

Danh
tác
văn
học
VIỆT NAM

THẠCH LÂM



HÀ NỘI
BĂM SÁU
PHỐ PHƯỜNG

viết bởi NGUYỄN VĂN MỘC

Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường

Thạch Lam

Tựa

Hà Nội – Thăng Long - chôn 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 Nam Việt, 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, cái lịch sử của nó.

Lịch sử Thăng Long phải đâu chỉ là những lớp sóng phề hưng dồn dập từ đời vua này sang đời vua khác, kế tiếp nhau mà xây cung điện nguy nga ven hồ Trúc Bạch, bên hồ Hoàn Kiếm? Nó còn là cuộc sinh hoạt hằng ngày của dân thành thị, với tất cả những phong tục, tập quán, với tất cả những nhân vật kỳ khôi, với tất cả những cái vui, cái buồn, cái ái tức, cái giận nho nhỏ sống trong xó tối, không tên, không tuổi, không tiếng tăm lưu lại đời sau.

Mà những nhà biên tập pho sử ký bình dị này thường cũng không tên, không tuổi, không tiếng tăm lưu lại đời sau.

Dù vô danh hay hữu danh, đều được công chúng yêu chuộng biết bao! Và những trang sử của họ có khi không cần đem in ra nhiều bản, chỉ truyền tụng từ miệng này sang miệng khác. thế mà đó đều là những tác phẩm bất hủ, vì đã thành chúng tadao, tục ngữ, hoặc những giai thoại trong dân gian.

Long Biên, cái tên thứ nhất của Hà Nội. Long Biên mà một thi sĩ đã chúng tatụng trong một bài Đường luật:

Long Biên đã đắp tự đời nào?

Chẳng thấp nhưng mà cũng chẳng cao.

Chăm chăm ngoại thành xây cũng đẹp,

Còn còn dòng nước chảy tuôn vào.

Long Biên đã đắp tự đời Cao biên, nhà thơ Thăng Long cũng chẳng thềm biết. Đến cả hai chữ Cao Biên, 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. Môn chính trị xa họ bao nhiêu thì môn địa lý gần họ bấy nhiêu, gần với tín ngưỡng và tập quán của họ. Nếu Cao Biên chỉ là một chính khách khôn khéo, một nhà tổ chức có đại tài, thì y đã chết từ lâu trong ký ức dân Hà Thành rồi. Phần đã sử hầu hoàn toàn chiếm lấy cái đời lạ lùng của nhà đô hộ. Mà phần đã sử ấy – nghĩa là thiên sử ký phong phú nhất, thật nhất vì sản thực, chất phác của dân - phần đã sử ấy không ra ngoài môn địa lý. Nào chuyện “Cao Biên dậy non” nào chuyện “Cao Biên cưới diều đi tìm đất”, nào chuyện “Thần Tô Lịch hiện lên mách đất cho Cao Biên”. Bao nhiêu chuyện kỳ dị biến đổi tùy theo tài tưởng tượng của từng người kể, mà trong đó, môn chính trị của Cao Biên không dấu hết.

Cao Biền xa ta quá và đã hầu là một nhân vật hoang đường. Đến như những nhân vật gần chúng ta hơn mà sử ta đã ghi chép tường tận những huân công võ lược, cũng không còn có vang bóng gì trong trí nhớ dân chúng Hà Thành và Nam Việt. Dễ mấy ai biết rằng trên sông Nhị kia, dưới gầm cầu “Dốc gạch”, hàng trăm thuyền lớn của Chế Bồng Nga đã chen chúc đậu và từ đó hàng nghìn vạn quân Chiêm Thành, cỡi trần, da nâu và bóng như đồng mắt cua, đã giương nỏ mạnh bắn những tên lửa lên các phố, các phường, đẩy 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:

Nền cũ lâu đài bóng tịch dương.

Trong lòng người vẫn ghi nhớ những điều muốn ghi nhớ, những điều thuộc phạm vi mỹ thuật, và tình cảm – Lòng người coi thường trận thủy chiến kinh thiên động địa. nhưng lòng người đã không quên cái tình cảnh đáng thương của một nàng công chúa nhà Trần lọt vào tay anh Chàm đen đui:

Công chúa lấy thằng bán than,

Nó đưa lên ngàn cũng phải lên theo.

