

TẠP CHÍ

lớp học vui vẻ

Số 14 - Tháng 07/2012

LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

thấp thoáng kinh kỳ

lớp học vui vẻ 14
LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT



05 Đi ngang Hà Nội

Vọng tên Kinh kỳ. 05
Mỗi ngõ nhỏ giấu một lời tâm sự. 09
Vùng đất sinh ra từ Nước. 11
Hồ Gươm. 13
Cuộc tranh đấu giữa các Thiện - Mỹ và cái Lợi - Lộc. 15
Nhân, Nhĩ, Dĩ, Năng hay Nhân, Nhĩ, Dĩ Giảng. 16
Long Biên ký sự. 19
Chợ Bưởi ngày xưa. 21
Đêm nằm mơ Phố. 23
Tượng Nữ thần Tự Do ở Hà Nội. 26
Em ơi Hà Nội Phố! Ta còn em chiếc xe hoa. 27
Leng keng tàu điện. 29
Kỳ nhân Hà Nội. 31
Khúc nhạc đường phố. 35

Xuân Hạ Thu Đông 37

37. Quả Phật Thủ.
38. Hội thổi cơm thi Thị Cấm
39. Tết Hàn Thực.
41. Hà Nội mùa trẩy sấu.
43. Hoa Loa Kèn tháng 04.
44. "Em đứng lên gọi mưa vào hạ..."
45. Gió heo may.
47. Hoa sữa đầu đông.





Khẩu vị Hà Nội 49

49. Đi tìm chiếc cốc vại.
52. Đầu đông ăn xôi khúc.
53. Ăn ốc bốn mùa.
55. Sự tinh tế trong cách thưởng trà...
57. Phá xang.
59. Bún chả.

Hà Nội, những cảm xúc viết lại!

Tình yêu Hà Nội đối với tôi dường như luôn là một điều gì đó tiếc nuối. Vì những lúc cáu gắt, bực dọc do tắc đường, ô nhiễm, ngập nước làm chậm trễ những công việc lúc nào cũng hối thúc sau lưng khi đặt chân đến nơi đây. Để đến khi xa Hà Nội, lại thấy nhớ vô cùng. Nhớ những khuôn hình đằng sau tấm kiếng xe hơi: quán cà phê vỉa hè trên Nguyễn Hữu Huân, các buổi tối chớm thu tháng 8 nhìn thấy những cặp đôi đương yêu đèo nhau dưới mấy gốc si già trên con đường Hoàng Diệu rợp bóng. Là câu chuyện về kem Tràng Tiền và những cây kem chưa kịp ăn, những ổ gà trên những con đường chằng chịt sẹo, con phố Phan Huy Chú nhỏ, vắng...

Vì những khi có suy nghĩ, Hà Nội bây giờ bẩn quá, ồn ã và nhếch nhác quá! Cái bụi bặm của thị thành và sự biến đổi nhanh chóng của cuộc sống dẫn đến những biến đổi lớn hơn về tâm hồn con người. Hà Nội không còn là chính nó, đã lai-căng đi nhiều, đã mất đi những nét quyến rũ mà bây giờ chỉ còn gợi lại những hoài niệm trong các bài hát về mùa thu của Trịnh Công Sơn, Phú Quang... Nhưng thực ra tôi đã quá thiển cận rồi, dù văn hóa đô thị châu Âu có lan sâu vào từng ngóc ngách thì cái "hồn làng" trong những phố Hà Nội cũ mới vẫn bàng bạc không hết.

Vẫn thấy một Hà Nội lễ nghĩa khiêm cung qua ông lão tóc bạc ngả chiếc mũ phớt trên đầu và xuống dắt xe khi gặp đám tang đi qua. Vẫn yêu Hà Nội ở những nếp ăn, nếp ở mà người mẹ dạy cô con gái mới lớn lời mời khi ăn cơm. Yêu ở việc cô gái lớn khi về nhà chồng có thể chế biến và làm những món ăn cho bữa cơm gia đình ấm êm, hạnh phúc. Tôi còn yêu Hà Nội trong cái ngữ điệu mà người Hà Nội phát âm, cái giọng âm ấm đệm sau mỗi chữ "ạ" đặc trưng sao mà thân thương thế.

Bất chấp những dung tục của tiện nghi vật chất hiện đại, những ồn ào vội vàng của ô tô xe máy, từ những hợm hĩnh học đòi của truyền thông, ở một góc sâu nào đó, Hà Nội vẫn là Hà Nội muôn năm cũ, ơ hờ tự nhiên thanh thản trôi.

LƯU THANH NGUYÊN

Tạp chí

lớphọcvuive²
LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT

Trưởng nhóm biên tập
Bất Hối Mục Đồng
bientap@lophocvuive.com

Phó nhóm biên tập
Lưu Thanh Nguyên

Biên tập nội dung
Thanh Nguyên, Khắc Huy
Trang Đặng

Trình bày
Việt Quang, Khắc Huy

Phụ trách kỹ thuật chung
Nguyễn Minh Vũ
kythuat@lophocvuive.com

Phụ trách bạn đọc
Minh Quân
bandoc@lophocvuive.com

Thư từ góp ý xin gửi về:
bandoc@lophocvuive.com

Bạn muốn tham gia thực hiện tạp chí? Hãy liên lạc với chúng tôi qua Email:
lophocvuive09@gmail.com hoặc
pkhyds2005@yahoo.com.vn

Ảnh bìa
Internet

Bản quyền © 2012 - lophocvuive.com

Vọng Tên kinh kỳ

HÀ NỘI - TRÁI TIM CỦA LINH HỒN VIỆT : NƠI MỖI CON NGƯỜI VIỆT NAM LUÔN HƯỚNG ĐẾN, NƠI MỖI NGƯỜI CON CỦA THỦ ĐÔ GÓI GỌN TRONG TÂM KHẢM KHI ĐI XA. TÔI KHÔNG PHẢI LÀ MỘT NGƯỜI CON CỦA THỦ ĐÔ NÀY NHƯNG TÌNH YÊU TÔI DÀNH CHO NƠI NÀY TUYỆT NHIÊN ĐONG ĐẦY THEO CÁCH RIÊNG CỦA TÔI. HÀ NỘI 'SỐNG' TRONG TÔI VỪA NHƯ MỘT CHÀNG TRAI THANH LỊCH ĐẦY CUỐN HÚT LẠI VỪA NHƯ MỘT CÔ GÁI ĐẸP DỊU HIỀN. HAI TIẾNG HÀ NỘI MANG LẠI CHO TÔI MỘT CẢM GIÁC THẬT ĐẦY THƯƠNG NHỚ NGAY CẢ KHI ĐANG Ở TRONG LÒNG HÀ NỘI, MỘT CẢM GIÁC THẬT HOÀI CỔ NHƯ NHỮNG LỚP THỜI GIAN THỦ ĐÔ ĐÃ ĐI QUA.

Chai Lặng tổng hợp



Cố nhiên, trên con đường tìm cho mình một cái tên trường tồn cùng con người thủ đô thì Hà Nội cũng không phải dễ hay một lần là đủ. Cũng như thời nay, các ông bố bà mẹ trẻ khá là vất vả khi tìm cho con mình một cái tên thật kêu và đặc biệt với thiên hạ. Bởi lẽ, cái tên gọi sẽ quyết định cuộc đời một đứa trẻ cũng như tên gọi của thủ đô sẽ quyết định vận mệnh của một quốc gia. Người phương Đông coi trọng cái tên và nhân phẩm- không ai có thể phủ nhận.

Dù thịnh vượng hay trầm luân thì dòng thời gian vẫn là nhân chứng sinh động nhất cho tên gọi của thủ đô qua ngần ấy biến cố và tôi chắc rằng không phải người Việt Nam nào cũng tường minh gốc tích về thủ đô ngày hôm nay. Bạn sẵn sàng mở lòng mình ra với thủ đô chứ?

Tên gọi đầu tiên của thủ đô được kể đến trong truyền thuyết chính là **Cổ Loa**: đây được coi là thủ đô có thành quách đầu tiên của Việt Nam dưới thời Thục An Dương Vương (257-207 TCN) sau triều đại cuối cùng Hùng Vương XVIII. Cổ Loa là khu di tích lịch sử quan trọng nhất về thời kỳ dựng nước của dân tộc Việt Nam. Cổ Loa nằm trên địa phận huyện Đông Anh, cách thủ đô Hà Nội 17 km về phía Đông Bắc. Nói tới Cổ Loa thành, người Việt không thể quên câu chuyện bi ai giữa Trọng Thủy và Mỵ Châu. Câu chuyện kỳ thú được kể lại là thành xây ban ngày đến đêm lại bị đổ. Vua An Dương Vương phải cầu trời khấn thánh thì được thần Kim Quy (Rùa vàng) xuất hiện tặng cho cái nỏ thần và chỉ kế diệt Bạch Tinh Kê (Gà trắng) thì thành mới xây xong. Chiếc nỏ thần mà cái lẫy chính là móng Rùa vàng, nên bắn ra trăm phát trăm trúng đã giúp vua diệt giặc và giữ vững được thành. Triệu Đà tính chiếm nước Âu Lạc mà đánh mãi vẫn thua, nên dùng kế gián điệp, giả cho con trai là Trọng Thủy sang kết hôn với con gái vua An Dương Vương là Mỵ Châu. Sau khi hỏi dò Mỵ Châu, biết được nhờ có nỏ thần An Dương Vương mới thắng trận, Trọng Thủy liền tráo nỏ giả và ăn cắp nỏ thật đem về cho vua cha. Triệu Đà có nỏ thần liền cất quân đánh Âu Lạc. Khi An Dương Vương đem nỏ ra bắn thì vô hiệu, phải lên ngựa chạy bỏ Cổ Loa, có Mỵ Châu ngồi sau lưng. Trước khi về nước, Trọng Thủy có hẹn sẽ trở lại và nếu có binh biến, đi đâu Mỵ Châu nên thả lông ngỗng trên đường để Trọng Thủy có thể tìm ra. An Dương Vương chạy đến đường cùng thấy quân Triệu Đà vẫn đuổi theo thì khấn thần Kim Quy lên giúp. Khi vua hỏi tại sao nỏ thần không hiệu nghiệm thì Thần Kim Quy nói 'Giặc ngồi ở sau lưng nhà vua đó'. Biết vậy, vua bèn vung gươm giết con gái mình và nhảy xuống sông tự tử. Nước Âu Lạc từ đó bị Triệu Đà chiếm mất. Khi Mỵ Châu chết, nàng biến thành ngọc trai ở biển Đông, còn Trọng Thủy, thất vọng vì mất người yêu đã gieo mình xuống giếng Loa Thành tự vẫn.





Hàng năm cứ đến ngày mùng 6 tháng giêng, dân chúng Cổ Loa và khách du lịch trên khắp mọi miền của Tổ quốc lại về dâng hương tưởng niệm vua An Dương Vương và tổ chức trọng thể lễ hội đền Cổ Loa với các cuộc thi và trò chơi dân gian.Cổ Loa tiếp tục là kinh đô của Việt Nam dưới triều đại Ngô Quyền (939), sau khi dành độc lập đánh thắng quân Nam Hán trên dòng sông lịch sử- Bạch Đằng.

Đại La hay La Thành: được chọn làm kinh đô dưới triều đại Lý Thái Tổ (1010-1028). La Thành hay Thành Đại La có nguồn gốc thời quân Tàu đô hộ Việt Nam từ năm 111TCN tới năm 939, khi Ngô Quyền đánh tan quân Nam Hán. Khi quân Tàu xâm lăng Việt Nam, chúng đã từng xây thành quách để phòng thủ tại vùng tả ngạn sông Hồng như ở Tiên Du ở tỉnh Bắc Ninh và Long Biên, phía Bắc sông Đuống. Năm 866, nhà Đường của Tàu đổi An Nam Đô hộ phủ thành Hải Quận và Cao Biền được bổ nhiệm làm Tiết Độ Sứ. Để củng cố quyền lực, Cao Biền cho đắp lại thành Đại La để bảo đảm an ninh và đắp đập để tránh nước sông Tô Lịch và sông Hồng tràn vào thành. Bờ đê bao bên ngoài gọi là Đê La thành.

Khi Ngô Quyền giành lại độc lập cho Việt Nam lại không đóng đô ở Đại La thành mà ở Hoa Lư, Ninh Bình. Mãi tới năm 1010, vua Lý Thái Tổ mới dời Kinh đô Hoa Lư ra Đại La thành nhưng lại đắp một thành khác nhỏ hơn gọi là Thăng Long thành.

Thăng Long (Rồng bay lên):Sau khi ra tới La Thành, vua Lý Thái Tổ mượn cớ thấy điềm rồng vàng hiện ra, bèn đổi Đại La thành Thăng Long. Hoa Lư bị đổi thành phủ Trường An (Yên) (tức phủ Yên Khánh, tỉnh Ninh Bình ngày nay).

Đông Đô: Sách Đại Việt sử ký toàn thư viết: 'Mùa hạ tháng 4 năm Đinh Sửu (1397) lấy Phó tướng Lê Hán Thương (tức Hồ Hán Thương) coi phủ đô hộ là Đông Đô. Trong bộ Khâm định Việt sử thông giám cương mục, sử thần nhà Nguyễn chú thích: 'Đông Đô tức Thăng Long, lúc ấy gọi Thanh Hoá là Tây Đô, Thăng Long là Đông Đô.

Đông Quan: Năm 1408, quân Minh đánh bại cha con Hồ Quý Ly đóng đô ở Đông Đô rồi đổi thành Đông Quan. Đây là tên gọi Thăng Long do quan quân nhà Minh đặt ra với hàm nghĩa kỳ thị kinh đô của Việt Nam, chỉ được ví là 'cửa quan phía đông' của nhà nước phong kiến Trung Hoa. Vì thế, quân Tàu gọi theo kiểu khinh thường kinh đô Việt Nam, coi nó như cửa quan phía Đông mà thôi.

Đông Kinh: Sách Đại Việt sử ký toàn thư cho biết sự ra đời của cái tên này như sau: 'Mùa hạ tháng 4 năm Đinh Mùi (1427), vua Lê Lợi từ điện tranh ở Bồ Đề vào đóng ở thành Đông Kinh, đại xá đổi niên hiệu là Thuận Thiên, dựng quốc hiệu là Đại Việt đóng đô ở Đông Kinh. Ngày 15, vua lên ngôi ở Đông Kinh, tức là thành Thăng Long. Vì Thanh Hoá có Tây Đô, cho nên gọi thành Thăng Long là Đông Kinh.

Bắc Hà: Sau khi vua Quang Trung đóng đô ở Phú Xuân thì cố đô Thăng Long coi như không còn tên. Vua Quang Trung mất năm 1792, thành Thăng Long được gọi là Bắc Hà dưới thời vua Cảnh Thịnh (1795), tức Nguyễn Quang Toản con của vua Quang Trung. Khi vua Gia Long thống nhất sơn hà năm 1802 vẫn chọn Phú Xuân- Huế làm Kinh đô. Bắc Hà và vùng phía Bắc lại được vua Gia Long đổi từ Thanh Hóa trở ra thành Bắc Thành dưới quyền cai trị của Tổng Trấn và gồm 11 trấn do các quan Trấn Thủ cầm đầu. Đến đời Minh Mệnh năm thứ 12 (1831) theo tổ chức hành chánh nhà Thanh bên Tàu, vua đổi Trấn thành Tỉnh và Tổng Trấn được thay bằng Tổng Đốc, Trấn Thủ thay bằng Tuần Phủ.

Phượng Thành (Phụng Thành):Vào đầu thế kỷ XVI, ông Trạng Nguyễn Giản Thanh người Bắc Ninh có bài phú nôm rất nổi tiếng:'Phượng Thành xuân sắc phú'(Tả cảnh sắc mùa xuân ở thành Phượng).Nội dung của bài phú này là tả cảnh mùa xuân của Thăng Long đời Lê. Phụng thành hay Phượng thành được dùng trong văn học Việt Nam để chỉ thành Thăng Long.

Trường An (Tràng An): Vốn là tên Kinh đô của hai triều đại phong kiến thịnh trị vào bậc nhất của nước Trung Quốc: Tiền Hán (206 TCN - 8 SCN) và Đường (618 - 907). Do đó, được các nhà nho Việt Nam xưa sử dụng như một danh từ chung chỉ kinh đô. Từ đó cũng được người bình dân sử dụng nhiều trong ca dao, tục ngữ chỉ kinh đô Thăng Long.

'Chẳng thơm cũng thể hoa nhài
Dẫu không thanh lịch cũng người Tràng An'.

Rõ ràng chữ Tràng An ở đây là để chỉ kinh đô Thăng Long.

'Con gái Hà Nội ngày xưa, tôi vẫn thích gọi là con gái Tràng An hơn. Bởi vì sao? Hai từ Tràng An mang đậm nét đẹp của người con gái kinh đô ngày trước: nói năng lịch sự nhỏ nhẹ, ăn uống nền nã, trang phục đoan trang, giỏi giang nữ công gia chánh, chỉnh chu trong từng ánh mắt, bước chân, phong tục gia khiêm không hà khắc nhưng rất có giáo dục và văn hóa. Con trai Hà Thành không phải như bây giờ, ngày đó con trai rất thanh lịch và điển trai theo chuẩn mực nam sinh, lãng mạn nhưng không sướt mướt, thầm thương trộm nhớ chứ không làm người con gái khó xử, lễ phép, ham hiểu biết và luôn là những người đầu tiên xung phong ra chiến trường trước tiên. Hà Nội ngày đó qua rồi..'. Vừa nói bà An, một trong số ít người Hà Nội gốc tôi có cơ hội được gặp và nói chuyện những ngày Hà Nội sắp sang thu, sắp kỉ niệm ngày giải phóng thủ đô thân yêu. Vừa nói bà vừa nhìn thật xa xăm như hối tiếc một thời đã qua, ngay cái tên và dáng dấp của bà cũng đã có một thoáng Hà Nội suy tư khiến tôi phút chốc lặng yên nhìn nhịp sống đan chảy không ngừng ngoài kia...

Hà Nội: Sách Lịch sử thủ đô Hà Nội cho biết: 'Năm 1802, Gia Long quyết định đóng đô ở tại nơi cũ là Phú Xuân, không ra Thăng Long, cử Nguyễn Văn Thành làm Tổng trấn miền Bắc và đổi kinh thành Thăng Long làm trấn thành miền Bắc. Kinh thành đã chuyển làm trấn thành thì tên Thăng Long cũng cần phải đổi'.

Nhưng vì tên Thăng Long đã có từ lâu đời, quen dùng trong nhân dân toàn quốc, nên Gia Long thấy không tiện bỏ đi ngay mà vẫn giữ tên Thăng Long, nhưng đổi chữ 'long' là rồng thành chữ 'long' là thịnh vượng, lấy cớ rằng rồng là tượng trưng cho nhà vua, nay vua không ở đây thì không được dùng chữ 'long' là 'rồng'. Việc thay đổi nói trên xảy ra năm 1805, sau đó Vua Gia Long còn hạ lệnh phá bỏ hoàng thành cũ, vì vua không đóng đô ở Thăng Long, mà hoàng thành Thăng Long lại lớn rộng quá.Sau khi diệt được triều đại Tây Sơn vua Gia Long đổi phủ Phụng Thiên (Đất kinh thành cũ Thăng Long) thành phủ Hoài Đức thuộc Tổng Trấn Bắc Thành. Năm Minh Mạng thứ 12 (1831) vua lại bỏ Bắc Thành và 11 Trấn và thay bằng 29 Tỉnh. Tỉnh Hà Nội ra đời và gồm có thành Thăng Long, phủ Hoài Đức (của Tây Sơn) và ba phủ Ứng Hòa, Thường Tín, Lý Nhân của Trấn Sơn Nam.

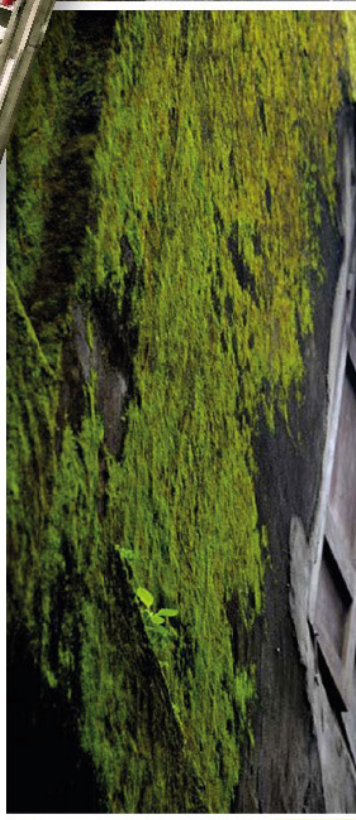
Giải thích cặn kẽ theo nghĩa Hán Việt thì *Hà*: sông, *Nội:* bên trong nên Hà Nội có nghĩa là thành phía trong sông vì tỉnh Hà Nội được bao bọc bởi hai dòng sông là sông Hồng và sông Đáy.

Thực ra, còn nhiều từ được dùng trong dân gian để chỉ Thăng Long-Hà Nội như: Kẻ Chợ - 'Khéo tay hay nghề, đất lề Kẻ Chợ', Kinh Kỳ - 'Thứ nhất Kinh Kỳ, thứ nhì phố Hiến', Thượng Kinh 'Chẳng thơm cũng thể hoa nhài, Chẳng lịch cũng thể con người Thượng Kinh'.

Hà Nội. Im lặng, không ồn ào, không khiêu khích, không đối mặt, hơi nhẫn nhục một chút, giấu niềm kiêu hãnh của mình sau cái vẻ khiêm nhường, đề kháng bằng cách rút về phía sau. Giấu mình đi để tồn tại, kín đáo mà dai dẳng, bền bỉ, kiên cường nữa bởi vượt qua cả cái bao cấp thô lỗ và hung hăng lẫn cái xô bồ, hỗn hào của thị trường vẫn âm thầm sống mãi một Hà Nội rất Hà Nội, một Hà Nội rất Thăng Long. Chưa hề phai.











Hà Nội gọi là ngõ, Sài Gòn thì là hẻm.

Chúng vừa giống nhau nhiều, nhưng lại khác nhau cũng lắm.

Thân tình! Đi ra đi vào, nhường đường tránh bước vì thế mà biết hết mặt nhau. Những buổi chiều gió mát, bắc ghế ra ngồi trước cửa nhà mình thì cuộc trò chuyện đã có thể râm ran từ đầu đường đến cuối hẻm. Trong hẻm có nhà bày vài cái bàn bán ly cà phê hoặc đồ ăn sáng, cả xóm vì thế trở thành khách hàng thân thiết. Thỉnh thoảng một nhà trong xóm có hỷ sự hay tang gia, cả xóm cũng theo đó mà vui, mà buồn. Cũng có đôi khi đang khó ở trong người, chỉ toàn chuyện con chó con gà lại cũng đủ khiến hàng xóm láng giềng lời qua tiếng lại. Ấy vậy rồi ngủ một đêm sáng ngày thức dậy, chạm mặt nhau ở con hẻm nhỏ, lại mỉm cười, lại thăm hỏi, lại nhường đường. Vì thế mà thân tình!

Nhân văn làm sao là sau những xô xát với hàng xóm tưởng mất mặn mất nhạt người trong ngõ nhỏ đến lúc giỗ chạp lễ tết hiếu hỉ, tuy hơi ngượng nghịu, nhưng vẫn lò dò cầm chai rượu sang nhà nhau chén chú chén anh. Một hành vi trong trắng cao thượng của văn hoá sám hối. Những căn nhà mặt phố lạnh lẽo sẵm mầu tiền lấy quái đâu ra cái ấm cúng của tình người ấy.

Nhưng ắt hẳn là hẻm Sài gòn dài và tương đối rộng, cởi mở bùng nhùng vô số ngách. Nó đậm đặc cái chất lam lũ nhiều hảo hớn bởi có đông dân lao động chiều chiều cởi trần ngồi nhậu trong các quán rượu cóc phảng phất Thuỷ Hử. Hẻm Sài gòn chân chất hầu như không có mùi lợm của bọn tham quan trọc phú.

Nghiêu Hương

Mỗi ngõ nhỏ giấu một lời tâm sự









Ngõ ở Hà Nội khiêm nhường hơn. Nó mảnh dẻ lưa thưa cây nối vào hai hoặc ba phố lớn. (Những ngõ loằng nhoằng dài kiểu như ngõ Văn chương ở phố Khâm thiên hay cụt ngủn như ngõ Hàng Chỉ ở phố Hàng Hòm thường không có nhiều).

Những con ngõ nhỏ trong phần Hà Nội cũ thường gắn liền với hàng quán bình dân ăn uống suốt cả ngày và đủ bốn mùa trong năm. Mờ sáng lên ngõ Hồng Phúc ăn bát canh bánh đa đỏ. Da cá trắm rán giòn béo ngậy, lơ thơ trong bát nước dùng xanh nõn màu dọc mùng. Cũng có thể vào ngõ Thọ Xương ăn xôi xéo và bánh cuốn bình dân hoặc sang ngõ Cấm Chỉ ăn xôi giò chả bà Điếc. Sang trọng hơn có thể tạt qua ngõ Hàng Hành ăn bát bún thang cầu kỳ với đủ cả mắm tôm, cà cuống. Giữa trưa, thả bộ vào ngõ Phất Lộc làm một mẹt bún đậu mắm tôm. Rau kinh giới non tơ chấm vào bát mắm váng mỡ rán đậu, ngọt bùi cay chua xuýt xoa đến hết vẫn thèm. Buổi tối là gà luộc ngõ Hàng Chỉ, chân ngỗng ngõ chợ Ngô Sĩ Liên, hoặc "cua thương" luộc bia ở ngõ Chợ Đồng Xuân...những con cua bán ế trong ngày đã không còn đủ tám cẳng hai càng nữa nhưng vẫn là cua. Nem cua bể thì lên Hàng Hành ăn là tuyệt cú nhất.

