

Chè cám và cốm cháy

Lê Minh Hà

Đây không phải là chè cốm, là thứ quà nhà của người Hà Nội mỗi độ heo may về. Chè đường nấu bột sắn dây, cốm thả, đủ mềm, mà không nở trương ra như gạo cháo, ngon lành, thanh cảnh, ăn gầy gót từng thìa nhỏ, nhiều người thích, nhưng với tôi thì chỉ vậy vậy. Có cái gì không được hòa hợp lắm, lại có phần hoài của trời khi đem cốm nấu chè. Bột sắn dây ướp hoa bưởi, mùi xuân ấy làm át hết cái hương thu phảng phất trong từng hạt cốm bọc lá sen già, phí những xuân thu. Cốm, với nhiều người phải là nguyên vị, không ăn kèm chuối, không đúc chả trứng, không nấu chè đường. Mộc, mềm, ngọt nhạt, và thơm mùi gió heo may lang thang rải trên những cánh đồng đầm sen vào cỡ thu về.

Nhưng cốm nói đây là cốm cháy. Cốm cháy nhâm nhót cùng (nước) chè cám.

Cả hai, chè cám và cốm cháy, đều là thứ phẩm của cốm và chè. Đây quyết chẳng phải là món ngon Hà Nội.

Nhưng mà ngon, ngon thật, ngon đến phải nhớ kỹ, nhớ lâu. Ông Thạch Lam, ông Vũ Bằng, ông Nguyễn Tuân tiếng vậy mà có lẽ cũng chưa khi nào được nếm chè cám và cốm cháy.

Chè là thứ chè xuân Thái Nguyên thượng hạng, hái về, bắc chảo sao ngay trên lửa nhỏ. Bận việc này việc nọ mà hái về bỏ đó không làm ngay, chè sẽ đổ nước về sau, mà uống thì có mùi ngai ngái giống thứ chè bồm Phú Thọ. Nước của chè xuân Thái Nguyên xanh anh ánh, rất trong, ngỡ như nước chè tươi uống bằng tách nhỏ, thoáng nhìn tưởng pha không đậm, chè chưa ngấm, nước không đủ nóng, nhưng hãy thử một hớp con con. Bất chợt rùng mình vì cái nóng hơi hổi, cái vị chất khiêu khích, cái vị ngọt sâu thẳm làm khô vòm miệng, và trên hết là mùi hương hết sức dịu dàng. Nhấp một chén trà như thế, nhỏ thôi, vào lúc sáng sớm, và đừng nhắm nháp thêm bất cứ chút gì, sẽ thấy dường như tim đập nhanh lên một chút. Như cái lúc ngóng chờ một tiếng gõ cửa ngập ngừng của ai, như cái lúc mở một phong thư, nét chữ thì quen nhưng câu mở đầu lại bất ngờ dịu dàng khác lạ, hay lúc đạp xe lang thang, một mình, phố nhỏ, chiều gió, thấy góc đường vắng kia thoáng như có bóng áo người. Chao ơi! Những cảm giác của một thời hăm hở, xa xôi quá rồi, có thể trở về, quẩn vờn cùng làn khói mong manh bốc lên từ chén trà buổi sớm.

Thứ nước chè uống khi ăn cốm cháy chính là thứ chè Thái Nguyên nhất hạng ấy, nhưng là thứ cuối chảo, không phải là búp chè khô tự co mình lại như những móc câu nho nhỏ, mà vụn như bột. Đây là đoạn cuối đời của những búp chè non nhất, nên dễ cháy nhất, được giữ lại dùng trong nhà.

Pha thì cũng như thường, nghĩa là chụm mấy đầu ngón tay mà bốc ang áng, nhưng vì là chè cám, nên cái sự ang áng này càng xa chính xác. Thường là hơi bị nhiều. Nước chè cám vì thế thường cực đặc, không được trong, và thoáng khét. Không phải người quen uống chè, không thể kham nổi cái dung dịch này.

