Trang Gia chánh
Chủ đề: ẩm thực ngày tết
Tác giả: Nguyễn Đan Tâm

NHỮNG MÓN ĂN TRONG NGÀY TẾT THEO PHONG TỤC MIỀN NAM

Trong cuộc Nam tiến, người dân miền Trung đi khẩn hoang, lập ấp đã hình thành dân miền Nam ngày nay. Đoàn người di dân mang theo phong tục, tập quán, đặc biệt là các món ăn vào Nam. Các tỉnh miền Nam Việt Nam, từ Sài Gòn đi về miền Tây có tập tục ngày Tết lưu truyền khoảng 400 năm. Ngoài việc mừng tuổi cha mẹ và các người lớn trong gia đình, mâm cơm để cúng ông bà rất quan trọng để tỏ lòng hiếu kính đối với người đã khuất. Các món ăn ngày Tết thường thấy trong bất cứ gia đình nào dù giàu hay nghèo là:

Bánh tét

Đây là loại bánh chỉ thấy ở miền Trung và miền Nam mà thôi. Nhưng bánh của miền Nam đa dạng hơn. Lớp nếp bên ngoài và nhưn bên trong thay đổi tùy theo địa phương. Bánh được bày bán ngoài chợ suốt năm. Nhưng để chuẩn bị cho Tết, nhiều nhà ở quê tổ chức gói bánh rất nhộn nhịp. Trước để ăn, sau cho bà con lối xóm. Trong làng, xã các bà, các cô khéo tay, gói bánh ngon, đều được các gia chủ rước về phụ trách việc gói bánh.

Bánh có hình ống với kích thước thay đổi tùy theo người gói: bề dài khoảng 20–25cm, đường kính khoảng 10cm. Vì thế, bánh có tên là "đòn". Người Nam thường dùng từ ngữ "đòn bánh tét". Bánh được gói bằng nhiều lớp lá chuối, rồi quấn chặt bằng dây lạt hoặc dây tre. Chính lớp lá chuối dày giúp bánh không bị thiu dưới thời tiết nóng của miền Nam. Sau đó đem luộc trong nhiều giờ. Luộc bao lâu thì tùy theo kinh nghiệm của người gói. Nếu luộc chưa đúng mức, bánh sẽ bị sượng, ăn mất ngon. Khi luộc kỹ, các hột nếp dính lại, dẻ ra thành một khối, khiến cho miếng bánh tét săn chắc, không bị bể khi được tét ra. Sau khi luộc chín, vớt ra, treo bánh cho ráo. Khi cúng, bánh được tét ra từng "khoanh" dày cỡ 2cm, bằng sợi nhợ hay chính sợi lạt gói bánh (không dùng dao). Bánh gói khéo thì các hột nếp nhừ, dính chặt nhau, nhưn không bị bể. Còn vừa miệng hay không là tùy nêm nếm của người gói.

Thời Pháp thuộc, người dân miền Nam chạy giặc mang theo bánh tét làm lương khô sống cầm cự. Ngoài ra, ao nước cạnh nhà có khi trở thành cái tủ lạnh thiên nhiên để chứa bánh tét. Bánh tét ngâm dưới ao cả tháng vẫn còn tốt. Khi trở về, vớt bánh lên luộc lại là ăn được.

Có nhiều loại, nhưng phổ biến nhứt là:

a. Bánh tét nhưn đậu xanh

Bánh được gói bằng nếp chọn lọc, trộn với đậu đen, bao bọc nhưn đậu xanh đã tán nhuyễn và một cục mỡ heo nằm theo chiều dài của bánh. Người miền Tây không dùng thịt ba rọi làm nhưn như bánh chưng miền Bắc. Để nếp có màu, người ta ngâm nếp qua đêm với lá dứa hoặc lá cẩm. Nếu không, màu xanh của lá chuối sẽ thấm vào nếp sau khi luộc khiến đòn bánh **[có màu]** xanh hấp dẫn tự nhiên.

b. Bánh tét nhưn chuối

Khác với loại trên là nhưn được thay bằng trái chuối xiêm chín muồi. Chuối xiêm hay chuối sứ, có nguồn gốc từ Thái lan, gặp đất màu mỡ miền Nam nên trái mập, căng lớp vỏ bóng láng. Lớp nếp được trộn thêm đậu đen. Sau khi luộc chín, chuối đổi màu nâu đỏ, mật chuối thấm vào lớp nếp, ăn rất dẻo và ngọt.

c. Bánh tét không nhưn

Như tên gọi, chỉ là nếp trộn với đậu đen, nước cốt dừa, xác dừa. Vị bánh béo nhờ có dừa. Đây cũng là bánh tét chay.

d. Bánh tét nhưn thập cẩm

Là bánh tét nhưn đậu xanh có thêm tôm khô, lạp xưởng, hột vịt muối, nấm đông cô, v.v. Bánh cho hương vị đặc biệt của nhà giàu.

