

Cốm dẹp



Cốm dẹp là một đặc sản của người Khmer Đồng bằng sông Cửu Long. Hằng năm, khi tiết trời se lạnh (tháng 11 âm lịch), gió bắc thổi về trên những cánh đồng nhuộm vàng lúa chín (lúa mùa) thì thấy cốm dẹp được bày bán ngoài chợ.

Để làm cốm dẹp, người ta dùng loại nếp vừa đổ đuôi, chưa chín rộ, hạt còn mềm, đem quết. Muốn quết cốm dẹp phải có cối bông. Đây là loại cối giống như cối giã gạo của bà con ta ở nông thôn ngày trước nhưng phải được khoét lòng hẹp và sâu hơn. Chày để quết cốm được làm bằng một thanh gỗ sườn, dài độ 1 thước rưỡi, nơi tay

cầm được vuốt tròn nhỏ cho vừa nắm tay.

Để quết cốm, ở nông thôn, người ta thường chọn những đêm trăng sáng. Đặt cối giữa sân nhà, cạnh bên chiếc bếp đã chiên được đốt bằng ngọn lửa rơm. Trước khi quết, nếp được rang trong một cái nồi, thường là nồi đất, mỗi lần rang vài ba lon, tùy theo cối quết lớn hay nhỏ. Đảo nếp cho đều, khi thấy hạt nếp vừa giòn là cho vào cối. Hai người quết cốm thường là một nam một nữ, là đôi trai gái trong phum, sóc làm vắn đôi công cho nhau. Đứng đối diện nhau, vừa làm, ánh mắt họ vừa nhìn nhau như trao đổi niềm tâm sự. Nhờ thế mà họ cảm thấy vui và hứng thú trong công việc, cho dù phải làm suốt đêm vẫn không thấy mệt. Có lẽ chính nhờ tình cảm quyến luyến ấy của họ mà cốm dẹp mới ngon đến thế. Hai người đứng đối diện nhau bên cối, mỗi người một tay cầm chày một tay cầm cây gạt vừa quết vừa gạt cho hạt nếp dính chày rút xuống cối. Họ luân phiên quết cho đến khi những hạt nếp dẹp lép thì nghiêng cối cào hết cốm ra nia. Cầm nia trên tay, người ta sảy cho hết trấu rồi đem sàng để có được loại nếp hạng nhất. Cốm mới quết rất giòn và dẻo ăn không cũng cảm nhận được hương vị đặc trưng của nó. Nhưng muốn ăn ngon hơn người ta phải phối hợp cốm dẹp với dừa nạo và đường cát trắng. Theo kinh nghiệm thì cứ hể 1 lít cốm dẹp thì dùng 1 trái dừa vàng bẹ đã nạo cùng nửa ký đường cát trắng. Ba thứ này trộn vào nhau để chừng 4 – 6 giờ cho những hạt cốm thấm đường, dừa, trở nên mềm dẻo mới ngon. Muốn để ăn lâu ngày hoặc đem làm quà cho bà con, bè bạn, người ta gói cốm đã trộn sẵn trong lá chuối, lá dừa như đòn bánh tét, bánh dừa đem nấu hoặc hấp. Khi đó, ta có bánh tét cốm dẹp, ngon và lạ miệng.