

Bánh đúc, om chua

*Tháng tám bánh đúc om chua
Có cô thợ giấy ra mua miếng dừa
Hàng dừa nó đục nó cưa
Xí xa xí xoét miếng dừa trắng phau.*

(Vè cổ)

Nói đến bánh đúc, chẳng ai lạ gì! Nào bánh đúc miếng bẻ ra chấm tương ngọt Cự Đà, ăn kèm với đậu phụ rán, bánh đúc riêu cua, bánh đúc nộm, bánh đúc nóng rưới hành mỡ dấm ớt... lại còn bánh đúc ngô nữa chứ!

Các thứ quà bánh đúc này thì ngày nào ta cũng thấy ở các chợ từ nông thôn đến thành thị.

Nhưng cái món bánh đúc om chua ở quê tôi thì lại không có ai bán ở chợ. Gia đình nào muốn ăn phải tự làm lấy, mà cũng chỉ làm, ăn vào ngày rằm Trung thu!

Gọi là bánh đúc om chua vì nó phải có hai thứ bánh đúc và món om chua.

Bánh đúc thì phải là bột gạo tẻ (chọn thứ gạo ngon) quấy với nước sôi trong, có thêm nước giã lá gừng cho thơm và khi chín bánh có màu hơi xanh, có cùi dừa giã nhỏ (hay lạc giã). Bánh đúc chín đổ ra mâm đồng hay mặt có lót lá chuối, để nguội, khi ăn mới xắt miếng.

Còn nôi om chua là "linh hồn" của món ăn này!

Nấu om chua gồm có thịt gà chặt miếng, cổ cánh gà, thịt chân giò lợn nướng qua chặt miếng, đậu phụ nướng thái miếng bằng nửa bao diêm, mộc nhĩ ngâm nở thái nhỏ, dừa thái miếng mỏng, tiết gà, một chút mắm tôm. Tất cả các thứ trên cho vào xoong (được nôi đất thì càng tốt) cho nước mè hay bỗng rượu vào ướp. Khoảng một tiếng đồng hồ sau cho thêm nước mắm, muối, bắc lên bếp đun. Khi đã sôi kỹ thêm gia vị, nếm cho vừa miệng rồi để nhỏ lửa đun âm ỷ. Bao giờ mọi thứ trong xoong (nôi) chín như ngấm đều, nước om chua bốc mùi thơm, nước om chua có màu nâu nâu sanh sánh là được.

Khi ăn cho bánh đúc xắt miếng vào bát, gắp trong bát om chua mỗi thứ một miếng, rồi chan xâm xấp nước om chua lên, nhai nhẩn nha thong thả mới tận hưởng cái ngon từng miếng!

Bánh đúc thì mềm糯, thơm mùi lá gừng, sậm sứt của dừa. Thịt gà thơm, thịt chân giò không ngấy, đậu phụ bùi, mộc nhĩ giòn sần sật! Tất cả quyện hòa vào nhau. Chớ quên nuốt xong một miếng phải húp một chút nước om chua. Vừa ăn vừa húp thế mới "đã", làm cho

cái cổ họng luôn đậm đà hương vị!

Bánh đúc om chua hương vị thơm ngon đậm đà, không lẫn với món bánh đúc khác, đã thành món ăn độc đáo.

Buổi chiều tối ngày rằm Trung thu, trải chiếu ngoài sân, cả nhà ngồi quây quần bên mâm bánh đúc om chua vừa ăn vừa trò chuyện, vừa nghe tiếng trống gỗ tong tong của trẻ con rước đèn ngoài ngõ, nhìn trăng lên dần, là cái thú ẩm thực của người dân một số vùng ven nội đã có từ bao đời nay.

(Báo **Người Hà Nội**)
