

Hà Nội

QUẬN XÃ PHỐ PHƯƠNG

— Uông Triều —



PHIÊN BẢN
ĐẶC BIỆT

Hà Nội

QUẬN XÃ PHỐ PHƯƠNG

BÌA CỨNG ĐƯỢC ĐÁNH SỐ TỪ 1-500

CÓ CHỮ KÝ CỦA TÁC GIẢ + TRANH POP UP

DÀNH CHO CÁC BẠN YÊU SÁCH

Sống Vh Nhà xuất bản
văn học

Hà Nội quận xã phố phường


Lương Triều

Ấn bản này có thêm 500 bản đặc biệt bìa cứng, được đánh số từ 1-500, có chữ ký của tác giả kèm tranh pop-up, dành cho các bạn yêu thích sách.

Bản: 249

HÀ NỘI - QUÁN XÁ PHỐ PHƯỜNG

Bản quyền © Uông Triều, 2018

Bản quyền tranh vẽ minh họa: Họa sĩ Đặng Hồng Quân

Sách được xuất bản và phát hành theo hợp đồng hợp tác xuất bản độc quyền ký kết giữa tác giả và Công ty Cổ phần Văn hóa Truyền thông Sống

Không phần nào trong xuất bản phẩm này được phép sao chép hay phát hành dưới bất kỳ hình thức hoặc phương tiện nào mà không có sự cho phép trước bằng văn bản của Công ty Cổ phần Văn hóa Truyền thông Sống.

Chúng tôi luôn mong muốn nhận được những ý kiến đóng góp của quý vị độc giả để sách ngày càng hoàn thiện hơn.

Góp ý về sách, liên hệ về bản thảo và bản dịch: publication@iamsong.vn
Liên hệ ebooks, hợp tác xuất bản & truyền thông: hoptac@iamsong.vn
Liên hệ dịch vụ tư vấn, đại diện & giao dịch bản quyền: copyright@iamsong.vn

Biên mục trên xuất bản phẩm của Thư viện Quốc gia Việt Nam

Uông Triều

Hà Nội, quán xá phố phường / Uông Triều. - H. : Văn học ; Công ty Văn hoá Truyền thông Sống, 2018. - 208tr. ; 23cm
ISBN 9786049696596

1. Lịch sử 2. Địa chí 3. Hà Nội
959.731 - dc23

VHF0374p-CIP

• Uông Triều •

Hà Nội quan xã phố phường

• Nhà xuất bản Văn Học •



<https://www.facebook.com/tramdocvn>
website: <http://tramdoc.vn/>

Lời giới thiệu

Sẽ thật khó cho Uông Triều và cả độc giả khi phải lựa chọn viết, tìm đọc một cuốn sách về Hà Nội, không phải vì ít ỏi đến mức hiếm gặp mà bởi nó quá phong phú, thể nọ nối thể kia, chủ đề này chưa người hấp dẫn đã nảy sinh đề tài khác nóng hổi hơn, thành ra chẳng dễ đặt mình vào một tuổi tên hay cách viết cụ thể. Có lẽ không sợ quá lời khi nói rằng viết về Hà Nội, bất luận ở thời đoạn nào, cũng là niềm hứng thú của mọi tao nhân mặc khách từng ăn ở dài lâu hay chỉ chốc thoáng đặt chân phỏ mặc bề đời tạm trú, và vì thế, chữ nghĩa chẳng những chất cao thấu trời mà cái nhìn, cảm quan về mảnh đất này cũng rất đổi khác nhau như thế núi hình sông. Đâu cứ phải vì ngàn năm văn hiến hay bởi địa thế cảnh quan mà tạo hóa và lịch sử đã phủ đầy câu chuyện khiến người ta viết về Hà Nội. Cũng đâu chỉ vì Hà Nội là thủ đô anh hùng, thành phố phát triển nhất nhì đất nước mà cảm hứng với đi rồi lại đây. Hà Nội trong một món ăn, một đường phố hàng cây, một đền miếu chùa chiền, hay thậm chí, chỉ một ngọn rau bóng lá, cũng đã ánh xạ bao điều, lớn thì sử sự quốc gia thời thế, nhỏ thì tâm tính số phận đời người. Trong muôn vàn Hà Nội của văn chương, tôi hay chú mục đến tính chất hoài thương (nostalgia) về

những điều đã mất, những thú lùi sâu vào quá vãng nhưng dễ lay động thực tại, rồi, bằng xúc tác của tình bao dung và óc tỉnh táo nửa thị dân nửa thôn dân, người viết sẽ trái lòng yêu thêm những gì đang hiện hữu, những biến đổi sớm nở tối tàn và cả những mù mờ phân định giá trị, bản sắc riêng có.

Bởi thế, tôi không bất ngờ nhưng có phần ái ngại khi Uông Triều lại viết về Hà Nội ở ngay chính những câu chuyện mà lớp văn nhân trước lẫn đương thời cũng đã, đang nhọc công tạo dựng. Biết anh đọc nhiều và riêng về Hà Nội, cũng đã tham khảo các chỉ dẫn đáng tin cậy. Nhưng ngay cả khi đã đọc Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Tô Hoài, Doãn Kế Thiện, Hoàng Đạo Thúy hay Nguyễn Văn Uẩn thì Hà Nội, cứ như thực thể vừa mới sinh thành, vẫn cần đến những trải nghiệm cá nhân. Viết về Hà Nội, theo nghĩa đó, luôn là một cuộc viết lại nên chẳng quá ngạc nhiên khi những trang viết của Bảo Ninh, Nguyễn Việt Hà, Lê Minh Hà, Đỗ Phấn, Nguyễn Trương Quý, Nguyễn Ngọc Tiến,... vẫn mang đến những Hà Nội khó lẫn, phần nhiều do vốn sống trải của mỗi người. Bảo anh có lợi thế của người hiếu đọc thì cũng khó nói, chẳng hạn, Nguyễn Ngọc Tiến đã chú tâm khảo cứu tài liệu công phu ra sao trong loạt sách “đi” (*Đi dọc Hà Nội, Đi ngang Hà Nội, Đi xuyên Hà Nội*). Cho nên, rốt cuộc, Uông Triều viết về Hà Nội bằng sự chân thực, hồn nhiên của một người “tỉnh lẻ”, người có thể quan sát Hà Nội như thể lần đầu hội ngộ mà nhờ đó, mọi vướng víu xã giao thân sơ không cản được cảm xúc hứng thú, say mê. Anh viết về ngô phố, thức uống đồ ăn, một sớm mai yên bình, một ngày ở Hồ Tây, một ngã tư nức tiếng kẹt xe,... Anh cũng viết về những ngôi trường luống tuổi, hàng cây, công viên, nhà tù, quảng trường,

khu chợ... Tất cả đều gây gọn, mạch lạc và nhất là, đều được lồng trong kí ức và những cảm xúc “thực địa” của chính anh. Không diêm dúa, đèo gọt mà cô gắng mô tả, cung cấp thông tin vừa đủ để đọc giả hình dung được khung cảnh và nhân vật, sự kiện đôi khi đã mờ khuất trong xa vắng. Khó hơn nhưng chắc là thú vị đối với anh là những bài viết về món ăn Hà Nội và riêng ở điểm này, tôi không chờ đợi Uông Triều trở thành ẩm thực gia hay có thể để lại tuyệt bút như những kẻ sành ăn sành chơi, tôi chỉ xem anh, bởi là người từ nơi khác đến, có phản ứng thế nào trước các hương vị vẫn được cho là chỉ người Hà Thành tinh tế mới đủ sức đọc ra. Thật may tôi đã tìm được, dù khá ít ỏi, lối bộc bạch đáng yêu của anh khi khen phở gà không kém cạnh phở bò, và nhất là khi anh kể món cháo lòng, tuy có vẻ bình dân, nhưng rất phổ biến Hà Nội và phù hợp túi tiền người lao động, trong đó có lẽ có cả anh, một sĩ quan viết văn và sĩ thư chẳng rùng rình hầu bao là mấy. Phải vậy không, viết về Hà Nội thế nào cũng sẽ đụng đến lớp người tứ xứ, theo nhiều cách khác nhau, đã làm cho thành phố này sinh động từng ngày?

Vì thế, không phải vì tôi ghét cảm quan “phố cổ trung tâm luận”, đồng nhất Hà Nội với phố cổ và lấy Hồ Gươm vạch một bán kính đâm cây số để đóng khung thanh lịch hào hoa, mà vì tôi ưa tinh thần cởi mở hơn khi dong đếm giá trị nên tôi hay tiếc ngẩn đôi đoạn Uông Triều đang miêu tả thường dân thì đột ngột dừng lại. Anh đã thấy cầu Long Biên “là con đường đi lại mưu sinh của nhiều người lao động” và chỉ cần “nhìn hướng di chuyển của dòng người là biết bên nào là trung tâm thành phố”; anh biết trên phố Phan Đình Phùng có một “người đàn bà trung niên quê

Nam Định bán hàng miến trộn, bún riêu” và không xa là “hàng đậu phụ mắm tôm của người dân bà quê Thái Bình”; anh bắt gặp “một ông cụ râu tóc bạc phơ, giữa mùa đông mà vẫn đánh trần, quần đùi áo cộc gánh nước tưới rau” ở phía sau chùa Láng; anh cũng đặt chân đoạn tàu Hà Nội-Hải Phòng và thấy “khách xuống ga sáng sớm tranh thủ xi xụp một bát phở hoặc nhâm nhi một chén trà nóng cho ấm người”... Những thấu nhận ít nhiều sâu lắng đó, và hẳn là thể mạnh của anh, lí ra có thể kéo dài như một thước phim quay chậm nhưng có thể là chủ đích bỏ ngỏ hoặc nhip ngày vội cuốn anh đi đã không cho anh ngấm ngội nhiều thêm. Biến thiên dâu bể, như anh nói, sẽ làm Hà Nội biết nghe cả thanh âm nhỏ yếu của muôn nỗi trần ai thay vì chỉ đập theo nhip phé hưng triều chính. Tôi tin sau cuốn sách này, Uông Triều sẽ tiếp tục viết về Hà Nội, ngoài quán xá phố phường, là những không gian và hình ảnh khác, để độc giả, cùng với anh, thông hiểu thêm về mảnh đất còn lâu mới vô lễ hết này.

Trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc.

An Khánh, 7-2018

MAI ANH TUẤN

Mục lục

🏠- Lời giới thiệu.....	5
🏠- Cà phê kiểu Hà Nội.....	II
🏠- Một ngày ở Hồ Tây	16
🏠- Ngõ như phố.....	20
🏠- Bánh rán Hà Nội.....	25
🏠- Cầu Long Biên ai đã từng qua.....	29
🏠- Hà Nội ngày Tết cổ truyền.....	36
🏠- Khoái khẩu lòng lợn.....	39
🏠- Những con đê trong lòng thành phố	43
🏠- Huyền sử làng Vạn Phúc.....	48
🏠- Mắm tép chung thịt	51
🏠- Hồ Trúc Bạch và ngôi đền thiêng	55
🏠- Bách Thảo - thiên đường tình yêu một thuở	60
🏠- Lạ miệng mì vằn thắn.....	66
🏠- Hàng Ngang, Hàng Đào	72
🏠- Chùa Huy Văn.....	78
🏠- Nem ngon.....	83
🏠- Ngã Tư Sở một thời	87
🏠- Những ngôi trường trăm năm tuổi.....	92
🏠- Thanh nhẹ bún cá	97

🏠- Nhà tù Hỏa Lò	101
🏠- Ký ức Tô Lịch	107
🏠- Bánh rán cổ truyền	113
🏠- Những pho tượng lưng danh	118
🏠- Tàu Hà Nội - Hải Phòng	123
🏠- Cây xanh Hà Nội	127
🏠- Phố nhu ngô	132
🏠- Đặc sắc phở gà	136
🏠- Chợ Đồng Xuân	140
🏠- Huyền thoại quảng trường	145
🏠- Vị quê bún ốc	150
🏠- Thăng trầm phố Hàng Chiếu	154
🏠- Mệnh mang sông Hồng	161
🏠- Kem Hà Nội	166
🏠- Hà Nội sáng sớm	170
🏠- Mây Mây	173
🏠- Đặc sản làng Láng, thánh làng Láng	178
🏠- Lãng mạn phố Phan Đình Phùng	184
🏠- Những hiệu sách cũ	188
🏠- Trà đá vỉa hè	192
🏠- Chùa Kim Liên	197
🏠- Kỳ nhân dưới mái vòm Ô Quan Chưởng	202



Cà phê kiểu Hà Nội

Dân Hà Nội có lẽ không ghiền cà phê nặng như dân Sài Gòn. Sài Gòn có thể nói gặp đâu cũng thấy người uống cà phê, còn Hà Nội, những quán cà phê hình như có sự lùi sâu vào một chút, thường là những nơi yên tĩnh, im ắng và kén khách hơn.

Nói như thế không phải Hà Nội có ít quán cà phê, nhiều là dạng khác, có những nơi gần như cả phố bán cà phê như Triệu Việt Vương, Hàng Hành, Phan Đình Phùng... Nơi thì phin cà phê tí tách dành cho người ưa chậm rãi, câu kì. Khi là một ly cà phê pha sẵn, nóng hoặc đá theo mùa và có những quán cà phê đánh tiếng bởi sở hữu một đặc điểm nào đó.

Một quán cà phê khá có tiếng được nhiều người biết là cà phê Nhân phố Hàng Hành. Đây là một trong những quán cà phê đầu tiên của Hà Nội được mở sau ngày Độc lập. Cà phê Nhân nhưng không có nghĩa người chủ quán tên Nhân. Nhân ở đây là

nhân đức, nhân tâm, nhân nghĩa. Quán có lịch sử từ năm 1946, khởi đầu ở một địa điểm khác trước khi về Hàng Hành. Người sáng lập ra thương hiệu cà phê Nhân là ông Nguyễn Văn Thi, một chiến sĩ của đội biệt động Hoàng Diệu mà đội trưởng của đội biệt động này là nhân vật huyền thoại: Tạ Đình Đề.

Nhưng có lẽ chuyện về đội biệt động Hoàng Diệu của Tạ Đình Đề sẽ bàn vào một dịp khác, ở đây chỉ nói đến cà phê không thôi. Cà phê Nhân phố Hàng Hành không những nổi danh vì có hương vị riêng, không gian thoáng mà còn được cộng hưởng bởi gần như cả phố Hàng Hành là san sát những quán cà phê, nhà hàng, khách sạn.

Hai vị khách nổi tiếng của cà phê Nhân là nhà văn Nguyễn Huy Thiệp và nhà thơ dân gian Nguyễn Bảo Sinh, đôi bạn này chơi với nhau từ lâu. Nguyễn Huy Thiệp thường xuyên ngồi ở cà phê Nhân, thậm chí muốn tìm ông, cách dễ nhất là cứ đến đây vào các buổi chiều. Nhà văn gọi một ấm trà và bên cạnh có một gói lạc luộc hoặc đôi củ khoai nhâm nhi suốt buổi. Và có lẽ bởi cái sự thân thiết với nơi này, Nguyễn Huy Thiệp viết hẳn một truyện ngắn có tên là “Cà phê Hàng Hành”.

Còn Nguyễn Bảo Sinh là một trong những ông già sành điệu nhất Hà Nội. Nguyễn Bảo Sinh là võ sĩ quyền anh, thầy pháp, nhà thơ, nghệ nhân nuôi chó và dĩ nhiên ông nổi tiếng nhất với những câu thơ được rất nhiều người thuộc:

“Vợ là cơm nguội nhà ta

Lại là phở tái thằng cha láng giềng...”

Hoặc:

“Khi mê dâm chỉ là dâm

Ngộ ra mới biết trong dâm có tình

Khi mê tình chỉ là tình

Ngộ ra mới biết trong tình có dâm...”

Nguyễn Bảo Sinh thường mặc quần kaki màu đỏ thẫm, sơ mi cổ cồn rất trang nhã ngời nhâm nhi cùng ông bạn Nguyễn Huy Thiệp. Và nếu gặp bạn văn thân thiết, ông thường kể chuyện đánh quyền anh, chọi gà, nuôi chó... hoặc đọc những bài thơ rất “tinh quái” của mình.

Một quán cà phê nữa mà tôi thường ghé qua, cà phê ở nơi này không quá đặc sắc nhưng nằm ở vị trí đặc địa, đó là quán cà phê Ô Quan Chưởng ở phố Hàng Chiếu, đối diện với cái cửa ô duy nhất còn lại của kinh thành Thăng Long.

Cà phê Ô Quan Chưởng chỉ là cái quán một tầng đơn giản. Ngay trước mặt quán là Ô Quan Chưởng nhộn nhịp, rất đông khách du lịch. Các anh chị Tây ba lô đi lại kìn kìn và nhiều anh chàng chọn nơi này để uống cà phê kiểu Việt hoặc bia lạnh. Máy chàng Tây vừa uống bia vừa hồn nhiên trêu chọc người đi đường như thể chẳng cần giữ ý hay tỏ ra cao đạo làm gì. Và những người đi đường thấy mấy anh Tây ngồ ngộ và cười, chẳng ai giận. Quán phục vụ đồ nhanh và rẻ, buổi trưa lúc nào cũng kín khách vì có thể ngồi trong quán gọi đồ ăn.

Ngồi ở đây có thể quan sát một người đàn ông tên Tạ Văn Nhân, người đã bảo vệ trộm nom Ô Quan Chưởng mấy chục năm liền. Chốc chốc lại thấy ông Nhân chạy ra nhắc nhở, thậm

chỉ là quát mắng những người đỗ xe không đúng chỗ hoặc xả rác. Tôi từng nhìn thấy ông Nhân cầm một cái chổi dài khua mấy cậu thanh niên nghịch ngợm. Nếu muốn quan sát cảnh sinh hoạt nhộn nhịp của phố cổ Hà Nội cận kề, ngồi cà phê Ô Quan Chưởng là nơi rất thích hợp.

Trên phố Hàng Gai có một quán cà phê cũng được nhiều người ưa thích. Quán có tên “Cà phê phố cổ”. Muốn vào quán phải xuyên qua hành lang hẹp chỉ một người đi lọt. Cái hành lang hun hút treo rất nhiều đèn lồng gọi nhớ bộ phim lừng danh của đạo diễn Trương Nghệ Muu: *Đèn lồng đỏ treo cao*. Và tôi cho rằng, không gian của quán này rất có thể thuộc về một người gốc Hoa hoặc người Hoa đã từng ở đây. Có rất nhiều câu đối, đại tự chữ Hán treo trong nhà. Một cái giếng trời được tận dụng làm nơi để xe và đặt quầy bar. Một vài khóm trúc phơ phất, những cột gỗ sơn đen bóng và hình như rất nhiều gia đình trú ngụ trong không gian này.

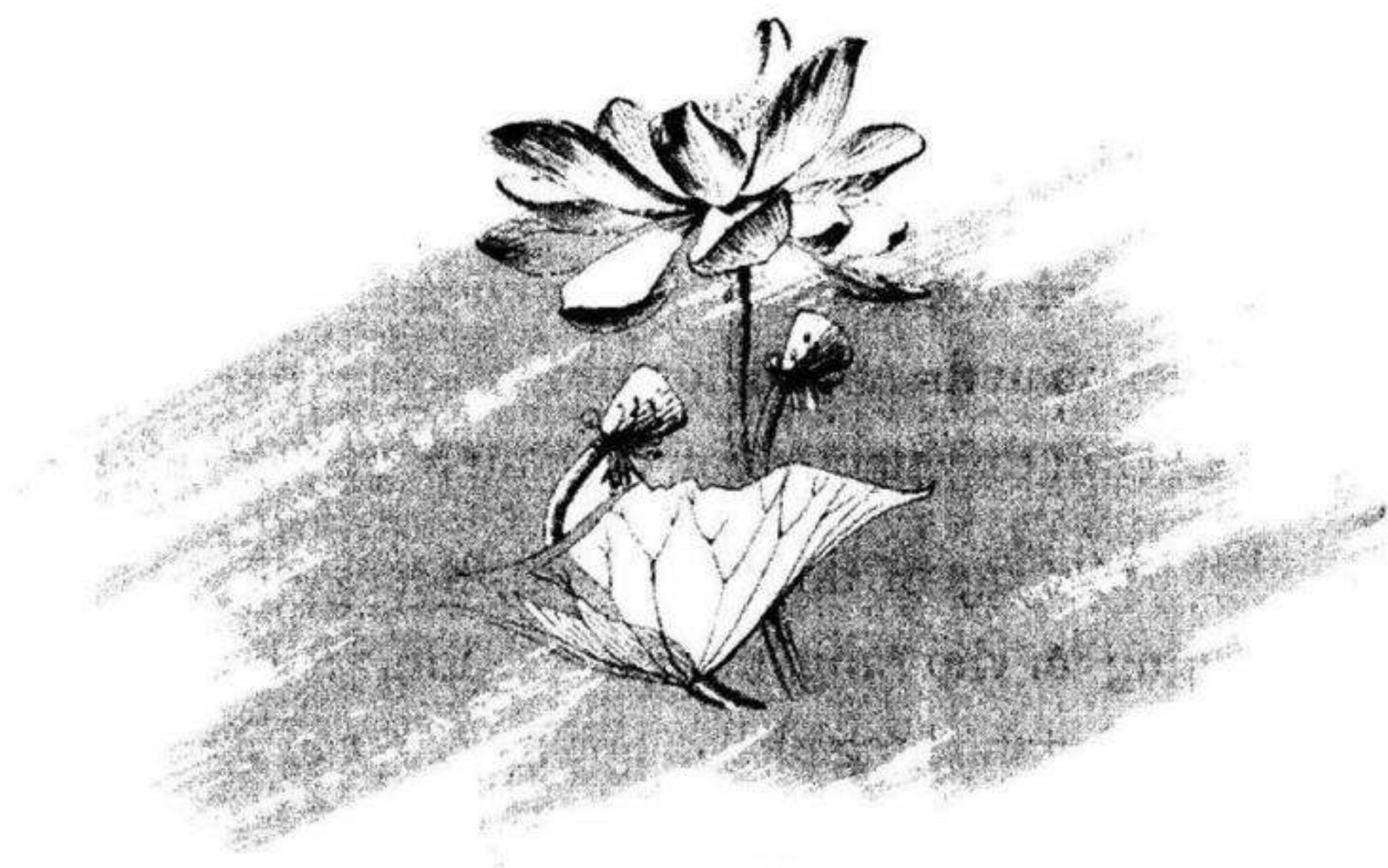
Ở nơi này, mọi người thường thích lên tầng thượng để ngắm mặt Hồ Gươm. Không gian thoáng mát và có thể phóng tầm mắt nhìn xuống bờ Hồ. Nhưng muốn lên được tầng thượng thì phải đi qua một chiếc cầu thang sắt xoắn tròn ốc hẹp tí. Nếu có người đi ngược chiều thì nhất định người còn lại phải nép sát hoặc quay xuống nhường đường. Đường đi lối lại trúc trắc nhưng quán rất đông khách, nhất là khách nước ngoài thì rất khoái nơi này.

Quán có nhiều đồ uống nhưng đáng chú ý nhất có lẽ là món cà phê trứng. Cà phê trứng thì Hà Nội có nhiều và nơi này cũng không phải địa điểm khai sinh nhưng nó vẫn đặc sắc. Cà phê được

đánh sánh đặc trong một chiếc chén to. Trứng, cà phê, sữa quện lại với nhau thành một lớp kem màu ngà thơm lừng. Nhấm nháp một chút thấy ngon ngọt, dinh dính, dư vị khá lạ lùng.

Mọi người thích lên tầng thượng của quán uống cà phê nhưng tôi cho rằng, thư giãn ở sảnh gác lửng mới là chỗ thú vị nhất. Ra tầng lửng phải đi qua một cây cầu sắt, gác lửng nằm giữa giếng trời mát mẻ, xung quanh nhà cao tầng che kín. Ngồi ở vị trí này vừa yên tĩnh, vừa có thể ngắm cảnh sinh hoạt của người Hà Nội như trong một bộ phim quay chậm. Và trong cái không gian yên bình, thư thái đó có thể nghe thấy tiếng chim lích rích. Phố xá đang nhích lại gần, rất gần như thể một tầm tay là vươn ra tới được.

Qua bốn mùa, cà phê đã trở thành cái thú của bao hồn mê nơi Kẻ Chợ. Ngồi quán ngắm phố như ngồi vũ đài ngắm đời qua vai, nhấp một ngụm đắng, chuyện với bạn hữu hoặc một mình, ngày nắng hay phố mưa, thu se hay đông rét, nhâm nhi như thưởng thức một đặc sản cuộc đời. Ly cà phê như lời mở, tôi và bạn sẽ cùng nhau dạo khắp Hà Nội, quán xá phố phường ở những trang tiếp đây.



Một ngày ở Hồ Tây

Ở Hà Nội, nếu để quan sát những biến chuyển rõ nhất trong ngày thì có lẽ không đâu bằng Hồ Tây. Từ sáng sớm đến đêm khuya là một sự biến thiên đáng kể của cảnh vật. Và thiên nhiên nơi đây lúc nào cũng nhạy cảm với những tác động của con người.

Sáng sớm ở Hồ Tây thường có sương mù, nhất là vào mùa xuân. Sương mù dày đặc, vẩn vít, nhìn kĩ lắm mới thấy một con thuyền mờ mờ đang di trong sương. Ấy là vào ngày trời mù ít, những hôm âm u, ẩm ướt, mặt hồ như biển sữa, cách một quãng đã không phân biệt nổi đâu là bến bờ. Chính cái lớp sương mù đặc ấy đã góp phần làm nên một vụ án nổi tiếng. Số là năm Ất Hợi (1095), khi vua Lý Nhân Tông xem đánh cá trên hồ, ngài bỗng thấy sương khói xung quanh đặc quánh lại. Và trong màn sương ấy, có thể do hoa mắt, hoặc ảo ảnh, nhà vua đã thấy thái su

Lê Văn Thịnh biến thành con hồ định sát hại mình. Vị thủ khoa của khoa thi Nho học đầu tiên trong lịch sử chế độ phong kiến Việt Nam, người có công lớn trong việc đòi lại cương vực lãnh thổ trong bang giao với nhà Tống đã bị bắt ngay tức khắc. Lê Văn Thịnh thoát tội chết nhưng bị truất hết chức vụ và bị đày đi nơi xa. Cũng chính vì mối oan khuất này, sau người thợ dân gian đã khắc họa một linh vật cực kì thú trong đền thờ Lê Văn Thịnh ở huyện Gia Bình, tỉnh Bắc Ninh. Một con rồng đá (xà thần) không giống bất cứ con rồng nào: đầu không có bờm râu và tự cắn vào thân mình trong một vẻ khổ đau tột bậc. Linh vật ấy đã trở thành bảo vật quốc gia vì tính độc đáo và có niên đại rất sớm.

Nhưng Hồ Tây sáng sớm có những hôm trời rất trong. Những người tập thể dục, đi xe đạp quanh hồ vào buổi sáng rất đông. Ai cũng muốn hít thở bầu không khí mát mẻ, trong lành của một không gian rộng mở thoáng dang. Buổi sáng, nước Hồ Tây xao động rất nhẹ, mặt hồ gần như phẳng lặng yên gió. Trước đây, có thể thấy vài người đàn ông, đàn bà lội bì bõm bắt ốc, bắt trai ở những góc hồ. Nhưng từ khi nguồn thủy sinh bị thay đổi, trai ốc của hồ gần như cạn kiệt, lại cộng thêm những lo lắng về nguồn nước ô nhiễm, bóng dáng những người lao động lam lũ, cần cù ấy gần như biến mất hẳn.

Nếu Hồ Tây buổi sáng là thời gian của bận rộn thì buổi trưa là thời gian của nghỉ ngơi. Giữa thành phố lớn nhất nhì đất nước bao giờ cũng nườm nượp xe cộ, Hồ Tây buổi trưa có những đoạn vắng tanh không một bóng người. Những con đường im ắng, phẳng lặng, sạch sẽ. Chỉ có tán cây khẽ xao động và những loài hoa bên hồ rực rỡ khoe sắc. Hoa phượng đỏ lửa, điệp vàng kiêu

hạnh, hoa sen phớt hồng giữa đầm xanh và những chùm hoa bọ cạp vàng óng ả rủ xuống sát mặt hồ.

Buổi trưa, Hồ Tây bước vào thế giới của khoảng lặng. Kể cả những nơi luôn đông đúc và nhộn nhịp như phủ Tây Hồ cũng rất ít người. Cây si cổ thụ mấy trăm năm tuổi, cành rễ lan tỏa ra một khoảng đất rộng lớn khắp sân phủ, có chỗ còn cắm cả xuống nước lặng lẽ tận hưởng sự yên tĩnh gần như tuyệt đối của mặt hồ.

Vào buổi chiều không khí của Hồ Tây nhộn nhịp hẳn lên. Từ lâu người ta đã có cái thú tắm hồ, nhất là vào những ngày nóng bức. Đoạn đường Quảng An, Quảng Khánh ngày hè luôn đông trẻ con, người lớn ra bơi lội. Từ Hà Nội ra biển thì xa mà Hồ Tây thì rộng lớn, cũng coi như được vùng vẫy ở khoảng mệnh mông mà vui bớt lòng hoài nhớ biển.

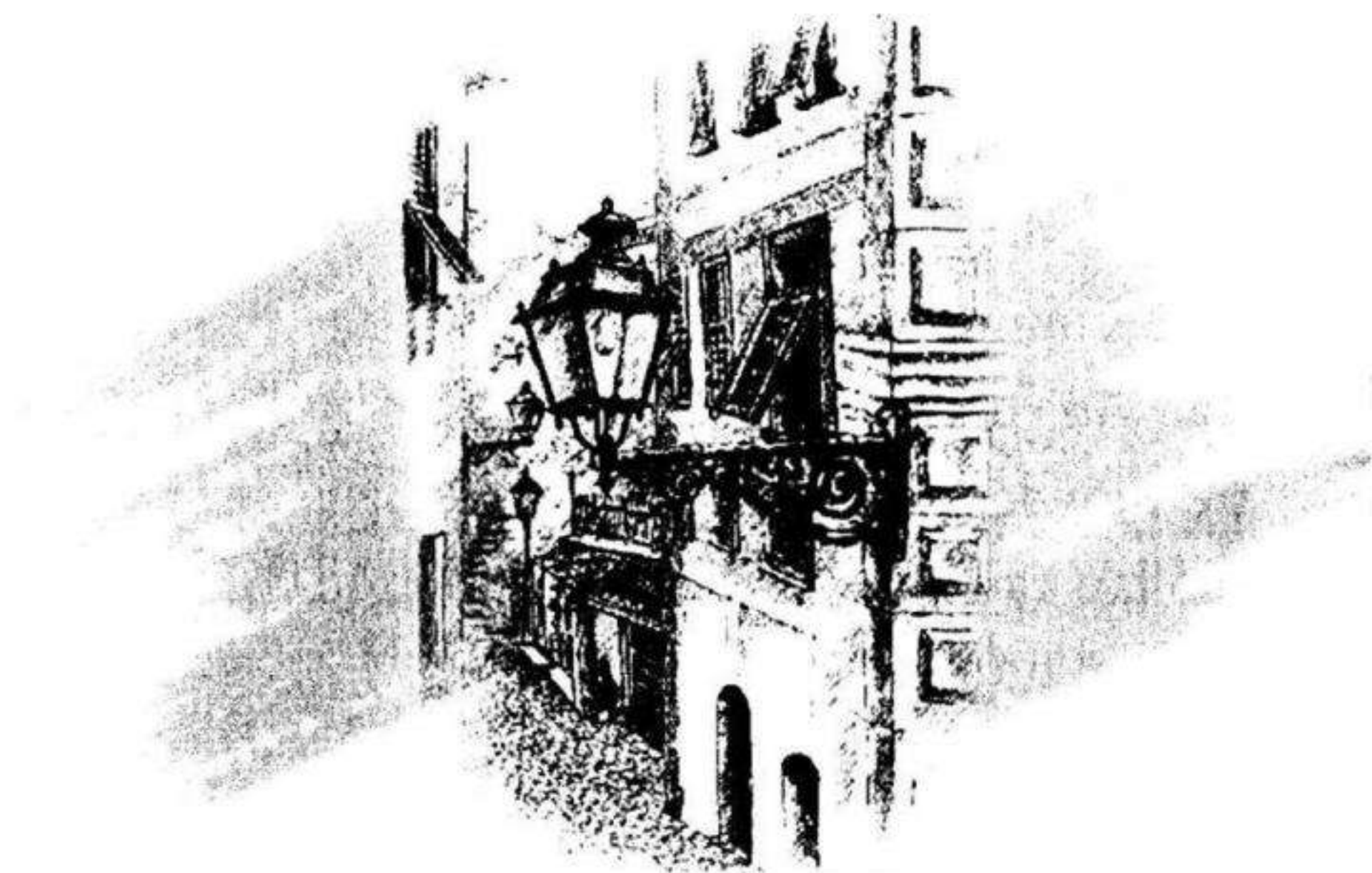
Vào những chiều mưa giông, Hồ Tây không khác mặt biển là mấy. Gió ào ạt trên một không gian rộng lớn, nước hồ chồm cao một vài gang tay như sóng biển và nghe rõ tiếng sóng vỗ. Cũng âm ào, giận dữ như những nỗi niềm chưa được giải tỏa.

Những hôm trời trong, chiều muộn trên Hồ Tây có một màu sắc rất lạ. Khi vầng mặt trời đỏ rực còn đang lưỡng lự rút vào đêm thì mặt hồ sánh lại trong màu đỏ bạc pha, lấp loáng mờ ảo trong không gian huyền thoại. Đã lâu rồi chim sâm cầm không còn bay về, nhưng thỉnh thoảng một cánh chim chấp chới mặt hồ cũng đủ gợi niềm thương nhớ mệnh mang. Hồ Tây chiều muộn gợi nhớ những nỗi niềm hoài cổ: chim sâm cầm, những người đi đánh cá, mặt nước...

Buổi tối và đêm của Hồ Tây là không gian dành cho tình yêu. Đường Thanh Niên và những quang phía sau trường Chu Văn An có rất nhiều nam thanh nữ tử đến chơi. Những người trẻ tuổi đó, hoặc là ngồi luôn trên yên xe máy hoặc đứng dựa vào lan can hồ, vừa ngắm màu đen huyền bí của đêm vừa thủ thi tâm tình.

Đêm Hồ Tây lãng mạn xa xăm. Những khách sạn cao tầng hát sáng xuống mặt hồ, nhà hàng, quán cà phê lung linh. Từ ngày Hồ Tây không còn phục vụ ăn uống trên nhà hàng nổi, đêm trên hồ yên tĩnh, dài và rộng hơn. Hồ dần trở lại về nguyên sơ, bình dị của thuở ban đầu và thêm cơ hội dành cho những đôi lứa yêu nhau tận hưởng mùa hạnh phúc.

Hồ Tây vọng lên trong tâm tưởng người Hà Nội như một nơi lưu giữ những kỉ niệm. Tôi đã từng đi xe cả một ngày quanh hồ chỉ để ngắm nhìn, quan sát cảnh vật. Một khoảng lặng mênh mang, tho mộng và đậm sâu văn hóa. Hồ Tây là thiên nhiên hoa cỏ, là cá tôm chim trời, là cuộc sống muôn màu trong lòng thành phố có nghìn năm tuổi...



Ngõ như phố

Hà Nội phố nhiều, ngõ nhiều. Nghĩ đến ngõ phố nơi này người ta thường nghĩ ngay đến những vách tường cao cóm nắng, bóng sáng loăng đăng, những con ngõ dài sâu hun hút, có chỗ hai người đi đã phải tránh nhau. Ngõ là thế, nhỏ và hẹp, thường là một nhánh của phố nhưng đôi khi có những con ngõ lại giống những con phố độc lập, có tên riêng, rộng rãi, ngõ là phố với đầy đủ những đặc điểm của nó.

Khi còn là sinh viên, mỗi buổi tối khi học tiếng Anh ở trường Thanh Quan trở về, tôi thường đi qua cung đường Ngõ Trạm.

Ngõ Trạm khá ngắn, bên chân chỉ có chục số nhà, bên lẻ là hai mươi số. Ngay đầu ngõ là nhà thờ của Hội thánh Tin lành Hà Nội, một tòa nhà khá khiêm nhường và giản dị. Cùng phía với trụ sở của Hội thánh Tin lành có ngôi trường của các nhân sĩ trí thức Hà Nội đầu thế kỉ trước. Đó là Trường Tư thực

Thăng Long với tâm huyết của giới trí thức cách mạng Việt Nam nhằm khai chấn văn minh nước nhà. Những lớp giáo viên đầu tiên của Trường Tu thực Thăng Long khi ấy toàn là những nhân vật tiếng tăm và có những cái tên lưu lại với lịch sử như Hoàng Minh Giám, Võ Nguyên Giáp, Đặng Thai Mai, Ngô Xuân Diệu, Phạm Huy Thông, Vũ Đình Liên... Và trưởng thành từ ngôi trường ấy là nhiều học trò đã làm rạng danh Hà Nội và cả nước như: Lê Quang Đạo, Phan Kế An, Lý Chính Thắng, Vũ Tú Nam...

Ngô Trạm ngắn nhưng có đủ vẻ đặc trưng của phố xá Hà Nội. Hầu như con phố nào của thành phố cũng có những quán ăn ngon. Ngô Trạm cũng vậy, nơi đây có hàng bún đậu mắm tôm có tiếng, giờ cao điểm nuốm nượp người ra vào. Trước đây, trên phố còn có một cụ bà chuyên bán nem chua và cá nướng. Người đàn bà lam lũ, bàn tay gân guốc cần mẫn nướng những cái nem chua thơm phức, những miếng cá bò lẹ miệng phục vụ đám trẻ thích ăn vặt. Nhưng bây giờ ở Ngô Trạm không còn thấy người đàn bà ấy nữa. Bà ốm, bỏ nghề hay đã đi đâu...

Giao với phố Lý Quốc Su tập nập có một con ngõ có cái tên lạ: Ngõ Huyện. Ngõ cũng là phố với nhà hàng, khách sạn, công ty du lịch mọc san sát. Gọi là Ngõ Huyện vì con ngõ này từng là con đường dẫn đến phủ Huyện đường Thọ Xương, một trong những đơn vị hành chính chủ yếu của kinh thành Thăng Long xưa kia. Ngõ lớn, phố nhỏ lúc nào cũng tưu tít khách du lịch với đủ màu da, ngôn ngữ. Ngay đầu ngõ, tận dụng khoảng tường rộng của những ngôi nhà liền nhau, các họa sĩ đường phố đã vẽ những bức graffiti khá ngộ mắt. Và ở những tiệm giải khát trong ngõ, rất

đông khách nước ngoài ngồi thư giãn bên ly cà phê ngay trên vỉa hè ngắm khách đi đường.

Ngô Huyện được nhiều bạn trẻ biết đến vì đầu ngõ có hai hàng quà bình dân: bánh mì và cháo sườn sụn.

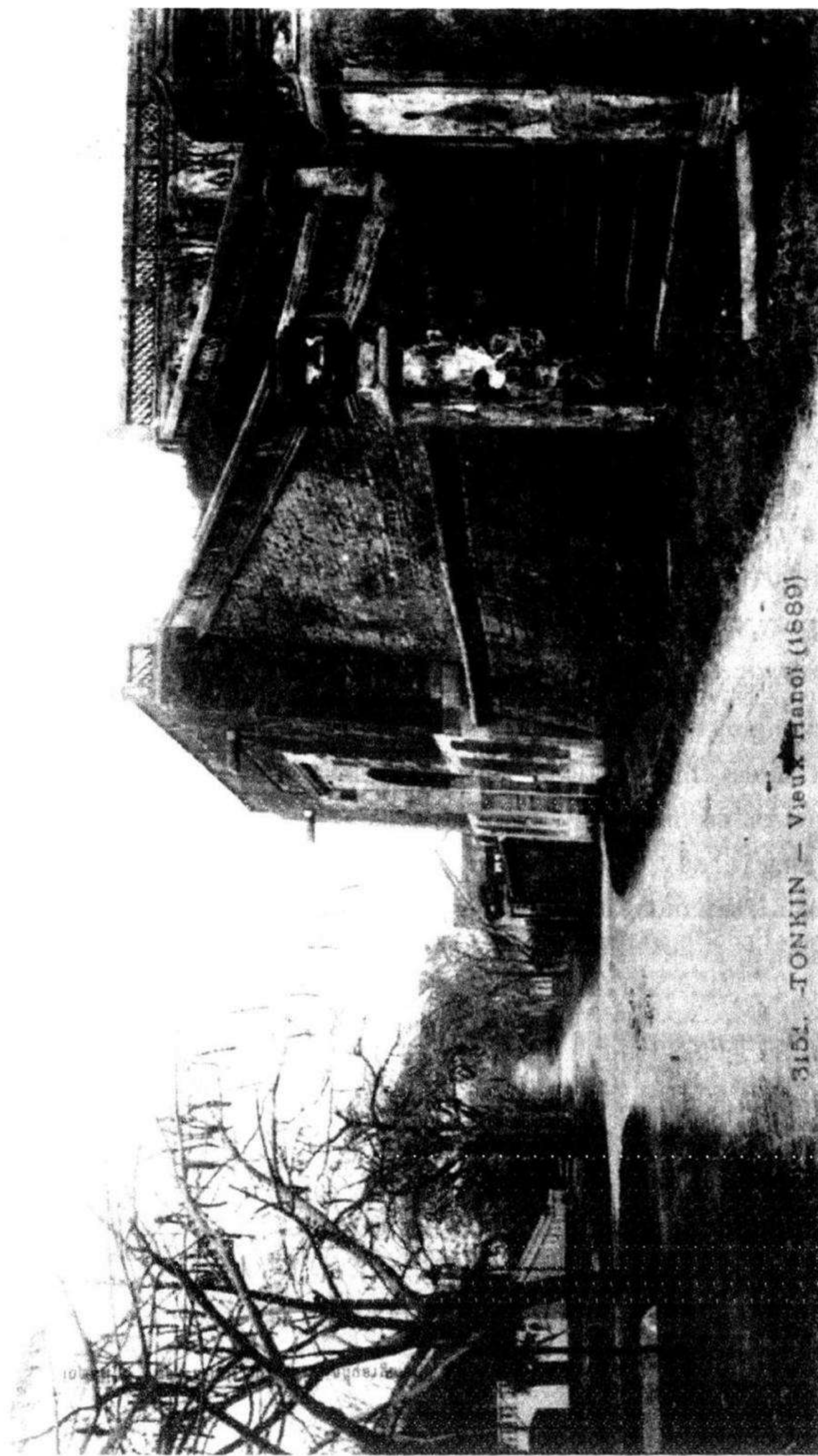
Hàng bánh mì có đủ các món từ pa tê, trứng, Lạp Xưởng, chả... giá rất bình dân, chưa bằng cốc cà phê đen đá. Cháo sườn sụn thì được các bạn trẻ ưa chuộng hơn vì một bát cháo có sườn, ruốc, bên trên là một ít quẩy vàng rộm cắt nhỏ trông khá hấp dẫn. Những ngày trời lạnh được si sụp một bát cháo nóng hổi thì còn gì bằng. Nhưng nhược điểm của hai hàng này là bán ở ngoài trời, những hôm nắng hoặc mưa quá không thể ngồi ăn được.

Và có con ngõ nằm trên một đoạn sông Tô Lịch ngày trước. Ngõ Gạch nguyên là đoạn sông bị lấp của sông Tô Lịch và phố cũng cong cong tự nhiên như một đoạn sông khi xưa. Trong phố có ngôi đình cổ kính giờ nằm chen chúc, sát sít với những ngôi nhà cao tầng. Đình Thanh Hà thờ tướng quân Trần Lựu. Trần Lựu vốn là một trong những thủ lĩnh của nghĩa quân Lam Sơn, người đã có công lớn trong việc “bình Ngô” của Lê Lợi khi xưa.

Một con ngõ nữa, cũng thuộc hàng nổi tiếng nhất nhì và có những điểm đặc sắc là ngõ Hội Vũ. Ngõ Hội Vũ có ba nhánh tỏa ra ba phố: Hàng Bông, Tràng Thi và Quán Sứ. Trong ngõ có những biệt thự cổ đẹp, gần như giữ được vẻ nguyên sơ của nó. Và nhắc đến ngõ Hội Vũ, không thể không nhắc đến nhân vật lừng lẫy một thời từng sống trong con ngõ này: Cô Tư Hồng. Cô Tư Hồng tên thật là Trần Thị Lan, một nữ doanh nhân thành

đạt của giai đoạn cuối thế kỉ XIX đầu thế kỉ XX. Đời cô Tư Hồng thăng trầm, gắn với nhiều giai thoại và những biến cố đổi thay của lịch sử Hà Nội. Cô Tư Hồng là người trúng thầu phá thành Hà Nội theo yêu cầu của người Pháp nhưng cô cũng có công xây dựng kiến thiết phố phường mà dấu ấn để lại là những ngôi nhà ở các phố Cửa Đông, Đường Thành, Hàng Da, Trường Việt Đức... Cũng vì truân chuyên chuyện tình duyên và là nữ doanh nhân thành đạt, cô Tư Hồng đã trở thành nhân vật trong một số sách văn học và lịch sử viết về Hà Nội. Ngôi biệt thự của người đàn bà lòng lẫy một thời giờ vẫn còn nguyên vẹn ở ngõ Hội Vũ. Và một chiều bàng bạc, mù trời, đi dạo trong con ngõ, nhìn vào tòa biệt thự ấy, cảm giác rằng người đàn bà xưa vẫn ở đâu đây...

Ngõ Hội Vũ còn được biết đến với những quán cà phê trong những biệt thự Pháp có không gian đẹp và thoáng đãng. Thời gian như chùng lại, lắng đọng ở nơi này. Và nếu bước chân đã mỏi thì có thể dừng chân ở ngay đầu ngõ, nhánh sát với phố Tràng Thi để vào một hàng sủi cảo, mì vằn thắn, bánh cuốn, miến ngan... làm một bát nóng hổi ngon miệng để lấy sức tiếp tục cuộc hành trình.



3151. TONKIN - Vieux Hanoi (1889)

Cửa Đông thành Hà Nội. Ảnh: Collection Dieulefils



Bánh rán Hà Nội

|| òi bé, tôi cứ nhớ lúc mẹ đi chợ về là vui mừng lắm, vì thế nào mẹ cũng mua cho chị em tôi vài cái bánh rán, món quà bọn trẻ con rất thích. Vì món quà này bao giờ cũng béo mỡ, lại cộng thêm một ít nhân đậu xanh bùi bùi bên trong, bên ngoài điểm những quết đường màu trắng, tất cả đều là của hiếm khi ấy. Thế nên được nhai một cái bánh rán giòn ngọt, béo ngậy là niềm sung sướng khôn nguôi của bọn trẻ con quanh năm thêm ăn.

Giờ thì bánh rán có ở khắp nơi, rẻ và nhiều hàng ngon. Ngày trước chỉ có bánh rán ngọt với những cái bánh tròn tròn, bên ngoài phủ lớp đường cô đặc thì bây giờ mỗi hàng bánh đều cố gắng tạo ra những phong cách riêng để thu hút khách hàng.

Một hàng bánh lâu năm mà dân Hà Nội theo thói quen hoặc do truyền tai nhau hay đến là bánh rán Góc Đa ở phố Lý Quốc Sư. Hàng bánh này nhỏ tí tẹo, mỏng dính, tựa vào một góc đa, bán

rất nhiều loại: bánh gối, bánh rán, bánh tôm... Khách vào ăn thì phải ngồi sít sít vào nhau, đợi và ngắm nghía. Những cái bánh tròn tròn, bên trong là mộc nhĩ, miến, thịt băm bên ngoài là bột mì, được rán vàng rộm. Khách đông đúc, phố ồn ào nhưng được cái bánh nóng hổi, chấm vào bát nước chấm chua ngọt, có cả rau sống đi kèm thấy khá thú vị. Nhưng ăn nhiều thì ngán, nên để bụng đói đói một tí hoặc gọi thêm một cốc trà đá đặc để chiêu cùng thì dễ chịu và bớt ám ách hơn.

Một hàng bánh rán ở phố Nhà Chung thì phục vụ món bánh rán với kiểu khá “giang hồ”. Là quán vỉa hè, chỉ có mấy cái ghế nhựa và bàn. Không có đũa, thìa gì cả, khách cứ bốc bánh rán bằng tay, chấm dầm nước dùng rồi cho vào miệng. Cái kiểu bốc bải này gợi nhớ những món quà thuở xưa. Những chỗ dính dáp, khi ăn xong còn mút mát cho khỏi phí. Bây giờ lớp trẻ thấy thế thì kinh nhưng mà thời đó, cũng không xa lắm, nhất là với trẻ em thôn quê thì việc này rất thường.

Bánh rán phố Nhà Chung có vài điểm khác so với bánh rán quán Cây Đa. Trong nhân cái bánh rán ngọt vương vãn mấy sợi cùi dừa màu trắng ăn khá thơm; bánh mặn thì giống hệt một quả chuối tây béo mồm mím, da vàng óng. Vỏ bánh giòn nhưng bên trong ruột thì dẻo, nóng hổi.

Một hàng bánh rán mang phong cách “quý phái” hơn là hàng bánh Gia Trinh ở phố Lý Nam Đế. Hàng này có rất nhiều loại bánh nhưng xin để vào một dịp khác, ở đây xin chỉ nói tới bánh rán không thôi. Hàng này được khách ưa thích trước hết vì phong cách trang nhã, có máy lạnh, cửa kính sạch sẽ. Bánh được sản xuất ở một nơi khác, ở đây chỉ bán thành phẩm nên không

phải ngửi mùi dầu mỡ hoặc trông thấy những cái chảo mỡ sôi sùng sục hoặc nguyên liệu để ngốn ngang.

Hàng bánh này, theo tôi là hàng bánh đi theo xu hướng truyền thống nhất. Những cái bánh chỉ to hơn quả trứng chim cút một chút, bên ngoài rắc kín hạt vừng trông rất đẹp mắt. Ghi chú là hai hàng bánh ban đầu, bánh có rất ít vừng hoặc vừng chỉ có một góc, còn ở hàng Gia Trinh này, có lẽ chủ nhân rất chú ý đến mi thuật, những cái bánh đều nhau, tròn trặn, xinh xinh, vừng phủ kín, trông thấy đã tứa nước miếng.

Nói hàng Gia Trinh theo phong cách truyền thống vì không có thứ nước chấm nào đi cùng, dù bánh ngọt hay mặn. Bánh rán truyền thống thì không bao giờ có nước chấm, cứ cầm trên tay hoặc lót miếng giấy là ăn. Một điểm độc đáo của hàng là bánh rán có cái nhân “lúc lác.” Cầm cái bánh lác nhẹ nhẹ là cảm thấy cái nhân bằng đậu xanh đông đưa bên trong. Sờ bằng tay, nhìn bằng mắt, vừa ngắm mấy cô bán hàng trẻ trung gấp những cái bánh vào những cái túi làm rất khéo. Vào những dịp lễ tết, người xếp hàng trước cửa hàng kìn kìn, đợi mãi mới mua được một túi bánh ưng ý về cho trẻ con ở nhà...

