

Chả cá Lã Vọng

Chả cá ngày nay đã có ở một số thành phố lớn, nhưng cái "chất" đặc sản này thì truyền thống Thăng Long - Hà Nội vẫn có phong cách, bản sắc riêng. Ở đây đất nước mình, chẳng có các bàn tay của mẹ, của chị tần tảo, khéo léo làm ra những món ăn vừa ngon vừa đẹp. Món "hải vị" chả cá đất Hà thành càng đòi hỏi bàn tay chế biến tinh xảo.



Những bữa ăn tươi trong gia đình ấm cúng, những bữa bạn bè một thuở lang thang trên phố, thưởng thức món chả cá, đối với người Hà Nội trở nên một kỷ niệm không bao giờ quên.

Mấy cửa hàng chả cá Hà thành, từ đời ông, đời cha đến đời con, còn nhớ đến bao kỷ niệm, từ thời các sĩ phu, văn nhân cuối thế kỷ trước, đến các nhà văn, nhà thơ, nhà soạn nhạc, họa sĩ đã đến thưởng thức món ăn Hà Nội này. Một cách ăn tinh tế của cụ Nguyễn Tuân, một cái khè khà của Văn Cao, một cái nhỏ nhẹ của Vũ Trọng Phụng, một cái trầm tư của Tô Ngọc Vân. Một cửa hàng may mắn đã được các nghệ sĩ một thời "chiếu cố đến". Món chả cá khá cầu kỳ, chuẩn bị công phu. Vì nó mang nét văn hoá ẩm thực rất riêng Hà Nội.

Chả cá tốt nhất là làm bằng cá chiên hoặc cá lăng. Hai loài cá này thường sinh sống, vẫy vùng trên sông Hồng.

Cá chiên hoặc cá lăng cỡ từ 2 kg trở lên còn tươi, làm sạch nhớt, đặt lên thớt, người làm cá dùng tay trái giương vây ngực vuông góc với thân cá, dùng dao mỏng cắt đúng điểm gốc vây ngực cho tới xương sống, lạng phanh thịt, lọc xương sống cho đến đuôi, lật thân cá sang bên kia, cũng làm như thế, ta được hai miếng thân cá. Đặt miếng thân cá lớp da cá sát với thớt, cắt từng miếng ngang thớt, bản to, mỏng. Đầu, xương và da để nấu canh chua. Còn miếng thịt cá được ướp gia vị, mì chính, hạt tiêu, nước riêng và nước nghệ, ít nước mè loãng (nếu không có nước mè thì dùng dầu mè). Thời gian ướp ít nhất cũng từ một đến hai giờ. Trước khi nướng, tắm ít mỡ nước để nướng cá cho khỏi xắc. Cho cá vào que tre làm thành từng gấp chả, rồi nướng chả vàng hai mặt. Cũng có thể dùng vỉ nướng chả (cần phết lớp mỡ lợn vào vỉ nướng chả để cá khỏi dính). Nướng bằng than hoa đỏ hồng, miếng cá chín vàng là được. Xếp một lớp cá với một lớp thìa là, hành rau thơm, rau mùi, từng lớp cho đến đầy bát to.

Bữa tiệc bắt đầu, bát cá được bày trên bàn. Dùng mỡ nước vừa rán đun thật sôi giội lên cá (món này phải ăn nóng). Nước chấm phải chế biến kỳ công, là mắm tôm hảo hạng, vắt chanh, một chút ớt cay, giã nhẹ phảng phất cà cuống cho dậy mùi hấp dẫn. Món rau quả thật quan trọng đối với món chả cá. Những lát chuối xanh, ruột trắng nõn mang nhựa mát, đi cùng những lát khế thái mỏng xanh như ngọc, chua nhưc lưỡi.

Lạc rang bụi thơm. Khay rau sống phong phú những sung, mơ, ngổ, thơm, đinh lăng, cọng hành nõn, miếng gừng vàng. Cạnh khay rau là đĩa bún. Bún lá, bún con. Bún xếp thành vỉ nhỏ, trắng muốt, mát lạnh cùng rau, cùng gia vị cay, cùng thịt cá thơm nướng chả. Nếu làm bữa ăn tươi ở nhà, có một cách nướng chả khác là thịt cá nướng vàng được ướp với thìa là, hành, rau thơm, rau mùi xếp vào từng bát nhỏ. Đổ mỡ đun sôi trong lẩu, từng thìa cá có rau thơm nhúng vào lẩu mỡ. Ai thích ăn béo ngậy thì nhúng lâu, ai không thích ăn béo thì nhúng mỡ vừa phải. Nước chấm cũng như trên. ?n

cùng với lạc rang, chuối chát, khế chua, rau sống.

Cuối cùng là món canh chua. Sau khi ăn toàn món khô háo nước, thường thức thêm nửa bát bún canh chua sôi sùng sục, càng ngon miệng. Thế là ta đã thưởng thức đầy đủ hương vị của chả cá chiên, cá lăng.

?n chả cá, phải từ từ ít một để thưởng thức vị thơm của cá nướng, vị ngọt đậm đà của cá chiên, cá lăng, vị chát của chuối, vị chua của khế, vị thơm các loại rau gia vị, mùi đặc biệt của cà cuống, mắm tôm, chanh, ớt cùng nhâm nhi ly rượu quê nhà.

Chả cá, món ăn vừa sang trọng vừa thi vị mà dân Hà thành ưa chuộng, mà các nhà văn, nhà thơ bao thế hệ vừa thưởng thức vừa viết bao điều ca ngợi, đến muôn... thêm. Chả cá Lã Vọng của Hà Nội cũng đã xuất hiện cả ở thành phố Hồ Chí Minh, nhất là ở các quận 1, quận 8, quận Phú Nhuận. Nhiều khách nước ngoài khi đến Việt Nam, thưởng thức món đặc sản này đã phải trầm trồ, thán phục nghệ thuật ẩm thực đến tinh tế, cầu kỳ của người Việt và như vậy anh bạn người Việt ở Béc-lin của tôi, giữa mùa tuyết lạnh nước Đức đau đầu nhớ món chả cá thơm ngon là phải!
