

Bánh Cuốn

Vũ Bằng

Có ai ở Hải Phòng, Nam Định, Thanh Nghệ chẳng hạn, về Hà Nội, mà đã có lần được thưởng thức món bánh cuốn Thanh Trì ăn với đậu rán sốt, tất cào lâu lắm mới có thể quên được món quà đặc biệt Hà Nội đó.

Khắp các nẻo đường, người ta vẫn được thấy những người đàn bà mặc áo nâu dài, đội cái nón quạ đi bán từ lúc trời vừa hừng sáng.

Cơ nghiệp của họ không có gì: một cái thúng đội đầu, trên có đặt một cái mẹt. Anh gọi, người bán hàng hạ thúng ở trên đầu xuống. Anh nhìn vào sẽ cũng chẳng thấy gì lạ hơn: một chai nước mắm, một chai giấm, một chén ớt, dăm cái chén, cái đĩa và mười đôi đũa

Thế thôi, nhưng thưởng thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi, anh sẽ thấy nhớ mãi món quà đó và nhớ từ cái dáng người bán hàng đội bánh nhớ đi, nhớ thứ nước chấm, nhớ cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ... nhớ quá, nhớ khôn nguôi !

Hồi còn tạm lánh ở một làng vắng vẻ Khu Ba, có những buổi sáng êm trời, tôi vẫn vọng phía Thanh Trì nghĩ đến những hàng bánh cuốn đó và thấy thèm như thèm một hương yêu

Nỗi "sầu Hà Nội" làm cho lòng người ta rã rời, se sắt. Lúc đó, mặc hết cả, người ta chỉ còn biết cầm lấy cái gậy mà đi ngay, đi đến bất cứ chợ quê nào cũng được, miễn là có hàng bánh cuốn để ngồi sà xuống một cái ghế nào đó, ăn một đĩa bánh xem có thể với được phần nào sự thèm khát miếng ngon Hà Nội không.

Không tài nào với được. Tôi đã đi nhiều chợ quê, ăn thử hết các mặt bánh cuốn, nhưng hoặc là bánh tráng dày quá, hoặc là bột xay nong quá, hoặc là hành mỡ gia thô quá nên bánh nào cũng vậy chỉ làm cho tởm nhớ hơn thứ bánh cuốn Thanh Trì.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng, hành mỡ thoa vào muốt mặt mà nếm thì thanh nhẹ, mát rượi đi ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp kiểu như bức thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch; sắc trắng của bánh nổi bật lên nhưng nổi bật lên một cách hiền lành; và người ta tưởng tượng đến những người con gái bé nhỏ đứng ở dưới tàu tiêu đẹp một cách kín đáo và lành mạnh.

Ngay từ lúc trông thấy bàn tay người bán bánh bóc từng chiếc một, rồi cuộn lại một cách lơ là, bày trên những chiếc đĩa khiêm nhường, ta đã thấy yêu ngay những cái bánh óng ả, mềm mại đó rồi. Có khi đương cầm đũa, ta muốn bỏ ngay ra để lấy ngón tay nhón từng chiếc bánh đưa lên cho khẽ chạm lấy môi ta như kiểu một cái hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất.

Bánh thơm dịu dịu, êm êm. Cầm một chiếc, dầm vào trong chén nước chấm rồi đưa lên miệng, ta sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hòa với nước chấm dịu hiền, 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, nước mắm thì dùng nước mắm gia dụng, giấm thì chọn thứ giấm thực của Tây, mà pha một chén nước chấm như của người bán bánh không tài nào được.

Vì thế, nhiều người ăn bánh chuyên chú nhất về nước chấm rồi mới xem đến bánh có mỏng và óng mượt không. Đương ăn ngon, mà gần hết, thiếu đi mất một tí nước mắm, phải pha lấy ở nhà, có thể coi như là hỏng một bữa quà.

