

THĂNG LONG - HÀ NỘI NGÀN NĂM VĂN HIẾN

TRẦN THỊ HÀ

HỎI ĐÁP VỀ

*Ấm thực,
Trang phục*

HÀ NỘI
xưa và nay



NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

TRẦN THỊ HÀ

HỎI ĐÁP
VỀ ẨM THỰC, TRANG PHỤC HÀ NỘI
XƯA VÀ NAY

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN
Hà Nội - 2010

LỜI NÓI ĐẦU

Ăn - mặc là một trong những nhu cầu không thể thiếu của mọi người, mọi dân tộc. Ngay từ khi xã hội loài người mới hình thành, ăn - mặc đã giúp con người tồn tại và ứng phó với thiên nhiên. Lúc đầu, người ta ăn hang ở lỗ, mặc những thứ đơn giản. Đồ ăn có thể là các loại quả cây, các loại thịt sống, mặc chỉ là những mảnh, mẩu để che kín những nơi tế nhị của cơ thể. Dần dần, quá trình lao động đã giúp tư duy phát triển, đôi tay được giải phóng, nhất là việc phát minh ra lửa đã nâng cuộc sống của con người lên quá trình tiến hoá mới. Họ bắt đầu ăn chín uống sôi và mặc ấm, sau đó là ăn no mặc ấm, ăn ngon mặc đẹp.

Xã hội văn minh, ăn uống không đơn thuần chỉ là no bụng mà còn là một thứ nghệ thuật, một vẻ đẹp mang tính truyền thống, quen gọi là văn hoá ẩm thực. Người Việt Nam cho rằng "nhất ăn nhì mặc". Chính vì vậy mà thành phần cơ cấu bữa ăn người Việt Nam rất đa dạng và phong phú, được chất lọc từ những sản phẩm tự nhiên mang đậm dấu ấn của nền văn hoá nông nghiệp lúa nước. Người Việt ăn những món ăn được pha chế từ các loại thực phẩm và gia vị. Chúng có tác dụng bổ sung cho nhau, làm cho người ăn được ngon miệng vì có đủ chất. Người Việt Nam nhìn nhận, đánh giá bữa ăn không dừng lại ở dạng vật

chất mà còn được nâng lên ở phương diện tinh thần, phương diện nghệ thuật.

Mặc không chỉ giúp người ta ứng phó với môi trường mà còn mang ý nghĩa xã hội sâu sắc. Mặc là cách trang điểm cho con người trở nên đẹp đẽ, sang trọng hơn, khắc phục được những nhược điểm của cơ thể, tuổi tác. Cũng giống như ăn, sử dụng nguyên liệu sẵn có của thiên nhiên đất nước, người Việt Nam sử dụng những nguyên liệu may mặc từ tơ tằm, bông, tơ gai, tơ đay, tơ chuối..., sản phẩm của nghề trồng trọt xứ nóng. Các kiểu trang phục cũng vô cùng phong phú đa dạng nhưng vẫn luôn giữ được nét đẹp truyền thống của người Việt Nam.

Thủ đô Hà Nội là một trong những địa phương lưu giữ được nhiều nhất vốn văn hoá ẩm thực và trang phục của dân tộc Việt. Vốn văn hoá đó không chỉ là niềm tự hào của người Hà Nội mà còn chứa đựng tinh thần của dân tộc với những dấu ấn lịch sử đậm nét, góp phần tô điểm thêm vẻ đẹp của Thủ đô.

Nhân kỷ niệm 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội, chúng tôi xin trân trọng giới thiệu tới bạn đọc cuốn: **"Hỏi đáp về ẩm thực, trang phục Hà Nội xưa và nay"**, với nội dung tổng quát về trang phục và ẩm thực Hà Nội qua các thời kỳ.

Trong quá trình biên soạn, chúng tôi có tham khảo và sử dụng một số tư liệu của các bậc tiền bối để hoàn thành cuốn sách này; rất mong được lượng thứ và chân thành cảm ơn!

TÁC GIẢ

Phần thứ nhất

ẨM THỰC HÀ NỘI XƯA VÀ NAY

Câu hỏi 1: "Nước lợ cơm niêu" bán ở đâu? Vì sao lại gọi là "nước lợ cơm niêu"?

Trả lời:

Trước đây Hà Nội có ba cơ sở bán nước lợ cơm niêu: Một ở phố Hàng Giày, một ở Hàng Giấy, nhưng đáng kể nhất là ở phố Đinh Liệt (nay ở vào khoảng gần phía sau Nhà hát kịch Hà Nội). Đó là một cái nhà kho rộng bỏ hoang, ánh sáng lờ mờ. Khách ăn chỉ cần đưa vào 7 hào rồi lấy ra một suất nước lợ cơm niêu đặt trên một cái mẹt đan bằng tre, có đường kính chừng 20cm. Khách cầm lấy cái mẹt, tự tìm lấy một mảnh chiếu nhỏ hoặc một cái dòn ngồi rồi ra ngồi ăn một mình ở một góc hay chỗ nào đó tùy ý. Suất ăn trên mẹt gồm có một niêu cơm nhỏ, một chiếc dưa cả ngấn, một đôi dưa nhỏ và ngấn (kiểu dưa ăn rượu nếp) và bốn cái chai nhỏ chứa chừng 20ml và được bịt kín bằng chiếc nút bấc.

Cơm được dong vào niêu, ở giữa là các thức ăn gồm: một miếng thịt bò, một miếng thịt gà mái da vàng, một miếng thịt lợn rán có đủ cả bì, mỡ và nạc, một miếng gan

xào, một dùm trứng cây hoặc tôm nõn, hai cánh nầm, một cánh mọc nhĩ... Tất cả được rưới lên một chút nước đậm có hồ tiêu. Cơm được thổi bằng gạo tám thơm và tám xoan. Mỗi loại gạo chiếm một nửa. Vì gạo tám thơm có vị thơm đậm đà. Nhưng gạo tám xoan lại có vị thơm sắc sảo. Cơm gói các món ăn ở giữa. Chiếc niêu dẽm một tờ giấy báo rồi được nắp vung dấy lên cho kín và hâm nóng cách thủy.

Bốn chiếc chai nhỏ đặt trên mẹt đựng bốn loại phụ gia cho bữa ăn, gồm một chai nhỏ canh như kiểu nước xuyết, một chai nhỏ có nước mắm cà cuống, một chai nhỏ đựng rượu ngang và một chai nhỏ có chừng hai ba ngụm nước trà.

Khách ăn cầm lấy chiếc dĩa cả ngấn đập vào cái niêu đỏ au, mới toanh được sản xuất ở làng Thổ Hà, làm vang lên một âm thanh "bộp". Chiếc niêu vỡ ra, bữa ăn được bắt đầu.

Ăn uống xong, khách chỉ lẳng lẳng ra đi, phải ống quần, mục thị vô nhân, ra ngoài đường nhập vào phố xá bụi bặm và ồn ào. Thực ra, gọi là nước lọ cơm niêu cho nó có vẻ "thương cảm" một chút. Khách trả cho bữa cơm này mất 7 hào trong khi một đĩa cơm rang thập cẩm gọi là cơm Hoa Kỳ ăn no ở quán Mỹ Kinh hoặc Đông Hưng Viên tại Hàng Buồm thì phải trả có 3 hào.

Trong một thời gian ngắn, nước lọ cơm niêu đã trở thành một cái mốt. Mọi người đánh tiếng cho nhau, mách nhau, đưa nhau đi ăn. Một số nhà văn, nhà báo cũng rủ nhau đi thưởng thức mỗi khi được chút tiền "Văn chương".

Đã là mốt mà nhất lại là mốt ẩm thực, thì nó luôn luôn thay đổi. Đến gần cuối năm 1940, cái mốt này cũng nhạt dần rồi bị lãng quên.

Tuy vậy "nước lợ cơm niêu" cũng khá đặc sắc. Nó cũng ghi được vài dòng khiêm tốn trong văn hóa ẩm thực của đất Thăng Long - Hà Nội.

Câu hỏi 2: Phở bò có nguồn gốc đầu tiên ở đâu? Phở bò được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Việt Nam có rất nhiều món ăn độc đáo, lâu đời. Phở là một món ăn truyền thống của Việt Nam, cũng có thể xem là một trong những món ăn đặc trưng nhất cho ẩm thực Việt Nam. Khi đặt vấn đề tìm hiểu về nguồn gốc phở ở Việt Nam đã có khá nhiều giả thiết. Có giả thiết cho rằng phở xuất hiện ở Nam Định, nhưng cũng có giả thiết cho rằng phở xuất hiện đầu tiên ở Hà Nội. Bởi chính Hà Nội là nơi làm cho món ăn dân dã này trở nên nổi tiếng như ngày nay. Nói tới món ăn Hà Nội, phở được coi là một đặc trưng ẩm thực Hà thành.

Trước đây, khi người Pháp vào Việt Nam, đã có nhiều người cho rằng phở Việt Nam bắt nguồn từ phương pháp chế biến món thịt hầm của người Pháp. Nhưng qua tìm hiểu, phở có rất nhiều gia vị và rau thơm có nguồn gốc từ Việt Nam nên những ý kiến trên đã bị bác bỏ. Một số khác lại cho rằng phở Việt Nam ảnh hưởng từ việc sử dụng bột gạo làm bánh phở và nhiều gia vị trong phở khá giống món hoành thánh của người Trung Hoa, vì dựa vào sự gần gũi về mặt địa lý, nhưng không ai chứng minh được điều

đó là đúng. Vì thế, phở có nguồn gốc từ Việt Nam là ý kiến được nhiều người chấp nhận.

Trong thời kỳ sau chiến tranh Việt Nam, có rất nhiều người xuất ngoại, chính điều đó đã làm cho phở Việt Nam được biết đến ở nhiều nơi trên thế giới, đặc biệt là các nước phương Tây. Dạo qua phố phường một số nước, chúng ta có thể thấy khá nhiều nhà hàng phở Việt Nam đã có thể đứng vững trong thị trường mà khách hàng vốn là những người rất khó tính. Một số cư dân Việt Nam sang nước ngoài đơn giản chỉ vì mục đích mưu sinh cũng mang phở đến rất nhiều nước trên thế giới. Chỉ trong một thời gian ngắn phở đã trở thành món ăn mà người nước ngoài ưa thích.

Ở Hà Nội, phở là một món ăn đặc biệt của cư dân nơi đây. Hà Nội có món phở từ bao giờ, không ai xác định được, chỉ biết rằng từ rất lâu rồi người Hà Nội luôn xếp phở là một món ăn không thể thiếu trong mọi mùa, mọi thời gian. Người ta có thể coi phở như là một món quà sáng, cũng có thể thay cho bữa ăn trưa hoặc tối. Phở không ăn cùng các món ăn khác. Nhìn bát phở ai cũng nghĩ nấu phở là rất đơn giản. Tuy nhiên, để có được những bát phở ngon còn tùy thuộc vào kinh nghiệm và bí quyết truyền thống của nghề nấu phở.

Theo kinh nghiệm của những nhà làm phở truyền thống tại Hà Nội, muốn có bát phở ngon thì điều quan trọng nhất là công đoạn chế biến nước dùng. Nước dùng của phở truyền thống là phải được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị. Xương bò được lựa chọn tỉ mỉ từ

những con bò khỏe mạnh, đem rửa sạch, cạo hết thịt bám vào xương cho vào nồi đun với nước lạnh. Khi đun, lửa phải đủ lớn để nước được sôi đều. Nước luộc xương lần đầu phải đổ đi để nước dùng khỏi bị nhiễm mùi hôi của xương bò, nước luộc lần sau được đun từ 4 đến 6 giờ mới dùng làm nước lèo. Gừng và củ hành nướng cho thật dậy mùi thơm sau đó mới cho vào nồi nước dùng. Lần đun sau, khi nước đã sôi thì giảm bớt lửa và bắt đầu vớt bọt. Khi đã vớt hết bọt, cho thêm một ít nước lạnh và lại đợi nước sôi và tiếp tục vớt bọt... Cứ làm như vậy liên tục cho đến khi nước trong và không còn cặn trong bọt nữa. Sau đó, cho một ít bột canh (ngày nay có thể cho một chút hạt nêm) vào và điều chỉnh độ lửa sao cho nồi nước chỉ sôi lăn tăn để giữ cho nước khỏi bị đục và chất ngọt từ xương có đủ thời gian tan vào nước dùng. Trong quá trình đun nước dùng tùy theo bí quyết của từng gia chủ họ sẽ cho vào nồi một số loại gia vị bao gồm thảo quả, gừng, hoa hồi, đinh hương, hạt ngò gai, thanh quế, hành khô, tôm nõn, sả sùng và theo truyền thống, không thể thiếu một cái đuôi bò.... Hương vị thơm ngon của nước dùng chủ yếu do các loại gia vị quyết định.

Bánh phở được làm từ loại gạo ngon. Gạo được xay nhỏ, trắng mỏng, cắt thành sợi. Yêu cầu của bánh phở phải trắng, dẻo, không được vỡ. Thịt bò thăn phải hồng tươi. Miếng thịt được thái lát mỏng không ướp thêm một chút gia vị nào khác, bởi nếu có gia vị khác sẽ làm mất đi hương vị của thịt bò. Tùy theo khẩu vị của từng người có thể ăn thịt bò chín hoặc tái.

Để bát phở ngon đòi hỏi chủ quán phải có kinh nghiệm. Bánh phở được cho vào giỏ tre chần qua nồi nước sôi. Việc chần bánh phải nhanh, tránh bánh bị nhũn, sợi bánh phải ráo nước để nước sôi không theo bánh phở vào bát. Thịt bò được nhúng theo, sau đó rải đều lên trên lớp mặt bánh phở. Tiếp đó là lớp thân hành chần cùng với các gia vị khác. Cuối cùng là nước dùng được chan đều khắp lượt miệng bát. Nước trong vắt thơm lừng. Bát phở bốc hơi nghi ngút với nhiều màu sắc hấp dẫn, hương thơm ngào ngạt. Miếng thịt chín tới dậy mùi thơm. Thêm một chút chanh, giấm tỏi, ớt tươi là đủ.

Cùng với sự thay đổi của thời gian, ở Hà Nội không chỉ có phở bò mà còn có rất nhiều các loại phở khác như phở gà, phở lợn, phở ngan, phở vịt, thậm chí cả phở chó.... Nhưng chúng tôi chỉ muốn dừng lại để giới thiệu về phở bò - món ăn độc đáo và truyền thống của người Hà Nội.

Câu hỏi 3: Món phở ngêuì có tên thực là gì và được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Phở ngêuì chỉ là cách gọi theo thói quen của mọi người, chứ thực ra nó có tên tuổi hàng hoàng với ý tứ hình tượng rõ ràng: *phở cuốn*.

Phở ngêuì được làm khá đơn giản. Miếng phở được cuốn lại, để cuộn tròn miếng thịt bò xào chín thơm thơm, vài cọng rau sống (rau thơm) rồi chấm vào bát nước mắm

dây mùi dấm ớt. Đó, chỉ đơn giản thế thôi, món phở cuốn mà lâu nay người dân Hà Nội vẫn thích thú thưởng thức sau giờ tan tầm. Chẳng thế mà rất khó tìm thấy hàng phở cuốn vào buổi sáng. Phải chờ đến hết giờ công chức làm việc, đến giờ đám học sinh tan trường, những dây hàng phở cuốn ở đường Trần Vũ mới đông khách. Hoặc có đôi ba hàng mở từ lúc còn sớm, quãng 3 giờ chiều, nhưng hẳn là không thể đông bằng lúc mặt trời chào từ biệt thành phố.

Không cần phải là người tinh ý cũng có thể nhận ra cách làm món phở cuốn. Đơn giản đến cực độ. Một miếng bánh phở chưa thái chỉ thành sợi, diện tích chừng 18x18cm, vài ba miếng thịt bò xào làm nhân, cộng thêm lá xà lách, một vài ngọn rau thơm, mùi ta (ngò). Rồi khéo léo cuộn lại như gói nem. Bát nước chấm là sự tổng hòa của mắm, giấm, đường, tỏi và những miếng đu đủ xanh thái thành những lát mỏng hình vuông (hoặc chữ nhật).

Nghe không có gì đặc biệt, nhưng khi thưởng thức, người ăn mới thấy mê cái hương vị dễ chịu của món phở nguội - không chan nước dùng nghi ngút khói! Bánh phở nhất quyết là không có vị gì, chỉ thoang thoảng mùi gạo thơm để làm nên miếng bánh phở trắng trắng, dai dai mà mềm mại.

Rồi khi chấm với bát nước mắm cay cay mùi ớt, miếng bánh phở bỗng dịu ngọt vị chua mặn, quện với miếng thịt giòn mềm bên trong. Những cọng rau sống khiến món ăn không thể ngán, thoảng qua mùi thơm của thịt bò xào là vị ngon của rau thơm, rau mùi, xà lách.

Câu hỏi 4: Cho biết điểm đặc biệt của miến trộn Kim Liên và cách làm miến trộn?

Trả lời:

Miến trộn Kim Liên là một món hấp dẫn có thể chọn cho những ngày thu. Nếu như mùa hè không khí nóng bức và oi ả, thực khách luôn muốn tìm những món ăn mát mẻ và ít dầu mỡ thì sang thu, khi trời mát mẻ và dễ chịu, đa số người sành ăn lại chọn cho mình những món ăn nóng, đậm đà như miến trộn Kim Liên.

Miến trộn có ở khắp Hà Nội song không quán miến nào tạo được mùi vị như miến trộn Kim Liên. Ở địa thế không hề thuận lợi trong một ngõ nhỏ của khu tập thể C13 Kim Liên. Quán miến trộn không có cửa hàng mà chỉ được dựng lên ở sân chơi của trẻ em. Điểm đặc biệt của quán ăn này là không có bàn, chỉ có ghế nhựa cao. Khách đến đây ăn phần lớn tự phục vụ là chính. Hàng ngày, quán mở hàng từ 11 giờ trưa và dọn hàng vào lúc 20 giờ 30 phút. Lúc nào quán cũng tấp nập khách. Vào những giờ cao điểm từ 12 giờ trưa và 18 giờ, muốn ăn được một đĩa miến trộn bạn phải ngồi chờ khá lâu.

Bình thường thì với món miến trộn chỉ cần ăn một đĩa đã ngấy, nhưng ở quán ăn này có rất nhiều người ăn được đến đĩa thứ hai. Muốn có món miến trộn ngon chính là do sợi miến và cách chần miến. Chần miến làm sao phải kỹ cho sợi miến mềm nhưng vẫn phải có độ dai, không bị nát. Sau đó, miến được trộn với gạch cua (không pha đậu phụ) cộng thêm hành khô chưng, chút rau cải, giá đỗ, vài miếng

chả cá và giò tai cắt miếng và cuối cùng là xì dầu. Tất cả kết hợp với nhau tạo nên đĩa miến trộn thơm ngậy béo ngọt hương vị của cua.

Câu hỏi 5: Hãy cho biết cách chế biến món bún?

Trả lời:

Hà Nội đã trải qua bao thăng trầm của thời gian, sự tàn khốc của chiến tranh và sự tự quên lãng của chính con người. Cùng với sự đổi thay ấy các món ăn Hà Nội món còn, món mất, lại thêm nhiều món mới.

Bún chả quả là thứ quà ăn phổ thông nhất ở Hà Nội nhưng lại níu kéo chân người ăn bởi mùi vị hấp dẫn riêng của nó. Không một ngõ đường đông đúc nào, không một góc chợ nào của Hà Nội không có thứ quà này. Người bán hàng xếp những lá bún trắng muốt vào trong một cái mẹt con trên trải một mảnh lá chuối xanh non, rồi gấp rau vào đó. Mấy cái rau xà lách, vài ngọn thơm, mấy cánh mùi, một đĩa bún nhỏ sợi, nước mắm thật ngon, rắc một chút hạt tiêu và điểm dăm ba nhát ớt, thả những miếng chả nướng vừa độ vào..., tất cả làm dậy lên một cái vị riêng của thiên nhiên tạo vật. Có hai thứ chả, chả băm và chả nướng. Muốn ăn riêng một thứ cũng được, nhưng phải ăn cả hai thứ chả trong một chén nước mắm mới thấy được hoàn toàn cái vị thơm ngon của món ăn. Thứ chả băm mềm "đi" quện với thứ chả miếng sậm sệt tạo thành một sự nhịp nhàng, ngổ ngỗ, mà dùng có nhiều hơn một tí cũng không thấy nản. Những hàng bún chả đặt mấy gấp chả

lên, họ phe phẩy cái quạt cho than cháy vừa hồng, thành để mỡ trong chảo không mất nhiều và không bị cháy, bên ngoài se mặt mà bên trong vừa chín. Bún chả có thể ăn được quanh năm vào các bữa, sáng, trưa, chiều, tối. Những người nghiện bún chả thường tìm đến chợ Đồng Xuân. Quán bún này ít khi vắng khách. Các bà hàng phố, sau khi mua bán, thường vẫn ngồi ăn uống tự nhiên trên những tấm ghế dài, trước những cái lò nướng chả, khói bốc mù mịt và thơm phưng phức. Ai có tính ngượng nghịu, không dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở những chỗ đông người, có thể tìm đến phố Gia Ngư, một cửa hàng bún chả có tiếng và đông khách. Trước đây, có lẽ cửa hàng này là nơi bán bún chả thứ nhất ở Hà Nội. Vì từ trước đó, bún chả chỉ gánh bán rong ở đường hay bán quán ở trong chợ mà thôi. Ngoài bún chả, nhà hàng này chỉ toàn bán quà mang hương vị Việt Nam như bánh tôm, chả rán và bún thang, những món quà gợi nhớ, gợi thương trong lòng những người con xa xứ. Trái với bún chả, món bún cuốn, trước kia chỉ ăn vào dịp Tết và do người nhà làm lấy thì bây giờ ở Hà Nội lại thường thấy bán rong ngoài phố - và bán gánh như bánh đúc, bánh tro, bánh bèo, bún chả hay cháo sườn. Đây là món ăn không ngon đặc biệt nhưng lạ miệng. Nguyên liệu làm gồm tôm, thịt, củ cải khô, rau mùi, thơm cùng với bún. Tất cả được cuộn lại trong một lá rau diếp, ăn với giấm cải và chấm nước mắm cà cuống. Cái ngon của món ăn không nổi bật nhưng cũng không vì thế mà món bún cuốn kém đi giá trị. Hấp dẫn nhất là cái cuốn chính do tay mình làm lấy. Dùng bún "con bừa" mỗi miếng

to độ bằng con dao bằi, cho thật vừa giấĩm cáĩ, cuộn vào rồi chấĩm vào chén nước mắĩm cà cuốĩng, đưả lên miệĩng. Tất cả đẽĩm lại một cảm giấĩc dụĩ hiẽn, mát ruộĩt, ấĩn một rồi lại muốĩn ấĩn hai. Đấĩ ấĩn cuốĩn, ngườĩ ấĩn phẩĩ ấĩn to mới thú, ấĩn cuốĩn mà nhỏ nhẽĩ thanh nhấĩ phần nhiềũ là mất đi một nửĩ sự ngon. Đố cũĩng là một sự đắĩng tiếĩc cho nhữĩng ngườĩ thĩch ấĩn ngon vậy! Trắĩ với cuốĩn, thang đượĩ làm cầu kì hơn. Bún đượĩ chắĩn kĩ, đẽĩm ra từng cáĩ bắĩt, xếp vào máĩy miếĩng trắĩng trắĩng, giò thắĩi chỉ, thĩt gầĩ bắĩm với nắĩm hươĩng, ruốĩc, tồĩm he, rau rắĩm cũĩng bắĩm nhỏ... Tất cả nhữĩng thứ đố tạo thắĩnh một bức hợĩ lập thể có nhữĩng mầũ sắĩc rắĩt bạũ mà lại ưa nhĩn, trồĩng vui mà lại quý. Muốĩn có bắĩt thang ngon, nhất đĩĩnh là phẩĩ làm nước dũĩng cho thật ngọt, dũĩng bẻũ quá, lúĩt chầĩn vào bắĩt bún nồĩng bởĩng lên. Ầĩn thang cồĩn cho thẽĩnh một chũĩt mắĩm tồĩm mới dậy mườĩ. Thĩĩnh thoắĩng có ngườĩ lại đẽĩm vào một miếĩng củ cáĩ trắĩng nõĩn trắĩng nầũ, ngầĩm nước mắĩm tồĩt, nhắĩi cứ giòĩn tanh táĩch.