Một hàng bánh rán nữa, nếu không nói thì có lẽ sẽ bị những người mê món này nhắc nhở. Đó là hàng bánh ở một con ngõ trên đường Lạc Long Quân, gần Vọng Thị, Tây Hồ. Hàng trước đây trên phố Thụy Khuê, sau mới chuyển về vị trí bây giờ.

Đây là một hàng bánh dân dã không có nhà cửa gì cả. Chủ hàng dựng mấy cái ô và bạt che mưa nắng. Ngay trước cửa là cái miếu thờ bà tổ nghề dệt lanh của vùng Kẻ Bưởi khi xưa là bà Phan

Thị Ngọc Đô, cung phi gốc Chăm của vua Lê Thánh Tông. Đặc điểm của hàng này có thể kể như sau. Nhà hàng không bao giờ làm bánh sẵn, khách đến mới làm và chỉ bán từ giữa trưa đến chiều tối. Vì hàng đông khách nên người ta đã nghĩ ra một cách độc đáo để khỏi lộn xộn. Đó là vào những giờ cao điểm, khách đến ăn được phát một con số để chờ như ở bệnh viện, khi nào nhà hàng gọi đến số của mình thì mới được phục vụ.

Nhưng hàng bánh này có gì đặc sắc khiến người ta phải chờ đợi? Trước hết là bánh rất tươi, như đã nói ở trên, khách đến hàng mới rán bánh. Công đoạn rán bánh cũng khá cầu kì. Có cả một dãy chảo rán đặt cạnh nhau, cái thì sôi lăn tăn, cái thì sôi sùng sục để phù hợp với từng giai đoạn chín của bánh. Vì thế bánh ngập trong dầu mỡ nhưng ăn không ngán, bên ngoài giòn rụm mà bên trong mềm mại. Một đặc điểm khác biệt nữa là thịt làm nhân được thái miếng chứ không băm nhỏ, như vậy yên tâm là thịt tươi rồi nhé, thịt thái miếng thì giấu ai được.

Cái bánh nóng hôi hổi được vớt ra để vào một cái rổ cho ráo mỡ rồi người bán cắt bánh cho vào cái bát nhỏ, cũng liền tay chan luôn thứ nước chấm đỏ sẫm dẻo quánh vào, phía trên là những lát su hào hoặc đu đủ thái mỏng.

Thế còn chần chờ gì nữa mà không ăn cái bánh rán nóng hôi hổi cùng thứ nước chấm chua ngọt hấp dẫn kia và xung quanh, ai ai cũng chú mục vào món khoái khẩu của mình.



Cầu Long Biên ai đã từng qua

Tình thoảng tôi vẫn vượt sông Hồng đi thăm thú đầu đò. Con sông mùa nào nước cũng ngẫu đỏ phù sa, có lúc thì cuộn cuộn hung dữ, khi thì thanh thoi êm đềm. Đã có nhiều cây cầu vượt sông Hồng nhưng nếu nói đến một cây cầu mang trong mình nhiều thăng trầm lịch sử, cũng như một vẻ hào hoa bậc nhất của Hà Nội thì có lẽ không cầu nào sánh bằng cầu Long Biên. Suốt lịch sử hình thành và tồn tại của mình, hơn một trăm năm trôi qua cầu Long Biên là chứng nhân quan trọng của những thời khắc không thể nào quên của Hà Nội.

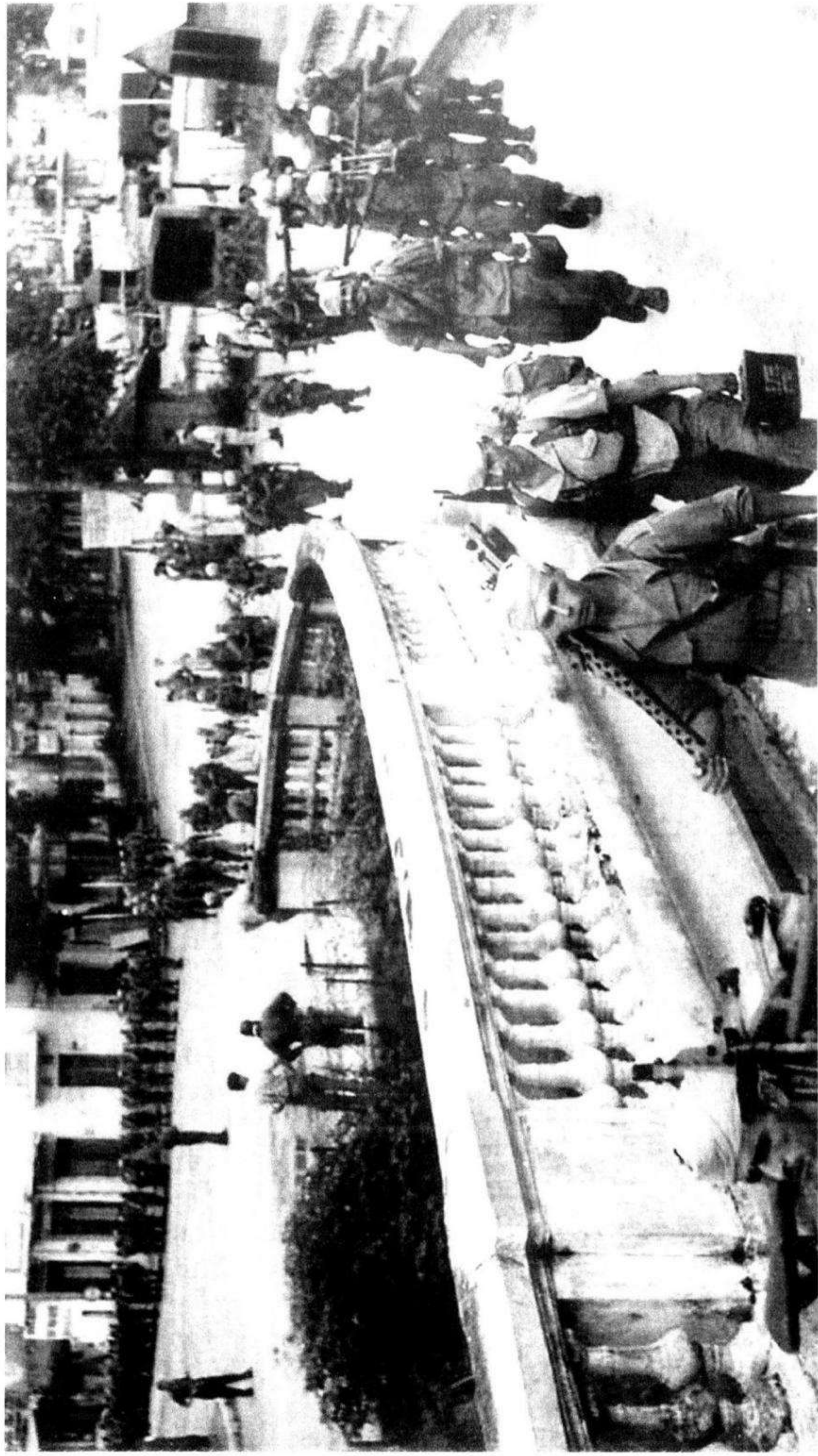
Ngược về lịch sử, Long Biên là cây cầu đầu tiên được xây vượt sông Hồng, nối hai quận Hoàn Kiếm và Long Biên bây giờ. Trên cây cầu, bên phía Hoàn Kiếm, có thể dễ dàng nhìn thấy một tấm biển sắt chạm nổi dòng chữ: 1899-1902; *Daydé & Pillé, Paris*. Hai chữ số đầu là năm xây dựng và hoàn thành cây cầu. Còn

Daydé & Pillé là ai? Đó là một công ty xây dựng của Pháp có trụ sở ở Paris. Những tài liệu ở Trung tâm dữ liệu quốc gia đã chứng minh rằng, cầu Long Biên không phải do Gustave Eiffel thiết kế, mà thiết kế và thi công thuộc về công ty Daydé & Pillé. Bản vẽ và chữ kí của các kĩ sư vẫn còn được lưu lại cho đến bây giờ. Công ty của Eiffel đến tận năm 1938 mới tham gia một hợp đồng rất nhỏ để gia cố các thanh dầm tăng trọng tải của cầu, một nhâm lân lịch sử đáng tiếc mà rất nhiều năm mới được cải chính.

Đi trên cây cầu thép có tuổi đời hơn trăm năm giờ vẫn dễ dàng nhận ra quá khứ hào hoa của nó. Những dầm thép vươn cao đầy tinh tế, khỏe mạnh. Kết cấu thép vừa tạo độ vững chãi, vừa có sự lãng mạn, bay bổng. Tất cả những cây cầu xây trên đất Đông Dương thời điểm đó, không cây cầu nào đẹp và độc đáo bằng cầu Long Biên.

Cầu Long Biên ban đầu được mang tên vị toàn quyền đương nhiệm thứ sáu của Đông Dương: Paul Doumer, người có một số phận đầy thăng trầm. Sau thời gian làm Toàn quyền Đông Dương (1897-1902), Paul Doumer trở về Pháp tiếp tục tham gia chính trường và trở thành tổng thống thứ mười bốn của nước Pháp. Ông bị ám sát sau chưa đầy một năm cầm quyền bởi một kẻ lưu vong người Nga vào năm 1932. Những năm tháng làm Toàn quyền Đông Dương sau được Paul Doumer ghi lại trong quyển hồi kí *Xứ Đông Dương* chứa đựng nhiều tư liệu lý thú.

Cái tên Paul Doumer đã lùi dần vào dĩ vãng khi cây cầu bắc qua sông Hồng chính thức mang tên Long Biên từ năm 1945. Dấu ấn của người Pháp mờ nhạt dần, nhất là từ sau năm 1954,



Hình ảnh những người lính lê dương Pháp cuối cùng rút khỏi Hà Nội qua cầu Long Biên
ngày 9/10/1954. Nguồn ảnh: Mạnh Hải Flickr

thời điểm quân viễn chinh Pháp phải rút khỏi Hà Nội theo hiệp định Genève và Hà Nội được hoàn toàn giải phóng.

Một bức ảnh đen trắng chụp chiều ngày 9/10/1954 đã ghi lại được hình ảnh những người lính lê dương Pháp cuối cùng rút khỏi Hà Nội qua cầu Long Biên. Ngày hôm sau, 10/10/1954, Việt Minh chính thức tiếp quản Hà Nội. Tôi đã lần tìm theo dấu vết của bức ảnh ghi lại thời khắc đó và thật kì lạ, hơn sáu mươi năm, những hình ảnh lịch sử của cây cầu gần như vẫn y nguyên.

Quân Pháp rút khỏi Hà Nội theo đường cầu Long Biên phía Hàng Đậu. Những con tiện tròn đều tằm tấp ở lan can dẫn lên cầu đã rêu mốc theo thời gian nhưng còn nguyên vẹn. Một chút tưởng tượng có thể hình dung ra quang cảnh của hơn sáu mươi năm về trước khi những lính viễn chinh Pháp cuối cùng mang về lạng lẹ của những kẻ bại trận.

Cầu Long Biên cũng là cây cầu chịu nhiều đau thương mất mát trong chiến tranh chống Mỹ. Trong lần thứ nhất đánh phá Hà Nội, máy bay Mỹ đã đánh phá cầu mười lần, làm sập bảy nhịp và bốn trụ lớn. Trong chiến dịch đánh phá lần thứ hai, các máy bay B52 đã dội bom cầu Long Biên bốn lần, phá hỏng hơn một nghìn mét cầu và hai trụ lớn bị cắt đứt. Cây cầu phải oằn mình chống chịu bom đạn chiến tranh và bãi giữa sông Hồng trở thành trận địa pháo chống máy bay Mỹ, thành cầu trở thành nơi đặt những ụ pháo cao xạ.

Mấy chục năm trôi qua, vết thương chiến tranh vẫn còn hằn rõ trên cầu Long Biên. Nhiều dầm thép đã bị phá hủy và được thay thế bằng những dầm thép quân dụng, nhiều khung thép

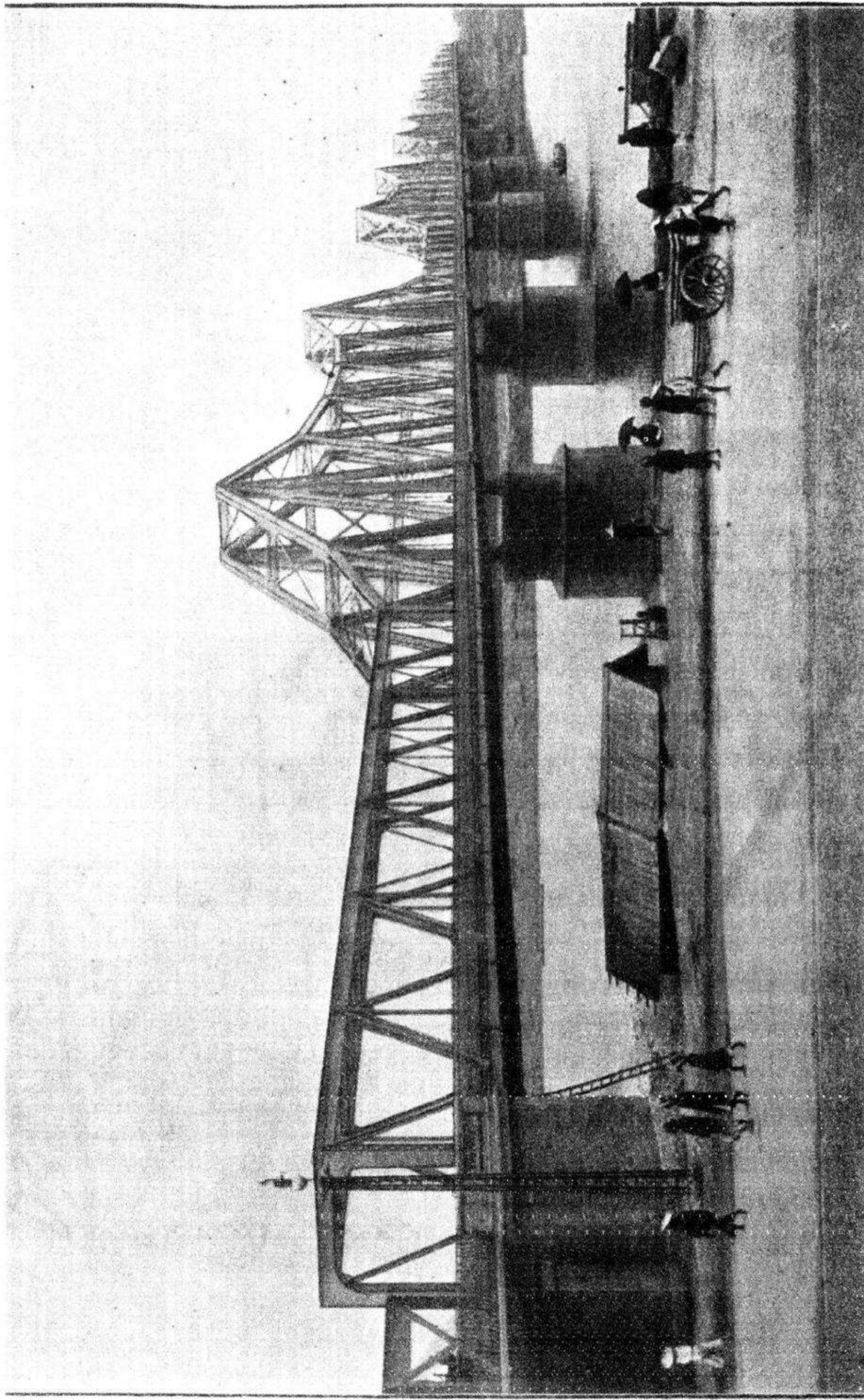
vươn cao trắng lè da vịnh viên không khôi phục được. Bây giờ, những nét đẹp nhất của cây cầu chủ yếu là đoạn phía Hoàn Kiếm và một đoạn ngắn bên phía Long Biên.

Nhưng cầu Long Biên không chỉ có vết thương chiến tranh, cây cầu còn là điểm nhấn tinh tế giữa một màu xanh muốt mát của bãi sông Hồng. Chỉ qua mặt phố mấy chục mét đã trông thấy một màu xanh mịn của bãi sông. Đất dưới bãi bồi màu mỡ, cây cối tươi tốt quanh năm. Nước sông Hồng lù lù đỏ nhưng trên bãi là màu xanh của chuối tiêu, ổi gang, tre, ngô nếp, các loại rau cải, xà lách, rau thom và rất nhiều lau lách, cây dại mọc um tùm...

Trên cầu Long Biên có những lối đi xuống bãi sông. Đi dưới vòm cầu nhìn lên sẽ thấy những khối đá vuông vức được những người thợ xưa lắp ghép rất khéo, nghe thấy tiếng tàu hỏa chạy xình xịch của tuyến đường sắt huyết mạch Hà Nội - Hải Phòng và các tỉnh phía bắc. Thỉnh thoảng gặp một người công nhân đang đu mình hàn xì, tán đinh, sơn sửa cho cây cầu.

Những buổi chiều muộn, cầu Long Biên được nhuộm trong nắng đỏ là một cảnh làng mạn tuyệt vời. Những dầm thép kiêu hãnh vươn lên trong nắng tà, nhiều nghệ sĩ nhiếp ảnh tranh thủ chụp những khoảnh khắc đẹp nhất của cây cầu để làm tác phẩm nghệ thuật của mình. Vào buổi tối, từng đôi nam thanh nữ tú đứng dựa vào thành cầu ngắm sông Hồng, trao nhau những nụ hôn say đắm được thăng hoa bởi gió sông lồng lộng.

Đã có một thời, các đôi uyên ương rất thích mang khóa tình yêu treo vào lan can cầu. Khóa xong thì ném chìa xuống sông nhờ



Cầu Long Biên ai đã từng qua?

cất giấu kỉ vật của mình nhưng nhiều quá thì cây cầu thêm nặng và đã có lúc người ta phải cắt bỏ những cái khóa để giảm sức nặng cho cầu.

Cây cầu là con đường đi lại mưu sinh của nhiều người lao động. Buổi sáng phía bên bờ Bắc thì người xuôi sang nhộn nhịp, buổi chiều thì bên phía bờ Nam nhộn nhịp người đi về hơn. Chỉ cần nhìn hướng di chuyển của dòng người là biết bên nào là trung tâm thành phố. Và ở những khoảng rộng trên cầu thỉnh thoảng có những hàng bán đủ cả ngô, khoai, rau, cá, tôm; vào mùa lạnh là ngô nếp nướng, khoai luộc thơm lừng...

Cầu Long Biên, ai đã từng qua, thương nhớ còn không?



Hà Nội ngày Tết cổ truyền

Hà Nội ngày nào cũng đông, thậm chí có chỗ đông đặc, đông kịt, đông đến mức muốn nhích một chân sang đường cũng khó. Tắc đường đến ngạt thở nhưng có một ngày, một sáng thức dậy bỗng ngỡ ngàng nhận ra Hà Nội quang đãng và yên bình lạ thường: đó là sáng mừng một Tết cổ truyền (hay Tết Nguyên đán, Tết Âm lịch) mà sau đây tôi gọi là Tết vì Tết Dương lịch hay Tết Tây không có không khí như vậy.

Sáng mừng một Tết, phố xá Hà Nội vắng ngắt như thành phố đang chìm đắm trong một cơn mê bất ngờ. Các cửa hiệu lớn trên phố Hàng Bông, Hàng Bài, Hai Bà Trưng, Lý Thường Kiệt, Tây Sơn... đóng kín cửa, quanh Hồ Gươm chỉ lác đác vài người đi dạo. Cầu Thê Húc lặng lẽ cong mình khoe màu đỏ kiêu kỳ. Phố xá như rộng ra, dài ra, các ngò nhỏ hun hút, vài chiếc lá vàng rơi dìu dìu như một sự nhấn nhá cho cái tĩnh lặng.

Nhưng sự tinh lặng của phố xá Hà Nội sớm ngày mừng một Tết không phải đến qua bất ngờ. Nó đã được chuẩn bị từ chiều ba mươi Tết và vài hôm trước. Từ cô hám ba tháng Chạp trở đi, các bến xe Mỹ Đình, Gia Lâm, Nước Ngầm... đã đông đặc hành khách lên đường về quê ăn Tết. Ở các ga tàu Hà Nội, Gia Lâm, đoàn tàu dài như con rắn không lỏ. Hành khách thì ai cũng khệ nệ hành lý chuẩn bị cho một kỳ nghỉ dài ngày và lách nhách những món quà Tết. Con tàu nặng nề chậm chậm chuyển bánh vượt sông Hồng, bánh xe nghiêng ken két trên đường ray trườn mình về Hải Phòng, Nam Định, Lạng Sơn, Lào Cai... Chiều muộn ba mươi Tết vẫn có những chuyến xe, chuyến tàu vớt những hành khách cuối cùng rời khỏi Hà Nội, bắt đi một lượng lớn người sinh sống, học tập, làm việc ở Thủ đô hàng ngày.

Chiều ba mươi Tết, phố xá Hà Nội vắng dần. Hầu hết các cửa hiệu đã đóng cửa để dọn dẹp đón năm mới, nhưng trên các phố thỉnh thoảng vẫn thấy các hàng bán rau mùi già để đun nước tắm cho thơm người. Và ở các khu chợ, siêu thị vẫn còn nhộn nhịp người mua sắm, nhất là khu chợ hoa, chợ bán đồ cổ ở mấy phố Hàng Mã, Hàng Cán, Hàng Lược, Hàng Đồng... Chợ hoa đông vì người ta đi mua vét những cành hoa cuối cùng với giá rẻ hoặc lượn qua chợ do có để lượn những món hàng vua ý, vì có thể người bán muốn về mà bán rẻ. Tuy thế, vào chiều muộn, trên phố Phan Đình Phùng, một trong những con phố đẹp nhất của Hà Nội, chị lao công vẫn miệt mài quét những chiếc lá cuối cùng để chuẩn bị chu đáo cho ngày đón năm mới thật sạch sẽ.

Chiều ba mươi, phố Hà Nội thưa vắng nhưng gần giao thừa phố lại đông vui vì mọi người đổ ra đường xem bắn pháo hoa và

tận hưởng cảm giác se lạnh của thời khắc cuối cùng của năm. Đêm ba mươi Tết, thành phố không ngủ, quanh bờ Hồ và các quảng trường lớn đông nghịt người. Trai gái rủ nhau đi chơi, ông bà già ra ngắm phố, trẻ con háo hức xem bắn pháo hoa và khách nước ngoài thì quan sát, thưởng thức không khí đón Tết âm cúng, đông vui ở một nước Á đông xa lạ.

Đêm ba mươi Tết, phố xá rực rỡ ánh đèn, pháo hoa. Các phố lớn như Phan Đình Phùng, Nguyễn Chí Thanh, Hai Bà Trưng, Bà Triệu... đèn lung linh đủ màu. Người người đi trong màu sắc và âm thanh của thời khắc giao thời. Ai cũng háo hức chờ đón một năm mới. Giao thừa vừa xong là người ta đổ về chùa Quán Sứ, Trấn Quốc, phủ Tây Hồ... để xin lộc cầu may.

Đêm ba mươi Tết phố thức khuya nên sáng mừng một, phố tĩnh lặng như những ngày rất xưa. Phải đến gần trưa, phố xá mới bắt đầu đông người. Người Hà Nội thích du xuân vào buổi chiều nên từ khoảng đầu chiều, đường phố mới nhộn nhịp người đi chơi, chúc Tết. Điểm đến ưa thích vẫn là những ngôi chùa lớn nổi tiếng, ngoài Quán Sứ, Trấn Quốc, Bà Đá còn có phủ Tây Hồ, đền Quán Thánh, đền Bạch Mã...

Lạ nhất là mừng một Tết thường lạnh nhưng người Hà Nội vẫn ăn kem. Người lớn, trẻ em, thanh niên ai cũng thích món kem truyền thống trên phố Tràng Tiền. Trời lạnh mà hàng kem vẫn đông, có khi phải xếp hàng dài mới đến lượt mình.

Phố Tết Hà Nội, yên bình vào sáng mừng một rồi cứ nhộn nhịp dần dần. Đến vài ngày, dù có thức dậy sớm thì vẫn thấy phố ồn ã, nuốm nượp người xe, lại phải chờ sang năm để có một buổi sáng bình yên, dịu dàng và thư thái như thế...



Khoai khẩu lòng lợn

Cái lòng lợn là món khoái khẩu lâu đời của người Việt Nam chắc không sai. Bố tôi kể rằng, khi cụ nội tôi còn sống, mỗi khi trong làng có một buổi đựng lợn, được ăn món lòng nóng sốt cùng vài thứ khác như tiết canh, dạ dày, tràng... thì cụ cho rằng trên đời này không còn gì đặc ý bằng. Theo thời gian, tiết canh đã trở thành một món tiềm tàng nguy hiểm nhưng các món liên quan tới lòng lợn vẫn là thứ khoái khẩu của rất nhiều người, nhất là cánh đàn ông. Và ở một nơi nổi tiếng sành ăn như Hà Nội thì những quán cháo lòng chưa bao giờ vắng khách. Các quán ngon thì nhiều lắm, một bài viết không nói hết, chỉ xin điểm danh những quán ăn quen thuộc với tôi mà thôi.

Đầu tiên cần xác định như thế nào là lòng ngon cái đã. Chỉ riêng lòng non thôi thì ít nhất đã phải đạt tiêu chuẩn thế này. Đó là thứ lòng nhỏ, căng dày, bên ngoài màu trắng sữa, bên trong

dịch màu hồng nhạt, dân gian gọi là “lòng xe điều.” Lòng dày, chắc, khi được làm sạch, luộc chín, lòng mềm, giòn, không đắng tí nào hết. Còn lòng dôi phải là loại lòng nhỏ, da mỏng, được nhồi theo phong cách toàn tiết hoặc cầu kì hơn, có đủ mỡ phần, rau thơm, lạc rang giã dập. Khi ăn, miếng lòng vừa bùi, thơm, không khô, không ngấy. Đó là mới nói riêng món lòng, còn cổ hũ, tràng, bầu dục, gan, dạ dày... Thứ nào cũng cần sự tinh tế và chọn lựa kĩ thì mới thành món ngon được.

Một quán cháo lòng nổi tiếng có phong cách “chảnh” là quán ở ngay Ô Quan Chưởng. Điều đặc biệt ở quán ăn này là chủ quán không bao giờ luộc lòng trước, khách đến ăn người ta mới thái lòng, dạ dày, tràng, bầu dục bỏ vào đáy bát cùng với cải cúc, rau thơm theo mùa. Rồi cứ thế, người ta đổ muôi cháo sôi sùng sục vào để trần. Lòng chín ngay trong bát cùng với rau.

Khách đến, bà chủ quán mới nhả nha thái lòng, quấy cháo nên phải đợi kha khá thời gian. Mùi cháo quện cực hấp dẫn. Chò mà tũa nước miếng vì thấy bàn bên cạnh người ta đã chấm miếng lòng trắng nõn vào bát nước mắm ngon mà sốt ruột. Tốc độ chậm, chật chội, giá cả thuộc loại “chát” nhưng khách vẫn cứ nuồm nượp. Bù lại, bát lòng trần vừa giòn, vừa mềm, cộng thêm nước mắm ngon, cay vị ớt, chua vị chanh làm nên sự hấp dẫn khó cưỡng của món ăn.

Một quán cháo lòng khác được giới sành ăn truyền tai nhau là quán ở phố Lò Sũ. Quán ở trong một cái ngõ bé tí, chật chội, đường vào như mê cung, một chốc lại ngoặt trái, rẽ phải, lên lên, xuống xuống. Tuy đường vào rắc rối nhưng khách quen vẫn

khoai dền đây. Các món ăn chỗ này đa dạng hơn so với bên Ô Quan Chương. Nếu bên Ô Quan Chương chỉ có hai món cháo và lòng trần thì ở đây đủ cả: lòng dôi rán, lòng non luộc, tiết, gan, thịt dai, cháo... Một cái đĩa bày ra ăn áp đủ mọi thứ, một đĩa rau sống xanh om hoặc bát tiết luộc đây ngọn tím tím, lòng rán thì vàng rộm...

Ưu điểm ở quán lòng Lò Sù là giá cả bình dân, phục vụ nhiệt tình. Ngoài ngõ vào nhà hàng là một thau lòng rán vàng để ngâm bảo cho khách khai vào nhâm. Những giờ cao điểm, người ra vào tấp nập. Cái được nữa của nhà hàng là món đa dạng, dễ ăn, đặc biệt món cháo lòng nấu đỏ xanh ăn mát ruột mà giá hợp lí, có ngồi lai rai với vài người bạn cả buổi trưa cũng không lo cạn ví tiền.

Tôi còn muốn kể thêm một quán cháo lòng nữa, ở ngay cạnh nhà tôi và chỉ bán vào buổi sáng. Đó là cái quán cực kì bình dân nằm trên đường Nguyễn Huy Tưởng. Gọi là quán cực bình dân vì nơi đây bán hàng từ rất sớm, giá rẻ, có khi năm rưỡi sáng bước vào đã được phục vụ. Quán nằm giữa một khu lao động, nhiều công nhân xây dựng nên bán sớm cho hợp. Một gian phòng kê được cỡ chục cái bàn với những băng ghế gỗ chắc chắn. Một bát cháo lòng đầy đặn, tiền cũng chỉ bằng nửa bát phở bò. Một đĩa lòng thái hoặc một bát lòng trần chỉ ngang hai bát phở bình dân. Hai người bạn nhâm nhi và thêm một ít rượu quê nữa là có một buổi sáng tung bừng. Nhưng bởi quán phục vụ dân lao động nên chỉ độ chín giờ sáng đã hết hàng. Máy anh công nhân ăn một bát bún hoặc một bát cháo lòng to tướng, uống thêm vài chén trà

nóng là đi luôn ra công trường. Chỉ có mấy cụ hưu trí có thể kê cà lâu hơn một tí để nhâm nhi miếng lòng giòn sật...

Điểm qua vài ba quán cháo lòng ở Hà Nội như thế để biết rằng món khoái khẩu không bao giờ lỗi mốt. Buổi sáng người ta có thể ăn phở bò, phở gà, bún riêu, bánh cuốn, trứng vịt lộn, xôi xéo, ngô luộc, bánh mì... và cháo lòng. Dù quán bình dân hay kiêu kì thì bao giờ cũng có khách trung thành của mình. Và nhiều người không thể bỏ cái món ăn bình dân ngon miệng vào mỗi sáng và trưa ấy...



Những con đê trong lòng thành phố

||à Nội là thành phố nằm trong sông nên việc trị thủy là vô cùng quan trọng. Từ xa xưa, những con đê nước Việt đã gắn liền với nền văn minh lúa nước. Việc đắp đê, trấn giữ dòng nước là việc tối quan trọng của một quốc gia dựa vào nông nghiệp. Những con đê dài tít tắp dọc theo các triền sông là hình ảnh rất đỗi quen thuộc của nông thôn Việt Nam. Và nếu ai đi bằng đường hàng không, khi máy bay hạ độ cao xuống sân bay Nội Bài, có thể thấy rõ dòng sông đỏ phù sa nằm giữa những cánh đồng bát ngát. Và những con đê dài uốn lượn ôm sát lấy dòng sông như một con trăn khổng lồ bao bọc, ôm giữ bảo vệ làng mạc, thành phố.

Việc đắp đê mất công và tốn kém, phải huy động rất nhiều dân đinh và binh lính. Các triều đại phong kiến Việt Nam, từ rất sớm đã có ý thức trong việc kiểm chế dòng nước lũ bảo vệ cuộc

sống, mùa màng. Thời Lý, tháng Ba năm 1108, con dê đầu tiên được bắt ở phường Cơ Xá nhưng hệ thống dê vẫn chưa được hoàn chỉnh, thỉnh thoảng nước sông vẫn tràn vào nội thành. Thời nhà Trần, năm 1248, vua Trần Thái Tông đã lập ra cơ quan Hà dê, có chánh sứ và phó sứ để phụ trách dê ở các lộ phủ; nhà nước cấp kinh phí và cùng nhân dân tu bổ, đắp sửa hàng năm. Những con dê thời trước thường gọi là dê quai vạc, vì dê có nhiều chỗ phình ra, cong cong, giống hình cái quai vạc.

Hệ thống dê có ảnh hưởng quan trọng tới đời sống, kinh tế nông nghiệp nên luật pháp thời phong kiến rất nghiêm khắc với những vụ phá hoại. Bộ *Hoàng Việt luật lệ* của triều Nguyễn quy định: Người đào trộm dê bị đánh phạt 100 trượng. Đào trộm đập nước bị đánh phạt 80 trượng. Nếu việc phá hoại gây chết người hoặc làm bị thương thì theo quy định về tội đánh chết người và làm bị thương giảm một mức để trị tội.

Năm Canh Dần (1830), nguyên phó tổng Đặng Văn Mai vì tham lam bắt cá đã đào trộm dê ở xã Lưu Khê, huyện Thượng Phúc (nay là huyện Thường Tín, Hà Nội). Khi mưa lớn, nước lũ tràn về, dê vỡ, vùng Sơn Nam bị lụt, làm trôi mất nhiều nhà cửa, hoa màu. Việc được báo lên, vua Minh Mạng lập tức giáng chỉ phạt tội. Dê chính đại thần Lê Đại Cường và Nguyễn Văn Khoa, các viên trấn phủ sở tại cùng Tổng trấn Bắc thành Phan Văn Thủy đều bị giáng chức. Riêng kẻ tội đồ Đặng Văn Mai phải chịu án nặng nhất: xử chém ngang lưng và vứt xác xuống sông.

Trải qua thời gian, nhiều đoạn dê cổ giờ đã thành những đường phố nhộn nhịp. Đã từng có những con dê nằm giữa trung tâm thành phố. Một con dê bắt đầu từ phố Hàng Than kéo đến



Đền bao Nhị Hà. Nguồn ảnh: Mạnh Hải Flickr

Hàng Đường, Hàng Ngang, Hàng Đào, rẽ ra Hàng Trống và xuống tới phố Bà Triệu, Nguyễn Du. Một con đê khác cũng nằm trong nội thành tương ứng với các phố: Mã Mây, Nguyễn Hữu Huân, Lý Thái Tổ, Ngô Quyền. Và theo nhiều nhà nghiên cứu, thời nhà Đường đô hộ, họ đã đắp một hệ thống gọi là “la thành” có vai trò vừa là tường thành, vừa như một con đê chống lũ lụt từ sông Hồng, sông Tô Lịch. Dấu vết của đoạn đê này còn thấy khá rõ, đó là đoạn đường La Thành hiện nay cùng với tuyến đường từ Hoàng Hoa Thám, Bưởi xuống đến Cầu Giấy chính là con đê ngày xưa. Và hệ thống “la thành” này có dáng vẻ cong cong, là hình dạng của một con đê được đắp men theo những con sông bao quanh nội thành khi đó.

Xưa kia, người ta phân định rõ ràng: trong đê và ngoài bãi sông. Ngoài bãi sông là nơi cấy trồng, đánh cá và người dân chỉ xây nhà, sinh sống ở trong đê vì sợ nước lũ. Giờ thì thiên nhiên biến đổi, thành phố ngày càng đông dân và dòng sông dường như thu hẹp dần. Người ta đã sinh sống ở ngoài các bãi sông. Những khu đất ẩm thấp, lụt lội đây rần rết, ênh ương xưa kia nay đã trở thành phố phường, nhà cao tầng. Có thể dễ dàng tìm thấy những tên phố mang dấu vết của các bãi ngoài sông: bãi Phúc Tân, bãi Phúc Xá, Đầm Trấu... Những nơi ấy, giờ đông vui, nhộn nhịp có kém gì những con phố giữa trung tâm bởi những dòng sông, chỗ thì mất dần dấu vết như Tô Lịch, Kim Ngưu, chỗ thì thay đổi dòng chảy như sông Hồng.

Những con đê, theo biến chuyển của thiên nhiên và lịch sử dần có những thay đổi công năng và hình dạng của mình. Những con đê xưa chỉ dùng để ngăn nước lũ thì nay trở thành đường,

không chỉ là đường nhỏ mà thành đường lớn huyết mạch. Mặt đê giờ được trải nhựa, thân đê xây bằng bê tông và thỉnh thoảng người ta lại trở một cửa khẩu để làm lối đi lại cho dân cư.

Những con đê dài bao quanh Hà Nội giờ đã thành những con đường lớn: Trần Nhật Duật, Trần Quang Khải, Nguyễn Khoái, Yên Phụ, Âu Cơ... Đi trên những con đường này vẫn cảm giác được độ cao và gần sông của nó. Qua phía mạn Âu Cơ có thể nhìn thấy chợ hoa Quảng Bá rực rỡ ở phía dưới, còn qua đường An Dương Vương là trông thấy những rặng tre um tùm. Xuống xe, băng qua mặt đường một chút là gặp sông Hồng mênh mang đỏ lù mùa nước lũ.

Nhưng vẫn còn những con đê giữ được vẻ yên bình nguyên sơ của mình. Đó là những con đê khu vực quận Long Biên, Gia Lâm, Đông Anh hoặc mạn Sơn Tây như đê sông Đáy, sông Tích... Ở đây, vẫn thấy những màu xanh của cỏ hai bên triền đê. Và ở những khúc đê ngoại thành không khó để tìm ra một cây gạo, cây đa mọc cạnh triền đê. Ở đó, vẫn có sự phân biệt rõ ràng ngoài bãi sông và trong đê. Bên trong đê là những xóm làng trù phú, những mái nhà thấp thoáng dưới bóng cây; ngoài bãi sông là những vạt ngô, vạt chuối, rau muống, rau cải xanh om. Những con trâu thong thả gặm cỏ ở những triền đê và những điểm canh như một điểm nhấn mộc mạc canh chừng nước lũ. Những con đê cũ trải dài, vươn ra ôm giữ dòng sông là bức tường thành bảo vệ sự trường tồn của các làng quê và thành phố...



Huyền sử làng Vạn Phúc

Làng lụa Vạn Phúc có một lịch sử huyền thoại. Làng nghề trên một nghìn tuổi này theo huyền sử được truyền nghề bởi một người đàn bà, A Lã Đề Nương (Lã Thị Nga) vợ của Cao Biền. A Lã Đề Nương tuy phu quân làm quan to nhưng bà không ở cung vàng gác tía mà ở trang Vạn Bảo (thời Nguyễn mới đổi thành Vạn Phúc vì kỵ húy) dạy dân dệt vải. Lúc Cao Biền trở về nước, A Lã Đề Nương vì lưu luyến vùng đất này mà đã ở lại. Nhưng khi nghe tin chồng mất, bà đã tuân tiết ngay trên dòng sông Nhuệ, dân làng lập miếu thờ và tôn bà là thành hoàng làng và tổ sư nghề dệt lụa.

Vạn Phúc ngày nay vẫn mang một vẻ cổ kính của riêng mình. Trong khi các làng dệt lụa truyền thống khác đã mai một từ lâu thì Vạn Phúc vẫn còn giữ lại được nhiều nét đặc sắc của một làng nghề cổ nước Việt. Người dân trong làng vẫn làm những nghề liên quan tới công việc truyền thống: cấp tơ, nhuộm, hồ sợi,

ve hoa, se chi... Làng nghề có những con phố đông vui, nhộn nhịp, nhiều cửa hàng bán lụa. Nơi đây có những khu vực giới thiệu sản phẩm, chỗ trưng bày quy trình làm ra những tấm lụa lừng danh. Những khung cửi gỗ có tuổi đời hàng trăm năm trở thành những bảo vật quý của làng lụa. Mặc dù to tầm bấy giờ được lấy tận vùng Bảo Lộc, Lâm Đồng thì những tấm lụa do người Vạn Phúc làm ra vẫn rất được ưa chuộng.

Lụa ở Vạn Phúc có nhiều loại nhưng có lẽ nổi tiếng nhất là lụa Vân. Gọi là lụa Vân bởi vì loại lụa này có hoa nổi bóng trên mặt, hoa chìm chỉ thấy khi soi ra ánh sáng. Sau này, một nghệ nhân của làng là ông Nguyễn Hữu Chính đã sáng tạo ra loại lụa Long Vân có hình hai con rồng châu Khuê Vân Các. Hoa vân trên lụa Vạn Phúc tỉ mỉ nhưng không rối rắm, tuân theo luật đối xứng, đường nét phóng khoáng, bay bổng...

Nhưng Vạn Phúc không chỉ nổi tiếng bởi nghề dệt lụa. Bởi lịch sử lâu đời của mình, làng có một vẻ cổ kính huyền thoại. Ngôi chùa đầu làng có hai cái giếng cổ. Theo các cụ cao niên thì những cái giếng này có từ thuở lập làng. Giếng sâu hun hút, kê bằng thứ đá ong đặc trưng từ vùng Sơn Tây mang về đã rêu mốc thời gian, dương xỉ mọc um tùm. Đã có người nói rằng, muốn biết nếp sinh hoạt làng cổ Việt xưa kia thì cứ nhìn vào giếng làng ấy là biết. Giếng cổ trong chùa Vạn Phúc có lẽ cũng vậy, nước trong, lạnh, sâu thẳm và điều đặc biệt là nước trong giếng bao giờ cũng ở một mức gần như cố định, kể cả khi bị nước sông Nhuệ tràn vào...

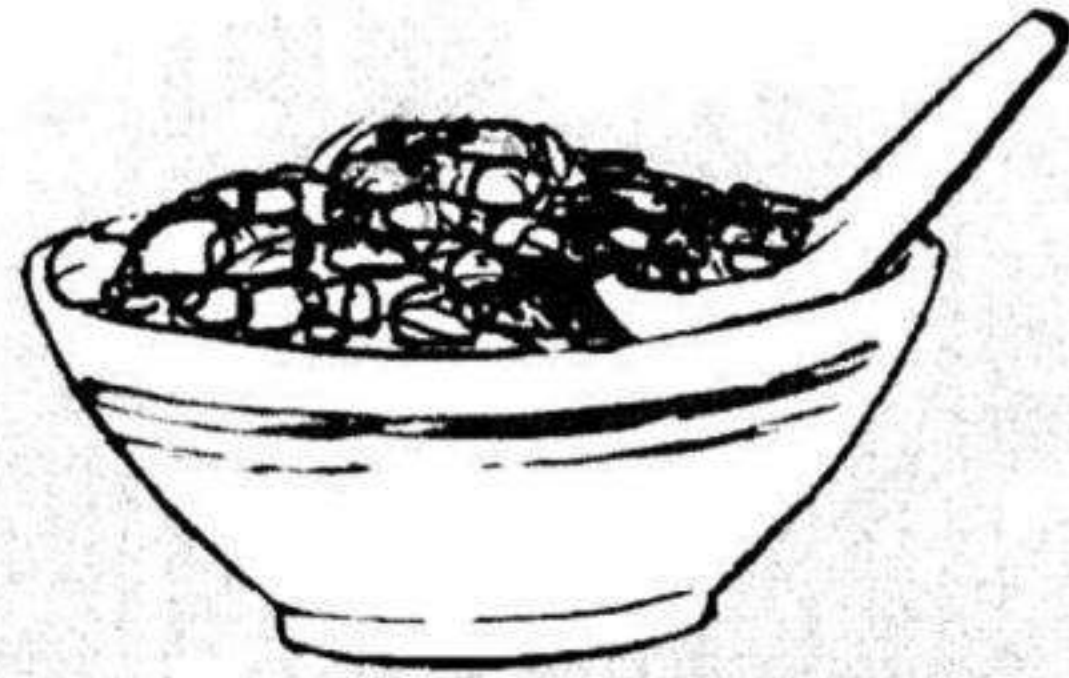
Ngoài hai giếng nước cổ, trong làng Vạn Phúc có sáu cây cổ thụ được vinh danh là cây di sản, cây nhân trong sân chùa, cây

bàng trước sân đình và đặc biệt là cây đa tía trong miếu thành hoàng làng sát bờ sông Nhuệ.

Giữa một thành phố hơn 8 triệu dân, lúc nào cũng ồn ào, náo nhiệt, tìm được một chỗ có nhiều cây xanh quần tụ là điều không dễ. Nhưng khi bước vào miếu thành hoàng làng Vạn Phúc thì người ta có thể ngỡ ngàng. Đi qua chiếc cổng bạc phếch là một không gian hoàn toàn khác. Có rất nhiều cây xanh trong miếu, mọc um tùm, cao thấp chen nhau, ánh sáng mặt trời gần như không thể lọt xuống. Mặt đất lúc nào cũng mát rượi, ẩm ướt vì được bóng cây che phủ.

Trong những loài cây ở quanh ngôi miếu cổ, đáng kể nhất là cây đa tía được trồng từ thuở lập làng. Thân cây to lớn, cành đan xen nhau, nhiều đoạn thân đã mục ruỗng tạo thành các hang hốc rất ấn tượng. Trong miếu Vạn Phúc còn có cây chuối rất lớn, thân cao và thẳng trong một không gian rậm rạp gần như một khu rừng.

Làng Vạn Phúc giờ đã trở thành phố phường nhưng đi quanh co trong những ngõ nhỏ vẫn bắt gặp những chiếc cổng cổ kính, phong sương, vài ngôi nhà gỗ trầm mặc, những cụ già phơ phơ tóc trắng... Nơi đây, trong không gian đi cùng thời gian huyền sử luôn gợi nhớ hồn xưa làng Việt...



Mắm tép chung thịt

Tôi biết món mắm tép chung thịt lần đầu khi có một cậu học sinh từ Hà Nội về qua nhà, gửi biếu thầy một lọ. Cậu học trò bảo, món này ngon lắm, thầy ăn thử, đặc biệt là dùng với cơm trắng thì rất tuyệt. Quả đúng như vậy, mắm tép chung thịt ăn với cơm thì người kén ăn cũng đưa được đôi lưng, bởi cái vị ngon của một món lạ, ăn một lần rồi nhớ mãi.

Đã có người nói rằng, điều đặc biệt của các món ăn Hà Nội là vẫn những nguyên liệu ấy, người ta đã chế biến nó một cách công phu, cầu kì, cho thêm những nguyên phụ liệu mới, thủ dãn và chọn ra được những món vừa lạ miệng, vừa mang phong cách rất riêng của Hà Nội.

Mắm tép chung thịt cũng thế. Nguyên liệu chính là thịt lợn và mắm tép. Nhưng điều quan trọng là kết hợp hai nguyên liệu này thế nào để trở thành một món ngon. Thịt lợn là thức

ăn kinh điển lâu đời, đã có bao món từ đó ra, nào giò, chả, ruốc, nem, mọc... Còn mắm tép là thức chấm rất phổ thông của nhiều vùng.

Mắm tép chung thịt xuất hiện lần đầu những năm 1990, đầu tiên ở phố Hàng Bè, rồi cứ thế lan ra khắp nơi. Món ăn được ưa chuộng, nhiều nhà ở Hàng Bè làm món này và dần dần mắm tép chung thịt được phổ biến. Nó đã không còn đơn thuần là món ăn của người Hà Nội. Gần như ở khắp nơi, có thể nhìn thấy những lọ mắm tép chung thịt của những hàng trứ danh đất Hà Nội sản xuất ra.

Thịt lợn thì quen thuộc rồi, sẽ nói ở phần sau nhưng trước hết điểm qua mắm tép cái đã, nguyên liệu quan trọng tạo ra món ăn.

Với đa số người miền Bắc, hầu như khó phân biệt được mắm tép với mắm tôm. Đại khái thế này, mắm tôm tanh và nặng mùi hơn mắm tép, độ mặn cũng cao hơn. Mắm tôm màu tím thẫm, còn mắm tép thì đỏ hồng, nhạt và thơm hơn.

Một trong những nơi làm ra mắm tép ngon là đất Nghệ An, nhất là ở vùng biển Cửa Lò. Đây là loại mắm tép thường được sử dụng cho món mắm tép chung thịt. Gọi là mắm tép vì nguyên liệu làm ra nó là loại tép rất nhỏ, người miền Trung gọi là con moi. Con moi khi được đánh bắt về phải rửa sạch luôn bằng nước biển, vì nếu để nước ngọt dính vào, mắm rất dễ bị thối. Tép càng sạch bao nhiêu thì mắm càng ngon và màu đẹp bấy nhiêu. Nếu lẫn tạp chất sẽ ảnh hưởng tới chất lượng và màu sắc của mắm.

Mọi biến lam mắm được trộn với muối, thính gạo hoặc thính ngô. Bí quyết là thính cháy một chút thì mắm càng thơm. Sau khi tếp, muối và thính đã được trộn đều thì cho vào hũ sành đậy kín. Ngày phơi nắng, đêm phơi sương, độ một tháng trở ra là ăn được nhưng muốn mắm ngon và dậy mùi thì để từ ba đến sáu tháng. Để cho mắm thơm, trong công đoạn ủ, người ta còn cho thêm rượu trắng, ớt tươi. Mắm tếp khi đã thành phẩm có màu đỏ hồng, thơm, nhạt muối, có thể ăn sống với cơm hoặc với các loại rau như đu đủ, khế chua, bún hoặc chấm thịt ba chỉ, bánh tráng, cá nướng...

Thịt để chung mắm tếp không cần nạc quá, thử thịt thích hợp là nạc vai. Thịt được xay nhuyễn vừa phải vì để khi chung, sẽ thành những viên nhỏ như hạt đỗ xanh. Để dậy mùi thơm thì cần có thêm hành, tỏi, sả nữa. Thịt lợn xay được rang đều và cho ngập mỡ, khi nào thịt chuyển sang màu vàng cánh gián thì cho mắm tếp vào, nêm nếm gia vị cho vừa miệng. Cái hay của mắm tếp chung thịt là để được khá lâu, có thể cho vào lọ kín dùng dần mà không giảm vị ngon. Món này buổi sáng ăn với cơm nóng thì rất tuyệt, nhất là những ngày mùa đông se lạnh. Màu của cơm trắng tinh xen lẫn với những hạt mắm tếp vàng rộm nhìn thấy đã tứa nước miếng. Món ăn có vị bùi, ngọt của thịt nạc, vị thơm lạ miệng của mắm tếp và vị béo vừa phải của dầu mỡ.

Tôi lượn một vòng quanh phố Hàng Bè để tìm những hàng mắm tếp chung thịt nhưng bây giờ họ đã chuyển cả ra chợ Hàng Bè. Gọi là chợ Hàng Bè nhưng lại nằm trên phố Gia Ngư và ngõ Cầu Gỗ. Cái chợ nằm giữa trung tâm khu phố cổ này nổi tiếng bởi nhiều món ngon, mà có lẽ tôi sẽ trở lại vào một dịp khác. Những

chậu mắm tép chung thịt ở đây vun cao như một quả núi nhỏ màu đỏ thẫm trông rất bắt mắt. Khi thấy khách ngó nghiêng, chị bán hàng đã nhanh nhẩu mời chào: “Mắm tép chung thịt phải không, chính hiệu ngon nhất Hàng Bè đây...”

Mắm tép chung thịt rất dễ mua. Nếu không muốn mua hộp đóng sẵn ở siêu thị thì có thể đến chợ Hàng Bè mua cân. Hoặc có thể làm món này tại nhà cũng dễ thành công. Nếu không cầu kì quá, bữa cơm có một bát canh rau, mấy quả cà muối vừa độ, một đĩa đậu rán vàng và một bát mắm tép chung thịt là đủ ngon rồi.



