

TSTtourist®
TOURIST SERVICE & TRADING CORP.

TRAVEL

NEWS

(30.9)

Số 21 - Bản tin tháng 9 năm 2021

VỀ HÀ THÀNH CHỖ BỎ LỖ
MÓN CHẢ CÁ
Trúc Danh
TRANG 22

HƯƠNG THU
Quê Bắc...
TRANG 26



www.tsttourist.com



Lời Ngỏ

Kính chào Quý khách, Quý độc giả TSTourist thân mến,

Tuần qua tiếp tục là tuần nhận thêm nhiều tin vui với TP.HCM lẫn tình hình du lịch trong nước. Cụ thể, với tình hình tại TP.HCM, trong dự thảo chỉ thị về điều chỉnh các biện pháp thích ứng an toàn và phục hồi kinh tế mà UBND TP.HCM gửi các quận huyện góp ý vào ngày 27/9, TP.HCM cho biết sẽ từng bước nới lỏng giãn cách xã hội từ 1/10. Số bệnh nhân COVID-19 xuất viện tại TP.HCM tiếp tục cao hơn số người nhập viện, nhiều công trình tiếp tục thi công là tín hiệu lạc quan và TP cũng đang khẩn trương hoàn thiện dự thảo "mở cửa" trước 1/10.

Trước quyết định từng bước nới lỏng, hiện tại TP đã ghi nhận nhiều tiến triển tích cực trong việc phòng, chống dịch Covid-19 và các kế hoạch tiêm chủng đã đề ra. Đơn cử như tính đến 18h ngày 27/9, TP có 376.337 trường hợp mắc bệnh phát hiện được Bộ Y tế công bố, bao gồm 375.853 trường hợp nhiễm trong cộng đồng, 484 trường hợp nhập cảnh. Trong đó, ngày 27/9, TP có 2.674 bệnh nhân nhập viện và có 3.131 bệnh nhân xuất viện, tổng số xuất viện cộng dồn từ 1/1 đến nay là 196.640 người, có 131 trường hợp tử vong trong ngày, tổng số tử vong cộng dồn từ 1/1 đến nay là 14.631. Số bệnh nhân nhập viện ngày 27/9 tiếp tục ít hơn bệnh nhân xuất viện và số bệnh nhân nặng đang thở máy giảm.

Về việc tiêm chủng vắc xin phòng COVID-19 tại TP.HCM, đến ngày 27/9 là 9.777.840, trong đó tổng số mũi 1 là 6.824.718, mũi 2 là 2.953.122, số người được tiêm trên 65 tuổi, người có bệnh nền là 1.122.667.

Với tình hình du lịch, Việt Nam tiếp tục được xướng tên trong nhiều BXH uy tín của quốc tế. Cụ thể, TP.HCM xếp thứ 5 trong danh sách Top thành phố du lịch triệu view trên TikTok, sau New York, Seoul, Dubai và Jakarta, đồng thời vượt lên trên hàng loạt địa điểm đình đám như Paris hay Tokyo,... Cát Bà được Buzzfeed - chuyên trang truyền thông, tin tức và giải trí trực tuyến nổi tiếng của Mỹ bình chọn là Top vườn quốc gia phải tới. Cát Bà được xướng tên bên cạnh nhiều vườn quốc gia nổi tiếng khác như Vườn quốc gia Fiordland (New Zealand), Vườn quốc gia Banff (Canada) hay Vườn quốc gia Yala (Sri Lanka),...

Nhắc đến nơi có mùa thu đẹp nhất trên cả nước, không ít người sẽ nghĩ ngay đến Hà Nội - đất thủ đô văn hiến nghìn năm. Hiện tại là thời điểm mà đất trời Hà thành rơi vào mùa đẹp nhất. Do đó, trong **BẢN TIN DU LỊCH** tuần này, E-Magazine TSTourist xin gửi đến quý khách, quý độc giả những bài viết hấp dẫn nhất về mùa thu Hà thành. Đó bao gồm những đặc sản gọi tên đã nhớ, những miền ký ức xa xôi gắn với Hà Nội vào thu... Mong rằng với những người con Hà thành xa xứ, khi được gợi nhớ về những góc phố, con đường rợp bóng sấu hay những món ngon đậm hồn thu, nỗi niềm tha hương sẽ đôi phần dịu đi chút ít.

