

XÔI

Xôi sáng có nhiều chủng loại. Nhiều người thích đĩa xôi trắng ăn với lạp xường. Hạt gạo nếp bắt đầu trong lại trên chỗ thì đã đến lúc đặt lạp xường vào hấp cùng. Chiếc lạp xường khô kín áo hồng, mọng lên, thơm mỡ trên những hạt xôi dẻo đang bốc hơi trong chỗ.

Rồi còn xôi vò chè đường. Bát bột sắn quấy để nguội xếp trong thúng, bà bán hàng nhẹ nhàng lấy ra, nhẹ nhàng xúc mấy thìa xôi tươi từng hạt đổ lên trên. Những hạt xôi vàng cái màu nắng nỏ chất phác hiền lành của đất. Thức quà này ăn mùa đông không hợp. Phải vào cỡ tháng 3, khi ở những đầu làng xa bông hoa gạo đầu tiên đã gọi về đàn chim sáo.

Rẻ, chắc dạ hơn nhiều là xôi lạc, xôi vừng dừa, xôi đỗ, xôi ngô hay xôi xéo. Ngõ nào cũng có hàng xôi. Xôi vừng dừa, ngọt dịu, thơm, ăn ngon nhưng chóng ngấy. Tôi thích vị xôi lạc gói lá chuối khô bà đùm cho để ăn đường mỗi bận từ quê ra Hà Nội thời sơ tán. Cái mùi lá chuối khô hưng hức ấy thân thuộc bao nhiêu với đứa trẻ Hà Nội đã có những năm tháng sống nơi đất làng.

Thích nhất là gói lá sen đùm nếp xôi ngô hay xôi xéo. Mùi lá sen xanh xối, mùi lá sen thơm, những hạt ngô tròn, rất mịn, xôi ít thô, lẫn trong ngô, rồi đỗ xanh xát sạch vỏ, đỗ và đỗ kỹ nếp thành từng nắm tròn tròn, bà hàng xôi sẽ dùng con dao bài xắt vài ba xắt mỏng tươi lên trên nếp xôi, sau cùng rưới một thìa mỡ hành phi thơm phức.

Xôi gấc cho ngày cưới thì phải thật đỏ, thật ngọt và óng mỡ. Thứ xôi này còn nấu vào hôm 30 tết. Gấc nếp bổ đôi vết sạch ruột vào bát lớn, thêm lưng lưng chén rượu trắng đánh thật nhuyễn cho dậy màu, rồi trộn đều với gạo nếp đã ngâm nở như con ong non, đỗ lên vừa được thì trộn mỡ đường. Tới công đoạn này là thì lộ tài của người ngồi bếp, vì quá tay thì xôi nát, mà kém mỡ đường thì không đủ béo ngọt. Đẹp nhất có lẽ là thứ xôi này. Nhìn đĩa xôi đỏ óng loáng những hạt gấc màu nâu sẫm đầy vẻ tạo hình, chưa muốn lấy chõng cũng tự dưng mong thầm ngày cưới của mình cũng phải ăn tượng như thế.

Lành hiền thì có xôi hoa cau ngày giỗ tết, món ăn không thể thiếu trong ngày lễ tết. Mong một tết, mỗi nhà bao giờ cũng thổi xôi hoa cau bày đủ 5 ngày trên bàn thờ cúng với đĩa chè kho.

Hồi nhỏ tôi rất thích ăn xôi lúa. Sáng sáng, trước khi đi học, lúc bà nội dúm cho một xu, bảo tôi đi mua quả sáng là thế nào tôi cũng rủ một cậu bạn thân chạy đến gánh xôi của bà cụ già ở gần cổng chợ Hôm. Những ngày ấy, tôi nghiện món xôi lúa. Vẫn tưởng rằng rồi những kỷ niệm tuổi thơ sẽ nhanh qua đi, trong khi thời gian đã trải cái bóng dài của nó lên cái tuổi gần 60 của tôi, trong khi cậu bạn thời để chỏm cùng ăn xôi năm nào cũng đã không còn gặp lại, trong khi những hoài niệm về những ngày đã qua đôi khi chỉ còn lơ mờ hình bóng, thì thật lạ, trong tâm thức tôi vẫn còn lại cái mùi thơm, dẻo, bùi, ngậy của gói xôi lúa một xu bà cho những buổi sáng nào đã xa lắm... Những năm chống Pháp, chống Mỹ, rồi đến những ngày hoà bình, tôi đã đi khắp đất nước, đã được thưởng thức từ những món ăn đơn giản của từng vùng quê đến những món ăn cầu kỳ, lạ miệng, nhưng có điều lạ là tôi chưa hề gặp lại hương vị xôi lúa Hà Nội năm xưa.

