

Giò Chả Làng Chèm

Từ trung tâm thủ đô, qua cửa ô Yên Phụ và ngược đê sông Hồng qua các làng hoa truyền thống Quảng Bá, Nhật Tân, Phú Thượng... tới cầu Thăng Long và đi thêm 1 km nữa ta sẽ bắt gặp một làng quê cổ kính ngay sát bên phà Chèm - nơi mà thi sĩ Huy Cận đã xuất thần tuyệt tác Tràng Giang của mình từ hơn nửa thế kỷ trước, đó là làng Chèm thuộc xã Đông Ngạc, huyện Từ Liêm, Hà Nội.

Từ xa xưa, làng Chèm đã nổi tiếng với nghề truyền thống làm giò chả. Cùng với nem làng Vẽ, giò chả làng Chèm đã đi vào ca dao tục ngữ địa phương mà dân trong vùng không dễ gì quên được hai câu đặc trưng:

*Ai về làng Vẽ mua nem
Qua Chèm giò chả mua em làm quà.*

Vâng, hai làng cùng ở một xã và cùng nổi tiếng với những món ngon riêng biệt. Theo như một sổ sử sách ghi lại và lời kể của những bậc cao niên trong làng thì nghề làm giò chả bắt đầu ở đây từ thế kỷ thứ 10. Người truyền nghề cho dân làng là một đầu bếp Trung Quốc tên là Lý A Trang. Về sau do mến mộ dân làng nên Lý A Trang đã ở lại đây lấy vợ và sống đến hết đời.

Quanh thủ đô Hà Nội cũng như nhiều làng quê trên đất bắc không thiếu gì những làng quê làm giò chả ngon như làng Lỗ Khê ở Hà Tây; làng An Tô ở Hà Nam... nhưng ngon đặc biệt và nổi tiếng hơn cả vẫn là giò chả làng Chèm. Để gây được tiếng vang lớn cũng như hợp khẩu vị sành điệu của người dân thủ đô cũng như trong vùng thì việc làm giò chả ở đây đều phải tuân thủ theo những quy luật, công thức cơ bản trong khâu chế biến chả giò, cách lựa chọn thịt để làm, cộng với những bí quyết cũng là yếu tố quan trọng.

Cách chế biến giò khá cầu kỳ phức tạp. Đầu tiên, người ta lựa chọn những loại thịt nạc vai, nạc thăn của con lợn. Thịt phải nạc hoàn toàn và không có mỡ (đối với giò lụa). Người làng Chèm khi đi mua thịt về làm giò lụa thì không chỉ mua loại nạc ngon mà họ kén mua loại thịt của con lợn đen và giống i chân ngắn. Loại thịt của những con lợn này chắc, thơm thịt và khi làm giò chả lại ít hao. Mặc dù công nghệ xay giò đã phổ biến ở đây từ lâu, song qua một thời gian người ta phát hiện ra là ăn không ngon như giò giã tay và vì thế mà người dân lại quay về với cách chế biến giò truyền thống đó là giã tay. Mặc dù giã tay rất vất vả nhưng ai nấy đều chung thủy bởi họ làm nghề vì danh tiếng của làng. Theo như mấy người ở đây kể thì sản xuất được 20 kg giò hai người phải làm việc cật lực trong nửa ngày. Họ giã suốt mà không biết mệt. Hai tay họ giã rất nhịp nhàng. Giò giã phải thật nhuyễn, độ nhuyễn như bột thì giò mới mịn, mới ngon. Trước khi giã giò, thịt được ướp tiêu và nước mắm loại ngon và sau 20 phút mới mang vào giã. Nếu muốn để giò có chút hương vị, người ta có thể ướp thêm cùng thịt như: hương quế, hương thảo mộc. Ngoài ra, giò còn phải pha với bột gạo. Nếu pha quá nhiều, giò sẽ giảm chất lượng, ít hay không pha thì giò cũng sẽ không ngon mà người làm lại lố.

Hiện tại cả làng Chèm có khoảng 30 hộ làm giò chả. Hầu như nhà nào cũng làm giò lụa, chả và giò bò. Nhưng nhiều hơn cả là giò lụa và chả quế.

Sản phẩm làng Chèm không chỉ bán ở chợ Vẽ, các chợ trong vùng mà không ít nhà hàng ở nội thành Hà Nội vẫn thường xuyên đặt hàng ở đây. Rất nhiều đám cưới ở các huyện ngoại thành mà trong mâm cỗ có một món không thể thiếu được đó là chả, giò của làng Chèm. Vì thế làng Chèm luôn được mọi người tới đặt hàng thường xuyên.

Cũng như rất nhiều nghề truyền thống thì nghề làm giò chả ở làng Chèm, người dân cũng chỉ coi giải quyết

công ăn việc làm và lưu giữ nghề là chính, chứ thu nhập không cao. Theo như anh Lê Văn Đang chủ nhân của một cơ sở sản xuất giò chả cỡ lớn ở đây thì làm ra 10 kg giò lụa thành phẩm thì chỉ được lời 50 - 70 nghìn đồng. Đây chưa kể công sức làm ra rất lớn. Không phải một người mà cả hộ gia đình mới làm ra nổi ngần ấy sản phẩm trong gần một ngày. Trung bình một ngày một hộ làm khoảng 20 - 30 kg giò chả các loại. Những hộ có cơ sở đặt hàng thường xuyên thì cỡ 50 - 70 kg.

Chèm - một làng nghề truyền thống ở ven đô từ xa xưa đã đi vào bộ nhớ của những người sành điệu, những món ăn ngon của Hà Nội. Hy vọng, người dân sẽ không để làng nghề này mai một, mà họ gìn giữ và phát triển mạnh mẽ hơn nữa để làm phong phú hơn những làng nghề truyền thống ở thủ đô.