Kể về quầũ bún khồĩng thể khồĩng nhắĩc tớĩ bún riềũ, thứ bún đẽĩ làm và phổ biẽn trong dầĩn gĩaĩn. Bún đẽĩ dũĩng trong món quầũ này khồĩng phẩĩ là bún lá nhỏ sỏĩ, cũĩng khồĩng phẩĩ là thứ bún "con bườĩ" đẽĩ ấĩn cuốĩn mà là một thứ bún to sỏĩ chế tạĩ vùng Mồĩ, Vẽ, độ dẻo nhiềũ mà ít bị trườĩng. Bắĩt bún làm xồĩng óĩng mườĩt, đượĩ chầĩn riềũ nồĩng lên trẽĩn, lắĩp la lắĩp lắĩnh, mầũ gặĩch cườĩ sắĩc tím, đĩểĩm nhữĩng chấĩm vắĩng kĩaĩm nhũĩ lĩ ti giũĩa vắĩi cáĩ dồĩng cà chườĩ hồĩng tắĩi, một tí mắĩm tồĩm, rau đĩểĩp non thắĩi nhỏ nhũĩ nhữĩng sỏĩ chỉ xắĩnh...

Cũng làm với thứ bún to sợi dó, còn có món canh bún. Món này cũng nấu với cua đồng, nhưng được thêm mấy món rau rút nên ăn rất mát và bổ, cái ngọt của chất cua đồng cũng được tăng lên bội phần. Nhưng đây là một cái ngọt khác hẳn với cái ngọt của bún bung hơi ngậy.

Bún lòng là một món quà phổ thông ở các cửa chợ và các phố đông người qua lại. Bún được thưởng thức với mắm tôm, chanh ớt, lòng tròng, ruột non, cổ hũ và gan phổi. Người thích ăn thường chọn món này như một món nhắm đặc biệt.

Đẹp mắt hơn và được nhiều người thêm hơn nữa có lẽ là bún ốc. Ấy là vì cái món ốc lóng bống trong bát giấm nó quyến rũ một cách thi vị quá: ốc béo cứ mọng lên; bống đậm, lại loáng thoáng dăm lát khế, vài cái dong cà chua ngậy ngậy. Tất cả những thứ đó cho vào bát, chan nước dùng nổi vầng vàng óng a óng ánh như vóc nhiều... Gắp một khoanh bún lên chấm vào nước bống, hay húp một tí bống đó rồi gắp một con ốc lên điểm vào, sẽ thấy rung mình một cách sảng khoái vì cái chất mới húp ấy vừa thơm vừa ngậy, chua chua lại cay cay. Ăn xong một bát bún như thế, nhiều khi chảy nước mắt ra, như khóc. Ai muốn thanh cảnh, chỉ ăn bún với đậu chấm nước mắm chanh ớt cũng thấy hay. Trước đây, nhắc tới bún ốc Hà Nội người ta nhớ ngay tới hai làng nổi tiếng là Tây Hồ và Pháp Vân - Thanh Trì. Ngày xưa, người Hà Nội hay ăn ốc lợ, giờ đây, họ ăn cả bún chan như phở. Tuy vậy, nhiều người

sành ăn vẫn còn thích ăn bún chấm. Bún ốc, khác với phở, chỉ nên ăn từ sáng đến trưa. Buổi tối ăn vào thường bị nặng bụng. Bún ốc ngon trước hết phải có vị cay chua của ớt, của bỗng rượu. Bún ốc có 2 - 3 cách ăn: có thể chan, có thể chấm, có thể ăn nóng hoặc ăn nguội. Bún ốc không thay đổi nhiều lắm như các món ăn Hà Nội khác: vẫn là ớt chung, vẫn là tía tô. Không có thứ gì cần tía tô và ớt chung nhiều như bún ốc. Bát bún ốc của Hà Nội rất đẹp vì nó có màu đỏ của ớt chung, màu tím của tía tô và màu trắng của sợi bún...

Câu hỏi 6: Món bún thang được chế biến như thế nào? Gia vị của món bún này gồm những gì?

Trả lời:

Bún thang là một loại bún canh. Dùng chữ "thang" có vần vẻ hơn chữ "canh". Làm bún thang cầu kỳ hơn, có nhiều thành phần tổ thành hơn tất cả các loại bún.

Bún thang được đơm vào bát sứ sang trọng. Có khi là sứ Giang Tây. Không ai đơm bún thang vào bát sành hoặc bát đàn. Dưới bát bún thang còn được lót một chiếc đĩa. Người ta ăn bún thang theo kiểu ăn chơi, ăn nếm, thưởng thức cái phong vị và đánh giá tài hoa của người chủ soái làm ra nó. Ăn bún thang không phải là kiểu ăn lấy no. Do đó, bún thang là món bún phong lưu, dài các. Làm bún thang để thể hiện cái tinh tế trong nghệ thuật ẩm thực truyền thống và chứng tỏ món này rất "xứng miện người phong lưu". Nó không kém bất kỳ các món sơn hào hải vị

như long tu, yến sào, bào ngư. Những gia đình ăn bữa nay lo bữa mai không làm bún thang. Chỉ ngần ấy thôi, bún thang đã đáng được tôn phong là nữ hoàng của các món bún. Do vậy, người ta bảo bún sườn hiền lành, bún riêu dân dã, bún thang kiêu kỳ, thanh sắc. Người ta thường tổ chức những bữa bún thang vào những dịp trước hoặc sau những ngày lễ, tết, ngày hóa vàng, khi có dịp vui mừng hoặc tiễn đưa, gặp lại nhau, v.v... Làm một bữa bún thang thường do một mệnh phụ, một người chị, một cô gái nào đó tinh thạo gia chánh và được tín nhiệm của mọi người thể hiện. Thành phần bún thang phần nào mang tính tập thể. Các thành viên được mời ăn bún thang thường không ăn mặc xuềnh xoàng mà chải chuốt, trang trọng một chút...

Bún dùng cho bún thang là loại bún dẹt sẵn với nơi sản xuất. Tốt nhất là bún ở làng bún Phú Đô. Sợi bún nhỏ, độ mịn không lớn, độ hút nước cao. Kèm vào đó là khoanh giò Ước Lễ thoáng lòng đào. Miếng giò được thái mỏng, hình chữ nhật. Thịt gà chọn loại gà quê, chân chì, xé nhỏ, trắng nõn, không lấy bì. Ruốc thịt lợn và ruốc tôm he phải bông tơi. Trứng gà được tráng mỏng, không xác quá cũng không nhèo quá, được thái ra thành những miếng chữ nhật và những sợi dây tơ hồng.

Thịt gà, xương gà, cánh gà, xương lợn được ninh lên làm nước dùng. Nước dùng muốn đạt loại cao cấp phải có tôm he cho dậy mùi và có được nét đặc trưng của bún thang. Thời gian gần đây có cho thêm mì chính. Nước dùng phải trong vắt, không có váng. Trước khi ăn bún thang, người ta thường nếm chút nước dùng, xuýt xoa, gật

gù. Do vậy, nước dùng thay rượu khai vị và quan trọng lắm. Kỹ thuật cho muối vào nước dùng là khó nhất. Ngay các vị làm bếp cao thủ cũng không dám chủ quan. Họ phải dùng phương pháp chiết trung. Nếu thịt trứng, tôm, giò, ruốc... mà đậm thì bún mặn. Nếu chúng nhạt thì bún càng nhạt.

Những sợi bún được chần trong nước sôi vẩy ráo kiệt nước, đem vào bát với số lượng vừa phải. Xếp đặt những miếng giò trắng hồng, miếng trứng vàng tươi, mấy lát thịt gà trắng phau, ruốc tôm he đỏ vàng, nhúm sợi tơ hồng vàng xuộm, mấy mũ nấm màu nâu, v.v... lên mặt bún... Công việc này tự nhiên đã biến thành công việc của một họa sĩ vẽ bức tranh lụa. Làm sao cho khi chan nước dùng bốc khói vào, bức tranh nổi lên, động đây, sóng sánh mà ưa nhìn.

Bát bún được thăng hoa qua vài giọt cà cuống. Người ta ăn bún thang với vài lá rau răm, kinh giới và bát nước mắm con để bên cạnh. Có người thích mùi vị mạnh hơn, có thể tự cho thêm vào một chút mắm tôm.

Mọi người gấp trứng, thịt ăn với bún. Thỉnh thoảng lại húp thìa nước dùng một cách say sưa. Đây là động tác và tâm tình của người cầm trống chầu trong buổi diễn tuồng hoặc người đánh trống thưởng thức giọng hát của đào nương trong ca trù. Mọi người ăn thông thả, nhỏ nhẹ, lịch sự, vừa ăn vừa nói chuyện vui vẻ, thân tình. Khi gió heo may về, ăn bún thang thấy ấm. Và cảm thấy mát mẻ khi gió nồm nam gọi.

Hà Nội là quê hương của bún thang. Nó thường được tổ chức ở các gia đình. Nhưng ở các phố cũng có một số hiệu bún thang. Từ những năm 1940 đến năm 1944, ở Hà Nội cũng có một số hiệu bán. Nhưng hiệu chả rán, bún thang nổi tiếng nhất, lịch sử nhất, ngon nhất là hiệu bún thang Tế Mỹ, nay ở số nhà 33 Hàng Quạt. Cho đến tận bây giờ người Hà Nội chưa hề quên cái tên Tế Mỹ... Họ vẫn còn khen lắm.

Bún thang! Người ta nhắc tên nó một cách cảm động. Nó có tên xứng đáng trong ẩm thực truyền thống của dân tộc Việt Nam và đó là món ăn rất Hà Nội của Hà Nội ngàn năm văn vật. Nó sẽ còn mãi với người Hà Nội sành ăn và tế nhị.

Câu hỏi 7: Cho biết hương vị độc đáo trong món bún chả Hà Nội?

Trả lời:

Món bún chả Hà Nội đã có từ rất lâu. Nó là một món ăn kiểu cách và sang trọng, không đắt đỏ gì nên nó làm mọi người, cả người giàu lẫn người nghèo, đều ưa thích. Nói đúng ra nó là một món quà để ăn nếm, ăn hương, ăn hoa chứ không no. Một mẹt bún chả chỉ có chừng 200 gam bún, vài gói chả, một ít rau sống và nước chấm đủ để thòm thềm. Món bún chả đã qua thử thách của nhiều đời người. Cho đến giờ nó đã trở nên một tác phẩm nghệ thuật "mà không ai phải may mắn có ý kiến thêm bớt gì hơn". Đối với những người ở Việt Nam sống xa quê hương thì bún chả cũng "say" tác dạ mọi người như một bài hát ru vậy.

Ở làng Phú Đô (Từ Liêm) xưa có những nhà làm bún riêng cho các hàng bún chả. Bún cho hàng bún ốc và bún riêu tạp thô hơn. Bún giao cho hàng bún chả sợi nhỏ hơn và thành phần bột được trộn lẫn với một phần ba là bột gạo tám thơm. Người ta không dùng tất cả là bột gạo tám thơm vì bột này có nhược điểm là tuy có thơm nhưng nhạt, phải cho thêm một phần ba gạo tám xoan và một phần ba là gạo gié cái để bổ sung vào mới có được vị đậm đà và độ dẻo dai. Thịt làm chả phải thái miếng vừa, hơi dày và đủ các thành phần cứng, mềm, nạc, mỡ, được ướp với nước mắm thường dùng là "nước mắm Kẻ Đô, cá rô đầm Sét" như mọi người thường ca ngợi.

Nước mắm Kẻ Đô thơm ngon, không có mùi như các loại nước mắm khác nên chiều được cả những người khó tính nhất. Thịt ướp được kẹp vào que tre hoặc đặt lên vỉ. Chả nướng bằng than hoa, thành phần đường có trong nước tắm cũng như lượng đường trong bản thân miếng chả được caramen hóa cùng bốc lên một mùi thơm ngào ngạt. Chả nước phải ở dưới mức cháy sém và ở trên mức chín. Nước chấm đòi hỏi một kỹ thuật ngậy nghèo, phải có liều lượng, có cung bậc, thậm chí một chút tài hoa nữa là khác. Nước chấm gồm nước mắm, thêm giấm, đường, hồ tiêu, ớt, mè chính... Độ ngọt của nước chấm bằng một phần ba độ mặn vừa phải. Nước chấm phải pha đậm lên một nấc làm sao để phối hợp với những lát su hào, cà rốt trở hình hoa lá xanh đỏ và rau sống, rau thơm sẵn có chút nước tắm vào làm nước chấm nhạt đi là vừa ngon. Nếu pha vừa ngay thì sẽ bị nhạt. Ăn bún chả mà thiếu rau sống thì mất

hết cả thi vị. Nhưng rau sống lại có mùa. Còn rau thơm thì có quanh năm. Rau thơm thường dùng lá húng Láng và kinh giới. Mùa thu, đông và xuân thì dùng rau xà lách. Về mùa hè thì dùng rau muống chẻ vừa giòn, ngọt lại bùi. Chả thơm, ngon, dẻo, mềm. Rau sống tươi mát. Su hào hoặc đu đủ và cà rốt thì giòn và bùi. Bao nhiêu chất liệu thì có bấy nhiêu vị ngọt khác nhau hợp lại cộng với vị chua của giấm chuối, vị đậm thơm của nước mắm, cay của hồ tiêu và ớt, vị béo ngậy của mỡ...

Người ta ăn tự gia giảm độ chua, cay sao cho được vừa ý nhất. Có thể thêm chút ớt, tí tía tô để có vị cay và vị chất dữ dội hơn... Từ những hương vị thơm ngon đặc biệt đó, món bún chả được lưu giữ với thời gian và là nét đặc trưng trong ẩm thực của dân tộc Việt nói chung và người Hà Nội nói riêng.

Câu hỏi 8: Món bún ốc được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Con ốc đã đi cùng với lịch sử ẩm thực của dân tộc ta trong suốt những thời kỳ phát triển. Có biết bao món ăn quê ngon lành và độc đáo đã được chế biến từ ốc. Nào là bún ốc nóng, ốc nấu chuối đậu, ốc hấp lá gừng... Nhưng độc đáo hơn cả là món bún ốc nguội và cũng chỉ Hà Nội mới có mà thôi.

Ốc là một thức ăn dân dã mang tính hàn, vì thế thường được chế biến kèm với những gia vị cay, nóng. Bún ốc nguội là một món ăn dân dã, và chỉ là của riêng Hà Nội

bởi chỉ có ở thành phố này mới có bún ốc nguội. Bún ốc nóng là món mà các bà, các cô ưa thích, có thể ăn quanh năm và ở bất kỳ nơi nào, từ phố lớn đến những ngõ nhỏ. Còn bún ốc nguội thì không như thế, có rất ít nơi bán loại bún này và rất ít người có thể làm ngon được. Bún ốc nguội mặc dù trông có vẻ bình dị nhưng lại cầu kỳ hơn từ khâu chọn nguyên liệu đến khâu chế biến.

Để có được món bún ốc nguội ngon phải chọn loại ốc ăn rêu khe đá. Loại ốc này vừa giòn mà lại béo. Gia vị chính của món ốc nguội chính là giấm bỗng. Giấm bỗng không phải dùng loại nào cũng được, nếu mua ở chợ về dùng thì mẻ bún ốc nguội coi như vứt đi. Phải là loại giấm bỗng chất lọc từ bỗng rượu nếp cái làng Vân mới ngon. Chọn được những nguyên liệu quý rồi thì khi chế biến người làm hàng càng cẩn thận và tỉ mỉ hơn. Ốc không được luộc mà là dùng giấm bỗng để hấp cách thủy. Con ốc trong bát bún béo ngậy, nhai vào giòn, đậm đà mà nhất là không hề có vị tanh. Cái làm nên linh hồn của món này chính là thứ canh ốc ngọt mát, hơi chua dịu, mặn vừa phải, thơm nồng của gừng và của dầu ớt. Một nồi nước dùng ngon phải trải qua nhiều lần chất lọc với bí quyết nêm nếm gia vị riêng. Bún ốc nguội sẽ không còn là bún ốc nguội nếu không ăn kèm với bún lá. Không ai lại ăn ốc nguội với bún rối cả. Bún rối chỉ dùng với bún ốc nóng mà thôi. Những lá bún nhỏ, trắng ngần, khi đưa vào đến đầu lưỡi thấy vị mát lạnh, dẻo thơm. Đặc biệt, bún ốc nguội không bao giờ ăn kèm cùng rau thơm. Chỉ có bún, ốc và canh mà thôi. Nếu có rau

thơm, món ăn không còn là nó nữa. Mùi thơm gắt của rau thơm sẽ át hết mùi thơm dịu của giấm bỗng.

Bún ốc ngêu không được ăn nhiều, ăn để thỏa mãn cơn đói, cơn thèm mà chỉ thưởng thức ít thôi để mà xuýt xoa, nhớ tiếc. Gánh hàng bún ốc ngêu chỉ có ở một vài nơi như Ô Quan Chưởng, phố Nguyễn Cao... Những chỗ này bao giờ cũng đông khách.

Câu hỏi 9: Người Hà Nội chế biến miến lươn như thế nào?

Trả lời:

Ai có dịp vào Nghệ An hẳn không thể quên món cháo lươn xứ Nghệ. Người Hà Nội lại không làm cháo lươn mà tạo ra cho mình một đặc sản khác từ lươn - món miến lươn.

Ngày nay, việc chế biến và thưởng thức món miến lươn đã khác xưa rất nhiều. Miến lươn Hà Nội xưa được sắp vào bát nhỏ, thường là bát chiết yêu (loại bát tròn nhỏ, miệng loe), miệng bát chỉ lớn hơn bát ăn cơm một chút. Miến rửa sạch đã chần nước sôi, được chần lại vào nồi nước dùng lươn màu nâu nâu cho miến nở, thấm độ đậm, ngọt của nước dùng rồi cho vào bát. Những miếng thịt lươn đã xào sẵn lại mà vẫn phô màu vàng óng của da lươn. Hành hoa và rau răm thái nhỏ tăn - thường thái trước khi cho vào bát để giữ mùi thơm, hành răm thái càng nhỏ càng tiết mùi thơm nhiều hơn. Rắc hành răm thái nhỏ lên thịt lươn rồi chan nước dùng. Nước dùng lươn màu nâu nâu ngọt trên mức bình thường, vì phải đậm đặc mới nổi

vị, chỉ chan xâm xấp chứ không chan vũng vì miến đã ngấm nở đủ bằng nước dùng nên không trương nở thêm nữa, hơn nữa, miến là miến tàu làm bằng đồ xanh nên sợi miến nhỏ mà giòn chứ không nát. Cuối cùng rắc hạt tiêu. Riêng tiêu, tùy ý khách, vị nào nghiền cay thì không rắc tiêu mà dùng thìa nhỏ xúc một phần tiêu sọ giã dập. Miến thấm đượm nước dùng, thịt lươn xào săn ăn hơi dẻo rất rõ vị lươn, lại được tẩm ướp nên thơm mùi tiêu và mùi nước mắm ngon thật hấp dẫn. Bát miến lươn, ăn tới miếng cuối cùng vẫn còn nóng. Hà Nội xưa hình như lạnh hơn bây giờ. Món miến lươn hấp dẫn mọi mùa, nhưng vào những ngày đông lạnh còn hấp dẫn hơn nhiều. Bởi vì rét đến mấy, khi bê bát miến lươn thơm phức, nóng hổi lên là quên hết mọi rét mướt. Miến lươn không múc vào bát to, không có kèm theo giá đỗ và hành khô phi, không chan vũng nước dùng và đặc biệt là thịt lươn không tẩm bột rán khô cong và giòn để khi ăn chẳng biết là lươn hay chạch.

Câu hỏi 10: Người Hà Nội chế biến cháo cóc như thế nào?

