

Tào phớ

Ngày hè nóng nực, chợt nghe thấy tiếng rao-Tào phớ... ớ...ớ! quen thuộc, cơn thèm nổi lên, không nhịn được! "Đành" gọi mua một bát!

Cầm bát tào phớ, nhìn màu trắng của óc đậu kết đông lại, nhẹ xộp nhóng nhánh trong nước đường ngà vàng đã thấy hấp dẫn! Lấy thìa xắn nhẹ vài lát trên mặt tào phớ, xúc từng thìa đưa lên miệng. Lưỡi cảm nhận được cái ngọt mát mềm của tào phớ, thơm của nước đường, lại thoang thoang hương mùi hoa nhài (hoặc hương hoa bưởi). Tào phớ trôi xuống cổ họng mà hương vị vẫn còn vương vấn chưa tan!

Thật hết bát tào phớ có thể ăn thêm nữa, nhưng nên dừng lại để trong miệng vẫn còn một chút thèm thèm mới thú!

Cái nóng trong cơ thể rõ ràng đã dịu đi sau khi ăn, không bị cái cảm giác lạnh đột ngột như khi ăn kem cốc, kem que...

Tào phớ là món ăn dân dã, rẻ tiền, thứ quà ai mua cũng được. Nó gần gũi với người Hà Nội từ thuở nào thì cũng chưa ai xác định được. Người ta chỉ biết rằng cái gốc xuất xứ của nó là ở làng An Phú (nay thuộc phường Nghĩa Đô - quận Cầu Giấy).

Làm và bán tào phớ ngày trước vốn chỉ là nghề phụ của người nông dân An Phú trong những ngày nông nhàn, sau trở thành nghề chính của nhiều gia đình làm bán quanh năm. Và bây giờ có nhiều gia đình ở An Phú ngoài việc làm để mình đi bán, còn làm nhiều để cho các thanh niên nông thôn các tỉnh (như Nam Định), những ngày nông nhàn ra Hà Nội nhận hàng đem đi bán.

Gặp ông Nguyễn Anh Tài, người gốc làng An Phú đang nói nghề tào phớ của ông cha - tôi hỏi:

- Có người nói rằng nước đậu tương (nành) sau khi lọc bỏ bã đun sôi lại, rồi để nguội thành tào phớ?

Ông Tài cười:

- Không đúng. Nếu chỉ có thế thì nó vẫn chỉ là nước sữa đậu nành.

- Vậy muốn thành tào phớ phải làm thế nào?

- Phải dùng bột thạch cao, nhưng không phải thứ bột thạch cao người ta vẫn nặn tượng đâu!

Phải mua đá thạch cao về nung trên lửa than đến một độ nhất định theo kinh nghiệm, để nguội đập vụn ra lấy bột mịn. Còn dùng bột thạch cao này cho vào nước xúc tác với nước đậu ra sao thì còn tùy số lượng nước đậu mà cho nhiều, ít bột thạch cao. Ngoài ra, còn phải lắc nước đậu đã có thạch cao xúc tác để tạo sự đông đặc kết tủa thành tào phớ!

- Có người nói nhất thiết nước đường dùng trong tào phớ phải là đường kính trắng?

- Không nhất thiết phải thế! Ngày xưa thời các cụ đã làm gì có đường kính trắng, chỉ dùng đường hoa mai. Đường hoa mai có màu nâu vàng, ngọt và rẻ hơn đường kính trắng. Nước đường hoa mai làm cho bát tào phớ có màu đẹp hơn, làm nổi màu trắng của tào phớ! Còn ngày nay dùng đường kính trắng thì không phải lọc sạn, nhưng nhìn bát tào phớ kém hấp dẫn!

- Theo ông thì có nên cho đá vào tào phớ khi ăn không?

- Tùy ý thích của người ăn, nhưng người sành ăn thì không bao giờ cho đá lạnh vào, như thế mới thấy hết cái chất thơm ngon của tào phớ.

- Người nước ngoài có "ném" tào phớ không?

- Họ thích là đằng khác! Chả thế có một anh Tây (Pháp) tên là Berna nghiên cứu về quà bánh Việt Nam đến gặp tôi xin học nghề.

- Ông có dạy không?

- Có, nhưng có được tào phớ ngon hay không còn do bí quyết nhà nghề chứ!

Thế đấy! Người đi bán tào phớ ngày nay có thể thay cái thùng đựng tào phớ từ thùng gỗ sang thùng nhựa, cái thìa xúc ăn bằng sứ thay bằng thìa nhựa, nhưng cách chế biến thì không thể đổi khác được. Vẫn phải từ đậu tương (nành) qua ngâm, xay, nấu, lọc bã, còn lại cái tinh hoa của đậu nành (còn gọi là nước óc đậu) mới chế biến thành tào phớ. Nếu không khéo thì không thành tào phớ mà lại thành đậu phụ!

Người thích ẩm thực ngẫm nghĩ: Tây còn muốn học nghề nấu tào phớ, vậy những người làm nghề như ông Tài, sống trong "đất gốc" tào phớ, lẽ nào không truyền lại bí quyết nghề cho con cháu để mãi mãi trên đường phố Hà Nội vẫn còn tiếng rao quen thuộc: Tào... phớ... ớ... ớ!.

(Báo *Người Hà Nội*)
