

NGŨ LIỆU

Phụ lục 2.46

CHẢ CÁ LÃ VỌNG

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*)

- Nguyễn Việt Cường -

(1) [...] Phố Chả Cá dài 180m đi từ phố Hàng Mã đến phố Lãn Ông. Đây là đất thôn Đồng Thuận, huyện Thọ Xương, kinh thành Thăng Long xưa. Phố này trước kia vào thế kỷ XIX là nơi bán các loại sơn sống¹ như sơn gioi, sơn thịt, sơn hom mà ta thường gọi là sơn ta, từ mạn Phú Thọ về, nên có tên là phố Hàng Sơn.

Sang đầu thế kỷ XX, có nhà họ Đoàn ở số nhà 14, là gia đình bà Trưởng Mền, con trai là Cả Hy, đã nghĩ ra một món ăn đặc biệt: lấy cá nướng làm chả, ăn với bún và một

Ai là chủ nhân của món chả cá?

số gia vị, được nhiều người thưởng thức khen ngợi.

Sau đó gia đình này mở cửa hiệu bán món ăn đó. Cửa hàng là một ngôi nhà cổ, thấp, hẹp với chiếc cầu thang gỗ dốc ngược. Trên gác kê sập gu², tủ chè, các cụ thường ngồi ăn trên sập. Sát tường và giáp lan can đằng trước là dãy tràng kỷ³ và chiếc bàn dài, để riêng cho khách thích vừa ngồi uống rượu, vừa trông xuống ngắm đường phố. Khung cảnh ấy tồn tại khá dài, không thay đổi, khách ăn quen giữ mãi ấn tượng về cái không gian cổ kính⁴ đó.

Cửa hàng bán chả cá trước sau không nhiều, cũng có đôi ba nhà thấy đông khách ăn chả cá, cũng mở cửa hàng ở phố này, song không bền lâu. Riêng có hiệu Sơn Hải cũng là người họ Đoàn ở bên kia đường vừa bán chả cá, vừa làm hoa giấy, tồn tại một thời gian, sau đó thì bỏ, chỉ chuyên làm hoa giấy. Để phân biệt nhà hàng chả cá cũ ở số nhà 14, chủ hàng đã cho bày thêm một tượng ông Khương Tử Nha⁵, hay

Nguồn gốc của cái tên “Chả cá Lã Vọng” được bắt nguồn từ đâu?

¹ Sơn sống: nhựa cây sơn chưa pha chế, dùng để gắn, trám các đồ vật bằng tre gỗ hoặc để chế chất liệu hội họa.

² Sập gu: một loại sập gỗ lớn, mặt phẳng rộng, được dùng để ngồi, tiếp khách, hoặc làm nơi nghỉ trưa. Loại sập này thường được làm từ các loại gỗ quý như gụ, trắc, hương, và đặc biệt phổ biến trong các gia đình quyền quý, nhà thờ họ, hoặc nhà cổ Bắc Bộ xưa.

³ Dãy tràng kỷ: loại ghế truyền thống của Việt Nam, được ưa chuộng cả 3 miền Bắc Trung Nam. Tuy kiểu dáng có thể khác nhau, nhưng một bộ trường kỷ về cơ bản gồm có 2 ghế dài (gọi là ghế Trường kỷ) và 1 bàn, có 1 hoặc 2 đợt (còn gọi là cái Tíu).

⁴ Cổ kính: cổ và có vẻ trang nghiêm.

⁵ Khương Tử Nha (1156 TCN – 1017 TCN): tính Khương (姜), thị Lã (呂), tên Thượng (尚), tự Tử Nha (子牙), lại được gọi là Thượng Phụ (尚父), là khai quốc công thần nhà Chu thế kỷ 12 trước Công nguyên và

còn gọi là ông Lã Vọng, tay cầm cần câu và xâu cá ở ngoài cửa nên mới có tên là Chả cá Lã Vọng.



Hình 1: Nhà hàng Chả cá Lã Vọng 14 phố Chả Cá (Nguồn: Internet).

Từ sau khoảng năm 1945, phố Hàng Sơn không còn nhà nào buôn, bán sơn nữa, mà dân Hà Nội tìm đến đây chỉ để thưởng thức món chả cá mà thành tên phố Chả Cá, mặc dù trong phố chỉ có một cửa hiệu chả cá. Tên phố Hàng Sơn bị mai một⁶ từ đây và mất hẳn.