Hồ Trúc Bạch và ngôi đền thiêng

Hồ Trúc Bạch nguyên là một phần của Hồ Tây và là một trong ba cái hồ nổi tiếng nhất của Hà Nội, cùng với Hồ Gươm và Hồ Tây.

Về tên hồ, ngày trước vùng hồ vốn thuộc địa phận làng Trúc Yên, một làng có nghề biên mảnh trúc, sau lại có thêm nghề dệt lụa. Tiếng Hán gọi lụa là bạch, Trúc Bạch nghĩa là lụa làng Trúc, hồ nằm trên đất làng nên có tên gọi ấy.

Thế nhưng nghề dệt lụa ở Trúc Bạch không chỉ đơn giản có vậy. Xưa chúa Trịnh Giang (1711-1762) là một tay ăn chơi khét tiếng, có nhiều cung tần mỹ nữ. Thấy vùng ven hồ yên tĩnh, thắng cảnh đẹp, Trịnh Giang lập ra một tòa biệt viện đặt tên là Trúc Lâm và đưa các cung nữ ra đây hành lạc. Nhưng chỉ được mấy năm,

biệt viện trở thành một lãnh cung dùng để an trí các cung nữ mắc tội. Với các cung nữ này, nhà chúa hầu như không chu cấp gì cả, ngoài một ít tơ tằm, khung cửi, coi như cấp vốn ban đầu, các cung nữ phải tự chần tằm, dệt lụa để kiếm sống. Các cung nữ làm ra thú lụa chất lượng tốt và được nhiều người ưa thích, có câu ngợi ca rằng:

“Lụa làng Trúc vừa thanh vừa bóng

May áo chàng cùng sóng áo em

Chữ tình gắn với chữ duyên

Xin đừng thay áo mà quên lời nguyện.”

Về đặc điểm địa lý, hồ Trúc Bạch không quá lớn nhưng có hai hòn đảo, đó là đảo Châu Chủ và đảo Ngũ Xà. Đảo Châu Chủ tuy rất nhỏ nhưng liên quan tới tín ngưỡng của người Việt thờ linh vật chó. Điều này đã được chép trong *Tây Hồ chí*, một cuốn sách viết về vùng hồ:

“Cầu Nhi là chó con, mẹ là Cầu Mẩu. Đền ở trên bến Châu Chủ góc tây bắc hồ. Khi Lý Công Uẩn rời đô ra Thăng Long, truyền rằng ở chùa Thiên Tâm trên núi Ba Tiêu châu Bắc Giang có một con chó trắng có chứa bông bơi qua sông Cái rồi lên ở núi Khán. Sau đó đẻ được một chó con. Đến năm Nhâm Tuất hai chó đều hóa. Khi Lý Công Uẩn rời đô ra Thăng Long nghe chuyện này bèn bảo: “Đó là chó thần” rồi sai dựng miếu thờ chó mẹ trên núi Khán, miếu thờ chó con ở trên hồ. Nay miếu Cầu Nhi còn đó thuộc địa phận thôn Trúc Yên, miếu Cầu Mẩu sau là chùa Khán Sơn.”

Tín ngưỡng thờ chó tồn tại từ lâu đời trong đời sống các dân tộc Việt. Chó là một linh vật với ý nghĩa cầu phúc, trừ tà, đuổi ma quỷ quấy nhiễu. Không khó để tìm thấy các tượng chó đá ở các công chùa, đền, các bệ thờ trên khắp nước Việt. Người Co Tu coi con chó là vật tổ, người Dao thờ Bàn Hồ vốn là một con chó thần. Truyền thuyết và tục thờ phụng chó còn thấy ở nhiều dân tộc khác như Xê Đăng, Chăm, Tày, Dao... Theo tín ngưỡng phương Đông, chó là một trong mười hai vật chủ trong hệ Can Chi. Tín ngưỡng thờ chó đã khá phổ biến trong các vùng nước Việt, người ta gọi chó đá là “thần Cầu”, “cụ Thạch”, “quan lớn Hoàng Thạch”...

Quay lại hồ Trúc Bạch, một cái đảo nua thuộc vùng hồ mà ít người để ý. Đó là đảo Ngụ Xá, nổi tiếng với nghề đúc đồng, tổ nghề là thiền sư Nguyễn Minh Không. Xưa kia, vùng đảo tách rời với đất liền và trong các bản đồ cũ của Hà Nội thì thấy rất rõ sự tách bạch này, dấu vết hiện giờ là vào khu vực Ngụ Xá vẫn phải đi qua hai cây cầu nối đất liền với vùng đảo.

Tôi đã ra hồ Trúc Bạch một buổi chiều muộn ngắm hoàng hôn. Chiều muộn ngắm Trúc Bạch từ phía Ngụ Xá rất đẹp. Đường Trần Vũ thanh vắng, cong cong uốn lượn. Đứng ở bên phía Ngụ Xá ngắm Trúc Bạch có cái thú là không bị không gian rộng lớn, rợn ngợp của Hồ Tây chi phối. Trúc Bạch một mình cùng đủ các cung bậc làng mạn, hào hoa của một vùng hồ nước thơ mộng bậc nhất đất kinh kỳ.

Nhưng Trúc Bạch không chỉ thơ mộng, Trúc Bạch có những dấu ấn lịch sử đáng nhớ. Ngày 26/10/1967, quân dân Hà Nội đã bắt sống Thiếu tá phi công John McCain ngay trên

mặt hồ này. John McCain là ai? Đó là một trong những phi công Mỹ nổi tiếng nhất từng bị bắn rơi trên bầu trời Hà Nội, người có cả ông nội và bố đều là đô đốc trong lực lượng hải quân Mỹ. Và chính John McCain sau này trở thành thượng nghị sĩ của bang Arizona, người nổi tiếng với những quan điểm độc lập, thẳng thắn, từng hai lần ra tranh cử tổng thống Mỹ. Ông cũng chính là một trong những chính khách Hoa Kỳ có công trong việc ủng hộ việc dỡ bỏ cấm vận và bình thường hóa quan hệ với Việt Nam.

John McCain bị bắt ở hồ Trúc Bạch sáng ngày 26/10/1967. Nhiều người Hà Nội còn nhớ buổi sáng hôm ấy, chiếc máy bay A-4E Skyhawk bị trúng đạn tên lửa, John McCain nhảy dù xuống hồ Trúc Bạch. Viên Thiếu tá gãy cả hai tay và một chân, gần như chết đuối, nhờ sự cứu giúp của quân dân Việt ông ta mới thoát chết. Thêm một chi tiết thú vị nữa, khi John McCain ở trong Quân y viện 108 điều trị vết thương, chính nhà văn Nguyễn Tuân là người phỏng vấn ông ta để viết bài bút ký “Đèn điện phố phường Hà Nội vui sáng hơn bất cứ lúc nào.” Một nhà văn nổi tiếng của Hà Nội phỏng vấn viên tù binh nổi tiếng, bài bút ký có tên như vậy vì John McCain bị bắn hạ trong khi đang ném bom nhà máy điện Yên Phụ.

Hồ Trúc Bạch, về sự thơ mộng thì không thua kém bất kì hồ nào ở Hà Nội. Đường Thanh Niên chia Hồ Tây và hồ Trúc Bạch ra làm hai, con đường được trồng nhiều hoa phượng, bằng lăng. Mùa hè hoa phượng đỏ thắm và đến tận mùa đông, những quả phượng vẫn còn lúc lỉu như những thanh gươm đu đưa trong gió là những hình ảnh đáng nhớ về con đường.

Bây giờ, quanh hồ Trúc Bạch có rất nhiều khách sạn, nhà hàng. Những món ăn nổi tiếng mà Trúc Bạch sở hữu là bánh tôm, kem. Gọi là bánh tôm Hồ Tây, kem Hồ Tây nhưng thực ra những nhà hàng này đều nằm bên phía hồ Trúc Bạch. Và còn thú gì hơn khi ăn một đĩa bánh tôm nóng giòn vào ngày đông se lạnh. Hay thưởng thức một que kem mát lạnh vào mùa hè, dựa vào lan can hồ, nói chuyện với người yêu. Ngoài bánh tôm và kem, quanh hồ còn những quán cà phê rất lãng mạn và một loại bia danh tiếng của Hà Nội được đặt theo tên hồ: bia Trúc Bạch.

Đền Cầu Nhi trong truyền thuyết nay đã được xây mới với cái tên Thủy Trung Tiên (tiên trong nước) thờ cả thần chó và mẩu. Ngôi đền là một điểm nhấn tinh tế bồi đắp cho sự lãng mạn và lịch sử lâu đời của vùng hồ.

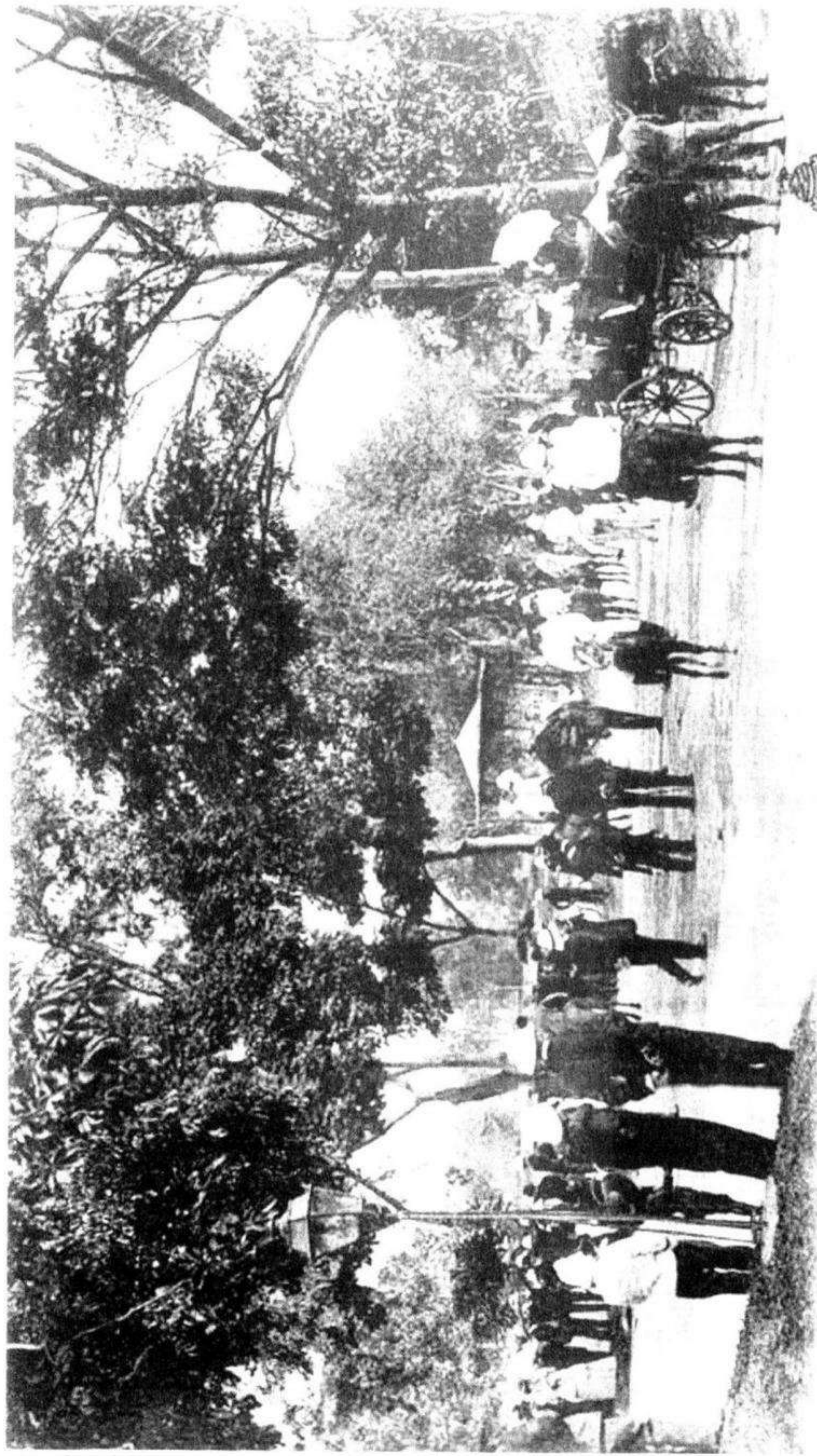


Bách Thảo - thiên đường tinh yêu một thuở

Tôi vẫn nhớ lần đầu tiên vào vườn Bách Thảo Hà Nội. Khi ấy tôi là cậu sinh viên chân ướt chân ráo vừa đến Thủ đô. Sao giữa thành phố đông đúc mà có một không gian yên bình, nhiều cây xanh và những cặp đôi tình tứ đến thế. Ấn tượng ban đầu ấy thật mạnh mẽ và khó quên...

Vườn Bách Thảo là công viên đầu tiên của Hà Nội được người Pháp xây dựng năm 1890. Ban đầu người ta dùng nó làm vườn thí nghiệm trồng các loài cây nhiệt đới, rồi theo thời gian và lịch sử, vườn Bách Thảo trở thành một công viên có cả chim thú, và có thời được gọi là vườn Bách Thú.

Tưởng rằng ở cái nơi có hàng trăm loài cây sinh sống, vài thảm cỏ xanh rì cùng những hồ nước thơ mộng chỉ có quá khứ



3050 — HANOI — Une allée du Jardin botanique le dimanche

Vườn bách thảo Hà Nội. Ảnh: Collection Dieulefils

êm dềm. Nhưng kì thực nơi này còn chứa chất bao câu chuyện bi ai, hào hùng về một thời quá vãng.

Ngày trước, khi sửa sang Bách Thảo người ta đã gặp phải một ngôi mộ. Trong mộ vẫn còn nguyên cân đai, áo mũ và một bia ghi tên Lê Chất. Lê Chất là ai? Truy tìm lai lịch thì biết đây là nhân vật mang đầy những mâu thuẫn của thời cuộc, liên quan tới một giai đoạn lịch sử, xứng đáng là bài học về nhân tình thế thái, hưng vong đời người.

Lê Chất (1769-1826) vốn là danh tướng của triều Tây Sơn. Ông từng được anh em Nguyễn Nhạc, Nguyễn Huệ hết sức tin dùng. Vào thời kỳ đỉnh cao quyền lực triều Tây Sơn, Lê Chất giữ chức Thủy sư đô đốc, thống lĩnh thủy binh trấn ải ở cửa Thị Nại, Bình Định. Ông đã tham gia nhiều trận đánh lớn và có những chiến công vang dội.

Nhưng khi Nguyễn Huệ mất, nhà Tây Sơn lục đục, Lê Chất bỏ sang phía Nguyễn Ánh và trở thành một trong những vị tướng đắc lực phục vụ cho Gia Long. Chức vụ cao nhất mà Lê Chất đảm nhiệm với nhà Nguyễn là Tổng trấn Bắc Thành, cai quản toàn bộ các tỉnh miền Bắc.

Nhưng cuộc đời Lê Chất là một chuỗi những thăng trầm. Làm tướng cho Tây Sơn, có lúc suýt mất mạng vì mâu thuẫn nội bộ; làm quan cho nhà Nguyễn, Lê Chất cũng bị các tướng sĩ tị hiềm vì quá khứ của mình. Bi kịch lớn nhất là sau khi mất được 10 năm, có tấu dâng lên, truy hặc Lê Chất có 16 tội lớn nhỏ! Vua Minh Mạng xử tội người chết bằng cách xóa hết công trạng, san phẳng mộ, đặt bia pháp trị, tịch thu tài sản, truy bắt vợ con. Phải đến 32 năm sau,

thời vua Tự Đức, Lê Chát mới được xóa tội và trả lại danh vị. Cho nên mới xảy ra chuyện tìm thấy bia mộ ông nằm trong lòng đất vườn Bách Thảo bị chôn vùi cùng dòng chữ: “Chỗ này là nơi Lê Chát phục pháp.” Mặc dù có một cuộc đời đầy mâu thuẫn, Lê Chát là người có những đóng góp nhất định với lịch sử Tây Sơn và triều Nguyễn. Ông cũng là người chủ trương làm bộ *Bắc Thành địa dư chí*, một cuốn sách có giá trị về mặt địa lí, lịch sử.

Quay lại lịch sử vườn Bách Thảo, từ khi mới xây dựng, nơi đây cũng từng diễn ra một sự kiện chấn động. Khi người Pháp trưng dụng những tù nhân ở Hỏa Lò xây công viên thì một toán tù nhân 12 người, là các nghĩa quân trong khởi nghĩa Bãi Sậy đã lợi dụng sơ hở cướp súng, bắn chết 8 lính Pháp và trốn chạy. Quân Pháp truy đuổi, những người này đã tử thủ trong một ngôi chùa ở huyện Từ Liêm. Lực lượng hai bên quá chênh lệch, 11 nghĩa quân tử trận, bị chặt đầu mang về bêu ở Hà Nội, chỉ 1 người may mắn trốn thoát.

Thời bao cấp, Bách Thảo là nơi mà các đôi trai gái rất thích hẹn hò. Nhà văn Bảo Ninh đã kể trong truyện ngắn “Bội phản” của mình câu chuyện về một cô gái tên Thảo, cô xinh đẹp nhưng chịu nhiều đắng cay. Hồi đó, các đôi trai gái thích vào Bách Thảo để tự tình nhưng lúc nào cũng nom nớp sợ bị dân phòng, cò đồ kiểm tra. Và chính Thảo, trong một lần tự tình với bạn trai đã bị bắt trong công viên nhưng bạn trai cô thì... trốn thoát. Những bi kịch nửa khóc nửa cười khiến người ta phải đau khổ, dằn vặt và nhớ mãi về một thời như thế.

Ngay cái thời sinh viên của tôi, quãng giữa những năm 1990, Bách Thảo vẫn còn là “thiên đường của tình yêu”. Các ghế đá trong

công viên lúc nào cũng chật kín các đôi. Nhưng lúc bí chỗ quá, có khi hai cặp đôi cùng ngồi tình tứ trên một ghế đá. Đám thanh niên hư biết điều ấy nên thường đến công viên thật sớm, chiếm ghế đá và mặc cả cho một chỗ ngồi. Các đôi trai gái ngồi chơi thì đồ đạc đều phải treo trên người, thậm chí giày dép cũng phải để phòng vì nhiều người trong lúc mải mê yêu đương đã bị lấy mất túi xách, giày dép vì kẻ trộm... nằm ngay dưới ghế đá.

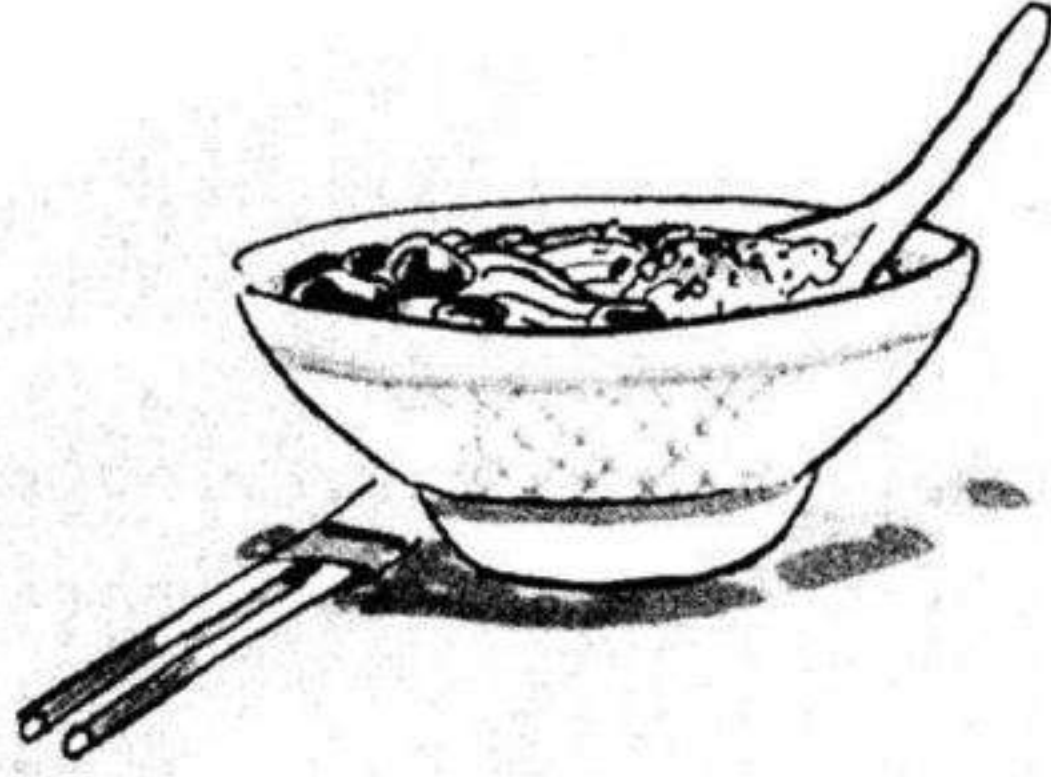
Giờ thì khi dạo chơi trong Bách Thảo người ta không phải lo lắng nữa. Không còn là “thiên đường tình yêu” nhưng Bách Thảo vẫn là nơi nhiều người đến hóng mát, đi bộ, tập thể dục. Đảo Con Nhện nằm giữa mặt hồ êm đềm. Và có cả khu vườn tượng để điểm xuyết những nét tinh tế cho một công viên có lịch sử lâu đời nhất Hà Nội.

Nói đến Bách Thảo, quan trọng nhất vẫn là những loài cây ở đây. Bách Thảo là một trong những công viên có sự đa dạng nhất về mặt sinh học ở Hà Nội với hàng trăm loài cây sinh sống. Trong các loài thực vật ở Bách Thảo, xứng đáng với địa vị “thủ lĩnh” chính là những cây thuộc họ dầu rái. Những cây dầu rái cao to, lực lưỡng như những cột chống trời, thân thẳng tắp, vững chãi tưởng như không có gì suy chuyển nổi. Dầu rái được trồng ở chỗ nào, tự nó tạo ra sự khác biệt vì vẻ cường tráng, mạnh mẽ của mình, và các loài cây khác dường như phải khiêm nhường trước dáng vẻ oai vệ của người “anh cả”.

Rất nổi tiếng trong Bách Thảo là cây muồng ngủ ở ngay cổng vào. Thân cây to lớn nhiều người ôm không hết, chỉ cần cành nhánh đã to bằng cả một thân cây khác. Gốc cây xù xì mang vẻ trầm mặc của thời gian, có rất nhiều loài tầm gửi bám vào.

Chỉ cần nhìn ngắm nguyên cái cây muông ngu vĩ đại ấy đã cảm nhận được sự giàu có của nơi đây, sánh ngang với những cây cổ thụ rừng già.

Nhưng nói tới Bách Thảo mà không nói đến loài sưa thì còn khiếm khuyết. Sưa được trồng khá nhiều trên một quả núi trong công viên mà người ta thường nhầm lẫn gọi là “núi Nùng.” Đó là “núi Sưa” và điều này đã được sách vở ghi lại rất rõ ràng. Loài sưa trông bên ngoài không có gì đặc biệt, thậm chí xấu xí và chậm lớn, nhưng thời gian gần đây giá trị của nó tăng đột biến. Trên núi Sưa nói riêng và trong vườn Bách Thảo nói chung còn khá nhiều sưa cổ thụ. Để bảo vệ cho loài cây quý, người ta buộc những dây thép gai quấn vòng quanh thân cây như những kẻ chịu khổ hình. Nhưng mặc thế, những cây sưa không quan tâm người ta nghĩ gì, cứ xanh tốt quanh năm. Vào tháng Ba, những bông hoa sưa nhỏ li ti, tinh khôi ấy cứ trắng xóa một không gian đất trời.



Lạ miệng mì vằn thắn

Hà Nội có lợi thế là Thủ đô của cả nước, tinh hoa các nơi đổ về, món ngon khắp miền tụ hợp, thậm chí những thứ có nguồn gốc nước ngoài, lâu ngày cũng thành món quen thuộc của người Hà Nội.

Mì vằn thắn nguyên gốc ở đất Quảng Đông (Trung Quốc), được đưa vào Hà Nội khoảng những năm 1930. Từ một món ăn của người Hoa, lâu ngày, mì vằn thắn đã có những thay đổi nhất định cho hợp với khẩu vị người Việt hoặc người Việt ăn mãi rồi thành quen.

Trong các trang miêu tả của các nhà văn tiền chiến, thế hệ những Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Tô Hoài... người ta thường hay

nhắc đến những gánh hàng rong của những chú Khách*. Đêm đông lạnh giá, mưa phùn bay bay, nghe những tiếng rao hàng xa lắc gợi một cảm giác thảng thốt băng khuâng.

Giờ thì những gánh hàng rong bán đêm như thế không còn nữa. Những bát mì vằn thắn đã ở trong những cửa hiệu, có chỗ sang trọng như một món ăn được tôn vinh xứng đáng, có chỗ dân dã, giản dị, không khác những hàng quà xưa là mấy.

Là món ăn nhập Việt, trước hết cần biết vài ý niệm về hàng quà trước khi thưởng thức một bát vằn thắn ngon miệng ở phố xá Hà Nội hôm nay.

Sợi mì vằn thắn được làm bằng bột mì trộn với trứng gà, yêu cầu khát khe là không được cho nước dính vào. Mì khi cán mỏng được thái nhỏ như sợi miến ta, cuộn mì vàng rộm, sáng là đạt yêu cầu. Trước đây, các nhà hàng tự làm, nay thì thứ mì này và các loại vỏ bánh khác rất dễ mua sẵn trên phố Lương Văn Can.

Thịt băm, gia vị bọc trong cái vỏ bột gọi là sủi cảo. Sủi cảo có thể luộc hoặc chiên. Nếu nhân sủi bằng tôm thì gọi là há cảo. Há cảo ăn giòn, ngon nhưng bây giờ rất ít hàng có há cảo, có lẽ vì tôm luôn đắt hơn thịt và cầu kì hơn.

Thịt thit quay tẩm với các loại gia vị, rượu, mật ong người Hoa gọi là xá xíu. Còn các nguyên liệu khác thì cơ bản giống món Việt. Ta sẽ đi vào cụ thể khi điếm qua những hàng mì vằn thắn có tiếng ở đất Hà Nội.

* Cách người Việt Nam gọi người Trung Hoa.

Một hàng vằn thắn được nhiều người biết tiếng là hàng mì ở phố Đinh Liệt. Hàng mì này nhỏ, sạch sẽ, có biển hiệu sang trọng, bắt mắt và được khá nhiều người ưa chuộng.

Bát mì của nhà hàng có gần như đầy đủ các nguyên liệu truyền thống. Một vát mì uôm vàng, giòn dai. Mấy miếng gan thái mỏng, miếng bóng bì, cải cúc, hẹ. Sủi thì có cả chiên và luộc, nấm hương, một phần tư quả trứng...

Xin tạm dừng ở chỗ này để so sánh mì vằn thắn với món phở của người Việt. Dù sự so sánh khá khiến cưỡng nhưng vì cả hai đều là món nước, ăn nóng, đối chiếu để biết thêm phong cách ẩm thực Hoa và Việt.

Về màu sắc thì bát mì vằn thắn vượt trội hơn so với phở. Bát mì vằn thắn để yên thì giống một bức tranh tĩnh vật nhiều màu sắc. Vát mì vàng tươi, miếng sủi chiên vàng rộm, sủi luộc trong suốt, miếng gan nâu thẫm, trứng luộc trắng ngọc, lá hẹ xanh và cải củi tôm đỏ ửng như một điểm nhấn hấp dẫn.

Phở thì màu sắc đơn giản hơn, chỉ có màu trắng của mì, màu vàng của da gà hoặc hơi đỏ của thịt bò tái (tùy theo loại phở) và vài cọng hành xanh. Nhưng nếu so về độ ngọt của nước dùng thì phở vượt mì vằn thắn. Phở có vị ngọt đậm của xương ninh, mùi “đậm” nhiều hơn. Mì vằn thắn vị ngọt không đậm bằng phở, không rõ mùi vị của xương ninh. Thêm một đặc điểm khác biệt nữa, bát phở dùng hành, vằn thắn dùng hẹ. Nhưng vằn thắn còn có thêm rau, thông dụng nhất là cải chần. Cách ăn mì vằn thắn theo những người sành ăn thì không chan nước ngập hết, để vát mì nhô lên một chút có độ giòn dai, còn phở thì cứ việc chan

ngập. Bát phở thì nước dùng nóng rây vì còn phải làm chín miếng thịt bò; còn với mì vằn thắn, nếu nước nóng quá các sợi mì sẽ dính vào nhau và làm mất độ giòn.

Quay lại hàng mì phố Đinh Liet. Dù bát mì ở đây khá chuẩn nhưng lại thiếu một nguyên liệu quan trọng là con tôm nõn đỏ ửng. Nhưng dù thế, nó đã là hàng mì khá ưng ý.

Một hàng mì vằn thắn đậm chất phố cổ và đúng cái kiểu dân dã của ẩm thực đường phố là quán mì ở phố Hàng Chiếu, gần Ô Quan Chưởng. Hàng mì này bé tí, chật chội nhưng treo rất nhiều đèn lồng đỏ và dày đặc chữ Hán. Một điều khá đặc trưng là cô chủ hàng thường mặc một bộ sườn xám màu đỏ rất bắt mắt; cậu chủ thì mặc đồ trắng kiểu Hoa, hai cô cậu xuất hiện ở quán như một nét thú vị gợi nhớ tới thời xa xôi nào đó.

Bát mì ở Hàng Chiếu cơ bản cũng giống bát mì ở Đinh Liet nhưng nước dùng đậm hơn một chút. Mì Hàng Chiếu không có miếng gan luộc như bên Đinh Liet nhưng bù lại có một con tôm nõn khá to, đỏ au. Những khi quán đông quá, khách ăn phải ngồi vỉa hè. Về giá cả, mì Hàng Chiếu mềm hơn Đinh Liet một chút.

Một hàng vằn thắn nua mà tôi biết là hàng mì ở trong con ngõ trên phố Huỳnh Thúc Kháng. Hàng này, ngoài mì vằn thắn còn có phở chua, phở chua sẽ nói ở một bài khác. Bát mì ở đây không quá đặc biệt dù mọi người cho rằng chủ hàng là Hoa kiều. Điều khác một chút là miếng sủi chiên nhà hàng không cho luôn vào bát mà để trong đĩa, về bề ngoài thì giống một cái bánh gối nhỏ. Thêm một khác biệt nhỏ là miếng sủi cào mùi đậm hơn, dù

không có tôm nòn như há cảo. Tuy thế, quán vẫn đông khách và có khi phải ngồi ngoài vỉa hè.

Nói vậy nhưng tôi không thể đủ sức ăn hết những hàng mì vằn thắn ở Hà Nội. Có thể có những hàng ngon, ưng ý hơn và khẩu vị của mỗi người cũng khác, chẳng vì thế mà bảo hàng mình ăn là ngon nhất được. Ừ, thì tạm bằng lòng thế đã.



Phố Hàng Đào. Ảnh: Harrison Forman



Hàng Ngang, Hàng Đào

Trong các phố cổ có chữ “Hàng” ở Hà Nội, có lẽ Hàng Ngang, Hàng Đào là hai con phố được nhiều người biết đến nhất. Vì sao vậy? Bởi hai con phố này xưa nay vẫn được coi là những phố chính của Hà Nội và là một trong những khu vực buôn bán sầm uất, nổi tiếng nhất nhì đất Hà thành.

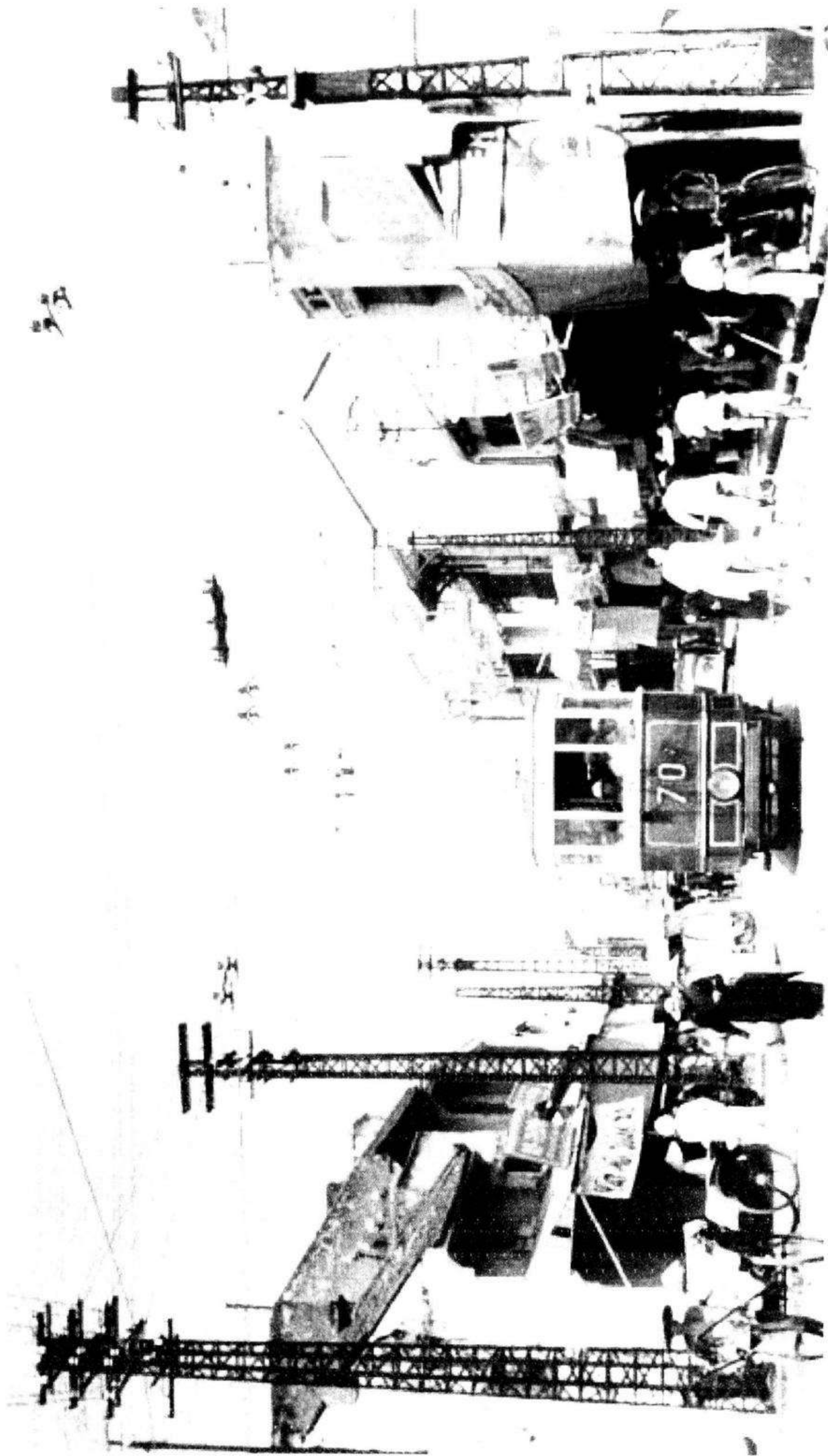
Hàng Đào nghe tên phố gợi một sắc màu đỏ thắm nhưng không hẳn là sắc hoa đào, mà là thú lụa điều nhiều màu sắc: màu đỏ, màu hồng, màu hoa đào... Con phố có truyền thống làm nghề bán tơ và nhuộm vải từ mấy trăm năm trước. Các làng nghề dệt lụa quanh đất kinh kỳ thường mang tơ lụa đến đây để thuê nhuộm, buôn bán. Người làng La Khê, La Cà bán the, làng Vạn Phúc bán lụa vân, gấm vóc, Kẻ Bưởi bán linh, Đại Mỗ bán dùi... Phiên chợ tơ lụa náo nhiệt vào những ngày mùng một, mùng sáu hàng tháng. Buôn bán tơ lụa lãi lớn, phố có nhiều người giàu,

thậm chí có người cho rằng Hàng Đào từng là con phố giàu có nhất đất kinh kỳ.

Vì sự sầm uất và giàu có, lại nằm ở vị trí trung tâm thuận lợi giao thông, Hàng Đào là nơi ở của nhiều bậc nhân sĩ trí thức nổi tiếng, thương gia và các vị quan chức cao cấp của đất Hà thành xưa.

Những người từng ở phố Hàng Đào có thể kể đến cử nhân Hoàng Đạo Thành ở nhà số 7. Hoàng Đạo Thành vốn là một viên quan của triều đình nhà Nguyễn, một chí sĩ trong phong trào Duy Tân. Ông có nhiều tác phẩm văn học, lịch sử mà đáng kể nhất là bộ *Việt sử tân ước toàn biên*. Hoàng Đạo Thành là cha của những người con có nhiều đóng góp cho đất nước mà nổi tiếng nhất là người con trai thứ của ông: nhà văn hóa Hoàng Đạo Thúy. Hoàng Đạo Thúy là người sáng lập ra phong trào Hướng Đạo ở Việt Nam, là hiệu trưởng Trường võ bị Trần Quốc Tuấn. Ngoài vai trò của một nhà chính trị, Hoàng Đạo Thúy còn là một nhà văn hóa lớn, có nhiều sách viết về Hà Nội. Và để tưởng nhớ cha con nhà chí sĩ, cả hai người đều được đặt tên cho những con đường ở Hà Nội.

Phố Hàng Đào còn có một nhân vật lừng lẫy nữa là cụ cử Lương Văn Can, người sáng lập phong trào Đông Kinh nghĩa thực. Gia đình cụ cử Can ở số 4 và trụ sở của Đông Kinh nghĩa thực thì ở số 10 cùng phố. Cụ Lương Văn Can có một người con trai nổi tiếng là Lương Ngọc Quyến, một trong những thủ lĩnh của cuộc Binh biến Thái Nguyên. Và cả hai cha con Lương Văn Can, Lương Ngọc Quyến đều được đặt tên cho những con phố ở Hà Nội và nhiều nơi khác.



Tàu điện trên phố Hàng Đào. Ảnh: Harrison Forman

Phố Hàng Đào nối tiếp truyền thống xưa, giờ vẫn là con phố buôn bán vải vóc, quần áo. Hàng Đào là khu vực buôn bán quần áo có tiếng của Hà Nội với những cửa hàng san sát. Cửa hàng nào cũng đầy ắp quần áo với nhiều màu sắc, chủng loại. Hàng hóa ở phố này phong phú như chợ Đồng Xuân nhưng chất lượng tốt hơn và giá cả thì nhỉnh hơn chút ít.

Nhưng Hàng Đào không chỉ bán quần áo, thỉnh thoảng len giữa không gian đầy màu sắc là những hiệu ảnh truyền thần. Những hiệu truyền thần như một nét trầm tĩnh lặng, cổ kính làm cho bản giao hưởng phố phường có những gam yên bình.

Giáp với Hàng Đào là Hàng Ngang, giờ cũng là một phố buôn bán quần áo sầm uất. Nhưng xưa kia con phố này chủ yếu là người Hoa Quảng Đông sinh sống, những thứ họ buôn bán, nổi danh nhất là chè và tơ lụa. Dấu vết của người Hoa vẫn còn, rải rác trên trán những ngôi nhà sơn màu vàng trên phố dễ thấy những hàng chữ Hán đắp nổi đã phai mờ theo thời gian...

Phố Hàng Ngang có một ngôi nhà quan trọng gắn với sự kiện trong lịch sử Việt Nam hiện đại. Đó là ngôi nhà số 48, nguyên của gia đình nhà tư sản yêu nước Trịnh Văn Bô và vợ là bà Hoàng Thị Minh Hồ. Hai ông bà với lòng nhiệt thành cách mạng đã đón tiếp Hồ Chí Minh tại đây. Và chính từ gác hai ngôi nhà này, Hồ Chí Minh đã khởi thảo “Bản Tuyên ngôn độc lập”, khai sinh ra nước Việt Nam dân chủ cộng hòa.

Không những dành ngôi nhà của mình cho Hồ Chí Minh và một số lãnh đạo Việt Minh đến ở, gia đình ông bà Trịnh Văn Bô, Hoàng Thị Minh Hồ đã hiến tặng hơn năm nghìn lượng vàng

cho chính phủ khi ngân sách quốc gia lúc khởi đầu chỉ bằng một nửa số vàng ông bà hiến tặng. Những đóng góp vô tư và hào phóng của ông bà đã giúp đỡ cho Cách mạng rất nhiều trong thế thù trong giặc ngoài, khó khăn chồng chất...

Phố Hàng Ngang còn có một nhân vật tiếng tăm nữa mà cuộc đời như một giai thoại, đã đi vào văn học, nghệ thuật đương thời. Đó là cô Phượng làm nghề buôn bán tơ lụa. Cô nổi tiếng là một thiếu phụ xinh đẹp, đài các. Cùng với cô Nga ở Hàng Gai, cô Bính ở Hàng Dâu, cô Sính ở Cột Cờ, cô Phượng được xưng tụng là một trong bốn người đẹp nhất đất Hà thành. Cô Phượng lấy chồng là một Hoa kiều giàu có nhưng người chồng này thô bạo. Cô phần uất và rơi vào vòng tay một người đàn ông khác, một người họ Hoàng mới đi học Tây phương về. Nhưng anh chàng họ Hoàng cũng chỉ là một kẻ phong tình, sau khi cô Phượng bỏ chồng theo hán một thời gian, tay họ Hoàng quất ngựa truy phong. Cô Phượng lại rơi vào tay một ông Tham, vợ cả của ông vì ghen ghét đã đầu độc tình địch. Cô bị bệnh, nửa như điên dại. Cuối cùng, cô Phượng chết trong nhà thương với mỗi hờn không rửa được. Cuộc đời cô đã trở thành nguồn cảm hứng cho nhiều tác phẩm thơ ca, đặc biệt vở cải lương “Mồ cô Phượng” đã lấy được rất nhiều nước mắt người đương thời...

Phố Hàng Ngang giờ vẫn là một phố buôn bán có tiếng. Phố có một điểm đặc trưng cho phố xá Hà Nội: rất nhiều ngõ nhỏ trở vào trong. Những con ngõ sâu hun hút, tối om. Giữa trời nắng chang chang, hàng quán bên ngoài nhộn nhịp nhưng bước vào ngõ hẹp hun hút thì như lạc vào một thế giới khác, tối đặc, thâm

u. Ẩn trong những con ngõ nhỏ đến không tưởng ấy là những gia đình đa sinh sống từ nhiều thế hệ.

Cùng giống như bên Hàng Đào, phố Hàng Ngang còn tồn tại cái nghề xưa cũ của những nghệ sĩ Hà Nội: vẽ truyền thần. Thêm một lần nữa, người ta lại đứng trước những khuôn mặt của thời gian mà hồi tưởng. Người ấy là ai, có quan hệ gì với mình, những gì vẫn còn và những gì đã mất. Những bức ảnh truyền thần có một sức mạnh xa vắng mà nhiều khi nhiếp ảnh hiện đại khó có được, đó là sự cổ điển, một thứ rất xa xưa, hoài nhớ...



Chùa Huy Văn

Chùa Huy Văn vốn là ngôi chùa làng nhưng có tính chất cung đình. Vì sao vậy? Giống như nhiều ngôi chùa khác ở nước Việt, danh tiếng một ngôi chùa hay nơi thờ tự nào đó, không hẳn tùy thuộc vào quy mô hay vị trí của nó mà điều quan trọng là thờ ai và những sự tích hay huyền sử liên quan. Chùa Huy Văn là nơi danh tiếng, bởi vua Lê Thánh Tông cất tiếng khóc chào đời ở đây.

Chùa Huy Văn từng là nơi chứng kiến những khủng hoảng đầu tiên của nhà Hậu Lê. Bà phi Nguyễn Thị Anh quyền lực hơn người đã tìm cách khiến cho đối thủ của mình là Tiệp dư Ngô Thị Ngọc Dao bị thất sủng, buộc phải đi đày ở vùng An Quảng (Quảng Ninh ngày nay). Nhờ có mối ân tình với Nguyễn Xí và Nguyễn Trãi, hai người này đã xin cho bà khỏi phải đến một nơi quá xa xôi. Bà Ngô Thị Ngọc Dao ra một ngôi chùa làng trú ngụ và sinh con ở đó. Người con trai này là Lê Tư Thành, sau trở thành

vua Lê Thánh Tông (1442-1497), một trong những vị vua anh minh nhất của triều Lê.

Nhưng sự kế ngôi của Lê Thánh Tông cũng đầy gian nan. Sau khi Lê Thái Tông mất trong vụ án Lệ Chi Viên liên quan tới Nguyễn Trãi, triều đình nhà Lê đã chịu nhiều sóng gió bởi những cuộc thanh trừng trong nội bộ hoàng tộc. Lê Nhân Tông lên nối ngôi khi còn chưa biết nói, rồi Lê Nhân Tông bị anh trai là Lê Nghi Dân giết hại. Đến lượt Lê Nghi Dân bị phế truất và Lê Thánh Tông lên ngôi.

Chùa Huy Văn là nơi vua Lê Thánh Tông được sinh ra nên tự nó đã có một vị thế khác. Nhà vua sau khi lên ngôi đã tu sửa ngôi chùa, đổi tên Huy Văn sang Dục Khánh, ý rằng đó là nơi đã sinh thành và dưỡng dục mình. Nhà vua đã cho xây dựng mở mang chùa Huy Văn cho khang trang long lẫy. Tương truyền, bà Ngô Thị Ngọc Dao cũng ở luôn trong chùa và là người rất sùng đạo. Đến khi mẹ mất, vua Lê Thánh Tông cho tạc tượng, đúc chuông, xây lại điện Huy Văn để làm nơi thờ mẹ mình. Rất tiếc pho tượng và quả chuông ghi nhớ sự hiếu thảo của người con với đấng sinh thành đã bị kẻ gian lấy mất. Nhưng qua sự việc này có thể suy đoán bức tượng và quả chuông có giá trị rất lớn. Sau này, nhà chùa đã quyên góp để làm tượng và đúc chuông mới.

Vì gắn liền với thân thế của vua Lê Thánh Tông nên chùa Huy Văn mang tính chất cung đình rõ nét, nhất là cách bố trí bệ thờ, cửa vông, câu đối. Chùa có kiểu tiền điện, hậu chùa và có tượng Lê Thái Tông, vốn được đưa từ ngôi chùa trên núi Khán Sơn về vì sợ loạn cướp bóc thời Tây Sơn. Trong phật điện là nơi thấy rất rõ dấu ấn vương triều. Xung quanh tượng vua Lê Thái

Tông là bốn vị quan đầu triều. Xuất hiện cả tượng Nguyễn Trãi và Nguyễn Thị Lộ nhưng ở tận hàng thứ năm của ban thờ và điều này đáng bàn nhất.

Lê Thánh Tông đương nhiên có ân tình với vợ chồng Nguyễn Trãi, Nguyễn Thị Lộ bởi vì nhờ sự can thiệp của Nguyễn Trãi mà mẹ ông không bị đày đi nơi xa. Đặt giả thuyết rằng, nếu bà Tiệp du Ngô Thị Ngọc Dao phải đi đày, không biết số phận sẽ thế nào và rất khó cho những toan tính về sau.

Thứ nữa, đời sau ai cũng biết Nguyễn Trãi chịu sự oan khuất khủng khiếp trong vụ án Lệ Chi Viên, nhưng vào thời điểm đó minh oan cho ông không hề dễ dàng. Việc Nguyễn Trãi và Nguyễn Thị Lộ được phối thờ trong phật điện cùng với vua Lê Thái Tông thể hiện sự gắn bó, công lao của ông với vương triều Lê và ngầm ý rằng, Nguyễn Thị Lộ không phải là người sát hại vua.

Từ bức tượng của Nguyễn Trãi ở vị trí khá thấp trong ban thờ, ta biết thêm vài điều khác nữa. Đó là sự cay nghiệt của chế độ vương quyền và sự đánh giá Nguyễn Trãi chưa đúng mức. Nguyễn Trãi là bậc danh thần có công lớn trong công cuộc Bình Ngô của Lê Lợi nhưng trong đợt phong thưởng lần đầu, hơn hai trăm người được hưởng ân huệ nhưng không có tên ông. Đến lần phong thưởng thứ hai, Nguyễn Trãi mới được ghi nhận công lao, nhưng ở bậc rất thấp. Ông giữ chức quan phục hầu, đứng ở bậc thứ tám trong chín bậc.

Một người như Nguyễn Trãi, có những đóng góp không nhỏ với nghĩa quân Lam Sơn mà lần đầu bị bỏ qua, lần thứ hai ở vị

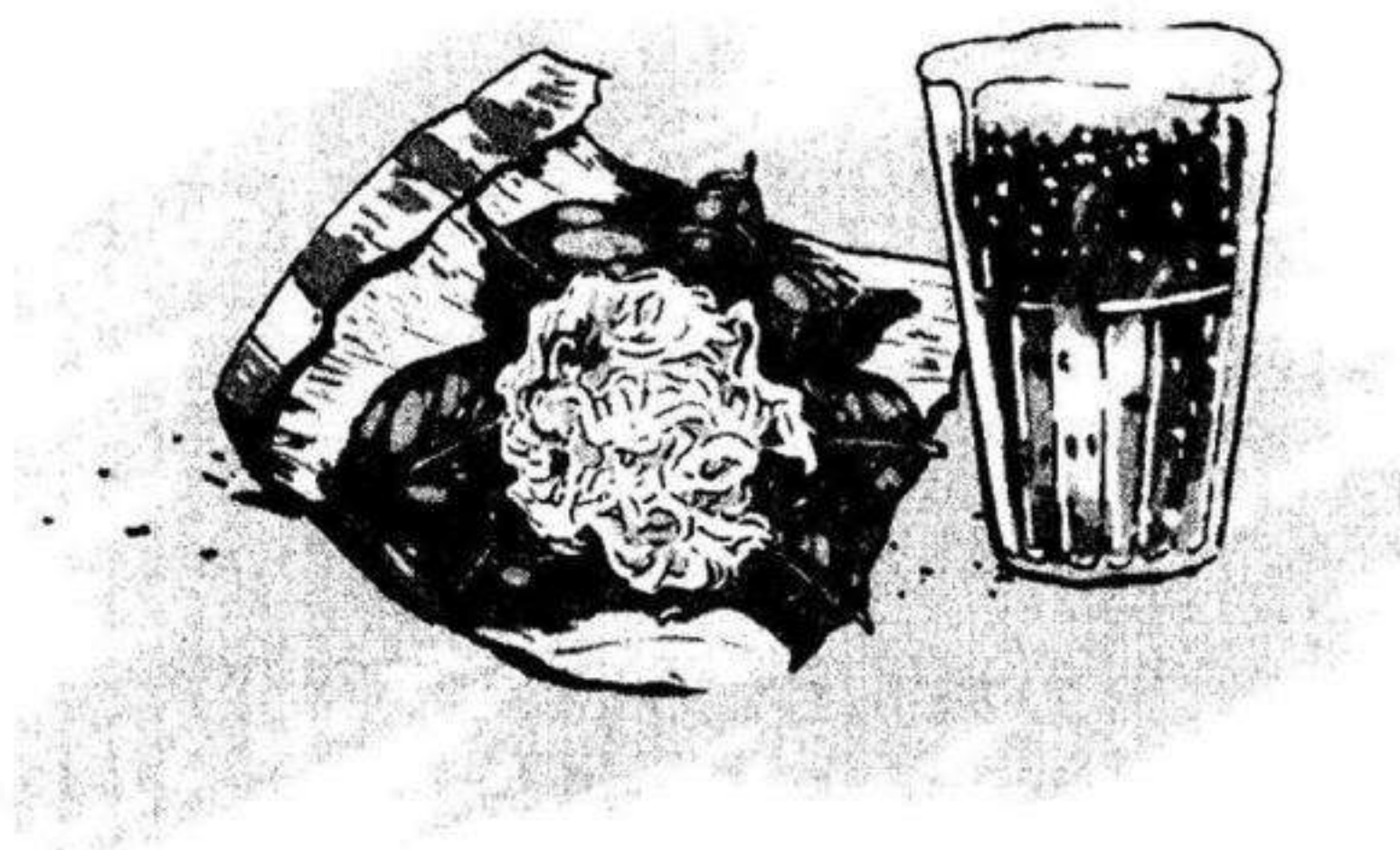
trị rất thấp khiến không ít người xót xa. Nhưng ở thời điểm đó, có thể vì một lý do, định kiến hoặc thiên lệch mà người tài năng không được trọng dụng xứng đáng. Điều này có thể lý giải một phần sự khủng hoảng quyền lực của nhà Lê khi các bậc công thần lần lượt bị phế bỏ và có sự tranh đoạt ngôi báu. Nhưng thời gian mới là vị quan tòa công minh nhất, sau mấy trăm năm, vị trí của Nguyễn Trãi càng được soi sáng, trong khi những người khác, có thể đã mờ nhạt từ lâu.

