

Băm Sắn

Phở

Phở

Hà Nội

Chịu Trách Nhiệm

Đình Tiến Hoàng

Biên Tập

Nguyễn Thị Khuyên

Hiệu Đính

Bùi Quang Tú

Thiết Kế

Nhóm thiết kế

Ban Dự án Hà Nội Tôi Yêu

© HDINVESTMENT

Thư ngỏ

Hà Nội luôn là một địa danh văn hóa, kinh tế, chính trị của cả nước. Tìm hiểu các thông tin về kinh tế, văn hóa, giải trí....của Hà Nội luôn là một nhu cầu thiết yếu của nhiều tầng lớp nhân dân. Bên cạnh đó, năm 2010 là năm quan trọng, với rất nhiều những dịp lễ kỉ niệm lớn, đặc biệt là đại lễ 1000 năm Thăng Long. Đây là một cột mốc văn hóa, lịch sử được quan tâm của cả trong và ngoài nước. Đó chính là lí do chúng tôi lựa chọn chủ đề về Hà Nội để định hướng nội dung cho dự án chuỗi website Hà Nội.

Dự án chuỗi website về Hà Nội mang tên **Hà Nội Tôi Yêu** được công ty CP ĐT Hoàng Đạt triển khai thực hiện từ tháng 2 năm 2010. Với những nỗ lực, tâm huyết và tình yêu dành cho Hà Nội, các thành viên ban dự án đã cho ra những sản phẩm văn hóa gây được ấn tượng với độc giả yêu Hà Nội.

Đại Lễ 1000 năm Thăng Long đang đến rất gần, dự án cũng đang đi vào giai đoạn gấp rút hoàn thành để hòa chung không khí của ngày Đại Lễ.

Dự án là một bức tranh tổng thể, đi từ những sự kiện gắn với Đại Lễ, cũng như những góc sâu trong tâm hồn Hà Nội, những nếp sống, những cảm xúc của người Hà Nội.

Bên cạnh việc xây dựng và hoàn thiện chuỗi website về Hà Nội, Ban dự án còn cho ra mắt những ấn phẩm về Hà Nội. Chúng tôi đã dành nhiều tâm huyết để xây dựng Tủ sách Hà Nội với những ấn phẩm điện tử được tặng miễn phí cho quý bạn đọc. Chúng tôi hi vọng những tâm huyết này sẽ mang lại cho quý bạn đọc yêu Hà Nội những điều thú vị.

Tư liệu chúng tôi sử dụng để thực hiện những ấn phẩm này hoàn toàn được sưu tầm và biên tập từ các nguồn trên Internet nên không tránh được những thiếu sót. Một số tư liệu do lấy ở các nguồn thứ cấp, nên chúng tôi không thể trích dẫn nguồn đầy đủ. Chúng tôi mong nhận được sự thông cảm từ các tác giả.

Xin chân thành cảm ơn và mong nhận được những góp ý từ phía bạn đọc!

Ban dự án

Mục Lục

Thư Ngỏ	2
Ban dự án	2
Những biển hàng	3
Người Ta Viết Chữ Tây	6
Hàng Mứt, Hàng Đường, Hàng Muối Trắng Tinh	8
Quà Hà Nội	11
Vẫn quà Hà Nội.....	16
Phụ Thêm Vào Phở	19
Bổ khuyết.....	20
Bún Sườn Và Canh Bún.....	21
Còn Quà Hà Nội.....	22
Những Thứ Chuyên Môn.....	26
Bánh Đậu	29
Bánh Khảo, Kẹo Lạc.....	31
Một Thứ Quà Của Lúa Non: Cốm	33
Quà ... Tức Là Người	36
Vài Thứ Chuyên Môn Nữa.....	38
Những Chỗ Ăn Chơi	41
Chợ Mát Ban Đêm	43
Bà Cụ Bán Xôi	45
Hàng Nước Cô Dần	47
Các Hiệu Cao Lâu Khách	49

Những biển hàng

Người Pháp có Paris, người Anh có London, người Tàu có Thượng Hải... Trong các sách vở, trên 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 mức nào.

