

Xôi cẩm

Xôi cẩm nấu từ thứ gạo nếp cẩm có màu tím thẫm. So với gạo cẩm tẻ, cẩm nếp hạt ngắn, to tròn, thơm và có màu tím thẫm, bóng nhẫy hơn gạo cẩm tẻ. Gạo cẩm tẻ có nhiều, còn gạo cẩm nếp thì rất hiếm ở Ph?#7885; chỉ một số xã như Xuân Đài, Kim Thượng, Võ Miếu, Yên Lương thuộc huyện miền núi Thanh Sơn trồng cẩm nếp, giá đắt gần gấp đôi cẩm tẻ (thường từ 5 đến 6 nghìn đồng một kg).

Nấu xôi cẩm phải chọn gạo không lẫn tẻ, sàng, quạt cho sạch thóc, trấu, rồi cho vào nước lạnh ngâm từ 3 đến 4 giờ (tuyệt đối không ngâm vào nước nóng làm gạo nhạt màu, giảm chất dinh dưỡng và mùi thơm). Đãi gạo sạch, để róc nước, cho vào ít muối trộn đều. Khi hơi trong chỗ bốc lên nghi ngút ta mới cho gạo vào, đậy vung kín, đun nhỏ lửa, cháy đều các phía. Sau hai, ba tiếng, xôi tỏa mùi thơm là chín, ta nhắc chỗ ra mở vung độ 15 phút rồi dỡ ra rá để nguội bày vào đĩa. Trông đĩa xôi có màu sắc tự nhiên, bóng nhẫy.

Khi ăn, chỉ cần nắm xôi cho chặt, cho mịn, chấm với nước thịt gà rang hoặc muối vừng (món ăn dân dã) là ta đã tận hưởng cái vị dẻo thơm, béo ngậy, đậm đà của một thứ nếp rừng hiếm thấy này.

Theo kinh nghiệm của các bà mẹ nuôi con nhỏ, những đứa trẻ khi ngủ hay đổ mồ hôi trộm, biếng ăn, hay ốm yếu, người ta cho các cháu ăn vài bữa xôi cẩm.

Bạn về với quê hương miền núi Thanh Sơn (Phú Thọ) vào tháng 11, 12 âm lịch, sau thời điểm thu hoạch mùa, sẽ mua được thứ nếp cẩm ưng ý. Nếu muốn được thưởng thức ngay thứ xôi đặc sản này, thì vào những quán ở đây, sẽ được các nhà hàng phục vụ chu đáo.
