

HÀ NỘI 36 PHỐ PHƯỜNG

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 được bọc 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 phiếm 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 đối

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 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 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 kỳ 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 đẹp 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 đây, có đủ để làm một gánh xiếc. Trước hết có hiệu trâu vàng, đi với hiệu chuông cũng vàng, hản 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 hoá long thì đúng hơn và con cá này đã trái tất chạy lên Hàng Ngang rồi), con lạc đà không biết đến đây để làm gì?, con gà sống - kim kê hản 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 lắm: 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 vì 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 có bị họ 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 Bồ Hồ, là đã không có loài vật rồi (con cá hoá long lên Hàng Ngang là trái với lẽ trời).

Có một người kể chuyện với tôi rằng đó là tại nhà hàng gánh 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 biển 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 biển hiệu, và phao ngôn lên rằng chỉ ít lâu nữa là báo sẽ cắn hươu chết. Ông chủ hiệu

kia tức khí lấy biểu hiện con hổ và phao ngôn 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 khoẻ hơn voi nữa. Voi đứng đầu trong giống vật rồi. Chỉ có cách là làm con voi to 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 biển hàng mà thôi. Những con vật dữ như báo, hổ, gấu, mèo v.v.... đều cấm tiệt.

Ấy người ta kể cho tôi nghe câu chuyện như thế. Chuyện chẳng 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 trong phạm vi phố Hàng Đào, không lên Hàng Ngang, không xuống Bồ 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 người Việt Nam bắt đầu dùng thứ chữ phong phú nhất của 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 thâu 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 đã dùng toàn 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 cô 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 vẫn không khỏi cười. Nhân thế hôm nay tôi nảy ra cái ý muốn dạo qua tất cả 36 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 dela bouche, M.S. d'orure et d'argenture, T.T. fabricant de pousse-pousse, T.O. vente et réparateur de machine de tout sorte, D.T. Ferronnerie, quinconnerie, H. Vanerie, O. Serée, Filets de*

sports. Chữ *Élégant* hình như được nhiều người yêu chuộng nhất: vì tỏ ra *élégant* có phải không?

"P.T. Coiffeur *élégant* (Bách Mai), Boulangerie *élégante* (Hàng Bông), A la coupe de Paris - D.M. tailleur *élégant* (Hàng Quạt), - Aux paradis des *élégants* (Hàng Trống), - Aux trousseaux des *élégants*... (Lê Quý Đôn), hiệu này đâu trước là: Au gout des *élégants*... 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: "*laine pieds de poule Prince de gales*".

Một hiệu khác tham bác cả tây lẫn ta, và tạo nên được cái tiếng thần tình này: Satin súp.

Nhưng đến tên các hiệu thì sự văn hoá 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 là viết *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), *Gentlemen's modern tailor* (hiệu chỉ có một cái máy khâu cũ và tấm vải xanh che bên ngoài) và *CH.R Gent's (?) tailor* (Hàng Trống)...

Thế tưởng cũng đủ rồi. *Ca và, tailleur!* (Hàng Trống), *De la tenue, tailleur et de la fantaisie, 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 tý nào.

Những hòn ngọc đẹp nhất có lẽ là phải dành

riêng cho hiệu này ở phố Hàng Buồm: *L.S. photographe, marchade Chinoiserie*.

*

* *

Ấy là mới dạo quá 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 hàng 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*"?

Hà Nội ba mươi sáu phố phường

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 đấy biết đâu lại không thốt tha một vài thiếu nữ khuê các như xưa.

Chỉ còn một vài cái ngõ con... ngõ Phất Lộc, ngõ Trung Yên... mấy ngọn cỏ trên mảnh tường cổng ô Quan Chưởng, là gọi 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 hút nho, có cô hàng thuy 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 có được một vài nhà. Giữa nhà, mảnh sân vuông lộ thiên, có bể non bộ và cá vàng, có dây châu 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 già cúi mình trên cây cảnh. Tất cả cuộc đời của những kẻ bên trong, cuộc đời xưa, những ý nghĩ cũ, những hy vọng và mong ước khác bây giờ.

Không còn gì của Hà Nội ngoài năm sáu mươi năm trở về trước. Thăng Long của vua Lê, của chúa Trịnh không còn dấu vết nào: đâu còn những cung điện ngày xưa, những phụ đế của các bậc công hầu khanh tướng? 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 di vãng, về cảnh phố xá kinh kỳ hồi cụ Lân Ông, một túi thơ, một bồ thuốc, đi từ Bát Tràng đến Hồ Tây để chữa cho hoàng tử.

Trong một số trước, tôi đã nói (Hà Nội XVII è

siècle) rằng cái "nghệ thuật biển hàng" ở Hà Nội đã mất. Ngày xưa, cái biển hàng còn là một cái gì hơn chỉ là một cái biển hàng mà thôi. Đó là một bộ phận gì liền với cơ nghiệp và số vận của người buôn, cái biển hiệu thực hiện của những cố công nhằn 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 sơn, 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 nghía 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.

Nhưng bây giờ người ta đã xoá 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 từng 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 hình bát quái, mảnh gương và dơi bay: một phố tựa như phố của kinh kỳ xưa, chắc thế.

Có một bạn nào trông coi 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 xoã và lẩn mình vào thành bể. Hai người đàn bà đó người ta bảo là hình dung hai con sông Nhị Hà và Mêkông.

Nhóm tường ấy, nghe đâu định dựng ở giữa hồ Hoàn Kiếm - chỗ cái tháp - và như vậy tất phải bỏ cái tháp đi.

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 ích 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 cửa 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 uỷ ban kia chắc thôi.

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 nện, có những đường uốn lượn ngoằn ngoèo, cũng sơn hắc ín, và để mắc đèn.