Chúng ta cũng có Hà Nội, một thành phố có 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, - phiêu du ngoài các phố Hà Nội là một cái thú vô song chỉ người Hà Nội có - ta nên chú ý đến những nét đổi thay 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 làm 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 ở những nương mật thẳm 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 kì ấy, và để cho những người ở Hà Nội, chúng ta khuyến khích yêu mến Hà Nội hơn, chúng ta nói đến tất cả những vẻ riêng của Hà Nội, khiến mọi sự đổi thay trong ba sáu phố phường đều có tiếng vang ra khắp mọi nơi.

- THẠCH LAM -

Trước hết có hiệu trâu vàng, hắc thê. Ấy là câu chuyện huyền thoại của ông Khổng Minh Không đã được hình tượng ra bằng hai cái biển. Rồi đến hiệu bò vàng, cá chép vàng (cá chép hóa long thì đúng hơn và con cá này đã trái tật chạy lên Hàng Ngang rồi), con lạc đà không biết đến đây để làm gì?, con gà sống kim kê hắc thê, 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 nữa là 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 đấy chỉ được dùng những con vật hiền (như voi chẳng hạn) làm biểu hiệu 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 đến 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: Đây đây những biển: Salon de coiffeur, X ... bon coiffure, T.D. Coiffeur de Beauté, hay; M. librairie, mercerie, relieur, M.S. Prothèse dentaire, Beauté hygiénique de la bouche, M.S dorure et dargenture, T.T fabricant de pousse pousse, T.O vente et réperateur de machine de tout sorte, D.T. Ferronnerie, quinconnerie, H. Vanerie, O. Serée, Filets de sports. Chữ 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 tấm vải xanh che bên ngoài) và CH. R Gents? tailor (Hàng Trống) ... Thế cứ tưởng đã đủ rồi. Ca va, tailleur! (Hàng Trống), De la tenue, tailleur et de la frantaisie, tailleur (Hàng Trống). Rồi lại còn: D.T. Spécialist des chemises et des pyjamas; T.L. Coupe incroyable aux pyjamas dirigée par S ... Nếu một ngày kia chúng ta thấy đề: X. Tailleur, prix, soigne, travail impecceable, 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 báo 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 thò 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 thướt tha một vài thiếu nữ khuê các như xưa.

Chỉ còn một vài cái ngõ con ... ngõ Phát Lộc, ngõ Trung Yên ... mấy ngọn cỏ trên mảnh tường cổng ô Quan Chưởng, là gợn 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 nho, có cô hàng thủy mị mà hàng phố vẫn khen là gái đảm đang. Bên kia, nhà một ông cụ Tú, có tiếng trẻ học vang, có cậu học trò xinh trai đứng hầu chè thầy bên tràng kỷ.

Những nhà cũ của ta có một lối kiến trúc riêng. Ở các phố Hà Nội hiện giờ, thỉnh thoảng cũng còn được một vài nhà. Giữa nhà, mảnh sân vuông lộ thiên, có bể non bộ và cá vàng, có dây chậu lan, có bể đựng nước, và trên tường có câu đối chữ 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 giụcú 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 è siècle) rằng cái "nghệ thuật biến hàng" ở Hà Nội đã mất. Ngày xưa, cái biến hàng còn là một cái gì hơn không chỉ là một cái biến hàng mà thôi.

Đó là một bộ gì liền với cơ nghiệp và số vận của người buôn, cái biển hiệu thực hiện của những cố công nhằn nặn 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 mẻ 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 lẫn 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 chẳng chịt và cả đèn điện với những cái "binh tích" bằng sứ trắng, khiến cho cái cột sắt sơn hắc ín đó như một thứ cây già mọi rợ vụng về. Cái cây đó làm cho vẻ đẹp của cổng đền Ngọc Sơn giảm mất đến chín

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

Sau đó ít lâu nữa, cảnh đền Ngọc Sơn lại chịu phải một sự thêm thắt xấu xa khác. Có lẽ theo lời yêu cầu của những ai trông nom cái đền đó, người ta đã cho bắc suốt từ ngoài cổng, qua đầu, vào đến trong đền, những vòng sắt 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 đền. Một ý tốt, rất tốt. Nhưng sao lại phải trả bằng một cách bôi nhọ vẻ đẹp của đền thế? Muốn sáng cổng và sáng cầu thì thiếu gì cách: mắc đèn vào những chỗ lõm khuất khúc của cổng và của cầu: đèn để như thế vừa được kín đáo, vừa không làm giảm vẻ đẹp, không kể cái lỗi

ánh sáng đập lại ấy dịu dàng và làm tôn cảnh đền hơn lên. Đằng này, mắc những vòng sắt với cánh hoa hoét rẻ tiền kia vào cái cổng đẹp để có lối kiến trúc riêng, có vẻ cổ sơ ấy, thực là một cách đập phá mỹ thuật tai hại không gì bằng. Cho cả đến ba chữ "Ngọc Sơn Tự" bằng sắt dán trên một tấm lưới cũng sắt, và có hoa lá cũng sắt nốt, cả cái biển ấy cũng 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.