Sau nhiều ngày ăn bánh tét, để đỡ ngán, người ta chiên khoanh bánh tét cho hai mặt nếp trở nên giòn tạo hương vị đặc biệt.

Bánh phồng

Bánh phồng để lâu không hư nên khoảng 2–3 tháng trước Tết, tiếng chày quết bánh phồng đã vang dội khắp xóm làng. Nhiều nhà làm để bán nên ai không biết làm hoặc không muốn cực có thể đặt mua để có bánh trước Tết. Các loại bánh phồng là:

a. Bánh phồng nếp

Bánh có mặt suốt năm ở các chợ miền Nam. Người bán xôi dùng bánh này để gói xôi cho khách hàng. Như tên gọi, bánh được làm bằng bột nếp, đường, nước cốt dừa. Người ta tráng bột pha sẵn lên miếng vải che kín nồi nước sôi. Khi bánh chín, lấy ra đem phơi. Bánh lúc chưa nướng có hình tròn với đường kính cỡ 20x25cm, bề dày 4–5mm. Khi nướng trên lửa than hồng, bánh nở (phồng) lớn. Bánh phồng chỉ ngon khi nướng bằng lửa than. Khi nướng phải trở thật mau cho khỏi khét. Vì thế, trong dân gian có câu nói: "Trở mau như trở bánh phồng" để chỉ thái độ trở cờ của mấy tay đầu cơ chánh trị.

b. Bánh phồng khoai

Quết bằng khoai mì, trộn đường, sữa đặc, nước cốt dừa, sầu riêng... Bánh có thể ăn lúc chưa nướng kêu là "ăn sống". Bánh phồng khoai khi nướng không nở lớn bằng bánh phồng nếp nhưng hương vị thơm ngon hơn nhiều.

c. Bánh phồng tôm

Trước năm 1975, Sa Đéc nổi tiếng với tên "Bánh phồng tôm Sa Giang". Khi đó, để làm bánh này, người ta quết tôm tươi trộn với bột, tiêu xay, gia vị. Bây giờ, chỉ thấy hương vị tôm nhân tạo. Người ta làm bánh thành đòn, đem hấp chín rồi cắt ra từng miếng tròn đường kính cỡ 7–8cm, bề dày cỡ 3mm. Sau đó, đem phơi. Cùng loại bánh phồng, nhưng bánh phồng tôm không nướng mà phải chiên. Khi chiên với mỡ heo hoặc dầu ăn bánh nở lớn gấp đôi kích thước **[lúc chưa chiên]**. Bánh ăn riêng rẽ hoặc ăn kèm với gỏi sứa tôm thịt.

Bánh tráng mè

Cách làm y như bánh phồng nếp nhưng là bột gạo, thêm mè đen, tôm khô, nước cốt dừa... Khi nướng qua lửa than, bánh này cũng nở lớn và trở nên giòn rụm. Bánh tráng mè thường dùng để ăn kèm với lươn, rắn, ếch, nghêu... Ví dụ như "lươn xào xúc bánh tráng". Có một cách ăn bánh tráng mè rất độc đáo trong ngày Tết: Sau khi nướng xong, nhúng sơ bánh tráng vào nước cho hơi mềm, rồi cuốn với thịt kho nước dừa, rau sống, dưa giá sẽ có ngay một loại gỏi cuốn hấp dẫn với hương vị mặn, ngọt, chua, cay, béo...

Ở Sài Gòn, trước năm 1975, vào buổi chiều, tại các góc đường, bánh tráng mè được bán chung với bánh phồng. Dụng cụ để nướng bánh phồng là một cái nồi đất bự, chứa đầy than hồng, tạo độ nóng hừng hực khiến bánh mau nở. Đây là món ăn chơi của dân thành thị sau bữa cơm chiều.