Còn Lê Thánh Tông, ông được coi là vị vua anh minh nhất của triều Lê, một trong những người nắm giữ quyền lực lâu nhất trong lịch sử phong kiến Việt Nam. Ông ở ngôi vua gần bốn mươi năm và biến Đại Việt thành một quốc gia hùng mạnh. Nhà vua ban bố nhiều chính sách hoàn thiện bộ máy quan chế, hành chính, luật pháp. Đặc biệt bộ luật Hồng Đức được đánh giá có nhiều điểm tiến bộ so với luật pháp của các nước đương thời.

Ở đây chỉ xin đưa một điểm nhỏ của luật pháp vì có thể liên quan tới thời thơ ấu của nhà vua. Luật Hồng Đức có những điểm tiến bộ trong việc cải thiện vai trò của người phụ nữ trong chế độ phong kiến. Nó cho phép người vợ được quyền quản lý tài sản của gia đình khi người chồng chết, họ cũng được quyền thừa kế như nam giới và khi phạm tội thì chịu những hình phạt nhẹ hơn. Phải chăng, vì chứng kiến những năm tháng tủ cực của người mẹ bị hắt hủi, phải nương nấu ở một ngôi chùa làng mà nhà vua có những tư tưởng tiến bộ như vậy? Chỉ biết rằng ngoài là một nhà chính trị sáng suốt, Lê Thánh Tông còn là một nhà văn hóa lớn của dân tộc. Ông đã sáng tác hàng nghìn bài

thơ bằng chữ Hán, chữ Nôm và làm chủ soái của hội Tao Đàn “Nhị thập bát tú”.

Quay lại chùa Huy Văn nơi vua Lê Thánh Tông đã sinh ra. Theo thời gian và chiến tranh, ngôi chùa bị hư hại nhiều và mới được tu sửa lại khang trang. Đứng trước một địa điểm lịch sử hay tín ngưỡng, không chỉ để ngắm cảnh hay hồi nhớ lại chuyện xưa cũ mà đôi khi nó là những bài học rất thấm thía để người đời sau phải chiêm nghiệm, suy ngẫm.



Nem ngon

Tôi có nhiều kỉ niệm với những hàng nem ngon Hà Nội. Những ngày học quân sự ở thị xã Sơn Tây, khi về thăm nhà hoặc từ nhà lên trường, lúc qua thị trấn Phùng, Đan Phượng thế nào tôi cũng phải rẽ qua mua một ít nem về làm quà. Một người bạn của tôi bảo, thị trấn Phùng nhỏ nhưng có hai đặc sản nổi tiếng, một là món nem Phùng trứ danh, hai là quê hương của nhà thơ Quang Dũng.

Với nem Phùng, bí quyết phần nhiều là do thính. Cũng là bì lợn thái nhỏ và thịt ba chỉ luộc tái, nhưng nhờ cách làm thính cầu kỳ mà nem Phùng ăn rất vừa miệng. Thính làm từ gạo nếp hoặc gạo tẻ, được ngâm một đêm mới đem rang vàng, nghiền kĩ nên mềm mịn, đủ độ ẩm, sờ vào mát tay, dễ chịu. Những hàng nem ở Phùng không bao giờ trộn nem với thính sẵn mà khi có khách

mua mới làm. Cô hàng lấy một lượng nem vừa phải, lấy một ít thính thơm mịn, vừa độ ẩm để trộn đều.

Những hàng nem Phùng có tiếng ở thị trấn có thể kể đến hàng Thái Cam, Bà Mắm, Bà Hải Phở, Hảo Cường...

Nem Phùng hợp nhất với lá sung. Những hàng nem xứ Đoài này rất hào phóng lá sung cho khách hàng vì nem thiếu lá sung thì vị ngon mất đi một nửa. Một thúng lá sung xanh êm được đặt dưới bàn, người bán bốc một nắm lớn cho vào gói nem. Một vuông lá chuối xanh ngát được gói vuông vức, đẹp mắt bằng lạt tre. Nhà hàng còn cho nước chấm, tương ớt đi cùng. Chấm nem bằng tương ớt hay nước mắm đều được nhưng bản thân miếng nem đã vừa miệng rồi, chấm hay không chấm cũng rất ngon.

Ăn miếng nem Phùng khi vào độ lưng lửng bữa là hợp nhất. Chọn một cái lá sung hơi non một chút, nếu có những nốt sần thì càng bùi và giòn. Gắp một miếng nem rồi cuộn lại như miếng trầu, chấm tương ớt và hít hà, chiêu với cốc bia mát lạnh nữa thì chao ơi là ngon...

Nem Phùng danh tiếng từ lâu nên con cháu người thị trấn Phùng cũng học cách làm nem mà mang tận đến các quận nội thành Hà Nội. Nhưng nói thật ăn nem ở những hàng mới này tôi không thấy ngon bằng nem ở chính đất Phùng. Cũng có thể vì thế mà những hàng nem đất Phùng làm thêm một cái nhãn nho nhỏ, ghi địa chỉ, điện thoại, khách muốn ăn thì có thể đặt qua điện thoại nhờ xe khách đi qua mang về.

Một thứ nem khác cũng rất ngon, tuy rằng không phải gốc Hà Nội và thường bán ở những chợ ven đô là nem nắm Giao

Thủy, Nam Định. Những hàng nem này thường bán ở chợ Diên, chợ Đồng Xa, hoặc thỉnh thoảng có người bán rong trên phố. Những cuộn nem này, nếu đúng là hàng chuẩn thì về mặt mi thuật rất tinh tế. Nếu như nem Phùng được thái thành những sợi nhỏ như miến thì nem Giao Thủy cũng được thái mỏng diệu nghệ nhưng bề ngang sợi nem to hơn, gần bằng ngón tay út, mỏng suốt và mềm mại. Có lần tôi hỏi chị bán nem ở chợ Diên rằng, có phải nem thái bằng máy hay sao mà mỏng và đều thế. Chị hàng bảo rằng, nem thủ công thì thái bằng tay mới ngon, dùng một con dao thật sắc và để cho bì thật nguội thì có thể thái mỏng như lá lúa. Tuy thế, nếu khách muốn mua nhiều thì phải đặt trước vì việc thái nem không thể làm quá nhanh được. Hàng nem của chị chỉ bán vào buổi chiều ở chợ Diên, khách muốn ăn trước thì phải gọi điện đặt bàn.

Khác với nem Phùng, nem Giao Thủy được nắm chặt lại thành cuộn, vì thế mà có tên khác là nem nắm. Cái nắm nem tuy tròn tròn thế nhưng người làm rất khéo để cho những sợi nem tua rua thò ra trông rất đẹp mắt. Cái nắm nem trông như một thứ quả kì lạ mà tôi chắc rằng ai ăn lần đầu sẽ xuýt xoa. Nem được trộn đều với một thứ thính thơm, ẩm mềm. Quả nem mua về rồi thì dùng đũa xới ra hoặc để nguyên trong gói bóp cho tơi. Và cũng như nem Phùng, nem Giao Thủy ăn với lá sung là hợp nhất, ngoài ra còn có lá đinh lăng nữa. Một cái lá sung vừa đủ độ lớn bọc một đũa nem, kèm theo một cọng đinh lăng. Nó bùi, ngọt, mềm, thơm và hài hòa hương vị trời đất. Lá sung hơi chan chát, lá đinh lăng giòn ngậm ngậm. Miếng nem đủ độ dai giòn của bì lợn, bùi của thính, vị hơi cay của tương ớt hoặc vị mặn của nước chấm, sao mà vừa miệng và đậm đà đến thế...

Trong khu vực phố cổ cũng có một hàng nem được nhiều người ưa thích. Đó là hàng nem bà Hồng trên phố Hàng Thùng. Giữa không gian phố cổ chật chội, đông đúc nhưng rất dễ nhận ra hàng nem vì một cái biển hiệu lớn, một ngôi nhà sơn màu đỏ sậm và cô bán hàng mặt rất tươi cười, niềm nở.

Khác với hai hàng nem đã nói ở trên, nem ở phố Hàng Thùng có thể ngồi ăn tại chỗ hoặc mang về đều được. Nem ở đây là nem tai trộn thính. Cũng là thứ thính mềm, thơm, gần giống với thính của nem Phụng. Miếng tai được thái mỏng thật khéo để vừa có đủ sụn, bì, một chút mỡ. Khác với nem Phụng và nem Giao Thủy, rau ăn kèm ngoài lá sung còn có xà lách, tía tô, rau húng, sung muối...

Ăn xong suất nem, dạo một vòng phố cổ hay ngồi một quán cà phê nào đó và ngắm nhìn thành phố có nghìn năm tuổi này qua một ô cửa sổ nho nhỏ thì không phải là khoái thú ư?



Nga Tư Sở một thời

Vào giữa những năm 1990, khi chưa từng được về Thủ đô, tôi đã có một mong muốn “dở hơi” rằng, được một lần chứng kiến cảnh tắc đường ở Hà Nội. Vì vùng quê tôi hẻo lánh quá, chẳng bao giờ có cảnh ngựa xe nhộn nhịp đến mức tắc đường cả. Và mong muốn có vẻ như ngược đời ấy, đã được đáp ứng ngay khi tôi đến với Nga Tư Sở.

Hà Nội có vô vàn ngã tư nhưng có lẽ nổi tiếng nhất thì có Nga Tư Sở, Nga Tư Vọng. Hơi ầy tắc đường kha hiếm, mới chỉ bắt đầu vào khoảng những năm 1990, điển hình nhất là thời gian thi vào đại học. Trong cảnh tắc đường đầu đời ấy, tôi còn thấy rất nhiều xe đạp lưu thông trên phố và hình ảnh ấn tượng là một cậu thanh niên to khỏe nhấc bổng chiếc xe đạp trên đầu và cú thể bình thản bước đi mặc cho đám đông nhìn theo và nhất là ánh mắt ngưỡng mộ của các nữ sinh với người hùng cơ bắp.

Ngã Tư Sở thời ấy chỉ là một cái ngã tư nhỏ hẹp, nhưng so với toàn cảnh nó đã là một ngã tư lớn nhất nhì của Hà Nội. Đó là trục đường chính từ Hà Đông đi vào nội thành, giao với đường Trường Chinh, đường Láng. Khi ấy, khu vực này vẫn còn thấy bóng dáng cũ kĩ của Nhà máy chế tạo máy Công cụ số 1, chợ Ngã Tư Sở và sông Tô Lịch vắt ngang như một nét nhấn không mấy ấn tượng.

Ngã Tư Sở, lùi xa hơn nữa về quá khứ là nơi trú ngụ của những xóm cô đầu bình dân và lao động nghèo. Nếu phố Khâm Thiên là nơi hội tụ của chốn ăn chơi hạng nhất với những cô đầu lừng danh thì khu vực Ngã Tư Sở là nơi quần tụ của những nhà hát rẻ tiền với những cô đầu hạng hai, thợ thuyền và văn sĩ nghèo. Nhà văn Ngọc Giao đã kể câu chuyện cảm động về nhà văn Vũ Trọng Phụng thời đó. Vũ Trọng Phụng chết vì bệnh lao phổi ở một ngôi nhà khu Cầu Mới, Ngã Tư Sở. Trong những ngày ốm nặng, Vũ Trọng Phụng đã dặn người bạn thân của mình (nhà văn Ngọc Giao) rằng khi ông mất thì lấy mấy tờ bản thảo kê lên viên gạch cho ông gói đầu. Bản thảo cuối cùng của Vũ Trọng Phụng là phóng sự *Trúng số độc đắc* đích thân ông lấy từ đồng giấy nhà in Tân Dân. Và Ngọc Giao đã thực hiện lời trăng trối của bạn mình đầy xúc động. Vũ Trọng Phụng đã viết như một “con trâu” kéo cày cật lực trên cánh đồng chữ nghĩa để kiếm sống và đến lúc chết ông vẫn mong muốn được gói đầu lên thành quả của mình để đi về thế giới bên kia thanh thản hơn?

Cũng ở khu vực Ngã Tư Sở khi ấy còn có một địa điểm anh em văn nghệ sĩ tiên chiến hay tụ họp. Đó là ngôi nhà lá đi thuê của nhà văn Lê Văn Trương, và những người như Thâm Tâm, Trần

Huyền Trân, Nguyễn Bình, Nguyễn Tuấn, Lan Khai... thường tụ tập ở đây.

Lê Văn Trương khi đó là thu ký tòa soạn báo *Tiểu thuyết thứ bảy* lừng danh. Ông là nhân vật khá đặc biệt, xởi lởi, quảng giao và bạn bè văn nghệ gọi đùa ông là “Tổng Công Minh” và ngôi nhà lá của ông là “Lương Sơn Bạc”. Chính Lê Văn Trương là người đổi tên truyện ngắn *Cái lò gạch cũ* của Nam Cao thành *Đôi lứa xứng đôi* và là người viết lời tựa cho tập truyện ngắn cùng tên của Nam Cao. *Cái lò gạch cũ* chính là kiệt tác *Chí Phèo* của Nam Cao. Quay lại chuyện trong căn nhà lá của Lê Văn Trương, trên bàn viết của nhà văn lúc nào cũng có một cái chặn giấy vô cùng đáng sợ: một cái sọ người mà không biết ông kiếm ở đâu ra, chỉ biết rằng người ta đã chạm vào cái sọ nhiều đến mức nó nhẵn bóng ra. Sau này, Lê Văn Trương vào Sài Gòn làm báo. Khi ông mất, trong ngôi nhà của ông, người ta đã tìm thấy mấy chục con mèo đang kêu gào thảm thiết bên xác của ông.

Cũng chính tại căn nhà lá của Lê Văn Trương ở Ngã Tư Sở, Thâm Tâm đã cảm hứng làm ra bài thơ “Tống biệt hành” nổi tiếng trong một bữa tiệc tiễn biệt một người bạn đi xa. Thâm Tâm đã ứng khẩu đọc bài thơ ấy ngay trên chum rượu bầu Hồ và ai cũng khen ông ứng khẩu nhanh chẳng khác gì Tào Thục đời Hán:

Đưa người, ta không đưa qua sông

Sao có tiếng sóng ở trong lòng?

Bóng chiều không thắm, không vàng vọt

Sao đầy hoàng hôn trong mắt trong?

*Đưa người ta chỉ đưa người ấy
Một già gia đình một dùng dùng...*

*- Ly khách! Ly khách! Con đường nhỏ
Chỉ nhón chưa về bàn tay không
Thì không bao giờ nói trở lại!
Ba năm mẹ già cũng dùng mong!*

...

Đó là bài thơ hay nhất của Thâm Tâm và cũng là bài thơ thuộc loại hay nhất của văn học tiền chiến.

Lùi xa hơn nữa về quá khứ, Ngã Tư Sở chính nằm trên con đường thượng đạo cũ từ Bắc xuôi về Nam, sau gọi là đường số 6. Ngã tư này ngay sát làng Thịnh Quang Sở nên có tên gọi như vậy. Và bây giờ, Ngã Tư Sở thành tên một phường sầm uất của quận Đống Đa.

Ngã Tư Sở một thời nghèo khó, xập xệ nhưng giờ đã thay đổi nhiều. Nơi tọa lạc Nhà máy Chế tạo máy công cụ số 1 đã thành một khu đô thị hiện đại, sơn toàn màu trắng cao vút, lộng lẫy. Không xa Ngã Tư Sở là tổ hợp Cao - Xà - Lá (cao su, xà phòng, thuốc lá) mỗi chiều bốc mùi ngào ngạt cũng không còn. Thay vào vị trí ấy là những tòa nhà cao tầng đang đua nhau mọc lên.

Và nếu những người nào sành ăn thì còn nhớ Ngã Tư Sở có món bánh mì nổi tiếng. Đó là thứ bánh mì giòn rụm, phồng nở có mùi thơm đặc trưng. Nhiều người Hà Nội khi ấy chỉ chọn

bánh mì Ngà Tư Sở, thậm chí còn mua về quê làm quà. Trước khi bị bánh mì baguette của Pháp cạnh tranh thì bánh mì Ngà Tư Sở gần như độc tôn về tiếng tăm của mình. Các bà, các chị cho bánh vào những cái thùng phủ miếng vải bên trên để giữ nóng. Một ổ bánh mì vừa ra lò giòn rụm thơm lừng là món quà sáng hoặc trưa ưa thích của nhiều người. Giờ thì bánh mì Ngà Tư Sở vẫn còn nhưng không nhiều nữa, chỉ vài hàng lác đác mé bên phía đường Láng.

Như đã nói ở trên, Ngà Tư Sở từng là một trọng điểm tắc đường khủng khiếp của Hà Nội. Ai đi qua đoạn đường này đều phải lè lưỡi, lắc đầu, và thời nay không còn xuất hiện những anh chàng cơ bắp nhấc bổng xe đạp trên đỉnh đầu nữa. Xe đạp hiếm và kể cả đi bộ cũng không lộn. Người ta đã xây cây cầu vượt qua ngã tư và việc ùn tắc đã giảm đi rất nhiều, nhất là khi mở rộng đường về hướng Trường Chinh, Láng. Và, Ngà Tư Sở vẫn là một trong những ngã tư lớn và nhộn nhịp nhất của Thủ đô, của ngõ hướng Tây đi vào thành phố.



Những ngôi trường trăm năm tuổi

Tôi trở lại trường Thanh Quan phố Hàng Cót vào một ngày đầu hè. Những kỉ niệm của quá khứ bỗng thức dậy, hơn hai chục năm trước tôi đã từng học ở mái trường này, nơi có một trung tâm ngoại ngữ vào buổi tối. Khi đó, chỉ ấn tượng rằng, ngôi trường nằm trong khuôn viên thâm trầm giữa một con phố cổ của Hà Nội. Phía đối diện là rạp Đại Đồng vào thời hoàng kim luôn sáng ánh đèn và không xa lắm là tháp nước Hà Nội bạc phéch màu thời gian, gần nữa là chợ Đông Xuân quanh năm tấp nập người mua bán.

Ngược dòng lịch sử, trường THCS Thanh Quan được thành lập năm 1910, là trường nữ sinh tiểu học Pháp - Việt đầu tiên của Hà Nội. Khi ấy, trường mang tên Eugène Brieux. Eugène Brieux là một nhà viết kịch nổi tiếng của nước Pháp. Tên của ngôi trường

thuở ban đầu được khắc sâu và đậm nét trên phía cổng chính hiện vẫn còn. Năm 1948, trường được đổi tên là Thanh Quan mà ít ai để ý rằng Thanh Quan chính là Bà Huyện Thanh Quan, nữ sĩ có tên thật là Nguyễn Thị Hình, người có nhiều bài thơ lung danh như: *Qua đèo Ngang*, *Thăng Long thành hoài cổ*, *Cảnh chiều hôm* ...

Những ngày đầu hè, phố Hàng Cót yên bình và vắng vẻ. Một mùa hè đầy nắng nhưng đôi khi có những hanh hao, se lạnh như mùa thu. Bên cạnh trường Thanh Quan là con phố nhỏ, có cái tên cũng tượng hình nhu vẻ chật hẹp, hun hút của nó: phố Hàng Chai. Con phố này, một bên là trường Thanh Quan, một bên là nhà dân với độ rộng chỉ chừng hơn hai mét, hẹp nhưng vẫn là phố, không phải là ngõ. Phố hẹp nhưng rực rỡ với những cửa hàng bán hoa giả đầy màu sắc và những dãy xe máy được xếp thẳng hàng trong lòng phố. Phố Hàng Chai có lẽ là một trong những con phố hẹp nhất của Hà Nội. Phía sau trường Thanh Quan là phố Hàng Lược và tiếp giáp với Thánh đường Al - Noor Mosque (Soi Sáng), Thánh đường Hồi giáo duy nhất của Hà Nội và cả miền Bắc. Đứng ở bên ngoài Thánh đường có thể nhìn thấy những chữ viết màu xanh bằng tiếng Ả Rập trên nền trắng và cái lỗ khuyết tròn thông gió trên khoảng áp mái của ngôi trường có lịch sử trăm năm tuổi.

Nếu trường Thanh Quan nổi tiếng là trường nữ sinh tiểu học đầu tiên của Hà Nội thì trường THPT Chu Văn An cũng tự hào là một trong những ngôi trường danh tiếng bậc nhất của Thủ đô và cả nước.

Trường Chu Văn An, nguyên gốc là trường Bưởi, vì xưa kia vùng đất này có tên là Kẻ Bưởi. Trường được người Pháp xây dựng

năm 1908, xưa gọi là “Trường trung học bảo hộ”. Từ năm 1945, trường mang tên người thầy giáo nổi tiếng nhất trong lịch sử phong kiến Việt Nam: Chu Văn An. Những thế hệ học sinh thành đạt của trường có thể kể đến Ngô Gia Tự, Nguyễn Văn Cừ, Phạm Văn Đồng, Nguyễn Đức Cảnh, Xuân Diệu, Tôn Thất Tùng...

Trường Chu Văn An gần như vẫn giữ nguyên vẹn được kiến trúc xưa, những ngôi nhà cổ kính rêu phong, dãy nhà một tầng điển hình của kiến trúc thuộc địa, những hành lang, cầu thang gỗ kiểu cổ điển.

Kiến trúc đáng chú ý nhất trong trường là ngôi nhà Bát Giác nằm ngay sát mép Hồ Tây với những họa tiết trang trí cầu kì, quý phái, lịch lãm. Ngôi nhà đó giờ được sử dụng như một thư viện, có những cổng vòm cực đẹp quay mặt ra Hồ Tây lộng gió. Tôi nhớ địa điểm này vì nó được miêu tả qua những trang văn tuyệt đẹp của nhà văn Bảo Ninh, cựu học sinh của trường, trong tiểu thuyết *Nỗi buồn chiến tranh*. Mé trường giáp Hồ Tây ấy, xưa kia chưa có đường và nhà văn đã kể về một đêm tắm trên Hồ Tây đây lãng mạn sau buổi lao động ở trường. Đám cỏ dại lau lách mọc sát Hồ Tây ấy giờ đã thành con đường mang tên một cựu học sinh của trường, nhà thơ Nguyễn Đình Thi.

Qua bậc tiểu học, trung học cơ sở, trung học phổ thông rồi vào đại học. Một trong những trường đại học đầu tiên của Thủ đô là Đại học Dược Hà Nội. Trường đại học Dược Hà Nội cùng với khoa Hóa, Sinh của Đại học Quốc gia là quần thể kiến trúc quy mô, có phần kì vĩ, oai nghiêm xứng tầm của một trong những trường đại học đầu tiên của cả nước. Kiến trúc ở ngôi trường này vừa mang những nét tinh tế, cầu kì của kiến trúc Pháp, lại có

gió đó phảng phất một chút hương Đông với không khí hoài cổ cùng những loài cây bản địa trồng trong sân trường.

Trường Đại học Dược tiền thân là khoa Dược của Đại học Y Dược Đông Dương được Toàn quyền Đông Dương Paul Doumer kí thành lập năm 1902. Ban đầu, trường ở ấp Thái Hà, sau chuyển ra phố Lê Thánh Tông. Hiệu trưởng đầu tiên là bác sĩ người Pháp gốc Thụy Sĩ Alexandre Yersin (1863-1943), người đã phát hiện ra trực khuẩn dịch hạch và khám phá ra Đà Lạt. Nhà văn Patrick Deville trong cuốn tiểu thuyết *Dịch hạch và thổ tả* đã viết về ông như sau: “Yersin là một con người đơn độc. Ông biết rằng không sự kỳ vĩ nào được thực hiện ở số nhiều. Ông căm ghét bè nhóm, ở đó hàm lượng trí tuệ tỉ lệ nghịch với số lượng thành viên tạo nên đám đông ấy. Thiên tài luôn đơn độc.”

Sau Cách mạng tháng Tám, hiệu trưởng của trường là bác sĩ, giáo sư Hồ Đắc Di (1900-1984), người có nhiều công trình y khoa làm rạng danh nền y học nước nhà.

Nhưng Đại học Dược không chỉ nổi tiếng vì những người thầy và sinh viên của mình. Đứng giữa khuôn viên trường vào một buổi trưa đầy nắng gió, lòng tôi không khỏi ngỡ ngàng trước kiến trúc tuyệt đẹp của một thời quá vãng được giữ gìn gần như nguyên vẹn. Sự thanh thoát, trang nghiêm gợi nhớ một thứ vàng son quá khứ. Những cầu thang gỗ được chế tác đẹp và cầu kì, đặc biệt cầu thang dẫn lên phòng bảo chế là tổng hòa kiến trúc gỗ cực đẹp và tinh xảo, có nhiều nét tương đồng với Nhà hát Lớn Hà Nội. Kiến trúc Đại học Dược gần gũi với Bảo tàng lịch sử Việt Nam và Nhà thờ của Bác vì người thiết kế những công trình này là kiến trúc sư Ernest Hébrard (1875-1933). Ernest Hébrard từng là giám

đốc Sở quy hoạch kiến trúc Đông Dương, đã để lại những dấu ấn kiến trúc đáng kể trong lòng Hà Nội.

Hà Nội, một trung tâm giáo dục lớn của cả nước với những ngôi trường lâu đời. Không chỉ có trường Thanh Quan, trường Chu Văn An, Đại học Dược Hà Nội mà còn nhiều ngôi trường nữa cũng có lịch sử hàng trăm năm như trường Trưng Vương, trường Phan Đình Phùng, trường Trần Phú - Hoàn Kiếm... Mỗi ngôi trường đều là tổng hòa vẻ đẹp của tri thức, kiến trúc và lịch sử; như một nét tinh tế, hào hoa, thanh lịch, trang nhà của người và đất kinh kì.



Thanh nhẹ bún cá

Bún cá không phải món truyền thống của Hà Nội. Theo nhiều người, bún cá có nguồn gốc từ Hải Phòng, nhưng theo thời gian và khẩu vị của người Hà Nội, nó đã biến thiên và sản sinh ra nhiều hàng đặc sắc. Nhưng như tôi đã từng than thở, chỉ một bài viết thì không thể nào kể hết những quán ngon ở Hà Nội được. Thành phố này quá lớn, món ngon đầy rẫy, bún cá cũng không phải ngoại lệ. Thôi thì đành kể những quán quen thuộc và gần gũi với mình thôi, và điều này, có thể rất chủ quan vì khẩu vị riêng của người viết. Bạn đọc xin thể tất cho khiếm khuyết này từ giờ về sau.

Hàng bún cá tôi muốn nói đến đầu tiên là bún cá Hà Thành. Tôi bắt gặp nó ngẫu nhiên trên phố Phạm Hồng Thái, riết rồi quen dần, khó thấy hàng bún cá nào ngon hơn thế.

Hàng bún cá này, tên nguyên là Mai Nga, thuở khai sinh ở phố Lê Văn Huu nhưng có lẽ vì khách đông và danh tiếng lan dần

nên chủ quán mở thêm những hàng mới. Ngoài quán ở phố Lê Văn Huu, còn có ở phố Phạm Hồng Thái và Đào Tấn.

Sở dĩ hàng bún cá này được nói đến đầu tiên vì nó sở hữu những đặc trưng riêng mà những hàng khác không có. Hàng phục vụ món bún cá mềm cực kì ngon ngọt, dễ ăn. Những miếng cá được lạng thịt rất khéo, vừa độ mỏng và dài. Khách đến ăn nhà hàng mới trần chín, ăn một miếng mà thấy đủ cái độ ngọt, mềm của cá tươi, cùng được ngấm cái màu trắng mịn của thịt cá. Cá mềm đủ độ, không xương, không tanh và miếng cá tan rất nhanh trong miệng như một lát kem.

Bún cá mềm tất nhiên là hạng nhất rồi nhưng nhiều người cũng thích cá giòn của nhà hàng, tức là miếng cá rán giòn rụm bên ngoài, bên trong vẫn mềm và ngọt. Nước dùng ở nhà hàng này có vị ngọt thanh vừa phải, thêm một chút rau thì là thái nhỏ, rau cải hoặc dọc mùng trần, hành tươi chế là có một bát bún cá đầy đặn, hấp dẫn. Nhà hàng bán giá vừa phải, bát đặc biệt thì đắt hơn một chút nhưng có thêm thịt bò, chả cá, giò tai. Thịt bò, giò tai cũng giống nơi khác nhưng chả cá thì rất ngon, thơm, giòn, đúng vị cá tươi và nếu mua riêng mang về, chấm với nước mắm tinh có tí ớt, chanh, ăn rất vào cơm.

Hàng bún cá tiếp theo tôi muốn nói đến có gốc gác Hải Phòng. Cô chủ quán tầm trung niên, cao, xởi lởi, đặc tính của dân miền biển. Hàng bún nằm trên phố Hàng Đậu, ban đầu ở ngoài phố nhưng giờ thì lùi vào trong ngõ Hồng Phúc.

Điều khác biệt của hàng này so với bún cá Hà Thành là nước dùng chua đậm hơn. Có thể cảm thấy rất rõ mùi vị của sấu.

Những miếng cá rán ở đây to, dày, không quá cầu kì trong việc lọc xương. Kèm theo những miếng cá rán vàng là chả cá, rau cần hoặc rau cải, một đĩa rau sống đặt sẵn trên bàn nếu thực khách muốn ăn thêm.

Bún cá ở ngõ Hồng Phúc có thể không tinh tế bằng bún cá Hà Thành nhưng vẫn có những thú vị riêng. Đó là ở hàng này có món đầu cá, trứng cá, lòng cá (quê tôi gọi là cái *tù* và vì hình dạng khá giống thứ nhạc cụ của người miền núi). Nếu khách muốn, có thể gọi một bát bún chỉ có đầu, lòng hoặc trứng cá. Hoặc có thể gọi riêng một cái đầu cá chan nước dùng nhấm nháp từng tí một. Thịt ở đầu cá bao giờ cũng săn chắc và có vị lạ hơn các phần khác. Và phải nói thêm về lòng cá và trứng cá một chút, những món này chỉ có vào lúc muộn, cuối trưa hoặc tối vì phải đợi cho đủ số lượng nhà hàng mới làm một thể. Lòng cá ăn giòn giòn lạ miệng, trứng cá có vị bùi, hơi khô, ngậy. Hàng thường xuyên đông khách, nhất là vào buổi trưa và đêm, có khi đi chơi phố về muộn vẫn thấy sáng đèn.

Một hàng bún cá nữa rất gần nhà tôi, gần nhà thì quen thuộc, quen cả chủ hàng lẫn khách ăn. Quán nằm trên phố Lê Văn Thiêm, mang đầy vẻ bình dân. Nói bình dân vì quán nằm dưới một gốc cây đa lớn được chằng lều bạt tạm che mưa nắng.

Người chủ quán đó là đàn ông nhưng khi quan sát kĩ tôi lại thấy ngò ngợ về phán đoán của mình. Hình như có một cái gì rất khó nói về vẻ bề ngoài của anh ta, nhưng mà được cái người ấy niềm nở, ân cần, sẵn sàng bông đùa với khách hoặc lúc cao hứng làm một chén rượu với khách quen là chuyện rất bình thường.

Quán này, bát bún nhiều cá và đầy đặn. Một bát bún với những miếng cá rán cực giòn, (kinh nghiệm muốn ăn giòn là dùng vôi dầm miếng cá vào bát) người lao động nặng thì ăn hết chứ mấy anh chị ngồi bàn giấy nhiều khi phải bỏ lửng. Nước dùng có vị chua nhẹ, không quá béo và đặc biệt có thể kể đến món rau sống ở đây.

Ở chỗ khác, rau chủ yếu là cải xanh hoặc cần ta nhưng ở quán này, rau ăn kèm là hoa chuối thái nhỏ. Thứ rau từ hoa chuối ăn vừa ngọt, vừa mát và độ sạch thì có lẽ vượt những thứ rau thông thường. Ăn một gói hoa chuối có những vòng tròn cuộn se se, cảm giác rất thôn quê, cộng thêm niềm tin vào sự sạch, sẽ thấy ngon miệng hơn. Nếu khách không muốn ăn rau chần lăn thì có thể yêu cầu riêng một bát rau hoa chuối chan nước dùng. Máy cô gái giúp việc ở đây cô nào cũng có một vẻ tròn tròn, mộc mạc càng gợi thêm vẻ bình dị cho quán.

Nếu ai đã chán với những thứ thịt thà bò, lợn, gà thì lựa chọn bún cá thanh nhẹ là sự thích hợp. Tôi chỉ gợi ý chứ không áp đặt hay quả quyết. Có lẽ bạn sẽ tìm thấy những hàng bún cá ngon và tinh tế hơn tôi cũng nên.



Nhà tù Hỏa Lò

Thời sinh viên, tôi từng có ấn tượng rất mạnh với nhà tù Hỏa Lò. Khi ấy, tôi đang là sinh viên Đại học Ngoại ngữ Hà Nội, ông thầy dạy tiếng Đức của tôi, thầy Tiedermann, yêu cầu mỗi sinh viên phải chọn một địa điểm ở Hà Nội để thực hành làm hướng dẫn viên du lịch. Có lẽ vì muốn gây ấn tượng với thầy hoặc bị một cái gì đó cuốn hút đặc biệt, tôi đã chọn nhà tù Hỏa Lò cho “tour” thực tập của mình.

Vì sao tôi lại ấn tượng mạnh mẽ với nhà tù được coi là lớn nhất nhì xứ Đông Dương một thời? Bởi nhiều nguyên nhân và một trong những lý do đáng kể nhất chính là cái máy chém trong nhà tù.

Ôi cái máy chém, chỉ cần nhắc đến cái từ đó đã gợi bao cảm giác lạ lùng. Tôi nhớ Victor Hugo đã miêu tả cái máy chém này một cách cực kì khiếp đảm trong cuốn tiểu thuyết lịch sử *Chín*

mười ba lưng danh của ông. Cuốn tiểu thuyết viết về Cách mạng Pháp và trong gần một chương, nhà văn đã miêu tả cái máy chém gần như một con quái vật vô cùng đáng sợ. Nó hầu như là thứ tương xứng duy nhất ngang hàng với một tòa lâu đài cổ, là địa điểm trú ẩn của phe bảo hoàng, cũng tối tăm, bí hiểm và rùng rợn như cái máy chém.

Nhà tù Hỏa Lò xây dựng năm 1896, sách của Victor Hugo viết năm 1874, Cách mạng Pháp năm 1793 và về mặt thời gian, cái máy chém trong sách của Victor Hugo khá gần gũi với cái máy chém mà người Pháp đưa sang Việt Nam. Năm 1789, một bác sĩ người Pháp có tên là Guillotine đã đệ trình lên Quốc hội Pháp một kiến nghị đề nghị xử tử tội nhân bằng máy chém. Sau khi kiến nghị được phê chuẩn, người ta đã lấy luôn tên Guillotine đặt cho cái máy chém, dù ông bác sĩ không phải người phát minh ra công cụ giết người đáng nguyên rủa này. Người Pháp đưa đến nhà tù Hỏa Lò hai máy chém và thường xuyên đưa đi các nơi để thực hiện nhiệm vụ khủng bố của mình. Nhưng theo cụ Nguyễn Văn Uẩn, nhà nghiên cứu lịch sử Hà Nội, thì ở Hỏa Lò không phải chỉ có hai máy chém mà là ba cái, hai cái lớn, một cái nhỏ.

Lịch sử tuy tàn khốc nhưng chưa bao giờ mất hết dấu vết của nó. Một cái máy chém hiện giờ vẫn còn sờ sờ trong khu di tích nhà tù Hỏa Lò và có lẽ là một trong những hình ảnh ám ảnh nhất với khách tham quan. Hình thù của cái máy chém bao giờ cũng tạo ấn tượng rợn tóc gáy. Hai cái trục bằng gỗ xám xịt cao 4m, một lưỡi dao vát nặng 5kg, gắn vào một đế kim loại nặng khoảng 20kg. Khi dao phủ rút chốt và giật dây thì lực rơi của nhát dao cỡ 60kg. Như vậy, dao phủ không cần phải múa dao tập chém chuối

như nhà văn Nguyễn Tuân từng mô tả nữa, mà bất cứ cái đầu người nào cũng không thể chịu nổi sức chém của thứ công cụ này. Và cũng theo cụ Nguyễn Văn Uẩn, tay đao phủ cuối cùng ở nhà tù Hỏa Lò là Cai Công.

Và tôi đang đứng trước cái máy chém mà tưởng. Biết bao tử tù đã bỏ mạng vì “phát minh” ghê rợn này. Thực dân Pháp đã di chuyển máy chém lên Yên Bái để chém những đồng chí trong vụ khởi nghĩa Yên Bái của lãnh tụ Nguyễn Thái Học.

Mười ba tử tù bị chém trong vụ binh biến Yên Bái, người hiên ngang nhất là Phó Đức Chính. Khi bị tuyên kết án tử, Phó Đức Chính là người duy nhất không kháng án, và trong 13 tử tù bị chém ở Yên Bái, ông là người bị chém thứ 12. Thậm chí Phó Đức Chính còn yêu cầu được nằm ngửa để nhìn thấy lưỡi dao oan nghiệt đã giết những đồng chí của ông như thế nào.

Ngoài việc đưa máy chém đi các nơi, cũng có những người bị chém ở ngay cửa Hỏa Lò, những tử tù lòng danh bị chém ở Hỏa Lò có thể kể đến Đoàn Trần Nghiệp (Ký Con), Nguyễn Hoàng Tôn (Mẫn Con)... Đoàn Trần Nghiệp (1908-1930) từng là Trưởng ban ám sát của Quốc dân Đảng, chính ông là người đã chỉ huy cuộc bạo động chống Pháp ở Hà Nội bằng cách đánh bom. Trận bạo động đó tuy bất thành nhưng cũng khiến cho người Pháp kinh hoàng và ra sức truy lùng. Cái đầu của ông được treo thưởng với giá 5.000 đồng, số tiền rất lớn khi ấy.

Còn Nguyễn Hoàng Tôn (1914-1932) là một thanh niên yêu nước rất trẻ, quê ở làng Trích Sài ven Hồ Tây. Nguyễn Hoàng Tôn cũng từ chối sự ân xá của kẻ xâm lược. Cả hai con người lẫm liệt

ấy giờ đã được đặt tên đường như một sự tôn vinh sự hi sinh của họ đối với Tổ quốc.

Quay lại lịch sử nhà tù Hỏa Lò. Nhà tù được xây trên đất thôn làng Phú Khánh, làng vốn có nghề truyền thống làm ấm, siêu, bếp lò bằng đất nung, tên Nôm của làng là Hỏa Lò. Người Pháp gọi nơi này là Nhà tù Trung Tâm và phố ấy gọi là phố Nhà Tù, giờ thì phố đã trở lại tên xưa: phố Hỏa Lò.

Trước khi xây dựng Hỏa Lò, người Pháp đặt nhà tù tạm ở phố Mã Mây. Nhà tù Hỏa Lò được xây dựng rất chắc chắn, các bức tường xây bằng đá tảng kiên cố, tường bao quanh cao trên 5m, trên cắm chi chít mảnh chai. Nhà tù lợp ngói nhưng hệ thống cửa, khóa bên trong rất vững chãi.

Tôi đã ngắm nhìn và xem xét những cửa sắt, ổ khóa, then cài ở Hỏa Lò. Nhiều lớp, dày cộm khó ai có thể trốn thoát nổi. Sự khủng khiếp nhất ở nhà tù này là những “ngục tối” (cachot) dành cho những tù nhân vi phạm nội quy hoặc có hành vi chống đối. Phòng cachot nhỏ hẹp, thiếu ánh sáng, tù nhân bị nhốt biệt lập, cùm chân, ăn ngủ vệ sinh tại chỗ.

Nhưng sự mỉa mai nằm ở chỗ nhà tù được mệnh danh kiên cố bậc nhất này đã chứng kiến nhiều cuộc vượt ngục. Năm 1945 có 100 tử tù vượt ngục, năm 1953 là 16 tử tù, và những câu chuyện vượt ngục của những tử tù vô cùng li kì.

Các cuộc vượt ngục được chuẩn bị kĩ lưỡng và lâu dài. Từ việc tìm cách rút chân ra khỏi cùm để rèn luyện sức khỏe, lấy axit, cửa sắt để cắt khóa cửa xà lim, đánh trộm khóa nhà ngục, nghiên cứu bản đồ hệ thống cống ngầm Hà Nội... Không phải

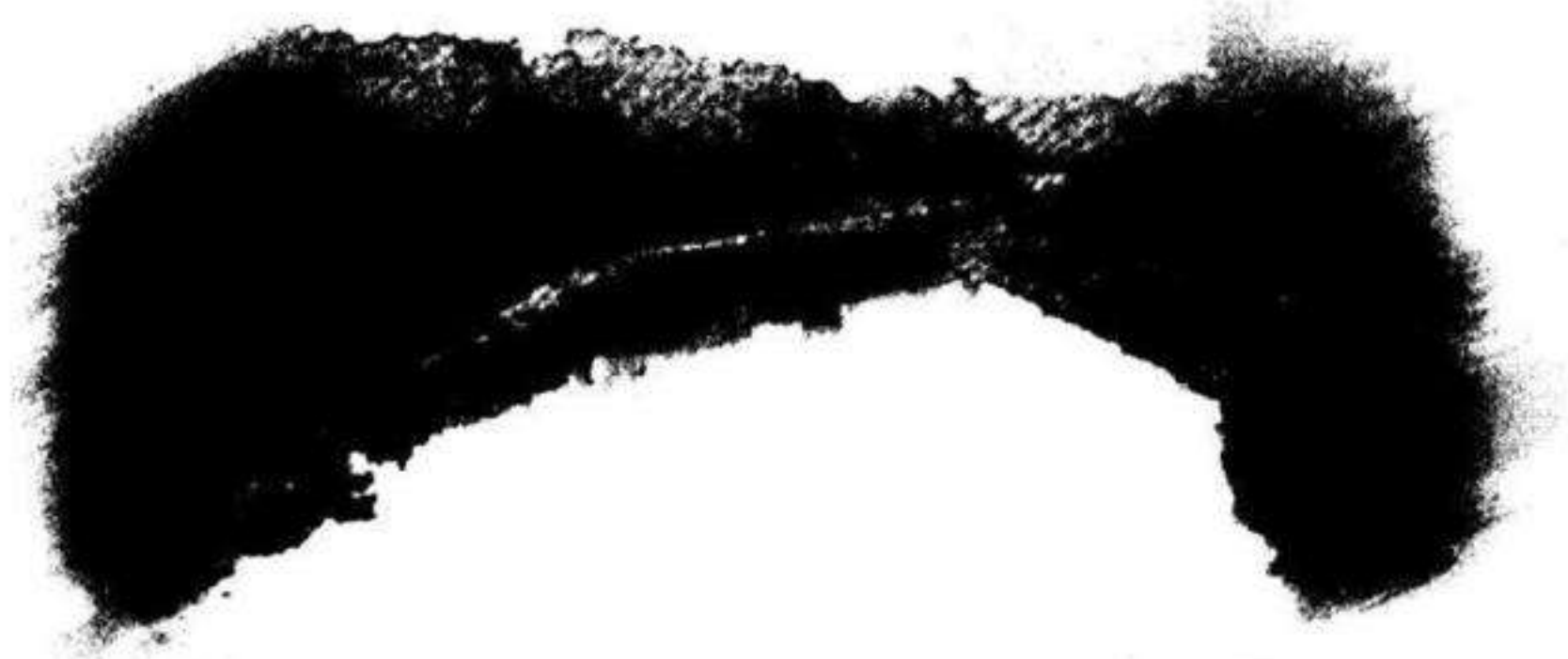
cuộc vượt ngục nào cũng thành công nhưng nó đã làm suy tôn hình ảnh một trong những nhà tù khét tiếng bậc nhất của người Pháp.

Tù nhân Hỏa Lò có đủ các loại, từ tù thường phạm tới tù chính trị, người nước ngoài, trong đó đáng kể nhất là những tù chính trị tham gia các phong trào chống Pháp. Những tù nhân nổi tiếng ở đây, những lớp đầu tiên có thể kể đến Phan Bội Châu, Lương Văn Can, Nguyễn Quyền... lớp sau là Nguyễn Thái Học, Phó Đức Chính, Hồ Tùng Mậu, Nguyễn Lương Bằng... Năm Tổng bí thư Đảng Cộng sản cũng từng bị giam ở đây là Nguyễn Văn Cừ, Trường Chinh, Lê Duẩn, Nguyễn Văn Linh và Đỗ Mười.

Thời chống Mỹ, Hỏa Lò trở thành nơi giam giữ những phi công Mỹ bị bắt khi ném bom đánh phá miền Bắc. Đám phi công này đã hài hước gọi nơi này là Hilton- Hỏa Lò (Hilton là tập đoàn khách sạn sang trọng và lớn bậc nhất của người Mỹ). Trong số những phi công bị giam giữ, có hai người sau này rất nổi tiếng và có nhiều mối liên hệ với Việt Nam. Đó là thiếu tá John McCain như đã nói ở bài trước, và đại úy Douglas Pete Peterson, đại sứ đầu tiên của Mỹ ở Việt Nam khi hai nước bình thường hóa quan hệ ngoại giao.

Phố Hỏa Lò bây giờ không còn khủng khiếp như thời xa xôi nữa, dọc phố là một hàng sấu xanh tốt. Lá sấu xanh non như không hề biết đến bên trong lớp tường đá kia là nơi từng được coi như “địa ngục trần gian” của những người Việt Nam yêu nước. Trong nhà tù còn một chứng nhân nữa mà tôi muốn nói đến, đó là cây bàng cổ thụ. Những lá bàng đỏ thắm, lẫm lẫm

giữa trời đông giá rét gọi về yên bình cho một nơi từng rất đáng sợ này. Cây bàng cổ thụ đẹp hiếm có làm bớt vẻ thô lương của một thời quá vãng. Và cạnh đó, tháp Hà Nội vươn cao, được xây dựng ngay trên mảnh đất của nhà tù năm xưa. Thế mới biết, nơi đau khổ, ngục tù tối tăm có thể trở thành nơi khời sáng. Nhà tù có thể giam giữ được thân thể con người chứ không giam được ý chí, lòng ham sống và khát vọng tự do của những người ái quốc.



Ký ức Tô Lịch

Tô Lịch không phải con sông duy nhất bị lấp trên đất Hà Thành. Có nhiều con sông bị lấp, thậm chí dấu vết vịnh viên không còn nhưng Tô Lịch thì khác, vẫn còn những quãng mà chủ yếu gợi da diết nỗi buồn. Bây giờ sông ô nhiễm, nhỏ hẹp quá, ít ai nhớ rằng Tô Lịch từng có một quá khứ huy hoàng, là con sông đẹp và thơ mộng bậc nhất chảy giữa kinh thành Thăng Long.

Tô Lịch là một nhánh của sông Hồng, thông thủy với Hồ Tây, mộng mơ và hữu ích. Đã từng có những câu ca viết về Tô Lịch:

“Sông Tô nước chảy quanh co

Cầu Đông sương sớm, Quán Giò trăng khuya...”

Hoặc:

“Biết nhà cô ở đâu đây

Hơi trăng Tô Lịch hơi mây Tây Hồ...”

Trong các tài liệu địa chí, lịch sử, đều viết rằng Tô Lịch là một tuyến đường sông quan trọng, có giá trị về mặt giao thông đường thủy và gần như là ranh giới tự nhiên của kinh thành Thăng Long với các vùng khác.

