

Bánh vá : món ngon Gò Công

Trần Văn Chi

Bánh vá, món ăn chỉ có ở Gò Công, nhưng phải là dân Gò Công cổ cựu mới biết, còn “dân tứ xứ” về đây không phải ai cũng biết cả đâu!

Người Gò Công trong nước, đám trẻ bây giờ đa phần ít còn biết món bánh

vá. Còn người Gò Công ở hải ngoại, lớp tuổi 60 trở lên thường hay tìm về ký ức, thích sống lại thuở ngày xưa... nên có lẽ còn nhớ ít nhiều về món bánh vá, một món ăn mà trong thời tuổi trẻ họ đã có lần ăn qua rồi ở đâu đó...

Bánh vá hay lá bánh giá? Nhơn chuyển đi ra mắt sách và thăm viếng bạn bè tại Úc Châu vào những ngày giáp Tết Bính Tuất, tôi hân hạnh được “nhóm bạn Gò Công” đãi món bánh vá, hôm đó có mấy người hỏi nhau: “Bánh vá” hay “bánh giá?”

Nói bánh vá là vì bánh dùng cái VÁ để chiên; còn nói là bánh giá là vì bánh có dùng GIÁ trộn chung trong nhưn bánh. Trong cuốn Đại Tự Điển tiếng Việt của Bộ Giáo Dục Hà Nội cũng như cuốn Việt Nam Tân Tự Điển của Thanh Nghị do Khai Trí xuất bản không thấy có chữ bánh vá hay bánh giá.

Bánh vá là món ăn đặc biệt chỉ có ở Gò Công, miền Nam, các nhà văn, nhà báo trong nước nhưt là sau năm 1975, đa số gốc miền Bắc, nghe người ở đây phát âm giọng Nam “bánh DÁ” (người miền Nam không phân biệt âm V với GI, D) tưởng là giá, rồi cho là “bánh GIÁ.”

Trong Nam người ta thường lấy hình tượng bên ngoài, để đặt tên bánh như: Bánh đúc, bánh bò, bánh bèo (nhỏ và trệt như bèo), bánh bông lan, da lợn, bánh khuôn, bánh rế (hình cái rế dùng lót xoong nồi đất ngày xưa), bánh dừa (gói bằng lá dừa), bánh vòng, bánh ít, ít trần (ếch), bánh phồng,... kể cả trường hợp bánh VÁ (khuôn bánh là cái VÁ).

Như vậy để trả lời cho các bạn Gò Công, và cho những ai từng ăn hoặc nghe đến tên loại bánh này, là bánh VÁ (không phải là bánh GIÁ).

Bánh là thức ăn làm bằng nếp, bột, đường, đậu,... thường là để ăn chơi hơn là ăn thiết. Bánh tuy là món ăn chơi, nhưng đã đi vào đời sống văn hóa dân gian lâu đời, như:

Mấy đời bánh đúc có xương,

Mấy đời mẹ ghẻ thương yêu con chồng

hay

Bánh dày nhiều đậu thì ngon,

Cha mẹ chuốt ngót thì con đất chồng.

Hoặc có những câu nói, dùng bánh để ám chỉ, như:

Đầu cạo chừa bánh bèo.

Con gái nước da bánh ít.

Mặt như bánh bao...

Xem ra như vậy bánh không chỉ gần gũi với tuổi ấu thơ mà cũng gần bó với mọi người từ nhỏ đến lớn, trong từng con người Việt Nam chúng ta, trong đó có bánh vá Gò Công.

Nay trở lại bánh vá Gò Công, món ngon không chỉ để ăn chơi mà là ăn thiết, ăn no. Bánh vá không phải là loại bánh ngọt như cái tên BÁNH, mà là loại mặn như bánh canh, bánh xèo, bánh cuốn, bánh ướt,...

Tôi biết và được ăn cái bánh vá đầu tiên trong đời vào lúc 7, 8 tuổi. Lúc ấy cái bánh vá bự bằng cái chén ăn cơm, loại chén đá, to hơn cái chén kiêu: Bánh vá ăn với bún, loại bún rời và rau thơm, chan với nước mắm ớt.

Hồi đó nhà nghèo, mẹ tôi đi chợ chỉ mua có một cái đủ cho cha tôi uống rượu nhâm nhi, nhà chỉ có tôi là con trai, là con cưng, nên được mẹ chia cho một chén bánh vá trộn bún. Tôi không còn nhớ cái cảm giác hồi đó nó ngon thế nào, bởi một phần vì còn bé, phần vì chỉ được ăn quá ít...

Sau đó ba tôi qua đời, và tôi không còn có dịp được chia phần bánh vá nữa...

Đến khi thi đậu vào lớp Nhì (nay là lớp Tư) học và ở trọ trên tỉnh Gò Công, cuối tuần về thăm nhà, có dịp ghé chợ Tăng Hòa (nay đổi tên là Tân Hòa), mới được ăn lại món ngon bánh vá, và được ăn nguyên một cái.

