

Tây Ninh quê mình đẹp lắm



Nước Việt Nam có “truyền thống” ăn bánh trắng. Nhiều em bé không biết bánh trắng là gì. Thiệt ra thì nó đơn giản lắm, lấy gạo xay ra thành bột, dùng bột đó tráng trên một “cái khuôn” là tấm vải quấn tròn trên miệng nồi nước đang sôi, khi bột chín thành bánh và mang ra nắng phơi khô...that's it, đó là bánh trắng. Nói thì dễ như vậy, kể cả người lớn nếu chưa bao giờ nhìn cách làm khó có thể tưởng tượng được cách làm bánh của người nông dân ở thôn làng Việt Nam. Qua Mỹ, khi nghe “la-dô” quảng cáo một loại bánh ... (có cách làm giống bánh trắng) ướt tráng hơi, nhiều bà nhiều chị...ngạc nhiên vì...bánh trắng, hay bánh ướt nếu không tráng bằng hơi ... nước không lẽ tráng...nhựa đường? Thì ra, ở Mỹ cái gì cũng văn minh, tiên nghi ... cho nên có loại bột pha sẵn mang về nhà quậy nước tráng cháo...như “tráng” bánh xèo...thành bánh ướt, bánh cuốn,...cho nên người ta mới có cái quảng cáo “dị hợm” là bánh ướt tráng hơi. Ở Việt Nam làm gì có cái “bánh trắng ăn liền” như vậy chớ. Má Năm “Trảng Bàng” nói một hơi dài... làm con cháu há hốc miệng ra nghe quên nhai, quên nuốt. Bà kể về bánh trắng, và cảnh đẹp nhà quê cho lũ nhỏ nó nghe. “Làm cái gì mà dòm tao như thể là là người cung trăng vậy bay?” “Ăn đi các con. Ăn rồi má Năm kể chuyện cho nghe” Bà đề cập đến cái bánh trắng... rồi bà kết “lựn” “Bánh trắng ở đâu tao không biết, nhưng ngon nhưt, công phu nhưt hết thầy chỉ có bánh trắng phơi sương.” Bà nói có cái lý của bà. Nếu nói về bánh... thì Việt Nam có nhiều loại bánh: Bánh in, bánh ướt, bánh cuốn, bánh tằm bì, bánh bột lọc, bánh canh, bánh nôm, bánh thuẫn, bánh lá, bánh đậu xanh, bánh tét, bánh chưng, bánh giò...bánh...biết cơ man nào mà kể; chỉ có bánh trắng là đều trên, nơi nào cũng có, và cũng biết cách làm; tuy nhiên, mỗi miền mỗi khác. Ở vùng đồng bằng sông Cửu Long, nói đến “bánh trắng Mỹ Lòng, bánh phồng Sơn Đốc” ai cũng biết, đó là “đặc sản” của miệt Giồng Trôm, Bến Tre. Đức Hoà được coi là cái nôi bánh trắng của tỉnh Long An, ở Ninh Thuận có một làng chuyên làm ra một loại bánh trắng nổi tiếng thơm ngon, đó là làng An Thạnh, xã An Hải, vùng Hòa Đa Phú Yên chế biến món thịt heo luộc dùng bánh trắng cuốn với rau sống, Bánh trắng Đại Lộc Quảng Nam cũng nổi tiếng khắp miền...v.v. Nói thì nói như vậy, cách làm giống nhau, bột gạo tráng trên miếng vải trên nồi nước đang sôi, dùng hơi mà tráng bánh sau đó đem phơi nắng để dành. Chỉ có Trảng Bàng tráng cái bánh mới là kỳ công đặc biệt. Nếu bắt xe đò tại Sài Gòn, những chuyến xe mà bên hông xe có những tên Trảng Bàng, Gò Dầu, Tây Ninh... hành khách sẽ đi đến nơi đó: Quê hương của món Bánh Canh Trảng Bàng, Báng Tráng Phơi Sương. Đây là một thị trấn nhỏ thuộc tỉnh Tây Ninh-Một tỉnh miền Đông Nam Bộ. Tây Ninh ở cuối đường quốc lộ I nằm bên bờ Đông của giồng Vàm Cỏ nước xanh leo leo; nhưng, Tây Ninh “nặng chấy da người” và đất rầy, đất trắng – có những địa danh như Trảng Bàng, Trảng Lớn, Trảng Súp. Xe qua khỏi Bà Điểm, An Sương, Quang Trung, Hóc Môn, Suối Cụt, Suối Sâu... đến ngã ba vừa heo là đến thị trấn Trảng Bàng. Có cái tên Trảng Bàng, người cố cựu ở đây kể lại, vì nơi đây là cánh đồng mọc nhiều bàng, một loại thân thảo, họ nhà cói, năng, lát... vật liệu dùng làm bao cà ròn, đệm, nóp. Bây giờ có lẽ, nơi ấy, đã không còn nhiều bàng? Cửa ngõ vào tỉnh Tây Ninh bắt đầu từ Trảng Bàng, cách Sài Gòn 50 cây số. Trảng Bàng, vùng quê hương nổi

