

Xôi lúa làng Tương Mai

Mỗi đặc sản ở Hà Nội đều gắn với tên làng đã sản sinh ra nó như bánh cuốn Thanh Trì, giò Chèm, nem chợ Vẽ hay xôi lúa làng Tương Mai. Xôi lúa làng Tương Mai được biết đến như một món quà sáng được người dân Hà thành ưa thích.

Xôi lúa được làm từ gạo nếp, ngô, đậu xanh và hành khô. Gạo phải là thứ gạo nếp thật thơm, thật dẻo; đậu xanh phải được ngâm kỹ tách vỏ và đồ chín; ngô phải là hạt ngô nếp dẻo và luộc qua nước sôi để hạt ngô thơm có màu trắng. Trước khi đồ, gạo và ngô được ngâm vào nước nghệ tươi để xôi có màu vàng óng của nghệ, vừa đẹp lại vừa bổ. Đậu xanh sau khi đồ chín giã thật nhuyễn rồi nắm chặt thành từng nắm to. Hành khô thái lát phi với mỡ đến độ chín vàng, mùi thơm nức là được.

Để có một thúng xôi, người làng thức dậy từ 2 - 3 giờ sáng, bận rộn với các công đoạn thổi xôi để xong trước 6 giờ sáng. Sau đó họ tỏa về các ngõ phố khắp Hà Nội. Người Hà Nội từ trẻ em đến người lớn tuổi đều biết ăn xôi lúa. Xôi lúa không đắt bằng phở và nó được người dân ưa chuộng bởi hương vị đậm đà. Xôi lúa bán chạy nhất vào mùa thu và mùa đông trong tiết trời Hà Nội bắt đầu lạnh lạnh.

Nói đến xôi lúa không thể thiếu hành khô và mỡ. Dù xôi có dẻo đến đâu, đậu có bùi đến mấy mà thiếu ít hành khô phi thơm, thìa mỡ nước thì vẫn không ngon và chưa đúng vị. Một gói xôi lúa phải đủ cả xôi, lớp đậu xanh thái mỏng, rắc một nhúm hành khô phi thơm lên lớp đậu và sau cùng là thìa mỡ nước tạo thêm vị béo của gói xôi. Xôi lúa được ăn điểm tâm buổi sáng chứ ít thấy ai ăn vào buổi trưa hay buổi tối.

Bây giờ có thêm món xôi ba tề, xôi trứng, xôi chả... nhưng không vì thế mà xôi lúa mất đi vị trí của nó trong hàng quà sáng. Và, sáng sáng quanh thúng xôi của người phụ nữ làng Tương Mai là người ngồi ăn, người đứng đợi gói mang về những gói xôi lúa nóng hổi, thơm phức.

(Tập chí **Du lịch**)