Chất Hà Nội đặc trưng và hàm súc nhất chính ở ngõ. Ngõ là bức chân dung - chứng minh thư của Hà Nội. Ngõ cũng như người, vui và buồn, mơ mộng và thực tế, cơm áo với khách thơ... Ngõ là một tiểu Hà Nội như cái tiểu vũ trụ - con người vậy. Phố Khâm Thiên, Nguyễn Thái Học, Đội Cấn, Nguyễn Lương Bằng… rất nhiều ngõ, mỗi ngõ là một thế giới riêng, có ngõ như ngõ Văn Chương là cả một phường. Ngõ đặc biệt nhất – có lẽ là ngõ Cấm Chỉ – truyền thuyết của một thời xa xưa nay còn ghi lại dấu ấn bởi tên gọi của ngõ. Chuyện kể rằng chú bé Chổm ngày xưa là một cậu bé nghèo xơ nghèo xác song đi đến đâu cũng có quầng sáng to trên đầu, vốn tính háu ăn lại có biệt tài lạ lùng là sáng ra hễ sà vào hàng nào thì hàng đó lập tức bán đắt như tôm tươi, thế là các bà các cô bán hàng thịt, gạo bánh bún các kiểu cứ thi nhau chào mời bằng được… Miệng ăn núi lở, Chổm ta trở thành người mắc nợ khắp kinh thành, đi đến đâu cũng có người chạy theo đòi nợ. Trốn tránh mãi không lại, đến khi chuyện vỡ lở, Chổm bị đưa lên công đường, nhà vua thấy mặt mũi thông minh sáng sủa thì thương tình, liền ban cho một một đường thoát hiểm, bèn ra sắc lệnh: Hễ đòi nợ Chổm ở đâu thì đòi nhưng khi đã vào trong cái ngõ ấy rồi thì cấm chỉ. Ai trái lệnh sẽ mắc tội khi quân, bị xử trảm. Từ sắc lệnh "cấm chỉ" ấy mà thành tên ngõ.

Ngõ Tạm Thương lại bắt nguồn từ tích xưa, chuyện cũ. Trước đó có kho lương tạm thời do những anh lính đứng gác. Buồn tình liền kiếm chuyện làm quà với những cô gái vốn cả nể, hay thương người, khi các chú lính trạm chuyển đi, chuyện tình một thuở thành tạm thời chốc lát và tên ngõ được đặt thành "tạm thương"… nhưng những mối tình "tạm thương" không bao giờ thành dĩ vãng bởi tên ngõ vẫn còn đó, minh chứng cho mối tình lỡ độ đường, yêu vụng nhớ thầm thuở nào… Ngõ Hàng Lọng dài mấy chục mét, một bên là nhà dân bên kia là tường của bộ công an. Dân phố ngày xưa chuyên làm ô lọng nên tên nghề mới thành tên ngõ. Sau ngày giải phóng thủ đô, nó được mang tên mới là đường Nam Bộ, khi Bắc Nam thống nhất đổi thành đường Lê Duẩn, nhưng người dân chẳng ai quen tên ấy, phần lớn lớp già vẫn gọi bằng tên "Hàng Lọng" cũ.

Những chiếc ngõ Hà Nội, những chiếc ngõ sâu im vắng với một ngôi nhà ở đó, với một tâm hồn ngày tháng đi về. Những người yêu Hà Nội sao không thể yêu những chiếc ngõ. Rồi thì, biết lúc đi xa sẽ nhớ ngõ Hà Nội đến như thế, vậy tại sao không yêu thương nó ngay khi còn ở đây.

Vùng đất sinh ra từ nước

■ Tiểu Nguyên

Hà Nội có mấy con sông

Hà Nội có 9 dòng sông lớn nhỏ chảy quanh: Sông Hồng, sông Đà, sông Đuống, sông Cà Lồ, sông Cầu, sông Tô Lịch, sông Nhuệ, sông Đáy, sông Tích. Tuy vậy, sông Hồng là cơ bản vì nó chảy dài suốt chiều dài HN , với hai phụ lưu đổ nước vào như sông Đà , sông Lô. Những con sông còn lại lấy nước từ sông Hồng chảy dọc theo hướng Bắc Nam , cuối dòng lại chảy vào sông Hồng . Vì thế nói đến đất và nước Hà Nội thì cũng là kể câu chuyện Hồng Hà và Hà Nội thôi .

Hồng Hà chảy qua VN dài 560 Km, đoạn qua HN tính từ Tân Phong (huyện Ba Vì) đến Quang Lãng (huyện Phú Xuyên) thì dài khoảng 150Km. Nhìn trên bản đồ thuỷ hệ HN mới thấy mầu xanh của 9 dòng sông lớn nhỏ như những mạch máu của cơ thể Hà Nội , với động mạch chính ôm quanh bởi sông Đà , sông Hồng , các động mạch phụ là 7 con sông còn lại, ngoài ra còn vô số những kênh dẫn, sông đào mương tưới tiêu. Chỉ tính tổng chiều dài của 9 con sông là hơn 600 km, trên diện tích tự nhiên HN là 3.350Km2.

Sông với lịch sử Hà Nội

Giống như sự sống sinh ra từ nước, hầu hết các đô thị trên hành tinh này có chung nguồn gốc hình thành từ các quần cư sinh sống ven sông. Hà Nội cũng vậy, nó còn gắn bó hơn với sông nước khi tên gọi là Hà Nội - vùng đất sinh ra và nằm trong các dòng sông. Có địa danh lịch sử nào, có sự tích nào của HN mà thiếu đi cái bóng dáng của sông hồ HN. Từ truyền thuyết hoang sơ Sơn Tinh chế ngự Thuỷ Tinh đến chuyện chứng kiến công nghệ hiện đại, khi người Pháp xây cầu sắt trên sông Cái, choáng váng trước tiến bộ của kỹ thuật phương Tây, mà các cụ ta đã dứt bỏ những quan niệm cổ hủ, gác sang bên chuyên văn vở viễn vông để lao vào cuộc Duy Tân, làm những việc hữu ích nhằm "khai dân trí, chấn dân khí, hoá dân cường".

Thành phố ngàn năm bắt đầu từ lúc sông Hồng chào đón thuyền rồng vua Lý Công Uẩn cập bến khi rời đô từ Hoa Lư lên Thăng Long, tiếp nối huyền tích Hồ Tây, Hồ Gươm kể tới bao giờ cho hết vì chính chuỗi đầm hồ HN cũng vốn là dấu tích dòng sông Hồng xa xưa.



Từ vùng Phong Châu, nơi đất vua Hùng xưa, bước sang bên này- xuôi theo sông Tích, sông Đáy là cả chuỗi đình chùa men theo dòng chảy mãi về tới trấn Sơn Nam (Hà Nam- Nam Hà): đình Viên Châu, Tây Đằng, Chu Quyến, chùa Mía - đền Và, làng cổ Đường Lâm, đền Hát Môn, chùa Tây Phương, chùa Thầy, chùa Trăm Gian, chùa Trầm…

Sông nào cũng vỗ sóng vang vọng về đây chiến công trải từ xa xưa. Hay mới đêm nào sông che chở trung đoàn Thủ Đô rút lui an toàn, để lại sau lưng Kinh thành rực lửa, để một ngày kia trở lại, ca khúc khải hoàn trên mặt cầu lộng gió Hồng Hà. Ven dòng Nhuệ Giang, Tô Lịch thì mỗi bến nước, cây đa bên sông cũng kể thành pho sử rồi.

Sông lặng lẽ chảy qua những vùng quê ghi dấu chân của các chiến binh người Chàm men theo sông Đáy, lập nên quê mới trên đất Việt cổ như Dương Liễu, Sơn Đồng. Sông âm thầm chảy vào miền sơn thuỷ hữu tình, làm nên chốn bồng lai có thật, nơi hành hương về đất Phật mỗi độ Xuân về của hàng triệu con dân nước Việt như Hương Sơn – Hương Tích.

Hai bên sông có cả ngàn làng quê – có chàng áo nâu vui bên dòng nước quăng chài buông lưới, cô thôn nữ váy trùng cửa võng đánh sóng trên nương dâu đất bãi, nền nã tằm tang canh cửi. Nối nhau san sát làng nghề nung gốm, mây tre, chạm khắc, thêu ren, khảm trai, sơn son, thiếp vàng, đúc đồng, chuốt bạc… Nơi sinh ra những nghệ nhân tài hoa, tháo vát đến Kẻ Chợ làm rạng rỡ chốn Kinh kỳ. Nơi dung dưỡng bao người chí khí, ngoan cường lại rất mực ý nhị, uyên bác làm nên cả nền Văn hiến Sông Hồng – Thăng Long, tiêu biểu cho vùng Bắc Bộ. Hồng Hà – Hà Nội trải ngàn năm và nhiều hơn nữa, mãi hoà quyện chuyện đất và nước, người với cảnh với bao sự đổi thay mà vẫn gắn kết thuỷ chung.

Các dự án trị thuỷ của người Pháp

Sông chảy qua phố ở đâu cũng vậy, luôn vô tư, rộng lòng ban phát sự giầu có, sung túc cho những TP mà nó chảy qua. Phố ở đâu cũng vậy, ngày một đông đúc, phình to thì cứ dần lấn tới, toan tính nhỏ nhen mà thu hẹp lòng sông. Dòng nhỏ đến mức tức nước vỡ bờ mà tràn ra phố. Hồng Hà xưa mênh mông là nước, lúc lũ to thì tràn rộng ra và trườn theo hai nhánh: sông Hồng và sông Đáy, cư dân HN cứ nơi đất cao mà cư trú. Sử sách cũng ghi lại những trận lụt lớn thời Lý, Trần: dân trong thành đi lại bằng thuyền, nhưng cơ bản là xưa dân thưa thớt, đất và nước chung sống hiền hoà. Khi người Pháp đến HN, phố bên sông vẫn yên bình cảnh trên bến dưới thuyền. Ảnh chụp bến tầu Cột đồng hồ thấy từ Chợ Gạo xuống tầu chưa có đê. Cho đến trận lụt năm 1926, nước lũ đe doạ trực tiếp nội thành, viêc đắp đê quy mô lớn tiến hành. Từ 1915 đến 1954 có 108 triêu m3 đê đắp mới, riêng năm 1927 có 42 km đê sông Hồng được tu sửa củng cố. Từ 1954 đến 1980, HN đắp thêm 10 triệu m3.

Để bảo vệ nội thành HN, người Pháp xây dựng đập Đáy năm 1934, hoàn thành năm 1937, vận hành hiệu quả nhất là năm 1983, khi mực nước HN cao 12.05m, đập Đáy mở và 2 ngày sau lệnh báo động ở HN được rút bỏ. Đập Đáy xây xong thì sông Đáy không nhận phù sa sông Hồng nữa, nó chỉ có chức năng tiêu úng là chính. Diện tích đất ruộng của 9 huyện hai bờ sông tăng lên nhưng kém mầu mỡ hơn trước, còn chức năng giao thông thuỷ thì không còn. Sông cạn nước, thu hẹp dòng chảy và các chi lưu của nó (sông Bùi, sông Con, sông Nhuệ) cũng dần hưu hắt.



Hồ Gươm

- Đồng hồ và vòng ngọc xanh của đất Hà Thành

Tiểu Nguyên

Những tháp đồng hồ, tượng đài và công viên là một trong các yếu tố nhân tạo cấu thành nên vẻ mỹ quan của một thành phố. Các yếu tố ấy, do khác nhau về cấu tạo và chức năng nên thể hiện những vẻ đẹp khác nhau hoàn toàn.

Tháp đồng hồ bốn mặt ở Sài Gòn những ngày tháng cũ, Big Ben ở London – hai biểu tượng này đều mang trong mình một xuất xứ lâu đời và ĐẸP – nhưng cái ĐẸP ở đây là ĐẸP của sự chính xác, của kim khí điện máy. Sẽ là bất khả khi đòi hỏi chúng mang thêm vẻ ĐẸP dịu dàng và xanh mướt của một công viên. Nhưng tôi đoán bạn sẽ bất ngờ khi tôi nói rằng ngay tại nước Việt ta có một nơi như thế, vừa thanh nhã như một vòng ngọc lục bích trên tay ngà của mỹ nhân - vừa chính xác và rõ ràng như một chiếc đồng hồ tinh xảo. Nơi đó chính là hồ Gươm, hồ Gươm của Hà Nội ngàn năm tuổi.

Ở đây, tôi không muốn lặp lại những điều đã có quá nhiều người nói khi nhắc đến hồ Gươm. Hồ Gươm bao nhiêu năm tuổi, những tên gọi khác, những câu chuyện xung quanh nó, vẻ đẹp của hồ…. tất cả các điều đó bạn có thể đọc ở rất nhiều nơi khác. Tôi muốn kể cho bạn nghe ở đây về một hồ Gươm cùng hòa chung nhịp thở với Hà Nội, giờ khắc trong ngày, giờ nào việc đó, những con người - những mảnh đời bất di bất dịch luôn xuất hiện tại hồ Gươm. Thời đại có đổi dời, cũng có những thứ tưởng chừng như biến mất nhưng hóa ra chỉ là thay da đổi thịt, khoác 1 tấm áo mới mà thôi.

Khoảng độ 3 – 5h sáng, nếu là mùa hè thì đèn hồ Gươm thắp đến 5h sáng, mùa đông thì đến 6h. Những gánh cháo rong, nước trà rong đầu Cầu Gỗ, Lương Văn Can, Đinh Tiên Hoàng lục tục dọn về, song hành với "chợ chạy" bán hoa quả ở đầu phố Hàng Trống. Những tốp người tập thể dục bắt đầu xuất hiện lúc 4h và đông hẳn lên khi đồng hồ chỉ tới 5h, Thái cực quyền, chạy bộ, đạp xe, và vô số môn thể dục cải biên và chính thống biểu dương lực lượng quanh bờ hồ. Hà Nội đã tỉnh ngủ, ánh sáng bình minh dịu mát thay cho ánh sáng điện. Từ giờ Mão đến giờ Tỵ (tức là tầm 5h đến 11h trưa) là thời điểm cho con trẻ đi học, các cửa hàng mở cửa bán buôn, những người kiếm ăn quanh hồ như bơm vá xe, cờ thế, quà vặt, quần áo cũ xuất hiện. Thơ mộng nhất lúc này chắc không thể ngoài các hàng cơm nắm muối vừng của những thôn nữ ngoài Phú Thị, Thường Tín. Họ bán từ lúc 13-14 tuổi cho đến khi biến mất vào lúc 17-18, chắc không ngoài việc "theo chồng bỏ cuộc chơi". Độc chiếm hồ Gươm trong giấc trưa từ khoảng 13h đến 17h là các tay đề đóm, cánh phó nháy, và các cao thủ cờ tướng.

Giấc tối là khoảng thời gian hồ Gươm khoác áo thanh lịch và giàu có lên, ngược hoàn toàn so với vẻ thất nghiệp và sự thất thểu ban sáng. Cùng với sự biến mất của xe điện vào buổi sáng, còn có những ông già Tàu bán phá xang (lạc rang), bánh chín tầng mây trong dẻo, bánh bò thơm xốp, táo khế dầm và quẩy ròn tan trong miệng. Không phải ai cũng nhận ra sự biến mất đó, và không phải ai cũng đã từng được biết đến những điều đó. Nhẹ nhàng như một làn khói hay nét chì trên vở, tất cả tan đi và nhạt dần vào thinh không…

Bất chấp những mất mát đó, dân các phố cổ vẫn tràn ra đường đi dạo mỗi đêm. Trai gái vẫn lượn lờ bên nhau. Trẻ con vẫn đi ăn kem bốn mùa, kem Hòa Bình, Thủy Tạ, mùa hè còn có thêm việc đi bắt ve vừa lột xác.

Hồ Gươm lịm dần vào giấc ngủ từ độ 23h. Hòa nhịp với âm thanh xào xạc rũ bụi và thì thào của những me, sấu, liễu, xà cừ… và tôm, cá, baba, rùa còn có tiếng rao của các hàng chí mà phủ, lục tào xá, ngô rang, lạc rang kèm theo mùi cháo và chân gà nướng phố Hàng Đào….

Tôi mạn phép mượn lời của họa sĩ Phan Cẩm Thượng thay cho lời kết "Nếu từng lớn lên và sinh ra ven hồ này, bạn sẽ cảm nhận được hơi thở của từng cái cây và sự thay đổi ven hồ Gươm gây ra một nỗi buồn khó tả như thế nào, về cái " tạo hóa gây chi cuộc hí trường" này, từ mảnh đất cổ Phật giáo, đến đài của vua chúa, với chút thương nghiệp tiểu thủ công, trở thành trung tâm văn hóa thanh lịch, và nay có nguy cơ trở thành một chợ giời hỗn độn".



TUY 2 MÀ MỘT

Hồ Tây và Hồ Trúc Bạch nguyên chỉ là một. Từ Thế kỷ XVII, người dân đánh cá quanh vùng đắp con bờ nhỏ từ Yên Hoa xuống Yên Ninh cho khỏi đi vòng, rồi sóng vỗ, thời gian xô lở, năm nào cũng phải đắp lại cho vững, thành ra con đường có tên Đê Cố Ngự (nghĩa là giữ cho vững). Người Pháp cai trị Hà Nội, vốn quen đọc chữ Việt cũng không có dấu giọng, lâu dần chệch ra thành Đường Cổ Ngư.

Góc hồ này, nguyên có một hành cung của Chúa Trịnh Doanh, cung đó sau thành nơi an trí những cung nữ có tội hoặc về già. Họ trồng dâu chăn tằm và tự dệt lụa, thứ lụa trắng ngà, mềm, mỏng, cực đẹp, gọi là lụa Làng Trúc, và cái tên Trúc Bạch ra đời, mảnh Hồ Tây ngăn ra cũng mang luôn tên ấy: Hồ Trúc Bạch.

Hồ Tây nằm ở phía Tây Bắc nội thành Hà Nội với diện tích khoảng 500ha, đường vòng quanh hồ dài gần 20km. Ngành địa dư lịch sử đã chứng minh rằng, hồ là một đoạn sông Hồng rớt lại, sau khi đổi dòng, có thể tới cả hàng nghìn năm.

Hồ Tây là góc lãng mạn nhất trong bức tranh Hà Nội đa màu; là thế giới của những làn gió trong trẻo, sự phóng khoáng và giàu chất thơ. Chẳng thế mà bấy lâu nó vẫn là nguồn cảm hứng bất tận của các nhà thơ, nhà văn, nghệ sĩ... với nhiều bài hát, bài thơ viết về Hồ Tây, viết ở hồ Tây làm nao lòng người.

Hồ Tây đẹp không chỉ bởi mặt nước xanh mênh mông, không chỉ có sắc tím bằng lăng, cánh hoa phượng hồng đỏ mỗi độ hè về, cái buồn man mác của không gian, của rặng liễu rủ những chiều đông, cái lung linh của ban mai tinh khiết... mà Hồ Tây còn đẹp bởi nó như một trái tim ôm trọn trong mình những trạng thái buồn vui của biết bao con người.

Cuộc tranh đấu giữa CÁI THIỆN - MỸ VỚI CÁI LỢI - LỘC

Thực ra thì chỗ đẹp đẽ quý hoá của Hà Nội này, từ xưa đã khối kẻ giành giựt kiếm lời.

Hồi năm 1937, ông Tây chủ khách sạn Metropole đã vận động xin phép chính quyền thành phố dựng một quán giải khát, hoà nhạc kiểu nhà sàn có "sân nhảy đầm" ở cạnh đường Cổ Ngư sát cổng chùa Trấn Quốc để phục vụ cho lũ ăn chơi trần tục.

Ấy vậy mà ngay báo Tây lúc đó đã lên tiếng gay gắt "… kẻ nào có ý định thô bỉ chọn một ngôi chùa cổ đáng tôn kính ở giữa Hà Nội để làm chỗ ăn chơi rượu chè nhảy nhót, đèn mầu loè loẹt, tiếng nhạc ồn ào làm khuấy động chỗ không gian u tịch có tính chất tôn giáo, là một kẻ vô ý thức, chúng ta là người Pháp không sợ bị người Việt Nam coi khinh bọn da trắng thiếu văn hoá khi mà chúng ta vẫn khoe là đem văn minh đến khai hoá cho những người bản xứ đó sao?" (Báo L'Eveil économique de l'Indochine - 1937). Thế là dự án ấy bị xoá sổ. Năm 1985, người ta đóng cọc bê tông để xây nên cái nhà nổi – quán ăn loè loẹt kính nhôm tại đúng cái vị trí mà năm xưa người Pháp không được làm.

Báo chí rầm rĩ mãi người ta mới thay cái quán ăn cố định bằng cái quán ăn di động: Mời các quan bác lên thưởng ngoạn bia rượu, trả thêm tiền thì cái quán - thuyền chạy một vòng rồi lại đỗ lại ở đâu đó đó, mới đầu chỉ có một thì nay có thêm vài chiếc nữa rồi.

Đền Cẩu Nhi, năm 1982 cũng đã bị phá đi để làm chỗ sản xuất cho một hợp tác xã, sau rồi người ta ghép các thuyền câu lại thành cái cầu phao để làm nên một cái "Quán ăn Cổ Ngư". Cũng may là ít lâu sau, cái quán bị dỡ bỏ để người ta dựng một cái bia đá đề chữ "nơi đây vốn là đền Cẩu Nhi".

Sau hoà bình (1957), thanh niên Hà Nội lao động tình nguyện đông lắm, hồn nhiên hồ hởi, họ chở đất từ ngoài bãi sông Hồng vào đắp con đường Cổ Ngư cho rộng ra - thế mới có tên mới là đường Thanh Niên.

Chỗ đắp rộng nhất là nơi đặt quán bánh Tôm Hồ Tây, mới đầu chỉ có cái nhà bằng gỗ sơn mầu xanh, bánh dùng tôm đánh từ Hồ Tây, nhúng bột rán lên chấm mắm chanh, sau rồi tôm ít bột nhiều quán xiêu mái vẹo.

Đùng một cái người xây cái nhà bê tông sừng sững hai tầng, rộn ràng xào nấu đủ thứ sơn hào hải vị, nghe đâu cái quán ấy đã "cổ phần hoá" với cái giá "bèo" lắm, không biết rồi sau này nó làm thành cái gì nữa có trời biết. Thanh niên ít tiền thì chắc là đứng ngoài nhé. Rồi cũng chẳng biết từ lúc nào, ở đâu ra mà lắm thuyền ăn với vịt sắt đến vậy. Đầu năm 2008 lại có cái nhà thuyền sắt khởi công sau rồi dừng lại ít bữa, nay thì đã chễm chệ bên Hồ Trúc Bạch. Nhà máy xử lý nước thải có giá hàng triệu đô nằm ở góc hồ kia có ý nghĩa gì khi nước thải của chi chít quán nhậu, nhà thuyền xả thẳng xuống hồ.

Đã từng nghe có cái dự án nhiều tiền lắm để lọc nước Hồ Tây, thế từng ấy quán ăn ven hai hồ, từng ấy cái quán ăn di động trên hồ có đóng góp được mấy phần công sức, tiền của nào vào cái dự án "vĩ đại" ấy không? Cho dù cái dự án ấy có hay không làm nữa thì cũng không thể để bao thứ thừa cặn tự do đổ tuột xuống hồ được.

Thanh Nguyên





nhân, nhĩ, dĩ, năng hay nhân, nhĩ, dĩ, giảng

■ LHVV tổng hợp

Người Hà Nội ngày trước lưu truyền câu nói: Nhân - Nhĩ - Dĩ - Năng. Cũng có người cho rằng phải là Nhân - Nhĩ - Dĩ - Giảng mới đúng vì cà phê Giảng xuất hiện cùng thời với bốn quán cà phê này và cũng chẳng kém cạnh.

Nhiều ý kiến cho rằng câu đầu tiên đúng hơn, bởi cà phê Giảng đi riêng theo một phong cách khác (cà phê trứng) so với những quán xá cùng thời.



Góc ngồi của **cà phê Giảng** hơi khuất, không thể nhìn thấy hồ Gươm. Nhưng bù lại, cái cảm giác ngồi lệt bệt ngay cạnh cửa quán, chân trong chân ngoài thò mặt ra vỉa hè lưa thưa người đi bộ, với ngã tư Đồng Xuân xe cộ hồi đó hãy còn rất ít, cảm giác thấy mình như là một phần rất nhỏ của phố phường này, của Hà Nội này.

Gia đình Giảng sau này bán lại mảnh đất đó cho một người khác. Người khác này lại cho chuỗi cà phê Segafredo thuê. Hai anh em nhà Giảng chia nhau mở hai quán mới. Quán ông anh trên đường Yên Phụ, chỗ nhìn thẳng ra khu nhà chờ xe bus. Quán ông em lại nằm ở Nguyễn Hữu Huân, gần cà phê Lâm một tầng. Mỗi quán pha chế cà phê trứng theo một công thức riêng nên vị rất khác nhau. Cảm giác như là cà phê của ông anh ngon hơn. Vị ngòn ngọt, beo béo của trứng kết hợp hài hòa với vị đăng đắng, đậm đà của cà phê. Tính ông anh cũng xởi lởi, hiền hậu theo lối chất phác, không giống tính ông em hòa nhã kiểu trí thức thời xưa. Ngoài cà phê trứng, mỗi quán đều có thêm những đặc sản cho riêng mình. Ở *Giảng anh* thì là bia trứng. Ở *Giảng em* thì là chanh rum. Ai không uống được cà phê thì còn có đậu xanh trứng, ca cao trứng...