tiếng với món bánh canh và bánh tráng phơi sương nổi tiếng khắp đất nước-Bánh Canh Trảng Bàng. Chỉ có đến đó mới thưởng thức hết hương vị của món bánh tráng mà không ở nơi nào có thể làm ngon hơn được. Có thể bạn đã đi du lịch nhiều, ăn đủ sơn hào hải vị, cơm tàu nhà tây gái Nhật. Bạn đứng chiêm ngưỡng cái tháp Eiffel, ăn món beefsteak, uống rượu Bordeaux, ngắm dòng Potomac, nhìn tháp Bút chì, tượng thần tự do, thưởng thức món New York Steak... hay bất kỳ món nào khác: Vịt Tứ Xuyên, hùm chưởng, yến sào... xin đến Trảng Bàng 1 lần để kiểm chứng. Đầu tiên phải nói đến cái nét đặc thù làm nên bánh tráng Trảng Bàng. Món bánh canh là do rau ở đây có hương vị đặc biệt...và cái bánh tráng hai lớp đã được phơi sương mềm và dẻo, gạo làm nên bánh cũng chỉ có ở Trảng Bàng. Rau dùng để ăn với bánh canh ngoài các loại như đọt đinh lăng, lá trâm, đọt ổi, lá xoài, lá bứa, rau lùa, giá, hẹ, giáp cá, rau thơm, húng, quế, tía tô... cần phải có 2 loại rau “đặc sản” của Trảng Bàng là Tai Vịt và Cần Nước...thiếu hai vị này thì bánh tráng hay bánh canh...chỉ còn xác nhưng mất cái hồn, cũng giống như ăn chả cá Thăng Long không có thì là, ăn hủ tíu Mỹ Tho quên rau cần và miếng thịt heo quay, ăn bê thui chấm tương...tàu vị yếu...v.v. Bánh Canh Trảng Bàng: Một tô bánh canh nhiều hành lá, rắc nhiều tiêu có thêm một cái móng heo...bên cạnh đó một đĩa rau sống, một đĩa thịt heo luộc, một chén nước mắm pha sẵn với đồ chua của cải, cà rốt, và không thể thiếu bánh tráng phơi sương. Cái độc đáo là chỗ đó; cứ nhìn tô canh chứa những cọng bánh trắng ngần, trắng nõn nà như làn da con gái đương thì lấp ló ẩn hiện dưới lớp hành lá xắt hoa xanh biêng biếc, hạt tiêu rải lao xao trên mặt bánh và tất cả nằm bên cạnh đĩa rau mướt mà và bánh tráng phơi sương có màu trắng ngà nõn nà là ta có thể thấy cả cuộc sống tràn đầy trong đó. Như đã nói, bánh tráng phơi sương mới là một kỳ công. Loại bánh tráng này rất đặc biệt khi tráng có hai mặt, hai lớp. Bánh phải được nướng lên không cháy, không trở màu mà vẫn giữ được màu trắng trinh nguyên. Bánh làm chín rồi phải đem phơi sương một đêm mới dùng được. Sau khi phơi sương bánh trở nên dẻo nhưng không mất độ giòn cần thiết của cái bánh tráng. Cái khéo là chỗ đó. Mà cũng khó tìm ở nơi nào khác loại bánh với các giai đoạn đặc biệt này. Bánh tráng phơi sương là thứ bánh tráng độc đáo, được chế biến công phu. Người Trảng Bàng cho biết bánh phải được làm bằng gạo “Nàng Miên” của Tây Ninh, thêm chút muối để khi ăn có vị đậm hơn và tráng bành dày hơn các loại bánh tráng khác. Tiếp tục đi về tây Ninh, qua khỏi Trảng Bàng khoảng 10 cây số đến Gò Dầu, trước khi vào Gò dầu, cây cầu đã được xây mới rộng hơn và bề thế hơn. Đến ngã 3 rẽ về bên trái đi Mộc Bài qua Miên. Ở tại biên giới có siêu thị miễn thuế. Tại đây có thể mua những món mà ở những siêu thị lớn ở Sài Gòn không thể nào có được. Đồ của Mỹ và giá cũng của Mỹ. Mộc Bài là nơi làm ăn của mọi tầng lớp; có những dịch vụ rất “độc” như cho mượn thẻ CMND (ID Card) nhẹ nhàng và có tiền, hoặc chuyên chở hàng qua biên giới...v.v. Ngoài ra Gò Dầu còn nổi tiếng với muối ớt (khi nào có dịp kể sau). Chạy thêm 40 cây số theo quốc lộ đã đến trung tâm thị xã Tây Ninh. Tây Ninh bây giờ khác xưa, nhiều nhà mới xây cất, thị xã đường như đôi mới, nhưng con người Tây Ninh vẫn hồn hậu như xưa. Con đường Gia Long dẫn đến cầu Quan thay ngôi đổi chủ, chỉ còn cây cầu Quan là cũ thôi (1924), hai bên thành cầu vẫn còn 3 vòng bán nguyệt, nước sông đục hơn xưa, bên kia cầu vẫn là những ngôi nhà cũ kỹ, mái lợp âm dương đang chen lán với sự đổi thay có giấu tiếng thở dài. Long Hoa như xưa, Tòa Thánh Tây Ninh đón nhiều du khách. Cửa Chánh Môn vẫn sừng sững thi gan cùng tuế nguyệt. Từ thị xã Tây Ninh khoảng 8-9 cây số là đến núi Bà Đen, có độ cao 986m, được xem là nơi cao nhất của Nam Bộ. Núi Bà Đen là điểm kết thúc của dãy Trường Sơn, như con rồng uốn khúc che chở Việt Nam, đến Tây Ninh là phần đuôi rồng ẩn hiện Thất Sơn là những phần cuối cùng của long mạch Việt Nam, sanh chín cửa Cửu Long. Núi Bà Đen với chùa chiền linh thiêng. Núi Bà Đen không còn “kín cổng cao tường” như xưa, nay đã thành trung tâm thu hút khách phương xa hàng năm đón hàng triệu du khách. Có dây cáp treo đưa du khách lên đỉnh, viếng chùa, hành hương, đi bằng cáp treo lên Điện Bà chỉ 15

