

Đặc sản đất Thanh Trì

Huyện Thanh Trì nằm ở phía hữu ngạn sông Hồng, ở phần cuối thấp dần theo chiều tây bắc - đông nam của thủ đô Hà Nội.

Nét đặc trưng của cảnh quan nơi này là một vùng nhiều sông ngòi và đầm hồ. Bao bọc xung quanh Thanh Trì là sông Hồng ở phía đông, sông Nhuệ ở phía tây. Phía bắc là sông Kim Ngưu, ở giữa có sông Tô, sông Sét, sông Lừ tạo nên hình ảnh rõ nét về một "tứ giác nước" - bên cạnh những "tứ giác nước" khác của vùng đồng bằng châu thổ Bắc Bộ.

Địa thế thấp, nhiều ruộng trũng, ao đầm, nguồn nước dồi dào là những điều kiện tự nhiên thuận lợi để Thanh Trì có một nền nông nghiệp đa dạng và lâu đời với nhiều loại sản vật có chất lượng cao. Trong số các làng ở đây, nhiều hơn và nổi tiếng hơn vẫn là những tên làng có liên quan với việc sản xuất, chế biến những món ăn uống đặc sản: làng làm bún Tứ Kỳ; làng Lũ (Kim Lũ) làm kẹo; làng Thanh Trì có bánh cuốn; làng Mai Động làm đập phụ; làng Hoàng Mai, làng Yên Ngưu nấu rượu; làng Tương Mai nấu xôi lúa; làng Pháp Vân nấu bún ốc; làng Tó (Tả Thanh Oai) làm miến, bánh đa; làng Quỳnh Lôi có mướp hương; làng Bằng, làng Quang (Thanh Liệt) có vải, nhãn, dưa; làng Hoàng Mai có cà pháo; làng Định Công có ớt; cửa ô Đồng Lâm (Kim Liên ngày nay) có rau muống; Đầm Sét (Thịnh Liệt), Yên Sở (Yên Duyên - Mui và Sở Thương - Lờ) có cá rô, cá chép, v.v...

Ở Thanh Trì, nghề sản xuất lương thực, thực phẩm và nghề thủ công chế biến nông sản phát triển có vẻ trội hơn so với những nghề thủ công khác. Những sản phẩm người Thanh Trì sản xuất là nhằm phục vụ cho cái thú ăn uống của nhiều người góp phần làm nên nét văn hóa ăn uống riêng của người Hà Nội.

Người dân Bắc Bộ vốn sành ăn. Người Hà Nội lại càng sành hơn. Người Hà Nội ăn không chỉ cho no mà còn muốn ăn ngon, hơn nữa - muốn ăn đẹp và ăn vui. Các sản vật của vùng quê Thanh Trì được sản xuất và chế biến theo cái gu ẩm thực của người Hà Nội, dù là món ăn dân dã, bình dị hằng ngày như quả cà, con cá rô hay món quà bánh ở chợ làng, chợ huyện, hoặc những món sang trọng hơn trong những dịp giỗ chạp hội hè đều là những yếu tố đã được chọn lọc tinh tế, thể hiện mỹ cảm trong việc ăn uống, làm nên bản sắc văn hóa ăn uống của người dân Bắc Bộ, mà điển hình là người Hà Nội.

Yêu cầu đầu tiên là phải ngon. Ngon từ khâu nguyên liệu, ngon từ Gi? Ở Thanh Trì, những giống cây trồng, vật nuôi được chọn lọc qua nhiều đời, hợp với thủy thổ nơi đây tạo nên phong vị riêng, đến mức được truyền tụng:

- Lũ Trung gạo trắng nước trong
Ai về Kẻ Lũ thông dong con người
- Muốn ăn chiêm quýt, mùa ri (2 loại gạo ngon)
Đem con mà gả nhân nghè Huỳnh Cung (Thôn Huỳnh Cung xã Tam Hiệp)
- Rau muống Đồng Lâm, cá rô Đầm Sét
- Thanh Trì có bánh cuốn ngon
Có gò Ngũ Nhạc có con sông Hồng
- Ớt cay l#7899;t Định C?br> Nhãn ngon là loại nhãn lồng làng Quảng (Thanh Liệt)

Những sản vật của vùng Thanh Trì có lẽ năng suất không cao bằng nhiều nơi khác, nhưng bù lại, nó đã mang một hương vị riêng, chiều được khẩu vị khó tính của người Hà Nội: mướp hương Quỳnh Lôi, cà pháo Hoàng Mai, cá rô Đầm Sét, cá chép Đầm Đại, v.v... "lúa đồng Ngâu" (làng Yên Ngưu) thơm ngon đã làm nên "rượu hũ làng Ngâu" nổi tiếng.