Người Hà Thành đọc lại câu chúng tadao cổ gần nghìn năm, tác phẩm của một văn nhân Thăng Long đầy trắc ẩn còn như đứng bên bờ sông Cái mà nhỏ lệ trông theo nàng Huyền Trân sừng sững trên sân lái một chiếc thuyền bông giương buồm, thuận gió chạy ra biển để xuôi Nam. Hình công chúa thon thon in bật lên nền trời sắc máu. Và dân Thăng Long chờ cho con thuyền lượn khuất sau cồn Phúc Xá mới chịu rời bước trở về nhà ngậm ngùi than tiếc:

“Ngọc quý ngâu vầy!

“Thương thay cây quế giữa rừng,

Để cho thằng Mán thường Mường nó leo.”

Đối với dân Thăng Long, cũng như đối với dân Hà Thành ta ngày nay, rất mập mờ về khoa địa dư: người mạn ngược hay người Chàm, người Mên, họ đều cho là Mán là Mường cả.

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 ghi vào nhật ký, vào sử ký - sử ký đã gọi 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, một nữ thi sĩ tinh nghịch cười đùa như Xuân Hương:

Em ở Tây Hồ bán chiếu gon,

Chồng còn chưa có, hỏi chi con?

Dân Hà Thành ta từ xưa vẫn thích cười; cười buồn cũng như cười vui. Thỉnh thoảng lại phá lên một tiếng cười bi ai chua chát hay tiếng cười lờm của Cống Quỳnh về thời hậu Lê dưới quyền hồng hách của chúa Trịnh. Và không biết ai đã thốt ra một câu ca dao quá quắt để mĩa mai ông quan thị mà chúa Sầm giao cho cái trọng trách canh phòng một nàng công chúa yêu?

Đó là cách viết sử của chúng ta. Nếu nói được rằng nhà sử đích đáng là biết chép những điều đáng chép và bỏ những điều đáng bỏ, thì các sử gia Thăng Long thực đã làm tròn phận sự, đã chép những cái hoàn toàn có tích cách Thăng Long và Nam Việt. Còn gì Nam Việt hơn Truyện Tấm Cám hiện nay vẫn lưu truyền ở cửa miệng, từ thành thị cho chí thôn quê. Đó là một truyện, một việc Thăng Long, đã xảy ra trên đất Thăng Long:

Nhưng phải chờ hàng chục năm nữa, mới thấy được những nhà biên tập cho cuốn sử Hà Thành có tên có tuổi để lại hậu thế. Đó là nàng Xuân Hương, rồi chàng Tú Xuất, chàng Ba Giai.

Chúng ta đi qua chùa Quán Sứ, ai mà giữ được không thăm đọc bài thơ tuyệt tác của Xuân Hương, tuy chùa Quán Sứ ngày nay chẳng còn nữa cái cảnh vắng teo, cái cảnh:

Sáng banh không kẻ khua tâng mít,

Trưa trật nào ai móc kẽ râu.

Tôi chắc không nơi danh thắng Hà Thành nào lại không có vết tích các nhà văn yêu Thăng Long ấy, lại không được dự một phần vào cuốn sổ nhật ký, vào tập văn tùy bút của họ. Có lẽ chỉ vì không người gìn giữ cho nên những ông văn quý báu đã thất lạc mất cả, những áng văn và người đạo mạo đồng thời coi thường là văn chương đùa bỡn hay nhỏ mọn, không đáng kể, không đáng lưu lại hậu thế...

Đến thời chúng ta. Đến Tú Mỡ và Thạch Lam...

Như Ba Giai, Xuân Hương (cùng một họ Hồ với Tú Mỡ), Tú Mỡ đã giấu các nhân vật Hà Thành và khiến cho họ bất hủ. Tú Mỡ yêu Hà Thành chẳng kém bọn Tú Xuất và Xuân Hương, trở thành tinh quý, ranh mãnh, ngạo người yêu Hà Thành thậm 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 biền bằng chữ Pháp rất lố lằng và dốt nát của các bác pho 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 lối tôi,

Muốn sống đem vôi quét trả đền.