Trả lời:

Hà Nội có món cháo cóc. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình xù xì của nó, thực khó có thể hiểu tại sao người ta có thể ăn uống ngon lành như thế được...

Nhưng đến khi húp thử vài miếng xem sao thì thấy cháo cóc có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, mát mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Những người sống

hàng năm trong rừng ăn kiến, ăn gián vẫn khỏe mạnh. Còn ở tỉnh thành, ai mà không ăn ốc nhồi, ốc vặn, ai mà lại không ăn rươi, ăn ếch? Thế thì tại sao không thể bắt cóc về nấu cháo.

Người Tây phương ăn ếch chiên, ếch xào lẫn với hành và nuôi ếch. Ếch được đóng hộp để xuất cảng thì nghĩ cho kỹ, cóc cũng thế. Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó. Cho tới bây giờ chưa có một ai khẳng định da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, nhưng trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt lợn ba dọi vậy. Thịt cóc màu trắng ngà, thớ nhỏ, đánh mà ráo. Chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhấm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt cóc ăn ngon, mềm, ngọt, ý vị chứ không dai như thịt thỏ, thịt ngan, ngỗng...

Nhiều người sành ăn ở đây đều cho rằng ăn cóc ngon nhất là món cháo. Thịt cóc luộc với cháo, ăn thanh cảnh mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Cháo với thịt được để riêng ra lúc ăn mới trút thịt cóc vào cháo, quấy lên.

Cháo cóc là món ăn bổ và mát. Trẻ con, người lớn ăn vào đều giải nhiệt. Hơn thế có người lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khốc dạ đề của trẻ mới sinh.

Điều quan trọng nhất lúc làm cóc là cần phải sạch, đừng để cho dập nát, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, dính vào mỡ, ăn vào dễ gây chết người. Mạt lấy không hết cũng vậy. Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để sót mười cái trứng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mảy mặt lại, quy luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ với khoai mì. Nấu thịt cóc với rễ cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng rất độc, dễ chết người. Song những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thôi thịt cóc.

Câu hỏi 11: Người Hà Nội chế biến món cháo lòng, tiết canh như thế nào?

Trả lời:

Lòng lợn, tiết canh và cháo lòng là một món ngon của Hà Nội. Trước đây, những người sành ăn đều đến chợ Hôm để thưởng thức món cháo lòng, tiết canh. Tiết canh, cháo lòng là một món ăn rất bình dân, mọi lớp người trong xã hội đều có thể ăn chơi thông thả, nhưng thực chất lại là một bậc nhất thức ăn thanh lịch. Hiếm có nước nào trên thế giới lại có một thức ăn lạ như lòng lợn của ta. Cũng là trong con lợn cả, mà mỗi bộ phận ăn ngon một cách: gan thì giòn ngọt mà lại đắng đắng, ăn vào với rau mùi lại thấy thơm thơm, tim nhai vào trong miệng mềm cứ lừ đi, cổ hũ giòn tanh tách, lòng tràng sậm sứt, còn ruột non thì

quả lạ, mới cắn tưởng là dai nhưng kỳ thực lại mềm có vị hơi đắng nhưng đậm đà. Tất cả những thứ đó, cùng một vài miếng phổi và mấy miếng dồi mỡ, điểm vào đó quả ớt đỏ, thơm mùi và húng màu ngọc thạch, thiên thanh, mắm tôm chanh màu hoa cà... tạo thành một hương vị rất riêng. Ăn từng thứ một đã ngon, ăn đậm thứ này với thứ kia, như ăn một miếng cổ hũ với một miếng gan hay lấy một miếng lòng tràng điểm với một miếng ruột non lại càng ngon hơn. Quanh đi quẩn lại có mấy thứ mà cái ngon biến ra trăm ngàn sắc thái khác nhau. Người quen ăn lòng thường bớt chút thời gian vào buổi sáng, ngồi nhâm nhi chén rượu, đĩa lòng và chờ bát tiết canh đông tới độ. Phải vừa ăn vừa đợi, vừa ăn vừa giục tiết canh mới thực cảm thấy cái ngon mát, bù béo của món đặc sản bình dân này. Để hoàn thành một đĩa tiết canh lý tưởng, người ta cần phải sửa soạn công phu, theo một phương pháp cổ truyền bài bản. Tiết canh kỳ nhất là đánh nát, dù là tiết canh vịt hay tiết canh lợn. Đánh tiết canh lợn, người ta cho một chút muối vào trong chậu rồi cắt tiết vào đó. Tiết chảy ra thì lấy dũa quấy đều lên, cho tiết khỏi đông. Sụn, lòng, phổi, cổ họng v.v... luộc lên rồi băm nhỏ để vào bát hoặc đĩa riêng. Đến khi đánh, người ta xúc thịt đã băm cho vào tô, rồi múc tiết hòa lẫn với nước xuyết rưới vào từ từ. Tiết và nước xuyết trộn với nhau cần phải theo tỷ lệ hai thìa tiết một thìa nước. Trong khi rưới tiết, phải lấy dũa khuấy đều rồi để nguyên một chỗ, không được ai chạm đến. Lúc nào dùng thì thái mỏng mấy miếng gan bày lên trên, rắc lạc rang và để mấy cánh thơm và mùi cho đẹp mắt. Đánh tiết

canh vịt thường khó hơn tiết canh lợn. Thường thường, người ta cắt tiết cổ, nhưng có những người cầu kỳ lại cắt tiết ở mỏ hay ở khuỷu chân vì như vậy sẽ lấy được nhiều tiết hơn. Tiết chảy ra được hứng vào một cái bát, trong đó đã đổ già nửa thìa nước mắm. Tiết canh vịt thường đánh với những miếng sụn ở trong con vịt như cổ, chân, cánh và lòng. Những thứ đó được luộc lên, băm nhỏ rồi dàn lên một cái đĩa lớn; sau đó rưới tiết đã được hòa vào nước xáo, đánh lên cho đều. Cũng như tiết canh lợn, tiết canh vịt đánh xong rồi phải để riêng biệt một chỗ cho đông lại. Khi nào dùng thì thái mấy miếng gan mỏng để lên, trên rắc lạc già nhỏ. Tiết canh được ăn kèm với các loại rau ngổ, răm và húng. Ngoài tiết canh lợn và tiết canh vịt, còn có tiết canh chó và tiết canh gà, nhưng ít phổ thông. Tiết canh chó không đánh khéo dễ tanh, mà trông thấy người ta dễ sợ, còn tiết canh gà, theo lời tục truyền lại, dễ truyền bệnh cho người dùng, nhất là bệnh suyễn. Tiết canh dùng chung với cháo lại càng nổi vị. Cái bát đựng cháo bình dân một cách lạ thường, nhưng hơi nóng của cháo đưa lên thì quả là một hương thơm vương giả. Hành không nhiều, chỉ vừa đủ ngát thôi; cháo không thô và sặc mùi nhưng cũng không vì thế mà đuối hay nhạt nhẽo. Nó có một hương vị riêng, một hương vị không thể so sánh với bất cứ hương vị của một thứ cháo nào khác. Người hương vị đó, rồi đưa mắt nhìn vào bát cháo mà nhận lấy cái quánh của nó với màu tím lơ lơ do tiết tạo thành. Thường thường, cháo gà, cháo vịt, cháo cá, húp vào qua cổ thì thôi, không để lại cho ta cảm giác một dư hương gì đáng kể; riêng có cháo

lòng, húp xong rồi, ta vẫn còn thấy ở họng còn dư lại một vị của tiết bóp lẫn vào cháo, ngọt lừ lừ, trơn muôn muột. Cháo đậm đà, đôi khi lại lẫn một miếng tiết, vừa nuốt, vừa nhai khê thỉnh thoảng lại điểm thêm một miếng dồi mỡ và một ngọn rau thơm..., ăn mãi thành nghiện. Ở Huế, ở Sài Gòn, người ta cũng ăn cháo lòng, nhưng thường là loại cháo lẫn cả dồi, tiết, lòng trảng, nồn khẩu và cổ hũ. Cháo lòng, phải ăn riêng, cháo ra cháo, lòng ra lòng, húp một miếng cháo lại ăn một miếng lòng. Ăn như vậy, vị của cháo mới bật lên.

Câu hỏi 12: Bánh giầy có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào?

Trả lời:

Nói tới bánh giầy là nói tới một vùng đất ở phía nam thành Hà Nội có tên gọi là Quán Gánh. Không biết từ bao giờ, nơi đây đã trở thành quê hương của thứ đặc sản miền người, thứ đặc sản dân dã - món bánh giầy. Bánh giầy là món đặc sản truyền thống đời cha làm đời con nối, đã có thời cả làng làm nghề.

Làm bánh giầy không những rất tốn sức mà còn đòi hỏi lắm công phu và sự khéo léo. Công phu từ khâu chọn gạo, chọn đậu đến khâu ra bánh. Bánh giầy kén gạo, không phải bất kỳ loại gạo nếp nào cũng làm được bánh. Muốn bánh thơm dẻo nhất thiết phải chọn gạo nếp thơm của vùng Hải Hậu (Nam Định), gạo đẹp, đều "mười hạt như mười". Đậu làm nhân bánh cũng phải lựa loại đậu xanh

hạt tiêu vừa thơm vừa đậm đà. Gạo làm bánh được ngâm từ tối hôm trước: vo, xóc kỹ, sau đó đổ thành xôi vừa độ dẻo, khi lên hơi phải tưới thêm lần nước, đến khi già bánh mới dẻo. Xôi đồ chín, phải già ngay lúc còn nóng có như vậy bánh mới mềm, mịn và dẻo. Khâu già bánh phải huy động tới những người đàn ông lực lưỡng trong nhà, họ phải già liên tục, đều tay trong vòng nửa giờ. Tiếp đến là khâu ra vỏ bánh. Đây kể như khâu khó nhất, người ra vỏ phải thật khéo. Họ phải véo, nặn để cái nào, cái nấy vừa xinh như nhau. Cứ một yếm gạo người ra vỏ bánh nhanh cũng mất dứt nửa tiếng đồng hồ. Một người ra vỏ bánh cho khoảng 4 đến 5 người lộn đổ làm nhân bánh. Bánh làm xong để khô rồi xoa thêm mỡ nước, nặn lại cho đẹp rồi đem gói. Bánh giấy gói lá dong xanh nên đẹp hơn gói lá chuối. Bánh giấy Quán Gánh có 3 loại: Bánh chay (không nhân) thường ăn kèm giò lụa, bánh nhân mặn, bánh nhân ngọt, có thể ăn kèm chè cốt. Người làm bánh giấy phải dậy từ rất sớm, khoảng từ 2 giờ sáng vì chỉ 5 giờ sáng bánh đã được giao cho các nhà hàng. Thu nhập của người làm bánh phụ thuộc hoàn toàn vào lượng bánh tiêu thụ mỗi ngày, nếu buôn sê thì ngày được dăm chục ngàn bạc lãi bằng không coi như công cốc vì bánh chỉ bán được trong ngày mà thôi. Gặp ngày chủ nhật khách đông lời lãi cũng tăng lên chút đỉnh. Được đám cưới, đám hỏi đặt bánh làm, cắt lức cũng có thể thu được bạc triệu một đám. Thời điểm bánh giấy tiêu thụ mạnh nhất là dịp Tết ta, Giêng hai, khi khách thập phương nô nức đi lễ chùa. Có ngày có nhà xay cả tạ gạo bánh, thời điểm đó bình quân Quán Gánh tiêu

thụ hết 4 đến 5 tạ gạo là chuyện thường. Đặc sản bánh giầy có câu nhả khách thập phương rằng: "Dù cho chồng rẫy vợ chê. Bánh giầy Quán Gánh lại về với nhau...".

Câu hỏi 13: Cho biết đôi nét về bánh cuốn Thanh Trì? Hương vị khác nhau của các loại bánh cuốn?

Trả lời:

Bánh cuốn được làm ở nhiều nơi, song phải nói bánh cuốn Thanh Trì có hương vị rất riêng, đã ăn một lần rất khó quên. Bánh được tráng rất mỏng, hành mỡ thoa vào muốt mặt mà nếm vào thì thanh nhẹ, mát rượi đi. Ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp kiểu như bậc thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch; sắc trắng của bánh nổi bật lên một cách hiền lành. Ngay từ lúc trông thấy bàn tay người bán bánh bóc từng chiếc một, rồi cuộn lại một cách nhẹ nhàng, bày trên những chiếc đĩa khiêm nhường, đã thấy mê ngay những cái bánh óng ả, mềm mại đó rồi. Bánh thơm dịu dịu, êm êm. Cầm một chiếc, dầm vào trong chén nước chấm rồi đưa lên miệng, sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hòa với nước chấm vừa miệng, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá. Pha được một thứ nước chấm vừa ngon như thế, cũng đáng kể là tài. Có biết bao nhiêu nhà dùng nước mắm đặc biệt có khi được mua từ tận Phú Quốc, chọn thứ giấm thực ngon, loại giấm thanh được dân gian làm từ gạo nếp, mà không tài nào pha được một chén nước chấm như chén nước chấm của người bán hàng.

Để có một chén nước chấm ngon và độc đáo, làm nổi bật vị của nước chấm lên, người bán hàng thường gia thêm vào chai nước chấm một hai con cà cuống băm nhỏ. Vị cà cuống đem đến một cái thú đậm đà hơn là cà cuống nước bán từng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu phở Hàng Đường.

Tuỳ theo khẩu vị của từng người, nếu ai không muốn ăn nước mắm giấm có thể dùng chanh. Trong bát nước chấm thêm một chút ớt. Ớt có thể thái nhỏ hoặc thái hơi xéo tạo cảm giác đẹp mắt.

Ta chấm chiếc bánh trắng vào trong chén nước chấm màu hổ phách, đưa lên miệng chưa nhai đã tưởng như bánh "chưa đến môi đã trôi đến cổ" mất rồi, thưởng thức bánh cuốn Thanh Trì, không gì trác tuyệt hơn là điểm vào mấy miếng đậu thật nóng, rán thật phồng trông óng a óng ánh như kim nhũ.

Món đậu phụ rán thực ra có ở nhiều nơi nhưng bù mà không chua, quả là một món ăn đặc biệt của Hà Nội, không nơi nào làm được. Trước đây phố Hàng Hòm có một hàng cơm chuyên rán đậu thật sớm để bán cho những người ăn bánh cuốn Thanh Trì. Củi trong lò nhóm to, mỡ đầy lòng chảo hò reo lách tách. Chủ hàng ngồi trong bóng tối lấy đũa vớt những cái đậu rán đã già rồi đập đập vào bên thành chảo mấy cái, đặt lên hai thanh tre bắc ngang chảo để cho mỡ rỏ xuống cho kỳ hết. Nhưng có bao giờ đậu để được lâu đâu: mẻ này chưa xong thì đã có người đến mua mẻ khác rồi. Quang cảnh vừa ấm nóng mà lại vừa

yên vui. Hàng đậu rán ấy bây giờ không còn nữa. Cùng với của hàng đó, cái thứ đậu thái dài bằng ngón tay cũng không còn. Bây giờ, ở các chợ cũng có người bắc chảo rán đậu để bán, nhưng đậu thái một kiểu khác, to bản hơn mà cũng có vẻ dày hơn xưa, tuy vậy ăn với bánh cuốn vẫn còn ngon lắm.

Ngày nay, mọi người muốn ăn bánh cuốn với đậu rán có thể mua đậu được rán sẵn ở chợ. Nhiều nhà, ăn uống cẩn thận, thường mua đậu đem về rán lấy. Bánh cuốn và nước chấm xếp đặt đâu đấy cả rồi thì trong nhà rán đậu vừa chín, bung ra từng mẻ nhỏ dăm ba chiếc một, để nhà ngoài ngồi ăn. Ăn hết đến đâu thì lại bung thêm lên đến đấy. Như thế, đậu nóng hổi mà lại giòn. Ăn bánh cuốn cần phải thế; trong cái giòn của vỏ đậu lại có cái mềm của lòng đậu thành thử lúc nhai, cái nóng hòa hợp với cái mát, cái giòn hòa hợp với cái mềm, tạo thành một cái gì vừa dẻo, tiết tấu như bản nhạc nhẹ nhẹ, trầm trầm.

Ngoài bánh cuốn Thanh Trì ra, còn có nhiều bánh cuốn khác, mỗi thứ có một vị khác nhau. Bánh cuốn nhân mộc nhĩ, thường bán gánh, dày mình mà ăn vào hơi thô, nhưng nhai sậm sệt cũng có một hương vị riêng. Loại bánh này thường được tráng sẵn từ hôm trước, xếp vào thúng sáng sớm các bà, các chị mang ra chợ bán.

Đáng kể hơn là thứ bánh cuốn nhân thịt hiện nay bán nhiều ở các ngõ đường, trong các ngõ xóm, chủ nhân tráng bánh ngồi bên cạnh một hai nồi nước nóng, trên có căng một mảnh vải phin mỏng, múc từng thìa bột xay sẵn, tãi

ra trên vải hấp lên, rồi tra nhân vào bánh, cuộn lại cho ra đĩa. Nhân thứ bánh này làm bằng thịt lợn băm nhỏ, gia hành với một chút mộc nhĩ vào. Bánh làm xong, người ta phết một chút mỡ rồi rắc một ít ruốc tôm lên mặt bánh. Bánh này ăn nóng, bùi, ngấm ngấm thì cũng có một cái ngon riêng, nhưng chóng chán. Có lẽ cũng vì thế mà người ta luôn luôn tìm cách đổi vị đi ai thích lập xường thì có thứ nhân lập xường, ai thích thịt gà thì có nhân thịt gà. Buổi sáng mùa thu, đi qua một hàng bánh cuốn đó, thấy khói tỏa nghi ngút từ nồi nước hấp bánh lên như phủ những cái bánh đã hấp rồi trong một lớp the mờ mờ, khách đi đường ai cũng muốn dùng thử dăm ba chiếc. Ăn vào đến đâu, ẩm ngay lòng đến đấy. Thú vị hơn một bậc là khách được ngồi ngay đầu quán mà ăn, được chiếc nào, ăn chiếc đó, thiếu nước chấm thì gọi lấy thêm ngay. Ở nhà, mỗi lúc đâu đã có cái thú tự nhiên như vậy? Thường thường, bánh cuốn nhân thịt vẫn bán vào buổi sáng, nhưng ban đêm những cửa hàng bánh cuốn đó cũng mở cửa để bán cho khách ăn đêm. Thường thường, cả buổi sáng lẫn buổi chiều đều đông khách ăn, phần đông là những người cầm bát đĩa đến mua về nhà. Đặc điểm chung của các loại bánh cuốn ở đây là bột bánh nhỏ mà mịn - áng chừng là gạo dùng để xay thành bột được nhà hàng chọn toàn thứ gié cái, tám thơm. Ngoài ra, nhân bánh cũng như các hàng khác, hoặc thịt lợn mỡ, hoặc thịt gà, còn nước chấm thì cũng tạm vậy, không có gì đặc biệt.

Những người sành và thích thật sự chiều vị giác thì dùng bánh cuốn nhân. Muốn thưởng thức món bánh cuốn

này trước đây người ta cần phải hơi cầu kỳ một chút, chạy xe xuống phố Lê Lợi, tìm đến một hiệu riêng - hiệu Ninh Thịnh - chuyên bán mấy thứ quà quê: bánh cuốn, xôi vò, chè đường. Ăn ở đây, người ta có cảm tưởng ăn quà ở ngay chính nhà mình. Ngoài cửa, không có biển hiệu. Ngay giữa phòng khách kê cái sập, bộ sa lông; tường vẽ hoa xanh đỏ; dây dó, một vài bức vẽ lồng trong khung kính. Ở ngoài, không có cửa hàng. Bánh cuốn ở nhà này đặc biệt về điểm nhân thịt nhưng không ăn nóng, mà ăn nguội. Hình dáng cũng khác hẳn mọi nơi, không tròn, không to, cũng không phải hình chữ nhật, nhưng vừa xinh, dài khoảng một ngón tay cái, mặt bánh muôn muốt, nhân không nhiều, nhưng thơm ngon mà thỉnh thoảng nhai lại giòn. Vì là thứ quà ăn nguội, nên nhà không có lò tráng mà cũng chẳng có nồi nước sôi hấp bánh. Bánh làm sẵn từ buổi sáng, có khách đến, cứ việc xếp đem ra. Nước mắm thì pha giấm hay chanh, tùy ý, cà cuống nước để ngoài, ai muốn gia ít hay nhiều đều được. Bánh cuốn nguội ăn dẻo mà mát, nên hợp với bữa trưa, nhất là những bữa trưa hè nóng nực. Đặc biệt, bánh này không có ruốc tôm bày ở trên, ăn không chóng ngấy, nhưng nếu bạn thích đậm miệng hơn một chút thì vẫn có thể điểm vào đó một hai miếng chả lợn của một cửa hàng gần đấy, đã nục lại không pha bột, rán cứ vàng ửng lên như da đồng. Hương bánh ngon rất lạ. Hương đó thoảng qua, rồi mất đi, rồi hiện lại, không ai còn biết lấy gì làm chuẩn đích để níu cái hương đó lại và phân tích xem sao. Có lẽ tất cả bánh, nước chấm và nhân cùng hòa hợp lại mà tạo ra một cái ngon "toàn diện", chứ không phải riêng bột ngon hay là nhân ngon.

Có lẽ cách làm của các thứ bánh cuốn này cũng chẳng khác nhau mấy tí; cách làm không quan trọng, quan trọng là bánh cuốn thực sự được coi là một sản vật đem lại một hương vị rất riêng cho ẩm thực Hà Nội.

Câu hỏi 14: Bánh đúc có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào? Cho biết hương vị riêng của từng loại bánh đúc?

