

## **Tác Giả và Tác Phẩm**

### **Hà Nội 36 phố phường**



### **Mục Lục**

“Hà Nội băm sáu phố phường” – Khái Hưng - 2  
    **Phở - 4**  
Thạch Lam với Hà Nội – Phong Lê – 6  
    Quà Hà Nội – Thu Tứ - 9  
    Cây liễu Thạch Lam - Đoàn Tuấn - 19

#### **Phụ đính:**

**Hà Nội 36 phố phường**  
(trang 22)

*(Tim bài đọc: ở “Keyboard”, nhấn nút “F5”, đánh số trang, rồi “Enter”)*

## Khái Hưng viết về Thạch Lam và “Hà Nội băm sáu phố phường”

Hà Nội: Thăng Long - chốn cổ đô yêu dấu của chúng ta đã gần hai nghìn năm soi bóng trên dòng sông Nhị. Và nó sẽ mãi mãi soi bóng trong lòng người Việt Nam, khi mà mỗi thời còn có những trang phong lưu mặc khách đem ghi chép trong văn, thơ, để truyền lại hậu thế cái đời sống của nó. Lịch sử Thăng Long phải đâu chỉ là những lớp sóng phé hưng dồn dập từ đời vua này sang đời vua khác, kế tiếp nhau mà xây cung điện ven hồ Trúc Bạch, bên hồ Hoàn Kiếm? Nó còn là cuộc sinh hoạt hằng ngày của dân thành thị, với tất cả những nhân vật kỳ khôi, với tất cả những cái vui, cái buồn, cái tức, cái giận nho nhỏ và thoáng qua của những tâm hồn nhỏ nhỏ sống trong xó tối, không tên không tuổi, không tiếng tăm lưu lại đời sau. [...] Long Biên cái tên thứ nhất của Hà Nội, Long Biên mà một thi sĩ đã ca tụng trong một bài Đường Luật:

“Long Biên đã đắp tịt đời nào?  
Chẳng thấp nhưng mà cũng chẳng cao  
Chăm chăm ngoại thành xây cũng đẹp,  
Cồn cồn dòng nước chảy tuôn vào.”

Long Biên đã đắp tịt đời Cao Biền, nhà thơ Thăng Long cũng chẳng thêm biết. Đến cả hai chữ Cao Biền, thử hỏi trong dân chúng, mấy ai còn nhớ, nếu đó không là một tên thầy địa lý cao tay mà mọi người khiếp sợ. [...]Cao Biền xa ta quá và đã hầu là một nhân vật hoang đường. [...]Để mấy ai biết rằng trên sông Nhị kia, dưới gầm cầu “Giốc Gạch”, hàng trăm thuyền lớn của Chế Bồng Nga đã chen chúc đậu và từ đó hàng nghìn hàng vạn quân Chiêm Thành, cời trần, da nâu và bóng như đồng mắt cua, đã dương nỏ mạnh bắn những tên lửa lên các phố, các phường đầy dân thành thị tranh nhau chạy loạn?

Rồi tới nhà Lê, họ Mạc, họ Trịnh kế tiếp nhau xây dựng lâu đài bên hồ Tây và hồ Hoàn Kiếm. Thì nay cũng chỉ: “Thời cũ lâu đài bóng tịch dương” trong bóng tịch dương của thời gian và cả của lòng người. [Thơ Bà Huyện Thanh Quan. Theo “Văn Đàn Bảo Giám” và “Việt Thi” của cụ Trần Trọng Kim thì câu thơ này là “Ngõ cũ lâu đài bóng tịch dương.” Nhưng nhiều người, theo Phạm Thế Ngũ, thì câu thơ này là “Nền cũ lâu đài bóng tịch dương” nghe thấy hay hơn.]

Vào thời giữa hai triều Trần và Lê, dân Thăng Long hẳn là lao đao khổ sở, hết chạy loạn Hồ đến chạy loạn Minh. Nhưng rồi người ta cũng chỉ còn ghi vào nhật ký, vào sử ký - sử ký của dân - những việc tức cười đau đớn: Cái nợ Liễu Thăng! Và cái chết của Nguyễn Trãi gây nên - theo lời dã sử - do sự báo oán tiền kiếp của một cô gái Tây Hồ bán chiếu.

Dân Hà Thành ta từ xưa vẫn thích cười: Cười buồn cũng như cười vui. Thỉnh thoảng lại phá lên một tiếng cười chua chát. Hay tiếng cười lồm của Cống Quỳnh về thời Hậu Lê dưới quyền hống hách của Chúa Trịnh.

Người yêu Hà Thành thấm thía hơn, âm thầm hơn là Thạch Lam.

Cũng có lúc Thạch Lam mỉm cười thương hại như Cống Quỳnh, như Xuân Hương trước cái dốt Hà Thành, trước những cái biển hàng chữ Pháp rất lố lăng và dở nát của các bác phó may, của các anh thợ vẽ, của các bác phó cạo, của các ông hàng vải. Thạch Lam lại cũng tức giận như Xuân Hương khi thấy người ta vô tâm hay hữu ý làm mất vẻ đẹp nơi thành phố xinh xắn của chúng ta.

Xuân Hương viết:

“Ai về nhắn nhủ phường lòi tới  
Muốn sống đem vôi quét giả đèn”

Và Thạch Lam thủ thủ - bao giờ Thạch Lam cũng chỉ thủ thủ, dù tức giận đến đâu:

“Những thanh sắt ở đó (chùa Ngọc Sơn) cũng khá lâu rồi thì phải, mà chưa thấy ủy ban nào đó làm việc gì cả. Việc thì rất giản dị: Nghĩa là bỏ những cái đó đi là xong.”  
Nhưng Thạch Lam lưu tâm nhất đến cuộc sống hàng ngày của Hà Thành, đến những cái thú con con của dân thành phố, cùng là những nhân vật bé nhỏ, đã gây cho thành phố cái tính cách đặc biệt của nó.

Ta hãy nghe Thạch Lam mở mục quà Hà Nội với một giọng yêu đương mà tự phụ của một dân Hà Nội: “Quà Hà Nội xưa nay vẫn có tiếng là ngon lành và lịch sự. Ở các thôn quê, chút ‘quà Hà Nội’ là của mong đợi, và tỏ được lòng quý hóa của người chào”. “Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, bún ấy, thế sao mà bún chả Hà Nội ngon và đậm thể, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi.”

Ta như nghe thấy tiếng nhai và tiếng xuýt xoa của người ăn bún chả. Ngon thật! Và cái ngon cái đặc sắc của Hà Nội ấy đáng được người ta nói đến và chép lại như người ta đã nói đã chép lịch sử bà Bé Tý, bà Tư Hồng, hai nhân vật Hà Nội nhất của thời nay.

Và Thạch Lam đã nói đến, đã ghi chép tường tận đầy đủ, tỉ mỉ với tất cả tấm lòng yêu của Thạch Lam. Thạch Lam yêu cũng như Thạch Lam ghét. Đều tha thiết tuy đều âm thầm.

Thạch Lam thực là một nghệ sĩ, một thi sĩ về khoa thẩm vị. Nghệ sĩ muốn tận hưởng. Thi sĩ tìm cảm hứng trong vi tế cũng như trong vĩ đại. Hiểu nổi Thạch Lam tất đã phải biết như Thạch Lam rằng: “Ăn quà là một nghệ thuật: Ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy mới là người sành ăn.” Tất phải đã đứng ngắm nghĩa cô bán bánh cuốn Thanh Trì, dáng điệu uyển chuyển gánh hàng đi vào trong phố hay ngồi nhanh nhẹn bóc từng cái bánh mỏng như tờ giấy và trong như lụa.”

Thạch Lam không quên một thứ quà rong nào, mỗi thứ Thạch Lam đều tả hết cái hương vị, cái hình thức đặc biệt của nó, hương vị và hình thức truyền lại không biết từ đời nào. Nếu Thạch Lam thích làm thơ thì hẳn đã viết những bài Đường luật hay tứ tuyệt để vịnh chiếc “bánh rán nóng một xu hai” hay “cô hàng cơm nắm lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chùng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy.” Thạch Lam không làm văn vắn như Xuân Hương. Nhưng tứ thi phong phú, màu sắc sáng tươi, nét vẽ nhịp nhàng, đã khiến nhiều đoạn văn xuôi của Thạch Lam trở nên những bài thơ kháu khỉnh. Đây, ta hãy nghe Thạch Lam tả ăn quà bún ốc: “Có ai, buổi trưa vắng, hay lúc đêm khuya, đi qua nhà cô đào, nhà các chị thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn nét mặt tàn phẩn và mệt mỏi: miếng ớt cay làm xoa suýt những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi rỏ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình.

“Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gõ nhẹ và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước chấm. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp. Trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm: Cô thú thật với tôi như thế.”

Biết bao nghệ thuật trong một bức tranh nhỏ mọn nhưng tinh tế. Và đến được nghệ thuật ấy, không phải chỉ có tài, mà còn phải có lòng yêu, yêu thành thực, yêu trong thâm tâm, yêu những cái bé bỏng của những đời sống bé bỏng, nghĩa là yêu Hà Nội, vì những cái bé bỏng ấy tức là tất cả Hà Nội. Thạch Lam vĩnh biệt Hà Nội, giữa một công cuộc mà anh đã tỏ ra có đủ tài năng để theo đuổi tới đích: Công cuộc soạn một pho Hà Nội sử ký.

Nếu anh còn rắng ở lại với chúng ta, thì ngòi bút linh động của anh tả cái Hà Nội hiện thời này, hẳn phải làm chúng ta.

## Phở

(Phụ thêm vào phở - Trích Hà Nội 36 Phố Phường)

Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở bã của anh hàng phở áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon cả Hà Nội không có đâu làm nhiều, thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt, và hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn thêm bát thứ hai. Và anh hàng phở chẳng phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chợ. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao... và dạn thẳng nhỏ chớ mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đờn".

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó là quà tất cả suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phố Ga, phố Hàng Cót, phố ô Quan Chưởng, phố Cửa Bắc v.v ...

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thứ chịu khó đi khảo nghiệm một lượt xem sao. Một vòng quanh Hà Nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong nhà thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm năm tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.

Cùng một thứ quà nước và mặn như phở, Hà Nội còn có hăng mì và mằn thắn. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hẳn người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của Việt ta cũng khác: món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mằn thắn của người mình thì có đủ cả rau thơm, xì xịu, đôi khi mấy miếng dổi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mằn thắn thì làm rất to bột, nặn xuề xòa để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức

kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí thịt chổ bạc nhạc, mua rẻ của các hàng thịt lậu ôi ở ngoại ô, lúc trút hàng bán rẻ. Nước cũng rất nhiều nữa, dềnh lên như ao sau trận mưa, nhưng nhạt ví như nước bèo Ấy hế mà tất cả chỉ bán có năm xu Tường đất hàng là phải

Thế mà không: người Hà Nội ăn quà sành, nên khó mà lấy nhiều làm hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là sức tác, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà sức tác chính là hai tiếng Tàu Thực đắc mà rạ Thực đắc là ăn được, cho nên quà chỉ cốt ăn được, không cốt gì ăn ngon.

Về thức quà này, tôi lại nhớ đến một câu chuyện nhiều ý nghĩa, và có thể làm một bài học hay cho người mình. Trong lúc mọi người bán hàng Việt Nam mỗi vai lê gánh khắp phố mòn dốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố ở Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nảy ra một chú khách bán hàng rất dở người. Chú ta cũng bán mì với mằn thần, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thần chỉ có mằn thần trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thần thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bán hàng không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bớt: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bớt một; mười lăm cái mằn thần thì họ bán có mười hai.

Nhưng mắc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải Phòng đặt chân lên Hà Nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quẩn. Đó là một sự thật giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tội bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mằn thần trên kia, giá cứ giữ lối bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu chú mở hàng cao lâu to ở phía Mã Mây. Cái chí này thì không có gì đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các chủ khác ở chỗ đánh bạc chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú vỡ nợ.

Nhưng đây là tại chú, chứ không phải là tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo.

Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mằn thần cũ tiếng vẫn rao vàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước. Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

## Thạch Lam với Hà Nội Phong Lê

Nhân 100 năm năm sinh Thạch Lam (1910-2010)

... Đi vào thế giới nghệ thuật và các quan niệm văn chương - nghệ thuật của Thạch Lam, chúng ta luôn luôn được thấy, một mặt, nếu giá trị hiện thực, nhân đạo là cái đích người viết cần vươn tới, thì mặt khác, việc khơi gợi, khám phá, đi sâu vào vẻ đẹp, vào lối hồn và tinh chất dân tộc, vào những giá trị văn hóa, tinh thần tiềm tàng trong sự sống hàng ngày cũng là một phương diện mà văn chương cần quan tâm. Bàn về tục lệ đáng yêu của ngày tết, kể chuyện *Hái lộc*, Thạch Lam cho thấy đó là một tục lệ xinh đẹp và ngây thơ làm tươi thắm linh hồn và khiến cho chúng ta trẻ lại. Nhưng khi nghĩ về *Bánh chưng*, Thạch Lam lại không quên động đến một nỗi thương tâm: “Nhưng còn bao nhiêu người nghèo, kiếm gạo ăn cũng chưa đủ? Còn bao nhiêu kẻ khốn khó lang thang trên lề đường của thành phố, mà những tiếng kêu xin thăm đạm nổi lên vào các buổi chiều? Họ ăn tết ở đâu? Về ở đâu? (Ngày nay, số 149; 15-2-1939).

Tập ký *Hà Nội băm sáu phố phường*, cho ta thấy biết bao là chăm chú và trân trọng của Thạch Lam trước cái đẹp được ẩn giấu và lưu giữ ở những sinh hoạt và sản phẩm bình thường của Hà Nội nghìn năm văn vật, khi Thạch Lam bàn về các tên phố xá, biển hàng, các món ăn thanh đạm hoặc đặc sản, các hàng quà rong, các loại quà chỉ Hà Nội mới có, hoặc chỉ của Hà Nội mới quý: từ bún riêu, bún chả, thang cuốn, nem chua, miến lươn, bún ốc, bún sườn, canh bún, mìn páo, giầy giò, bánh đậu, bánh khảo...

Không phải chỉ là sự liệt kê, mà còn là cả một sự thụ cảm tinh tế tất cả hương vị riêng, sức hấp dẫn riêng ở mỗi loại quà... Ăn quà cũng là một nghệ thuật, ăn đúng cái giờ ấy, và chọn người bán ấy, mới là người sành ăn... Cái vị bún chả ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi; cái tiếng rao quà đêm khuya, như một ký hiệu, chỉ những ai quen ăn, sành ăn mới nhận ra; cái hàng nước cô Dần, bà cụ bán xôi, cô hàng bán cơm nắm buổi sáng mà nắm cơm dẻo quánh, cũng dẻo như chiếc đòn gánh trên vai cô... Rồi phở (sao mà bỏ sót được!), mà công khám phá đầu tiên có lẽ là của Thạch Lam, để sau này Nguyễn Tuân tiếp tục - thứ quà thật đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng ở Hà Nội mới có, nhưng chính là vì chỉ ở Hà Nội mới ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và phở tối... Đúng quá. Ai là người xa Hà Nội mà không nhớ về vị phở; và càng đúng, cách nhận dạng thế nào là phở ngon: “Nếu là gánh phở ngon - cả Hà Nội không có đâu làm nhiều - thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo và không nát, thịt mỡ gầu tròn chứ không dai, chanh, ớt, với hành tây đủ cả (...)

Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ dạ, anh phở Cao. Vẫn chuyện phở, nhưng là một gánh phở khác, trong nhà thương - lại *gánh*, chứ không phải các cửa hiệu to, sang, trưng ra ở những phố chính, những đại lộ đông người: “Gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong mà lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốt gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ... Và cũng biết bao là trân trọng đến như thành kính, thiêng liêng trong những dòng về cơm; với Thạch Lam, nó là thứ quà riêng biệt của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam. Ai đã nghĩ đầu tiên dùng cối để làm quà sêu tết? Không còn gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi. Hồng cốt tốt đôi!..

Khó mà nản mỗi khi cùng Thạch Lam đi sâu mãi vào những vẻ đẹp ấy. Và do vậy, khó mà vui, mà yên tâm được, khi nhìn lại hôm nay, thấy tiếc, thấy xót cho biết bao vị quyền rũ, vẻ đẹp thanh lịch nghìn năm của Hà Nội đã và đang bị mòn đi, mất đi theo thời gian.

\*\*\*

Thạch Lam có quan niệm dứt khoát về thiên chức của văn chương: “Đối với tôi, văn chương không phải một cách đem đến cho người đọc sự thoát ly hay sự quên, trái lại, văn chương là một thứ khí giới thanh cao và đặc lực mà chúng ta có, để vừa tố cáo và thay đổi một cái thế giới giả dối và tàn ác, vừa làm cho lòng người đọc thêm trong sạch và phong phú hơn<sup>(1)</sup>. Có lẽ cả hai phương diện, vừa tố cáo, vừa xây dựng, đều được Thạch Lam chú ý; và trong phần thành công của nó, các dấu ấn hiện thực và lãng mạn trong văn Thạch Lam đều tìm được sự gắn nối ở chính quan niệm này.

ở tư cách nhà văn, Thạch Lam đòi hỏi rất cao phẩm chất trung thực của người nghệ sĩ. Ông viết: “Sự thành thực chưa đủ cho nghệ thuật. Có thể, nhưng một nhà văn không thành thực không bao giờ trở nên một nhà văn giá trị. Không phải cứ thành thực là trở nên một nghệ sĩ. Nhưng một nghệ sĩ không thành thực chỉ là một người thợ khéo tay thôi<sup>(2)</sup>. Giữa sự khéo tay, sự tinh thông các kỹ năng, với giá trị văn chương, nghệ thuật đích thực còn là một khoảng cách. Khoảng cách đó, theo Thạch Lam, chỉ có thể rút ngắn hoặc khắc phục bằng sự thành thực. Tôi hiểu đây là sự thành thực với chính bản thân và từ bản thân mà thiết lập một quan hệ tin cậy với thế giới bên ngoài, thế giới người đọc. Hiểu vì sao ta ít thấy cảm giác *giả* trong văn Thạch Lam. Và cái cảm tưởng của Khái Hưng khi đọc văn Thạch Lam, thấy rùng rợn cả tâm hồn vì sự thành thực là có lý. Đối với Thạch Lam, văn chương là văn chương. Tất cả mọi giá trị mà văn chương có thể mang lại, kể cả giá trị cải tạo thế giới phải được tạo nên chính từ giá trị văn chương. Có lẽ đây là chỗ phân biệt Thạch Lam với ba cây bút chủ chốt của Tự lực văn đoàn: Nhất Linh, Khái Hưng, Hoàng Đạo.

Nói theo ngôn ngữ đương thời, có thể xếp Thạch Lam vào phái nghệ thuật vị nghệ thuật! Một quan niệm được hiểu, trong phần cơ bản của nó, theo cách hiểu của tác giả *Thi nhân Việt Nam*, năm 1942.

Thạch Lam viết: “Người ta sinh ra là nghệ sĩ hay không, chứ không có thể học tập mà thành được (...). Người ta có thể tập nghe cho tinh tường, tập trông cho chu đáo, nhưng không có *con mắt của linh hồn* (PL nhấn mạnh) thì không bao giờ soi thấu được các bí mật của tâm lý. Các nghệ sĩ là những người không có một cái khoa học nhân tạo nào có thể gây thành được. Họ vẫn là những sản xuất của bao nhiêu thế hệ, theo một cách thức chung đúc huyền bí và không có luật lệ; họ là những cái sinh sản bất ngờ, những cái đột nhiên kỳ dị và ghê gớm của vũ trụ. Nhân vật ra ngoài khuôn khổ thường, các nghệ sĩ chân chính bao giờ cũng rất hiếm. Tìm được đích đáng và tìm được nhiều, đó là danh dự của cả một thời, cả một dân tộc<sup>(3)</sup>.

Tôi xin phép được nhắc lại và nhấn mạnh ý cuối: “*Các nghệ sĩ chân chính bao giờ cũng rất hiếm. Tìm được đích đáng và tìm được nhiều, đó là danh dự của cả một thời, cả một dân tộc..* Sự sàng lọc của thời gian quả là khắc nghiệt. Mỗi thế kỷ văn chương còn lại được mấy người? Và trước hoặc sau một Nguyễn Trãi, một Nguyễn Bình Khiêm, một Nguyễn Du, một Hồ Xuân Hương... danh sách còn lại là những ai? Những câu hỏi như vậy có thể là lẩn thẩn và rất dễ bị quy là hư vô, hoặc là duy tâm, thần bí. Nhưng sự thật là thế và ta nhớ lại chính ý kiến của Lênin: Tài năng là hiếm!

Người ta sinh ra có là nghệ sĩ hay không? Một loạt tên tuổi đã đến rồi đi như những ánh sao băng, trong sự mỏng manh và nghiệt ngã của số phận, trước sau thời điểm bốn mươi: Vũ Trọng Phụng, Hàn Mặc Tử, Bích Khê, Nguyễn Nhược Pháp, Thạch Lam... Và với tuổi hai mươi đã đạt được tầm cao hoặc đỉnh cao của sự nghiệp: Nguyên Hồng, Nam Cao, Xuân Diệu, Huy Cận, Chế Lan Viên, Nguyễn Bính...

Thạch Lam mà Tự lực văn đoàn là mảnh đất ươm, là nơi sinh thành, nhưng Thạch Lam đã xác định các giá trị của riêng mình, đã đứng chính trên đôi chân của mình - một nghệ sĩ, với niềm tha thiết với bản sắc dân tộc và với biết bao ưu tư, suy ngẫm về đất nước và con người.

