

Xôi Hà Nội

Ngày bố lên máy bay đi du học ở trời Âu, mẹ t?ây từ rất sớm để đồ đồ, vo gạo, đồ xôi. Khi mở vung chỗ xôi, cả nhà ngào ngạt mùi thơm của nếp. Hồi đó, tôi còn quá nhỏ để hiểu vì sao mất bố ngán nước. Chỉ biết sau này, trong thư gửi về, bố kể rằng bố đã không dám ăn nhanh chỗ xôi ấy và giữ rất lâu chiếc lá sen mẹ dùng để gói...

Dường như, từ mọi ngõ ngách, tất cả các thúng xôi, dù chỉ hé mở một góc thôi, vẫn đồng loạt phả vào đất trời mùi hương thơm dịu dàng của nếp. Ngày nhé, ngay đầu phố Lò Sũ sát Hồ Gươm bao năm rồi, bà hàng xôi xéo, xôi ngô vẫn ngồi đó mỗi sáng. Trên đường Đinh Tiên Hoàng, vô số người bán xôi dạo vẫn mãi miết xới lệ làng những nắm xôi lạc, xôi đậu xanh thơm bùi, trắng muốt rồi trịnh trọng đặt vào một chiếc lá bàng xanh muốt hay mảnh lá sen non. Gần đó là "vương quốc xôi" trong Ngõ Cầm Chỉ nổi tiếng đất kinh kỳ. Xôi bán ở đây phần nhiều là xôi trắng, ăn kèm với ruốc, thịt, trứng kho Tàu, giò, chả, Lạp xưởng thái lát mỏng dính như những cánh hoa đào... Ai đã từng nếm thử những hạt xôi dẻo căng, mỡ màng, ngọt và bùi ở đây trong cái gió xuân đượm mùi hương nếp hẳn sẽ chẳng bao giờ quên được.

Không ai biết xôi xuất hiện trong mâm cỗ ngày Tết, trong bàn tiệc cưới, trong lễ giỗ ông bà từ khi nào. Nhưng với người Hà Nội, xôi còn là món quà sáng bình dân mà hình như ai cũng đã có đôi lần thưởng thức. Xôi không phải là món quà đắt tiền. Chỉ với 1.000 đồng, người ta đã có thể có được nắm xôi thơm phức kèm theo thìa muối vừng miễn phí. Nhưng không vì thế mà nó tầm thường. Phải chăng vì từng hạt xôi gửi trong mình hương vị của lửa ấm, của đất trời...

Những ngày này, người đi xa Hà Nội lâu ngày trở về sẽ không khỏi ngạc nhiên trước những biến tấu của... bản nhạc xôi. Vẫn là tiếng rao mộc mạc hiền hòa với toàn thanh không và thanh bằng ấy, nhưng xôi cũng có nét khác rồi. Không chỉ có xôi lạc, đậu xanh, đậu đen, xôi gấc, xôi trắng, xôi xéo, xôi vò... như xưa, họ hàng nhà xôi còn có thêm xôi vùng dừa, xôi cốm dừa, xôi gấc đóng khuôn có nhân đậu xanh, dừa ở giữa... Ồ ao c?i HỒ ội ng xuân rủ nhau đi lễ, chẳng còn lo dậy sớm thức khuya đồ xôi nữa. Chỉ cần ra đầu phố, chờ bà hàng xôi mở thúng mua bát xôi đầu là có đĩa xôi đặt lễ rồi...

Mẹ tôi hay lo xa. Trước ngày chị gái lên xe hoa, mẹ gọi chị tôi ra dạy từng cách chọn gạo đến ngâm đồ, bắc chỗ đồ xôi. "Biết thêm một chút cũng chẳng thừa - mẹ nói, kéo mai về bên ấy người ta bảo con cái nhà ai mà đến xôi cũng chẳng biết làm". Hóa ra, việc ấy cũng đơn giản thôi. Chỉ cần ngâm gạo, ngâm đậu riêng trong vài tiếng đồng hồ rồi vo sạch, trộn đều hai thứ, thêm chút muối và đổ vào chỗ đồ cho đến khi hạt gạo dẻo trong, hạt đậu nở bung là được. Nếu là xôi lạc thì phải luộc chín nhân lạc trước cho mềm và trắng rồi cũng trộn với nếp đem đồ như thế. Xôi gấc thay vì nêm muối lại phải cho chút đường, tạo vị ngọt thanh tao. Làm xôi vò phải xới xôi cho tơi và nguội bớt rồi trộn đều với đậu xanh đã nấu chín và xắt nhỏ. Xôi xéo thì tới lúc ăn mới xắt mỏng nắm đậu xanh đã được đồ chín vào, thêm chút mỡ nước, hành củ phi vàng lên trên. Bát xôi xéo hấp dẫn vì nó kết hợp giữa màu trắng của hạt nếp dẻo, màu vàng tươi của đậu xanh, vàng rộm của hành phi quện với vị béo, bùi, thơm của từng thứ ấy... Chỉ từ hạt gạo nếp mà người ta nghĩ ra biết bao thứ xôi khác nhau, mỗi loại một màu, một mùi riêng đặc trưng. Bí quyết ư? Có gì đâu, cái chính là phải chọn được đúng thứ nếp cái hoa vàng Hưng Yên, Thái Bình. Lúc xới xôi phải dùng đũa con cho khỏi gãy vỡ hạt gạo.

Có lẽ còn lâu nữa tôi mới phải học cách chọn gạo đồ xôi như chị gái mình. Chỉ biết chắc rằng, mùi hương xôi thơm ngát mỗi sáng trên đường bắt gặp sẽ chẳng thể phai nhòa trong tâm trí tôi, dù có đi xa tận phương nào...