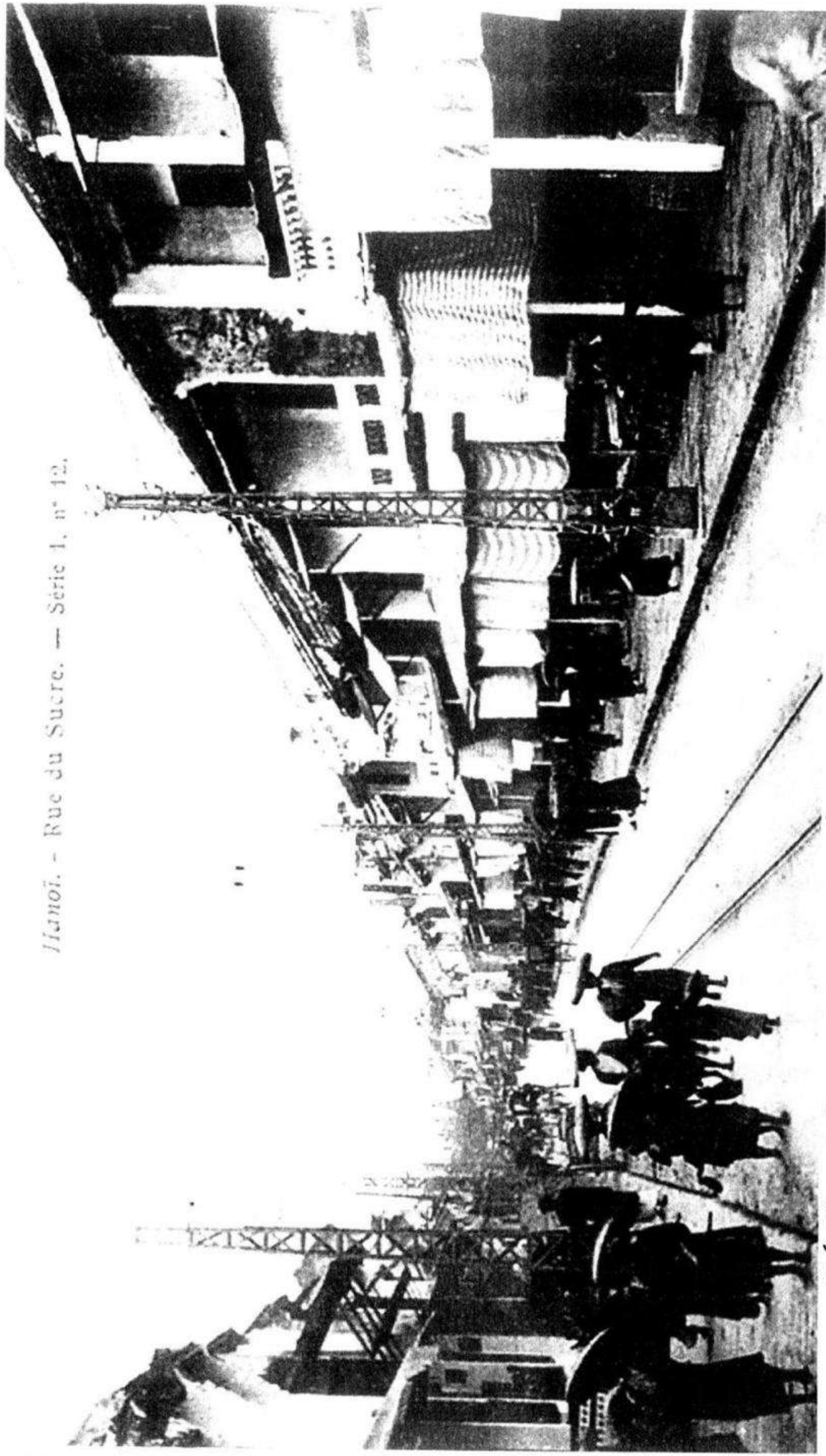
Sông Tô Lịch mang màu sắc truyền kỳ trong một câu chuyện từ lâu đời. Người ta kể rằng khi Cao Biền (821-887) sang dò hộ đất Việt, ông ta đã làm bùa trấn yểm khắp nơi để trừ long mạch hồng khiến cho nước Việt không thể ngẩng đầu lên được.

Một lần, khi đi thuyền trên dòng sông ôm lấy thành Đại La, Cao Biền đã gặp phải một ông già râu tóc bạc phơ ngạo nghễ tắm dưới sông mà chẳng hề quan tâm tới thuyền của quan đi qua. Biền thấy lạ, dừng lại hỏi ông già tên họ là gì, ông già nói: Ta họ Tô, tên Lịch. Biền lại hỏi, nhà ông ở đâu, ông già đáp rằng: Nhà ta ở sông này. Nói xong, ông già cười lớn và đập tay cho nước bắn mù mịt. Tiếng cười và cú đập nước ấy mang thông điệp rất rõ: Ông già không coi tên quan đô hộ ra gì, thậm chí còn có ý châm chọc, giễu cợt hần. Cao Biền khi ấy đã phải kinh sợ khi gặp phải thần sông nước Việt.

Câu chuyện về vị thần sông Tô Lịch còn hàm ẩn thêm một ý nghĩa khác: Ngoại bang không thể áp đặt sức mạnh và quyền lực lên nước khác, những trù yểm của kẻ xâm lược kia chẳng làm được gì. Nước Việt từ thời thượng cổ luôn có những bậc anh hùng, quân vương bảo vệ và giữ gìn nền độc lập của dân tộc.

Vào thời Nguyễn, Tô Lịch vẫn là một dòng sông quan trọng, dù theo tự nhiên, sông Hồng chuyển dòng sang phía tả ngạn, của

Hanoi. - Rue du Sucre. - Série I, n° 12.



Phố Hàng Đường, phía xa là phố Chợ Gạo với chợ Đồng Xuân đang xây dựng
Ảnh: Collection Debeaux frères

sông Tô Lịch bị bồi tụ, nước sông Hồng không vào được và dần dần Tô Lịch mất đi vị thế của mình.

Năm 1889, người Pháp lấp một phần sông Tô Lịch để quy hoạch phố phường. Nếu Tú Xương thời đó mà sống ở Hà Nội, chắc hẳn ông sẽ có những bài thơ khác khoải về con sông từng một thời thơ mộng, gần gũi với người dân đất kinh kỳ. Nhưng mà từ “Sông Lấp” của Tú Xương ở Nam Định cũng có thể suy ra được bối cảnh bi thiết của Tô Lịch bấy giờ.

Nhưng sông Tô bị lấp thì không thành ruộng đồng như quê của Tú Xương. Tô Lịch trở thành phố phường sầm uất, và có lẽ trong những đêm thanh vắng của ngày ấy, tiếng ếch vọng lên từ những những đoạn sông sót lại cũng đủ làm thao thức lòng người.

Cái thời đó, khi mà cửa sông Tô Lịch, là khu vực phố Chợ Gạo giáp với phố Trần Nhật Duật bây giờ vẫn còn trên bến, dưới thuyền, thì hàng hóa từ các vùng xuôi ngược đổ về đã góp phần làm sầm uất những con phố trong nội thành.

Nhìn trên bản đồ và với những dấu tích để lại thì thấy sông Tô Lịch chảy theo một đường quanh co khá đặc biệt. Từ cửa sông là phố Chợ Gạo thông ra sông Hồng, Tô Lịch chảy qua các phố Nguyễn Siêu, Ngõ Gạch, rồi vào Hàng Cá, quặt lên Hàng Lược, khi hết Hàng Lược lại vòng theo hướng Phan Đình Phùng ra Thụy Khê rồi rẽ xuống đoạn sông Tô Lịch hiện thời, từ phố Nguyễn Đình Hoàn giáp với đường Hoàng Quốc Việt.

Dấu vết của sông Tô Lịch vẫn còn, phố Hàng Lược tên cũ là phố Sông Tô Lịch vì gần như cá con phố nằm trên dòng sông xưa. Nhưng có lẽ dễ nhận thấy nhất là đoạn phố Ngõ Gạch, phố cong cong mềm mại mà chỉ đáng vẽ của một con sông mới có.

Ở cửa sông, phố Chợ Gạo, con phố ngắn nhưng có điểm đặc biệt là có một dãy nhà giữa lòng phố, thoát đầu cú nghi hai phố nhưng kì thực chỉ một. Phố rộng vì bên sông xưa cần một không gian lớn để làm kho bãi. Thời Pháp, chỗ này được gọi là bãi Chợ Gạo vì gạo được tích trữ, buôn bán ở đây.

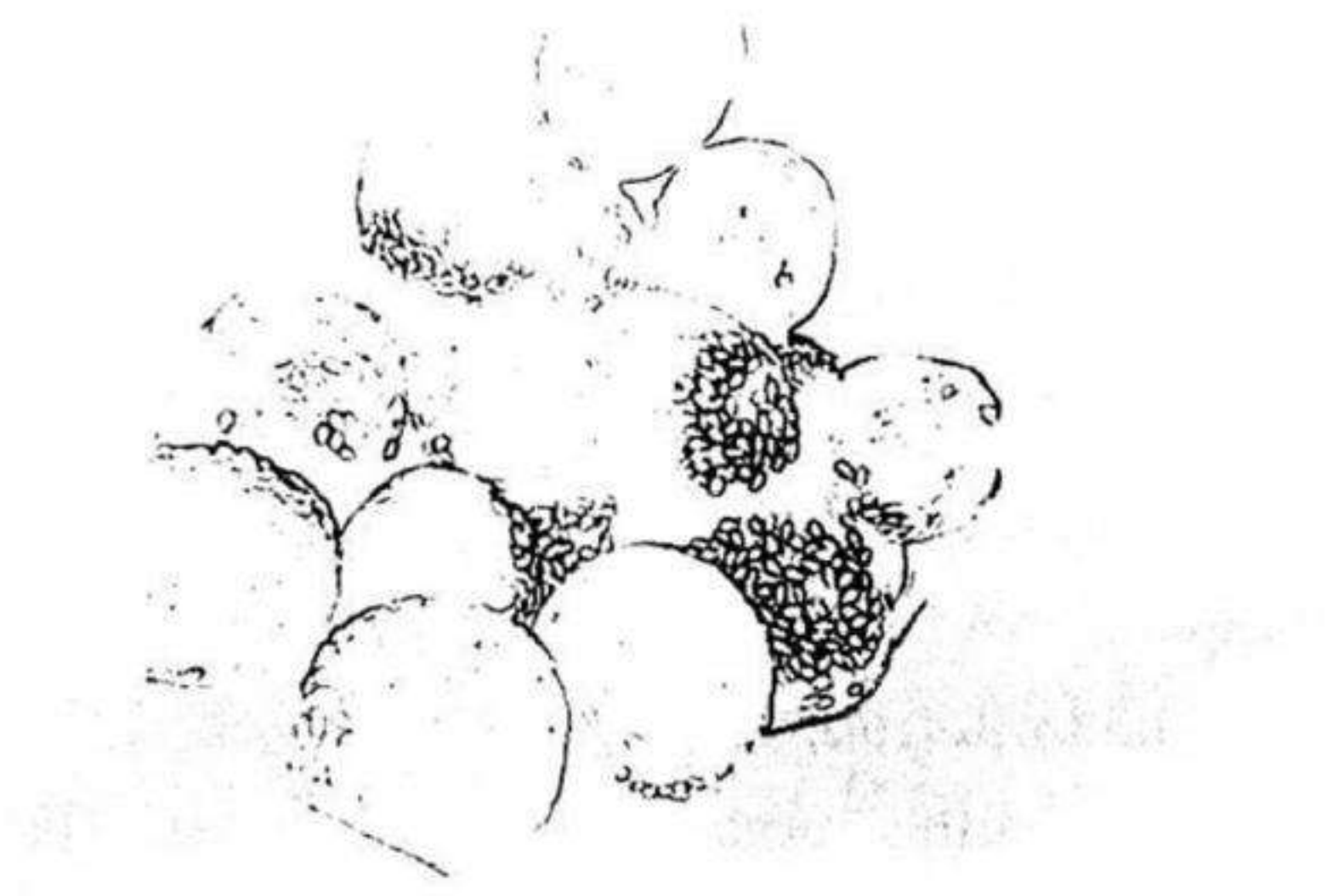
Nhưng sông Tô không chỉ có quá khứ u buồn của thời cuộc và thiên nhiên, con sông cũng có những dấu ấn lịch sử đáng tự hào. Năm 1426, đoạn sông chỗ Cầu Mộc, gần Ngã Tư Sở chính là nơi nghĩa quân Lam Sơn đã giáng cho quân Minh những đòn khốn đốn. Và gần hơn, năm 1873 và 1882, ở khu vực Cầu Giấy, quân Pháp đã nhận những đòn chí mạng khi ra đánh chiếm Bắc kỳ. Trận thứ nhất, đại úy Francis Garnier bị giết, trận thứ hai đại tá Henri Rivière tử trận.

Từ khi một phần sông Tô bị lấp và có thể trước đó nữa, khi sông Hồng thay đổi dòng chảy thì sông Tô cạn dần, dân cư đông lên và các nguồn nước thải đổ trực tiếp ra sông, con sông bắt đầu “khúc buồn” của mình.

Con người đã cố gắng cứu vớt lấy dòng sông. Bờ kè được xây dựng, việc nạo vét thường xuyên hơn và cũng có lúc tưởng rằng sông Tô đã được sống lại. Người ta đã trồng rất nhiều phượng vĩ, bằng lăng bên bờ Tô Lịch để làm dịu bớt sự bức bối của dòng

sông. Trận lụt lịch sử tháng 5 năm 2016 ở Hà Nội, mưa nhiều ngày, nước lớn, sông Tô phần nào giảm bớt ô nhiễm và thậm chí người ta đã nhìn thấy những chú cá bơi lượn.

Khi nào sông Tô sẽ được hồi sinh? Những người yêu Hà Nội luôn có một nỗi khắc khoải, chờ mong con sông của lịch sử, của truyền thuyết sẽ trở lại thành dải lụa mộng mơ giữa thành phố nghìn năm tuổi.



Bánh rán cổ truyền

Tôi đã viết một bài về bánh rán nhưng nhiều người cho rằng đó là thứ bánh rán “hậu hiện đại”, mới có ở Hà Nội mấy chục năm gần đây thôi. Không phải là thứ bánh rán truyền thống có từ lâu đời. Ngày xưa làm gì có thứ bánh rán nhân miến thịt mộc nhĩ. Cái bánh to dài như quả chuối tây, lại chấm vào bát nước chấm có su hào, dưa chuột. Đành rằng thứ bánh đó cũng rán trong mỡ hoặc dầu nhưng gọi nó là bánh rán thì nhiều người không ưng, nó gần với bánh gối hay một thứ nem. Nói vậy, có cái lý nhất định, thôi thì khảo sát thêm món bánh rán truyền thống cho đủ các kiểu ẩm thực đất Hà Nội.

Đã gọi là bánh rán truyền thống thì nhất định phải là bánh rán ngọt rồi. Bánh rán xưa không bao giờ có vị mặn và nhất định không có nhân thịt, miến, mộc nhĩ gì cả. Bánh nhất định phải là nhân đậu xanh, bây giờ nhiều hàng, cho hấp dẫn hơn thì trộn

thêm một ít cùi dừa nạo mỏng, cái gia vị thêm này sẽ làm kĩ hơn khi điểm danh cụ thể, đầu tiên phải định danh về bánh rán cổ truyền trước đã.

Về hình dạng, bánh rán phải hình tròn, chứ không thể dài to như quả chuối mắn. Bánh tròn căng, hoặc dẹt, mỏng nung nhất định phải hình tròn. Căn cứ vào lớp phủ bên ngoài để gọi là bánh rán đường, bánh rán mật hay bánh rán vùng... Nhưng sự phân chia này chỉ tương đối vì ngay cả bánh rán đường cũng có nhiều loại.

Trước hết, nói về bánh rán mật cái đã. Theo nhiều người sành ăn thì bánh rán mật chính là “thủy tổ” của bánh rán, là loại bánh rán lâu đời và được nhiều người ưa chuộng nhất. Có thể lý giải điều này không khó vì ngày xưa, đường tinh, đường cát, đường đỏ đều hiếm, đòi hỏi kỹ thuật chế biến phức tạp. Còn đường phen, mật mía có vẻ dễ kiếm, dễ làm hơn. Và ở các vùng nông thôn xưa, những nơi nào trồng mía đều có thể thấy những nhà quay mía, làm đường phen, nấu mật.

Bánh rán mật, tất nhiên cũng phải rán qua mỡ. Người làm bánh nặn những viên bánh tròn tròn, to nhỏ tùy theo, ở trong là bột đậu xanh đồ chín. Cái bánh khi đã viên xong, thả vào chảo mỡ, nhiệt độ sôi thế nào, có nhiều chảo rán hay một chảo duy nhất là bí quyết của từng nhà. Bánh chín rồi thì cho vào chảo mật màu cánh gián ngào đều. Độ dày mỏng của lớp mật tùy thuộc vào người làm. Tiêu chuẩn chung, lớp mật phải kín hết vỏ bánh. Bánh giòn, không ngấm mỡ nhiều thì coi như bánh ngon.

Cái thú khi ăn những cái bánh rán mật là cứ cho khéo kéo lớp mật vụn ra thì rất phí. Hoặc là một tay cầm bánh, một

tay lúng vụng vụng và thậm chí những ngón tay dính mật đưa vào miệng liếm láp cũng ngon tuyệt. Nói thế nhiều bạn trẻ bây giờ lắc đầu, lè lưỡi, nhưng ngày trước đói khát, mật và đường đều là của hiếm. Có được cái bánh rán mật để ăn nhẩn nha thì đúng là niềm vui sướng.

Về bánh rán đường, quy trình làm cơ bản cũng như bánh rán mật. Chỉ khác ở khâu cuối là ngào với đường. Đường được thắng trong chảo, sôi sủi tăm thì cho bánh vào làm lớp vỏ bên ngoài. Nhưng khác với bánh rán mật, vỏ của thứ bánh rán này không dày đường quá. Có hàng bánh thì thắng đường vàng cánh gián, có nơi thì làm vừa tăm để lấm tấm những vụn đường trắng bám vào.

Còn về bánh rán vùng. Đó là thứ bánh người ta ngào đường luôn vào trong nhân đỗ, hoặc dẹt hoặc tròn. Phủ bên ngoài bánh là lớp vùng rất đẹp mắt. Về hình thức, bánh rán vùng trông hấp dẫn nhất vì được cộng hưởng thêm màu sắc, mùi vị của vùng và không quá ngọt như bánh rán mật.

Đại khái về bánh rán cổ truyền là thế, giờ thì điếm qua vài hàng bánh rán truyền thống mà tôi biết để so sánh. Việc điếm danh này là tương đối vì không thể kể hết các hàng và những nơi ấy cũng thay đổi chất lượng hoặc di chuyển luôn.

Quả thực, tôi rất bất ngờ với hàng bánh rán ở đoạn giữa phố Trần Xuân Soạn. Hóa ra ở Hà Nội người ta có thể kinh doanh đơn giản đến thế là cùng. Hàng bánh không hề có cửa hàng hay chỗ ngồi. Họ bán luôn ngoài vỉa hè và chỉ có một tấm nhựa be bé treo cột ghi “Bánh rán” kèm theo số điện thoại của chủ hàng. Một cậu thanh niên trông giống sinh viên đại học đứng trước hai cái hộp nhựa khá to. Trong hộp nhựa là hai thùng bánh rán mật và bánh

rán vững, bánh tròn to như quả cam, trên thung bánh phủ một lớp giấy xi măng để che bụi.

Bánh rán mật ở hàng này được phủ lớp mật rất dày, ngọt. Bánh rán vùng thì phủ một lớp vùng đều và đẹp, vị ngọt có giảm hơn và nhân cả hai loại bánh đều có trộn một ít dừa nạo. Điều đáng nói là cái hàng bánh không thể đơn giản hơn này luôn đông khách. Tôi đứng quan sát một chốc đã thấy khá nhiều khách vào mua và mang đi, chắc phải được ưa thích hoặc có tiếng tăm nhất định thì khách mới đông như vậy.

Một hàng bánh rán nữa ở đoạn giữa phố Hàng Chiếu thì bao giờ cũng đông khách. Một gian nhà bé tí, sâu hun hút có kê vài bộ bàn ghế để khách ngồi. Anh chàng chủ hàng vừa nặn bánh vừa chuyển cho một chị rán và anh còn trực tiếp ngào bánh với đường hoặc mật. Cái hàng bé tí này vào giờ cao điểm phải xếp hàng mới mua được bánh. Về độ ngọt thì giảm hơn nhưng hình thức thì bình thường, có thể do sức ép vì người mua hàng nhiều.

Cũng ở phố Hàng Chiếu, ở đối diện Ô Quan Chưởng, có một hàng bánh rán bi được rất nhiều người thích. Hàng này chỉ có bánh rán vùng và cái bánh thì nhỏ xíu. Bánh không quá ngọt và giá rất rẻ, chỉ một nghìn đồng một cái và chủ hàng giữ giá ổn định trong nhiều năm. Nhưng loại bánh rán này, vùng chỉ có ở một góc và nhân đỗ thì nhiều khi quên cho vào. Tôi đã quan sát và hiểu được điều này. Chị làm hàng vừa nặn bánh vừa xem tivi, và chỉ cần lơ đãng một tí là có thể quên nhân hoặc làm cái bánh không tròn lắm. Tuy thế, bánh rất dễ ăn, ngây ngây. Kiếm một quán cà phê gần Ô Quan Chưởng, vừa ngắm phố vừa nhâm nhi ổ bánh bi này thì thật tuyệt.



Đền Quán Thánh nhìn ra Hồ Tây
Nguồn ảnh: Collection Dieulefils



Những pho tượng lừng danh

Bởi vị thế đặc biệt của mình, Hà Nội có hàng trăm chùa, đền, miếu và theo đó, có hàng nghìn pho tượng được thờ phụng. Đa số các pho tượng giống nhau nhưng cũng có những pho tượng, vì một lý do nào đó sở hữu những đặc điểm độc đáo riêng, có ý nghĩa và giá trị không chỉ đối với ngôi chùa hay đền miếu đó.

Tượng hộ quốc, an dân

Tôi đến thăm đền Quán Thánh một chiều đầu đông. Hiếm có ngôi đền nào ở nội thành Hà Nội lại gọi được không khí thâm nghiêm như ở đền Quán Thánh. Khuôn viên tĩnh lặng, yên ả. Những cây muôm cổ thụ có tuổi đời mấy trăm năm đứng trầm mặc. Đền Quán Thánh, một trong “Thăng Long tứ trấn” còn

nguyên về uy nghiêm của mình, cộng hưởng bởi một pho tượng lòng danh: tượng Huyền Thiên Trấn Vũ.

Tôi đã ngắm pho tượng rất lâu để cảm nhận tài nghệ đúc đồng của người thợ xưa. Tượng tinh xảo và uy nghiêm, mặt tượng bình thản trong lớp khói hương nhưng đầy vẻ uy quyền. Bàn chân tượng to bản, vững chãi, mà người ta đã sờ chạm vào đó nhiều đến nỗi bóng nhẵn lên. Tượng cao gần 4m, nặng 4 tấn. Nên nhớ rằng vào thời điểm đúc tượng (năm 1677), đồng vẫn là một thứ kim loại quý hiếm, phải quan trọng đến mức nào triều đình phong kiến mới dồn một lượng đồng lớn như thế để làm tượng. Tượng bằng đồng thau, sau được hun khói cho đen thẫm, làm thêm vẻ uy nghi, thần bí. Ba thế kỉ trôi qua, pho tượng vẫn toát lên vẻ anh linh và được người dân tôn sùng như một vị thần độ trì giúp dân chống giặc ngoại xâm và ngăn chặn thiên tai địch họa. Tượng Huyền Thiên Trấn Vũ như một biểu trưng uy nghiêm cho sự an dân, hộ quốc, cũng là tác phẩm nghệ thuật đặc sắc.

Đền Trấn Vũ, phường Thạch Bàn, quận Long Biên cũng có một pho tượng Huyền Thiên Trấn Vũ, với hình dáng, kích thước và chất liệu tương tự với pho tượng ở đền Quán Thánh, được đúc trong vòng 14 năm từ 1788 đến 1802. Pho tượng ở đền Quán Thánh với mục đích trấn yên ma quỷ quái, giúp quốc thái dân an, còn pho tượng ở đền Trấn Vũ mang mục đích trị thủy và cầu mưa thuận gió hòa, mùa màng bội thu.

Tượng về lòng sám hối

Một pho tượng nữa, tuy không có kích cỡ lớn hay đúc bằng thứ đồng quý hiếm nhưng lại có một lịch sử đặc biệt và

dáng vẻ gần như độc nhất vô nhị ở nước Việt. Đó là pho tượng “Vua sám hối” hay dân gian quen gọi là tượng “Vua công Phật” ở chùa Hòe Nhai. Tại sao Vua lại công Phật, tại sao Vua lại phải sám hối? Tôi đi dọc các hành lang gần như tĩnh lặng tuyệt đối trong chùa Hòe Nhai và tự hỏi. Phải có lỗi lầm thì người ta mới sám hối, và bậc quân vương đã sám hối thì không phải chuyện thường.

Nguyên do của pho tượng Vua công Phật là thế này. Thời vua Lê Hy Tông (1675-1705), có lúc nhà vua đã có những chính sách hà khắc với đạo Phật. Su Chán Dung, tổ sư thứ hai của phái Tào Động trong chùa Hòe Nhai đã gửi một bài biểu dâng lên vua, đại ý nói rằng, muốn giữ được đại nghiệp lâu dài thì phải biết quý trọng đạo Phật, đạo pháp sẽ phù trợ triều đình và dân chúng. Vua đọc xong bài biểu thì tỉnh ngộ, từ đó giảm những hà khắc với đạo giáo. Pho tượng được tạc ra có nguồn gốc như thế. Một vị Vua trong tư thế gần như quỳ sụp để công đức Phật trên lưng. Vậy là bất kỳ ai, dù có ở ngôi vị cao thế nào, những lúc sai lầm, trái lòng dân thì cũng cần sửa mình cho hợp với đạo đời, nhân thế. Pho tượng chính là một biểu trưng sâu sắc cho lòng sám hối và những lỗi lầm của người đời.

Tượng trong tượng

Một pho tượng đồng to lớn, từng là kỉ lục một thời và có lịch sử khá ly kỳ là tượng A Di Đà trong chùa Ngũ Xã. Ta nhớ rằng Ngũ Xã chính là làng nghề đúc đồng nổi tiếng của kinh thành Thăng Long xưa, là nơi chế tác ra pho tượng Huyền Thiên Trấn Vũ nổi tiếng ở đền Quán Thánh.

Chùa Ngụ Xá vốn là ngôi chùa thờ ông tổ nghề đúc đồng Nguyễn Minh Không. Chùa có từ thời Hậu Lê, thế kỉ XVIII, nhưng sau bị hỏa hoạn thiêu trụi. Năm 1949, người dân khôi phục lại chùa và có ý muốn đúc một pho tượng đồng lớn để tôn vinh làng nghề truyền thống của mình.

Tượng được khởi đúc từ năm 1949 nhưng đến tận năm 1952 mới hoàn thành. Vì sao lâu như vậy, vì ban đầu không có đủ đồng để đúc tượng. Tượng cao gần 4m, nặng hơn 10 tấn, tòa sen cùng nặng gần 4 tấn. Để giải quyết vấn đề thiếu đồng đúc tượng, người ta đã nghĩ ra một giải pháp, đó là lấy đồng từ những pho tượng của người Pháp đã dựng lên: tượng Paul Bert đặt ở vườn hoa Paul Bert (nay là vườn hoa Lý Thái Tổ); tượng nữ thần Tự do, mà dân ta quen gọi là tượng Bà Đầm Xòe ở vườn hoa Cửa Nam; tượng Canh Nông ở vườn hoa Robin (nay là vườn hoa Lê Nin). Với số đồng gom góp từ dân chúng, cộng với lượng đồng từ những pho tượng kể trên đã làm nên pho tượng đồng lớn nhất miền Bắc vào thời điểm đó. Tượng được hun khói đen tuyền giống pho tượng ở đền Quán Thánh. Khi ngắm pho tượng này và biết rằng ẩn trong đó là những pho tượng khác sẽ hiểu thêm về thế thời, quy luật hưng vong lịch sử.

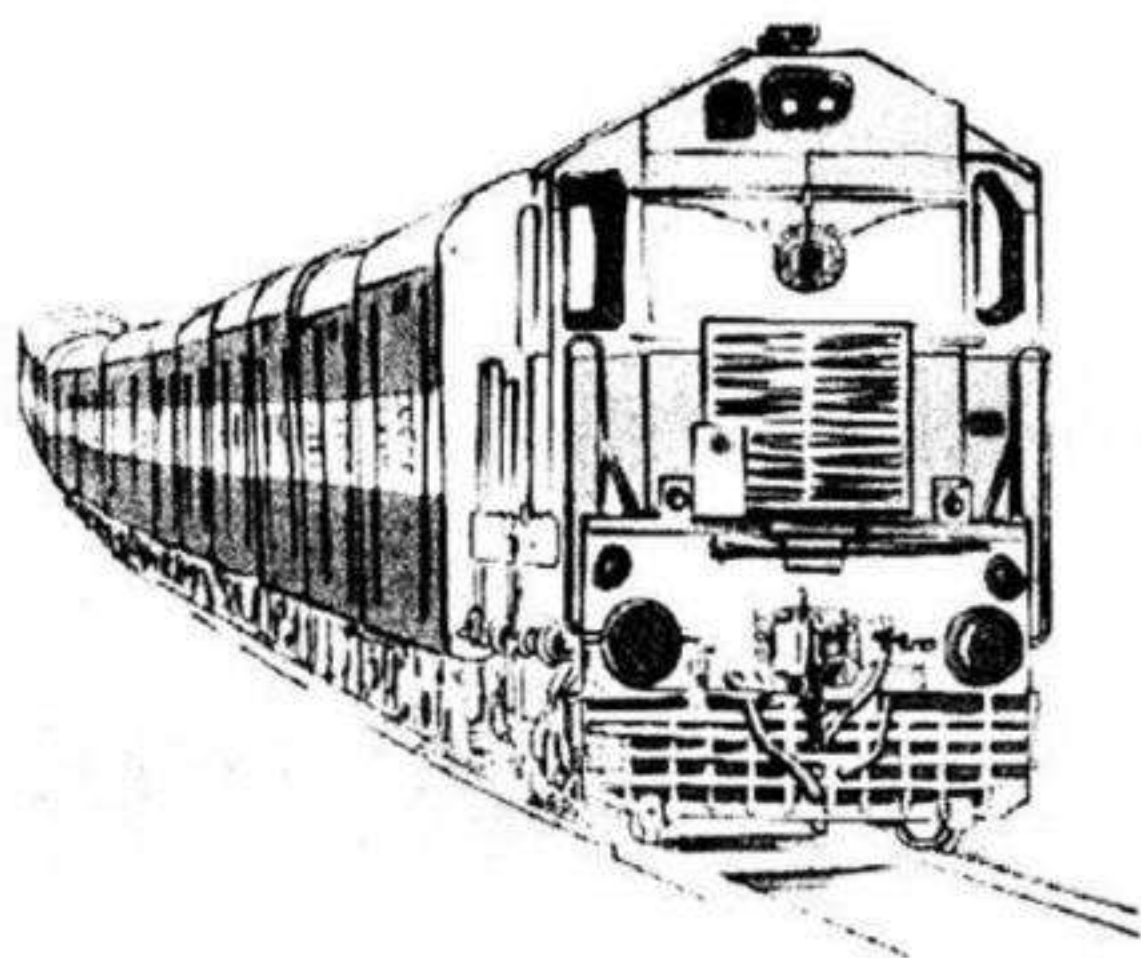
Tượng bởi lòng trung nghĩa

Một pho tượng nữa, không quá lớn, không đúc bằng đồng nhưng có giá trị bởi sự đặc biệt của nhân vật, cũng như lòng trung nghĩa của tướng sĩ với chủ tướng. Đó là tượng vua Quang Trung ở chùa Bộc.

Chùa Bộc có từ trước thời vua Quang Trung rất lâu nhưng đến trận chiến Kỷ Dậu (năm 1789) đại phá quân Thanh, chùa

đã bị phá hủy hoàn toàn. Trận Đống Đa, quân Thanh chết la liệt, xác chết chất thành gò đồng và tướng giặc Sầm Nghi Đống phải tự vẫn. Để cứu vớt những linh hồn tướng sĩ quân Thanh tử trận, vua Quang Trung đã có một cử chỉ nhân đạo là cho phép dựng lại ngôi chùa gần chiến địa để linh hồn họ có chỗ trú ngụ.

Nhưng sự nghiệp dở dang, vua Quang Trung mất sớm, Nguyễn Phúc Ánh lấy được quyền bính, thống nhất giang san. Với kẻ cựu thù, vua Gia Long yêu cầu mọi dấu tích, tên tuổi thuộc về Tây Sơn đều phải phá bỏ, trái mệnh sẽ phải chịu tội rất nặng. Thế nhưng, một vị tướng trong đội tượng binh của vua Quang Trung ngày trước ẩn danh đi tu trong chùa vẫn tìm cách dựng tượng vị chủ cũ của mình. Tượng Quang Trung ẩn danh bởi tên tượng Đức Ông nhưng những dòng chữ kín đáo hoặc bán công khai đã thể hiện điều đó. Đó là cách tạo hình đặc biệt để miêu tả phong thái của bậc quân vương. Tượng một chân đi hài, một chân trần lộ ra ngoài rất thoải mái, mang vẻ phóng khoáng của một vị quân vương như thể ngài đang bàn chuyện với quần thần ngồi dưới. Lịch sử khắc nghiệt và tàn nhẫn nhưng không ngăn cản được lòng trung của người tướng sĩ với vị minh quân của mình.



Tàu Hà Nội - Hải Phòng

Đường sắt Hà Nội - Hải Phòng là một trong những tuyến đường sắt đầu tiên của Việt Nam được người Pháp xây dựng, khởi công năm 1901 và năm 1902 thì đưa vào sử dụng. Trên tuyến đường này có mười tám nhà ga nhưng hiện thời tàu chỉ dừng đỗ đón trả khách ở tám ga lớn: Hà Nội, Long Biên, Gia Lâm, Cẩm Giang, Hải Dương, Phú Thái, Thượng Lý và Hải Phòng.

Điểm đầu tiên của tuyến là ga Hà Nội, điểm cuối là ga Hải Phòng. Ga Hà Nội tên cũ là ga Hàng Cỏ, từng là nhà ga lớn nhất Đông Nam Á lúc bấy giờ và là một trong những tòa nhà ấn tượng của Hà Nội thời thuộc Pháp. Đoạn đường sắt từ ga Hà Nội đến ga Long Biên có khúc được xây bằng đá vôi những vòm cong cổ điển rất tinh tế. Những mái vòm này từng bị bít lại, giờ được trang trí bằng những bích họa theo phong cách tả thực rất bắt mắt trên phố Phùng Hưng.

Cầu Long Biên cổ kính, bằng tuổi với tuyến đường sắt là một điểm nhấn ấn tượng trên hành trình xe lửa từ Hà Nội về Hải Phòng. Tàu vượt sông Hồng, nhìn xuống thấy nước sông đỏ ngầu phù sa. Những bãi bồi dưới sông, chỗ thì cong dẹt như cái lưỡi trâu rừng khổng lồ với những vật cổ muọt như nhung, chỗ thì trải dài thướt tha với những bãi ngô, bãi chuối, rau cải, rau xà lách... Thình thoảng lại thấy một con thuyền bạc phếch, phơ phất của dân ngụ cư nghèo ở những rạch nước đục ngầu sát với chợ đầu mối Long Biên gợi lên lòng hành khách một nỗi niềm khó tả.

Ở ga Long Biên, có một người đàn bà nhỏ thó như đứa trẻ lên mười, chuyên bán hàng rong trên tàu. Thấp bé nhưng lúc nào bà cũng đeo trên mình một cái túi vải rất to và dài, giọng thì danh vang khắp các toa. Người đàn bà kiên nhẫn mời từng khách đi tàu mua hàng nhưng nếu có ai có trả thêm tiền cho những gói kẹo lạc, bánh quy, chai nước ngọt bà cũng không lấy. Cái dáng thấp bé, khó đét, chất giọng khàn danh và cái túi to bự kéo lê suốt các khoang tàu là hình ảnh quen thuộc với hành khách ở cái ga tàu có lịch sử cả trăm năm.

Hành trình của tàu Hà Nội - Hải Phòng đi qua những vùng đất màu mỡ của đồng bằng Bắc bộ, cụ thể là địa giới của bốn địa phương: Hà Nội, Hưng Yên, Hải Dương và Hải Phòng. Qua ga Gia Lâm, tàu chạy chừng một tiếng thì đỗ ở ga Cẩm Giàng, rất gần cái trại Cẩm Giàng của dòng họ Nguyễn Tường ngày xưa. Vợ chồng ông Nguyễn Tường Nhu, bà Lê Thị Sâm đẻ ra bảy người con, sáu trai một gái thì ba người trở thành những nhà văn nổi tiếng: Nhất Linh, Hoàng Đạo, Thạch Lam. Và ba anh em nhà văn dòng họ Nguyễn Tường này chính là những người sáng lập

và là trụ cột của phong trào văn học lung danh một thời: *Tự lực văn đoàn*. Tàu qua Cẩm Giàng vào những buổi tối, tôi cứ nhớ đến hình ảnh của hai chị em Liên và An trong truyện ngắn “Hai đứa trẻ” của nhà văn Thạch Lam. Hai đứa bé ấy cứ ngồi chờ đợi đến tận đêm khuya, đợi ánh sáng của con tàu từ Hà Nội đi qua mang một chút phồn hoa đô hội ập đến, như một sự khuấy động gần như duy nhất tới vùng quê nghèo khó yên bình. Hai đứa trẻ ấy bán được vài món đồ nhỏ, bà cụ Thi gần như điên dại uống một chút rượu rồi bỏ đi... Ngôi nhà lưu niệm các văn nhân của *Tự lực văn đoàn* rất gần ga Cẩm Giàng nhưng khu đình trại xưa của họ Nguyễn Tường giờ chỉ còn là một khu nhà cấp bốn cũ kĩ trơ ra với thời gian. Một cái ao nước xanh leo leo vì tảo lục, khu vườn hoang vắng, ẩm ướt như còn lưu dấu những ngày anh em họ Nguyễn ở đây. Có người quả quyết rằng, chính ngôi nhà nằm bên ga Cẩm Giàng là nơi Thạch Lam đã viết thiên truyện ngắn nổi tiếng “Dưới bóng hoàng lan”, với một niềm thương nhớ khôn nguôi người em gái hàng xóm thời thơ ấu...

Ở ga Hải Dương, người ta bán rất nhiều đặc sản địa phương. Nổi tiếng nhất là bánh gai Ninh Giang, bánh đậu xanh Hải Dương với các hàng như Nguyên Hương, Bảo Hiên, Hòa An... Tàu vừa đỗ là các bà, các chị bán bánh gai, bánh đậu xanh, ngô luộc, xôi, ừa đến. Tiếng tíu tíu mua bán, tiếng người chào hỏi, tiễn biệt ồn ã và hình như ai cũng tranh thủ mua một món gì đó về làm quà.

Nếu ai hay đi tàu trên tuyến đường này, sẽ thấy một đặc sản nữa mà chỉ ở trên tàu hành khách mới có cơ hội thưởng thức. Đó là món bánh giò trứ danh. Bánh giò ở đây cực mềm và thơm, nhân thịt băm nhuyễn béo ngậy bọc trong lớp bánh trắng mịn,

thơm lừng. Cắn một miếng bánh là thấy đủ cái thơm phức, mềm ngọt của nó. Tôi đã từng ăn bánh giò ở nhiều nơi nhưng có lẽ chỉ món bánh giò trên tàu đêm là ngon nhất. Không biết có phải vì đói hay cái khứu giác đã được lưu một niềm mong nhớ nào đấy, mà cứ đến tầm ấy là đói cồn cào và mùi bánh ào đến không thể cưỡng nổi.

Cái thú đi tàu đêm là thỉnh thoảng nhìn qua cửa sổ tối om thấy những ánh đèn tỏ mờ của người gác ghi như một cảnh huyền hoặc. Tàu xuyên vào đêm nhưng những đốm sáng của cuộc sống thường ngày vẫn lọt ô cửa sổ. Ga Cẩm Giàng, Hải Dương, Thượng Lý, Hải Phòng khi thức khi ngủ, còn ga Hà Nội không ngủ bao giờ. Dù có xuống ga vào lúc tờ mờ sáng thì vẫn thấy những hàng quán sáng ánh đèn. Khách xuống ga sáng sớm tranh thủ xì xụp một bát phở hoặc nhâm nhi một chén trà nóng cho ấm người. Ở trong ga tàu lúc sáng sớm hoặc đêm khuya, luôn cảm thấy có một không gian rất lạ lắm xâm chiếm...

Đi trên tuyến đường sắt có cả trăm năm lịch sử, lắng nghe tiếng gọi của thời gian, trời đất và tận hưởng những khoảnh khắc êm đềm. Cảm giác bồi hồi sắp được về với gia đình, người thân làm người ta cởi mở, rộng lượng với nhau hơn. Và trên những chuyến tàu ấy, đã có bao cuộc gặp gỡ, bao câu chuyện được sẻ chia và cả những mối tình lãng mạn, thơ mộng đang và đã bắt đầu. Những chuyến tàu chạy từ quá khứ kết nối hiện tại để cuộc sống thêm thuận tiện, yên bình...



Cây xanh Hà Nội

Tôi cứ tự hỏi thứ gì làm nên vẻ riêng biệt của Hà Nội. Hà Nội là đô thị lớn nhưng có một vẻ thanh lịch nhẹ nhàng, một chút mộng mơ lãng mạn. Phần lớn điều ấy là do cây xanh mang lại. Và Hồ Gươm, điều gì đã khiến cho cái hồ này thơ mộng quyến rũ. Vì lịch sử nghìn năm, vì câu chuyện rùa vàng? Tất nhiên rồi. Và một điều quan trọng là ai để ý, đó là vì một quần thể cây xanh đa dạng, phong phú làm cho mặt hồ thêm thanh bình, đáng nhớ.

Hà Nội có nhiều cây xanh, có lẽ là thành phố có nhiều cây xanh nhất nước. Đặc trưng nhất của cây xanh Hà Nội có lẽ là loài sấu. Sấu được trồng nhiều trong thành phố, dù có thể không phải là loài cây chiếm số lượng nhiều nhất nhưng khó có thể hình dung Hà Nội sẽ ra sao nếu thiếu những hàng sấu xanh rì cho bóng mát quanh năm.

Những cây sấu đẹp của Hà Nội nằm chủ yếu trên những phố lớn. Ấn tượng nhất có lẽ là hàng sấu cổ thụ trên phố Phan Đình Phùng. Hàng sấu ở đây đã thành mẫu mực cho cây xanh Hà Nội, tán lá dày xanh muốt, thân cây dai chắc và mỗi độ cuối hè, khi cây bắt đầu thay lá thì cả con phố hòa mình trong khung cảnh đầy thi vị, lãng mạn.

Ngoài phố Phan Đình Phùng thì sấu còn được trồng trên đường Trần Phú, Trần Hưng Đạo và nhiều nơi khác. Tuy chưa đẹp, cổ kính bằng hàng sấu Phan Đình Phùng nhưng cũng đủ mang đến vẻ dịu dàng cho đường phố Hà Nội.

Sau sấu, có thể kể đến xà cừ. Dù loài cây này không mấy ấn tượng nhưng được trồng khá nhiều. Những cây xà cừ đầu tiên được người Pháp trồng nhưng sau người ta thấy xà cừ không thật phù hợp với đường phố Hà Nội nên dừng lại. Sau năm 1954, không hiểu sao xà cừ được trồng trở lại và nếu tính đến những loài cây lớn nhất trong thành phố thì có lẽ không loài nào vượt được xà cừ. Tuy không làm nên vẻ dịu dàng như sấu hay com nguội, xà cừ có mặt ở nhiều tuyến phố lớn và mang bóng mát cho cảnh quan đô thị. Những hàng xà cừ lâu đời nhất có thể kể đến phố Hoàng Diệu, đường Láng, Bưởi, Hoàng Hoa Thám...

Một loài cây thuộc vào loại nổi tiếng của Hà Nội dù số lượng không nhiều là những cây sao đen ở phố Lò Đúc. Gọi là “sao đen” vì loài cây này có vẻ sù sì và đen tuyền rất dễ nhận ra. Sao đen có vẻ cường tráng của một loài thân gỗ lớn. Những cây sao đen ở phố Lò Đúc cao cả mấy chục mét, vượt cả những ngôi nhà cao tầng

chênh vênh. Thân cây thẳng, trụi trụi, ít cành ngang và nói thật khi đứng ở dưới gốc cây nhìn lên thì một cảm giác hơi rờn rợn vì cái dáng lũng lũng, cao vút, thẳng đuột của nó.

Một loài cây cũng được trồng nhiều và cho bóng mát tốt là phượng vĩ. Xưa kia, phố Lý Thường Kiệt nổi tiếng bởi những cây com nguội, mà danh tiếng một phần đến từ bài hát của Trịnh Công Sơn, thì bây giờ trên phố Lý Thường Kiệt, com nguội (sếu) chỉ còn có vài cây. Thay thế những cây com nguội là phượng vĩ và muông được trồng khắp phố. Vào mùa hè, những cây phượng ấy ra hoa đỏ thắm làm xốn xang lòng người, nhất là lứa tuổi học trò. Phượng cũng được trồng nhiều trên đường Thanh Niên, bờ sông Tô Lịch, những cây hoa mộng mơ đặc trưng cho tuổi học trò ấy đã làm dịu mát phần nào con sông lững lờ một thời đang bị ô nhiễm nghiêm trọng.

Cùng với phượng vĩ, điệp vàng cũng góp phần làm cho phố phường thêm thơ mộng mỗi mùa hè. Điệp được trồng nhiều trên đường Hoàng Quốc Việt, Nguyễn Khánh Toàn, ven Hồ Tây... Mỗi khi loài cây này ra hoa, phố phường ngọt ngào dường như cũng dịu nhẹ, thanh thoát đi được đôi phần bởi màu hoa vàng rực, óng ả.

Những cây sữa ở Hà Nội tuy không nhiều nhưng cũng có đặc trưng riêng. Cứ mỗi độ tháng Ba, trên phố Phan Đình Phùng, Hoàng Hoa Thám, Trần Huy Liệu hay trong công viên Bách Thảo, Thống Nhất... những cây sữa lại nở những chùm hoa trắng muốt đến nao lòng. Giống sữa đở có giá trị kinh tế cao cũng được trồng ở Hà Nội. Đáng giá nhất có lẽ là quần thể sữa trên núi Sữa

trong công viên Bách Thảo, nhưng mà thương loài cây này, vì giá trị kinh tế quá lớn mà người ta phải quấn thép gai để bảo vệ như những kẻ bị cầm tù...

Còn một loài cây nữa của đường phố Hà Nội mà sự yêu ghét gần như ngang nhau, đó là hoa sữa. Người thích hoa sữa vì hương thơm nồng nàn nhưng người không ưa loài cây này cũng vì cái mùi quá đậm đặc của nó, nhất là vào ban đêm, khi hoa sữa đồng loạt tỏa hương. Hoa sữa được trồng nhiều ven hồ Thiền Quang, phố Quang Trung, đường Nguyễn Du, Trần Duy Hưng...

Cây xanh ở Hà Nội rất nhiều, kể mãi không kết. Theo thống kê sơ bộ thì ở thời điểm hiện tại, thành phố có khoảng gần 80.000 cây thuộc 175 loài, 55 họ thực vật, trong đó có 12 họ thực vật có từ 5 loài trở lên. Nhưng có lẽ hai nơi tập trung nhiều cây xanh và nổi tiếng nhất là vườn Bách Thảo và Hồ Gươm. Vườn Bách Thảo có lịch sử lâu đời, nơi quy tụ rất nhiều các loài cây từ mọi nơi đưa về. Có thể tìm thấy những loài đặc chủng như muông, đa, si, gụ mật, giáng hương... cùng những cây có nguồn gốc từ châu Phi, châu Mỹ, châu Âu, châu Á.

Và không thể không nhắc đến quần thể cây xanh quanh Hồ Gươm. Vì vị trí địa lý, lịch sử đặc biệt của nó, cây xanh Hồ Gươm dường như được nhiều người chú ý hơn. Quanh hồ là một quần thể cây đặc hữu của Hà Nội: sấu, xà cừ, phượng vĩ, đa, si, liễu, muông, cơm nguội, chèo, bàng, bàng lả... Trong đó, được biết đến nhiều nhất có thể kể đến cây gạo trên phố Đinh Tiên Hoàng, cây lộc vừng chín gốc, cây mô chia cành ra mặt hồ...

Điều lạ lùng ở đây là cây gạo bên hồ, loài cây điển hình cho nông thôn Việt Nam lại được trồng ở khu trung tâm thành phố. Tháng Ba hoa gạo đỏ rực, cũng là lúc cây lộc vừng thay lá vàng; xuân hoa ban tím phát phơ, bằng lăng, phượng vĩ thì đợi hè, cơm nguội thay lá cuối thu... Quanh Hồ Gươm dường như bốn mùa luôn đầy đủ màu sắc, dư vị của hoa lá, cây xanh.



Phố như ngõ

Ngõ trong những con phố cổ Hà Nội thường hẹp và sâu hun hút, hiếm lắm mới có một cái ngõ rộng và thoáng dàng. Ngõ hẹp, ai cũng nghĩ thế, còn phố thì rộng hơn, có vỉa hè, hàng quán nhưng có những con phố, vì một lý do nào đấy mà cũng hẹp và mảnh mai như một con ngõ vậy.

Ai hay đi qua Hàng Cót thì có thể thấy ngay phố Hàng Chai. Mới thoát đầu, không ai nghĩ đó là một con phố, mà là ngõ, nhưng nhìn kĩ thì không phải. Đứng là phố thật, phố Hàng Chai. Và nếu nói một cách ví von thì có lẽ hiếm có con phố nào ở Hà Nội, cái tên gọi lại mang đúng cái hình sở của phố đến thế. Phố hẹp tí, thôn dài đều y hệt một cái chai, một bên tường phố cóm nắng bởi Trường Tiểu học Thanh Quan trăm năm tuổi bạc phéch; phía bên kia là những dãy nhà dân cao tầng che hút nắng. Cái phố nhỏ, hun hút này được người ta tận dụng làm nơi trông xe.

Những dãy xe máy xếp đều tăm tắp càng tăng thêm vẻ chật hẹp của con phố. Một đầu phố làm nơi trông xe, còn phía kia là nơi bán hoa giả với cơ man là hoa nhựa với màu sắc, hình dáng sống động y như thật.

Cái phố tí xiu là thế mà thỉnh thoảng trong bóng mờ hơi tối bị che khuất bởi những dãy tường cao ấy lại có những hàng ăn người đứng chen chúc. Nổi tiếng nhất trong phố là hàng bún ốc cô Thêm có thâm niên mấy chục năm. Khách phải đứng xếp hàng vào những giờ cao điểm; hàng chỉ bán bún ốc mà khách cầu kì muốn ăn thêm thịt bò tươi, giò chả thì phải chạy sang nhà hàng xóm mua thêm rồi mang qua tự chần lấy. Sự ăn uống có phần nhiều khê nhưng nhiều người vẫn ưa cái quán trong phố nhỏ này, có lẽ vì con ốc giòn béo, sậm sật cùng thứ nước dùng chua chua, đậm đà.

Một con phố cũng hẹp và mảnh là phố Yên Thái, từng nổi tiếng với nghề thêu tay. Nhưng làng thêu Yên Thái không còn người làm nghề nữa, giờ chỉ là một con phố buôn bán hẹp. Giữa phố còn một ngôi đình cổ có tên đình Thợ Thêu, thờ ông tổ ngành thêu. Ông tổ nghề được vua ban quốc tính là Lê Công Hành, tên thật là Trần Quốc Khải (1606 -1661), người làng Quất Động, Thường Tín, Hà Nội. Giai thoại kể việc ông đi sứ thật ly kỳ. Khi ông bị người ta nhốt trên cái lầu cao không có thang xuống, ông đã mày mò tìm ra cách sống sót bằng cách ăn... tượng phật làm bằng chè lam, uống nước trong chum và học được nghề thêu bằng cách tháo những bức trướng trang trí trên lầu, tháo ra và thêu lại. Khi về nước, ông truyền nghề cho dân làng Quất Động và từ đó nghề thêu lan ra các nơi khác.

Giao với phố Yên Thái có con ngõ với cái tên rất gọi: ngõ Tạm Thương. Điểm đáng chú ý nhất của cái ngõ này là có ngôi đình làng Yên Thái xưa, thờ nguyên phi Ý Lan người Thuận Thành, Bắc Ninh. Vị nguyên phi nổi tiếng trong lịch sử bởi hai lần nhiếp chính thay vua. Giữa không gian phố xá chật hẹp bỗng có một không gian cổ kính thoáng thoáng hương trầm, lọt vào ngôi đình ấy như thấy mùi thời gian trở lại...

