

Cháo Khuya Hà Nội

--- Mai Tùng ---

Hà Nội có nhiều con đường, ngõ phố vẫn thường thức rất khuya. Trên các phố này, đã lâu hình thành nên những quán xá, những dãy hàng ăn, hoặc thành cả một khu ăn uống phục vụ cho người hay ăn đêm. Ở ngõ Cầm Chỉ phố Tống Duy Tân, hàng quán mọc san sát nhau, dài suốt đoạn phố, bán cả ngày lẫn đêm, lúc nào cũng rộn người. Cũng lại có nhiều phố khác như phố Mai Hắc Đế, phố Lý Quốc Sư, phố Quán Thánh - Hàng Bún... những hàng ăn chỉ mở về đêm, dọn ra từ lúc chiều tối, bán đến tận 2-3 giờ sáng hoặc đến rạng sáng hôm sau thì nghỉ, trả lại hè đường cho sinh hoạt ban ngày.

Hàng ăn khuya bán đủ thứ món. Từ món chân gà, dạ dày, tiết canh, lòng lợn... cho nhân dân; rồi đến bao nhiêu là món ăn no, nào phở bò, phở gà, miến lươn, miến cua, bún ngan, cơm rang, mì xào... và cả mì vẫn thân quen thuộc cũng có mặt nơi này.

Nhưng trong mớ thực đơn phong phú ấy, dường như món cháo là phổ biến hơn cả, hầu như ở các phố về đêm nào cũng đều có bán. Và chỉ cháo thôi nhưng cũng được chế biến nhiều thứ: cháo sườn, cháo óc, cháo tim, bầu dục (cật), cháo gà, cháo cá quả... Cháo khuya Hà Nội có thú vị riêng, dường như hơi khác so với những món cháo vốn quen thuộc ở Sài Gòn.

Đầu phố Trần Xuân Soạn có một quán bán duy nhất món cháo trai và thường xuyên đông khách, từ chiều tối cho đến tận khuya. Nếu như ở Sài Gòn có những món cháo hải sản bình dân như món cháo nghêu, cháo sò huyết thì ở đây có món cháo trai khá lạ - cháo nấu với thịt con trai. Người địa phương sành món cháo trai, khoe rằng: "Do đặc điểm sông nước từng vùng có khác nhau nên cùng một loài hải sản vỏ cứng, nhưng nghêu sò ở miền nam thường không ngọt thịt bằng con trai ngoài này". Sài Gòn nấu món cháo nghêu, cháo sò huyết thì thịt của chúng, sau khi tách khỏi vỏ, được bỏ vào nấu cùng với cháo, chất ngọt thịt của nghêu, sò hòa lẫn vào trong bát cháo. Ngược lại món cháo trai Hà Nội thì cách làm có khác, thịt trai để riêng như một món dùng ăn với cháo. Con trai khá to, cho nhiều thịt, được ninh lên lấy nước nấu cháo, còn thịt của chúng thì cắt nhỏ, xào lên thật thơm cùng với gia vị được nêm nếm vừa miệng. Cháo múc ra bát xong mới để thịt trai đã xào lên làm mặt cùng với hành, tiêu, ớt bột, khách tự trộn đều và ăn cùng với quẩy.

Ở góc Quán Thánh - Hàng Bún có rất nhiều hàng cháo óc, cháo tim, cháo bầu dục, cháo cá quả... Cứ trời vừa hơi sập tối là hàng được dọn ra, nối thành một dãy dọc vỉa hè. Dưới ánh sáng mờ của chiếc bóng đèn tròn mắc dĩa chiến, khách ngồi ăn quanh những băng ghế sơ sài. Ấy vậy nhưng tối nào cũng đông. Cháo tim, cật, rồi cháo óc, cháo cá... vốn không lạ, tuy nhiên có khác là cháo ở Hà Nội thường được nấu thật đặc chứ không hay nấu loãng như phổ biến ở các món cháo của Sài Gòn. Gạo đem nấu cháo có một phần là gạo đã ngâm, giã sẵn, hạt nhỏ gần như tằm, đem nấu thành cháo, để lửa cho sôi đến lúc chùng như quánh đặc lại, gần giống một dạng bột ăn. Bát cháo vẫn khá ngon nhưng có vẻ thiếu chất nhựa cháo quen thuộc của cháo nấu từ hạt gạo nguyên đến lúc thật nhừ.

Gánh cháo khuya bán lâu năm và nhiều người vẫn cho rằng rất ngon là gánh cháo "quát" ở phố Lý Quốc Sư. Bà "quát" bây giờ tóc đã bạc, vẫn ngồi bán ở cái nơi quen thuộc cũ mặc dù đã có thêm một quán cháo lịch sự ở phố Nhà Thờ gần đó. Các cô cháu gái vẫn phụ bà bưng bê. Và, có lẽ vì quá đông khách nên bà vẫn nay quát này mắng nọ, khiến trở thành một đặc điểm mà mọi người thuận miệng gọi tên khi nhắc đến gánh cháo của bà: cháo "quát". Quả thực, cũng chỉ là bát cháo gà nhưng ăn ở hàng bà "quát" thì cực ngon. Cháo được nấu từ hạt gạo nguyên, không giã, nấu đến thật nhừ nên nước cháo lênh lên vì nhựa cháo, và cũng không quánh đặc lại như dạng cháo bột. Bát cháo thơm phảng phất mùi hành hoa, mùi lá tía tô, mùi các loại gia vị, lại hấp dẫn thêm bởi những miếng gà ta dai và ngọt thịt...

Mấy chị hàng cháo ở phố Quán Thánh bảo cháo khuya bán được nhất vào mùa hè, trung bình vào mùa thu, và thường thưa thớt người ăn vào mùa đông. Hà Nội bây giờ đã bắt đầu se lạnh và hương hoa sữa bay thơm nức. Những người làm đêm, những thanh niên đi chơi về muộn... như quen lệ, vẫn ghé vào hàng làm một bát cháo nóng ấm lòng.