

Đậu phụ Mơ

Nghề đậu phụ có và chục công việc khác nhau. Việc nặng như xay đậu, gánh nước... Việc nhẹ như gói đậu, pha đậu. Có việc tỉ mỉ như gói đậu thành bìa v.v...

Đỗ tương hạt thường do các cô gái bên làng Hoàng Mai đem sang bán. Đó là những hạt đỗ tương vỏ vàng óng. Công việc ban đầu là phải nhặt bỏ những hạt lép, hạt thối. Sau đó đem xay cho hạt đỗ vỡ ra thành hai mảnh rồi sàng sảy loại ra vỏ đỗ và mầm đỗ cho lợn ăn. Mảnh đậu đem ngâm cho trương lên mềm ra, rồi đưa vào cối xay cho nhỏ. Vừa xay vừa đổ nước. Được xay kỹ, những mảnh đỗ trở thành một thứ nước trắng đục như sữa. Sữa đậu lại đổ vào túi vải dày lọc đi, chỉ còn lại trong túi vải bã đậu. Vỏ đậu và bã đậu đem nuôi lợn, lợn rất chóng béo. Năm đói Ất Dậu những nhà nghèo phải ăn vỏ đỗ và bã đậu thay cơm tranh cả phần ăn của lợn để thôi thóp sống. Lọc xong là được sữa đậu. Sữa đậu đổ vào chảo gang đun sôi. Ngày xưa người ta thường đun bằng rơm, bằng củi. Khi có than người ta đun bằng than trộn lẫn bùn ao. Bùn ở ao càng sâu thì lửa than càng đượm. Khi chảo sữa đậu sôi lên sùng sục, người ta đổ ra từng cái nồi to bằng sành. Sữa đậu màu trắng đục toả mùi thơm béo. Nước chua là thứ nước gạn ra sau khi sữa đậu đã kết tủa. Để thành nước chua người ta để thứ nước gạn ra trong một ngày. Ngày nay người ta biết rằng để có nước chua là quá trình lên men vi sinh và có tác dụng kết tủa sữa đậu đã đun sôi. Người làng tôi gọi là đậu óc, vì nó giống như óc lợn, óc trâu bò. Đậu óc được đem gói trong một tấm vải thưa hình chữ nhật dài 30 cm, rộng 20 cm, sau đó đưa vào một chiếc khuôn hình chữ nhật có chiều cao bằng 50cm, rộng 10cm. Mỗi khuôn gói từ 16 đến 20 bìa đậu.

Thời ấy, con gái làng tôi "đắt chồng" hoặc "ế chồng" ngoài phần sắc đẹp còn phải kể đến tài pha đậu và gói đậu. Pha đậu và gói đậu là công việc của phụ nữ và quả là một nghệ thuật mà không có trường lớp nào dạy, chỉ là "mẹ truyền con nối". 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 mảnh nhỏ nhỏ, trắng đẹp như những bông hoa chanh thì dừng lại. Năm đến mười phút sau tùy 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. Xin lưu ý là sữa đậu không dùng nước chua để kết tủa thì chính là sữa đậu nành mà người Hà Nội hiện nay đang dùng khá phổ biến. Ngày còn thơ, mẹ tôi nuôi tôi không chỉ bằng sữa mẹ. Mẹ đi chợ vắng, tôi khóc đòi bú là già tôi cho tôi ăn sữa đậu nành pha với đường phen. Gói đậu cũng là một nghệ thuật, gói lỏng tay bìa đậu sẽ mềm oặt dễ vỡ. Gói chặt tay bìa đậu sẽ khô cứng và chóng bị chua.

Người Hà Nội có nhiều cách ăn đậu phụ Mơ. Đầu tiên là canh đậu. Óc đậu chưa được kết tủa đổ vào với cà chua đã xào chín là có được món canh đậu phụ rất dễ trôi cơm. Món ăn này chỉ có trong mâm cơm của những gia đình quanh làng Mai Động. Cũng có người cầu kỳ đạp xe từ Ô Cầu Dền về Mai Động để mua óc đậu nấu canh. Tuy nhiên phong phú nhất là cách ăn đậu bìa, đặc biệt là đậu nướng. Thuở ấy, mùa đông về tôi thường gánh đậu bìa đem bán bên chợ làng quê nội. Tôi chọn một chỗ đông người dưới gốc cây gạo. Đặt gánh hàng xuống tôi để chậu thau trước mặt, nhóm lửa cho than cháy đều và đặt tấm sắt đan mắt cáo lên trên lửa than. Tôi lấy muối xát đều lên mặt bìa đậu, rồi đặt lên chậu than vừa quạt vừa giở bìa đậu cho vàng đều. Mùa đậu nướng thơm béo hấp dẫn người ăn. Người ta xúm quanh tôi để chờ bìa đậu nướng vàng rộm. Vừa ăn vừa xuýt xoa vì những cơn gió lạnh lùa vào trong quán chợ. Thuở ấy người ta ăn đậu nướng như ăn mọi thứ quả khác, chứ không ai ăn đậu nướng như ăn thức ăn khác trong bữa cơm. Vừa ăn, vừa thổi phồng miệng tấm tắc khen: "Thằng bé khéo tay nướng đậu". N xong, họ mua thêm vài bìa đậu nướng đem về làm quà cho lũ trẻ.