Trả lời:

Bánh đúc dường như là một trong những món ăn dành riêng cho những người trung tuổi và các cụ già, lớp trẻ bây giờ thường không thích thú gì cho lắm với món ăn này. Theo bọn trẻ bánh đúc là món ăn của nhà quê. Trẻ con thành phố hoá hoàn toàn lắm mới nhìn thấy bánh đúc xuất hiện trên bàn ăn của mình do gia đình vừa đi lễ chùa về. Tuy nhiên, không kể những người vốn đã thích bánh đúc những người chưa ăn bánh đúc bao giờ nếu được thưởng thức một lần, sau này ăn vào cũng thấy hay hay. Nhiều gia đình ở thành phố vẫn có thói quen nấu bánh đúc để ăn và đem biếu họ hàng. Có điều trước đây họ có thể quấy bánh một tháng một lần thì nay quấy bánh hơi thưa hơn lúc trước: không phải là một tháng một lần, mà vài tháng một bận, và bận nào cũng nhiều để chia cho họ hàng và con cháu mỗi nhà vài đĩa. Lâu lâu, đã ngấy với những món ăn quá béo, được thưởng thức một món quà thanh đạm như bánh đúc, người ta thấy mình như cũng nhẹ hơn. Bánh đúc thực chất là món ăn dân dã được cả người nông

thôn lẫn thành phố yêu thích. Nói chính xác, bánh đúc có nguồn gốc từ các vùng nông thôn. Cùng với sự di chuyển của các lớp người già lên thành phố, bánh đúc có mặt ở Hà Nội và các thành phố khác.

Thực ra, bánh đúc không khó làm. Công thức làm bánh đúc rất đơn giản. Ai cũng có thể dễ dàng làm được. Nhưng để có được nồi bánh đúc hoàn hảo, người ta cũng phải chú tâm rất nhiều. Dường như chính sự đơn giản của công thức lại kén tay người làm bánh. Nông thôn và thành phố, mỗi nơi có một cách chế tác bánh đúc riêng của mình. Người nhà quê thường chọn những bơ gạo ngon đầu mùa, không dẻo quá cũng không khô quá, đem đãi sạch, ngâm nước khoảng 3 đến 4 tiếng, để ráo sau đó cho vào nồi đun cùng với thứ nước mưa thanh thủy, thêm nước vôi mới tôi, trắng xoá. Sau khi nồi bánh sôi được nửa tiếng, đem vớt xuống tro bếp nóng rồi đốt rơm xung quanh. Ba mươi phút sau, bánh được bắc ra, đánh nhừ tơi, hạt gạo chưa nát hẳn, còn lẩn lẩn nhưng mềm dẻo. Những nhà khá giả còn xen vào nồi bánh bơ lạc rang thơm phức hoặc bát lạc ninh nhừ. Lá chuối sẵn trong vườn, người ta cắt vào, rửa sạch, trải ra những chiếc mẹt, đổ bánh ra, san đều rồi dùng dao sắc cắt ra từng miếng nhỏ. Nhìn đám trẻ con ngày đói, chạy quanh nồi bánh đúc, ai cũng có cảm giác ấm lòng. Có lẽ, với chúng, không thứ quà gì trên đời ngon bằng bánh đúc lúc này. Người thành phố ăn uống thanh cảnh lại chế tác ra kiểu làm bánh đúc nhanh hơn, ăn đỡ ngán hơn. Gạo cũng được chọn cẩn thận, đem ngâm, nhưng không để cả hạt mà xay thành bột nước. Nồi quấy bánh cũng có láng

mỡ một chút, và chỉ một chút thôi, đủ để cho bánh ngậy và trơn mặt. Nước vôi gia vừa tay, bánh quấy thật kỹ, để nguội ăn không nóng và bẻ cái bánh thì giòn mà không cứng. Nhiều nhà làm bánh sợ bánh nát thường cho một chút hàn the: đó là một điều nếu tránh được thì hay, vì hàn the ăn đầy bụng và không có lợi cho sức khỏe. Bánh đúc quấy khéo ăn trơn cứ lừ đi, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì thấy thơm ngan ngát, thỉnh thoảng sậm sứt một miếng dừa bù, có nơi điểm lạc hay con nhộng, cũng khá gọi là lạ miệng.

Ai muốn đậm đà hơn thì chấm với vùng (một chén vùng vừa rang xong bốc mùi thơm phưng phức), hay muốn có một chút gì cay thì nước mắm giấm ớt đem ra chấm cũng ngon đáo để, nhưng ăn ít thì thú, dùng nhiều chóng chán.

Có lẽ vì thế mà thứ bánh đúc này thỉnh thoảng mới làm chẳng? Thường thường lúc quấy bánh, người ta giảm chất dừa và lạc đi, để cho se mặt, thái ra từng miếng rồi ăn, theo cái kiểu bánh đúc nộm hay bánh đúc nham. Đây là món quà riêng của người phố xá. Nếu có dịp thưởng thức bánh đúc ở phố Hàng Bè, Mã Mây thì mới hiểu được người Hà Nội thích ăn bánh đúc nộm như thế nào. Ăn đến đâu, mát rời rợi đi đến đấy - nhưng đó không phải thứ mát ác nghiệt của thịt bò khô ăn với đu đủ thái nhỏ trộn với lạc, mà là một thứ mát dịu dàng, thơm tho, bát ngát như hít cả hương thơm của một vườn rau xanh ở thôn quê vào lòng. Bánh đúc đã dẻo mềm đi, lại húp cái nước nộm ngậy ngậy mà mềm dịu, thoang thoang mùi thơm của giá chần, của vùng rang, của chanh cốm. Tuy vậy, cái mát đó

sẽ không được hoàn toàn nếu lúc ăn, ta lại để thiếu mất thứ rau ghém, gồm mấy thứ chính: rau chuối thái mỏng, ngổ Canh, kinh giới và tía tô. Những người nào xót ruột cứ trông thấy một đĩa rau ghém đủ vị như thế cũng phải bắt thèm và muốn ăn bánh đúc nộm ngay. Cây chuối con thái ra thật mỏng, được ít nào thì cho vào một chậu nước lã có đánh một tí phèn, đặt vào đĩa, trông như những cái đăng ten trắng muốt; ngổ Canh và kinh giới thì xanh màu ngọc thạch; rau thơm sẫm hơn, còn tía tô màu tím ánh hồng; tất cả những thứ rau đó không cần phải ngửi cũng đã thấy thơm thơm ngan ngát lên rồi. Dầm mỗi thứ rau đó vào một ít nước nộm rồi điểm mấy sợi bánh đúc trắng ngà, và một miếng, anh sẽ thấy và vào miệng tất cả hương vị của những thửa vườn rau xanh ngát nơi thôn dã đầu hiu.

Nhưng không phải bánh đúc chỉ ăn theo lối nộm. Các cụ bà có tuổi còn ăn bánh đúc nham. Nham có ý ngấy hơn nộm một chút. Đáng lẽ là giá chần thì đây là hoa chuối bao tử thái nhỏ, rồi tùy theo sở thích của từng nhà, đem trộn thật đều tay với vùng trắng rang thơm, lạc giã nhỏ, thính, bì thái chỉ hay tôm gạo. Có nơi lại làm nham với cua đồng thứ nhỏ, xé đôi, rang lên cho vừa vàng; người ta bảo ăn thế giòn nhưng người nào không quen thì có thể cho như thế hơi tanh một chút. Tất cả những thứ đó xâm xấp nước, gia thêm một tí mắm tôm chưng, lúc ăn chấm nước mắm ớt vắt chanh, mát cứ như quạt vào lòng! Nham nhà chùa thì có ý thanh đạm hơn: không có bì, không có tôm gạo, vị hơi ngọt vì cho thêm đường. Bánh đúc mềm nhưng

giòn, ăn với nham chay, dẻo quẹo đi, tạo một hương vị đặc biệt; người ăn cảm giác lòng mình lâng lâng, nhẹ nhõm, như đang ở nơi phồn hoa âm ỉ vào một chốn đình chùa thanh vắng có bề nước mưa, liếp tre và ao ở đằng sau, yên lặng đến nỗi thấy cả tiếng cá đớp bọt nước ở dưới đám bèo ong bèo tấm.

Nhưng có một thứ bánh đúc được người ta mến nhất không những ăn ngon miệng lại rẻ tiền là bánh đúc chấm tương. Thứ bánh này quấy ở nồi xong được múc vào trong những cái đĩa đàn to bằng bàn tay đứa trẻ, đến khi nguội và ráo, người ta bóc ra rồi tãi trên một lót lá chuối để đem bán một đồng vài bốn chiếc cho khách hàng. Bánh trông mịn mịn, chung quanh mỏng. Cắn một miếng thật ngọt, rồi vừa nhai vừa ngẫm nghĩ, tạo ra cảm giác lạ lùng! Nó ngậy ngậy mà không béo, giòn vừa vừa thôi, mà lại thoang thoang một mùi nồng rất nhẹ nhẹ của nước sôi. Song lẽ, tất cả những công trình trác tuyệt đó có nghĩa gì đâu, nếu hạnh phúc đó không được chấm vào một chén tương nhỏ hạt, vàng sánh, dịu dịu, ngọt lừ. Tương của những hàng bánh đúc, cũng như nước chấm của những hàng bánh cuốn, được pha màu nhiệm lắm. Ai thích ăn cay, có thể dầm vào tương một ít ớt cho nổi vị, mà nếu đôi khi muốn đậm đà hơn, có một hai miếng đậu rán để nguội xé ra từng miếng nhỏ dầm vào cũng không hại gì. Đậu mềm, tương dịu ngọt, bánh đúc mỡ màng, cầm tay mà ăn vào một buổi trưa hè thanh nhả, xa xa có tiếng ve kêu rên rên, ta có thể ăn như thế mãi mà không biết chán. Nhưng bánh đúc ngô, làm bằng ngô xay thành bột, và cũng có nước sôi, thì ăn có

lạ miệng nhưng ngấy và chóng chán. Thứ bánh đúc này cũng đổ khuôn trong những cái đĩa đàn, ăn nguội, chấm với đường hay muối vừng. Bánh màu hoàng yến rần hơn thứ bánh đúc chấm tương, ăn không lấy gì làm êm giọng, nhưng thỉnh thoảng nhấm nháp cũng thấy ngon.

Nát hơn thứ bánh đúc chấm tương một chút là bánh đúc hành mỡ. Loại bánh này ăn béo hơn và có thể ăn hai cách là nóng hần hay nguội hần. Ăn nóng thì ăn ngay vào lúc bánh vừa ở nồi múc ra đĩa, khói lên nghi ngút; ta rưới một ít hành chưng mỡ nước, rồi xắn từng miếng chấm nước mắm pha giấm ớt, ăn với đậu rán. Ăn bánh đúc hành mỡ hàng thì phần nhiều ăn nguội, vì từ chỗ làm bánh lên đến trên phố, thường là bánh đã nguội rồi. Nhiều người thích nguội như thế vì nó mát, từ từ thưởng thức thì thấy trong cái mềm, cái mát hơi nồng của nước vôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chưng lên vừa vặn, không sống mà cũng không khét. Thứ bánh này ăn với đậu rán để nguội, chấm một nước mắm chua dầm ớt, mà ăn vào những buổi trưa đầu mùa thu, thì thật thú vị. Và người ta thấy rằng đã ăn cái thứ bánh đúc hành mỡ này mà thiếu mất vị đậu, thật quả là thiếu lắm. Người ta ăn bánh cuốn với đậu, nếu thiếu đậu thì có thể ăn với thịt quay, ăn với chả lợn không sao, nhưng đến cái thứ bánh đúc hành mỡ này chưa thấy ai ăn điểm với thứ khác, ngoài đậu rán. Đậu rán và bánh đúc hành mỡ là bóng với hình, thiếu đi một thứ thì tự nhiên thấy vô vị vô cùng.

Bánh đúc, món ăn tưởng chừng rất dân dã, tưởng chừng được rất ít người quan tâm nhưng nếu nói tới ẩm

thực Hà Nội mà bỏ quên bánh đúc thì thật là thiếu sót, thực chưa phải người sành ăn.

Câu hỏi 15: Bánh khoai có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào?

Trả lời:

Bánh khoai có từ bao giờ và bắt đầu từ địa phương nào thật khó xác định. Chỉ biết rằng từ trước chiến tranh chợ Mơ ở Hà Nội đã là nơi nổi tiếng với món bánh khoai rồi. Bánh khoai, cũng mỡ màng, nhưng không có hành chưng, thỉnh thoảng ăn cũng rất thú vị.

Bánh khoai cũng quấy như bánh đúc, nhưng không có nước vôi và nát hơn bánh đúc nhiều. Người ăn đến chợ Mơ ngồi ngay trên một cái ghế dài cạnh gánh hàng; bánh múc ra bát là ăn ngay, trong lúc khói bốc lên nghi ngút. Đây cũng là một thứ quà buổi trưa của Hà Nội. Nhưng bánh khoai ngon và được chuộng, một phần lớn cũng vì có bánh giầy cắt nhỏ - thứ bánh giầy mơ, ăn mềm mà có rắc đậu ở trên mặt, chứ không phải là bánh giầy Quán Gánh. Thứ bánh giầy Mơ này bây giờ ít thấy, ngày trước bán một xu hai chiếc, và có hai thứ nhân: đậu hay đường. Trong bánh khoai nóng hổi, người ta cắt mấy miếng bánh giầy Mơ, trộn đều bánh khoai và bánh giầy với nhau rồi ăn.

Bánh khoai có hương vị rất riêng, rất đậm đà. Thường thức bánh khoai không thể ăn nhanh. Việc đó cũng chẳng có gì lạ, miếng ngon phải thưởng thức từ từ, chậm chậm, vội vã thì không cảm nhận hết hương vị của bánh.

Đang ăn bánh khoai nghi tới bánh xuân cầu - một loại bánh vuông bằng hai ngón tay và mỏng như tờ giấy bản bỗng thấy có cảm giác thích thú giống nhau. Bỏ nhẹ nhẹ vào trong chảo mỡ nóng, cái bánh xuân cầu nở phồng ra như một nụ thủy tiên hàm tiếu. Mà có khi lại đẹp hơn nhiều, là vì hoa thủy tiên đẹp cao nhã và đứng đắn, chớ cái bánh xuân cầu nở ra thì đẹp một cách rạo rực, trẻ trung. Những màu xanh, đỏ, trắng, tím, vàng, của từng chiếc bánh, lúc chưa rán, có hơi lờn lợt, nhưng rán rồi thì tươi lạ là tươi. Gắp từng chiếc ra, vỗ vào thành chảo cho ráo mỡ rồi để vào đĩa. Đĩa thì trắng, màu sắc của bánh thì tươi, ta cảm giác như đứng trước một núi hoa đủ các sắc màu vui mắt, và khẩu cái của ta tiên cảm là nếu nhón lấy ăn luôn một chiếc thì ngon đáo để. Không, cái ngon đó có thấm vào đâu! Phải chờ cho bánh hơi nguội đi một chút, rưới mật lên trên, cái đẹp và cái ngon của bánh mới đến chỗ tuyệt đỉnh và người ta mới cảm thấy hết cả cái sướng ở đời được ăn một thứ bánh bùi, béo, ngọt, cứ lừ đi, mà trôi đến cuống họng thì lại thơm phưng phức!

Câu hỏi 16: Tết Trung thu có những loại bánh gì? Người Hà Nội chế biến các loại bánh này như thế nào?

Trả lời:

Tết Trung thu, phải nói đến chiếc bánh nướng, bánh dẻo cũng giống như chiếc bánh chưng trong những ngày Tết Nguyên đán.

Bánh dẻo có hai phần: Phần áo và phần nhân. Áo bánh phải chọn gạo nếp vàng của vùng Trôi hoặc vùng Bắc Ninh, Bắc Giang. Gạo được rang rồi xay, hoặc giã nhỏ mịn, nhào với nước đường thắng ngan ngát một mùi hương bưởi. Tất cả những công đoạn kể trên đều phải do một bàn tay thợ có "nghệ" đã được "hạ sơn" nhào. Sai một ly đi một dặm. Lúc ra khuôn, cái bánh hiện rõ những hoa văn chìm nổi của một bông hoa 8 cánh hoặc 10 cánh. Khuôn mặt áo bánh dẻo mịn, bánh ngọt đậm, thơm dịu. Phần nhân bánh nhất thiết phải do thợ cả quán xuyên với những khâu quan trọng đầy bí quyết nhà nghề như: Rang vừng, ủ vừng, xử lý mút bí khẩu, mút sen, hạt dưa, hạnh nhân, ướp nhân tạo, tạo hương cho nhân...

Nhân của bánh dẻo chay tịnh, thơm mùi hương đồng gió nội. Mãi về sau này, người ta mới phá cách cho thêm Lạp xưởng vào. Nhân bánh nướng được cải tiến với nhiều sáng kiến. Mỗi hiệu bánh đều muốn có phần độc đáo của mình. Vả lại bánh nướng là "em" của bánh dẻo. Nó sinh sau đẻ muộn, mới xuất hiện từ năm 1930 nên lắm "trò" hơn. Ngoài mút bí, hạt dưa, nhân bánh nướng còn có thêm cả ruột trứng muối ở giữa hoặc thịt lợn quay, gà quay, Lạp xưởng... gọi là nhân thập cẩm... Bánh nướng cũng có loại nhân chay đậu xanh mịn, dừa sợi, hạt sen...

Bánh dẻo trắng trong, bánh nướng có màu vàng sẫm và nhạt do chỗ nướng già, nướng non tạo ra, thường có đường kính chừng 7 đến 8cm, chiều dài 2 đến 3cm. Cứ bốn cái bánh được xếp chồng lên nhau là một cân. Bên ngoài có

giấy bọc in nhân hiệu với số nhà, tên phố. Hiệu càng lớn, càng in nhân hiệu đẹp và nhiều màu sắc. Đặc biệt là bánh của người Hoa rất chú ý in nhân hiệu thật nổi. Nhiều nhà còn đặt làm những chiếc bánh dẻo đặc biệt to bằng chiếc đĩa tây hoặc gần bằng cái mâm, trên có hình mặt trăng tròn, lưỡng long tranh châu, song phượng...

Nghĩa là người thợ làm cả cái việc tạo hình trên chiếc bánh.

Bánh dẻo, bánh nướng Trung thu nói lên cái tài hoa của người thợ. Hằng năm, cứ đến gần Tết Trung thu là các hiệu lại rộn rã cho người về các vùng lân cận đón các phường thợ làm bánh nổi tiếng ra Hà Nội vào mùa. Các chủ hiệu ưu ái họ lắm, mỗi người được chủ hiệu phát một áo choàng trắng, mũ trắng và một đôi guốc mộc. Các cửa hàng lấy làm hãnh diện đã mời được ông Toán làng Bưởi, ông Quế Xuân ở Tảo Sở, ông Long ở Đồng Kỵ hoặc ông Lý ở Bắc Ninh...

Sự thật đã có một thời vẻ vang. Các hiệu bánh Tùng Hiên, Tràng Thái, Ngọc Anh, Cự Hương, Việt Hương... đã nổi danh xa gần ai cũng biết tiếng. Bánh của họ đủ sức cạnh tranh với các hiệu người Hoa như Tây Nam, Đông Hưng Viên, Mỹ Kinh. Từ Kẻ Chợ đến vùng quê, nhân dân các tỉnh khác không bao giờ quên, sản phẩm của họ với cái "tạng", cái "gu" Việt Nam.

Tết Trung thu, nhà nào cũng phải có bánh dẻo. Người nghèo cũng cố mua cho con cái một vài cái bánh dẻo. Không có bánh dẻo tức là không có Tết. Người ta làm quà

cho ân nhân, khách quý, bạn thân... bằng bánh Trung thu. Chiếc bánh dẻo tròn, gọi hình mặt trăng, sự tròn đầy.

Bánh dẻo, bánh nướng mang mùi vị, thanh sắc Việt Nam, kèm theo cái nghệ thuật thưởng thức miếng ngon tinh tế, thanh nhã. Nó cũng là biểu tượng văn hóa của Việt Nam. Chiếc bánh Trung thu sẽ trường tồn. Chúng ta mong sao có thêm người thợ tài hoa kế tục nghệ thuật làm bánh Trung thu truyền thống, không những cho mọi người mà còn cho khách nước ngoài thưởng thức mỗi khi đến với mùa thu Hà Nội.

Câu hỏi 17: Bánh quế truyền thống ở Hà Nội có đặc điểm như thế nào?

Trả lời:

Bánh quế gia truyền không chỉ được người dân Hà Nội ưa chuộng mà còn được mọi người ở hầu hết các tỉnh phía Bắc, Thành phố Hồ Chí Minh và một số thị trường khó tính trên thế giới xem là món quà gọi lại hồi ức trẻ thơ. Tuy nhiên cho tới nay vẫn chưa hề có một danh hiệu cho sản phẩm độc đáo này. Tất cả các kênh thông tin đại chúng, các cơ quan chức năng thường nhắc đến đặc sản Hà Nội với những cái tên quen thuộc như *bánh cốm Hàng Than*, *ô mai Hàng Đường* nhưng chưa hề nhắc đến sản phẩm bánh quế Hà Nội. Mặc dù vậy, mỗi độ tết đến xuân về sản phẩm bánh quế vẫn lại được những người sành ăn của đất Hà thành điểm tên vào danh mục quà tết. Người

làm bánh không nhớ chính xác chiếc bánh quế ra đời từ năm nào! Những gia đình làm bánh lâu năm cho biết có lẽ bánh đã được làm cách đây khoảng hàng trăm năm. Bánh quế làm không quá khó nhưng cũng đòi hỏi khá nhiều công phu. Bánh quế ngon là loại bánh phải có vị thơm của quế, độ xốp vừa phải và độ giòn đặc biệt. Để có được những chiếc bánh như thế người thợ bánh phải thật để tâm trong khi nhào bột và thêm hương liệu. Khi sản xuất ra được những chiếc bánh lại gặp phải khó khăn ở khâu tiêu thụ. Thị trường bánh kẹo tràn ngập với nhiều mẫu mã, hương vị khác nhau... Trong khi sản phẩm bánh quế gia truyền làm ra với chi phí cao nên giá thành cũng cao theo, rất khó cạnh tranh với những sản phẩm bánh kẹo được chế biến từ máy móc hiện đại. Song người sành ăn khi đã dùng rồi có thể cảm nhận được sự khác biệt của bánh quế gia truyền với những sản phẩm cùng loại được chế biến bằng máy móc công nghệ hiện đại khác. Vì thế, người dùng rồi thì không thể quên và coi như một món quà quý đem làm quà biếu. Việc làm này khiến khách hàng biết đến sản phẩm bánh quế ngày một đông.