Mắc đèn cho sáng, cho tiện những người đi lễ đền. Một ý tốt, rất tốt. Nhưng sao lại phải trả bằng một cách bôi nhọ vẻ đẹp của đền thờ? 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 đèn hơn lên.

Đằng này, mắc những vòng sắt với cách hoa hoét rẽ tiên kia voà 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 đèn 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 chương mắt không kém.

Những thanh sắt ấy ở đó cũng khá lâu rồi thì phải, mà chưa thấy cái uỷ ban nào đó - nếu uỷ 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 các khắp Hà Nội, Yên Phụ, Cửa Nam, Bờ Hồ, Quán Thánh v.v...

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 ích 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 Quán Thánh, là làm giảm mất vẻ đẹp của ngôi đền đẹp đẽ 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 tí nữa, là 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 hoà hợp với cái hình thù vuông vắn của nhà bóp lăm.

QUÀ 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. 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 ba 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, bún 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 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 thợ đi làm sớm. Rồi, có từng độ, phố xá vang lên tiếng rao "bánh rán nóng, trình một, xu đôi" của một lũ trẻ con. Cái bánh rán vừa cứng và xấu, thật làm giảm thanh thế của quà Hà Nội, do một cửa hàng nào đó muốn kiếm lời, cứ muốn bắt thiên hạ ăn bánh rán lúc còn ngái ngủ.

Này đây mới là quà chính tông: bánh cuốn, ăn với chả lợn béo, hay với đậu rán nóng. Nhưng là bánh cuốn Thanh Trì mỏng như tờ giấy, và trong như lụa. Vị bánh thơm bột mịn và dẻo. Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành.

Người bán bánh cuốn Thanh Trì đội mẹt và rổ trên đầu, từng tùm năm, bảy người từ phía Lò Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn.

Rồi mùa nực thì hàng xôi cháo: cháo hoa quánh mùi gạo thơm, xôi nong mùi gạo nếp. Xôi đậu, xôi lạc, xôi vừng mỡ và dừa. Ồ, cái xôi vừng mỡ, năm từng nắm con, ăn vừa ngậy vừa bùi. Mà có đắt 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 ngấm ngấm kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hành giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm vị 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拄 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 cau 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 lẳng lơ với hai quang thúng bỏ chùng. Món quà này sạch sẽ và tinh khiết, tự quà cho đến cả quang thúng, cả cô hàng, tóc vẫn 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 met phủ tấm vải màu trắng tinh để tre 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 xoi với gì? Với chả mới nhé hay giò lụa mịn màng?

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

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miệng, - và độc nữa - đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy những bát tiết canh đỏ ối, ngòong ngoèo 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 bánh phở bả của anh hàng phở áo cánh trắng, ghilet đen, và tóc rẽ mượt? Nồi nước sôi sùng sục, toả 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 luôn bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng 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 dặn thằng nhỏ chớ mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đờn".

Phở là một thứ quà thật đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng ở Hà Nội mới có, nhưng

chính là vì chỉ ở Hà Nội mới ngon. Đó là thứ quà suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

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

Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong nghề phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc có còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thử chịu khó đi khảo nghiệm 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 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 là cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức

gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiêu: 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 là gánh phở hết -, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập tùm nập, 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 thần. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hễ

người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của người 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 xoà 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 hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là *sực tắc*, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà *sực tắc* chính là hai tiếng Tàu *Thực đặc* mà 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 là một bài học hay cho người mình.

Trong lúc mọi người bán hàng Việt Nam mỗi vai lê gánh đi khắp phố mồn đốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở phố Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nẩy ra một chú khách bán hàng rất dỡ người. Chú ta cũng bán mì với mằn thần, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thần chỉ có mằn thần trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thần thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bác bán không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn ăn đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mà 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 gánh bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác lại thuê một người bán,

mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn nghĩ 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 bá có mười hai.

Nhưng mặc 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 nghiêm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm cho người ta giàu hơn chán 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 thực giản dị trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tội bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán 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

không có gì là 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 tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ quyền 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 vang, và miệng vẫn tươi cười như trước: Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

VĂN QUÀ HÀ NỘI

Kể về các thứ quà mạn, 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 quả ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn các nét mặt tàn phân 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 và 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 nầy: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng sẵn tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao). Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua của các hàng rong, nhất là hai thứ thang 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 miễn 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 ba sáu phố phường: đó là thức quà bún chả.

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

Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long

Bún chả là đây có phải không?

Mà cảm hứng thế là chí phải. Khi ngồi cuối 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 khê đập như cành cây rung động, quà bún chả có nhiều

cái quyển 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 hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương... Có lẽ người kia còn làm ích cho nhân loại hơn là người này nữa. Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo".

Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả ngon thế! Có lẽ 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 được 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 Hạ 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 là mình 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 bà bún chả xưa vẫn ngồi trước đền Bạch Mã, Hàng Buồm, mới là bà bán hàng ngon. (Tất nhiên còn 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 làm 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.

Nhưng cái thứ phở thực cũng như bản tuồng, chèo. Để nguyên tuồng chèo cổ thì hay, chứ đã

pha cải lương vào thì hồng bát. Có chăng muốn cải cách thì để nguyên vị, mà cách làm tinh vi hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tình thân thì ngày một sắc sảo thêm vào.

Kẻ 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 quà bún thì một bà - hẳn cũng là một người sành ăn - đến trách rằng: anh nói đến quà bún mà quên không nói đến quà bún bung thì hẳn là một sự bất công. Vì bún bung là một thứ quà ngon lắm mà lại là một thứ quà rất Việt Nam.