(2) Sở dĩ cửa hàng Chả cá Lã Vọng nổi tiếng vì từ xưa đến nay chỉ bán chuyên một món, chỉ dùng cá lăng làm chả. Cá lăng là loại cá da trơn, tương tự như cá trê. Cá lăng sinh sống ở vùng ngã ba Hạc trên sông Thao ở Việt Trì, là loại cá thịt nạc chắc, ít xương và không có xương rằm. Cứ chuyến tàu buổi chiều từ Việt Trì về, các bà hàng cá đã thành mối bán quanh năm lại quây đến những thùng cá lăng. Cá còn tươi, nhà hàng bỏ vào bể chứa nên không bao giờ bị nhỡ buổi hàng.

Điều gì tạo nên sự đặc biệt cho cửa hàng Chả cá Lã Vọng này?

là quân chủ khai lập nước Tề tồn tại từ thời Tây Chu đến thời Chiến Quốc trong lịch sử Trung Quốc. Cách gọi Khương Tử Nha, ghép tính và danh, trở nên phổ biến thông qua tiểu thuyết Phong thần diễn nghĩa. Do là vị quân chủ đầu tiên của nước Tề, nên thông thường còn được gọi là Tề Thái công (齊太公), còn gọi là Khương Thái công (姜太公), Thái công Vọng (太公望) hay Lã Vọng (呂望).

⁶ Mai một: mất dần hoặc mất hẳn, không còn ai biết đến, do không được phát huy, sử dụng (thường dùng để nói về những giá trị tinh thần).

Cá được lọc kỹ, thái miếng con cò⁷, bóp và ướp mè⁸, nghệ già, hành, tỏi, muối tiêu nhạt thật kỹ. Miếng chả màu nghệ tươi như hoa hiên⁹, cặp lại thành từng gấp, hay xiên vào que tre vót nhọn. Cái gấp cũng phải kén tre cật để khi hơ vào lửa nướng cá không bị cháy.



Hình 2: Chả cá Lã Vọng (Nguồn: Internet)

Bắt đầu ngồi vào bàn, nhà hàng bày lên đĩa lạc rang mặn, chiếc bánh đa gạo, đĩa bún lá, chai rượu nếp cái hoa vàng. Khách nhấm nháp rượu lạc, bánh đa và tự sửa soạn các thứ gia vị đợi chả. Mỗi người để trước mặt một bát chiết yêu¹⁰ hay bát chậu đựng rau thì là tía kỹ xếp từng nhánh cùng với hành củ cỡ nhỏ. Một bát nhỏ mắm tôm là mắm tôm thừa loại ngon, ít mặn muối và không có sạn. Mắm tôm được đánh ngàu trắng lên, vắt chanh và mấy giọt rượu vào rồi rỏ giọt cà cuống¹¹. Chả cá không ăn lẫn ớt, ăn với cà cuống là hợp vị nhất, ai nghiện ớt tươi thì cắn ngoài. Lấy mấy giọt cà cuống là tùy khách, vì nhà hàng tính tiền cà cuống theo giọt.

Chính giữa mặt bàn, được đặt một cái hoa lò thấp, rộng lòng, xếp than Tàu, hay còn gọi là than Hoa, than củi cũng phải là đốt từ cây ở vùng núi đá ở Ba Vì, Tam Đảo, chùa Hương, Chi Nê thì than mới đượm lửa. Những gấp chả cá tươi đặt lên hỏa lò, khách trò chuyện, uống rượu, gấp các thức gia vị vào bát lần lượt là rau thì là, hành củ cỡ, thêm cọng mùi ta, cái lá húng, vài hạt lạc rang, một con bún lá nhỏ vừa miệng, rưới ít mỡ đã chung nóng già vào bát trộn đều lên. Tự tay lật gấp chả nướng trên hỏa lò, đợi vừa chín tới thì lấy ra tuốt vào bát, chấm chả vào mắm tôm đặt vào bát đã trộn đủ gia vị để ăn từng

⁷ Miếng con cò: thực phẩm được cắt thành những miếng nhỏ, vuông vắn như quân cờ, đều và đẹp mắt.