Bánh quế gia truyền chỉ được sản xuất vào những tháng cuối năm. Thành phần của bánh bao gồm bột mì, sữa, quế, đường nguyên chất, va ni, lòng đỏ trứng gà, vừng... Để có được chiếc bánh thơm ngon người thợ phải pha chế các chất phụ gia, đưa lên lò nướng và quăn. Sau khi quăn xong phải cho vào ủ vôi để chiếc bánh khô giòn và lên mùi thơm tinh khiết.

Câu hỏi 18: Bánh bò Hà Nội có đặc điểm gì? Cho biết nguyên liệu và cách làm bánh bò?

Trả lời:

Bánh bò cũng như món chín tầng mây hay kẹo kéo là món ăn vặt của trẻ nhỏ được bán rong trên đường phố Hà Nội. Bánh có màu trắng ngà, ruột xốp mềm, thơm mùi rượu lên men và dai dai chứ không như bánh sừng bò, loại bánh mỳ ngọt như bây giờ... Bánh được hấp chứ không nướng như bánh sừng bò nên mặt bánh bóng láng, trắng trơn còn ruột thì xốp mềm hấp dẫn.

Nguyên liệu để làm nên thứ bánh dân dã này cũng lại là bột gạo nước cơm, rượu. Sau này người ta còn cho thêm nước lá dứa để át vị chua, thơm vị ngọt sữa dứa. Nhưng ngon nhất, nguyên bản nhất vẫn là cách làm cũ, nó dậy lên cái hương vị tuổi thơ của cái thời bao cấp.

Câu hỏi 19: Món bánh bèo được ra đời từ khi nào? Cho biết quá trình chế biến món bánh này?

Trả lời:

Từ đời nhà Lê, cứ xuân thu nhị kỳ, nhà vua và một số quan đại thần đến đền Thừa Lương (nay là chùa Vua ở phố Thịnh Yên, quận Hai Bà) để chuẩn bị làm lễ tế trời đất nơi đàn Nam Giao (nay là khu Nhà máy Cơ khí Trần Hưng Đạo). Nhà vua thường cho gọi một số quan cận thần đến dự yến tiệc. Khu vực ở xung quanh có nhiều hàng quán sang trọng, có phường làm rượu tiến, làng Mơ và

phường Kim Liên là nơi tập trung bán những món ăn ngon. Nơi đây có nhiều người nấu cỗ và làm bếp nổi tiếng khắp Kinh thành. Tuy vậy, nhà vua và các quan đại thần vẫn cảm thấy không ngon miệng trong các bữa yến tiệc tung bừng, thừa thãi và cao sang. Điều này làm cho quan ngự thiện rất đau đầu. Ông cuống lên, vội vàng đi tìm những tay đầu bếp giỏi quanh vùng. Sau cùng, ông hỏi thăm vào một căn nhà nhỏ của ông già họ Trịnh ở ngay Ô Cầu Dền. Ông già này nổi tiếng là một người làm bánh bèo ngon. Ông không phải bán đi bán như những người khác mà khách mua cứ lũ lượt kéo đến nhà để mua bánh của ông. Nghề làm bánh bèo được truyền đến ông là bốn đời.

Bánh bèo gói ba lá chuối, lá bên trong cùng nhất thiết phải là lá chuối tây để nó làm cho bột bánh khi chín có được màu ngọc thạch. Lá bọc được bẻ hơi khum khum lại trong một chiếc khuôn tre để mang dáng hình chiếc thuyền bồng bênh nên được gọi là bánh bèo.

Bột làm bánh gồm hai loại gạo tẻ: tám thơm và tám xoan già thật nhỏ, mịn. Hạt gạo phải nhỏ, đều và khôn mặt. Bột bánh bèo không xử lý sang dạng bột lọc để nó giữ được một màu trắng da thịt. Do đó, nó giữ được tất cả những gam màu chân chất của gạo nên có mùi đậm đà. Bột bánh bèo ví như cô gái chân quê mơn mớn. Nó sống triệt để, hết cả đời gạo để hiến cho cuộc đời tất cả những tinh hoa.

Bột bánh bèo được cho vào một tỷ lệ muối, nước và hàn the. Thần tình là ở chỗ điều chỉnh hợp lý được cái hình tam giác không hài hòa với nhau, tỷ lệ này hơn một chút

hoặc kém một chút, đều không thể có bánh ngon. Trên mặt bột được rắc lên những cánh nhỏ hành hoa xanh ngắt xào qua mỡ và chùng 9 đến 10 miếng tóp mỡ màu vàng đậm. Như vậy là những cánh hành hoa nổi lên như những cánh bèo hoa dâu nổi lên trên mặt hồ màu xanh ngọc. Tóp mỡ phải được xử lý riêng từ một mảng mỡ hoa để có những lát dày, mỏng như nhau, không cháy quá, cũng không non, chỉ hơi giòn sần sật và toát ra chút mỡ nước.

Quá trình hấp bánh cũng rất công phu. Nồi cách thủy ở dưới. Trên là cái chõ được xếp những chiếc bánh giữa hai vật này được bịt kín bằng giấy bản để khỏi phì hơi. Trên nắp chõ là một chiếc vung lớn. Phải đậy thật kín nhưng cũng phải có một lỗ nhỏ thông ra ngoài. Lỗ nhỏ này thường cũng được bịt kín, thỉnh thoảng mới mở ra vài phút. Từ lúc hấp bánh đến lúc lấy bánh thành phẩm ra khỏi chõ, chỉ được mở ra có một lần. Do đó, thông qua cái lỗ nhỏ trên và từ cái mùi thơm ấy mà người làm bánh lão luyện biết được trạng thái chín của bánh là chín vừa phải, chín quá hoặc chưa chín. Thấy bánh chín vừa đẹp gọi là chín "đủ" mới mở nắp ra. Bánh bèo đạt những tiêu chuẩn: bùi béo, thơm, ngọt, đậm, mát, hấp dẫn vị giác. Người ta bảo bánh bèo vừa có mùi vị "chay", lại vừa có mùi vị "mặn". Bánh bèo như là một mảnh duyên thầm.

Mỗi một lá bánh bèo đều được trang bị một con dao bằng tre vót nhọn, phía lưỡi thật mỏng. Hình con dao này lại hơi giống chiếc bơi chèo. Người ta dùng con dao này mà cắt bánh, cắm lưỡi dao vào miếng bánh đưa lên miệng một cách trang nghiêm, hờn hờ mà cảm động.

Trong một bữa yến tiệc vua ban chất đầy những cao lương mĩ vị, người ta thấy vắng mặt quan ngự thiện. Một lát sau, quan ngự thiện về cùng ông già làm bánh bèo. Họ quỳ xuống rồi đặt vào bàn tiệc lớn những chiếc bánh bèo thơm ngon vừa dân dã, vừa cao sang cùng cách sử dụng con dao tre thân thuộc.

Bữa tiệc náo nức hẳn lên. Vua và các quan khen ngon, tưởng chừng chưa bao giờ được thưởng thức một món ngon như vậy.

Trước năm 1940 đến năm 1960, ở vùng chùa Vua và Bạch Mai có mấy nhà làm và bán bánh bèo. Bánh bèo Chùa Vua được đánh giá cao hơn. Những gia đình này là hậu duệ của ông già họ Trịnh khi xưa. Bánh của họ cung cấp cho khắp Hà Nội. Đến nay, món bánh bèo chỉ có mặt ở một số chợ quê mà thôi. Thật đáng tiếc cho món quà bình dân đã gây được tiếng tăm một thuở.

Câu hỏi 20: Hãy cho biết bánh rán được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Bánh rán là món ăn đơn giản, dễ làm. Bột xay mịn, ít đỗ xanh xào dừa, vo cho tròn lại và rán lên. Song không phải hàng nào cũng có thể làm được bánh ngon.

Ở Hà Nội, chỉ cần đi quanh quanh Bồ Hồ và phố cổ là thấy vài bà, vài chị, cầm cái chậu, trên phủ một lớp nilông, bên trong đầy những bánh rán đường, bánh rán mật. Những hàng đó, ăn cho đỡ buồn, đỡ đói thôi, chứ không có

gì đặc biệt. Ở gần Ô Quan Chưởng, giữa hàng ốc ngêu và hàng cháo lòng non có hàng bánh rán bì rất ngon. Bánh nhỏ như đầu ngón tay cái, nhân dừa, đậu xanh, ăn nóng vỏ giòn rụm, thơm thơm mùi gừng. Vì bánh bé, nên mỗi người ăn chục cái là chuyện thường. Làm món bánh này chỉ tốn công, ngồi nặn nặn từng cái nhỏ xíu, nhưng ăn không ngấy dầu mỡ. Món bánh rán cũng là món hay thấy ở chợ quê, nhưng bánh quê thì làm thô hơn, to hơn, nhiều bột, rán già, vỏ hơi cứng. Nhưng nhai lâu thấy cũng đậm đà. Bánh rán thường có loại mặn, loại ngọt. Bánh ngọt thì ăn ngêu chút vẫn ngon, bánh của các bà hàng nước, để cả ngày trong lọ thủy tinh, lúc đói bụng vẫn thấy ngon như thường. Nhưng bánh mặn thì nhất thiết phải ăn nóng. Ở phố Lý Quốc Sư có hàng bánh gối, bánh rán mặn rất ngon. Nhân cũng giống như nhân bánh gối, miến, mộc nhĩ, thịt vai băm nhỏ xào lên. Chiếc bánh mặn cắt ra, thêm nước chấm chua ngọt, đủ đủ dấm và rau sống, ăn thật tuyệt.

Câu hỏi 21: Người Hà Nội chế biến bánh tôm như thế nào?

Trả lời:

Bánh tôm nóng Tây Hồ là đặc sản có một không hai của Hà Nội. Người ta thường thức bánh tôm trong khung cảnh hoàng hôn mùa hạ. Con tôm nước ngọt Hồ Tây vừa chín tới phồng phao màu hồng lựu nằm trên mặt chiếc bánh vàng ươm, nhai cứ giòn tan như miếng bánh đa vừa nướng. Vị tôm ngọt mà thơm cộng với cái giòn và ngậy của bánh, chấm với nước mắm giấm chua cay, phảng phất

hương cà cuống ruộng đồng ven đô cho ta cái cảm giác ngọt tê dịu dàng nơi đầu lưỡi.

Bánh tôm Hồ Tây có từ rất lâu. Bây giờ không còn hàng bánh tôm bán cạnh trường Chu Văn An nữa mà đã có một nhà hàng bánh tôm đồ sộ sang trọng. Hình ảnh người chao bột, rán bánh ngồi giữa những người ăn xúm xít quanh, chuyện trò rôm rả và chờ "chộp" lấy cái bánh đầu tiên vừa chín tới cho mình đã trở thành một nét đẹp ẩm thực khó phai trong lòng những người Hà Nội. Nhưng cái thú ngồi xem người rán bánh bây giờ chỉ còn là hoài niệm. Người dân Hà Nội cũng đã dần quen với việc ngồi bàn cao, ghế tựa, uống bia, ăn bánh cắt sẵn từ trong lò. Cái khẩu vị của người ăn bánh tôm xưa bây giờ đã bị đánh rơi từ lúc nào, nhưng cũng chẳng mấy ai bận tâm tìm lại. Có lẽ với người Hà Nội điều quan trọng là bánh tôm Hồ Tây vẫn giữ được nguyên vẹn hương vị cổ truyền của nó, để cho bất cứ ai muốn thưởng thức cũng phải bất ngờ cảm nhận được mùi vị ngon lành của bánh tôm rất nóng, rất giòn, rất thơm ngậy với thứ nước chấm pha có nghề với đủ vị mặn, ngọt, chua, cay.

Câu hỏi 22: Bánh chưng có nguồn gốc từ đâu? Bánh chưng được làm như thế nào?

Trả lời:

Dân tộc nào cũng có món ăn truyền thống. Song chưa thấy dân tộc nào có một thức ăn vừa độc đáo, vừa ngon lành, vừa bổ, vừa gắn liền với truyền thuyết dân tộc lâu

đời, lại vừa có nhiều ý nghĩa sâu xa về vũ trụ, nhân sinh như bánh chưng, bánh giầy của Việt Nam.

Bánh chưng hình vuông, màu xanh, tượng trưng trái Đất - âm. Bánh giầy hình tròn, màu trắng, tượng trưng Trời - dương. Cả hai cùng thể hiện triết lý Âm Dương, Dịch, biện chứng Đông Phương nói chung và triết lý Vuông Tròn của Việt Nam nói riêng.

Bánh chưng âm dành cho Mẹ, bánh giầy dương dành cho Cha. Bánh chưng bánh giầy là thức ăn trang trọng, cao quý nhất để cúng Tổ tiên, thể hiện tấm lòng uống nước nhớ nguồn, nhớ công ơn sinh thành dưỡng dục to lớn, bao la như trời đất của cha mẹ.

Theo truyền thuyết, bánh chưng bánh giầy có từ thời Vua Hùng Vương thứ sáu, sau khi phá xong giặc Ân, vua muốn truyền ngôi cho con, nhân dịp đầu xuân, mới hội các con mà bảo rằng: "Con nào tìm được thức ngon lành để bày cỗ có ý nghĩa hay thì ta truyền ngôi cho". Các con trai đua nhau kiếm của ngon vật lạ, hy vọng được làm vua. Người con trai thứ mười tám của Hùng Vương thứ sáu là Lang Liêu (tên chữ gọi là Tiết Liêu), tính tình thuần hậu, chí hiếu, song vì mẹ mất sớm, không có người mẹ chỉ vẽ cho, nên rất lo lắng không biết làm sao, bỗng nằm mơ thấy thần đèn bảo: "Vật trong trời đất không có gì quý bằng gạo, là thức ăn nuôi sống người. Nên lấy gạo nếp làm bánh hình tròn và hình vuông, để tượng trưng Trời Đất. Lấy lá bọc ngoài, đặt nhân trong ruột để tượng hình cha mẹ sinh thành". Lang Liêu (sau có người gọi Lang Liêu) tỉnh dậy, mừng rỡ làm theo lời Thần dặn, chọn gạo nếp, đậu xanh

thật tốt, thịt lợn ba rọi dày thật tươi làm bánh. Đến hẹn, các lang (con vua) đều đem cỗ tới, đủ cả sơn hào hải vị. Lang Lèo chỉ có bánh giầy bánh chưng. Vua lấy làm lạ hỏi, ông đem thần mộng tâu lên. Vua ném bánh, thấy ngon, lại khen có ý nghĩa hay, bèn truyền ngôi cho Lang Lèo, tức đời Vua Hùng Vương thứ bảy. Từ đó, cứ đến Tết Nguyên đán hay các đám cưới, đám tang, dân gian bắt buộc làm theo, sau thành tục lệ để cúng Tổ tiên, cúng Trời Đất.

Bánh chưng độc đáo, sáng tạo, đậm đà bản sắc dân tộc còn ở những vật liệu và cách gói, cách nấu. Lúa gạo thì tượng trưng cho nền văn hóa lúa nước, nhiệt đới, nóng và ẩm, được chế biến dưới nhiều hình thức khác nhau, mang đậm bản sắc dân tộc Việt Nam hay Đông Nam Á. Người Trung Hoa ưa chế biến bánh từ bột mì hơn; người Ấn Độ thì ưa chế biến từ kê... Thịt lợn được coi là lành nhất, nên các bệnh viện ngày nay thường chỉ sử dụng loại thịt lợn chứ không dùng thịt bò hay thịt gà là thức ăn chính cho bệnh nhân. Người Việt thích thịt luộc hay nấu. Đậu xanh vừa ngon lành vừa bổ dưỡng. Bánh chưng như thế rất nhiều chất. Nấu bánh chưng thường phải trên 10 tiếng, trên lửa râm râm mới đạt tiêu chuẩn. Nấu bằng lò gas, tuy nhanh, nóng quá cũng sẽ không ngon. Bánh chưng được gói bằng lá dong, vừa xanh vừa đẹp, thơm hơn lá chuối. Gói bánh cũng phải gói thật kín, không cho nước vào trong, lạt phải buộc thật chắc, chắc. Song nếu chắc quá, bánh cũng không ngon. Tuy gọi là luộc (người Việt Nam thích luộc, người Trung Quốc thích quay), song vì nước không tiếp xúc với vật liệu được luộc, nên lại là hình thức

hấp hay chưng (chưng cách thủy. Có lẽ vì cách chế biến bằng chưng, nên mới gọi là bánh chưng. Vì thời gian chưng lâu nên các hạt gạo mềm nhừ quyện lấy nhau nên người ta gọi là bánh chưng "rền". Vì nấu lâu như thế, các vật liệu như thịt (phải là thịt vừa nạc vừa mỡ; chỉ thịt nạc, nhân bánh sẽ khô), gạo, đậu đều nhừ. Cũng vì thời gian chưng lâu, khiến các chất như thịt, gạo, đậu nhừ, có đủ thời gian chan hòa, ngấm vào nhau, trở thành hương vị tổng hợp. Cách chế biến như thế rất độc đáo, công phu. Bánh chưng có thể để lâu được. Khi ăn bánh chưng, người ta có thể chấm với các loại mật hay với nước mắm thật ngon, giàu chất đạm; cũng có thể ăn thêm với củ hành muối, củ cải dầm hay dưa góp.

Câu hỏi 23: Cho biết gỏi có nguồn gốc từ đâu? Người Hà Nội chế biến gỏi như thế nào?

Trả lời:

Việt Nam là đất nước của cá tôm. Mỗi miền có cách chế biến cá theo đặc điểm riêng của mình. Nhưng có lẽ món gỏi phải được coi là đặc sản của miền bắc, của dân sành ăn đất Hà thành.

Vào những ngày nóng bức nếu bà con từ miền Trung vào đến đất Cà Mau thường tìm cho mình những món ăn đặc biệt mát thì bà con miền Bắc lại tạo cho mình một món ăn có hương vị riêng, món gỏi. Để ăn được một bữa gỏi, người làm phải tốn rất nhiều công sức với sự gia công

diều luyện. Nhưng vì gỏi cá sống có một phong vị đặc biệt, nên dù ở vào những gia đình mới hoàn toàn, có những người đàn bà, con gái thích ăn đồ Tây hơn là ăn đồ Việt Nam, thì vẫn có người đàn ông tha thiết với phong vị đất nước. Họ thường bỏ nhiều thời gian, tự tay sắm sửa lấy cho kỳ được một bữa gỏi sinh cầm để thưởng thức cho đỡ nhớ. Gỏi ăn ở nhà quê không cần cầu kì vì hương vị rau quả và cá đồng tự nhiên đều còn tươi rói. Rau cỏ sẵn ngoài vườn, hái vào lau sạch bằng khăn khô, bày lên mâm, cá mè nhỏ bơi trong chậu, bát nước chấm pha giềng tỏi, mẻ..., vài ba ông khách ngồi sẵn với một hũ rượu. Như thế là bữa gỏi đã nên trò. Làm người nhà quê, vui cảnh điền viên, năm thì mười hoạ được thưởng thức một bữa gỏi như vậy, quả không có gì sánh bằng.

Ở Hà thành khác hẳn. Tất cả sẽ được mua từ chợ nên việc chuẩn bị mất khá nhiều thời gian.

Gỏi cá là món ăn được làm khá công phu mà không phải ai cũng làm được. Ăn gỏi cá sống, điều đáng chú ý nhất là rau, mà rau không phải chỉ có một hai thứ như ăn nộm hay vài bốn thứ như ăn chả, phải cần đến mười thứ, những thứ rau, lá cầu kỳ như lá sung, lá ổi, lá cúc tần, lá đơn, lá vông, lá sắn, rau húng láng, rau thơm, rau mùi, tía tô, kinh giới... Ngần ấy thứ rau, thứ nọ đỡ cho thứ kia mới tạo ra hương vị riêng của gỏi. Rau thơm ở thành phố cần rửa sạch, đặt vào khăn khô, vẩy thật kỹ cho ráo nước rồi bày vào trong những cái đĩa trắng bong. Nhìn đĩa rau sống,

những người kị ăn gỏi cũng phải nao lòng, mát mắt. Nhưng cái mát đó chưa thấm vào đâu với cái mát lúc người nhà bưng đĩa cá sống lên để vào giữa cái "vườn hoa" xanh ngát đó. Miếng cá trắng cứ nổi ra, trông vừa nục nạc mà lại vừa khô ráo. Có nhiều người hề nói đến gỏi cá sống thì sợ tanh, tưởng chừng không thể nuốt cho trôi một miếng, nhưng hề trông thấy một mâm gỏi bày ra thật đẹp, thì thưởng thức xong một miếng, người ấy lại đòi ăn hai và tỏ vẻ ngạc nhiên vì tuyệt không thấy mùi tanh tưởi. Thực chất, cá ăn gỏi tuy là sống, nhưng đã được xào bằng gia vị cho tái đi và mất hẳn mùi tanh. Gỏi cá ngon là loại gỏi lúc ăn không nhận ra vị riêng của cá. Người sành ăn bảo miếng gỏi cá bùi, ngậy, béo thơm và mát.