Xin trân trọng giới thiệu đến quý khách, quý độc giả số phát hành thứ 21, ngày 30/09/2021 với chủ đề: **"MUÔN NỎ HÀ THÀNH - MỪNG THU MUÔN LỐI"**.

BAN BIÊN TẬP



6 món ngon làm nên

Thanh Nghĩa

HỒN THU HÀ NỘI

Hà Nội những ngày chớm thu còn vương vấn chút nắng vàng mùa hạ, khí trời se lạnh luôn làm cho người ta xaouyến khôn nguôi. Không chỉ là khoảng thời gian đẹp nhất trong năm, mùa thu Hà thành còn quyến rũ hơn khi đem đến những món ăn vô cùng đặc trưng, dung dị và đầy hấp dẫn.

Không biết từ bao giờ, mùa thu đã được ưu ái dành riêng cho Hà Nội. Khác với những vùng còn lại trên dải đất hình chữ S, Hà thành đón thu về như chờ thay một lớp áo đẹp nhất của mình. Bắt đầu từ tháng 9 đến tháng 11, mùa thu Hà Nội là thời điểm giao mùa nên không khí mát mẻ, lá vàng rợp các tuyến phố, mùi hương hoa sữa đặc trưng pha thêm chút lãng mạn, vương vấn. Và dường như, tất cả cảnh vật, không khí, con người Hà Nội đang hòa chung một nhịp với tiết tấu của trời thu thanh bình, tạo nên nét đặc trưng khó lẫn.

Bởi vậy mà mỗi độ thu về, ai ai cũng muốn đến đây để tận hưởng bầu không khí và không quên đắm mình trong những món ăn ngon mùa thu Hà thành. Xôi cốm, cháo trai, sấu chín dầm... là những món ăn gắn liền và trở thành một phần không thể thiếu để tạo nên vẻ đẹp cho mùa thu Hà Nội. Du khách hãy nhanh nhanh tìm và thưởng thức ngay những món ăn sau đây để không lỡ mất hương vị của trời thu Thủ đô.



Xôi cốm

"Hà Nội mùa thu, mùa thu Hà Nội. Mùa hoa sữa về, thơm từng cơn gió. Mùa cốm xanh về thơm bàn tay nhỏ. Cốm sữa vỉa hè thơm bước chân qua..."

Không phải ngẫu nhiên mà cốm xanh được đưa vào lời ca khi muốn gợi nhớ về mùa thu Hà Nội. Cốm và các món ngon từ cốm luôn là món ngon Hà Nội mùa thu đầu tiên được nghĩ đến. Không những thế, cốm còn là thứ quà chứa tinh hoa của vùng đất ngàn năm văn hiến này. Từ những hạt cốm vàng ươm, người Hà thành đã chế biến rất nhiều món ăn hấp dẫn khác nhau để làm quà biếu khách như chả cốm, bánh cốm, chè cốm, cốm chiên phồng... và đặc biệt là xôi cốm.

Xôi cốm còn là món quà đặc biệt mà người Hà Nội mua tặng người ở xa, tuy giản dị nhưng lại chứa tình cảm dạt dào. Từng hạt xôi cốm dẻo mềm, béo mập, cùng lớp vỏ vàng ươm, mịn mịn trên chóp như thêm tô điểm. Nếu ai thích cũng có thể rắc thêm một chút dừa sợi. Xôi cốm là sự hòa quyện của màu sắc tạo nên đậm chất thiên nhiên như xanh trong - vàng ruộm - trắng. Nhiều nơi còn bọc xôi cốm vào lá sen, quện vào khiến con người thoải mái, dễ chịu. Trời thu Hà Nội sẽ trở nên ngọt ngào hơn bởi hương vị xôi cốm dịu nhẹ, đậu xanh bùi quyện trong những sợi dừa tươi.

Không biết từ bao giờ mà mỗi khi hương thu vừa chạm ngõ, người thủ đô dù dù tất bật đến mấy cũng dừng lại bên đường để mua một ít thức quà tinh hoa của lúa non này.





Cháo trai

Khi trời vừa vào thu, những cơn gió heo mây mang hơi lạnh về Thủ đô làm cho người ta tìm về những món ăn ấm bụng, ngon miệng mà bình dân. Dạo bước trên vài con phố Hà Nội vào độ này, du khách có thể dễ dàng bắt gặp những một quán ven đường hay một gánh hàng rong bán cháo trai nóng hổi, nghi ngút khói.

