

Cơm trái dừa



Món cơm trái dừa xuất phát từ Huế, đây là món ăn cung đình dành cho vua chúa.

Muốn làm thứ cơm này phải dùng loại gạo ngon nấu với nước dừa nạo. Cơm sau khi nấu chín được trộn với thập cẩm như Lạp Xưởng, tôm, đậu petit-pois, thịt heo và chả Huế

Trước khi ăn dùng trái dừa xiêm (dừa nạo) vạt miệng đổ nước ra (nước dùng để nấu cơm), cho cơm thập cẩm trộn sẵn vào trái dừa. Sau đó đem hấp cách thủy, cho nóng lên, khói bốc nghi ngút. Khi ăn dùng nĩa, xúc trực tiếp vào trái dừa, ăn với nước chấm tương ớt. Khi hấp cách thủy, cơm dừa vẫn để nguyên trong trái dừa, nhằm làm tăng độ thơm và cả chất béo của cơm dừa.

Trong cung đình, cơm trái dừa được hấp cách thủy bằng loại dừa xiêm có trái thật nhỏ, chứa khoảng 1 bát cơm nhỏ.

Khi món ăn này ra khỏi cung đình, trở thành phổ biến, người ta chọn trái dừa xiêm lớn hơn vì ngoài mục đích thưởng thức ra, còn dùng để ăn cho đủ no. Cơm trái dừa được nêm nếm vừa ăn trước khi đem đi hấp, do đó khi ăn không phải dùng thêm nước chấm. Ngoài ra nếu khách không muốn ăn cơm dừa thập cẩm, có thể yêu cầu tiêm cho vào cơm những món ăn mà mình ưa thích như Lạp Xưởng, tôm, thịt heo hoặc chả Huế.

Ăn từng muỗng nhỏ, nhai chậm rãi để thưởng thức được mùi vị của món ăn cung đình này. Nó có mùi thơm của nước dừa xiêm, ngọt, béo, hạt cơm bóng mượt. Cái thú khi ăn cơm trái dừa là ăn trực tiếp trên trái dừa, không phải ăn bằng chén. Với trái dừa xanh xắn trắng ngà, mùi thơm của dừa hòa quyện cùng làn khói bốc lên làm cho tất cả các giác quan đều hưởng trọn vẹn hương vị của món ăn. Cơm trái dừa được bán tại quán ăn Kim Long : 80/68 Trần Quang Diệu - TP. Hồ Chí Minh, ĐT: 8436498. Giá 18.000 đồng/trái, quán có nhận giao tận nhà.

(Báo Sài Gòn tiếp thị)