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

“Những thanh sắt ở đó (chùa Ngọc Sơn) cũng khá lâu rồi thì phải, mà chưa thấy ông bạn 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 thứ cồn 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 và 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 hoá của người cho...”

“... Nếu chúng ta về các tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải Phòng, Nam Định nữa, chúng ta mới biết quà Hà Nội có vị ngon là chừng nào! Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, bún ấy thế sao mà bún chả của Hà Nội ngon và đậm thế, 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 Ba 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 âm thầm.

Thạch Lam thực là một nghệ sĩ, một thi sĩ về khoa thẩm vi. Nghệ sĩ muốn ận 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 đứng ngắm nghía 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 tự đời nào. Nếu Thạch Lam thích làm thơ thì hẳn đã viết những bài Đường luật hay tứ tuyệt đề vịnh chiếc bánh “bánh rán nóng một xu hai” hay “cô hàng cơm nắm lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chùng trông cũng ngon mắt như quả của cô vậy”. Y như những bài thơ vịnh bánh nhồi, vịnh bánh trôi của Xuân Hương. Biết đâu Xuân Hương cũng không cảm hứng trong khi xơi quà Hà Nội mà đọc ra những bài thơ lưu truyền kia!

Thạch lam không làm văn vần 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 khẩu khinh. Đây ta hãy nghe Thạch Lam tả về 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 quả ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn nét mặt tàn phẩn và mặt lả: miếng ớt cay làm xoa xuýt những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi nhỏ 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 gỗ 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 ghê 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 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 du ký. Nếu anh còn rón ở lại với chúng ta, thì ngòi bút linh động của anh tả cái Hà Nội hiện thời này, hẳn phải làm chúng ta...

Khái Hưng

29-7-43

Hà Nội băm sáu phố phường

Người Pháp có Paris, người anh có London, người Tàu có Thượng Hải... Trong các sách vở, các báo chí, họ nói đến thành phố của họ một cách tha thiết, mến yêu... Ta phải nghe người Pháp nói đến Paris, người ở Paris mới hiểu được sự yêu quý ấy đến bậc nào.

Chúng ta cũng có Hà Nội, một thành phố rất nhiều vẻ đẹp, vì Hà Nội đẹp thật (chúng ta chỉ còn tìm những vẻ đẹp ấy ra), và cũng vì chúng ta yêu mến. Yêu mến Hà Nội với tâm hồn người Hà Nội, cũng như người Parisien chính hiệu yêu mến Paris... Trong những cuộc phiêu du - phiếm du ngoài các phố Hà Nội là một cái thú vô song chỉ người Hà Nội có – ta nên chú ý đến những nét thay đổi của thành phố, nên nhận xét những vẻ đẹp cũng như vẻ xấu của phố phường, thân mật với những thú vui chơi, hay những cảnh lâm than, với những người Hà Nội cũng như ta. Hà Nội có một sức quyến rũ đối với các người ở nơi khác... Ở những hang cùng ngõ hẻm của làng xa, hay những nương mật thắm trong rừng núi, ban chiều vẫn có nhiều người ngóng về một phương trời để cố trông cái ánh sáng mờ của Hà Nội chiếu lên nền mây. Để cho những người mong ước kinh kỳ ấy, và để cho những người ở Hà Nội, chúng ta nói đến tất cả những vẻ riêng của Hà Nội, khiến mọi sự đổi thay trong ba mươi sáu phố phường đều có tiếng vang ra khắp mọi nơi.

Thạch Lam

Những Biển Hàng

Đã có nhiều người nhận ra rằng phố Hàng Đào là của... loài vật. Ở đấy, có đủ để làm một gánh xiếc. Trước hết có hiệu trâu vàng, hẳn thế. 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 tịt chạy lên Hàng Ngang rồi), con lạc đà không biết đến đây để làm gì?, con gà sống kim kê hẳn thôi, 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 hiệu, và phao ngôn lên rằng chỉ ít lâu bữa lã báo sẽ cắn hươu chết. Ông chủ hiệu kia tức khí lấy biểu 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 ra. 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 biểu 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 thâm 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 nho.