Tôi không biết nguồn gốc xôi lúa ở đâu? Cũng không thể giải thích nổi tại sao người ta lại gọi là xôi lúa? Nhưng ngay cả sau hơn 50 năm, lại vẫn có thể hình dung rõ mồn một những hạt ngô nếp trắng nõn nằm nếp vào nhau mềm mại và no tròn dưới lớp đỗ nếp được thái mỏng tang như lụa thêm một chút nước mỡ vàng óng ánh, một dúm hành khô giòn khô thơm lừng... Bà nội tôi bảo rằng, muốn có một gói xôi đẹp như thế, người ta phải làm qua nhiều công đoạn lắm. Trước tiên, phải chọn những bắp ngô thật non và mọng, tách hạt ngô ra, sàng lấy những hạt thật đều, rồi mới ngâm nước. Sau đó, vớt ngô ra khỏi nước, cho vào chỗ sành đồ lên cùng gạo nếp cái hoa vàng cho tới khi chín đều. Đỗ

nắm cũng phải được ngâm, đồ thật kỹ, rồi nghiền đến khi mịn như bột, nắm lại và thái thật mỏng. Tiếp đến là hành khô và nước mỡ, công đoạn nào cũng công phu và tỉ mỉ như nhau. Bà tôi còn bảo một điều lạ lắm, ấy là lá gói xôi phải là lá sen tươi, lạt buộc phải là những cọng rơm vàng sậm thì xôi mới dậy mùi thơm, mới đúng là vị xôi lúa Hà Thành...

Những năm tháng trẻ trung còn bẽ bộn những công việc và lo toan, không có thời gian rảnh rỗi để đi tìm lại hương vị xôi lúa xưa. Nhà tôi lại rời phố cũ, chuyển đến một phố mới, tôi không còn nhìn thấy những gánh xôi lúa mỗi sáng nữa. Thêm nữa, Hà Thành bây giờ cũng khác xưa nhiều lắm, những món ăn dân dã và cổ xưa hình như cũng xa vắng dần??? Và mặc dù tôi vẫn nhớ chăm chút đến dư vị còn lại của xôi lúa trong tâm trí nhưng chưa bao giờ được gặp lại.

Gần 60 tuổi, nghỉ hưu, đồng nghĩa với việc tôi có thời gian để suy ngẫm và luyện tập. Sáng sáng, tỉnh giấc dậy, xỏ đôi giày ba ta vào chân, tôi chạy chậm chậm qua vài phố rồi vòng về, cứ vài ngày lại thay đổi sang các phố khác để trong một thời gian ngắn có thể ngắm được nhiều phố của Hà Nội. Hôm nay sẽ chạy qua công viên Thủ Lệ, rồi vòng lên chợ Bưởi, tự nhủ thế, nhưng hình như người già trái tính trái nết hay sao bởi không gió máy gì mà mắt bên phải của tôi cứ nháy liên tục, sờ tai thấy nóng, trong lòng cũng có vẻ không yên. Ngày xưa bà tôi hay bảo thế là có điềm gặp lại người thân. Chẳng lẽ hôm nay tôi sẽ gặp lại một người bạn nào đó đã vài mươi năm nay không gặp? Mang cái điềm lành ấy, tôi chạy qua đoạn đầu đường đê, đoạn sắp rẽ vào chợ Bưởi, chợt thấy mình lâng lâng trong một cảm giác khó tả, một mùi hương quen thuộc, quen thuộc quá đến nỗi tôi cứ ngỡ ngàng không biết là mùi hương của thức gì. Cho đến khi bày ra trước mắt tôi là một gánh xôi với một bàn tay con gái đang thoăn thoắt cào xôi đơm vào chiếc bát con rồi úp vào từng mảnh lá sen, thái đồ nếp, rưới mỡ, rải hành... Lại những hạt ngô non, mềm, mọng nếp vào nhau hiền lành, lại những lát đồ mỏng như lụa, lại những ánh mỡ vàng, những tép hành khô giòn thơm... Tất cả đúng là đã trở về, tôi đã trở về với những sáng chờ xu tiền quà sáng của bà, gánh hàng xôi đã trở về với bà cụ già cổng chợ Hôm, và Hà Thành đã trở về với Hà Thành của hơn 50 năm về trước, thơm thảo và bình yên. Điềm lành đã ứng, tôi gặp lại người bạn xưa ấy không phải ai khác, chính là cái hương vị nếp quê thơm tho hoà với vị ngậy ngọt của ngô nếp non, cái mịn màng của đồ cùng cái giòn, béo của hành mỡ, cái mùi thơm ngậy ngất của lá sen tươi...

Gánh xôi đông khách. Tôi ngỡ ngàng nhận ra rằng cái hương vị quen thuộc ấy, một phần của thú ẩm thực Hà Nội xưa ấy, không hề mất đi, nó vẫn còn đó, ẩn mình trong một góc sâu nào đó của thành phố, giữa những ồn ào náo nhiệt của những mới mẻ, hiện đại. Và nó lặng lẽ toả hương.

Con đường về nhà hôm nay thật đẹp, nó ẩn chứa những điều giản dị mà lớn lao. Tôi muốn về nhà thật nhanh, trong lòng những muốn đem người bạn năm xưa vừa gặp lại của mình để khoe với vợ, con, và nhất là với thằng cháu nội, để rồi khế kể cho nó nghe rằng: ngày xưa, hồi bằng tuổi cháu, ông nghiện món xôi lúa của một bà cụ bán xôi ở cổng chợ Hôm.

Vũ Ngọc Tâm (Phụ nữ Việt Nam)