Đặc trưng cháo trai Hà Nội là để nhân xào bên ngoài, chỉ khi nào múc cháo ra bát mới thêm một thìa thịt trai lên trên. Thông thường, người ta luộc trai lấy nước đem nấu cháo, còn con trai nhặt sạch sau đó xắt nhỏ đem xào thật thơm với hành khô, tiêu, ớt bột và thì là. Sở dĩ người bán phải ăn thịt trai riêng bởi như thế thịt trai mới không bị dai, và vẫn giữ được vị ngọt béo trong bát cháo.

Khách ăn cháo trai thường không thể thiếu ớt bột, bởi vừa ăn vừa thổi là cách mà những người sành ăn thưởng thức món này. Ngoài ra, ăn món này cũng không thể thiếu quẩy nóng. Hương vị giòn tan của quẩy chìm trong vị béo mềm của cháo trai, thêm rau răm nữa là đủ bộ cho một buổi chiều với các vị cay, ngọt, bùi.

Vừa ấm bụng vừa thấm cái chất mộc mạc của món ăn phố xá, vừa trò chuyện vui vẻ bên những người bạn thân thiết, bình dị và ngọt bùi, cháo trai đã trở thành một món ăn không thể thiếu với người dân thủ đô biết bao năm qua. Dần dần, món ăn này trở nên thân thuộc, trở thành dấu ấn khó phai cho mùa thu Hà thành.



Chả rươi

Mỗi khi cây thay sắc lá sang hoe vàng hoặc ố đỏ, mùa cốm về và hoa sữa thơm ngát, người ta lại tự nhủ phải quay lại quán quen, hỏi xem cô đã bán chả rươi chưa để ăn cho đã cơn thèm. Bởi lẽ, một năm có một mùa thu chả rươi thôi, nên hết mùa là phải đợi đến cả năm sau.

Nguyên liệu làm chả rươi gồm: Rươi, một ít thịt lợn nạc xay nhuyễn, trứng gà, vỏ quýt hôi, hành hoa, thì là... Quết nhuyễn các thứ trên cùng mắm, gia vị và vỏ quýt hôi thái nhỏ. Đây chính là chất xúc tác đẩy hương vị rươi đạt đến sự tinh tế, ngọt ngào.

Chả rươi phải đồ thành bánh không quá dày cũng không quá mỏng và rán bằng mỡ nóng già. Khi rán phải khéo để miếng chả được chín kĩ nhưng không bị khô.

Nước chấm chả là mắm cốt pha với đường, chanh, tỏi ớt băm nhỏ, thêm ít cọng rau mùi cho thơm.

Khi ăn, chấm miếng chả rươi vàng ươm là vàng, mềm mại, không khô mà cũng chả ngấy, nước ngọt rươi tiết ra làm miếng chả thêm phần ẩm mọng. Vị béo ngậy của rươi, của trứng, của thịt đã thấm vị hành, thì là, vỏ quýt... hòa quyện với độ thanh của quýt, hương cay của ớt tạo nên một bản hòa âm đầy thi vị của trời thu.





Bánh chưng rán

Bên cạnh bánh rán mặn, bánh rán ngọt, bánh đúc nóng, bánh giò nóng, thì chắc chắn, những chiếc bánh chưng nóng hổi rán giòn, ăn kèm dưa góp là món ăn đáng thử mỗi dịp thu về.

Cũng như bao thức quà vật khác, không khó để tìm những hàng quán có bán món ăn này trên các vỉa hè hay trong mấy con ngõ nhỏ. Hình ảnh những gánh hàng với vài chiếc ghế nhựa, một chiếc mâm tròn với đầy ắp bánh chưng xếp bên trên chắc hẳn đã quá quen thuộc mỗi độ Hà Nội vào thu.

