Xôi Cốm Hà Nội

Bùi Văn Vượng

Xôi cốm là một thứ quà mới, làm từ cốm đã xuất hiện gần đây ở Hà Nội, mà cũng chỉ bắt đầu có từ chớm vào Thu, vào mùa cốm. Thứ quà đặc sản mới này đem lại một hương vị lạ cho người Hà Nội và khách thập phương đến thủ đô. Từ những hạt cốm xanh non, thơm dẻo nổi danh của làng Vòng, người Hà Nội từng khéo chế biến thành bánh cốm, chè cốm, kem cốm, cốm xào... và bây giờ là xôi cốm. Là món ăn mới, còn ít người làm, cũng chưa nhiều người biết tiếng để thưởng thức, nên hàng xôi cốm chỉ bày bán ở vài nơi bên góc phố. Vậy mà, khách hàng vẫn quây quần quanh các hàng xôi cốm này mỗi sớm mai trước giờ đi làm. Xôi cốm đựng đầy trên mâm và che kín bằng nylon trắng. Chợt nhìn qua lớp nylon trong suốt ấy, mâm xôi thấp thoáng màu xanh non của những hạt cốm, màu vàng ươm của đỗ, màu vàng sẫm của hành khô phi mỡ và màu trắng sữa của những sợi cùi dừa. Vị xôi cốm rất lạ, vừa có mùi vị xôi vò, xôi dừa, vừa có vị thơm bùi của bánh đậu xanh và thêm độ ròn tan của hành phi ngầy ngậy mỡ, ngòn ngọt của đường kính. Song hương vị đặc trưng nhất của nó là hương cốm của những hạt xôi cốm căng tròn, rất dẻo mềm. Xôi cốm là món ăn tổng hợp nhiều hương vị, mầu sắc, từ các loại chất liệu thực phẩm, gia vị và lương thực kể trên. Nhưng nó không hề hỗn tạp mà thật sự đặc sắc, tinh tế. Người ta đã khéo kết hợp đặc trưng nhiều nguyên liệu được chọn lọc với một kỹ thuật chế biến thích hợp, để tạo nên một hương vị xôi cốm, ròn, thơm, ngọt, ngậy, bùi. Xôi cốm không chỉ ngon mà còn đẹp nữa. Cách làm xôi cốm khá công phu, qua nhiều công đoạn: Đồ cốm: Như đồ xôi vò. Từ những hạt cốm non vẫn thường được gói trong lá sen vừa xanh dẻo, vừa thơm, đem đồ trong chõ, cho đến khi hạt cốm nở phồng và thật dẻo mềm, tuyệt đối không được nát. Xôi cốm chín tới, đem xới ri ra mâm sạch, vừa xới ta vừa rắc đường kính và trộn thật đều, sao cho lượng đường vừa đủ ngọt dịu. Sau đó, xôi cốm tẩm đường lại được đổ vào chõ đồ lần thứ hai, để ngấm đường và chín dẻo. Đổ xôi cốm đường ra mâm, xới nhẹ cho tơi hạt, để nguội hẳn. Đậu xanh xay vỡ, ngâm nước đãi sạch vỏ, đồ chín và cho vào cối giã nhỏ. Đậu có mầu vàng ươm, thơm, nhỏ, mịn tơi. Nạo dừa: cùi dừa (còn gọi cơm dừa) được nạo thành sợi dài, nhỏ. Trút sợi dừa vào cho đổ láng mỡ lên nóng già trên bếp than, rắc đường kính đều cho sợi dừa ngấm mỡ, ngấm đường và săn lại. Sau đó, đổ dừa ấy ra khay, để nguội. Phi hành: như hành phi cho bánh cuốn. Hành khô (hành củ) được thái mỏng, ngang thớ, phi trong cho mỡ sôi, cho vàng sậm, ròn tan. Vớt hành ra, để ráo mỡ. Chừng ấy nguyên liệu hội lại thành xôi cốm. Mâm xôi cốm không trộn lẫn lộn, mà bày thành từng lớp: dưới cùng là lớp xôi cốm dẻo thơm hạt cốm nở đẫy đà, xanh trong. Phủ trùm lên cốm là lớp đậu xanh, mầu vàng ươm, thơm mát, nhỏ mịn, tới là hành phi vàng xuộm được rắc đều trên đỗ xanh, chỉ nhìn đã thấy ròn tan, bùi ngậy. Trên cùng rắc những sợi dừa trắng sữa, săn sợi láng mỡ. Xôi cốm là một sáng chế mới của người Hà Nội, một biểu hiện tài hoa và tinh tế trong văn hóa ẩm thực ở thủ đô. Và dường như ai đã một lần thưởng thức xôi cốm Hà Nội, hẳn sẽ khó quên hương vị món ăn đặc sắc này.

Bùi Văn Vượng (Tạp chí Hà Nội ngày nay)