



Xôi

Ngô Nguyễn Dũng

Lời tác giả:

Từ xưa tới nay, đã có nhiều tác giả viết về đề tài ẩm thực. Xưa có Thạch Lam, Vũ Bằng, Vương Hồng Sển, ... Nay có Cù Mai Công, Vũ Thế Thanh, Nguyễn Gia Việt, ... Nhưng hình như chưa có ai vừa viết vừa đính kèm những kinh nghiệm và hình ảnh những món ăn do chính tay họ nấu, ngoại trừ những quyển sách dạy nấu ăn. Loạt bài viết về ẩm thực của tôi không có gì mới lạ. Cũng chỉ là những luận bàn chủ quan về những món ăn được đề

cập trong bài viết mà thôi. Chỉ khác một điều, tôi còn chia sẻ thêm một vài kinh nghiệm cũng như hình ảnh do chính tôi chế biến. Tất cả đều là quan điểm chủ quan, vì vậy không tránh khỏi những khuyết điểm.

Trân trọng

Gạo là loại ngũ cốc dinh dưỡng chính tại châu Á. Gạo nấu thành cơm. Gạo đem xay thành bột, được se sợi làm bún, bánh phở, bánh hủ tiếu, bánh canh, ... và còn được dùng chế biến vô số món mặn, món ngọt khác nữa. Kế đó là (gạo) nếp. Nếp được nấu hay hấp thành xôi, thành bánh, điển hình là bánh chưng, bánh tét là những món không thể thiếu trong dịp Tết. Nếp cũng được xay thành bột, là nguyên liệu dùng chế biến thành nhiều món chè, món bánh hấp ngon lành khác. Tuy xôi không phải là món ăn mỗi bữa của người Việt, nhưng cũng là thực phẩm thông dụng và rất được yêu chuộng.

Không một ai trong chúng ta không biết hai câu ca dao:

*“Mẹ già như chuối ba hương
Như xôi nếp một, như đường mía lau.”*

Trong các quốc gia Á châu, có lẽ Lào là đất nước hảo xôi bậc nhất. Họ hấp xôi bằng chõ là một loại xừng hấp đan bằng dây lát có hình tháp úp ngược để đặt lên miệng nồi hấp. Tại Việt Nam, ở đồng bằng sông Cửu, dân chúng hấp xôi bằng xừng. Tùy theo vùng miền, cách gọi khác nhau. Người miền Bắc gọi là “đồ”, dân Nam kỳ nói là “hấp”. Có điều hơi lạ, trong khi xôi là món ăn rất phổ biến tại miền Bắc và miền Nam, thì ở miền Trung không mấy thông dụng. Tra hỏi bác Gú (Google), được biết có món xôi đường đậm chất miền Trung.

Theo lời tác giả Thanh Khang thì:

“Nhớ cái thời niên thiếu mỗi khi nhà ai có đám giỗ là hay chạy lon ton theo ba mẹ để được ăn miếng xôi đường thơm lừng mùi gừng, mè rang và mùi đậu đen béo ngọt...”

Làm xôi đường rất kỳ công, từ khâu luộc đậu đen hoặc đậu đỏ, rim đậu đến thắng đường, hấp mâm xôi... nên hầu như mỗi lần về quê, có dịp ăn đám giỗ, vẫn ít thấy món xôi đường trên mâm cỗ nữa.” (*). Thì ra món xôi này được hấp với đậu đen hay đậu đỏ được rim đường, khi ăn rắc thêm mè rang. Thì cũng là món xôi đậu đen hay đậu đỏ thường thấy. Đặc điểm duy nhất của món xôi đường là có thêm gừng. Nếu vậy thì có gì là “kỳ công” lắm đâu. Kỳ công, theo tôi, là cách nấu món xôi vò, xôi bắp của miền Bắc hay món xôi vị của miền Nam.

Cá nhân tôi không phải là người hảo ăn xôi, vì vậy hiếm khi nấu. Tôi học cách nấu từ các bạn chỉ dẫn trong YouTube. Thí dụ như món xôi vị, một món “bánh xôi” đậm chất miền Tây.



Xôi bắp hai vị

Món xôi vị có ba lớp: Một lớp xôi màu tím sẫm nhuộm phẩm lá cẩm, một lớp đậu xanh ở giữa và một lớp xôi màu xanh lá cây màu lá dứa. Chỗ tôi ở, thỉnh thoảng mua được lá dứa tại siêu thị Á châu, còn lá cẩm tuyệt nhiên không thấy. Thay vào đó, tôi dùng ớt chuông đỏ.