Bánh chưng rán hoàn hảo nhất khi phần vỏ áo màu vàng tươi rói, giòn giòn, phần nhân vẫn giữ được độ ẩm, mềm và thịt, mỡ đầy đặn, thơm ngào ngát. Món ăn này hấp dẫn ở chỗ bánh sẽ được bày trên mâm bạc lớn cùng với nhiều loại thức ăn đi kèm như chả cốm, giò, xúc xích, Lạp xưởng, dưa cải xào bò... Mỗi hàng quán lại sáng tạo nên những món ăn kèm mới lạ, độc đáo, giúp cho món bánh chưng rán chưa bao giờ hạ nhiệt khi thu về.



Chè sắn nóng

Nếu có dịp lang thang trên những con phố Hà Nội, bạn đừng quên thưởng thức món chè sắn nóng từ gánh hàng rong hay quán ven đường để cảm nhận mùa thu đang lan tỏa.

Chè sắn là món ăn dân dã có nguồn gốc lâu đời của người Hà Nội. Món chè với nguyên liệu vô cùng đơn giản, chỉ gồm sắn, bột đao, gừng, đường hoa mai nhưng từ lâu đã trở thành thức quà vặt phải thử khi trời đất Hà thành vào độ cuối thu - đầu đông. Một bát chè sắn nóng hổi có những miếng sắn nhỏ, được cắt vuông vức, cẩn thận, quện cùng nước đường nâu thả gừng. Phần nước này đặc sánh, lên màu đẹp hơn nhờ bột sắn hoặc bột đao. Một số quán biến tấu công thức, cho thêm nước cốt dừa, dừa tươi để tăng độ ngọt thơm cho món.

Với người Hà Nội, chè sắn còn được coi là món ăn lành, vừa chống đói, chống lạnh và tăng sức đề kháng khi thời tiết khắc nghiệt. Đây cũng là món ăn vặt được nhiều người giới thiệu với bạn bè phương xa hoặc khách du lịch. Bạn có thể thưởng thức chè sắn nóng ở khu tập thể Kim Liên, Ngõ Sĩ Liên, Châu Long hoặc Lý Quốc Sư.

Bát chè sắn nóng hổi cùng vị cốt dừa ngọt, thơm thảo mùi gừng rất thích hợp ăn vào những ngày đông tháng giá.





Sấu chín dầm

Khi đường phố Hà Nội bắt đầu những ngày tiết trời dịu mát, bạn sẽ bắt gặp các gánh hàng rong mang đúng thức quà của mùa thu Hà Nội, nào cốm, nào hồng và không thể không nhắc tới sấu chín.

Sấu chín dầm chua ngọt là món quà vật đặc trưng của phố phường Hà Nội lúc sang thu. Sấu vàng ươm, giòn giòn với vị chua cay, mặn ngọt hài hòa khiến ai nấy đều khó có thể cưỡng lại. Chấm miếng sấu với chút muối ớt đã thấy ngon miễn chê nhưng cầu kỳ hơn chút bạn có thể làm một tô sấu chín dầm.

Sấu rửa sạch, cắt xoáy tròn ốc khéo léo, tách hạt và thịt quả tạo thành hình dạng thú vị. Bỏ sấu và hạt sấu vào bát to, rắc đường, muối, ớt lên trộn đều để 15-20 phút cho ngấm. Hạt sấu bỏ vào với mục đích tạo nước, khơi dậy thêm hương vị đặc trưng cho món sấu dầm.

Sấu chín dầm làm ngây ngất lòng người với vị chua, cay, mặn, ngọt hài hòa, tạo nên một hương vị khó quên ngay từ lần đầu thưởng thức.

Sấu chín dầm là thức quà vật quen thuộc của người dân Hà Nội khi trời se lạnh. Những trái sấu căng mọng, vàng ươm, giòn rụm kèm vị chua ngọt xen lẫn cay cay không biết đã làm bao người si mê. Không khó để hiểu vì sao giữa bao loại quả tươi ngon của mùa thu, sấu chín dầm chua ngọt vẫn là thức quà tuổi thơ giản đơn mà hấp dẫn của biết bao thế hệ.



CUISINE

NHỮNG MÓN NGON PHẢI THƯỜNG THỨC NGAY



về Hà thành chó bỏ lờ

Thanh Nghĩa

MÓN CHẢ CÁ TRÚ DANH

Chả cá Lã Vọng luôn là một trong những món ngon bậc nhất đất Kinh Kỳ xưa. Cho đến ngày nay, món đặc sản này vẫn còn vẹn nguyên nét đặc sắc ban đầu, trở thành biểu tượng hoàn hảo cho ẩm thực của đất thủ đô nghìn năm văn hiến.

