

1) Phở Hà Nội

Thời gian rồi cũng qua đi, tâm tính của người Hà Nội đổi thay, phố xá nhà cửa, cái ăn, cái mặc của người Hà Nội cũng khác xưa nhiều. Nhưng có một thứ ít thay đổi là khẩu vị của người Hà Nội. Những món ăn mang tính chất đặc trưng của Hà Nội đang được nhân lên khắp các phố phường và toả đi muôn nơi. Người Hà Nội vốn nổi tiếng về thanh lịch và sành điệu cả trong giao tiếp lẫn trong ăn uống. Vẻ đẹp nhẹ nhàng, cầu kỳ, trọng chất chứ không trọng số đã trở thành đặc trưng trong nghệ thuật ẩm thực Hà Nội. Người Hà Nội rất biết chọn nơi, chọn cửa để thưởng thức món ăn, và khi đã hợp khẩu vị ở đâu đó thì lại rất chung thủy với món đó, nơi đó.



Món ăn Hà Nội có nhiều, nhưng nhắc đến món ăn Hà Nội là người ta nhắc đầu tiên đến phở. Phở như một thứ đại diện mang tính bản sắc, đặc thù của món ăn Hà Nội. Lý do thật đơn giản phở Hà Nội khác hẳn các nơi khác, nó không thể trộn lẫn với bất cứ một thứ phở nơi nào, cho dù ở đó người ta đã cố tình trau dồi lên cái biến Phở Hà Nội. Phở Hà Nội có cái ngọt chân chất của xương bò, cái thơm của thịt vừa chín đến độ để vẫn dẻo mà lại không dai. Màu nước phở trong, bánh phở mỏng và mềm. Chỉ nhìn bát phở thôi cũng đủ thấy cái chất sành điệu, kỹ càng trong ăn uống của người Hà Nội. Một nhúm bánh phở đã trần qua nước nóng mềm mại dàn đều trong bát, bên trên là những lát thịt thái mỏng như lụa điểm mấy ngọn hành hoa xanh nõn, mấy cọng rau thơm xanh xắn, mấy nhát gừng màu vàng chanh thái mỏng như tơ, lại thêm mấy lát ớt thái mỏng vừa đỏ sậm vừa màu hoa hiên.

Tất cả màu sắc đó như một bức hoạ lập thể hơi bạo màu nhưng đẹp mắt cứ dậy lên hương vị, quện với hơi nước phở bốc rẫy, bốc lên nghi ngút, đánh thức tất thảy khả năng vị giác, khứu giác của người ăn, khiến ta có cảm giác đang được hưởng cái tinh tế của đất trời và con người hợp lại. Chỉ húp một tý nước thôi đã thấy tỉnh người. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cái cay dịu của gừng, cái cay nồng của ớt, cái thơm nhẹ nhàng của rau thơm, cái thơm của thịt bò tươi mềm. Tất cả cứ ngọt lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm nhẹ mà chân thật, tuyệt kỹ hài hoà.

Tất cả màu sắc đó như một bức hoạ lập thể hơi bạo màu nhưng đẹp mắt cứ dậy lên hương vị, quện với hơi nước phở bốc rẫy, bốc lên nghi ngút, đánh thức tất thảy khả năng vị giác, khứu giác của người ăn, khiến ta có cảm giác đang được hưởng cái tinh tế của đất trời và con người hợp lại. Chỉ húp một tý nước thôi đã thấy tỉnh người. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cái cay dịu của gừng, cái cay nồng của ớt, cái thơm nhẹ nhàng của rau thơm, cái thơm của thịt bò tươi mềm. Tất cả cứ ngọt lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm nhẹ mà chân thật, tuyệt kỹ hài hoà.



Phở Hà Nội là như thế, đó là cái ngon của tất thảy những chất liệu đời thường Việt Nam nhưng đã được bàn tay tài hoa của người Hà Nội làm thành tác phẩm!

2) Chả Cá Lã Vọng

Vốn là một món ăn dân gian do gia đình họ Đoàn chế biến để bán trong thời gian chống Pháp, nhằm che mắt địch và tạo điều kiện cho hoạt động chống Tây của một nhóm người yêu nước được dễ dàng, chả cá đã thành món ăn khoái khẩu của thực khách sành ăn Hà Nội. Lâu dần, hai tiếng chả cá được gọi thành tên phố và nó đã trở thành một trong những địa chỉ văn hoá vật chất nổi tiếng của Hà Nội xưa-nay. Trong nhà hàng luôn bày một ông Lã Vọng ngồi bó gối câu cá bên dòng suối - biểu tượng của người tài giỏi nghĩa hiệp ưu thời mẫn thế phải thức thủ đợi cơ. Vì thế khách ăn quen gọi là Chả cá Lã Vọng, ngày nay trở thành tên gọi của nhà hàng.