Tôi biểu đồng tình, và vội vàng bổ vào chỗ khuyết điểm ấy, để khỏi phụ lòng những bà sành ăn bún, và khỏi phụ công những cô hàng sớm gánh nồi bún nóng đi rao khắp phố phường. Tôi còn nhớ rõ trên đầu lưới, tề như một lượt rừng minh nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngưa ngưa của những miếng dọc sơn hà. Cái thứ rau này, sao mà đi với bún hơn 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 như trong một nồi bung nấu khéo.

Cây sơn hà (cây mùng) vốn là một giống tựa như cây khoai mà lá to, củ thì nhỏ và tròn như quả trứng, luộc lên ăn cũng ngon. Dọc cây, người ta tước vỏ và chẻ nhỏ, nấu kỹ cho rõ như. Một vài miếng đầu mẩu sườn để lấy nước ngọt, một ít nghệ để nhuộm cái 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. Chùng ấy thứ 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 lên gần gũi. Thế là bát bún bung không biết bao nhiêu vị điểm lặn cho nhau như các tiếng của một bản đàn. Nếu ngài lại thích ăn cay nữa, thì mấy nhát ớt chỉ thiên, đủ khiến cho vị quả thêm cái nóng rực rỡ và thắm màu 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 chắc có gì. Cứ quý hồ nước cho ngọt, bún cho dẻo và được rồi. Người ta ăn bún sườn như đọc những tiểu thuyết ngon ngọt, thích thôi chứ không dám mê. Không có người ghét nhưng cũng không có người tha thiết quá. Cái gì cũng ở nửa chừng.

Canh bún thì cao hơn một bậc: vì có rau cần, sánh và gát, 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 đâu này và ở đâu kia, và bởi thế, càng khiến cho thức quà thêm ngon hơn, có cái ngon của sự chênh vênh và lo sợ... Thực vậy; canh bún để nguội thì tanh mà đun già nóng quá thì nồng ruồng. Ấy chỉ lúc nóng vừa đổ miệng, ăn phải là xuyết xoa. Và người ta cho hồ tiêu vào, để thêm cái cay nóng có mục thước.

"MÌN PHÁO" VÀ "GIẤY GIÒ"

Bánh tây chả là một thứ quà rất thường và

cũng chẳng lấy gì làm ngon lắm. Ấy thế mà có một người đã khiến cho nó thành một thức quà rất chạy, nhờ vì nó mà bà ta - người ấy là một người đàn bà - trở nên giàu có, tậu nhà gạch để ở và cho thuê.

Cứ quãng từ chín mười giờ, có khi khuya hơn nữa, trong lúc các sòng bạc, các người đánh đã thua cay: lúc trong các tiệm hút, cái diện tẩu đã có khi nóng xái là giờ bà hàng ấy đội thúng đi rao. Những khách ăn quen đã có ý chờ đợi: họ đói, nghe tiếng rao kỳ lạ của bà, một tiếng rao đặc biệt, nếu không là người tò mò chơi khuya thì không ai hiểu. Câu rao nguyên là một tràng tiếng Tàu (Quảng Đông) bà nói với một cái giọng riêng: "Lầu sường, lầu hạ, dầu sực mìn pảo mẩu?" (gác trên gác dưới có ăn bánh tây không?)

Bánh tây của bà cũng chỉ là bánh tây hạng thường, hồi rẻ chỉ có mười hai xu một chục, nhưng bà mới lấy ở lò ra, và ủ khéo khiến bao giờ cũng nóng.

Chả có hai thứ: chả lợn và chả bò, thứ sau này điểm thêm cái vị thìa là. Bà cũng bỏ lò cho mỡ chảy, và cũng giữ nóng như bánh tây. Cái nóng nọ cặp lấy cái nóng kia, rắc thêm chút muối tiêu

để sẵn trong một cái lọ, thành một thứ quà vừa rẻ, vừa chắc bụng, vừa ngon. Ba cái lợi mà những người nghiện biết thưởng thức lắm.

Bà hàng đã trở nên giàu. Nhưng mỗi buổi tối, ăn vận vẫn xuềnh xoàng như cũ, và vẫn đội cái thúng quà đi bán, và vẫn cất tiếng rao lạ lùng kia.

*

* *

Đêm khuya nữa... ở các con đường vắng, một bóng người lúi thủi đi, một chấm lửa nhỏ lung lay theo từng bước. Chậm chạp và thông thả, bác hàng quà, đi nhẹ như chân ma, thỉnh thoảng cất lên một tiếng rao nghe khê, ngắn và chóng chìm vào quăng tối: "Giấy giò... giấy giò..."

Tiếng rao buồn thảm, yếu ớt và uể oải như hàm một mối thất vọng không cùng. Cái đời tối tăm ấy, ở những đường phố xa, hẻo lánh, như không còn mong mỗi chút gì. Cả cái thức quà của bác ta cũng vậy: mấy khoanh giò nguội, mấy chiếc bánh giò chua, ăn lạnh như sương trên mồ người chết. Cho nên bác cứ đi như thế, lẩn lút ở các ngõ tối đêm khuya, chả mong bán được mà cũng chả

mong ế, lạng lẽ và chán nản như một linh hồn có tội.

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 cuốn 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 bọc 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 từ mười hai giờ đêm cho đến sáng, một bà già và hai cháu nhỏ cúi mình trên một cái nồi con bí mật làm ra những chiếc bánh cuốn nóng sốt và ngon lành. Khách chơi đêm khi lách nhìn qua cửa liếp bước vào, đã

người thấy mùi hành thơm phi mỡ, và trông thấy làn khói trắng bốc lên ở chiếc nồi.

