

Chè Bưởi Cần Thơ

Trung thu là mùa của hồng, của bưởi. Bưởi Biên Hòa, Phúc Trạch, Đoan Hùng ngon, ăn mãi không thấy chán. Nhưng mấy ai ăn bưởi mà iết giữ vỏ lại để nấu chè? Ở Cần Thơ (và bây giờ đã có mặt ở nhiều nơi khác, kể cả Hà Nội) có món chè bưởi ngon tuyệt. Giá mà bữa cỗ Trung thu, canh hồng, cốm và chè bà cốt, chè sen, lại có thêm một chén chè bưởi thơm ngon ấy.

Đầu tiên người ta đưa vỏ bưởi tươi ra gọt kỹ hết lớp vỏ ngoài cùng. Lại bóc sạch lớp vỏ toi bên trong, chỉ giữ lại phần vỏ trắng và dai ở giữa. Vỏ bưởi được nhồi nhiều lần trong nước muối để làm hết vị the và đắng. Sau đó, chúng được nhồi trong nước lã, xả đến khi nào nhai thử thấy không còn hơi hướm của vỏ bưởi mới thôi.

Sau khi ráo nước, vỏ bưởi được xắt thành hình sợi, vuông cạnh, vừa tầm như sợi bột khoai. Đưa vào nấu với nước đường tinh, chốc sau đã thành nguyên liệu cho món chè không hiểu sao trước đây chỉ Cần Thơ mới có.

Chè bưởi có mặt đã lâu, cùng thời với món nem chay cũng làm bằng vỏ bưởi. Sau ngày giải phóng, nó biến mất một thời gian rồi lại trở về với thời mở cửa, lại giữ ngôi vị trong những món tráng miệng sở trường của một vùng bên kia sông Hậu.

Trong tay khách đang là một chén chè nhỏ, nhỏ đến nỗi như lọt thỏm trong tay mình. Đảo nó lên, nếu không giới thiệu trong đó là vỏ bưởi, hẳn khách sẽ ngỡ là những sợi bột khoai không màu. Ấy mới tuyệt. Khi đun sôi, khi sôi sẽ khò khò khỏi thán phục và thú vị rồi chăm chú nhấm nháp, như lắng nghe, với tất cả lòng mình. Chao, sao mà giòn, sao mà thanh, sao mà tinh khiết như lọc từ thứ bột nào, với kỹ thuật bí truyền nào. Khách phải gọi thêm chén nữa. Giờ thì phải ngấm trước đã. Trên cùng, chè được phủ bằng một lớp nước cốt dừa sệt thơm mùi vani. Gạt lớp đó sang bên, lẫn trong nước đường pha bột mỳ tinh đặc và trong suốt là đậu xanh đãi vỏ thật khéo, khéo đến mức đậu như mà vẫn nguyên vẹn hình hài, vàng sáng. ین chè bưởi, thực khách sẽ thầm biết ơn mẹ và chị, những người tạo nên giây phút thăng hoa khi hương vị một vùng đất thấm qua lưỡi đến tận hồn người.

Chè bưởi Cần Thơ, hình ảnh của bàn tay vén khéo và mẫn cảm của những người phụ nữ miệt vườn, hương vị của nền văn hóa miệt vườn Nam Bộ.

(Tập chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)