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. Ferromnerie, quinconnerie, H. Vanerie, O. Serée, Filets de sports. Chữ Éléгант 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: "Dernieres 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 thần 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 tám 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. photographe, 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 hang 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 ngẫm 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 Mút, Hàng Đường, Hàng Muối Trắng Tinh

Hà Nội đã thay đổi nhiều lắm. Những phố cũ, hẹp và khuất 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 khuất khúc dành cho ta nhiều cái bất ngờ, không có một ngọn cây hoa nhô sau bức tường thấp, khiến chúng ta đoán được cả một thửa vườn nhỏ bên trong, ở đây biết đâu lại không thốt 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 Chương, 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 chồng giấy bản và ống bút nhỏ, có cô hàng thùy 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 dãy chậu lan, có bể đựng nước, và trên tường có câu đối chữ nho. 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 giacúi 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 đề của các bậc công hầu khanh tướng? Thỉnh 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 ẻ siècle) 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 liên 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 mở đã đóng cửa, và cái phố với căn nhà đều phô bày 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 choãi 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

thời.

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

Có lẽ theo lời yêu cầu của những ai trông nom cái đèn đó, người ta đã cho bắc suốt từ ngoài cổng, qua đầu, vào đến trong đền, những vòng sắt nền, 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 đèn. Một ý tốt, rất tốt. Nhưng sao lại phải trả bằng một cách bôi nhọ vẻ đẹp của đèn 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 lối ánh sáng đập lại ấy dịu dàng và làm tôn cảnh đèn hơn lên.

Đằng này, mắc những vòng sắt với cánh hoa hoét rẽ 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 chường 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.

Đạo này, người ta đã xây nhiều bốp cảnh sát phụ ở lác đác 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, chả nói làm gì. Duy chỉ có cái bốp ở Quan Thánh, là làm giảm mất vẻ đẹp của ngôi đền đẹp thế 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 tý 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 cho. 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 vùng mỡ và dừa. Ồ, cái xôi vùng mỡ, nắm từng nắm con, ăn vừa gậy vừa bùi. Mà có đất gì đâu! Ăn một, hai xu là đủ rồi. Mùa rét thì xôi nóng, hầy 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 com 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.

Com nắm từng nắm dài, to 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. Com 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 nhè nhẹ và thông thả 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 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 tròng 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 mướt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nêu 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 chơi. Và người hàng phở 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 đòn".

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: phở Ga, phở Hàng Cót, phở Ô Quan Chưởng, phở 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 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 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 mần thần của người mình thì có đủ cả rau thơm, xà xiu, đôi khi mấy miếng dôi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mần thần 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. Tưởng đắt 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 tắc, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà sức tắc chính là hai tiếng Tàu Thực đặc mà ra. 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 mồn 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 dỡ người. Chú ta cũng bán mì với mần thần, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mần thần chỉ có mần thần trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mần 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 mần 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 thất giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tòi bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mần 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 mần thẩn cũ tiếng vẫn rao vàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước Đó là một tâm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

Vấn Quà Hà Nội

Kể về các thứ quà mần, 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 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 hay buổi đêm khuya, đi qua các nhà cô đào, và các chị em thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhẵn 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 thèm. 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 saỦn 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 quà 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 quà cốt bún, mà tôi quên không nói đến thứ quà bún quang 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 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 đặt 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 cuồng 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 khế đập như cành cây rung động, quả 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 nhuần 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 đến 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 chỗ 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.

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

Bổ Khuyết

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

Tôi biểu đồng tình, và vội vàng bỏ 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 lười, tề như một lượt rừng mình nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngura ngura 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 hoà 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 nhừ. Một vài miếng đầu mầu sườn để lấy nước ngọt, một ít nghệ để nhuộm thức ăn ấy một mảy 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, mầu 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 ngài lại thích ăn cay nữa. Thì mấy nhất quả ớt chỉ thiên, đủ khiến chi vị quả thêm cái nóng rực rỡ và thắm mầu của những gia vị lạ nơi Ấn 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 những cũng không có người tha thiết quá. Cái cì cũng ở nửa chừng.