Nhưng dù cho đồ uống có là gì đi chăng nữa, Giảng bây giờ cũng không còn mang lại cái cảm giác hoài niệm như lúc xưa, khi còn là một quán cà phê bé tí teo ở Hàng Gai...



Cà phê Nhĩ nằm ở số 2 Hàng Cá. Bao nhiêu năm rồi vẫn vậy, chỉ là căn nhà một tầng nho nhỏ (nay có thêm căn nhà một tầng bên cạnh nữa), bên trong đầy những ghế gỗ, và dăm ba chiếc bàn gỗ cho có. Nói là "cho có", bởi khách uống cà phê hầu như đều lấy luôn ghế gỗ làm bàn.

Khách ở Nhĩ lúc nào cũng đông nghìn nghịt, người này ngồi đấu lưng vào người kia, tràn cả ra vỉa hè. Cà phê phin pha sẵn, chứa trong các ấm tích thường dùng pha trà xanh. Mỗi cốc cà phê tương đương với hai chén nước trà, đong ra từ ấm, đổ vào cốc thủy tinh dày dặn, thêm đường hoặc sữa rồi đánh tung bọt lên bằng cây đánh trứng trước khi thả dăm viên đá vào. Quán cũng bán cả cà phê pha sẵn mang về, đựng trong các túi nilon nho nhỏ, hoặc đựng trong chai nước suối loại 500ml (chưa có đường, sữa). Tết nào anh trai tôi cũng mua một chai biếu cậu, một chai để dành ba bố con uống thong dong suốt cả kỳ nghỉ (ngày Tết quán đóng cửa và mở lại khá muộn). Cà phê Nhĩ rất đặc và rất ngon, ai đã một lần nếm thử thì khó lòng quên được mùi vị đặc biệt của nó.

Cà phê Năng - Người em út trong bốn quán cà phê danh tiếng này nằm ở số 6 Hàng Bạc. So với Giảng hồi còn ở Hàng Gai, hay Nhĩ và Đinh, thì Năng là quán cà phê duy nhất cùng thời mà có hai tầng. Bước chân vào quán, lách mình qua hai hàng ghế lộn xộn đến cuối phòng là quầy hàng, nơi pha chế cà phê. Không giống như Nhĩ chọn ấm tích để chứa cà phê pha sẵn, Năng vẫn bày nguyên xi những chiếc phin bằng nhôm to hơn ấm trà. Rồi sau quầy hàng là đến cây cầu thang đá cao và hẹp. Quán có một phòng xép nhỏ ở chiếu nghỉ ở cầu thang, là nơi đựng nguyên liệu pha chế cà phê. Lên thêm một quãng cầu thang nữa mới tới tầng hai.

Cà phê Dĩ thì không thể tìm thấy quán ở đâu nữa. Có lẽ là gia đình họ đã bỏ nghiệp cà phê?

Không có cái mùi cà phê rang nồng nàn suốt ngày suốt đêm như Mai, chỉ vào mùa Đông ta mới có dịp may được hít hà thứ mùi hương quyến rũ này khi ngồi ở Lâm. Lâm có hai địa điểm đều nằm trên đường Nguyễn Hữu Huân, tạm gọi tắt là Lâm một tầng với lại Lâm hai tầng.

Khung cảnh cũ kỹ của những bức tường vôi, những khung cửa gỗ, bàn ghế gỗ. Không khí bàng bạc mà rất đỗi ảm đạm của mùa đông. Dư vị ngòn ngọt đăng đắng của cà phê đọng lại nơi cuống họng. Mùi cà phê rang như một thứ thuốc an thần khiến lòng người bình yên...





Lâm hai tầng, cách đó không xa, có một điều kỳ quặc, đó là không hiểu sao tầng một của quán bao giờ cũng rất đông, đông đến tràn cả ra vỉa hè, trong khi tầng hai thì lại luôn luôn vắng? Tôi vẫn thường leo lên đó vào buổi sáng sớm, nhấm nháp những tia nắng đầu ngày vàng ươm xuyên qua khung cửa sổ. Thái độ của những người phục vụ ở đây tốt hơn, mà ca cao pha cũng ngon hơn.

Cà phê Lâm - thơm cả mùa Đông



Quán Café Lâm, là nơi các nghệ sĩ uống ghi sổ, vì đặc biệt Lâm Toét không thúc dục đòi nợ họ, và khi nhận một họa phẩm gán nợ, Lâm Toét không trả giá, không cò kè bớt một thêm hai. Có những họa sĩ đem họa phẩm đến cho Lâm Toét treo, đổi lại họ được cung cấp bữa điểm tâm gồm hai quả trứng ốp-la, nửa ổ bánh mì, thêm ly cà-phê để nhâm nhi. Họ gọi thoải mái thức ăn, đồ uống không phải trả tiền mặt. Tất cả được Lâm Toét ngầm ghi sổ, khi thấy đã nhiều, Lâm Toét mới nhẹ nhàng nói:"Này ông đã đủ cho một họa phẩm rồi đấy." Mọi họa phẩm đều được Lâm Toét tiếp nhận vui vẻ, bất cứ bộ môn nào: hiện thực, siêu thực, lập thể, dã thú hay đa-đa…

Thực tế Lâm Toét chỉ tiếp nhận của mỗi họa sĩ chừng dăm ba họa phẩm chứ nhận nhiều vì quán không đủ chỗ treo. Bởi thế quán Café Lâm được coi như một "salon chui". Nhưng những họa phẩm treo ở đây tuy xuất sắc nhưng để lâu ngày đều bị nhuốm màu thời gian và không gian Hà Nội một thời, liên tục bị khói thuốc lá của khách nhả khói, khói bếp nên phần nào hơi tối sầm. Họa phẩm của Bùi Xuân Phái, Lâm Toét có đến năm họa phẩm sơn dầu kích thước khá lớn, trong số đó họa phẩm mang tên "Phố Hàng Bạc" cỡ 60 cm x 80 cm được nhượng cho nhà sưu tập Trần Hậu Tuấn. Đã có nhiều người chơi tranh muốn mua lại họa phẩm này, trả tới 15,000 mỹ kim, nhưng Trần Hậu Tuấn đã dứt khoát từ chối, giải thích:"Bây giờ tôi cầm số tiền ấy, tôi không thể tìm mua đâu được họa phẩm to đẹp và hoành tráng như thế."



Long Biên ký sự

LHVV tổng hợp

Một sáng nào đó, người Hà Nội thức dậy không thấy cầu Long Biên, chắc họ sẽ bàng hoàng như người Paris không thấy Eiffel in bóng trên bầu trời hay người Bắc Kinh không còn thấy Thiên An Môn trên quảng trường.

Ký ức không gian xoá trắng, lịch sử thành phố bị xé rách nhiều trang, sợi tơ duyên se hiện tại và quá khứ đứt toang, người ta đến ngày mai với tâm thế trống vắng và tẻ nhạt biết bao.

Vượt qua hoài nghi và chế giễu

Thời gian làm cây cầu giống như người cha già nua, không còn đủ sức để cõng trên lưng mình nữa đàn con sinh sôi đông đúc , nặng nề vô tâm. Chỉ còn có thể đứng đó làm gương cần mẫn, chắt chiu để đám con cháu trông vào mà chăm chỉ làm ăn, học hành tử tế, suy nghĩ thấu đáo: nên làm việc gì và không nên làm việc gì để gây dựng tương lai cho xứng đáng.

Ai cũng biết cây cầu do người Pháp làm ra nhằm bóc lột xứ thuộc địa này một cách dễ dàng hơn. Nhưng ít người biết chủ xướng xây cầu là Paul Doumer đã phải đối mặt với những ý kiến phản đối, hoài nghi và chế giễu như thế nào.

Tờ báo Thư tín Hải Phòng (Courries de Haiphong) viết: "Khi xây một cây cầu, người ta phải biết nó có dùng được hay không, liệu nó có bắc ngang một con sông hay không. Thế nhưng, ông ta (Paul Doumer-TG) không nghĩ tới điều đó, không nghĩ tới sự thay đổi liên tục của sông Hồng. Ông ta không nghĩ tới việc con sông tính khí thất thường này luôn thay đổi dòng chảy.

Hơn nữa, ông ta phải biết là Toà công sứ tỉnh Hưng Yên đã bị dòng sông nuốt chửng, phải biết trong tỉnh Sơn Tây có một dòng sông cũ cách con sông hiện nay 5km, có biết rằng một sáng mở mắt ra người ta sẽ thấy một cây cầu đẹp nằm trên đất chắc chắn cách dòng sông cái quỷ quái hàng trăm mét".

Người Pháp đã vậy, các quan lại Việt Nam lúc ấy thì cho rằng không thể thực hiện được. "Đặt một cây cầu trên sông Hồng à? Thật điên rồ! Y như việc chồng núi này lên núi kia để lên trời. Một con sông rộng như biển, sâu tới 20 mét cộng thêm 8 mét nước nữa vào mùa lũ, dòng nước sẽ cuốn phăng mọi thứ - không gì chống đỡ nổi...".

Vượt qua những lời chỉ trích của giới thương gia và quan chức người Pháp và người Việt, cây cầu đã được hoàn thành sau 3 năm 7 tháng (hạn định là 5 năm) với chi phí thấp hơn tín dụng đã duyệt là 6,2 triệu franc (tiền cũ của Pháp), trích từ công trái Đông Dương; 5.300 tấn thép chở từ Pháp; xi măng sản xuất tại Hải Phòng; gỗ từ Thanh Hoá; vôi từ Huế ra; 30.000 m3 đá chở từ xa đến.



Mở tân thời, đọng lịch sử

Công nhân Trung Quốc có mặt xây dựng cầu đường sắt khắp thế giới, cầu Long Biên cũng vậy. Nhưng họ sớm bị gạt ra bởi những người thợ Việt Nam khéo léo và giỏi chịu đựng hơn. Đội quân thợ đá, mộc, xây và thợ sắt đông nhất, lên đến 3.000 người dưới sự hướng dẫn của khoảng 40 kỹ sư, quản đốc, đốc công người Pháp.

Cầu hoàn thành thì phố Lò Rèn cũng sầm uất, những mặt hàng sắt thép phong phú trong cửa hàng mà chủ vốn là những người thợ xây cầu Long Biên. Phố phường Hà Nội còn đó những lan can hoa sắt tinh xảo, những hoa cửa sổ ghép mộng thép và tán đinh rivê như những tác phẩm mỹ nghệ kiêu hãnh trong khuôn cửa đi, cửa sổ mặt phố.

Chỉ kể nghề sắt, vốn từ làng rèn Hoè Thị (Từ Liêm) với mặt hàng quen thuộc cái cuốc cái mai, con dao, cái kéo, những người thợ khéo léo đã nhận gia công các chi tiết kim loại cho cầu rồi đến các công trình sắt thép rải khắp các xứ Đông Dương. Nhiều người tháo vát trở thành người buôn bán phân phối các mặt hàng này mà trở nên giàu có, phát đạt. Họ mở mang kinh doanh ở Sinh Từ, Cửa Nam, Khâm Thiên, Sơn Tây, Ô Đống Mác… Những phố hàng bắt đầu như vậy, những người hàng phố đầu tiên là như vậy.

Các sĩ phu Bắc Hà vốn trọng chữ nghĩa, quý sự thanh tao, một ngày đầu thế kỷ 20, đứng dưới chân cầu Long Biên, chứng kiến công trình kỳ vĩ và họ thực sự choáng ngợp. Một bộ phận tiên phong đã can đảm gạt đi cái cao đạo cổ lỗ để dấn thân học hỏi những điều mới mẻ xuất hiện từ phương Tây – Phong trào Đông Du ra đời với hoài bão "Chấn dân khí, hưng dân trí, hoá dân cường".

Bức tường, bậc thềm, vòm cầu kiểu hay những trụ rồng hùng vĩ bằng đá - đánh dấu vương triều xa xưa trong Hoàng Thành. Mái cong vút, những bức chạm khắc sơn son thiếp vàng trên gỗ ghi lại những giấc mơ trong hàng ngàn đình chùa Việt.

Còn những nhịp cầu sắt kia duyên dáng làm sao? Có sáng tạo kỹ thuật nào hoà nhập với nhịp điệu không gian nhuần nhuyễn hơn thế? Có biểu đồ chịu lực nào được biểu diễn bằng chất liệu sắt thép uyển chuyển hơn thế? Cầu Long Biên vượt lên chức năng giao thông trở thành kiệt tác điêu khắc - kiến trúc - kết cấu thép trong cùng một thứ gắn bó với Hà Nội trăm năm qua. Nó xứng đáng được coi là một trong những biểu tượng của thành phố luôn dịch chuyển nhưng vẫn đọng lại, ngưng lại những ký ức không tên.

chợ bưởi ngày xưa

Ngô Văn Phú

Chợ Bưởi một tháng sáu phiên/ Ngày tư, ngày chín như duyên đèo bòng (Ca dao Hà Nội). Chợ Bưởi tọa lạc ngay ở ngã năm Bưởi. Cái ngã năm ấy chính là lợi điểm của nơi họp chợ... Phía 13 trại kéo sang, phía làng Na, Báo kéo xuống, phía Nhật Tân đổ về, phía Thủ Lệ tới, riêng phía Yên Thái Thụy Khuê thì được coi là dân bản địa, không nói làm gì.

Chợ Bưởi là một chợ to, có tiếng ở ven đô... Chợ là nơi trao đổi buôn bán có từ hàng trăm năm, là một chợ quê khá phong phú... Ngày trước, chợ Bưởi họp từ sáng tới tận một hai giờ chiều, những hàng quán cố định thì ngồi đến tận tối mịt.

Dạo chợ thì hàng thóc gạo, vải vóc, hàng khô, hàng rau cỏ, cá thịt, không nói làm gì! Nhưng đã nói đến chợ Bưởi là nói đến chợ của cây giống và con giống...

Dân nội đô thì đến để mua thỏ, mua chim, mua mèo, mua chó về để làm cảnh, thứ thì để nuôi, để giữ nhà... Riêng chích chòe với chim gáy xưa thì chợ Bưởi hơn đứt chợ Đồng Xuân, vì ở đây nhiều, tha hồ mà chọn... Đến những đám sáo đen, nếu khéo gọt lưỡi đi, dậy học nói, cũng phải tìm đến đây mà mua...

Dân trồng cây thì đến mua cây giống. Mùa nào thức ấy, nào bưởi, nào nhót, hoa giấy, nhài, mộc, ngâu..., thứ gì cũng có... Nhưng có lẽ từ xưa cây giống bưởi bán ở chợ Bưởi cũng nhiều. Trừ bưởi Diễn là thứ bưởi ngọt, không nói làm gì, chứ bưởi quanh vùng Hồ Tây, thì ở đâu, trồng ăn cũng ngon, thứ bưởi dôn dốt chua rất hợp với khẩu vị của các thiếu nữ Thủ đô, bưởi quả cũng khá to, da vàng tươi, thường cùng được dân trong vùng xưa, mua nhiều để bầy thờ và đi lễ tết.

Cũng cần nói thêm, hoa trái thời xưa hiếm, lễ tết có quả bưởi ngon, đẹp, đem đến nhà họ hàng thân thích, cũng quý lắm.

Tôi đã từng được ăn bưởi ở chính làng Bưởi, bưởi múi vừa phải đẹp, mịn, tôm ướt, ăn vào những lúc sau bữa cỗ để át các vị thịt cá, mỡ màng thật đắc vị...

Người làng Bưởi trước, mùa bưởi thứ tráng miệng chính là đĩa bưởi được bày theo mâm cỗ.

Có lẽ xưa, bưởi giống mấy làng Bưởi khá được dân trong vùng khá chuộng nên mới có câu ca dao dẫn làm đề từ ở trên... Chợ Bưởi một tháng sáu phiên. Ngày tư, ngày chín như duyên đèo bòng! Câu ca này vốn lưu ý mọi người đến chữ Bưởi và bòng... Bòng cũng là từ cũ để gọi bưởi. Quả bòng, nhiều làng xưa cũng để gọi quả bưởi... Chơi chữ được cả nghĩa đen lẫn nghĩa bóng.

Vì chợ cũng là nơi trai thanh, gái lịch gặp nhau nhất là những phiên chợ có hội làng hoặc xuân tết... Nhưng có lẽ ngoài ý nghĩa giao duyên, trữ tình, câu ca cũng muốn nhấn thứ đặc sản ở đây là cây giống bưởi và bưởi ngon của vùng Bưởi. Ngon là do bùn của Hồ Tây được xúc lên, phơi ải bón chăm cho cây Bưởi chăng? Lại còn một câu ca dao nữa cũng nhắc đến đặc điểm của chợ Bưởi:

Chợ Bưởi ngày chín tháng tư
Riêng một tháng tám lại dư phiên rằm!
Ai đi nhớ lấy kẻo nhầm
Đi mua hoa quả chơi rằm trung thu...

Như vậy là riêng tháng tám, chợ Bưởi có tới bẩy phiên, mà hai phiên là hai ngày 14 và ngày rằm lại liền nhau... Chợ ngày này đông không kém Tết nguyên Đán, bởi người nội đô, người ven thành thường kéo về mua hoa quả cho trẻ con bầy cỗ... Mà hoa quả cỗ trung thu ngày xưa không thể thiếu bưởi, vì bưởi cũng là thứ quả đầu mùa vào tháng tám mà hình thù cũng giống như ông trăng rằm vậy!

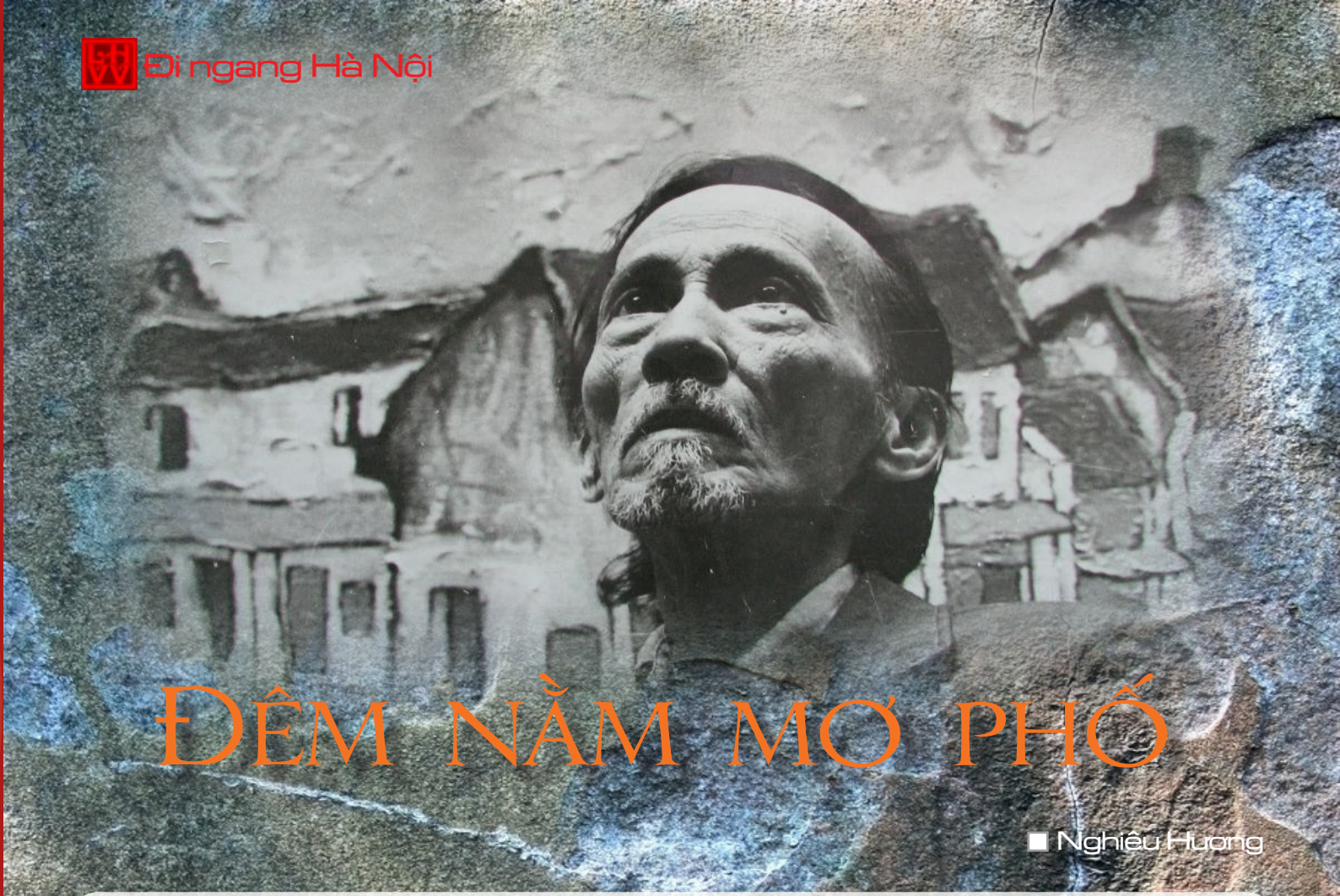
Nhà nào cũng có quả bưởi trong đám bánh trái, na, ổi để trẻ con phá cỗ..., để như muốn nói đám trẻ chân quê không những có ông trăng tròn đẹp nhất nằm ở trên trời, mà có cả ông trăng ở ngay mâm cỗ của đám trẻ làng hồn nhiên chất phác nữa.

Quà chợ Bưởi những ngày trung thu cũng ngon, nhất là thứ bún xáo chó... mua bán xong, rẽ vào làm chén rượu với bát bún này, hẳn cũng là thú thưởng thức của những người chân quê ven thành...

Chợ Bưởi còn bao nhiêu thứ khác nữa. Nào vải vóc lụa the, nào lợn gà, cá béo Hồ Tây, giấy viết cho các thầy đồ... Nhưng nhắc đến chợ Bưởi người xưa vẫn nhớ về các thứ cây giống, con giống, chẳng cần quảng cáo mà cũng đã thành thương hiệu lưu truyền.

Bây giờ chợ Bưởi đã mất tăm cái dáng chợ quê ven thành, vừa đông, vừa hấp dẫn như xưa... Chợ cũng đã xây nhà tầng, và không còn cần họp theo phiên nữa... Văn minh, gọn ghẽ, sạch đẹp hơn... Nhưng sao hình ảnh phiên chợ Bưởi xưa vẫn không sao xóa nổi.





Đêm nằm mơ phố

■ Nghiêu Hương

Mỗi khi nhìn vào gương, tôi luôn tự hỏi có phải thời gian của bản thân đã đóng băng lại quanh gương mặt của mình hay không. Vì nó trẻ, và trông đi trông lại vẫn ngơ ngác – mơ hồ như cái tuổi mười bảy, mười tám. Những lúc ấy, tự bản thân dâng lên một sự mỉa mai và chua chát khôn cùng. Vì, vì ta đã thấy quá nhiều để tin tưởng một điều gì tuyệt đối và đánh mất đi của bản thân sự "ngây thơ". Cái "ngây thơ" ấy quan trọng lắm, "ngây thơ" để nhìn thấy những vẻ đẹp trong sáng ở từng sự vật, thấy được niềm vui nơi những con phố bụi bặm mà chỉ có thể biến sỏi đá của chúng thành những cơn đau. Chính thế tôi luôn cảm thấy yêu mến những con người gìn giữ được sự "ngây thơ" trọn vẹn suốt cuộc đời, dù cái giá phải trả có thể là không nhỏ chút nào. Và với tôi, chỉ có thể là họa sĩ Bùi Xuân Phái - người "có một tuổi thơ kéo dài cả đời".

"Tôi là tôi với tất cả những điều tốt.."

Sinh ra và lớn lên ở Hà Nội, Bùi Xuân Phái là người kiệm lời, đi lại nhẹ nhàng, ông chỉ nói khi đàm đạo về nghệ thuật cùng những người bạn của mình. Ông sống rất có trách nhiệm với gia đình. Có một lần, nhà thơ Vũ Đình Liên đến chơi nhà và hỏi họa sỹ Bùi Xuân Phái một câu: "Anh Phái, lý tưởng sống của anh là gì?". Nghĩ ngợi một lát, ông Phái thủng thẳng đáp "Lý tưởng sống của tôi là làm cho mọi người vui". Và ngẫm ra, điều này đã được ông tôn chỉ trong suốt cuộc đời mình. Với những đứa con, ông chịu khó, tỉ mỉ làm từng con rối, rồi diễn trò, kể chuyện cho các con vui.

Với vợ, dù là một người đàn ông hào hoa trọn vẹn nhất với nghĩa của nó, chất nghệ sỹ thấm đẫm đến từng chân tơ, cũng đã vẽ rất nhiều người con gái đẹp nhưng ông luôn luôn thủy chung với người vợ mộc mạc chân chất của mình, bà Nguyễn Thị Sính. Ông biết bà là người phụ nữ nhẫn nhịn, chịu thương chịu khó, phải thương chồng lắm, bà mới chịu được đám bạn văn nghệ của ông thường lui tới với những cuộc đàm đạo thâu đêm suốt sáng và những trận tranh luận về cái đẹp không có hồi kết thúc. Ông thường động viên bà: "Bà yên tâm, sau này tôi chết, bà sẽ giàu có lắm đấy". Bà Phái không phải là người am hiểu về nghệ thuật nhưng bà hiểu công việc của ông nên lúc đó chỉ ậm ừ cho qua chuyện. Không ngờ, ông Phái lại có khả năng tiên liệu chuyện hậu thế và quả thật những bức tranh ông vẽ giờ đây đã trở thành những viên ngọc quý.



