

## THUYẾT MINH VỀ MỘT SẢN PHẨM MANG BẢN SẮC DÂN TỘC – BÁNH CUỐN THANH TRÌ

### 1. Lập dàn ý thuyết minh về một sản phẩm mang bản sắc văn hóa dân tộc - Bánh cuốn Thanh Trì

#### a. Mở bài

Giới thiệu về món bánh cuốn: thật khó mà quên món bánh cuốn Thanh Trì ăn với đậu rán sốt, một món quà đặc biệt của Hà Nội.

#### b. Thân bài

##### - Chuẩn bị

+ Gạo phải lựa mua loại gạo tẻ ngon, ngâm chừng vài ba tiếng rồi vo sạch.

+ Sau đó, gạo được xay thành bột nước.

+ Pha một chén nước chấm: pha một chút nước sôi và đường vào nước mắm. -Để làm nổi hẳn vị của nước chấm lên, người hàng bánh thường gia thêm vào chai nước giấm một hai con cà cuống băm nhỏ.

+ Ai muốn ăn nước mắm không giấm, nhưng vắt chanh tùy ý. Ớt, lầy cay lắm hay cay vừa, cứ việc theo sở thích của từng người.

##### - Cách làm

+ Khi tráng bột bánh trên phen cũng phải thật tinh khéo, lá bánh càng mỏng càng ngon.

+ Sau mỗi lớp bánh tráng nóng hổi vừa ngả xuống, người phụ việc lại nhanh tay rắc một lớp lá hành đã phi thơm bóng mỡ.

+ Mỗi lá bánh mỏng mịn, vàng ngà điểm xuyết màu xanh vàng của lá hành chưng đã tạo nên nét hấp dẫn, độc đáo riêng.

+ Vì thế, bát nước chấm kèm theo món bánh này không cần cầu kỳ: nước mắm ngon, chế thêm chút nước đun sôi để nguội, chút nước chanh và đường, ớt vừa miệng; bánh được chấm ngập đũa, đem lại vị thơm mát của đủ vị.

+ Bánh cuốn nóng nhân thịt chấm nước mắm pha tinh chất cà cuống.

+ Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng hành mỡ thoa vào mướt mặt mà nếm thì thanh nhẹ, mát rượi đi.

- Trình bày và thưởng thức

- + Bánh thơm dịu dịu, êm êm.
- + Bánh cuốn không chỉ ngon và trông đẹp mắt, để thưởng thức trọn vẹn ngon của bánh cần có nước chấm.
- + Nước chấm khéo pha với các loại nước mắm ngon, dấm nếp, thêm vài lát ớt tươi giọt cà cuống và hành phi.
- + Bánh có thể ăn kèm với chả quế, ruốc thịt, ruốc tôm hấp nóng trong một nồi nước.
- + Mỗi đĩa bánh cuốn Thanh Trì với mười lá mỏng là đủ một bữa điểm tâm thanh cảnh mà ngon lành.

### c. Kết bài

- Hình ảnh những cô hàng bên thúng bánh cuốn đã trở thành hình ảnh thân quen với những người dân sinh sống tại Hà Nội.
- Chỉ là món quà quê dân dã nhưng bánh cuốn Thanh Trì đã thổi hồn cho âm thực Hà Nội, tinh tế mà thanh cao.