Nhà pha lấy, không tài nào được, dù là đã pha một chút nước sôi và đường vào nước mắm rồi; nước mắm đó thể nào cũng có một cái gì ng1ng, hoặc mặn quá, hoặc chua quá, cứng quá hay có khi nhạt quá.

Để làm nổi hẳn vị của nước chấm lên, người hàng bánh thường gia thêm vào chai nước chấm một hai con cà cuống băm nhỏ, nó đem đến cho ta một cái thú đậm đà hơn là cái thú cà cuống nước bán tưng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu ở phố Hàng Đường.

Ai muốn ăn nước mắm không giấm, nhưng vắt chanh xin tùy ý; ớt, lấy cay lắm hay vừa, cứ việc theo sở thích của từng người.

Ta chấm chiếc bánh trắng vào trong chén nước chấm màu hổ phách, đưa lên miệng và chưa nhai đã tưởng như bánh "chưa đếm môi đã trôi đến cổ" mất rồi..

Cái ngon của nó dịu hiền, óng mượt, nhưng đối với một số người thì có lẽ như thế hơi có ý "thanh nhã" quá nên người ta thỉnh thoảng đã điểm vào một miếng thịt quay ba chỉ, bì giòn tan. Một thứ thì mềm mà thanh, một thứ thì nục nạc mà lại giòn, tạo ra một "mâu thuẫn" cũn hơi là lạ.

Nhưng ăn 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.

Chẳng hiểu bây giờ ở Thanh Nghệ, Nam Định, Hải Phòng đã có ai làm được đậu phụ ngon chưa, chớ vào khoảng mười lăm năm trở lại đây thì cái thứ đậu phụ rán thật phồng, ăn bùi mà không chua, quả là một thức ăn đặc biệt Hà Nội, không nơi nào làm được.

Tôi còn nhớ vào khoảng ba mươi năm trước đây có một ông ở Nam Định, sành đi hát cô đầu và sành ăn, mỗi tháng thế nào cũng đảo lên Hà Nội một lần. Cổ nhiên, ông đi lên như thế không phải vì công việc, mà chính là để "đổi không khí" cô đầu, nhưng sau những đêm hành lạc, thế nào ông cũng phải về thật sớm ở nhà để ăn quà. Ấy là vì nhà tôi trông sang phố Hàng Hòm, mà ở đầu phố Hàng Hòm thời đó 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 reo hò lách tách. Một người đàn bà 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 lại vừa yên vui đáo để.

Hàng đậu rán ấy bây giờ không còn nữa. Cùng với cửa 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 hầy còn ngon lắm.

Nói như vậy thì muốn thưởng thức bánh cuốn Thanh Trì với đậu rán sốt, người ta cứ là phải ở gần chợ hay sao

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.

oo00oo

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 sứt cũng có một cái hay riêng.

Thứ bánh cuốn trong có chiên một ít hành tai tái, ăn hôi mà mất vẻ thanh. Đáng kể hơn là thứ bánh cuốn nhân thịt hiện nay bán nhiều ở các nẻo đường, trong những gian nhà thấp bé, tối tăm; một người con gái nhà nghèo 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, rồi tra nhân vào bánh, cuộn lại rồi hấp lên.

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 nghĩ 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 Lạp Xưởng thì có thứ nhân Lạp Xưởng, ai thích thịt gà thì có nhân thịt gà - và có nhà treo biển ở cửa gọi thế là "bánh cuốn nhân cải cách"! Buổi sáng mùa thu, đi qua một hàng bánh cuốn "cải cách" 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 cũng thấy nở lên một cái thú dùng thử dăm ba chiếc.

Ăn vào đến đâu, ấm ngay lòng đến đấy. Thú hơn một bậc là mình 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. Mình lại thấy bắt thương cho những ông khệnh khạng, ăn một miếng, giữ gìn một miếng, chỉ sợ ngồi ở "đầu đường xó chợ" thì "nhĩ mục quan chiêm".

