Cơm lam

Cơm lam được nấu không phải bằng nồi niêu bình thường mà bằng ống tre nứa, có khi bằng ống bương, ống vầu, bằng thứ gạo nương trồng trên những thửa ruộng bậc thang vùng đồi núi. Cơm lam đặc biệt phổ biến với đồng bào người Thái ở vùng Tây Bắc, được nấu trong khi họ đi làm nương trên núi. Cơm lam nấu khá công phu và mất thời gian nên người ta cũng thường nấu để tiếp khách quý.

Tre nứa để nấu cơm lam nhất thiết phải là loại tươi, non bánh tẻ, có màng tre, còn hơi ẩm khi được đốt sẽ thấm vào gạo tạo thành một hương vị quyến rũ của thiên nhiên. Người ta thường vo gạo, lèn vào một ống nứa hở một đầu, bịt lại bằng lá chuối rồi đốt. Có khi người ta dùng ngay nước mưa đọng trong ống nứa cho cơm mang vị ngọt thiên nhiên. Mỗi ống cơm thường đủ cho một người ăn. Người ta gác một cái kiềng để có thể đặt được vài ống cơm và có thể xoay đi xoay lại cho cơm khỏi cháy và chín đều. Thường phải mất khoảng một tiếng đồng hồ cơm mới chín.

Kỹ thuật nấu cơm lam không phải là quá phức tạp. Chỉ cần có tre nứa non, mà tre nứa thì Việt Nam nơi nào mà không sẵn có. Gạo nhất thiết phải là gạo nương, gạo trồng dưới xuôi, nấu ống tre sẽ bị nát. Anh Cường chủ một nhà hàng cơm lam ở Hà Nội, mua gạo từ vùng núi Hòa Bình chỉ cách Hà Nội hơn 50 cây số. Anh cũng có cải tiến chút ít làm cho hương vị cơm hấp dẫn hơn, cách ăn cũng văn minh và mỹ thuật hơn. Bí mật nhà nghề riêng của anh chỉ là ở tỷ lệ thích hợp của tinh dầu dừa và một số loại lá thơm tạo cho cơm có độ ngậy, thơm ngon hơn và cách đốt ống tre.

Hằng ngày, buổi sáng sớm, nhà hàng Cơm lam Pắc Bó ở làng Nhật Tân của anh Cường chuẩn bị để đốt tới vài trăm ống tre một lúc và đầu buổi chiều lại vài trăm ống nữa. Sau khi đốt, các ống cơm dài khoảng 40-50cm được ủ trong hộp xốp kín cho ấm, chỉ tới khi ăn mới bỏ ra chẻ cho khô. Sau khi chẻ bỏ lớp cháy đen bên ngoài, người ta lại vót cho tới khi bao bọc chung quanh phần ruột cơm chỉ còn lại một lớp tre mỏng. Cắt mỗi ống ra thành khoảng 7 - 8 khúc. Khi ăn, người ta dễ dàng tách lớp tre mỏng đó để lại lớp màng tre mỏng như tờ giấy pô-luya.

Cơm lam được ăn với muối vừng hoặc thịt nướng-thịt gà, thịt lợn, hươu nai nướng. Thịt ở nhà hàng của anh Cường cũng được nướng bằng ống tre: bò, hươu nướng ống tre, gà nướng lam (thịt gà nhồi ống tre với mộc nhĩ và nấm hương rừng). Nhà hàng cơm lam được thiết kế theo kiểu nhà sàn của đồng bào miền núi, không gian chung quanh thoáng đãng tạo một cảm giác như được ngồi giữa rừng núi, nhất là sau khi đã ngấm hơi men rượu cần.

Anh Cường cũng đã ăn thử cơm lam ở Lào và Thailand. Anh nói cơm của họ khác của mình, theo anh thì "không ngon bằng" và anh kiên quyết giữ cho cơm lam của mình "ít cốt dừa mà nhiều chất thiên nhiên hơn". Anh muốn khách hàng phải thậm chí không nhận ra được là có dừa trong đó mới là đạt yêu cầu. Theo anh, mùi thơm của cơm lam chính là ở lớp màng tre non mà nếu cho nhiều cốt dừa sẽ làm át đi mất.

Ở H□ội, rất ít người từng nếm loại cơm này, thậm chí còn chưa nghe nói đến bao giờ. Giờ thì người ta ai cũng muốn đến ăn thử ít nhất là một lần cho biết. Người ở các tỉnh khác đến Hà Nội cũng đến ăn thử món lạ, coi như một món đặc sản của Hà Nội. Khoảng một phần tư số cơm "đốt" hằng ngày được người các tỉnh, đa số là người các tỉnh phía nam mua mang về quê làm quà.

Trước khi mở quán cơm lam, anh Cường làm việc tại Công ty ăn uống Hà Nội. Mười năm về trước, anh xin nghỉ mất sức khi mới 37 tuổi và mở cửa hàng ăn uống. Cửa hàng đặc sản của anh đông khách trong một thời gian dài rồi chững lại. Sự cạnh tranh trong kinh doanh ăn uống tại Hà Nội trở nên gay gắt khiến anh Cường phải động não. Anh tự nhủ mình phải tìm ra một cái khác người trong khi ở Hà Nội, các cửa hàng món ăn µ, ?mọc l□khắp nơi.

Khi nhớ tới cơm lam, anh Cường tin chắc ngay vào thành công của mình vì người ta bao giờ cũng thích của ngon và lạ mà cơm lam thì thỏa mãn được cả hai điều kiện đó. Hiện giờ, cơm lam có mặt duy nhất tại nhà hàng Cơm lam Pắc Bó và mới đây cũng xuất hiện trong thực đơn cho các "vua

chúa" tại nhà hàng Cung Đình Quán cũng của anh Cường, khi anh biến nhà hàng đặc sản cũ của mình thành một restaurant mang màu sắc và văn hóa cung đình.

(Báo Sài Gòn tiếp thị)