

Bánh tét mật cật Phú Quốc



Ở Phú Quốc, người dân gói bánh tét bằng lá mật cật. Bánh dậy màu xanh ngọc, nhân đậu ăn bùi, béo.

Tham quan chợ Dương Đông - ngôi chợ lớn nhất của huyện đảo Phú Quốc - khách ngợp mắt trước đủ loại hàng hóa "nhập" từ đất liền hoặc từ các tàu biển. Nhưng thu hút khách phương xa nhất vẫn là những đòn bánh tét mật cật.

Mật cật là loại cây có lá xòe rộng như lá cọ, mọc đầy trên dãy núi Hàm Ninh. Người ta thường dùng lá mật cật để chằm nón lá. Nhưng ở Phú Quốc, lá chuối đầu phải hiếm nhưng chẳng biết can có gì lại dùng loại lá này gói bánh tét? Điểm độc đáo nữa của bánh tét mật cật là không gói thành đòn tròn mà gói thành đòn hình tam giác.

Để có đòn bánh này, trước tiên người ta phơi lá mật cật hơi héo, rửa và lau lá bằng dầu cho mềm thêm. Nếp gói bánh xanh ngọc bích và mùi thơm hấp dẫn. Đậu xanh cà nấu nhừ cùng dây thối mỡ làm nhân. Gói đòn bánh tét mật cật là việc làm công phu vì mặt lá hẹp. Nhưng buộc dây sao cho đòn bánh không quá chặt hoặc quá lỏng đòi hỏi tay nghề cao. Buộc chặt quá, có khi bánh sống hoặc khô. Buộc lỏng, bánh nóng nước. Không ngon. Đặc biệt, bánh tét mật cật không xào nước cốt dừa nên để được lâu ngày. Đòn bánh lớn 10.000 đồng, đòn nhỏ 5.000 đồng.