



Bánh tét lá cẩm

ĐẶC SẢN ĐẤT CẦN THƠ

✎ Bài & ảnh: PHƯƠNG NGHI

Ngày Tết, ở vùng Đồng bằng sông Cửu Long, nhà nào cũng có ít nhất vài đòn bánh tét, trước cúng rước ông bà, sau cả nhà cùng thưởng thức đón Tết cổ truyền. Tuy nhiên, những năm gần đây, bánh tét truyền thống đã được cách tân thành một món ăn có hương vị, màu sắc và nhân bánh hấp dẫn thực khách, nhưng nổi bật hơn cả vẫn là bánh tét lá cẩm Cần Thơ.

Ở TP Cần Thơ hơn 40 năm qua, thương hiệu bánh tét lá cẩm nhà họ Huỳnh do nghệ nhân Huỳnh Thị Trọng (phường An Thới - Bình Thủy) “sáng tạo” nên đã thu hút được sự quan tâm của đông đảo du khách khi về thăm nơi đây. Từ những đòn bánh tét trắng trơn, đơn điệu, qua bàn tay khéo léo của bà Trọng đã trở thành món bánh tét lá cẩm ngon nổi tiếng, nổi bật với màu tím của lá cẩm. Nhân bánh tét lá cẩm gồm có các nguyên liệu như: tôm khô, lòng trứng vịt muối, lạp xưởng, đậu xanh... (thay thế cho nguyên liệu nhân cổ truyền với đậu xanh, thịt lợn mỡ).

Để có những chiếc bánh tét ngon như ý, khâu đầu tiên phải chọn được loại gạo nếp dẻo và thơm; lá cẩm tươi, rửa sạch, nấu, lọc lấy nước làm màu bánh; đậu xanh ngâm, nấu



nhừ... Sau đó, trộn gạo với nước lá cẩm và nước cốt dừa, nêm thêm ít muối, đường đảo đều tay trên bếp khoảng 1 tiếng đồng hồ, tiếp theo, đổ nước lá cẩm, nước cốt vào nồi xào đến khi chín là được. Xào là

khâu quan trọng nhất, nếu thừa nước, bánh sẽ bị nhão và phải buộc bánh bằng dây nylon.

Những ngày đầu năm, tiết trời còn se lạnh, được quây quần bên những người thân yêu và thưởng thức món bánh tét được thái lát mỏng xếp trên đĩa, ăn kèm với thịt kho tàu, chấm nước mắm, củ kiệu, dưa chua thật đậm đà hương vị ngày Xuân. Từng ấy thôi, cũng làm nên một mâm cỗ đầy màu sắc, như hội tụ cả đất trời trong không khí giao thời của năm mới. ■