

Sóc Trăng

Di sản văn hóa phi vật thể “Nghề làm bánh pía”

Đến Sóc Trăng, không chỉ được chiêm ngưỡng những ngôi chùa cổ kính của đồng bào Khmer Nam bộ hay hòa mình vào các lễ hội vui tươi hào hứng, mà còn được thưởng thức những sản vật địa phương mang đậm bản sắc được giao thoa giữa nền văn hóa các dân tộc, trong đó có món đặc sản bánh pía, đã vượt khỏi biên giới quốc gia để có mặt tại một số nơi trên thế giới.

Tương truyền, bánh pía xuất hiện ở vùng đất này từ thế kỷ 17. Dần dần, bánh pía trở thành đặc sản của tỉnh Sóc Trăng, bắt đầu hình thành làng nghề và kinh doanh. Người phương xa đi ngang Sóc Trăng bao giờ cũng mua vài phong bánh pía về làm quà cho người thân, như mang theo hương vị ngọt ngào, chân chất của vùng quê Nam bộ.

Bánh pía được yêu thích bởi có một mùi thơm và hương vị đậm đà rất đặc trưng mà không món bánh nào giống được. Thế nhưng, để có một mẻ bánh pía thơm ngon, hấp dẫn, người thợ phải qua nhiều công đoạn cầu kỳ, tỉ mỉ và tuân thủ bí quyết gia truyền. Nguyên liệu dùng để làm bánh pía là bột mì, đậu xanh để làm nhân, ngày nay nhân bánh còn có thêm vị khoai môn, sầu riêng, trứng muối, hạt sen, xá xíu ...

Trước tiên, bột mì được trộn nhuyễn với đường cát trắng, cán mỏng tang, bảo đảm xếp chồng được nhiều lớp. Tiếp theo là công đoạn nắn nhân, tùy từng loại bánh, bí quyết của từng nơi mà nhân bánh được chế biến theo cách riêng. Đậu xanh và khoai môn sau khi hấp chín được trộn với đường, xay nhuyễn, cho thêm mỡ nước tạo nên mùi vị béo béo.

Mỡ làm nhân được xắt sợi ướp đường cho sẵn, để giữ được lâu; riêng lòng đỏ hạt vịt muối đặt giữa làm nhân. Trước khi đem nướng, người thợ sẽ thoa dầu ăn lên khay bánh rồi cho vào lò. Khi vỏ bánh chuyển sang màu vàng ươm, dậy hương cũng là lúc mẻ bánh hoàn chỉnh. Bánh Pía đã trở thành món ẩm thực đặc sản của Sóc Trăng cũng như món quà đặc sản của dân tộc Việt Nam.