Của đáng tội, bánh cuốn của bà cụ, cứ kể về giá trị riêng thì cũng không lấy gì làm ngon lắm. Nhưng người ta ăn thấy ngon, vì phải tìm tòi đến mà ăn, phải chờ đợi từng chiếc một. Vì đêm khuya, sau những cuộc hành lạc còn để lại dư vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thêm được 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 bán 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 các 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 thúng 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 nguồn gốc của hai tiếng ấy ra sao?

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

Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lấy. Cách làm như thế này, và tôi trình bày ở đây cái 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 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 đỡ được công xay bột và tráng bánh, mà vị tất làm đã ngon bằng. Còn nhân thì một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ thật tốt, mấy cái nấm hương, vài lá mộc nhĩ và một ít tôm tươi hồ Tây, bóc vỏ và thái miếng. Tôm hồ Tây, của những thuyền siết

mang lên bán vào khoảng mười hai, một giờ trưa, là thứ tôm ăn ngay và ngọt vị.

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

Lúc ăn chấm nước mắm Phú Quốc, canh, 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 v.v... Cho nên một thứ bánh bột cũng ngon là thứ bánh ít nhân tôm, (nhưng mà nhiều).

Sáng sớm, thường có một vài bà 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 tơi vụn, tẩm vào một ít mỡ rất trong. Thứ quà trông tựa như một thứ hoa lạp, dài trắng và nhị hồng.

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

Hết mặn, lại đến ngọt... Có lẽ một độc giả nào đó không thích cái mục *Hà Nội... phố 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. Vì quà ngọt, ở Hà Nội, cũng nhiều bằng quà mặn, và nếu người ta ưa ăn mặn lắm, thì người ta ưa ăn ngọt cũng không phải không nhiều.

Nhưng mà tôi cũng chỉ nói sơ qua 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 "chí mã phù" ở các ngõ Quảng Lạc và Hàng Buồm. Còn chè sen thì chỉ người ta bán, mà bao giờ người bán hàng cũng là một bác đàn ông đứng tuổi, mặc áo cách nâu và quần nâu. Nhưng cái thứ chè của bác ta ngọt quá, và đắt 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 chỉ để cho bà trưởng giả nuông chiều mấy cậu con yếu dạ dày.

Cùng một thứ quà nước ngọt và nóng ấy, thỉnh thoảng ở Hà Nội, tôi còn nghe thấy cái tiếng rao là là "Sa cốc mây". Lần đầu nghe, tôi tưởng là một thứ quà ngon lắm, ít ra cũng có những vị lạ như cái tên gọi nửa Tàu, nửa Mán kia. Tôi gọi

mua ăn. Nhưng hộp được vài hộp, thì miếng quà trở nên khó nuốt và ngán như lúc phải nói hết một câu khôi hài mình thấy là nhạt rồi. Nó có gì đâu: chẳng qua là một thứ bột viên nhỏ và tròn, nấu với nước đường.

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

Giờ tôi nói đến mấy thứ quà nước ngọt có lẽ chỉ riêng Hà Nội mới có. Mà cũng không phải là phố nào các hàng quà ấy cũng đi qua. Các thứ ấy chỉ bán quanh quẩn trong mấy đường lồi 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 nó nhuận tràng, và đủ cầu kỳ để ưa những món quà phiền phức ấy.

Khi ngài say thuốc rồi, muốn ăn thứ quà ngọt

để hâm dư vị của Phù Dung, nóng để khỏi già cái say sưa, và rẻ để đủ no với vài xu nữa, thì xin gọi mua một bát "Súi ỉn" - (hay duẩn, sùi din, hoặc tương tự) - của chủ khách trọc đầu ngồi bán ngoài cửa tiệm. (Tiện đây xin nói rằng chú ưa ngồi đây, một là để bán hàng, mà hai nữa cũng là để hít lấy mùi hương khói). Đó là một thứ bánh trôi nước, bột bọc nhân vừng, dừa và đường, thả lênh bênh trong một thứ nước cũng đường. Thứ quả rất nóng hổi, vô ý cắn vào thì buốt chết ráng. Quả 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 thứ quả ấy, thì phải ăn lúc bụng đói và sau khi đã say sưa. Nhưng có một điều chắc là thức quả 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, chủ 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 bổ âm, bổ tì hay bổ 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, chủ 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 xuýt làm tôi buồn nôn. Nhưng nhiều người uống ngon lành lắm, hứng từng giọt cho đến cạn.

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

Tất cả những tiếng rao Tàu ấy, đêm khuya vắng vắng trong những ngõ tối quanh co hoà với tiếng reo của nhĩ tẩu, 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 dầy dài và chả nướng, Quán Gánh có

bánh giầy tròn, Nam Định có bánh bèo, Hải Dương có bánh đậu v.v... Những thứ quà ấy nơi thì còn giữ được vị ngon như cũ, nơi thì chỉ còn 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 mẫu mớ bề 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 nọ không phải là không có liên lạc đến cái kia: biết ăn, tức đã là một điều tiến bộ lớn trong các điều tiến bộ, nếu không phải là trong hàng những điều quan trọng nhất.

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

Vậy thì, nếu nơi nào có thức "chuyên môn" riêng của nơi ấy thì Hà Nội cũng có thức chuyên môn riêng của 36 phố phường.

Một người Hà Nội về thăm quê, muốn đem ít

quà thật là đặc biệt, thì người ấy lựa chọn những thứ gì?

*

* *

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

răng, là một thứ bánh rất ngon. Dù sao, cũng là một thứ bột trắng thần, vì nó dễ cho ta đoán thấy trước - để mà thềm thuồng - những cái ngon ngọt hơn ẩn nấu bên trong. Qua các màu vàng óng ánh ấy, màu trắng của sợi dừa và màu xanh nhạt của đậu thêm một sắc nóng âm và thân mật. Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp dễ: 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 nổi tiếng khắp Bắc Kỳ, từ kẻ chợ cho đến thôn quê. Ở Hàng Than, chỉ còn có hai nhà là chính hiệu. Ngày xưa, tên người làm bánh cũng bắt tử liên 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, cũng 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 cơm thắng đường, lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cơm ấy, ngọt sắc và dẻo cũng như "mè xừng", người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù Dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì).