Bánh vá chợ Tăng Hòa thuở đó nổi tiếng. Bánh vá hồi đó bán trong nhà lồng chợ, vì chỉ có một người bán nên đến 9 giờ sáng đã hết, muốn ăn phải đặt trước.

Mấy bà đi chợ, mấy ông già sồn sồn thường là khách ăn bánh vá sáng sớm. Vài ông già thích nhậu ngày nào cũng rủ rê nhau ra ngồi nhậu với món bánh vá đến tan chợ mới chịu về.

Dân sành điệu, hoặc có tiền không bao giờ chịu MUA bánh vá chiên sẵn mà phải ĐẶT chiên.

Tôi có bà dì bán vá ngoài chợ, bà không có con, tuy ăn chay trường, nhưng thường ĐẶT chiên bánh vá cho tôi ăn, mỗi khi tôi về chợ Tăng Hòa thăm bà.

Bạn có biết đặt bánh vá là thế nào không?

- Đặt bánh là đem nhúng bánh đến mướt người ta chiên theo ý của mình. Nhưng bánh vá đặt chiên gồm có tôm, thịt với lòng heo, thêm vài tay nắm rom (loại nắm búp thì ngon hơn). Các thứ này bạn phải tự tìm mua loại ngon, tươi và nhiều hơn so với cái bánh vá chiên sẵn.

Cái bánh vá đặt chiên như vậy “chất lượng” hơn và ngon hơn là cái chắc.

Theo dõi cái vá bánh lúc mới từ cái vá đặt vào chảo, đến khi cái bánh vừa chín tới tách ra khỏi vá nổi lênh bênh trong mỡ, rồi đến lúc nó được đưa lên trên vỉ sắt chờ cho ráo... Cái bánh nở lớn thêm

ra thấy rõ. Mấy con tôm đất trên mặt bánh nay nổi cao hơn, căn phòng to, vàng đậm trông rất hấp dẫn và mời gọi làm sao!

Dùng tay xé cái bánh vá lúc còn nóng bốc khói như xé thịt gà cúng mừng Ba, cho vào tô bún, chan ngập nước mắm ớt chua cay ngọt, thêm ít rau thơm trộn dưa leo băm nhuyễn. Thế là bạn có món bánh vá ngon lành, tuyệt vời.

Ăn một lần tôi tin chắc là bạn sẽ bị “mê mết” bởi cái ngon tuyệt của bánh vá Gò Công mà không đâu có, nếu có cũng không bằng.

Cái đặc biệt ở bánh vá là ở chỗ nó tạo cái cảm giác giòn giòn khi bắt đầu nhai, rồi mềm mềm và xốp xốp, pha lẫn chút dai dai của giá và thịt với nắm rom bên trong. Cái vị béo của mỡ dầu hòa cùng cái béo ngọt lịm của mấy con tôm đất làm bạn thấy đã.

Bánh tôm cũng giòn, cũng béo, cũng bột, cũng tôm... nhưng sao sánh bằng bánh vá Gò Công về hình thức lẫn nội dung.

Bánh vá vừa để ăn chơi, nhậu lai rai, vừa để ăn trong gia đình, cũng có thể dùng đãi bạn bè và chỉ một món bánh vá là đủ. Người nào mạnh ăn, chỉ cần hai cái bánh vá với bún là quá lắm.

Ở Gò Công không thấy ai chiên bánh vá làm đám giỗ hay buộc phải có trong tiệc tùng sang trọng. Bánh vá cũng như bánh cam vì phải xài nhiều mỡ, mà ngày xưa mỡ rất mắc tiền nên chỉ là loại bánh chợ, ít có người chiên tại nhà.

Bột chiên bánh là bột gạo pha nếp có pha phẩm màu cà ri cho thơm, và còn có hành lá cắt nhuyễn để khử mùi của mỡ, và cho bánh có mùi thơm.

Chảo chiên bánh vá phải là loại chảo gang lớn, có miếng vỉ sắt gác lên độ 1/3 miệng chảo, dùng để xếp bánh cho ráo mỡ. Cái vá chiên bánh là loại to có cán dài giống như cái vá múc nước lèo hủ tiếu. Bột chiên đựng trong cái盎 bằng sành có tráng men kiểu da lu, nay không còn thấy và nhắc lại có nhiều người không còn hình dung ra.

50 năm trước, nhớ giá cái bánh vá độ một đồng, còn hủ tiếu ngoài tỉnh bán độ ba đồng một tô.

Bánh vá thuở xưa sao mà ngon quá, ăn một tô cũng chưa đã thèm. Không biết bởi nó ngon hay vì quá thiếu ăn? Hay vì cả hai?

Đã lâu lắm từ khi ra hải ngoại, người Gò Công không còn có dịp thưởng thức lại món bánh vá của quê hương mình, trong đó có chính tôi.

Cám ơn những bạn đồng hương Gò Công ở Úc Châu đã cho tôi sống lại với kỷ niệm ngày xưa vô cùng đẹp đẽ qua món bánh vá!