

Chè Việt Nam, chè Hà Nội

Chè cũng là một món chay truyền thống, ngọt ngào hương vị quê hương. Chưa biết chè có từ đời nào và bắt nguồn từ đâu, nhưng từ lâu đã thấm đậm vào ca dao xứ Đoài:

*Mặc dù cha đánh mẹ đe
Em đây chẳng bỏ bát chè Đông Viên*

Chẳng rõ chè có sinh từ thời bánh chưng, bánh dày hay không nhưng rõ ràng là chè cùng tuổi với xôi - xôi chè, kết thành một mơ ước ấm no ngon ngọt của chính những con người làm ra nó:

*Đừng có chết mất thì thôi
Sống thì có lúc no xôi, chán chè.*

Thế là từ đây, chè đã nên một thức ăn quê - "hương gây mùi nhớ"

*Chàng đi nhớ cháo làng Ghè
Nhớ cơm phố Mía, nhớ chè Đông Viên*

và đậm đà tình thương:

*Thương chồng nấu cháo le le
Nấu canh hoa lý, nấu chè hạt sen*

Xưa kia, trong những ngày hội hè, đình đám, ở đình làng, xôi chè lên mâm trước xôi thịt. Hai mâm thước, đồng chạm, chân quỳ: một mâm xôi nếp cái hoa vàng, một mâm chè con ong nấu thành mật ngọt, sau khi cúng tế được đem ra cắt lát chia phần cho từng giáp. Còn ở chùa, những ngày lễ tết, đàn chay, ngoài hương hoa, oản, chuối thường có một mâm chè kho màu vàng đậm, khum khum như một quả đồi nhỏ. Lễ xong, mâm chè được cắt ra phát lộc cùng oản, chuối. Ở c□gia đ□th?l rong "Lễ cơm mới" sau vụ mùa cũng nấu chè con ong, trong "Tết cả" thường nấu chè kho và trong những ngày đông tháng giá thường nấu chè bà cốt.

Từ mật mía đến đường bánh, đường phèn (như đường phèn Tràng Chủ có tiếng một thời) đến đường kính, chè đã phát triển nhiều loại, nhiều cách chế biến với nhiều nguyên liệu khác nhau mà tên gọi thường ghép với nguyên liệu. Chè đậu xanh, chè đậu đen, chè đậu trắng, chè đậu ván Huế, chè bắp, chè mầm, chè ngô non..., chè khoai môn, chè môn sáp vàng, chè khoai lang, chè khoai tây..., chè sắn lát, chè sắn bột, chè bột sắn, chè chân trâu, chè củ từ, chè củ súng, chè củ mài, chè mã thầy, chè vừng, chè kê, chè lạc, chè đậu phụng, chè hạt sen (liên tử canh), chè chuối, chè thạch lựu, chè long nhãn...

Ngoài ra còn có tên tượng hình cho chè hoa cau, chè con ong, chè bà cốt..., hoặc chế biến hỗn hợp đủ thứ thành phần mặn ngọt như chè thưng, chè lạp xưởng, chè thịt quay, chè trứng đỏ, chè trứng trắng và đủ thứ hoa trái bốn mùa như chè thập cẩm.

Cho đến nay ở Hà Nội người ta đã lên danh sách được 51 loại chè. Ngoài phố phường có chè gánh rong, ngồi rong khắp nẻo Hàng Buồm, Hàng Bạc, Quảng Lạc - Sầm Công, Cửa Nam, Sinh Từ... Người bán chè toàn là đàn bà, con gái, chưa thấy đàn ông bán chè (trừ mấy chú bán "lục tào xá", "chí mà phù") "Ai chè đậu xanh, chè đậu đen, ra ... mua...!". Tiếng rao lạnh lót, kéo dài lướt qua như luồng gió và ngọt như chè đường! Chè cứ đi rong, chẳng cần biển hàng, tên hiệu nhưng ai cũng biết, cũng đợi chờ tìm đến đúng giờ, đúng chỗ. Nhưng năm 60,70 ở phố Tạ Hiện, Lương Ngọc Quyến vẫn còn một số hiệu bán chè vừng đen. Đến những năm 80, 90 lại xuất hiện những hiệu chè vàng, chè đậu ở ngã tư Lương Văn Can, Hàng Bồ, hàng xôi vò - chè đường ở Lò Đúc, ở Khâm Thiên, ở phố Huế, v.v... Chỉ có chè thập cẩm ở phố Hàng Bạc là có biển: chè Sài Gòn. Còn chè thập cẩm ở 74 Trần Hưng Đạo thì có biển hiệu liên danh "Chè thập cẩm - cà phê" bán suốt 4 mùa làm cho "chè bà

Ngọc" cạnh đó thu mình lại trên vỉa hè trong mùa hè oi ả.

Đã là chè thì ở đâu cũng giống nhau. Tuy nhiên, chè Hà Nội có cái khác về cách chọn nguyên liệu, cách nấu chè và cách thưởng thức. Như chè đỗ xanh người ta không dùng đỗ mờ mà kén đỗ hạt tiêu, vàng, thơm hơn và xay sao cho vỡ đôi đều hạt không gãy nát. Chè đỗ đen thì kén loại xanh lòng, cần giòn, đều hạt, không có hạt rám. Vừng thì chọn vừng nếp, hạt mẩy đều để chè thơm và béo, v.v... Lại còn các loại hương liệu đặc trưng phù hợp, như chè kho thì có tò ho - thảo quả; chè bà cốt có gừng; các loại chè khác thì có hoa nhài, hoa bưởi hoặc dầu chuối, vani. Rồi cách rắc đậu, rắc cốm, thả hạt sen khi nấu chè sen, chè cốm, chè hoa cau cũng rất khéo, không chìm, không vón, vừa sánh vừa trong. Chè Hà Nội đã được cải tiến quy trình chế biến, tinh lọc nguyên liệu và hương liệu thanh khiết hào hoa, thơm hương đẹp sắc, từ nội dung chất lượng đến hình thức trình bày. Bát ăn chè là sứ Giang Tây, thanh mỏng, nhỏ nhẹ, miệng bít vàng, lòng men trắng bóng, múc chè đường, chè sen nhìn trong suốt đến tận đáy.

Chè Hà Nội là như thế! Tuy nhiên nếu chọn loại chè đặc sản Hà Nội thì có lẽ chỉ có chè cốm.

Trong "Miếng ngon Hà Nội", Vũ Bằng viết: "Sau một bữa cỗ béo quá, ăn một bát chè cốm trong muốt ta thấy nhẹ nhõm ngay vì hết ngấy, cuống họng cứ lừ đi nhưng cái lừ đây không phải chỉ ngọt lừ mà lại còn cái thơm lừ của cốm trương hạt, ăn đã trong họng mà lại không quánh lầy răng như bánh cốm".

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