Một nhà khác ở phố Hàng Giấy - mà tôi không còn nhớ số nhà hiện giờ làm những bánh mảnh cộng cũng khá ngon. Đó là một thứ bánh vuông và nhỏ, bột xanh thẫm như lá 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 tìm cách nào làm cho thứ bột được "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

chuyên xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phấn, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện. Thuở nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì đã không khỏi lắm lúc bực mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra ngoài như làn khói... Mất chỉ còn tiếc ngẩn ngơ nhìn.

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

Đó là thứ 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 của người Anh. Một tục lệ đáng quý, khiến một ngày đầy đủ hơn, và sau cùng sự làm 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 ướt ngon nhất là bánh đậu của Hàng Bạc và Hàng Gai. Bây giờ hai phố ấy vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm vào cuộc tranh giành, còn có phố Hàng Đào và phố Hàng Đường nữa. Nào hiệu Ích Nguyên Hàng Gai, hiệu Giu Nguyên và Thanh Quang Hàng Bạc, hiệu Cự Hương và Việt Hương Hàng Đào, hiệu Ngọc Anh và Thanh Hiên Hàng Đường, v.v... 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 có 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 ướt vì nhiều mỡ quá; của Cự Hương thì nhạt vị, của Việt Hương thì dẻo quá; tựa như đậu trắng, của Ngọc Anh thì hơi khô khan, của Thanh 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 hơi, vì giản dị và mộc mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và hương thơm cũng chỉ là hương thơm riêng của bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngấm ngấm 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 như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đây thật là một ý kiến hay.

BÁNH KHẢO, KẸO LẠC

Đi với bánh đậu, còn có các thứ bánh khảo, và các thứ kẹo lạc, kẹo vừng. Về bánh khảo, hoặc nhân hạt sen, đậu đen hay đậu xanh, thì hiệu Cự Hương là nhất. Ngày trước, hiệu Ngọc Anh có tiếng khắp kẻ chợ thôn quê; nhưng từ ngày Cự Hương ở tỉnh Đông đồn 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 tươm, thì Ngọc Anh nằm ngủ trên cái danh vọng cũ của mình, uể oải bán hàng cho khách. Hiệu đó hình như giàu rồi mà lại... mà người Việt Nam mình phần nhiều giàu có rồi thì không hay cố nữa. (Đó là cái tật chung của người mình, khiến cho không có một công cuộc nào phát đạt được 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 bóc kẹo, gói vào mảnh nhát 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 Cự Hương không kém gì bánh của Tàu, và các thứ bánh kem của Việt Hương không thua gì bánh của Tây. Ta chỉ còn thua cái chí, cái cố gắng nữa mà thôi: nghĩa là còn thua nhiều, nhiều lắm.

Cho nên ngày tết Trung thu, thấy người Việt Nam xô nhau đến mua bánh nướng của Đông Hưng Viên, chen đẩy nhau như họp chợ, và chịu khó chờ đợi hàng giờ, nghe những câu vô lễ và cái 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 - nhẫn nhục và kiên nhẫn cũng nhiều lắm.

MỘT THỨ QUÀ CỦA LÚA NON: CỒM

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 thứ quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn ngủ thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, ngủ thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.

Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mang về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách thức làm, truyền từ đời này sang đời khác, một sự bí mật trân trọng và khe khắt giữ gìn, cái cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được hạt cốm dẻo, thơm và ngon được bằng ở làng Vòng, gần Hà Nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm,

các người của Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng...

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

Cốm không phải thức quà của người vội; ăn cốm

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

sào, thẳng đường rất quánh. Thành ra một thứ quà ngọt sắc và dính răng. Như vậy tưởng mua bánh cốm mà ăn lại còn thú vị hơn. Ở Hà Nội, người ta lại 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 lành. Nhưng cũng chẳng gì hơn là một lá cốm Vòng tươi sạch trong một chiếc lá sen mới hái về.

QUÀ... TỨC LÀ NGƯỜI

Chúng ta đã lần lượt điểm qua các thứ quà rong ở Hà Nội, cả quà ngọt như đường mía lẫn quà mặn như muối Trương Lâm. Tất cả những thứ quà đó chứng tỏ cái thay đổi lấm màu của sự thưởng thức của người Hà Nội, cái phong phú và cái tế nhị vô cùng. Có cả một chút ưa thích cái quá nóng, cái ròn rợn, thế nào nhỉ? cả một chút tà hiếu nữa. Ớt thì thích ớt rất cay, cà cuống thì rất hăng, chanh thì ưa chanh non cốm. - Trong cái chua dấm dứt của nước bún ốc, trong cái béo

ngậy ngọt của thịt lợn, trong cái vị khai nồng của sữa đỗ, biết đón hưởng cái thú mình làm ghê mình, như ăn mơ chua với gừng, khế dầm với nước mắm, chứ không thẳng thắn, không thật thà như quả mọc mọt và giản dị các nơi làm bằng gạo mới, đỗ nành - những món quà lương thiện không đánh lừa vị miệng và dạ dày. Những người của Hà Nội 36 phố phường phức tạp hơn, và đáng yêu hơn cũng vì chỗ ấy.

