

MỨT DỪA QUÊ

Hai Miệt Vườn

*Thấy dừa thì nhớ Bến Tre
Thấy bông sen nở nhớ đồng quê Tháp Mười!*

Có thể khẳng định ngay rằng không riêng gì Bến Tre mà hầu khắp các tỉnh ở miền Tây Nam



Ảnh: internet

bộ này nhà nào cũng có trồng dừa. Nhiều thì cả vườn trên dưới chục công đất, ít thì năm bảy gốc dừa xung quanh nhà. Thân dừa, lá dừa, yếm dừa, bộ phận nào cũng được con người tận dụng để phục vụ cho đời sống của mình. Trái dừa càng không thể thiếu trong các món ăn dân dã miền quê. Tết đến, xuân về, người ta sẽ làm mứt dừa, vừa có cái cho trẻ con ăn chơi, vừa dùng để đãi khách, đãi bạn bè...

Để có được miếng mứt dừa ngon, người ta phải chọn dừa từ khi còn trên cây. Dừa còn tươi mứt sẽ mềm, dừa quá khô miếng mứt cứng, và chất béo nhiều sẽ làm cho người ăn mau ngán! Dừa làm mứt dân gian gọi là dừa cứng cạy, vỏ trái mới chớm chuyển từ xanh sang xám.

Dừa hái xuống, lột bỏ vỏ ngoài, cạo sạch những miếng xơ cho thật trơn tru, rồi dùng sống dao phay gỗ đều lên trái để khi cạy dừa dễ tróc cơm. Dùng sống dao đập mạnh cho trái dừa bể hai rồi tách cơm khỏi vỏ - riêng công đoạn này phải thật khéo tay thì mới được miếng cơm dừa còn nguyên.

Nước dừa khi này ngon nhất: ngọt và có vị cay nồng như “ga” của xá xị. Múc một thau nước to, rửa từng miếng dừa sạch sẽ, vớt ra để ráo nước rồi dùng dao bén xắt thành từng miếng mỏng, dài, để ra rổ tre. Có người còn lấy lá dứa thơm giã nát vắt lấy nước để tạo màu xanh, ...

Bắc chảo lên cho đường vào thắng lên để sên mứt. Theo kinh nghiệm, người ta sẽ ước chừng lượng đường như thế nào cho phù hợp với cơm dừa đã chuẩn bị. Mỗi chảo sên mứt cũng phải ước lượng số cơm dừa, bởi nếu ít dừa thì mất công, còn nhiều quá, đảo mứt không kịp rất dễ bị khét đường.

Cộng mứt khô giòn, bụi đường ngọt lịm áo bên ngoài thì nhấc xuống. Để tăng thêm màu sắc, khi sên chảo thứ hai, thứ ba, người ta cho thêm nước lá dứa vào. Mứt dừa sẽ có màu xanh nhạt. Rồi trộn đều lại, những cộng mứt trắng chen với cộng mứt màu vừa ngon mắt lại ngon miệng mà không hề sợ bị ngộ độc bởi phẩm màu. Cây, trái trồng quanh nhà hợp nhau thành món ăn ngon lành ngày đầu năm mới.



Ảnh: internet

Bên chung trà sen tỏa khói, để cọng mít dừa vào miệng đã nghe ngọt phao đầu lưỡi. Tận cùng trong lòng người thưởng thức dường như đã phảng phất hương vị hồn quê sao mà đậm đà, da diết:

*Mời anh chén nước trà trưa
Ăn miếng cơm dừa ngọt lịm tình em*

Ca dao.