⁸ Mè: chất chua làm bằng cơm nguội để lên men, dùng làm gia vị khi nấu thức ăn.

⁹ Hoa hiên: cây thân cỏ cùng họ với hành tỏi, hoa to hình phễu màu vàng sẫm, dùng để ăn và làm thuốc.

¹⁰ Bát chiết yêu: bát nhỏ hơn bát ô tô, loe miệng, thắt nhỏ ở giữa, được dùng nhiều ở thời trước.

¹¹ Cà cuống: bọ cánh nửa, sống ở nước, phần ngực con đực có hai túi chứa tinh dầu mùi thơm, vị cay, dùng làm gia vị.

miếng. Nhai xong, nhấp một ngụm rượu. Rượu đã ngà ngà, miếng bún chả lùa vào đến đầu, tỉnh đến đấy. Thường thức món chả cá cũng tốn rượu. Cứ thế vừa ăn vừa nướng đến khi than vạc¹², nếu cuộc vui chưa tàn thì gọi nhà hàng lấy thêm gấp chả, thay cho cái hoa lò khác. Có người lạ thích hơi dai sừn sứt cũng là một cái khoái riêng của mỗi người.

Món chả cá ăn vào mùa đông, trong dịp sum họp gia đình hay giao lưu bạn bè bên lò than hồng thì vô cùng thú vị.

(3) Tôi biết Chả cá Lã Vọng lần đầu tiên là lúc còn là cậu bé học sinh tiểu học, được song thân¹³ cho đi. Lúc bấy giờ, Hà Nội mới được tiếp quản vài năm. Bước vào nhà hàng, tôi rất thích ngắm ông Lã Vọng tay cầm xâu cá đặt ngay ngoài cửa, sau đó theo chân bố mẹ leo lên cái cầu thang gỗ có tiếng kêu cọt két để lên gác hai. Một căn gác chật chội, thiếu ánh sáng, hơi luộm thuộm nhưng lại rất hợp cảnh với những cái hỏa lò đất đặt trên mỗi bàn. Tôi được người bồi bàn¹⁴ kê riêng cho một cái ghế cao dành cho trẻ con. Thời kỳ cải tạo kinh tế tư bản, tư doanh, Chả cá Lã Vọng bị đóng cửa. Cửa hàng ăn uống của mậu dịch quốc doanh¹⁵ ở phố Thuốc Bắc cạnh đấy, có đủ thịt bò xào, chim quay, ba ba, vịt tần lại bắt chước thêm cả món chả cá nữa. Chả cá bán theo suất, chả biết chế biến bằng loại cá gì, thế nào, mà ăn có mùi tanh lại phải nhằn xương nữa. Chỉ ít lâu, chả cá của nhà hàng mậu dịch phải bỏ, không dám bán nữa.

Chả cá Lã Vọng lại được mở cửa, dân Hà Nội sành ăn lại kéo đến thưởng thức món ẩm thực tinh túy, mang đậm hồn cốt Hà Thành¹⁶.

Ngày nay ở Hà Nội có một loạt các hệ thống nhà hàng chả cá. Nào là chả cá Kinh kỳ ở Hòa Mã, chả cá Thăng Long ở Đường Thành, Vua chả cá ở Lý Thường Kiệt, Mai Hắc Đế, chả cá Anh Vũ ở Giảng Võ.. nhưng cách chế biến không còn giữ được sự tinh túy như xưa. Cá chưa chắc đã là cá lăng, nếu là cá lăng thì cũng là cá nuôi trong bể chứ lấy đâu ra cá lăng sống tự nhiên ở ngã ba Hạc trên sông Thao; cá không nướng kẹp tre trên bếp than hoa mà là xào trên chảo đặt trên bếp ga, bếp cồn¹⁷; bún ăn kèm là bún rối không phải là bún lá con; rau gia vị thì hỗn hợp theo mùa; cà cuống cũng chẳng thấy ai nhắc đến nữa.

Cách chế biến món chả cá ngày nay có gì khác so với ngày xưa?

¹² Than vạc: cháy gần hết, sắp lụi tàn.