Có nguyên liệu tốt nhưng để có được món ăn, món uống ngon còn cần phải có cách chế biến tốt. Người Thanh Trì từ xưa đã giỏi chế biến những sản phẩm từ gạo: bún, bánh cuốn, cốm già, chè lam,

rượu, xôi lúa... và từ các loại quả, hạt khác: đậu phụ, miến, kẹo vừng... Trong quá trình chế biến, bằng bàn tay tỉ mỉ và cẩn thận, người Thanh Trì đã lọc lấy những tinh chất, nhằm thu được sản phẩm có chất lượng cao. Và sản phẩm sống được trong tâm thức những người am tường về đạo ăn uống và thú chơi thanh lịch của người Hà Nội một phần rất lớn nhờ vào chất lượng của nó.

Nhiều nơi biết làm bánh cuốn nhưng không đâu ngon bằng Thanh Trì. Gạo ngon, xay nhỏ mịn, lá bánh cuốn được các bà, các cô dẻo tay tráng như múa trên khuôn vải căng lên trên miệng nồi nước đang sôi mỏng tang và dẻo dai không rách như một lớp lụa mịn màng. Mỗi lá chỉ cần thoa thêm chút mỡ, rắc chút hành khô phi thơm và nổi vị, với bát nước chấm đủ các vị chua, cay, mặn, ngọt, thơm cùng vị cà cuống đặc trưng đã làm nên phong vị đặc sắc của bánh cuốn Thanh Trì, chỉ cần ăn một lần là nhớ mãi.

Miếng bánh đúc Đor Bùi (làng Yên Xá) vừa dẻo lại vừa giòn cũng là một món mà người Kinh Kỳ - Kẻ Chợ khá ưa chuộng. Gạo tẻ ngon từ làng Huỳnh Cung xay thật mịn, thêm một chút hàn the vừa độ, thêm chút lạc rang giã dập ba dập tư, quấy đều tay trên ngọn lửa vừa đủ, sau đó đúc lên mặt lá chuối trải trên mẹt thành từng tấm như chiếc lá... và người ăn có thể chấm với một chút mắm tôm và tấm tắc:

*"Bánh đúc bẻ ba
Mắm tôm quệt ngược
Cả nhà anh xiêu"*

Một yếu tố khác nữa làm nên chất lượng cao của những đồ ăn, đồ uống vùng Thanh Trì là công thức pha chế, gia giảm cho vừa khẩu vị. Trong lĩnh vực này, để đạt đến độ ngon cần thiết là cả một nghệ thuật. Có thể những cô bán hàng không hề có những kiến thức cao siêu về nghệ thuật ẩm thực, văn hóa ẩm thực, v.v. nhưng để tạo ra được những sản phẩm như vậy cần cả một bề dày kinh nghiệm và cả sự am tường khẩu vị, tâm lý khách hàng. Người ăn và người nấu ăn cùng thể hiện những nét tinh tế trong văn hóa ăn uống, món nào ăn như thế nào, nhiều khi chỉ thể hiện qua những chi tiết nhỏ: ăn đậu phụ rán chấm mắm tôm với vài con bún không thể thiếu lá rau kinh giới: "Nước mắm Vạn Vân - (chấm với) cá rô Đầm Sét"; hoặc nước chấm cho món bánh cuốn Thanh Trì không thể thiếu hương vị cà cuống thơm cay; bánh đúc Đor Bùi phải chấm với tương Cự Đà hay tương Bần, nếu đã ăn với đậu phụ thì nhất thiết phải là đậu Mơ rán nóng phồng rộp mới nổi vị, v.v. và v.v...

Ngày nay nhiều sản vật nổi tiếng của Thanh Trì trước đây đã đi vào hoài niệm: rượu Kẻ Mơ, cà pháo Hoàng Mai, cá rô Đầm Sét cũng chẳng còn mấy ai được thưởng thức, người làng Lũ cũng chẳng làm kẹo bông, chè lam nữa... Nhưng người ta vẫn biết đến Thanh Trì, nhớ đến Thanh Trì với hình ảnh một vùng quê nông nghiệp trù phú cận kề đô thị đã mang đến cho Hà Nội nhiều sản vật và góp phần tạo nên diện mạo của một vùng văn hóa ẩm thực. Cho đến nay, những dấu ấn đó còn đậm nét và tiếp tục phát triển trong lòng của thủ đô Hà Nội hiện đại.

(Tạp chí Dân tộc và Thời đại)
