

Xôi gạo đồ - món ăn mừng mùa lúa mới

Tôi về một làng thuộc huyện Quốc Oai (Hà Tây), nghe bà con kể mỗi năm đến vụ tháng 10, mừng mùa lúa mới, nhân dân lại làm xôi gạo đồ để cúng tổ tiên.

Xôi gạo đồ, thực ra cũng là xôi, nhưng chất lượng mùi vị lại hơi khác xôi nếp. Cứ đến độ cuối thu, khi con chim ngói bay về đón mùa lúa chín, trên cánh đồng làng, hạt lúa lúc này đã qua thì ngâm sữa cũng chưa đến độ già, bà con gặt về đem luộc lên phơi khô, sau đấy tuốt lấy hạt. Rồi xay giã sàng xẩy, nhưng chỉ giã sơ sơ để khỏi hết đi lớp phấn. Hạt gạo lúc này không xanh và mềm như hạt cốm vòng, có màu phơn phớt trong như ngọc và thoảng mùi hương cốm, khác với hạt cốm, hạt gạo đồ có thể để được lâu dài mà vẫn giữ được hương vị cốm thơm. Thế rồi bước vào mùa gặt, ngoài đồng tập nập người gánh lúa, gặt lúa, trong hương quê có mùi lúa thơm sực nức, đêm về rậm rịch đập lúa, đánh đồng rơm. Quạt sảy, nhộn nhịp đến tận khuya, mùa này sang tua rua (1) mọc sớm, trong vùng còn lưu truyền câu ca dao cổ, nói lên tình thương cha quý mẹ, chịu thương chịu khó của cô gái quê.

*"Tua rua đã đến đỉnh đầu
Em còn ở lại làm giàu cho cha
Làm giàu chia bảy chia ba
Em là phận gái được là bao nhiêu?"*

Rồi khi gặt hái đã xong, cánh đồng mùa nắng hanh khô ráo ngồn ngang từng lô rạ, thế là lễ ăn mừng mùa lúa mới bắt đầu. Nhà nào nhà nấy mổ gà trống thiến, gạo đồ được đồ vào chõ sành dưới có lót vỉ tre, trên gạo, để những miếng mỡ gà vàng ươm và đôi chim bồ câu ra ràng đã làm thịt béo nục. Sau đấy, để chõ lên đun cách thủy. Khi xôi chín, xới ra đĩa. Xôi nóng mỡ màng bốc hơi có mùi thơm sực nức. Hạt xôi không nát béo ngậy, có hương vị nửa như cốm nửa mùi nếp thơm, gạo đồ có thể thổi với quả gấc, tuy màu sắc của xôi không đẹp, nhưng dinh dưỡng và Vitamin A trong xôi thì không gì ngon và bổ bằng.

?n xôi gạo đồ và uống nước chè xanh là một thú quê dân dã, dân ở đây không uống nước chè mạn. Bởi Quốc Oai là một vùng có đồng bằng, có đồi, có núi, vùng đất đỏ đá ong là vùng trồng chè, lá chè xanh ở vùng này có sắc hơi vàng, lá dày và nhỏ. Khi nấu, đổ nước mưa trong vào ấm đất, lá chè tươi rửa sạch, nước sôi, thả chè vào, đun vung một lát là uống được, nước chè ở đây không uống bằng chén mà bằng bát, từ chiếc gáo nhỏ, múc ra thứ nước chè đặc sánh vàng óng, uống vào thấy chan chất ngồn ngọt và có vị say say.

Người dân ở đây coi mở xóm giềng hầu như không biên giới. Phong tục này đã có không biết từ bao giờ, một nhà nấu nước chè xanh đi mời hàng xóm, mọi người kéo đến, vừa uống nước chè, vừa chuyện trò rôm rả.

Lễ ăn mừng mùa lúa mới ở đây không có quy định chung mà tùy mỗi nhà sau mùa vụ, và cứ thế đời này qua đời khác, cùng với lũy tre, mái đình, cây đa, bến nước, để mỗi mùa lúa mới lại ăn xôi gạo đồ uống với nước chè xanh...

(Tập chí Việt Nam Hương sắc)

(1) Chòm Vega vào tháng 10 ta.
