

Chè lam Thanh Hóa

Nếu đất Hải Dương nổi tiếng với bánh đậu xanh, Nghệ An có kẹo Cu Đơ, Quảng Ngãi có đường phèn, Bình Định có đường phôi... thì Thanh Hóa có bánh gai và chè lam là đặc sản nổi tiếng. Nhưng không phải nơi nào ở Thanh Hóa cũng có chè lam ngon, mà chè lam chỉ nổi tiếng ở Phủ Quảng (vùng Quảng Xương ngày nay).

Chè lam là một món quà độc đáo. Khách đến chơi, hoặc người thân đi xa về thăm nhà cho các cháu chè lam, cảm thấy thật mộc mạc mà đậm đà tình nghĩa.

Nguyên liệu chính để làm chè lam là gạo nếp, lạc (đậu phộng) và mật mía, thêm một ít vừng (mè). Gạo nếp phải chọn loại nếp thơm, nếp cái hoa vàng, nếp quạ... trắng thơm và dẻo. Gạo nếp đem rang vàng rồi cho vào cối giã vừa nhỏ. Lạc, chọn loại hạt vừa bằng hạt ngô phơi khô, rang vừa độ chín bong vỏ, cán nhẹ cho tách làm đôi. Nếu rang quá lửa, lạc ngả màu vàng, tuy thơm nhưng giảm độ ngậy, rang chưa chín tới sẽ có mùi ngai ngái. Mật cho vào chảo hoặc nồi đồng đun sôi nhỏ lửa đến độ keo, cho thêm một ít nước gừng để tạo mùi thơm cay, ấm nóng, khi mật biến thành nha thì cho gạo nếp, lạc vào khuấy đều đổ ra khuôn. Phía dưới khuôn rắc một ít bột làm áo để tránh dính. Sau khi đã đổ hỗn hợp vào khuôn, cán đều, rắc lên trên một ít vừng, một lớp lạc rồi phủ nhẹ một lớp bột để chống dính và ép kẹo. Khoảng hơn hai tiếng đồng hồ sau, dỡ khuôn, đã có "chè lam". Chè lam rất cứng, khi ăn phải dùng dao chặt ra từng miếng bằng ngón tay. Vừa nhấm nháp chè lam, vừa uống nước chè xanh đặc thì tuyệt vô cùng. Vị ngọt thơm của mật mía, quyến với vị béo, bùi, thơm, ngậy của nếp, lạc, vừng và thoảng một chút cay nhẹ của gừng, tạo nên một hương vị đặc biệt.

Bao đời nay trong nỗi nhớ người xa quê, chè lam mang hương vị quê hương đậm đà, dân dã. Ngày tết ở Thanh Hóa, gia đình nào cũng có một đĩa chè lam đãi khách, cùng với các loại bánh trái khác. Ai đi xa về cũng thường mua chè lam làm quà cho con trẻ. Nếu được gói kín trong lá chuối khô hoặc bọc ni-lông để trong cống sành, có ít trà khô rắc vào để chống ẩm thì chè lam có thể để được hàng năm. Ngày nay ở quê tôi người ta đã chế chè lam theo kiểu "tân thời" có thêm cả nhân dừa, dầu chuối, dầu dứa, lại cho va-ni màu tạo nên sự hấp dẫn, nhưng mùi vị đặc trưng giảm nhiều.
