

Bánh Tét Ngày Tết

Tác Giả: Thúy Vi

Thứ Năm, 03 Tháng 2 Năm 2011 16:00

Nếu ở phía Bắc, bánh chưng là loại vật không thể thiếu trên mâm cúng ngày Tết thì ở phía Nam thì miền Trung trở vào miền nam người đi xem bánh tét là loại bánh không thể thiếu ở miền nhà.



Người ở Nam Bộ dù năm đó có khó khăn vất vả đến mấy ngày cuối năm vẫn gói năm bầy đòn bánh tét là biếu cha mẹ, anh em, hàng xóm láng giềng sau là bày lên mâm cúng giao thừa và ông bà tiên.

Thông thường thì ngày Tết có 30 người mỗi người chỉ trong gia đình đã lo gói bánh vào ngày 29 để kịp có bánh rước ông bà ngày 30, nếu năm đó chỉ có ngày 29 thì 28 đã làm. Gói xong gói bánh thì chuần bèo tuần trên rước đó, lá chuối cũng róc phôi sẵn cho héo, dây tết thì tết cật thân chuối tết. Nhân bánh có thể ngọt hoặc mặn tùy theo ý thích của gia đình như chuối chín, đậu và thịt mỡ hoặc chay. Ngày gói bánh sáng sớm mỗi người đã chia nhau công việc của mình, người khéo tay nhất sẽ lo việc xào nếp, làm nhân, người còn lại rửa lá, xé tết, người chuần bèo nếp người tết to để nấu bánh. Có thể nói hôm ấy là ngày vui nhất trong nhà vì mỗi người quây quần bên nhau trò chuyện rôm rả.

Bánh gói xong đòn nào sẽ chuyển tay cho người canh giã nếp nóc. Khâu cuối cùng này rất quan trọng, nếu nóc ít không sắp mặt bánh là không được, nếp sẽ chín coi như mặt bánh hỏng và theo quan niệm dân gian thì năm miền nhà ấy liền đói, kém may mắn. Đòn nào đẹp, gói khéo sẽ dành biếu cha mẹ và cúng ông bà. Theo bí quyết thì xong thì bánh sau khi nhấc từ nếp ra sẽ cho ngay vào thau nước lạnh để bánh nguội và xanh lá, tiếp đến ép cho bớt nước và treo ngay vào chỗ thoáng mát cho bánh dẻo. Nhưng đòn bánh ngon như thế sẽ dẻo cật tuần bên ngoài mà không hỏng.

Theo tục xã giao xưa của người Việt thì nhà nào cũng biếu nhau cặp bánh cho đỡ lòng, ngày mừng tết tết bánh cật ra khéo léo, thơm ngon của nhà được vui, năm miền tràn đầy hạnh phúc. Ngày rước năm nào nhà ai cũng gói bánh nhưng theo thói quen này giã nóc đi, người ta chỉ đến mua tết nhưng hàng gói bánh khéo để biếu tết nhau.

Bánh Tét Ngày Tết

Tác Giả: Thúy Vi

Thứ Năm, 03 Tháng 2 Năm 2011 16:00

Trong ba ngày tết bánh tét trở thành món ăn chủ yếu thay cơm, cháo với đĩa dưa món, kiệu, rau muống ngâm chua ngọt, vài khoanh bánh tét và đĩa thịt kho thịt đã thành bữa ăn ngon miệng. Hôm ba ngày tết ngắn với nếp nức dẻo ngọt, bà nội trở sang món bánh tét chiên nóng giòn cũng hấp dẫn không kém. Cũng thế hết tết, bánh tét hoàn thành sứ mệnh của mình một cách vui tươi, đem niềm bên mâm cúng ông bà, bữa cơm gia đình. Vì thế mà tết bao năm qua người miền Nam dù cho có thế nào đi nữa vẫn không bao giờ quên hương vị bánh tét trong những ngày tết ngời ngời.



Hiện diện những nét văn hóa của miền Nam, tết khai hoang lập nghiệp của dân đầu tiên của vùng đất này đã biết gói bánh tét bằng gạo lúa nếp dẻo cúng tổ tiên ông bà tiên. Ngày nay, mặc dù tết truyền thống bánh tét Tết phong phú nhưng với người dân vùng đất phương Nam đòn bánh tét là thế không thể thiếu trong những ngày Tết cổ truyền.

Bánh tét vốn khá quen thuộc với người dân miền Nam, thế nhưng cách làm bánh tét thì không phải nơi nào cũng giống nhau. Nếu ở Sài Gòn bánh tét chủ yếu dùng gạo nếp và dưa xanh thì xứ miền Tây bánh tét trở nên “đa sắc” hơn với bánh tét ngũ sắc, bánh tét lá dứa, bánh tét gừng, ra đời Phú Quốc thì có bánh tét một màu... Và góp phần vào sự phong phú đa dạng của bánh tét miền Nam, người Cần Thơ có một loại bánh tét rất nổi tiếng là bánh tét lá cẩm.

Bánh tét lá cẩm là một loại bánh vừa thơm ngon vừa thơm mát, đặc biệt dành riêng cho các ngày lễ hội quan trọng. Truyền thống, phải chọn nếp dẻo tròn, lá cẩm hái rửa sạch rồi ngâm nước. Truyền thống khi gói, nếp phải vo sạch, để ráo, sau đó đem xào với nước cốt dừa, thêm tí muối, sau đó tiếp tục xào nếp với nước lá cẩm. Nhân dành cho loại bánh tét lá cẩm này cũng hết sức phong phú, có thể là nhân chuối, nhân đậu ngọt, nhân thịt, nhân mướp, nhân tôm khô, lập xị, giò heo bọc thịt, trứng, đậu phộng, nấm đông cô... Phần nhân luôn tùy theo yêu cầu của khách mà mình làm. Cũng có cả bánh tét nhân chay!”

Một từ 4-5 tiếng để nấu một nồi bánh tét, mua bánh tét “ăn lâu” khi gói phải bọc thật chặt. Khi bánh chín, cắt ra một khoanh sẽ thấy sự pha trộn màu sắc đẹp mắt: bên trong khoanh bánh màu tím thẫm là một chút màu vàng của dưa, màu trắng của nếp, màu hồng của thịt nạc, màu đỏ cam của trứng đỏ trứng với muối. Cũng theo lời những người có kinh nghiệm cần đun, trung bình một đòn bánh tét lá cẩm có thể để trong năm ngày để nấu lâu hơn thì phải cắt vào ngăn đá tủ lạnh, khi ăn đem ra “hấp lại” bánh tét vẫn ngon như mới nấu.

Bánh tét lá cẩm không chỉ dùng để đãi khách những ngày tết năm mới mà hương vị quê hương

Bánh Tét Ngày Tết

Tác Giả: Thúy Vi

Thứ Năm, 03 Tháng 2 Năm 2011 16:00

mà có thể mang từng nhúng nhúng i thân quen mặt cốp bánh tét lá côm có màu tím thùy chung
vội ý chúc mặt năm mới tràn đầy hạnh phúc và thịnh vượng.

Thúy Vi