Đến Hà Nội vào những ngày trời sang thu, gió mang hơi lạnh tràn ngập khắp các cung đường làm cho người ta thường hay tìm đến những món ăn nóng hổi để thưởng thức. Trong vô số những món ngon đó, thật là thiếu sót nếu bỏ lờ chả cá Lã Vọng - món đặc sản gắn liền với mảnh đất Hà thành. Không chỉ thơm ngon, hấp dẫn, nổi tiếng cả trong và ngoài nước mà món ăn dân gian này còn hội tụ nhiều nét đẹp truyền thống, đặc trưng của người Hà Nội. Thưởng thức món chả cá Lã Vọng mang đến cảm giác tận hưởng những gì thanh tao, đặc sắc và đầy hồn cốt nhất của mảnh đất văn hiến nghìn năm.





Thuở xưa, mỗi quán ăn bán món chả cá này đều bày tượng ông Lã Vọng (Khương Tử Nha) đang ngồi câu cá. Khách ăn quen mồm thế là tên gọi Chả Cá Lã Vọng ra đời và lưu truyền đến ngày hôm nay.

Không ngoa khi nói chả cá Lã Vọng là đại diện tiêu biểu cho cái hồn của con người Thủ đô. Bởi lẽ, người Hà Nội xưa luôn đánh giá cao sự tinh tế, thanh nhã nhưng cũng cầu kỳ khó tính trong thưởng thức ẩm thực. Điều đó đã được gói gọn trong cách chế biến ra món chả cá Lã Vọng "có một không hai".

Chả cá là phải dùng cá lăng, loại cá ít xương, thịt ngọt sống ở vùng sông nước lớn. Cá thường khá to, người chắc và nặng. Ngoài ra, người ta có thể dùng cá anh vũ để làm nhưng hiếm vì cá anh vũ đắt. Phổ biến nhất vẫn là cá lăng.

Cá qua khâu chọn lựa kỹ lưỡng sẽ được lọc ra lấy phần lườn, thái khúc vừa ăn. Sau đó mang ướp với nước cốt được làm từ riềng, nghệ, mẻ, mắm tôm ngon, hạt tiêu trong 2 tiếng đồng hồ. Kế đến, mang từng miếng cá xếp dàn đều lên vỉ nướng, nướng cho vừa chín tới.



Món chả cá trứ danh Hà thành được ăn kèm với bún rối, rau húng láng, lạc rang tách vỏ, hành chẻ, thì là cùng một bát mắm tôm được pha chế công phu. Nếu không ăn được mắm tôm, thực khách có thể gọi nước mắm thay thế. Cá là nguyên liệu chính, được chế biến chủ yếu từ cá lăng, cá quả... Người đầu bếp cắt cá đã nướng thành khúc, chiên trong dầu rồi mới bê cả bếp và chảo đặt lên bàn cho khách.

Người ăn trút hành, thì là vào chảo và đảo đều lên. Gắp một đũa bún nhỏ vào bát, thêm vài hạt lạc, cộng rau thơm, một miếng cá và ít hành xào trong chảo nóng đang nghi ngút khói, rưới lên trên thìa nhỏ mắm tôm rồi bắt đầu thưởng thức. Chả cá Lã Vọng đạt chuẩn thì phần thịt phải chắc và dai, không bị bỏ tung ra khi đảo nhiều lần trên chảo. Miếng cá xắt vừa phải, khi chín vàng hơi quăn. Ăn giòn ở bề cạnh nhưng mềm ở phần giữa, ướp tẩm vừa miệng và thơm phức. Bát mắm không mặn mà vừa ăn, không nồng nhưng vẫn giữ được mùi đặc trưng. Vị ngọt béo của miếng chả cá Lã Vọng quyện với mùi thơm của rau và mặn mòi của mắm tôm khiến nhiều người phải thòm thèm.





Hình thức trình bày độc đáo, cách chế biến cầu kỳ, tinh tế cùng với hương vị đặc trưng đã tạo nên món chả cá Lã Vọng - đặc sản quý giá của đất Hà thành. Có lẽ cũng vì nguyên nhân này mà món chả cá trứ danh mặc dù dân dã nhưng lại trở thành một nét ẩm thực tinh túy, tồn tại suốt hàng thế kỷ qua.

