

Xôi Phú Thượng: Vạn hạt gạo, ngàn hương vị

17:36 03/11/2024

Trải qua hàng ngàn năm lịch sử, làng Gạ (phường Phú Thượng, quận Tây Hồ) đã được phù sa của sông Hồng bồi đắp, bởi vậy, lúa nếp làng Gạ rất thơm, nấu xôi đặc biệt ngon. Nhắc đến xôi Phú Thượng là nhắc đến một chất xôi ngon, dẻo, hòa quyện với đỗ lạc và đến nay, làng nghề này vẫn giữ được nghề làm xôi truyền thống.



Những hạt xôi thơm dẻo được tạo nên từ bàn tay của những người dân Phú Thượng. (Ảnh: Hồ Hạ)

"Làng Gạ có gốc cây đề, có sông tắm mát, có nghề thổi xôi". Làng Gạ hay còn được biết đến với cái tên làng Phú Gia, nằm bên bờ Nam sông Hồng, nay thuộc phường Phú Thượng, quận Tây Hồ, thành phố Hà Nội. Mỗi sớm mai Hà Nội thức giấc, hương thơm nồng nàn của xôi Phú Thượng lại len lỏi khắp các con phố. Hạt nếp cái hoa vàng dẻo thơm, quyện với đậu xanh bùi ngậy, cùng chút hành phi vàng rộm, tất cả tạo nên một bản giao hưởng hương vị khó quên.

Xôi Phú Thượng không chỉ là món ăn đơn thuần, mà còn là cả một câu chuyện về làng nghề truyền thống. Những người thợ làm xôi ở Phú Thượng đã gìn giữ và

phát triển nghề này qua bao thế hệ. Họ chọn gạo, ngâm gạo, đồ xôi, vo xôi... đều theo những quy trình rất riêng, mang đậm dấu ấn của làng nghề. Tại làng Phú Thượng có nhà bà Nguyễn Thị Thảo - một nghệ nhân nổi tiếng trong làng. Đôi tay bà vừa thoăn thoắt vo gạo, vừa nói chuyện về món ăn nổi tiếng của làng.

"Hiện tại tôi đang làm 5- 6 loại xôi, trong đó có xôi lạc, xôi gấc, xôi xéo, xôi cẩm tím, xôi lá nếp, xôi đỗ đen, xôi dừa. Trong 5 loại thì đặc trưng nhất là xôi lá nếp. Xôi lá nếp làm hơi khó vì phải phải làm sao để tìm được lá nếp đều lá, lá xanh thì mình sẽ được gạo xanh và rất thơm." bà Thảo chia sẻ.

Ngâm gạo là bước đầu tiên và vô cùng quan trọng để có một nồi xôi Phú Thượng thật ngon. Tốn nhiều công sức nhất là đãi gạo. Trước tiên, gạo được vo sạch, sau đó ngâm chừng 3 tiếng thì mang ra đãi, rồi tiếp tục ngâm 3 tiếng, đãi tiếp lần nữa, rồi lại được ngâm thêm cho đủ 15 đến 20 tiếng tùy theo từng loại. Cuối cùng, phải đãi 2 đến 3 lần nữa cho thật sạch, đảm bảo nước trong và không còn vương bất kì chút bụi nào.

Sinh ra tại làng Phú Gia, xã Phú Thượng, gia đình bà Thảo đã có ba đời gắn bó với nghề này. Bản thân bà đã được học phân loại gạo từ tấm bé. Để làm ra món xôi Phú Thượng dẻo, thơm phải rất kỳ công, kỹ lưỡng từ khâu chọn, vo gạo, đồ xôi. Tất cả các khâu, công đoạn đều phải rất tỉ mỉ và kỹ lưỡng, chỉ cần sơ sẩy, hay làm ẩu một công đoạn nào thì chỗ xôi đó coi như bị hỏng.

Theo các người nấu xôi giỏi, để có xôi ngon, quan trọng là nguyên liệu làm xôi phải chuẩn. Gạo nếp phải đích thực là nếp cái hoa vàng, chọn kỹ, đỗ, lạc cũng phải đạt tiêu chuẩn, lá gói xôi là lá sen hoặc lá chuối rửa sạch. Có được nguyên liệu đạt chuẩn mới chỉ là điều kiện cần, giai đoạn xử lý nguyên liệu và chế biến cũng quan trọng không kém và đòi hỏi nhiều kinh nghiệm.

Với người dân làng Phú Thượng, đồ xôi không quá khó, nhưng cần người cẩn thận, nhanh nhẹn. Khi đã làm quen tay, mỗi người lại có những bí quyết riêng. Về quy trình nấu xôi từ bao đời nay vẫn dựa theo một quy tắc, đó là gạo nếp trở thành những hạt xôi dẻo nhờ nấu chín bằng "hơi nước" hay còn gọi là phương pháp "cách thủy".