Người sành ăn phải đợi đến khi cái rét bắt đầu về, đi ăn Chả cá mới ngon. Cá làm chả lại

phải là cá Lăng thật tươi mới đúng vị, vì cá Lăng ít xương, lại ngọt thịt và thơm. Không có cá Lăng thì mới buộc phải dùng đến cá nheo, cá quả. Trước đây trong nhà hàng còn có món chả chế biến từ cá Anh Vũ bắt ở ngã ba sông Bạch Hạc thuộc thành phố Việt Trì. Thịt cá này mà lọc ra cuộn với lá sồi nướng lên thì chả thơm hết chỗ nói. Nhưng cá này rất hiếm, lại có mùa nên món chả này rất đắt và hãn hữu mới có. Vì thế để phục vụ đại trà cho thực khách như hiện nay, nhà hàng thường phải thay thế bằng cá quả. Thịt cá phải lạng từ hai bên sườn, thái mỏng ướp với nước riềng, nghệ, mẻ, hạt tiêu, nước mắm rồi kẹp vào cặp tre nướng trên lò than hoa hồng rực đặt ngay trên bàn ăn của khách.



Người nướng phải khéo sao cho cá chín vàng đều hai bên sau đó gỡ ra bát, rưới mỡ đang sôi lên trên. Ăn chả phải ăn nóng, kèm với bánh đa nướng hay bún rối, lạc rang, rau mùi, húng láng, thì là, hành củ tươi chế nhỏ chấm với mắm tôm, vắt nhiều chanh tươi đánh sủi lên rồi tra thêm một chút tinh cà cuống, thêm vài giọt rượu trắng. Người ăn cứ thế nhắm nháp, nhấp nha đằng hoàng, vừa ăn vừa nhâm nhi với chút rượu mạnh mới thấy hết cái hương vị đặc trưng có một không hai của món ăn lạ miệng này. Tiếng mỡ nóng phi hành hoa kêu lép lép. Màu cá nướng vàng rộm thơm lừng đặt trên những lớp rau thì là xanh mướt, bên lò nướng than hồng rực, ấm áp cho ta cái cảm giác như đang được hưởng cái tinh túy của đất trời nước non.

3) Bánh Cuốn Thanh Trì

Đã quen ăn bánh cuốn ở Hà Nội, nếu ta đi ăn bánh cuốn ở một nơi nào khác, sẽ thấy mình trở thành người khó tính từ lúc nào không biết nữa. Bởi vì dù có thiên vị hay không thì bánh cuốn Hà Nội, mà lại là bánh cuốn Thanh Trì thì không thể chê vào đâu được. Người Hà Nội sành ăn nên ngay từ cái bánh cuốn cũng phải thật cầu kỳ chu đáo. Bột làm bánh phải làm từ thứ gạo ngon, thì bánh mới không nong, sắc bánh mới trắng. Tráng bánh phải thật mỏng, mỡ thoa phải đều tay cho mặt bánh để khi nếm vào thì thanh nhẹ, mát rượi. Phết nhân bánh cũng đòi hỏi sự khéo léo sao cho bánh không thô, nhân đều từng cái.



Trong thúng, bánh được xếp thành từng lớp gối nhau trên những tàu lá chuối xanh màu ngọc thạch, sắc trắng pha những đốm nhân màu hồng sậm của thịt và màu nâu tươi của mộc nhĩ nổi bật lên một cách hiền lành. Khi ăn, bánh được bàn tay người bán nhẹ nhàng bóc từng lớp mỏng tang rồi cuộn lại, bày lơ lửng trên những chiếc đĩa khiêm nhường. Bánh thơm dịu, êm êm được dầm vào trong chén nước mắm nhỏ xíu xinh xắn rồi đưa lên miệng, ta sẽ thấy cả một sự kết hợp nhịp nhàng. Mùi thơm của bánh và nhân quyện lẫn cái vị chua cay mặn ngọt của nước chấm, lại thêm vài giọt tinh cà cuống nữa thì thật là tuyệt. Với cách bán hàng như thế, chỉ một cái thúng đội trên đầu, các bà, các cô vùng Thanh Trì đi khắp các ngõ phố rao bán. Người bán lại chiều khách và luôn sẵn sàng ngả thúng bánh xuống bên vỉa hè hay trong ngõ phố cho mấy bác xích lô, mấy chị bán hàng ăn. Bán như thế, ăn như thế, nhưng ngon, thật ngon và không lẫn với bất cứ thứ bánh cuốn nào.

Xưa khi ăn bánh cuốn Thanh Trì người ta thường thêm vài miếng đậu rán thật nóng, thật phồng. Tuy nhiên ngày nay có thể do ăn bánh cuốn như thế thanh nhã quá nên người ta đã điểm vào một vài miếng chả rán hay thịt quay ba chỉ giòn tan. Một thứ mềm mà thanh, một thứ thì nục nục mà giòn, ngọt, béo tạo ra một mâu thuẫn nhưng cũng cho cái vị là lạ.

Bánh cuốn Hà Nội ngày nay có nhiều loại và đã trở thành món quà sáng rẻ mà ngon. Có loại ăn nguội, có loại ăn nóng, có loại có nhân thịt, có loại không nhân...mỗi thứ cho một khẩu vị riêng. Song người ta vẫn nhắc đến bánh cuốn Thanh trì như một sản phẩm của nghệ thuật ẩm thực dân dã.

4) Cốm Vòng

"Mùa thu, mùa cốm vào ngay mùa hồng" (Nguyễn Bính)

Không biết nhà thơ của hương đồng gió nội này đã ở Hà Nội bao lâu mà sao lại gọi đúng vị mùa thu Hà Nội đến thế. Hàng năm cứ mỗi độ thu về là người Hà Nội lại nao nao như chờ đợi một cái gì đó. Chỉ đến khi nghe tiếng rao trong trẻo cất lên: Ai cốm Vòng ơ! Mới thấy lòng nhẹ nhõm. Mà cũng lạ thật! Nói đến cốm, chưa cần ăn, chỉ nghĩ thôi cũng đã thấy ngát lên mùi thơm dịu của lúa non xanh màu lưu ly được gói trong những tàu lá sen thơm ngát màu ngọc thạch. Cốm Vòng quả là một thứ đặc biệt trong mọi thứ quà Hà Nội. Không biết từ bao giờ người làng Vòng ở huyện Từ Liêm ngoại thành Hà Nội đã tạo được một món ăn tuyệt vời và độc đáo đến thế. Cốm Hà Nội mới đích thực là cốm, mà chỉ có cốm làng Vòng mới ngon, mới nổi tiếng. Kể Lũ cũng làm cốm, nhưng cốm Kể Lũ chỉ bán trong làng. Có người cho rằng, ở làng Vòng có giống nếp vàng, giống này khi còn non gặt về, đồ chín, giã nhanh, đều tay, sàng sảy, ủ kín mới có được cái loại cốm dẻo và thơm như thế. Còn màu xanh hấp dẫn đó thì do hồ thêm nước lá cơm xôi.



Hà Nội có mùa cốm. Sáng sớm tinh mơ đã có cốm. Cốm được gói từng gói trong lá sen. Cốm ăn bằng tay, lấy ngón tay nhón từng nhúm nhỏ đưa vào miệng, nhai nhỏ nhẹ, hương cốm thơm rất dễ chịu. Mua cốm là phải ăn ngay, nếu để lâu, cốm se lại, khô đi, mất độ dẻo. Cốm gói trong lá sen là để cho khỏi khô và được lấy hương thơm ngát của lá sen tơi, làm tăng thêm vị cốm. Cốm để khô có thể đem thắng nước đường làm món cốm xào. Đây cũng là món cốm người Hà Nội thích ăn. Ngoài ra cốm còn được làm thành món chả cốm rất ngon. Nhưng thích nhất vẫn là cốm tươi.



Từ lâu cốm và hồng đã thành một thứ quà sang trọng dùng trong các dịp vui mừng để biếu xén, lễ lạt. Màu xanh của cốm, đặt cạnh màu đỏ lựng của hồng, chỉ ngắm thôi cũng đã thấy thích mắt. Một thứ thì nhẹ nhàng thanh khiết. Một thứ thì chói lọi mà vương giả. Hai thứ đó tưởng chừng xung khắc nhưng khi ăn vào mới thấy sự sắp đặt của tạo hoá quả là tinh tế. Vị ngọt lịm của hồng nâng mùi thơm của cốm lên kết thành một giai điệu nhịp nhàng êm ái như anh hùng gặp gỡ thuyền quen!

5) Bún Thang

ở Hà Nội, các món quà gốc bún quả là nhiều: bún ốc, bún riêu, bún sườn, bún bung, bún chả và bún thang... (Mỗi thứ mỗi ngon, mỗi thứ mỗi hương vị). Nhưng bún thang vẫn là thứ bún nổi tiếng hơn cả.