Ôi chao ! cứ ăn cho thích cái thần khẩu đã ! Những lúc đó mình thấy ái ngại cho những vị tổng trưởng, bộ trưởng và giám đốc, không biết có bao giờ được thưởng thức quà

như thế này không.

Thường thường, bánh cuốn nhân thịt vẫn bán vào buổi sáng, nhưng ban đêm những cửa hàng bánh cuốn đó mở cửa để bán cho khách chơi đêm, những con bạc hay những ông vua "ăn thuốc" không phải là không có nhiều.

Trong những cửa hàng này, được nói đến nhiều nhất là hàng bánh "bà hai Tàu" ở chợ Hôm. Đó là một gian hàng bé nhỏ và tiêu tụy, ngoài bán đồ thiếc, ngỗng ngang những tấm tôn kê loảng xoảng. Hàng bánh cuốn dọn ở bên trong.

Một cái bàn con để người bán hàng bày những cái bát nhân và cạnh đấy, một cái bàn khác và bốn cái ghế tồi để cho khách ngồi: đó là tất cả cửa hàng. Nếu ông là người thấy khung cảnh đẹp thì xôi quà mới ngon miệng, xin đừng vào ! Người khách vào ăn ở đây bình dân lắm, nhất là phải biết chờ đợi, chứ vào mà muốn ăn ngay, không được.

ooOOoo

Bà hai Tàu bán một ngày hai buổi bánh: buổi sớm từ sáu, bảy đến mười giờ và buổi tối từ chín, mười giờ đến một giờ khuya. Thường thường, cả hai buổi đó đều đông đảo khách ăn, phần đông là những người cầm bát đĩa đến mua về nhà, ai đến trước mua trước, ai đến sau mua sau, có khi phải sắp hàng, thành thử có khi mười giờ mình đến trông thấy người ta mua về kìn kìn, mà mình cứ phải ngồi đợi thêm nhỏ nước miếng, bức không thể nào chịu được.

Đặc điểm của 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 cánh, tám thơm.

Ngoài ra, nhân bánh cũng như các nhà hàng khác, hoặc thịt lợn mỡ, hoặc thịt gà, còn nước chấm thì cũng tạm vậy, không có gì đặc biệt.

ooOOoo

Thích dùng bánh cuốn nhân, mà thật là muốn chiều vị giác, người ta cần phải hơi cầu kỳ một chút: xuống phố Lê Lợi, tìm đến một hiệu riêng - hiệu Ninh Thịnh - chuyên bán mấy thứ quà Việt Nam: bánh cuốn, xôi vò, chè đường. Ăn ở đây, người ta có cảm tưởng ăn quà ở ngay chính nhà mình. Một phòng khách kê cái sập, bộ xa lông, tường vẽ hoa xanh đỏ; đây đó, một vài bức vẽ lồng trong khung kính. ở ngoài không có cửa hàng. Ông bà biết thì vào dùng thử mấy món quà, chứ không có bày bán hay kêu la ầm ĩ.

Bánh cuốn 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 rạ Nước mắm thì pha giấm hay chanh, tùy ý, cà cuống nước để ngoài, ai muốn gia ít hay nhiều đều được.

Thứ bánh này ăn dẻo mà mát, nên hợp với buổi trưa trong ngày, những ông nào nhàn rồi, nghỉ trưa xong đi chơi dầm ba bước trong một trời gió phây phây rồi tà tà đi vào thưởng thức dầm ba chiếc, rõ thực là thần tiên đấy

Ăn từ từ, nhắm nháp thôi, đừng vội và ông sẽ thấy bột bánh mượt dẻo để, mà nhân bánh thì tinh vi, tương tự phong vị nhân bánh bẻ. Thứ bánh này không có ruốc tôm bày ở trên, ăn không chóng ngấy, nhưng nếu ông thích đậm miệng hơn một chút thì vẫn có thể điểm vào đó một hai chiếc chả lợn của một cửa hàng gần đấy, đã nục lại không pha bột, rán cứ vàng ửng lên như da đồng.

