

Mùa cốm về làng Vòng

--- không rõ tác giả ---

Trong cái se lạnh của mùa thu gõ cửa, lang thang Hà Nội phố bỗng thoáng nghe ca khúc của Trịnh Công Sơn "mùa cốm xanh về thơm bàn tay nhỏ", cốm sữa vừa hè thơm bước chân qua và tiếng rao cốm của cô gái làng Vòng vang xa như từ kỷ niệm.

Chúng tôi tìm về làng Vòng (Dịch Vọng - Cầu Giấy, Hà Nội) trong một buổi chiều giữa thu. Người dân làng Vòng đồn hậu chân thành không ai biết rõ gốc tích cái nghề truyền thống của làng. Nhưng những câu chuyện, truyền thuyết về làng cốm thì vẫn truyền lại cho người đời sau. Sinh ra, đã thấy cả nhà mình chân đạp lúa, tay sàng cốm và không quên truyền lại cho con cái, cứ thế mà nghề cốm sống mãi tới ngày nay. Cũng chỉ biết khi xưa, làng nghèo lắm, đói lắm, đói tới mức lúa ngoài đồng chưa kịp chín, dân làng đã gặt vội gặt vàng. Lúa thì non, người thì đói, làm sao để có cái bỏ vào bụng thật nhanh? Lại cũng hấp tấp, dân làng đổ lúa vào chảo rang. Lúa non rang lên vừa thơm vừa ngọt. Khi cái đói qua đi, dân làng mới chợt nảy ra ý định rang lúa non rồi giã, rồi sàng sảy gánh đi đổi hàng hóa cho các gia đình sung túc...

Ngày nay, người làm cốm nhàn hơn, không còn vất vả như xưa, cái thời làm cốm vất vả hơn cả nuôi tằm! 3 giờ sáng đã phải lục tục kéo nhau ra đồng gặt lúa non. Nói non nhưng lúa có trăm dạng non. Chọn lúa thế nào tùy thuộc con mắt tinh nghề của dân làm cốm chuyên nghiệp. Lúa trổ đồng được khoảng 10 ngày, khum khum uốn câu, hạt còn bám ra sữa là thời điểm thích hợp nhất. Rang lúa là cả một nghệ thuật. Lửa lò phải đều trong suốt 35-45 phút, không được phép già hoặc non lửa. Nếu quá lửa, khi giã lúa sẽ bị đòn gãy, cốm nát, khô, không đẹp. Nhưng nếu non lửa thì khó giã, cốm không giòn. Rang xong để yên trong 5 phút rồi mới giã. Cốm sàng xong ủ lá ráy (lá ráy dày giữ cho cốm mát, dẻo và không mất hương thơm).

Người sành quà ở Hà Nội phân biệt dễ dàng hương vị từng loại cốm: cốm Vòng, cốm Kẻ Mễ (Mễ Trì) hay cốm Lũ (Đại Kim). Phải cốm nếp cái hoa vàng ủ lá sen hương thơm, vị ngọt mới là cốm quà "đúng điệu"!

Cách nay đã lâu lắm, người dân làng Vòng vừa ăn cơm vừa giã lúa, vừa sàng cốm vừa trông con,

quần quật cả ngày bên cối, chày, giần, sàng, nồi rang, 12 giờ đêm đặt mình xuống là ngủ díp. Dân thường cốm đất Bắc khó quên được cộ Hàm, "cốm nôi" do cộ làm ra mỏng như lá me, thoảng thơm tinh khô dễ chịu. Nhiều người cho rằng không còn ai xứng tầm cộ Hàm, nhưng cốm Vòng có nhiều loại: ngon nhất là cốm "đầu nia", khi sấy những hạt cốm này bay ra xa, thứ đến là cốm ngon và cuối cùng là cốm "gốc" nằm dưới đáy sàng.