Phố Yên Thái giờ vẫn hẹp và giản dị. Phố gần giống như cái chợ nhỏ với những hàng thịt cá, hoa quả bày bán thụt lùi vào trong những ngôi nhà thấp lè tè. Những khoanh thịt bò đỏ thẫm, thịt lợn đỏ tươi, xoài vàng, cam xanh, lê trắng... bày ra sống động như trang điểm thêm cho con phố bình dị này.

Một phố nữa, cũng không rộng rãi là mấy mà còn rất ngắn là phố Đông Thái, gần Chợ Gạo. Lòng phố nhỏ hẹp, ít người qua lại. Trong con phố này ngày trước có một ngôi đình nhỏ của giáp Đông Thái nhưng theo thời gian, dấu vết của ngôi đình đã biến mất, nay ở vị trí đình là hàng bán hàng quần áo thời trang.

Ở đầu phố Đông Thái có một hàng bán bún đậu mắm tôm khá đông khách. Gọi là bún đậu mắm tôm nhưng hàng đủ cả: thịt chân giò, giả cày, chả cốm... Vì phố ít người qua lại nên người ta bày luôn những cái bàn ra lòng phố. Gọi một suất ăn có bún trắng tinh, đậu rán giòn, thịt chân giò luộc thái khoanh có đủ bì, nạc, dưa chuột chẻ tư, bát mắm tôm rưới mỡ sôi, vắt thêm quả chanh, điểm thêm vài lát ớt tươi là sẵn sàng một bữa trưa ngon miệng.

Nhưng nếu nói một con phố hẹp nhất, giống với ngõ nhất và có sự tích ly kỳ thì phải nói đến phố Cổng Đục. Ngay cái tên

Cổng Đục đã gọi sự tò mò rồi. Thuyết thứ nhất cho rằng cái tên này có từ thời Trần khi vua Lý Huệ Tông bị bức tử ở chùa Chân Giáo, Trần Thủ Độ sợ vụ việc lan ra sẽ làm kinh động dân chúng nên không đưa xác vua qua cổng chính mà đục một lỗ trên tường thành đưa ra an táng ở phường An Hoa. Thuyết thứ hai cho rằng, tên Cổng Đục mới chỉ xuất hiện từ thời Pháp vào quãng những năm 1879, trước khi thành Hà Nội bị phá. Binh lính trong thành muốn ra ngoài mua bán cho tiện, đã đục tường thành làm một lối đi. Nhưng cũng có ý kiến cho rằng, cả hai thuyết này đều có chỗ chưa thật xác đáng về phương hướng nơi tường thành bị đục. Có lẽ cần thêm thời gian và tư liệu để giải thích cho tên gọi con phố này.

Gọi là phố nhưng Cổng Đục nhỏ và hẹp như một cái ngõ. Đi bộ thong thả trong con phố thuộc loại hẹp nhất này sẽ cảm nhận được sự yên bình, yên ả của nó. Phố tĩnh lặng, êm đềm, gần như tách biệt với bên ngoài. Những ngôi nhà sơn màu vàng xây từ hồi đầu thế kỉ trước tạo sự trầm mặc, u hoài; một đoạn phố nguyên là mặt sau của những tòa nhà phố Đường Thành càng gọi thêm vẻ hoài cổ man mác.

Trong một sáng mù trời, mưa phùn lấm tấm, nhìn những người già co ro trong những chiếc áo mưa chợt thấy thời gian như đọng lại từ lâu lắm rồi. Cứ tưởng là phố thì nơi nào cũng đông đúc, nhộn nhịp nhưng đôi chỗ, phố đã hòa vào ngõ, phố là ngõ mà nhuộm màu thời gian, thi vị, làm nên vẻ cổ kính, yên bình cho đất kinh kỳ.



Đặc sắc phở gà

Rất nhiều người cho rằng phở bò mới là món phở đặc trưng của Hà Nội. Cụ Nguyễn Tuân đã từng viết một bài rất hay để ca ngợi phở bò, rằng cái vị ngọt của nước dùng nó thế nào, thịt bò mềm ra sao, hành hoa xanh biếc thế nào... Cụ viết về phở bò và cũng tiện thể chê luôn phở gà, cho rằng, bánh phở thì mềm mà lại ăn với thú thịt gà cũng nhác thì không hợp. Và nhiều người lâu nay vẫn tin là thế.

Tất nhiên Nguyễn Tuân không sai nhưng không đúng hoàn toàn. Phở gà có những ưu điểm mà phở bò không có được. Thứ nhất, nước dùng nấu bằng xương gà bao giờ cũng ngọt và thanh hơn nước phở nấu bằng xương bò hoặc xương lợn. Bởi thế hàng phở bò họ cũng chẳng dại gì mà không nấu nước dùng bằng xương gà. Nhưng cách đây không lâu tôi ăn một bát phở bò ở quảng Cầu Giấy, đúng tất cả là bò thật. Nước dùng nấu bằng xương bò, vừa đục

vừa hôi. Miếng thịt bò thái dày, luộc chưa đủ độ mềm, ăn bát phở mà thấy ngán ngẩm vì cái tinh hoa của món ngon Hà Nội đã bị xuống cấp đi nhiều. Quay lại món phở gà vừa nói. Nước dùng bằng xương gà tất nhiên đúng đầu bảng trong tất cả các loại nước dùng. Nó vừa ngọt, vừa thanh, lại điểm những ánh vàng óng ánh của mỡ gà làm cho bát phở thêm ngon mắt. Nước dùng ấy mà chan vào bát cú món gì, không cú là phở gà đều tuyệt.

Còn phở bò, nếu so sánh với phở gà thì ở thời điểm hiện tại sự tin cậy không cao. Đã có một cuộc điều tra của cơ quan chức năng về thực phẩm sử dụng trong các hàng quán và phát hiện ra nhiều hàng phở bò không dùng... thịt bò. Họ thay bằng thịt trâu hoặc thịt lợn sề. Và một người hay lê la hàng quán như tôi, vì cái “tội” thích khám phá đã có lần nửa khóc nửa cười vì ăn phải bát phở thịt lợn sề tanh lợn.

Còn phở gà, chắc chắn là thịt gà rồi nhưng nếu không chọn kĩ cũng không được bát phở ngon. Những hàng phở gà không mấy uy tín thường mua loại gà thái của Trung Quốc vì giá rẻ. Loại phở này rất dễ nhận ra, miếng thịt dai, da gà trắng bệch, không thơm. Có hàng thì dùng gà mái để làm phở, loại thịt này mềm, nhão, mỏng, ăn rất chán.

Loại gà ngon nhất làm phở là gà trống, hay gọi là gà cồ, cồ từ 2kg trở lên là chuẩn nhất. Thịt gà trống săn chắc, thơm, có lớp da vàng giòn và khách sành ăn thường yêu cầu thịt đùi vì đó là phần ngon nhất.

Những hàng phở gà ở Hà Nội, so với phở bò thì không nhiều bằng nhưng có nhiều quán khá đặc sắc. Nhiều người

thích ăn phở gà ở phố Quán Thánh, Hàng Hòm, Yên Ninh, Tôn Đức Thắng... nhưng với tôi, tôi thích phở gà ở Hàng Điều hơn cả.

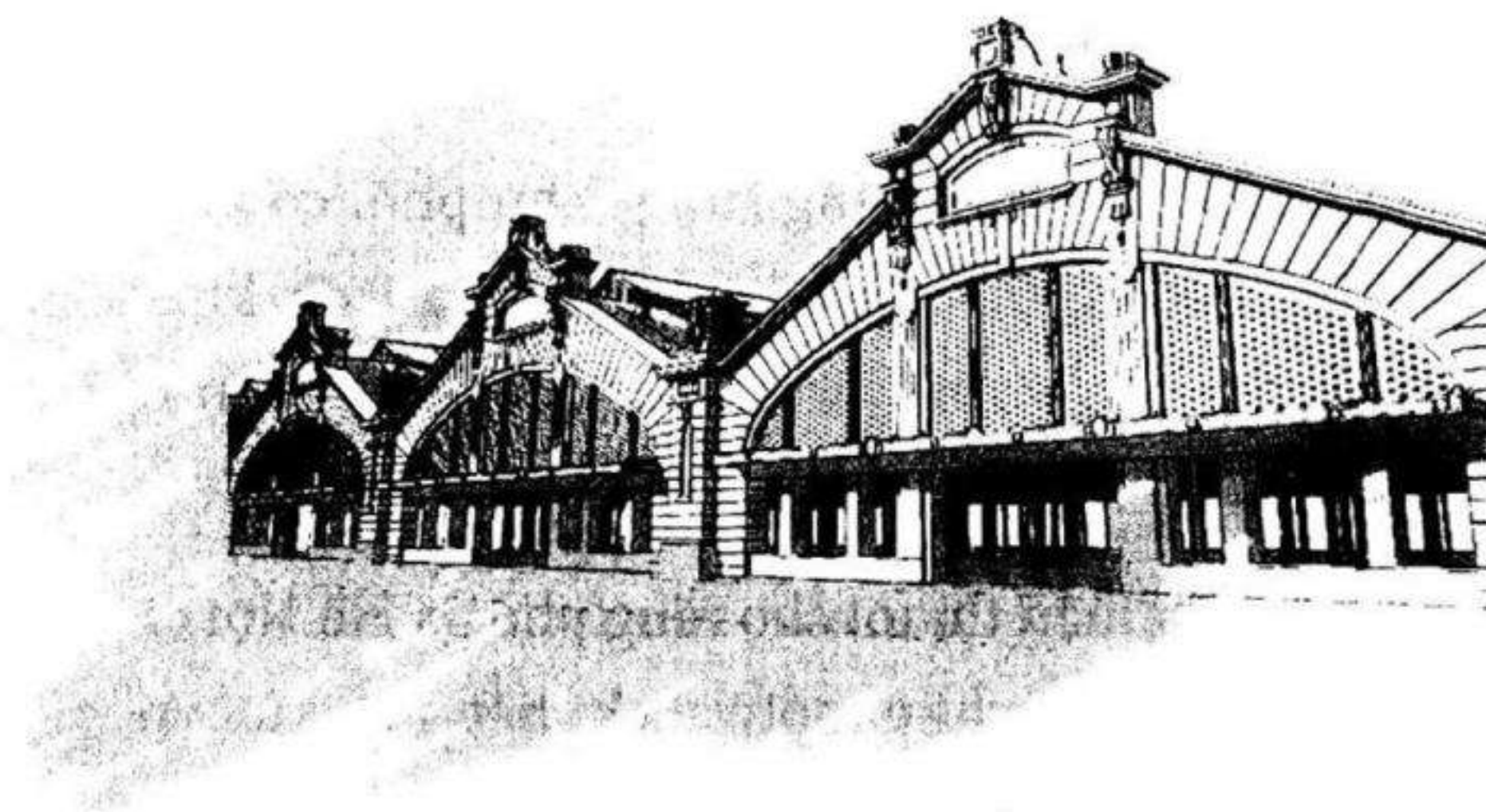
Vì sao tôi chọn phở gà ở Hàng Điều, trước hết vì thịt gà ở đây ngon, toàn những con gà đồi chắc thịt. Khi chị giúp việc treo mấy con gà luộc lên giá, nhìn màu vàng óng của da gà đã thấy hấp dẫn. Người chủ hàng pha thịt rất khéo, miếng thịt gà tuy nhỏ nhưng dính tí da nên vừa đẹp mắt vừa có vị béo, giòn. Những hàng phở khác thì thịt gà không nhiều nhưng ở hàng này, chị hàng luôn hào phóng, một bát phở luôn đầy đặn cả thịt gà và bánh phở.

Nét đặc biệt của hàng phở nơi đây là trên bàn ăn bao giờ cũng sẵn một đĩa lá chanh thái mỏng. Ăn phở gà mà không có lá chanh coi như vị ngon mất một nửa. Những sợi lá chanh nhỏ li ti như sợi chỉ làm cho bát phở được điểm tô. Màu sắc tổng thể thế này: bánh phở trắng mềm, nước dùng óng ánh, lá chanh, hành tươi xanh mát và thịt gà vừa vàng lớp da, vừa trắng mịn. Bát phở bốc khói thơm lừng khiến mấy anh Tây balô khi dạo phố, thấy người ngồi xúm xít cũng tò mò bước vào làm một bát. Và bát phở của mấy anh ấy bao giờ cũng chỉ còn một tí nước dùng cuối cùng...

Những hàng phở ấy, giống như những hàng quà ngon của đất Hà Nội có sẵn một chút kiêu kì. Nếu hàng phở bò Bát Đàn cách đó không xa chỉ bán buổi sáng và tối thì phở gà Hàng Điều chỉ bán từ sáng đến trưa. Chậm nhất là hai giờ chiều hàng đã đóng cửa, khách muốn ăn phải chờ đến tận hôm sau. Cạnh đó có một hàng phở gà nhưng giá thì đắt và không ngon

bằng. Thế mới biết cùng trong khu phố, có khi chỉ cách nhau vài bước chân mà chất lượng món ăn đã khác. Không phải hàng phở nào trong phố cổ cũng ngon dù dân phố cổ có tiếng là sành ăn.

Để kết luận thì tôi cho rằng phở gà Hà Nội chẳng kém cạnh gì phở bò, thậm chí ở một vài chi tiết, phở gà còn vượt trội hơn. Đến Hà Nội mà chỉ biết có phở bò thì hẳn là chưa đủ. Ai chưa ăn thì nên thử cho biết rồi kéo lại tiếc chỉ vì cái thói bảo thủ của mình mà bỏ qua một món ngon.



Chợ Đồng Xuân

Nếu nói chợ lớn và nổi tiếng nhất Hà Nội thì có lẽ không chợ nào vượt được Đồng Xuân. Ngày bé, tôi đã được theo mẹ vào Đồng Xuân một lần, cứ ấn tượng mãi vì cái chợ sao mà to và nhiều hàng hóa đến thế. Ấn tượng về sự trù phú của cái chợ lâu đời ấy còn theo tôi mãi mỗi khi bước chân vào bất kì cái chợ nào khác. Thời bây giờ, chợ truyền thống không còn quá quan trọng trong nền thương mại nữa. Các siêu thị, trung tâm mua sắm, cửa hàng tiện ích, bán hàng trên mạng cạnh tranh khốc liệt với chợ truyền thống. Nhưng những khu chợ truyền thống vẫn tồn tại, Đồng Xuân cũng thế, cái chợ danh tiếng bậc nhất Thủ đô còn lưu giữ được những nét đặc sắc của riêng nó.

Ngược về quá khứ, chợ Đồng Xuân có từ thời Nguyễn và chính thức được hình thành dưới thời tổng trấn Nguyễn Văn Thành khi ông cho sửa sang lại thành Thăng Long, năm 1804.

Đến năm 1890, người Pháp xây chợ với 5 vòm cửa và 5 nhà cầu dài. Kiến trúc chợ hiện nay vẫn giữ lại được những đặc trưng xưa, 5 vòm mái ở mặt chính nay còn 3. Những khung cảnh, khu phố bao quanh dù có lúc phai mờ nhạt nhòa nhưng nét cơ bản của một trung tâm mua bán nhộn nhịp bậc nhất giữa khu phố cổ vẫn còn thấy rõ.

Chợ Đồng Xuân, phía bắc tiếp giáp với phố Hàng Khoai, nơi có ngôi miếu thờ đạo giáo nổi tiếng. Ngôi miếu có từ thời Lý, là một trong “Tháng Long tứ quán” của đạo Lão. Ở phố Hàng Khoai là Huyền Thiên quán, ba quán kia là Đế Thích quán, nay là chùa Vua ở phố Thịnh Yên; Chân Vũ quán, tức đền Quán Thánh ở phố Quán Thánh; và Đông Thiên quán, nay là chùa Kim Cổ ở phố Đường Thành. Quán trên phố Hàng Khoai gọi là quán Huyền Thiên vì xưa kia đất này thuộc thôn Huyền Thiên, tổng Hậu Túc, huyện Thọ Xương. Quán Huyền Thiên giờ quen gọi là chùa vì khi đạo Lão suy vi, nhân dân đưa tượng Phật vào thờ chung, từ đó gọi là chùa Huyền Thiên hay đền Huyền Thiên. Tượng chính được thờ trong quán là tượng Huyền Thiên, rất gần gũi với pho tượng Huyền Thiên Trấn Vũ nổi tiếng ở đền Quán Thánh.

Mặt sau của chợ Đồng Xuân là phố Nguyễn Thiệp Thuật. Nguyễn Thiệp Thuật là lãnh tụ cuộc khởi nghĩa Bãi Sậy thuộc dòng họ hậu duệ của Nguyễn Trãi, từng nhiều lần kháng lệnh triều đình Huế để quyết đánh Pháp đến cùng. Phố Nguyễn Thiệp Thuật bán nhiều hàng khô, các loại thủy sản chế biến và các món ăn sẵn như giò chả, thịt quay, dưa muối...

Phía đông của chợ Đồng Xuân là phố Cầu Đông và phố này có một cái chợ nhỏ: chợ Cầu Đông. Thú thực khi phát hiện ra

chợ Cầu Đông nằm sát chợ Đồng Xuân tôi đã không khỏi ngỡ ngàng. Dù chợ Cầu Đông ngày xưa không nằm chính xác như vị trí bây giờ nhưng thử hỏi ai qua thời thơ bé mà không được mẹ ru những câu ca dao:

*“Bà già đi chợ Cầu Đông
Xem một quả bói lấy chồng lợi chăng
Thầy bói gieo quẻ nói rằng
Lợi thì có lợi nhưng rằng không còn...”*

Hoặc:

*“Cầu Đông vắng tiếng chuông chùa
Trăng soi giá nển, gió lùa khói hương...”*

Một cái chợ chiếm địa vị quan trọng trong một bài ca dao nổi tiếng nằm ngay sát chợ Đồng Xuân, và tự mình, Cầu Đông cũng là cái chợ có nhiều mặt hàng nhưng về quy mô thì tất nhiên nhỏ hơn Đồng Xuân. Cầu Đông ngày nay không quan trọng bằng Đồng Xuân nhưng cũng nức tiếng xa gần vì có một con ngõ “thiên đường ẩm thực”, nối từ phố Cầu Đông với Hàng Chiếu, đó là ngõ Đồng Xuân. Nó được lưu truyền trong giới sành ăn bởi những món ngon đặc sắc.

Ngõ chợ Đồng Xuân có vẻ hơi tối tăm vì những dãy nhà hai bên che khuất ánh sáng. Chật chội, có phần ẩm thấp nhưng mặc thế, nó vẫn được nhiều người biết đến vì những món ăn đặc trưng cho ẩm thực Hà thành.

Những món ngon nhất ở cái ngõ chợ này, đầu tiên có thể kể đến món chả kẹp que tre nướng vỉ than. Miếng chả ở đây được

nuống bằng kẹp tre, được bọc lá lót bên ngoài ăn cùng với giấm me, giấm sấu nên mùi vị thơm ngon, lạ miệng hơn hẳn những nơi khác.

Một món nổi danh nữa của ngõ chợ là bún ốc. Không chỉ có bún chả nướng kẹp tre, bún ốc, cái ngõ chợ chật hẹp này còn được biết tiếng bởi những món như bánh tôm, bánh rán mặn, chè xuka, nộm bò khô, hủ tiếu, cháo sườn sụn...

Chợ Đồng Xuân là một trong những địa điểm quan trọng trong lịch sử kháng chiến của Hà Nội. Trong trận chiến bảo vệ Hà Nội năm 1947, đã có một trận đánh ác liệt giữa Vệ quốc quân và lính viễn chinh Pháp ở đây. Quân dân Hà Nội đã chiến đấu anh dũng với quân Pháp để bảo vệ từng góc phố, ngôi nhà. Ở góc Tây Bắc của Đồng Xuân dựng một đài Cảm Tử, tưởng niệm Ngày Toàn quốc Kháng chiến và những người con đã ngã xuống để bảo vệ Thủ đô.

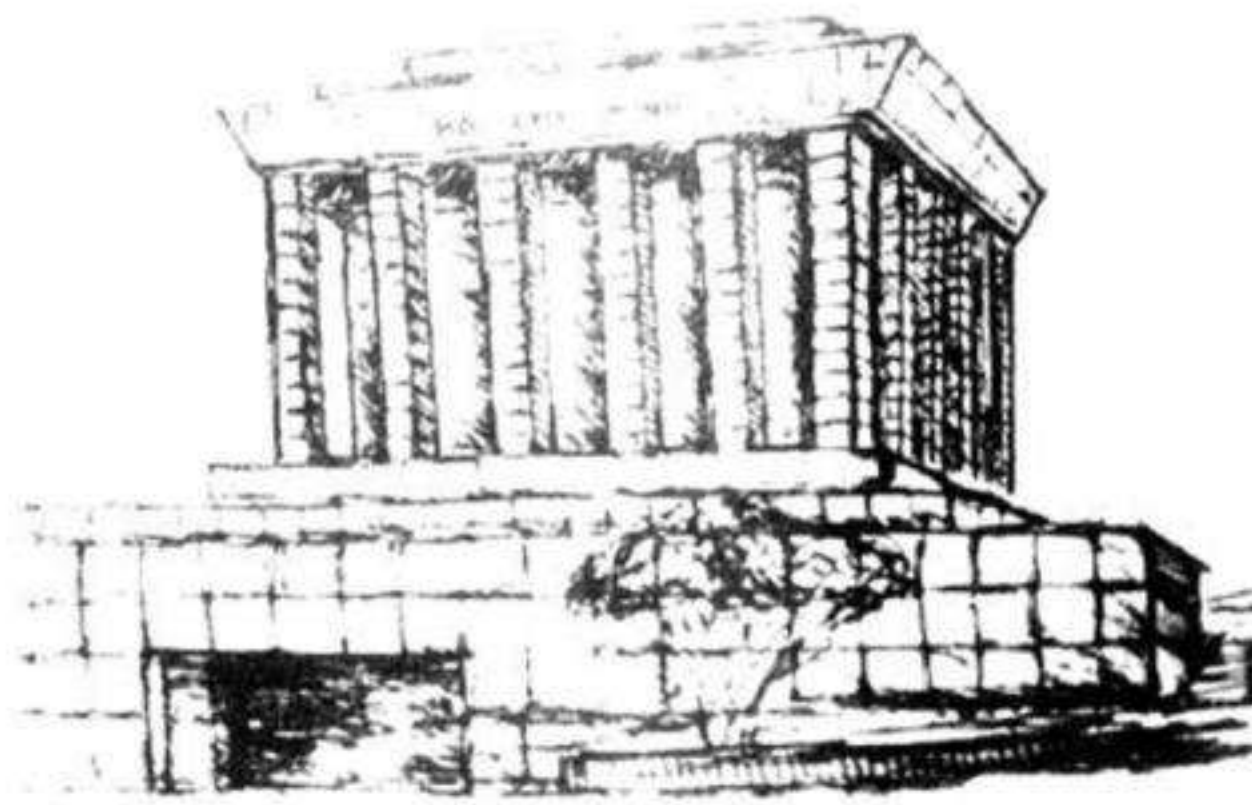
Chợ Đồng Xuân theo thời gian đã trở thành cái chợ bán buôn cho cả miền Bắc. Hàng hóa phong phú, chất lượng đa dạng, giá cả phải chăng nhưng nếu muốn mua lẻ thì nên rủ vài người cùng mua để vừa tiết kiệm vừa được chào đón hơn. Tầng một của chợ bán nhiều mặt hàng như phụ kiện điện thoại, giày dép, đồ điện tử... Tầng hai bán quần áo may sẵn, vải vóc... Tầng ba chủ yếu bán đồ sơ sinh, phía sau chợ có các quầy hàng khô, chim, thú cảnh...

Chợ Đồng Xuân dù đặc thù là cái chợ chuyên bán buôn nhưng không phải vì thế chợ vắng khách, nhất là vào dịp cuối tuần. Bãi gửi xe của chợ lúc nào cũng chật cứng, nếu không

phải là khách quen thì khó kiếm được một chỗ gửi xe trong khu vực này.

Cùng với cuộc sống hiện đại, Đồng Xuân cũng chuyển mình để bắt kịp với nhu cầu của xã hội. Ngoài chợ truyền thống họp vào ban ngày, còn có chợ ban đêm phục vụ khách du lịch vào dịp cuối tuần. Và ngay cả những ngày thường thì khu vực cổng chợ sấn có nhiều gian hàng mở buổi tối phục vụ khách du lịch. Chất lượng của những mặt hàng bán ở chợ đêm ở mức vừa phải nhưng bù lại mẫu mã đa dạng và giá cả phải chăng.

Nhưng đi chợ, nhất là ở cái chợ nổi tiếng và kĩ tính như Đồng Xuân cũng nên để ý. Khách hàng không nên mặc cả nếu người bán không muốn hoặc đã treo biển “miễn mặc cả”, cũng đừng hỏi mua một món đồ nhỏ nếu quầy hàng có đông khách mua buôn. Buôn bán trong chợ, từ lâu đời đã tồn tại những quy tắc riêng của nó. Biết, hiểu, lắng nghe để sống hài hòa, dễ chịu. Đi chơi, mua sắm ở chợ cũng thế.



Huyền thoại quảng trường

(Quảng trường ở Hà Nội không nhiều, không quá lớn nhưng hầu như quảng trường nào cũng mang trong mình những ký ức đáng nhớ, lưu giữ những sự kiện quan trọng, lúc thăng trầm khi huy hoàng của lịch sử Hà Nội.

Quảng trường Ba Đình

Ba Đình là một trong những quảng trường lớn và quan trọng nhất của lịch sử Hà Nội và cả nước. Nơi đây, vào ngày 2/9/1945, Chủ tịch Hồ Chí Minh đã đọc bản “Tuyên ngôn Độc lập” khai sinh ra nước Việt Nam Dân chủ Cộng hòa, mở ra một trang mới trong lịch sử nước Việt. Cái tên Ba Đình từ đó đã trở nên thân thiết trong trái tim những người con Việt Nam. Và mỗi khi có dịp về Hà Nội, đứng trước quảng trường Ba Đình lòng gió, lòng ai chẳng bàng khuâng trước một không gian, nơi đã

ghi nhớ những thời khắc lịch sử quan trọng nhất của Hà Nội và nước nhà.

Ngược về quá khứ, quảng trường Ba Đình nằm ở vị trí “chính Tây Môn”, tức là cửa phía tây của thành Thăng Long xưa kia. Thời Pháp thuộc, nơi này là nút giao thông lớn và có một vườn hoa ở đây. Lễ đài nơi Hồ Chí Minh đọc bản Tuyên ngôn Độc lập được dựng trên chính vườn hoa này.

Ngoài Lễ Độc lập, quảng trường Ba Đình còn là nơi diễn ra một sự kiện quan trọng nữa. Ba Đình chính là nơi làm Lễ truy điệu Chủ tịch Hồ Chí Minh vào ngày 9/9/1969 với 10 vạn đồng bào trong dòng nước mắt tiếc thương, tiễn đưa vị cha già dân tộc về nơi vĩnh hằng.

Quảng trường Ba Đình giờ vẫn là quảng trường lớn và đẹp nhất của Hà Nội và cả nước. Hàng trăm ô cỏ xanh tốt quanh năm, gió lúc nào cũng thổi lồng lộng vì ở rất gần Hồ Tây. Buổi sáng, buổi tối, có lẽ thượng cờ và hạ cờ rất trang trọng. Quảng trường là nơi đặt Lăng Chủ tịch Hồ Chí Minh và Hội trường Ba Đình, nay là Tòa nhà Quốc Hội được xây lớn và hiện đại, xứng đáng với tầm vóc của một nước Việt Nam đang trên đà phát triển.

Quảng trường Đông Kinh nghĩa thực

Đông Kinh nghĩa thực có thể coi là quảng trường nhỏ nhất của Hà Nội, nằm ngay cạnh Hồ Gươm, sát với các phố Hàng Đào, Hàng Gai, Cầu Gỗ, Đình Tiên Hoàng, Lý Thái Tổ. Tuy diện tích nhỏ, lại nằm ở khu trung tâm phố cổ sầm uất nhưng quảng trường Đông Kinh nghĩa thực có một lịch sử ly kỳ vào bậc nhất.

Quảng trường Đông Kinh nghĩa thực bây giờ giống như “ngã tư quốc tế” với khách du lịch nhộn nhịp thì trước đây vốn là một bãi đất hoang trồng dừa ven Hồ Guom, dân gian gọi là “vườn dừa”. Và ít ai ngờ rằng, nơi này đã từng là pháp trường của một thời. Nếu ai đã đọc truyện ngắn “Chém treo ngành” của nhà văn Nguyễn Tuân thì sẽ hiểu thêm về cái không khí rợn ngợp, thê lương, uất ức của nơi pháp trường. Các tử tù nổi tiếng từng bị chém ở đây có thể kể đến cử nhân Tạ Văn Đình bị tên lái buôn Jean Dupuis chém năm 1873 sau khi Pháp chiếm thành Hà Nội và đặc biệt là Nguyễn Cao, một thủ lĩnh chống Pháp bị chém năm 1887. Người ta còn kể những câu chuyện kỳ bí về nơi này. Khi những tử tù bị chém, đầu của họ thường được bêu lên những cây dừa sát cạnh bờ Hồ, dân đi qua ai cũng chỉ dám len lén nhìn, ngay cả những đứa trẻ nghịch ngợm nhất cũng không dám nô đùa gần những cây dừa đó. Thi thoảng có một vài người phụ nữ theo thói mê tín cầm những mảnh giấy đến hứng những giọt máu thánh thót rỏ từ thủ cấp của tử tù mang về dán ở đầu giường vì tin rằng nhờ thế họ có thể trừ yểm được ma Phạm Nhan quấy nhiễu việc sinh nở.

Nhưng có một người phụ nữ rất can trường, thậm chí dám lấy cắp thủ cấp của tử tù. Chuyện này được nhà văn Đoàn Kế Thiện kể lại như sau. Ở tỉnh Đông có hai người bạn, một người họ Đỗ, một người họ Nguyễn. Người họ Đỗ lấy được người vợ rất xinh đẹp, nét na. Thấy bạn có vợ đẹp, người họ Nguyễn sinh lòng thèm muốn, tìm mọi cách để chiếm đoạt vợ của bạn. Chị vợ có ý nghi ngờ đã tâm này, đã cảnh báo nhưng anh chồng không tin. Một hôm, người họ Đỗ đến nhà bạn ăn cỗ, lúc về nhà đau bụng

học máu tươi mà chết. Chị vợ cho rằng người họ Nguyễn kia đã đầu độc chồng mình liền trình báo quan. Người họ Nguyễn đã dùng tiền lo lót, quan trên cho rằng không có chứng cứ rõ ràng nên không xét tội. Chị vợ thì cho rằng, vì mình mà chồng chết oan và để ngăn cản lòng ham muốn của kẻ xấu nên đã lấy dao vằm mặt cho xấu xí đi. Đến khi tay họ Nguyễn kia theo một đảng cướp bị bắt, xử chém bêu đầu ở vườn dừa bên Hồ Gươm. Chị vợ liền đến lấy cấp thủ cấp về làm lễ tế chồng nhưng bị lính bắt. Sau khi nghe rõ sự tình, quan trên đã cho phép người đàn bà lấy thủ cấp kẻ thù để làm lễ tế chồng và còn tâu lên triều đình xin cho bốn chữ “Tiết liệt khả phong”.

Quảng trường 19/8

Quảng trường 19/8 tọa lạc ở phố Tràng Tiền, từng là con phố quan trọng và sầm uất nhất của người Pháp ở Hà Nội. Ngay trên quảng trường này là Nhà hát Lớn Hà Nội, mô hình giống Nhà hát Opera Paris nhưng với quy mô nhỏ hơn. Người Pháp rất coi trọng khu phố và con đường chạy qua quảng trường này. Phố Tràng Tiền từng được đặt tên là “Phố nước Pháp”, thời tạm chiếm gọi là phố “Pháp quốc”.

Nhưng trớ trêu của lịch sử, chính ở khu phố và quảng trường trung tâm biểu tượng cho nền văn minh và chế độ thuộc địa của Pháp ở Đông Dương, là nơi khởi đầu của Cách mạng tháng Tám. Ngày 17/8/1945, nhân một cuộc mít tinh của phe thân Nhật, Mặt trận Việt Minh đã chiếm lấy diễn đàn, một lá cờ đỏ sao vàng được thả xuống từ tầng hai Nhà hát Lớn cùng lời hiệu triệu đồng bào đứng lên đánh đổ phát xít Nhật và bù nhìn. Đến ngày 19/8/1945,

hai vạn nhân dân Hà Nội đã có một cuộc mít tinh lớn tại đây. Sau đó, quân khởi nghĩa tỏa đi các hướng chiếm những cơ quan trọng yếu như Phủ Khâm sai, Tòa Thị chính, Sở Mật thám... Mở màn cho cuộc Tổng khởi nghĩa tháng Tám ở Hà Nội.

Quảng Trường 1/5

Quảng trường này vốn là khu đất của Nhà đấu xảo (Nhà triển lãm) thời Pháp thuộc, nay trên phố Trần Hưng Đạo. Tên gọi của quảng trường xuất phát từ sự kiện nổi tiếng xảy ra ở đúng địa điểm này. Vào ngày 1/5/1938, một cuộc mít tinh lớn thời Pháp thuộc với 25.000 người tham dự được tổ chức tại đây. Cuộc mít tinh nhằm ủng hộ ngày Lao động quốc tế và Mặt trận Bình dân Pháp.

Cuộc mít tinh thực chất là cuộc biểu tình lớn biểu dương lực lượng. Mười hai lá cờ đỏ của mười hai đoàn thể nhân dân bay phấp phật trong gió. Ông Trần Huy Liệu thay mặt cho nhóm Cộng sản hoạt động công khai lúc đó (nhóm Tin tức) lên đọc một bài diễn văn. Và bảy năm sau, ngày 30/8/1945, cũng chính ông Trần Huy Liệu làm trưởng đoàn Chính phủ lâm thời (cùng với Nguyễn Lương Bằng, Cù Huy Cận) có mặt trong buổi lễ vua Bảo Đại đọc “Chiếu thoái vị”. Ông Trần Huy Liệu là người thay mặt chính quyền Cách mạng lâm thời nhận quốc ấn và bảo kiếm của vua Bảo Đại và tuyên bố chấm dứt thời kỳ của chế độ phong kiến Việt Nam.



Vị quê bún ốc

Nếu nói một món ăn có nhiều vị quê mà được ca ngợi dân thành phố và thôn quê yêu thích thì có lẽ đó là món bún ốc. Từ một thứ thực phẩm của thôn quê, con ốc mộc mạc dần dần bước vào các nhà hàng và thành món khai khẩu của nhiều người. Trong số các món ăn chế biến từ ốc, có lẽ bún ốc là món được nhiều người ưa chuộng và cũng gần như phổ biến nhất trong “làng” thực phẩm về ốc.

Nói thế vì bây giờ tìm những quán bún ốc ở Hà Nội nhiều và dễ lắm. Tôi đã đi và quan sát các khu phố ẩm thực trong thành phố và ngạc nhiên rằng, những hàng bán bún ốc nhiều ngang ngửa với các quán phở bò, thậm chí có chỗ còn nhiều hơn, đặc biệt ở những khu chợ truyền thống thì bún riêu ốc luôn có một vị trí thượng phong.

Những hàng bún ốc ở Hà Nội rất nhiều nhưng đôi khi chỉ có cái tiếng chu chất lượng không phải khi nào cũng ngon. Hoạc giả có ai yêu một hàng nào đó mà nói quá lên chủ bún ốc hay bất cứ món ăn nào cũng phải đạt những yêu cầu chuẩn và phải ăn ở vài nơi để so sánh thì mới đánh giá đúng có thực sự ngon hay không.

Nhiều người cũ ca ngợi những hàng bún ốc trong ngõ chợ Đồng Xuân nhưng thực ra mấy hàng ốc trong ngõ chợ này chất lượng cũng vừa phải. Nước dùng không thật đủ vị chua và đậm, ở một số hàng cho thêm chuối, đậu nhưng ăn vẫn không thấy độ đậm đà. Ốc thì hơi cứng, hoặc gọi là giòn như nhiều người mô tả nhưng thực ra ốc ngon phải đủ cả độ béo, giòn, mềm. Con ốc ngon thế nào tôi sẽ nói sau, bây giờ thì điếm qua một vài hàng bún ốc có tiếng đã.

Bún ốc ở ngõ chợ Đồng Xuân không quá ngon nhưng ở đây được cái không khí. Một cái ngõ chật hẹp và tối, quanh năm phải thấp đèn tạo nên vẻ rất đặc trưng của phố xá Hà Nội. Mà không chỉ có bún ốc, ngõ chợ này còn bán rất nhiều các món ăn khác nữa, đúng kiểu phố cổ Hà Nội: cả phố bán một hàng. Và khi đi trong cái không gian đặc sệt đó, người người chen chúc, đôi khi đã góp phần làm dư vị ngoài lề cho món ăn.

Quay lại chuyện bún ốc. Có một hàng được giới sành ăn truyền tai nhau là bún ốc phố Hòe Nhai. Phố này có vài hàng bún ốc và luôn đông khách. Bún ốc ở phố Hòe Nhai có ưu điểm là nước dùng có vị đậm hơn ngõ chợ Đồng Xuân, tuy nhiên ốc thì hơi cứng và hàng thường có cả thịt bò và giò nếu khách có nhu cầu thêm. Nhưng thực ra một bát bún ốc ngon thì ốc phải là chủ

đạo, nếu pha lẫn quá nhiều thứ thì khó lòng cảm nhận sự đặc trưng của một món ăn có vị hàn, tính ngọt theo quan điểm của y học phương Đông.

Một bát bún ốc ngon đại thể phải thế này. Thứ nhất, ốc phải đầy đặn và nhiều hơn so với các phụ liệu khác. Thứ nhì, con ốc phải vừa giòn nhưng lại mềm và béo nừa thì mới là thứ ốc ngon. Nhưng làm thế nào để có được món ốc đó, bí quyết là từ cách chọn và chế biến ốc.

Làm bún ốc, ngon nhất là ốc mít, thứ nhì là ốc nhồi. Phân biệt ốc mít và ốc nhồi khá đơn giản. Ốc mít không to quá, vỏ mỏng hơi vàng, vân đều, tròn ốc bằng chứ không lồi ra ngoài. Còn ốc nhồi, vỏ đen, dày cứng, không vân, ốc to và tròn lồi ra. Gọi ốc mít là ngon nhất vì ốc mít béo nhưng không to quá, mỗi con vừa một miếng ăn. Ốc nhồi thì hơi to, ăn cả con thì ngán mà thái làm đôi thì không thích. Để cho miếng ốc có độ giòn, mềm, béo thì khi chế biến, ngoài việc lấy cái miệng ốc thì phải lấy thêm một chút thân ốc nữa. Một chút thôi vì lấy nhiều vào ruột ốc thì ngấm đắng, mà chỉ độc cái miệng thì thiếu đi vị mềm, béo. Con ốc ngon có vị giòn của miệng ốc, vị mềm của thân ốc và béo vì ốc tươi. Ốc vụn, ốc đá làm bún ốc không ngon vì nhỏ quá và thân ốc có vị ngấm. Các hàng bún ốc bây giờ thường khuyến mãi cho khách hàng rất nhiều ốc nhỏ nhưng thực ra điều này chỉ làm màu chứ ốc nhỏ làm bún không ngon (ăn luộc thì hợp) vì ốc nhỏ luôn bị cái vị béo, giòn của ốc lớn đánh bại.

Như vậy, một bát bún ngon thì trước hết ốc phải ngon cái đã. Bún ốc ở Hàng Khoai có con ốc ngon, nước dùng cay gắt, có thêm cả đậu phụ và thịt bò theo yêu cầu. Tuy nhiên, hàng này hơi

chảnh vì giá bao giờ cũng cao so với những nơi khác. Ăn thì khá nhưng mà xốt tiên và vẫn mắc cái vẻ lam màu: cho nhiều ốc nhỏ vào trông cho phong phú.

Nhân vô thập toàn nhưng tôi thấy hàng bún ốc sườn sụn ở phố Hai Bà Trưng có vẻ được hơn cả. Ốc ở đây vừa giòn, mềm lại béo, nước dùng không cay quá và tùy thực khách cho thêm vào. Món sườn sụn có vẻ hợp với bún ốc, ăn giòn sật và nước dùng có màu hồng của cà chua trông khá bắt mắt. Nhưng cái quán này vẫn mắc tính kiêu kì của đất Hà thành: quán chỉ mở cửa từ hai giờ chiều cho đến tối và tốc độ phục vụ lúc nào cũng rất từ từ.

Nói thế, có vẻ tôi kĩ tính và hay “soi” quá nhưng thực ra đi ăn ai cũng muốn chọn một hàng ngon khiến mình vừa ý. Nếu có một nơi thực sự lí tưởng như thế để nhấm nháp món khoái khẩu thì còn gì bằng. Nhưng trong khi chờ đợi một hàng như thế thì những thứ có sẵn quanh ta cũng gọi là vừa đủ hài lòng. Bạn đã ăn bún ốc chưa, thử đi và kể cho tôi biết chỗ nào ngon hơn.

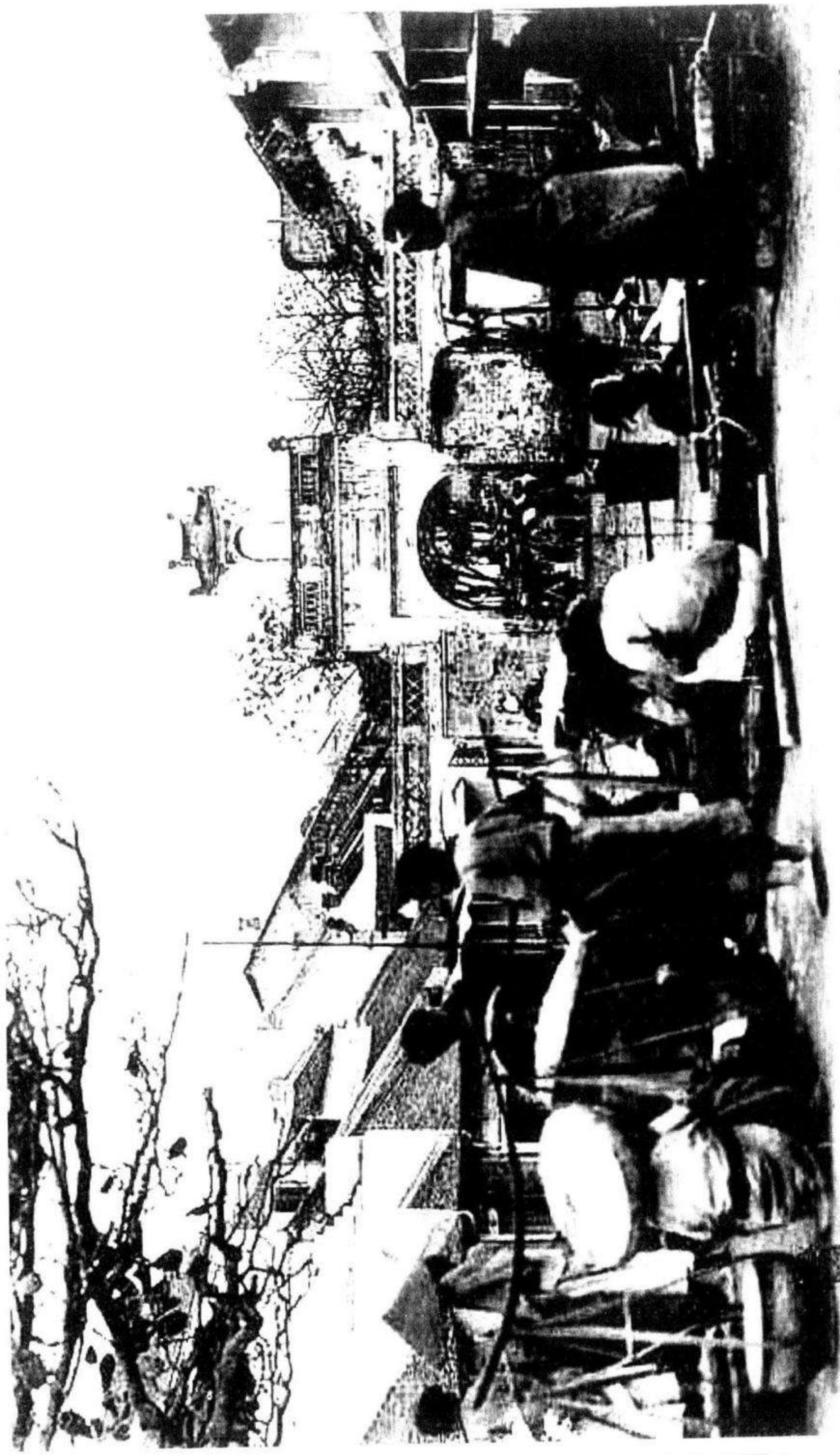


Thang trâm phố Hàng Chiếu

Có một câu hỏi thú vị đặt ra là khi mang quân đánh thành Hà Nội lần thứ nhất, năm 1873, đại úy người Pháp Francis Garnier đã dẫn quân theo đường nào. Câu trả lời là Garnier đi qua phố Hàng Chiếu, Ô Quan Chưởng và sau đó, đánh thành Hà Nội.

Có lẽ vì ấn tượng hoặc ám ảnh bởi sự kiện con phố khi tiến quân vào, người Pháp đã chọn Hàng Chiếu là con phố lâu đời để xây dựng theo mô hình của mình. Lúc ấy cả Ô Quan Chưởng và Hàng Chiếu vẫn là một phố, đến tận năm 1945 thì trường Trần Văn Lai mới chia làm hai phố riêng biệt. Phố Ô Quan Chưởng bên ngoài, phố Hàng Chiếu bên trong, ranh giới là Ô Quan Chưởng.

Nhưng cái tên phố Hàng Chiếu không chỉ đơn giản có thế. Chỉ riêng sự thay đổi tên gọi đã đủ minh chứng cho sự thăng



Cửa Ô Quan Chưởng trên phố Jean-Dupuis (nay là phố Hàng Chiếu). Ảnh: Collection Dieulefils

trầm của con phố này và thậm chí cả lịch sử Hà Nội. Sau khi đặt được quyền đô hộ, người Pháp bắt đầu cải tạo, quy hoạch phố xá Hà Nội theo cách của mình. Và Hàng Chiếu là con phố đầu tiên được xây dựng theo mô hình phố Tây, có vỉa hè, đèn chiếu sáng, trồng cây xanh. Các ngôi nhà tranh vách đất phải phá đi xây lại, nếu không đủ tiền xây dựng thì người Pháp sẽ mua lại với giá rẻ và bán cho người khác. Và tất nhiên, với những sự thay đổi đó, phố cần một cái tên mới, một cái tên Pháp để đánh dấu sự cai trị của người Pháp, giống như nhiều phố khác.

Nhưng sự oái oăm ở chỗ này, phố Hàng Chiếu được đổi tên là phố Jean Dupuis. Jean Dupuis (1828-1912) là một nhà thám hiểm kiêm thương nhân người Pháp. Có thể đối với nước Pháp, Dupuis là một người có công trạng nhưng với nước Việt, Dupuis là một kẻ tội đồ, một kẻ gây hấn, khiến người Pháp mang quân ra đánh Bắc kỳ.

Sự việc như thế này, Dupuis có một chuyến thám hiểm ngược sông Hồng lên vùng phía nam của Trung Quốc. Ông ta muốn vận chuyển vũ khí, gạo, muối để bán cho người Hoa và chở các loại quặng về bán cho người Việt. Nhưng điều này là không thể vì nó vi phạm những quy tắc về lãnh thổ mà người Pháp đã ký với triều đình Huế. Mâu thuẫn không giải quyết được, thống đốc Nam kỳ Dupré cử Francis Garnier đưa quân ra phía bắc. Lúc đầu nói rằng để trừng trị Jean Dupuis nhưng khi ra tới Hà Nội, Garnier đã đánh chiếm thành Hà Nội. Quan khâm sai Nguyễn Tri Phương bị thương, tuyệt thực tuân tiết và chính Dupuis là kẻ đã góp sức cho trận công thành.

Một kẻ có tội nhu thế lại được đặt tên cho phố nên không được người dân chấp thuận. Họ vẫn quen gọi nơi này là “Phố Mới” đến tận khi phố được trả lại tên thuở trước: phố Hàng Chiếu.

Thêm một chuyện nữa về sự phản kháng của dân chúng với Dupuis. Khi người Pháp xây trường Ke Bờ Sông đào tạo phiên dịch ở phía ngoài Ô Quan Chưởng, ngôi trường có một bức phù điêu chạm Dupuis đang cùng đoàn tùy tùng từ thuyền bước lên bờ. Buổi sáng mới khánh thành trường trang trọng là thế, buổi tối, bức phù điêu có hình Dupuis đã bị bôi nhoe nhoét phân tươi, người Pháp và đám sai nha tức điên lên nhưng không làm gì được.

Cùng với việc quy hoạch, xây dựng đường phố, Hàng Chiếu được nhiều người Pháp đầu tư tiền vào kinh doanh. Tại đây, có nhà máy chuyên may quân phục cho lính thuộc địa, hàng buôn hàng xuất nhập khẩu và đặc biệt trong phố có một tòa nhà để lại nhiều tai tiếng.

Đó là tòa nhà Vạn Bảo, của người Hoa thuê lại của người Pháp, dùng làm nơi chuyên cầm cố đồ với lãi suất cắt cổ. Thôi thì mọi thứ, từ kim cương cho đến chiếc quần còn lạnh lặn đều được mang đi cầm kiếm chút tiền. Nhà văn Tô Hoài đã kể một câu chuyện cay đắng khi theo người dì của mình đi cầm đồ. Những bàn tay dài ngoằng, gầy guộc từ bên trong ngôi nhà tối om thò ra cầm lấy món đồ, và cũng một bàn tay xương xẩu, im lìm đó chìa ra mấy đồng bạc lẻ, cái giấy biên nhận. Nó kinh khủng hơn một nơi cầm đồ, nhà cầm cố giống như một nơi mua bán linh hồn, những thứ quý giá nhất của người ta bị tước bỏ vì đói khát quá.

Nhà Vạn Bảo nay vẫn còn, tôi đã đi thật chậm trên phố để nhìn ngắm ngôi nhà đó, dấu vết bị thương một thời vẫn còn, nhếch nhác và bụi bặm. Đó là một ngôi nhà ba gian rộng, một mặt quay ra Hàng Chiếu, một mặt tiếp giáp với Hàng Giầy. Tất nhiên sau này ngôi nhà đã được cải tạo và trên trán tòa nhà vàng ạch ấy vẫn còn hàng chữ nổi đắp đáng chú ý: “Mậu dịch quốc doanh, Cửa hàng lương thực Hà Nội.” Những con chữ của một thời đã rơi rụng đi nhiều. Nhà Vạn Bảo nay đã bị chia thành nhiều ô riêng để kinh doanh đủ các mặt hàng, nhưng thử hỏi nếu ai biết đến quá khứ của ngôi nhà ấy, lòng người có khỏi chạnh buồn thương xót.

