

Bánh tét mật cật (Kiên Giang)

Cứ tưởng bánh tét mật cật là “sáng chế” độc đáo của mấy bà cụ ở Phú Quốc (Kiên Giang) bây giờ. Nào dè dưới bàn tay của các cụ nó chỉ là bản sao của món ăn đã có mặt trên đất đảo này từ những năm 1930, được nhà văn hóa Đông Hồ kể trong bài “Cảnh vật Hà Tiên” đăng trên Tạp chí Nam Phong (từ số 150 – 154, tháng 5 đến tháng 9/1930): “Mùng 5 tháng 5, có bánh tét gói bằng lá mật cật, bốn góc như bánh ú, nên có người kêu bằng bánh ú nước tro vì nếp trước phải ngâm nước tro mới được”.



Đi chợ Dương Đông (Phú Quốc), nếu không thưởng thức và mua bánh tét mật cật sẽ là thiếu sót “nghiêm trọng”, bởi đây là loại bánh “độc quyền” của địa phương này.

Bánh tét mật cật có ba chủ bán ngay hai bên cửa chợ Dương Đông, đều là những cụ già ở tuổi huôt “thất thập cổ lai hi”. Bà cụ Lê Thị Thảo, 86 tuổi, bà cụ Nguyễn Thị Liễu cũng “xấp xỉ” số tuổi ấy ngồi bán cạnh nhau. Hai bà cụ rất thân tình với khách, đã đành, mà còn thân tình với nhau. Cũng không có gì lạ vì hai bà cụ đều là sui gia của nhau. Cả hai bà cụ cho biết đã bán bánh tét mật cật tại chợ Dương Đông trên 20 năm nay nhưng không biết ai là “thủy tổ” của món ăn độc đáo xứ đảo này.

Mật cật là loại cây lá xòe như lá cọ, mọc đầy trên dãy núi Hàm Ninh – ngọn núi cao và dài nhất huyện đảo Phú Quốc. Thông thường, người ta dùng lá mật cật để chằm nón lá. Nhưng lá mật cật còn được dùng để gói bánh tét thay cho lá chuối “truyền thống”. Trước tiên, các bà phơi lá mật cật hơi héo cho cọng và lá mềm, không rách khi gói. Sau đó, lá được rửa, lau sạch, bôi lớp dầu. Gói đòn bánh tét bằng lá mật cật là một việc làm công phu vì mật lá hẹp, không to bản như lá chuối. Càng phải khéo tay hơn vì bánh được cột bằng gân lá mật cật, không mềm như dây lác. Bánh ngon còn nhờ kỹ thuật buộc dây. Buộc chặt, bánh không chín đều; buộc lỏng, bánh nong nước, nhão nhọt, ăn mất ngon. Khó hơn là đòn bánh dài khoảng 30cm này phải được gói theo dạng hình tam giác. Nhờ vậy, bánh tét mật cật Phú Quốc vừa không giống bánh đất liền mà còn có một hình dạng rất đẹp mắt.

Bánh tét làm từ nếp được lựa kỹ không lẫn gạo. Sau khi “vút” sạch, để ráo, nếp được nhuộm màu xanh ngọc bích đẹp mắt bằng nước cốt lá bồ ngót cùng nước cốt lá dứa. Đậu xanh cà nấu nhừ cùng dây thối mỡ làm nhừ. Bánh tét nấu chín vừa dẻo chất nếp, vừa ngọt bùi hương đậu xanh, vừa thơm béo thịt mỡ, thơm hương đồng cỏ nội của lá dứa, lại có tính giải nhiệt, ngừa và trị được mụn nhọt nhờ nước cốt lá bồ ngót. Theo bà cụ Thảo, bánh tét này không xào với nước cốt dừa như trong đất liền nên để được lâu ngày. Một đòn bánh chỉ có 10.000đ, đáng mua làm quà cho người thân và bè bạn ở đất liền “ăn cho biết”. Chính vì vậy mà bất cứ du khách nào sau khi tham quan “đảo ngọc” về đất liền cũng đều làm nặng thêm hành trang của mình bằng mấy cặp bánh tét mật cật. Nhưng để có đòn bánh ngon số một, người sành ẩm thực chọn mua bánh của bà cụ Thảo vì cụ làm đúng kỹ thuật cổ truyền.