

Chả cốm

Khi tiết trời chuyển từ hạ sang thu, cũng là lúc người dân thủ đô được thưởng thức hương vị của cốm, món quà quê dân dã, chỉ xuất hiện một lần trong năm, mỗi lần kéo dài 2-3 tháng.

Khoảng vào đầu tháng 8 âm lịch, những người nông dân ở ven đô, lại cho cốm vào 2 cái thúng và gánh tỏa đi khắp phố phường Hà Nội với tiếng rao "Cốm ơ...ơ...!". Người dân mua cốm về ăn hoặc chế biến các món ăn mang hương vị cốm. Ngày nay đã có nhiều món ăn được làm từ cốm như chè cốm, xôi cốm, kem cốm, kẹo cốm, chả cốm...

Chả cốm là món ăn rất khác so với chè cốm, xôi cốm ở hương vị và cách chế biến. Nguyên liệu để làm món ăn này có cốm, thịt, giò sống. Cốm thô (cốm sống) gồm 3 loại: cốm đầu mùa (cốm lá me), hạt mỏng, mềm, dẻo thích hợp cho ăn chay hoặc ăn kèm chuối. Cốm giữa mùa dùng để làm chả cốm và cốm cuối nia hạt thường to, dày, ăn hơi cứng, chỉ phù hợp cho việc nấu chè.

Chọn cốm để làm món ăn là thao tác quan trọng, vì nếu chọn loại cốm không thích hợp sẽ làm chả cốm trở nên quá nát hoặc quá cứng. Thịt trộn cốm nên dùng nạc vai vì trong loại thịt này có mỡ giắt đảm bảo cho chả không bị khô hay bị hao khi rán. Nhiều bà nội trợ còn cẩn thận để 10 phút cho gia vị ngấm. Làm như vậy cũng được song nếu để quá lâu sẽ làm cốm nát, mất ngon. Nặn chả thành những miếng to bằng miệng chén uống nước. Đem miếng chả vừa nặn, hấp cách thủy 15- 20 phút.

Sau khi hấp cách thủy cho chả vào chảo mỡ nóng già, vừa rán vừa lật đến khi vàng đều 2 mặt gấp, bỏ vào lá sen non, không bỏ vào đĩa. Để giữ nguyên hương vị cốm, món chả không cho gia vị hành tỏi... Nhiều gia đình cho thêm phẩm hoa hiên để có màu sắc. Như vậy cũng được, nhưng để màu xanh của cốm vẫn hấp dẫn hơn. ?n lúc nóng sẽ cảm nhận được cái giòn tan của vỏ bên ngoài, cái dẻo đến dính răng của nhân bên trong, đậm đà của gia vị. Người ăn không chỉ ăn chả mà còn thưởng thức cả hương vị cốm, thoang thoảng hương vị sen.

Ăn chả cốm nóng trong thời tiết se lạnh thật là thú vị.

(Báo Hà Nội mới)
