

HAI CUỐN SÁCH VỀ MIỀN TÂY

■ NGUYỄN THANH LỢI

Chợ nổi miền Tây (Nxb Thanh niên, 2023, 240 trang) giới thiệu nguyên nhân ra đời và lợi ích, đặc điểm vị trí, quy mô không gian, đặc điểm kinh doanh, dịch vụ, phương thức mua bán, trao đổi của các chợ nổi ở Tây Nam Bộ như: chợ nổi Cái Bè (Tiền Giang), Trà Ôn (Vĩnh Long), Cái Răng, Phong Điền (Cần Thơ), Ngã Năm (Sóc Trăng), Ngã Bảy (Hậu Giang)...

Ngoài ra, sách còn cung cấp cho bạn đọc những hiểu biết về nghề thương hồ: sự hình thành, văn hóa trao đổi, tính tự quản, đời sống tâm linh, văn nghệ trên sông nước (đờn ca tài tử, hò, cảm hứng sáng tạo), chợ nổi thời hiện đại, đặc sản du lịch chợ nổi, bảo tồn và phát triển chợ nổi, chợ nổi tự tạo, cảm nhận về chợ nổi Thái Lan.

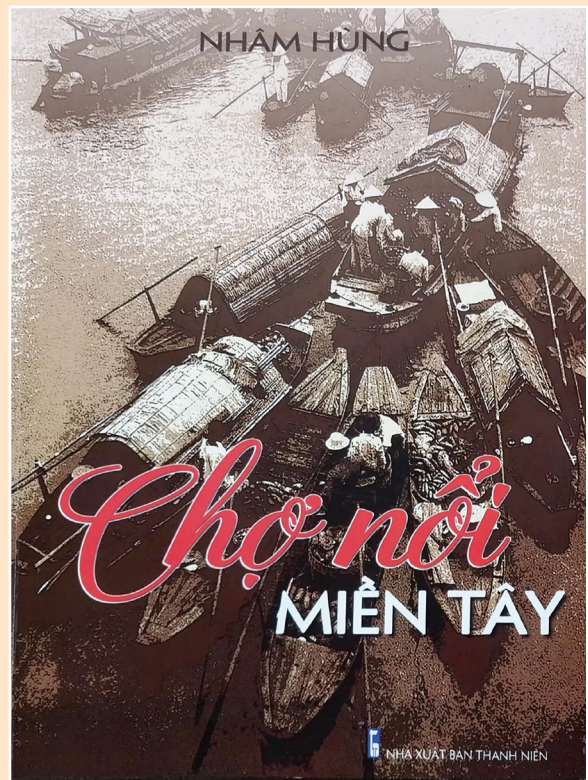
Những phụ lục cùng với sự sắp xếp của nó ở đầu cuốn sách như: “Tiến trình thay đổi tên gọi toàn vùng phương Nam”, “Xèo hay xẻo”, “Tổng trấn Mạc Cửu”, “Mỹ Tho đại phố - “Đại phố” không mang nghĩa là “chợ phố lớn”, “Từ đâu có tên gọi Cái Răng”, “Khác nhau giữa “cồn” và “cù lao”, “Bông”, “Trái” là Nam âm (thuần Việt)”... đã làm “pha loãng” đi nội dung chính của cuốn sách.

Sách sẽ hấp dẫn hơn với một liều lượng vừa phải nhưng cô đọng, tập trung vào chủ đề chính của một đề tài còn rất ít các khảo cứu, song thể hiện sắc thái văn hóa vùng miền. Sự trải nghiệm và những trăn trở nhiều năm về tương lai của chợ nổi miền Tây nhiều năm nay là những điều đáng quý qua cuốn sách này của anh.

Tác giả Trần Minh Thương từ thị xã Ngã Năm (Sóc Trăng) lại vừa mới ra mắt bạn đọc cuốn *Vấn vương hương vị bánh què* (Nxb Tổng hợp Thành phố Hồ Chí Minh, 2023, 207 trang). Sách gồm 48 bài viết về các món bánh, chè của Tây Nam Bộ. Đó là các món bánh, chè phổ biến ở mảnh đất này như bánh bầu, bánh bò, bánh còng, bánh cống (bánh xây, bánh vá), bánh lá dứa, bánh gói lá chuối, bánh lá dứa, bánh da lợn, bánh lọt, bánh canh nước cốt dừa, bánh tằm, cốm dẹp... chè ô môi, chè vỏ bưởi.