Bánh tổ

Có xuất xứ từ miền Trung (Quảng Nam). Bánh được làm từ bột nếp, đường, gừng, rồi tráng thành hình tròn như cái dĩa bàn với bề dày độ 3–4cm. Trên mặt bánh có rải một lớp mè. Sau đó dùng xửng hấp chín bằng hơi nước. Khi bánh chín, đem phơi nắng cho khô. Bánh có thể giữ lâu không bị mốc ở nhiệt độ trong nhà. Nếu bánh bị mốc, chỉ cắt bỏ chỗ mốc phần còn lại vẫn ăn được. Khi ăn cắt từng miếng mỏng gọi là "ăn sống". Nếu đem miếng bánh tổ chiên cho vàng sẽ có hương vị thơm ngon và giòn.

Củ kiệu làm dưa

Đa số các gia đình người Nam đều làm món này vào dịp Tết. Chọn củ kiệu loại lớn, bỏ lá. Ngâm trong nước tro 2–3 ngày. Sau đó tỉa sạch, cắt rễ. Phơi nắng cho kiệu ráo. Sắp kiệu vào keo. Có thể cho thêm cà rốt xắt mỏng hoặc ớt trái. Sau cùng, đổ ngập giấm pha đường. Kiệu ngâm lâu mới chua nên phải làm củ kiệu ít nhứt 2 tuần trước Tết. Món này, nếu làm khéo, kiệu có màu trắng tinh, ăn rất giòn, có thể để lâu 2–3 tháng không hư. Củ kiệu ăn với tôm khô, tạo thành mồi nhậu độc đáo của miền Nam. Tôm khô nên chọn con nhỏ, sạch, không ẩm ướt, có màu sắc tự nhiên, không có mùi khai. Đừng ham con lớn, mắc tiền nhưng không ngon.

Củ cải ngâm nước mắm

Đó là củ cải trắng được xắt thành sợi độ cỡ 1cm x 5cm. Phải lựa củ cải chắc, đặc ruột. Phơi nắng cho héo rồi ngâm trong nước mắm nấu với đường để nguội. Độ 2–3 tuần thì ăn được. Ai muốn mau ăn, thì trụng sơ củ cải trong nước sôi. Sau khi làm xong, củ cải phải còn vị cay nồng thì mới ngon. Món này ăn với bánh tét, cơm, cháo... đều thích hợp.

Khổ qua dồn thịt hầm – gọi tắt là khổ qua hầm

Thịt đây là thịt heo bằm. Ngày nay chắc có ít người bằm thịt vì đã có máy xay. Nhưng theo thiển ý, thịt xay bằng máy không ngon bằng thịt bằm(?). Trộn thêm củ hành, nấm mèo, bún tàu, tiêu... Tất cả được dồn vào trái khổ qua đã móc ruột. Rồi đem hầm trong nước. Hầm có nghĩa là sau khi nước sôi, phải để lửa riu riu (lửa thật thấp) cỡ 4–5 tiếng. Vì thế gọi món này là canh thì không đúng. Dùng đũa đâm trái khổ qua nếu lủng là được. Vị đắng của khổ qua sẽ thấm vào nước và ngấm vào nhưn thịt. Vì thế, khổ qua càng đắng thì càng ngon dù có một số ít người không ăn được. Khi ăn, cần có dĩa nước mắm dằm ớt.

Ớt hiểm trồng bên hè, khổ qua mới hái sau vườn, thịt heo tươi mua ngoài chợ, cho ta đủ hương vị cay, đắng, mặn, ngọt, của cuộc đời.

Giò heo hầm măng

Cũng lý do như khổ qua, món này không thể gọi là canh được. Giò heo hầm cho mềm. Măng tre tươi đã luộc sẵn, xắt mỏng, cho vào nồi cùng với gia vị, tạo thành món giò heo hầm măng. Nếu được mụt măng mới cắt sau hè thì còn gì bằng. Món này gợi nhớ đến món "bánh canh giò heo" bán ngoài chợ. Nhìn cảnh mấy bà đi chợ gặm giò heo, bao tử mấy ai mà không sôi sục. Vị béo của da heo, cái giòn của gân, cái ngọt của măng và nước hầm xương khiến cho thực khách ăn hoài không chán. Cũng như món khổ qua hầm, có một dĩa nước mắm dằm ớt hiểm để chấm giò heo hầm thì cái ngon mới tuyệt đỉnh.