Trong tiết trời se lạnh của mùa thu Hà Nội, dạo bước qua hàng chả cá, khi nhận thấy thơm nức mũi mùi mắm tôm và tiếng người cười nói râm ran, bạn sẽ ngay lập tức khó kìm lòng mà muốn ghé vào thưởng thức luôn cho ấm bụng. Ngồi bên bếp dầu đang nghi ngút khói, nhâm nhi tí chả cá thơm lừng, ngắm nhìn đường phố Hà Nội yên ả sẽ là một trải nghiệm làm dịu mát cho tâm hồn.

Chả cá là một trong những món ăn mang tính biểu tượng của thủ đô Hà Nội, được nhiều trang ẩm thực hàng đầu thế giới đưa vào danh sách món ngon. Một chương trình truyền hình ở Mỹ từng nói rằng: ‘‘Nên thử một lần món ngon này trước khi rời khỏi thế giới’’.

Nếu có dịp đến với Hà Nội, du khách hãy tìm ngay một hàng chả cá Lã Vọng để thưởng thức ngay món ngon này để thấm nhuần tinh hoa của ẩm thực nơi đây.



NEW**DESTINATION**

ĐIỂM ĐẾN MỚI HẤP DẪN Ở CÁC QUỐC GIA - VÙNG MIỀN



HƯƠNG THU QUÊ BẮC...

Quyên Trân

Khi khí trời se lạnh bắt đầu len lỏi vào bầu không khí, chêm xen với đó là hương sấu, hương sen, hương cốm... từng thức quà của thiên nhiên lần lượt vào thời điểm được xem là tinh hoa nhất trong năm, thì đó cũng là lúc nàng thu Hà thành đã dừng chân trước ngõ. Nàng e ấp và bên lên rót vào lòng người thú hương mật ngọt ngào mà chỉ với một lần say đắm, người ta sẽ suốt một đời khó có thể quên.

Đất trời Hà Nội được thiên nhiên ưu ái cho bốn mùa rõ rệt. Trong đó, mùa thu được xem là mùa để lại lòng người nhiều thổn thức khôn nguôi. Mùa thu Hà thành ghi dấu ấn đậm sâu trong lòng người, dù với người dân gốc thủ đô hay du khách gần xa bởi nhiều lẽ, nhưng có thể khái quát thành hai lí do chính là cảnh vật và món ngon.





Mùa thu Hà Nội đẹp - một nét đẹp e ấp, chân phương khó tìm gặp ở bất cứ đâu. Một nét đẹp đi vào thơ ca, văn chương một thời với những ngôn từ hoàn mỹ nhất. Trong đó, Đất nước của Nguyễn Đình Thi với những vần thơ ngợi ca vẻ đẹp của mùa thu Hà Nội còn in sâu trong ký ức của rất nhiều thế hệ học trò:

*"Sáng mát trong như sáng năm xưa
Gió thổi mùa thu hương cốm mới
Tôi nhớ những ngày thu đã xa
Sáng chớm lạnh trong lòng Hà Nội
Những phố dài xao xác hơi may
Người ra đi đầu không ngoảnh lại
Sau lưng thềm nắng lá rơi đầy".*



Mùa thu Hà thành lung linh trong cái chớm lạnh buổi đầu ngày, trong ánh vàng của vạt nắng bên thềm hay chút nắng yếu ớt hắt qua khung cửa sổ của những chung cư đã cũ. Hà Nội là mảnh đất nghìn năm, nổi tiếng với những phố cổ chật hẹp, rối trí như ô bàn cờ, đi rồi không quay lại được. Song, Hà Nội trong sắc thu vẫn đẹp theo cái cách rất riêng, với những hàng bún chả, bún nem, phở gánh; với những chiếc xe đạp con con chở đầy hoa tươi rong ruổi khắp các tuyến phố, con đường; với những "xôi khúc, bánh giò" - tiếng rao đêm thân quen giữa màn đêm tịch mịch... Còn nữa, đó còn là một Hà Nội mùa thu với những hạt cốm xanh đầu mùa; những hàng sấu dài tấp dạp mằm xanh tới những cửa sổ ngôi nhà cổ, mái ngói thâm nâu; những chổi hoa sữa bột lên trong veo và thơm ngát từng ngày... Tất cả mang đến một mùa thu Hà thành với vẻ đẹp làm hài lòng thị giác, khứu giác và cả vị giác.

