

Chè đỗ đũa

Vùng quê Mỹ Độ (Bắc Giang) từ bao đời nay nổi tiếng bởi chè đỗ đũa, chè lam và trà sen, tuy nhiên, quen thuộc hơn cả vẫn là chè đỗ đũa. Bà nội tôi năm nay 96 tuổi kể lại, ngay từ ngày còn nhỏ, bà đã thích thưởng thức món chè và cho rằng trong các loại chè thì chè đỗ đũa Mỹ Độ là món chè ngon, hấp dẫn nhất.

Cũng đúng! Bởi cái ngon, hấp dẫn ấy được thể hiện ở ngay cái màu vàng hơi sậm của đỗ. Những hạt vừng tằm trắng thơm phức rắc chi chít trên mặt đĩa chè giống như những vì sao trên bầu trời. Hương đậu xanh, vị ngọt thanh đường kính, béo thoang thoảng của mỡ, đậm đà hòa quyện vào nhau. ?n chè đỗ đũa thấy cảm giác thật khó tả: vị ngọt tan từ từ trong miệng. Nó không giống cảm giác khi ăn bánh đậu xanh.

Nhiều khi món chè này cũng được ăn với xôi vò - loại xôi nấu bằng đỗ xanh giã nhỏ, nắm thành nắm rồi dùng dao thái tơi cùng với gạo nếp. Ăn chè đỗ đũa với xôi vò vừa ngon mát, lại vừa dễ tráng miệng. Kể cũng thú vị, nếu được ăn chè đỗ đũa uống cùng trà sen - một đặc sản khác của Mỹ Độ - vào buổi sớm. Vị ngọt của chè hòa lẫn với hương sen thoang thoảng làm cho đầu óc, tinh thần thoải mái hơn. Đó cũng là cái thú, nét đặc trưng trong việc thưởng thức chè đỗ đũa. Nếu bạn đã một lần thưởng thức chắc cũng sẽ khó quên.

Để có được một đĩa chè vừa ngon lại đẹp, cách chế biến mà người dân Mỹ Độ thường làm là: Ngâm đỗ, đũa sạch vỏ rồi nấu trong xoong cho nhiều nước. Đun nhỏ lửa khoảng 8-10 giờ đồng hồ cho đỗ tan thành bột mới cho đường kính và một chút mỡ nước vào. Cần quấy đều tay cho đến khi bột đỗ quyện đặc lại và phải chú ý không để chè bị quá lửa. Khi bày ra, mặt đĩa chè luôn bóng và không bỏ, xấn miếng ra chè vẫn không biến dạng. Nhiều nơi hiện nay đã tập chế biến món chè đỗ đũa kiểu này nhưng không đạt được hương vị như chè đỗ đũa Mỹ Độ bởi chưa có được nét tinh túy trong cách làm.
