

Bún ngon bún mát Tứ Kỳ



Bún Tứ Kỳ (Thanh Trì, Hà Nội) nổi danh khắp xứ bắc. Bún Tứ Kỳ có vị riêng rất đặc biệt: thơm, dẻo, chắc và trong. Đó là do cách làm bún khá cầu kỳ của người dân Tứ Kỳ. Ngày trước, nghe mẹ tôi kể lại, ở Hà Nội sáng sáng, thường có rất nhiều hàng quà bánh rong rao bán trong khu phố cổ. Nào là xôi lúa, bánh cuốn, cháo kê, rượu nếp, bánh đúc, bánh đa, bún ốc...Nhưng mà ngày trước, người Hà Nội ít ăn bún ốc canh dấm nóng như bây giờ, mà thường chờ đón những cô hàng bún ốc dấm nguội từ Pháp Vân, Thanh Trì đem lên. Và những con bún trong món quà độc đáo ấy, nhất thiết phải là thứ bún vắt hình tròn ốc của làng Tứ Kỳ, mới là hợp cách. Ca dao cổ Hà Nội vẫn hằng ca tụng

*Bún ngon bún mát Tứ Kỳ
Pháp Vân cua ốc đồn thì chẳng ngoa*

Bên con đường thiên lý Bắc Nam, ở phía đông nam hồ Linh Đàm, hai làng Pháp Vân, Tứ Kỳ cùng thuộc vùng đất cổ huyện Thanh Trì. Đất ruộng Pháp Vân sâu trũng, lắm cua nhiều ốc. Đàn bà con gái Pháp Vân có nghề độc đáo ngày nay đã mai một dần. Còn dân bên làng Tứ Kỳ, trước sau vẫn thủy chung với nghề làm bún. Nghề làm bún của làng tương truyền gắn với một truyền thuyết cổ.

Ấy là vào thời Hậu Lê, cách đây chừng gần 400 năm, có ba chàng trai xứ lạ theo con đường thiên lý cùng đến sinh cơ lập nghiệp trên đất Tứ Kỳ. Một người giỏi nghề làm bún, một người giỏi nghề nắn nôi vại, một người chuyên nghề đan rổ rá. Thế là làng nghề làm ruộng làm bún song đôi tồn tại. Làng Tứ Kỳ xưa chuyên trồng những giống thóc gạo ngon để vắt bún như thóc Châu, thóc Hiên. Lại có người đan thúng mùng rổ rá để vo gạo, đựng bún, lại có người chuyên nhào đất nung nôi vại đất làm dụng cụ ngâm gạo, luộc bún. Thời xưa, đồ nhôm, đồ đồng hiếm lắm, chỉ có nôi vại đất là tiện dụng, sẵn có.

Người Tứ Kỳ làm bún như thế nào? Cụ cố Tạo, một người thợ làm bún cao tuổi trong làng cho biết. Trước hết phải chọn được thứ gạo tốt: Tuy nhiên, cũng không cầu kỳ cần đến thứ gạo quê mới gặt, e nhiều nhựa quá, sợi bún sẽ vừa dính vừa nát vừa hao tay. Gạo để qua mùa thì vừa dễ làm, vừa dôi tay. Gạo đem dần sàng thật kỹ, kỳ cho hết trấu mảy, sạn sảy, thế rồi đem ngâm nước sạch. Mùa hè thì ngâm độ già nửa buổi. Mùa đông thì ngâm độ non một ngày, áng chừng vào khoảng 8h đồng hồ là được. Dù ngâm ngày hay ngâm đêm cũng thế.

Gạo ngâm xong, đem xóc sạch bằng nước lã, rồi cho vào cối xay thành bột cho nhỏ mịn. Ngày trước, cả làng thuần là dùng cối đá xay tay, mất nhiều thì giờ lắm. Bột xay xong, phải đem ngâm gạn trong ba ngày, nếu là gặp tiết xuân, thu mát mẻ. Vào mùa đông, thời tiết giá lạnh, có khi phải ngâm tới bốn ngày. Gạo ngâm vừa độ, bột phải gạn kỹ, cho vào túi vải thô, ép cho ráo nước, tựa hồ như ép bột bánh trôi bánh chay. Bột càng ráo nước càng hay, sẽ cho sợi bún thêm săn chắc và dẻo. Tuy nhiên, muốn kỹ càng hơn, lại phải qua một lần nhào bột nữa, gọi là thấu bột, cho thật mịn nhuyễn. Bánh bột sau khi nhào thấu lại, được đặt trên một chiếc giá gỗ chuyên dụng, có dây buộc chắc chắn. Chờ cho nôi nước lớn trên bếp sôi già, người thợ sẽ thả cả bánh bột lẫn chiếc giá gỗ ấy vào luộc. Bột luộc sao cho củ chín chừng 1/10 là được, tức là áo bột bên ngoài chỉ trong màu đi một chút mà thôi. Người trong nghề rất thạo đánh giá độ chín của bột bún. Tuy nhiên, nếu chỉ chênh nhau một chút thời gian luộc bột, cũng sẽ ảnh hưởng tới độ săn chắc của sợi bún thành phẩm.