phút. Khi xuống có thể đi bằng máng trượt. Cũng có thể dùng đường bộ lên núi khoảng 3,4 tiếng đồng hồ. Khi cáp treo đi lên núi du khách có thể nhìn ở bên tay phải xa xa phía chân trời là hồ Dầu Tiếng. Là một hồ nhân tạo cách thị xã Tây Ninh 25 cây số về hướng đông, với diện tích mặt nước là 270 cây số vuông, và 45,6 cây số vuông đất nửa ngập nước, dung tích chứa 1,58 tỷ mét khối nước. Hồ có 2 kinh chính là Kinh Đông và Kinh Tây để tưới cho các cánh đồng mía, mì và lúa cho Tây Ninh. Ngoài ra còn cung cấp nước cho Củ Chi và Sài Gòn. Núi Bà Đen còn 2 món ăn đặc biệt mà ít người biết là ốc núi và thần lằn. Món ốc thì có hương vị đặc biệt thơm thơm. Nhưng món thần lằn núi ... món này nữ giới không dám ăn. Hình dáng Thần lằn núi giống con thần lằn ở nhà, nhưng bự hơn rất nhiều, gấp 2, gấp 3. Thần lằn núi chiên ăn với muối tiêu chanh. Gần đây vì "câu bắt" quá nhiều nên bị cấm. Muốn bắt thần lằn thì phải câu mới được.