Cá ăn gỏi thường là cá quả, cá chép bằng bàn tay, có vùng quê ăn cả cá mè và cá diếc nhỏ. Cá làm xong, phải treo lên cho ráo nước rồi để lên trên thớt thật khô, mổ ra, lạng lấy miếng cá nạc, bỏ da đi. Giai đoạn thú vị nhất trong việc ăn gỏi là bắt đầu từ lúc lấy giấy bản trắng như ngà thấm ráo nước ở trên mình từng con cá rồi lấy dao sắc thái cặp díp cá ra từng miếng theo chiều ngang miếng cá. Cá diếc làm gỏi nhỏ bằng một ngón tay, mua về, đem thả bể một ngày một đêm, rồi vớt ra cho vào một cái thống Giang Tây to vừa người ôm, đầy nước mưa trong vắt. Trên bàn ăn, các thứ rau và gia vị sửa soạn đủ, khách ngồi vừa ngắm cá bơi lội thung thăng trong thống, vừa nhấp rượu. Ở trước mặt mỗi vị, có một cái vớt bằng nửa bàn tay. Khách ăn lấy các thứ rau cho vào bát, cầm vớt xúc một con

cá nhỏ bé đang bơi lên, rồi lấy giấy bản lau khô đi, đoạn, cứ nguyên con cá như thế cho vào miệng, ăn với rau sống, rưới một thứ tương đặc biệt. Nhiều người không thể ăn được thế, vì sợ tanh nhưng theo các vị đã ăn quen thì ăn như thế mới là tận hưởng cái vị của cá. Thường thường, cá sống ăn gỏi, trước khi đem ra thưởng thức, thường được ướp nửa tiếng vào một bát tỏi, gia một chút muối rang, một chút đường, hồ tiêu và thìa mỡ nước, thêm chút muối diêm tán nhỏ, một chút nước giềng. Khi cá vừa độ, người ta để nghiêng cái bát cho nước chảy ra rồi lấy đũa đem cá bày trên đĩa. Nhưng làm cho bữa gỏi nổi vị không phải ở những lát cá mà ở bát nước được làm rất nhiều công phu. Lòng cá bỏ mật, ken, rửa sạch, băm nhỏ với gừng, tỏi, ớt rồi trộn với vài thìa lạc rang giã nhỏ, một thìa vừng trắng rang thơm cũng giã nhỏ, rồi cho thêm vào một thìa bột rượu hãm và một thìa mật mía. Tất cả những thứ đó xào cả lên cho đều tay với hai thìa mỡ nước, một thìa nước mắm và một nửa bát nước lạnh đun sôi. Gỏi ăn có một cái thú đặc biệt là có nhiều mùi vị cay, đắng, chua, ngọt, ngái, hắc, mặn, thỉnh thoảng lại bù cái bù của chất lạc, chất vừng, và của chất bánh đa nướng. Mỗi miếng cá, ăn với một miếng bánh đa và với đủ mật rau, rưới giấm xâm xấp vừa đủ nóng

Nhưng gỏi không phải chỉ để ăn với cá. Ai sợ tanh có thể thưởng thức nhiều thứ gỏi làm với gà, với tôm, với dạ dày lợn, với cua, với trứng sam, với lươn, chạch, hay thịt lợn. Nếu ai đã từng ăn gỏi gà sẽ thấy thích thú hơn là phở gà, có lẽ vì bún "đi" với thịt gà và các gia vị như hạt tiêu,

hành và các thứ rau như xà lách, thơm, mùi và lạc rang hòa hợp với nhau hơn. Lúc ăn, gấp thịt gà xé nhỏ, chan nước dùng rồi đem rau và bún cùng lạc rang giã nhỏ. Lối ăn đó thông thường. Có nhiều người muốn đổi vị gỏi gà, còn làm theo phương pháp lấy thịt nạc gà giò, thái chỉ, đun nước sôi chần qua, vắt ráo nước; rau cần tây lấy chỗ non nhúng vào nước sôi; hành tây thái chỉ. Tất cả mấy thứ đó đem trộn đều, rưới nước mắm, đường, tỏi, ớt, trên rắc lạc rang giã đôi rồi chan, ăn.

Gỏi dạ dày lợn cũng làm theo phương pháp làm gỏi gà vừa nói trên, nhưng gia vị ít đi tùy theo khẩu vị từng người. Gỏi nham cua đồng lại cần nhiều rau, không kém gì gỏi cá sống. Trong đó, người ăn không thể nào bỏ qua các món gia vị chính là khế, chanh, kinh giới, tía tô, rau răm, ngổ, húng láng và lá lộc. Giấm để chấm thứ gỏi này làm với bỗng rượu, cà chua, ô mai, đường, thảo quả tán ra, đun chín với mỡ nước.

Gỏi trứng sam cần làm khéo, không để dập nát và ruột sam. Loại gỏi này ăn mát và ngọt. Gỏi sườn lợn làm đơn giản hơn. Sườn lợn mua về, chặt miếng vừa ăn, chần cho chín tới, giã thính, tỏi cho vào trộn đều với lá lộc và nước chấm. Vị gỏi thơm lừng ăn sậm sệt mà lạ miệng. Gỏi tôm nhúng giấm dùng với bánh đa, rau và tương ngọt ăn thơm ngát, bùi, hơi béo, nhưng không vì thế mà không mát ruột. Người Hà Nội không ăn gỏi cá thiết linh, gỏi nhệch, gỏi lươn, chạch, nheo, trê. Món gỏi nhúng của người Lào, cũng là một thú tiêu khiển lý thú của người Hà Nội. Ăn thứ gỏi này, không cần phải nhiều rau lắm, nhưng không thể

thiếu được rau húng láng và hành tây. Thịt nai sống, lựa chỗ nạc, thái mỏng để ra trên đĩa. Lúc ăn, nhấc cái hỏa lò con đặt lên trên bàn, trên để một cái xoong; trong xoong có nước giấm đun sôi. Khi ăn, nhúng thịt vào trong nước giấm, cho thịt tái, rồi ăn với các thứ rau và chấm với tương Lào làm bằng nước mắm, nước cốt dừa, xả, ớt, đường và lạc rang.

Câu hỏi 24: Cho biết cách chế biến chả cá Hà Nội?

Trả lời:

Hà Nội không gần biển song các món ăn được chế biến từ cá khá nhiều. Chả cá Hà Nội cũng là một đặc sản, đặc biệt là chả cá Lã Vọng.

Chả cá là món ăn vốn của gia đình họ Đoàn. Gia đình họ Đoàn sống tại căn nhà số 14 phố Hàng Sơn - Hà Nội từ thời Pháp thuộc. Đó là một gia đình có truyền thống yêu nước. Họ thường lấy nhà mình làm nơi cứu mang nghĩa quân Đề Thám. Chủ nhà hay làm một món chả cá rất ngon đãi khách, lâu dần thành quen, những vị khách ấy đã giúp gia đình mở một quán chuyên bán món ăn ấy, vừa để nuôi sống gia đình, vừa làm nơi tụ họp. Lâu dần, hai tiếng "Chả Cá" được gọi thành tên phố. Trong nhà hàng luôn bày một ông Lã Vọng - Khương Tử Nha ngồi bó gối câu cá - biểu tượng của người tài giỏi nhưng đang phải đợi thời. Vì thế khách ăn quen gọi là Chả cá Lã Vọng. Tên ấy ngày nay trở thành tên nhà hàng và cũng là tên của món

ăn. Bí quyết làm chả cá chỉ truyền lại cho người con cả họ Đoàn.

Cá làm chả thường là cá lăng tươi. Đây là loại cá ít xương, ngọt thịt và thơm. Đặc biệt nhất và cũng vô cùng hiếm hoi là chả làm từ cá Anh Vũ, bắt ở ngã ba sông Bạch Hạc (Việt Trì - Phú Thọ). Không có cá lăng thì có thể dùng đến cá nheo, cá quả, nhưng cá nheo thì thịt bở hơn và cá quả thì nhiều xương dăm hơn nên không ngon bằng cá lăng. Thịt cá được lọc theo kiểu lạng từ hai bên sườn, thái mỏng, ướp với nước riềng, nghệ, mẻ, hạt tiêu, nước mắm trong hai tiếng theo một phương cách bí truyền, rồi kẹp vào cặp tre hoặc vỉ có quét một lớp mỡ cho đỡ dính rồi nướng lên. Người nướng phải quạt lửa, lật giở đều tay sao cho hai mặt đều chín vàng như nhau. Chuẩn bị ăn, người ta mới mang những kẹp chả nướng đã chín trút vào chảo mỡ - loại mỡ chó (đây là tuyệt chiêu khiến chả cá Lã Vọng nổi tiếng) sôi dật trên bếp than hoa. Chả được ăn cùng với rau thì là và hành hoa cắt khúc. Thường người ta không dùng dầu ăn vì nhiệt độ thấp hơn và cá kém thơm hơn.

Chả phải ăn nóng. Khi ăn, gấp từng miếng cá ra bát, rưới nước mỡ đang sôi lên trên, ăn kèm với bánh đa nướng hay bún rối, lạc rang, rau mùi, húng Láng, thì là, hành củ tươi chẻ nhỏ chấm với mắm tôm. Mắm tôm phải được pha chế bằng cách vắt chanh tươi, thêm ớt, đánh sủi lên rồi tra thêm chút tinh dầu cà cuống, thêm vài giọt rượu trắng, một ít nước mỡ và đường. Một số khách nước ngoài không ăn được mắm tôm thì thay bằng nước mắm, nhưng nước

mắm ít nhiều khiến món chả cá bị giảm hương vị. Có hai cách ăn phổ biến:

Cho cá đã nướng vào chảo mỡ, bỏ hành và rau thì là vào. Khi rau chín tái thì gấp ra ăn với bún, rau thơm, đậu phộng rang và mắm tôm đã pha chế. Khi ăn mùi mắm tôm quyện với vị ngọt của cá, mùi rau và vị bùi của lạc rang. Do có nhiều mỡ nên khi ăn phải kèm theo cuống hành tươi chế nhỏ ngâm qua giấm pha loãng.

Cho chả cá, hành và rau vào bát, rưới nước mỡ đang sôi và dùng ngay, có thể ăn kèm với bánh đa nướng. Cách ăn này làm vừa đủ ăn nếu không cá sẽ nguội, mất ngon.

Ngoài hai cách trên, một số người có thể cho cả bún vào chảo và đảo nhanh với cá, thì là, hành hoa sau đó trút ra bát ăn. Ăn cách này rất nóng ngon nhưng hơi nhiều mỡ.

Câu hỏi 25: Hãy cho biết người Hà Nội chế biến sứa biển như thế nào?

Trả lời:

Món sứa biển mới nghe thì có vẻ như ăn vào sẽ mất ngứa, dị ứng khắp người, nhưng với cách chế biến khéo léo, món này lại trở thành món ăn khoái khẩu của không ít người Hà Nội sành ăn.

Mùa sứa biển bắt đầu từ cuối tháng hai âm lịch, kéo dài cho đến khoảng rằm tháng tư. Con sứa khi được ngư dân đánh ở biển lên được ngâm vào nước hãm cho khỏi tan. Chở lên đến Hà Nội, được ngâm tiếp trong nước hãm

có thả mấy miếng vỏ chanh. Khi con sứa ngả sang màu hồng gụ như bã trầu, thân sứa trong veo, thịt sứa mềm là ăn được. Thông thường, sứa phải ngâm hai tiếng đồng hồ mới ăn được. Khi có khách chủ quán khê nhặt miếng sứa vẫn đang ngâm trong thùng nước hãm, dùng con dao tre làm bằng thân cây nứa cắt sứa thành từng miếng nhỏ độ hai đốt ngón tay

Cũng lạ, thịt sứa mềm là vậy nhưng phải cắt bằng dao tre hoặc dao inox thì ăn mới ngon, nếu dùng dao sắt thì sứa dễ có mùi tanh. Sứa biển được ăn tươi với củi dừa xắt mỏng, đậu Kê nướng và vài nhánh tía tô, kinh giới. Khi ăn gấp một miếng sứa biển, một miếng củi dừa, miếng đậu nướng với rau kinh giới chấm khê vào bát mắm tôm. Mùi vị của sứa biển thanh, nhát mát mát gần giống như miếng thạch rau câu hoà quện vào cái vị của mắm tôm kinh giới, cái sần sật của củi dừa và mùi thơm của đậu nướng vô cùng quện rũ.

Câu hỏi 26: Người Hà Nội thưởng thức món lẩu như thế nào?

Trả lời:

Món lẩu Hà Nội thuộc vào loại hẩu lốn. Muốn cho thực đủ vị, phải có cá, tôm, mực, gà, lợn, bào ngư, hải sò, bong bóng... Mỗi thứ gấp một miếng nhúng vào trong nước dùng, rồi gia thêm cải bẹ xanh, cải soong, hành hoa để cả cuộng, rưới nước dùng vào bát, ăn ngay trong lúc nóng. Ai muốn thì đập thêm một lòng đỏ trứng gà vào. Trứng sống, rưới nước dùng sôi lên trên, chỉ một lát thì tái. Nước dùng

gà bỏ thêm đầu tôm, đầu mực, lại đập trứng, húp vào một miếng, nó cứ ngọt lừ đi trong cuống họng. Ăn lẩu, quan trọng nhất là làm nước dùng. Đó là loại nước lèo có vị ngọt được chắt chiu từ vô vàn các loại gia vị. Rau cải non, không chín mà cũng không sống, đánh tan hết các chất béo đi. Rau cần nâng vị của tôm và thịt lên cho vừa, không để cho thanh quá mà cũng không thô quá. Rau cải cúc ăn vào tưởng là nồng nhưng chính ra lại hòa hợp với thịt kho tàu và phì tản, thêm thì là vào nữa thì vừa vặn ngon mà thơm nhẹ nhẹ. Phải thừa nhận rằng lẩu nấu cho thực công phu mà thưởng thức thì rất ngon. Lẩu không dùng được với rượu. Có muốn thì dùng một ly nhỏ trước khi ăn, còn đã mang lẩu ra bàn rồi phải ăn liền, ăn riêng có một mình lẩu không thôi, hay là ăn luôn với cơm. Món lẩu có một điều khá đặc biệt, bao nhiêu chất ngấy của thịt kho tàu, chân giò ninh, chả gà, giò thủ... nấu chung trong lẩu đều tan biến hết. Đó là một bí quyết chưa ai khám phá ra. Đặc biệt, ăn món lẩu đừng quên món đậu phù trúc. Đậu phù trúc là cái màng mỏng ở trong thân cây tre, nấu với hẩu lớn thì tuyệt diệu. Lẩu có đậu hà lan, cải cúc, cần, thì là mà chưa có đậu phù trúc thì vẫn chưa hoàn toàn đầy đủ hương vị.

Câu hỏi 27: Cho biết thịt chó được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Nói đến miếng ngon Hà Nội không thể không nói đến thịt chó. Thịt chó ở nước ta không đơn thuần chỉ là một

món ăn thông dụng như thịt dê, thịt lợn, mà còn là một niềm tin tưởng trong dân gian.

Thịt chó được chế biến khá công phu. Bắt đầu từ khâu chọn chó đến khi lên mâm. Riêng việc lựa chọn được con chó thịt ngon cũng là cả một sự tìm tòi, học tập công phu. "Chó già, gà non", câu nói của miệng của dân gian là thế: ăn thịt gà tìm gà non mà làm thịt, chó phải là chó già mới thú. Nhưng thực ra, theo những người giàu kinh nghiệm, thịt chó già thường nhạt nhẽo và hơi bã. Muốn cho thực ngon, phải là cái thứ chó không già mà cũng không non. Chó có độ tuổi trung bình từ hai năm tới hai năm rưỡi. Song lẽ, đừng tưởng chọn như thế mà đã đủ. Khi chọn chó còn phải lưu ý đến bộ lông. Theo những người sành ăn thịt chó, sắc lông ảnh hưởng rất nhiều tới mùi vị của thịt. Cái giống chó Tây phương, không ăn thịt được. Thịt chó Tây dai, mà hôi, ăn không ngon. Chó ăn, phải chính cống là giống chó ta, không được lai căng một tí nào. Những người sành ăn thịt chó cho rằng nhất bạch, nhị vàng, tam khoang, tứ đốm. Cả bốn thứ chó bạch, vàng, khoang, đốm khi đem ra giết thịt, nhất thiết không thể làm cầu thả. Trái lại, phải cẩn thận từng li từng tí, mà có khi càng cẩn thận bao nhiêu thì lúc ăn lại càng thấy thú vị bấy nhiêu. Con chó giết rồi, rửa sạch, treo lên cho khô hết nước rồi mới thui. Thui bằng rơm. Thui cả con. Thui xong, đem ra mổ, cắt đầu, cắt chân để riêng ra. Bộ lông phải được làm thực kỹ, sau đó nhồi đậu xanh, hành tỏi rang thơm. Khi con chó ráo nước, lấy những cành lá ổi bọc thực kín, ngoài lại phủ một lần lá chuối, cuối cùng mới lấy bùn quánh đắp

ra phía ngoài cùng. Sau đó bắc kiềng lên, đặt chό vào, chung quanh chắt củi cho những đầu củi chụm vào với nhau ở phía trên, rồi đốt, đốt cho cháy hết củi. Củi tàn, còn than cũng dùng bắc ra vớt; cứ để âm ỷ thế, cho đến khi than tàn hẳn.

Nói thì dễ, nhưng làm trọn công việc đó cũng mất mấy tiếng đồng hồ. Những nghe mà sốt ruột. Nhưng thử tưởng tượng lúc gỡ bùn, gỡ lá chuối và lá ổi ra mà thấy con chό béo ngậy, cái da cái thịt óng a óng ánh, thật không bút nào tả được.

Thường thức một món cây thật cho nổi vị, người ta không thể không ăn chả chό. Mọi người đều phải công nhận rằng không có món gì độc đáo hơn món chả. Muốn làm một món chả chό thật đúng với ý thích, người ta phải mất rất nhiều công phu. Riêng già già cho thật kỹ, trộn với mẻ, gia thêm vào đủ mắm tôm, để một lúc cho ba thứ cấu kết với nhau thành một khối chặt chẽ, rồi mới bóp vào với những miếng thịt thái không to không nhỏ, đập vào một đót ngón tay cái. Chả được ướp vài tiếng đồng hồ rồi lấy ra xếp vào một cái cặp chả, đặt lên trên than hồng để nướng. Nướng chả chό, kỳ nhất than tổ ong. Nướng bằng củi cũng không được. Phải nướng bằng than củi, quạt liên tay cho đỏ, mỡ rỏ xuống than bắt vào lửa, bốc lên thành khói, khói đó quện lấy chả, tạo ra một mùi vị đặc biệt có một không hai, thơm phức phức. Chả chό cũng như thịt luộc, ăn cho thật hợp giọng không nên chấm nước mắm, mà chấm với muối chanh hoặc mắm tôm.

Sau món chả là món dựa mặn. Món này cũng đòi hỏi lắm công phu, có khi còn công phu hơn cả món chả. Thịt chó thơm mà ngọt, thui vàng ngầy ngầy lên rồi, đem ra nấu dựa mặn mà không quánh, đưa bát đựng dựa mặn lên ngang mặt, neho một con mắt lại mà không thấy nổi lên những rần rì của bảy sắc cầu vồng, thế là chưa biết nấu. Muốn có một bát dựa mặn thật là gia dụng, ta cần phải chú ý đặc biệt tới ba thứ nòng cốt là mắm tôm, riềng và mẻ. Mắm tôm phải là thứ mắm tôm được lọc sạch, riềng già thực kỹ, cần nhiều, kém thì không dậy mùi; mẻ cũng phải lọc đi lọc lại. Ba thứ đó trộn với nhau thực đều, gia thêm hành muối vừa độ, ướp với thịt chó sống. Tất cả để đó, chừng một tiếng đồng hồ, rồi lấy ra ninh. Chó già ninh kỹ, chó non đun vừa tới. Nhưng dù là chó già hay chó non cũng vậy, điều phải nhớ là không bao giờ nên cho nước, riềng tiết chó đánh vào cũng đủ làm cho nổi vị lên rồi. Nói đến tiết chó, ta cũng nên biết một chút về cách mổ chó thế nào cho lông tơ của chó không rụng vào trong bát tiết. Thường thường, người ta cắt tiết chó như cắt tiết lợn. Song, những người cầu kỳ muốn tận hưởng một bữa thịt chó thực "ra trò" không chịu làm như thế, họ tìm đúng cái mạch máu lớn ở nơi giữa cổ con chó mà cắt; máu ra, họ cho một ống tre con vào mạch máu đó và truyền tiết vào trong một cái liễn lau rửa kỹ càng. Sự thực, tiết đó không đặc biệt gì hơn thứ tiết cắt thường, nhưng được một điều là không có lông tơ chó lẫn vào. Vả lại làm một món ăn càng cầu kỳ, tỉ mỉ bao nhiêu thì càng ngon miệng bấy nhiêu.

Dựa mạn làm xong, cho vào trong một cái hũ, bịt kín lại, lấy dây thép quấn chặt rồi trát bùn ở ngoài, lẳng xuống đáy ao một ngày một đêm mới vớt lên. Dựa mạn đông lại. Ăn miếng dựa mạn đông đó thấy lạ miệng, bùi, ngầy ngầy, thơm thơm...

Cây tơ bầy món là một cánh đồng nhiều màu sắc với thịt luộc đỏ tươi, bì vàng màu da đồng, đĩa rau húng chó xanh mượt, vài lát riềng thái mỏng tang, đĩa chả nướng, béo ngầy, màu cánh gián; đĩa bún trắng bong, những bát hầm dựa mạn màu hoa sim, những liễn xào nấu với chuối "chưa ra buồng" thái con bài thơm phức, những đĩa dồi tươi hơn hớn, miếng thì trắng, miếng thì hồng, miếng thì tím lợt, đôi chỗ lại điểm những nhát hành xanh màu ngọc thạch...

Ốc chó có tiếng là ngon, nhưng có ý vị, càng ăn càng thấy ngon lại là dồi chó. Ai đã ăn dồi lợn hoặc xúc xích của người Tây sẽ thấy không thể bằng dồi chó. Dồi chó làm khéo thì cái ruột phải ken kỹ cho mỏng như tờ giấy, đến lúc ăn vào nó cứ giòn tan, không mềm lừ những tiết như dồi lợn, mà cũng không bã như rơm kiêu xúc xích, nó nhuyễn lừ đi, nhai kỹ lại hơi sần sật, bùi béo nhưng không ngấy, ngan ngát nhưng không nồng mùi tỏi.

Thức uống kèm theo thịt chó thường là rượu chứ không phải là bia. Ăn thịt chó uống rượu sen cất ở Tây Hồ thì thật tuyệt. Rượu ở đây êm nhưng không xóc. Nhắm một miếng dồi, lại đưa cay một tợp rượu, rồi khê lấy hai ngón tay nhón một ngọn rau húng sẽ cảm nhận được vị hăng

hăng, man mát lẫn cái bùi, cái béo, cái cay của thịt, của rau hoà trộn với nhau.

