

## ĐẶC SẢN Ô MAI

Mỗi khi ra nước ngoài hay có dịp đi đâu xa, người Hà Nội thường gửi cho nhau món quà thật ý vị, đó là quả ô mai. Quả ô mai sẽ giúp người Hà Nội luôn nhớ về hương vị của quê hương được gửi gắm trong đó.

Và từ lâu người Hà Nội cũng rất quen thuộc với các con phố mà tên gọi của nó gắn liền với nhiều mặt hàng kinh doanh khác nhau nhưng lại rất quen thuộc với các món quà ô mai như: phố Hàng Đường, Ngõ Gạch, Hàng Giày, Nguyễn Siêu, một số ở Hàng Buồm, Hàng Điều, phố Huế, chợ Đồng Xuân... Mỗi dịp Tết đến, người ta lại xếp hàng dài trước mỗi cửa hàng quen thuộc và nổi tiếng trên đoạn phố này như: cửa hàng Thanh Giang ở Ngõ Gạch, Tiễn Thịnh, Toàn Thịnh, Gia Thịnh ở Hàng Đường... để chờ mua cho được loại ô mai đặc sản của Hà Nội để kịp gửi làm quà cho người thân ở xa, hay để thưởng thức trong ngày Tết cổ truyền của dân tộc. Giá của các loại ô mai này cũng rất phong phú. Những loại ô mai ngon và phổ biến ở Hà Nội được nhiều người ưa thích như: ô mai mơ gừng, mơ xào gừng, mơ cay thì có giá từ 40.000-45.000đ/kg; ô mai mơ cam thảo, mơ chua cay mặn ngọt, mơ mặn ngọt từ 50.000-60.000đ/kg, ô mai mặn cơm, khế gừng, sấu gừng, quả sori từ 20.000-25.000đ/kg, các loại ô mai bằng quả tươi dầm, ướp như: cóc dầm, xoài dầm, sấu dầm, khế dầm... có giá 40.000đ/kg. Thông thường ở Đồng Xuân, Hàng Giày giá bán mỗi loại có thể rẻ hơn từ 5.000-10.000đ/kg.

Có thể nói, đa số những cửa hàng, cửa hiệu này trên phố Hàng Đường đều có "nghề cha truyền con nối". Họ vừa là người trực tiếp làm ra các sản phẩm ô mai, vừa lại lo khâu tiêu thụ sản phẩm. Đôi khi họ còn phân phối, bán buôn cho các tỉnh, địa phương xung quanh Hà Nội như Hà Tây, Nam Định, Hải Phòng. Người chủ cửa hàng ô mai Thanh Giang cho biết: "Cái khó nhất của nghề vẫn là làm sao phải chế biến ra được mỗi loại ô mai mang màu sắc, hương vị đặc trưng riêng". Hầu hết các loại ô mai được làm từ nhiều loại quả sẵn có và phổ biến như: mơ, mận, me, cóc, đào, sấu, trám, quýt, khế, xoài, mít... Từ mỗi loại quả này người ta có thể làm ra được 4-5 loại ô mai và mứt khác nhau. Tùy theo mùa vụ của các loại trái cây trong năm mà người ta có thể chọn các loại quả thích hợp làm nguyên liệu để chế biến ra các sản phẩm ô mai. Thường các chủ hàng hay chọn đúng thời điểm giữa vụ để lựa chọn, thu mua các loại quả, trái cây vì nó sẽ ngon và rẻ hơn. Các loại hoa quả sau khi thu mua về sẽ được rửa sạch, sơ chế qua, sau đó ướp muối và phơi khô hay hấp sấy. Công đoạn thứ hai quan trọng nhất là sao tẩm, chế biến ô mai kèm theo các gia vị khác như: đường, muối, gừng, ớt, phẩm màu tự nhiên... Mỗi chủ hàng phải có bí quyết riêng trong cách chế biến, pha trộn các nguyên liệu, hương liệu để làm tăng thêm tính đặc trưng, hấp dẫn cho sản phẩm của mình. Mỗi lần có dịp, người Hà Nội lại gửi cho bạn bè, người thân ở xa những cân ô mai đặc sản của Hà Nội làm quà. Không những thế quả ô mai còn giúp người Hà Nội được thưởng thức hương vị của các loại quả quanh năm mà không phải phụ thuộc theo mùa.