Thịt kho nước dừa hoặc thịt kho hột vịt

Đây là tên phổ biến nhứt cho món thịt kho của miền Nam. Các tên gọi khác không đúng nghĩa và không thông dụng. Nồi thịt kho là thức ăn mà nhà nào cũng có trong ngày Tết. Thịt heo ba rọi hay thịt đùi (nếu sợ mỡ), được cắt thành khối chữ nhựt cỡ 7x10cm, ướp gia vị đem kho với nước dừa xiêm (không pha nước lạnh). Trước khi kho, để thịt khỏi bể, nên buộc khối thịt bằng dây lác. Sau khi nước sôi, phải để lửa riu riu, thêm hột vịt luộc chín vào. Nếu cạn nước, đổ thêm nước dừa. Phải kho ít nhứt 4–5 ngày trước Tết, mỗi ngày 4–5 tiếng, để kịp cúng tổ tiên và ăn vào ngày mùng một. Khi đó thịt và hột vịt đổi màu nâu vàng. Tròng trắng dai dai, tròng đỏ chắc nịch ăn rất bùi. Riêng thịt heo thì đã riệu. Nồi thịt kho có thể để 2,3 tuần ở nhiệt độ trong nhà mà không hư nếu mỗi ngày đều nấu sôi trở lại, thịt ăn dư cho vào nồi riêng. Không để thịt kho trong tủ lạnh vì cái lạnh làm thịt mất ngon. Có người thêm cá lóc vào nồi thịt kho tạo hương vị hỗn hợp đặc biệt của cá, thịt heo, và hột vịt. Món này ăn với cơm, bún, rau sống, dưa giá hoặc có thể cuốn với bánh tráng mỏng hoặc bánh tráng mè nhúng nước. Cứ tưởng tượng thịt heo kho riệu mềm mại, hột vịt dẻo dai bùi, dưa giá, rau sống, cuốn lại trong bánh tráng mỏng, chấm nước thịt kho. Ôi! Còn cao lương mỹ vị nào hơn?

Dưa giá

Đã có thịt kho thì phải có dưa giá. Cả hai món đi đôi như hình với bóng, như vợ với chồng. Mâm cơm để cúng ông bà trong ngày Tết mà thiếu một trong hai món này thì coi như mất hết ý nghĩa(?). Vì thế phải có cả hai. Giá lựa cọng mập. Hành lá xắt như ngón tay. Thêm cà rốt, lá hẹ tùy sở thích. Ngâm tất cả vào hỗn hợp giấm, đường. Sau 3–4 ngày thì ăn được. Ngày xưa, người ta thường làm dưa giá trong cái chậu bằng đất nung tráng men kêu là cái "vịm?" (hay "diệm"). Cái "vịm" có miệng rộng rất tiện cho việc làm dưa.

Gỏi gà xé phay

Ngày mùng 3 Tết là ngày cúng tất để tiễn đưa ông bà. Ngày đó không thể thiếu con gà luộc. Sau đó ta có món gà xé phay. Thường là gà mái mập. Thịt được xé ra cỡ ngón tay, trộn với dấm pha đường, bắp cải, củ hành tây, rau răm, v.v. Ở nơi xa thành thị, bắp cải được thay thế bằng bắp chuối. Cũng có người dùng xà lách hoặc đậu que luộc. Khi ăn, chấm gỏi với nước mắm tỏi ớt hoặc giản dị hơn: muối ớt. Các vị chua, cay, mặn, ngọt hòa lẫn cái giòn của bắp cải, miếng thịt gà săn chắc, béo ngậy cho ta một cảm giác ngon miệng khó tả được. Món gà xé phay chỉ trộn với rau răm rồi chấm muối ớt thiệt cay thì cái cay của rau răm hòa cùng cái cay của ớt hiểm khiến người ăn phải xuýt xoa luôn miệng.

