

Nghề cốm ở làng Vòng từ bao giờ...hỏi ra chẳng ai chỉ biết nó nổi tiếng là ngon, nhất hạng ở Bắc Bộ. Muốn cốm nguyên chất, không a, không sợ bị lộn với cốm i Hưng, Thanh Hóa...thì ai dịp ra thăm chơi miền Bắc hãy ghé xã Dịch Vọng, Yên Từ Liêm, Hà Nội: cốm g Vòng đây...Người ta nói i Lê hay Nguyễn gì đó, cốm ng đã từng được dâng tiến vua cũng như nhân tiến ở ng Yên và đậu ngự, chuối

truyền tụng ở vùng này nhiều đời. Từ ngày nền kinh tế cả nước chuyển đổi, cốm ở đây không còn bị cấm làm hoặc làm một cách lên lút, dân làng Vòng đã giàu có hẳn lên. Nghề làm cốm cổ truyền ở làng Vòng đem lại một món ăn đặc sản Việt Nam không những được đồng bào trong nước, nhất là miền Bắc, ưa chuộng mà ngày nay còn xuất khẩu qua Pháp, Ý, Canada...Nếu tại đây ít gặp lụt lội, phòng diệt hữu hiệu chuột bọ phá hoại mùa màng,

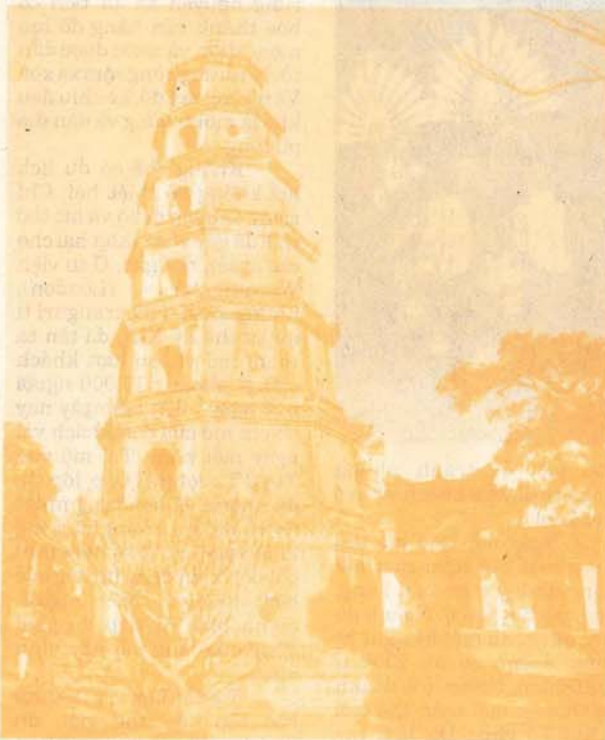
Nhờ thiên nhiên, địa hình và cảnh sắc, Huế càng trở nên huyền bí và du ngoạn vẫn đẹp. Huế có hàng trăm ngôi chùa cổ kính, nhiều di tích văn hóa và lịch sử, lăng tẩm như chùa Thiên Mụ, Thành Nội, sông Hương, núi Ngự...Riêng thành quách, cung điện tại Thành Nội nằm ở bờ Bắc sông Hương đã chiếm một khoảng đất hơn 500 ha: ở đây trước kia từng là đầu não của triều đình và nơi cư ngụ của hoàng tộc. Hệ thống kiến trúc này xây cất

Thái Hòa, Cần Chánh...hoặc già xuôi thuyền đến Thuận An hay ngược dòng sông Hương trở về rừng thông Lăng Thiên Thọ, Lăng Hiếu, đồi Thiên An...để nghe tiếng đàn dịu dặt, giọng ca thánh thót...mà còn thưởng thức những món ăn đặc sản của địa phương: bánh bèo, bún bò, cơm hến, giò heo, bánh khoái, bánh lá, chả tôm, bánh nậm, bánh bột lọc, lươn xào nghệ, thịt heo trộn tôm, thịt gà bóp rau răm, nem chua, tré...Ăn xong tráng miệng đã có

CỐM LÀNG VÒNG VÀ MÓN ĂN HUẾ

QUỐC MỸ

r tại Huế. Trước kia làng ng chỉ có cốm từ rằm tháng ho tới cuối tháng 9 nhưng giờ thêm vào tháng 5 nữa: a cốm chiêm. Đặc điểm thứ ít của cốm ở đây là có tới g chục giống lúa nếp nền nào cũng làm cốm được. ốn ăn cốm vừa dẻo, vừa m ngon phải tìm thứ làm g nếp cái hoa vàng. Một đặc m nửa cốm Vòng làm ra khi còn non, bầm hạt thóc ra , khác với cốm Lũ, Mễ ...lúc lúa nếp đã chín hẳn rồi. m Dầu Nía là thứ ngon nhất đến cốm lá Me rất mỏng và h, ngày nay thấy ít bán. Mỗi ghé qua làng Vòng mang về t vài gói cốm xanh bọc lá sen m ngát để làm quà cho bà làng xóm thật đơn sơ mg rất quý. Vào lúc trời se a nhấm nháp một chút rượu với đĩa cốm Vòng-hương vị vào lưỡi tê, cay, thơm ngọt, i, bùi thật là tuyệt. Trong mg buổi tiệc tùng, cốm còn với giò, chả, thịt heo quay, uộc, trứng chiên...Dân làng ng có nghệ thuật làm cốm điêu luyện. Công phu và nhất trong nghề này là rang iã. Rang cần đều tay mà già hỏi bên bí. Trung bình một cốm phải già vào khoảng 0 chày. Người già cần có sức e dẻo dai. Câu nói: "giã gạo ồm, giã cốm thì khỏe" được



Chùa Thiên Mụ

chúng ta tin rằng làng Vòng sẽ phát triển mạnh về mặt "Cốm".



rất công phu suốt vài ba chục năm đầu thế kỷ thứ 19. Đến Huế không phải khách chỉ đi tham quan những danh lam thắng cảnh nổi tiếng, nào vườn Thượng Uyển, hồ Tịnh Tâm, sông Ngự Hà, Ngọ Môn, điện

chuối ngự, hồng tiến...Ôi còn gì ráo rục, bùi ngùi cho bằng những chiều mưa phùn, ngoài trời se lạnh, ngồi ăn cơm Huế ở quán Âm Phủ hoặc ngả lưng vào thành ghế bện bếp than hồng để nghe những vị bò lão, những nhà Huế học, khảo cổ học, sử học kể chuyện thâm cung bí sử thời vua chúa thuở trước. Người ta nói những món ăn ở cố đô này có đến hàng ngàn...nhưng được chia ra làm ba loại: ăn dân gian, ăn chay và Ngự Thiện. Ăn dân gian của người bình dân Huế, ăn chay dành cho các tu sĩ, những người theo đạo Phật...và Ngự Thiện là món ăn đặc sắc, cầu kỳ của các bậc vua chúa trong cung điện thuở xưa. Người ta thường ví những món ăn ngon ở Huế với món ăn nổi tiếng của Trung Quốc bởi vì nó chứa chất một hương vị dân tộc, quốc hồn quốc túy...

Bởi vậy, thỉnh thoảng người ta được nghe câu hát dân gian ở địa phương này, đại để:

"Bún bò Huế...

Nem, tré dẫu bằng...

Gió đưa trăng...

Trăng luồn qua gió...

Đi rồi...thật khó mà quên..."

QM