## 2. Viết đoạn văn ngắn thuyết minh về một sản phẩm mang bản sắc văn hóa dân tộc - Bánh cuốn Thanh Trì

Nhắc tới món ngon Hà Nội, bánh cuốn Thanh Trì luôn để lại dấu ấn trong ký ức của những người đã từng sống ở mảnh đất Hà thành. Đây là món quà bình dị mà thanh tao với hương vị thật đặc biệt khiến người đã từng thưởng thức chẳng thể nào quên. Bột gạo sau khi xay xong, được hòa với lượng nước vừa đủ, người tráng bánh múc lượng bột theo “ngũ tay” đã định, thoa đều lên miếng vải trắng tinh, bọc miệng nồi nước sôi bốc hơi nghi ngút. Khi bánh chín, họ dùng một chiếc đĩa tre luồn nhẹ phía dưới, nhắc lớp bánh mỏng tang ra khay, thoa một lớp mỡ hành rồi thoăn thoắt xếp bánh thành từng lớp vào thúng. Có một điều khá đặc biệt khiến bánh cuốn Thanh Trì khác với các loại bánh cuốn ở nơi khác, đó là bánh thường không có nhân. Chỉ là bánh mỏng tang tráng qua mỡ hành, người ăn có thể ăn kèm thêm với đậu phụ, chả Ước Lễ, kèm thêm chút rau thơm là đủ. Một trong những điều tạo nên hương vị khó quên của món bánh cuốn Thanh Trì là nước chấm. Người bán thường pha nước chấm từ nước mắm ngon, giấm nếp, thêm vài lát ớt tươi, rải thêm chút hành khô phi vàng, đặc biệt hơn nữa thêm giọt tinh dầu cà cuống thì quả là “tuyệt đỉnh”. Cách thưởng thức bánh cuốn Thanh Trì cũng thật bình dị. Người bán thường đội thúng bánh trên đầu, hoặc chở sau xe đạp, đi dạo bán trên phố Hà Nội. Tới Hà Nội, ngồi thưởng thức đĩa bánh cuốn Thanh Trì ngay trên hè phố trong khung cảnh yên bình khi TP vừa thức giấc, mỗi người sẽ cảm nhận được sự đặc biệt của thức quà bình dị nơi đây...

## 3. Thuyết minh về một sản phẩm mang bản sắc văn hóa dân tộc - Bánh cuốn Thanh Trì - Bài tham khảo số 1

Từ Bắc tới Nam đất nước đâu đâu cũng có lúa gạo, có bánh cuốn, bánh tráng nhưng có lẽ bánh cuốn Thanh Trì của Hà Nội vẫn đặc sắc hơn cả : lá bánh cuốn mỏng tang như một lớp lụa mịn màng.

Mỗi lá chỉ cần thoa thêm chút mỡ, rắc chút hành khô phi thơm là nổi vị bát nước chấm thơm vị cà cuống đặc trưng đã làm nên phong vị đặc sắc của bánh cuốn Thanh Trì.

Đặc sản của một vùng quê:

*"Thanh Trì có bánh cuốn ngon*

*Cỏ gò Ngũ Nhục có con sông Hồng"*

Làng Thanh Trì là một làng vào loại cổ nhất của Thăng Long - Hà Nội.

Hàng năm, cứ vào ngày 1 tháng 3 âm lịch, dân làng Thanh Trì lại mở hội, trong hội có cuộc thi tráng bánh cuốn giữa các thôn trong làng. Trong cuộc thi, mỗi đội phải tráng cả bánh cuốn lá lẩn bánh cuốn nhân. Ban giám khảo là những cụ cao niên trong làng và đại diện chính quyền địa phương sẽ chấm điểm cho mỗi đội dựa theo quy định: các đội phải làm theo đúng phương pháp cổ truyền, trong một thời gian quy định, đội nào tráng được nhiều bánh, bánh mỏng, dẻo, có sắc trắng mịn cùng nước chấm ngon, trình bày đẹp sẽ đạt giải.

Theo thần tích của địa phương, nhân dân đã tụ họp về đây khai khẩn đất từ thời Hùng Vương, An Quốc, Con trai vua Hùng thứ 18 (là bạn của Sơn Tinh) đã từng dựng dinh thự, dạy dân cày cấy sống giữa vùng ao hồ rộng lớn, hai phần ba dân làng sống bằng nghề làm bánh cuốn. Bánh được làm từ những loại gạo ngon, xay mịn như nước, lá bánh mỏng tang như tờ giấy, được thoa thêm một chút mỡ phi hành cho thơm. Bánh cuốn Thanh Trì bao đời nay đã là niềm tự hào của người dân nơi đây.

