

BÁNH CHUNG CHUỐI

Cách làm món này khá đơn giản. Gạo nếp phải được ngâm kỹ trong nước lã. Sau đó đem đãi hết sạn, để róc nước rồi trộn đều với nước cốt dừa trong một cái chậu. Nhân làm bánh là một quả chuối tây nhỏ, càng chín càng tốt. Có như vậy thì khi ăn mới không bị chua mà lại có vị ngọt dịu, thơm thơm. Nhân bánh chín có màu đỏ như gấc, trong xoe như lúm đồng tiền, nằm gọn trong lớp gạo nếp bọc bên ngoài trông thật hấp dẫn, vui mắt. Có lẽ do nhân bánh là quả chuối nên hình dạng của chiếc bánh này dài ra và hơi khum lên như chiếc bánh giò. Lá gói bánh là lá dong. Cách làm chín cũng thật đặc biệt không giống như chiếc bánh chưng vuông mà dân ta thường làm mỗi dịp tết đến. Bánh chưng chuối chỉ cần đồ cách thủy trong vòng 3 đến 4 tiếng là được. Cách làm món này khá đơn giản, nhưng chưa có ai làm ngon như bà Nga. Ở chợ Nghệ, người ta quen gọi bà là bà Nga Lung vì trước kia bà là Việt kiều ở Thái Lan. Và một điều thật đặc biệt, bánh chưng chuối có nguồn gốc từ Thái Lan. Khi về nước, bà Nga đã mang theo công thức làm món này và được mọi người rất yêu thích, đã coi bánh chưng chuối như một đặc sản của quê hương mình