

Xôi cốm - Hà Nội

Đây là món quà đặc biệt của người Hà Nội dành cho người phương xa. Xôi cốm mang hương thơm đặc trưng của lúa non, của sen mùa thu. Xôi làm bằng cốm và hạt sen - một thứ đặc sản mà chỉ mùa thu mới có.



Xôi Cốm

Muốn có xôi cốm ngon, phải chọn đúng loại cốm hơi già cánh mà chỉ có làng Vòng hay làng Lũ, mới làm nên đĩa xôi thơm ngon, dẻo ngọt.

Để có được những hạt cốm dẻo, mềm, người trong nghề phải gặt từ lúc lúa nếp đơm bông còn ngậm sữa, đem về tuốt hạt, sàng sảy bỏ hạt lép, hạt kẹ, rồi đem đãi sau đó hong khô. Cầu kỳ và khó nhất là kỹ thuật rang cốm, đây là bí quyết của nghề làm cốm, lửa rang cốm để nhỏ liu riu, rang từng mẻ nhỏ, giữ lửa cháy thật đều trong vòng 30 phút, thóc từ màu xanh non chuyển dần sang màu mỡ gà vàng óng, mới cho vào cối giã. Qua bảy, tám lần giã, hạt cốm mới đủ độ mềm, dẻo, thanh mảnh lại, và giã tới khi hạt cốm chuyển sang màu xanh non là được. Mẻ cốm hơi già lửa, lại giã non chầy thì đó là cốm già cánh.

Muốn đồ xôi cốm, vẩy nhẹ một chút nước ấm để cốm mềm hơn, cho vào chõ, đồ cách thủy, lấy đũa thông nhẹ vài đường từ trên xuống để hơi nhiệt tỏa đều. Khi hơi nước bắt đầu bốc là xôi vừa chín tới, không để quá lâu xôi bị nát, mất hương vị cốm, hạt xôi chín tới, nở đều và mềm, dẻo. Hạt sen đem ninh nhừ, giã nhỏ trộn với xôi cốm vừa đồ, rắc thêm chút đường, có vị ngọt mát, đôi ba thìa mỡ gà vàng óng, béo ngậy, trộn thêm những sợi dừa nạo trắng.

Màu xanh non của cốm, màu trắng ngà của hạt sen, điểm xuyết lấp ló màu trắng sữa của dừa trông thật hấp dẫn, nhìn đã thấy mát mắt, mùi thơm ngan ngát hương lúa đồng quê, thêm vị đậm đà bùi bùi, béo ngọt, khi ăn có chút sạm sứt nhẹ của những sợi dừa...

Sáng sáng, vừa thức dậy chỉ cần nghe giọng rao ngọt lịm, lạnh lót của cô bán hàng xinh xinh: "Ai xôi cốm đây..." đã như thấy hương thơm của cánh đồng lúa đang tỏa trong tiết trời mùa thu man mát...