"Mức lưng muối bột giần đều trên khuôn vai, đẩy nắp vung lại. Đợi khi mỡ nắp vung ra, mặt bánh phồng lên tức là bánh đã chín. Sau lấy que tre xọc ngang, nguyên một tờ gạo mong manh được nhấc ra. Xoa một tý mỡ hành cho bóng bẩy rồi gấp lại..." . Chẳng thế mà những nhà văn như Thạch Lam hay Vũ Bằng đều dành cho bánh cuốn Thanh Trì một sự ưu ái riêng....

Thường thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi. anh sẽ thấy nhớ mãi món quà đó và nhớ từ cái dáng người bán hàng đội bánh nhớ đi. nhớ thứ nước chấm, nhớ cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ...nhớ quá, nhớ khôn nguôi!" (Miếng ngon Hà Nội - Vũ Bằng)

Cho dù ngày hôm nay, các công đoạn làm bánh cuốn đã được cơ hóa thế nhưng trong hội làng, người dân Thanh Trì vẫn phải chế biến theo lối cổ - nghĩa là bột vẫn được xay từ những chiếc cối đá làm từ đá xanh Thanh Hóa. Và để bánh mỏng tang, trắng mịn thì chậu bột được pha theo một tỷ lệ riêng của mỗi người.

Cũng thật lạ, bánh cuốn Thanh Trì nguyên liệu chẳng có gì cao sang hay pha chế biến cầu kỳ bởi chỉ cỡ bột xay. nhân làm bằng hành hoa tươi chưng với mỡ hay nhân bánh bằng mỡ thăn cùng hành khô chưng lên để có mùi thơm nhưng làm ẩm khách nhớ khôn nguôi khi thường thức.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng, hành mỡ thoa vào mướt mặt mà nếm thì thanh nhẹ, sắc trắng của bánh nổi bật lên một cách hiền lành cùng những đốm nhân màu nâu đỏ của hành phi. Nhìn những thếp bánh mới làm óng ả có thể làm bất cứ ai trông thấy thôi cũng thấy thèm.

Một trong những bí quyết để có được những mẻ bánh ngon là chọn gạo ngon, gạo có ngon thì mặt bánh mới láng mượt, óng ả. Nếu gạo quá dẻo thì bánh nát, còn gạo kém thì bánh sẽ không thơm ngon. Và không thể quên khâu quan trọng là bột. Bột được xay nhuyễn nên mặt bánh cuốn mới được láng bóng, óng ả như cật. Nếu bột loãng quá bánh sẽ nát, mà đặc quá bánh sẽ dày mình, ăn thô thì đâu được gọi là bánh Thanh Trì.

Thường thì xé chiều, dân Thanh Trì lại nổi lửa tráng bánh. Sở dĩ bánh cuốn tráng từ chiều cho tới đêm bởi bánh tráng xong phải để qua đêm thì mới bay đi mùi nồng của bột. Đến sáng bánh vừa mềm, vừa thơm mát mùi gạo...

Người làng Thanh Trì xưa chỉ đội thúng bánh cuốn trên đầu rồi đi rong phố phường. Bây giờ nhiều người làng Thanh Trì vẫn đạp xe đi bán hàng rong không gì thú vị bằng được thưởng thức đĩa bánh cuốn nóng còn vương sợi trong cái giá lạnh của mùa đông. Ngắm nhìn bàn tay khéo léo của chị chủ quán đang thoăn thoắt tráng từng chiếc bánh, cuộn nhân lại trong không gian mờ hơi nước từ nồi tráng bánh bay lên giúp những ai đang lạnh giá cũng cảm thấy ấm áp lạ thường.

Ở Hà Nội có một cửa hàng nhỏ bán bánh cuốn Thanh Trì mang cả hương vị của riêng của Hà Nội. Dù chỗ ngồi chẳng đủ, người nọ phải đợi người kia nhưng khách hàng đều chấp nhận để được thưởng thức một xuất bánh cuốn đúng như vị Thanh Trì.

Bánh Thanh Trì thơm dịu được chấm với nước chấm được pha rất hài hoà, không quá chua cũng không quá mặn và thêm vài lát chả. Chắc chắn, ai đã thưởng thức một lần thì sẽ không thể quên được mùi vị ngon lành đó.