\*\*\*

Có lẽ không thể không dành vài lời về đặc sắc của câu văn Thạch Lam. Đó là một lối văn nhuần nhị, tinh tế, gọn và gọi được thật là rành rõ những trạng thái của sinh hoạt, xúc cảm và tâm hồn. Có những ngày mà tự nhiên, không hiểu tại sao, ta thấy khó chịu và hay gắt gỏng, không muốn làm việc gì- và đó là nguyên do gây ra một cơn giận, để rồi, từ cơn giận mà diễn biến một quá trình tâm lý đi tới sự sám hối. Tình yêu bước vào hôn nhân với những khó khăn về sinh kế, đối với cặp vợ chồng Trường, Trinh trong *Ngày mới*: “Cuộc đời bây giờ đối với chàng khe khát và nhọc quá!. Một mối cảm động êm đềm và phiền phức đến với ông bố - người chồng trẻ khi đưa con đầu lòng ra đời, làm thay đổi khí hậu gia đình: “Nhìn đứa trẻ ngây thơ trong lòng mẹ, Tâm cảm thấy lần đầu tiên cái thiêng liêng sâu xa của sự sống và nhận thấy cái bé nhỏ hèn mọn hàng ngày nó phá hoại cuộc đời. Tình yêu hay một cái gì tương tự trong buổi chia tay giữa chàng trai ra tỉnh và cô bạn láng giềng ở quê: “Có cái gì dịu ngọt chẳng tở ở đâu đây khiến chàng vương phải. Rồi, những rung động đến với con người khế như một cánh bướm non...

Văn Thạch Lam không nặng vì những chữ dùng to tát, hoặc những cấu trúc gấp gáp, vội vàng. Câu chữ chỉ cần đủ cho phô diễn và ôm sát những cảnh ngộ hoặc tâm trạng cần phô diễn. Có lúc, sự diễn tả vượt ra ngoài câu - chữ, vì sức gợi mở và khả năng khơi sâu vào cảm giác, vừa cho ta *nhìn*, vừa cho ta *cảm*; và cái sức biểu cảm này mới thật sự đòi hỏi bản lĩnh nghệ sĩ. Đó là cái cảm giác mát lạnh trùm lên hai vai, khi người bộ hành đi vào rặng tre... Cái gánh hàng trên vai Cô hàng xén xinh đẹp, lúc còn son rỗi, nhẹ hẫng đi khi cô thấy bóng cây đa và cái quán gạch đầu làng, lộ ra trong sương mù. Cũng gánh hàng ấy trở nên quá nặng trên đôi vai nhỏ bé khi cô đi lấy chồng. Cái cảm giác gió mùa đông đột ngột về, không báo trước, một sáng thức dậy, thấy ngại đặt chân xuống giường, với hơi ẩm và ánh hồng của bếp lò và mùi áo quần cũ trong *Gió đầu mùa* gợi thật tài và rành rõ cái cảnh giao mùa của đồng bằng Bắc Bộ... Rồi cái tiếng trống thu không gọi chiều về, một buổi chiều, như bất cứ buổi chiều nào của miền quê, trong *Hai đứa trẻ*...

Nếu Tự lực văn đoàn đã có công đóng góp cho sự phát triển của câu văn tiếng Việt theo hướng hiện đại, từ khởi điểm 1932, sau bước ngoặt từ *Nho phong, Người quay tơ đến Hồn bướm mơ tiên, Nửa chừng xuân*, thì Thạch Lam, theo tôi là người giữ được, bảo tồn được tính hiện đại ấy cho đến hôm nay. Nói giữ được, vì sau cái công mở đầu, văn Tự lực văn đoàn nói chung đi vào hướng sang trọng, xa lạ, kiểu cách và nhanh chóng lạc hậu dần trước sự phát triển của văn xuôi hiện thực. Và cho đến hôm nay thì có thể nói, gần như số lớn thứ văn chương đó đã có thể đi vào bảo tàng. Trong khi đó, câu văn Thạch Lam, ở những truyện tiêu biểu vẫn cứ là mềm mại, uyển chuyển, giàu hình ảnh, nhạc điệu mà không mất đi vẻ giản dị, tinh gọn, không thừa thãi lời chữ, không làm duyên làm dáng một cách uốn éo, cầu kỳ. Nửa thế kỷ đã qua mà đọc truyện Thạch Lam, cảm về câu văn Thạch Lam, tôi thấy cứ như là câu văn của hôm nay; và tôi còn dám chắc, chưa hẳn đã có nhiều người viết hiện nay, với số trang ít ỏi, lại nêu được ngần ấy vẻ đẹp chứa trong cốt truyện ấy, tình cảm ấy, tâm trạng ấy, tâm hồn ấy, câu văn ấy của những *Nhà mẹ Lê, Cô hàng xén, Tỏi ba mươi, Hai chị em, Hai lần chết*...

Thái Hà tháng 12-2009

- (1) Lời tựa *Gió đầu mùa*. Nxb. Đời nay, 1937.
- (2) *Tuyển tập Thạch Lam*. Nxb. Văn học, 1988, tr.280.
- (3) Lời tựa *Gió đầu mùa*. Nxb. Đời nay, 1937.



## Quà Hà Nội Thu Tứ

Quà Hà Nội  
Vẫn quà Hà Nội  
Còn quà Hà Nội  
Quà ngọt Hà Nội  
Một thứ quà của lúa non: cốm  
Bà cụ bán xôi  
Hàng nước cô Dần

\*

Thạch Lam là tác giả đầu tiên đưa tinh hoa ẩm thực dân tộc vào văn xuôi, với một số bài trong *Hà Nội băm sáu phố phường* (1943).

Hắn do tạng người, Thạch Lam ăn không được rộng, chẳng hạn "tôi sợ các bác ốc lắm"! Chỉ mới ốc mà đã, thì gặp rươi gặp "cày" gặp tiết canh gặp cá sống mới thường thức làm sao...

Được cái, "ăn" không chỉ bằng miệng. Thạch Lam ăn nhiều bằng mắt. Mắt ăn có lẽ thường bắt đầu từ chính cái miếng ngon: "Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp đẽ". Ô, cái ưa này của ông không biết ông biết chẳng, chứ ngày xưa đã có người để ý đấy. Hơn nửa thế kỷ sau những ngày Thạch Lam ghé vào hiệu bánh cốm Nguyễn Ninh ở số 11 Hàng Than, cụ bà chủ hiệu kể: "Ông Thạch Lam có qua đây (...) Ông hay giữ ý, khó khăn lắm mới mời được ông nếm bánh. Chiếc bánh bằng cái lười mèo xắt tư, ông chỉ xắn có một góc. Ông ăn ít, nhưng ông ngấm chiếc bánh cốm khi chưa bóc thật là say mê. Nom ông ngồ ngộ như một đứa trẻ vừa thấy món đồ chơi lạ...".(1)

Thạch Lam để mắt mình say mê "ăn" miếng gì đó một lúc, rồi cho mắt chuyển sang say mê "ăn" cái cảnh tượng miếng ấy đang được thưởng thức: "Tôi thích nhìn người ta ăn". Người khác dùng mà mình thích, thì mình được tha hồ mỗi ngày đi khắp "Hà Nội 36 phố phường" để thích cho thật thỏa mà không phải sợ sẽ đâm béo! Mắt lại có khi đang từ miếng ngon này bỗng "ăn" sang miếng ngon khác, khác hẳn: Thạch Lam có lần ngấm cốm nắm, xong trông lại "cô hàng cốm nắm" thấy "cũng ngon mắt như quà của cô vậy"!

Nhưng hãy trở lại với cái ăn thông thường, bằng miệng.

Những miếng ngon mà Thạch Lam không "sợ", thì ông thưởng thức tinh chẳng kém Vũ Bằng, Nguyễn Tuân chút nào. Và chỉ cần căn cứ vào những miếng ấy thôi, ông đã có thể rút ra kết luận thật đúng về nghệ thuật ẩm thực dân tộc:

"Xét những thức quà của ta, thực có nhiều thứ quà ngon, mùi vị rất dồi dào. Phần nhiều (...) có từ xưa (...) có nề nếp, có quy củ hẳn hoi (...) ngon đậm thắm (...) vừa tao nhã lại vừa chân thật. Đó là những vật quý mà sự mất đi, nếu xảy đến, sẽ khiến người sành ăn ngậm ngùi."(2)

Thực ra mắt mắt đã bắt đầu, ngậm ngùi đã khởi sự, như ông cho biết trong một bài khác:

"Thật đáng tiếc (...) những thức quý của đất (nước) mình (đang bị) thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nháng và thô kệch bắt chước người ngoài".(3)

Thiết tưởng đến cuối thời Pháp thuộc, món Tây vẫn chưa "quậy" ẩm thực Việt Nam được bao nhiêu, có mặt gọi là đáng kể chỉ mới bắt quá cái bánh Tây (tức bánh mì) và cái cà-phê, mà ngay hai cái ấy cũng chỉ đáng kể ở các thành thị chứ chưa hề thâm nhập vào được thôn quê, nơi đại đa số người Việt sinh sống, nơi xuất phát của hầu hết "miếng ngon Hà Nội". Tuy nhiên,

có thể dễ dàng thấy đối với những người thiết tha với văn hóa dân tộc và đặc biệt nhạy cảm như Thạch Lam, những "biến động" nho nhỏ trong lòng bát đĩa thời ấy đã thừa đủ gây sốt ruột...

Nhà văn sành ăn sinh năm 1910. Nếu năm 2013 này mà ông vẫn còn sống và còn ăn uống được như xưa (!), tưởng xin chớ ai đưa ông đi một vòng "Hà Nội phố" nếm thử "miếng ngon", vì e ông sẽ quá "ngậm ngùi" mà... tai biến mất!

Sau đây xin mời thưởng thức lại một số "quà Hà Nội" hồi 60 năm trước. Có thức, như nước chè của cô Dần, tuy tự thân không có gì đáng nói nhưng nó lại nhắc được ta nhớ đến "cái tinh hoa thuần túy của người Việt Nam từ xưa xưa đến giờ"...

## Quà Hà Nội

Về cái về "thanh lịch" của văn hóa Thăng Long - Hà Nội nói chung, có lần ngẫm nghĩ:

"Có thể xem văn hóa nông thôn là ngọc chưa gọt, rũa, mài, trau. Thăng Long làm cái việc lộng lẫy hóa ngọc ấy. Chất ngọc kết tinh khắp nơi trên cơ thể đất nước, rồi đổ về "tim ta đó" để được điều kiện đặc biệt nơi kinh đô giúp rục rờ phô bày. (Dĩ nhiên ngay trong tim cũng có ngọc kết tinh, và trong những trường hợp đó, ngọc sẽ được trau tại chỗ.)"(4)

Về cái "ngon là chừng nào" của "quà Hà Nội" nói riêng, cũng có lần ngẫm nghĩ:

"Nấu nướng, ai đó sáng kiến ra món gì đó, rồi phải có nhiều miệng ăn thử, ăn xong rồi phát biểu "xây dựng" cho, lần lần món ấy mới lớn lên thành món ngon. Ở chỗ miệng ít tập trung, như ở đa số các vùng quê, cái quá trình hoàn chỉnh nghệ phẩm vẫn diễn ra được, nhưng cần nhiều thời gian: có thể phải vài thế hệ mới đủ số miệng đóng góp để một món ăn trưởng thành. Trong khi ở tỉnh, miệng đã liền miệng mà số miệng có tiền để mua ăn thử lại cũng đông đảo hơn hẳn ở quê. Do đó, nếu được lên tỉnh, các món quê sẽ chóng lớn hơn nhiều (...) Dĩ nhiên người Hà Nội cũng có thể thỉnh thoảng tự sáng kiến ra những món ăn mới, như món chả cá, theo tục truyền."(5)

Về cái việc Thạch Lam "chịu khó đi khảo nếm" quà Hà Nội rồi chịu khó "ký sự" cho ta đọc, việc ấy lại cũng có lần trăn trở: do xưa kia các cụ không viết về ăn, mà bao nhiêu miếng ngon dân tộc sáng tạo trong gần nghìn năm nay không còn lại... chữ nào.(6)

----

*Người Hà Nội, ăn thì ngày nào cũng ăn, nhưng thường không để ý. Nếu chúng ta về ở tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải Phòng, Nam Định nữa, chúng ta mới biết quà ở Hà Nội ngon là chừng nào. Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, thế mà sao bún chả của Hà Nội ngon và đậm thế, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi.*

*Trong một ngày, không lúc nào là không có hàng quà. Mỗi giờ là một thứ khác nhau, ăn quà cũng là một nghệ thuật: ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy, mới là người sành ăn.*

*Tang tăng sáng (...)*

*Này đây mới là quà chính tông: bánh cuốn, ăn với chả lợn béo, hay với đậu rán nóng. Nhưng là bánh cuốn Thanh Trì mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bánh thơm bột mịn và dẻo. Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành. Người bán bánh cuốn Thanh Trì đội mẹt và rổ trên đầu, từng tùm năm, bảy người từ phía Lò Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn.*

Rồi mùa nực thì hàng xôi cháo: cháo hoa quánh mùi gạo thơm, xôi nong mùi gạo nếp. Xôi đậu, xôi lạc, xôi vừng mỡ và dừa. Ô, cái xôi vừng mỡ, nắm từng nắm con, ăn vừa ngậy vừa bùi. Mà có đất gì đâu! Aên một, hai xu là đủ rồi. Mùa rét thì xôi nóng, hãy còn hơi bốc lên như sương mù, ăn vừa nóng người vừa chắc dạ.

Và có ai ngẫm nghĩ kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp non bung: hành giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm nhất là ngô bung của một bà già trên Yên Phụ. Cứ mỗi sáng, bà từ ô xuống phố, theo một đường đi nhất định, đã ngoài hai mươi năm nay, để các nhà muốn ăn cứ việc sai người ra đứng chờ. Bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông, và cất lên cái tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt kỳ lạ: "Eéé... éc", "Eéé... eéc"...

Đối với các bà, các cô đi chợ, cô hàng vải, cô hàng cau v.v. là những người ưà món quà gì vừa rẻ vừa ngon, lại vừa no lâu, đã có món quà của cô hàng cốm nắm lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chùng. Món quà này sạch sẽ và tinh khiết, từ quà cho đến cả quang thúng, cả cô hàng. Tóc vấn gọn, áo nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy.

Cốm nắm từng nắm dài, to có nhỏ có, nằm trên chiếc mẹt phủ tấm vải màu trắng tinh để che ruồi muỗi. Con dao cắt, sáng như nước, và lưỡi đưa ngọt như đường phèn. Cốm cắt ra từng khoanh, cô hàng lại cẩn thận gọt bỏ lớp ngoài, rồi lại cắt ra từng miếng nhỏ, vuông cạnh và dài, để bày trên đĩa. Cô muốn xoi với thứ gì? Với chả mới nhé hay với giò lụa mịn màng?

Các cô khách vừa ăn nhai nhè nhẹ và thông thả, vừa hỏi han thân mật cô hàng: cùng bạn làm ăn cả, một gánh nuôi chồng nuôi con, đóng góp thì nhiều. Ấu cũng là cái phận chứ biết làm thế nào.

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miệng - và độc nữa - đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy những bát tiết đồ ối, ngòng ngoèo sợi dừa trắng, điểm xanh mấy lá húng tươi. Thế mà họ ăn ngon lành, một lúc hai ba bát. Rồi đánh thêm một đĩa vừa lòng vừa dôi, cổ hũ với tràng giòn. Ăn xong quét miệng đứng dậy, bước đi thành chậm chạp.

Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở ba của anh hàng phở áo cánh trắng, gi-lê đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon - cả Hà Nội không có đâu làm nhiều - thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh, ớt, với hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn luôn bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bé-rê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao... và dặn thẳng nhỏ chớ mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đờn!!".

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải riêng Hà Nội mới có, nhưng chỉ ở Hà Nội mới thật ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phố Ga, phố Hàng Cót, phố Ô Quan Chưởng, phố Cửa Bắc v.v.

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc có còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thử chịu khó đi khảo nghiệm một lượt xem sao? Một vòng quanh Hà Nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong Nhà Thương. Trong Nhà Thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là quyền riêng của nhà bà, có từ khi Nhà Thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó, bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm, lại điểm thêm một chút cà cuống thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiêu: ai muốn ăn mỡ gấu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ nửa nạc, cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ là gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật (...)

## Vấn quà Hà Nội

Làm người Việt Nam mà "sợ các bác ốc lắ", đáng tiếc quá!

May, Thạch Lam không sợ bún chả. Không những không sợ mà lại còn yêu gần như sôi nổi, vừa dẫn thơ của ai đó vừa tự sáng tác thơ văn xuôi về món "quà bún quan trọng và đặc điểm nhất của Hà Nội băm sáu phố phường": "Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài, và tiếng quạt khe đập như cành cây rung động...!"

Aø, cái "ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói ô lên Hà Nội" chỉ mới "ngửi thấy mùi khói chả" mà đã nên thơ, ông ấy gốc Đàng Trong thì phải, chứ nếu người Ngoài Ta thì đã đọc:

"Nghìn năm bảo vật đất Thăng Long,  
Bún chả là đây có phải không?".

----

Kể về các thứ quà mặn, thì Hà Nội còn nhiều: nào bún riêu, bún chả, thang cuốn, nem chua, nào miến lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cái ngon riêng nữa.

Tôi thích nhất cô hàng bún ốc, không phải vì món hàng cô tôi thích ăn - xin thú thật rằng tôi sợ các bác ốc lắ - nhưng tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thức quà của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân hoạt động trong các ngõ con và trên các bờ hè. Người ta xúm lại ăn quà bún ốc một cách mới ngon lành làm sao! Có ai buổi trưa vắng hay buổi chiều, đêm khuya, đi qua các nhà cô đào, và các thanh lâu, thấy chị em ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhẵn các nét mặt tàn phấn và mặt lả, miếng ớt cay làm xoa xuyết những cặp môi héo hắt và khiến đôi khi rõ những giọt lệ thật tha hơn cả những giọt lệ tình.

Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gỗ nhẹ, và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thêm. Ấy có cô thú thực với tôi như thế.

Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. Nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà

*nội trợ bao giờ cũng sẵn tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao. Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua của các hàng rong, nhất là hai thứ thang và riêu. Tại sao vậy? Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không? (...)*

*Ày, suýt nữa đi khỏi các thứ quà cốt bún, mà tôi quên không nói đến thứ quà bún quan trọng và đặc điểm nhất của Hà Nội băm sáu phố phường: đó là thức quà bún chả.*

*Phải, cái thức quà tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng ở kinh đô. Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói ô lên Hà Nội, đã phải ứng khẩu đọc hai câu thơ như thế này, khi ngửi thấy mùi khói chả:*

*"Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long,  
Bún chả là đây có phải không?"*

*Mà cảm hứng thế thì chí phải. Khi ngồi cuối chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngai dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài, và tiếng quạt khẽ đập như cành cây rung động, quà bún chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng.*

*Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương. Có lẽ người kia còn làm ích cho nhân loại hơn là người này nữa, tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo".*

*Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả ngon thế! Có lẽ vì họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không mặn, pha với giấm cũng hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chẳng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhuần được cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà (...)*

## **Còn quà Hà Nội**

Thạch Lam bảo "bánh cuốn (có nhân) muốn ngon thì phải nhà làm lấy" và ông bày luôn cho chúng ta cách làm.

"... Rồi lấy bánh cuộn nhân vào; công việc này nên để tay mềm mại và khéo léo của các bà làm, để nâng niu cái màng bột mỏng cho khỏi rách".

Ồ, thế cái việc thái "thịt vai nửa nạc nửa mỡ", nắm hương, mộc nhĩ, với việc bóc vỏ, thái miếng những con tôm tươi hồ Tây do "thuyền siết mang lên bán vào khoảng mười hai, một giờ trưa", rồi lại việc "thêm mấy nhát hành, chút nước mắm ngon, hồ tiêu bắc, xào qua với mỡ trên chảo nóng", tất cả đều là "các ông" tự đảm trách à? Nước chấm vốn là thứ rất khó làm, thế mà "đầu bếp" Thạch Lam trường hợp này cũng cứ làm bằng!

Bao nhiêu công phu lao động vì nghệ thuật, "một miếng ăn là một sự khoái lạc", cảm ơn Trời.