Học trò làng tôi cũng hay ăn quà bằng đậu nướng. Chúng vớt những đồng xu "cạch" lỗ vuông rồi cầm bìa đậu nướng vừa đi đến trường vừa nhai nhồm nhoàm. Có đứa cậy mình lớn hơn tôi lại thấy tôi hiền lành, nên ăn xong chúng quýt tiền. Ngày ấy những gánh đậu nướng như gánh đậu của tôi thường len lỏi khắp 36 phố phường. Người ta ngồi nướng đậu bán ở một góc ngã ba, hoặc gánh rong miệng rao "Ai ăn đậu nướng đi nào!".

Các con cháu của thần "lưu linh" thì khoái nhấm rượu bằng đậu phụ sống. Dầm ba bìa đậu, cẩn thận thì nhúng qua nước sôi cho đỡ bụi bặm của phố phường. Một bát mắm tôm chanh khuấy sủi bọt. Một nắm rau kinh giới. Không thể một thứ rau thơm nào khác thay cho kinh giới. Thế mới đúng vị. Đó là những món "dưa cay" đáng giá, có thể "ngả" vài ba lít rượu "phông ten" thời ấy.

Có mặt trong bữa cơm nhà giàu cũng như những gia đình "thường thường bậc trung" là đậu rán mỡ. Bìa đậu được sắt vát thành hình thang đem rán lên trong chảo mỡ sôi. Nhanh tay lật đều cho miếng đậu v□ v□i□V□ như rơm vụn l?□a. Ấy là lúc gấp ra và nhúng thật nhanh vào bát nước chấm. Bát nước chấm là nước mắm pha thêm nước sôi cho đỡ mặn và nhất thiết phải có hành thái nhỏ. Tôi nói phải nhúng vào bát nước chấm thật nhanh rồi bày ngay ra đĩa, đừng ngâm vào nước chấm miếng đậu rán sôi mỡ hút nhiều nước chấm, sẽ quá mặn khó ăn. Đĩa đậu rán mỡ nóng hổi thơm mùi hành, thơm mùi béo ngậy là trở thành món ăn chóng hết nhất trong mâm cơm thường ngày. Những cô gái đảm của Hà Nội thường rán đậu rất khéo tay và rất giỏi chế biến từ bìa đậu phụ thành những món ăn khác, như đậu phụ nhồi thịt băm v.v...

Quê ngoại Mai Động tôi thờ tướng Tam Trinh một danh tướng của Hai Bà Trưng. Ngày hội năm nay kỷ niệm ngày hoá của tướng Tam Trinh tôi về dự hội đứng tựa cột đình xem các cụ tế mà rơi nước mắt. Trong cờ xí rợp trời đủ sắc màu, trong tiếng trống thúc đô vật trai làng vào xới, tôi cảm động xiết bao khi gặp lại các mẹ, các chị xúng xính trong tấm áo dài, đội hương hoa lễ vật vào đình, thăm thì khẩn Thành hoàng quê nhà phù hộ độ trì cho gia đình mạnh chân khỏe tay, cho làng xóm yên vui, cho những lò đậu phụ luôn đồ nghề truyền thống, ăn nên làm ra mở mang phát đạt.

Nghề làm đậu phụ ở quê ngoại tôi ngày nay đã được sống lại rồi. Đêm đêm nhà nhà sáng ánh đèn điện, lại rì rào tiếng cối xay đậu và mùi hương thơm, béo bùi từ chảo đậu sữa đang sôi lại lan toả, ôm ấp lấy xóm làng.

Thì đây thôi, ngày nay ở một vài chợ ven nội phía nam thành phố đã có vài ba chị, vài ba em nhỏ như tôi ngày xưa ấy đang nhóm bếp than nướng đậu bán. Mùi đậu nướng thơm ngon lan tỏa khắp một vùng. Đó đây ở một vài phố phường Hà Nội ngày nay lại có tiếng rao:

"Ai ăn đậu nướng đi nào!"