Không hiểu đối với các khách khác ra sao, chứ riêng tôi thấy thì thứ bánh nguội này dễ ăn hơn bánh khác. Những khi đi thưởng thức bánh này, tôi thường nhớ lại một quãng thời gian đã qua rồi, khoảng ba mươi năm, ba mươi sáu năm nay. Cứ vào khoảng hai ba giờ chiều, có một bà cụ đội một thúng bánh cuốn nhân thịt đến bán cho những nhà ăn quen ở phố tôi - một phố xưa cũ có bán những pho kinh đóng bằng bì cây và những truyện Kiều Cung oán chữ nôm in mộc bản, bày bán trên những giàn sắt bằng tre Bà cụ ấy già lắm, lưng lại còng, đội thúng bánh đi bán, trông lại càng còng quá.

Vì thế người ta gọi cụ là "cụ Còng" và bánh cuốn của cụ - độc nhất trong hội đó - là bánh cuốn cụ Còng - chứ chẳng gọi là bánh cuốn nhân thịt, nhân tôm gì hết.

Bây giờ, mỗi khi ngồi thưởng thức bánh cuốn Ninh Thịnh, nhai nhè nhẹ rồi ngồi mà suy nghĩ, tôi lại tưởng thấy lại ở đầu lưỡi cái dư vị bánh cuốn cụ Còng - ăn cứ êm lừ: nhân làm thanh cảnh, mà lại chấm với nước mắm ô long hảo hạng, chết thật ! ngon đến thế là cùng...

Tức một nỗi là cái ngon đó nó thoang thoảng như da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gội đầu bằng nước nấu lá mùi; người ta mang mang tự hỏi không biết mùi thơm đó từ đâu ra, từ hương nư ớc tắm hay từ da thịt? 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 tách xem sao Cũng thế, hương vị thứ bánh cuốn cụ Còng cũng thoang thoảng như vậy, không thể lấy riêng một món nào để làm tiêu chuẩn cho sự ngon lành.

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.

Mọi thứ đều tiết tấu như thế, người ăn bánh, nếu gia nhiều ớt quá vào nước chấm, có thể làm hại cho sự quân bình của cái ngon. Vì thế, bà cụ Còng không thích để cho khách hàng pha lấy nước chấm và hề thấy ai gia nhiều ớt quá thì cụ ngăn tay lại

Không phải là cái chuyện hà tiện quả ớt đâu, nhưng phàm ăn cay quá thì cái cay nó bắt người ta để hết tâm não vào nó thành quên mất cái ngon của bánh. Mà tội vạ gì lại ăn cay quá? Nó chỉ hại mắt, chứ ích lợi quái gì !

Tôi còn nhớ lúc đó mỗi khi thầy tôi dùng bánh thì tôi thỉnh thoảng lại được thí cho hai

chiếc - và có hai chiếc, không hơn ! Trông bánh thềm quá, muốn ăn thêm một chiếc mà không tài nào có tiền ! Biết bao hôm, ăn xong hai chiếc bánh, vào nhà trong nằm vờng kéo cà kéo kẹt, tôi đã ước ngẫm về nỗi không hôm nào được ăn bánh cho thỏa thích. Bánh này, thả ra, phải ăn cả một thúng mới đã đời !

Ba mươi mấy năm qua rồi, bà cụ Còng nay đã chết, nhưng bánh cuốn của cụ, tôi lại thấy hiện ra ở trong bánh của nhà Ninh Thịnh, tuy rằng hình dáng có khác nhau chút ít - một thứ gói tròn và một thứ gói vuông.

Có lẽ cách làm của hai thứ bánh này cũng chẳng khác nhau mấy tí; nhưng không hiểu tại bột, tại thịt hay tại nấm hương, mộc nhĩ bây giờ không được bằng thời trước, hay chỉ tại người mình cùng với ngày tháng có suy đi, mà tôi không thể nào thấy cái thềm muốn ăn cả một thúng hàng trăm cái bánh như ngày trước nữa !