¹³ Song thân: (Từ cũ, Văn chương) phụ thân và mẫu thân; cha mẹ.

¹⁴ Bồi bàn: người làm thuê chuyên phục vụ ở bàn ăn.

¹⁵ Mậu dịch quốc doanh: (Từ cũ) việc buôn bán, kinh doanh do nhà nước quản lý.

¹⁶ Hà Thành: tên gọi cổ của Hà Nội – thủ đô của Việt Nam. Tên gọi này mang ý nghĩa lịch sử và văn hóa, với “Hà” gợi nhớ đến sông nước, “Thành” chỉ thành lũy, kinh thành.

¹⁷ Bếp cồn: loại bếp nhỏ sử dụng cồn làm nhiên liệu để tạo lửa.

Nhưng kiểu ẩm thực như thế mới đáp ứng được với một Hà Nội ngày nay đông đúc, xô bồ, những thực khách ăn uống nhồm nhoàm¹⁸, cười nói oang oang, vừa ăn vừa hô vang dô dô, uống uống.

(Trong bài có sử dụng tư liệu của ông Nguyễn Văn Uẩn và cố nhà văn Tô Hoài.)

(Nguyễn Việt Cường; *Hà Nội – một thuở phố và người*, NXB Hà Nội, năm 2022, tr. 273 - 277)

¹⁸ Nhồm nhoàm: (Khẩu ngữ) từ gợm tả động tác ăn uống thô tục, nhai đầy mồm.

CÂU HỎI, NHIỆM VỤ

VĂN BẢN KÍ 46

😊 TRƯỚC KHI ĐỌC



- 1. Chia sẻ:** Em đã ăn Chả cá bao giờ chưa? Hãy nêu suy nghĩ của em về món ăn này nhé!
- 2. Dự đoán:** Nhan đề văn bản gợi cho em những suy nghĩ gì?

📖 ĐỌC VĂN BẢN

CHẢ CÁ LÃ VỌNG

(Trích *Hà Nội – một thuở phố và người*, Nguyễn Việt Cường)

(Phụ lục 2.46)

📄 SAU KHI ĐỌC

🌟 KIẾN THỨC BỔ TRỢ

1. Thể loại tản văn và tùy bút (Phụ lục 1)

2. Đôi nét về tác giả và tác phẩm (Phụ lục 3.13)

THỰC HIỆN NHIỆM VỤ

Câu hỏi nhận biết

Câu hỏi 1: Văn bản thuộc thể loại nào?

- A. Tản văn
- B. Du kí
- C. Phóng sự
- D. Tùy bút

Câu hỏi 2: Đọc phần (1) và cho biết khách ăn quen ở nhà hàng Chả cá Lã Vọng thường giữ mãi ấn tượng về điều gì?

Câu hỏi 3: Xác định thành phần câu trong câu văn sau: “Bước vào nhà hàng, tôi rất thích ngắm ông Lã Vọng tay cầm râu cá đặt ngay ngoài cửa, sau đó theo chân bố mẹ leo lên cái cầu thang gỗ có tiếng kêu cọt két để lên gác hai.”

Câu hỏi thông hiểu

Câu hỏi 4: Nguồn gốc của tên gọi “Chả cá Lã Vọng” có gì đặc biệt?

Câu hỏi 5: Quy trình làm món Chả cá Lã Vọng là gì?



Câu hỏi 6: Tại sao nhà hàng phải dùng cá lăng sống tự nhiên ở ngã ba Hạc và ướp mẻ, nghệ già, hành, tỏi, muối tiêu nhạt thật kỹ? Việc cầu kỳ trong khâu nguyên liệu và tẩm ướp này thể hiện nguyên tắc chế biến nào của ẩm thực tinh túy?

Câu hỏi 7: Em có nhận xét gì về cái tôi tác giả được thể hiện trong văn bản này?

Câu hỏi vận dụng

Câu hỏi 8: Tên gọi Chả cá Lã Vọng có nguồn gốc từ tượng Khương Tử Nha. Em hãy thiết kế một logo và slogan mới cho nhà hàng làm nổi bật được cả yếu tố lịch sử và sự tinh tế của món ăn?