Khi cả thành phố vẫn chìm trong giấc ngủ say, hàng trăm hộ dân ở Phú Thượng đã sáng đèn, bắt đầu một ngày làm việc. Ai nấy đều tất bật chuẩn bị cho mẻ xôi mới. Nhà nhà đổ lửa, những chỗ xôi cỡ đại tỏa khói nghi ngút. Khoảng 5 giờ sáng, những chiếc ô tô, xe máy bắt đầu chở xôi thành phẩm tỏa đi khắp những ngõ đường của thành phố, phục vụ cho bữa sáng của người dân Thủ đô.

Nhớ về những kỷ niệm ngày xưa, bà Thảo chia sẻ: "Tôi bắt đầu làm từ lúc thời con gái, theo mẹ làm từ lúc 16, 17 tuổi. Bây giờ tôi 51 tuổi, 35 năm. Kỷ niệm nhớ nhất của tôi là đi bán xôi ở Bến xe Bến Nứa. Lúc bấy giờ thì tôi phải thổi xôi từ lúc 12 giờ đêm. 2 giờ sáng bắt đầu đi bộ, đi tầm 7 - 8 cây số để bán hàng".

Nghề nấu xôi ở Phú Thượng đã có hàng trăm năm nay. Từ nhiều năm trước, các cô, các bà thổi xôi bằng chõ đất, rồi đi bán rong dọc phố phường Hà Nội. Ngày nay người dân Phú Thượng vẫn tiếp nối truyền thống đó. Hơn nữa, kỹ thuật chế biến giúp xôi Phú Thượng không những dẻo thơm mà còn phong phú về chủng loại.

Phú Thượng bây giờ không còn nhiều dáng dấp, vết tích cổ kính thuở xưa, những căn bếp nhỏ, đồ rục củi lửa và khói tro giờ đây đã nhường chỗ cho những nồi, bếp điện hiện đại, nhưng nét đậm đà, tinh tế và hồn cốt của xôi làng vẫn còn được người phụ nữ này gìn giữ nguyên vẹn trong các bí quyết nấu xôi được truyền lại từ bao đời nay. Điều đó giúp mang lại thu nhập ổn định cho người dân và phát triển kinh tế địa phương.

Với người Việt thì việc nấu xôi là đơn giản, nhưng sự đơn giản ấy nhiều khi cũng có bí quyết để rạch ròi chất lượng và phân biệt giữa các làng với nhau. Xôi Phú Thượng cũng vậy, vẫn theo cách cơ bản của việc đồ xôi của người Việt, nhưng lại có những nét riêng - mà người ta tạm gọi là bí quyết để cái mùi, cái vị có sự khác biệt với món xôi ở nơi khác.

Nấu xôi ngon chưa đủ, nguyên liệu gói xôi cũng được người dân làng Phú Thượng chọn lọc kỹ lưỡng. Mùa hè, xôi được gói vào lá sen, các mùa khác thì lại được gói vào lá dong hay lá chuối. Lá gói xôi như gợi nhớ đến các mùa trong năm, như gói cả tâm tình của người nấu về một món ăn dân dã quen thuộc hàng ngày.

Từ bao đời nay, người phụ nữ Việt Nam luôn gắn với hình ảnh tảo tần, chịu thương, chịu khó, có vai trò quan trọng trong việc giữ lửa gia đình. Đối với những người phụ nữ ở Phú Thượng, họ còn góp phần giữ gìn và phát triển cho làng nghề truyền thống, để rồi món ăn dân dã ấy đã trở thành nét ẩm thực bình dị và khó quên trong ký ức của những người yêu Hà Nội. Ở Phú Thượng, hầu như gia đình nào cũng coi nghề nấu xôi là nghề gia truyền, tối thiểu cũng có vài ba thế hệ nối nghiệp nhau làm nghề.

Trên mảnh đất Hà Thành, hình ảnh những đĩa xôi Phú Thượng không chỉ xuất hiện trong các mâm cỗ, người ta còn có thể bắt gặp những gói xôi thơm ngậy trên các vỉa hè, lễ phố như một thức quà sáng dân dã, quen thuộc. Mỗi hàng xôi đều có đủ loại: từ xôi xéo, xôi đậu xanh, đến xôi lạc, xôi gấc, xôi ngô... Chỉ cần

từ 5.000 - 10.000 đồng là thực khách đã có thể mua được một gói xôi Phú Thượng đầy đặn, thơm ngon mà no cả buổi.

Chia tay làng xôi Phú Thượng khi mặt trời tắt nắng, lúc này bếp mọi nhà đang đổ lửa cho những chỗ xôi dẻo thơm sớm mai. Có lẽ, chính tình yêu với nghề mà người Phú Thượng làm cho xôi ở đây có vị riêng để định vị giá trị, bảo vệ và phát huy giá trị làng nghề truyền thống với tư cách là một di sản văn hóa phi vật thể quốc gia.

Hàng ngày, hàng giờ, những chỗ xôi Phú Thượng "ra lò" bất kể Xuân - Hạ - Thu - Đông, nhằm đem đến cho thực khách một món ăn, cũng chính là một thức quà dân dã, giản dị của mảnh đất Hà Nội văn hiến.

Theo HanoiTV