Xôi ớt chuông đỏ

Một trái chuông đỏ được xắt nhỏ, đem xay nhuyễn với ít nước, lọc qua rây lấy nước đem ngâm với nếp đã vo sạch, thêm vô một ít nước cốt dừa và dầu dừa muối. Lá dứa cũng làm y như vậy. Ngâm nếp vài tiếng cho thấm màu, xong đem lọc qua rây và đem hấp khoảng 20-25 phút. Trong khi hấp, đem nấu đậu xanh đã được ngâm nước trước với lửa trung bình. Khi đậu xanh chín, dùng muống lớn hay đũa bếp khuấy liên tục cho đậu nát nhừ. Thêm vô một ít nước cốt dừa, ít hay nhiều đường tùy ý, rồi quậy đều tay cho tới khi đậu sệt lại vừa phải, tắt bếp và để qua một bên. Xôi đã hấp chín, đem sên với một ít nước cốt dừa, đường và dầu dừa muối. Khi xôi ráo, cho vào khuôn có lót dưới đáy một miếng giấy nến và rắc đều một lớp mè rang. Dùng muống nén hơi mạnh tay như... tráng xi-măng cho bằng phẳng, và cũng để cho mè dính vào xôi. Đậu xanh và lớp xôi cuối cùng cũng làm y như vậy. Xong, rắc đều một lớp mè rang lên trên mặt lúc xôi còn nóng, lại nén thêm lần nữa. Chờ nguội, trút bánh ra đĩa.

dưới đáy một miếng giấy nến và rắc đều một lớp mè rang. Dùng muống nén hơi mạnh tay như... tráng xi-măng cho bằng phẳng, và cũng để cho mè dính vào xôi. Đậu xanh và lớp xôi cuối cùng cũng làm y như vậy.

Xong, rắc đều một lớp mè rang lên trên mặt lúc xôi còn nóng, lại nén thêm lần nữa. Chờ nguội, trút bánh ra đĩa.



Món xôi vị ở Việt Nam có màu tím sẫm và màu xanh lá dứa trông ngon lành và bắt mắt, vì đôi khi người nấu... chơi ăn gian, rắc thêm vài giọt phẩm màu hóa học lúc ngâm xôi. Còn món xôi vị của tôi có màu phơn phớt như họa phẩm màu nước.

Món xôi này mang tên xôi vị, bởi lẽ khi sên xôi với nước cốt dừa, phải được rắc thêm một ít bột tai vị, là cách gọi khác của hoa hời. Cá nhân tôi bỏ qua chi tiết này vì không tìm mua được bột hoa hời.

Xôi vị

Xôi, đôi khi còn được cuộn chung với miếng bánh phồng vừa nước chín còn mềm, sẽ có món "xôi bánh phồng". Thêm một lớp đậu xanh tán nhuyễn, rắc ít mè rang, chút muối chút đường và dừa nạo sợi lên trên, quấn lại thành một món ăn sáng ngon lạ ngon lòng, thường thấy bán trước cổng trường tiểu học mỗi sáng sớm.

Xôi hai màu lá dứa và nếp than

Để minh họa bài viết này là một số hình ảnh của những món xôi do tôi tự chế biến và chụp ảnh. Theo khẩu vị cá nhân, tôi thích nhất món xôi nếp than, xôi mặn và xôi vị.





Xôi nếp than

Xôi lá dứa nước cốt dừa



Xôi đậu đỏ



Xôi mặn thập cẩm

Xôi không phải là món “cao lương mỹ vị” được bán riêng rẽ trong hàng quán thanh lịch, mà chỉ là món ăn lót lòng hay ăn vặt bình dân được các bà, các cô bày bán bên hè đường, trên xe đẩy mỗi sáng sớm hay chiều tối. Tuy bình dị và dân dã, nhưng bất cứ người Việt nào mỗi khi nghe nhắc tới, khẩu vị không khỏi vấn vương nỗi gì tha thiết của bếp lửa gia đình, mùi thơm thoảng của lá chuối lá sen gói xôi gói bánh, của hương lúa vừa trở đồng đồng, của cảm xúc ngất ngây khi lần đầu ghé răng cắn lấy... miếng xôi áp ủ hương nếp mới. Và tôi nghe tôi khẽ cười toại nguyện sau khi nấu xong một món ăn vừa ý.

Không giống như cu Bờm nở nụ cười... tế nhị trong bài đồng dao thuở nào:

“Phú ông xin đổi nắm xôi, Bờm cười.”

Mà là một tiếng nắc ngậm ngùi của tôi những khi nuốt xuống miếng ngon quê nhà.

Ngô Nguyên Dũng