

Quả Sấu Hà Nội



Hiện diện ở khắp phố phường Hà Nội, từ lọ ô mai góc phố đến mâm cơm gia đình. Sấu, món quà đặc trưng này nín chân biết bao người, từ già đến trẻ....Ai đã từng đến Hà Nội đều có chút kỷ niệm vương vấn với quả sấu.

Lá sấu tán dày trở thành nơi trú mưa cho những ai đang đi đường gặp cơn mưa đột ngột. Hằng năm, chỉ trong mấy ngày tháng 4, lá sấu già nhất loạt lìa cành và ngay lập tức, lá non mơn mớn đã nhú ra ngay. Các tán lá sấu còn là nơi trú ẩn lý tưởng của lũ ve sầu sau khi từ dưới đất chui lên lột xác.

Tháng 5, trên những con đường phủ đầy lớp hoa sấu, mỗi lần có cơn gió thổi qua lại rụng rào rào. Quả sấu từ lúc còn non cho tới khi chín vàng ươm đều hấp dẫn đủ mọi lứa tuổi. Quả sấu mới nhỉnh bằng đầu ngón tay cái, hột còn rất mềm, đã được cạo sạch vỏ, cắt khoanh, ngâm trong nước đường, thứ đường cát vàng vàng, thêm gừng giã nhỏ, đựng trong lọ thủy tinh thành món sấu dầm, là món quà hấp dẫn không chỉ lũ học trò nhỏ mà còn khiến bao nữ sinh tha thướt với bộ trang phục quần trắng áo dài đang đạp xe tới trường cũng phải ứa nước miếng thèm thuồng. Mấy năm nay, tại các quán giải khát bình dân, bên cạnh cốc chè đen đá, cốc thạch đen, thạch trắng, chân châu, chanh muối... ta lại được thưởng thức cốc sấu đá. Quả sấu xanh lớn hết cỡ đã gọt vỏ được cho vào nồi nước rau muống luộc để có bát canh chua, hoặc dầm vào bát nước mắm ớt chấm rau. Rồi bát canh chua thịt nạc, hoặc sườn nấu sấu còn bốc khói bày trên mâm cơm giữa buổi trưa hè nóng nực sao mà hấp dẫn.

Nhưng quả sấu xanh “ngon” nhất khi cạo sạch vỏ chế biến thành những quả ô mai chua chua, giòn ngọt sau khi đã được ướp bao loại gia vị, rồi được sấy tới một độ khô vừa phải, sao cho quả ô mai vẫn mềm mà lại bảo quản được cho tới vụ sấu năm sau.

Ai đã một lần thử nếm Sấu Hà Nội, cứ mỗi dịp hè về sẽ không khỏi nhớ nhung vị chua, vị ngọt của quả sấu chẳng khác gì thu về nhớ cốm làng Vòng.