

Hà Nội Mùa Cốm

Mùa thu Hà Nội cũng là mùa cốm, cốm vốn là món quê hương quen thuộc ở vùng châu thổ sông Hồng. Đến nay chẳng mấy ai biết ông tổ của nghề làm cốm và nghề này có tự bao giờ, họ chỉ biết rằng mình được thừa hưởng một tài sản vô giá góp phần tạo nên nét thanh lịch của đất Hà Thành.

Cốm ngon nhất là vào độ giữa thu, khi ấy sữa hạt lúa như tích tụ cả tinh hoa của trời và đất để làm nên sự ngọt bùi, chỉ ăn một lần nhớ mãi.

Với người Hà Nội, cốm trở thành món quà tao nhã, gọi nhớ. Hạt cốm xanh, mềm, thơm nồng mùi nắng, gói trong lá sen, buộc bằng sợi rơm vàng nhạt, trên quang gánh của các bà các cô bán rong len lỏi vào từng ngõ nhỏ rồi tiếng rao tha thiết. Vào những ngày thu, khi nắng đã nhạt và thoảng trong gió heo may, cùng trái bưởi vàng, quả hồng mọng đỏ, nải chuối tiêu trổ cuống, đĩa cốm xanh tạo nên mâm cỗ trung thu đầy màu sắc, một món lộc của trời đất mùa thu.

Vì là món quà tao nhã, cốm ăn không cốt no mà là nhâm nhi, thưởng thức. Còn gì thú hơn trong cái gió heo may lành lạnh, ngồi sà xuống vỉa hè, mua một gói cốm đùm trong lá sen, rồi bóc từng dùm bỏ vào miệng, thong thả nhai để vị thơm ngọt tan ra, đậm hương vị đồng quê thấm dần vào cơ thể, tạo nên một cảm giác lâng lâng khó tả...

Nói đến cốm Hà Nội phải là thứ cốm dẹt, màu xanh non làm từ thứ nếp cái vừa qua kỳ đông sữa. Lúa nếp nào cũng làm nên cốm cả, nhưng muốn cho cốm dẻo, ngậy thơm thì phải là nếp hoa vàng, một loại nếp đặc sản của riêng vùng quê cốm.

Ngoại thành Hà Nội có nhiều làng quê làm cốm, như cốm của xã Mỹ Trì... nhưng nổi tiếng nhất vẫn là cốm làng Vòng - Làng Vòng thuộc xã Dịch Vọng, huyện Từ Liêm, trước thuộc phủ Hoài Đức, vốn là vùng trù Phú, đồng đất còn thắm đậm phù sa sông Hồng - Người dân nơi đây gắn bó với ruộng đồng và nghề làm cốm cha truyền con nối tự bao đời. Nghề làm cốm cũng chẳng lãi lời nhiều mà lại bận rộn cả nhà, chưa ai làm giàu bằng nghề làm cốm nhưng cũng không ai muốn bỏ nghề.

Nghề làm cốm cũng lắm công phu, có bí quyết của nghề. Khi cây lúa hoe hoe vàng, chỉ mười ngày nữa là gặt rồi là lúc người làng cốm đi chọn ngắt từng bông dài, hạt mẩy về chế biến. Muốn cốm ngon thì phải tính toán cắt lúa đúng lúc. Lúa già hạt cốm không còn xanh, cứng và gãy nát. Lúa non quá, hạt cốm bết vào vỏ trấu, nhão mất ngon. Thường lúa gặt hôm nào đem rang và giã cốm hôm đó. Nghề làm cốm vất vả nhất là công đoạn rang lúa. Rang lúa sao cho vừa lửa, hạt cốm chín tới, không giòn mà róc trấu. Giã cốm bằng loại cối riêng, nhịp chày nhẹ và đều, sao cho cốm mịn và dẻo. Vào những ngày mùa thu, chiều chiều vào làng cốm ta sẽ được thưởng thức cái hương thơm ngọt ngào lan tỏa, cùng tiếng chày giã cốm thậm thịch thâu đêm.

Từ cốm trải qua một số công đoạn chế biến nữa, người Hà Nội có thêm bánh cốm và chè cốm... những món ăn không kém phần thi vị bởi cái dẻo thơm của cốm, bùi đậm của đậu xanh, sần sật của sợi dừa xắt mỏng. Bánh cốm đi chung với bánh xu xê trở thành cặp bánh phu thê trong lễ ăn hỏi từ bao thuở của người Hà Thành. Bánh cốm Hà Nội có nhiều nơi nhưng nổi tiếng nhất là bánh cốm của tiệm Nguyên Ninh ở phố Hàng Than. Còn chè cốm, không ăn bằng cốc mà thường múc ra bát sứ nhỏ màu trắng. Chè nấu loãng bằng đường trắng và bột lọc trong suốt, thấp thoáng những hạt cốm xanh, thoảng mùi nếp và tinh dầu hoa bưởi, quyến rũ đến lạ lùng.

Không rõ cách bảo quản và chế biến ra sao mà Hà Nội có cốm quanh năm. Ngoài thứ cốm dẹt như vẫn thấy, còn có cốm phồng (làm từ hạt cốm dẹt rang cho nở phồng lên, giòn tan). Cốm phồng có khi làm bằng thóc

nếp già, đồ lên cho dẻo rồi đem làm cốm. Tuy không thơm ngon mềm như cốm dẹt, thế nhưng vào những đêm mưa gió, bên bạn bè người thân, uống chén trà nóng và thưởng thức vị thơm, giòn tan của hạt cốm phòng thì thật là thú vị.

Thưởng thức các món ăn là một nét đẹp văn hóa, một nỗi niềm gọi nhớ, thậm chí là điều da diết trong nỗi buồn của người xa xứ. Mùa thu Hà Nội, mùi hương hoa sữa, mùa hương cốm mới hòa quyện, ấm áp mọi ngõ đường. Người Hà Thành mãi mãi tự hào về hương vị mùa thu độc đáo của mình...