

Cốm Làng Vòng



Cứ mỗi đợt heo may về, trăng trong gió mát, thần khí và tâm hồn con người ta bỗng nhẹ bẫng đi, hơi thở sâu hơn và cảm giác lâng lâng lạ lẫm. Biết nói gì để đón chào mùa thu! Chỉ hiểu rõ một điều bức tranh thu Hà Nội sẽ hẫng hụt, trống vắng nếu thiếu đi một nhúm nếp xanh bọc trong lá sen quấn sợi rơm non. Ấy là món cốm đặc sản của Hà Nội đấy. Quanh ngoại thành bây giờ rất nhiều vùng có lúa nếp và có thể làm cốm nhưng vùng đất cốm nổi tiếng nhất từ trước đến nay chính gốc tại làng Vòng kia. Cách đây khoảng chục năm, làng Vòng vẫn còn ồn nhộn nhịp suốt mấy tháng vụ cốm, bây giờ tuy vẫn lưu danh khắp xa gần nhưng hoạt động của làng chìm lìm trong hệ thống giao thông đô thị ồn ào, sôi sục. Phần lớn diện tích làng đã bị thu hẹp lại và nở tung ra. Ngay trong làng Vòng vẫn dành vài vạt ruộng riêng thửa nếp nhưng không đủ nguyên liệu để làm cốm suốt cả mùa, các nhà thợ phải tìm đến

các khu vực lân cận hoặc xa hơn thu gom lúa nếp non: Diễn, Mỗ, Canh, Mễ Trì, Đông Anh, Gia Lâm...mỗi nơi có thể cung cấp lượng nếp chế biến cốm khoảng một tuần cho nên phải xếp vùng lúa chín gồi nhau lên lịch để thu hoạch đều đặn do kéo dài đến hết tháng chín âm lịch, khi gió mùa đông bắc chính thức mang mưa rét đến, lúc đó coi như mùa cốm chấm dứt. Cốm ngon hay kém chủ yếu phụ thuộc vào giống nếp. Tại mỗi mẻ cốm ra lò còn có cốm lá me, cốm rót, cốm mộc và cốm non thông thường. Cốm lá me là những mầm nếp mỏng dính như thể hoặc hơn lá me, bé tí bay ra trong khi sàng cốm sau đợt giã cuối. Loại cốm này số lượng bao giờ cũng ít và hiếm, nếu có chỉ dành cho gia chủ thưởng thức mà thôi. Loại ngon thứ nhì và nhiều hơn là cốm rót. Đây là những hạt nếp non sau khi giã đã tự vón vào với nhau thành từng hạt ngô, hạt đỗ. Mỗi mẻ chỉ được khoảng 2/10 khối lượng cốm rót, thậm chí ít hơn, đặc biệt đến cuối mùa thì càng hiếm. Nhưng cũng vì cái tiếng ngon lành nên nhiều người bán hàng làm giả cốm rót bằng cách pha nước vào cối giã cốm khiến cho nhiều hạt ướt sẽ quện vào nhau. Những ai sành cốm dễ dàng phát hiện đồ dỏm này bởi hạt cốm ngấm nước nở phình to, màu xanh nhợt nhạt, ăn bở bùng bục, nhai bã ra chứ không dai và ngọt. Cốm còn lại là trong cối giã là cốm đầu nia loại 1, loại 2 như ta vẫn thấy bán. Độ ngon ngọt thơm mềm và màu xanh tự nhiên của cốm phụ thuộc vào thời điểm đầu, giữa, cuối vụ. Đến cuối tháng, cốm mộc là nếp cuối mùa nên hạt to và cứng thường để rang thành cốm khô hay gia giảm, pha chế ăn tạm đợt mùa sau. Cốm mộc cũng phải có màu xanh của mạ già pha ánh vàng mới đúng nguyên chất, còn cốm đã bị hồ qua trông xanh tươi mát mắt nhưng chất lượng pha đẳng chẳng còn vị cốm thật. Hiện tại, làng Vòng vẫn còn hai giống nếp ngon là nếp Nhe và Hoa vàng. Thời điểm nếp ngon nhất rơi vào quãng tháng chín âm lịch, lúc đó đã qua mùa trăng, mùa lễ, thực khách ít người biết để tìm vào làng mua cốm này. Những năm gần đây, cốm được bán gần như khắp chợ quanh năm vì người ta lấy cả gạo tẻ làm cốm, cũng đặt tên bóng bẩy là cốm tẻ. Cốm vòng ăn tươi thì ngon tuyệt còn mang đi xa cũng vẫn có thể đảm bảo mùi vị chất lượng trong vài ngày nếu như bọc kỹ bằng cả lá dáy và lá sen. Làng Vòng cũng đã chế biến thêm các loại cốm khô và bánh cốm phục vụ nhu cầu của khách hàng trong và ngoài Hà Nội. Riêng cốm tươi mua về ăn không hết, bạn có thể rang khô cùng cho những bữa tiệc mang hương vị riêng của cốm như: chè cốm, cốm xào, cốm đúc trứng. Giờ đã bắt đầu một mùa nếp mới, hương vị ngày ngày của cốm Vòng đang thoang thoảng ngọt ngào trong gió thu./.

Hà Nội mới cuối tuần