Bánh bột sau khi vớt ra, phải cho vào cối giã như giã gạo. Ngày trước, đêm đêm, xóm làng Tứ Kỳ rộn rã những nhịp chày giã bún. Bây giờ ở Tứ Kỳ, nhà nào cũng dùng cối xay điện, công việc đỡ nặng nhọc hơn bội phần. Nhưng, theo chính các cụ già trong làng bình phẩm, thì bún bột xay, ăn không ngon bằng bún bột giã. Bột giã quánh hơn, mịn hơn và nhuyễn hơn, sẽ cho sợi bún săn chắc, dẻo dai hơn..

Bây giờ đến khâu vắt bún, khâu cuối cùng trước khi cho ra sản phẩm. Người ta bắc một nôi rộng miệng lên trên một bếp than rực lửa, đun nước cho sôi già. Thế rồi trước khi vắt bột, người ngồi bếp lấy chiếc đĩa cả, nhanh tay khuấy cho nước xoáy thành vòng tròn như xoáy tròn ốc. Người thợ lấy chừng vài cân bột bún cho vào chiếc khăn vải thô rộng khổ. Giữa khăn khoét một khoảng hình tròn để khâu vào miệng chiếc khuôn sắt có nhiều lỗ nhỏ. Sau đó,

người thợ dùng tay vắt mạnh bột cho chảy thành dòng qua khuôn xuống nồi nước đang sôi rổ và cuộn xoáy. Những sợi bún trắng mịn, theo đà xoáy tròn ấy mà chảy không dứt, cho đến khi hết cả mẻ bột mà không đứt gãy hay rời ren. Ở khâu này, nghề làm bún phải cần đến tay thợ đàn ông mạnh mẽ, bền bỉ, dẻo dai.

Nồi nước sôi trở lại, khi chín tới, văng bún sẽ nổi lên trong chốc lát. Người thợ lấy chiếc vớt vớt bún, nhanh tay dội một gáo nước lạnh cho sợi bún săn mình ngay. Sau đó thả bún vào một chậu nước lạnh ngâm tiếp trong giây lát để chống dính và tăng thêm độ săn chắc cho sợi bún. Tiếp đó, người thợ phụ, thường là phụ nữ, sẽ vắt bún lên trên những tấm lá chuối xanh đã lau sạch theo kiểu dáng đã định trước. Bún Tứ Kỳ thường được vắt theo nhiều kiểu dáng khác nhau, cho phù hợp với các món ăn cổ truyền dân tộc.

Kiểu bún rằng bừa vắt dài theo hết lòng thúng, dành để ăn món cuốn tôm thịt với hành củ trần thái, và rau mùi, rau răm. Kiểu bún nắm vắt tròn, cỡ như tấm bánh dày Quán Gánh, dùng để ăn bún nem, bún chả, bún đậu rán mắm tôm chanh. Kiểu bún rối dùng ăn cùng các món canh nóng như bún thang bún nẫu, bún măng. Còn riêng kiểu bún vắt theo hình tròn ốc, xinh xinh như đồng tiền xu, ấy là để dành riêng cho các cô hàng bún ốc ngụi Pháp Vân. Những con bún trắng trong nằm sắp hàng trên những tấm lá chuối xanh biếc, nuốt nà, gọi một cảm giác thật tinh khiết, mát lành.

Ở Hà Nội, nếu như bún Mạch Tràng chỉ được biết đến ở mấy làng xã bên Đông Anh, bún Phú Đô chiếm cứ cả một lãnh địa rộng lớn ở phía tây nội đô, thì bún Tứ Kỳ được bán mua rộng rãi ở mạn phía nam thành phố, suốt một vùng từ Làng Tám, Giáp Bát tới Ngọc Hồi, Ngũ Hiệp và các chợ nội thành như chợ Hôm, chợ Mơ. Ở những ngôi chợ ấy, cho đến bây giờ, vẫn có những bà hàng Tứ Kỳ khăn vấn, áo cánh nâu, đeo hoa tai vàng, ngồi nhai trầu bồm bẻm bên thúng bún trắng muôn muốt, lấp ló dưới những tàu lá chuối tươi lật úp, còn nguyên màu phấn tinh khôi.(ND)