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

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



Đối với các bà, các cô đi chợ, cô hàng vải, cô hàng rau v.v ... là những người ưa món quà gì vừa rẻ vừa ngon, lại vừa no lâu các cô khó tính, sành ăn và hay xét nét lắm đã có món quà của cô hàng cơm nắm lằng 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. Cơm 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. Cơm 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. Âu cũng là cái phận chứ biết làm thế nào.

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miếng và độc nữa đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy một bát tiết canh đỏ ối, ngừng ngoèu sợi dưa trắng, điểm 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 mượt? Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon cả Hà Nội không có đâu làm nhiều, thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt, và hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn thêm bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở trọc, anh phở Bêrê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao ... và 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 tươm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có sẵn sàng. Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quãng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm năm tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.

Cùng một thứ quà nước và mặn như phở, Hà Nội còn có hăng mì và mằn thắn. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hẳn người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ làm ngon nhiều món khác. Cái chí của Việt ta cũng khác: món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mằn thắn của người mình thì có đủ cả rau thơm, xà xiu, đôi khi mấy miếng dồi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mằn thắn thì làm rất to bột, nặn xuề xòa để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí thịt chỗ 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 thế mà tất cả chỉ bán có năm xu. Tưởng đất hàng là phải. Thế mà không: người Hà Nội ăn quà sành, nên khó mà lấy nhiều làm hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là sức 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 mòn đốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố ở Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nẩy ra một chú khách bán hàng rất dở người. Chú ta cũng bán mì với mằn thắn, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thắn chỉ có mằn thắn trần, đủ mười lăm cái.

Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thắn thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán. Bán hàng không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngắn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bớt: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bớt một; mười lăm cái mằn thắn thì họ bán có mười hai. Nhưng mắc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải Phòng đặt chân lên Hà Nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu. Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quẩn. Đó là một sự thất giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tồi bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mằn thắn trên kia, giá cứ giữ lối bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu chú mở hàng cao lâu to ở phía Mã Mây. Cái chí này thì không có gì đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các chủ khác ở chỗ đánh bạc chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú vỡ nợ. Nhưng đấy là tại chú, chứ không phải là tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo. Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mằn thắn cũ tiếng vẫn rao vàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước. Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

Vấn quà Hà Nội

Kể về các thứ quà mận, 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 thêm. Ấy cô có thú thực với tôi như thế.

Bún ốc



Me Hoi Yeu

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 sẵn tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao).

Lạ 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 quan trọng và đặc điểm nhất của Hà Nội bấm 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 bữa vật đất Thăng Long .Bún chả là đây có phải không? Mà cảm hứng thế thì chí phải. Khi ngồi cuống chiều gió, đói bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả xèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt khẽ đập như cành cây rung động, quà bún chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng.Những thứ rất là tầm thường, rất là giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương ... Có lẽ người kia còn làm ít cho nhân loại hơn là người này nữa. Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo". Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường.

Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chẳng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhून cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.



Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm chậm cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ thường mời bạn hữu ăn và thường khoe mình là ẩn dật ngay trong rừng húng. Thế cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thưởng thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước 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 lili (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 tường, chèo. Để nguyên tường chèo cổ thì hay, chứ đã pha cải lương vào thì hỏng bét. Có chẳng muốn cải cách thì để nguyên vị, mà cách làm tinh vi hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tinh thần thì ngày một sắc sảo thêm vào.

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

Bổ khuyết

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

Tôi biểu đồng tình, và vội vàng 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 rùng mình nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngưa ngưa của những miếng dọc sơn hà. Cái thứ rau này, sao mà đi với bún hay thế! Tựa như trời sinh ra để nấu bún, và cái hòa hợp dịu dàng không ở đâu là không có, trong một tác phẩm văn chương cũng giống như trong một nồi bung nấu khéo.

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