

Bún đậu mắm tôm - quà trưa đắt khách



Lâu dần thành quen, ăn nhiều thành ngon, bún đậu mắm tôm đang trở thành món ăn phổ biến của người Hà Nội. Hầu khắp các đường phố thủ đô, thậm chí trong cả những ngõ ngách nhỏ, cũng có những hàng bún đậu mắm tôm. Đơn giản để làm, dễ ăn, dễ bán, bún đậu mắm tôm đang hút khách của những hàng quà khác.



Chỉ nhìn cũng đã thấy ngon.

Đậu phụ nhất định phải... mắm tôm

Chỉ 3.000 đồng/suất, đắt hơn thì 4-5000 đồng, người ăn đã có thể ngời nhâm nhi cả tiếng với khay bún đậu gồm bát mắm tôm xinh xinh đã được hòa lẫn một chút đường, một chút mì chính, ớt, tỏi, chanh sớt sớt cùng một chút mỡ đang sôi, một đĩa đậu rán giòn, một đĩa bún con và một nhúm rau thơm, trong đó nhất định phải có rau kinh giới. Vị ngầy ngậy của đậu phụ rán, cay cay tê tê của ớt và rau thơm, quện với miếng bún đã chấm mắm tôm, tạo nên một hương vị riêng mà chỉ có người ăn quen mới thưởng hết.

Một vài chị em và cả anh em nữa, thích cái món này nhưng lại không biết ăn mắm tôm nên nhà hàng nào cũng chuẩn bị sẵn một bình nước mắm pha nhạt. Nhưng theo cả chủ hàng lẫn khách, bún đậu mà chấm nước mắm thì chẳng thà không ăn.

Ông Hoàng Khắc Trung, thực khách trung thành với bún đậu mắm tôm nói: "Thấy nhiều người đi ăn bún đậu mắm tôm mà gọi nước mắm mà chán. Đậu phụ rán chấm mắm tôm mới đúng vị. Tiếc thay cho ai không biết ăn, thậm chí còn không ngửi được mùi này. Mà tôi biết nhiều người không ăn không phải vì không biết ăn mà vì còn sợ ăn cái thứ này nó "đen". Nói thế thôi, nó là sở thích của mỗi người".

Những gánh hàng rong

Đơn giản chỉ một đôi quang gánh, một cái bếp, một chảo mỡ, một chai mắm tôm, cùng với bún và đậu, bất cứ ai cũng có thể trở thành người bán bún đậu mắm tôm. Vì lẽ đơn giản này mà không ít chị em ở tỉnh xa đã trở thành chủ nhân của những gánh bún đậu mắm tôm. Trong khi đó, với những hàng ăn như bún ốc, bún riêu... khó nấu, chị em ở quê ra chỉ là những người bán thuê mà thôi.



Chị Hoa (Hà Tây) - bán bún đậu mắm tôm dọc phố Trần Hưng Đạo, tâm sự: "Hồi mới ra Hà Nội, em cũng làm thuê nhiều nghề lắm. Rồi tích cóp tiền, sắm đủ đồ nghề bán để có thể tự bán hàng của mình. Lúc đầu lóng ngóng, bây giờ, bán được 3 năm rồi, em đã quen việc. Em làm tất, vừa bán hàng, vừa rửa bát luôn, bởi lẽ lời cũng chẳng là bao".

Với chị Thu lại khác, chị được người làng rủ ra Hà Nội để bán món quà trưa này. Xác định trước như vậy, nên công việc của chị dường như suôn sẻ. Ở góc nhỏ của phố Láng Hạ, mỗi ngày đặt gánh hàng xuống địa điểm cố định vào khoảng 10 giờ. Bán xong 20kg bún và hơn 100 bìa đậu là chị dọn đồ ghề về nhà trọ. Ngày nào cũng vậy, lượng hàng không hơn, hôm nào đắt hàng thì về sớm, chậm hàng thì về muộn, công việc của chị thường kết thúc trước 3 giờ chiều. Và theo người nhà của chị tiết lộ, mỗi ngày cũng được "hơn dăm chục".

Cũng đủ lệ bộ như những cửa hàng lớn, nào bún thì phải là bún con, chứ không phải bún rối, đậu thì phải đậu mơ chính hiệu, mắm tôm loại đặc biệt, cũng quất, cũng ớt cũng rau thơm nhưng những gánh hàng này đa phần chỉ phục vụ những vị khách "tiện thì ăn", chứ nếu ở Hà Nội, đã xác định ăn bún đậu mắm tôm, những người sành ăn thường cứ hay kéo nhau tới những quán lớn.

Và cả những "nhà hàng" bún đậu

Hà Nội có một hàng bún đậu mắm tôm mà bất cứ ai thích món ăn này đều biết địa chỉ. Quán không lớn nhưng từ lúc mở hàng tới khi đóng cửa đều đông khách. Đông tới mức, chủ hàng đã phải thuê tới 7 người giúp việc chính thức, rất nhiều người hàng xóm làm "part-time" và nhà hàng xóm



Hàng bún đậu mắm
tôm ngõ Phất Lộc.

làm chỗ ngồi cho khách. Cửa hàng không có tên, nhưng từ lâu khách quen vẫn gọi quán của anh chị Trung - Hương là: bún đậu Phất Lộc. Phất Lộc là tên của một ngõ nhỏ cắt phố Hàng Mắm và Hàng Bạc. Ban đầu là thuê nhà bán hàng, sau làm ăn phát đạt anh chị đã mua được căn nhà nhỏ trong ngõ. Chị Trần Thị Hương cho biết: "Lúc đầu cũng chỉ là bán hàng để kiếm sống. Không ngờ bây giờ khách lại đông đến vậy, có lẽ do duyên trời cho vợ chồng tôi".

Trong khi chị Hương vui vẻ kể lượng hàng mà nhà chị bán được trong ngày, thì anh Nguyễn Chí Trung lại hứng thú kể về nguyên liệu mà quán bún đậu Phất Lộc tiêu dùng. Anh kể: "Hồi đầu, mỗi hàng của chúng tôi đa dạng lắm. Còn bây giờ chúng tôi đã có thói quen. Bún lấy ở Phú Đô, rau thơm phải mua từ làng Láng, dưa chuột thì đặt ở Như Quỳnh, mắm tôm có nguồn từ tỉnh Thanh Hóa. Riêng bún đậu, thay vì lấy đậu mướt như trước đây, nhà anh đã tự làm đậu tại Phúc Tân theo công nghệ 'đậu mướt'. Rồi anh Trung đùa: "Tất cả đều có vị riêng của nó, gộp vào với nhau mới ra được bún đậu Phất Lộc".

Một ngày 8 tiếng, từ 9 giờ sáng đến 5 giờ chiều, 7 ngày trong tuần, vậy mà có khách hàng vẫn cứ muốn anh chị bán thêm cả buổi tối. Còn anh chị thì đành cáo lỗi với khách vì sức khỏe có hạn và hơn nữa bún đậu mắm tôm, theo họ, chỉ là món ăn trưa mới hợp.

Ngoài địa chỉ Phất Lộc, ở Hà Nội còn rất nhiều hàng bún đậu mắm tôm nổi tiếng như Tô Hiến Thành, Tuệ Tĩnh, Thi Sách... và đông hơn nữa là trong các chợ nổi tiếng của Hà Nội như: chợ Mơ, chợ Hôm, chợ Đồng Xuân, Thành Công...(Vietnamnet)