Câu hỏi 9: Tác giả đã đưa ra sự đối lập rõ rệt giữa văn hóa ẩm thực xưa (tao nhã, thông thả) và nay (nhôm nhôm, hô vang đô đô). Em hãy trình bày một đoạn văn ngắn nêu suy nghĩ của mình về vấn đề này nhé!

HƯỚNG DẪN TRẢ LỜI

Văn bản kí 46: Chả cá Lã Vọng (Nguyễn Việt Cường)

*** SAU KHI ĐỌC:**

Câu 1: *Gợi ý đáp án:*

- Đáp án: **D**.

Câu 2: *Gợi ý đáp án:*

- Họ giữ mãi ấn tượng về không gian cổ kính của ngôi nhà cũ:

+ *Nhà thấp, hẹp, có cầu thang gỗ dốc ngược.*

+ *Trên gác kê sập gụ, tủ chè, dãy tràng kỷ, bàn dài cho khách vừa ngồi uống rượu vừa ngắm phố phường.*

=> Tạo nên một không khí Hà Nội xưa – trầm mặc, tĩnh tế, đậm chất cổ truyền.

Câu 3: *Gợi ý đáp án:*

Bước vào nhà hàng./ **tôi** // rất thích ngắm ông Lã Vọng tay cầm xôi cá đặt ngay ngoài

TN

CN

VN

cửa, sau đó theo chân bố mẹ leo lên cái cầu thang gỗ có tiếng kêu cọt két để lên gác hai.

Câu 4: *Gợi ý đáp án:*

* Nguồn gốc của tên gọi “Chả cá Lã Vọng” đặc biệt vì:

- Tượng ông Lã Vọng (Khuông Tử Nha) – người nổi tiếng trong điển tích Trung Hoa, biểu tượng cho sự thanh nhàn, trí tuệ và kiên trì.

- Chủ quán đặt tượng này ở cửa hàng số 14 phố Hàng Sơn để phân biệt quán mình với quán khác.

- Dần dần, món ăn ấy được gọi thành “Chả cá Lã Vọng”, và tên phố cũng đổi từ Hàng Sơn thành phố Chả Cá.

=> Ý nghĩa: tên gọi vừa mang giá trị văn hóa, vừa gắn với câu chuyện dân gian và tinh thần sáng tạo của người Hà Nội.

Câu 5: *Gợi ý đáp án:*

* Quy trình làm món Chả cá Lã Vọng:

- Chọn cá: cá lăng sống tự nhiên ở ngã ba Hạc – thịt nạc, ít xương, không tanh.

- Sơ chế: lọc kỹ, thái miếng con cò.

- Tẩm ướp: ướp với mẻ, nghệ già, hành, tỏi, muối tiêu nhạt, bóp kỹ cho thấm.

- Nướng: kẹp bằng tre cật, nướng trên than hoa cho vàng đều.

- Thường thức: ăn cùng bún lá, rau thì là, hành củ chẻ, mắm tôm, lạc rang, cà cuống, uống rượu nếp cái hoa vàng.

→ Một quy trình tỉ mỉ, công phu và tinh tế.

Câu 6: *Gợi ý đáp án:*

- Cá lăng sông tự nhiên chắc thịt, thơm, ít xương và ngọt thanh.

- Việc tâm ướp kỹ, dùng gia vị truyền thống (mẻ – nghệ – hành – tỏi – cà cuống) giúp tạo vị đậm đà mà không lấn át hương cá.

=> Thể hiện nguyên tắc “hài hòa âm dương – giữ vị tự nhiên – tinh tế trong từng chi tiết.”

Câu 7: *HS nêu nhận xét của mình về cái tôi tác giả trong văn bản, có thể tham khảo gợi ý sau:*

- Cái tôi hoài niệm, tinh tế, trân trọng quá khứ.

- Có sự tự hào, tiếc nuối và tinh tế trong cảm nhận – một tâm hồn Hà Nội thanh lịch, yêu ẩm thực như yêu văn hóa dân tộc.

- Tác giả không chỉ miêu tả món ăn, mà còn gửi gắm nỗi nhớ, sự suy tư về giá trị truyền thống đang dần phai nhạt.

Câu 8: *HS thiết kế theo ý tưởng và cảm nhận của mình.*

Câu 9: *HS viết đoạn văn nêu suy nghĩ của mình.*