Canh bún thì cao hơn một bậc vì có rau cần, sánh và gắt, 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 quả ngon hơn, có cái ngon của sự chênh vênh và lo sợ... Thực vậy; cánh bún để nguội thì tanh mà đun già nóng quá thì nồng ruỗng. Ấy chỉ lúc nóng vừa đồ miệng, ăn phải xuyết xoa. Và người ta cho hồ tiêu và, 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 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, 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 những vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thêm được nếm cái vị cay chua của nước chấm, quất 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 phở 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 bếu. 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 lạ thứ thịt ngon.

Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lấy. 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 một 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; 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 toai vụn, tẩm vào một ít mỡ rất trong. Thứ quả 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 một nhĩ. Họ trình bày chiếc bánh như những hòn tròn, cứ trượt trơn dưới đũa. Tôi ưa thích hơn cái hình thù bánh bao, bánh bẻ 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 pah3i nâng niu kính trọng nữa.

Hết mặn, lại đến ngọt... Có lẽ một độc giả nào đó không thích cái mục Hà Nội... phổ phường, 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 sắc mùi vỏ quýt của chú Khách vẫn bán kèm với “chỉ mã phù” ở các ngõ Quăng 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 tỉnh, 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 lạ “Sa cóc mày”. Lần đầu nghe, tôi tưởng là một thứ quà ngon lắm, ít ra cũng có một vị lạ như cái tên gọi nửa Tàu, nửa mán 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 được nức, 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 ngổ 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 phổ nào các hàng quà ấy cũng đi qua. 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 để ưa những món quà phiền phức ấy.

Khi ngái say thuốc rồi, muốn ăn thứ quà ngọt để hãm dư vị của Phù Dung, nóng để khỏi giã sự say sưa, và rẻ để đủ nó với vài xu nữa, thì xin gọi mua một bát “Súi ỉn” (hay Duyễn, sùi din, hoặc tương tự) của chú Khách trọc đầu ngồi bán ngoài cửa tiệm. (tiện đây nói rằng chú ưa ngồi đấy, một là để bán

hàng, mà hai nữa cũng là để hịt lấy mùi hương khói). Đó là thứ bánh trôi nước, bột bọc 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 lạ lùng là: “Mạo cán chè, sủi!”.

Nếu ông lại muốn vừa đỡ khát, vừa bỏ âm, bỏ tì hay bỏ vị nữa, thì gọi mua một chén nước nóng “Bát bảo lương 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 rìa 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 sì thông”.

Tất cả những tiếng rao Tàu ấy, đêm khuya vắng vắng trong những ngõ tối quanh co hoà 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, điêu 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 nó không phải là không có liên lạc đến cái kia: biết ăn, tức đã là một điều tiên bộ lớn trong các điều tiên 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 quyền 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 ư? Cho nên họ làm ngọt, hết sức ngọt, để tận tình dung cái đầm 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 thăn, vì nó dễ 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 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 tử 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 “Nguyên 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 tháng 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 Giầy 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 nữa 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, đón hình vương, 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 bức mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói... Mất 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 để an 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 thưởng 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 khiết hơn. Cũng là một công việc đáng làm, như sự khuyến khích các mỹ thuật khác trong nước. Bánh đậu utor 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 Hiên 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 thẳng thắn 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 utor 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 Hiên 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 đầu, 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. Đây 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 kẻ chợ thôn quê; như từ ngày Cự Hương ở tỉnh Đông dôn 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, ẻo 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 tình cờ, 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 thản nhiên và đứng đưng 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 đáng tiếc. Ô, 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, chênh mảng rồi.

Mà tài làm bánh của người mình không phải là kém cỏi. Cái thứ bánh dẻo Trung thu của Cụ 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 đông 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 vội. Người Việt Nam mình nghĩa là ông với tôi nhần 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, phả phát hương vị mùi 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 từ 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 là 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 đôi... và không bao giờ có hai màu lại hoà 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 thưởng 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 ấm 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 vượt ve... Phải nên kính trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự cố tiềm tàng và nhẫn nại của thân 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 quả ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cốm xào, thắng đường rất quánh. Thành ra một thứ quả 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 đậm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tục 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.