Nếu nói như Vũ Bằng nhìn bát phở cho ta cái cảm giác của bức họa lập thể bạo màu thì quan sát tô bún thang cho ta cái cảm giác đang được ngắm bức tranh phong cảnh trong trẻo của Công Stêbơ, mà ở đó





những mảng màu nguyên chất được đặt gần nhau chứ không pha lẫn. Một ít rau răm mùi tàu xanh ngắt, sau đó là các thứ nguyên liệu thực phẩm khác dải đều trên nền bún trắng. Một nhúm trứng trắng mỏng tang thái chỉ màu điệp, một chút lườn gà xé phay màu trắng ngà, kế đến là giò lụa thái sợi màu hồng nhạt, cuối cùng rắc tôm bông. Ở chính giữa là lòng đỏ trứng mặn, xung quanh lác đác mấy lát Lạp Xườn đỏ viền miệng bát. Tất cả như một bông hoa mà nhụy là khoanh trứng màu vàng sẫm. Cuối cùng nước dùng nóng rây được chan thật vừa bát cho người ăn.

Ăn bún thang ở hàng tất nhiên là đắt nhưng thực sự là ngon. Bún thang làm ở nhà không sao địch nổi. Cho nên dù tốn kém, nếu thích các món chế biến hết sức cầu kỳ tẩn mẩn này cứ phải ra hàng nổi tiếng, bởi ở nhà không thể có nồi nước dùng ngọt như vậy. Các bà nội trợ khắt định phải có đủ 20 thứ mới làm được bún thang ngon. Tùy theo khẩu vị từng người mà bún thang có thể gia giảm thêm chút mắm tôm vào bát cho dậy mùi. Trước kia bún thang và bánh cuốn là hai món ăn quý, nhưng ngày nay nó đã được bình dân hoá và bán khá nhiều ở các khu chợ, ngõ phố, nhưng sức hấp dẫn của nó với thực khách thì vẫn như xưa. Người Hà Nội vẫn coi bún thang như một thứ đặc sản của đất lề.

6) Bánh Tôm Hồ Tây

Ai đã từng đến Hà Nội chắc sẽ háo hức được một lần tìm đến bánh tôm nóng Tây Hồ, để có dịp thưởng thức thứ đặc sản có một không hai của đất này.



Chỉ cần một lần thế thôi cũng đã thành ấn tượng. Bởi một lẽ ăn bánh tôm Hồ Tây đâu chỉ phải là ăn để mà ăn mà còn để ngắm trời, ngắm đất, ngắm người, ngắm cảnh.

Thưởng thức bánh tôm trong khung cảnh hoàng hôn mùa hạ thì thật tuyệt. Đây nhé, con tôm nước ngọt Hồ Tây vừa chín tới phồng phao màu hồng lợt nằm trên mặt chiếc bánh vàng ươm, nhai cứ ròn tan như miếng bánh đa vừa nướng. Vị tôm ngọt mà thơm cộng với cái giòn và ngậy của bánh, chấm với nước mắm dấm chua cay, phảng phất hương cà cuống ruộng đồng ven đô cho ta cái cảm giác ngọt tê dịu dàng nơi đầu lưỡi. Cứ thế nhai tan một miếng, nhấp một hơi bia lạnh, hít thở qua hơi gió thoảng qua đượm mùi mỡ béo ngậy, thơm từ lò bếp lọt ra mà thả lòng mình thanh thản tận hưởng bánh và gió hồ mát rười rượi, để rồi lục tìm trong trí nhớ thấp thoáng đâu đó câu chuyện huyền tích Trâu Vàng lạc mẹ đã đắm mình làm nên sóng nước Hồ Tây hôm nay.

Bánh tôm Hồ Tây đã từ lâu đi vào tuổi học trò. Mấy ai đi học trường Bảo Hộ xưa (nay là trường Chu Văn An) lại không biết mùi bánh tôm nóng trước cổng trường. Bây giờ không còn bà hàng bánh tôm trước cổng trường nữa mà đã có một nhà hàng bánh tôm đồ sộ sang trọng. Thời đại công nghiệp đã xoá nhoà hình ảnh người chao bột, rán bánh để cho người ăn "bầu" quanh, "gạ" chuyện và chờ "chộp" lấy cái bánh đầu tiên vừa chín tới cho mình. Cái thú ngồi xem người rán bánh bây giờ chỉ còn là hoài niệm. Người dân Hà Nội cũng đã dần quen với ngôi 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 ở đâu, từ lúc nào, nhưng cũng chẳng mấy ai bận tâm tìm lại. Có lẽ với người Hà Nội biết ăn và sành ăn thì hình thức bán hàng chỉ là thứ yếu, mà cái 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 ròn, rất thơm ngậy với thứ nước chấm pha có nghề với đủ vị mặn, ngọt, chua, cay.