Câu hỏi 28: Hãy cho biết món thịt bò măng chua chế biến như thế nào?

Trả lời:

Măng chua, món ăn nghe có vẻ rừng núi. Đúng măng chua có nguồn gốc từ rừng núi nhưng được đem về Hà Nội rất nhiều. Ta có thể mua sẵn măng ngoài chợ hoặc tự làm. Muối chua măng cần măng củ thái lát, đường, giấm, nước lọc. Ngâm khoảng 2 ngày là măng có thể dùng được. Khi dùng nếu thấy măng chưa đủ độ chua có thể vắt thêm chanh trong quá trình chế biến.

Thịt bò ướp trong khoảng nửa ngày với nước mắm để ngấm, dầu ăn để mềm thịt, tỏi, hạt nêm, một ít bột năng (bột sắn dây). Ớt đỏ to (loại cay), thái chỉ, chia hai phần, gừng thái chỉ. Nếu chưa dùng đến thì nên ngâm gừng trong nước pha một chút nước chanh để gừng khỏi thâm. Rau răm rửa sạch cắt khoảng 2cm. Thịt bò xào chín tới. Khi xào phải để thật to lửa sôi mỡ mới cho thịt vào tránh thịt bò chảy nước. Trộn thịt đã xào cùng măng chua, một nửa số ớt đã thái chỉ, một nửa gừng thái chỉ, một nửa rau răm cùng gia vị trộn, một chút gia vị, đường, chanh, tỏi băm nhỏ, mắm ruốc. Trộn đều tay, cho ra đĩa, xếp phần rau răm còn lại xung quanh, để gừng và ớt lên trên. Món này hợp với những bữa tiệc có nhiều đồ ngấy. Vì vị chua ngọt dịu cay nồng của măng sẽ giúp đưa đẩy các món ăn.

Câu hỏi 29: Hãy cho biết điểm độc đáo của món bò nướng?

Trả lời:

Bò nướng là món ăn xuất hiện ở Hà Nội giai đoạn sau này. Bò nướng không khó làm nhưng để có một món bò nướng ngon quả không dễ chút nào. Ai cũng làm được bò nướng nhưng không phải ai cũng làm được bò nướng đặc sản.

Thịt bò bắp, rắn và chắc được thái lát mỏng đem tẩm ướp với hành, tỏi, tiêu, gừng và khá nhiều phụ gia bí truyền. Đây là khâu quan trọng khiến món bò nướng đặc biệt hấp dẫn. Khi ăn, người ta bày thịt bò trên đĩa, cùng với hành tây, hành hoa và cà chua chín đỏ. Bếp lửa hồng là bếp cồn viên dạng nén, khá an toàn và không gây mùi độc hại. Đặt vỉ nướng lên bếp cho nóng già, thêm chút dầu đậu nành là có thể thả thịt, cà chua với hành hoa, hành lá lên. Ăn thịt bò nướng phải nóng hổi mới thấy hết vị ngon của nó. Thịt bò mềm chấm gia vị chanh ớt cay cay, cà chua man mát, tỏi thơm nồng và mùi hăng hắc của hành hoa hoà quyện cùng nhau tạo nên một khẩu vị ngon đến ngất người, thật khó quên.

Sau này khá nhiều các quán thịt bò nướng nhanh chóng mọc lên trên các con phố, thu hút được rất nhiều người ăn vì vỉa hè rộng và không gian thoáng mát. Vài món ngon nữa được làm từ thịt bò là món thân bò cuộn phô mai và thân bò quay. Thịt bò ở đây là loại thân bò đặc biệt có vị mềm và ngọt sắc. Khi chế biến họ để nguyên

khúc thân thái miếng dày đem quay hoặc cầu kỳ hơn là xắt dọc miếng thân, cuộn thịt dăm bông và phô mai vào giữa, sốt với cà rốt thái nhỏ, đậu hà lan và vô số thứ phụ gia khác. Rưới nước sốt béo ngậy và rải bột phô mai dọc theo miếng thân bò có kèm salat rau quả. Khi bày ra nhìn rất hấp dẫn và mùi vị thì thật sự không thể chê vào đâu được.

Câu hỏi 30: Người Hà Nội ăn món ngô, khoai như thế nào?

Trả lời:

Nói đến ngô khoai là nói đến món ăn dân dã quê mùa. Có người còn nói ngô khoai là món quà của người nghèo. Nghĩ như vậy có lẽ không phải lắm với người nghèo! Món ngon thì có ai cấm ai đâu? Còn nhớ nhà văn Nam Cao khi viết về sự phong lưu của nhân vật Hoàng trong tác phẩm "Đôi mắt" có nhắc đến cảnh gia đình Hoàng ăn khoai như thưởng thức một món ăn đêm xa xỉ của nhà giàu. Thế mới biết ngô khoai là món ăn chẳng dân dã chút nào. Ngô khoai bây giờ được bán khắp các đường phố Hà Nội trên những gánh hàng rong, hoặc những hàng ngô nướng về đêm. Đặc biệt, cứ mỗi khi rét về, hàng ngô, hàng khoai ở Hà Nội lại xuất hiện như mắc cửi. Người thích ăn ngô, khoai cũng nhiều không kể xiết. Ngày xưa, phải đến dưới gốc đèn dầu Hàng Trống người ta mới có thể mua ngô nướng về ăn. Tiền mua ngô, khoai chẳng có bao nhiêu: nửa xu hay một xu là cùng nhưng đường sá đi lại quá xa xôi, cách trở. Mặc dù vậy, người ăn vẫn hết sức kì công. Bù lại, ngô nướng không phụ lòng người. Cầm ba, bốn bắp ngô ấm

trong tay mà ấm cả lòng. Về đến nhà, cái rét bị bỏ ngoài cửa, chỉ còn những hạt ngô lách tách ngọt lừ và thơm phưng phức. Bây giờ, ngô khoai bán đầy đường. Sự quý trọng của nó không còn được nguyên vẹn như ban đầu nhưng ngày nào những người bán hàng rong cũng bán hết hàng. Người ta ăn ngô khoai không chỉ để thưởng thức mà còn để chữa bệnh. Món quà dân dã vẫn cao giá như ngày nào.

Trời lạnh, giở ngô nướng ra mà lấy từng hạt để ăn thì chẳng có ngồi búi nào tả hết sự sung sướng. Mà có thể mới thật cảm giác được hết cái thú ăn ngô nướng vào mùa đông! Ngay từ lúc đang nướng ngô, chỉ đứng nhìn cũng thấy ấm áp cõi lòng rồi: một cái hỏa lò làm bằng hộp bánh bích quy đã gỉ, một chút than tàu vừa hồng và một cái quạt nan. Chỉ có thế thôi. Người bán hàng chọn lấy bắp ngô, hoặc tùy ý thích của khách. Ngô được đặt lên trên lò. Người bán hàng vừa quạt nhẹ nhẹ, vừa xoay bắp ngô đều tay cho vừa vặn, không sống mà cũng không cháy trông cứ dẻo quẹo đi. Than trong lò kêu lép lép. Thỉnh thoảng, một tia lửa bay ra bên ngoài như những ngôi sao đối ngôi. Ngô chín dần, nổ tí tách thật vui tai và hấp dẫn.

Chỉ nghĩ thôi cũng đủ thấy mùi ngô lúc đó thơm lừng lên đến mức nào! Nướng ngô ngoài phố, mà ngồi ở trong nhà cũng có thể ngửi thấy mùi thơm ngào ngạt. Những ngày trời lạnh, ngồi rồi nhắm nháp mấy bắp ngô nếp thật non, nướng vừa chín mới cảm hết được vị ngọt thoang thoang thật của nó. Hơn thế, nó lại âm ấm, diu dịu, thỉnh thoảng lại gợn lên mấy cái vỏ mong mỏng, nhai kỹ có một

thú kín đáo lạ cho những hàm răng cứng rắn. Ngô lược không thơm lừng lên như ngô nướng, nhưng thơm một cái thơm dịu dịu như lời hò hẹn của hoa buổi. Ngô tẻ ăn hơi bứ, ngọt một cái ngọt hơi sắc, ngô nếp thì mềm, nhai cứ lừ răng di, mà cái ngọt của nó thì tuyệt quá. Thú nhất là ăn thú ngô này lúc vừa ở nồi đồ ra, trên toàn bắp hãy còn óng ánh nước lược ngô, ngọt dịu. Nhưng mà đừng ăn nhanh quá mất ngon, mà có khi răng lại nhai cả phải lưỡi, giắt kẽ răng, rất phiền. Ăn ngô là phải ăn thông thả, từng hạt một, nhấm nháp cẩn thận để nghe cái thú sữa ngô thấm dướm vào môi, vào lưỡi mình. Đặt môi lên bắp, ta có cái cảm giác ấm áp mà lại dịu dàng như môi dặt lên môi cùng hòa một nhịp thở chung tình vậy. Nhưng ngô rang thì không thế; ngô rang là một người đẹp sắc sảo trong khi ngô lược là một cô gái nhu mì; ngô nướng có duyên thâm lẫn bên trong thì duyên của ngô rang bong cả ra ngoài. Có những ngày mùa đông hiu hắt, mây nặng những biệt ly, mưa gió gileo tiếc nhớ, đem lại cho lòng những nỗi buồn u ẩn, gần như vô cớ, lên lầu rồi lại xuống lầu. Giữa hoàn cảnh mang mang buồn như thế mà tự nhiên có một mẻ ngô vừa rang xong, thơm ngào thơm ngạt, có phải tự nhiên lòng đang lạnh bỗng ấm hẳn lên không? Thật là món quà kỳ lạ! Tiền chẳng đáng bao nhiêu mà có khi hé thấy cả một chân trời an ủi! Mẻ ngô để ở bên cạnh như nói lời mời chào mới thấm thiết làm sao! Hột nào cũng nổ bung ra, trắng muốt như những cánh hoa mai hàm tiếu, phô phang kín hở nhụy vàng... Vốc một nắm nhỏ vào tay, sẽ

thấy khí ấm truyền vào trong người như thương yêu của một người tình mới, dâng hoa lòng buổi ban đầu. Ở mà thật thế đến cái bùi của ngô rang ăn mùa rét thì thật là quái ác. Cái bánh "bít cốt" tẩm "bơ" ăn cũng bùi thật, nhưng thấm vào đầu với ngô rang, ăn bùi đã đành rồi, mà ăn xong lại càng thấy bùi hơn. Ăn thử mấy hạt, người ta lại muốn ăn thêm, ăn thêm rồi lại muốn ăn thêm mãi, kỳ cho đến mỏi răng. Ngô rang có một sức quyến rũ thật tình kỳ ảo. Nhiều khi về quê, quà nhà quê chẳng có gì, nhưng thấy họ sang chơi mà mang theo sang biếu mình một rá con ngô rang, ừ thật kín bưng, thì mới có thể biết là lòng người ta thương yêu nhau đến chừng nào. Ăn cái hạt ngô như thế mà cảm động, mà thấy ngon quá chừng là ngon, chỉ sợ hết mất thì tiếc quá. Nhưng đừng tưởng rằng ngô chỉ ăn về mùa rét - và chỉ ăn về mùa rét mới ngon. Ngô có thể ăn cả các mùa khác vẫn ngon. Đây, đến cả cái ngô tươi là thế mà họ cũng vào trong hộp kín dấy, để khách mua về ăn suốt bốn mùa. Ngô non nấu chè thì thật tuyệt. Chè nuốt đến đầu, lòng cứ mát rười rượi lên đến dấy. Vị ngọt của chè đó không thể có một thứ quà mùa hạ nào mặc nhiên so sánh được mà nó lại còn thơm ngan ngát như hương hoa, mà nó lại bùi kín đáo, mà nó lại còn đem đến cho người dùng cảm tưởng là bổ béo làm sao!

Cũng như ngô, khoai lang có cái ngon riêng của nó. Chè khoai lang ăn cũng mát lắm, nhưng cái mát có ý thô hơn, ăn lại bứ. Tuy vậy, mùa hè ăn một bát chè khoai, nấu vừa, đừng ngọt quá, cũng là một cái thú thanh tao, mà lại

giải được nhiệt trong người. Khoai lang luộc lên, ăn cũng ngon nhưng không ăn được nhiều vì ngán, nhất là cái thứ khoai bột, bóc vỏ trông thật đẹp. Khoai trong có ý đồ ngán hơn, nhưng thường thì lại không đậm đà như thứ khoai nghệ vàng thắm màu hổ phách. Nếu được trông thấy những mẻ khoai luộc vừa mới đổ ra rá, để chờ cho ráo nước; những củ khoai bị bầm, nằm chồng lên nhau, tỏa ra một thứ khói xanh xanh làm bật cái màu vỏ khoai đỏ tím. Cầm lấy một củ, nhìn nó "lên mặt nhựa" sanh sánh cả ngón tay, ai cũng có cảm giác muốn ăn ngay lúc đó một củ.

Êm êm hơn một chút là khoai sọ luộc, bóc vỏ rồi ăn, chấm với đường ta hay muối vừng. Những củ cái ăn bùi lắm; củ con mềm; nhưng muốn thưởng thức cho được hoàn toàn cái ngon, cái bùi của nó, phải đợi hôm nào dùng món canh cua đồng nấu với rau rút và khoai sọ. Món dân dã đó, ôi chao, ngọt cứ như thể đường phèn vậy. Có người sành ăn cho rằng khoai sọ, chỗ nào hư đừng nên cắt bỏ đi, vì trái lại, ăn bùi. Điều đó cũng có nhiều phần đúng; nhưng đến cái thứ khoai lang hà, khoai lang dím thì thật quả không thể nào chịu được. Khoai lang, đem lùi vào than tro hồng đợi chín mới kều ở trong lò ra, đã nức mùi thơm lên và làm cho ta thèm rồi. Phủi những tàn tro đi, bóc vỏ ngoài ra, bẻ từng miếng bỏ vào trong miệng, nó tan ra như bánh đậu xanh - nhưng vị ngọt của nó không nhân tạo như đường, mùi thơm thì đậm đà hơn sắn lùi. Nhưng thưởng thức khoai lùi, phải tìm chỗ nào cháy mà ăn thì mới biết chân giá trị của nó ra sao. Phải nói rằng khoai

lang lùì - mà cả khoai sọ lùì cũng thế - chỉ có thể ăn rất mộc mạc, lúc bụng hơi hơi đói và ăn nhấm nháp, rē rọt, có ý để cho hơi hơi thiếu, cho thêm... mùi thơm và vị bùi của khoai sẽ còn phảng phất mãi trong vị giác và khứu giác.

Câu hỏi 31: Cho biết điểm đặc biệt của xôi Hà Nội?

Trả lời:

Mỗi loại xôi có một hương vị khác nhau và được ăn kèm với các loại thức ăn khác nhau. Chẳng hạn như xôi trắng ăn kèm với ruốc, thịt kho tàu, giò chả, Lạp xưởng vừa thơm, vừa mềm. Xôi gấc có vị ngọt được ăn kèm với chả mỡ. Xôi lạc, xôi đỗ xanh ăn kèm với vừng và ruốc. Còn xôi xéo, chắc chắn phải có thêm đậu xanh xắt lát mỏng và trên bát có hành phi thơm vàng ngậy...

Thật ra, việc nấu xôi cũng chẳng mấy khó khăn và bất kể ai cũng nấu được. Chẳng hạn như muốn nấu xôi đậu xanh, chỉ cần chọn loại gạo nếp cái hoa vàng, ngâm gạo, đậu xanh từ tối hôm trước, để qua đêm cho mềm. Sau đó, vo gạo, đãi đậu thật kỹ rồi trộn đều. Cho thêm một chút muối, xóc lẫn vào gạo, đậu rồi đổ vào chỗ đồ cho đến khi hạt gạo dẻo trong và hạt đậu nở bung là được. Đối với xôi lạc, cách nấu có hơi khác. Người nấu phải luộc chín nhân lạc trước cho mềm, sau đó bóc vỏ lạc rồi trộn với gạo nếp, pha thêm muối và đổ vào chỗ đồ... Riêng xôi gấc, thay vì cho muối, người nấu cần cho thêm đường. Trong các loại xôi, xôi xéo được coi là khó nấu nhất. Sau khi xôi chín, người nấu phải xối xôi cho tơi, để nguội rồi trộn với đậu

xanh nấu chín. Đến lúc ăn xôi, phải xắt mỏng nắm đậu xanh đã được đồ chín, thêm chút mỡ nước, hành phi vàng thơm phủ lên trên. Khi đó, bát xôi xéo sẽ có được vị ngọt của gạo nếp, vị bùi của đậu xanh, vị béo của mỡ nước và vị thơm của hành phi, ăn ngon tuyệt. Các công đoạn nấu xôi rất giống nhau song mỗi nơi dường như lại có một bí quyết riêng. Người Hà Nội cũng thế họ tạo cho xôi của mình một hương vị rất riêng. Ai đã từng ăn xôi mỗi khi đi đâu xa Hà Nội thật khó diễn tả hết cảm giác thêm mùi hương của xôi. Thế mới biết món ngon nhớ lâu và đã nhớ rồi thì chẳng thể nào quên được.

Câu hỏi 32: Cốm Vòng có nguồn gốc từ đâu? Cách chế biến cốm Vòng?

Trả lời:

Cốm được sinh ra từ làng Vòng. Việt Nam ngút ngàn những ruộng lúa thơm tho nhưng tại sao lại chỉ riêng có làng Vòng sản sinh ra được cốm ngon? Đó là một câu hỏi mà đến bây giờ người ta vẫn chưa có lời giải đáp. Là tại vì đất làng Vòng được tưới bón với một phương pháp riêng nên ruộng của họ sản xuất ra được thứ lúa riêng làm cốm? Hay là tại vì nghệ thuật truyền thống rất tinh vi của người làng Vòng nên cốm của họ đặc biệt thơm ngon? Làng Vòng chia ra làm bốn thôn là Vòng Tiên, Vòng Hậu, Vòng Sở, Vòng Trung, nhưng chỉ có hai thôn Vòng Hậu và Vòng Sở là sản xuất được cốm quý. Cốm được làm từ hạt non của "thóc nếp hoa vàng". Hạt thóc nếp hoa vàng trông

cũng giống hạt thóc nếp thường, nhưng nhỏ hơn một chút mà cũng tròn trặn hơn. Nếu nhấm thử một hạt, sẽ thấy ở đầu lưỡi ngọt như sữa người. Người làng Vòng đi ngắt lúa về và nội trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ phải bắt tay vào việc chế hóa hạt thóc ra thành cốm. Ngoài cốm Vòng ra, Hà Nội còn hai thứ cốm khác nữa, không quý bằng cốm vòng đó là cốm Lũ (tức là cốm làng Kim Lũ, một làng trong vùng Thanh Trì (Hà Nội) và cốm Mê Trì (tức là cốm làng Mê Trì, Từ Liêm). Hai thứ cốm này khác cốm Vòng ở một điểm chính là thóc nếp hoa vàng khi vừa chín thành bông ở làng Vòng thì được ngắt đem về, còn ở Lũ và Mê Trì thì người ta gặt khi lúa đã bắt đầu chín hẳn.

Tương truyền, nghề làm cốm của người làng Vòng có phương pháp bí truyền giữ kín. Bố mẹ chỉ truyền cho con trai, nhất thiết không truyền cho con gái, vì sợ con gái đi lấy chồng phương xa sẽ đem phương pháp làm cốm đi nơi khác và do đó sẽ đem tai hại đến cho làng Vòng.

Từ khi còn là bông lúa đến khi thành hạt cốm là một quá trình nhiều gian nan vất vả, phản ánh những tập quán truyền thống mang giá trị văn hoá tinh thần của người làng Vòng. Lúa làm cốm ngắt ngoài đồng về, kỵ nhất là không được vò hay đập, mà phải tuốt để cho những hạt thóc vàng rơi ra. Người ta cho rằng bí quyết của cốm Vòng là ở lúc đem đảo ở trong những nồi rang. Tất cả cái khéo tay, cộng với những kinh nghiệm lâu đời khiến cho người dân bà làng Vòng trở thành những biểu tượng của sự cần cù chăm chỉ ở đất Hà thành. Đảo cốm cũng phải có

kinh nghiệm để tránh cho cốm không bị cháy mà vẫn vừa dẻo, vừa ngon. Trong lúc đảo phải luôn chú ý lửa lúc nào cũng phải đều, nhất là củi đun phải là thứ củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rơm hay củi đóm. Công việc xay, giã cũng cần phải gượng nhẹ, chu đáo như vậy, chày giã không được nặng quá, mà giã thì phải đều tay, không được chậm vì cốm sẽ nguội đi, thứ nhất là phải đảo từ dưới lên, từ trên xuống cho đều, không lỏi. Những hạt thóc nào hái vừa vụn thì dẻo; hơi già, ăn cứng; mà non quá, hãy còn nhiều sữa sẽ quánh lại với nhau thành từng mảng. Thứ cốm sau đó gọi là cốm dót. Thóc giã xong rồi, người ta sàng, trấu bay ra cùng với những hạt cốm nhẹ nhất: cốm đó là cốm đầu nia. Còn các thứ cốm khác thì là cốm thường, nhưng tất cả ba thứ đó không phải sàng sảy xong là đã ăn được ngay mà còn phải qua một giai đoạn nữa là hồ. Người ta lấy mạ giã ra, hòa với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm cho thật đều tay: cốm đương mọc mọc, nổi hẳn màu lên. Bây giờ, chỉ còn việc trình bày nữa là xong: cốm được tãi ra thật mỏng trên những mảnh lá chuối hay những cái lá sen (người ta gọi thế là lá cốm hay mẻ cốm) rồi xếp vào thúng để gánh đi bán, tinh khiết và thơm tho.

Trong tất cả mọi thứ ăn dặm với cốm, có lẽ hợp nhất là chuối tiêu "trứng quốc". Trước kia đường sá đi lại còn khó khăn, một người ở Nghệ An ra thăm Hà Nội muốn đem ít cốm Vòng về làm quà cho bà con đã phải tốn rất nhiều công sức. Cốm đem đi được sấy thật kỹ bằng hơi nước sôi

trên một chiếc mâm đồng để khỏi mốc rôi cho vào trong một cái thùng sắt tây đậy kín. Như thế, về đến nhà cốm mới giữ nguyên được hương vị gần như ban đầu.