Bánh cuốn nóng nhân thịt được “kế thừa” từ bánh cuốn Thanh Trì mà ra. Những chiếc bánh cuốn nóng óng mượt vỏ bóng mỏng tang, óng như lụa để khoe lớp nhân thịt cùng nắm hương ẩn hiện bên trong. Rồi rau thơm Láng, giò chả Ước Lễ trong một bát nước chấm ngon cũng là để tăng thêm mùi vị cho đĩa bánh cuốn nóng. Ngần đó thức dùng trong món bánh cuốn nóng đã cho ta thấy sự trau chuốt của người bán hàng trong món ăn của mình... Sau đó, bánh được tô điểm thêm bằng hành phi vàng thơm nức và chút ruốc tôm hồng như phấn làm đẹp thêm những chiếc bánh cuốn trắng.

Một đĩa bánh cuốn nóng sẽ có mùi hương của gạo mới, độ dẻo vừa phải cả miếng bánh ăn kèm với lát chả quế ngày ngày điểm thêm vài nhánh rau ngổ, rau húng thơm.

Bánh cuốn ngon không thể thiếu nước chấm, phải pha sao để mà dậy được cái mùi cà cuống lên thì thật là tuyệt vời. Dù là bánh cuốn nguội Thanh Trì hay bánh cuốn nóng thì cần phải có nước chấm vừa miệng. Pha nước chấm thế nào là bí quyết riêng của mỗi cửa hàng mà họ luôn giữ kín công thức. Chỉ biết rằng, khách tới những cửa hàng bánh cuốn ngon đều mê mẩn thứ nước màu hổ phách thơm dịu đó.

Theo những người bán hàng thì nước chấm bánh cuốn không thiên về vị chua mà cần cân bằng giữa vị mặn của nước mắm và vị ngọt của đường. Chén nước mắm nhỏ xíu xinh xắn, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá. Có lẽ vì bánh cuốn vốn mềm mại, thanh mát nên nước chấm đi cùng cũng dịu dịu như vậy để hài hoà.

Trước đây, người Hà Nội thường ăn bánh cuốn với đậu làng Mơ rán giòn, nhưng giờ đây bánh cuốn thường được ăn với giò chả của vùng Ước Lễ - Hà Tây. Chả quế Ước Lễ vừa ngon, ngọt, thơm mùi quế đặc trưng rất hấp dẫn. Chả quế thơm hương vị quế rừng, hương

vị thịt nướng thuở hoang sơ, giò lụa thoáng hương chuối quê đồng nội. Ăn miếng chả quế dậy mùi thơm thịt nướng, hương vị cay hấp dẫn của quế chi, ngọt của mật ong, phảng phất mùi thơm quí phái.

Những chiếc bánh cuốn ngon đặc biệt ở độ nóng, giòn và dai của bánh, ở vị thơm của hành phi, vị mặn - ngọt của nước chấm, và với một chút rau thơm, rau mùi, vài ba miếng chả cùng 1-2 giọt tinh dầu cà cuống vừa thơm vừa cay. Không cao sang, cầu kỳ, bánh cuốn là một món ăn bình dị, thân quen đối với mọi đối tượng thực khách, từ sang trọng cho đến tầng lớp bình dân. Có thể vì thế mà những người Hà Nội đi xa hay những người từ xa tới với Hà Nội đều có chung một nhận xét rằng: Hà Nội có rất nhiều món ăn ngon và một trong những, món ăn để lại niềm thương, nỗi nhớ đó là bánh cuốn.

#### **4. Thuyết minh về một sản phẩm mang bản sắc văn hóa dân tộc - Bánh cuốn Thanh Trì - Bài tham khảo số 2**

Có ai ở Hải Phòng. Nam Định, Thanh Nghệ chẳng hạn, về Hà Nội, mà đã có lần được thưởng thức món bánh cuốn Thanh Trì ăn với đậu rán sốt, tất còn lâu lắm mới có thể quên được món quà đặc biệt Hà Nội đó.

Khắp các nẻo đường, người ta vẫn được thấy những người đàn bà mặc áo nâu dài, đội cái nón quà đó đi bán từ lúc trời hừng sáng.