Mứt me

a. Mứt me (nguyên trái)

Me sống lựa trái mập, bự, còn xanh, thịt chắc. Lột bỏ vỏ và tách hết hột sau khi ngâm me trong nước ấm pha muối độ 10 phút. Muốn me trắng và bớt chua nên ngâm me đã lột vỏ trong nước muối 1 ngày. Dùng kim nhọn xăm đều trái me. Nấu một nồi nước đường để lửa thấp. Cho me vào, tiếp tục nấu và quậy nhẹ cho đến khi cạn. Đem phơi nắng cho ráo.

b. Me ngâm đường (nguyên trái)

Làm me như trên. Sau khi ngâm me trong nước muối, vớt ra, rửa sạch, để ráo, xếp me vào keo. Đổ nước đường cho ngập. Chừng 4–5 ngày thì ăn được. Món me này ăn rất giòn, vị chua ngọt.

c. Me ngào đường

Me chín, bỏ vỏ. Dùng chảo trộn me với nước đường trên lửa thấp. Khi me quện thành cục là được.

Hai món me ngào và me ngâm đường có vị chua chua, ngọt ngọt rất hấp dẫn các cô học trò. Vì thế, các món này được bán quanh năm ở các cổng trường. Chỉ cần nhìn thấy là đủ chảy nước miếng. Đó là lý do tại sao mấy ông nhạc sĩ thổi kèn phải ngưng thổi khi thấy me.

Mứt gừng

Lựa gừng non cho ít xơ. Muốn bớt cay, có thể luộc gừng trong nước sôi 2–3 phút. Thật ra, "gừng cay" mới ngon.

a. ***Loại thứ nhứt là gừng được xắt miếng mỏng***. Sau khi sên **[đun]** với đường miếng gừng trở nên khô để lâu không bị mốc.

b. ***Loại thứ hai là gừng xắt sợi chỉ***, ngào đường cho đến khi gừng và đường quện với nhau.

Sau bữa ăn, nhâm nhi mứt gừng, uống trà ướp sen hoặc bông lài thì còn gì thú vị hơn.

Kẹo chuối

Nổi tiếng nhứt là vùng Mỹ Tho. Trước hết phải làm chuối khô. Trái chuối xiêm được ép thật mỏng, dày cỡ 2mm. Gặp trái chuối lớn quá thì phải cắt làm hai theo chiều dài trước khi ép. Đem phơi nhiều nắng cho khô. Sau đó, xắt chuối thành sợi. Cho chuối vào chảo xào với nước đường, gừng xắt sợi chỉ, đậu phọng rang. Khi các thứ đã quện với nhau, đổ vào khuôn, rải 1 lớp mè rang lên, ém cho bằng mặt, để nguội. Rồi cắt thành miếng hình chữ nhựt cỡ 2 ngón tay, bọc lại bằng giấy kiếng là ta có kẹo chuối.

Chuối ngào

Nguyên liệu và cách làm y như trên. Chỉ khác là phải ngưng xào khi các sợi chuối dính lại nhưng còn nguyên hình dạng.

Mứt bí, dừa, khoai lang, hột sen, củ sen, mãng cầu xiêm, cà chua

Các loại mứt này thường được bày bán ở chợ trước Tết, nên ở Sài Gòn và các thị xã, ít có người tự làm. Tuy vậy, dừa là thổ sản của các tỉnh miền Tây nên ở quê nhà nào cũng làm mứt dừa. Mứt dừa nguyên thủy trắng tinh. Nếu thêm màu xanh, tím, hồng, v.v. là do phẩm màu. Hương vị không thay đổi.

Dưa hấu

Ngày Tết không thể thiếu cặp dưa hấu để chưng trên bàn thờ. Ngoài ra còn có dưa để dùng ăn tráng miệng hàng ngày. Dưa phải lựa loại ruột chắc, thật đỏ (để mong mang lại điều may mắn cho cả năm), mỏng vỏ, ăn giòn, và nhiều nước. Muốn lựa dưa đủ tiêu chuẩn như vậy thì chỉ có người trồng mới đủ khả năng. Người tiêu thụ chỉ còn cách là tin theo người bán quen biết, có uy tín lâu năm.

Cám ơn các bạn đã cùng tôi ăn Tết qua những món ngon miền Nam. Theo tin tức từ trong nước cho biết, hiện nay, dân Đồng Bằng Sông Cửu Long, đặc biệt những người sinh sống tại các tỉnh ven biển, phải tha phương cầu thực.

Ôi! Sự trù phú nay còn đâu. Cơm không đủ ăn, nói chi đến món ngon của mâm cơm ngày Tết.

Nguyễn Đan Tâm
27/01/2026

*Nguồn: Internet eMail by **cathy** chuyển*

Đăng ngày thứ Ba, February 10, 2026
tkd, Khoá 10A─72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH