

Bánh cuốn Hàng Gà



Bà chủ bánh cuốn Hàng Gà nói: "Bà nội tôi làm bánh cuốn từ những năm 44 -45. Hồi đó, người Hà Nội sành ăn ai cũng biết hàng bánh cuốn của cụ Lâm Thị Mẫn. Sau đó, năm 1954, mẹ tôi về làm dâu và được cụ truyền lại nghề. Năm 1973, mẹ tôi mất và tôi thay mẹ từ đó". Cô bé Vân ngày ấy vừa tráng bánh vừa ngủ gật bên bếp lò. Bây giờ con gái của chị Vân đã gần 20 tuổi và cô đã có tới 8 năm kinh nghiệm trong việc phụ giúp mẹ tráng bánh. Bánh cuốn thường ăn với chả lợn béo hay với đậu rán nóng.

Bánh cuốn ngon là loại bánh mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bóng, thơm, bột mịn và dẻo, bánh cuốn chay thanh đạm, bánh mặn đậm chút mỡ hành.

Mấy anh bạn người Pháp của tôi thì nói họ thích ăn bánh cuốn của chị Vân còn vì cái khung cảnh của cửa hàng, rất Hà Nội, rất bình dân. Quả đúng vậy, nằm trong khu phố cổ, hàng bánh cuốn chị Vân mang dáng vẻ Hà Nội xưa, rất bình dị, rất đông đúc mà lại vẫn có vẻ gì đó thư thái. Chính vì điều này mà mấy chị em chị Vân vẫn chưa thống nhất được ý kiến có nên sửa lại cửa hàng cho nó khang trang hơn không. Họ sợ cái khung cảnh quá sang trọng có thể làm cho khách hàng e dè không bước chân vào nữa, nhất là những khách bình dân. "Hơn nữa, khung cảnh sang trọng, bóng lộn như thế có vẻ không hợp với món ăn dân tộc giản dị này" - chị Vân nhận xét: "Bánh cuốn Hàng Gà được nhiều người thích có lẽ là vì chất lượng và giá cả phải chăng. Tôi luôn chú ý đến kỹ thuật làm lò, kỹ thuật tráng bánh và đảm bảo sao cho chất lượng bánh luôn luôn ngon". Một vị khách ngồi ăn kế bên nói chen vào: "Bánh cuốn chị Vân mềm, nóng, thơm và mỏng tang chứ không dày, cứng, bột chua và ngậy như một số hàng khác". "Thế còn cà cuống, có đúng là cà cuống chính hiệu không?" Chị Vân thật thà: "Bây giờ lấy đâu ra cà cuống chính hiệu, chỉ có tinh dầu cà cuống thôi, nhưng cũng còn đến 95%. Ngày xưa tôi hay mua cà cuống của hai bà già trong làng Khương Thượng, ngày đó nhiều, dễ kiếm. Bây giờ có con cà cuống nào là họ bán hết cho Việt kiều đem đi con đó. Những 600.000đ/1cc cà cuống, 25 - 30.000đ một giọt cà cuống nguyên chất, ai dám ăn một đĩa bánh cuốn chỉ 5.000đ mà phải trả thêm 5.000đ cho tí chút cà cuống chấm bằng cái đầu tăm?"

Không hề gian dối như một số hàng bánh cuốn vẫn thường làm: bơm tinh dầu vào bụng con cà cuống sau khi đã gẩy cái bụng đựng chất nước đặc biệt chỉ bé bằng cái tép chanh của nó ra rồi bày xác con cà cuống đó ra cho khách tin, chị Vân nói thật với khách rằng nước mắm cà cuống của chị được pha từ cà cuống đã được tinh chế, cũng rất thơm ngon và chỉ có 500đ thôi. Chị cũng là người đầu tiên bán bánh cuốn ăn với ruốc tôm. Nhiều người bắt chước cách làm nhân bánh và ruốc tôm của chị, nhưng không ai học được cách làm bột của chị, đến nay chị mới chỉ truyền cho một cô em họ đang sống ở Hungarie, cô này đã bỏ nghề đi buôn và mở cửa hàng bánh cuốn, nghe nói cũng rất phát đạt. Nhiều Việt kiều đòi trả tiền để chị Vân truyền lại nghề cho họ nhưng chị vẫn từ chối.

Năm nghìn một đĩa, cộng thêm 500đ cà cuống, có thể gọi thêm một miếng giò hoặc chả, bạn có thể biết thế nào là cái thú của sự ăn uống.