----

*Trong một bài trước, tôi đã nói đến thứ bánh cuốn Thanh Trì là thứ quà Hà Nội. Nhưng đây là thứ bánh không nhân, tuy cũng gọi là bánh cuốn, mà không cuốn gì hết. Hà Nội còn thứ bánh cuốn khác nữa, mấy lần bánh mỏng lấy nhiều vị làm nhân, mà gần đây được người hàng phố hoan nghênh đặc biệt.*

*Chắc nhiều người còn nhớ hương vị của những chiếc bánh cuốn "hai mươi bốn gian". Thuở ấy, Hai Mươi Bốn Gian còn là một xóm thịnh vượng của cô đầu, mà sự hoạt động vui vẻ kéo dài mãi đến đêm khuya. Trước cửa những nhà hát ấy, về phía bên này đường xe điện, có một chiếc nhà lá bé con, ẩn núp dưới bóng cây xoan xanh tốt. Trong cái nhà nghèo nàn ấy, từ mười hai giờ đêm cho tới sáng, một bà già và hai cháu nhỏ cúi mình trên một cái nồi con bí mật làm ra những chiếc bánh cuốn nóng sốt và ngon lành. Khách chơi đêm khi lách nhìn qua cửa liếp bước vào, đã ngửi thấy mùi hành thơm phi mỡ, và trông thấy làn khói trắng bốc lên ở chiếc nồi.*

*Của đáng tội, bánh cuốn của bà cụ, cứ kể về giá trị riêng thì cũng không lấy gì làm ngon lắm. Nhưng người ta ăn thấy ngon vì phải tìm tòi đến mà ăn, phải chờ đợi từng chiếc một. Vì đêm khuya, sau những cuộc hành lạc còn để lại dư vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thêm được ném cái vị cay chua của nước chấm, quá mạnh như chiếc roi vào cái chán nản của sự chơi bời (...)*

*Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lấy. Cách làm như thế này, và tôi trình bày ở đây cái phương pháp bí truyền làm bánh cuốn, đã nẩy ra trong óc tôi một ngày đáng ghi nhớ ở trên bờ hồ Tây. (Tại sao lại hồ Tây, xin xem qua xuống dưới sẽ biết).*

*Cái cốt bánh để bọc thì dùng bánh cuốn Thanh Trì, là thứ mà bột dẻo và thơm hơn hết. Như vậy, đã đỡ được công xay bột và tráng bánh, mà vị tất làm đã ngon bằng. Còn nhân thì một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ thật tốt, mấy cái nắm hương, vài lá mộc nhĩ, và một ít tôm tươi hồ Tây, bóc vỏ và thái miếng. Tôm hồ Tây, của những thuyền siết mang lên bán vào khoảng mười hai, một giờ trưa, là thứ tôm ăn ngậy và ngọt vị.*

*Chừng ấy thứ, thêm mấy nhát hành, chút nước mắm ngon, hồ tiêu bắc, xào qua với mỡ trên chảo nóng. Rồi lấy bánh cuốn nhân vào; công việc này nên để tay mềm mại và khéo léo của các bà làm, để nâng niu cái màng bột mỏng cho khỏi rách. Xong, bỏ vào nồi hấp.*

*Lúc ăn chấm nước mắm Phú Quốc, chanh, ớt và cà cuống nguyên chất hồ Tây: một miếng ăn là một sự khoái lạc cho khứu quan và đầu lưỡi, và chúng ta cảm ơn Thượng Đế đã dành riêng cho loài người những thú vị ngon (...)*

### **Quà ngọt Hà Nội (\*)**

"Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp đẽ: cái đẹp lúc trông ngắm giúp nhiều cho cái thưởng thức lúc ăn lắm".

Chí phải. Nhưng dù sao "lúc ăn" vẫn quan trọng hơn "lúc trông ngắm". Nếu vừa miệng mà không vừa mắt, chỉ tiếc. Nếu không vừa miệng, dù đẹp mấy chẳng nữa, cũng không phải "miếng ngon". Còn nếu đã ngon lại đẹp, ấy là.. văn vật.

"Tôi thì ưa thích thứ bánh đậu Hàng Gai hơn, vì (...) nguyên chất đậu (...) hương thơm (...) là hương thơm riêng của bột đậu xanh".

Hoàn toàn chia xẻ. Không phải hương hỗn hợp nào cũng hỏng, nhưng "hợp" hương va-ni vào với hương đậu xanh, kết quả quả đáng phàn nàn.

----



Bánh cốm Hàng Than... Một thứ bánh ngon mà cũng không đắt, một thứ bánh gọi cho ta những kỷ niệm rất nhiều màu. Bánh cốm chính là thứ bánh cưới, trao đi đổi lại trong những ngày mùa thu, để chứng nhận cho cái sung sướng của cặp vợ chồng mới, và cái vui mừng của họ hàng. Vuông vắn như quyển sách vàng, bọc lá chuối xanh, buộc lạt đỏ: cái dây lạt đỏ như sợi dây tơ hồng buộc chặt lấy những cái ái ân... Nhân đậu xanh giã nhuyễn, vương mấy sợi dứa, và đường thì ngọt đậm (...)

Bánh cốm thường đi đôi với bánh xu xê. Cái tên kỳ khôi này ở đâu ra? Thứ bột vàng và trong như hồ phách ấy, dẻo và quánh dưới hàm răng, là một thứ bánh rất ngon. Dù sao, cũng là một thứ bột trắng thán, vì nó để cho ta đoán trước - để mà thêm thường - những cái ngon ngọt hơn ẩn nấu bên trong. Qua cái màu vàng óng ánh ấy, màu trắng của sợi dứa và màu vàng nhạt của đậu thêm một sắc nóng ấm và thân mật. Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp đẽ: cái đẹp lúc trông ngắm giúp nhiều cho cái thường thức lúc ăn lắm.

Hai thứ bánh cốm và bánh xu xê của Hàng Than Hà Nội, có thể nói là đã là nổi tiếng khắp Bắc kỳ, từ Kê Chợ cho đến thôn quê. Ở Hàng Than, chỉ có hai nhà là chính hiệu (...) Nhà bánh cốm "Nguyễn Ninh" tôi tưởng là một nhà làm bánh cốm cũng đã lâu đời, cùng với nhiều nhà khác. Họ biết giữ cho bánh được ngon đều (...)

(Một nồi cốm trắng đường lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều cháy. Cái thứ cháy cốm ấy, ngọt sắc và dẻo cũng như "mè xừng", người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù Dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì) (...)

Ở Hà Nội, người ta làm (...) bánh đậu ướt (...) có mỡ. Một thứ bánh để ăn trong khi uống chè tàu, cái vị béo ngọt của bánh rất ăn với cái vị đắng của nước chè (...)

Bánh đậu ướt ngon nhất là bánh đậu của Hàng Bạc và Hàng Gai. Bây giờ hai phố ấy vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm vào cuộc tranh giành, còn có phố Hàng Đào và phố Hàng Đường nữa (...) Ai chiếm giải quán quân bánh đậu? Thật là khó giải quyết. Tôi đã lần lượt dùng hết chừng ấy thứ, đã ngẫm nghĩ và suy xét nhiều về cái vị ngon trước một chén chè tàu bốc khói. Tôi không có cái kiêu vọng bắt buộc người khác phải theo cái quyết định của mình. Nhưng tôi không khỏi có cái sở thích riêng trong việc đó.

Bánh đậu của Ích Nguyên thì trắng thán và thực thà, mịn vì đậu ngon nguyên chất. Bánh của Thanh Quang nhiều hương thơm va-ni, nhưng đường dùng hay lạo xạo; của Giu Nguyên thì ướt vì nhiều mỡ quá; của Cự Hương thì nhạt vị; của Việt Hương thì dẻo quá, tựa như đậu trắng; của Ngọc Anh thì hơi khô khan; của Thanh Hiền thì hơi cứng mình... Kể về vị ngon, thì mô i thứ của một hiệu đều có một đặc sắc riêng, đủ để cho người ta chuộng. Nhưng tôi thì ưa thích thứ bánh đậu Hàng Gai hơn, vì giản dị và mộc mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và hương thơm cũng chỉ là hương thơm riêng của bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngẫm nghĩ rồi mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy thơm. Cái ông cụ già làm bánh ở hiệu đó có nói chuyện rằng: trước kia, vì theo thời, ông cũng cho thêm hương va-ni vào bánh. Nhưng các khách hàng quen, trong số đó có vài ông khách hàng già ở ngoại ô, đều yêu cầu nên giữ nguyên hương vị đậu xanh như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đây thật là một ý kiến hay.

### **Một thứ quà của lúa non: cốm**

"Cốm là (...) thức dâng của (...) lúa (...) mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê (...) Việt Nam".

Cốm là quê. Mà quê thì đang vừa bé lại vừa hóa tình.

"Cốm không phải thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ".

Thong thả là phong cách của "một thời" đã "vang bóng".

Cho nên, "Thật đáng tiếc (...) những thức quý của đất (nước) mình (đang bị) thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nháng và thô kệch bắt chước người ngoài".

Nhưng Thạch Lam phát biểu như trên lâu lắm rồi cơ mà. Thì bây giờ phát biểu của Thạch Lam càng đúng chứ sao. Mùa cốm năm 2010, lảng quăng "Hà Nội 36 phố phường", ngắm những gánh cốm ngồi lạc lõng trên vỉa hè đổ đầy xe máy, ngồi trong "hương" khói mịt mờ của cơ man động cơ nổ, mà buồn quá.

"Cốm là thứ quà riêng biệt của đất nước". Ngày thứ quà ấy thôi, cũng là ngày cái đất nước riêng biệt ấy coi như cũng đã thôi...

----

*Cơn gió mùa hạ lướt qua vùng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn nghĩ thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, nghĩ thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.*

*Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách thức làm truyền tự đời này sang đời khác, một sự bí mật trân trọng và khe khắt giữ gìn, cái cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được hạt cốm dẻo, thơm và ngon được bằng ở làng Vòng, gần Hà Nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm, các người của Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng...*

*Cốm là thứ quà riêng biệt của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam. Ai đã nghĩ đầu tiên dùng cốm để làm quà sêu tết? Không còn gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi. Hồng cốm tốt đời... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn được nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng ta thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mất dần, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nháng và thô kệch bắt chước người ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu mà thường thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn?)*

\*

*Cốm không phải thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen. Khi các cô gái*



Vòng đồ gánh, giỏ từng lớp lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. Hỡi các bà mua hàng! Chớ có thọc tay mân mê thức quà thần tiên ấy, hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, chắt chiu mà vuốt ve... Phải nên kính trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự cố sức tiềm tàng và nhẫn nại của thần lúa. Sự thưởng thức của các bà sẽ được trang nhã và đẹp đẽ hơn và cái vui cũng sẽ tươi sáng hơn nhiều lắm (...)

### **Bà cụ bán xôi**

Đọc bài văn sau đây của Thạch Lam, thích nhất cái hình ảnh bà hàng "lúc vắng khách (...) cũng rót một chén rượu to để cạnh, và thong thả nhắm những thức ăn tự tay mình làm ra (...) mắt bà lâu dần mờ say đi, tay bà dính thêm nhiều mỡ, và bên thúng thêm một đồng xương con...!"

"Cái ngon (...) dễ lây". Bà hàng ngắm khách thưởng thức, bèn cũng thưởng thức. Nhưng không phải ai có mặt cũng "bị" lây. Thạch Lam chẳng hạn. Ông không dùng bao nhiêu thức ăn thức uống đâu, mà ngồi đó chỉ cốt để kín đáo quan sát cái ăn uống của người khác...

----

Muốn thức quà no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố hàng Khoai. Bà dọn hàng trước cửa chợ (Đông Xuân) đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Bà bán đủ các thức xôi: xôi vò, ăn bùi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vui miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xôi ra, khói bốc thơm phức... Aên với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và mắm muối sẵn sàng; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm - người nghèo có kỳ quần đâu! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sỏ, mỡ ròn và mọc nhĩ, ăn cũng thú vị (...)

Ờ đây, không có gì đáng quấy rầy một người sành thưởng thức, quả vậy. Nhưng phải trông các bác xe, các người phu ngồi ăn, mới hiểu cái ngon lành có thể đến bực nào!

Nhấp một vài chén rượu, thong thả gặm một mảnh vó bò may còn dính nhiều thịt, vo tròn nắm xôi trong tay trước khi đưa lên miệng, họ có cái sung sướng của nhà nghệ sĩ thưởng thức áng văn hay, ( có lẽ họ là những nghệ sĩ mà không biết). Mà nếu hôm ấy buổi xe lại có lãi, thừa được vài hào, thì cái thú của họ thực là vô cùng vô tận (...)

Cái ngon ấy cũng dễ lây lắm. Cả đến chính bà hàng cũng theo được cái nên thưởng thức. Những lúc vắng khách, bà cũng rót một chén rượu to để cạnh, và thong thả nhắm những thức ăn tự tay mình làm ra. Có lẽ bà tự lấy làm bằng lòng: vì mắt bà lâu dần mờ say đi, tay bà dính thêm nhiều mỡ, và bên thúng thêm một đồng xương con... Ít ra ở đâu mà được người bán cùng với người mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị một cách thấu đáo như thế, và cùng bàn luận về xôi, giò chả với cái dễ dàng thân mật của những người kính phục lẫn nhau. - Ở đâu, nếu không ở chốn Hà Nội 36 phố phường?

Giờ ăn đã no rồi, rượu đã làm cháy khô cuống họng. Còn gì bằng một chén nước chè nóng, một lá trà tươi, một điếu thuốc lào ở cái điếu rỗ kêu? Vậy xin mời các ông sang bên "Hàng nước cô Dần"...

### **Hàng nước cô Dần**

Không khỏi nhớ lời ca khúc Cô Hàng Nước của Vũ Minh:

"... Đầu làng Ngũ Xá có nàng  
Một nàng bán nước chè xanh

Người đầu trông mà duyên dáng  
Và cô em chùng đôi tám

Miệng cô như là hoa  
Đóa hoa thật tươi  
Trông càng say đắm  
Mắt cô đưa tình  
Khiến bao chàng trai  
Ngất ngây vì cô  
Mỗi khi qua hàng

Hò ơi! Hò ơi!  
Đôi mắt nhung huyền  
Ơi! hỡi nàng hàng xinh xinh ơi!  
Má lúm đồng tiền trông duyên ghê  
Làm ta say đắm bao tháng ngày

Chiếc áo nhuộm màu nâu non a  
Vớ dáng người nàng thon thon a  
Làm ta say đắm bao ngày tháng  
Vì em xinh quá xinh là xinh...".

Cô Dần trong bài ký của Thạch Lam bán nước chè trước chợ Đồng Xuân chứ không phải "đầu làng Ngũ Xá", mà cô tính "còn trẻ con lắm", mắt chưa biết "đưa tình"... Nhưng cô Dần trẻ và xinh và tươi, và thế là đã đủ để "hàng cô (...) đông khách lắm"...

Không phải cô hàng nước hay hàng xén nào cũng xinh, nhưng tất cả các cô đều là hình ảnh đẹp đẽ của người phụ nữ Việt. Họ đang dùng hết sức mình để lo cho mẹ cho em, có khi cả cho chồng đấy!

----

*Cô Dần là một thiếu nữ hãy còn trẻ, cứ nghe tên cô thì đủ biết (cái lối đặt tên của cổ nhân ta nghĩ cũng thẳng thắn và thực thà: mang cái tuổi trong tên mình, không cần giấu giếm). Tuy vậy cô là một thiếu nữ đã đang lắm. Một mình cô trông nom cái cửa hàng nước ở trước chợ Đồng Xuân, bên cạnh bà cụ bán hàng xôi, và cũng như bà, cô bán hàng từ chín mười giờ tối, suốt đêm cho tới sáng...*

*Cửa hàng của cô cũng không có gì: một vài miếng trầu, một vài phong thuốc Lào, một bao thuốc lá bán lẻ, vài cái bát uống nước (...) đặt úp xuống mặt chõng. Nhưng hàng cô Dần có một chút đặt biệt hơn: cô không bán nước vối hay nước chè tươi. Cô bán nước chè (...) một thứ chè cũng dễ uống (...) bao giờ cũng nóng sôi dù trời rét hay trời nóng, mùa đông hay mùa hạ. Ấm chè bọc một cái áo gài rất cẩn thận, để bên một hỏa lò than lúc nào cũng hồng, trên đặt một ấm nước lúc nào cũng đang reo sôi.*

*(...) hàng cô Dần đông khách lắm, có khi cô trở tay không kịp. Kê đứng, người ngồi xúm vòng quanh - nhưng ngồi xồm mà thôi, vì hàng nước ấy lại còn có cái đặc biệt khác nữa là không có ghế ngồi. Những bác phu xe đặt nón, lần túi lấy thuốc Lào, vài thầy đội xếp uống chè từng ngụm nhỏ trên xe đạp gác ở hè, vớ vài khách hàng áo ngắn, còn trẻ tuổi, hay điểm thêm vào vị nước một vài câu bông đùa nhẹ nhõm đối với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thòm khế bên tai cô hàng nước, hoặc trả tạm một vài xu ở món nợ còn lại, hoặc nằn nì xin chịu nữa. Cô hàng nhiều đôi lông mày nhỏ lại một chút, nhưng cô dễ tính, rồi cũng bằng lòng.*

\*

*Một hàng nước đất hàng vì các thức quà bán đã đành, nhưng đôi khi cũng đất khách vì cả cô hàng. Cô hàng nước (...) dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên trong thành phố, ở đâu cũng vậy, miệng tươi của cô là dây liên lạc khắp cả mọi người (...)*

*Ồ, nhưng mà chúng ta hãy trở lại cô hàng nước của ba mươi sáu phố phường. Cô nhũn nhặn lắm: mặc giản dị một cái áo tứ thân nâu cũ (...) Trong mấy ngày Tết, người ta mới thấy cô khoác cái áo mới hơn một chút, vẫn vành khăn tròn trặn và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi hoa vàng, bà cụ đánh cho cô năm vàng còn rẻ, làm cái vốn riêng, chắc thế.*

*Cô không đẹp, chỉ xinh thôi, và tính (...) còn trẻ con lắm. Thấy khách hàng nói một câu bông đùa, cô đã tưởng người ta chòng ghẹo, nên nhúu đôi lông mày lại, ngoe nguẩy cái mình. Khách trông thấy chỉ cười. Nhưng cô cũng không giận ai lâu: chỉ một lát cô lại vui ngay.*

*Một hai năm nữa, lớn lên đi lấy chồng, ai là người thay cô trông nom ngôi hàng nước của "Hà Nội là động tiên sa"?*

*Cô bé em cô, hẳn vậy, sẽ ngồi bán hàng thay chị, lại que diêm, điều thuốc, miếng trầu - để kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước cùng với các cô hàng xén kiu kịt đi chợ Đông, chợ Đoài, là cái tinh hoa thuần túy của người Việt Nam từ xưa xưa đến giờ.*

Theo Hoàng Quốc Hải trong *Ký sự ven hồ*, nxb. Hà Nội, VN, 2004, tr. 169-176.

(2) Trong bài *Vài Thứ Chuyên Môn Nữa, Hà Nội băm sáu phố phường*.

(3) Trong bài *Một Thứ Quà Của Lúa Non: Cốm.*, sđd.

(4) Xem bài *Thôi Một Nước Quê*.

(5) Xem bài *Cái Hay Của Tỉnh*.

(6) Xem bài *Người Việt Viết Về Ăn*.

(\*) Đây là tên tạm đặt cho văn trích từ hai bài *Những Thứ "Chuyên Môn"* và *Bánh Đậu*.

## **Cây liễu Thạch Lam Đàn Tuấn**

Nhưng không hiểu sao, những người cùng thời với Thạch Lam thường nhắc tới căn nhà của ông ở làng Yên Phụ và đặc biệt, trong căn nhà ấy, những người có diễm phúc được ghé thăm, đều dịu dàng và trân trọng nhắc tới một cái cây. Dường như ai cũng ngầm cho rằng, cái cây ấy là biểu tượng của con người Thạch Lam, là tượng trưng cho văn phong của Thạch Lam. Cái cây thiêng liêng và cao quý ấy là cây liễu.

Nhà văn Thế Uyên, một người cháu ruột của Thạch Lam, trong những năm tháng ấu thơ thường được mẹ là bà Nguyễn Thị Thế dẫn sang thăm chú Thạch Lam, mở đầu hồi ức của mình về người chú, đã nhớ ngay tới cây liễu: “ Khi tôi rời thời kì đũa trẻ chưa ý thức được vị trí của mình trong không gian và thời gian để vào tuổi biết rằng mình là mình, tôi thấy tôi ở một căn nhà ven sườn dẫn lên Nghi Tàm Quảng Bá. Phía sau nhà là hồ Ao Vả. Bên kia hồ là làng Yên Phụ, nơi có nhà cây liễu của chú Sáu ở (trong gia đình, Nhất Linh là bác Tam sinh thứ ba, mẹ tôi là cô Năm, Thạch Lam kế tiếp là chú Sáu). Gọi là nhà cây liễu vì trong sân sát hồ có một cây liễu lớn, cành đổ nghiêng rủ xuống gần mặt nước do chính Thạch Lam trồng.

Vâng, cây liễu ấy do chính Thạch Lam trồng! Gần đây tôi mới được đọc lời của một nhà hiền

triết phương Đông khuyên tuổi trẻ hãy trồng một cái cây để biết quý mạng sống của mình. Thạch Lam mất khi còn trẻ lắm, mới vừa 32 tuổi. Chắc Thạch Lam trồng cây liễu ấy từ những ngày còn rất trẻ. Thi sĩ Huyền Kiêu đã làm thơ về ngôi nhà liễu ấy:

*Tây Hồ có danh sĩ  
Nhà thi ở nhà tranh  
Cửa trúc cài phen gió  
Trước thềm bóng liễu xanh...*

Thạch Lam trồng liễu không phải là một sự vô tình. Làng Yên Phụ nằm bên Hồ Tây, giáp hai làng hoa lớn, có thể lựa chọn nhiều loài cây. Thạch Lam chọn liễu để trồng, theo lời thi sĩ Huyền Kiêu, là để thể hiện phong cách sống của mình: “Tôi có thể nói Thạch Lam là một người Việt Nam sâu xa, một người Việt Nam thành thực. Không phải chỉ riêng trong văn chương, trong cuộc sống hằng ngày, Thạch Lam cũng bản khoản, muốn sống cho ra một người dân đất Việt.

Cho văn chương là một bài học về nghệ thuật sống, Thạch Lam thường dùng cuộc sống là một trường thí nghiệm để tìm tòi lấy cái hay, cái đẹp và nhất là lấy ý nghĩa của một cách sống, nếu không hoàn toàn thì cũng giữ được nguyên văn bản Việt Nam.

Có một tâm hồn ý nhị và tinh tế Thạch Lam không bao giờ nữ không thường thức một thú vị thanh tao và thâm thái được rất dễ dàng những hương sắc đậm đà hay mơ hồ của đời sống Việt Nam. Ngồi uống trà ở bờ hè hay xem trăng nơi gốc liễu, ném một đĩa rau hay thưởng thức một đóa hoa, Thạch Lam lúc nào cũng tiếp cảm được cho những người xung quanh về đẹp vị diệu, ý nghĩa sâu sắc của những thú ấy khiến cho ta thấy cuộc đời đáng quý hơn lên...”

