

Thư gửi bạn

Hà Nội,

Mai thân mến!

Thư của cậu đến ngày hôm qua. Chuyện về tổ ấm nhỏ nhỏ của các cậu mới gây dựng làm mình thấy vui quá. Cả chuyện vợ chồng cậu tranh nhau “quản lý” cái máy giặt, cái tủ lạnh mới mua từ tiền vay trả góp ở ACB nữa. Nó cũng làm mình bật cười vì, Mai à, tự nhiên mình thấy công việc đang làm có ý nghĩa hơn.

Cậu còn làm mình tức cười quá đấy! Thư cậu viết “Mùa đông đến rồi, Tú có hay đi ăn trái quấy không?” Ai giới thiệu “trái quấy” hay là cậu mới phát minh ra vậy?

“Trái quấy” thực ra là cái quấy theo tiếng Hà Nội. Mình chẳng biết vì sao gọi nó là quấy, cũng chẳng biết từ đó gốc Hán hay là gì nữa, chỉ biết rằng, bát cháo nóng hay bát phở ở Hà Nội, dù thơm ngon mấy mà không có vài cái quấy thì cũng chưa hoàn toàn đúng điệu. Nhưng món ăn vặt mà mình muốn nói đến là “quấy nóng” cơ.

Mùa đông ở Hà Nội lạnh lắm. Vì vậy, các món ăn thường cay và nóng. Hàng quấy nóng thường chỉ là các quán nhỏ trên vỉa hè. Sau khi khách yên vị trên mấy cái ghế con con, chủ quán sẽ bung ngay ra mấy bát nước chấm kèm đĩa rau sống và vài đôi đũa. Đôi khi vì quá đông khách mà chủ quán sơ ý không mang đĩa ra là khách nhắc ngay. Cậu biết vì sao không? Đùng tuồng bở, chua có quấy đâu. Vì bát nước chấm đấy.

Nước chấm quấy có mùi thơm hòa quyện của nước mắm, dấm và tương ớt. Cả ba thứ này đều phải loại ngon. Trong đó có vài lát đu đủ xanh thái mỏng vuông vuông. Các vị chua, cay, ngọt, bùi hòa quyện. Vậy là trong lúc chờ chủ quán rán quấy, thực khách cứ thỉnh thoảng lại chấm chấm, mút mút đầu đũa.

Ăn quấy nóng có cái thú là phải chờ đợi. Trong lúc đó, thực khách tha hồ xem chủ quán trình diễn “màn” nhào bột, cán bột, cắt khuôn. Bột mì đã ủ theo đúng công thức được dàn ra trên mặt một chiếc bàn gỗ. Chủ quán dùng một cây gỗ nhỏ, cỡ bằng đòn tay, được bào nhẵn cán cho lớp bột mỏng ra, thỉnh thoảng rắc ít bột mì khô cho đỡ dính. Cứ như vậy, bột mì nhào được cán mỏng, cắt khuôn và thả vào chảo dầu đang sôi. Rán quấy phải dùng chiếc chảo to và sâu để bột “ngập bơi” trong dầu rán. Chẳng mấy chốc, miếng bột nở phồng lên thành quấy.

Mỗi người ví hình dáng cái quấy theo những cách khác nhau. Người cho rằng giống khúc xương, người lại kêu giống hình con rôi. Với mình, chiếc quấy trong chảo dầu giống như hai người bạn, hai người yêu luôn gắn bó, khăng khít, cùng nhau vượt mọi gian nan, thử thách. Nhưng nếu không gìn giữ, cái quấy cũng dễ dàng tách đôi thành hai cái đơn lẻ. Tình bạn, tình yêu cũng vậy.

Trở lại với đĩa quấy nóng mà chủ quán vừa bung ra. Quấy ngon chín vừa, màu vàng óng như mật ong, ăn vừa không quá giòn mà không quá dai là do bí quyết gia truyền khi pha bột. Chấm chiếc



quấy vào bát nước chấm, đưa lên miệng, thấy vị chua chua, cay cay, béo ngậy. Giờ thì cậu biết vì sao có vài lát đu đủ xanh rồi chứ? Nó làm cho thực khách không mau ngán đấy.

Mai à, cậu thử hình dung xem, một tối mùa đông giá lạnh, vợ chồng cậu khoác tay nhau đi dạo, ghé hàng quấy nóng, ăn vài cái quấy kèm với nước chấm, hai đĩa tha hồ mà xuyết xoa vì cay, vì nóng nhé!

Bây giờ người thời thượng hạn chế ăn đồ chiên, nhiều dầu mỡ nên hàng quấy nóng cũng ít đi. Nhưng trong mùa đông Hà Nội, lâu lâu cũng nên ăn một bữa cho bớt đi cái lạnh, cho mọi người xích gần nhau hơn. Chẳng mấy chốc, mùa đông sẽ qua đi, nhường chỗ cho một mùa xuân ấm áp, tràn đầy sức sống.

Cũng như cuộc sống của mình, của cậu. Rồi chúng ta cũng sẽ vượt qua những vất vả, khó khăn. Hương xuân sẽ tràn ngập mỗi tổ ấm thân yêu.

Chúc cậu luôn luôn hạnh phúc và luôn “xuân”.

Thân.

NGUYỄN THỊ CẨM TÚ
ACB CỬA NAM - HÀ NỘI