Cơ nghiệp của họ không có gì: một cái thúng đội đầu, trên có đây một cái mẹt. Anh gọi, chị bán hàng hạ thúng ở trên đầu xuống. Anh nhìn vào sẽ cũng chẳng thấy gì lạ hơn: một chai nước mắm, một chai giấm, một chén ớt, dăm cái chén, cái đĩa và mười đôi đũa. Thế thôi, nhưng thưởng thức vài lần món bánh cuốn Thanh Trì rồi, anh sẽ thấy nhớ mãi món quà đó là nhớ từ cái dáng người bán hàng đội bánh đi, nhớ thứ nước chấm, nhớ cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ... nhớ quá, nhớ khôn nguôi!

Hồi còn tạm lánh ở một làng vắng vẻ khu ba, có những buổi sáng êm trời, tôi vẫn vọng phía Thanh Trì nghĩ đến những hàng bánh cuốn đó và thấy thèm như thèm một hương yêu.

Nỗi “sầu Hà Nội” làm cho lòng người ta rã rời se sắt. Lúc đó, mặc hết cả, người ta chỉ còn biết cầm lấy cái gậy mà đi ngay, đi đến bất cứ chợ quê nào cũng được, miễn là có hàng bánh cuốn để ngồi sà xuống một cái ghé nào đó, ăn một đĩa bánh xem có thể vui được phần nào sự thèm khát miếng ngon Hà Nội không.

Không tài nào vui được. Tôi đã đi nhiều chợ quê, ăn thử hết các mặt bánh cuốn nhưng hoặc là bánh tráng dày quá, hoặc là bột xay nong quá, hoặc là hành mỡ gia thô quá nên bánh nào cũng vậy chỉ làm cho tôi nhớ hơn thứ bánh cuốn Thanh Trì.

Bánh cuốn Thanh Trì đặc biệt nhất ở chỗ tráng mỏng hành mỡ thoa vào mướt mặt mà nếm thì thanh nhẹ, mát rượi đi. Ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp kiểu như bực thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch; sắc trang của bánh nổi lên một cách hiền lành.

Ngay từ lúc trông thấy bàn tay người bán bóc bánh từng chiếc một, rồi cuộn lại một cách lơ là, bày trên những chiếc đĩa khiêm nhường, ta đã thấy yêu ngay những cái bánh óng ả, mềm mại đó rồi. Có khi đang cầm đũa, ta muốn bỏ ngay ra để lấy ngón tay nhón từng chiếc bánh đưa lên cho khẽ chạm lấy môi ta kiểu một cái hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất.

Bánh thơm dịu dịu, êm êm. Cầm một chiếc, dầm vào trong chén nước chấm rồi đưa lên miệng, ta sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hoà với nước chấm dịu hiền, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá.

Pha được một thứ nước chấm vừa ngon như thế cũng đáng kể là tài. Có biết bao nhiêu nhà, nước mắm thì dùng nước mắm gia dụng, giấm thì chọn thứ giấm thực của Tây, mà pha một chén nước chấm như của người bán bánh không tài nào được.

Vì thế, nhiều người ăn bánh chuyên chú nhất về thứ nước chấm rồi mới xem đến bánh có mỏng và óng mượt không. Đương ăn ngon, mà gần hết, thiếu đi mất một tí nước mắm, phải pha lấy ở nhà, có thể coi như là hỏng một bữa quà.

Nhà pha lấy, không tài nào được, dù là đã pha một chút nước sôi và đường vào nước mắm rồi; nước mắm đó thể nào cũng có một cái gì ngang, hoặc mặn quá hoặc chua quá, cứng quá hay có khi nhạt quá.

Để làm nổi hẳn vị của nước chấm lên, người hàng bánh thường gia thêm vào chai nước giấm một hai con cà cuống băm nhỏ, nó đem đến cho ta một cái thú đậm đà hơn cái thú cà cuống nước bán từng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu Hàng Đường.

Ai muốn ăn nước mắm không giấm, nhưng vắt chanh xin tùy ý. Ớt, lấy cay lắm hay cay vừa, cứ việc theo sở thích của từng người.