Những ngày ấy, khi túng đói quá, người dân phải cầm cố mọi thứ để có cái ăn. Mà nếu không còn đồ cầm cố nữa thì đi làm thuê, hầu hạ nhà giàu, quan Tây, làm con sen, thành bếp hoặc bất cứ việc gì để kiếm kế sinh nhai.

Ngay trên phố Hàng Chiếu ngày ấy có cái chợ đưa người lao động. Người Hà Nội và nhiều nhất là dân các tỉnh đổ về kiếm việc làm. Họ tụ tập trên một con ngõ thông ra phía sau chợ Đồng Xuân, rồi có người tìm việc thì nảy sinh người môi giới, các tú bà chuyên dẫn mối. Làm vú nuôi, con ỏ, làm lẽ... Đã có người sinh sống thì phải có chỗ ăn nghỉ tạm bợ. Thế là mọc lên những hàng cơm, những nhà trọ tồi tàn. Có khi là nhà trọ, hàng cơm độc lập hoặc nhà trọ kiêm luôn hàng cơm. Chưa có tiền thì ăn nợ, ngủ nợ, kiếm được việc thì trả tiền cơm dần. Cả một đám người đói khát, nhếch nhác cầu bơ cầu bất chờ đến mòn mỏi để người ta thuê mượn bằng đồng công rẻ mạt để khỏi chết đói.

Chúng ta biết được một phần câu chuyện này nhờ vào nhà văn Vũ Trọng Phụng. “Ông vua phóng sự đất Bắc” đã viết một phóng sự lung danh về cái chợ người này. Đó là thiên phóng sự “Com thầy com cô”, mà Vũ Trọng Phụng đã đóng vai là một gã du thủ, du thực, ăn ngủ ngay tại cái hang ổ khốn khổ đó của dân lao động để viết về cuộc sống của họ. Nhưng chính Vũ Trọng Phụng cũng có sung sướng gì đâu, ông kiếm ăn từng bữa, viết báo như điên để kiếm sống. Có lẽ vì thế mà thiên phóng sự về những người khốn khổ này làm lay động lòng người, là một cú chấn động trên báo chí đương thời.

Cái ngõ có phiên chợ người trên phố Hàng Chiếu ấy ở đâu? Căn cứ vào những miêu tả và dấu vết còn lại thì nó chính là ngõ chợ Đồng Xuân hiện nay. Cái ngõ một thời đau khổ ấy một đầu thông ra phố Hàng Chiếu, một đầu đi sang phố Cầu Đông bây giờ. Phía ngoài mặt phố Hàng Chiếu và trong ngõ chợ Đồng Xuân vẫn còn những ngôi nhà cũ kĩ, dấu vết của một thời xa xưa từng là hàng cơm, quán trọ.

Điều thú vị là ngõ chợ Đồng Xuân bây giờ lại được mệnh danh là “thiên đường ẩm thực” của Hà Nội vì con ngõ bán rất nhiều đồ ăn vặt. Nào là bánh tôm, bánh rán, bún chả, bún ốc, riêu cua, chè, cháo... mà thứ nào cũng bình dân và màu sắc bắt mắt. Ngày xưa, nơi này đói khát, thì bây giờ có thể đến đây để no bụng, ngon mắt mà không phải chi phí nhiều lắm.

Phố Hàng Chiếu hiện thời vẫn còn bán chiếu nhưng không nhiều. Con phố sầm uất bán buôn, bán lẻ rất nhiều mặt hàng, nổi bật nhất là băng dính, vải bạt, túi nhựa, thảm len...

Phố lúc nào cũng đông đúc nhộn nhịp vì khách du lịch đi ra ngắm và chụp ảnh Ô Quan Chưởng cùng xe cộ chờ hàng lưu thông tấp nập.

Hàng Chiếu vẫn có một vẻ đặc trưng của phố cổ Hà Nội. Những biệt thự cũ xây từ thời Pháp còn khá nhiều, nhiều ngôi nhà đã bạc phếch, hoen dẫu thời gian nhưng chủ nhân dường như cứ để mặc cho nó “trơ gan cùng tuế nguyệt.” Đi trong phố một chiều muộn, khi bóng tối còn lơng lự buông chùng, thấy không gian nơi đây trầm mặc, hoài cổ như thể đang nhắc nhở, hồi tưởng một thời đi vãng đã qua.



Mệnh mang sông Hồng

Tôi đã lên Lào Cai, ở bên bờ đông cái quãng “nơi con sông Hồng chảy vào nước Việt” mà ngắm con sông vào một chiều thu lộng gió. Phía bờ bắc đông sông là một thị trấn trù phú thuộc đất Trung Quốc, bên này bờ nam là Việt Nam, dòng sông là ranh giới tự nhiên phân chia biên giới Trung - Việt. Ở đầu nguồn, đoạn sông Hồng chảy vào đất Việt, con sông yên bình và hiền hòa. Cái quãng sông chảy qua địa phận Lào Cai không hùng vĩ như khi xuôi chảy về phía nam. Đứng bên này sông, theo con đường tuần tra biên giới bên phía Việt Nam bằng phẳng và rộng rãi, có thể nhìn rõ từng ngôi nhà, con đường bên kia biên giới, thậm chí có thể nhìn thấy bóng người và tiếng nói cười từ những ngôi nhà ngay sát bờ sông.

Cái khoảng sông Hồng ở đoạn nhập quốc tịch Việt Nam luôn có một niềm xa vắng mệnh mông như thế. Khó ai tưởng

tượng rằng khi con sông xuôi xuống phía nam, chảy qua chín tỉnh thành là Lào Cai, Yên Bái, Phú Thọ, Vĩnh Phúc, Hà Nội, Hưng Yên, Hà Nam, Thái Bình và Nam Định sông đã mang bao phù sa trong lòng mình để làm nên sự trù phú cho cư dân nước Việt. Góp phần hình thành một trong những nền văn minh quan trọng nhất của cư dân bản địa: văn minh lúa nước mà trung tâm là đồng bằng sông Hồng.

Sông Hồng chảy qua nhiều tỉnh thành nhưng có lẽ nơi con sông để lại dấu ấn lịch sử mạnh mẽ nhất chính là đoạn chảy qua địa phận Hà Nội. Tôi cho rằng khi Lý Công Uẩn ra đất Thăng Long, ngài đã kinh lý đường thủy và khi nhìn thấy cảnh bát ngát, rộng lớn của sông Hồng, những bãi phù sa giàu có, những làng xóm đông đúc đã khiến nhà vua nhanh chóng đưa ra quyết định dời đô về Thăng Long. Trong “Chiếu dời đô”, nhà vua đã viết rằng vùng đất này: “Ở vào nơi trung tâm trời đất, được thế rồng cuộn hổ ngồi, chính giữa nam bắc đông tây, tiện nghi núi sông sau trước.” Cái ý “tiện nghi núi sông sau trước” hẳn là nói đến sông Hồng, khi đó còn mang tên là Nhị Hà. Và sau này, khi Thăng Long đổi tên thành Hà Nội, chẳng phải cái tên đã tự bảo rằng đây là vùng đất nằm trong các con sông. Và trong tất cả các con sông ở Hà Nội, sông Hồng chính là con sông quan trọng nhất, mang dấu ấn lịch sử và văn hóa đặc sắc nhất.

Trên đoạn sông Hồng chảy qua Hà Nội, ở bến Chương Dương (nay thuộc xã Chương Dương, huyện Thường Tín) chính là nơi Trần Quang Khải vào năm 1285 đã có một trận đánh lẫy lừng khiến giặc Nguyên Mông khiếp vía, buộc chúng phải rút chạy khỏi kinh thành Thăng Long. Và cùng trên con sông này,

đoạn cháy qua khu vực nội thành, vào năm 1882, giặc Pháp đã bắn đại bác vào thành Hà Nội. Chung tích còn ghi trên mặt thành Cửa Bắc hai vết lớn, lưu dấu một giai đoạn đau thương và bi tráng trong lịch sử Hà Nội. Tổng đốc Hoàng Diệu đã tự vẫn để giữ trọn khí tiết.

Sông Hồng ghi dấu những thăng trầm của lịch sử nhưng con sông cũng góp phần làm cho Thủ đô thêm trù phú, thơ mộng. Sông Hồng là con đường thủy huyết mạch nằm trong tuyến giao thông quan trọng của Hà Nội và khu vực phía bắc. Càng xuôi về phía nam, sông Hồng càng mở rộng và có nhiều chi lưu thuận lợi cho giao thương đường thủy và có nhiều cây cầu bắc qua.

Cầu Long Biên bắc qua sông Hồng nối bờ bắc của Hà Nội với mạn phía đông. Cây cầu này vừa hùng vĩ vừa dịu dàng như một con rồng sắt khổng lồ. Và ít ai để ý rằng, Long Biên là cây cầu cổ nhất bắc qua sông Hồng, cũng là cây cầu duy nhất của Thủ đô mà các phương tiện di chuyển theo hướng tay trái, do kiến trúc cầu và luật lệ người Pháp để lại.

Một cây cầu cũng nổi tiếng không kém trên sông Hồng là cầu Thăng Long. Cây cầu từng một thời là niềm hân diện không chỉ của người dân Thủ đô mà của cả nước. Cầu Thăng Long nối Hà Nội với các tỉnh phía bắc được Liên Xô cù giúp xây dựng. Và dù thời cuộc đã đổi thay nhưng khi đi trên cây cầu này, nhất là khi đi dưới tầng hầm, vẫn có cảm giác rất lạ về một thời đã qua. Đứng trên cầu nhìn xuống sẽ thấy một đoạn sông Hồng menh mang, một bãi Chèm rộng lớn nơi nhà thơ Huy Cận ngắm cảnh

sông nước đã không khỏi cảm lòng mà viết bài thơ “Tràng Giang” nổi tiếng.

Dọc theo sông Hồng, đoạn chảy qua huyện Đông Anh, ở một quãng có con đê rất đẹp bám sát lấy dòng sông. Ở đoạn đê ấy là triền cỏ xanh rì, ngày ngày vẫn thấy những em bé thả trâu ven đê và thỉnh thoảng nghe thấy tiếng sáo vi vút mà tưởng rằng cái âm thanh dân dã, yên bình ấy đã bị lãng quên từ lâu giữa một thành phố ồn ào, náo nhiệt.

Cũng chính ở quãng đê ven sông Hồng ấy có cây gạo cổ thụ nằm rất gần mép nước. Cứ mỗi dạo tháng Ba, hoa gạo lại đỏ ngáy ngất như má một cô thiếu nữ lần đầu tiên được nghe lời tỏ tình. Mặc cho hoa gạo đỏ đến chói mắt, những con tàu, sà lan nổ máy âm ì chờ hàng chạy dưới sông, đôi trai gái vẫn đứng hôn nhau ngay dưới gốc cây gạo, những tiếng còi tàu hú dài như khích lệ, hân hoan...

Sông Hồng đoạn chảy qua khu trung tâm nội thành mang nhiều dấu ấn phố phường. Ngày xưa, những bãi ven sông Hồng thừa vắng, buồn tẻ, giờ thì cư dân đông đúc, đâu đâu cũng thấy nhà cao tầng, đường bê tông. Nhưng thỉnh thoảng có những quãng, dòng sông tách biệt ra chỉ riêng mình. Những bãi đá ven sông Hồng với um tùm cây cỏ và các loại hoa đã trở thành điểm vui chơi chụp ảnh hấp dẫn cho mọi người vào dịp cuối tuần, ngày lễ.

Những người ngại đi xa hoặc không có điều kiện khám phá sông Hồng thì có thể xuống dưới ngay chân cầu Long Biên đi dạo ngay trên các bãi bồi. Trên một khoảng đất rộng lớn chỉ

cách chợ Đồng Xuân, chợ Long Biên, vài trăm mét đã thấy một khoảng xanh rì chuối, ngô, rau cải, xà lách và những thứ rau theo mùa. Mùa lũ, nước sông Hồng gần như ngập trắng các bãi bồi và có thể gây nguy hiểm cho người qua lại nhưng những lúc yên bình, con sông thật hiền hòa và dịu êm như cô thôn nữ hiền lành, yếu điệu...



Kem Hà Nội

Người Hà Nội ăn kem cả bốn mùa: xuân, hạ, thu, đông. Vào mùa đông, cứ tưởng là rét co ro như thế không ai ăn kem nhưng không phải, các hiệu kem nổi tiếng vẫn có khách và cái cảm giác ăn que kem lạnh buốt giữa mùa đông mang đến một khoái thú phi lý rất lạ.

Hang kem danh gia nhất của Hà Nội có lẽ là kem Tràng Tiền. Gọi là kem Tràng Tiền vì kem nguyên bản được làm ở con phố này từ giữa những năm 1950. Nguyên là một hàng kem quốc doanh thời bao cấp, trải qua bao thăng trầm, các cửa hàng quốc doanh cứ mất dần đi nhưng kem Tràng Tiền thì vẫn tồn tại. Và theo nhiều khách hàng trung thành, kem Tràng Tiền vẫn giữ được hương vị truyền thống.

Kem Tràng Tiền giờ vẫn bán ở phố Tràng Tiền, con phố cũng nổi tiếng vì có nhiều cửa hàng sách và tranh. Nó tọa lạc

ở một ngôi nhà cũ kĩ màu vàng và mặc cho cái vẻ hơi bình dân của mình, cộng thêm yêu cầu phải tắt máy, dắt xe đi vào bởi hai ông bảo vệ khó tính thì kem Tràng Tiền vẫn được nhiều người lựa chọn.

Ở hàng kem này, theo đánh giá của nhiều người, ngon nhất là kem ốc quế. Kem không quá ngọt sữa hay quá ngậy mùi bơ, nó thơm và giòn tan vỡ ốc quế. Món ốc quế này thường là sự lựa chọn đầu tiên của những nam thanh nữ tú. Và nếu vào một buổi vắng người, kín đáo ngắm một thiếu nữ ăn nhỏ nhẹ một cây kem ốc quế là thấy đủ cái vẻ đáng yêu, kiều kì của những cô gái Hà thành...

Ngoài món kem ốc quế được các bạn trẻ ưa thích, hàng kem này còn phục vụ kem tươi, kem que đóng hộp. Với những người sành ăn thì cho rằng kem tươi ở đây tuy nhiều vị nhưng chưa đủ đặc sắc bằng kem ốc quế; nhưng bù lại, kem tươi nhạt đường, mềm và dễ ăn hơn. Có vài vị kem tươi để người mua lựa chọn, trong đó có thể kể đến vị trà xanh, khoai môn, vani...

Nhưng thực ra món kem lâu đời nhất của Tràng Tiền chính là kem que truyền thống. Và với những khách hàng cao tuổi thì ngon nhất của dòng này là kem cốm. Cái kem cốm có màu hơi xanh và dẻo, ăn bùi bùi, thơm miệng, giữ đúng vị truyền thống của mấy chục năm qua. Ăn xong rồi vẫn thấy miệng còn dính dính, ngòn ngọt.

Nhưng vì có tiếng nên kem Tràng Tiền cũng bị làm nhái, làm giả khá nhiều. Nhiều nơi trung biến bán kem Tràng Tiền nhưng không phải là kem chính hiệu, ăn rất dở, quá ngọt. Nên

mặc cho sự cầu kì, mất thời gian đi lại, người sành ăn phải đến đúng phố Tràng Tiền ăn kem mới yên tâm. Dù cơ bản phải đứng ăn vì không có chỗ ngồi. Nhưng ăn xong món kem đặc ý, một lát lượn ra Hồ Gươm hóng mát hoặc tạt qua phố Đinh Lễ, Nguyễn Xí mua sách thì cũng thấy bổ quang đường vất vả. Kem Tràng Tiền vẫn là sự mời gọi với nhiều người, mà không chỉ với dân Hà Nội, khách ở xa nghe tiếng kem Tràng Tiền cũng muốn đến tận nơi ăn que kem “xịn”.

Một hiệu kem nổi danh ngang ngửa với kem Tràng Tiền là kem Thủy Tạ. Kem Thủy Tạ bán ở nhà hàng Thủy Tạ, bên bờ Hồ Gươm. Hãng kem này thậm chí có lịch sử lâu đời hơn cả kem Tràng Tiền, khai sinh từ những năm 1940.

Kem Thủy Tạ được nhiều người ưa thích. Có gì thú hơn khi dạo một vòng bờ Hồ nóng nực mà được ăn một que kem mát đến tê cả lưỡi. Cái ưu điểm của hàng kem ở đây là không gian thoáng đãng và rộng mở hơn hẳn bên Tràng Tiền. Có thể đứng ngay cạnh quầy mà ăn kem hoặc đi thêm ra một quãng nữa, ngồi trên cái ghế đá hoặc lan can hồ, dưới gốc mấy cây si, cây bằng lăng, vừa ăn kem, vừa hóng gió thì còn gì sướng bằng.

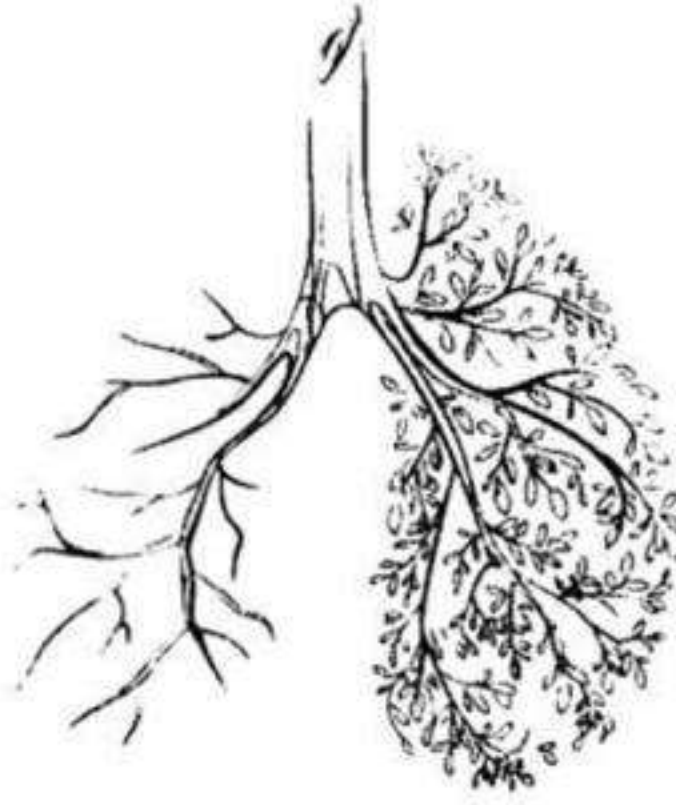
Vị kem đặc sắc nhất của hàng Thủy Tạ là kem chanh bạc hà và chuối trứng. Cứ mười que kem bán ra thì có lẽ hơn nửa là kem chanh bạc hà. Gọi là kem chanh nhưng không sợ chua; gọi là bạc hà mà không sợ cay. Một que kem tròn tròn màu xanh, vị chanh vừa đủ mát và vị bạc hà hơi the the. Ăn xong que kem mà vị mát vẫn còn chưa tan. Cái thú nhất ở đây là được ăn que kem ngon ở ngay cái hồ nổi tiếng nhất nước, bên cạnh là cô bạn gái

ăn kem rụt rè như một đứa trẻ. Và vào những ngày cuối tuần đẹp trời còn được nghe nhạc miễn phí, xem khiêu vũ của những nghệ sĩ đường phố.

Theo đánh giá của nhiều người thì ngược với sự bảo thủ của kem Tràng Tiền, kem Thủy Tạ có xu hướng đổi mới nhiều hơn. Hàng có nhiều vị kem và độ ngọt được giảm để phù hợp với khẩu vị mới.

Còn một hàng kem nổi tiếng nữa không thể không nhắc đến, đó là kem Hồ Tây. Gọi là kem Hồ Tây nhưng thực chất hàng kem nằm sát bờ hồ Trúc Bạch. Cũng giống như kem Thủy Tạ, kem Hồ Tây có lợi thế nằm cạnh mặt hồ lớn thoáng mát. Ăn một que kem trong gió lồng lộng được cái khoái riêng nhưng có đôi chút bất tiện vì gió mạnh thì phải ăn kem nhanh hơn.

Kem ốc quế Hồ Tây chưa thơm ngon bằng ốc quế Tràng Tiền nhưng vỏ quế thì giòn và ít ngọt hơn. Ít ngọt nghĩa là phù hợp với nhiều người, nhất là khi ai cũng lo ngại béo phì và tiểu đường. Mua một suất kem ở đây, có thể ngồi bàn thưởng thức và bình tĩnh ngắm mặt hồ Trúc Bạch gợn sóng, hoặc đi sang bên kia đường ngắm Hồ Tây chiều muôn sương mù bàng bạc. Đặc biệt, nếu ăn kem buổi tối ở nơi này thì lý tưởng với những người thích lãng mạn. Mặt Hồ Tây bỗng bèn mờ ảo dưới ánh đèn, những khoảng sáng tối đan xen vừa đủ độ thì vị, thỉnh thoảng lại thấy những đôi trai gái vừa ăn kem vừa thì thầm nhỏ to và mặt hồ thì lúc nào cũng hào phóng với gió mát lộng...



Hà Nội sáng sớm

T trong tất cả các các thời điểm của đất kinh kỳ xưa thì buổi sáng sớm ở Hà Nội có lẽ là khoảng thời gian tuyệt vời nhất. Sáng ngày thì quá ồn ã với dòng người chen lấn, xe cộ ngùn ngụt. Buổi trưa, buổi chiều thì oi bức, đông đúc. Buổi tối Hà Nội cũng chưa thật lung linh, kỳ ảo. Chỉ có sáng sớm là đủ cái tĩnh lặng yên bình, gợi nhớ không khí của Hà Nội những năm thuở trước.

Hà Nội sáng sớm ít người ra ngoài, đường phố tĩnh lặng, yên ắng. Vĩa hè quang đãng, rộng rãi, là thời điểm duy nhất trong ngày đi trên vỉa hè mà không vướng bận chân ai. Những cửa hiệu đóng im lìm, xe pháo được xếp gọn gàng ở một nơi nào đó, đường phố bỗng rộng ra, thu thả, sau một ngày quá sức với người xe.

Hà Nội buổi sáng sớm, nổi bật nhất là những người bán hoa trên các tuyến phố cổ. Trời tờ mờ sáng, những chiếc xe đạp chở đầy hoa đã tụ tập trước cửa chợ Đồng Xuân, phố Hàng Giấy,

Hàng Lược... Nào những cúc, những hồng, những ly... được xếp bày tạm thời trên lòng đường rồi được bó lại, phân ra chia phát khắp các ngõ phố. Trong ánh sáng mờ mờ giao điểm giữa đêm và ngày vẫn nhận thấy những màu sắc kỳ ảo của hoa. Kỳ ảo bởi sáng chưa rõ nhưng hoa không chịu nhạt đi hương sắc của mình, vẫn rực rỡ vàng, đỏ trong cái bối cảnh khác lạ của trời đất. Thành phố mờ hồ trong một lớp sương mù. Ngày còn chưa rõ, đêm chưa chắc đã qua. Những người xuất hiện trong không gian ấy vừa lạ lắm vừa quen thuộc trong cái khí đêm còn chưa tan hết.

Trên vỉa hè phố Đinh Lễ, cơ man báo được bày ra. Báo từ các nhà in vừa chuyển ra còn ấm nóng được xếp thành từng chồng, ghim lại từng loại để phân đi khắp các ngõ phố đợi trời sáng. Tiếng sột soạt của giấy, tiếng ghim đâm phún phụt, màu đỏ, màu xanh, màu trắng của những măng-sét làm thành những khối hình lạ mắt.

Buổi sáng sớm là hình dung của sự di chuyển đều đều. Người đi bộ thông thả trên hè phố. Trong các công viên, tiếng nhạc phát ra từ một khoảng rộng nào đấy và người ta bắt đầu tập thể dục để giữ eo, giữ dáng, rèn luyện sức khỏe. Các bài tập gần như toàn là phụ nữ, các bà các chị hăng hái và hồn nhiên đến mức cánh đàn ông đi qua nhiều khi cũng phải ngoảnh lại ngắm nhìn...

Hà Nội buổi sáng sớm, quanh hai cái hồ nổi tiếng nhất là Hồ Tây, Hồ Hoàn Kiếm sương mù vẫn chưa kịp tan, nhìn xa xa thì giống một bức tranh thủy mặc, một vẻ lãng đãng sương khói. Quanh bờ Hồ có rất nhiều người tập thể dục, phổ biến nhất là đi bộ và đạp xe.

Hà Nội buổi sáng sớm là bốn phương, tám hướng tụ về. Ga tàu Hà Nội vẫn sáng trưng. Khách bước ra khỏi sân ga ngạc nhiên thấy phố phường vẫn còn chưa thức giấc nhưng các tuyến xe sớm chạy vào thành phố đã trả khách ở bệnh viện Bạch Mai, Nội Tiết, Quân y viện 108... để cho những người tỉnh xa đến kịp xếp hàng, nhận sổ khám bệnh, xong và về trong ngày.

Hà Nội buổi sáng sớm là những hàng quà được bày ra. Những bếp than đỏ lửa nơi vỉa hè, những nồi nước dùng đun ngút bốc hơi, để sáng ngày là có ngay những bát phở, bát bún ấm lòng. Ở đầu phố Hàng Đường có một hàng phở dọn rất sớm, những người bán hàng rong, những người dậy sớm, những ai buổi đêm chưa kịp ăn có thể sà vào ăn một bát phở nóng hôi hổi, sì sụp...

Hà Nội buổi sáng sớm có đủ các cung bậc âm thanh, màu sắc, chuyển động... thứ nào cũng ẩn chứa vẻ tinh khôi, thuần khiết và yên bình khác hẳn những cung giờ khác trong ngày, là thời khắc của dịu dàng sơ nguyên, mang niềm vui tinh khôi của ngày mới.



Mã Mây

Trong các phố cổ ở Hà Nội, có lẽ Mã Mây là một trong những tên phố gợi sự êm dịu, ngọt ngào nhất nhưng kỳ thực cái tên ấy lại không liên quan gì đến mây khói bông bành cả.

Phố Mã Mây vốn là gộp từ hai phố Hàng Mây và Hàng Mã (Hàng Mã này không phải là Hàng Mã hiện nay). Hàng Mây bán hàng mây tre vì trước kia phố gần cửa sông Tô Lịch trên bến dưới thuyền, các sản phẩm từ miền ngược mang về rất nhiều; còn Hàng Mã là nơi sản xuất các mặt hàng phục vụ cho các đám hiếu, nổi tiếng nhất là đèn rồng rước linh cữu.

Phố Mã Mây giờ đông vui nhộn nhịp thế nhưng có thời từng là hội sở của quân Cờ Đen. Đội quân khét tiếng từ bên kia biên giới sang, từng giúp triều Nguyễn đánh Pháp mà hai trận oanh liệt nhất, chém được đầu đại úy Francis Garnier và đại tá Henri Rivière ở khu vực Cầu Giấy. Nhưng về sau, quân Cờ



Phố Quán Cờ Đen, nay là phố Mã Mân Ảnh. Collection D4007-647

Đen nhùng nhieu, có nhiều vụ bắt cóc và cướp bóc, sau phải rút về nước.

Nhà văn Doãn Kế Thiện từng kể câu chuyện về một tên phó tướng của quân Cờ Đen có tên là Phùng Bá Cầu. Tên Cầu loát choát, nghiện thuốc phiện nặng, môi thâm, má hóp, nằm hút xách nhiều đến nổi bẹp cả tai, mắt thì như loài cú vọ nhưng nhanh nhẹn, hoạt bát, đặc biệt tài múa đao của hắn thì nhiều người ngưỡng mộ. Mỗi lần quân Cờ Đen tập trận ở khu vực ngoài ngõ Phúc Lộc bây giờ, Cầu ta lại ra sức trở tài nghệ.

Trước hết là tài cưỡi ngựa của hắn. Con ngựa được Cầu thuần hóa rất điệu nghệ, hắn nhỏ con mà lên xuống ngựa nhanh như sóc. Ngựa phi như bay, thanh đại đao quất vun vút, những thân chuối đổ roàn roạt. Cảnh tập trận này giống hệt cảnh một tay đao phủ lung danh được Nguyễn Tuân miêu tả trong tập truyện ngắn *Vang bóng một thời*. Tay đao phủ tập chém chuối rất kỹ trước khi chém tử tù, và khi ra pháp trường, tử tù được hắn chém rất lẹ, cái đầu đã đứt lìa nhưng còn dính một tẹo da để khỏi rơi xuống đất...

Khi quân Cờ Đen đóng ở phố Mây Mây đã có khởi chuyện bắt cóc, trộm cướp xảy ra. Một lần, đám thủ hạ của Cầu xông vào một nhà giàu ở phố Hàng Mắm, lấy đi nhiều của cải và bắt cóc một cô gái nhón. Gia đình khóc lóc sợ hãi, đến cầu cứu quan trên để can thiệp nhưng quan trên bất lực vì cũng sợ đám tàn quân nửa anh hùng, nửa thảo khấu này. Nhưng có một ông già nghe chuyện bất bình, tự nguyện làm thuyết khách đến gặp Cầu. Ông dùng lời lẽ vừa mềm dẻo, vừa cứng rắn, đủ lẽ nghĩa để thuyết phục. Cầu nghe xong thì xuôi, lệnh cho thủ hạ thả cô gái kia ra và từ đó hắn coi ông già như một người bạn tâm giao.

Phố Mã Mây có đền thờ một vị quan nổi tiếng của kinh thành Thăng Long. Đó là Nguyễn Trung Ngạn (1289-1370) người đỗ Hoàng giáp từ năm 15 tuổi, phục vụ 5 đời vua Trần và là nhà thơ, học giả danh tiếng đương thời.

Nguyễn Trung Ngạn đảm trách nhiều chức vụ trong suốt thời gian dài làm quan của mình, ông từng nghênh đón tay sứ giả nhà Nguyên đầy kiêu ngạo khiến hán phải kính trọng. Nhưng có lẽ vị trí đáng nhớ nhất của Nguyễn Trung Ngạn là thời gian làm “Kinh sư đại doãn” cai quản Kinh thành Thăng Long. Nguyễn Trung Ngạn không phải người Thăng Long, ông là người huyện Ân Thi, Hưng Yên nhưng có 7 nơi ở Hà Nội có đền miếu thờ phụng. Phải có một công đức lớn thế nào thì mới được người dân yêu quý như vậy. Viết đến đây, tôi bỗng dưng nhớ đến câu ca nói về việc này rất đáng ngẫm ngợi: *“Thương dân, dân lập đền thờ/ Hại dân, dân dãi ngập mồ thối xương.”* Chắc hẳn vị quan kia đã “thương dân”, làm được nhiều việc phúc đức thì mới được người dân kính trọng, ngưỡng mộ đến thế.

Phố Mã Mây xưa, do rất gần với cửa sông Tô Lịch (phố Chợ Gạo bây giờ) bến thuyền nhộn nhịp, vốn tai tiếng vì nạn cờ bạc. Dân anh chị, giang hồ chọn nơi đây là chỗ tụ tập. Mỗi dịp lễ tết, các ổ bạc thậm chí đánh công khai luôn ngoài mặt phố.

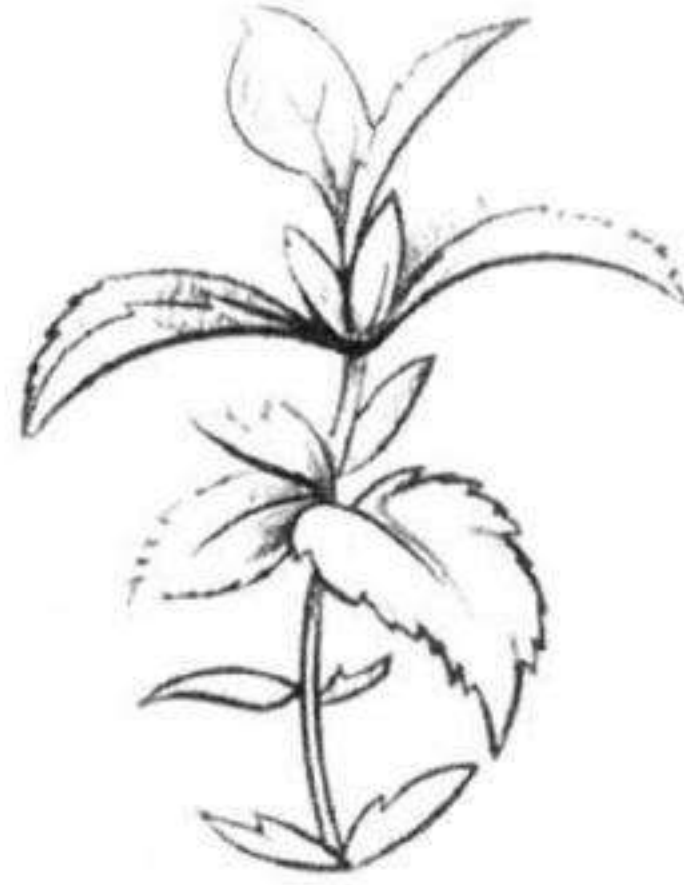
Chưa hết, Mã Mây còn được biết đến là nơi có nhà ngục trước khi người Pháp xây dựng Hỏa Lò. Từ số nhà 19 đến 33, vốn là nhà ngục cũ của chế độ thực dân.

Mã Mây còn có một ngôi nhà đặc biệt nữa, đó là nhà số 37, nơi đặt trụ sở của chi nhánh Hội Tam điểm Bắc kỳ, mà khi ấy

mang một cái tên khá giản dị: “Hội Tương tế Bắc kỳ”. Nên biết rằng Hội Tam điểm (Franc-maçonnerie) là hội kín có lịch sử lâu đời ở châu Âu, tập hợp giới tinh hoa trí thức, có xu hướng làm các việc thiện nguyện. Khi khánh thành trụ sở hội, chính hội này đã mượn phiên bản Nữ thần tự do (tượng Bà đầm xòe) mới được triển lãm ở Nhà đấu xảo mang về trưng bày để thêm danh tiếng cho mình. Sau này, trụ sở Hội Tam điểm được chuyển đến tòa nhà 107 Trần Hưng Đạo và mới bị sụp đổ gần đây. Những thành viên từng tham gia hội kín này có thể kể đến các nhân vật lừng danh như vua Duy Tân, Phạm Quỳnh, Nguyễn Văn Vĩnh, Trần Trọng Kim, Hoàng Minh Giám...

Phố Mã Mây cong cong như chiếc lược dịu dàng và hiện thời vẫn là một trong những phố có nhiều nhà cổ nhất ở Hà Nội. Đặc biệt, nhà số 87 đã được bảo tồn để trở thành một ngôi nhà tiêu biểu của phố Hà Nội xưa. Đó là kiểu nhà ống, dài và hẹp, giữa nhà có một khoảng trống (giếng trời) để đón ánh sáng. Nhà phố vừa là nơi ở kiêm chỗ buôn bán. Có thể hiểu rằng, những ngôi nhà ống bây giờ được thừa hưởng một di sản lâu đời từ quá khứ.

Phố Mã Mây giờ có rất nhiều khách sạn, nhà hàng, quán cà phê. Phố vẫn giữ truyền thống một nơi lưu trú, ăn chơi của khách bốn phương như thuở ban đầu. Phố đã giấu trong lòng những lịch sử, ký ức để đôi khi người đương thời phải lật giở, hồi nhớ một thời *thương hải tang điền* đã xa.



Đặc sản làng Láng, thành làng Láng

Làng là một làng cổ nằm ven sông Tô Lịch và nổi tiếng vì có thú sản vật trứ danh là rau húng. Người Việt xưa hầu như không ai không thuộc câu ca này:

"Dua La, húng Láng, ngổ Đầm

Củ rô đầm Sét, sâm cầm Hồ Tây."

Nói như thế nhưng không phải ai cũng biết húng Láng là thế nào, vì thú rau gia vị này có khá nhiều chủng loại, không phải người sành ăn và không để ý thì khó phân biệt. Dưới đây là một số loại húng chủ yếu.

Thứ nhất là húng lùi hay còn gọi là húng dũi. Thú rau này có mùi thơm đậm đặc, gần với mùi bạc hà. Húng lùi lá dày, có

ràng của những tron láng hơn bạc hà. Trong các loại húng thì húng lủi được trồng phổ biến và được bán nhiều nhất ngoài chợ.

Một loại húng khác mà những người ưa thích món thịt chó ai cũng biết. Đó là húng quế, hay còn gọi là húng chó, vì thú húng này ăn với thịt chó là hợp nhất. Húng quế thân cao, dễ tự nhiên có thể phát triển thành cây bụi. Húng quế có mùi thơm mạnh, hoa màu tím rất đẹp, lá húng quế nhỏ, tron. Ở các vùng nông thôn Việt Nam hầu như nhà nào cũng trồng vài bụi húng quế trong vườn để khi cần có thể dùng được ngay. Cách ăn húng quế được coi là sành điệu bây giờ là người ta bê luôn một cành húng quế to, có đủ cả hoa và cành nhánh, và cứ thế nhâm nhi từng ngọn húng thơm lừng với thịt chó hoặc lòng lợn, tiết canh.

Thứ rau nổi danh của làng Láng thì khác hơn một chút. Đó là loại húng không quá đậm mùi như húng lủi, cũng không nồng nàn như húng quế. Húng Láng có một mùi thơm nhẹ đặc trưng, người dân vùng Láng gọi thứ rau này là “thơm Láng” hoặc “thơm.”

Húng Láng là loài thân cỏ, thân màu tím, lá nhỏ, tron mỏng. Húng có hoa nhưng không có hạt nên để nhân giống người ta thường cắt những đoạn thân bánh tẻ và cắm xuống đất ẩm, cây húng sẽ mọc lên.

Điều đặc biệt là thứ rau gia vị này chỉ ưa đất vùng Láng, nếu mang đến nơi khác trồng, sẽ mất đi mùi thơm đặc trưng và có xu hướng bạc hà. Húng Láng là sản vật lâu đời của làng Láng. Theo dân gian truyền tụng thì thứ rau này có từ thời Lý, là loại rau gia vị rất được ưa chuộng của người Hà Nội. Húng Láng ăn kèm với

xà lách, mùi, kinh giới và thích hợp với thịt gà, chả cá, nem, phở, mì, canh...

Tôi nhớ những năm 1990, khi đi qua khu vực đường Láng vẫn còn thấy những ruộng rau xanh muốt. Nào là xà lách, rau thơm, hành hoa và đặc biệt thơm Láng được trồng khá nhiều. Nhưng bây giờ thật khó tìm được những ngọn húng Láng chuẩn.

Làng Láng một thời nổi danh với nghề trồng rau thơm nhưng giờ đây những khoảnh đất trồng rau thơm nói chung và húng nói riêng đã mất gần hết, chỉ còn vài vạt lẻ tẻ phía sau chùa Láng. Chùa Láng là niềm tự hào đặc biệt của người làng Láng, một trong những danh thắng nổi tiếng của Hà Nội, từng được mệnh danh là “đệ nhất tùng lâm” một thời. Chùa thờ thiền sư Từ Đạo Hạnh, người sinh ở đất Láng

Từ Đạo Hạnh (1072-1116) có lẽ là vị thiền sư có nhiều truyền thuyết linh dị bậc nhất trong tôn giáo nước Việt. Cuộc đời ông đầy rẫy những sự kiện ly kỳ và những bí tích huyền thoại.

Từ Đạo Hạnh tên thật là Từ Lộ, có cha là quan đô sát Từ Vinh. Huyền tích đầu tiên là cuộc đấu pháp của Từ Lộ với pháp sư Đại Diên vì mối thù giết cha. Nhưng vì pháp thuật của Đại Diên quá cao nên Từ Lộ không giết ngay được. Từ Lộ đi tìm sư học đạo ở khắp nơi và đã có một thời gian ở chùa Thầy và đác đạo. Khi pháp thuật tinh thông, Từ Lộ quay về trả thù cho cha, giết chết pháp sư Đại Diên ngay trên sông Tô Lịch. Sau đó, Đại Diên đầu thai thành một đứa bé thông minh đỉnh ngộ, vua Lý Nhân Tông biết thế liền muốn đứa bé đầu thai thành con mình

nhưng bị Từ Đạo Hạnh dùng phép thuật ngăn cản. Chuyện bại lộ, nhà vua bắt Từ Đạo Hạnh phải chịu tội. Từ Đạo Hạnh liền nhờ em trai của vua là Sùng Hiền hầu cứu giúp và hứa đầu thai làm con trai ông ta để trả ơn. Sau khi vua Lý Nhân Tông mất, vì không có con nối dõi nên con trai của Sùng Hiền hầu được nối ngôi, đứa bé này chính là kiếp sau của Từ Đạo Hạnh, trở thành vua Lý Thần Tông.

Lý Thần Tông (1116-1138) về sau lại mắc chứng bệnh lạ, gần như hóa hổ, phải nhờ Nguyễn Minh Không, cũng là một thiền sư danh tiếng, là bạn cũ của Từ Đạo Hạnh kiếp trước đến cứu chữa mới lành bệnh.

Vì có sự tích ly kỳ như vậy nên dân làng Láng đã tôn Từ Đạo Hạnh là đức thánh Láng và thờ trong chùa làng cùng với kiếp sau của ông là vua Lý Thần Tông. Cả ngôi nhà cũ của cha mẹ ông trong làng cũng được dựng thành chùa, gọi là chùa Nền. Một điểm đáng chú ý, Từ Đạo Hạnh là người mở màn cho khuynh hướng Phật giáo hòa trộn với tín ngưỡng dân gian và được gọi là “thánh tổ.” Thánh tổ là các bậc tu hành có công lớn, được người dân coi như những vị thánh. Những vị thánh tổ nổi tiếng có thể kể đến như Từ Đạo Hạnh, Nguyễn Minh Không, Giác Hải...

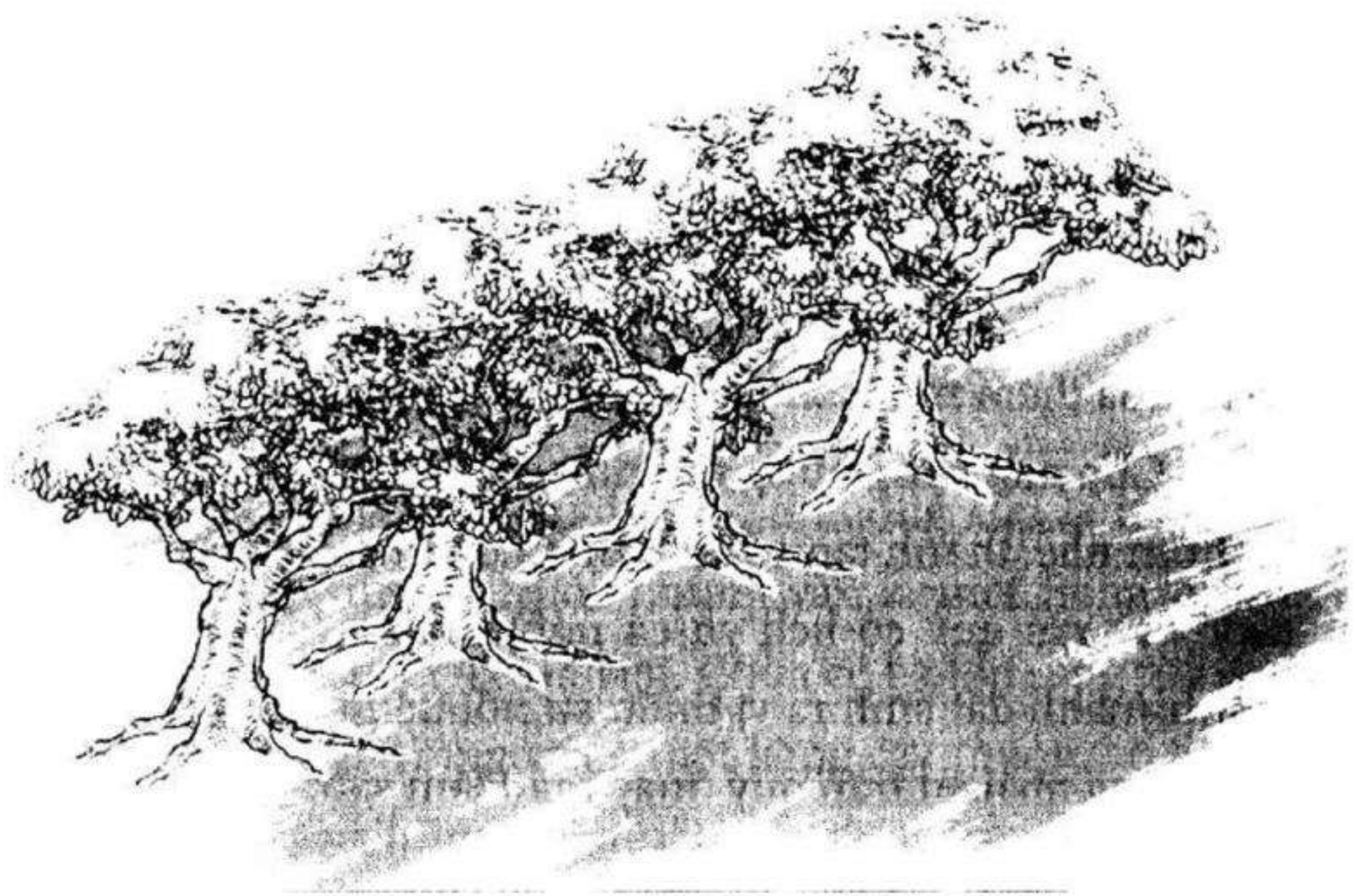
Một điều khá lý thú trong lễ hội chùa Láng là lễ hội này hầu như dùng để mô phỏng lại cuộc đấu pháp của Từ Đạo Hạnh với pháp sư Đại Diên trên bờ sông Tô Lịch. Từ Đạo Hạnh là nhân vật hiếm có trong Phật giáo Việt Nam liên quan tới những cuộc đấu pháp lừng danh này. Và người làng Láng, trong ngày giỗ của ông

cùng là ngày hội chùa (mùng bảy tháng Ba âm lịch) thì làm cỗ bao gồm cả chay và mặn.

Chùa Láng, theo thời gian bây giờ không còn là một ngôi chùa nguy nga như ngày trước nhưng vẫn là một trong những ngôi chùa lớn bậc nhất của Hà Nội. Chùa có ba lớp cổng từ ngoài vào, sân lát gạch Bát Tràng và có một hàng cây muôm cổ thụ rất đẹp. Ba lớp cổng và những cây muôm lớn được trồng thẳng hàng hai bên đường thân đạo tạo nên cảnh quan uy nghi, cổ kính. Điều đáng nói nữa ở danh thắng này là trong khi các chùa trong khu vực nội thành đều bị thu hẹp diện tích rất nhiều, thì không gian chùa Láng còn khá rộng rãi. Trong chùa có hai pho tượng nổi tiếng là tượng thiền sư Từ Đạo Hạnh bằng mây đan phủ sơn khoác áo cà sa và tượng vua Lý Thần Tông bằng gỗ mít. Các nhà khoa học đã nghiên cứu pho tượng Từ Đạo Hạnh và phát hiện có tro cốt bên trong. Ngoài hai pho tượng trên, chùa Láng còn có gần hai trăm pho tượng nữa, là một trong những chùa có nhiều tượng nhất khu vực Hà Nội.

Quay trở lại thứ rau húng nổi tiếng của đất Láng xưa kia, giò đây hầu như chỉ còn mua được thứ rau này ở ngay phía sau chùa Láng. Sau chùa vẫn còn những những khoảnh ruộng để trồng thứ rau đặc sản ngày xưa, hai cái giếng nước cổ, mấy cây duối hiền hòa gợi nhớ bóng dáng làng quê Việt Nam. Tôi đã dành một buổi chiều để tham quan chùa Láng và quan sát người dân chăm sóc những mảnh ruộng phía sau chùa. Một ông cụ râu tóc bạc phơ, giữa mùa đông mà vẫn đánh trần, quần đùi áo cộc gánh nước tưới rau. Rau xà lách xanh mướt, rau ngải cứu xanh thẫm

và vài vạt húng tươi tốt. Tôi đã đợi mua cho kì được ít rau húng ở đây, mua thêm một con gà ngon, chuẩn bị cho bữa ăn ngày cuối năm. Cho một cọng húng vào miệng, ăn thật chậm để cảm nhận vị thơm nhẹ, thanh tao của nó. Biết rằng mình đang thưởng thức một thứ rau quý có lịch sử cả nghìn năm, lại được trồng trên chính mảnh đất sinh ra vị thiền sư nổi tiếng bậc nhất nước Việt. Đó chẳng phải sự trân quý, may mắn lắm sao.



Lãng mạn phố Phan Đình Phùng

Nếu có cuộc bầu chọn con phố lãng mạn và đẹp nhất Hà Nội, có lẽ không nơi nào vượt được phố Phan Đình Phùng. Phố lãng mạn, mộng mơ bởi ba hàng cây xanh, vỉa hè rộng rãi thoáng mát. Những cây xanh trên phố đa phần là những cây sấu có tuổi đời cả trăm năm. Cây khép tán che kín lòng phố, mùa hè hay bất cứ thời gian nào, người đi đường cũng được hưởng bóng mát và nghe thấy tiếng gió rì rào trên tán lá.

Những cây sấu ở phố Phan Đình Phùng to lớn, nhiều hình dạng. Có những chỗ gốc cây giống như một vách thuyền, chỗ khác lại như một vòm hang đá, và có chỗ như một con bạch tuộc khổng lồ với rất nhiều tua vòi. Nói về sự lãng mạn và thanh bình của những cây sấu phố Phan Đình Phùng thì nói mãi không hết, đặc biệt vào mùa sấu thay lá cuối xuân, đầu hè.

Lá sấu rụng kín hè phố, mỗi khi gió thổi thì có một cơn mưa lá sấu trút trên đường.

Phố Phan Đình Phùng đẹp bởi lịch sử của nó. Con phố mang tên nhà trí thức yêu nước nổi tiếng, lãnh tụ của cuộc khởi nghĩa Hương Khê trong phong trào Cần vương chống Pháp cuối thế kỉ XIX. Phan Đình Phùng nổi tiếng là người cương trực, thẳng thắn. Khi bị Hoàng Cao Khải viết thư dụ hàng, ông đã phúc đáp thư, dứt khoát từ chối. Đến khi chúng dùng Nguyễn Thân và đám tay sai đàn áp thân nhân, quật mô tổ tiên ông vẫn kiên quyết không sòng chĩ. Và vì không chịu khuất phục cường quyền, Phan Đình Phùng đã hi sinh sau một trận giao tranh ác liệt với quân triều đình.

Phố Phan Đình Phùng có địa điểm đặc biệt ghi dấu những trang sử bi thương và hào hùng của Hà Nội: Bắc Môn - cổng thành duy nhất còn lại của thành Hà Nội. Ngày 25/4/1882, đại bác quân Pháp từ tàu chiến ngoài sông Hồng bắn vào thành Hà Nội, hai vết đạn vẫn còn lưu trên mặt thành.