Bùi Xuân Phái vẽ rừng vẽ núi, vẽ sông vẽ biển, bãi cát, đường rừng, đường làng, hậu trường sân khấu chèo, nhưng nhiều nhất vẫn là phố. Phố thủ đô, góc phố Hà Nội, Hà Nội nội thành. Chả thế mà người quen – cả những bạn mới quen – đều gọi anh là Bùi Xuân Phố. Người thưởng thức hội họa hay nhắc luôn đến phố Phái cũng như thường nói đến đĩa Sáng (Nguyễn Sáng thi công sơn mài ở mặt bằng tranh, ở mặt trũng lòng đĩa).

Hà Nội bị chiếm đóng, Phái vẽ phố – phố Hàng Thiếc, lòng phố nghênh ngang một cam-nhông nhà binh Pháp đi bắt lính, bạt che kín bưng. Tranh đề niên hiệu 1952 Hà Nội, tên kí của họa sĩ còn dài dòng cả tên cả họ cả chữ đệm (nay, họa sĩ đã giản dị hóa chữ kí thu gọn nét, ý chừng là muốn dành chỗ cho khối và nét vẽ và chỉ kí gọn thon lỏn Phái). Và Phái càng vẽ phố. Phái ta ít vẽ phố mới có những "mái buồn nghe sấu rụng" (thơ Chính Hữu). các phố cổ Hà Nội bỗng ngơ ngác một dáng vẻ riêng, thăm thẳm một tâm tư riêng. Những rễ, ngoặt, quanh co, heo hút đều thể hiện bất ngờ dưới thần lực của cây cọ. Những mưa, những nắng, những rêu phong dường như mãi ẩm ướt, mãi mang vẻ quang quẻ và thoang thoảng một mùi phố phường thân thuộc trong bí ẩn của màu. Nét phố trong tranh Bùi Xuân Phái cứ mãi ngân nga giữa nhiều giai điệu. Một chút gì như "Thăng Long trong khói sương mờ" của Văn Cao. Lại một chút gì "Hàng Đào ríu rít, Hàng Ngang, Hàng Bạc, Hàng Gai" của Nguyễn Đình Thi. Và thoảng rười rượi chảy tràn cùng "chiều hôm qua lang thang trên đường" trong "Thu vàng" của Cung Tiến. Hay ngẩn ngơ cùng "với bao tà áo xanh lên mùa thu" của Đoàn Chuẩn. Rồi cùng Trần Thụ ngẫm thì trên "bao mái nhà dưới nắng vàng nghiêng nghiêng hàng dương liễu".

Phố cổ của Bùi Xuân Phái giản dị nhưng thân thiết lắm. Chỉ là những ngôi nhà cũ kĩ với mái ngói rêu phong, một vài gánh hàng rong, một gánh nước quạnh hiu... nhưng tất cả lại gợi lên cho người xem rất nhiều xúc cảm thân quen. Không chỉ thế, "Phố Phái" còn bình yên và êm đềm lạ kì! Tranh Phố cổ Bùi Xuân Phái dù có xuất hiện con người hay không đều có một không gian đặc biệt. Không gian ấy có khi như chết lặng cùng thời gian, có khi lại như đang chuyển động. Từng góc phố, từng hàng cây quen thuộc đấy mà xa lạ đấy.Cảnh vật có thể hiện hữu ngay đấy nhưng cũng có thể là thuộc về một thế giới khác - thế giới tâm hồn Bùi Xuân Phái. "Phố Phái" hiện lên thực mà hư, hư mà thực, mỗi người xem và mỗi lần xem lại có cảm giác khác nhau. Dường như Bùi Xuân Phái muốn níu giữ thời gian, níu giữ giá trị đẹp đẽ mà với tâm hồn nhạy cảm của người nghệ sĩ ông biết chắc rằng một ngày nào đó sẽ phôi pha.





Bùi Xuân Phái vẽ về phố cổ tự nhiên như sống và thở. Tâm hồn ông gắn với phố cổ và sự nghiệp ông cũng vậy. Phố cổ Hà Nội là nguồn cảm hứng đặc biệt của Bùi Xuân Phái. Ông vẽ về Phố Cổ mà chẳng có khó khăn gì, đơn giản như ông đang kể chuyện về cuộc đời mình. Bùi Xuân Phái đã trở thành một phần của phố cổ cũng như phố cổ là một phần của Hà Nội.

Bây giờ ta mới hiểu Bùi Xuân Phái đã "như một mạch nước ngầm ngày càng thẩm thấu chân thành đến tận cùng những tâm hồn xa lạ" (Bùi Thái Vân). Ngắm nhìn và cảm nhận "Phố Phái" ta thấy được một tâm hồn nghệ sĩ yêu quê hương mãnh liệt, một nguồn cảm hứng không bao giờ lụi tàn nơi Bùi Xuân Phái. Phố cổ là cái gạch nối giữa hội họa và tình yêu quê hương trong con người Bùi Xuân Phái. Ta tự hỏi phải chăng đây là định mệnh?

"…và xấu"

Ông Phái lãng đãng, ông rất yêu con nhưng không biết tắm cho con, không biết cho con ăn, không biết gì về chuyện tiền nong hay việc nhà. Cuộc sống bấp bênh, Bùi Xuân Phái là họa sĩ tự do, thu nhập từ tranh minh họa và tranh vui không đủ mua họa phẩm. Toàn bộ gánh nặng kinh tế dồn lên vai người vợ tảo tần. Mấy chục năm làm bạn, bà chẳng dám nghĩ rồi ông sẽ nổi tiếng, bà cũng không hiểu tranh của ông. Với bà, tận tụy với chồng là một bổn phận. Cứ lặng lẽ - bà thu xếp cuộc sống cho ông, chu đáo tới từng ly cà phê sáng, từng chén rượu nhỏ lúc nào cũng có sẵn trong nhà. Năm đứa con lít nhít trứng gà trứng vịt, suốt ngày quấy nhiễu khóc lóc, nhà cửa cực kỳ bừa bộn, sơn màu vẩy lung tung... ông Phái chỉ biết vẽ và xem báo, bà Sính "hầu" chồng cũng quen và chẳng thấy khó chịu: "Từ hồi lấy nhau, chưa bao giờ ông Phái biết thổi nồi cơm. Có lần đi sơ tán, tôi vo gạo sẵn, đánh dấu vào thành nồi, dặn ông:'ông châm bếp dầu, đổ nước theo chừng này, chờ nước sôi, dùng đũa ghế, cơm cạn, hãm nhỏ lửa'. Ông rất nhiệt tình làm theo tất cả, nhưng chỉ quên... cho nước vào, nồi cơm thành gạo cháy khét lẹt, từ đó tôi cũng chẳng dám nhờ!".



Theo những tài liệu ghi chép thì năm 1491, vua Lê Thánh Tông cho xây dựng một ngôi đình làm nơi niêm yết các pháp lệnh, cáo thị của triều đình. Đó là Quảng Văn đình xây dựng vào tháng 10 năm Tân Hợi (1491). Nay ở vào vị trí quãng Vườn hoa Bách Việt (hay còn gọi là vườn hoa Cửa nam).

Bài ký *Quảng Văn đình* (1493) do Bùi Xương Trạch ghi cho biết khá rõ địa điểm và diện mạo của đình Quảng Văn: "ở mé ngoài của Đại Hưng (cửa Nam thành Thăng Long), lầu phượng cao ngất phía trước, thành rồng bao quanh ở ngoài, ngòi nước và đường dân vệ ở quanh tả hữu". Hình dáng của ngôi đình: "Trụ cột trang trọng, đục chạm đơn giản, dù thấp mà không xấu, dù đẹp mà không xa hoa, quy mô đúng mực".

Năm 1890, Chính phủ bảo hộ muốn đặt ở đây tượng Paul Bert, thống sứ đầu tiên của Nhà nước bảo hộ. Người Pháp lấy chỗ của tượng Thần Tự Do để làm chỗ cho tượng Paul Bert. Vậy là phải tìm một chỗ khác để đặt tượng Thần Tự Do. Lúc ấy báo chí Pháp thảo luận rất nhiều về vị trí đặt pho tượng này. Có nên đặt nó trên nóc Tháp Rùa không? Và nếu đặt thì tượng Thần Tự Do sẽ quay mặt về hướng nào? Cuối cùng thì tượng Thần Tự Do vẫn được đặt trên nóc Tháp Rùa, mặt quay về vườn hoa Paul Bert, lưng quay về phía Nhà Thờ Lớn.

Trước sự phản đối của dư luận, năm 1896 tượng được mang về đặt tại vườn hoa Cửa Nam, lúc đó gọi là Quảng Văn đình hay vườn hoa Neyret. Người Hà Nội có câu ca: "Nhớ Quảng Văn đình tớ đến nghe/ Câu Kê chẳng thấy, thấy Đầm xòe/ Thập điều bặt tiếng ê a giảng/ Choáng óc kèn tây rúc tí toe...".

Tượng Nữ thần tự do ở Hà Nội

Tháng 7 năm 1945, thị trưởng Hà Nội trong chính phủ Trần Trọng Kim, ông Trần Văn Lai đã ký lệnh giật đổ các tượng đài trong đó có tượng bà đầm xòe vì cho rằng đó là tàn tích của chế độ thực dân. Chung số phận với nhiều tượng đài khác ở Hà Nội lúc đó, tượng bà đầm xòe đã bị kéo đổ ngày 1 tháng 8 năm 1945.

Khi làng đúc đồng nổi tiếng Ngũ Xã có ý tưởng đúc một pho tượng phật Adiđà lớn nhất Việt Nam đã tiến hành quyên góp đồng ở khắp nơi, cuối cùng làng cũng xin được một khối đồng khá lớn, trong đó có tượng bà đầm xòe. Thế là pho tượng Nữ thần tự do hay bà đầm xòe Hà Nội đã góp phần làm nên pho tượng phật Adiđà nặng tới 16 tấn, ngự trên tòa sen ở chùa Ngũ Xã ngày nay.



EM ƠI! hà nội phố! *ta còn em chiếc xe hoa*

LHVV tổng hợp

Người Hà Nội dù ở đâu cũng thích hoa. Hoa tỏa hương trong những ngôi nhà cổ kính, khoe sắc bên quang gánh của các cô hàng hoa, trên tay của các thiếu nữ… Cứ mỗi độ Tết đến xuân về, khi bài hát ngọt ngào *Mùa xuân, làng lúa làng hoa* của nhạc sĩ Ngọc Khuê cất lên: "Làng em làng hoa, hoa thơm ngát bốn mùa/ Hồ Tây đôi bên, trong tình yêu hoa lúa rộn ràng", kí ức về hoa Ngọc Hà lại ùa về, khiến bao trái tim hoài cổ rung lên thổn thức.

Theo sử sách còn ghi chép lại, ở mạn nam Hồ Tây, chỉ cách bờ hồ tầm một con đê, vốn là bức tường bao phía bắc Hoàng Thành Thăng Long, làng hoa Ngọc Hà ra đời ở ngay trên khu vườn thượng uyển của các vị vua cuối triều Lý. Người xưa đã lấy tên của dòng Ngự Hà chảy qua khu Ngự Uyển này đặt tên cho làng là Ngọc Hà như ngày nay.

Buổi sáng, khi sương đêm còn ướt đẫm trên những nhành hoa, mọi người đang chìm sâu trong giấc ngủ, đường làng Ngọc Hà đã rộn vang bởi tiếng gọi nhau í ới của các cô hàng hoa đi chợ sớm. Trên cách đồng hoa ven Hồ Tây, tiếng trò chuyện của những người nông dân đang xới đất, tưới hoa, vun gốc, nhặt cỏ… vang động cả một vùng. Còn có chợ hoa đêm trên đường Âu Cơ, tục vẫn gọi là đường Yên Phụ. Khoảng ba giờ sáng, trời còn tối, sương đêm còn bảng lảng, chợ hoa đã họp. Trên trời dưới hoa. Hoa tươi rói, từng xe từng thúng ngồn ngộn như rau như dưa đến hoa mắt. Chợ hoa là cầu nối giữa làng hoa quê với thị thành chơi hoa.

Không thật đích xác nhưng những chiếc xe đạp, những thúng hàng hoa này xuất hiện trên đường phố Hà Nội khoảng chừng mươi năm trở lại đây. Nó làm đẹp, điểm xuyết phần tươi tắn, thư thái cho đường phố Hà Nội. Mùa nào thức ấy, khi thì sen hồng sen trắng; khi thì cúc, khi thì hồng, có cả những loài hoa mới nhập nội còn nguyên tên gốc như hoa ly, hoa lít, hoa huệ tây. Hồng bây giờ cũng khác xưa nhiều, trừ một giống màu phấn hồng rất đẹp, rất thơm nhưng chóng tàn, hầu như các giống hồng mới bây giờ đều không gai, cành khỏe, màu rất đẹp nhưng không thơm, đôi khi khiến ta nhớ tiếc một nụ hồng quế thuở nào. Hoa huệ tây cũng vậy. Không chỉ có loài huệ trong bức tranh *Cô gái bên hoa huệ* của Tô Ngọc Vân nữa, huệ tây bây giờ cũng lắm loại. Bất ngờ nhất là cúc, ngày xưa cúc chỉ có hai màu vàng và trắng, cúc đại đóa là sang nhất, bây giờ thi vô số màu, vô số loại.

Gánh hàng hoa các cô đi đến đâu thơm lừng đến đó, đem lại cho vùng đất Thăng Long biết bao hương sắc và thi hứng. Hình ảnh thiếu nữ Ngọc Hà e ấp bên những bông hoa đã khiến bao chàng trai Hà Thành bỗng chốc hóa thi nhân: "*Hỡi cô đội nón ba tầm/ Cô về Yên Phụ, ngày*



rằm lại sang/ Ngày rằm phiên chợ Yên Quang/ Yêu hoa anh đợi hoa nàng mới mua".

Những gánh hàng hoa, những xe hoa, đôi khi cả những xe cây cảnh bán rong trên đường phố Hà Nội hiện nay phần nhiều là của những người ngoại tỉnh, đông nhất là Hưng Yên, Nam Định, Thái Bình, có người buôn bán hoa thành nghề nhưng phần đông là tranh thủ nông nhàn. Mỗi gánh hoa, mỗi xe hoa một dáng vẻ, mỗi người bán hoa một tính cách nhưng phần nhiều là hoa đẹp, người thật thà, dễ gần, giá hoa rẻ lại được hoa tươi mới cắt nên nhiều nhà, cả những nhà giàu có, kỹ tính đều chọn hoa rong chứ không mấy khi đến cửa hàng hoa, vốn không hiếm trên phố.

Trầm lắng hơn cả là gánh hàng hoa của người bán hoa cúng. Đó thường là những phụ nữ đã đứng tuổi hoặc nhiều tuổi, áo dài tứ thân, vấn khăn. Gánh hàng hoa này thường ngồi ở góc đình, sân chùa, hoặc trong chợ thì ngồi riêng ra những chỗ quang đãng, mát mẻ. Người mua chỉ cần cất lời: "cho con (cho em) một gói hoa cúng". Vậy là bàn tay đang têm trầu dừng lại, nhặt và gói cho ta một gói hoa. Gói hoa cúng của người Hà Nội thời ấy sao mà đơn giản: một hai bông hồng quế, một bông hoa lan (ngọc lan hoặc hoàng lan), vài nhánh hoa ngâu, hoa sói, một quả cau, một lá trầu không… thế thôi. Một miếng lá chuối tươi gấp chéo, một sợi lạt mỏng manh quấn hờ hững. Thế nhưng nó chứa đựng cả một quan niệm sống: cùng với cốc nước trong và nén hương thơm, lễ hoa dâng lên ban thờ vào mồng một hay ngày rằm, cốt ở sự thành kính.

Trong cái xô bồ của Hà Nội hôm nay, đã khuất dần những nét thanh lịch của gánh hàng hoa. Xung quanh hồ Hoàn Kiếm, viện cớ để mở rộng tầm nhìn, thông thoáng mặt hồ, người ta đã dẹp hết những "gánh hàng hoa". Các cửa hàng hoa la liệt đường phố với đủ kiểu hoa bó, hoa lẵng khác nhau. Thật sang, thật hiện đại nhưng dáng vẻ nhàn nhã, giao hòa giữa người mua và người bán chẳng còn. Đấy là chưa kể thứ gì gọi là hoa cũng đem bán, từ hoa cau cho đến hoa láng... Có những thứ hoa ướp lạnh, mang về chẳng nở cánh nào. Có những bó hoa mang về, cắm lại mới biết là có thêm hoa giả. Lại có những thứ hoa nhuộm màu, dùng sơn xanh, sơn đỏ, sơn vàng phủ lên. Còn gì là hoa nữa nhỉ.

Liệu rằng Hà Nội có mất đi vẻ đẹp bình dị đó khi quá trình đô thị hóa đang tiếp diễn, những gánh hàng hoa có bị lãng quên và đi về đâu? Hà Nội sẽ ra sao nếu một sáng mai thức giấc không còn thấy bóng dáng của những gánh hàng hoa trên khắp các nẻo đường Hà Nội?

Leng keng tàu điện

LHVV tổng hợp

Trong kí ức những người lớn tuổi ở Hà Nội, đặc biệt là những gia đình ở khu Thụy Khuê ắt hẳn không thể quên được tiếng tàu điện leng keng leng keng. Một thứ âm thanh vừa như chuông báo cho những hoạt động buổi sáng, vừa là một âm thanh khắc sâu trong tâm khảm của người dân Hà Nội. Cùng với 36 phố phường với những nét xưa, dãy phố cổ, hàng hoa sữa, chiều Hồ Gươm,... tất cả đã làm nên một Hà Nội cổ xưa nhưng rất phát triển.

Hoạt động bền bỉ trong 101 năm với tất cả những vẻ đẹp cùng cả những điều bất tiện của nó, những chuyến tàu sớm chiều vòng quanh Hà Nội - những cảnh đeo bám do quá tải… nhưng tàu điện cũng đã hoàn thành nhiệm vụ là phương tiện giao thông chính của đất Hà thành trong thế kỉ XX. Năm 1890, nhà máy tàu điện được thành lập được đặt ở đầu làng Thụy Khuê. Ngày 13/9/1900 tàu khởi hành chuyến đầu tiên và lượng hành khách đông dần lên khi đi ngang chợ Đồng Xuân. Vì thế nên năm 1901, nhà quản lí đã mở thêm một tuyến mới: Bờ Hồ - Thái Hà ấp. Năm 1906, lại có thêm một tuyến mới được mở: Bờ Hồ - Chợ Mơ, sau đó kéo dài tuyến này đến Chợ Bưởi.

Năm 1915, tuyến Bờ Hồ - Thái Hà ấp (được mở năm 1901) kéo dài đến thị xã Hà Đông. Năm 1929, tuyến Yên Phụ - ngã tư Đồng Lầm (nay là ngã tư Đại Cồ Việt - Lê Duẩn) và lại được kéo ra đến nhà thương Vọng (bệnh viện Bạch Mai ngày nay) vào năm 1943.

Tàu điện Hà Nội chỉ có hai hoặc ba toa trong đó, toa đầu chia hai hạng vé: nhất và nhì. Hạng nhất ghế có đệm và được nhìn thẳng còn các hạng sau đều ngồi ghế cứng và có khi phải ngồi ngang. Đến năm 1991, do nhu cầu thông thoáng đường phố và tránh những cảnh bát nháo gây mất văn minh thủ đô nên các chuyến tàu điện dần dần ngưng hoạt động. Từ đó, các toa tàu đường ray đều được xếp vào trong nhà máy. Trẻ con khu Thụy Khuê ngày ấy, cứ gần đến giờ đi học, lũ trẻ trong khu tập thể lại nhong nhóng chờ tiếng leng keng. Chuyến xe đi từ Thụy Khê đi Bờ Hồ, chạy qua nhà, đến gần trường, rất tiện nếu được "đi nhờ" một quãng. Thế là, cứ 7h, một đám trẻ lau nhau hò nhau chạy theo để bám lên một toa xe trống toang hoác, nhảy lên, "quá giang" đến gần trường. Lũ trẻ ngày đó, gần như ngày nào cũng nhảy tàu, trừ những lần bị bác soát vé bắt hoặc đứng canh sẵn ở dưới toa, nhưng không đứa nào bị đau đến nỗi phải nằm bệnh viện. Thảng hoặc, có đứa (chắc chắn trong đó có tôi) bị trượt ngã, trầy đầu gối, hay sưng u lên ở đâu đó do va đập khi nhảy lên xe, nhưng cũng bị dấu nhẹm đi vì chẳng đứa nào muốn bị... cấm nhảy tàu...



Xẩm tàu điện

Xẩm là âm nhạc đường phố. Nhưng tại sao nó không gắn với một địa danh khác mà lại gắn với Bờ Hồ? Lại có người gọi xẩm tàu điện? Thực ra cách gọi khác nhau nhưng cơ sở để gọi lại không khác: Tàu điện muốn chạy đi đâu thì cũng bắt đầu từ Bờ Hồ và từ đâu về thì cũng dừng ở Bờ Hồ.

Tại sao những người hát xẩm không chọn ga Hàng Cỏ, là bến tàu hỏa còn đông đúc hơn bến tàu điện? Giản đơn là tàu điện tuy chỉ có ba toa, chở ít khách hơn nhưng liên tục chuyến đi chuyến về nên khách luôn mới. Còn tàu hỏa lại không đi về liên tục, hơn nữa, xuống tàu là người ta về nhà hay đến ngay nơi cần đến.

Do vậy, bến tàu điện là nơi kiếm sống thuận hơn chỗ khác, chính vì thế dân gian gắn xẩm với tàu điện. Trong những người hát xẩm, không có những quy ước về lãnh địa, nhóm này ngồi chỗ này thì nhóm kia tự biết đi chỗ khác. Giữa họ không bao giờ có ẩu đả, tranh giành chỗ hát.

Các nghiên cứu về xẩm cho thấy, hát xẩm là một thể loại khan xuất hiện ở Hà Nội vào những năm cuối thế kỷ 19, đầu thế kỷ 20. Ban đầu chỉ có ở xẩm Hà Nội, sau đó "loang" ra để có những điệu xẩm Ninh Bình, Nam Định, Hưng Yên. Xẩm có rất nhiều bài, nhưng có bảy bài đặc trưng là "xẩm chợ, chênh bong, riềm huê, ba bậc nhịp bằng, phồn huê, hát với ai và xẩm thập ân" với những làn điệu "xẩm chợ, xẩm thập ân, xẩm tàu điện...". Các bài xẩm về Hà Nội thường nhắm đến hai đích, giới thiệu với người ở quê về đô thị phồn hoa này và "nịnh" người dân thị thành, nơi hàng ngày họ nai lưng kiếm sống. Trong bài "Hà Nội 36 phố phường" có đoạn:

"Hà Nội như động tiên sa
Sáu giờ tắt hết đèn xa đèn gần
Vui nhất có chợ Đồng Xuân
Mùa nào thức ấy xa gần xem mua..."

Trong bài "*Vui nhất Hà thành*" có đoạn:

"Bắc kỳ vui nhất Hà Thành
Phố phường sầm uất văn minh rợp trời
Thanh tao, lịch sự đủ mùi
Cao lâu, rạp hát vui chơi đủ đầy
Đâu đâu khắp hết đông tây
Thăng Long thắng địa xưa nay tiếng đồn
Cũ thời băm sau phố phường
Ngày nay mở rộng đến hàng vài trăm
Người đi xe chạy ầm ầm
Đua chen thương mại bội phần hơn xưa
Nhất vui là cảnh Bờ Hồ."



Thập niên 30 của thế kỷ 20, ở bãi An Dương có xóm xẩm. Sở dĩ có tên như vậy bởi xóm có chừng 10 nhà gồm những người hát xẩm và vợ con họ. Ban ngày đi hát, tối lại dắt díu nhau về nấu nướng rồi ngủ ở đây. Gọi là nhà nhưng thực ra chỉ là những túp lều lợp tranh, vách thưng bằng lá mía và trong nhà chẳng có đồ đạc gì ngoài vài ba cái niêu đất. Nước nấu ăn lấy từ sông Hồng để lắng phù sa. Cơm nước xong là đi ngủ. Xóm tồn tại đến năm 1954 sau đó thì mỗi người một nơi.

Kỳ nhân Hà Nội

■ LHVV tổng hợp

Đánh hết chân người Hà Nội



Chắc hẳn không thể tính được số đôi giày mà ông Bảng đã đánh từ ngày còn là cậu bé 12 tuổi, đến ngày hôm nay đã hơn 72 tuổi, người chít của ông cũng đã được 21. Nói không ngoa một chút nào thì ông chắc đã đánh gần hết số chân người Hà Nội trong cuộc đời hành nghề của mình.

Ông chỉ ngồi đúng một chỗ và khách cứ kéo tới ùn ùn. Chỗ ngồi quen thuộc của ông là dưới gốc cây sấu cạnh cổng Trung tâm Văn hóa Pháp tại 24 Tràng Tiền, Hà Nội. Cách mà ông đánh giày cho khách cũng rất đặc biệt. Để đánh một đôi giày, ông sử dụng tới 4 loại bàn chải và một chiếc mút. Chiếc bàn chải to bản đầu tiên được ông dùng để đánh sơ qua toàn bộ chiếc giày, loại bỏ phần bụi đất bám trên giày. Sau khi đã vệ sinh "sơ cứu", ông Bảng bắt đầu quét một lượt xi bằng chiếc bàn chải đánh răng, xi "xịn" được quét rất kỹ lên cả phần hõm dưới đế giày và phủ đều khắp chiếc giày. Sau khi quét một lượt, ông Bảng tiếp tục đánh sơ qua và tiếp tục phủ xi lượt thứ hai trên toàn bộ chiếc giày bằng một chiếc bàn chải nhỏ. Sau lượt xi này, chiếc giày lại tiếp tục được đánh bóng trước khi được chuyển qua chiếc bàn chải cuối cùng. Kết thúc chiếc bàn chải thứ ba, ông Bảng thường nghỉ giải lao một chút và làm một vê thuốc lào. Chiếc bàn chải thứ tư to bản và được ông Bảng dùng để đánh bóng đôi giày. Ở công đoạn này ông làm rất kỹ, ông chà đi chà lại cho đến khi chiếc giày bóng lộn lên mới thôi. Bước cuối cùng ông lại dùng chiếc mút vuông chải bóng đôi giày một lần cuối để loại bỏ những hạt bụi còn sót lại hoặc những nét bóng chưa lên hết do đánh bằng bàn chải. Thời gian mà ông đánh xong một đôi giày mất ít nhất là 20 phút, những đôi giày bẩn hoặc khó đánh thì đến cả tiếng đồng hồ.