Tác giả cho biết, bánh bao theo người Triều Châu, Quảng Đông vào đất Tây Nam Bộ khi các cự thế nhà Minh vào lập nghiệp ở vùng đất Mỹ Tho, Hà Tiên. Dân miền Tây gọi bột mì làm bánh bao là “bột mì ngang”, khác với bột mì tinh về độ nở và khi chín không trong suốt như bột mì tinh.

Bánh gốc Hoa còn có bánh cống Đại Tâm (Sóc Trăng), bánh củ cải (Triều Châu, Phúc Kiến).



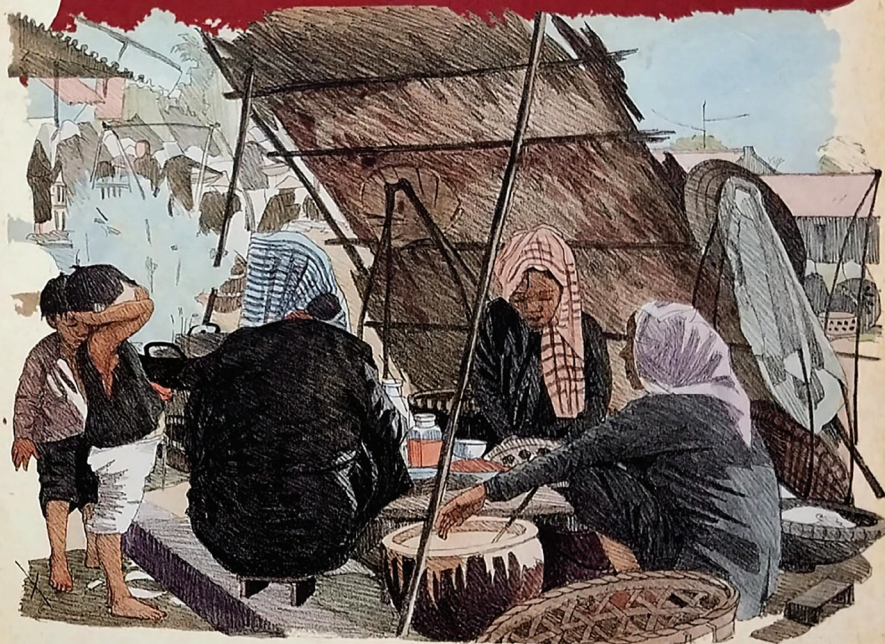
Bánh bầu do người Sóc Trăng, Bạc Liêu làm từ trái bầu với hai loại bánh bầu mặn và bánh bầu ngọt. Bánh bầu mặn có thêm nhưn bánh làm từ tôm, tép băm nhuyễn, xào chín, nêm nước mắm, bột ngọt, tiêu xay, hành lá... Bánh bầu ngọt thì có nước cốt dừa, muối, đường, khuấy với bột, bầu bào thành sợi áo với bột, đem hấp.

Ta còn bắt gặp trong sách những loại bánh ở các địa phương khác nhưng có mặt nơi đây như: bánh bèo nhưn đậu của miền Trung. Nhưn bánh bèo mặn miền Tây có thể làm bằng tép trấu, tấp bạc đất, thịt ba rọi, thịt gà, vịt băm nhuyễn. Ở vùng Sóc Trăng, Bạc Liêu, Hậu Giang ưa bánh bèo nhưn ngọt hơn.

(Xem tiếp Bìa 4) ▶

TRẦN MINH THƯỜNG

Văn vương Hương vị
bánh què



NHÀ XUẤT BẢN TỔNG HỢP THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

(Tiếp theo Bìa 3)

Bánh chuối thì có loại nếp nướng, chuối hấp, chuối chưng nước cốt dừa, chuối chiên... cho đến chuối chiên ngào đường.

Bánh lá dứa, bánh ống thơm lừng của người Khmer ở Trà Vinh cũng hiện lên trong trang viết của tác giả. Loại bánh giò du nhập cả ở Sài Gòn.

Có thể người đọc sẽ không “đã” với những ghi chép về các loại bánh, chè của tác

giả cuốn sách bởi sự “súc tích” của nó, nhưng đó thực sự là bức tranh về bánh què Tây Nam Bộ, một đề tài mà tác giả hằng tâm theo đuổi trên con đường nghiên cứu văn hóa dân gian của mình mấy chục năm nay. Rộng hơn, người đọc thấy ở đây sự giao thoa văn hóa qua ẩm thực của các cộng đồng dân tộc sinh sống nơi đây, có cả chiều kích Bắc - Trung - Nam của người Kinh./.