“Kề bên gốc liễu - theo lời thi sĩ Đinh Hùng, một người bạn thân của Thạch Lam - là một bàn rượu”. Nhà Đinh Hùng gần nhà Thạch Lam. Thi sĩ có nhiều dịp tri kỉ cùng nhà văn. Đinh Hùng nhớ lại: “ Hằng ngày, công việc mà anh để ý tới nhất là, ngay từ sáng sớm, trịnh trọng sửa soạn khay trà để cùng với mấy người bạn tri kỉ ngồi nhìn ra Hồ Tây mù sương trong khi đối ẩm. Để rồi sau đó lại cùng nhau hạp mặt quanh mâm rượu, và cùng nhau say ngất ngưỡng từ sáng tới chiều”. Chủ nhân của bàn rượu bên gốc liễu soi bóng xuống Hồ Tây là một con người thật đẹp, đẹp như văn chương của ông. Đây là lời xác nhận hàm chứa sự ngợi ca của Đinh Hùng. Ở địa vị chủ nhân, tác giả “ Hà Nội băm sáu phố phường” thực đã xứng đáng với cái danh “hào sĩ” mà chúng tôi tặng anh. Hết sức hào phóng, lịch thiệp mà vẫn thân mật, ân cần với tất cả mọi người, bao giờ anh cũng giữ một nụ cười rất đạt trên môi, và lúc nào cũng nhã nhặn, thủ thỉ, ngay cả trong những cuộc rượu bốc nhất. Mặc dầu có những chầu rượu say đảo lộn cả trời đất lẫn cửa nhà, dốc ngược cả khóm tre, cây liễu với Hồ Tây... Thạch Lam vẫn không hề nói lớn, và nhất là không... gây chuyện với ai. Trong khi Khái Hưng đấu khẩu cùng Thế Lữ, Trần Tiêu cãi lộn với Khái Hưng, Thế Lữ gây sự cùng tôi, Huyền Kiêu lại gây nhau với Thế Lữ, và chúng tôi cà khịa với cả Đoàn Phú Tứ cùng Nguyễn Tuân... thì Thạch Lam chỉ điềm nhiên nâng chén tiếp tục uống, và mỉm cười khuyến khích mọi người uống nhiều thêm. Dường như anh còn khích lệ cho mọi người cãi nhau hăng hơn, tuy rằng anh không dự cuộc... Anh vẫn ngồi rất chỉnh, đưa cặp mắt hóm hỉnh xét đoán phong cách ăn nói của từng người. Anh “đánh giá” bạn bè ở tửu lượng của họ và chúng tôi thường bảo nhau:

- Nếu không biết uống rượu cho sáng khoái và không biết ăn cho... đẹp, có lẽ không thể nào là bạn thân của Thạch Lam.

Tửu lượng của Thạch Lam khá cao. Ông uống nhiều nhưng không xao nhãng công việc. Mà công việc đối với Thạch Lam, chắc cũng mang phong cách của cây liễu. Vẫn lời Đinh Hùng: “

Dạo đó tới phiên Thạch Lam giữ trách nhiệm điều khiển nhà xuất bản. Một phần có lẽ công việc cũng nhàn, nhưng một phần hẳn là do cái phong độ ung dung thư thái của Thạch Lam, nên chẳng bao giờ tôi thấy anh tỏ vẻ bận rộn, và cũng chẳng bao giờ tôi thấy anh cho là quan trọng bất cứ việc gì”.

Viết đến đây tôi chợt nhớ tới lời của Philip Roth, nhà văn Mỹ đương đại, sống cách Thạch Lam nửa thế kỉ, cũng nói một ý tương tự: những ai cho rằng việc gì cũng quan trọng thì chẳng có việc gì trôi chảy, còn những ai cho rằng chẳng có gì quan trọng nhưng cái gì cũng trôi chảy.

Hình ảnh cây liễu đối với Thạch Lam như một vật thể để hồi tưởng, để liên tưởng, để tưởng tượng. Một nhà toán học Nga đã nêu ý kiến: trong những phòng dành cho các thí sinh dự thi những bộ môn khoa học tự nhiên không nên để bất cứ một đồ vật có bất kì hình dạng nào khiến thí sinh có thể nhìn vào đó mà tưởng tượng. Trên tờ Thanh Nghị số 39 ra ngày 16 tháng 6 năm 1943, nhân một năm sau ngày mất của Thạch Lam, nhà thơ Thế Lữ trong bài: “Tính cách tạo tác của Thạch Lam” đã ngầm nhắc tới bóng liễu: “Về dịp mát của màu xanh cây một buổi nhìn ra ngoài đường nắng, đưa trí nghĩ tới vườn lá của một đoạn tuổi thơ quê nhà. Tôi được nghe Thạch Lam gọi lên những kỉ niệm ngày còn nhỏ của anh trước mấy ngày anh viết bài “Trở về” trong đó ta thấy ánh sáng gay gắt làm âm thầm thêm bóng cây lá”.

Hơn bốn mươi năm sau, mùa thu năm 1986, trước ngày thành người thiên cổ như Thạch Lam, nhà thơ Hồ Dzếnh, không hiểu do trời đất run rủi thế nào, đã lặng lẽ bồi hồi, ngược trở về thời gian, đi lại con đường dẫn đến nhà Thạch Lam trong tâm tưởng: “Thoạt đặt chân lần đầu đến nhà Thạch Lam, tôi không ngờ anh lại sống giản dị và thanh bạch đến thế: bộ bàn ghế thô sơ bằng mây, mấy cái bát da lợn đựng nước chè xanh mời khách và đây đó trên tường vài bức tranh tĩnh vật. Sóng Hồ Tây vỗ đều đều vào ba phía móng nhà, làn gió nhẹ vuốt ve mái tóc rủ dài của cây dương liễu. Đây là một nơi nằm giữa vùng Yên Phụ, mà sao tôi cảm thấy như xa cách hẳn với Hà Nội”.

Theo hai học giả Pháp Jean Chevalier và Alain Gheerbrant, ở phương Tây hình ảnh cây liễu *rủ xuống* đôi khi được ví với sự chết, vì hình dáng của nó gợi những tình cảm buồn. Nhưng ở vùng Viễn Đông, cây liễu tượng trưng cho sự bất tử. Ở Tây Tạng, cây liễu cũng hiển nhiên đóng vai trò cây *trung tâm*, cây cuộc sống. Lão Tử thường thích ngồi dưới bóng liễu để thiên định. Người Trung Quốc cũng coi cây liễu tượng trưng cho sự trong sạch và bất tử. Nó gợi lên về êm đềm nơi vắng vẻ, những khoảng rộng hoang vắng, những nền văn minh đã vùi sâu. Đó là hình ảnh sự vô tình của thiên thu. Còn ở Nhật Bản, những phong cảnh có cây liễu khiến người ta nghĩ tới những bức tranh của trường phái Hoa Nam. Các nhà thông thái xưa của xứ Mặt trời mọc cho rằng cây liễu biết báo trước trời mưa và gọi cây này là cây thần. Còn ở miền Tây Nam nước Nga, người ta cho rằng, ai trồng liễu, người ấy chuẩn bị một cái mai đào huyết cho mình. Không nói rõ là cái chết đó, được cây liễu báo trước, ở đây có thể hiểu như một sự chuyển sang trạng thái bất tử mà cây liễu là tượng trưng.

Trở lại với cây liễu của Thạch Lam. Trong ngày cuối cùng, giây phút cuối cùng của mùa hè cuối cùng trong cuộc đời của mình, như ngọn đèn trước khi tắt hẳn còn dồn hết tinh lực bùng lên ngọn lửa lần cuối, rực sáng, lung linh, Thạch Lam, trước giây phút từ giã những người thân cùng nhà cây liễu, cũng đã dành phần lớn mọi cung bậc tình cảm cuối cùng cho cây liễu đau đớn. Trong hồi kí của mình, bà Nguyễn Thị Thế kể về cái chết của Thạch Lam như sau: “Sáng hôm ấy sang thăm, thấy hai mắt chú sáng trong. Tôi ngồi xuống cái ghế cạnh giường, nắm tay chú, bàn tay ấm và mềm. Chú bảo chị đẩy em lên cao một tí để em nhìn thấy cây liễu, chú phàn nàn anh người nhà đem chặt đi mất một cành liễu rủ xuống làm mất đẹp. Tôi biết chú vốn quý cây liễu ấy lắm, nhưng không ngờ lúc đau ốm gần kề cái chết mà vẫn còn để ý đến vẻ đẹp thiên nhiên, như vậy chú còn ham sống yêu đời lắm...”. Đó là ngày 28 tháng 6 năm 1942,

Thạch Lam vào cõi bất tử bởi chứng bệnh lao hiểm nghèo. Còn cây liễu thì sao? Ít lâu sau, Cách mạng tháng Tám thành công và kháng chiến toàn quốc bùng nổ, nhiều văn nghệ sĩ ra chiến khu. Sau đó một số người, vì nhiều lí do khác nhau, trở lại Hà Nội. Với Thế Uyên, khi ấy còn nhỏ nhưng đã sớm có ý thức, mục đích duy nhất của anh là muốn được nhìn lại cây liễu của người chủ, nhà văn Thạch Lam thân yêu.

Anh nhớ lại: “ Gia đình tôi hồi cư về Hà Nội năm 1947. Ngay ngày hôm sau mẹ tôi cho tôi và Liên về thăm nhà cũ xem mọi sự ra sao... Lên khỏi dốc Cổ Ngự, lính Pháp chặn xét và khám rất kĩ hai chiếc mũ sồi màu xanh rộng vành xem có giấu giấy tờ gì không. Qua đồn, nhiều nhà cửa cháy đen, không một bóng người. Khung cảnh điêu tàn kéo dài cho tới dốc gạch dẫn xuống làng. Bắt đầu từ đây, nhà cửa vẫn còn nhưng vắng bóng sinh hoạt của mọi người. Ra khỏi khúc quanh tới cây đa cổ thụ cành lá nghiêng về phía hồ ao Vả, Liên reo lên: “ Nhà cây liễu vẫn còn!”. Đối với chúng tôi, nơi Thạch Lam ở xưa kia được gọi như thế để phân biệt với nhà trong, căn nhà gỗ thầy mẹ tôi làm sau này và ở cho tới khi tản cư. Tôi cũng mừng rỡ nhưng rồi sững sờ và cố gắng nhìn, không thấy cây liễu đâu. Cổng mở lớn, tôi chạy vào: cây liễu cổ thụ mất tích, phần đất mang gốc trước kia bây giờ là hồ. Chắc đã bị ai chặt đi, và bờ cứ lở kéo theo luôn phần đất.

Sau khi Thạch Lam chết, gia đình Nhất Linh mua lại khu đất, phá nhà tranh cũ đi, xây một ngôi nhà gạch nhỏ... Suốt thời ấu thơ, đối với chúng tôi, Thạch Lam chỉ có nghĩa là cây liễu “ do chú Sáu trồng”. Cây liễu biến mất và khu làng im lìm bỏ hoang này không còn là căn làng thần tiên tứ bề nước bao quanh của tuổi ấu thơ nữa. Nhiều năm sau, dù đi chơi rất nhiều vùng Nghi Tàm Quảng Bá, rất ít khi tôi rẽ vào làng Yên Phụ. Đường làng bây giờ hẹp quá, bẩn quá, cây đa cổ thụ hết bí mật. Nhà cây liễu chỉ còn là một căn nhà gạch nhỏ xám xịt, nhà trong cũ kĩ hư nát. Những giọt nước mắt của đứa bé đứng ở cửa nhìn ra đường phố tối đen ngày ấy đã xóa nhòa thế giới ấu thơ và cũng đã chấm dứt một thời kì. Tôi tự hỏi nên gọi thời kì này là gì: thanh bình? tiền chiến? Pháp thuộc? nhưng tôi biết nó chấm dứt với tôi bằng sự tiêu tan không vết tích cây liễu của Thạch Lam”.

Thạch Lam mất rồi. Cây liễu ông trồng không còn nữa. Nhưng mỗi khi nhìn thấy liễu ở bất kì nơi nào, tôi thường nghĩ đến Thạch Lam. Hình như cây liễu và Thạch Lam là một cặp sinh đôi và cùng chung số phận. Cây liễu cũng như nhà văn Thạch Lam, mãi bất tử và trường tồn. Nhà tâm lý học Thụy Sĩ Carl Gustav Jung (1875 - 1961) đã chứng minh rằng hình ảnh của cây vẫn tồn tại như một nguyên mẫu trong tiềm thức của các cá nhân và cộng đồng. Thực tế nó là một trong những biểu tượng phong phú nhất, sinh động nhất, phổ quát nhất. Ở một thời khủng hoảng như thời đại ngày nay, chính trong bản thân mình mà con người có thể phát hiện một cách hữu ích ý nghĩa của hình ảnh đó và đồng thời tìm lại được ý thức về sự hòa hợp với thiên nhiên, về sự hài hòa với vũ trụ mà con người nhiều khi đã để mất một cách tai hại đối với bản thân mình. Và cây liễu- văn- Thạch Lam vẫn tiếp tục tỏa bóng, như Nguyễn Tuân khẳng định: “đem đến cho người đọc một cái gì nhẹ nhõm, thơm lành và mát dịu... giúp cho người bộ hành nghỉ chân trên đường đời, trước khi tiến lên nhiều chặng, nhiều quãng mới”.

(128/10-99)

\*\*\*

**Phụ đính:**

**Hà Nội 36 phố phường**

## Những biển hàng

Trước hết có hiệu trâu vàng, hắc thê. Ấy là câu chuyện huyền thoại của ông Khổng Minh Không đã được hình tượng ra bằng hai cái biển. Rồi đến hiệu bò vàng, cá chép vàng (cá chép hóa long thì đúng hơn và con cá này đã trái tạt chạy lên Hàng Ngang rồi), con lạc đà không biết đến đây để làm gì?, con gà sống kim kê hắc thoi, con hươu sao, con kỳ lân, con phượng (lai hoàng), con rùa rùa (kim quy), con rùa rùa này về núi rồi, con vịt che ô, con voi (con này cũng về rừng), và con tê giác. Các nhà hàng còn lâu mới dùng hết được tên các loài vật. Và chúng ta nên nhận rằng trong các con vật đã dùng, không có con nào dữ cả. Con tê giác thì kể là vật dữ, nhưng con tê giác ở Hàng Đào thì lành lẫm: nó không cắn ai bao giờ. Không có hổ vàng hay sư tử vàng, chẳng hạn. Vì những con vật trên kia là những con vật thần linh chẳng, hay là những con vật chỉ lành có thể gọi lòng tin của khách mua Con trâu, con hươu, con bò ... Những con vật này có làm hại được ai bao giờ đâu Vào nhà con trâu, con hươu mua vải, lụa, chắc không bị hớ, chắc sẽ được nhà hàng tiếp đãi niềm nở và tử tế (như các bà bán hàng Việt Nam biết tiếp khi khách chỉ mặc cả mà không mua, hay muốn mua mà trả rẻ), và nếu họ có bị đại như một con bò thì cũng được an ủi rằng ít ra cũng là một con bò vàng.

Tôi chỉ không hiểu tại sao bỗng dưng lại có con lạc đà. Con vật này hình như lạc loài vào đám ấy, giữa những con vật mà nó không quen bao giờ. Người phương Tây khinh ai thường gọi: cái anh lạc đà ấy... Theo nghĩa đó thì con lạc đà ám chỉ nhà hàng hay khách mua hàng?

Chúng ta còn phải hỏi tại sao con vật khác không được dùng, và tại sao địa phận chúng chỉ có phố Hàng Đào thôi Lên đến Hàng Ngang, xuống đến Bờ Hồ, là đã không có loài vật rồi (con cá hóa long lên Hàng Ngang là trái với lẽ trời).

Có một người kể chuyện với tôi rằng đó là tại nhà hàng ganh tị nhau Nguyên hồi bấy giờ phố Hàng Đào còn hẹp, nhà hai bên phố không cách nhau xa mấy Có hai ông chủ hiệu to, ngẫu nhiên một hôm cùng có một ý, là lấy con hươu làm biểu hiệu Hai con hươu cùng treo một lúc. Có nhiều sự nhầm lẫn xảy ra về sau, nhưng hai ông cùng ganh, không ông nào chịu đổi con khác. Như thế được một năm. Rồi bỗng nhiên, một ông lấy ngay con báo làm biểu hiện, và phao ngôn lên rằng chỉ ít lâu bữa là báo sẽ cắn hươu chết. Ông chủ hiệu kia tức khí lấy biển hiệu con hổ và phao ngược lại

ông chủ hiệu này chẳng chịu kém đổi ngay con báo ra con sư tử. Ông kia cũng lập tức đổi ra con voi

Đến con voi thì ông này tức quá: vì không có con nào khỏe hơn con nữa Voi đứng đầu trong giống vật rồi Chỉ có cách làm con voi hơn. Thế rồi ông làm con voi to hơn. ông kia cũng chẳng chịu kém, lại làm con voi to hơn nữa Hai con voi cứ thi nhau mà to mãi rá Phố thì hẹp, cho nên một ngày kia hai con voi đụng vò nhau, lấp cả lối đi

Việc đến cửa quan. ông quan phân xử, bắt voi hai bên đều bé lại, và ra lệnh từ đây chỉ được dùng những con vật hiền (như voi chẳng hạn) làm biển hàng mà thôi Những con vật dữ như báo, hổ, gấu, mèo... đều cấm tiệt.

Ấy là người ta kể cho tôi nghe câu chuyện như thế. Chuyện chả biết có thật hay bịa, nhưng giảng tại sao người ta không dùng các thú vật dữ thì có (tuy vậy, con tê giác?), còn tại sao các vật chỉ có phạm vi phố Hàng Đào, không lên Hàng Ngang, không xuống Bờ Hồ, thì tuyệt nhiên không.

## Người ta viết chữ Tây

Cái biển hàng nào viết bằng chữ Pháp đầu tiên treo ở phố Hà Nội Thật khó mà biết được. Nó là một điều thuộc về lịch sử cần phải tìm ra, để đánh dấu cái ngày mà một con người Việt Nam bắt đầu dùng thứ chữ phong phú nhất phương Tây

Từ bấy đến nay, ít ra cũng ngoài sáu chục năm. Sáu chục năm người mình học chữ Pháp, tưởng đã đến lúc thái thái được hoàn toàn. Bây giờ các biển hàng viết chữ Pháp chiếm đến chín phần mười trong các biển hàng. Nhiều hàng, tuy chỉ giao thiệp với khách hàng Việt Nam thôi, cũng để toàn chữ Pháp, cũng như ngày xưa họ toàn dùng chữ nhỏ

Ngày tôi còn nhỏ, ông thầy dạy vẽ của tôi bỏ nghề ra mở một xưởng vẽ ở phố Bờ Hồ. Ngoài cửa hàng treo một cái biển vẽ một cái gái rất xinh chỉ tay vào mấy dòng chữ. Vì cô gái, tôi đi học về lần nào cũng đứng lại nhìn, và vì vậy mới thuộc mấy dòng chữ đó để bây giờ. Mấy dòng chữ như thế này: "Ici, il existe un dessinateur portraitiste, aquarelliste et architecture".

Đã hơn mười năm rồi, mà mỗi lần nhớ đến câu chữ Pháp ấy tôi cũng không khỏi buồn cười. Nhân thế hôm nay tôi nảy ra cái ý muốn dạo qua tất cả Ba mươi sáu phố của chốn "nghìn năm văn vật" này để đọc các biển hàng chữ Pháp, và xem người mình dùng chữ Pháp đã tiến bộ đến bậc nào

Thì quả thực đã tiến bộ rất nhiều:

Này đây những biển: Salon de coiffeur, X ... bon coiffure, T.D. Coiffeur de Beauté, hay; M. librairie, mercerie, relieur, M.S. Prothèse dentaire, Beauté hygiénique de la bouche, M.S dorure et dargenture, T.T fabricant de pousse pousse, T.O vente et réperateur de machine de tout sorte, D.T. Ferronnerie, quinconnerie, H. Vanerie, O Serée, Filets de sports. Chữ élégant hình như được nhiều người yêu chuộng nhất: vì tỏ ra élégant có phải không?

P.T. Coiffeur élégant (Bạch Mai), Boulangerie élégant (Hàng Bông), A la coupe de Paris - D.M. tailleur élégant (Hàng Quạt), Aux paradis des élégant ... (Lê Quý Đôn), hiệu này đầu trước là: Au gout des élégant ... P.T. Tailleur des élégants (Hàng Quạt) ...

Toàn những élégancel à élégance, thật xứng đáng với (Hà thành hoa lệ).

Và tôi nhận thấy, nội trong các hiệu dùng nhiều chữ tây nhất, và dùng một cách đáng yêu nhất là hiệu thợ may Có lẽ vì các ông chủ hiệu đó may quần áo cho thiên hạ nên họ tự nghĩ như bắt buộc phải dùng chữ Tây mới hợp thời

Một hiệu khoe các hàng: "Dernières nouveautés de Paris: laine Elboeuf, laine Red Star, laine Dormeuse.." (qui fait bien dormir - hẳn thế).

Hiệu kia: "lanine pieds de poule Prince de gales".

Một hiệu khác tham bác cả Tây lẫn ta, và tạo nên một cái tiếng thân tình này: Satin súp.

Nhưng đến tên các hiệu thì sự văn hóa và cầu kỳ thực đã đến cực điểm: "Au parfait tailleur" (Hàng Bông), "Maitre tailleur", "Paris tailleur" (Hàng Quạt). Chữ luxe, chắc hẳn trong trí các ông chủ hiệu thợ may, là biểu hiện của cái tuyệt đích trong sự sang trọng, nên có đến ba ông dùng: La Mode, tailleur de luxe, D.P.T tailleur de luxe (Hàng Gai), Tr. tailleur de luxe (Lê Quý Đôn), (ông này viết là luxe không có e, ý chừng tỏ ra luxe một bậc nữa). Nhiều ông khác ưa tỏ ra biết tiếng ngoại quốc hơn. Modern tailor (chợ Hôm), Gentlemens modern tailor (hiệu chỉ có một cái



máy khâu cũ và tấm vải xanh che bên ngoài) và CH. R Gents? tailor (Hàng Trống) ...