Đất nước trong mắt người đánh giày

Tại phố Tràng Tiền, ông Bảng là một người nổi tiếng. Nhiều người còn gán cho ông biệt danh "Hà thành đệ nhất đánh giày" vì lối đánh giày đặc biệt cũng như thâm niên của ông. Anh xe ôm ở cạnh khách sạn Dân Chủ nói: "Ông Bảng chỉ đánh giày thôi mà được nhiều người quý lắm. Ở Hà Nội, đánh giày mà được như ông ấy hiếm lắm". Nhiều khách quen ở Hà Nội còn cho xe ô tô đến đón ông đến tận nhà để đánh giày sau đó lại đưa ông về chỗ cũ.

Năm 1987, ông Bảng đánh giày cho một khách người Anh; đánh xong ông được vị khách sộp "bo" 100 USD. Sau đó vị khách này còn mời ông đến khách sạn và phỏng vấn tới hơn 1 giờ đồng hồ. Ông Bảng còn nhớ mãi câu hỏi của người phiên dịch nói với ông: "Ông đã 54 tuổi mà vẫn phải đi đánh giày để kiếm sống. Ông cảm thấy thế nào về kinh tế của Việt Nam khi mở cửa?". Ông Bảng tự tin trả lời: "Đất nước tôi có "đánh giày" trở lại là kinh tế đất nước đi lên, cuộc sống người dân đi lên vì người dân đã có giày mà đi. Đất nước mà không có đánh giày thì kinh tế kém lắm".

Đối với ông, đánh giày không phải là nghề đem lại cho ông tiền bạc và một cuộc sống dư dả. Thế nhưng trong các nghề mà ông đã trải qua, nghề đánh giày cho ông nhiều kỷ niệm nhất và cũng đem lại cho ông nhiều thứ nhất. Ông bảo: "Người ta nghĩ đánh giày là cái nghề mạt hạng nhưng tôi không có học vấn, sống bụi đời từ nhỏ nên cũng không biết làm gì khác tốt hơn. Mà đánh giày thì cũng tốt chứ sao".

Hỏi: "Sao bác không về quê để vợ, con và các cháu chăm sóc mà cứ ở đây đi đánh giày cho khổ?", ông Bảng bảo: "Tôi còn khỏe thế này mà về quê ăn bám vợ con thì còn mặt mũi nào mà sống nữa. Tôi còn sức tôi còn làm được tôi còn đi đánh giày...".

"Hãng phim Cổ lỗ sỉ xin giới thiệu bộ phim...".

Đó là câu thuyết minh mở đầu cho tất cả buổi chiếu phim của ông "giám đốc hãng" Nguyễn Văn Long. Bằng những "mẹo" và "trò" của mình, với công cụ toàn là đồ cũ kỹ, thô sơ, 30 năm chiếm cứ một góc công viên Thủ Lệ (và bây giờ là ở Bảo tàng dân tộc học Việt Nam), ông đã đưa khán giả của mình lạc vào một thế giới kỳ ảo.

Vào rạp xem phim nếm - ngửi - sờ

Rạp của ông chỉ tối đa chứa được 3-4 khán giả nếu dùng chiếc máy chiếu liên hoàn, còn thường thì chỉ một mình một rạp, xem phim và nghe ông giám đốc hãng kiêm nhà sản xuất, chủ rạp, kiêm... soát vé, thuyết minh. Rạp nằm chơ lơ trên bãi đất trống ven đường, không quây, không che, mưa thì chạy vào gốc cây, hàng hiên vẫn xem tiếp được. Phim của ông thô sơ nhưng giúp người xem được thưởng thức bằng cả 5 giác quan: nghe, nhìn, ngửi, nếm, sờ và còn thêm đối thoại với người trong phim.

Công cụ chỉ là một cái ống chiếu lắp phim, một chiếc ghế cho khách ngồi đối diện và hai chiếc ống nhựa được nối với nhau bằng dây dù làm tai nghe tiếng thuyết minh, mỗi bộ phim kéo dài từ 2 phút đến 10 phút được chia theo tập, cao điểm 5 phút/1 tập. Khách xem phim được trang bị một chiếc dây băng che mắt trái, mắt phải được chỉ định nhìn vào lỗ ngắm trên chiếc máy chiếu ông cầm trên tay, tai nghe được nối từ miệng ông tới tai khách để nghe tiếng thuyết minh. Dù bạn bắt đầu bằng phim nào thì cũng sẽ có lời giới thiệu "Hãng phim Cổ lỗ sĩ xin giới thiệu bộ phim…. Biên kịch và đạo diễn Nguyễn Văn Long, sản xuất năm...". Điệp khúc "tèn tén ten" quen thuộc của phim hoạt hình được lặp đi lặp lại trong tiếng thuyết minh rất có duyên.

"Nghệ thuật đắt tiền là nghệ thuật tốt, nghệ thuật rẻ tiền là nghệ thuật lá cải. Tôi không bán rẻ nghệ thuật, xem hết 30 ngàn thì phải giả đúng, không được thiếu." - Ông Nguyễn Văn Long.

Qua lời hướng dẫn và thuyết minh bằng "giọng địa phương" của ông, khán giả được sờ tay vào chiếc cột đá, cành cây đại cong cong… hay "cao tay" hơn nữa là tiếng lợn kêu, chó sủa. Khi khán giả hỏi người trong phim: "Trời có mưa không?" thì còn được thấy sấm chớp loang loáng và những giọt mưa rơi vào tay mát lạnh. Mãi sau mới biết những "đạo cụ tạo cảm giác" đó là viên sỏi tròn (giả làm cột đá), khúc cây (giả làm cành cây đại), là đèn pin, quạt giấy và bình xịt nước tạo mưa, sấm, chớp.

Rồi một loạt các phim khác: Phim giấy Tôn Ngộ Không đánh yêu quái được xem trong một chiếc túi. Phim "ngửi" được xem trong chiếc ống, khi có cảnh lạc vào rừng mơ thì ông kẹp một miếng bông tẩm cồn với rượu mơ vào tấm phim để hình ảnh và mùi vị trùng khớp. Phim "nếm" là khán giả sẽ được ăn kẹo nếu trong phim có cảnh đó.

Nếu có thời gian, cũng khó có thể xem hết các phim của ông. Nhiều thể loại, có thể loại mang một cái tên rất lạ như phim "lập lờ" – tức là nửa chìm nửa nổi. Hiện nay, ông có khoảng 365 phim đủ các thể loại, các tên hấp dẫn như Tèo và Ten, Đại bàng và rắn, Con Mèo đi hia, Tây du ký, Tarzan, Người nhện, Đất tổ đền Hùng, Kinh đô Hoa Lư, Xem xiếc thú....

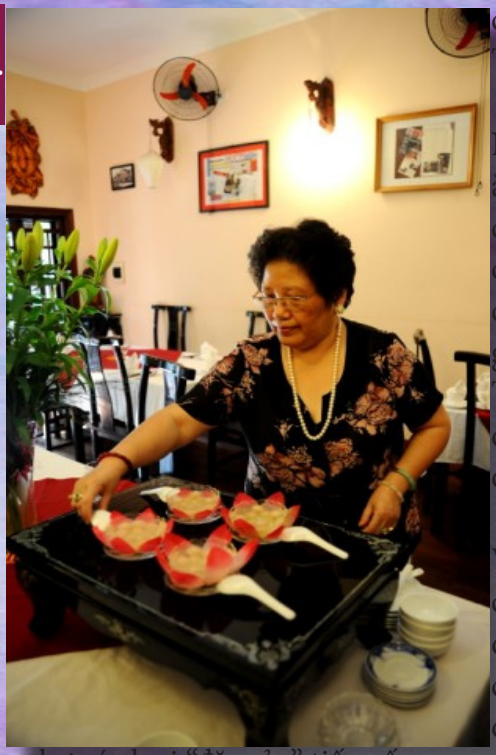
Người chân đất mơ giải Oscar

Từ cậu bé bị điện ảnh mê hoặc những thập niên 50 -60 của thế kỉ trước khi xem Cinema thùng chạy ở Bờ Hồ. Từ những bộ phim tự làm bằng giấy mờ vẽ hình ảnh lên rồi bôi dầu hỏa cho nổi, dùng bóng đèn điện, bỏ dây tóc, đổ nước vào làm thành lăng kính tròn rồi dùng đèn dầu chiếu lên miếng vải thành phim.

Gia đình, tập thể phản đối, không cho đi, họ cho đó là một nghề nhếch nhác, thấp hèn. Thậm chí, vợ ông đã chẻ cả ghế để ngăn cản. Ông phải tìm cách trốn đi buổi tối, rồi mãi vợ cũng đồng ý. Đến cái ngày ông chủ tịch Hội liên hiệp điện ảnh Mỹ (nhân đợt ông ấy đến Việt Nam) đến xem phim của ông Long chiếu. Khi chiếu xong, vị khách nước ngoài chỉ thốt lên đúng một câu: "Tôi chưa từng thấy ai làm phim ngắn như của ông. Tuyệt vời!". Ông Long hào hứng cười: "Điều tôi thích nhất là ông ta thừa nhận phim của tôi ngắn nhất, đó là điểm mấu chốt".



"ĂN RỒI MỚI TỚI CHƠI".



Phố cổ Mã Mây, Hà Nội ngoài những ngôi nhà cổ, còn có một người phụ nữ , thuộc thế hệ thứ 7 của một dòng họ gốc Hà Nội, ngày ngày tất bật trong căn bếp nhỏ, trong ngôi nhà 22 Mã Mây, "phù phép", "biến hóa" các vật phẩm thế gian thành những mỹ vị nhân gian mang hồn và nét tinh hoa văn hóa ẩm thực Việt truyền thống. Bà là Phạm Ánh Tuyết, nghệ nhân dân gian duy nhất trong lĩnh vực ẩm thực được Nhà nước phong tặng, và được mệnh danh "Đệ nhất Hà thành" về văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Một giọng nói rất Hà Nội, nhẹ như mây, ấm như nắng, một gương mặt phúc hậu dù đã gần "lục tuần". "Công, dung, ngôn, hạnh" của bà không là những gì quá lớn lao chỉ như việc con gái khi ra phố không được ăn quà, nếu ai mời ăn thì đừng chọn mấy món như: bún chả, bánh tôm… Vì ăn mấy món đó phải có rau kèm theo, phải há to miệng mà nhai… Người con gái khi lớn lên phải giỏi "nữ công gia chánh", khi ở nhà thì cùng bà, mẹ chăm chút cho những mâm cơm gia đình ngày thường, mâm cỗ ngày giỗ, ngày Tết hay mâm tiệc đãi khách… , biết bày biện trang trí nhà cửa, đặc biệt là các cách sắp xếp bàn thờ tổ tiên trong gia đình.

Bà chia sẻ: ẩm thực Hà Nội ngoài những quy tắc chung của ẩm thực Việt, còn mang những nét đặc trưng của vùng châu thổ sông Hồng, nhưng là đất kinh kỳ, nên đây cũng là nơi tập trung những sản vật thuộc hàng "cao lương mỹ vị" của các vùng miền đất nước, như các loại "đặc sản" tiến cống Vua, Chúa, hoàng thân quốc thích, các nhà quý tộc,…Do vậy, ẩm thực Hà Nội vốn đã mang trong mình cái cầu kì, kỹ lưỡng trong cách chọn nguyện vật liệu thực phẩm, lại thêm sự tinh tế tỉ mỉ từ khâu chế biến các món ăn, cho đến công đoạn cuối là dọn ra để thưởng thức, mà thưởng thức cũng phải qua từng giai đoạn, không thể "thực bất tri kỳ vị", để ăn rồi thèm, để nhớ và tìm đến…Mỗi món ăn không chỉ là "mỹ vị" mà còn như là một tác phẩm nghệ thuật, mang dấu ấn tài hoa của nghệ nhân "bếp núc" đã phù phép, biến tấu, thổi hồn vào các loại thực phẩm…

Người Hà Nội rất sành ăn, ăn theo mùa, mùa nào thức ấy phù hợp, món ăn thi vị, cầu kỳ và phải đúng kiểu. Phong thái ăn uống từ tốn, lịch sự và sang trọng, ăn để nhâm nhi thưởng thức chứ không phải ăn để no nên mâm cỗ thường gồm nhiều món, mỗi món cũng chỉ nấu ít thôi. Tạo nên một phong cách văn hóa ẩm thực kinh kỳ- người Hà Nội, thanh lịch, tinh tế, mang cả chiều sâu văn hiến ngàn năm Thăng Long.

Người Hà Nội rất giỏi cân đối món ăn trong một mâm cỗ. Như món chè kho ngày Tết, ngoài việc ăn cho ngon, đậu xanh của món chè có tác dụng hóa giải tất cả những gì không cân đối sau bữa ăn. Ngày Tết, bữa ăn thường giàu dinh dưỡng, nhiều mỡ nên phải có món dưa hành để giúp bớt ngấy...

Ví như nem rán, khắp ba miền đều có, nó là món ăn mang hồn Việt đặc trưng. Nhưng nem rán Hà Nội có cái riêng rất kinh kỳ. Nó là món để đãi khách quý, và để vào mâm cỗ cúng tổ tiên. Cái ngon và tinh tế trong món nem Hà Nội phải kể từ khâu chọn nguyên liệu. Từ miếng bánh đa mỏng, dẻo đến những củ hành tây, cà rốt, xu hào, mộc nhĩ, thịt xay, trứng gà và miến… tất cả là đồ tươi nhất. Nước chấm ngoài vị chua-mặn-ngọt-cay để góp phần hoàn thiện món nem rán khi thưởng thức, cũng là một sắp đặt nghệ thuật về màu sắc: màu vàng nhạt của nước mắm, màu đỏ của ớt, màu xanh trắng của vài lát đu đủ, và kèm theo là một đĩa rau sống xanh ngắt.

"Khi khách tới nhà mình, phải cho ăn trước. Ăn ngon, ăn nhiều món ăn đặc trưng của Hà Nội, của Việt Nam, ngoài việc hồi phục sức khỏe sau chuyến đi dài, thì chính món ăn đã khêu gợi cảm xúc ở khách sự tò mò khám phá về vùng đất, về quốc gia mình đang đến. Rồi từ thích món ăn, muốn thưởng thức lần nữa, họ sẽ lại quay lại. Từ món ăn, họ có thể tìm hiểu nguyên vật liệu được nuôi trồng ở đâu, vùng đất đó như thế nào… Và du lịch sẽ theo đó mà phát triển".

Nửa đời người truyền thần vào tranh

Dăm bảy chục năm về trước, khi nghề nhiếp ảnh còn là môn nghệ thuật xa xỉ, chưa phát triển, kĩ thuật in, tráng còn thô sơ, giá một bức hình rất đắt, chỉ phục vụ cho tầng lớp nhà giàu. Người dân nghèo thành thị cũng như nông thôn thường tìm đến các cửa hàng vẽ truyền thần thuê vẽ một bức chân dung ông, bà, cha mẹ, vợ chồng con cái… hoặc cả bức tranh phong cảnh cỡ "đại", viền khung gỗ với nhiều hoa văn cầu kỳ để treo nơi chính diện trong nhà, vừa đẹp, ưng ý, lại rẻ tiền. Nghề vẽ truyền thần vì thế rất phát triển. Thời hoàng kim của tranh truyền thần là những năm 30 thế kỷ trước. Riêng Hà Nội có trên 400 họa sĩ vẽ truyền thần. Các cửa hàng, cửa hiệu được trang hoàng "bắt mắt", phố nào cũng có họa sĩ truyền thần miệt mài công việc. Đất nước trải qua chiến tranh, rồi trải qua thời "tem phiếu" đầy cam go, cùng với nghề chụp ảnh tiến bộ nhanh chóng, dân chơi cho rằng chụp ảnh "thật" hơn, nghệ thuật hơn, tiện lợi, ai cũng chụp được. Từ ảnh đen trắng đến ảnh mầu, từ máy cơ đến máy kỹ thuật số đã trở thành thú chơi phổ biến. Vì thế, nghề vẽ truyền thần cứ mai một, tưởng rằng chỉ còn trong ký ức.

Một số nghệ nhân yêu nghề, biết gìn giữ, nuôi dưỡng nghề truyền thống của cha ông, biết vượt lên mọi khó khăn của cơ chế thị trường, vẫn trụ vững, vực dậy để khẳng định nét văn hóa độc đáo của dân tộc vẫn còn vẹn nguyên trong tâm hồn người dân nước Việt. Và đặc biệt, khi đất nước mở cửa, nhiều vị "khách phương xa đến lạ lùng tìm xem". Người có công thổi hồn vào ảnh chân dung, làm sống lại các di ảnh, mê hoặc khách trong và ngoài nước là nghệ nhân Nguyễn Bảo Nguyên, người mà bà con khu phố Hàng Ngang tự hào tặng cho ông danh hiệu "Người nghệ sĩ vẽ truyền thần giữa lòng phố cổ Hà Nội."

Hàng Ngang là con phố cổ bán buôn sầm uất, với những cửa hàng "văn minh thương mại" hoành tráng chuyên đồ hàng hiệu đắt tiền: quần áo, vải, đồng hồ, giầy dép cao cấp, mĩ phẩm, đồ cổ… Ở giữa phố, tại số nhà 47 vẫn còn đó duy nhất cửa hàng vẽ tranh "Truyền thần Bảo Nguyên" lặng lẽ, khiêm nhường, chỉ rộng khoảng 10m2, quanh tường treo đầy tranh khách đã "đặt hàng" hẹn ngày đến lấy. Tới đây, khách yêu tranh thỏa sức cảm nhận giá trị nghệ thuật, nội tâm nhân vật từ nếp nhăn trên gò má, ánh mắt trong trẻo của bé thơ, gương mặt cương trực của anh bộ đội cụ Hồ, nụ cười sảng khoái trên khóe miệng người phụ nữ vùng cao địu con lên nương, hoặc chân dung của một ông Tây đôi mắt xanh nhìn về một nơi xa thẳm.

Ngày nay, trên thị trường bán sẵn những hộp mực ngoại tiện dùng cho người vẽ tranh. Theo ông, chất lượng không bằng cách pha thủ công, thuộc bí quyết nhà nghề, ông mầy mò tạo riêng cho mình. Ông kể: "Truyền thần chỉ có 2 mầu đen, trắng. Mầu trắng sử dụng ngay mầu của giấy, màu đen thì đốt cao su, lốp xe, ngọn đèn dầu hỏa khểu cao bấc, khói càng nhiều càng tốt. Dùng chiếc phễu hứng lên ngọn lửa lấy muội than. Thứ muội đó dùng làm mực vừa mịn lại bền mầu, phơn phớt vàng nâu vẽ trên nền giấy trắng rất "ăn", không đen nhánh như mực công nghiệp. Bút vẽ của thì khác người ở chỗ dùng những



chiếc dũa tre dài ngắn khác nhau. Một đầu chẻ làm tư, gim những cái tăm hoặc chân hương được thít chặt bằng sợi dây đồng nhỏ, làm đầu bút. Đầu kia chẻ làm đôi, buộc một chiếc tẩy nhỏ hình tam giác, hoặc miếng bông rất êm để vẽ tranh có diện rộng". Đơn sơ, mộc mạc, cây bút trong tay ông cứ như "cây bút thần", khi đậm, khi nhạt, có nét như gió thoảng, mềm mại, bay bổng "thổi hồn" vào những bức tranh.

Công việc vẽ truyền thần, theo ông Bảo Nguyên, không phải chỉ đơn thuần là "chép ảnh". "Truyền thần" là một từ gốc Hán- Việt, có nghĩa là truyền lại cái "Thần" của người được vẽ. Ông Bảo Nguyên, 45 năm vẽ tranh truyền thần, trước sau ông chỉ có một quan điểm, khi vẽ phải nắm được cái "thần" của đối tượng. Theo ông, bức ảnh vẽ giống thôi chưa đủ, mà phải có thần thái, dù nhân vật trong tranh là người, phong cảnh hay tĩnh vật. Cái thần đó thể hiện nơi khóe mắt, nếp nhăn trên trán, hay vài sợi tóc vương trên mặt, chiếc mũi "hếch", chiếc răng "duyên"… Người vẽ phải nhận ra, tự tìm thấy, không ai có thể dạy được. Có những bức tranh ông vẽ đi, vẽ lại tới năm sáu lần mới phát hiện ra chỗ thiếu, bởi "nhìn mãi vẫn không thấy người trong tranh nói chuyện được với mình".

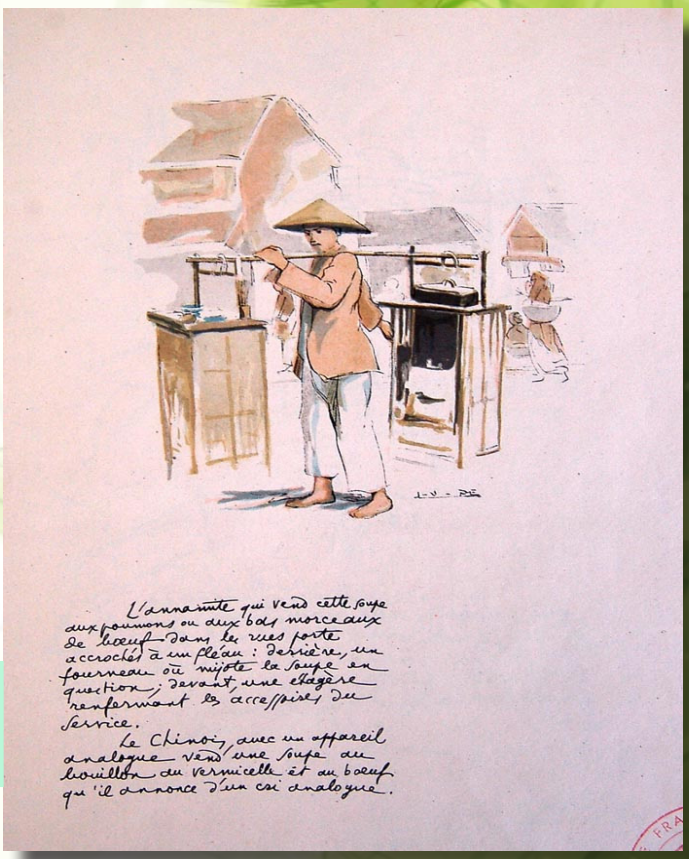
KHÚC NHẠC ĐƯỜNG PHỐ

LHVV tổng hợp

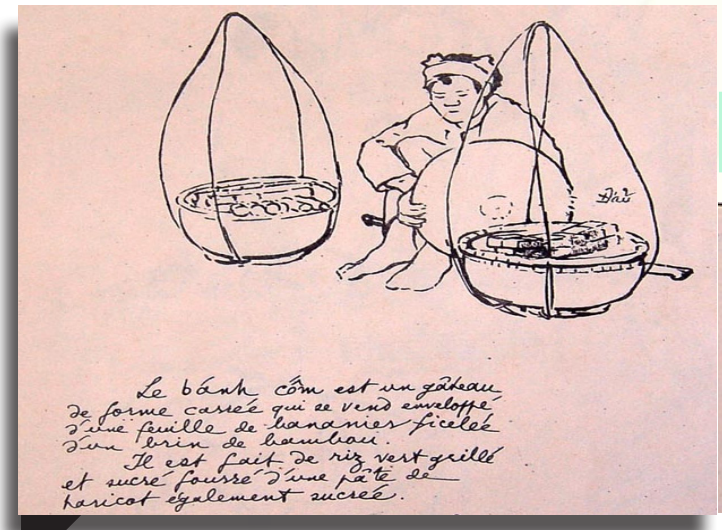
"Les marchands ambulants et les cris de la rue à Hanoi" (tạm dịch: Những người bán rong và tiếng rao trên đường phố Hà Nội) là dự án được thực hiện bởi ngài F.De. Fénis và các sinh viên, giảng viên trường Mỹ Thuật Đông Dương vào khoảng năm 1929, nhằm ghi lại các hoạt đông của hàng rong trên phố phường Hà Nội, các lời rao được ghi lại bằng nốt nhạc nhằm mô tả chính xác giai điệu của các lời rao. Có thể nhận thấy các hoạt động này thông qua những bức kí hoạ tuyệt vời của các bậc thầy như Tô Ngọc Vân, Huỳnh Văn Thuận, Nguyễn Tiến Chung,... LHVV xin trích giới thiệu cùng bạn đọc.