Sự Tích Núi Bà Đen: Nổi tiếng phong cảnh hữu tình và nhiều huyền thoại tại Tây Ninh. Núi Bà Đen là ngọn núi cao nhất miền Đông Nam bộ, nằm cách thị xã Tây Ninh 8-9 km về phía tây bắc.

Núi Bà trải rộng 24 km², gồm 3 ngọn núi tạo thành: Núi Heo - Núi Phụng - Núi Bà Đen. Núi Bà Đen cao nhất. Chùa Điện Bà ở núi có chùa Hạ, chùa Trung, chùa Thượng, chùa Hang và một số hang động được các tăng ni, phật tử sửa chữa làm nơi thờ tự như động Thanh Long, động Ông Hồ, động Ba Cô, động Ba Tuần, động Thiên Thai, động Ông Tà... Ngọn núi này thu hút khách thập phương vì cảnh núi non hùng vĩ, nhiều hang động, nhiều ngôi chùa nguy nga tráng lệ. Trước đây vốn là nơi ẩn cư của nhiều sư sãi. Đặc biệt, nơi đây còn gắn liền với truyền thuyết nàng Lý Thị Thiên Hương (Bà Đen).

Tương truyền rằng vào khoảng nửa cuối thế kỷ 18, những cuộc tranh giành giữa Chúa Trịnh và Chúa Nguyễn, dẫn lâm vào cảnh khốn khổ lầm than. Nguyễn Huệ dẹp thù trong giặc ngoài. Bảy giờ có người thanh niên tên Lê Sỹ Triệt, quê ở Quang Hóa (Trảng Bàng ngày nay) tài cao, chí lớn, vì nước vì nhà nên chia tay người yêu là Lý Thị Thiên Hương lên đường phò Nguyễn Huệ giữ nước. Lý Thị Thiên Hương là cô gái xinh đẹp và có đức hạnh (Người ta nói gái Trảng Bàng đẹp nhất Tây Ninh). Người yêu lên đường vì nghĩa lớn, cô ở nhà sống trong vòng vây của cường hào ác bá nhưng vẫn một lòng chung thủy với người yêu. Một hôm, cô bị cưỡng bức, vì giữ tiết hạnh nên cô lên núi gieo mình xuống núi quyên sinh. Sau đó ít lâu, Thiên Hương về báo mộng cho sư trụ trì biết nơi thân thể cô đang bị nắng, gió, sương bào mòn đen cháy nhưng không hủy nát. Thi thể cô được đem về mai táng, phụng thờ. Tin này lan rộng ra, và từng đoàn người về tụ họp trên núi để chiêm bái và cầu nguyện vì sự linh thiêng của người con gái tiết hạnh, xin cô phù hộ độ trì. Nhà chùa đã cho lập đền thờ riêng để người ta cúng bái. Việc hành hương về chùa vào mùa xuân đã trở thành tập tục quen thuộc từ đây.

Tây Ninh quê mình đẹp lắm, có những ai chưa đến Tây Ninh, có dịp ghé qua 1 lần cho biết. Đến Trảng Bàng ăn tô bánh canh, dùng thử bánh trắng phoi sương, ăn trái mít ở Mít Một, thăm Tòa Thánh, đi qua Cầu Quan, đến Điện Bà... để thấy nơi quê hương đó còn những điều đáng nhớ.

Lê Bình(Tặng bạn Quang Dũng Tây Ninh và Việt Hải LA)