



THƠM THẢO XÔI ĐỒ CHIM NGÓI

Chim ngói là món ăn xuất hiện trong đời sống nông nghiệp lam lũ để “tẩm bổ” cho những ngày gặt mệt nhọc. Nói về xôi đồ chim ngói, dân gian có câu:

Bao giờ gặt lúa tháng mười

Vàng cây quýt chín thơm xôi gạo đỏ

Hạt sen chim ngói ninh dừ

Bồ công vắt vãi, nắng mưa cấy trồng

Xôi đồ chim ngói là món ăn chỉ có vào mùa thu, mùa lúa trở bông. Chim ngói thường hội tụ ở vùng cây cối rậm rạp. Trên những cánh đồng cuối mùa gặt, chim ngói nhặt thóc, bắt sâu nên rất dễ bắt. Chỉ cần hai mảnh lưới nhỏ và một con chim ngói làm mồi là có thể úp cả đàn chim sập bẫy. Những người chuyên làm nghề săn chim ngói giăng lưới bắt chim về làm thịt hoặc bán. Từ một món ăn nhà quê, xôi đồ chim ngói được nhiều người ưa chuộng, không thể thiếu khi nhắc tới mùa thu Hà Nội.

Xôi là món ăn quen thuộc của người Việt. Xôi được đồ bằng gạo nếp cái hoa vàng vừa mới vụ, hạt trắng, thơm đậm ngâm nước rồi vo sạch, để ráo. Đồ xanh hạt vừa phải, tán vỡ đôi, vỡ ba. Ngâm riêng gạo và đồ ít nhất

5 giờ đồng hồ cho mềm. Sau đó đãi sạch vỏ đồ, chờ khô nước rồi trộn đều với gạo nếp, thêm một chút muối. Cho xôi vào đồ cách thủy. Nên dùng tay vốc từng nắm gạo đồ trải nhẹ nhàng từng lớp vào chõ, thay vì đồ ào tất cả vào hoặc cố nén cho cho chặt vì các lỗ thông hơi sẽ bị bít, xôi không chín. Khi xôi chín có thể thêm vài giọt dầu ăn để

chim ngói là món ăn bổ dưỡng, chứa nhiều



tạo độ bóng và xôi sẽ thơm mềm hơn. Đồ xôi cùng đậu xanh để nguội.

Chim ngói là loại chim cu đuôi dài, mảnh dẻ, phần lưng, cánh và đuôi có màu nâu ánh đỏ cùng các sợi lông màu xanh xám ở cánh. Chim ngói thường ăn các loại hạt cỏ và ngũ cốc nên dễ dàng bắt được chúng ở các cánh đồng. Chim ngói được làm sạch, lọc lấy thịt, băm nhỏ, chiên hành mỡ, gia vị. Thịt

chim ngói là món ăn bổ dưỡng, chứa nhiều protein thô, chất béo, canxi, muối khoáng, sắt và các loại vitamin. Khi thường thức, thịt chim ngói mùa thu săn chắc, béo lắn, có vị ngọt mềm, thơm nức hiếm loại chim nào sánh bằng. Thịt chim ngói chỉ có một mùa nên nhiều lúc khan hiếm người ta thay thế bằng chim bồ câu, chim cút nhưng không thể ngon bằng chim ngói.

Xôi nguội trộn cùng thịt chim đã xào chín, cho lên chõ hấp lại. Tỷ lệ thịt với xôi vừa phải, nếu thịt nhiều quá thì ăn sẽ nhanh chán, nếu thịt ít quá thì món ăn nhạt nhẽo. Xôi chim ăn nóng, rắc đậu xanh bào và hành khô lên trên. Hương thơm của lúa mới hòa quyện vị béo ngậy, thơm nức của chim khiến ăn một lần rồi nhớ mãi. Cái dư vị dẻo thơm, béo mà không ngấy, thơm mà không ngấy cứ quán quýt đọng mãi nơi đầu lưỡi và trong tâm tưởng.

Cứ mỗi năm đến độ sang thu, hết mùa gặt lúa, hàng đàn chim ngói bay về sà xuống cánh đồng ăn hạt rơi vãi lại đến mùa “đặc sản” chim ngói.

ĐỖ QUYÊN