Hà Nội - đất Kinh Kỳ văn hiến nghìn năm cũng nổi tiếng với cái thú "ăn uống theo mùa". Nghĩa là, mỗi một mùa thì thiên nhiên Hà thành sẽ được ưu ái bằng những sản vật khác nhau. Người dân nương theo đó mà sáng tạo ra những món ngon gắn liền với đặc trưng của từng mùa. Trong đó, mùa thu có thể xem là mùa rộn rã nhất, bởi thu về mang đến vô vàn sản vật, nào sấu, nào cốm, nào sen, nào rươi, nào ổi, nào hồng... Từ đó, mùa thu cũng là mùa lên ngôi của vô số đặc sản như xôi cốm, chè hạt sen long nhãn, chả rươi, sấu chín dầm, bún chả kẹp que tre giấm sấu...



Cái khí trời se lạnh cũng làm người thủ đô ưu ái tìm những món ngon ấm nóng, vừa thổi vừa ăn, đó là lý do mà những đặc sản như cháo trai, bánh chưng rán, chè sắn nóng, bánh đúc nóng hay chả cá Lã Vọng... nổi lên như một gợi ý hàng đầu.

Những gánh hàng rong trên khắp các con ngõ nhỏ hay tuyến phố Hà thành cũng góp mặt rất nhiều trong ký ức của những đứa trẻ xa quê. Tuy nhiên, mỗi lúc đi xa, mâm cơm mẹ nấu vẫn là mảng ký ức khó quên nhất trong tiềm thức. Trong khu tập thể cũ với những mảng tường hoen ố nhuốm rêu phong, có bố, có mẹ và các anh chị em bên mâm cơm với đủ đầy dư vị là phần hồi ức đầy ngọt ngào. Khi nghe trong không khí thoảng mùi hương hoa sữa, lòng trẻ thơ không chỉ hân hoan khi chiếc dạ dày háu đói rồi sẽ được lấp đầy bởi nào sấu chín dầm, nào chè hạt sen hay chè sắn nóng, mà mâm cơm nhà với món chả cốm, nem rươi và sấu nấu thịt băm thơm nức, mỗi khi thu về mới được dịp thưởng thức... cũng làm mùa thu trong ký ức trẻ thơ đáng nhớ hơn gấp nhiều lần.



Năm nay, mùa thu của thủ đô sẽ phần nào bớt đi rộn rã bởi ảnh hưởng của đại dịch Covid-19. Nỗi nhớ quê hương của những đứa con xa quê cũng nhân lên gấp bội bởi canh cánh bên lòng sự bình yên của những người thân. Mùa thu năm nay có lẽ sẽ là một mùa thu dài và khó quên nhất trong ký ức của những đứa con xa xứ. Thế nhưng, những gam màu đẹp trong ký ức thuở thiếu thời có thể sẽ trở thành nguồn động lực to lớn để những đứa con nơi xa không ngừng cố gắng từng ngày, chờ đợi một ngày gần nhất để hồi hương, để được nhỏ lại bên mâm cơm của mẹ. Mỗi chúng ta đều có quyền hi vọng, rằng sau cơn bĩ cực, mâm cơm ấm nóng mẹ nấu giữa mùa thu vẫn ở đó, đợi bước chân của những đứa trẻ tha hương trở về. Và những đứa trẻ đó đều có quyền bé lại, vẫn là những đứa trẻ không cần lớn trong vòng tay của mẹ cha.

Và rồi, khi lá vàng bắt đầu rụng đầy con phố nhỏ, khi những chiếc xe đạp thô sơ chở đầy hoa rong ruổi dọc các con đường, khi ánh nắng vàng nhạt hắt lên khung cửa của căn chung cư đã cũ, và khi tiếng chổi khuya xào xạc dưới lòng đường lâu hơn hẳn mọi khi... Tất cả cho thấy mùa thu đã về bên ngõ, mùa đẹp và nhiều kỷ niệm nhất năm ở thủ đô đã kịp "gõ cửa bên thêm".



10 Tú Xương, P. Võ Thị Sáu, Q.3, Tp.HCM
(028) 39.328.328