Thế cứ tưởng đã đủ rồi! Ca va, tailleur! (Hàng Trống), De la tenue, tailleur et de la frantaisie, tailleur (Hàng Trống).

Rồi lại còn: D.T. Spécialist des chemises et des pyjamas; T.L. Coupe incroyable aux pyjamas dirigée par S ...

Nếu một ngày kia chúng ta thấy đề: X. Tailleur, prix, soigne, travail impeccable, coupe modérée, thì cũng chẳng nên ngạc nhiên tí nào

Nhưng hòn ngọc đẹp nhất có lẽ phải dành riêng cho hiệu này ở phố Hàng Buồm: L.S. photographie, marchande de Chinoiserie

Ấy là mới dạo qua một vài phố đông đúc, chúng ta đã được đọc nhiều câu chữ Pháp lạ lùng như thế rồi! Ở các hàng cùng ngõ hẻm, đối với người tò mò, hẳn còn tìm thấy nhiều cách áp dụng chữ Pháp một cách thần tình hơn nữa

Nhưng ngắm kỹ ra thì cũng chẳng nên lấy làm lạ, vì ở một xứ có tờ báo (nghĩa là do hạng trí thức viết), dịch Hôtel de ville là khách sạn của thành phố và Stars à Hollywood là dân tộc Star ở Mỹ châu, thì các ông chủ hiệu trên kia kể còn là giỏi nhiều

Mà, có phải không, tờ bao Phụ nữ tân văn ở trong Nam đã treo biển "Le Journal des Dames", và tờ Phụ nữ thời đàm ở ngoài Bắc, "La première organe de la femme Annamite"? .

### **Hàng Mứt, Hàng Đường, Hàng Muối trắng tinh**

Hà Nội đã thay đổi nhiều lắm. Những phố cũ, hẹp và khúc khúc, với những nhà thờ ra thụt vào, những mái tường đi xuống từng bậc như cầu thang, những cửa sổ gác nhỏ bé và kín đáo, đã nhường chỗ cho những phố gạch thẳng và rộng rãi, với từng dãy nhà giống nhau đứng xếp hàng. Thẳng và đứng hàng, đó là biểu hiện của văn minh. Khi ông cầm lái chiếc ô tô thì ông lấy làm dễ chịu vì đường rộng, vì phố thẳng lắm. Nhưng đối với người tản bộ đi chơi, lòng thư thả và mãi tìm sự đẹp, thì phố xá mới không có thú vị gì. Không có những cái khúc khúc dành cho ta nhiều cái bất ngờ, không có một ngọn cây hoa nhỏ sau bức tường thấp, khiến chúng ta đoán được cả một thửa vườn nhỏ bên trong, ở đây biết đâu lại không thướt tha một vài thiếu nữ khuê các như xưa

Chỉ còn một vài cái ngõ con ... ngõ Phát Lộc, ngõ Trung Yên ... mấy ngọn cỏ trên mảnh tường cổng ô Quan Chưởng, là gợi dấu vết của Hà Nội cũ. Ngày ấy, đường hẹp, chắc hàng xóm láng giềng ăn ở với nhau thân mật hơn. Người cùng hàng phố tự coi như có một liên lạc cùng nhau. Bên này một cửa hàng tạp hoá có đầy đủ quả sơn đen, có chõng giấy bản và ống bút nho, có cô hàng thuỷ mị mà hàng phố vẫn khen là gái đảm đang. Bên kia, nhà một ông cụ Tú, có tiếng trẻ học vang, có cậu học trò xinh trai đứng hầu chè thầy bên tràng kỷ.

Những nhà cũ của ta có một lối kiến trúc riêng. Ở các phố Hà Nội hiện giờ, thỉnh thoảng cũng còn được một vài nhà. Giữa nhà, mảnh sân vuông lộ thiên, có bể non bộ và cá vàng, có dây chậu lan, có bể đựng nước, và trên tường có câu đối chữ nhỏ. Đôi khi đi qua, một cánh cửa hé mở, chúng ta được thoáng nhìn vào; bóng một thiếu nữ nhẹ qua sân, hình dáng một ông cụ già cúi mình trên cây cảnh. Tất cả cuộc đời của những kẻ bên trong, cuộc đời xưa, những ý nghĩ cũ, những hy vọng và mong ước khác bây giờ.

Không còn gì của Hà Nội ngoài năm sáu mươi năm trở về trước. Thăng Long của vua Lê, của chúa Trịnh không còn dấu vết nào: đâu còn những cung điện ngày xưa, những phụ đế của các bậc công hầu khanh tướng? Thịnh thoảng một vài tên gọi còn nhắc lại, một vài đồng đất còn ghi dấu, thế thôi Chúng ta không biết được mấy về dĩ vãng, về cảnh phố xá kinh kỳ hồi cụ Lãn ông, một túi thơ, một bồ thuốc, đi từ Bát Tràng đến Hồ Tây để chữa cho hoàng tử.

Trong một bài báo, tôi đã nói (Hà Nội XVII ế siecle) rằng cái "nghệ thuật biển hàng" ở Hà Nội đã mất. Ngày xưa, cái biển hàng còn là một cái gì hơn không chỉ là một cái biển hàng mà thôi Đó là một bộ gì liền với cơ nghiệp và số vận của người buôn, cái biển hiệu thực hiện của những cố công nhẫn nại và những đức tính ngay thật của chủ hàng. Đề biển phải chọn ngày tốt, phải xin chữ của những người viết giỏi có tiếng, và người ta thận trọng giữ gìn như một thứ của gia bảo ở những cái biển cũ đã tróc sơn, mà gió mưa bao nhiêu năm đã làm lạt cả vàng son, những nét chữ mạnh mẽ và rắn rỏi vẫn còn như nguyên mới Tôi không khỏi bao giờ đi qua không dừng bước lại ngắm ngía ba chữ đại "Vạn Thảo Đường" trên cái biển cũ kỹ của hiệu thuốc ấy ở đầu phố Hàng Đường.

Ba chữ "Đông Hưng Viên" cũng sắc nét và còn mới hơn. Ngày trước còn mấy chữ "Cộng Hòa Đường" viết bằng sơn đỏ tươi, lối nửa chân nửa lẹ, chữ bay bướm, trông đến thích cả mắt.

Nhưng bây giờ người ta đã xóa đi để thay vào bằng lối chữ "vuông tân thời" trong các quảng cáo ở báo Tàu hay bằng những chữ điện tím hoa cà, xanh lá mạ đêm đêm sáng ngời một góc trời Tất cả cái gì cũng thay mới người ta không những thấy có biển hàng, người ta thấy cả bề mặt cái cửa hàng nữa Và sự thay đổi bề ngoài ấy đem đến cho phố xá Hà Nội một vẻ mới riêng, hơi lạ lùng và đột ngột.

Trong đêm khuya, chúng ta thử dạo chơi các phố, lúc đó không bị những ánh sáng và thức hàng làm lóa mắt. Lúc đó những cửa hàng mới mẽ đã đóng cửa, và cái phố với căn nhà đều phờ phàng vẻ thật. Các nhà chỉ thay đổi có phía dưới sự thay đổi ít khi lên đến tầng trên. Và bây giờ, nếu người ta có phép gì cất bỏ các tầng dưới và đặt các tầng trên xuống đất, chúng ta sẽ có một hàng phố cũ kỹ với những hàng bát quái, mảnh gương và dơi bay một phố tựa tựa như phố của kinh kỳ xưa, chắc thế.

Có một bạn nào trông coi về vẻ đẹp của thành phố Hà Nội không? Hình như có thì phải, tuy rằng bạn đó không thấy làm cho người ta nói đến mình. Nhưng cái đó không hề gì, miễn là bạn đó cứ làm việc là đủ.

Ngày trước, ở trước cửa phủ toàn quyền, còn có một nhóm tường mà người ta đã phá đi rồi, cách đây đâu mười năm gì đó. Nhóm tường đó trông xa giống như mâm xôi; ở đỉnh có những hình thù gì, tôi không nhớ, nhưng ở phía dưới, có tượng hai người đàn bà nằm choài ra như bơi, tóc buông xõa và lấn mình vào thành bể. Hai người đàn bà đó người ta bảo là hình dung hai con sông Nhị Hà và Mêkông.

Chúng ta tưởng tượng phong cảnh hồ Hoàn Kiếm với cái mâm xôi bằng đá lù lù ấy. May thay không biết có ai phản đối, người ta bỏ cái dự định ấy, và đem nhóm tường dựng ở trước cửa phủ Toàn quyền, để rồi sau đó ít lâu phá đi

Sự phản đối ít lợi ấy có lẽ là công việc của ủy ban coi về vẻ đẹp của thành phố hẳn?

Sau đó ít lâu, một dạo, ngay bên cổng của đền Ngọc Sơn, chúng ta được trông thấy đứng sừng sững và thẳng tắp một cái cột dây điện chằng chịt và cả đèn điện với những cái "bình tích" bằng sứ trắng, khiến cho cái cột sắt sơn hắc ín đó như một thứ cây già mọi rợ vụng về. Cái cây

đó làm cho vẻ đẹp của cổng đền Ngọc Sơn giảm mất đến chín phần mười

Nhưng lại may thay, cũng cách sau ít lâu, cái cột đó không còn nữa Công việc của ủy ban kia chắc thôi

Sau đó ít lâu nữa, cảnh đền Ngọc Sơn lại chịu phải một sự thêm thắt xấu xa khác.

Có lẽ theo lời yêu cầu của những ai trông nom cái đền đó, người ta đã cho bắc suốt từ ngoài cổng, qua đầu, vào đến trong đền, những vòng sắt nện, có những đường uốn lượn ngoằn ngoèo, cũng sơn hắc ín, và để mắc đèn.

Mắc đèn cho sáng, cho tiện những người đi lễ đền. Một ý tốt, rất tốt. Nhưng sao lại phải trả bằng một cách bôi nhọ vẻ đẹp của đền thế? Muốn sáng cổng và sáng cầu thì thiếu gì cách: mắc đèn vào những chỗ lõm khuất khúc của cổng và của cầu: đèn để như thế vừa được kín đáo, vừa không làm giảm vẻ đẹp, không kể cái lỗi ánh sáng đập lại ấy dịu dàng và làm tôn cảnh đền hơn lên.

Đằng này, mắc những vòng sắt với cánh hoa hoét rẻ tiền kia vào cái cổng đẹp để có lối kiến trúc riêng, có vẻ cổ sơ ấy, thực là một cách đập phá mỹ thuật tai hại không gì bằng.

Cho cả đến ba chữ "Ngọc Sơn Tự" bằng sắt dán trên một tấm lưới cũng sắt, và có hoa lá cũng sắt nốt, cả cái biển ấy cũng chướng mắt không kém.

Những thanh sắt ấy ở đó cũng khá lâu rồi thì phải, mà chưa thấy cái ủy ban nào đó nếu ủy ban ấy có làm việc gì cả. Việc thì rất giản dị: nghĩa là bỏ những cái đó là xong.

Dạo này, người ta đã xây nhiều bốp cảnh sát phụ ở các góc khắp Hà Nội, Yên Phụ, Cửa Nam, Bờ Hồ, Quan Thánh ...

Kiểu bốp như là một cái hòm vuông bốn góc thẳng cạnh, có cửa vào (tất nhiên) và cửa sổ. Việc xây các bốp ấy chắc là ít lợi nhiều cho việc trị an của thành phố. Chúng tôi xin cũng nhận thế. Và chỗ đặt bốp chắc cũng đã lựa chọn rất tiện lợi nữa

Những bốp khác, chẳng nói làm gì. Duy chỉ có cái bốp ở Quan Thánh, là làm giảm mất vẻ đẹp của ngôi đền đẹp để ấy

Tuy rằng người ta đã cẩn thận cho cái bốp ấy đại để vẫn hình vuông một hình dáng muốn giống chùa chiền bằng cái mái cong cong, bằng vài cái trang điểm theo lối cũ. Nhưng mà cái chùa giả ấy trong đó thấy cảnh sát thay nhà sư không đánh lừa được ai hết, nhất là người yêu mỹ thuật, yêu Hà Nội, yêu cái vẻ cổ kính của đền chùa

Chỉ quá một ít nữa, làm xa ra một tí nữa ở phía đường bên kia, hay ở ngay vườn hoa đầu đường Quan Thánh, vườn hoa Eckert nếu tôi không nhầm, thì có phải hay biết bao không. Gia chi dĩ, những đường vạch thẳng ngay ngắn của vườn hoa ấy lại hòa hợp với cái hình thù vuông vắn của nhà bốp lắm.

## Quà Hà Nội

Quà Hà Nội xưa nay vẫn có tiếng ngon lành và lịch sự. Ở các thôn quê, chút "quà Hà Nội" là của mong đợi, và tỏ được lòng quý hóa của người chợ Con cháu ngày giỗ kỵ đưa về dâng cha mẹ, hay các bà mẹ ra tỉnh mua về cho các con, và chồng đi làm Nhà nước ngày nghỉ mua tặng

cho cô vợ mới cưới... Bao nhiêu ý tốt tình hay gửi vào trong chút quà nơi đô hội, món quà đem đến cho khắp nơi các vị sành và trang nhã của băm sáu phố phường.

### Hàng quà rong

Người Hà Nội, ăn thì ngày nào cũng ăn, nhưng thường không để ý. Nếu chúng ta về ở tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải Phòng, Nam Định nữa, chúng ta mới biết quà ở Hà Nội ngon là chừng nào Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, thế mà sao bún chả của Hà Nội ngon và đậm thế, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi

Trong một ngày, không lúc nào là không có hàng quà. Mỗi giờ là một thứ khác nhau; ăn quà cũng là một nghệ thuật: ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy, mới là người sành ăn.

Tang tảng sáng, tiếng bánh Tây đã rao, lẫn với tiếng chổi quét đường. Đó là quà của những người thợ đi làm sớm. Rồi, có từng độ, phố xá vang lên tiếng rao "bánh rán nóng, trình một, xu đôi" của một lũ trẻ con. Cái bánh rán vừa cứng và xấu, thật làm giảm thanh thế của quà Hà Nội, do một cửa hàng nào đó muốn kiếm lời, cứ muốn bắt thiên hạ ăn bánh rán lúc còn ngái ngủ.

Này đây mới là quà chính tông: bánh cuốn, ăn với chả lợn béo, hay với đậu rán nóng. Nhưng là bánh cuốn Thanh Trì mỏng như tờ giấy và trong như lụa Vị bánh thơm bột mịn và dẻo Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành. Người bán bánh cuốn Thanh Trì đội mẹt và rổ trên đầu, từng tùm năm, bảy người từ phía Lò Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn.

Rồi mùa nực thì hàng xôi cháo: cháo hoa quánh mùi gạo thơm, xôi nong mùi gạo nếp. Xôi đậu, xôi lạc, xôi vừng mỡ và dừa Ổ, cái xôi vừng mỡ, nắm từng nắm con, ăn vừa gậy vừa bụi Mà có đất gì đâu! Ăn một, hai xu là đủ rồi! Mùa rét thì xôi nóng, hãy còn hơi bốc lên như sương mù, ăn vừa nóng người vừa chắc dạ.

Và có ai ngẫm nghĩ kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hàng giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong ... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm nhất là ngô bung của một bà già trên Yên Phụ. Cứ mỗi sáng, bà từ ô xuống phố, theo một đường đi nhất định, đã ngoài hai mươi năm nay, để các nhà muốn ăn cứ việc sai người ra đứng chờ. Bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông, và cất lên cái tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt và kỳ lạ: "Eéé ...éc", "Eé ...ééc ...".

Đối với các bà, các cô đi chợ, cô hàng vải, cô hàng rau v.v ... là những người ưa món quà gì vừa rẻ vừa ngon, lại vừa no lâu các cô khó tính, sành ăn và hay xét nét lắm đã có món quà của cô hàng cốm nắm lằng lợ với hai quang thúng bở chùng. Món quà này sạch sẽ và tinh khiết, từ quà cho đến cả quang thúng, cả cô hàng, tóc vấn gọn, áo nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy.

Cốm nắm từng nắm dài, to nhỏ có, nằm trên chiếc mẹt phủ tấm vải màu trắng tinh để che ruồi, muối Con dao cắt, sáng như nước, và lươi đưa ngọt như đường phèn. Cốm cắt ra từng khoanh, cô hàng lại cẩn thận gọt bỏ lớp ngoài, rồi lại cắt ra từng miếng nhỏ, vuông cạnh và dài, để bày trên đĩa Cô muốn xơi với thứ gì? Với chả mới nhé hay giò lụa mịn màng?

Các cô vừa ăn vừa nhai nhẹ nhàng và thông thả hỏi han thân mật cô hàng: cùng bạn làm ăn cả, một gánh nuôi chồng nuôi con, đóng góp thì nhiều âu cũng là cái phận chứ biết làm thế nào

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miếng và độc nữa đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy một bát tiết canh đỏ ối, ngòong ngoèo sợi dưa trắng, diêm xanh mấy lá húng tươi Thế mà họ ăn ngon lành, một lúc hai, ba bát. Rồi đánh thêm một đĩa lòng vừa dồi, cổ hũ với tràng giòn. Ăn xong quét miệng đứng dậy, bước đi thành chậm chạp.

Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở bã của anh hàng phở áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon cả Hà Nội không có đâu làm nhiều, thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt, và hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn thêm bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chợ. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở trọc, anh phở Bêrê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao... và dặn thẳng nhỏ chớ mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đờn".

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó là quà tất cả suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phố Ga, phố Hàng Cót, phố ô Quan Chưởng, phố Cửa Bắc v.v ...

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thử chịu khó đi khảo nếm lại một lượt xem sao. Một vòng quanh Hà Nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong nhà thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng.

Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tât, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.

Cùng một thứ quà nước và mặn như phở, Hà Nội còn có hăng mì và mằn thắn. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hẳn người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của Việt ta cũng khác: món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mằn thắn của

người mình thì có đủ cả rau thơm, xà xú, đôi khi mấy miếng dôi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mằn thắn thì làm rất to bột, nặn xuề xòa để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí thịt chổ bạc nhạc, mua rẻ của các hàng thịt lậu ôi ở ngoại ô, lúc trút hàng bán rẻ. Nước cũng rất nhiều nữa, dềnh lên như ao sau trận mưa, nhưng nhạt ví như nước bèo Ấy hế mà tất cả chỉ bán có năm xu. Tường đất hàng là phải

Thế mà không: người Hà Nội ăn quà sành, nên khó mà lấy nhiều làm hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là sực tắc, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà sực tắc chính là hai tiếng Tàu Thực đặc mà ọ Thực đặc là ăn được, cho nên quà chỉ cốt ăn được, không cốt gì ăn ngon.

Về thức quà này, tôi lại nhớ đến một câu chuyện nhiều ý nghĩa, và có thể làm một bài học hay cho người mình. Trong lúc mọi người bán hàng Việt Nam mỗi vai lê gánh khắp phố mòn đốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố ở Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nẩy ra một chú khách bán hàng rất dở người. Chú ta cũng bán mì với mằn thắn, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thắn chỉ có mằn thắn trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thắn thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bán hàng không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bớt: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bớt một; mười lăm cái mằn thắn thì họ bán có mười hai.

Nhưng mắc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải Phòng đặt chân lên Hà Nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quẩn. Đó là một sự thất giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tồi bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mằn thắn trên kia, giá cứ giữ lối bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu chú mở hàng cao lâu to ở phía Mã Mây. Cái chí này thì không có gì đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các chủ khác ở chỗ đánh bạc chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú vỡ nợ.

Nhưng đây là tại chú, chứ không phải là tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo.

Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mằn thắn cũ tiếng vẫn rao vàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước. Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

Kể về các thứ quà mằn, thì Hà Nội còn nhiều: nào bún riêu, bún chả, thang cuốn, nem chua,

nào miến lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cái ngon riêng nữa

Tôi thích nhất cô hàng bún ốc, không phải vì món hàng cô tôi thích ăn xin thú thật rằng tôi sợ các bác ốc lắm nhưng tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thức quạ của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân hoạt động trong các ngõ con và trên các bờ hè. Người ta xúm lại ăn quạ bún ốc một cách mới ngon lành làm sao!

Có ai buổi trưa hay buổi đêm khuya, đi qua các nhà cô đào, và các chị em thanh lâu, thấy họ ăn cái quạ ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn các nét mặt tàn phàn và mệt lả, miếng ớt cay làm xoa xuyết những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi rõ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình. Cô hàng ốc có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gõ nhẹ, và một cái trở tay, là con ốc nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ốc không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thêm. Ấy cô có thú thực với tôi như thế.

Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. (Mà nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng saUần tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao). Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua các hàng rong, nhất là hai thứ thang riêu Tại sao vậy Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không?

Miến lươn là thức quạ ăn bổ âm, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đầm thắm của vợ chồng đôi khi có thể lấy nhiều ít miến lươn mà đo được.

Ấy, suýt nữa đi khỏi các thứ quạ cốt bún, mà tôi quên không nói đến thứ quạ bún quang trọng và đặc điểm nhất của Hà Nội băm sáu phố phường: đó là thức quạ bún chả.

Phải, cái thức quạ tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng kinh độ Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói, ô lên Hà Nội, đã phải ứng khẩu đặt hai câu thơ như thế này, khi người thấy mùi khói chả:

*Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long  
Bún chả là đây có phải không?*

Mà cảm hứng thế thì chí phải Khi ngồi cuống chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt khe đập như cành cây rung động, quạ bún chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng.

Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương ... Có lẽ người kia còn làm ít cho nhân loại hơn là người này nữa Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo".

Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các

hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chẳng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhून cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm chậm cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ thường mời bạn hữu ăn và thường khoe mình là ẩn dật ngay trong rừng húng. Thế cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thưởng thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước đền Bạch Mã, Hàng Buồm, mới là bán hàng ngon. (Tất nhiên có nhiều các hàng khác ở phố cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa nổi đó thôi).

### **Phụ thêm vào phở**

Nói về phở, tôi còn quên không nhắc tới những sự thay đổi mới đây ở cái quà đặc biệt đó. Nghĩ rằng thay đổi là tiến bộ, có người đã bỏ phở cũ là vị phở gà. Nhưng sự cải cách ấy hình như không được hoan nghênh.

Có người khác rụt rè hơn, chỉ thay đổi một vài thứ gia vị người thì thêm vị húng lìu (như gánh phở phố Mới hồi năm 1928), kẻ thì thêm dầu vừng và đậu phụ. Họ mệnh danh cái phở như thế là phở cải lương.

Như cái thứ phở thực cũng như bản tuồng, chèo Để nguyên tuồng chèo cổ thì hay, chứ đã pha cải lương vào thì hỏng bét. Có chẳng muốn cải cách thì để nguyên vị, mà cách làm tinh vi hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tinh thần thì ngày một sắc sảo thêm vào.

Kẻ viết bài này vẫn trung thành với phở cổ điển như ưa nghe tuồng chèo giữ đúng điệu xưa.

### **Bổ khuyết**

Tôi đã toan chấm hết cái bài nói về quà bún, thì một bà hản cũng là một người sành ăn đến trách rằng: Anh nói đến quà bún mà không quên nói đến quà bún bung thì hản ra là một sự bất công. Vì bún bung là một thứ quà ngon lắm, mà lại là một món quà rất Việt Nam.

Tôi biểu đồng tình, và vội vàng bổ vào chỗ khuyết điểm ấy, để khỏi phụ lòng những bà sành ăn bún, và khỏi phụ công những cô hàng sớm gánh nồi bún nóng đi rao khắp phố phường. Tôi còn nhớ rõ trên đầu lưới, tề như một lượt rùng mình nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngửa ngửa của những miếng dọc sơn hà. Cái thứ rau này, sao mà đi với bún hay thế! Tựa như trời sinh ra để nấu bún, và cái hòa hợp dịu dàng không ở đâu là không có, trong một tác phẩm văn chương cũng giống như trong một nồi bung nấu khéo.

Cây sơn hà (cây mùng) vốn là những giống tựa như cây khoai mà lá to, củ thì nhỏ và tròn như quả trứng, luộc lên ăn cũng ngon. Dọc cây, người ta tước vỏ và chẻ nhỏ, nấu kỹ cho rõ như. Một vài miếng đầu mẩu sườn để lấy nướng ngọt, một ít nghệ để nhuộm thức ăn ấy một màu vàng đậm ấm như màu vàng của ráng chiều những ngày mùa hạ. Thêm dăm quả cà chua đỏ, một vài miếng đu đủ xắt vuông, màu trong mỡ như ngọc quý. Chừng thứ ấy mà có sợi bún trắng vắt qua, như một cái dây liên lạc những thức thực xa nhau, mà vì sự sành ăn của loài người bỗng chốc nên gần gũi. Thế là bát bún bung không biết bao nhiêu vị điểm lẫn cho nhau như các tiếng của bản đàn. Nếu ngại lại thích ăn cay nữa, thì mấy nhát quả ớt chỉ thiên, đủ khiến chi vị quà thêm cái nóng rực rỡ và thắm màu của những gia vị lạ nơi ẩn Độ.

### **Bún sườn và canh bún**



Lại một vị khác hẳn, ấy là hai thứ bún sườn và canh bún. Bún sườn thì hiền lành thôi, về sắc sảo chẳng có gì. Cứ quý hồ nước cho ngọt, bún cho dẻo là được rồi Người ta ăn bún sườn như đọc những tiểu thuyết ngon ngọt, thích thôi chứ không dám mê Không có người ghét nhưng cũng không có người tha thiết quá. Cái gì cũng ở nửa chừng.

Canh bún thì cao hơn một bậc vì có rau cần, sả và ớt, và nhất là có cá rô con, lạng từng miếng một, cũng có nơi nấu với cải, nhưng không ngon bằng. Thịt rô ấy đem lại cho thức ăn một vị đậm ngọt khác thường, không hiền lành, bởi vì chỉ ngon trong một độ nào đó, khiến người ăn có cái cảm tưởng đi gần một vị ghê lợm ở đầu này và ở đầu kia, và bởi thế, càng khiến cho thức quà ngon hơn, có cái ngon của sự chênh vênh và lo sợ ... Thực vậy; canh bún để nguội thì tanh mà đun già nóng quá thì nùng ruỗng. Ắt chỉ lúc nóng vừa đủ miệng, ăn phải xuýt xoa Và người ta cho hồ tiêu vào, để thêm cái cay nóng có mực thước.

### Còn quà Hà Nội

Trong một bài trước, tôi đã nói đến thứ bánh cuốn Thanh Trì, là thứ quà Hà Nội Nhưng đây là thứ bánh không nhân, tuy cũng gọi là bánh cuốn, mà không cuốn gì hết. Hà Nội còn thứ bánh cuốn khác nữa, mấy lần bánh mỏng lấy nhiều vị làm nhân mà gần đây được người hàng phố hoan nghênh đặc biệt.

Chắc nhiều người còn nhớ hương vị của những chiếc bánh cuốn "hai mươi bốn gian". Thuở ấy, Hai mươi bốn gian còn là một xóm thịnh vượng của cô đầu, mà sự hoạt động vui vẻ còn kéo dài mãi đến đêm khuya Trước cửa những nhà hát ấy, về phía bên này đường xe điện, có một chiếc nhà lá bé con, ẩn núp dưới bóng cây xoan xanh tốt. Trong cái nhà nghèo nàn ấy tự mười hai giờ đêm cho tới sáng, một bà già và hai cháu nhỏ cúi mình trên một cái nồi con bí mật làm ra những chiếc bánh cuốn nóng sốt và ngon lành. Khách chơi đêm khi lách nhìn qua cửa liếp vào, đã ngửi thấy mùi hành thơm phi mỡ, và trông thấy làn khói trắng bốc lên ở chiếc nồi

Của đáng tội, bành cuốn của bà cụ, cứ kể về giá trị riêng thì cũng không lấy gì làm ngon lắm. Nhưng người ta ăn thấy ngon, vì phải tìm tòi đến mà ăn, phải chờ đợi từng chiếc một. Vì đêm khuya, sau những cuộc hành lạc còn để lại như vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thêm được ném cái vị cay chua của nước chấm, quắt mạnh như chiếc roi vào cái chán nản của sự chơi bời

Sau đó, khi xóm cô đầu dọn đi chỗ khác, thì bà cụ cùng hai đứa cháu cũng không bán hàng nữa, có lẽ không biết bán cho ai Và cái món bánh cuốn cũng hình như không được ưa chuộng nữa

Cho đến gần đây, các hiệu bánh cuốn mới lại thi nhau mở. Hiệu bánh cuốn Hàng Đồng, hiệu bánh cuốn phố Nhà Thờ, hiệu bánh cuốn phố Mã Mây (Hồi đó là hồi thang cuốn khởi đầu được hoan nghênh, cùng với hiệu phố Bình Dân). Người ta bán khắp cả đủ các hạng từ một xu cho đến một hào một chiếc, không kể những hàng bánh cuốn rong, mỗi tối lại làm vang phố phường Hà Nội với cái tiếng rao lanh lảnh và kéo dài

Không kể mấy anh hàng bánh cuốn lập dị và có vẻ đôi chút thượng lưu, đáng lẽ đội thúng thì họ gánh một gánh như gánh phở: một bên đựng thùng bánh cuốn lúc nào cũng bốc hơi Rồi họ đặt ra một thứ tiếng rao kỳ lạ lốc bệu Nghĩa là gì? Tôi chịu không biết hai nguồn gốc của hai tiếng đó ra sao

Nhưng cái đó không cần lắm: điều cần là thức hàng họ ăn ngon. Tiếc thay, lại ít khi được như thế lắm. Bột bánh của họ phần nhiều thô không được mịn, còn nhân cũng không phải là thứ thịt

ngon.

Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lầy. Cách làm như thế này, và tôi trình bày ở đây các phương pháp bí truyền làm bánh cuốn, đã nảy ra trong óc tôi một ngày đáng ghi nhớ ở trên bờ hồ Tây. (Tại sao lại hồ Tây, xin xem qua xuống dưới sẽ biết).

Cốt bánh để bọc thì dùng bánh cuốn Thanh Trì, là thứ mà bột dẻo và thơm hơn hết. Như vậy, đã được công xay bột và tráng bánh, và vị tất làm đã ngon bằng. Còn nhân thì một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ thật tốt, mấy cái nấm hương, vài lá mộc nhĩ và một ít tôm tươi hồ Tây, bóc vỏ và thái miếng. Tôm hồ Tây, của những thuyền siết mang lên bán vào khoảng mười hai, một giờ trưa, là thứ tôm ăn ngậy và ngọt vị.

Chùng ấy thứ, thêm mấy nhát hành, chút nước mắm ngon, hồ tiêu bắc xào qua với mỡ trên chảo nóng. Rồi lấy bánh cuốn nhân vào; công việc nấu nên để tay mềm mại và khéo léo của các bà làm, để nâng niu cái màng bột mỏng cho khỏi rách. Xong, bỏ vào nồi hấp.

Lúc ăn chấm nước mắm Phú Quốc, chanh, ớt và cà cuống nguyên chất hồ Tây; tùy thích có thể kèm thêm đậu rán nóng; một miếng ăn là một sự khoái lạc cho khứu quan và đầu lưỡi, và chúng ta cảm ơn Thượng Đế đã dành riêng cho loài người những thứ vị ngon.

Tôm là cái nhân cốt cần cho nhiều thứ bánh: bánh cuốn, bún cuốn, chả rán, thang ... Cho nên một thứ bánh bột cũng ngon là thứ bánh ít nhân tôm (nhưng mà nhiều).

Sáng sớm, thường có một vài ba hàng đội cái thúng trên đầu đi bán; họ bán một thứ gọi là bánh tôm và một thứ kêu là bánh ít.

Bánh trên là những cái chén bằng bột trắng nho nhỏ, thứ bột ăn giòn. Khi bán họ múc vào cái thứ chén ấy, một ít tôm khô tươi vụn, tẩm vào một ít mỡ rất trong. Thứ quà trông tựa như một thứ hoa lạ, dài trắng và nhị hồng.

Còn bánh ít thì lần bột chín trong để cho người ta đoán thấy cái màu đỏ của lưng tôm, và màu đen của mộc nhĩ. Họ trình bày chiếc bánh như những hòn tròn, cứ trượt trơn dưới đĩa. Tôi ưa thích hơn cái hình thù bánh bao, bánh bèo của những nhà sang trọng ngày giỗ Tết. Trong cách nặn bánh theo hình thể thanh thanh, người cảm thấy cái hoa tay mềm mại của các cô thiếu nữ; cái tìm tòi nghệ thuật ấy giúp cho bánh ngon thêm nhiều lắm. Không cứ phải có của ngon, còn cần phải nâng niu kính trọng nữa.

Hết mặn, lại đến ngọt ... Có lẽ một độc giả nào đó không thích cái mục Hà Nội... phổ phùng, sẽ nói thế khi bắt đầu đọc bài này. Nhưng tôi không thể bỏ qua những quà rong Hà Nội, mà lại không nói đến các thứ quà ngọt, ở Hà Nội, cũng nhiều bằng quà mặn, và nếu người ta ưa mặn lắm, thì người ta ưa ăn ngọt cũng không phải không nhiều.

Nhưng mà tôi cũng chỉ nói sơ qua mà thôi. Vì các thứ quà ngọt ở Hà Nội cũng không có gì là đặc sắc, nhất là quà nước.

Đêm đêm các phố vẫn vang động tiếng rao của người bán hàng lục tàu xá và người bán chè sen.

Quà trên là một thứ chè đậu xanh, ngọt đậm từ thứ nấu cả vỏ đến thứ bỏ vỏ, từ thứ đặc sệt như bột của phần nhiều người bán Việt Nam, đến thứ loãng hơn và sặc mùi vỏ quýt của chú Khách vẫn bán kèm với "chí mã phù" ở các ngõ Quảng Lạc và Hàng Buồm. Còn chè sen thì chỉ

người ta bán, mà bao giờ người bán hàng cũng là một đàn ông đứng tuổi, mặc áo cánh nâu và quần nâu Nhưng cái thứ chè của bác ta ngọt quá, và đặc nữa Một xu thường chỉ được bốn, năm nhân hạt sen. Thứ quà của bác người ta không ăn luôn, chỉ để mời mấy ông cụ nhà quê ra chơi tình, hoặc để cho bà trưởng giả nuông chiều mấy cậu non yếu dạ dày

Cùng một thứ quà nước ngọt và nóng ấy, thỉnh thoảng ở Hà Nội, tôi còn nghe thấy cái tiếng rao là là "Sa cốc mỳ". Lầu đầu nghe, tôi tưởng là một thứ quà ngon lắm, ít ra cũng có một vị lạ như cái tên gọi nửa Tàu, nửa Hán kia Tôi gọi mua ăn. Nhưng hóp được vài hóp, thì miếng quà trở nên khó nuốt và ngán như lúc phải nói hết một câu hài mình thấy là nhạt rồi Nó có gì đâu: chẳng qua là một thứ bột viên nhỏ và tròn, nấu với nước đường.

Sao bằng mát ruột và lạnh hơn lúc đương nực, ăn một xu chè đậu đen của cô hàng đòn gánh cong ở sau phố Sinh Từ? Trong buổi đêm mùa hạ, khi các hè phố ngổn ngang những người nằm ngời hóng mát, từ viên công chức cho đến bác thợ thuyền, thì các cô qua lại luôn luôn bật ra cái tiếng rao: "Ai cháo đậu xanh, chè đậu đen ra", lạnh lạnh và kéo dài như một luồng gió mát.

Giờ tôi nói đến mấy thứ quà nước ngọt có lẽ chỉ riêng Hà Nội mới có. Mà cũng không phải là phố nào các hàng quà ấy cũng đi quạ Các thứ ấy chỉ bán quanh quẩn trong mấy đường lối gần Hàng Buồm và phố Mã Mây, phần nhiều trong các ngõ tối tăm. Bán cho ai Cho những người hút thuốc phiện nghiện hay không là những người vừa thích ăn của ngọt, lại của ngọt mát để có nhuận tràng, và đủ cầu kỳ đề ưa những món quà phiến phức ấy

Khi ngài say thuốc rồi, muốn ăn thứ quà ngọt để hãm dư vị của Phù Dung, nóng để khỏi già sự say sưa, và rẻ để đủ no với vài xu nữa, thì xin gọi mua một bát "Súi ỉn" (hay dũyn, sùi din, hoặc tương tự) của chú Khách trọ đầu ngõ bán ngoài cửa tiệm. (Tiện đây nói rằng chú ưa ngồi đấy, một là để bán hàng, mà hai nữa cũng là để hít lấy mùi hương khói).

Đó là thứ bánh trôi nước, bột bọ nhân vừng, dừa và đường, thả lênh bênh trong một thứ nước cũng đường. Thứ quà rất nóng hổi, vô ý cắn vào thì buốt răng. Quà ấy có ngon không? Tôi chịu không biết được. Và theo như lời một đồ đệ lão luyện của Phù Dung Tiên Tử, muốn thưởng thức được hoàn toàn cái hương vị của cái quà ấy, thì phải ăn lúc bụng đói và sau khi đã say sưa Nhưng có một điều chắc là thức quà đó hẳn khó tiêu

Hút thuốc hay ráo cổ. Thì có khó gì. Đã có thứ mía ngọt, nhưng mà hâm nóng, luộc trong một thứ nước riêng, có những vị gì tôi không biết, vì mấy lần hỏi, chú bán hàng cứ giữ bí mật của nhà nghề. Khẩu mía và chén nước ấy, người ta rao bốn tiếng là lũng là: "Mạo cán chè, sủi!".

Nếu ông lại muốn vừa đỡ khát, vừa bổ âm, bổ tì hay bổ vị nữa, thì gọi mua một chén nước nóng "Bát bảo lượng xà". Bát bảo là tám của quý, tám vị thảo mộc trong thuốc bắc, chú khách bán hàng đã cẩn thận phơi bã ở trên ria mép cái bình, để tỏ ý muốn hàng chân thật. Cái thứ nước ngon ngọt lờ lợ ấy đã suýt làm tôi buồn nôn. Nhưng nhiều người uống ngon lành lắm, hứng từng giọt cho đến cạn.

Giờ ông muốn được tiêu và nhuận tràng thì lại xin ăn một bát chè khoai Khoai là khoai thường, cách nấu cũng rất thường, nhưng người ta gọi bằng ba tiếng nghe rất có vẻ Tàu: "Phán si thông".

Tất cả những tiếng rao Tàu ấy, đêm khuya vắng vắng trong những ngõ tối quanh co hòa với tiếng reo của nhĩ tàu, với khói thơm của Phù Dung, đã tạo nên một không khí riêng cho Hà Nội, có lẽ không đâu có.

## Những thứ chuyên môn

Những thứ quà đặc biệt riêng của từng vùng, ngày trước ta có nhiều Ninh Giang có bánh gai, Yên Viên có bánh giò, Lim có bánh lam, Ghềnh có bánh dài và chả nướng, Quán Gánh có bánh giầy tròn, Nam Định có bánh bèo, Hải Dương có bánh đậu... Những thứ quà ấy nơi thì còn giữ được vị ngon như cũ, nơi thì chỉ có cái tiếng không. Người sành ăn bây giờ mỗi ngày một ít, người ưa chuộng của tốt cũng không còn có nhiều. Người ta bây giờ chỉ ham cái sự rẻ, và chỉ cần có cái màu mỡ bên ngoài. Sự giả dối, điều ngoa, và luộm thuộm, thay thế cho sự thật thà, cẩn thận. Không cứ gì trong các thức ăn, cả đến những sản phẩm khác cũng vậy.

Nhà đạo đức thì lấy thế làm lo riêng cho cái tinh thần của nước nhà, nhưng người sành ăn thì lo riêng cho cái vị ngon của những thức quà đáng quý. Cái nọ không phải là không có liên lạc đến cái kia: biết ăn, tức đã là một điều tiến bộ lớn trong các điều tiến bộ, nếu không phải là trong hàng những điều quan trọng nhất.

Những ý nghĩ về thế đạo trên này không khỏi lôi kéo chúng ta đi xa quá.

Vậy thì, nếu nơi nào có thức "chuyên môn" riêng của nơi ấy thì Hà Nội cũng có thức chuyên môn riêng của ba mươi sáu phố phường.

Một người Hà Nội về thăm quê, muốn đem ít quà thật là đặc biệt, thì người ấy lựa chọn những thứ gì?

Bánh cốm hàng Than ... Một thứ bánh ngon mà cũng không đắt, một thứ bánh gọi cho ta những kỷ niệm rất nhiều màu. Bánh cốm chính là thứ bánh cưới, trao đi đổi lại trong những mùa thu, để chứng nhận cho cái sung sướng của cặp vợ chồng mới, và cái vui mừng của họ hàng. Vuông vắn như quyển sách vàng, bọc lá chuối xanh buộc lạt đỏ; cái dây lạt đỏ như sợi dây tơ hồng buộc chặt lấy những cái ái ân. Nhân đậu xanh giã nhuyễn, vương mấy sợi dừa, và đường thì ngọt đậm. Có lẽ chúng ta có quyền phàn nàn rằng cái thứ bánh ấy và nhiều thức bánh khác của ta nữa, phần nhiều ngọt quá, ăn hay chóng chán. Nhưng bánh mừng đám cưới lại nhạt ừ. Cho nên họ làm ngọt, hết sức ngọt, để tận tình dung cái đảm thắm của cặp vợ chồng (cũng vì thế mà tình yêu chóng chán).

Bánh cốm thường đi đôi với bánh xu xê. Cái tên kỳ khôi này ở đâu mà ra. Thứ bột vàng và trong như hồ phách ấy, dẻo và quánh dưới hàm răng, là một thứ bánh rất ngon. Dù sao, cũng là một thứ bột trắng thắn, vì nó dễ cho ta đoán trước để mà thèm thuồng những cái ngon ngọt hơn ẩn náu bên trong. Qua cái màu vàng óng ánh ấy, màu trắng của sợi dừa và màu vàng nhạt của đậu thêm một sắc nóng ấm và thân mật. Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp để cái đẹp lúc trông ngắm giúp nhiều cho cái thưởng thức lúc ăn lắm.

Hai thứ bánh cốm và bánh xu xê của Hàng Than Hà Nội, có thể nói là đã là nổi tiếng khắp Bắc Kỳ, từ kẻ chợ cho đến thôn quê. Ở Hàng Than, chỉ có hai nhà là chín hiệu. Ngày xưa, tên người làm bánh cũng bắt từ liền theo với thứ bánh họ làm ra. Cái danh tiếng của cả một gia đình ghi trên nền lá chuối và tôi tưởng cô con gái của gia đình ấy chắc hẳn là đất chồng. Bây giờ, cái tên hiệu được ghi nhớ hơn. Nhà bánh cốm "Nguyễn Ninh" tôi tưởng là một nhà làm bánh cốm cũng đã lâu đời, cùng với nhiều nhà khác. Họ biết giữ cho cái vị bánh được ngon đều, và điều này cần nhất, biết thay đổi trong cách trình bày và trang điểm cho thứ quà được lịch sự và trang trọng thêm lên.

(Một nồi cốm trắng đường, lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cốm

ấy, ngọt sắc và dẻo cũng như "mè xừng", người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù Dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì).

