

Một thứ quà của lúa non : cốm

Cơn gió mùa hạ lướt qua vừng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn có ngửi thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, ngửi thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.



Đợi đến lúa vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách thức làm truyền tự đời này sang đời khác, một sự bí mật trân trọng và khe khắt giữ gìn, cái cô gái làng Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được hạt cốm dẻo, thơm và ngon được bằng ở làng Vòng, gần Hà Nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm, các người của Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng.

Cốm là thức quà riêng biệt của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam. Ai đã nghĩ đầu tiên dùng cốm để làm quà sêu tết? Không còn gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi.

Hồng cốm tốt đôi..., Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn được nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng ta thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mất dần, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nhoáng và thô kệch bắt chước người ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu mà thưởng thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn?)

*
* *

Cốm không phải thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ; trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen. Khi các cô gái Vòng đổ gánh, giờ từng lớp lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng *lá cốm* sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. Hỡi các bà mua hàng! Chớ có thọc tay hay mân mê thức quà thần tiên ấy, hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, chút chịu mà vuốt ve... Phải nên kính trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự cố sức tiềm tàng và nhẫn nại của thần lúa. Sự thưởng thức của các bà sẽ được trang nhã và đẹp đẽ hơn, và cái vui cũng sẽ tươi sáng hơn nhiều lắm.

Cốm để nguyên chất ăn bao giờ cũng ngon và nhiều vị. Tất cả những cách thức đem nấu khác chỉ làm cho thức quả ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cốm xào, trắng đường rất quánh. Thành ra một thứ quả ngọt sắc và dính răng. Như vậy tưởng mua b^o cốm m^à lại c^h hơn. Ở Hà Nội, người ta lại còn làm một thứ chả cốm, nhưng cái thanh đậm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tục của thịt, mỡ.

Tôi thích hơn thứ chè cốm, nấu vừa đường và không đặc. ^o ra ở đ^o cốm cũng còn giữ được chút ít vị thơm và chất dẻo, và chè cốm ăn cũng mát và lành. Nhưng cũng chẳng gì hơn là một lá cốm Vòng tươi sạch trong một chiếc lá sen mới hái về.
