

Cơm tám giò chả

Gạo tám, gạo dự là hai thứ gạo đặc sản, rất ngon, ngày thường không phải ai cũng được ăn.

Nhiều thập kỷ trước đây, cơm tám ăn với giò chả đã gần thành một bữa tiệc vừa sang, vừa quý để chiêu đãi nhau, để khao nhau vì một chuyện vui nào đó, để kỷ niệm một việc nào đó. Hà Nội từng có một số cửa hàng chuyên doanh món ăn này. Nó thành như một thú chơi.

Hàng cơm tám giò chả thường ở những nhà hẹp từ quãng giữa phố đến cuối phố Hàng Buồm, giáp với Hàng Đường, Hàng Ngang.

Mặt ngoài thế nào cũng có một tủ kính gắn liền vào tường, phía dưới lộ ra thứ giò trắng ngà hơi hồng hồng, chung quanh vẫn còn nguyên lá. Một góc là ống chả quế dựng chéo. Hai đầu rõ hình ống tre đã ám lửa nhiều lần, chỉ khúc giữa mới là chả quế vàng ươm. Còn có giò bò, chả lợn, chả mỡ, chả hạt lựu, có khi to bằng chiếc bánh đa.

Sau tủ là bà hàng đeo cái tạp dề trắng đã ngả màu cháo lòng, cạnh cái thớt. Cái thớt là cả một súc gỗ to, cao chừng gang tay; không to bằng cái thớt bán thịt quay của mấy chú khách cởi trần hờ rồn của mấy hàng cạnh đấy.

Qua cửa, khách sẽ bắt gặp hai bên tường lát toàn thứ gạch men kính trắng toát, đến ngang tầm đầu người ngồi, từ ngoài vào đến buồng trong, qua sân trong, khoảng mười mét đến vài chục mét. Một bên là dãy bàn cao, ghế tựa, lâu ngày đã thành màu nâu đen. Còn bên kia là lối đi hẹp. Có nhà trải khăn bàn, có nhà để bàn mộc.

Đó là cách trang bị điển hình của nhiều hàng cơm tám giò chả quen thuộc thời ấy. Khách thường đi có bạn, vài ba người trở lên, ít có khách một mình.

Thức ăn được bung ra từng đĩa. Chả quế là loại sang. Nó là chả lợn, có trộn một ít quế, phết lên ống tre rồi nướng trên than hoa, nên nó phảng phất một chút hương thơm của quế, và khi bóc nó ra khỏi ống, chả quế hơi cong như hình thanh quế Quảng, quế Thanh. Nó ngon vì chỉ nướng chứ không luộc hay hấp gì.

Đĩa cơm tám trắng như bông nõn, nghi ngút khói, thơm ngát gần xa, thơm từ trong bếp thơm ra, và đến gần lưng khách thì khách phải bật ra cái hắt hơi.

Bát đĩa ăn cơm tám giò chả thường là bát mẫu, loại sứ Giang Tây, trắng bong, mỏng tang, khô ráo, không nhờn, không tanh. Đũa là đũa mun hay đũa tre già đã sấy khô trên lò than. Xới vài thìa thức của ngọc thực thơm quý ấy từ cái đĩa tây sang bát của mình mà không thể không xuýt xoa vì cái ngon lành của nó. Chỉ cần lưng bát, một vài thìa canh ngọt lựu... buổi đi ăn hiệu quả là đáng nhớ mãi. Lâu lâu lại nhớ, nếu có điều kiện thì lại tái diễn một lần, hoặc có khách ở tỉnh xa về, lấy cố, dẫn khách lên đây, là điều chủ vui mà khách cũng hài lòng.

Hàng Buồm có những hàng nổi tiếng như Bạch Ngọc, Lan Hương. Phố Huế có Tân Việt, Việt Hương. Hàng Dầu cũng có, Hàng Lọng cũng có... Rồi Hàng Bông, Cửa Nam... Sau năm 1954, có nhà đổi tên thành Cơm trắng - giò chả, vì không còn gạo tám nữa. Hoặc hiện nay có nhà để đơn giản hơn: Cơm giò chả. Thực ra, cơm chỉ là cái cốt. Người ta đi ăn hiệu như thế đâu phải để ăn cơm, dù là cơm tám.

Những năm gần đây, Hà Nội đang phát triển mạnh và nhiều món đặc sản, món cao cấp đang có điều kiện phục hồi. Trong đó phải kể đến giò chả. Nhưng cũng chưa thấy xuất hiện hàng cơm tám giò chả trong những căn nhà hình ống cổ truyền như dăm bảy chục năm về trước, mà là các khách sạn năm, bảy tầng, cửa kính, khung nhôm. Cũng là tất yếu vậy.