Quả... Tức là người

Chúng ta đã lần lượt điểm qua các thức quả rong ở Hà Nội, cả quả ngọt như đường mía lẫn quả nậm như muối Trương Lắm. Tất cả những thức quả 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 dầm dút 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 dầm với nước mắm, chứ không thẳng thắn, không thật thà như quả mộc mạc và giản dị các nơi làm bằng gạo mới, đỗ lạnh – Những món quả (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 cũng vì chỗ ấy.

Ngày trước, ngày tôi còn nhỏ, đã được thưởng thức một thức quả rong đặc biệt gọi là bánh bật cười. Gói quả 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, mặt sắc và miệng tươi, đơn đả mời chào các cậu bé ở trường về hay thơ thần chơi ở vệ hè. Ấy hình dung người đàn bà ấy tôi chỉ có nhớ được có thế, 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. Dem 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 mụ 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 đẽ 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 dầm 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?) dầm đậm, chế thêm ít phẩm đỏ, một thức quả bản thủ và độc vô cùng mà các học trò Hà Nội hay ưa thích... Tôi còn tha thứ hơn cái thứ “kẹo vùng, 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 cồng 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 con tôm co lại, nhát khoai nở ra, và cái bánh hơi cong lên như nóng nẩy muốn nằm ra đĩa. Một mùi thơm ngậy toả 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, ngồn ngấn 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 cái thứ bánh sau đây lại dịu dàng bấy nhiêu. Tôi muốn nói thứ “bánh bò chê” 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 thấy 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 đáy 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 chê 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 toả ra cái mùi gạo mới. Kể là một thứ quà điểm tâm buổi sáng thì rất hợp, rất thanh.

Tiền đây, tôi nhắc đến thứ cháo hao 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 “dầu chặc quây”, một thứ bánh bột mì rán vàng và phồng, mà cái béo ngậy và sự ròn tan ra hoà hợp rất kín đáo và rất mỹ thuật với cháo loãng. Trong thức quà buổi sớm đó, có một cái nhỏ nhắn, tẻ nhị, và thanh tao; chỉ những người nào sau một đêm mệt nhọc, đương hao hức, mới thưởng 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 thứ bánh bò Tàu chứ không phải bò Tây, hay bò Ta. Vì 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, lổ chỗ

như rỗ hoa; và thân bánh rất xốp, từng sợi ghép vào nhau, óng ánh như nhũ thạch trong một cái động đá hoa. Bánh vừa dẻo vừa giòn, 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 nhin đừng 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 có 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 thứ quà ấy là dấu hiệu sự thưởng thức của người mình, vừa tao nhã lại vừa chân thật. Từ ông cụ đồ nho khề nhắp 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 kinh rẻ những thứ đáng yêu ấy, có cái ngon mà họ đã quên mùi vị. Một đằng khác, không ai chịu để 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 ư? Trong sự ăn chơi, có cả dấu hiệu của dân thành thị, cả những tật xấu hay nét hay, những cái yếu hèn cùng 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 nãy 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 tiên nga,
Sáu giờ tắt hết đèn xa đèn gần,
Vui nhất là chợ Đông Xuân.

Trước khi nói đến những nơi ăn chơi của Hà Nội, tưởng cũng như dạo qua chợ Đông 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 Đông Xuân, tôi muốn trình bày cái hình thức khác, cái vẻ riêng tập nập, cái không khí ồn ào, cái màu sắc đặc biệt, hơn là tính cách cùng xấu tốt của các thức ăn kia. Chợ Đông 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 phường 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 những người đi xem hát hay đi coi chớp ảnh về, thì phía các ngoại ô, từng tốp 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 công việc nhọc nhằn, và nhẫn nại, ít nói trên mẫu đất. Thỉnh thoảng, vài nhà khá giả hơn – tương đối – mang hàng đi trên những chiếc xe tay bánh gỗ ngày xưa, cũ kỹ và xơ tả, lộ

cộc lịch cách theo bước chân của một anh nhỏ kéo, gây gò và áo rách vai.

