

Chè ngô

Bắt đầu vào vụ thu hoạch ngô xuân, nhà tôi bao giờ cũng được thưởng thức món chè ngô. Loại chè đặc biệt phải do chính tay bà tôi nấu. Bà không khiến bất cứ một ai trong nhà. Thỉnh thoảng mẹ tôi và các cô tôi cũng được giúp việc nấu chè, nhưng bà tôi luôn luôn kiểm tra, chỉ bảo. Vì là chè để cúng xuân mới, nên bà chỉ sợ mọi người làm hỏng nồi chè.

Chè ngô, cái món ăn tưởng chừng như đơn giản ấy vậy mà lại rất cầu kỳ, công phu. Không phải là những hạt ngô bình thường, hay bột ngô mà nấu chè được. Đó là loại ngô non, bắp ngô mới vào thời kỳ "thâm râu", hạt ngô còn non xốt. Theo cách gọi của người trồng ngô đất bãi là: "Ngô trứng ốc". Hạt ngô mới vào kỳ đông sữa. Bóc bẹ bắp ngô ra, những hạt ngô vẫn còn trong trong, vừa ngả sang màu trắng đục. Nếu loại ngô này đem luộc chín, khi ăn sậm sệt như ăn trứng ốc, có tiếng nổ "bép" sẽ trong miệng, ngọt và thơm. Những hạt ngô trứng ốc chỉ nhỏ bằng một phần tư hạt ngô già. Cho nên để có một bữa chè ngô, không dễ gì thực hiện, vì quá đắt. Ngô nấu chè cũng phải là loại ngô nếp đặc chủng. Ngoài chất dẻo, vỏ hạt ngô cũng mỏng hơn. Để nồi chè được ngon, ngọt, thơm, dẻo, ngô nấu chè càng phải tươi, mới bẻ về, chưa bị hấp hơi, mất phẩm chất.

Ngô bẻ về, bà tôi bóc hết bẹ ra, lựa bỏ những bắp ngô hơi cứng hạt. Còn loại ngô trứng ốc, bà lấy dao gọt lấy hạt. Sau đó bà đem chà xát vào rá mới, bỏ vỏ hạt ngô và những mày ngô bám quanh hạt. Chắt sữa bột của ngô lọt xuống dưới rá, có màu trắng lơ lơ như sữa pha loãng.

Đường nấu chè ngô phải kén đường phèn, loại đường kết tinh không có màu nâu và thơm. Đường phèn được lọc kỹ, bỏ bụi và tạp chất, chè được tinh khiết. Bản chất của ngô trứng ốc đã ngọt rồi, đường chỉ làm tăng độ ngọt của chè. Để có bát chè đẹp và không cần pha thêm một loại bột gì khác, khi gọt ngô bà tôi đã chọn những bắp ngô non hơn, gọt hớt lấy phần trên của hạt ngô, để riêng ra một cái đĩa. Khi nồi chè được rồi, bà tôi đổ đĩa ngô này vào đảo đều cho những mảnh ngô loáng thoáng trong chè. Khi múc chè ra, bát chè đẹp như hoa cau trong nước.

Chén đơm chè là loại chén Giang Tây nhỏ hơn bát ăn cơm. Mùa xuân cũng là mùa hoa bưởi, nên chuẩn bị múc chè, chén đã được ướp hương hoa bưởi cho thơm. Để mùi hoa không quá nồng, không quá hắc, gây được cảm giác thoang thoảng, xa xa khi ăn chè, việc ướp hoa cũng rất cầu kỳ: Cát sông rửa sạch, rang nóng, đổ ra nong, lấy giấy bản trải lên rồi đem hoa bưởi để trên giấy, úp chén đơm chè vào. Mỗi chén úp vài bông, hoa. Cát nóng làm hoa bưởi bốc hơi, đọng lại thành lớp mỡ hôi thơm trong lòng chén, sau đó đem múc chè. Việc làm này hết sức cẩn thận, nếu sơ ý cát dính vào bát dễ làm chè sạn. Một nồi chè nấu hoàn hảo, không xảy ra khô khét, thơm ngon, tinh khiết là niềm vui trong ngày xuân. Và cũng là niềm vui trong suốt cả một năm cho cả gia đình.

Những bữa chè ngô như vậy, những người dân quê bãi thường cũng chỉ thực hiện vào ngày rằm tháng giêng. Tuy nhiên không phải bất cứ gia đình nào cũng thực hiện được. Sau bữa ăn, chè là món tráng miệng. Khi ăn chè, bà tôi thường nhắc câu: "Được mùa chó phụ ngô khoai". Ý muốn nói với con cháu: Phải biết chế biến những lương thực phụ này thành những món ăn đặc sản, những món ăn rất quý như bà làm vậy. Chè ngọt mát, thơm mùi ngô tươi non, phảng phất mùi hoa bưởi. Cái vị phù sa được chắt lọc qua cây ngô, một hương vị đặc biệt. Người thưởng thức có cảm giác nhưng trong chất chè có cả chất mát rượi của dòng sông, hương thơm của cánh bãi. Hương hoa bưởi thì thoang thoảng như hương của khu vườn, có cả tiếng ong bay.

*
* *

Biết bao nhiêu những mùa xuân đi qua, bao mùa ngô đã làm lương thực nuôi sống những con người quê bãi. Nhưng những bữa chè ngô đặc biệt vẫn hiếm có. Xưa kia, phố Cầu Gỗ, Hà Nội cũng có một cửa hàng chuyên bán chè ngô, được khách sành ăn của Hà thành ưa thích. Nhưng cái chất tươi non, cách nấu công phu, ướp hoa cầu kỳ, phải là người đất bãi mới có điều kiện làm được. Phải chăng đó cũng là một nét riêng của người nông dân ngoại thành Hà Nội, của một miền đất bãi ven

đô.

Và đó cũng là tính cách riêng của người phụ nữ nông dân Hà Nội. Với món chè ngô đặc biệt ấy, mới hay người phụ nữ quê bãi không những chỉ cần cù, lam lũ mà còn biết nâng cao những sản phẩm phụ, bình thường lên thành món ăn tinh túy, đậm chất dân dã của người làng quê Việt Nam.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