Ngày trước, ngày tôi còn nhỏ, đã được thưởng thức một thứ quà rong đặc biệt gọi là *bánh bặt cười*. Gói quà phong giấy tựa như phong thuốc lá, nhưng phồng hơn. Giá cũng rẻ; có một xu hai phong. Kẻ bán hàng là người đàn bà có tuổi, mặt sạm và miệng tươi, đơn đả mời chào các cậu bé ở trường về hay thơ thẩn chơi ở vệ hè. Ấy hình dung người đàn bà ấy tôi chỉ còn 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 trận cười (tuy cười mình) tưởng cũng là không đắt

và con mụ kia thật đáng thương tiên vì đã biết đánh trúng vào các lòng ham lạ của trẻ con Hà Nội.

Những 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 dần 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 thứ thịt bò khô với củ cải (hay đu đủ?) đậm đậm, chế thêm ít phẩm đỏ, một thứ quà bắn thiu và độc vô cùng mà các học trò Hà Nội hay ưa thích... Tôi còn tha thứ hơn cái thứ "kẹo vừng, kẹo bột" ngày xưa tuy nó không ngon, nhưng ít ra cũng đem lại cho phố phường Hà Nội cái tiếng rao kéo dài và hơi buồn của lũ trẻ bán hàng.

VÀI THỨ CHUYÊN MÔN NỮA

Chút nữa thì tôi đi hết những thứ quà đặc biệt của Hà Nội mà không nói đến cái thứ bánh tôm

nóng, đã là sở ước và thú vị của suốt một đời học sinh. Lúc bấy giờ đương là mùa rét. Gió bắc lạnh 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 nảy 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 bác bán hàng thoăn thoắt cắt nhỏ ra từng miếng. Chúng tôi không kịp so đo, 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, xuýt xoa cho vị bánh đượm lâu. Ngon biết chừng nào!

Cái hăng hái, ngốn ngấu ấy, bây giờ không còn

nữa, và dầu ta có muốn cũng không trở lại nào. Mỗi tuổi có một cái thích khác nhau (và không ích 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 bất cứ 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 người mình). Nhưng 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 thứ bánh hình tròn, to bằng cái đĩa 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 giòn ngọt, thơm thơm, bột dẻo và bông như sợi tơ. Có thể cắn một miếng to, nhưng rút lại

vẫn vừa miệng, và đủ nóng bốc hơi để tỏa ra cái mùi gạo mới. Kể là một thứ quà điểm tâm buổi sáng thì rất hợp, rất thanh.

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

*

* *

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

Cái thứ bánh ấy, lúc hấp gần chín, thì chất men bốc hơi. Nhưng bong bóng rất nhỏ, và rất nhiều, từ dưới đáy đi vút lên, rồi vỡ ra ở trên mảng bột. Thành thử cái mặt bánh ấy có một hình thù kỳ lạ, lỗ chỗ như 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 ròn, trong cái ngọt lại thoảng cái vị hơi chua, nên ăn một miếng lại muốn ăn miếng nữa.

Tuy là thứ bánh của người Tàu, nhưng chừng như 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 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 nhịn được 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 thưởng, 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 có giống nhau.

Xét những thức quà của ta, thật có nhiều thứ quà ngon, mùi vị rất dồi dào. Phần nhiều là những thức quà có từ xưa, đã có nền nếp, có quy củ hẳn hoi, và mang trong hương vị cái mùi ngon đậm thấm của đất nước nhà. Sản phẩm của đồng ruộng, của núi sông, những thức quà ấy là dấu hiệu sự thưởng thức của người mình, vừa tao nhã

lại vừa chân thật. Từ ông cụ đồ nho khề nhấp rượu để ngẫm nghĩ về cái vị ngon, đến bậc mệnh phụ nhà gia thế, từ trong buồng the kín đáo và nghiêm cẩn, truyền bảo cho cô gái tơ những bí mật của cách đồ bột, pha đường.

Đó là những vật quý mà sự mất đi, nếu xảy đến, sẽ khiến người sành ăn phải ngậm ngùi. Người mình ham thanh chuộng lạ, đã bắt đầu khinh rẻ những thứ đáng yêu ấy, có cái ngon mà họ đã gần quên mùi vị. Một đằng khác, không ai chịu để ý và hết sức làm cho mỗi ngày một hoàn hảo hơn lên, cải 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 CHỖ 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 tính, 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 cũng như 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 bủ, nhưng

người ta vẫn cứ phải chịu theo luật lệ chặt chẽ, nên cách ăn, chơi của người mình mới luộm thuộm, và cảm 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 đã nói 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 thìa 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 anh 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 Đồng Xuân.

Trước khi nói đến những nơi ăn chơi của Hà Nội, tưởng cũng nên dạo qua chợ Đồng Xuân, - cái "bụng" của thành phố, - là nơi mà những vật liệu cần cho các cao lâu từ các vùng quê và ngoại ô dồn 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 mỗi thứ, bao nhiêu rau, bao nhiêu thịt. Nhưng ở đây không phải là một cuộc điều tra, cũng không phải là một bài phóng sự. Cho nên, nói đến chợ Đồng Xuân, tôi muốn trình bày cái hình thức khác, cái vẻ riêng tấp nập, cái không khí ồn ào, cái màu sắc đặc biệt, hơn là tính cách cùng xấu tốt của các thức ăn kia. Chợ Đồng Xuân là chợ của người Hà Nội, không giống các chợ nhà quê, mà cũng không giống các chợ Bến Thành Sài Gòn, hay Chợ Mới ở Chợ Lớn. Bạn hãy vào trong chợ một ngày phiên, và để mắt ngắm nhìn cùng nhận xét; từ người buôn kẻ bán, cho đến những người mua; từ bác bồi bếp, cậu nhỏ, cô sen, cho đến các bà sành sỏi hay các cô thiếu nữ rụt rè sợ hớ, tất cả chừng ấy người hoạt động trước mắt ta, hình dáng phức tạp và thu nhỏ lại của cái 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 của những người đi xem hát hay đi coi chớp ảnh về, thì từ phía các ngoại ô, từng tốp một, các người trông hay bán "la ghim" 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 để đến kịp; và cứ trông cái thân người uốn cong dưới gánh nặng, chúng ta biết ngay là 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 toi tả, lộc cộc lạch cạch theo bước chân của một anh nhỏ kéo, gầy gò và áo rách vai.

