

Chuối Nướng

Me Đồng

Dòng sông Tiền êm ả rẽ nhánh nằm co mình giữa lòng thị xã nhỏ xinh. Đêm. Những mái phố dịu dàng soi mình trên sông nước lấp lánh đèn giăng. Tôi vẫn thường gọi ví von Sa Đéc là thị xã con gái!! Gọi như vậy không chỉ vì những con phố... thích soi gương mà còn vì những lễ dễ thương khác.

Ngày bé, ban đêm tôi vẫn hay đòi chị Hai dẫn đi ra phố bờ sông. Trên bờ là những mái phố già nua sáng choang ánh điện. Dọc theo bờ sông là những chiếc dù đủ màu kề nhau san sát. Ở đây có thể tìm được nhiều món "khoái khẩu" của con gái. Nào chè bưởi Sa Đéc, chuối chưng bột báng, chè trái cây thập cẩm... Trong những "quán lộ thiên" này, tôi khoái món chuối nướng hơn cả. Lần nào được chị Hai dắt đi khao, tôi cũng chỉ ăn độc nhất món ruột ấy. Có một lần, tôi làm liền tù tì hết hai đĩa Chị Hai cốc đầu tôi: "Con trai mà khoái ngọt là khó ưa lắm!"

Món chuối nướng chị tôi bảo dễ làm thôi. Song, mãi sau này được đi nhiều nơi, nhưng tôi không tìm được những mái lều con gái có món chuối nướng như ở Sa Đéc. Món ăn này quả đúng là "cây nhà lá vườn". Bạn có thể tự làm lấy khi trong nhà đã có chuối sứ (chuối xiêm) chín và dừa khô.

Chuối sứ, bạn chọn những quả to, vừa chín ngọt, ép cho dẹp, rồi đem nướng trên lửa than. Khi chuối đã vàng đều hai mặt và có mùi thơm bạn hãy gấp ra đĩa. Dừa khô vắt lấy nước cốt, đem thắng và nhớ cho vào một ít bột, đường, va ni vừa đủ ngon. Bạn gấp chuối nướng vào đĩa và chan nước cốt dừa sánh đặc lên trên. Nếu thích bạn có thể thêm vào một ít đậu phộng rang. Như vậy, bạn đã có món chuối nướng nước cốt dừa thật hấp dẫn.

Lâu lắm rồi, tôi không về lại con phố xưa, không được ngồi nhâm nhi món ăn quê hương mà mình ưa thích. Song, những dư vị ngọt ngào của tuổi thơ vẫn còn đó trong tôi Tôi thèm được ngồi ở con phố bờ sông mát rượi gió đêm. Thèm được chị Hai cốc đầu vì ý thích rất ... con gái của mình.