Ta chấm chiếc bánh trắng vào trong chén nước chấm màu hổ phách, đưa lên miệng và chưa nhai đã tưởng như bánh “chưa đến môi đã trôi đến cổ” mất rồi...

Cái ngon của nó dịu hiền, óng mượt, nhưng đối với một số người thì có lẽ như thế hơi có ý “thanh nhả” quá nên người ta thỉnh thoảng đã điếm vào một miếng thịt quay ba chỉ, bì giòn tan. Một thứ thịt mềm mà thanh, một thứ thì nục nạc mà lại giòn, tạo ra một “mâu thuẫn” cũng hơi là lạ.

Nhưng ăn bánh cuốn Thanh Trì, không có gì trác tuyệt hơn là điếm vào mấy miếng đậu thật nóng, rán thật phồng trông óng ả óng ánh như kim nhũ.

Chẳng hiểu bây giờ ở Thanh Nghệ, Nam Định, Hải Phòng đã có ai làm được đậu phụ ngon chưa, chớ vào khoảng hai mươi lăm năm trở lại đây thì cái thứ đậu phụ rán thật phồng, ăn bùi mà không chua, quả là một thức ăn đặc biệt Hà Nội, không nơi nào làm được.

Tôi còn nhớ vào khoảng ba mươi năm trước đây có một ông ở Nam Định, sành đi hát cô đầu và sành ăn, mỗi tháng thế nào ông cũng đảo lên Hà Nội một lần. Cố nhiên, ông lên như thế không phải vì công việc, mà chính là để đi “đổi không khí” cô đầu, nhưng sau những đêm hành lạc, thế nào ông cũng phải về thật sớm ở nhà để ăn quà.

Ấy là vì nhà tôi trông sang phố Hàng Hòm, mà ở đầu phố Hàng Hòm thời đó có một hàng cơm chuyên rán đậu thật sớm để bán cho những người ăn bánh cuốn Thanh Trì.

Bánh này ăn nóng, bùi, ngấm ngấm thì cũng có cái ngon riêng, nhưng chóng chán. Có lẽ cũng vì thế mà người ta luôn luôn tìm cách đổi vị đi: ai thích lạ xường thì có thứ nhân lạ xường, ai thích thịt gà thì có nhân thịt gà - và có nhân treo biển cửa gọi thế là bánh cuốn nhân cái cách! Buổi sáng mùa thu, đi qua một hàng bánh cuốn “cải cách” đó, thấy khói tỏa nghi ngút

từ nồi nước hấp bánh lên như phủ những cái bánh đã hấp rồi trong một lớp the mờ mờ, khách đi đường cũng thấy nở lên cái thú dùng thử dăm ba chiếc.

Ăn vào đến đâu, ám lòng ngay đến đấy. Thú hơn một bực là mình được ngồi ngay đầu quán mà ăn, được chiếc nào, ăn chiếc đó. Thiếu nước chấm thì gọi lấy thêm ngay. Ở nhà, mỗi lúc đâu đã có cái thú tự nhiên như vậy? Mình lại thấy thương cho những ông khệnh khạng, ăn một miếng giữ gìn một miếng, chỉ sợ ngồi ở "đầu đường xó chợ" thì "nhì mục quan chiêm".

Ôi chào! Cứ ăn cho thích cái thần khẩu đã! Những lúc đó mình thấy ái ngại cho các vị tổng trưởng, bộ trưởng và giám đốc, không biết có bao giờ được thưởng thức quà như thế này không?

Thường thường, bánh cuốn nhân thịt vẫn bán vào buổi sáng, nhưng ban đêm những cửa hàng bánh cuốn đó mở cửa để bán cho khách chơi đêm, những Con bạc hay những ông vua "ăn thuốc" không phải là không có nhiều.

Trong những cửa hàng ấy, được nói đến nhiều nhất là hàng bánh "bà hai Tàu" ở chợ Hôm. Đó là một gian hàng bé nhỏ và tiêu tụy. ngoài bán đồ thiếc, ngổn ngang những tấm tôn kêu loảng xoảng, hàng bánh cuốn dọn ở bên trong.