Những mớ rau tươi mới hái, còn ướt sương 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 su 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 su su xanh ngắt, những củ radis phớt hồng và xinh xắn, mà người ta đoán sẽ ròn tan dưới hàm răng và những thức rau, 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 quít, những bông "cải hoa" mềm mại và ngon lành, bên các mớ cần hay muống muợt tươi, khiến ta nghĩ đến những ao xanh ròn như tấm thảm ở thôn quê.

Họ gánh hàng đến và bày ra ở 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 được cái ánh sáng gay gắt của ban ngày để mà héo úa, nên trước khi trời sáng, trước khi phiên chợ chính thức bắt đầu họp dưới mái tôn, thì phiên chợ xanh đã tàn. Những người bán lại quang gánh không, đi trở ra các ngoại ô, và những chiếc xe gỗ cũ kỹ lại lộc cộc dật về các đường đất quanh thành phố.

BÀ CỤ BÁN XÔI

Trong khi chợ xanh đang họp, tuy đêm khuya, mà quang cảnh cũng không thiếu phần tấp nập. Những người bán gọi thêm một số người mua, cả người bán lẫn người mua lại gọi thêm một số hàng quả. Gánh hàng phở nóng trước chợ Đồng Xuân lúc ba giờ đêm cũng là một gánh phở ngon, có lẽ 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 vào để lập thành cho đầy đủ một dãy quà ngon, nhiều hương vị.

Nhưng các hàng quà đó chỉ có bán những buổi phiên chợ mà thôi. Người ra, có một hàng quà bán quanh đêm, dù phiên chợ xanh có họp hay không. Vì trước chợ Đồng Xuân bao giờ cũng lâm vào cảnh vắng lặng và tĩnh 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 phiên ra - cái này thì phần nhiều - đã có một vài 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 tạm tạm sống được...

Muốn thức quà no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố Hàng Khoai. Bà dọn hàng trước cửa chợ đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Bà bán đủ các thức xôi: xôi vò, ăn bùi và béo, xôi đỗ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vui miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xôi ra, khói bốc thơm phức... Ăn

với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và mắm muối sẵn sàng; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm - người nghèo có kỳ quần đâu! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sỏ, mỡ ròn và mộc nhĩ, ăn cũng thú vị.

Khi nào đồ chừng khách hàng đã ngấy rồi, thì bà rán cả cơm, với cả giếc rán, với trứng gà "ôm lét" (mà tôi ngỡ 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 quyến 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 được bậc nào!

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

Cho nên quanh mẹt hàng của bà cụ phố Hàng Khoai, bao giờ cũng vây một hai vòng người. Thỉnh thoảng chúng ta được thấy một vài nhân

vật lạ; một vài người không biết ở đâu, và sống bằng cách gì, gầy gò và rách rưới, nhưng quần áo rách là những thứ áo sang trọng trước kia. Nhìn kỹ thì biết là những người nghiện; lắm - người nghèo có kỳ quần đâu! Đã lâu, bà có phải, mà chỉ có những người nghiện mới biết đưa tha 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 chắn thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mớ, và mặc cả từng khoanh giò; nhưng cái nhắm nhía, cái lơ dờ mắt ngẫm nghĩ 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 thông 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 mớ, và bên thúng thêm một đồng xương con... Ít ra ở đâu mà được người bán cùng với người mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị một cách thấu đáo như thế, và cùng bàn chuyện về xôi, giò chả với cái dễ dàng thân mật của những người

kính phục lẫn nhau. - Ở đâu, nếu không ở chốn Hà Nội 36 phố phường.

.....

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

HÀNG NƯỚC CÔ DÂN

Cô Dân 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 đảm đang lắm. Tất cả các cô hàng nước đều đảm đang. Một mình cô trông nom cái cửa hàng nước ở trước chợ Đồng 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 trầu, một vài phong thuốc Lào, một bao thuốc lá bán lẻ, vài cái bát uống nước, như các bát uống nước ở tất cả các hàng nước Việt Nam, đập úp xuống mặt chõng. Nhưng hàng cô Dân 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 một cái áo gai rất cẩn thận, dựng bên một cái hỏa lò than cũng hồng, mang một ấm nước bao giờ cũng reo sôi.

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

Ăn cơm, uống rượu xong mà được một cốc nước chè đường rất nóng thì ai chẳng thích. Nên hàng cô Dấn đông khách lắm, có khi cô trở tay bán không kịp. Kẻ đứng, người ngồi xúm vòng quanh - nhưng ngồi xồm mà thôi, vì hàng nước ấy lại còn cái đặc biệt khác nữa là không có ghế ngồi. Những bác phu xe đặt nón, lần túi lấy một điều thuốc lão, vài thầy đội xếp uống chè từng ngụm 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 nhẹ nhàng đối với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thăm khế bên tai cô hàng nước, hoặc trả tạm một 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 dắt khách vì các thức quà bán đã đành, nhưng đôi khi cũng dắt khách vì cả cô hàng. Cô hàng nước Việt Nam - dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên của thành phố, ở đây 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 36 phố phường. Cô nhũn nhặn lắm: cô mặc một cái áo tứ thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái Việt Nam. Trong mấy ngày tết, người ta mới thấy cô khoác cái áo mới hơn một

chút, vắn vành khăn tròn tròn và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi hoa vàng, bà cụ đánh cho cô năm vàng còn rẻ, làm cái vốn riêng, chắc thế.