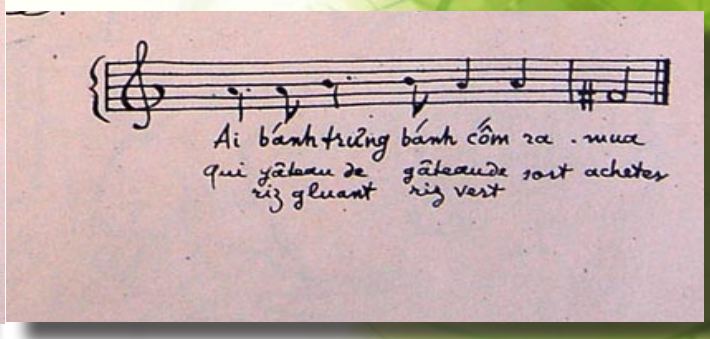
Những lời rao thường dành cho các món bánh với hình thức rất đa dạng. Ảnh: Những người bánh bánh giò và bánh dầy.

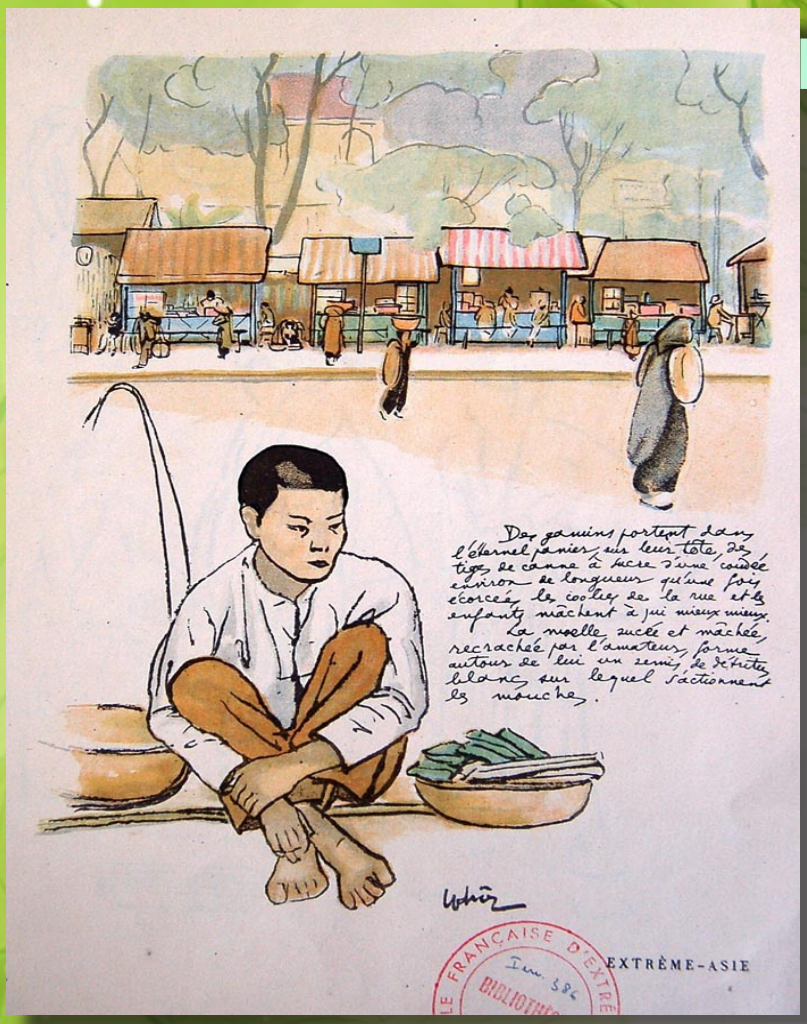


Một gánh phở xưa (vendeurs de soupe au bœuf (d'un coté du fléau, la soupe, de l'autre, les accessoires de services))

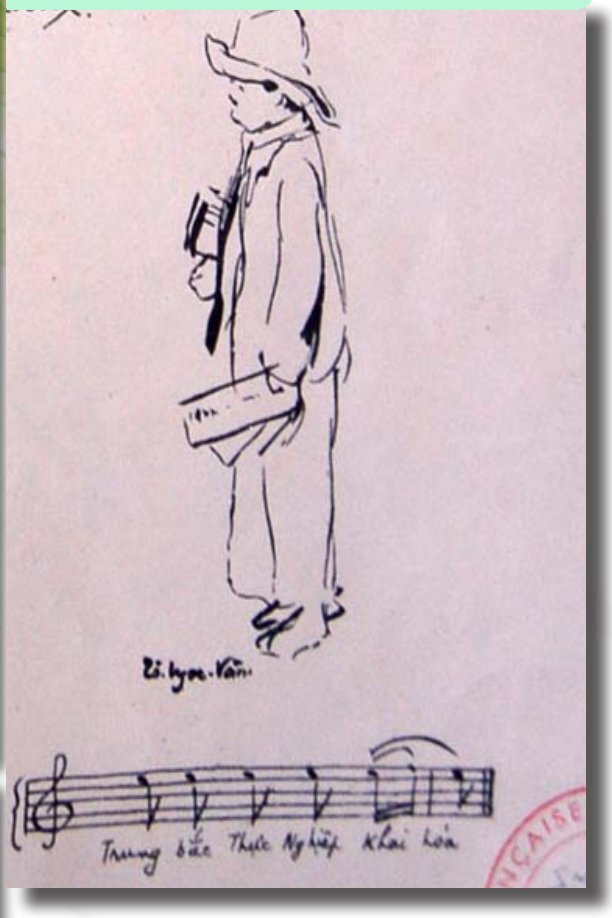


Người bán bánh cốm - được gói trong lá chuối. Nguyên văn lời rao:

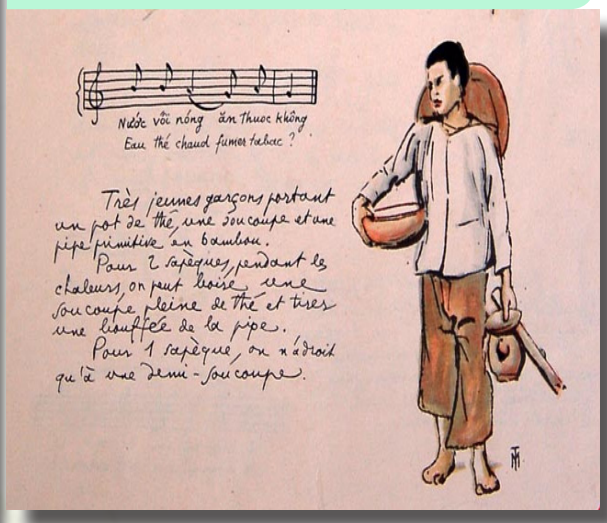




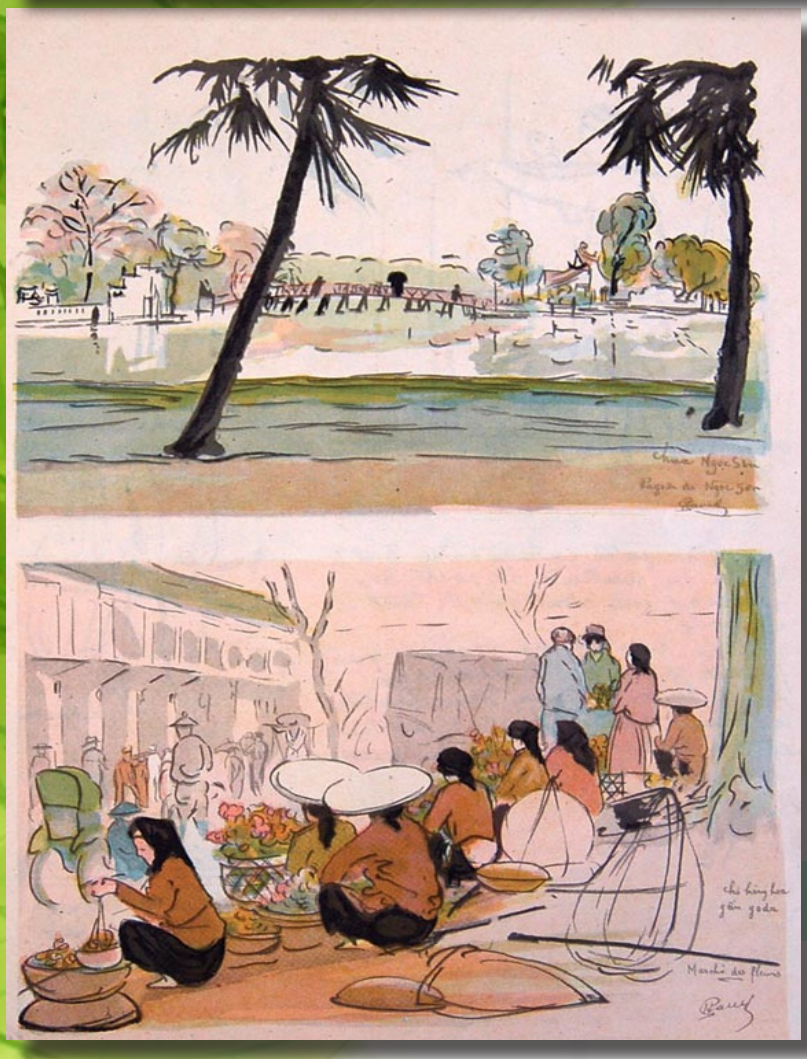
Người thanh niên bán mía



Cậu bé bán báo và lời rao



Cậu bé bán trà dạo với bình trà nóng và ống điếu thuốc lào. Hai xu cho một cốc trà kèm hai "hơi" thuốc lào.



Chùa Ngọc Sơn và những gánh hàng hoa

Xem trọn bộ ảnh tại:
www.lophocvuive.com



Quả Phật Thủ

Vũ Bằng - TNMH

Ghê cho các loài cây sao mà đến tháng này thấy hoa rét trở về cũng như cảm thấy thèm thuồng ôm ấp, để cho đỡ lạnh lùng. Ấy là cây phật thủ. Ba mươi tám năm trước ở miền này, tôi chưa được thấy loại cây "tiến" ấy nhưng bây giờ lạc nước đi vào vườn của mấy ông bạn chịu chơi, một vài gốc phật thủ đã thấy hiện ra, nhưng hầu hết chỉ tốt lá đẹp hoa mà bói thế nào cũng không chịu ra lấy một hai quả để bầy cho thơm nhà.

Ở Bắc, cứ vào cữ tháng chín này, sao các cây phật thủ sai quả thế? Mà tại sao ở đây lại cứ đực ra? Hay là tại thổ ngơi? Hay là tại hơi bom đạn của Mỹ ném đã làm thui chột các quả đó ngay khi còn trứng nước?

Hoá ra nghĩ như thế là lầm. Có tìm được những người đã trồng phật thủ ở Bắc Việt vào đây mới biết là giống cây này tuy là mang cái tên rất đạo mạo trang nghiêm nhưng đến tháng tám bước sang đầu tháng chín là lúc bói quả thì lại không chịu được sự lẻ loi, cô quạnh. Muốn cho sang đến tháng chín phật thủ có trái thì từ tháng bảy, tháng tám nhà trồng tỉa đã phải ủ cho cây "một chất đàn bà" để cho ấm lòng.

"Nói bậy. Cây gì mà lại có cây khéo khéo đa tình đến thế?".

"ấy thế mà thực đấy, mới phiền. Không có chất đàn bà, cây nhất định cứ ì ra nằm vạ".

"Thế cái chất đàn bà ấy là chất gì?"

"Nói thì tục tĩu, nhưng thực, sợ gì mà không dám nói? Chất ấy có thể là một cái yếm, một cái quần, một cái khăn… Nhưng điều cần là khăn ấy, quần ấy, yếm ấy phải do người đàn bà đã dùng rồi, nghĩa là phải có hơi hướng của người đàn bà mới được. Đem ra bón ở gốc cây, cũng như hoàng lan bón phân ngựa, mai vàng bón gạch non, sứ Thái Lan bón khô dầu, rồi lấy nước giặt quần dơ của đàn bà ra tưới, ấy thế là phật thủ đỏ mày hạy hạt, sang đến tháng chín thì quả cứ lúc lỉu ở trên cây. Lại lấy cái quần, cái yếm cũ của đàn bà ra bọc lấy trái cho đến khi da nó bóng lên, các cái móng dài cuốn lại như móng tay Phật, anh hái đem về để lên trên mâm ngũ quả, đến đêm hương dậy, lên khắp cả nhà.

So với thanh yên, và bưởi, hay hồng hạc, cam sành, trái phật thủ bổ ra ăn chơi một miếng, chửa chắc đã ngon bằng, nhưng từ xưa nó vẫn được tiếng là quý thành ra lúc ăn, ai cũng lấy làm trịnh trọng – nhiều khi cứ để đấy mà trông, thỉnh thoảng cầm lên mà nắn cho nó teo đi, để dành phòng khi đau bụng mang ra dùng chớ không dám ăn sợ phí. Những người ăn thuốc "sưa" rồi lại bầy ra cái trò kỳ cục không chỗ nói: tiêm thuốc phiện vào trong phật thủ rồi để đấy cho nhuyễn vào vỏ và thịt của trái cây. Này, cứ thỉnh thoảng tiêm một chút như thế rồi để đấy, hàng năm không thúi; khi nào cần, lấy ra dùng một miếng, sợ còn hay hơn là thuốc tiên, cụ ạ. Gớm cho cái giống Âu Tây họ không chảy máu mắt ra; lấy vỏ phật thủ chế ra cái rượu cointreau ngon đáo để, ngọt cừ lừ, ấy thế mà say đo đồng đo địa lúc nào không biết".

Hội Thổi cơm thi Thị Cấm

Sáng ngày 8 tháng Giêng Âm lịch, Làng Thị Cấm (Từ Liêm-Hà Nội) đã tưng bừng lễ hội xuân nổi tiếng xưa nay. Đó là lễ hội làng nhưng được người nhiều nơi biết đến bởi có phần tổ chức "Thổi cơm thi" vẫn được nhắc đến mỗi dịp đầu xuân.

Đi từ nội thành Hà Nội qua cầu Diễn, đến Đình làng Thị Cấm. Làng thờ Đức thánh Phan Tây Nhạc, tương truyền là tướng của vua Hùng thứ 18. Chuyện kể rằng từ thời vua Hùng thứ 18, có đôi vợ chồng tướng tiên phong là Phan Tây Nhạc và Hoa Dung trẩy quân qua làng đi dẹp giặc. Dân làng xin đi theo, tướng quân bèn mở cuộc thi thổi cơm để chọn người nuôi quân giỏi.

Hội xuân đặc sắc này diễn ra dọc con đường lớn chạy ngang qua làng, dài hơn 1000m, từ tây sang đông ra đến bờ Sông Nhuệ. Trung tâm hội là khu vực đình bao gồm sân đình và các thửa đất trước đình. Từ 3 giờ chiều 7 tháng Giêng, lễ tế nhập tịch đã diễn ra với sự tham gia của các cụ ông. Đây là việc mở đầu để 'xin phép Thánh.' Đến 8h sáng mùng 8 Tết này thì đến phần Lễ Dâng hương của các cụ bà. Đúng 11 giờ Lễ Thổi cơm thi bắt đầu."

Sau 1 giờ đồng hồ thi kéo lửa từ ống tre khô, giã gạo từ thóc, đi lấy nước, bắc bếp rồi đến xới cơm ra cúng Thánh là vừa đúng giờ Ngọ. Được tham gia lễ hội dân gian đặc biệt này là niềm vui của dân làng, của người Hà Nội và khách thập phương.

Những người được chọn chạy đi lấy nước là thanh niên có sức khoẻ phải thường xuyên rèn luyện đôi chân chạy sao cho nhanh để được giải. Những người làm việc kéo lửa vừa có sức khoẻ vừa có mưu trí nhanh nhẹn. Tiếp đến, những người giã thóc, giần, sàng, nấu cơm thường phải nhanh nhẹn khéo tay và phải chuẩn bị thóc, rơm từ vụ mùa, phải chọn các loại thóc tốt, nấu cơm dẻo thơm, chóng chín để đoạt giải, đồng thời để cúng Thánh đảm bảo sự tôn kính.

Thi lấy nước là việc rất hứng thú. Mỗi đội cử một người chạy lấy nước từ bờ Sông Nhuệ với đoạn đường dài gần cây số. Theo lệ niêm yết ở đình làng, ai lấy được be nước trở về nơi xuất phát trước tiên thì người đó được giải nhất về công đoạn chạy (cũng có nghĩa là cả giáp của người ấy được giải nhất). Trong các giáp lại chọn ra xóm nào được tham dự vào chính hội qua tuyển chọn, bình chọn từ vòng thi… cơ sở.

Theo tìm hiểu thì lấy nước sông là theo truyền thống, còn về đến nơi đã có sẵn nước sạch để nấu cơm. Thế nên, chờ nước về về rất náo nhiệt. Vì nước về là điều kiện để được đổ nước thực nấu.

Tiếp đến là thi kéo lửa, mỗi giáp cử hai người kéo lửa. Giáp nào kéo được lửa trước thì được giải nhất về công đoạn kéo lửa. Công đoạn này có thể là diễn tả lại nỗi vất vả của người xưa trong việc tìm lửa thô sơ trước đây. Mài mãi ống tre khô để ra lửa rồi châm vào rơm… trong tiếng trống chiêng giục giã cũng thật căng thẳng và hồi hộp. Nhiều người xem hội thú quá nhưng vẫn thốt lên: "Lấy bật lửa xòe một cái có phải xong ngay không!"

Thi thổi cơm ở Thị Cấm có ba công đoạn "liên hoàn" như giã thóc, sàng thóc lấy gạo và thổi cơm. Tiêu chuẩn đạt giải là cơm chín dẻo và trắng ngon. Việc tham dự đã là vui, việc giành được giải hay không chưa phải là quan trọng nhất.

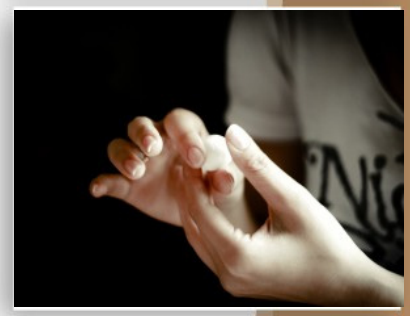


TẾT HÀN THỰC











Khắc Huy tổng hợp

Có xuất xứ từ Trung Quốc nhưng Tết Hàn Thực ở Việt Nam diễn ra hoàn toàn khác, không kiêng lửa trong những ngày này.

Tết Hàn Thực của Việt Nam còn gắn với những truyền thuyết xưa như ngày giỗ của thánh mẫu Phủ Giầy, truyền thuyết bọc trăm trứng cũng như lễ cúng bánh trôi ở Hát Môn. Tuy có xuất xứ từ Trung Quốc, Tết Hàn thực – vào ngày mùng 3/3 âm lịch hàng năm, đã trở thành một ngày Tết không thể thiếu trong năm của người Việt Nam theo phong tục cổ truyền.

Vào ngày này, người Việt thường làm bánh trôi, bánh chay, nấu xôi chè lễ Phật và cúng gia tiên.

Nguồn gốc Tết Hàn Thực

Vào khoảng năm 654 trước Công Nguyên thuộc thời Xuân Thu, nước Tấn – một nước chư hầu của nhà Chu – có loạn. Vua nhà Tấn, lúc đó là Công tử Trùng Nhĩ, phải chạy lánh nạn. Cùng đi theo Trùng Nhĩ có một số bày tôi, trong đó có Giới Tử Thôi. Mấy chúa tôi long đong chạy khắp nước này qua nước khác, đầu tiên sang nước Địch, rồi trốn qua nước Vệ, đến nước Tề, lại sang nước Sở, suốt 19 năm trời lận đận, nhiều lúc vô cùng khổ sở.

Một ngày kia, nửa đường bị thiếu lương thực, đói quá, không kiếm đâu ra thức ăn, Giới Tử Thôi phải lén cắt một miếng thịt đùi mình nấu lên dâng Vua. Vua ăn xong hỏi ra mới biết, đem lòng cảm kích vô cùng. Giới Tử Thôi theo phò Trùng Nhĩ suốt 19 năm trời, cùng nhau nếm trải bao nhiêu gian truân nguy hiểm. Về sau, Trùng Nhĩ giành lại được ngôi báu trở về làm Vua nước Tấn, phong thưởng rất hậu cho những người có công trong lúc loạn lạc, nhưng lại quên mất công lao của Giới Tử Thôi. Giới Tử Thôi không oán giận gì, vì tự xét mình cũng không có công lao lớn, nếu có đi theo giúp đỡ nhà vua âu đó cũng chỉ là bổn phận của kẻ bày tôi. Vì vậy Tử Thôi về nhà đưa mẹ vào núi Miên Sơn ở ẩn.

Vua về sau nhớ ra, cho người đi tìm. Giới Tử Thôi không chịu rời Miên Sơn ra lĩnh thưởng. Vua hạ lệnh đốt rừng, ý muốn thúc ép Giới Tử Thôi phải ra, nhưng ông nhất định không chịu tuân lệnh, rốt cục cả hai mẹ con đều chết cháy. Hôm ấy đúng ngày 5/3 âm lịch.

Vua thương xót, lập miếu thờ Tử Thôi trên núi và đổi tên núi đó là Giới Sơn, hạ lệnh trong dân gian phải kiêng đốt lửa ba ngày (từ mùng 3-5/3 âm lịch) và chỉ ăn đồ ăn nguội đã nấu sẵn để tưởng nhớ, do đó gọi là Hàn thực. Tục này được lưu truyền mãi về sau. Sau này, người Trung Quốc làm Tết Hàn thực vào ngày mùng 3/3 để tưởng nhớ vị tôi trung Giới Tử Thôi.

Tết Hàn Thực ở Việt Nam

Từ thời Lý, Tết Hàn thực đã được Việt hóa. Người Việt Nam ăn tết Hàn thực với mục đích chủ yếu là để lễ Phật và cúng gia tiên.

Do giao lưu văn hoá lâu đời với Trung Hoa nên người Việt ảnh hưởng tết Hàn thực. Nhưng ở nước ta tết Hàn thực không phải để tưởng nhớ đến Tử Thôi mà mang ý nghĩa dân tộc sâu sắc. Ngày ấy các gia đình làm bánh trôi bánh chay cúng ông bà, tổ tiên và không kiêng đốt lửa.

Cũng trong dịp này nhiều nơi làm bánh trôi bánh chay cúng thần hoàng. Làng Hát Môn (PhúcThọ-Hà Tây nay thuộc Hà Nội) có lệ dâng bánh trôi lễ Hai Bà Trưng ngày 6 tháng 3, theo một truyền thuyết linh dị: Khi Hai bà thua trận từ Cấm khê chạy về Hát Môn là nơi phất cờ khởi nghĩa, Hai Bà bị thương ở cổ còn ăn được bánh trôi của Bà hàng mời rồi theo lời chỉ dẫn của Bà hàng (Bà hàng chính là Tiên hiện đón Hai Bà về Trời) để gieo mình xuống dòng sông Hát tuẫn tiết. Hoặc hơn nữa ngày giỗ Tổ Hùng Vương ngày 10 tháng 3 hàng năm lễ hội cũng dâng cúng bánh trôi. Trong hội Phủ Giầy tháng 3 lễ Mẫu cũng thấy cúng bánh trôi. Trong dân gian còn gọi tết Hàn thực mồng 3 tháng 3 là tết bánh trôi. PGS Lâm Thị Mỹ Dung giảng giải thêm rằng: "Bản thân tết Hàn Thực của TQ cũng có nguồn gốc từ lâu đời. Theo các nhà NCVH, tết này tái hiện một nghi lễ thời cổ đại có liên quan đến tục tắt đám lửa cũ (bếp xưa luôn giữ lửa cháy từ ngày nọ sang ngày kia) và nhóm đám lửa mới, thời gian chuyển giao giữa cũ và mới là thời gian chết (tạm nghỉ), sau thời gian tạm nghỉ người ta sẽ nhóm một đám lửa mới... Tết Hàn thực được người Việt du nhập theo kiểu 'Vỏ Tàu, Lõi Việt' (chữ dùng của GS. Trần Quốc Vượng)." Như thế rõ ràng Tết Hàn thực của ta mang màu sắc dân tộc riêng, trường tồn trong quá trình dựng nước và giữ nước.

Bánh trôi, bánh chay

Bánh trôi và bánh chay thường được cho rằng có nguồn gốc từ Trung Quốc, nhưng cũng nhiều sự tích cho rằng, bánh trôi, bánh chay có từ thời Hùng Vương. Tục làm bánh trôi, bánh chay để nhắc lại sự tích "bọc trăm trứng" của bà Âu Cơ.

Bánh trôi làm bằng bột nếp nhào nặn với nước, có nhân bằng đường phên. Gạo làm bánh trôi, bánh chay phải kén được nếp cái hoa vàng. Cứ chín phần nếp cho một phần tẻ hoặc non hai phần tẻ. Đường làm nhân bánh trôi ngon nhất là đường phên Dương Liễu, Cát Quê, những miếng đường vuông thành, sắc cạnh, đỏ thắm, rắn đanh và giòn, hương thơm mát.

Bánh nặn xong, được thả vào nồi nước sôi. Bánh chìm xuống rồi nổi lên, "ba chìm bảy nổi, chín lênh đênh" thì vớt ra và ngâm trong nước lã đun sôi để nguội cho săn trở lại rồi lại vớt ra bày vào đĩa. Đĩa bánh trôi được rắc thêm mấy hạt vừng trắng rang thơm.

Bánh chay cũng làm bằng bột nếp nhào nặn với nước và cũng có nhân, nhưng nhân bằng đậu xanh nấu chín. Đỗ để làm nhân bánh cũng phải là giống đỗ tiêu, hạt nhỏ, thơm; được hấp chín tới, giã mịn, trộn với đường kính trắng. Bánh chay được đựng trong bát, chan thêm một chút chè đường quấy với bột đao hay bột sắn dây ướp hoa bưởi.