Một cái bàn con để người bán hàng bày những bát nhân và cạnh đấy, một cái bàn khác và bốn cái ghế để cho khách ngồi: đó là tất cả cửa hàng. Nếu ông là người thấy khung cảnh đẹp mà xơi quà mới ngon miệng, xin đừng vào! Người khách vào ăn ở đây bình dân lắm, nhất là phải biết chờ đợi. Chứ vào mà muốn ăn ngay, không được.

Bà hai rầu bán một ngày hai buổi bánh: buổi sớm từ sáu, bảy đến mười giờ và buổi tối từ chín, mười giờ đến một giờ khuya. Thường thường, cả hai buổi đó đều đông đảo khách đến ăn. phần đông là những người cầm bát đĩa đến mua về nhà, ai đến trước mua trước, ai đến sau mua sau. có khi phải sắp hàng, thành thử có khi mười giờ mình đến trông thấy người ta mua về kìn kìn, mà mình cứ phải ngồi đợi thêm nhỡ nước miếng, hực không thể nào chịu được.

Đặc điểm của bánh cuốn ở đây là bột bánh nhỏ mà mịn - áng chừng là gạo dùng để xay thành bột được nhà hàng chọn toàn thứ gié cánh, tám thơm.

Ngoài ra, nhân bánh cũng như các hàng khác hoặc thịt lợn mỡ, hoặc thịt gà. còn nước chấm thì cũng tạm vậy. không có gì đặc biệt.

Thích dùng bánh cuốn nhân, mà thật là muốn nhiều vị khác, người ta cần phải tới cầu kỳ một chút: xuống phố Lê Lợi, tìm đến một hiệu riêng - hiệu Ninh Thịnh Chuyên bán mấy thứ quà Việt Nam: bánh cuốn, xôi vò, chè đường. Ăn ở đây người ta có cảm tưởng ăn quà ở ngay chính nhà mình. Một phòng khách kê cái sập, bộ sa-lông; tường vò hoa xanh đỏ; đây đó, một vài bức vẽ lồng trong khung kính, ở ngoài, không có cửa hàng. Ông bà biết thì vào dùng thử mấy món quà chớ không có bày bán hay kêu la ầm ĩ.

Bánh cuốn nhà này đặc biệt về điểm nhân thịt nhưng không ăn nóng, mà ăn nguội. Hình dáng cũng khác hẳn mọi nơi: không tròn không to, cũng không phải hình chữ nhật, nhưng vừa xinh, dài khoảng một ngón tay cái, mặt bánh muôn muốt, nhân không nhiều, nhưng thơm ngon mà thỉnh thoảng nhai lại giòn.

Vì là thứ quà ăn nguội, nên nhà không có lò tráng, mà cùng chẳng có nồi nước sôi hấp bánh. Bánh làm sẵn từ buổi sáng, có khách đến cứ việc xếp đem ra. Nước mắm thì pha dấm hay chanh tùy ý, cà cuống nước để ngoài, ai muốn gia ít hay nhiều đều được.

Thứ bánh này ăn dẻo mà mát, nên hợp với buổi trưa trong ngày, những ông nào nhàn rỗi, nghỉ trưa xong đi chơi dầm ba bước trong một trời gió phây phây rồi tà tà đi vào thường thức dầm ba chiếc, rõ thực là thần tiên đây.

Ăn từ từ, nhấm nháp thôi, đừng vội, và ông sẽ thấy bột bánh mượt dẻo để, mà nhân bánh thì tinh vi, tương tự phong vị nhân bánh tẻ. Thứ bánh này không có ruốc tôm bày ở trên, ăn không chóng ngấy, nhưng nếu ông thích đậm miệng hơn một chút thì vẫn có thể điêm vào đấy một hai chiếc chả lợn của một cửa hàng gần đây đã nục lại không pha bột, rán cứ vàng ửng lên như da đồng.

