

Chả cá Lã Vọng



Vốn là một món ăn dân gian do gia đình họ Đoàn chế biến để bán trong thời gian chống Pháp, nhằm che mắt địch và tạo điều kiện cho hoạt động chống Tây của một nhóm người yêu nước được dễ dàng, chả cá đã thành món ăn khoái khẩu của thực khách sành ăn Hà Nội. Lâu dần, hai tiếng chả cá được gọi thành tên phố và nó đã trở thành một trong những địa chỉ văn hoá vật chất nổi tiếng của Hà Nội xưa - nay. Trong nhà hàng luôn bày một ông Lã Vọng ngồi bó gối câu cá bên dòng suối - biểu tượng của người tài giỏi nghĩa hiệp ưu thời mẫn thế phải thúc thủ đợi cơ. Vì thế khách ăn quen gọi là Chả cá Lã Vọng, ngày nay trở thành tên gọi của nhà hàng.

Người sành ăn phải đợi đến khi cái rét bắt đầu về, đi ăn Chả cá mới ngon. Cá làm chả lại phải là cá Lăng thật tươi mới đúng vị, vì cá Lăng ít xương, lại ngọt thịt và thơm. Không có cá Lăng thì mới buộc phải dùng đến cá nheo, cá quả. Trước đây trong nhà hàng còn có món chả chế biến từ cá Anh Vũ bắt ở ngã ba sông Bạch Hạc thuộc thành phố Việt Trì. Thịt cá này mà lọc ra cuộn với lá sồi nướng lên thì chả thơm hết chỗ nói. Nhưng cá này rất hiếm, lại có mùa nên món chả này rất đắt và hãn hữu mới có. Vì thế để phục vụ đại trà cho thực khách như hiện nay, nhà hàng thường phải thay thế bằng cá quả. Thịt cá phải lạng từ hai bên sườn, thái mỏng ướp với nước riềng, nghệ, mè, hạt tiêu, nước mắm rồi kẹp vào cặp tre nướng trên lò than hoa hồng rực đặt ngay trên bàn ăn của khách.



Người nướng phải khéo sao cho cá chín vàng đều hai bên sau đó gỡ ra bát, rưới mỡ đang sôi lên trên. Ăn chả phải ăn nóng, kèm với bánh đa nướng hay bún rối, lạc rang, rau mùi, húng láng, thì là, hành củ tươi chẻ nhỏ chấm với mắm tôm, vắt nhiều chanh tươi đánh sủi lên rồi tra thêm một chút tinh cà cuống, thêm vài giọt rượu trắng. Người ăn cứ thế nhắm nháp, nhẩn nha đàng hoàng, vừa ăn vừa nhâm nhi với chút rượu mạnh mới thấy hết cái hương vị đặc trưng có một không hai của món ăn lạ miệng này. Tiếng mỡ nóng phi hành hoa kêu lép lép. Màu cá nướng vàng rộm thơm lừng đặt trên những lớp rau thì là xanh mướt, bên lò nướng than hồng rực, ấm áp cho ta cái cảm giác như đang được hưởng cái tinh túy của đất trời nước non. (Internet)