

Bánh Cuốn Cốm Đẹp

Vào mỗi đầu vụ thu hoạch lúa, nhất là vụ thu hoạch vào tháng chạp âm lịch, người dân Cà Mau thường làm cốm đẹp. Lúc này gần Tết Nguyên Đán nên nhiều người quét bánh phồng. Bánh phồng và cốm đẹp là hai nguyên liệu chính để làm bánh cuốn cốm đẹp mà nhiều người ở đây ưa thích.

Bánh phồng lúc nào cũng có thể làm được từ nếp, nếp để lâu cũng được. Còn cốm đẹp thì chỉ có vào lúc lúa nếp vừa mới chín trên đồng ruộng. Người ta cắt một ít về, tách hạt nếp ra khỏi cọng rơm, bắc chảo lên bếp rang, khi hạt lúa nếp nổ lúp búp, cho vào cối, dùng chày giã cho hạt nếp thật đẹp. Dùng sàng tách hạt nếp đã đẹp ra khỏi vỏ trấu và ta có cốm đẹp thơm ngon mùi nếp mới, có thể cho từng nhúm vào miệng nhai từ từ, thơm ngọt, rất thú vị! Nhưng thường người ta không ăn món cốm đẹp đơn giản như vậy mà có chế biến thành bánh cuốn cốm đẹp có nhiều hương vị đặc biệt hơn. Người ta cho cơm dừa đã nạo thành miếng nhỏ vào cốm đẹp, sau cùng trộn vào đó ít đường. Trái miếng bánh phồng còn mềm (phơi chưa thật khô) lên mâm, cho ít cốm đẹp đã được trộn với cơm dừa nạo và đường vào, rồi cuốn lại thành cái bánh cuốn cốm đẹp. Để một lát, cốm đẹp thấm mềm ở bên trong thành bánh phồng, cắn ăn vừa thơm, vừa ngọt, vừa béo.

Từ cốm đẹp này, một số cô gái nghèo thành thị mua về chế biến thành bánh cuốn cốm đẹp đem rao bán trong nội ô và đôi khi còn bán ở vùng ven và được mọi người từ già đến trẻ đều ưa thích.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)