Hai thứ bánh tuy cùng làm bằng bột gạo nếp, nhưng mỗi thứ có hương vị đặc biệt riêng.









Hà Nội MÙA TRẨY SẤU

LHVV tổng hợp

"Hà Nội mùa này sấu chín chưa em?/Hàng me Sài Gòn đang vào mùa thay lá/Thoang thoảng vị chua khiến lòng anh nhớ quá/ Nhớ mùa sấu rụng phố Tràng Thi"…

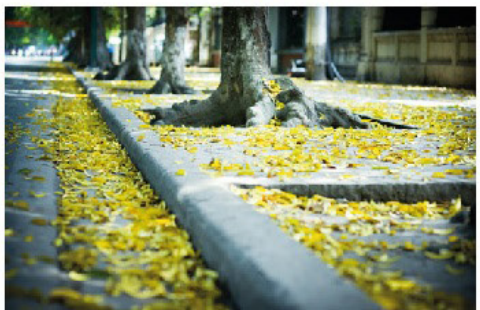
Hình thù cây sấu trông xấu xí, như anh Trương Chi, xấu người nhưng tiếng hát hay, cây sấu có nhiều đức tính. Hình thù cây sấu dễ lẫn với trăm ngàn cây khác, mà quả sấu chín, hương thơm và ngọt ngào một cách khiêm tốn, ngay khi nó còn xanh non, đem làm tương giấm hay dầm trong nước rau muống lúc nắng mới, vị sấu chua chua cầu kỳ. Cây sấu ra quả là nguồn cảm xúc mạnh cho những trẻ em nhà nghèo lấm lét trèo lên cây hay cầm súng cao-su dứng dưới gốc bắn lên. Lúc sấu rụng lá già, sấu biểu hiệu một thứ cây có tình. Trong tiếng gió thổi trên thành phố, dường như vẫn thấy thầm thì tiếng chào kín đáo của lá sấu đổ trên mặt đường nhựa, nhịp với tiếng nhát chổi của người phu quét đường chuyển bước chữ đinh trên đường phố vắng người. Đêm về sáng, người nạo lòng đường sắt tàu điện có lẽ là người hiểu nhiều nỗi riêng tư của cây sấu. Trong cuộc tụ họp màu xanh muôn vẻ của cây cối, cây sấu như ngả sang màu đen bền vững. Những khóm lá xanh già cấc tự nguyện thành cái nền chắc nịch làm bừng sáng lên những chồi lộc của nhiều loại cây quanh vùng. Cái gì chắc chắn thường chậm chạp, vì thế trong hội thi đua trăm cây đổ lộc mới thấy cây sấu đủng đỉnh xòe lên nền nắng mới một vài nõn nhỏ.

Cái lúc cây sấu đã chịu nảy lộc thì cũng là lúc cuộc đời đã tàn xuân, luống cà bát ngoài bãi đang trổ những đóa hoa tím nhạt. Từ đây, giữa đám lộc sấu đang chuyển nhanh sang màu xanh đen cố hữu, ngâm lên tiếng thơ dài đầu tiên của con ve hát ngao trong nắng non. Hà Nội trong dịp rét nàng Bân, sấu thay áo mới, lá vàng cứ thế trút xuống như mưa, không thấy gió reo mà chỉ thấy lá rơi. Đây đó các ngõ phố Hà Nội nhói lên cái tiếng con cồ cộ của người bán rong đồ chơi trẻ con, một vài bà ngồi thừ người trong chốc lát nhìn các bóng cây giao mùa. Bờ ao ngoại thành thoáng tiếng cuốc, tiếng tu hú.

Còn xanh…

Rau muống luộc là món quen thuộc hàng ngày, gần như quanh năm. Với người Hà Nội, ít gia đình nào chịu chấm rau vào bát nước mắm rót từ chai ra mà không pha thêm một thứ gì đó. Nông dân thích rau muống chấm tương. Còn Hà Nội rau muống chấm vào thứ nước chấm có vị chua dịu. Tùy theo mùa có cà chua, quả thanh trà, quả muỗm (còn gọi là quéo, không phải xoài), trái chanh cốm đầu mùa... nhưng ngon nhất có lẽ là quả sấu xanh.







Bát nước chấm đã có quả sấu luộc nhừ, cái hạt trắng ngời như răng sữa non em bé, nhấm nhấm mà hay hay. Sấu đầu mùa không cần gọt vỏ. Nó chua dịu mềm mại thanh thanh. Trưa, bát canh thịt nạc, nổi chìm mảnh cùi sấu có thể sua tan mệt nhọc, ngọt mà chua thơm thoáng vị hành hoa đất Láng hòa với quả sấu phố phường Hà Nội, ít nơi nào có được món canh như thế. Chìm dưới đáy bát là cái hạt trắng mềm như hạt ngô nếp. Người Hà Nội không ai không biết vị sấu chua cùng bát canh sấu như thế.

Trở lại mùa hè, bát sấu dầm thơm thơm và tê tê đầu lưỡi chút gừng đập dập, nước đường sóng sánh, quả sấu rập rờn... có lẽ là thứ quà con gái, không cô gái nào bỏ qua cho được khi mùa sấu tới.

Cuối mùa…

Không giống với vẻ chát chúa, xù xì của những trái sấu xanh đầu mùa, sấu tháng 8 đằm thắm, vàng ươm và hương vị cũng thật tuyệt vời. Ra chợ, muốn nấu bát canh sấu sườn non trước tiên phải tinh mắt nhìn xem có mua được sấu không mới dám mua sườn. Lẫn trong những gánh rau xanh rờn, sấu cuối mùa từng quả tròn trĩnh, mập mạp, vàng ươm trông thật thích mắt. Bát canh chua không gắt gỏng như nấu với những quả sấu chín vội đầu hè mà dịu nhẹ, thanh thanh, đằm thắm. Trong bát canh đó, ngoài vị chua hấp dẫn của sấu già còn có chút gì đó níu kéo, nhớ nhung mùa hạ.

Nếu sấu xanh chủ yếu dùng nấu canh hay ngâm đường thì sấu già có thể chế biến thành rất nhiều món. Món nào cũng hấp dẫn, chỉ nghe tên thôi đã đủ ứa nước miếng rồi. Các bà, các mẹ cuối mùa, mua vội vài cân, gọt vỏ để tủ đá dùng dần. Có nhà thích ăn sấu còn thủ đến cả yến để ăn dần tới tận mùa đông.

Với lũ học trò, mùa sấu chín mới tuyệt vời làm sao? Vừa râm ran câu chuyện, vừa nhân nha những túi sấu dầm chua ngọt đầy hấp dẫn. Sấu cuối mùa vàng ươm, to tròn dầm đường, ớt thêm chút muối, chỉ liếc nhìn thấy cô bán hàng bê qua thôi là cả lũ đã phải xúm lại mua cho bằng được. Lạ kỳ thay ăn mãi chẳng biết chán. Cắn từng miếng nhỏ, tận hưởng vị chua thanh man mác, lạ lẫm, giòn dai nơi vỏ ngoài, sau đó mới đưa cả quả vào miệng, nuốt nước bọt cái ực để tận hưởng hết vị đậm đà hòa quyện của đường, muối. Món quà vặt nơi hè phố mà chao ôi đắm say bao thế hệ học trò.

Sấu chín chấm muối ớt đơn giản hơn chút, lũ học trò muốn ăn chỉ cần nhót trong tủ của mẹ vài quả, gọt vỏ, cắt từng khoanh rồi chấm vào bát muối ớt cay xè, chưa đưa đến miệng mà nước miếng đã túa ngập chân răng. Có mấy đứa bạn ngồi xúm lại, thấy bạn gọt thôi đã đứng ngồi không yên, vội vàng nhút lấy một miếng cho vào miệng cho thỏa thèm thuồng. Sấu già chấm muối ớt hấp dẫn bởi vị chua thanh thanh còn sót lại quyện cùng vị ngòn ngọt, nhẹ nhàng, thơm thoang thoảng của quả sấu chín. Đặc biệt là âm thanh rộp roạp giòn tan khi cắn một miếng sấu có sức kích thích không thể cưỡng lại đối với người xung quanh.

Hà Nội có những đêm ngát hương thơm tình ái: Hoa sữa mùa thu. Cây sấu hình như ít được vào thơ vào nhạc. Phải chăng nó là kẻ vô duyên? Không hẳn. Gốc nó không xù trăm mắt như cây gạo, không thẳng vút như cây xà cừ, tên latinh là: ĐRACÔNTMELUM DUPEREAMU Pierre, thuộc họ Điều (ANDIACEAE), cái tên khó nhớ, mà chỉ nhớ vị chua ngọt của thứ quả khó có thể đem làm quà, nhưng lại mang đầy chất thời gian của những mùa vần chuyển cho người Hà Nội.



HOA LOA KÈN tháng Tư

Lưu Việt Thảo

Ngày còn nhỏ xíu, ngắm bức tranh *Thiếu nữ bên hoa huệ* của danh hoạ Tô Ngọc Vân, tôi từng thắc mắc: "sao lại là hoa huệ? Phải là loa kèn mới đúng chứ". Cha tôi rằng: "Hoa này người Pháp mang tới trồng ở Việt Nam, các cụ gọi là hoa huệ Tây, để phân biệt với loài hoa huệ thường hay dùng để cúng. Sau này, người ta thấy hình dạng hoa giống chiếc loa kèn, nên gọi luôn thành thế". Hoa loa kèn tháng tư- thứ hoa chỉ rộ lên một mùa trong một năm rồi thôi. Lỡ qua mất mùa hoa thì cũng đành để người ta phải chờ đợi một tri âm. Những ngày nắng mới, Hà nội oi nồng, chỉ có những nụ loa kèn trắng xanh, nghiêng mình trên miệng giỏ rong ruổi sau xe đạp hay lắt lẻo nằm chơi trên đôi đầu quang gánh đi khắp phố phường. Và chỉ cần một cơn gió nồm sớm luồn qua khung cửa, là đã thấy cả một trời hương. Mùa hoa cũng là mùa ve sầu bắt đầu râm ran trên những ngọn bàng, ngọn sấu. Mới chỉ kịp để mắt trông theo thì loa kèn đã thôi không còn nở nữa.

Hoa loa kèn gắn với tuổi thơ Hà Nội của bao nhiêu đứa trẻ ? Ngày bé rình hoa nở ngắt nhuỵ phấn vàng bôi lên má búp bê. Rồi lớn lên, nâng niu trên tay những nụ hoa giấu kín những ước mơ đầu đời. Cha tôi hay mua loa kèn cắm trong chiếc bình gốm men ngọc. Ông bảo: "Màu ngọc men tông xuyệc tông với màu hoa lá". Còn tôi lại thích ngắm những đoá loa kèn xoè cánh trắng trong chiếc bình đất nung. Màu nâu của bình gợi lên màu đất ấp ủ, nuôi nấng trăm ngàn loài hoa thảo mộc. Hoa đã đẹp thì hãy để chúng đẹp một cách tự nhiên nhất, dù vẫn biết rằng cắm một bài hoa giữa mọt căn phòng cũng là một cách đem thiên nhiên vào đời sống vốn nhiều hệ luỵ...

Năm tháng qua đi, bao hình sắc nhạt nhoà, nhưng những nụ hoa loa kèn thì cứ trắng tin khôi như thủa nào. Vẻ tinh khôi không thể che dấu hay bôi xoá.

Sài Gòn tháng tư. Trời xanh không một gợn mây. Tôi chạy xe trên đường Lê Thánh Tôn, ngang những hàng hoa bên hông chợ Bến Thành. Lẫn giữa trăm ngàn sắc màu của những loài hoa đắt tiền, những đoá loa kèn khiêm nhường và kiêu hãnh. Tôi gặp lại Hà Nội của tôi, tuổi thơ của tôi trong bóng dáng những đoá hoa. Tôi không dám hỏi người bán hàng về xuất xứ của những bông hoa loa kèn nọ. Tôi sợ phải nghe một câu trả lời. Tôi chỉ muốn tự an ủi, vỗ về giấc mơ tôi bằng những đoá hoa mà thôi.

Tháng tư, một người nhạc sỹ đã trả hết nợ trần gian, về làm cát bụi. Những lời hát của ông cũng tinh khôi như những đoá hoa loa kèn bởi nó chắt từ con tim nhân hậu. Chính ông, bằng những lời hát của mình đã dạy tôi biết yêu Sài Gòn, biết nhặt niềm vui để sống mỗi ngày.

Tôi muốn mang những đoá hoa trinh trắng đặt trên mộ ông để tỏ lòng tri ân và cũng bởi ông từng yêu Hà Nội vô cùng.

"em đứng lên gọi mùa vào hạ..."

LHVV tổng hợp

Để chỉ dấu một mùa hạ đang đến ở Hà Nội, có lẽ sẽ là hơi nhạt nhòa nếu chọn những cánh phượng là người báo tin. Phượng Hà Nội đứng cạnh phượng Huế thì không bì được sắc "thắm", so ra với những cánh phượng thành phố cảng Hải Phòng lại kém cạnh về độ rực rỡ. Nhưng dường như vì là miền đất "bốn phương tụ hội" nên Hà Nội luôn được hóa công ưu ái bù đắp cho những thua thiệt bằng những điều còn đặc biệt hơn nữa. Mùa hạ ở Hà Nội, được gọi đến dưới sự dẫn lối của một màu tím biếc dịu dàng, đằm thắm và nồng nàn – màu tím hoa bằng lăng.

Mình chẳng biết hoa bằng lăng xuất xứ từ đâu, tên khoa học là gì, có công dụng gì chăng, chỉ biết bằng lăng tựa hồ như một thiếu nữ đã trải nghiệm nhiều, nhớ tiếc nhiều những nỗi niềm xưa xa. Bằng lăng cứ lặng lẽ nhuộm tím miền ký ức chưa xa, đẹp như những trang thơ trong cặp học trò. Nhẹ bước dưới tán bằng lăng, cứ sợ mình sẽ làm xao động một miền ký ức thắm nơi xa ấy. Chẳng nhớ đã đọc ở đâu đó những dòng chữ nói về mùa bằng lăng, khi mà màu tím ấy gợi nhớ bao điều mộng mơ, gắn liền với nhiều kỷ niệm của một thời còn cắp sách đến trường. Như một nốt nhạc đánh dấu mối tình đầu của đôi trai gái trên sân trường, hay chứng kiến những tháng năm bên nhau đèn sách, những mùa thi... Và hình như ở đâu đó, cái màu tím ấy còn là nhân chứng trong buổi chia ly của chàng trai lên đường nhập ngũ, còn nhớ mãi ánh mắt người yêu dưới vòm hoa tím...

Trên những con đường của Hà Nội, bằng lăng có ở khắp mọi nơi. Bằng lăng tím bên bờ Hồ Gươm thơ mộng, bên những con đường nhỏ của 36 phố phường xưa, hoà sắc cùng phượng vĩ trong công viên với bao hoa cỏ khác hay một mình làm nên một khoảng trời dịu mát bên Đường Đại Cồ Việt, trước Đại học Bách Khoa.. Cái màu tím da diết ấy sao mà nhiều thế, sao mà thủy chung và đúng hẹn thế. Cùng với hoa phượng, bằng lăng đã để lại trong ký ức tuổi học trò những kỷ niệm khó quên của thời cắp sách đến trường. Nhìn vào sắc tím ấy, mỗi người sẽ nhớ lại những kỷ niệm của riêng mình, mong manh như sợi khói tím. Bằng lăng tím dễ thương đến vậy nhưng sự xuất hiện và tồn tại của màu tím ấy thật ngắn. Nhà thơ Phan Cung Việt có bài thơ Sắc tím để nói về màu tím của hoa bằng lăng thế này:

Tôi biết hoa phượng vĩ
Nở cùng hoa bằng lăng
Nhưng bằng lăng rụng trước
Màu tím thường khó khăn...

Đúng vậy, tuy cùng nhau khoe sắc nhưng bằng lăng thường tàn trước hoa phượng chừng một tháng. Ta còn đang ngỡ ngàng trước con đường Hà Nội tím sắc bằng lăng, trưa về trời như không buông nắng… Còn những ai không để ý thì chỉ thấy đường hôm nay như có gì khác lạ với con đường hôm qua mà rồi cũng chẳng biết giải thích vì sao. Đến một ngày nhận ra bằng lăng, nhận ra một khung trời dịu dàng tím thơ ấy thì hoa bằng lăng đã đến độ tàn phai. Những cánh hoa dần ngả sang màu tím nhạt và phủ đầy trên một con đường qua.

Đã mấy mùa bằng lăng thay áo mới, nhưng cánh hoa kia vẫn điểm mãi một màu tím đợi chờ. Giờ có còn ai cất tiếng hát ru êm, có còn ai so phím đàn mỗi khi lời ca ngân nga khúc gọi sầu?

Thênh thang phố, thênh thang màu hoa nhớ
Tím bằng lăng tím cả trời mơ
Tim rung nhẹ cất lời ca thương nhớ
Còn ai đưa em về qua con phố bằng lăng?

Rồi khẽ giọng cất lên lời ca của ngày xưa cũ. Chân bước nhẹ tìm về lối hẹn xưa. Vẫn còn đó, màu hoa của một thời tim nhớ. Vẫn ánh trăng năm nào soi mái đầu dưới tiếng đàn du dương. Nhưng tìm mãi bóng dáng phong sương, đôi vai trần dãi dầu sương nắng, giờ còn đâu?

Gió



HEO MAY

Thanh Nguyên

Tuổi thiếu niên, nghe *Đàn chim Việt* tôi rất thắc mắc vì sao gió mùa lại thơm ngát. Mùa nào của trời đất có thứ tiết khí quá đỗi thanh nhã ấy và có thể cảm nhận ấy ở đâu bây giờ. Tôi hỏi ông thì được trả lời "Lớn lên, con hãy ra Hà Nội vào mùa thu thì sẽ biết thôi". Ông không nói gì thêm, và tôi bây giờ cảm ơn người vì đã cho tôi sự thuần khiết để tiếp nhận vẻ đẹp theo một cách hoàn toàn là của bản thân.

Ngày trưởng thành, được đặt chân đến Hà Nội những ngày sang thu, tận hưởng cái lạnh của từng cơn gió heo may - một thứ lạnh rất "Hà Nội", không hề giống cái lạnh thốc thẳng vào mặt của Sài Gòn những ngày mưa bão và rất khác cái lạnh thường trực trên đất cao nguyên Đà Lạt. Gió heo may thổi những hơi lạnh se se, tạo nên một chút khuấy động trên da thịt thường xuyên chịu cái nắng hừng hực của phương Nam, hối thúc bản thân kéo cao thêm một chút cổ áo khoác, và đi dạo một vòng Hà thành. Đi, để thấy những sắc màu của trời đất trong những chuyển điệu khi sang mùa và còn tận hưởng được những mùi "thơm" chỉ lúc này mới có. Và để hiểu những nhớ nhung quay quắt, khao khát thèm thuồng của bao người xa nơi đây, phải lang bạt chân trời góc bể, thậm chí dằng dặc xứ người…

Gió heo may mang theo hơi lạnh, mang theo bên mình cả một mùa thu xao xác. Mùa thu không mưa, mùa thu nắng vàng hanh hanh. Cái nắng nhuộm úa lá cây bên đường, để rồi nhẹ đưa chúng về cội bằng những hơi thở của gió. Chiếc lá nhỏ khô cong queo còn nguyên đó một sắc vàng ám ảnh. Nghe như tiếng tơ lòng đang ngưng đọng lại giữa một khoảnh khắc tuyệt diệu nhất của tâm hồn. Lá vàng - vị chủ nhân quý phái của mùa thu đã có đủ không gian và thời gian để tỏa sắc, đơm hương. Không ồn ào, phô trương, náo nhiệt mà nhẹ nhàng, lãng đãng, có đôi chút rạo rực đắm say và cả những ngọt ngào trong hương đồng gió nội gõ nhịp bình yên. Lá thu có chút gì đó thêm duyên thêm dáng, điểm tô cho bức tranh thu nét buồn vương vấn ly hương. Những cơn mưa lá vàng đang rơi trên khắp ngả đường. Nếu như không có lá thu, sẽ không mấy ý vị những vẻ đẹp ấy. Sắc màu của lá thu đã tô điểm cho làn da xanh mát của bầu trời.

Phố phường Hà Nội sau một mùa nắng bất thường, "tiết tháng 7 mưa dầm sùi sụt" có khi chẳng đến, nhưng heo may thì cứ về đúng nhịp, vẫn nguyên vẹn cái tiền định của đất trời. Đất trời oằn mình chuyển vụ, những bông hải đường rung lên háo hức trước những ngọn gió heo may đầu tiên. Đó là loài hoa đặc biệt mà tôi từng được biết. Đặc biệt không phải ở màu đỏ tươi đến nao lòng, sặc sỡ mà không chói lóa. Đặc biệt cũng không phải ở màu xanh ngăn ngắt của lá. Đặc biệt cũng không phải màu vàng óng ánh của nhụy hoa. Cái đặc biệt chính là thời gian mà bông hoa ngậm trong mình để có được những sắc màu ấy.

Tôi cứ nghĩ, đến như loài hoa để có được những sắc màu dâng hiến đẹp đẽ cũng phải trải qua nhiều nắng gió. Nụ hoa bắt đầu có từ cuối xuân đầu hạ. Chưng cất từ những tia nắng gay gắt của một mùa hè chói lóa. Chưng cất từ những gió mưa vần vũ, từ những cái lạnh tê lòng. Phải chăng mọi cái "ăn xổi ở thì" sẽ nhanh tàn chóng héo?

Hà Nội không thiếu loại quà ngon và lạ, đặc biệt có thức quà cốm do các cô gái làng Vòng sản xuất từ lúa non. Khi đi ngang qua những cành đồng lúa xanh, người ta thoang thoảng ngửi thấy cái mùi thơm mát của những hạt thóc nếp đầu tiên đã làm trĩu thân lúa còn tươi. Trong cái vỏ trong xanh ấy có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị ngàn hoa nội cỏ. Dưới nắng vàng giọt sữa ấy dần đông lại, bông lúa cong dần xuống, nặng vì chất chứa cái tinh túy của thiên nhiên. Đợi cái lúc vừa nhất, chỉ những người chuyên môn mới định đoạt được, cho gặt đem về, chế biến theo cách thức riêng truyền từ đời này sang đời khác được giữ kín đáo, bí mậtHồng cốm tốt đôi. Và chưa bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn được nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đạm, một thứ ngọt sắc nâng đỡ nhau cho hạnh phúc được lâu bền. Cốm không phải thức quà của người ăn vội vàng, ngấu nghiến, phải ăn từ từ chút một, ăn thong thả và ngẫm nghĩ, có như thế mới cảm thấy trong hương vị ấy cái mùi thơm của lúa mới, trong màu xanh của cốm thấy sự tươi mát của lá non và trong chất ngọt của cốm sự dịu dàng, thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một. Có thể nói trời sinh lá sen để bao bọc cốm, và tựa như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen. Nhà văn Vũ Bằng tâm sự:"Đi trên những con đường nóng bỏng của trời tháng tám miền Nam bây giờ, tôi nhớ gì là nhớ đến những buổi sáng mùa thu mẹ mua cho một mẻ cốm giót ăn lót lòng buổi sáng trước khi đi học, rồi tới khi có vợ có con thì vợ biết tính chồng, thường dặn những người gánh cốm ở Vòng lên bán, thế nào cũng giữ cho những mẻ cốm thật ngon đem nén rồi đơm vào những cái đĩa con phượng để chồng ngồi nhẩn nha xắt ra từng miếng nhỏ, vừa ăn vừa nhấm nháp nước chè sen thơm ngát."

Hồng cốm tốt đôi, cốm xanh biêng biếc, hồng đỏ chói chang, liệu có họa sĩ lập thể nào dám dùng hai màu đó kết hợp với nhau chưa? Hồng trái nào trái ấy mềm xớt, ngọt lừ ăn với cốm. Nhà trai đem đến sêu tết nhà gái hồng và cốm, hai thứ bầy sát nhau. Nhìn những mâm hồng và cốm tốt đôi như trai gái tốt đôi, ai nấy cảm thấy lòng mình nở hoa và thêm kính sợ tổ tiên, vì sao các cụ lựa chọn tài tình đến thế trong việc chơi màu sắc, đồng thời đem cho nhân duyên nam nữ một ý nghĩa đậm đà vậy. Hồng có hồng hạc, bốn múi, trái dài, ít hột, ngon nhất giống Việt Trì; hồng ngâm tức hồng xanh, có trái ăn hơi chát, ngon nhất có giống Sơn Tây. Trong lễ cưới hỏi phải tìm cho được giống hồng mòng, không những trông đã đẹp mắt, mà cốm và hồng ăn vào miệng lại nhuyễn với nhau: thơm-ngọt-bùi; hỏi mấy ai đa cảm không nghĩ rằng thịt ướp thịt, da ướp da hòa làm một cũng chỉ mê ly đến thế, không thể hơn.

Những mùa heo may, ơi những mùa heo may, có kỷ niệm vui buồn, có chia ly và đoàn tụ. Chẳng có ở đâu như mảnh đất này lại có cái mùa kỳ lạ đến nhường ấy. Trời xanh và mây trắng cứ bồng bềnh như mơ. Gió chỉ đủ làm rung nhẹ hàng cây, đủ để mặt hồ gợn sóng. Gió cũng chỉ đủ làm cho những trái tim rộn ràng thổn thức, đủ để các bạn trẻ tựa vào nhau, nâng nhau đi vào một mùa hạnh phúc.

