

*Đời sống của người dân Tây Nam bộ gắn liền với sông rạch chằng chịt, cuộc sống của họ mang đậm dấu ấn của miền sông nước. Thuở trước còn mang đậm nét kinh tế tự túc tự cấp, hễ con người trồng được gì, nuôi được gì thì tận dụng phục vụ lại cho đời sống của chính mình. Tết đến, không cần cao sang, người ta vẫn có thể tự chuẩn bị những món ăn, thức uống để đón một mùa xuân ấm cúng, đặc trưng hương vị miền quê. Chuối khô ngào đường là một trong số những món ăn như vậy.*

## **CHUỐI KHÔ NGÀO ĐƯỜNG CỦA NGOẠI**

*Hai Miệt Vườn*

Khoảng đầu tháng chạp, khi lúa ngoài vườn chín vàng thì trong vườn nhà, đó đây những buồng chuối xiêm chín bói<sup>1</sup> vàng mọng. Chim chóc kéo đến ăn, kêu, hót riu rít. Nghe tiếng chim kêu, người ta biết trái chín. Đốn những buồng chuối ấy về để vô khạp da bò, vú thêm một hai đêm là chuối chín đều. Những trái chuối xiêm chín muồi được đem ép phơi khô. Chuối lột sạch vỏ, đặt trái chuối vào giữa hai miếng lá chuối tươi, rồi dùng thớt ép nhẹ cho trái chuối dẹp mỏng ra. Phải ép thật khéo tay để miếng chuối không mỏng quá sẽ khó gỡ, còn dày quá thì lâu khô. Chuối ép xong trải trên những miếng vải tre đươn, phơi ba bốn nắng thì khô. Miếng chuối thơm nồng mùi nắng, vừa dẻo vừa ngọt, đã là thứ quà ăn hấp dẫn đối với trẻ con miền quê. Ai đã từng thưởng thức qua có lẽ sẽ khẳng định rằng nó ngon không kém bất cứ thứ quà bánh nào thời hiện đại.

Không khí xuân mới đang rộn ràng tràn về cũng là lúc người người tất bật lo tết. Trong số nhiều món ăn được chuẩn bị, thường có món chuối khô ngào đường. Để chuối khô không bở, người ta dùng dao bén xắt theo chiều xuôi, đều đặn giống như cọng đu đủ bào. Rồi lấy thêm một ít đường mật, củ gừng gọt sạch xắt sợi, mua ít đậu phộng về rang vàng, đâm bể ba, bể bốn, ... dĩa khô lột vỏ, nạo rồi vắt lấy nước cốt, ...

Việc quan trọng nhất là bắc chảo thắng đường để ngào chuối. Đường bỏ vô chảo, vắt nước cốt dứa khô, thắng sao cho vừa tới, người khéo tay sẽ nhận ra được điều này. Nếu đường thắng non chuối sẽ bở rời, còn nếu đường thắng tới quá thì khi xào chuối sẽ cứng và đóng cục. Theo kinh nghiệm dân gian, khi nước đường vừa tới thì cho chuối vào xào thật đều tay. Kế đến, cho nước cốt dứa và gừng xắt vào ngào chung cho đến khi chuối bốc mùi thơm lừng, ngả màu nâu vàng, dẻo quánh lại mới rắc thêm đậu phộng và nhắc xuống. Chờ cho chuối nguội, người ta để chuối cho vào các hũ nhỏ. Chuối ngào đường có thể dùng suốt cả tháng mà vẫn giữ được mùi thơm đặc trưng vừa có vị ngọt ngào của chuối của đường vừa có vị cay cay của gừng, thơm thơm, béo béo của nước cốt dứa, ...



Chiều ba mươi tết, trên bàn thờ cúng rước ông bà đã có đĩa chuối ngào đường. Sáng mùng một Tết trên bàn uống trà, chủ nhà cũng dùng chuối ngào đường để tiếp khách, bà con chòm xóm.

Hương vị miền thôn dã sao mãi ngọt lịm lòng người, nó khiến người thưởng thức mãi băng khuâng như tâm trạng của nhân vật trữ tình trong câu ca dao quen thuộc:

*Em mời anh miếng chuối ngào đường  
Bên tình bên nghĩa anh thương bên nào!*