Một nhà khác ở phố Hàng Giấy mà tôi không còn nhớ số nhà hiện giờ làm những bánh cộng cũng khá ngon. Đó là một thứ bánh vuông và nhỏ, bột xanh thẫm như là mảnh cộng, tất nhiên, ăn mềm và thơm. Tôi không rõ họ có làm bánh gác nũa không: hai thứ bánh ấy vốn đi đôi với nhau, một thứ xanh, một thứ đỏ. Người ta vẫn ăn, nhưng chỉ ăn thỉnh thoảng. Vì các thứ bánh bột của ta đều phải một tạt là chất bột nặng quá. Nếu làm cách nào làm cho thứ bột "nhẹ" hơn, thì những thứ bánh ấy mới có thể bán nhiều được.

## Bánh đậu

Chắc nhiều bạn đọc còn nhớ cái thứ bánh đậu Hải Dương, đã nổi tiếng, mà ngày bé, chúng ta thường nhận được do tay bà mẹ đã đi đâu một chuyến xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phấn, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện. Thuở nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì không khỏi lắm lúc bực mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói... Mắt chỉ còn tiếc ngẩn ngơ nhìn.

Bây giờ là thứ bánh đậu Hải Dương ấy không còn nữa. Có lẽ người ta thấy cái bất tiện của bột khô cho các trẻ bé và cho các ông cụ già. Ở Hà Nội, người ta làm một thứ bánh đậu ngon hơn, đó là một thứ bánh đậu ướt, thứ bánh đậu có mỡ. Một thứ bánh để ăn trong khi uống chè tàu, cái vị béo ngọt của bánh rất ăn với cái vị đắng của nước chè.

Đó là thức bánh rất hợp dùng trong lúc thường thức ẩm chè ngon và tôi lấy làm tiếc rằng sao người ta lại không nghĩ chế ra một vài thứ bánh tương tự như thế nữa; để có đủ bánh mà đặt ra cái lệ "chè bánh" vào quãng năm giờ chiều, như thói tục người Anh. Một tục lệ đáng quý, khiến một ngày đầy đủ hơn, và sau cùng sự là bánh trái cũng khéo léo và tinh khiến hơn. Cũng là một công việc đáng làm, như sự khuyến khích các mỹ thuật khác trong nước. Bánh đậu ướt ngon nhất là bánh đậu của Hàng Bạc và Hàng Gai. Bây giờ hai phố vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm vào cuộc tranh giành, còn có phố Hàng Đào và phố Hàng Đường nữa. Nào hiệu Ích Nguyên Hàng Gai, hiệu Giu Nguyên và Thanh Hiền Hàng Đường, ...

Mỗi hiệu đều trình bày một thứ bánh với một hương vị riêng. Ai chiếm giải quán quân bánh đậu. Thật là khó giải quyết. Tôi lần lượt dùng hết chừng ấy thứ, đã ngẫm nghĩ và suy xét nhiều về cái vị ngon trước một chén chè tàu bốc khói. Tôi không có cái kiêu vọng bắt buộc người khác phải theo cái quyết định của mình. Nhưng tôi không khỏi cái sở thích riêng trong việc đó.

Bánh đậu của Ích Nguyên thì trắng thản và thực thà, mịn vì đậu ngon nguyên chất. Bánh của Thanh Quang nhiều hương thơm vani, nhưng đường dùng hay loạn soạn, của Giu Nguyên thì ướt vì nhiều mỡ quá; của Cụ Hương thì nhạt vị, của Việt Hương thì dẻo quá; tựa như đậu trắng, của Ngọc Anh thì hơi khô khan, của Thanh Hiền thì hơi cứng mình ... Kể về vị ngon, thì mỗi thứ của một hiệu đều có một đặc sắc riêng, đủ để cho người ta chuộng. Nhưng tôi thì ưa thích thứ bánh đậu của Hàng Gai hơn, vì giản dị và mộc mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và hương thơm cũng chỉ là hương riêng của bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngẫm nghĩ rồi mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy thơm. Cái ông cụ già làm bánh ở hiệu đó có nói chuyện rằng: trước kia, vì theo thời, ông cũng cho thêm hương vani vào bánh. Nhưng các khách hàng quen, trong số đó có vài ông khách hàng già ở ngoại ô, đều yêu cầu nên giữ nguyên hương vị đậu xanh như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đấy thật là một ý kiến hay.

## Bánh khảo, kẹo lạc

Về bánh khảo, hoặc nhân hạt sen, đậu sen hay đậu xanh, thì hiệu Cự Hương là nhất. Ngày trước, hiệu Ngọc Anh có tiếng khắp kể chợ thôn quê; như từ ngày Cự Hương ở tỉnh Đông dồn lên, thì ngôi bá chủ đã thay người. Trong khi Cự Hương mỗi ngày một tiến bộ trong cách tìm tòi khiến cho bột bánh được mềm dẻo, nhân đậu được nhuyễn trong, và cách trình bày được sạch sẽ tinh thơm, thì Ngọc Anh nằm ngủ trên cái danh vọng cũ của mình, uể oải bán hàng cho khách. Hiệu đó hình như giàu rồi mà lại...

Mà người Việt Nam mình phần nhiều giàu có rồi thì không hay cố nữa (Đó là cái tật chung của người mình, khiến cho không có một công cụ nào được phát đạt lâu dài, cả từ trong cách buôn bán cho đến những công nghệ khác). Thế mà Ngọc Anh còn thứ kẹo lạc ngon, ngon vì mùi vani cho vừa phải, vì cái rải vừng vừa chín không hăng sống và cũng không khét cháy, và nhất là đường của kẹo không dính răng ... Cái ngon đó tôi cho cũng là một sự tinh cò, ngay chính nhà hàng bán có lẽ cũng không biết rằng hàng của mình ngon hơn hàng khác. Vì ta thử vào mua ở hiệu đó mà xem; chẳng có ai sẵn đón mời chào khách, nhà hàng thân nhiên và dửng dưng như không cần bán, mua hay không, đều tỏ ý không cần. Nếu ta giục lắm, bấy giờ mới có hai cậu nhỏ quần vải, áo nâu, quệt tay vào tà áo, rồi thò vào lọ bốc kẹo, gói vào mảnh nhật trình cũ, nếu ta mua có năm xu hay một hào ấy là hồi giấy còn rẻ, chứ bây giờ ...

Thật là đàng tiếc. Ồ, sao sự cố gắng ở nước này không được lâu bền nhỉ? Hiệu Cự Hương phát đạt một độ, giờ xem ra hình như cũng đã có những triệu chứng tuy chưa rõ rệt của một sự mệt mỏi, chệnh mảng rồi!

Mà tài làm bánh của người mình không phải là kém cỏi! Cái thứ bánh dẻo Trung thu của Cự Hương không kém gì bánh của Tàu, và các thứ bánh kem của Việt Hương không thua gì bánh của Tây Ta chỉ còn thua cái chí, cái cố gắng nữa mà thôi: nghĩa là còn thua nhiều, nhiều lắm.

Cho nên ngày tết Trung thu, thấy người Việt Nam xô nhau đến mua bánh nướng của đồng Hưng Viên, chen đẩy nhau như họp chợ, và chịu khó chờ đợi hàng giờ, nghe những câu vô lễ và nhìn cái vẻ không cần của mấy chú bán hàng, chúng ta chớ nên lấy làm lạ! Người Việt Nam mình nghĩa là ông với tôi nhẩn nhục và kiên nhẫn cũng nhiều lắm.

## Một thứ quà của lúa non: cốm

Cơn gió mùa thu hạ lướt qua vùng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn ngửi thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, ngửi thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị mùi hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúc càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trọng sạch của Trời!

Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách thức làm, truyền tự đời này sang đời khác, một sự bí mật trân trọng và khe khắt giữ gìn, các cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được cốm dẻo, thơm và ngon được ở làng Vòng, gần Hà Nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm, các người ở Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng ...

Cốm là thức quà đặc biệt riêng của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam. Ai nghĩ đầu tiên dùng cốm để làm quà siêu tết? Không có gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi Hồng cốm tốt đời... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng ta thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mất dần, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bóng bẩy hào nháng và thô kệch bắt chước nước ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu thường thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn?).

Cốm không phải là thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. Hỡi các bà mua hàng! Chớ có thọc tay mân mê thức quà thần tiên ấy, hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, chút chiu mà vuốt ve... Phải nên kính trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự cố tiềm tàng và nhẫn nại của thần lúa. Sự thưởng thức của các bà sẽ được trang nhã và đẹp đẽ hơn và cái vui cũng sẽ tươi sáng hơn nhiều lắm.

Cốm để nguyên chất ăn bao giờ cũng ngon và nhiều vị. Tất cả những cách thức đem nấu khác chỉ làm cho thức quà ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cốm xào, trắng đường rất quánh. Thành ra một thứ quà ngọt sắc và dính răng. Như vậy tưởng mua bánh cốm mà ăn lại còn thú vị hơn. Ở Hà Nội, người ta còn làm một thứ chả cốm, nhưng cái thanh đạm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tực của thịt, mỡ.

Tôi thích hơn thứ chè cốm, nấu vừa đường và không đặc. Ít ra ở đây cốm cũng còn giữ được chút ít vị thơm và chất dẻo, và chè cốm ăn cũng mát và lạnh. Nhưng cũng chẳng gì hơn là một lá cốm Vòng tươi sạch trong một chiếc lá sen mới hái về.\

### Quà... tức là người

Chúng ta đã lần lượt điếm qua các thức quà rong ở Hà Nội, cả quà ngọt như đường mía lẫn quà nặm như muối Trương Lãm. Tất cả những thứ quà đó chứng tỏ cái thay đổi lấm màu của sự thưởng thức của người Hà Nội, cái phong phú và cái tế nhị vô cùng. Có cả một chút ưa thích cái quá nóng, cái ròn rợn, thế nào nhỉ? Cả một chút tà hiếu nữa. Ớt thì thích ớt rất cay, cà cuống thì rất hăng, chanh thì ưa thứ chanh non cốm. Trong cái chua dấm dứt của nước bún ốc, trong cái béo ngậy ngọt của thịt lợn, trong cái vị khai nồng của sứa đỏ, biết đón hưởng cái thú mình làm ghê mình, như ăn chua với gừng, khế dấm với nước mắm, chứ không thẳng thắn, không thật thà như quà mộc mạc và giản dị các nơi làm bằng gạo mới, đồ nành những món quà lương thiện không đánh lừa vị miệng và dạ dày. Những người của Hà Nội ba mươi sáu phố phường phức tạp hơn, và đáng yêu hơn cùng vì chỗ ấy

Ngày trước, ngày tôi còn nhỏ, đã được thưởng thức một thứ quà rong đặc biệt gọi là bánh bột cườì. Gói quà phong giấy tựa như phong thuốc Lào, nhưng phồng hơn. Giá cũng rẻ; có một xu hai phong. Kẻ bán hàng là một người có tuổi, mắt sắc và miệng tươi, đon đả mời chào các cậu bé ở trường về hay thơ thẩn chơi ở vệ hè. Ấy hình dung người đàn bà ấy tôi chỉ có nhớ được



có thể, vì không ai được trông thấy người ấy hai lần.

Xin mãi mới được đồng xu mới, tôi vội vàng và hí hửng ra mua thứ bánh lạ lùng ấy. Đem về mở ra khoe với mẹ, thì chỉ thấy bay ra..hai con ruồi. Nó bay đi mất. Tôi ôm mặt khóc, còn cả nhà thì nổi lên cười. Nhưng tưởng mất một xu mua được một trận cười (tuy cười mình) tưởng cũng là không đắt và con mẹ kia thật đáng thưởng tiền vì đã biết đánh trúng vào các lòng ham lạ của trẻ con Hà Nội.

Nhưng cái tục lệ đẹp để ấy nay mất dần đi... Sự sành ăn và cái thưởng thức của người nơi văn vật đã kém sắc sảo, ý nhị rồi chăng? Có thể mới ra đời được những thứ phục linh cầu xanh đỏ và nhây nhót, những thứ kem "Việt Nam" và "Hải Phòng" và "Thượng Hải" và trăm thứ bà dằn vừa nhạt vừa tanh, cái thứ ghê gớm "chè trân châu! glacé"; còn có thứ kẹo rắn như đá núi Cai Kinh của chú Khách đập hai thỏi sắt vào nhau làm hiệu, cái thú thịt bò khô với củ cải (hay đu đủ?) đậm đậm, ché thêm ít phẩm đỏ, một thứ quà bần thiêu và độc vô cùng mà các học trò Hà Nội hay ưa thích ... Tôi còn tha hơn cái thứ "kẹo vừng, kẹo bột" ngày xưa tuy nó không ngon, nhưng ít ra cũng đem lại cho phố phường Hà Nội cái tiếng rao kéo dài và hơi buồn của lũ trẻ bán hàng.

### Vài thứ chuyên môn nữa

Chút nữa thì tôi đi hết những thứ quà đặc biệt của Hà Nội mà không nói đến cái bánh tôm nóng, đã là sở ước và thú vị của suốt một đời học sinh. Lúc bấy giờ đương là mùa rét. Gió lạnh bắc thổi vi vu qua khe cửa nhà trường, làm thâm tím môi và công tay vài chục cậu học trò trong lớp. Càng sung sướng biết bao khi ra ngoài cổng trường, ngồi xúm quanh cái chảo mỡ nóng của bác hàng bánh tôm bốc hơi trên ngọn lửa... Rồi hồi hộp chờ đợi bác đong cái đĩa bột trắng, để lên trên hai ba con tôm khô, điểm thêm mấy nhát khoai thái nhỏ, và dúng vào mỡ sèo sèo..

Ruột hơi se lại trước, chúng tôi nhìn cái bánh bột vàng dần, vàng dần co tôm co lại, nhát khoai nở ra, và cái bánh hơi cong lên như nóng nảy muốn nằm ra đĩa. Một mùi thơm ngậy tỏa nhẹ lên không khí, mà chúng tôi hút một cách khoan khoái cùng với cơn gió lạnh phía Bắc về ... Chiếc kéo của bà bán hàng thoăn thoắt cắt nhỏ ra từng miếng. Chúng tôi không kịp so đĩa, đã hỏi bác rót nước chấm có dấm chua và ớt bột thật cay. Và chúng tôi ăn trong lúc bánh còn nóng hôi hổi, bỏng cả miệng, cả môi, cả lưỡi chảy nước mắt vì ớt xông vào cổ họng, xuyết xoa cho vị bánh được lâu. Ngon biết chừng nào!

Cái hăng hái, ngổn ngáo ấy, bây giờ không còn nữa, và dẫu ta có muốn cũng không trở lại nào. Mỗi tuổi có một cái thích khác nhau (và không ít gì lấy ở đây ra những điều triết lý).

Cái vị bánh tôm mạnh mẽ bao nhiêu thì cứ bánh sau đây lại dịu dàng bấy nhiêu. Tôi muốn nói thứ "bánh bò chề" trắng như sữa và nhẹ như bông ... Không phải là thứ bánh của người bán hàng nào, nhất là không phải của các người bán hàng Việt Nam, chỉ đem ra những cái bánh vừa nặng bột vừa chua (Một lần nữa tôi nhận thấu cái kém của mình). Như là thứ bánh bò của một chú Khách người tầm thước, nếu không hơi lùn; chú chỉ quanh quẩn trong mấy phố gần trung tâm Hà Nội: Hàng Bè, Gia Ngư, Hàng Bạc, Hàng Buồm ... Với một thứ tiếng rao riêng. Bánh chú bán hai xu một chiếc: đó là bánh hình tròn, to bằng cái đũa chén chè, và phồng hai bên tựa như chiếc bánh đúc nhà quê.

Hình như người khách mới biết cái thuật cho bột được nhẹ, và sốp, bằng cách men. Cho nên chiếc bánh bò chề của chú khách trên kia ăn rất nhẹ nhàng, với một cảm tưởng rất dễ tiêu, vì bánh hơi ngon ngọt, thơm ngon, bột dẻo và bông như sợi tơ. Có thể cắn một miếng to, nhưng rút lại vẫn vừa miệng, và đủ nóng bốc hơi để tỏa ra cái mùi gạo mới. Kể là một thứ quà điểm



tâm buổi sáng thì rất hợp, rất thanh.

Tiện đây, tôi nhắc đến thứ cháo hoa buổi sớm cũng có người Khách bán. Thứ cháo tên là "bạc chúc", gạo nhỏ biến và mịn như nhung, thỉnh thoảng lại điểm cái vị thơm mát của ý dĩ, và cái vị bùi của thảo quả. Hoặc ăn cháo không, hoặc ăn cháo với "dâu chặc quây", một thứ bánh bột mì rán vàng và phồng, mà cái béo ngậy và sự ròn tan ra hòa hợp rất kín đáo và rất mỹ thuật với cháo loãng. Trong thức quà buổi sớm đó, có một cái nhỏ nhắn, tế nhị, và thanh tao; chỉ những người nào sau một đêm mệt nhọc, đương hao hức, mới thường thức được hết.

Cũng một hàng bánh làm bằng bột có men ấy, còn có một thứ đặc biệt, mà người Khách rao là "chê cà cô", và người mình gọi nôm na là "bánh bò tàu" (lại Tàu". Phải, nó là thư bánh bò Tàu chứ không phải bò Tây, hay bò tạ Và thế nó ngon hơn nhiều lắm).

Cái thứ bánh ấy, lúc hấp gần chín, thì chất men bốc hơi Những bong bóng rất nhỏ, và rất nhiều, từ dưới đáy đi vút lên, rồi vỡ ra ở trên mảng bột. Thành thử cái mặt bánh ấy có một hình thù kỳ lạ, lỗ chỗ như rổ hoa; và thân bánh rất xốp, từng sợi ghép vào nhau, óng ánh như nhũ thách trong một cái động đá hoa Bánh vừa dẻo vừa ròn, trong cái ngọt lại thoảng cái hương vị chua, nên ăn một miếng lại muốn ăn miếng nữa

Tuy là thứ bánh của người Tàu, nhưng chừng không phải bất cứ người Tàu nào cũng làm được. Thứ bánh đó, nghe đâu ở Hà Nội chỉ có một nhà chuyên môn làm, và bán cất cho những người đi bán hàng rong. Tôi ước ao rằng, ở nhà đó, thứ bánh ấy sẽ do tay một thiếu nữ Tàu xinh đẹp nấu, bởi vì người đẹp mà lại làm bánh ngon, thì đến trời cũng không nhìn đùng ăn được.

- Thế là gần hết các thứ quà của Hà Nội Tôi nói gần hết bởi vì cũng còn nhiều thứ hàng ngày chúng ta vẫn nghe rao, mà ở đây không nói đến. Phần thường, tôi chỉ chú ý đến những thức quà vĩnh viễn, mà có chút gì đặc biệt, đáng yêu Vì có nhiều thức quà, tựa như sao băng vút qua bầu trời mùa hạ, hiện ra rồi lại mất đi, không còn dấu vết gì để lại Cái đời ngắn ngủi ấy, duyên cớ ở chỗ các thức đó chỉ hợp với cái thị hiếu một thời: không phải chỉ ở trong y phục, trong trang sức hay trong văn chương, mới có những cái "mốt", những cái đua đòi mà thôi Cả đến trong việc ăn uống cũng vậy. Người ta theo nhau ăn thức quà này, cũng như người ta theo nhau mặc kiểu áo kia Và chỉ có những thức quà nào có những hương vị chắc chắn và phong phú, mới có thể bền lâu được. Cũng như một cuốn tiểu thuyết, nếu không có cái hay tiềm tàng, mà mỗi ngày một tỏ ra mới lạ, thì chỉ được hoan nghênh nhất thời, hoặc dài hay ngắn. Sự bất tử ở văn chương và ở thực phẩm thật có giống nhau

Xét những thức quà của ta, thực có nhiều thứ quà ngon, mùi vị rất dồi dào Phần nhiều là thức quà có từ xưa, đã có nề nếp, có quy củ hẳn hoi, và mang trong hương vị cái mùi ngon đậm thắm của đất nước nhà. Sản phẩm của đồng ruộng, của núi sông, những thức quà ấy là dấu hiệu sự thưởng thức của người mình, vừatao nhã lại vừa chân thật. Từ ông cụ đồ nho khẽ nhấp rượu để ngẫm nghĩ về cái vị ngon, đến bậc mệnh phụ nhà gia thế, từ trong buồng the kín đáo và nghiêm cẩn, truyền bảo cho cô gái tơ những bí mật của cách đồ bột, pha đường.

Đó là những vật quý mà sự mất đi, nếu xảy đến, sẽ khiến người sành ăn ngậm ngùi Người mình ham thanh chuộng lạ, đã bắt đầu khinh rẻ những thứ đáng yêu ấy, có cái ngon mà họ đã quên mùi vị. Một đàng khác, không ai chú ý và hết sức làm cho mỗi ngày một hoàn hảo hơn lên, cái cách cho hợp với thời mới Những cái gia truyền dần dần mất đi, những cái khéo léo không còn giữ được. Chúng ta đã khinh bỉ cái ăn, cái uống quá, tuy không tự thú rằng những cái đó là cần, rằng tự mình vẫn thích. Giờ đến lúc phải nên thẳng thắn, và thành thực: Trọng cái mình yêu và công nhận cái mình thích.

## Những chốn ăn chơi

Muốn biết rõ một thành phố, không cần phải biết những lâu đài mỹ thuật, những nhà bảo tàng, những tờ báo hay những nhà văn, nhưng cần phải biết những chốn mà dân thành phố ấy ăn chơi ăn và chơi, phải, đó là hai điều hành động mà trong ấy người ta tỏ rõ cái tâm tình, cái linh hồn mình một cách chân thực nhất.