Tôi đã trèo lên mặt thành Cửa Bắc để ngắm phố Phan Đình Phùng. Cả con phố thẳng tắp, xanh ngát một màu bởi bóng cây. Trên lầu cao Bắc Môn là nơi đặt bàn thờ Nguyễn Tri Phương và Hoàng Diệu, hai danh thần đã lâm liệt tuần tiết vì nước. Đặc biệt, Hoàng Diệu trước lúc tự vẫn đã để lại lời trời rằng: “Thần bất tài tự nghị sống cũng vô ích, dù thần đã biết thành mất mà chết cũng còn có tội, đâu dám nói chết là trung nghĩa! Một mình thề với Long thành, nguyện theo tiên thần Nguyễn Tri Phương về nơi chín suối.”*

* Hoàng Diệu: “Trần tình biểu”.

Cũng ở phố Phan Đình Phùng, gần đối diện với Bắc Môn là nhà thờ Cửa Bắc, một trong hai nhà thờ lớn nhất của Hà Nội. Không gian bên trong nhà thờ mang nét đặc trưng của nhà thờ Cơ đốc giáo phương Tây nhưng bên ngoài thì thấy rõ kiểu kiến trúc phi đối xứng, ảnh hưởng phong cách phương Đông truyền thống với gác chuông vút lên bên sảnh chính và hệ thống mái ngói từ gác chuông cho đến mái vòm.

Phố Phan Đình Phùng có rất nhiều biệt thự kiểu Pháp còn nguyên vẹn. Có thể nói những biệt thự đẹp nhất của người Pháp ở Hà Nội hầu hết đều nằm trên con phố này. Những kiến trúc đa dạng, từ phong cách Tân cổ điển, Pháp - Hoa, Đông Dương cho đến địa phương Pháp... Con phố được người Pháp quy hoạch gần như mẫu mực với những biệt thự ở khoảng cách hợp lý, vỉa hè rộng và cây xanh được trồng từ rất sớm. Trước Cách mạng tháng Tám, phố Phan Đình Phùng được gọi là đại lộ Các-nô (boulevard Carnot).

Trên phố Phan Đình Phùng ngày nay có rất nhiều cơ quan chính phủ đóng ở những biệt thự xanh mát bóng cây và là một trong số ít những con phố có hai vườn hoa. Phía đầu phố là vườn hoa Vạn Xuân (trước đây gọi là vườn hoa Hàng Đậu) và cuối phố là vườn hoa Mai Xuân Thuồng, mé gần Hồ Tây. Ngoài sáu loài cây tiêu biểu nhất thì còn có xà cừ, sưa trắng, sưa đỏ...

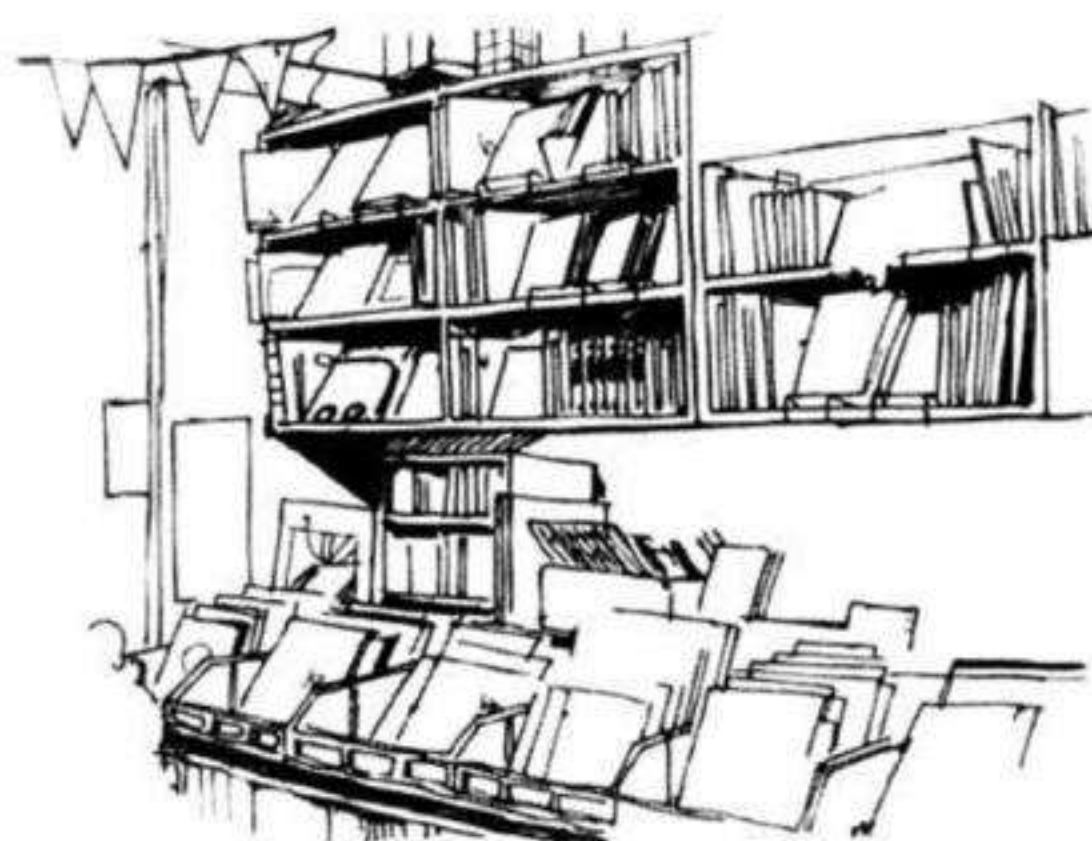
Tôi đã nhiều lần đi dạo trên phố và cảm nhận sự thanh bình, cổ kính của phố xá ở đây. Vào những ngày đầu tuần là những bóng áo dài thấp thoáng của nữ sinh trường THPT Phan Đình Phùng. Ngôi trường có lịch sử hàng trăm năm, sánh với các trường nổi tiếng về bề dày truyền thống như Chu Văn An, Trần Phú - Hoàn

Kiểm, Việt Đức... Trường Phan Đình Phùng thành lập năm 1923, với tên ban đầu là École Normale Supérieure Đỗ Hữu Vị - phi công đầu tiên của Đông Dương phục vụ trong quân đội Pháp ở Thế chiến thứ nhất. Đỗ Hữu Vị được đích danh Toàn quyền Đông Dương Albert Sarraut nhờ giúp đỡ để xây dựng những cơ sở cho cơ quan hàng không thuộc địa và ông nổi tiếng đến mức được in hình trên con tem phát hành khắp Đông Dương.

Phố Phan Đình Phùng là con phố của những hàng hoa yên bình, giản dị. Không khó để nhìn thấy những chị hàng hoa với chiếc xe đạp cùng thùng hoa buộc ở gác-ba-ga đủ màu sắc: loa kèn tháng Tư, sen đầu hạ, cúc vàng sang thu, cúc họa mi đầu đông...

Trên phố Phan Đình Phùng có những hàng quán bình dân rất dễ thương. Một người đàn bà trung niên quê Nam Định bán hàng miến trộn, bún riêu ở một góc phố cả chục năm trời. Không xa hàng bún riêu là hàng đậu phụ mắm tôm của người đàn bà quê Thái Bình. Hai gánh hàng rong giản dị cũng đủ làm ấm lòng những chị công chức, anh xe ôm, bác bảo vệ... mỗi buổi trưa không kịp về nhà.

Phố Phan Đình Phùng yên ả trong sự ồn ào, đông đúc của một đô thị lớn. Và bất cứ khi nào đi trong lòng phố, dưới bóng của những cây sấu, cây xà cừ cổ thụ, dù đường phố có tấp nập thế nào cũng thấy yên bình, nhẹ nhõm dưới những góc xanh mát, cổ kính của Hà Nội.



Những hiệu sách cũ

Cái hữu ích của những hiệu sách cũ là thế này. Tự dưng một ngày, một người bạn gọi điện thoại hỏi, anh ơi mua quyển *Đàn hương hình* của Mạc Ngôn và *Cát bụi chân ai* bản in đầu tiên của Tô Hoài ở đâu ạ. Các hiệu sách mới thì tất nhiên không có rồi, vì sách in đã lâu, có quyển chưa kịp tái bản. Ra các hiệu sách cũ và chịu khó tìm nhé. Thế rồi vài hôm sau vẫn người bạn ấy lại gọi điện, giọng mừng hôn hờ. Em đã tìm được cả Mạc Ngôn và Tô Hoài rồi nhé, trong hiệu sách cũ.

Sách cũ là thế, nơi lưu giữ thời gian và kho tàng tri thức nhân loại. Người Hà Nội có thể tự hào là một trong những thành phố tiêu thụ nhiều sách, các hiệu sách mới nhiều và các hiệu sách cũ cũng không ít. Và nhu cầu tìm về những cuốn sách cổ xưa, hoặc là để sưu tầm, hoặc là để truy tìm vốn tri thức cần thiết đang có xu hướng nhúc nhích dần lên.

Cùng với thời gian và nhu cầu xã hội, Hà Nội có những con phố chuyên bán sách mới như Đinh Lễ, Nguyễn Xí, phố sách Hà Nội và cũng có những con phố với nhiều hàng sách cũ như Láng, Trần Quốc Hoàn... cùng với những hiệu sách nằm biệt lập.

Khó có thể ngờ rằng, giữa con phố cổ, ngôi nhà mặt tiền rộng rãi, nếu cho thuê sẽ có được một số tiền khá lớn mà có người chỉ dùng làm nơi lưu trữ và bán những cuốn sách cũ. Đó là hiệu sách trên phố Bát Đàn của vợ chồng ông Cảnh, bà Mão. Hiệu sách giản dị, cái biển hiệu cũng mộc mạc, bằng gỗ treo trước cửa: “Nhà sách cũ.”

Ông Cảnh nổi tiếng trong giới sưu tầm và bán sách cũ đã lâu. Người ta phong cho ông danh hiệu “vua sách cũ” vì sự giàu có về sách và sự lịch duyệt của mình. Cái vẻ điềm đạm của người yêu sách, cách tiếp đón niềm nở ân cần của ông bà khiến nhiều người tìm đến nơi này. Chuyện kể rằng, để có một kho sách hàng vạn cuốn sách như bây giờ, ông Cảnh đã từng phải nhịn ăn, nhịn mặc, nhiều ngày đạp chiếc xe cọc cạch tìm mua sách.

Là người sành sỏi trong giới chơi và bán sách cũ nhưng ông Dư ở phố Bà Triệu thì khác một chút. Ông cũng dành ngôi nhà mặt phố khá rộng của mình làm cửa hiệu. Ngôi nhà ấy là kho sách lớn, sách chất cao đến tận nóc nhà. Nhìn bức tường sách đồ sộ ấy đôi khi người mới đến thấy choáng ngợp bởi sự đa dạng, phong phú của nó. Người đàn ông chủ hiệu này có phong cách khá kiêu bạc. Ông không cho phép khách hàng tự lần tìm trong kho sách của mình mà sẽ hỏi khách cần cuốn gì để ông tự tìm và đưa cho. Nhờ một trí nhớ tuyệt vời và sự đọc vô biên nên người đàn ông này thậm chí có thể nói tóm lược về nội dung

cuốn sách, tạp chí cần tìm, xuất bản thời kì nào, ra được mấy số thì định bản... Nổi tiếng vì bán sách đắt và thái độ gần như lạnh nhạt nhưng đây vẫn là hiệu sách được nhiều người tìm đến vì có nhiều cuốn sách quý, cổ.

Một hiệu sách cũ nữa làm tôi thấy ấn tượng, hiệu sách trên phố Mai Dịch. Đó là một ngôi nhà thấp lè tè, cũ kĩ, sách xếp kẹt cứng. Căn phòng hơi tối và ngột ngạt, một người đàn bà trung niên cần mẫn chụp ảnh từng cuốn sách rồi đưa ảnh lên facebook cho mọi người chọn lựa và giao dịch. Đó là một cửa hiệu gần như chuyên bán sách trên mạng có tên “Linh Hoàng Hà”. Hiệu sách này nổi tiếng vì sách phong phú và giá cả phải chăng. Điều đặc biệt ở hàng sách là người chồng chuyên biệt trong việc tìm nguồn sách từ các nơi đưa về, có khi người ta nhìn thấy anh chở cả một tải sách to tướng, mồ hôi nhễ nhại; còn chị vợ thì chịu trách nhiệm trong việc đưa ảnh sách lên, đặt giá, giao dịch, gửi hàng cho khách. Vì chịu khó cập nhật và giá cả cạnh tranh nên có vẻ sách bán khá chạy.

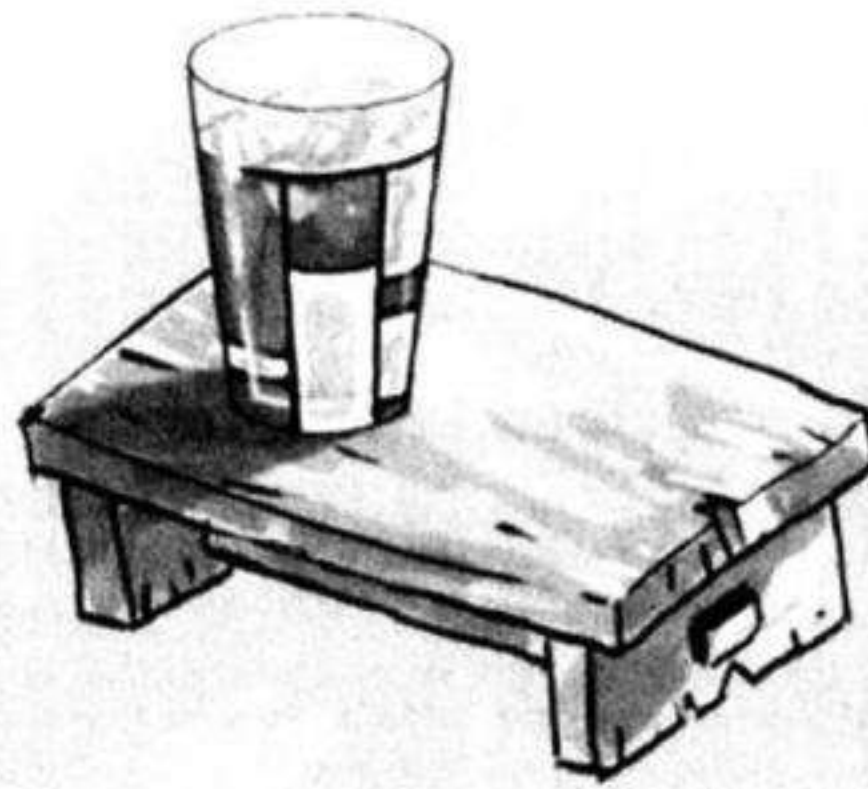
Cũng có những hiệu sách cũ không có mặt tiền để giao dịch nhưng vẫn được khách hàng ưa thích. Anh Hợp, người ở phố Lê Thanh Nghị có tiếng là một người trẻ có nhiều sách. Yêu thích sách từ bé và mặc dù là kỹ sư tốt nghiệp Đại học Bách khoa, anh dành phần lớn thời gian của mình cho sách cũ. Gia tài sách của anh có đến vài chục nghìn cuốn đủ các thể loại.

Đến cái kho kiêm hiệu sách được anh đặt tên là “Sách cũ Hà Thành” mới thấy tình yêu, đam mê và công sức anh bỏ ra với sách thế nào. Sách xếp chặt cứng trong các phòng lớn, trên cầu thang, lối đi, ở các khoảng không gian có thể tận dụng được. Sách

gần như có mặt khắp mọi nơi trong nhà và người đến mua sách thì hài lòng vì được hướng dẫn tận tình. Cũng giống như những người chơi, bán sách có tâm khác, gặp những người quý mến, tri âm, anh có thể tặng những cuốn sách hay mà không lấy tiền.

Một người trẻ nữa chơi sách cũ mà tôi muốn nói đến là anh Dũng nhà ở phố Thụy Khuê. Anh vừa bán sách trên mạng vừa bán ở nhà với cái tên giao dịch là “Gia Khoa sách”. Đường vào nhà anh ngoắt ngoéo, nhỏ tí, đúng cái kiểu zích zắc của ngõ Hà Nội. Là kỹ sư thủy lợi, bước vào nghề sưu tầm, bán sách cũ chưa lâu nhưng anh chịu khó lặn lội khắp nơi tìm sách. Đôi khi khách hàng đặt anh những bộ sách rất khó nhưng nhờ sự mày mò, cần mẫn anh vẫn tìm ra. Khi tôi đến nhà anh để mua một cuốn sách về văn học Nga, tôi đã ấn tượng bởi hình ảnh này. Cậu con trai nhà anh lăm chằm đang vịn vào cái giá sách tập đi. Thành bé nhìn ngắm những quyển sách, mặt đầy háo hức và khi thấy khách đến nhà, nó nhoẻn nụ cười rất tươi, tay chỉ vào đống sách...

Người ta đang lo lắng rằng văn hóa đọc đang phai nhạt đi, điều đó có thể đúng. Thời gian cho mưu sinh thì nhiều mà thời gian cho sách thì ít nhưng những hiệu sách cũ ở Hà Nội chứng thực được rằng, văn hóa đọc vẫn là cái mạch ngầm đang chảy. Ngày càng có nhiều người trẻ mua sách, đọc sách. Mạch sống tri thức không thể tuột đi một cách dễ dàng và những hiệu sách cũ là nơi lưu giữ tình yêu với sách, một nét văn hóa thanh lịch và đáng quý của người Hà Nội.



Trà đá vỉa hè

Người Hà Nội uống thứ gì nhiều nhất, tất nhiên không phải là cà phê. Bia cũng chỉ một số ít thích. Thứ đồ uống phổ biến nhất của người Hà Nội là trà đá và người ta chủ yếu uống ngoài vỉa hè.

Trà đá Hà Nội có muôn hình vạn dạng nhưng đặc điểm chung là bình dân. Hầu như góc phố nào cũng tìm thấy đôi ba hàng trà đá. Dụng cụ không cần nhiều lắm, một vài cái ghế nhựa hoặc đôi cái ghế gỗ dài, một cái bàn, vài cái cốc. Thế là xong bộ mặt của một quán trà đá.

Gọi là trà đá nhưng không nhất thiết chỉ có trà khô, còn có trà tươi, nhân trần, nước vôi. Trà khô thì nước vàng hoặc xanh nếu là loại ngon, trà tươi nước xanh nhạt, nước vôi vàng, chỉ có nhân trần, màu tím thâm gần như quả mùng tot.

Một hàng trà đá có thể đủ tất cả những thứ kể trên hoặc chỉ có một đôi thứ nhưng bất cứ hàng nào cũng phải có trà khô. Người Hà Nội uống trà theo sở thích cá nhân. Có người chỉ uống trà nóng, dù mùa hè nóng phát sốt, phát ốm thì vẫn nhất thiết phải là một chén trà bốc khói mới được. Cái chén uống trà thường gọi là ly hoa hồng, nó nhỏ hơn cốc uống bia nhưng to hơn cái chén thông thường. Đối với những người thích uống trà nóng, họ cho rằng chỉ có trà nóng mới giữ được hương vị đặc sắc của trà, từ mùi thơm cho đến màu sắc.

Nhiều người thì khoái trà đá và tiếp tục sự bảo thủ của người Bắc. Người uống trà đá có thể uống thứ trà này trong những ngày lạnh căm căm. Một anh bạn người Nam ra Hà Nội chơi, co ro trong gió rét, vẫn thấy người bạn Bắc gọi một cốc trà đá uống ngon lành. Đã gọi là sở thích thì rất khó giải thích, đơn giản là thích thôi. Thích thì không cần lí do.

Ở quán trà đá người ta nói chuyện gì. Thôi thì từ chuyện tên lửa Triều Tiên đến con kiến tha con giun, và có vẻ người Việt thích nhất chuyện thời sự. Cả một kho thông tin được trao đổi và truyền tải ở quán trà đá, và tất nhiên độ tin cậy không cao. Thế mới có cái gọi là “thông tấn xã vỉa hè” và “hàng thông tấn” này chủ yếu bắt nguồn từ những quán trà đá vỉa hè.

Chuyện phiếm chỉ là một đặc điểm của quán trà đá. Nó còn là nơi thư giãn, giải khát và ngắm phố. Trà đá tuy bình dân nhưng không phải vì thế mà không có những khoái thú. Hay bởi sự quen thuộc của mình mà ta tự cho là đặc sắc cũng nên. Hồi tôi là sinh viên Đại học Ngoại ngữ Hà Nội, ở khu vực Thanh Xuân Bắc, trong cái ngõ nhỏ có một ông già chuyên bán trà rất độc đáo. Độc

đáo là trà ông bán trong cái ngò sâu hun hút, mà chén trà đặc thì thôi rồi. Đưa lên miệng sip một tí đã thấy vị chát ngấm trọn lưỡi. Một người bạn của tôi bảo rằng, thậm chí ông già còn pha những ấm trà đặc như cao. Chén trà rót ra đặc sánh như mật, cắm một cái tăm vào đấy nó cũng không đổ. Tôi chưa từng được nhìn thấy ấm trà đó lần nào, và nếu nó có tồn tại, chắc không uống quá được một hộp.

Vì là trà chát nên người ngồi quán thường chiêu với kẹo lạc, kẹo vừng, kẹo dôi. Hầu như tất cả các quán trà vỉa hè Hà Nội đều có món này. Một cái lọ nhựa đựng mấy phong kẹo lạc, kẹo vừng, vài gói thuốc lá, thuốc Lào. Khách ngồi nhâm nhi những chén trà đắng ngọt, nhai một thanh kẹo nhấm nháp sự vui thú rất bình dân.

Quay lại quán trà của ông cụ già ngày trước. Trong cái ngò tối lơ mờ ấy, mấy cậu bạn tôi mỗi đứa cầm một chén trà và cái kẹo lạc. Vừa ăn vừa thì thầm nói chuyện, quán đông, hẹp và tối, cảm giác như ngồi trong một nhà mờ trò chuyện với những hồn ma.

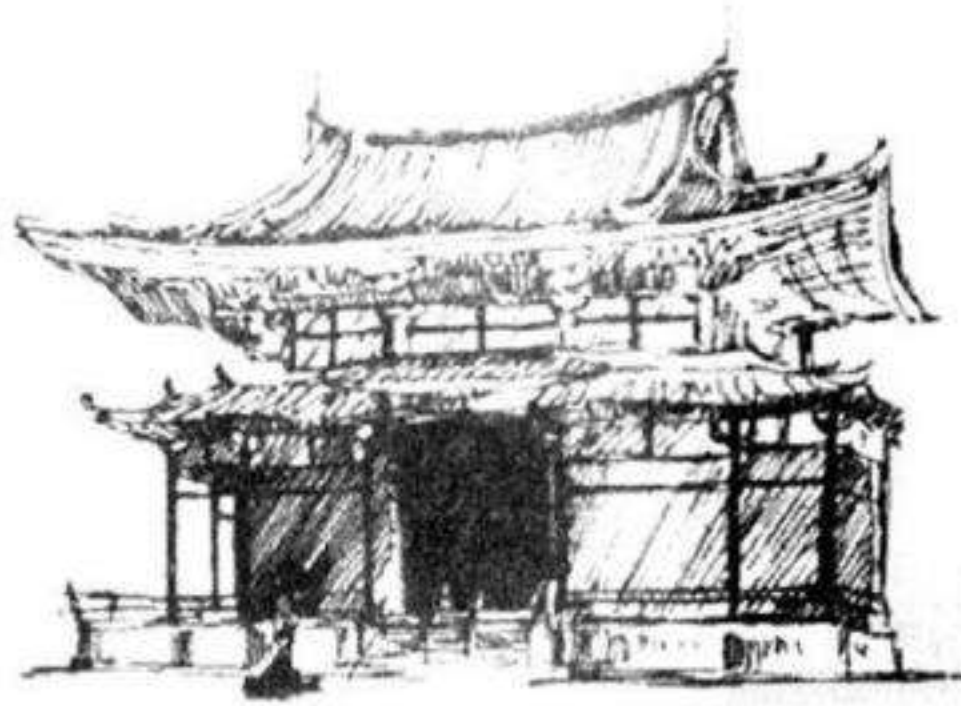
Có một quán trà tôi rất thích nằm trên phố Hàng Đậu. Quán có loại trà hương nhài rất thơm, điều này gây ấn tượng mạnh vì bây giờ đa số quán dùng loại trà bình dân rẻ tiền, ít mùi thơm. Nước trà thường màu vàng chứ tìm được quán trà nước màu xanh và thơm hoa nhài thì hiếm thay. Cái quán trà phố Hàng Đậu ấy gọi là quán cho sang chứ gia tài của nó chỉ có một cái hộp hình chữ nhật để tất cả dụng cụ cần thiết. Và tối tối, một người đàn bà xách theo một cái xuyến bọc trong một cái giỏ ủ trà từ một con ngò sâu hun hút đi ra. Một miếng gỗ nhỏ dùng để làm bàn và đôi ba cái ghế nhựa. Điều đặc biệt là thỉnh thoảng một cô thiếu nữ rất

xinh đẹp ra giúp mẹ bán trà khi mẹ có bận việc. Uống một chén trà thơm, được ngắm nhìn gương mặt cô thiếu nữ thánh thiện như thiên thần thì còn gì bằng. Cái duyên của quán trà nhiều khi không phải vì vị thơm của trà mà đôi khi là cái duyên trên má người thiếu nữ...

Một quán trà nữa mà tôi cho rằng rất đặc sắc. Cái đặc sắc của quán trà này không phải hương vị của trà mà ở vị thế của nó. Chao ôi, giữa không gian phố cổ, nhà mặt tiền nào cũng buôn bán mà vẫn còn một ngôi nhà trở ra một cái cửa sổ tí hon. Tất cả nhà mặt phố Hà Nội đã mở cửa thông toàn bộ, tìm thấy những ngôi nhà trở cửa sổ thì gần như chuyện cổ tích. Thế mà có ngôi nhà kiểu đó trên phố Bát Đàn. Một cánh cửa sổ màu xanh mở toang, trên cửa sổ treo những gói bím bím nhiều màu sắc, chính giữa đặt vài chai nước, gói thuốc lá và kê sát chân tường là một cái bàn nhỏ, hai chiếc ghế mây.

Đó là một quán trà giản dị như thách thức tất cả những gì gọi là hiện đại, xô bồ kiếm ăn của không gian phố thị. Ngôi nhà đã cũ lắm, cánh cửa cũng cũ lắm, màu sơn đã nhạt nhòa và bên trong cánh cửa sổ ấy là một người đàn bà. Bà bán trà đá, vài thứ quà nhỏ mọn cho trẻ con. Hình ảnh này nếu xuất hiện ở nông thôn thì không có gì lạ nhưng giữa trung tâm Hà Nội, trong một con phố cổ thì lạ lắm. Khách ngồi xuống chiếc ghế mây thông thả gọi một cốc trà đá, và cứ thế bình thản ngắm phố phường bận rộn xuôi ngược. Cũng ngay gần đây có thể trông thấy một hàng người đang xếp hàng dài chờ ăn bát phở ở một hàng có tiếng. Dù đã tiến lên văn minh rất nhiều nhưng sự bảo thủ của người Hà Nội không mất đi là bao. Vẫn kiên nhẫn, trì nại theo cách riêng

của mình. Người đàn bà bán trà đá vẫn thông thả, nhẹ nhàng đưa chén trà ở trong nhà ra, không việc gì phải vội vàng. Cũng không nhất thiết phải mở cửa thông nhà để buôn bán, dù việc đó chắc chắn có lợi hơn một quán trà bé xiu. Nhưng thế mới là Hà Nội, vẫn có những người, những nơi như thế. Đây chính là bức tranh cổ điển của một thời: những người đàn ông xum xít ngồi uống trà đá, hút thuốc缭绕 tỏa khói mù mịt và bàn chuyện trên trời. Dù thế giới đã tiến xa đến mức nào thì người ta vẫn không bỏ được những thói quen giản dị của mình.



Chùa Kim Liên

Tôi đến thăm chùa Kim Liên một buổi chiều tà, bởi cái ấn tượng đọc ở đâu đó rằng chùa Kim Liên là một trong mười di tích kiên trúc cổ độc đáo nhất của nước Việt. Nhìn từ trên đường Yên Phụ xuống, chùa nằm trong rẻo đất bằng phẳng giữa Hồ Tây. Chỉ cần cái địa thế giữa mệnh mong trời nước, chùa Kim Liên đã xứng là một danh thắng cổ tích của đất Thăng Long.

Chùa Kim Liên từ xa xưa đã là một thắng cảnh nổi tiếng. Phạm Đình Hổ viết ca ngợi chùa Kim Liên trong sách *Tang thương ngẫu lục* như sau: “Chùa xoay lưng ra sông Nhị, hồ Tây quanh trước mặt, khói sóng man mác, trời nước một màu, phía bên trái có mấy gò nổi, tháp gạch xây ở trên, khóm trúc, cội tùng phơ phất...” Theo dân gian và các truyền thuyết về vùng Hồ Tây thì chùa Kim Liên khởi dựng từ thời Lý, chính thờ công chúa Từ Hoa, con gái vua Lý Thần Tông. Nếu ta nhớ đến lai lịch Lý Thần

Tông thì chú ý ngay đến điều này vì huyền sử cho rằng Lý Thần Tông chính là kiếp sau của thiền sư Từ Đạo Hạnh và vị vua này nổi tiếng là người sùng đạo Phật.

Nhưng theo chính sử thì vua Lý Thần Tông không có công chúa nào tên là Từ Hoa cả. Điều này đặt ra vài giả thuyết. Thứ nhất, theo lệ cũ, nếu nhà vua lấy vợ mà người vợ ấy mắc tội thì con cái không được ghi vào phả hệ. Thứ hai, theo phong tục của dân gian Việt Nam, những người phụ nữ xuất chúng có công với quê hương thường được người dân gọi là “công chúa” dù người ấy xuất thân thế nào. Chưa rõ, công chúa Từ Hoa thuộc trường hợp nào nhưng người dân vùng Nghi Tàm đã tôn vinh bà là tổ nghề nuôi tằm, dệt lụa.

Tổ nghề là người truyền dạy trực tiếp một nghề nào đó và vì vậy có thể tin rằng công chúa Từ Hoa là một nhân vật có thật và đã từng ở vùng Nghi Tàm. Chùa Kim Liên được xây dựng ngay trên nền cung điện của công chúa Từ Hoa. Thời Trần, chùa mang tên Đồng Long, sang thời Lê là Đại Bi, đến năm 1771 đời Lê Cảnh Hưng chùa mới mang tên Kim Liên.

Chúa Trịnh Sâm là người có công lớn trong việc xây dựng chùa. Trịnh Sâm đã yêu cầu dỡ chùa Bảo Lâm phía tây kinh thành để tu bổ chùa Kim Liên, từ đó chùa có vị thế mới và trở thành một danh lam cổ tích. Việc lấy gỗ của chùa này đem xây chùa khác nhìn qua chỉ là hiện tượng vật lý đơn thuần nhưng suy ngẫm thì đó là một điều rất đáng lưu ý. Không phải ngôi chùa nào cũng có vị thế ngang bằng nhau. Một ngôi chùa có thể bỗng nhiên giảm vị thế, một chùa khác trở nên nguy nga và quan trọng hơn. Có thể lí giải điều này vì chùa Kim Liên nằm

bên Hồ Tây, rất gần với hành cung của chúa Trịnh và có thể vì thế mà nhà chùa ưu ái hơn?

Chùa Kim Liên được chúa Trịnh Sâm cho trùng tu, sửa chữa lớn năm 1771 nhưng diện mạo như hiện nay thì hình thành thời Quang Trung. Nguyễn Huệ làm vua một thời gian ngắn nhưng chính sách về tôn giáo của ông rất rõ ràng. Những nơi quá nhiều chùa đều phải giảm bớt nhưng Kim Liên diện mạo nguy nga thời Tây Sơn thì chúng tỏ chùa được nhà Tây Sơn rất coi trọng.

Chùa Kim Liên có kiến trúc gần giống chùa Thầy. Chùa xây hình chữ Tam, gồm ba chùa Hạ, Trung và Thượng xây liên nhau theo ba hướng khác nhau. Chùa Hạ, chùa Trung quay về hướng tây trong khi chùa Thượng quay về hướng đông. Tôi đến thăm chùa một buổi chiều tĩnh mịch. Ánh hoàng hôn nhu nhũn chiếc đèn chiếu tự nhiên soi qua ô cửa hình tròn “sắc sắc không không” làm không gian chùa thêm huyền hoặc. Nhìn ngắm hệ thống kiến trúc gỗ trong chùa thì hiểu vì sao chùa được coi là một trong những di tích quý của Hà Nội. Các cột gỗ ngang dọc từng lớp xếp chồng lên nhau được chạm trổ công phu, chủ yếu là hình hổ phù, rồng cách điệu, lá và hoa sen, mây vờn...

Về hệ thống tượng thờ, chùa có bốn mươi pho tượng và có nhiều pho rất đáng chú ý. Gây nhiều tranh cãi nhất là pho tượng được cho là chúa Trịnh Sâm đặt ở chùa Thượng. Đây là pho tượng tạc người đàn ông mặc áo cà sa có ba chòm râu, tay cầm hốt, đầu đội mũ miện. Người theo thuyết cho là tượng Trịnh Sâm lý giải rằng, Trịnh Sâm có công xây chùa nên người ta dựng tượng ông ta. Thuyết khác cho rằng đây là tượng nhà sư, người từng là nội

thị trong phủ chúa. Họ lý giải thêm rằng vì nếu là tượng Trịnh Sâm thì pho tượng phải có kích cỡ lớn để tương xứng với quyền thế của ông ta. Nhà chúa không thể đứng dưới mặt đất và trong trang phục giản dị như thế được. Vẫn chưa có câu trả lời rõ ràng về pho tượng này nhưng về mặt hình thể, đó là pho tượng tạc một người đàn ông có khuôn mặt phương phi, quyền quý, nhiều nét giống với nguyên mẫu ngoài đời.

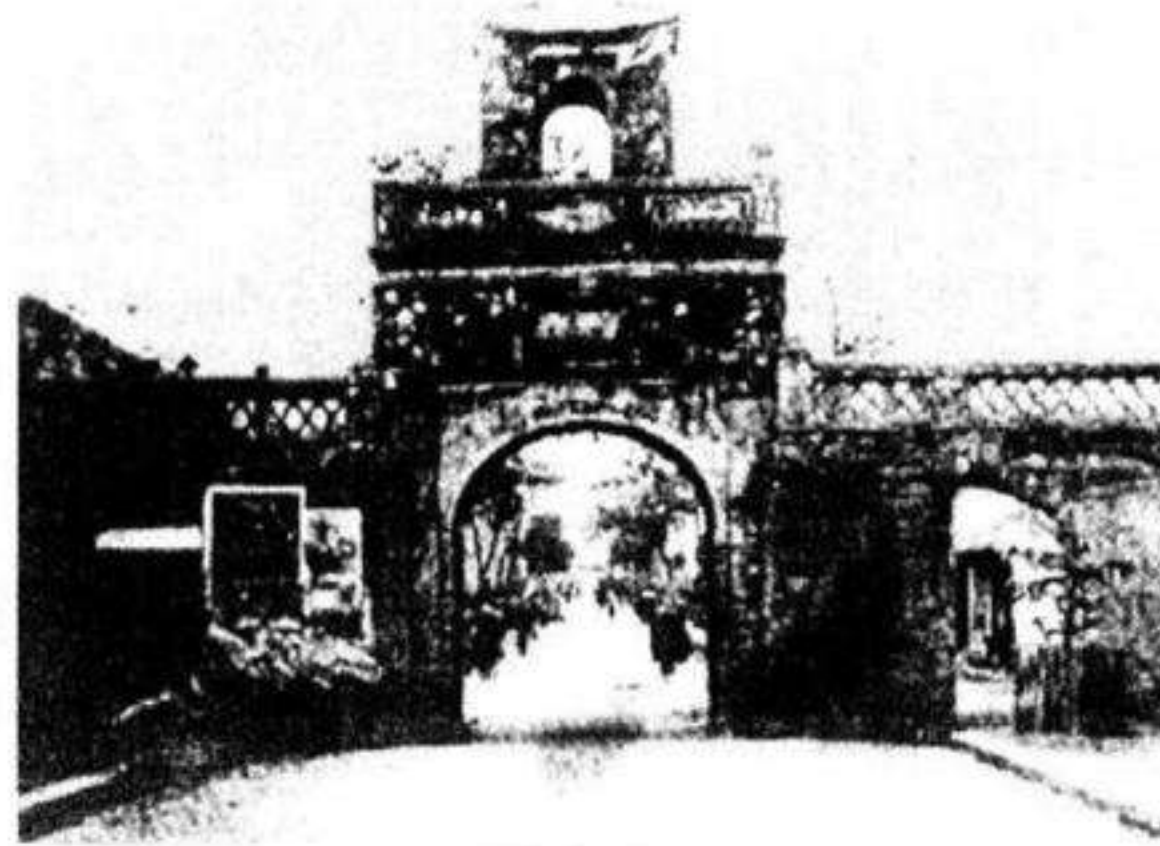
Một pho tượng khá thú vị nữa là hầu nhân ở chùa Hạ. Đó là một tượng gỗ hình hầu nhân mặc quần áo ngồi trên một tảng đá. Căn cứ theo hình dạng thì pho tượng này chỉ có thể là “vua khí”, dân gian quen gọi là tượng Tôn Ngộ Không. Tại sao tượng Tôn Ngộ Không lại có mặt ở chùa và mục đích làm gì là một câu hỏi chưa có lời giải đáp cụ thể. Pho tượng đã hơi rạn lớp sơn vì thời gian nhưng hầu nhân thì trong một dáng vẻ rất sinh động.

Chùa Kim Liên có lẽ vì liên quan tới hoàng tộc nên kiểu cách gần giống kiến trúc cung đình với tòa ngang dãy dọc. Dãy nhà bên phải chùa, hành lang được chống đỡ bằng những cột hình vuông nhưng dãy bên trái lại là những cột hình tròn. Dãy nhà tổ thì kết hợp cả cột vuông và cột tròn. Đây là một điểm cố ý của người xây chùa, để tạo sự đa dạng hay có một ẩn ý nào khác?

Một điểm giá trị nữa của chùa Kim Liên là nơi này sở hữu tấm bia đá cổ nhất ở Hà Nội. Bia đá có niên đại năm 1445, thời vua Lê Nhân Tông, dù những chữ trên bia theo thời gian đã mờ gần hết.

Mái tam quan chùa là một kiến trúc đẹp. Mặc dù mới được dựng từ những năm 1970 nhưng tam quan chùa cầu kì, tinh tế. Hệ thống mái gỗ hai tầng, chạm nổi những hoa văn hình rồng rất tinh xảo. Về tổng thể, tam quan chùa như một đài sen nổi trên mặt nước Hồ Tây.

Một danh thắng của đất kinh kỳ, cùng với lịch sử lâu đời hòa cùng không gian thơ mộng và kiến trúc đặc sắc, Kim Liên quả thực là một “bông sen vàng” giữa mặt Hồ Tây mệnh mang.



Ký nhân dưới mái vòm Ô Quan Chưởng

Ô Quan Chưởng xứng đáng là điểm nhấn đặc biệt của Hà Nội. Vì kinh thành Thăng Long xưa kia có đến mười mấy cửa ô mà giờ chỉ sót lại duy nhất cửa ô này. Chỉ riêng việc trụ lại với thời gian với bao biến cố, thăng trầm đã đủ thấy nó có ý nghĩa thế nào. Vẫn còn một Ô Quan Chưởng cổ kính để hoài niệm: cửa ô có lính gác hai bên, sáng mở cửa, tối đóng cửa bằng tiếng trống thu không buồn man mác...

Ô Quan Chưởng mang trong mình nhiều huyền thoại. Cửa ô tên chính thức là Đông Hà, và cái tên này giờ vẫn được lưu giữ bởi ba chữ Hán đắp nổi trên cổng chính. Tên chính thống là thế nhưng cách gọi dân gian có sức mạnh của riêng mình, cửa Đông Hà trên phố Hàng Chiếu xưa đã trở thành Ô Quan Chưởng, phố Ô Quan Chưởng ngày nay.

Tìm lại lịch sử thì có vài giả thuyết về cái tên Ô Quan Chưởng nhưng có lẽ giả thuyết về một viên Chưởng cơ với những nghĩa sĩ đã chiến đấu anh dũng chống lại quân Pháp trong đợt đánh vào thành Hà Nội năm 1873 được nhiều người đồng tình nhất. Vị Chưởng cơ này cùng với khoảng một trăm đồng đội đã quyết chiến với quân Pháp đến cùng. Sau vì đuối thế, vị Chưởng cơ bị bắt, bị chém bêu đầu ngay bên bờ sông Hồng. Nhân dân tiếc thương, gọi cửa ô là Ô Quan Chưởng để ghi nhớ sự hi sinh lâm liệt của người con trung dũng.

Ô Quan Chưởng giờ đã bạc màu thời gian, những buổi chiều muộn đi qua như thấy một lớp bụi thời gian đã phủ lấp ở nơi này. Những viên gạch xây tường có chỗ đỏ lấm vì sương gió, những kẻ gạch thỉnh thoảng lấm chấm màu xanh của dương xỉ bám vào; và cái cổng gỗ xưa, dù đã được khôi phục nhưng không phải để đóng cửa mỗi chiều bảng lảng khi tiếng trống thu không nữa. Nó đứng đó, lặng lẽ và hồi nhớ những nhân vật kỳ lạ đã từng sống ở quanh đây.

Nhà văn Nguyễn Tuân kể rằng, ở cửa ô này ngày trước, sáng nào cũng có một ông già nghiện rượu ngồi. Ông ngồi từ sáng sớm khi hơi sương mờ mờ chưa rõ mặt người. Ông nghiện rượu nhưng không có tiền mua rượu, thế là ông kiên nhẫn chờ đợi những cô hàng rượu gánh rượu đi qua lối cửa ô vào trong thành. Gia tài của ông là một cái ghế gỗ, một cái chén gỗ và bộ quần áo sờn sờn.

Ông già có một mảnh khố nhỏ mà về sau các cô bán rượu từ vùng Bồ Đề, Long Biên bên kia sông mới biết. Ông muốn mua rượu và đòi ném thử. Các cô hàng rót rượu cho ông vào cái chén

gỗ, ông nhắp qua một chút rồi bảo, rượu nhạt, không mua được. Chẳng nhẽ lại cãi nhau với một ông già, các cô không thèm chấp và quấy gánh hàng đi cho kịp chợ. Còn ông già, giờ mới thưởng thức chén rượu thơm lừng bằng một cách độc nhất vô nhị. Ông chấm cái đinh đóng thuyền vào chén rượu và mút chụt một cái, và cứ thế, nhẩn nha cảm nhận hơi cay, vị ấm của thứ rượu vùng Bò Đề nổi tiếng.

Một cô hàng rượu, hai cô hàng rượu, ba cô hàng rượu... cô nào cũng bị ông già dùng cái mảnh khõe ấy để uống rượu không mất tiền. Cũng chả giận ông được vì khi vặc lại thì ông bảo rằng ông không có tiền mua rượu, các cô bớt đi một chén rượu cho ông uống đã sao. Mà các cô hàng rượu nghiệm rằng, hôm nào các cô cho ông ném thử chén rượu thì hôm đó đất hàng nên các cô không cần ông đòi hỏi nữa mà tự nguyện rót luôn cho ông một chén hoặc cho ông một be rượu nhỏ chuẩn bị sẵn từ nhà. Không ai biết ông tên gì, chỉ vì cái thói quen uống rượu kiểu này ở cửa ô mà các cô gọi ông là “Bố Ô”.

Bố Ô, cái tên mới thân thương và triu mến làm sao, cũng có người bảo ông là người trần, có người bảo không phải, ông là một sứ giả nào đấy của nhà trời xuống để thử lòng người đời... Tôi cứ tự hỏi nếu Bố Ô vẫn còn sống đến hôm nay để thưởng thức cút rượu thơm phức ấy và nhâm nhi miếng chả rươi ở nhà hàng ngay đối diện cửa ô thì sao nhỉ. Cái cửa ô cổ kính này giờ đã thành cái ngã ba ẩm thực nổi tiếng. Tỏa đi từ cửa ô này là phố Hàng Chiếu, phố Thanh Hà, phố Đào Duy Từ mà phố nào cũng nức tiếng bởi những hàng ăn ngon. Nào là món bánh rán bi tí xíu chỉ một nghìn đồng một cái, nào là miếng chả rươi tròn xoe thơm lừng

có quanh năm; chen chúc gần đây là một hàng bún ốc ngêu độc đáo và bên cạnh là hàng cháo lòng chân nức tiếng vì thú lòng tươi và cách chế biến đặc biệt của mình. Đứng giữa cái ngã ba phố đó, ngồi hàng ăn nào cũng có thể ngắm cái cửa ô cổ kính ở một tầm rất gần. Ăn một món ngon, lại được ngắm nhìn, hồi tưởng lịch sử qua cái cửa ô duy nhất còn lại của đất Thăng Long ai mà chả nao nao một cảm giác bàng khuâng.

Nhà văn Nguyễn Huy Thiệp thì kể về một nhân vật cũng liệt vào hàng kỳ nhân ở đây. Đó là cụ Nguyễn Hữu Mào nhà ở số 7 phố Ô Quan Chưởng. Có lẽ xưa nay không ai yêu thơ và làm nhiều thơ như cụ. Thơ cụ không tính bằng bài mà tính bằng cân, bằng tạ. Ngày Toàn quốc kháng chiến, người dân Thủ đô phải bồng bế nhau đi sơ tán, ai cũng cố mang theo những vật dụng cần thiết, quý giá nhất, riêng cụ Mào, cụ ung dung gánh một gánh thơ mang đi tản cư vì đối với cụ, thơ... mới là thứ quý giá nhất.

Nhưng cụ có một ưu phiền nho nhỏ vì trong số gần chục người con chỉ có anh con trai thứ ba là người duy nhất làm thơ, mê thơ như bố. Có người bảo thơ cụ hay hơn thơ anh con trai, người khác thì bảo thơ anh con trai hay hơn thơ cụ. Và cụ cứ băn khoăn mãi không biết thơ ai hay hơn. Lúc ốm nặng, cụ gọi cậu con trai mê thơ đến và hỏi. Anh phải nói thật, thơ anh và thơ tôi, anh thấy thơ ai hay hơn. Anh con trai lúc đó mới nhìn người cha già đầy xúc động và bảo. Vâng, thưa bố, chắc chắn là thơ bố hay hơn rồi. Cụ Mào ngay lập tức mắt rưng rưng ngồi dậy và bảo, như thế là anh báo hiếu đủ cho tôi rồi, từ giờ tôi sẽ tha thứ hết những lỗi lầm của anh...

Đó không phải sự hư cấu của nhà văn mà sau này chính nhà thơ Nguyễn Bảo Sinh, con trai thứ ba của cụ Mào đã kể lại cho tôi chuyện này và hiện tại ở phố Ô Quan Chưởng, một người con của cụ Mào vẫn đang sống ở đó.

Phố Ô Quan Chưởng giờ vẫn là một trong những ối đi chính từ phía tả ngạn sông Hồng vào trong nội thành. Nhưng ai từng qua nơi đây, có biết chăng những câu chuyện lịch sử mùi thời gian và một lớp vàng son quá khứ dường như đã đậu lạ đâu đó trên mái của ô huyền thoại này.

NHÀ XUẤT BẢN VĂN HỌC
18 NGUYỄN TRƯỜNG TỘ - BA ĐÌNH - HÀ NỘI
Điện thoại: 024.37161518 - 024.37163409, Fax: 024.38291781
Website: www.nxbvanhoc.com; www.nxbvanhoc.com.vn
E-mail: info@nxbvanhoc.com.vn
** Chi nhánh tại Tp. Hồ Chí Minh*
290/20 Nam Kỳ Khởi Nghĩa - Quận 3
Điện thoại: 028.38469858, Fax: 028.38483481
** Văn phòng đại diện tại thành phố Đà Nẵng*
344 đường Trưng Nữ Vương - thành phố Đà Nẵng
Điện thoại - Fax: 0236 3888333

Hà Nội
quận xã
phố phường

Chịu trách nhiệm xuất bản
TS. NGUYỄN ANH VŨ

Biên tập: Nguyễn Thu Hà
Bìa: Hà Cao
Trình bày: Vũ Lê Thu
Sửa bản in: Tuyết Nga

In 3.000 cuốn, khổ 15x23 cm, tại Công ty TNHH MTV In và Thương mại
Thông tấn xã Việt Nam (Vinadatax)
Địa chỉ: 70/342 Khương Đình, Hạ Đình, Thanh Xuân, Hà Nội.
Số ĐKXB: 1408/QĐ-VH, cấp ngày 01 tháng 08 năm 2018
Quyết định xuất bản: 2504-2018/CXBIPH/19-165/VH, cấp ngày 19 tháng 7 năm 2018
Mã ISBN: 978-604-969-659-6
In xong và nộp lưu chiểu năm 2018

CÔNG TY CP VĂN HÓA TRUYỀN THÔNG SỐNG

Trụ sở chính: 176 Thái Hà, P. Trung Liệt, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội | **Tel:** (024) 3 722 62 34 | **Fax:** (84-24) 3 722 62 37
VPGD: Phòng 308, tầng 3, Tòa nhà số 14 Pháo Đài Láng, P. Láng Thượng, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội | **Tel:** (024) 6 656 60 5
Phòng kinh doanh: **Tel:** (84-24) 3 773 8857 | **Email:** sale@alphabooks.vn
VPĐD phía Nam: 138C Nguyễn Đình Chiểu, P.6, Q.3, TP. Hồ Chí Minh | **Tel:** (028) 3 822 03 34

SÔNG VĂN HÓA

Hà Nội phố nhiều, ngõ nhiều. Nghĩ đến ngõ phố nơi này người ta thường hay nghĩ đến những vách tường cao cóm nắng, bóng sáng loãng dãn, những con ngõ dài sâu hun hút, có chỗ hai người đi đã phải tránh nhau. Ngõ là thế, nhỏ và hẹp, thường là một nhánh của phố nhưng đôi khi có những con ngõ lại giống những con phố độc lập, có tên riêng, rộng rãi, ngõ là phố với đầy đủ những đặc điểm của nó.



CÔNG TY CP VĂN HÓA TRUYỀN THÔNG SÔNG

Hà Nội - Quán xá...

Trụ sở chính: 176 Thái Hà, Đống Đa, Hà Nội | Tel: (024) 3722 52 34 | Fax: (04-24) 3 722 52 37

VPQH: Phòng 303, Tầng 3, Tòa nhà số 14 Phố Dã Lãng, P. Lãng Thượng,

Q. Đống Đa, TP. Hà Nội | Tel: (024) 4 658 80 92

Phòng kinh doanh: Tel: (04-24) 3 773 8857 | Email: saigon@phatbooks.vn

VPBD phía Nam: 1380 Nguyễn Đình Chiểu, P. 8, Q. 3, TP. Hồ Chí Minh |

Tel: (028) 3 822 04 33

Tìm mua ebook của Sông tại: waka.vn, mivibook.com, Alotaa.com

ISBN 978-604-959-559-6



9 786049 896596 8



936158 590136

Giá: 180.000đ

