

Những thức quà xưa của mùa thu Hà Nội

16:16 26/09/2019

Hà Nội những ngày đầu thu se lạnh, vương vấn chút nắng cuối hè đem đến mỗi người cảm giác xuyến xao khó tả. Những ngày này, không gì thú vị bằng lang thang cùng bạn bè thưởng thức chút bánh đúc, cốm thơm hay túi sấu chín vàng...

Bánh đúc



Trước đây, món ăn này chỉ dành cho dân nghèo. Nhờ sự tiện lợi và hương vị thanh thanh, thơm thảo của bột gạo, bánh đúc dần trở thành món ăn phổ biến.

Đối với mỗi người dân Hà Nội, bánh đúc trở thành một mảng ghép ký ức khó phai mờ. Những đứa trẻ thời ấy, ai cũng ít nhất cũng phải có một lần mong ngóng bà hay mẹ đi chợ về mua cho những món quà vặt, nhất là bánh đúc. Đối với dân Kẻ Chợ, bánh đúc là thức quà tiện lợi trong những ngày bận rộn ngược xuôi.

Cốm làng Vòng



Những tia nắng vàng dịu bay nhẹ nhàng trong cơn gió heo may, thoang thoảng khắp không gian là hương lúa nếp thơm lừng. Từng mẻ cốm xanh mượt, nõn nà như gửi gắm cả trời thu. Bao năm trôi qua, cốm không chỉ là thức quà ăn vui miệng, mà còn níu giữ tâm hồn những người con Hà Nội xa quê...

Cốm ngon nhất vào vụ mùa, gọi là cốm thu, nét đặc trưng vốn có trong trời cuối thu se lạnh của dân Hà thành. Món ăn dân dã vừa thích hợp để nhâm nhi cùng trà bánh, nải chuối tiêu chín vàng hay đơn giản là ăn riêng món cốm. Càng nhai lâu, cái hương vị ngọt lịm của từng hạt cốm tươi càng thấm dần vào vị giác khiến người thưởng thứ không thể dừng lại.

Bánh gio



Bánh gio hay còn gọi là bánh tro thường được bán ở những gánh hàng rong trên khắp các con phố Hà Nội. Người ta thường dùng tro của lá cây để làm nên hương vị đặc trưng của bánh.

Trong quãng tuổi thơ của mỗi người đều có sự hiện diện của nhiều thức quà giản dị, đơn sơ nhưng khó phai nhòa. Bánh gio là một loại bánh như thế. Mỗi độ đông sang là lúc chúng ta háo hức ngồi bên nhau, sì sụp ăn những bát bánh gio chan đầy mật mía béo ngậy.

Khi bạn cắn miếng bánh gio vào miệng bao giờ cũng cảm nhận được hương vị mát đầu tiên, rồi đến vị ngọt của mật mía quyện cùng vị dẻo của gạo nếp, lẫn khuấy trong miệng có cả mùi nồng nồng của nước vôi, mùi hăng của lá chít.

Sấu chín dầm



Cứ vào độ tháng 9, tháng 10 hàng năm, người ta lại thấy trong các khu chợ lớn, chợ nhỏ có những mẹt sấu đầy ắp. Sấu mùa này chín vàng ươm, căng tròn, mỡ màng hơn hẳn những trái sấu non đầu vụ hè. Sấu chín không chỉ có sắc mà còn có hương, hương sấu chín nhẹ nhàng làm người ta mê mẩn. Không còn vị chan chát, rắn câng của trái sấu non xanh mùa hè mà thay vào đó là thứ vị ngọt thanh, chua dịu của sấu chín.

Người ta không dùng sấu chín để nấu canh chua, cũng chẳng dùng ngâm nước giải khát như sấu xanh mà sẽ đem trộn với đường, muối ớt tạo nên món sấu dầm, thức quà dân dã của Hà Thành mà vô cùng hấp dẫn. Sấu dầm chỉ cần nhìn thôi đã thấy “thèm”, cắn một miếng sấu là thấy đủ các vị chua, cay, mặn, ngọt, giòn hòa tan trên đầu lưỡi.

Chả rươi



Mấy ai mê rươi chắc hẳn đều thuộc nằm lòng câu “Tháng Chín đôi mươi, tháng Mười mừng năm”, bởi theo người xưa, đây chính là thời điểm rươi rộ nhất trong năm. Vốn là đặc sản chỉ có trong thời gian ngắn nên người ta thường chế biến rươi thành nhiều món ngon miệng, hấp dẫn để ăn cho thoải. Và du lịch Hà Nội vào những ngày cuối thu này, bạn không thể bỏ lỡ một hương vị dân dã nhưng lại làm bao nhiêu thế hệ say đắm. Đó chính là chả rươi.

Những miếng chả rươi vàng ruộm, giòn tan từ lâu đã làm người ta thấy thòm thòm, nhưng nhớ mỗi khi nhắc về. Chỉ cần đứng đầu ngõ, hít hà được mùi thơm nước mũi dậy lên cũng đủ khiến bạn bất chấp tất cả mà đi theo “tiếng gọi của dạ dày” đấy.

Bánh đa kê



Bánh đa kê nhiều vùng cũng có, nhưng ở Phú Thượng, một làng nhỏ ở Tây Hồ, Hà Nội bao đời nay sống bằng nghề nấu xôi, làm bánh đa kê, thì món ăn dân dã theo chân các gánh hàng rong khắp các phố phường Hà Nội này làm người ta nhớ nhất. Thoáng thấy chiếc xe đạp lĩnh kính thùng mẹt, những cái bánh đa ủ kín trong nilon, biết ngay bán đặc sản Phú Thượng rồi. Quà quê lên phố, mang lại cái mát, cái thanh tao cho những buổi trưa phố thị.

Hạt kê nấu chín vàng ươm, dẻo và sánh được phết lên miếng bánh đa nướng, rải thêm chút đỗ xanh cùng một lớp đường kính móng lên trên cùng, gấp đôi miếng bánh lại là xong. Cắn một miếng bánh, vị ngọt của kê quyện với vị bùi của đậu xanh cùng chút ngọt từ đường kính tan ra trong miệng. Bánh đa kê ngon nhất là lúc vừa làm xong, bởi chỉ độ dăm mười phút, bánh đa sẽ ỉu và dai nhách.

Hàng Vương (T/h)