

Đậu mơ Mai Động

Đến đời nhà Trần, khi hương Cổ Mai trở thành đất phong thưởng cho thượng tướng Trần Khát Chân, người có công diệt Chế Bồng Nga trên sông Hải Triều, cứu thành Thăng Long khỏi bị quân Chiêm tàn phá thì đời sống kinh tế, văn hóa ở đây đã khá phát triển. Do sự hình thành tự nhiên, mỗi làng đều có một nghề riêng độc đáo. Tên làng được gắn với đặc sản của địa phương: Làng Tương Mai chuyên nấu cơm bán cho khách trên đường thiên lý bắc - nam nên gọi Mơ Cơm; Làng Hoàng Mai chuyên nấu rượu nên được gọi là Mơ Rượu; làng Mai Động có nghề làm đậu phụ nên được gọi là Mơ Đậu.

Vậy ai là người đầu tiên truyền nghề này đến Mai Động? Có thuyết nói người đó chính là Đô úy Tam Trinh, vị tổ lò vật Mai Động, được nhân dân tôn làm Thành hoàng làng. Bởi trong những năm tháng dạy học ở đây, ông đã dạy nghề cho dân, lấy đậu phụ làm món ăn cho quân sĩ. Nói về công trạng của vị tướng tài có công "Phù Trưng lập quốc", ở đình Mơ Táo, nơi thờ vọng Tam Trinh, ngoài cổng có khắc đôi câu đối:

*"Thành hoàng tổ nghiệp dân thừa tự
Đô úy triều phong thế vĩnh lưu".*

Nguyên liệu chính để làm đậu phụ là đậu nành, được trồng ngay trên đồng đất quê nhà. Xưa kia, đất đồng làng Mai Động khá rộng, chủ yếu trồng ngô xen đậu nành và được thu hoạch vào tháng 3, tháng 4. Đậu hạt thiếu, người Mai Động còn tới Bắc Ninh, Bắc Giang, Hưng Yên mua đậu về làm. Trước khi làm, đậu hạt được phơi khô giòn, bỏ hạt lép, hạt thối rồi cho vào cối đá xay vỡ đôi. Sau khi sàng sảy bỏ tấm, bỏ vỏ, nhân được ngâm vào nước độ một giờ rồi đem vo sạch và cho vào cối xay như bột nước. Nước đậu trắng đục như sữa. Sau đó, bột nước được cho vào túi vải phin để lọc. Lọc bỏ bã càng kỹ, đậu càng ngon. Nước đậu cho vào chảo gang đun sôi bằng than hoặc củi. Sôi đủ độ, người ta múc ra một cái nồi đất nung miệng rộng rồi pha nước chua cho đông thành óc đậu. Chỉ riêng việc pha nước chua cũng là một nghệ thuật. Nước chua pha vào sữa đậu rất từ từ, từng giọt, từng giọt một. Tay trái vừa pha nước chua, tay phải vừa nhẹ nhàng khuấy đều. Đến khi nước đậu kết thành những mảng nhỏ, trắng đẹp như những bông hoa chanh thì dừng lại năm đến mười phút, sau cùng theo thời tiết nóng lạnh, những hoa chanh ấy lắng xuống và kết thành óc đậu. Nếu pha nhiều nước chua quá, nước đậu kết tủa nhanh thì bìa đậu sẽ rắn và chua. "*Pha non mất bữa quả, pha già mất bữa gạo*" là kinh nghiệm đúc kết của làng nghề. Tiếp đó đặt vào giữa nồi một cái rổ nan tre miệng rộng 20 cm, cao 15 cm, lỗ rổ cỡ 2 - 3 ly để cho nước chua chảy dần vào rổ. Nước trong lòng rổ được múc ra một cái nồi khác, còn lại óc đậu đông đặc, dùng vải gói thành đậu chiếc rồi cho vào khuôn ép. Khi gói hết đậu, ở phần nước vừa cạn, lại tiếp tục cho nước chua để thành óc đậu và gói tiếp. Những chiếc đậu này gọi là đậu gạn. Phần nước đậu còn lại để tiếp tục lên men và dùng cho ngày hôm sau.