Những mớ rau tươi mới hái, còn ướt sương đêm 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 xinh 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 quăn quýt, những bông “cải hoa” mềm mại và ngon lành, bên các mớ cần hay muống mướt tươi, khiến ta nghĩ đến những 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 dắt 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 quả. 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 lạnh 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 quả đó chỉ có bán những buổi phiên chợ mà thôi. Ngoài ra, có một vài hàng quả bánh bán quanh đêm, dù phiên chợ xanh có họp hay không. Vì trước chợ Đông Xuân không 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 chớp 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 điệu 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 tầm tã sống được....

Muốn thức quả 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 bùi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vừa miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xôi ra, khói bốc thơm phức... Ăn với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và 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 mộc nhĩ, ăn cũng thú vị.

Khi nào đồ chùng khách hàng đã ngấy rồi, thì bà rán cả cơm, với cái riềng rán, với trứng gà “ôm lít” (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 quyền 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 có 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, những quần áo rách là những thứ sang trọng trước kia. Nhìn kỹ thì biết là những người nghiện nên mới biết đưa miếng giò lợn lên ngậm ngía một cách âu yếm và tha thiết nhường 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 như thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mớ và mặc cả từng khoanh giò; nhưng cái nhắm nhía, cái lơ đãng ngậm ngĩ đến vị miếng ăn, đủ tỏ một tâm hồn cảm giác không thường, cùng với một sự từng trải đã quá 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 miếng thuốc Lào ở cái điệu 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 dăm đang. Một mình cô trông nam 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 đặc 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火炉 than cũng hồng, mang một ấm nước bao giờ cũng reo sôi.

Ài uống nước đường thì có cóc thủy tinh, một xu một cóc. Cô mức vào cóc một thìa đường, tuy đường đắt mà xem ra cô cũng mức nới tay lắm. Nghiêng bình chè rót đầy cóc, vừa đưa lên cho khách với cái nhìn của đôi mắt nhỏ, lạnh lẽ, hai con người đen bóng loáng, như hai con mắt của một con vật non nào.

Ăn cơm, uống rượu xong mà được một cóc nước chè được rất nóng thì ai chả thích. Nên hàng cô Dân đông khách lắm, có khi cô trở tay bán không kịp. Kẽ 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 điều thuốc Lào, vài thầy đội xếp uống chè từng ngậm nhỏ trên xe đạp gác ở hè với vài khách hàng áo ngắn, còn trẻ tuổi, hay điểm thêm vào vị nước một vài câu bông đùa nhè nhẹ đối với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thăm 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 bằng lòng.

Một hàng nước đắt 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 đây.

Ồ, nhưng mà chúng ta hãy trở lại cô hàng nước của ba mươi sáu phố phường. Cô những nhặng 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, vẫn vành 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 rẻ, 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 diêm, điều thuốc, miếng trầu, đề kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước cùng với các cô hàng xén kịt 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 chôn 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 chôn 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 thơm tất do người mình chủ trương. Nhưng giờ về 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 trườn kỷ mà Nguyễn du đã ngồi thì hẳn là một chôn 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 tẩm trong như thạch đen, lẫn với cái vị cay ướt của nhất gừng muối hoặc rót một chút Thanh Mai còn nồng cái hương chua của những quả mơ ngàn, lên trên chiếc bánh dừa quánh nước; hoặc gọi một bát cơm lá sen để ngửi 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 cháy” Tự Lạc Hiên, có chú bếp béo quay và cô hàng nhín nhanh; tất cả các món bằng thịt bò, sào cải làn, áp chảo, mì bò nước hay khô, mà bao giờ thịt cũng mềm, cháy 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 nhanh 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 chân ở đó; Hàng Trống có hiệu cao lâu Tứ Xuyên, Hàng Bông có Văn Nam tửu gia, Tự Hưng Lâu và Đại Á Tê Á, hiệu sang nhất là Hà Thành; đó là những hiệu cao lâu, cũng như các phòng nữ, thì nhau được mọc lên như nấm sau cái hồi dân Trung Quốc chạy loạn sang ta. 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 gảy 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 một người 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 vãn 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 đấy, với một vài hào, họ có thể có dăm ba món để ăn, một chút rượu Văn Điển hay chút 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.

Hết