

Chè Cốm - Món quà tinh tế của mùa thu Việt Nam

05:52 19/02/2026

Mỗi khi mùa thu về, Hà Nội lại ngập tràn hương cốm non xanh, và món chè cốm trở thành biểu tượng của sự tinh tế trong ẩm thực Việt. Món ăn này không chỉ mang đến vị ngọt thanh mà còn gợi nhớ về những giá trị truyền thống gắn bó với đất trời.

Chè cốm bắt nguồn từ cốm, một đặc sản của Hà Nội, đặc biệt từ làng Vòng và Mễ Trì. Cốm được làm từ lúa nếp non, thu hoạch vào mùa thu, khi hạt lúa còn sữa. Theo truyền thuyết, cốm ra đời từ thời xa xưa, khi lũ lụt cuốn trôi mùa màng, người dân rang những hạt lúa non để cứu đói, dần hình thành nên món ăn này. Từ cốm tươi hoặc khô, người ta chế biến thành chè, trở thành món ăn quen thuộc của người dân Thủ đô.



Chè Cốm - Món quà tinh tế của mùa thu Việt Nam (Ảnh: internet)

Để làm chè cốm, nguyên liệu chính bao gồm cốm (tươi hoặc khô), đậu xanh cà vỏ, lá dứa, nước cốt dừa và đường phèn. Đầu tiên, ngâm đậu xanh khoảng 1-1,5 giờ để đậu mềm, sau đó nấu chín nhừ và xay nhuyễn. Cốm tươi rửa sạch, cốm khô ngâm nước cho nở. Nấu nước với lá dứa để lấy hương thơm, thêm đậu xanh, cốm, đường và bột sắn dây để tạo độ sánh. Cuối cùng, chan nước cốt dừa lên trên để tăng vị béo ngậy. Quy trình đòi hỏi sự khéo léo để cốm giữ được độ dẻo mà không bị nát.

Chè cốm có vị ngọt thanh từ đường phèn, bùi ngậy từ đậu xanh và nước cốt dừa, kết hợp với hương thơm dịu nhẹ của cốm non. Hạt cốm dẻo mềm, mang vị sữa lúa tươi mới, tạo nên sự thanh mát, không ngấy. Đây là món ăn dễ gây nghiện nhờ sự hài hòa giữa các nguyên liệu tự nhiên.



Chè cốm bắt nguồn từ cốm, một đặc sản của Hà Nội, đặc biệt từ làng Vòng và Mễ Trì. Cốm được làm từ lúa nếp non, thu hoạch vào mùa thu, khi hạt lúa còn sữa (Ảnh: internet)

Chè cốm thường được dùng như món tráng miệng hoặc ăn vặt, phù hợp với tiết trời se lạnh. Người ta thưởng thức nó trong mùa thu, đặc biệt là Tết Trung Thu, khi cốm non đạt độ ngon nhất. Ngoài ra, món ăn còn xuất hiện trong Tết Nguyên Đán, đám cưới, lễ hội làng hoặc các buổi sum họp gia đình, tượng trưng cho sự sum vầy và may mắn.



Chè cốm có thể kết hợp với sen tươi để thành chè cốm sen, thêm vị bùi thơm từ hạt sen. Các món ăn kèm phổ biến khác bao gồm xôi cốm, chả cốm, bánh cốm hoặc sữa chua cốm, tạo nên bộ sưu tập ẩm thực từ cốm. Để thưởng thức, nên ăn khi còn ấm để cảm nhận hết hương cốm, hoặc để lạnh cho ngày hè. Chan thêm nước cốt dừa và rắc dừa nạo lên trên, nhắm nháp chậm rãi để tận hưởng vị thanh mát.

Chè cốm không chỉ là món ăn mà còn là nét văn hóa, gợi nhớ về Hà Nội xưa và những mùa thu dịu dàng.

L.T (t/h)