Quy trình làm đậu tuy đơn giản nhưng muốn có đậu ngon phải làm khá cầu kỳ. Nước mưa, nước giếng khơi không làm được vì đậu sẽ cứng. Trước kia, nước làm đậu thường gánh từ giếng chùa, từ giếng làng Quỳnh Lôi, làng Hoàng Mai.

Làm đậu là nghề hết sức vất vả. Phần xay đậu vỡ, gánh nước đều là những việc nặng nhọc, do đàn ông đảm nhận. Phần đi chợ bán đậu là của các bà, các cô. Vừa làm xong, đậu phụ được xếp lên sàng hoặc sào tre đem bán ở các cửa ô, xa nhất là Cầu Giấy, chợ Bưởi. Buổi sáng 5 giờ, buổi trưa 12 giờ đã có đậu bán. Cùng với đậu phụ trắng còn có đậu nướng bằng than hoa. Đậu được xát muối một phần từ ở nhà. Khách ăn đến đâu nướng đến đấy. Đậu nướng thường bán ở các rạp hát cho người đi xem tuồng, cải lương, cho người kéo xe tay đi đón khách và cho cả trai thanh gái lịch đi chơi đêm. Trong lúc các bà, các cô đang tíu tít bán đậu thì người ở nhà đã bắt đầu xay đậu để đến sáng lại đem đậu đi chợ bán.

Từ xa xưa, đậu phụ đã là món ăn bình dân quen thuộc với mọi nhà. Óc đậu nấu cà chua thành canh đậu ăn cùng rau sống. Đậu rán chấm muối hoặc mắm tôm chanh ớt. Đậu phụ nấu chuối, thịt ba chỉ,

ốc brou, lá lốt bốc mùi rất gọi. Ốc hấp đậu phụ nay là món ăn đặc sản. Tại một số gia đình, có món đậu phụ nhồi thịt đem rán, cũng là món ăn ngon. Mấy năm gần đây, số đông người cao tuổi thích ăn đậu phụ, uống sữa đậu nành bởi đây là món ăn lành, tránh được nhiều bệnh của tuổi già. Từ đậu phụ nhà chùa còn chế ra mấy chục món trong các bữa cỗ chay được người trong và ngoài nước ưa chuộng.

Từ năm 1982, Mai Động đã trở thành một phường của quận Hai Bà Trưng. Đất canh tác còn lại rất ít. Một số gia đình đã chuyển sang nghề khác. Nay ở làng còn hơn 200 gia đình làm đậu phụ. Trong số này, có người làm ăn xô bồ, chạy theo số lượng, xay đậu cả vỏ nên chất lượng kém. Một số ít còn giữ được tinh túy của nghề, giữ đúng quy trình sản xuất truyền thống. Trong số đó có ông Khánh năm nay 63 tuổi và 77 tuổi. Cụ ? chuyên làm 800 đồng/chiếc bán ở chợ Mơ vào buổi chiều. Những tháng bị đau chân, không ngồi bán được, những người sành ăn vẫn tìm đến hàng đậu do cháu cụ bán thay. Còn bà Khánh bán ở ngã tư Trần Quốc Toản - Bà Triệu loại 500 đồng/chiếc và 1.000 đồng/chiếc vào 4 giờ chiều. Những người mua đậu của bà Khánh thường là khách quen. Đậu của ông bà làm ra trắng mịn, được xếp sẵn trên sàng không ngâm nước nên khi mua về rán đậu nở. Mỗi ngày ông chỉ làm 10 kg đậu hạt vì ông làm cầu kỳ, tốn thời gian nên không làm được nhiều. Tôi hỏi về sự cầu kỳ đó, ông Khánh nói: "Tôi vẫn giữ nếp của các cụ ngày xưa, khi xay vỡ xong sàng xay lọc vỏ, tằm cặn thận rồi đem vo thật sạch và ngâm đậu vừa độ mềm. Khi xay bột ra nước, mẻ nào hết gợn mẻ ấy, không để bột ở cối dây sang mẻ sau sẽ làm đậu không ngon hoặc hỏng đậu. Ngay cả chảo đun, nồi đựng cũng phải giữ như vậy. Vào mùa nóng lại càng phải để ý đến chuyện này".

(Báo *Người Hà Nội*)
