bánh măng cầu rất kỳ công nên chỉ được làm trong những dịp đặc biệt như giỗ chạp hay cưới hỏi".

Chị Lương Huệ Anh (quận Cái Răng) làm hài lòng thực khách thích thưởng thức ẩm thực địa phương với bánh da lợn gân. Nét độc đáo của bánh da lợn gân chính là những sợi khoai môn mỏng nằm lẫn trong từng lớp bánh, tạo hương vị đặc trưng, giòn giòn lạ miệng. Chị Huệ Anh chia sẻ: "Bánh da lợn gân đã được 3-4 thế hệ gia đình tôi giữ công thức, thường bán ở chợ Cái Răng. Bánh này làm rất mất thời gian và đòi hỏi người làm phải tỉ mỉ". Theo chị Huệ Anh cách làm bánh da lợn gân tương tự như bánh da lợn, chỉ khác ở nguyên liệu của bánh này là khoai môn và lớp bánh có trộn sợi khoai chứ không phải đậu xanh cà nhuyễn. Bánh màu tím nhạt đặc trưng của khoai môn, ăn vào thì giòn giòn chứ không dẻo mềm như bánh da lợn thông thường. Để thưởng thức loại bánh này, du khách chỉ cần vào

chợ Cái Răng, đến gần Trạm y tế, Buu điện cũ là dễ dàng tìm thấy quầy bánh của chị Huệ Anh.



Chị Phan Kim Ngân (bìa trái) hướng dẫn du khách làm bánh kẹp cuốn nhân mít ở cồn Sơn.



Bánh mãng cầu.

Ở Thới Long (quận Ô Môn) có món bánh tầm tếp, tồn tại từ hơn 40 năm nay. Bánh tầm phổ biến ở nhiều nơi. Thế nhưng bánh tầm của Thới Long có vài điểm khác biệt. Sợi bánh tầm nhỏ, mịn và vị ngọt hơn. Bánh tầm ở những nơi khác

thường ăn chung với bì, xíu mại và nước cốt dừa. Riêng bánh tằm Thới Long thì ăn cùng với nhơn củ sắn xắt hạt lựu, xào chung với thịt ba rọi và tép bạc. Có lẽ vì thế mà có tên là bánh tằm tép. Không chỉ là món ăn sáng thông dụng hằng ngày, mỗi khi lễ, Tết hay vào dịp đám giỗ, các gia đình ưa nấu món bánh tằm tép để đãi con cháu xa nhà. Chị Bùi Thị Lan Đài (cơ sở bánh tằm Bé Năm, quận Ô Môn) cho biết: "Bánh tằm là món ăn dân dã được nhiều người ưa chuộng, nhất là ở Thới Long. Ngày nay, món bánh tằm không còn bó hẹp ở địa phương mà đã được nhiều người biết đến".

Với bàn tay khéo léo, người Nam Bộ thường chế biến nhiều món ngon và những tinh hoa đó đều được truyền lại cho con, cháu qua các dịp lễ, giỗ. Bởi nếp sinh hoạt độc đáo đó mà ngày nay Cần Thơ có không ít món ngon gia truyền.

*** Hướng tới xây dựng thương hiệu**

Không chỉ giữ nghề truyền thống, tinh túy của từng món ngon; những người làm bánh còn không ngừng sáng tạo nên bản sắc cho ẩm thực Cần Thơ.

Bánh hỏi mặt võng Út Dzách đã trở thành thương hiệu của Phong Điền nói riêng và Cần Thơ nói chung. Khác với bánh hỏi truyền thống, bánh mang thương hiệu Út Dzách có những đường bánh bắt chéo vào nhau rất đẹp mắt. Đó là sự sáng tạo của gia đình bà Châu Kim Thuận (ấp Nhơn Bình, xã Nhơn Ái). Để có bánh tinh tế, đẹp mắt, gia đình bà Châu Kim Thuận phải tự chế tạo khuôn bánh và thật khéo tay rê những vòng bánh tròn mặt võng bắt mắt. Bánh hỏi mặt võng ăn kèm thịt nướng kim tiền, heo quay dần trở thành món ăn được yêu thích của nhiều du khách khi đến Cần Thơ.

Phong Điền còn có món ăn độc đáo khác, đó là bánh canh gõ của chị Nguyễn Phượng Loan (ấp Nhơn Lộc 1, Thị trấn Phong Điền). Gọi là bánh canh gõ vì muốn làm bánh này, nghệ nhân phải cho bột đã nhồi vào trong chiếc gáo dừa có đục lỗ ở đáy, sau đó dùng chiếc que cây gõ đều lên gáo, tạo ra lực đẩy để bột từ từ rơi xuống nồi nước đang sôi. Bánh canh trắng, trong, dai, ăn kèm với tôm, cua hoặc chả cá đều ngon. Chị Phượng Loan cho biết: "Bánh canh gõ được truyền qua nhiều thế hệ của gia đình. Tôi vẫn giữ cách làm truyền thống và mong muốn giới thiệu đến nhiều du khách để họ có thể hiểu văn hóa ẩm thực Cần Thơ, dân dã nhưng không kém phần độc đáo".

Chỉ cần một chút biến tấu, sáng tạo là các nghệ nhân có thể tạo nên nét độc đáo riêng cho những món ăn thông thường. Đó là cách chế biến bánh phu thê Cần Thơ của nghệ nhân Bàn Xíu Tiên (đường Nguyễn Trãi, quận Ninh Kiều, TP Cần Thơ). Khác với chiếc bánh phu thê ở miền Trung thường giòn và thoang thoảng mùi lá dứa- đậu ngọt, bánh phu thê Cần Thơ dẻo dai, vị béo và thoang thoảng mùi thơm của các loại gia vị. Ngoài thành phần chính là bột nếp, bánh đặc sắc ở hương vị ngũ cốc (làm từ rau củ tự nhiên)- thể hiện điểm sáng tạo của nghệ nhân, giúp da bánh mềm, dẻo. Bên cạnh bánh ngọt nhân đậu xanh, bánh phu thê Cần Thơ

còn có loại nhân mặn độc đáo: đậu xanh, thịt, lạp xưởng và lòng đỏ trứng muối. Với người Nam Bộ, bánh phu thê thường được dùng trong dịp lễ hội, đặc biệt là cưới hỏi.

Bánh hỏi mặt võng Út Dzách và bánh phu thê Cần Thơ đã tạo thương hiệu riêng với giải thưởng cao nhất tại Lễ hội bánh dân gian Nam Bộ 2015 và 2016. Riêng bánh canh gõ được du khách truyền tai nhau từ khi chị Phượng Loan mang đi thi Chiếc Thìa Vàng 2015.

*

* *

Ẩm thực Cần Thơ phong phú và mang nét riêng từ cách chế biến lẫn hương vị. Mỗi món ăn đều có câu chuyện gợi nhớ về nếp sinh hoạt truyền đời, mà du khách phải đến tận nơi để vừa nếm món ngon vừa thưởng thức những câu chuyện mang phong vị riêng của Cần Thơ.

Bài, ảnh: Ái Lam