

Quà Tết Hà Nội

Hương vị thơm nồng của giấm bỗng từ nồi nước dùng nghi ngút khói, mùi ngầy ngậy của riêu cua, vị giòn của ốc, mát ruột của rau diếp, tê cay của ớt chưng... lại khiến người ta thấy thèm sau những ngày Tết với dưa hành thịt mỡ chánh chưng.

Tết bây giờ miếng ăn không quan trọng như xưa, đời sống bữa ăn không còn cầu kỳ nữa, quan niệm về món ngon cũng đơn giản hơn. Ngay những ngày đầu năm mới, nhiều quán bán bún ốc, bún riêu, bánh đa cua, nộm chua... đã khai trương. Dọc trên các tuyến đường Hà Nội, đâu đâu cũng xuất hiện cửa hàng ăn, mà người ta vẫn thường gọi là quà Tết. Một bát bún đầy đủ vị cay của ớt, đồ của cà chua, ngọt của nước ốc, gạch cua... Xi xụp bán bún vừa xuyết xoa cay, đến chảy nước mắt mới thích. Dĩ nhiên giá cả tăng gấp rưỡi, thậm chí gấp đôi ngày thường cũng chẳng ai bận tâm. Thế nên, hàng nào cũng đông nghịt khách. Những hàng nổi tiếng như bún ốc phủ Tây Hồ, miến lươn Hàng Điều, bún riêu Hàng Bò, Phan Bội Châu, Thi Sách... không còn chỗ chen chân.

Nổi tiếng hơn cả là bún ốc phủ Tây Hồ. Vào những ngày đầu xuân, người dân đi lễ Phủ lấy may, cầu lộc tài trong năm mới ghé chân vào quán bên hồ thưởng thức những món chế biến từ ốc Hồ Tây. Bằng bàn tay khéo léo của những người đầu bếp nào ốc hấp, bún ốc, ốc luộc... được chế biến rất hấp dẫn. Trên đường vào Phủ, hai bên đường các quán san sát nhau nhưng quán nào cũng đông khách. Vừa ăn, vừa ngắm cảnh cùng người thân, bạn bè trong tiết trời se lạnh là thật thú vị. Hơi nóng của gừng, vị cay của ớt làm tan đi cái giá lạnh, làm lòng người ấm lại.

Quà Tết là một món ăn được nhiều người ưa thích. Mặc dù trong nhà có rất nhiều món ngon, bổ nhưng đã đi chơi xuân mà không thưởng thức quà Tết Hà Nội là mất đi một thú vui dân dã.

Những quán ăn bình dân dễ kiếm, món dễ ăn là những điểm dừng chân lý tưởng cho du khách trên đường đi chơi xuân. Với một khoảng trống trên vỉa hè, vài bộ bàn ghế gỗ, thậm chí gánh hàng rong ngồi xồm cũng thành một "cửa hàng" ăn lý tưởng cho du khách đi du xuân. Ghé chân vào quán chủ yếu là nam thanh nữ tú. Gánh bún cá nổi tiếng trên đường Nguyễn Trường Tộ mở hàng từ chiều mùng Một Tết. Bà chủ cửa hàng cho biết: "Ngày thường, buổi trưa tôi mới mở hàng nhưng Tết mở từ sớm. Khách ăn khá đông tôi phải thuê thêm người giúp việc, hàng làm nhiều gấp đôi ngày thường. Khách đông, bán không kịp, nhiều người vào đợi lâu nhưng vẫn kiên trì đợi đến lượt". Mỗi người một chiếc ghế ngồi, không có bàn phải cầm bát trên tay nhưng khách vẫn tấp nập. Tiếng gọi hàng, tiếng trách móc "người đó vào sau mà lại ăn trước", "sao lâu quá bác ơi"... không ngớt. Bà chủ hàng luôn tay làm mà vẫn không kịp.

Một món ăn khoái khẩu cũng nằm trong danh mục ẩm thực của nhiều người đó là nộm bò. Không chỉ riêng Tết mà ngay cả ngày thường mặt hàng này bán rất chạy. Người Hà Nội đi chơi qua Hồ không quên rẽ vào dãy phố nhỏ bán nộm bò khô. Vị chua cay của ớt, dấm, giòn giòn của đu đủ, thịt bò, bùi thơm của lạc rang... khiến mọi người tan đi cái ngấy của thịt trong ngày tết. Ghé chân vào một quán khá đông, chị bán hàng cho hay: "Cửa hàng không nghỉ Tết, đêm 30 bán qua giao thừa. Sáng Mùng Một mở hàng bình thường. Những ngày này bán rất đắt hàng. Khách chủ yếu là thanh niên. Giá bán không đổi nhưng số lượng có thể giảm đi đôi chút, Tết cái gì cũng lên giá mà". Không vì thế mà lượng khách mất đi, ngược lại đoạn phố vài chục mét đông kín xe và người vào ăn hàng.

Quà Tết giờ đây đã thành thói quen không thể thiếu của người Hà Nội. Những món ăn ấy sẽ tạo nên hương vị riêng cho người Hà Nội.