

Xôi Ké Gạ



Xôi Ké Gạ/Chả Ngọc Lâu. Ké Gạ là cái tên xưa xưa. Bây giờ Ké Gạ đã được đổi thành phường Phú Thượng thuộc quận Tây Hồ (Hà Nội), nhưng người ở đây vẫn không quên cái tên Ké Gạ, vẫn nói quê mình ở Ké Gạ. Đặc biệt, những người nghiện xôi thì cứ phải xôi Ké Gạ mới ăn.

Cụ Đỗ Thị Thè năm nay gần 90 tuổi cũng không biết nghề nấu xôi ở Ké Gạ có từ bao giờ, chỉ nhớ rằng khi cụ còn bé tẹo thì cả làng đều nấu xôi bán khắp 36 phố phường Hà Nội. Cụ Thè có thâm niên nấu xôi mấy chục năm. Đến khi tuổi cao sức yếu, cụ truyền nghề cho ba cô con gái rồi nghỉ ngơi làm cố vấn kỹ thuật cho các con. Xôi Ké Gạ được nấu với những bí quyết gia truyền nên ngon đặc biệt. Ngày xưa người Ké Gạ chỉ nấu xôi đậu xanh và xôi gấc chứ không nấu nhiều loại như bây giờ. Cụ Thè kể rằng, người Ké Gạ chỉ nấu xôi bằng gạo nếp cái hoa vàng và gạo nếp quýt. Gạo phải được chọn kỹ lưỡng, hạt mẩy đều, không lẫn dù chỉ vài phần trăm gạo khác loại. Sau khi vo sạch gạo được ngâm chừng 4 giờ rồi vớt ra cho ráo nước. Đậu xanh đem nấu chín, đánh nhừ sau đó trộn đều với gạo, nêm muối vừa phải và đổ vào chõ đồ. Khi xôi chín được 80% thì dỡ ra vẩy thêm chút nước cho hạt xôi se lại rồi tiếp tục đồ lần hai. Xôi gấc nấu phức tạp hơn, thời gian ngâm gạo chỉ 3 tiếng rưỡi, bột gấc bóp nhuyễn với rượu trắng, trộn đều vào gạo, nêm muối, đường vừa phải. Khi đồ phải cầm đĩa xung quanh chõ cho hơi thoát lên đều thì xôi mới chín khô. Những bí quyết làm nghề không ai nói hết, nhờ những bí quyết đó mà nghề nấu xôi ở Ké Gạ mới tồn tại và ngày càng phát triển.

... Hiện nay làng Gạ có đến 500 gia đình đang làm nghề nấu xôi với gần 1.000 người đi bán khắp các ngõ ngách. Họ nấu đủ các loại xôi, nấu xôi bán ăn sáng, xôi làm cỗ cưới cỗ sinh nhật, làm tiệc chiêu đãi làm quà biếu... Mỗi ngày cả làng tiêu thụ từ 4 đến 5 tấn gạo nếp cái hoa vàng và gạo nếp nhung. Đây là hai loại gạo nếp ngon nhất dùng để nấu xôi. Nhà nào có khả năng thì nấu chừng 5 yến mỗi ngày, nhà neo người nấu khoảng 1 yến. Hầu như tất cả những điểm bán xôi ngon nhất tại Hà Nội bây giờ đều là xôi Ké Gạ. Hiện đã có nhà hàng đặt xôi Ké Gạ phục vụ khách du lịch nước ngoài.

Chị Kim Chung mới nấu xôi bán từ năm 1990, là một trong những người nấu xôi ngon nhất làng. Mỗi ngày chị nấu tới 7 loại xôi: xôi lạc, xôi đậu xanh, xôi đỗ đen, xôi xéo, xôi vừng dừa, xôi ngô, xôi vò. Ngoài ra chị còn nấu theo đơn đặt hàng cho đám cưới, liên hoan, tiệc... Xôi của chị hoàn toàn nấu bằng gạo nếp nhung. Đây là loại gạo đắt nhất trên thị trường hiện nay, giá tới 7.000 đồng/kg, trong khi gạo nếp cái hoa vàng chỉ 6.000 đồng/kg.

Người nấu nhiều nhất làng hiện nay là chị Lê Thị Hiện, trung bình mỗi ngày chị nấu từ 70 đến 90 kg, chị Đoàn Thị Chúc, cô Dương Thị Hào, cô Trần Thị Nhân... mỗi ngày nấu trung bình 50 kg. Người nấu ít nhất như chị Đào Thị Xuyên, cô Đào Bích Thu... chỉ trung bình 5kg/ngày. Xôi Ké Gạ đã có mặt ở khắp mọi ngõ ngách Thủ đô Hà Nội, người Hà Nội cũng tự hào về xôi Ké Gạ như một nét đẹp văn hóa ẩm thực truyền thống của đất Tràng An.

Chị Chung đưa chúng tôi xuống bếp tham quan nơi "sản xuất xôi" của gia đình. Hai gian nhà cấp 4 sạch sẽ, tường quét vôi trắng tinh, nền lát gạch men cũng trắng. Mọi dụng cụ dùng nấu xôi như thau ngâm gạo, chõ nhôm đồ xôi, vải lót thúng... đều sạch sẽ. Những chiếc lá sen gói xôi được chị Chung rửa kỹ bằng nước mưa sau đó xếp cẩn thận trên cái nia rộng, dùng khăn tay trắng lau thật sạch trước khi cho vào túi ni-lông để gói hàng.

Làng Gạ bây giờ không còn hộ đói nghèo, có đến 50% số gia đình thuộc diện khá giả, có của ăn của để. Chính nghề nấu xôi đã góp phần quan trọng để người dân làng Gạ xóa đói giảm nghèo. Để giữ gìn nghề của cha ông để lại, người dân làng Gạ luôn có ý thức trung thực trong buôn bán làm ăn, không làm bất cứ thủ thuật nào nhằm lừa dối khách hàng, mưu lợi bất chính như trộn cơm nguội vào gạo nếp, pha màu thực phẩm vào bột gấc hoặc dùng gạo kém phẩm chất... Cụ Đỗ Thị Thè nói: "Xôi Ké Gạ đã có tiếng cả trăm năm nay, các thế hệ người làng Gạ phải có trách nhiệm duy trì, giữ gìn nghề quý do cha ông để lại".(ND)