Người ta lại còn kể lại rằng vào thời Nguyễn, người làng Vòng muốn mang cốm tiến vào Huế để dâng lên vua lại còn khó nhọc hơn nhiều: cốm không được đóng vào thùng sắt tây, mà phải gánh bằng quang, hai bên hai thúng, và trong mỗi thúng có một cái hỏa lò âm trên đặt hai cái nồi đất đựng cốm. Hơi nước bốc lên sẽ làm cho cốm được luôn luôn dẻo dù phải đi tới năm bảy ngày đường. Bây giờ sự đi lại dễ dàng, người ở các tỉnh gần Hà Nội nhớ cốm vẫn thường về tận Hà Nội để ăn vào những ngày đầu thu.

Ai đến Hà Nội cũng đều thấy lòng se sắt bởi hơi thu, tình thu Hà Nội. Có người đã đi xa Hà Nội bao năm vẫn không thể nào quên được mùa thu Hà Nội. Có một người bạn người nước ngoài nói: đến Hà Nội rồi tôi không nhớ những ngày vui và những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đó buồn vắng, tôi nhớ lắm hoa sữa và mùi hương cốm Vòng.

Chẳng riêng gì ai, cứ đến đầu thu thì người Hà Nội nào, dù phiêu bạt bất cứ đâu cũng nhớ ngay đến cốm Vòng? Chưa cần phải làm gì vội, cứ nghĩ đến cốm thôi, người ta cũng đã thấy ngát lên mùi thơm dịu hiền của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt màu ngọc thạch!

Cốm Vòng có lẽ là một thứ quà đặc biệt nhất trong mọi thứ quà Hà Nội - đặc biệt vì cứ mỗi khi thấy gió vàng hiu hắt trở về thì lại nhớ đến cốm, mà đặc biệt hơn nữa là khắp các "nẻo đường đất nước" chỉ Hà Nội mới có cốm thôi. Cốm là một thứ quà của đồng ruộng quê hương mang đến cho ta nhưng hầu hết các vùng quê lại không có cốm. Và mỗi khi tiết hoa vàng lại trở về, người ta nhớ Hà Nội là phải nhớ đến cốm - mà không phải chỉ nhớ cốm, nhưng nhớ bao nhiêu chuyện ấm lòng chung quanh mẹt cốm, bao nhiêu tình cảm xưa cũ hiu hiu buồn, nhưng thấm thiết xiết bao. Mỗi khi có cốm mới, những nhà có lẽ giáo không bao giờ dám ăn ngay, mà phải mua để cúng thần thánh và gia tiên đã. Vì vậy, riêng việc ăn cốm đã được "thần thánh hóa" rồi. Do đó, cốm mới thành một thứ quà trang trọng dùng trong những dịp vui mừng như biếu xén, lễ lạt,... nhất là Tết. Từ tháng Tám trở đi, Hà Nội là mùa cốm. Hồng và Cốm là lễ vật dạm hỏi, thường thì hồng, cốm đưa sang nhà gái như thế vẫn là báo trước những cuộc tình duyên tươi đẹp, những đôi lứa tốt đôi cũng như hồng, cốm tốt đôi.

Để tận hưởng món quà trang nhã, người ta ăn cốm rồi còn chế biến ra nhiều món khác, không kém phần thích thú. Cổ kính vào bậc nhất là cốm nén. Có lẽ vì cốm là một thứ quà quý mà lại không để được lâu, nên người ta mới nghĩ ra cách nén cốm, để cho cốm không bị mốc mà ăn vẫn ngon và dẻo. Điều cần là trước khi cho cốm vào nước đường, phải vẩy một chút nước vào cốm cho mềm mình; lúc xào, phải quấy đũa cho đều tay kéo cháy. Cốm nén gói

thành bánh cũng được ủ rồi xào như đã nói trên kia, nhưng ngoài thứ không nhân, còn một thứ có nhân làm bằng đậu xanh giã thật nhuyễn với đường, điểm mấy sợi dừa trắng muốt. Hai thứ bánh này đều được gói trong lá chuối, vuông vắn, buộc bằng dây xanh hoặc đỏ tùy theo trường hợp khóc hay cười.

Thanh nhā và dễ ăn nhất trong các món quà làm từ cốm có lẽ là chè cốm, một thứ chè đường có thả những hạt cốm Vòng. Sau một bữa cỗ, ăn một bát chè cốm trong muốt, ta thấy nhẹ nhõm cả người. Vì chè ăn làm cho trong giọng và lại không quánh lấy răng như bánh cốm. Mặc dù vậy, người Hà Nội vẫn chỉ coi bánh cốm, chè cốm như là "một chút hương thừa" của cốm làng Vòng. Ăn hai thứ quà đó chỉ càng dễ cho ta thấy hết cái hương vị tươi quý của hạt cốm làng Vòng, những hạt ngọc của Trời.

Mùa thu đang trở về dưới đất trời Hà Nội, hương cốm làng Vòng tràn ngập không gian Hà Nội, ai đi xa về gần hẳn khó có thể quên hương cốm ấy.

Câu hỏi 33: Hãy cho biết cách chế biến chè như thế nào?

Trả lời:

Người Hà Nội không trồng chè nhưng rất giỏi chế biến chè. Chế biến chè tốn khá nhiều công phu. Chè là loại đồ uống được nhiều người ưa dùng.

Có rất nhiều cách khác nhau để thưởng thức trà. Những người bình dân thì thường mua chè của vùng Thái

Nguyên, Phú Thọ đem về sơ chế bằng phương pháp thủ công thành một thứ gọi là "chè mộc". Những người sành uống thì uống chè ướp hương hoa.

Từ xa xưa, người Hà Nội đã biết cách ướp chè với các loại hoa có hương như hoa ngâu, hoa nhài, hoa sen... Mỗi loại hoa sẽ cho chè một hương vị riêng, nhưng đặc biệt nhất là chè sen. Làm chè sen thực ra rất kì công. Những người cầu kì, nếu nhà gần đầm sen, buổi tối, chèo thuyền ra đầm, thả chè vào từng bông sen. Mặt trời lặn, bông sen tự động khép lại ủ chè ở bên trong suốt cả đêm. Sáng mai, chủ nhân chèo thuyền ra lấy chè mang về uống. Nhưng để ướp được nhiều, người ta hái sen đem về, gỡ từng lớp cánh, tẽ lấy từng hạt trắng mà dân gian vẫn gọi là hạt gạo của sen mang trộn với chè, ủ từ một đến hai ngày rồi đem ra sấy khô bằng than ở nhiệt độ vừa phải để tránh mất mùi.

Nước dùng để pha chè phải là nước tự nhiên, tinh khiết như nước mưa. Ngon nhất là dùng nước sương đọng trên lá sen. Đun nước vừa đủ sôi, nước chưa đủ sôi thì chè không phai, nước sôi quá già sẽ làm chè nồng. Chén trà đậm, sóng sánh toả hương sen thơm mát. Người sành trà gọi trà đậm là "chè cảm tằm". Khi uống trà, hai tay nâng ly lên, uống từng ngụm nhỏ để vị chất lan dần qua đầu lưỡi, sau dần trở thành ngòn ngọt nơi cuống họng rồi thấm tới tận tâm can.

Sau này trà đá ra đời. Trà đá là nước chè loãng có đá, chỉ dùng để giải khát.

Câu hỏi 34: Cho biết sấu có điểm gì đặc biệt và cách chế biến các món ăn từ sấu?

Trả lời:

Mùa sấu về, mùa hè về, mùa ve về với Hà Nội, trẻ con nheo nheo đôi mắt, nhìn xuyên qua tán lá xanh của sấu để tìm sấu. Sấu sống với Hà Nội, thả cái hương của Hồ Tây và tỏa cái bóng của mình che cho Hà Nội mát rượi vào những ngày hè oi ả.

Phố Phan Đình Phùng thơ mộng và tuyệt đẹp bởi hai hàng sấu cổ thụ, sấu ôm lấy phố, vươn đôi tay của mình để tỏa bóng mát xuống mặt đường. Người Hà Nội bước đi dưới hàng sấu, lòng không khỏi bồi hồi khi nghe tiếng lá rì rào. Đường phố Hà Nội có lẽ đặc biệt cũng là một phần nhờ có sấu. Dọc Trần Phú, Phan Đình Phùng, Bà Triệu, quanh Hồ Hoàn Kiếm, Tràng Thi..., đâu đâu cũng có sấu.

Chẳng biết sấu trở thành món quà của người Hà Nội từ khi nào? Chỉ biết rằng người Hà Nội rất thích món sấu. Những người bán hàng gọt hoặc cạo nhẹ lớp vỏ bên ngoài, cắt quả sấu thành hình xoắn ốc, thả sấu vào nước sôi trong khoảng một giờ. Vớt sấu, để thật ráo nước, cho vào bình thủy tinh. Cứ một lớp sấu thì đổ lên trên một lớp đường. Lớp đường cuối cùng càng dày càng tốt. Sau đó buộc chặt nắp để đường từ từ ngấm vào quả sấu. Sấu vốn có vị chua thanh gặp vị ngọt sắc của đường tạo nên một thứ nước giải khát rất đặc biệt. Sấu dầm mình trong làn nước mát, xóa tan cơn khát và mệt nhọc của mọi người trong trưa hè nóng bức.

Không chỉ thế, sấu còn là một món ăn ngon, bổ mát. Vào những ngày hè, người Hà Nội thích thả sấu vào nồi canh rau muống. Canh sấu có vị thanh thanh, chua chua, ngọt ngọt không giống với vị chanh. Ngoài ra, sấu có thể dùng để nấu canh cá, canh sườn rất ngon. Không một ai trải qua tuổi thơ ở Hà Nội mà không có sấu, không một ai lớn lên ở Hà Nội mà không gặp sấu và không một ai trước khi nhắm mắt lại không được nhìn thấy sấu. Sấu mọc mọc và bình dị lắm, nhưng nếu thiếu sấu Hà Nội sẽ rất buồn.

Câu hỏi 35: Kem Hà Nội có nguồn gốc từ đâu?

Trả lời:

Chẳng biết kem có ở Việt Nam và Hà Nội từ bao giờ. Có sách viết: người Trung Hoa đã phát minh ra kem sớm nhất trên thế giới nhưng chắc chắn là kem Hà Nội không phải là sản phẩm nhập vào từ Trung Hoa dù rằng Hà Nội cũng đã trải qua nghìn năm Bắc thuộc.

Người Hà Nội gọi "Crème" nhập từ tiếng Pháp là "Kem" còn dân Sài Gòn xưa nay lại gọi là "Cà Rem". Cách gọi này cho thấy rằng kem Hà Nội cũng như kem Sài Gòn đều là do văn minh Pháp xâm nhập vào. Xét về niên đại, chỉ ít kem Hà Nội cũng phải xuất hiện sau cái nhà máy đèn do người Pháp xây dựng. Hà Nội ở xứ nóng chưa bao giờ có băng tuyết. Vậy muốn làm ra kem thì phải có máy lạnh mà máy lạnh thì phải chạy bằng điện. Đích thị kem phải ra đời sau cái nhà máy điện Hà Nội là có lý. Hiệu

kem Dê phía (Zéphir) trên Bờ Hồ là cổ nhất. Trước đây, kem là thứ giải khát đặc biệt của các thành phố. Ở ngoài Bắc, muốn ăn kem phải về Hà Nội hay ra Hải Phòng, Hải Dương, xuống Nam Định mới mua được. Chỉ mấy chục năm trước thôi, kem vẫn còn là một thứ giải khát xa xỉ của dân Hà Nội. Cả Hà Nội chỉ vven vven có mấy hiệu kem như hiệu kem Cẩm Bình ở góc phố Huế và phố Nguyễn Du, hiệu kem Hồng Việt ở gần rạp Tháng Tám, hiệu kem Thuỷ Tạ, kem Long Vân, Hồng Vân ở gần Bờ Hồ, hiệu kem Hòa Bình ở phố Phùng Hưng, kem Phi Diệp ở gần Văn Miếu, hiệu Tiến Đạt ở gần trường Mỹ thuật.... Trên tường, người ta ghi bảng giá các loại kem. Có rất nhiều loại kem. Kem cốc hai màu, ba màu (mỗi màu là một loại kem. Màu nâu là sô-cô-la, màu hồng là kem dâu tây, màu trắng là kem dừa, kem sữa...). Kem nước là cốc si rô hồng được thả vào một viên kem tròn bằng quả trứng gà. Kem que thì có kem đậu xanh, kem dừa, kem cốt, kem nho, kem ổi, kem mít, kem na... Sau này, vào khoảng những năm Hà Nội phải thắt lưng buộc bụng để công nghiệp hóa đất nước, tất cả mọi thứ lương thực, thực phẩm đều rất khan hiếm, đường kính lúc ấy quý như vàng chỉ dành cho người ốm, hiệu kem Hồng Việt ở phố Hàng Bài lại nảy ra sáng kiến ép nước mía tươi rồi cho vào máy quay thành kem mía. Một sáng kiến hay vừa khắc phục được tình trạng khan hiếm đường vừa tạo ra một loại kem ngon, bổ.

Người ta khao nhau kem Cẩm Bình chạy bằng máy mua của Nhật Bản nên ngon hơn. Người vào ăn đông như

kiến. Thế rồi có lần hiệu kem này bị đóng cửa mất cả tuần lễ, nghe nói ông chủ bị phạt vì pha đường hóa học làm tăng độ ngọt của kem. Đồ tốn đường nhưng ăn lại độc. Ngoài các hiệu kem sang trọng rất Hà Nội này, để chiều lũ trẻ con nhà nghèo, ngoài cửa trường học hay trong các ngõ phố người ta còn thấy một số thứ kem rất rẻ tiền khác. Đó là loại kem que pha chế sơ sài nhạt toét được lũ trẻ bán rong lênh vai đeo những chiếc phích kem vỏ sắt tròn tròn như cái thùng gánh nước nhỏ rao bán khắp nơi. Phích tây làm bằng thủy tinh hai lớp có tráng gương bên trong ánh lên xanh biếc, mở nắp ra thấy những que kem thô kệch vót bằng tre cắm tua tua. Lúc bấy giờ chưa có dạng hộp xốp trắng cách nhiệt như các ông bán kem tò te tí te ngày nay. Lại có bọn trẻ luôn lượn lờ bên những chỗ đông người ăn kem lượm những chiếc que vút lung tung dưới lòng đường đem về rửa đi bán lại cho chủ hiệu kem để người ta dùng lại làm que kem mới. Cùng với lũ trẻ đánh giày, bán báo. Bọn trẻ bán kem ngày ngày đến các lò kem nhận kem đi bán rong trên tàu điện, ngoài ga hay bến tàu bến xe và các ngõ phố. Chúng vừa đi vừa rao: "Ai kem đi kem đi!". Loại kem rẻ tiền này được ra lò từ những máy kem bình dân. Có thể nói chưa bao giờ kem nhiều như ngày nay. Ở Hà Nội người ta bán đủ kiểu kem khác nhau. Nào là kem Vinamilk, nào là kem Ý, kem Mỹ 13 mùi... Ngoài hè phố, cùng với các loại chè thập cẩm, chè Thái Lan, chè cùi bưởi học được từ trong Nam ra, người ta bán cả kem xôi nữa. Hà Nội đang hòa nhập với thế giới. Người Hà Nội có thể

uống bia, ăn kem, uống trà Tây, trà Tàu, trà Ấn như mọi thành phố văn minh hiện đại trên khắp hoàn cầu.

Câu hỏi 36: Tại sao nói sữa chua nếp cẩm là món ăn độc đáo của người Hà Nội?

Trả lời:

Sữa chua nếp cẩm là món ăn độc đáo có lẽ chỉ có ở Hà Nội. Dưới lớp sữa chua trắng mịn là lớp nếp cẩm rất dẻo. Vị của rượu không hề át vị của sữa chua. Ăn khá bùi. Đó chính là đặc điểm dễ nhận của món sữa chua nếp cẩm mà giới trẻ rất hay tìm đến trong mỗi buổi tan trường hay những lúc đi chơi cùng bạn bè.

Sữa chua trộn với chè nếp cẩm, đánh đá mát lạnh, cho một thìa vào miệng, vừa chua chua, man mát ngọt, lại thêm vị thơm và dẻo của những hạt nếp cẩm đỏ au. Đây không chỉ là một món quà vặt dành cho các bạn trẻ mà còn nằm trong thực đơn tráng miệng của rất nhiều nhà hàng, khách sạn. Nói đến sữa chua nếp cẩm phải kể ngay đến hai địa điểm mà các bạn trẻ thường lui tới rất đông là quán sữa chua Ông già tóc bạc (số 31 Lò Đúc) và quán chè xoài (số 2 Nguyễn Trường Tộ, gần dốc Hàng Than). Quán Ông già tóc bạc thì có đủ loại sữa chua với các hương vị cam, sầu riêng, khoai môn, mật ong... nhưng đặc biệt nhất vẫn là món sữa chua nếp cẩm.

Quán chè xoài bán các sản phẩm giải khát phong phú hơn với các loại kem, chè, caramel, hoa quả dầm, sinh tố...

nhưng sữa chua nếp cẩm vẫn là món đầu bảng, đắt hàng nhất. Khách đến với quán ai cũng đã từng thưởng thức món này. Tuy nhiên, ở mỗi quán, sữa chua nếp cẩm lại có một hương vị hấp dẫn riêng vì được làm theo phương pháp thủ công. Muốn ăn sữa chua nếp cẩm ngon còn phải tìm đến một quán nữa, quán "sinh tố" Tô Tịch. Cũng như các quán khác bán nhiều loại nước giải khát một lúc, quán Tô Tịch cũng dành cho khách hàng rất nhiều thức uống ngon như hoa quả dầm, sinh tố, kem... Và sữa chua nếp cẩm vẫn là thứ giải khát có hương vị đặc biệt không thể lẫn ở đây.

Cả ba quán đều mở cửa từ sáng đến tối muộn và lúc nào cũng đông khách. Đặc biệt ở số 2 Nguyễn Trường Tộ - Hà Nội và phố Tô Tịch vào giờ "cao điểm" (khoảng 8 giờ 30 - 10 giờ tối), bạn phải xếp hàng mới có chỗ ngồi.

Câu hỏi 37: Lạc rang Hà thành có đặc điểm độc đáo gì?

Trả lời:

Nói tới lạc rang của đất kinh kỳ là nói tới lạc rang húng lìu, lạc rang mặn hoặc ngọt của Hà Nội xưa. Thứ lạc ấy bây giờ tuy vẫn còn nhưng hương vị quyến rũ thời xa xưa dường như đã phai...

Vào những năm 50, mỗi khi mưa phùn gió bắc, tối đến, các đường phố Hà Nội lại lạnh lốt tiếng rao "ai ngổ rang, lạc rang nóng giòn" hoặc "ai ngổ rang, lạc rang, hạt dẻ "dê"". Những người phụ nữ hoặc em nhỏ đội trên đầu chiếc thúng đựng những hạt lạc rang, ngô rang, hạt dẻ rang

được ủ nóng trong những chiếc tải day. Chỉ cần một hào là đã có một bát ngô rang, hột nào hột nấy nở bung, trắng muốt, hạt dễ rang hoặc một gói nhỏ lạc rang. Ấy là những thứ quà đơn giản của người bình dân, người bán cũng không cần có vốn nhiều và kỹ thuật rang cũng đơn giản chứ không cầu kỳ.

Nhưng đã nói tới lạc rang của đất kinh kỳ một thuở phải nói tới lạc rang húng liu, lạc rang mặn, hoặc lạc rang ngọt được đựng trong những chiếc hòm nho nhỏ - làm bằng thiếc hay đóng bằng gỗ - được rao bán ở mấy khu phố cổ. Cũng vẫn chỉ là những hạt lạc được rang trên chiếc chảo gang nhưng ngon tuyệt. Để có món lạc rang đặc sản đó, người ta phải tốn rất nhiều công sức với một kỹ thuật tinh xảo, không phải ai cũng bắt chước được. Có vậy, những hạt lạc đó mới nuôi được cả nhà no đủ quanh năm chứ không phải là cảnh chạy ăn từng bữa như những người nghèo bán lạc rang đựng trong chiếc thúng. Tiếng rao cũng khác hẳn: "phát xang, phát xang, lạc rang húng liu". Tiếng rao lạ lắm. Lúc đầu vang xa, sau cứ nhỏ dần tỷ như tiếng rao "bánh tây, bánh tây nóng giòn" một thuở. Để rang được những mẻ lạc ngon, giòn, thơm mùi húng liu đâu có đơn giản. Trước khi rang, người bán hàng phải chọn loại lạc ta, củ nhỏ, mẩy và đều tay, hạt nào hạt nấy như nhau cả mười. Sau đó mang rang nhỏ lửa, quả đều tay trên chảo gang chuyên dụng. Hạt lạc có màu đậm hơn lạc sống một chút, ăn vào giòn tan trong miệng, ăn đã lâu mà dư vị vẫn còn, vẫn thơm lòng. Bí quyết là ở chỗ sao tẩm húng liu. Húng liu rất dậy mùi nhưng nếu cho quá sẽ

tạo ra vị hắc rất khó ăn. Không ai nói được rõ ràng tỉ lệ pha tằm húng liu cho từng cân lạc. Người bán quen nghề, có những đôi tay vàng thường làm việc này theo kinh nghiệm mang tính bản năng với những kĩ xảo riêng rất khó diễn tả. Chả vậy, sau này, ở cái thời xếp hàng rồng rắn mua cốc bia hơi, kèm với gói lạc rang húng liu, người ta rất khó có thể tìm được những gói lạc rang húng liu được gọi là "phát xang" thuở trước. Bây giờ, ở phố Tạ Hiện và một số nơi khác cũng bán loại lạc rang này. Người sành ăn cũng thấy ngon, nhưng họ vẫn có cái cảm giác nhớ những hột lạc rang húng liu của mấy ông già Tàu thuở trước.