Chát thế thì phải có thứ làm dịu lại. Chè tươi thì đã có kẹo lạc, kẹo vừng, rẻ hơn thì có thứ kẹo bột đậm mùi gừng thường chỉ bán ở nhà quê từng chục cái cho các bà đi chợ phiên mang về lót tay trẻ nhỏ trong nhà. Cái thứ kẹo cực ngon này chắc giờ tuyệt chủng rồi. Cà phê thì có sôcôla, hay miếng bánh ngọt nho nhỏ. Chè móc câu Thái Nguyên thì không đi được cùng những thức ấy. Kẹo lạc thì còn tạm cho qua, chứ sôcôla, không thể, vì ketch cốm. Phải là một lát mút gừng nhà làm, còn giữ đủ độ cay chứ không nhạt thèo như bán ngoài hàng. Mà ngon nhất thì là dăm ba hạt mút sen trần.

Ấy vậy mà mút sen trần vẫn không đi được cùng chè cám. Chưa đủ ngọt để trấn áp cái chát quánh kia. Phải là cốm cháy.

Thì cũng là thứ cuối chảo. Cốm xào đường làm bánh. Những hạt non nhất, mềm nhất thường bị cháy, và trở thành thứ cốm tôi kể ở đây. Nhà hàng cũng để lại dùng trong nhà. Nguội rồi, cốm cháy trở thành cứng, dai,

đẻo, và ngọt sắc, đôi miếng còn hơi đặng đặng. Cái thứ cháy cốm ấy, bạn tôi, vốn con cháu nhà làm bánh cốm nổi tiếng từ cái thời Hà Nội ba sáu phố phường đi vào tâm hồn vô chừng nhạy cảm của Thạch Lam, thỉnh thoảng lại mang đến cho tôi một năm. Ăn phải dùng dao mà chặt, và cũng không thể ăn nhanh ăn nhiều được. Ngọt quá, dẻo quá. Thứ cốm cháy này hòa hợp đặc biệt với nước chè cám, là thứ nhà tôi độ trước thường được bà con cho rất nhiều.

Những năm tháng xa xôi, mà gần gũi, vì đã trở thành một phần của đời sống hôm nay. Chè nhà trồng đấy, sao lấy đấy, mà lúc xuôi tàu về lại Hà Nội làm việc muốn mang theo một hai cân cũng phải có tờ giấy chứng nhận của uỷ ban xã. Cốm đấy, món ăn bình dị ấy cũng thành một món xa xỉ, vì là thứ ăn chơi, không làm no lòng. Nói gì đến bánh cốm, bánh cốm Nguyên Ninh, đã đi vào tập bút của Thạch Lam, đã cưỡi máy bay qua tận nước Pháp để phái đoàn Hà Nội dùng chiêu đãi nhân dịp ký hiệp định Paris. Nhưng miếng ăn, dầu có là lúc đói thì cũng chẳng phải vì làm no mà thành ngon.

Tôi đã uống chè cám và ăn cốm cháy, những cuối trưa Hà Nội, ngoài kia mùa thu xao xác trở mình, nghe hơi thở mình đã bắt đầu khó nhọc vì hanh hao, bất chợt nhìn trang sách mà không thấy chữ... Bất chợt nghe tiếng gõ ngập ngừng, tiếng chân xê dịch ngập ngừng... Lòng chùng lại sau bao nhiêu vật vã, một cảm giác biết ơn kỳ lạ tràn ngập trong lòng. Biết ơn tất cả, vì tất cả. Không biết vì sao.

Hay những đêm đông Hà Nội, trong ánh đèn điện không lấy gì làm sáng, và đôi lúc, trong bóng đèn dầu vì mất điện, bên bè bạn. Nhón một miếng cốm cháy, hớp một hớp nước chè cám, chia nhau chút ánh sáng, cắm đầu vào trang sách... thỉnh thoảng ngừng lên, nói một điều tưởng vu vơ, nhưng biết rằng bạn mình hiểu cả. Nghe trong gần gũi cảm biết về xa xôi, của những chân trời không bao giờ đến được cùng nhau mãi mãi còn đâu đó...

Cốm cháy và chè cám, không phải là món ngon Hà Nội hay của bất kể miền đất nào. Chỉ là món ngon của riêng một người, là những sâu nặng của riêng một người. Nhưng... "Đời đáng yêu nhiều lúc có gì đâu..."

Xuân Diệu đấy.

Thế đấy !

Mọi người ơi !

24.4. 2000