Với lại đó không phải là hai cái hành động cốt yếu của đời ử Trong sự ăn chơi, có cả dấu hiệu của dân thành thị, cả những tật xấu hay nét hay, những cái yếu hèn cũng những cái kiêu ngạo

Biết ăn và biết chơi, không phải là dễ dàng như người ta tưởng. Và chính bởi từ xưa đến nay, sự ăn chơi ở nước ta bị khinh miệt, bị dè bĩu, nhưng người ta vẫn cứ phải chịu theo luật lệ chặt chẽ, nên cách ăn, chơi của người mình mới luộm thuộm, và cầu thả, và tục tằn, rồi ngược lại, có một ảnh hưởng xấu xa đến tất cả cuộc đời, cả xã hội

Ồ, nhưng mà từ này đến giờ tôi nói được những gì nhỉ? Thôi, vứt bỏ quách những lời bàn phiếm, những tư tưởng khó khăn ấy đi Chúng ta hãy để ý quan sát bọn người ngồi ăn trong hiệu kia, nhận xét những cử chỉ, những nét mặt, và những tiếng cười của họ. Một cách cầm đũa, một cách đưa lên húp canh, bảo cho ta biết nhiều về một hạng người hơn là trăm pho sách. Và nhất là những thức mà họ ăn ...Bảo cho tôi biết ăn gì, tôi sẽ nói anh là người thế nào

*Hà Nội là động thiên nga,  
Sáu giờ tắt hết đèn xa đèn gần,  
Vui nhất là chợ Đồng Xuân.*

Trước khi nói đến những nơi ăn chơi của Hà Nội, tưởng cũng như dạo qua chợ Đồng Xuân, cái "bụng" của thành phố, là nơi mà những vật liệu cần cho các cao lâu từ các vùng quê và ngoại ô đến. Ở đây, chúng ta được thấy các thực phẩm còn giữ nguyên hình trước khi biến thành những món xào nấu ngon lành dưới tay các đầu bếp nổi danh hay các bà nội trợ. Tất cả của ngon vật lạ các nơi đều đem đến đây, để hiến cho sự thưởng thức sành sỏi của người Hà Nội

Có lẽ tìm được nhiều cái hay, nếu chịu khó tính xem dân Hà Nội một ngày tiêu thụ bao nhiêu thứ, bao nhiêu thịt. Nhưng ở đây không phải là cuộc điều tra, cũng không phải là một bài phóng sự. Cho nên, nói đến chợ Đồng Xuân, tôi muốn trình bày cái hình thức khác, cái vẻ riêng tất nập, cái không khí ồn ào, cái màu sắc đặc biệt, hơn là tính cách cùng xấu tốt của các thức ăn kia Chợ Đồng Xuân là chợ của người Hà Nội, không giống các chợ nhà quê, mà cũng không giống các chợ Bến Thành Sài Gòn, hay Chợ Mới ở Chợ Lớn. Bạn hãy vào trong chợ một ngày phiên, và để mắt ngắm nhìn cùng nhận xét; từ người buôn kẻ bán, cho đến những người mua; từ bác bồi bếp, cậu nhỏ, cô sen, cho đến các bà sành sỏi hay các cô thiếu nữ rụt rè sợ hớ, tất cả chừng ấy người hoạt động trước mắt ta, hình dáng phức tạp và thu nhỏ lại của xã hội người Phụng Phố. Không có bức tranh nào linh hoạt và thắm màu hơn.

## Chợ mát ban đêm

Ngày phiên chính thì chợ bắt đầu họp từ ba giờ khuya

Không phải là họp ở trong, nhưng là họp ở ngoài cổng, ngay giữa đường, do những người, tuy có thức hàng bán, mà có lẽ không bước chân vào chợ ngày nào

Hai ba giờ đêm, khi các đường phố của Hà Nội đã trở lại yên tĩnh và vắng lặng, sau khi cái hoạt động cuối cùng của những người đi xem hát hay đi coi chớp ảnh về, thì phía các ngoại ô, từng

tóp một, các người trồng hay bán "la gim" bắt đầu đem hàng của họ vào Những gánh hàng nặng trĩu và kéo kẹt trên vai theo cái đưa đẩy có nhịp của bước đi, những người ấy vội vàng và yên lặng, không nói một lời nào Họ không có thì giờ. Có khi từ nơi cách xa Hà Nội bốn, năm cây số, họ phải rảo bước đến kịp; và cứ trông cái thân người uốn cong dưới gánh nặng, chúng ta biết ngay những người cần lao và chịu khó, quen đi với những cơn việc nhọc nhằn, và nhẫn nại, ít nói trên mầu đất. Thịnh thoảng, vài nhà khá giả hơn tương đối mang hàng đi trên những chiếc xe tay bánh gỗ ngày xưa, cũ kỹ và tờ tả, lộc cộc lạch cạch theo bước chân của một anh nhỏ kéo, gầy gò và áo rách vai

Những mớ rau tươi mới hái, còn ướt sũng sương đem hay là nước mát, rỏ từng giọt xuống đường thành một vệt dài Đủ các thứ rau và quả của những mảnh vườn phì nhiêu và chăm bón ở chung quanh Hà Nội; những củ xu hào tròn lớn và màu như ngọc thạch, những củ cải đỏ thắm như máu tươi, những củ cà rốt vàng thắm như màu da cam, nằm cạnh những quả cà giải bóng và tím như men tàu, những quả xu xu xanh ngắt, những củ radis phớt hồng và xanh xắn, mà người ta đoán sẽ ròn tan dưới hàm răng và những thức sau, mà cái vẻ mặt tươi xanh tốt trông dịu mát và đỡ khát cho thân thể; những mớ tỏi tây xếp thành chồng cao, những bắp "sà lách" chắc chắn và quán quýt, những bông "cải hoa" mềm mại và ngon lành, bên các mớ cần hay muống mọc tươi, khiến ta nghĩ những đến ao xanh rờn như tấm thảm ở thôn quê

Họ gánh hàng đến và bày ra trước chợ, ngay trên đường nhựa để đợi các người đến mua buôn. Dưới ánh sáng đèn điện, và trong luồng gió thoảng đêm khuya, đây là một phiên chợ của cái mát mẻ, non tươi, "phiên chợ xanh" của cả Hà Nội họp mà người Hà Nội không biết. Những thức hàng mỏng manh ấy không thể đợi ánh sáng gay gắt của ban ngày để mà héo úa, nên trước khi trời sáng, trước khi phiên chợ chính thức bắt đầu họp dưới mái tôn, thì phiên chợ xanh đã tàn. Những người bán lại quang gánh không, đi trở ra các ngoại ô, và những chiếc xe gỗ cũ kỹ lại lộc cộc dật về các đường đất quanh thành phố.

### **Bà cụ bán xôi**

Trong khi chợ xanh đang họp, tuy đêm khuya, mà quang cảnh cũng không thiếu phần tấp nập. Những người bán gọi thêm một số người mua, cả người bán lẫn người mua lại gọi thêm một số hàng quà. Gánh hàng phở nóng trước chợ Đông Xuân lúc ba giờ đêm cũng là gánh phở ngon, có lẽ là trong không khí mát và lặng ban đêm, mùi phở thơm quyến rũ người ta hơn. Rồi hàng xôi, hàng bánh cuốn nóng, hàng bánh tây chả, vân vân, cũng tụ họp nhau để lập thành cho đầy đủ một dãy quà ngon, nhiều hương vị.

Nhưng các hàng quà đó chỉ có bán những buổi phiên chợ mà thôi Ngoài ra, có một hàng quà bán ban đêm, dù phiên chợ xanh có họp hay không. Vì trước chợ Đông Xuân bao giờ cũng lâm vào cảnh vắng lặng và tịch mịch. Bao giờ cũng có người một vài thầy đội xếp đến "tua" đi tuần đêm, một vài người thích chơi khuya, hoặc ở các rạp hát hay nhà chóp bóng về, còn vui chân lang thang mãi trên các vỉa hè Hà Nội để nghe tiếng gót giày của mình vang động; hoặc ở cao lâu ra, muốn đi hóng mát cho tiêu, hoặc ở các tiệm thuốc phiện ra cái này thì phần nhiều đã có một vài điều chênh choáng trong chân, muốn đi đây, đó, không mục đích, không cần nghĩ trở về, và thấy đời lúc ấy dung dị dễ chịu và tạm tạm sống được ...

Muốn thức quà no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố Hàng Khoai Bà dọn hàng trước cửa chợ đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Bà bán đủ các thứ xôi xôi vò, ăn bụi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vừa miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xới ra, khói bốc thơm phức ... Ăn với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và muối saUn sàng; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm người nghèo có kỳ quần đâu! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sỏ, mỡ ròn và mộc nhĩ, ăn cũng thú

vị.

Khi nào đồ chùng khách hàng đã ngấy rồi, thì bà rán cả cơm, với cái riết rán, với trứng gà "ôm lét" (mà tôi ngờ là trứng vịt!) với vó bò hay giò lợn, và cả một nồi mọc đông quánh như keo sơn, béo ngậy như thịt đông.

Ở đây, không có gì đáng quỳên rũ một người sành thưởng thức, quả vậy. Nhưng phải trông các bác xe, các người phu ngồi ăn, mới hiểu cái ngon lành có thể đến bậc nào!

Nhấp một vài chén rượu, thong thả gặm một mảnh vó bò may có dính nhiều thịt, vo tròn nắm xôi trong tay trước khi đưa lên miệng, họ cáo cái sung sướng của nhà nghệ sĩ thưởng thức án văn hay, (có lẽ họ là những nghệ sĩ không biết). Mà nếu hôm ấy buổi xe lại có lãi, thừa được vài hào, thì cái thú của họ thực là vô cùng tận.

Cho nên quanh mẹt hàng của bà cụ phố Hàng Khoai, bao giờ cũng vây một hai vòng người. Thỉnh thoảng chúng ta được thấy một vài nhân vật lạ; một vài người không biết ở đâu, và sống bằng cách gì, gầy gò và rách rưới, nhưng quần áo rách là những thứ sang trọng trước kia. Nhìn kỹ thì biết là những người nghiện; lắm người nghèo có kỳ quần áo! Đã lâu, bà có phải, mà chỉ có những người nghiện mới biết đưa tha như rồng ấy, mới biết khà hớp rượu một cách ngon lành như vậy, mới biết đưa tay có móng đen véo đĩa xôi một cách chắc chiu thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mỡ, và mặc cả từng khoanh giò; nhưng cái nhắm nhía, cái lờ đờ mắt ngẫm nghĩ đến vị miệng ăn, đủ tỏ một tâm hồn cảm giác không thường, cùng với một sự từng trải đã qua nhiều đau đớn.

Cái ngon ấy cũng dễ lây lắm. Cả đến chính bà hàng cũng theo được cái nên thưởng thức. Những lúc vắng khách, bà cũng rót một chén rượu to để cạnh, và thong thả tự nhắm những thức ăn chính tay mình làm ra. Có lẽ bà tự lấy làm bằng lòng: vì mắt bà lâu dần mờ say đi, tay bà dính thêm nhiều mỡ, và bên thúng thêm một đồng xương con ... Ít ra ở đâu mà được người bán cùng với mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị một cách thấu đáo như thế, và cùng bàn chuyện về xôi, giò chả và với cái dễ dàng thân mật của những người kính phục lẫn nhau. Ở đâu, nếu không ở chốn Hà Nội ba mươi sáu phố phường.

Giờ ăn đã no rồi, rượu đã làm cháy khô cuống họng. Còn gì bằng một chén nước chè nóng, một lá trà tươi, một điếu thuốc Lào ở cái điếu rõ kêu. Vậy xin mời các ông sang bên "Hàng nước cô Dần".

### Hàng nước Cô Dần

Cô Dần là một thiếu nữ hãy còn trẻ, cứ nghe tên cô thì đủ biết (cái lối đặt tên của cổ nhân ta nghĩ cũng thẳng thắn và thực thà mang cái tuổi trong tên mình, không cần giấu giếm). Tuy vậy cô là một thiếu nữ đãm đang. Một mình cô trông nom cái cửa hàng nước ở trước chợ Đông Xuân, bên cạnh bà cô bán hàng xôi, và cũng như bà, cô bán hàng từ chín giờ tối, suốt đêm cho tới sáng.

Cửa hàng của cô cũng không có gì: một vài miếng trà, một vài phong thuốc Lào, một bao thuốc lá bán lẻ, vài cái bát uống nước, như cái bát uống nước ở tất cả các hàng nước Việt Nam, đặt úp xuống mặt chõng. Nhưng hàng cô Dần có một chút đặt biệt hơn: cô không bán nước vối hay nước chè tươi. Cô bán nước chè, tôi cũng không biết chè mạn hay chè hột, chỉ biết là một thứ chè cũng dễ uống. Và có lẽ bán cho người ở đất "văn minh", nên cô bán nước chè uống sôi, dù trời rét hay trời nóng, mùa đông hay mùa hạ. Ấm chè bọc cái áo gai rất cẩn thận, dựng bên một cái hỏa lò than cũng hồng, mang một ấm nước bao giờ cũng reo sôi.

Ai uống nước đường thì có cốc thủy tinh, một xu một cốc. Cô múc vào cốc một thìa đường, tuy đường đắt mà xem ra cô cũng múc nói tay lắm. Nghiêng bình chè rót đầy cốc, vừa đưa lên cho khách với cái nhìn của đôi mắt nhỏ, lanh lẹ, hai con người đen bóng loáng, như hai con mắt của một con vật non nà.

Ăn cơm, uống rượu xong mà được một cốc nước chè được rất nóng thì ai chả thích. Nên hàng cô Dần đông khách lắm, có khi cô trở tay bán không kịp. Kê đứng, người ngồi xúm vòng quanh, nhưng ngồi xôm mà thôi, vì hàng nước ấy lại còn có cái đặc biệt khác nữa là không có ghế ngồi. Những bác phu xe đặt nón, lần túi lấy một miếng thuốc Lào, vài thầy đội xếp uống chè từng ngụm nhỏ trên xe đạp gác ở hè với vài khác hàng áo ngắn, còn trẻ tuổi, hay điềm thêm vào vị nước một vài câu bông đùa nhẹ nhõm đối với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thẳm khế bên tai cô hàng nước, hoặc trả tạm một vài xu ở món nợ còn lại, hoặc năn nỉ xin chịu nữa. Cô hàng dúi đôi lông mày nhỏ lại một chút, nhưng cô dễ tính, rồi cũng búng lòng.

Một hàng nước đất hàng vì các thức quà bán đã đành, nhưng đôi khi cũng đắt khách vì cả cô hàng. Cô hàng nước Việt Nam dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên của đường phố, ở đâu cũng vậy, miệng cười tươi của cô hàng là dây liên lạc khắp cả mọi người. Cô hàng nước Việt Nam, từ xưa đến nay đã chiếm một địa vị quan hệ trong lịch sử, và trong văn chương: đã có nhiều tiểu thuyết bắt đầu ở một hàng nước và kết cục cũng ở đấy.

Ồ, nhưng mà chúng ta hãy trở lại cô hàng nước của ba mươi sáu phố phường. Cô nhũn nhạc lắm: cô mặc cái áo tứ thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái Việt Nam. Trong mấy ngày Tết, người ta mới thấy cô khoác cái áo mới hơn một chút, vắn vảnh khăn tròn trặn và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi bông hoa vàng, bà cụ đánh cho cô năm vàng còn rề, làm cái vốn riêng, chắc thế.

Cô không đẹp, chỉ xinh thôi. Và tính cô, cũng như tuổi cô, còn trẻ con lắm. Thấy khách hàng nói một câu bông đùa, cô đã tưởng người đó chòng ghẹo mình, dúi đôi lông mày lại, và ngoe nguẩy cái nhìn. Khách trông thấy chỉ cười. Nhưng cô cũng không giận ai lâu: chỉ một lát cô lại vui tính ngay.

Một hai năm nữa, lớn lên đi lấy chồng, ai là người thay cô trông nom ngôi hàng nước của "Hà Nội là động tiên sa"? Cô bé em cô, hẳn vậy, sẽ ngồi bán hàng thay chị, lại que điềm, điếu thuốc, miếng trà, để kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước cùng với các cô hàng xén kịt đi chợ Đông, chợ Đoài, là cái tinh hoa thuần túy Việt Nam từ xưa xưa đến giờ.

### Các hiệu cao lâu khách

Những chốn ăn chơi của Hà Nội là nhất Bắc Kỳ, nhất cả Đông Dương nữa, cái đó đã rành rành, không ai chối cãi. Nhưng chúng ta phải buồn phiền mà nhận ra rằng những hiệu cao lâu có danh và bền vững đều là của người Tàu. Về cách tổ chức một chốn ăn, về danh vọng của một ngôi hàng cơm, thật quả chúng ta không có nề nếp, tục lệ và quy củ.

Hồi Hà Nội còn là kinh đô của vua Lê, chúa Trịnh, chắc cũng có nhiều quán rượu tươm tất do người mình chủ trương. Nhưng giờ vết tích còn đâu. Cái quán rượu mà cụ Nguyễn Du, lúc còn trẻ tuổi bắt ba, bốn người bạn uống rượu và bàn chuyện về lũ kiêu binh, cái quán rượu ấy chẳng hạn mà còn đến bây giờ, còn cả bộ trường kỷ mà Nguyễn Du đã ngồi thì hẳn là một chốn đáng cho ta trọng vọng dường nào.

Nhưng không có cái chúng ta muốn thì đành yêu mến cái mà chúng ta có. Mà những cái chúng ta người của ba mươi sáu phố phường đang có thì cũng chẳng phải là không đáng yêu: bạn chắc đã nhiều lần thưởng thức cái món bánh gà rán, da giòn, thịt mềm vị thơm, của Đông Hưng Viên, hoặc một buổi chiều buồn bã, mượn cái men say của rượu Mai Quế Lộ sánh trong chén, để nhắm nhía cái mùi béo của những miếng phỉ tản trong như thạch đen, lẫn với cái vị cay uớt của nhất gừng muối hoặc rót một chút Thanh Mai còn nồng cái hương chua của những quả mơ ngàn, lên trên chiếc bánh dứa quánh nước; hoặc gọi một bát cơm lá sen để gửi thấy mùi thơm ngát của mùa hạ trên hồ, bạn chắc đã thưởng thức cái mềm béo ồ, tất cả cái thú vị của thớ thịt và của xương giòn của món chim quay hiệu Quảng Sinh Long hoặc màu vàng óng ánh của đĩa "gà sì dầu"; bạn đã thưởng thức cái món thịt bò của hiệu "nhà khách chấy" Tự Lạc Hiên, có chú bếp béo quay và cô hàng nhí nhảnh; tất cả các món bằng thịt bò, sào cải làn, áp chảo, mì bò nước hay khô, mà bao giờ thịt cũng mềm, chấy sém ngoài mà trong vẫn sung nước ngọt. Ấy là hồi năm ngoái, năm kia, chứ bây giờ thì chủ với tớ ở hiệu đã chia rẽ nhau rồi ông chủ Tự Lạc vẫn ngồi gật gật cái đầu sau quầy hàng, mà chú bếp béo thì nghiêm nhiên trở nên một ông chủ khác của hiệu Nam Viên, còn cô khách nhí nhảnh ngày trước thì đã đi lấy chồng ...

Ở Hàng Buồm còn hiệu Mỹ Kinh, nhưng cái ngon về món ăn thì hình như không trú chận ở đó; Hàng Trống có hiệu cao lâu Tử Xuyên, Hàng Bông có Vân Nam tửu gia, Tự Hưng Lâu và Đại Á Tế Á, hiệu sang nhất là Hà Thành; đó là những hiệu cao lâu, cũng như các phòng ngủ, thi nhau được mọc lên như nấm sau cái hồi dân Trung Quốc chạy loạn sang tạ Không có gì đáng kể, người Asia mà cái sang trọng lịch sự cũng được người ta coi trọng ngang với cái vị ngon, và chúng ta sẽ có dịp trở lại sau này.

Trở lên, đây là tất cả những cao lâu của người Tàu ở Hà Nội, của một giống người có lẽ hơn ai hết đã nâng việc ẩm thực lên mức một nghệ thuật hết sức phiền toái, tỷ mỉ và cầu kỳ. Ngủ giường phượng Tây, lấy vợ Nhật Bản, ăn thức ăn Tàu... Có dân vừa thanh cao trong chén rượu hâm nóng trên tuyết, hay trong chén trà núi Vũ Di pha vào chén sứ men như ngọc thạch, lại vừa bề bộn thừa mứa trong những bữa tiệc đầy hàng chục món, cầu kỳ đến bắt một giống nhái ở Hồ Nam gầy bụng lấy nguyên miếng mỡ để nấu nước dùng? Thật đi từ đầu nọ đến đầu kia, dùng hết cả cảm giác quan của linh hồn và của thân thể.

Muốn thết bạn xa, hay đãi mộtng khách quý, hoặc trong một dịp long trọng hay đặc biệt nào đó, người của Hà Nội chỉ biết đưa nhau đến một trong những hiệu cao lâu ấy. Nhưng cũng chỉ ở những trường hợp ấy thôi; có lẽ vì ăn luôn những thức cầu kỳ và nhiều vị ấy chóng chán, hay cũng vì giá tiền có đôi chút hơi cao. Còn trong những lúc thường, lúc đi chơi mát vẫn vợ, hay ở các rạp tuồng, rạp chiếu bóng đi ra, người Hà Nội ưa đến những chốn khác hơn; những hiệu nem, hiệu phở, hiệu cháo lòng, nho nhỏ rải rác khắp các phố, phần nhiều của người ta trông nom; ở đây, với một vài hào, họ có thể có dăm ba món để ăn, một cút rượu Văn Điển hay cút rượu Con Hươu, vài lá rau thơm quen thuộc để khè khà nhắm nhía các thú đi ăn hiệu Ở đây, mới hội họp tất cả Hà Nội, sang cũng như hèn, đủ các hạng người, từ ông trưởng giả giàu có đến nhà văn sĩ nghèo nàn, trong cái hoạt động vui vẻ của cái không khí đặc biệt của Hà Nội.