

Giò, chả Ước Lễ

Người dân Ước Lễ tự hào làng mình xưa nổi tiếng khắp Hà Đông, là một trong sáu làng được vua Tự Đức sắc phong "mỹ tục khả phong" và nổi tiếng với nghề gia truyền đặc sản: nghề làm giò lụa, chả quế.

Thôn Ước Lễ (xã Tân Ước, Thanh Oai, Hà Tây) cách Hà Nội khoảng 30 km về phía tây nam. Thôn chỉ rộng khoảng 1 km², với gần 450 hộ dân. Người Ước Lễ không nhớ rõ nghề làm giò, chả quế mình có từ khi nào, chỉ biết rằng tiếng chày giã thịt nghe đã quen thuộc khi họ còn tằm bé. Anh Nguyễn Đăng Hùng - trưởng thôn Ước Lễ cho biết: "Có lẽ nghề gia truyền của thôn chúng tôi có từ hơn 100 năm nay. Từ thời cụ tôi, nghề giã thịt làm giò lụa, chả quế đã rất thịnh". Trước đây, hầu như năm nào người dân Ước Lễ cũng phải ăn Tết muộn, bởi cứ giáp Tết, tất cả mọi người đều tập trung làm hàng, cung cấp giò chả cho khách khắp mọi nơi. Rằm tháng Giêng mới thực sự là những ngày Tết của họ.

Giò Ước Lễ khác hẳn với giò của những nơi khác. "Xanh ở vỏ ngoài, hồng ở nhân trong, có nhiều lỗ nhỏ" - ông Hoàng Ước, năm nay đã 72 tuổi nói. "Muốn có giò ngon phải có thịt ngon. Thịt lợn tươi, nạc, lọc bỏ hết gân cho vào cối giã. Trước tiên là giã đập, chỉ cần giã một tay, sau khi thịt nát thì thúc đều hai tay để thịt không bị bắn ra ngoài, rồi cho nước mắm, mì chính vào giã tiếp cho đến khi thịt quánh lại. Cối giã giò phải là cối đá, nặng, chày và thớt thái thịt đều được làm bằng gỗ nghiêng rất rắn chắc.

Khi giã xong, gói giò trong lá chuối sạch, buộc chặt bằng lạt để luộc. Nghệ thuật xếp lá chuối gói giò khá công phu: lớp lá non trong cùng (để giò có màu xanh), rồi xếp từng lớp tiếp thật khít, chắc chắn để cuốn được một khối tròn đều. Miếng giò ăn ngon, giòn, không bị bã. Đặc biệt là giò Ước Lễ không bao giờ pha bột, có lẽ vì vậy mà luôn được khách hàng tín nhiệm.

Làm chả quế cũng lắm công phu. Thịt làm chả quế cũng là thịt nạc, giã nhuyễn rồi cho một lượng bột quế vào trộn đều. Đắp nguyên liệu trên vào một ống buong to (bây giờ người ta dùng ống nhôm) - người Ước Lễ gọi là "giàng chả", rồi nướng trên bếp than hồng, thỉnh thoảng lại quét một lượt hỗn hợp mỡ và phẩm màu thực vật cho đến lúc chín. Chả quế Ước Lễ vừa ngon, ngọt, thơm mùi quế đặc trưng rất hấp dẫn.

Sống được bằng nghề không phải dễ. Nếu như có một số làng nghề truyền thống đã bị thất truyền, thì đến tận bây giờ, người dân Ước Lễ vẫn tự hào là họ có thể sống bằng nghề truyền thống của mình. Chỉ có điều, họ không làm giò lụa, chả quế tại chính quê hương của mình mà đã đem nghề đi nơi khác kiếm sống. Chính vì vậy mà thôn Ước Lễ hiện chỉ còn khoảng gần 200 hộ dân sinh sống. Hà Nội là nơi có nhiều người Ước Lễ làm ăn. Nhà hàng Việt Hương (phố Huế) là nơi mà khách sành ăn ở Thủ đô hay lui tới. Cửa hàng giò chả Hồng Đạt (chợ Thành Công), cửa hàng nhà ông Bính Cường (Ngã tư Vọng), cửa hàng của anh Quang (chợ Mai Động)... là những nơi tiêu thụ hàng nhanh và nhiều nhất. Mỗi ngày, các cơ sở này bán được hơn 20, 30 kg hàng gồm đủ loại. Ngoài giò lụa, chả quế, người ta còn làm cả giò bò, giò gà, chả bìa, chả cốm...

(Tập chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống*)