Không hiểu đối với các khách khác ra sao, chứ riêng tôi thấy thứ bánh nguội này dễ ăn hơn bánh khác. Những khi đi thường thức bánh này, tôi thường nhớ lại một quãng thời gian đã qua rồi. Khoảng ba mươi năm, ba mươi sáu năm nay. Cứ vào khoảng hai ba giờ chiều, có một bà cụ đội một thúng bánh cuốn nhân thịt đến bán cho những nhà ăn quen ở phố tôi - một phố xưa cũ có bán những pho kính đóng bằng bìa cật và những truyện Kiều Cung oán chữ nôm in mộc bản. Bà bán trên những dàn sách bằng tre. Bà cụ ấy già lắm, lưng đã còng, đội thúng bánh đi bán, trông lại càng còng quá.

Vì thế người ta gọi cụ là "cụ Còng" và bánh cuốn của cụ - độc nhất trong hội đó là bánh cuốn cụ Còng - chứ chẳng gọi là bánh cuốn nhân thịt, nhân tôm gì hết!

Bây giờ, mỗi khi ngồi thưởng thức thứ bánh cuốn Ninh Thịnh, nhai nhè nhẹ rồi ngồi mà suy nghĩ, tôi lại tưởng lại ở đầu lười cái du vị bánh cuốn cụ Còng - ăn cứ êm lừ: nhân làm thanh cảnh, vả lại chấm với nước mắm ô long hảo hạng, chết thật Ngon đến thế là cùng...

Tức một nồi là cái ngon đó nó thoang thoảng như da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gội đầu bằng nước nấu lá mùi; người ta mang mang tự hỏi không biết thơm đó từ đâu ra, từ hương nước tắm hay từ da thịt? Hương đó thoang qua, rồi đi, rồi hiện lại, không ai còn biết lấy gì làm chuẩn đích để níu cái hương đó lại phân tách xem sao. Cũng thế, hương vị thứ bánh cuốn cụ Còng cũng thoang thoảng như vậy, không thể lấy riêng một món nào để làm tiêu chuẩn cho sự ngon lành.

Có lẽ tất cả bánh, nước chấm và nhân cùng hòa hợp lại mà tạo ra một cái cái ngon "toàn diện", chứ không phải riêng bột ngon hay là nhân ngon.

Mọi thứ đều tiết tấu như thế, người ăn bánh, nếu gia nhiều ớt quá vào chấm, có thể làm hại cho sự quân bình của cái ngon. Vì thế, bà cụ Còng thích để cho khách hàng pha lấy nước chấm và hề thấy ai gia nhiều ớt quá thì ngăn tay lại.

Không phải là cái chuyện hà tiện ớt đâu, nhưng phàm ăn cay quá thì cái cay nó bắt người ta để hết tâm não vào nó thành quên mất cái ngon của bánh. Mà tội vạ gì lại ăn cay quá? Nó chỉ hại mắt, chứ ích lợi quái gì?

Tôi còn nhớ lúc đó mỗi khi thấy tôi dùng bánh thì tôi thỉnh thoảng lại được thí cho hai chiếc - và có hai chiếc, không hơn! Trông bánh thèm quá, muốn ăn thêm một chiếc mà không tài nào cõ tiền! Biết bao hôm, ăn xong hai chiếc bánh, vào nhà trong năm vống kéo cà kéo kẹt,



tôi đã ức ngẫm về nỗi không hôm nào được ăn bánh cho thỏa thích. Bánh này, thả ra, phải ăn cả một thúng mới đã đời!

Ba mươi mấy năm đã qua rồi, bà cụ Còng nay đã chết, nhưng bánh cuốn của cụ, tôi lại thấy hiện ra ở trong bánh của nhà Ninh Thịnh, tuy rằng hình dáng có khác nhau chút ít - một thứ gói tròn và một thứ gói vuông.

Có lẽ cách làm của hai thứ bánh này cùng chẳng khác nhau mấy tí; nhưng không hiện tại bột, tại thịt hay tại nắm hương, mộc nhĩ bây giờ không được bằng thời trước, hay chỉ tại người mình với ngày tháng có suy đi, mà tôi không thể nào thấy cái thèm muốn ăn cả một thúng hàng trăm cái bánh như ngày trước nữa.

www.eLib.vn