

Bánh tôm Hồ Tây

Chẳng biết bánh tôm Hồ Tây có từ bao giờ. Chỉ biết có người Hà Nội phiêu bạt làm ăn mãi tận Sài Gòn hay tận Australia, tận Pháp, ngày về thăm quê vẫn tìm đến hỏi "bánh tôm Cổ Ngư".

Gọi là *bánh tôm Hồ Tây*, nhưng nơi làm và bán thứ bánh độc đáo này lại nằm trên bờ hồ Trúc Bạch, cách biệt hẳn với Hồ Tây bằng đường Thanh Niên rộng thoáng. Nghe nói ngày trước, ở đây chỉ có vài cái quầy lụp xụp, đơn sơ vừa bán bánh tôm vừa bán bia hơi, trời mưa khách chả biết chạy đâu, đành chịu đứng giữa trời cho mưa xối. Nay bánh tôm Hồ Tây được phục vụ trong một nhà hàng bề thế mấy trăm chỗ ngồi, thấp thoáng trong những tán cây si, cây đa râm mát lồng gió.

Cách thức làm ra cái bánh tôm có vẻ như đơn giản. Bột mỳ, thêm ít bột ủ chua, ít bột nở, ít bột cà ri nghệ, hòa với nước cho sền sệt. Tôm tươi cắt râu, rửa sạch. Chảo mỡ nóng già, quét bột lên khuôn, gắn một hai con tôm, thả vào. Cái bột, cái mỡ gặp nhau, chỉ sau mấy phút reo hò mừng rỡ trong chảo là cái bánh tôm đã nổi lên, chờ một lúc cho bánh già, vớt ra để ráo mỡ rồi đem ra phục vụ khách ngay. Nói thì đơn giản thế, nhưng nghề này cũng có lắm công phu. Nào lượng bột bao nhiêu, lượng nước ít nhiều, giữ tôm tươi, lửa lò nóng sao cho bánh không non qu□?h?bị ch□ đen... Ấy là bí quyết của nhà hàng. Có thể mới giữ được khách, mới bán được hàng.

Cũng cần kể đến nước chấm bánh tôm, nó cũng gần giống nước chấm bún chả vậy, phải đủ các vị chua, cay, mặn, ngọt. Nhưng chỉ vừa đủ, để chúng hòa vào nhau, thành một thứ nước chấm ngon lành đến độ uống suông cũng hết cả bát. Nhà hàng cũng phải có công thức nước chấm riêng, bao nhiêu năm trời vẫn pha một cách ấy.

Bánh tôm được bán theo suất. Một suất mấy cái cũng được tính cả. Có người khen cái suất ở đây khéo quá, ăn hết miếng cuối cùng là không muốn ăn thêm nữa. Thường thì người ta cắt hai suất vào một đĩa (vì khách cũng thường đi có đôi). Một đĩa bánh, kèm một đĩa rau sống đặt giữa bàn ăn, mỗi người một bát nước chấm riêng để trước mặt. Nhìn vào bàn ăn món bánh tôm thấy được sự hài hòa của màu sắc. Cái bánh vàng rộm điểm con tôm đỏ tươi nổi bật trên nền men sứ trắng. Rau xà lách xanh nõn nà, rau thơm xanh thẫm. Trong bát nước chấm nổi những miếng đu đủ thái mỏng trắng xanh chen với dăm lát ớt đỏ mọng. Cái cách người sành ăn là thế.

Lại nói đến cách ăn. Khách cầm đũa gấp một miếng bánh tôm, kèm mấy lá rau xanh thả vào bát nước chấm. Đừng mãi chuyện, cái bánh dầm lâu trong nước chấm nhũn ra, mất ngon. Bây giờ gấp cái bánh lên, bỏ cho gọn vào mồm đừng để giây nước chấm ra mép. Thế... và bạn sẽ cảm thấy được cái giòn tan của bột, cái béo của mỡ, cái bùi của tôm, cái mát của rau, cái giòn ngọt của đu đủ, thấy được sự hài hòa chua-cay-mặn-ngọt đang tan trên đầu lưỡi. Và bạn sẽ chỉ nói được một lời, rằng: - Ngon!

Bánh tôm Hồ Tây - một thứ quà giản dị - cũng góp phần làm nên bản sắc riêng cho đất Thăng Long nghìn năm văn hiến.