Cô không đẹp, chỉ xinh thôi. Và tính cô, cũng như tuổi cô, còn trẻ con lắm. Thấy khách hàng nói một câu bông đùa, cô đã tưởng người ta 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, - để kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước cùng với các cô hàng xén kiu kịt đi chợ Đông, chợ Đoài, là cái tinh hoa thuần túy của người Việt Nam từ xưa xưa đến giờ.

CÁC HIỆU CAO LÂU KHÁCH

Những chốn ăn chơi của Hà Nội là nhất Bắc Kỳ, nhất cả Đông Dương nữa, cái đó đã rành rành,

không ai chối cãi. Nhưng chúng ta phải buồn phiền mà nhận ra rằng những hiệu cao lâu có danh và bền vững đều là của người Tàu. Về cách tổ chức một chôn ăn, về danh vọng của một ngôi hàng cơm, thật quả chúng ta không có nền 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 vết tích còn đâu? Cái quán rượu mà cụ Nguyễn Du, lúc còn trẻ tuổi đã bắt ba, bốn người bạn vào uống rượu và bàn chuyện về lũ kiêu binh, cái quán rượu ấy chẳng hạn mà còn đến bây giờ, còn cả bộ trường kỷ mà Nguyễn Du đã ngồi thì hẳn là một chôn đáng cho chúng 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 36 phố phường - đang có thì cũng chẳng phải là không đáng yêu: bạn chắc đã nhiều lần thưởng thức cái món cánh 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 bùi béo của những miếng phỉ tản 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 ngát, lên trên chiếc bánh
dừa quánh nước; hoặc gọi một bát cơm lá sen để
ngửi mùi thơm ngát của mùa hạ trên hồ..
bạn chắc đã thưởng thức cái mềm béo - ô, tất cả
cái thú vị của thớ thịt và của xương ròn - của món
chim quay hiệu Quảng Sinh Long ⁽¹⁾ (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 nhí
nhảnh; tất cả các món bằng thịt bò, sào cải làn,
áp chảo, mì bò nước hay khô, mà bao giờ thịt cũng
mềm, cháy sém ngoài mà trong vẫn sùng 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,

(1) Các chim quay của hiệu này bao giờ cũng mềm, cũng béo, và cũng ngon
như thế, bất cứ lúc nào và mùa nào. Ăn con chim quay hôm nay tưởng như
vẫn ăn con chim quay hôm qua. Cái "đều hàng" ấy là một trong những có
đất hàng của hiệu và cũng là bí quyết riêng của đầu bếp Tàu. Cái bí quyết
"quay chim" đó tôi vì các bà nội trợ Việt Nam muốn chiêu chồng mà bày
tỏ ra đây: một cái chảo to, sâu lòng, mỡ đầy đến miệng, (họ nói là mỡ nhưng
tôi chắc cũng có một phần dầu), đun cho rõ nóng sôi; con chim sữa soạn
đầu đầy, - một ú húng liu cho thơm chẳng? - chỉ còn việc đem dúng ngập
vào chảo mỡ, liệu vừa được, vàng da chín thịt, thì vớt ra. Cái lối này, nếu
làm một, hai con thì tốn mỡ nhưng mỡ đó có lẽ vẫn dùng được. Chim tất
nhiên phải chim non, nếu chim đã có cháu chắt, thì bí quyết giòn cũng chẳng
làm cho ngon được.

mà chú bếp béo thì đã nghiệm nhiên trở nên một ông chủ khác của hiệu Nam Viên, còn cô khách nhí nhảnh ngày trước thì đã đi lấy chồng...

Ở Hàng Buồm còn hiệu Mỹ Kinh, nhưng cái ngon về món ăn thì hình như không trú chân ở đó; Hàng Trống có hiệu cao lâu Tử Xuyên, Hàng Bông có Vân Nam tửu gia, Tự Hưng Lâu và Đại Á Tế Á, hiệu sang nhất Hà Thành; đó là những hiệu cao lâu, cũng như các phòng ngủ, thì nhau được mọc lên như nấm sau cái hồi dân Trung Quốc chạy loạn sang ta. Không có gì đáng kể, người Assia 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 phương Tây, lấy vợ Nhật Bản, ăn thức ăn Tàu... Có dân nào 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 bẽ 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 giác quan và tìm hết cả cảm giác 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 chỗ khác hơn; những hiệu nem, hiệu phở, hiệu cháo lòng, nhỏ nhỏ rải rác khắp các phố, phần nhiều của người ta trông nom; ở đấy, với một vài hào, họ đã có thể có dăm ba món dễ ăn, một cút rượu Văn Điển hay cút rượu Con Hươu, vài lá rau thơm quen thuộc để khê khà nhắm nhía cái 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

HÀ NỘI BĂM SÁU PHỐ PHƯỜNG

Truyện THẠCH LAM

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HOÁ THÔNG TIN

Chịu trách nhiệm xuất bản:

VŨ AN CHUÔNG

Biên tập:

HỒ THU

Sửa bản in:

QUANG DƯƠNG

.Bìa:

SƠN HÀ

In 1000 cuốn, khổ 13x19 cm. In tại NXB NN.
Giấy chấp nhận đăng ký kế hoạch xuất bản
89.CXB/260-VHTT.
In xong và nộp lưu chiểu tháng 9 năm 2000

THẠCH LAM

Hà Nội

36 PHỐ PHƯỜNG



SÁCH PHÁT HÀNH TẠI
TẦNG 2 - SỐ 5 PHỐ ĐÌNH LỄ
HÀ NỘI
Điện thoại: 8261652

¥773 105

Giá: 18.000 đ