Mùa thu! Người bạn ướt át
Cái ướt át màu vàng
Giống như nỗi buồn của tôi...
Mùa thu, Hãy đừng vội!
Mình sẽ cùng nhau tới tận mùa đông
(A. Pugatreva)



hoa sữa đầu đông

Nguyễn Văn Lực

Hoa sữa không biết được du nhập vào Hà Nội từ bao giờ, cây cao, dáng đẹp, thân mốc thếch, cao tới gần 20m, cành đan xen khúc khuỷu. Khác với nhiều loại cây, lá cây hoa sữa phát triển từng đốt, mỗi đốt thường xoè ra từ 6-7 lá, giống như lá cây ngũ gia bì nhưng to hơn. Từ những đốt cành nảy ra những nhánh nhỏ vươn về mọi phía, làm cho tán cây luôn xanh mướt, bấm vào cành non thấy chảy ra chất nhựa có màu trắng như sữa, phải chăng vì thế mà dân gian gọi là cây sữa. Cây hoa sữa không có mùa trút lá, chỉ lác đác rụng lá vàng, nên suốt năm cây luôn xanh tốt. Hoa sữa nở vào độ cuối thu đầu đông, những cụm hoa nhỏ xíu chen chúc từng đám mầu trắng phớt. Độ hoa nở, những ngày lặng gió, không gian xung quanh như được ướp bằng mùi hương hắc thơm ngào ngạt, một mùi hương như mơ như thực, bởi hoa nở trên cao không nhìn thấy, còn cái mùi hương nồng nàn quyến rũ ấy cứ lan xa, dưới gốc cây rơi rắc những chấm hoa nho nhỏ, như tấm voan mỏng mịn màng còn phảng phất mùi hương.

Nhưng không hiểu sao, hễ nói về hoa sữa, người ta vẫn nhớ về con đường Nguyễn Du, nơi ấy có không gian tĩnh lặng, có hồ nước lung linh khiêm nhường mà thơ mộng. Những đêm đầu đông, trong sương giăng lành lạnh, ngồi bên bồ Thiền Quang dù ở bờ bên kia, vẫn ngửi thấy mùi hoa sữa. Nhiều lứa đôi thường đến đây dạo bước dưới hàng cây sữa, phải chăng bởi hoa sữa thơ mộng dễ khắc vào nỗi nhớ kỷ niệm tình yêu?

Ngược đường Thuỵ Khê theo tàu điện về chợ Bưởi ngày xưa cũng có nhiều cây hoa sữa. Mới cách đây gần 30 năm, ngồi trên toa xe điện vào những đêm đông, suốt đoạn đường vẫn ngửi thấy hương sữa, giờ đây đoạn đường này chỉ còn lại 5 cây, dọc đường hầu hết được trồng dâu da xoan. Kể ra, cây dâu da xoan cũng đẹp, rất dễ trồng, lá xanh mướt, mùa xuân, mùa hè hoa nở trắng có mùi thơm dịu nhẹ, dưới nắng vàng những chùm quả cũng lung linh đỏ rực. Nhưng cây rất thấp, không thể nào sánh được với hoa sữa. Vì sao cây hoa sữa ở đoạn này lại ít đi? Tìm hiểu thì được biết một số người thiếu ý thức thấy cây sữa mọc trước nhà, hoa toả hương họ chê là hắc, nên tìm cách hạ đi.

Mấy năm gần đây, chừng như người ta cũng bắt đầu thấy được giá trị của hình tượng hương hoa sữa với phố phường Hà Nội, nên một số phố được trồng thêm rất nhiều cây sữa.

Hoa sữa trên đường phố Hà Nội từ lâu đã đi vào kỷ niệm của người Thủ đô và những khách xa về thăm Hà Nội. Hoa sữa cũng đi vào nhạc, vào thơ, đã làm xốn xang bao tâm hồn trẻ, ai không khỏi bâng khuâng khi nghe câu hát "*Em ơi Hà Nội phố, ta còn em mùi hoàng lan, ta còn em mùi hoa sữa*"… Hương hoa sữa ở đây như gắn với tình yêu và phố phường Hà Nội. Rồi *"hoa sữa thôi rơi, em bên tôi những chiều tan lớp"* như nỗi niềm luyến tiếc mùa hoa sữa đã qua gợi bao kỷ niệm. Và nhiều lắm, có biết bao bài văn, bài thơ viết về hoa sữa, cây hoa sữa đã tôn thêm biết bao thơ mộng cho Hà Nội những mùa đông.

Tôi yêu Hà Nội, tôi yêu những đêm đầu đông không gian lành lạnh sực nức mùi hoa sữa, tôi ước mong có nhiều đường phố Hà Nội được trồng thêm nhiều cây sữa, một loại hoa không đẹp nhưng ngát hương, và chẳng thể nào quên với những người đi xa. Hoa sữa quả là một món quà quý giá mà thiên nhiên ban tặng cho Hà Nội, Thủ đô yêu dấu của chúng ta.



ĐI TÌM CHIẾC CỐC VẠI

Vũ Thế Long

Để tìm biểu trưng cho Hà Nội, người ta thi vẽ logo Hà Nội và rồi hình Khuê Văn Các được vẽ từ bên Pháp được chọn làm biểu trưng cho Thủ đô ngàn năm văn hiến. Chọn logo biểu trưng cho Câu lạc bộ ẩm thực Việt Nam, chúng tôi chọn hình cái niêu đất có từ thời văn hóa Đông Sơn cổ xưa. Còn biểu trưng cho ẩm thực Thăng Long là cái gì? Có thời, công ty Ăn uống Hà Nội đã chọn hình chiếc cốc vại đặt bên cái bát đang nghi ngút bốc khói. Có lẽ vị họa sỹ nào đó muốn chọn hình ảnh của vại bia hơi và bát phở Hà Nội chăng?

Người Hà Nội cũng có thể tự hào mà nói rằng bia hơi, là một trong những thức uống đậm đà bản sắc của dân Hà Nội. Nhiều người đã ví: người nông dân Việt hiền lành chất phác như củ khoai củ sắn. Củ sắn củ khoai củ mỉ cù mì đâu có phải là cây gốc Việt, nó là cây từ châu Mỹ nhập vào đấy chứ. Vậy nếu nói bia hơi là thức uống của người Hà Nội thì có sao đâu. Vả lại, đố ai có thể tìm ra nơi nào trên Trái Đất này người ta làm ra và sử dụng bền lâu cái cốc vại uống bia như những vại bia hơi của người Hà Nội.Chiếc cốc vại thủy tinh dầy, xanh xanh, trăng trắng, đùng đục sần sùi, cầm thì nặng tay, thành cốc đổ mồ hôi lạnh toát. Có thể nhìn rõ lớp bọt bia trắng xốp phồng trên miệng, những dòng tăm sủi bọt liên tục theo nhau nổi lên từ đáy cốc. Tha hồ nâng lên hạ xuống, chạm cạch cạch, canh cách liên tục thoải mái mà không sợ vỡ.





Cội nguồn từ "cốc"

Theo giáo sư Trần Quốc Vượng là từ chữ "Cup," do các giáo sĩ Tây Phương đem vào trong thế kỷ XVIII ấy mà. Tôi đã từng nghĩ đến chữ "Cup" hay chữ "Cocktail" trong tiếng Anh nhưng chưa dám tin ngay vì cho rằng dân ta chịu ảnh hưởng từ tiếng Pháp là chính chứ tiếng Anh vào ta hẳn là muộn hơn. Cái tách uống trà hay càphê thì ta mượn từ chữ "tasse" của tiếng Pháp. Còn cái cốc thủy tinh người Pháp gọi là "verre." Nếu bắt chước từ tiếng Pháp thì phải gọi là ve, sao lại gọi là cốc?

Còn theo nhà ngôn ngữ học đầu ngành Vương Lộc cho biết "cái cốc không có gốc từ chữ Hán mà có lẽ từ chữ "Cup" của phương Tây. Trong tiếng Việt chỉ có từ chén thôi." Chữ cốc trong tiếng Bồ viết là COPA và cũng đọc là Côpa.

Vậy giả thuyết được đặt ra ở đây là cái cốc thủy tinh được du nhập vào đời sống, văn hóa Việt Nam chí ít cũng từ thế kỷ thứ XVIII. Đầu tiên có thể do các giáo sỹ phương Tây người Bồ Đào Nha đưa vào. Chiếc cốc tiếng Bồ gọi là Côpa, sau đó người Việt Nam ta gọi chệch đi thành là cái cốc. Từ "cốc vại" sau này chính là để chỉ cái cốc lớn dùng để uống bia hơi phổ biến trong nhiều năm ở Hà Nội, khác với những cốc uống nước ngọt hay uống chè, uống thạch có kích thước nhỏ hơn.

Ân tình cốc vại

Vào những năm 1960, ở Hà Nội xuất hiện nhiều loại cốc hơn. Có nhiều loại cốc được đúc khuôn bằng cách nấu chảy các mảnh thủy tinh vỡ rồi đúc, thổi thành nhiều loại sản phẩm thủy tinh khác như bình dầu đèn, ống thông phong, lọ mực...

Trong số các loại cốc này, đáng chú ý là một loại cốc thủy tinh dáng cao, bên thân có gờ dọc phần gần miệng không có gờ và nhẵn. Đáy cốc hơi thu lại. Thủy tinh có màu xanh lá cây nhạt hoặc trắng và có nhiều bọt. Loại cốc này thường dùng ở các quán nước chè tươi pha đường hay bán thạch đen, thạch trắng trong các quán giải khát, các gánh hàng rong. Có thể nói đây là tiền thân của những chiếc cốc vại bán bia sau này.

Trong những năm 1970, 80, nhiều người Việt Nam có cơ hội đi học tập và lao động ở nước ngoài họ gửi về nhiều thùng đồ từ Tiệp Khắc, Liên Xô... đủ loại cốc chén khác nhau. Có những loại cốc chén pha lê cao cấp gửi về tận xứ Bô Hêm bên Tiệp Khắc hay những chiếc cốc thủy tinh trắng trong đúc khuôn rất chính xác được đóng gửi về từng thùng tận Liên Xô và bán đầy ngoài chợ.

Sau này, người ta còn nhập về hàng loạt các cốc thủy tinh dày có tay cầm làm đúng kiểu cốc uống bia sản xuất từ Trung Quốc và cả loại cốc uống bia làm bằng nhựa trong, bằng sứ men nâu...



Vào khoảng giữa nhưng năm 60 của thế kỷ trước, khi nhà máy bia Hà Nội được phục hồi với sự giúp đỡ của công nghệ nấu bia Tiệp Khắc, cả Hà Nội và cả Miền Bắc lúc đó duy có nhà máy bia trên đường Hoàng Hoa Thám là sản xuất ra bia. Bia thời đầu chỉ có mấy nhãn mác như bia Hữu Nghị, bia Trúc Bạch, bia Hà Nội... Những loại này đều đóng chai. Riêng bia hơi thì được đóng vào trong thùng thép và vận chuyển đến các đại lý nội thành.



Không hiểu sao khi nhập dây chuyền sản xuất bia vào Hà Nội, người ta nhập cả máy móc, chai lọ nhưng lại không nhập luôn cả các loại cốc và kiểu dáng cốc như kiểu Châu Âu?

Ngoài quán bia hơi thì đủ loại người từ phó mộc, phó nề, phó cạo, thợ máy xích lô ba gác, tài xế, bộ đội cho đến nghệ sỹ, phó tiến sỹ, phó giáo sư, phó nháy, phó đạo diễn, phó quay phim và nhiều nhà khoa học, nhà văn hóa lớn của Hà Nội vẫn bình đẳng cùng nhau ngồi xổm, ngồi bệt trên những bãi bia Mậu Dịch dân gian và tất cả đều uống chung một loại bia, một kiểu cốc vại thô kệch như nhau. Chẳng ai hơn ai.



Trên bãi bia thời chiến, thời bao cấp, người ta gặp những bạn văn kéo đến bàn chuyện văn chương thế sự, trò hầu chuyện thày, người đi công tác tỉnh xa tranh thủ tạt về Hà Nội gặp gỡ bạn bè và cả những đôi tình nhân thời chiến ở Hà Nội.



Có lần tôi đã gặp hai cô cậu ngồi bên mấy vại bia. Lạ thay, có đến mấy chiếc cốc vại mà họ chỉ thay nhau uống chung một cốc. Người Hà Nội không có thói quen ôm hôn nhau ngay trên đường phố như ở nhiều nước Âu Mỹ. Hình như đôi tình nhân nọ muốn trao gửi những nụ hôn ngầm nồng thắm gián tiếp qua thành vại bia thủy tinh xù xì mộc mạc chăng? Một kiểu giao duyên ẩm thực độc đáo hiếm thấy kiểu Hà Nội?

Ôi, cuộc sống trầm luân ngót bốn chục tuổi đời của cái cốc vại Thăng Long-Hà Nội cũng thú vị lắm thay!

đầu đông ăn xôi khúc

Kim Oanh - Hạ Lam

Khi xưa ở quê, bánh Khúc luôn là món quà ấm lòng mỗi sáng mùa đông. Ngủ dậy đã thấy mẹ đặt trên bàn tấm Khúc nóng, vội vàng áp vào má vừa ăn vừa hít hà cái mùi thơm đặc trưng không thể lẫn của lá khúc. Giờ lên thành phố, tiếng rao bánh khúc lại làm ta nao lòng mỗi đêm đông lạnh.

Còn với những đứa trẻ thị thành gắn với nó bằng những tiếng rao quen thuộc vọng ra từ các ngõ nhỏ. Ở Hà Nội bây giờ, xôi Khúc được làm nhiều và thưởng thức quanh năm. Nhưng lẽ thường, phải đến mùa rau Khúc (tháng 2, tháng 3 Âm lịch) thì thưởng thức xôi Khúc mới đậm hương vị nhất.



Cái tên của xôi khúc bắt nguồn từ thành phần chính không thể thiếu của nó: rau Khúc. Đó là loài cỏ dại mọc ở triền đê, bờ mương hay ruộng đã gặt lúa. Điều đặc biệt là rau Khúc chỉ mọc vào độ tháng 9 tháng 10 trở đi khi trời hanh khô, nên người sành ăn sẽ biết ăn xôi khúc vào lúc này là ngon nhất mà đúng vị. Giữa mùa hè mà thèm vị xôi Khúc thì chớ nên vội nhìn chiếc bánh vỏ lác đác vài sợi màu đen mà tưởng là lá Khúc, người ta có thể thay bằng lá su hào nhưng nếu thế thì còn gì là xôi Khúc.

Mùa khúc đến, các bà, các chị thường rủ nhau mang rổ hái Khúc vào lúc mờ sáng khi trời còn đẫm hơi sương. Theo kinh nghiệm của các cụ già, rau Khúc phải hái vào lúc sáng sớm thì bánh mới thơm và ngon hơn cả.
Làm bánh Khúc không khó, nhưng để làm được tấm bánh ngon thì không hề đơn giản, đòi hỏi người làm bánh phải có sự cần cù, tỉ mẩn và cả kinh nghiệm người xưa truyền lại. Những người lần đầu làm bánh Khúc thì phải có người khác đứng kèm, nếu không Khúc và xôi sẽ lẫn thành một. Nguyên liệu chủ yếu làm nên món bánh này chính là lá Khúc. Lá Khúc sau khi hái từ buổi sớm đang độ tươi non mơn mởn mang về giã nhuyễn, rồi trộn với bột gạo làm vỏ bánh. Khi hái Khúc, theo kinh nghiệm của các bà, Khúc ngon phải là lá Khúc nếp. Khúc nếp lá nhỏ mau đốt, mau cành hơn. Khác với Khúc nếp, Khúc tẻ lá to bằng đầu ngón tay, và xanh hơn, lá tuy ít lông nhưng không thơm bằng Khúc nếp. Nhân bánh được làm từ đậu xanh đã ngâm và đãi vỏ, đồ chín và giã thật mịn viên tròn to bằng quả trứng gà là được. Thịt ba chỉ thái bằng đầu ngón tay cái ướp gia vị cho vừa vặn, rắc thêm chút hạt tiêu cho dậy mùi. Dàn mỏng lớp vỏ bao cho kín nhân, rồi lăn qua gạo nếp. Nếp cái hoa vàng được coi là loại nếp ngon nhất để làm bánh Khúc.

Trước khi làm bánh, gạo nếp phải được lựa chọn thật kỹ không để lẫn hạt tẻ hoặc sạn. Gạo nếp sau khi ngâm từ 8 đến 12 giờ là vừa đủ độ mềm. Xếp từng lượt bánh vào trõ, mỗi lớp bánh lại rắc thêm một lượt gạo nếp ngon vào làm áo. Từ khi nước sôi đến lúc Khúc chín mất khoảng 30 phút. Ngày xưa các cụ thường cắm 1 tuần hương, khi hương tàn cũng là lúc bánh chín. Bánh Khúc khi chín tỏa ra mùi thơm khắp gian bếp, cũng là lúc ta cảm nhận được mùi thơm của nếp hoa vàng, lá khúc. Cầm chiếc bánh bốc khói nghi ngút bỏng rát tay, nhìn những hạt xôi căng mọng, cắn một miếng ngập chân răng ta mới thấy được hương thơm của lá Khúc, vị dẻo của nếp, vị bùi bùi của đỗ xanh, vị cay của tiêu cộng với vị béo ngậy của miếng thịt đã được ninh kỹ.

Thưởng thức bánh Khúc nóng, ta như thấy được mùi hương của ruộng đồng, vị của quê hương yêu dấu.

Ăn ốc bốn mùa

LHVV tổng hợp



Nhắc lại chuyện xưa chút chơi, có một vị vua đi tuần thú đến một vùng nọ. Các vị bô lão vùng ấy bàn nhau dâng lên vua món gì. Của ngon vật lạ, những cách nấu nướng cầu kỳ chắc là ngài không thiếu, thôi thì mình có cái gì thì dâng vua cái ấy, cốt là ở tấm lòng thành. Ăn đến món ốc thì vua thấy thích quá, bèn hỏi các vị bô lão.

Các vị không dám nói thật, sợ vua chê là thứ tầm thường nên mới tâu là món nấu từ thịt "con thanh tịnh"… Muốn đặt một cái tên chữ cho con ốc quả là không có từ nào đắc đại hơn "thanh tịnh". Con ốc nhồi lầm lũi khi nằm sâu dưới bùn, khi nhơ nhởn quanh bờ ao, khi bám quanh những cọc rêu, ấy thế mà cái thịt của nó ngon, cái vị ngon thanh tao khó có thứ nào khác sánh bằng.

Nghe chuyện cũ hiểu chuyện nay, để thấy con ốc là thứ thực phẩm trung tính, ngon dở ra sao là do tay người khéo tay kết hợp với các thức khác tạo nên món ăn đặc sắc, hấp dẫn. Và cũng nhờ là cầu nối cho sự kết hợp các nguyên liệu lại với nhau mà con người ta có thể ăn ốc cả bốn mùa.

Xuân

Chẳng mấy ai muốn ở nhà khi tiết xuân tràn ngập khắp nơi. Không còn những buốt lạnh, gió xuân chỉ hây hẩy, chỉ the the nhẹ lùa vào những thân áo của khách bộ hành. . Rõ là trời chẳng mấy hanh hao, mà sao ai nấy đều thèm một cái gì đấy ăn cho đỡ háo, nhất là sau mấy ngày Tết ê hề cỗ bàn thịt cá. Khi ấy, thật chẳng có món nào hợp tình hợp cảnh hơn là bún ốc.

Vào hàng bún ốc, chỉ cần nhìn rổ rau sống là đã thấy thích mắt rồi. Chủ vị là xà lách thái nhỏ, thứ xà lách mơn mởn xanh non và căng mọng. Người ta trộn thêm vào đó nào là húng láng, mùi ta, nào là tía tô, kinh giới... Vài ba ngọn ngổ ba lá khép nép bên cạnh đám thân chuối thái mỏng tang... Một bản hoà ca của những sắc màu thực vật. Chẳng đợi nhà hàng mang bún ra, ai nấy đã đều muốn nhón tay lấy vài ba lá rau sống, để rồi nhẩn nha cảm nhận vị thanh mát của trời.

Thứ bún "hàng thửa", sợi to vừa phải, không bị trương dù là đã qua một lần trần nước nóng, một lần chao nước dùng. Túm tụm phía trên là ngầy ngậy những ốc và ốc, béo núng nính. Chỉ nhìn thôi đã thấy ròn rụm rồi. Bát bún còn được điểm trang thêm đỏ hồng cà chua, đỏ tươi ớt chưng, thêm chút sắc xanh của hành lá...

Bưng bát bún ốc nóng hổi trên tay, thấy bao nhiêu giá lạnh còn sót lại của mùa dường như tan hết nhờ vị cay nồng nàn. Nước dùng nấu từ dấm bỗng, bao giờ cũng thế, không gắt, thanh nhẹ như con gái Hà Thành.

Hạ

Người ta tấp tểnh kéo nhau ra tận đầu Ô Quan Chưởng, giành nhau mấy cái ghế con thấp lè tè chung quanh gánh bún ốc nguội. Ai nhã thì ngồi chênh vênh đón gió sông, điềm đạm ngắm đốm nắng nhảy nhót trên cửa ô và... chờ. Ai nóng vội thì chồm hỗm chìa tay, hau háu nhìn vào liễn nước dấm, í ới giục giã nhà hàng và... cũng chờ.



Gọi là bún lá nhưng bún ở đây chỉ nhỉnh hơn đồng tiền xu một tí. Sợi nhỏ tăm, trắng muốt, bún được xếp đều đặn trên tấm lá dong xanh. Trăm lá như một, chỉ chừng hơn chục "đồng xu" bún thôi, ấy vậy mà gọi mời đến là khó cưỡng. Nhìn thấy là chỉ muốn chấm ngay nó vào bát nước dấm bên cạnh. Cái bát chiết yêu sóng sánh chỉ vài con ốc nhồi và loang loáng những vệt dầu ớt. Giờ thì se sẽ gắp một "đồng xu" chấm vào nước bỗng, se sẽ húp, se sẽ cắn một miếng ốc... Ngừng lại một chút để vị chua man mát, vị cay thấm đều nơi vòm họng. Đến lúc đầu lưỡi hơi tê đi một chút thì cũng chính là lúc bao nhiêu sự thèm vỡ oà trong vị giác.

Ngon và mát, quá ngon và quá mát, quả thực, bún ốc nguội khiến người ta thèm nó hơn bất kỳ món quà bún nào trong mùa nóng này.

Ốc không luộc mà hấp cách thuỷ trong dấm bỗng. Rồi nước dấm, nước ốc ấy lại phải qua ba lần gạn, ba lần lọc. Thêm đồ tẩy, thêm gia giảm, nêm nếm đến vài lượt mới thành.

Đông

Cái lạnh, mưa phùn và gió bấc luôn đồng loã cho sự thèm ăn. Người ta hối hả kéo nhau lên Khương Thượng để ăn cho được tô bún ốc chuối đậu nóng sừng sực từ đầu đến cuối. Chỉ cần một bát một tô vừa vặn thôi là đủ vơi đi nỗi thèm rồi

Khỏi cần phải nhúng nhúng gắp gắp, chẳng cần tin hỉn bát con, cứ một bát tô vừa vặn những bún, những ốc chuối đậu là đã thoả cái thú xì xụp rồi. Kiếm lấy một góc khuất gió, lảng bảng ngồi trên đầu băng ghế gỗ, tay bưng bát bún, ta tha hồ nhẩn nha khám phá. Ốc thì khỏi bàn rồi, không còn chuồi chuội "sống" nhờ vị nước dùng như các món bún khác nữa. Con ốc thấm đều gia vị, phủ một lớp áo nghệ vào hường. Miếng chuối bở tơi nhưng chẳng hề nát, lượt vỏ ngoài sần sật chỗ đầu răng. Thêm đậu phụ thơm vàng, thịt ba chỉ cháy cạnh nữa thì ôi thôi, bùi béo cứ gọi là...

Thu

Mùa thu của đám người có tâm hồn ăn uống to như bánh xe không có lá vàng rơi và cũng chẳng hương hoa sữa. Mùa thu của họ là những ngõ phố đẫm rêu, nơi có những gánh bún ốc rong và không rong, lúc lỉu những ốc và rau hành.

Ốc mùa này giống như con gái tới thì, cứ ngon nõn và thơm khác lạ. Có câu: "Ốc tháng Mười, người Hà Nội" là vì thế. Mùa thu Cốm Vòng và ốc mít. Thứ ốc thơm giòn và béo múp míp, trôn ốc tưởng như bằng chằn chặn. Ai người kỹ tính hãy cố mà đợi đến lúc sen tàn, tát đầm. Ôi, thứ ốc mít đầm sen ấy, ăn chỉ một lần thôi mà thèm đến tận bây giờ. Bởi thèm đến thế nên nhiều khi đi ăn ốc luộc, cứ thấy ốc mít là có người lại nằng nặc nhờ nhà hàng mua giúp cho ít bún. Dù không đúng cách nhưng vẫn chấm chấm, chan chan cho vợi bớt cơn... Thật ngộ nghĩnh...

Sự tinh tế trong cách thưởng trà của người Hà Nội xưa



LHVV tổng hợp

Trong nghệ thuật ướp trà này, trà mạn hảo được ưa chuộng hơn cả. Nguyên liệu là trà Tuyết Shan cổ thụ vùng mạn ngược Hà Giang, mọc tự nhiên trên những dãy núi cao 800 -1.300 m, quanh năm sương phủ.

Các nghệ nhân trà Hà Nội trân trọng, nâng niu từng búp trà này như một báu vật. Họ chọn lựa những búp non, những lá trà bánh tẻ rửa sạch, cho vào chõ đồ chín. Sau khi phơi khô, họ cho trà vào chum (vại), trên phủ một lớp lá chuối khô, ủ 3 - 4 năm cho trà phong hoá bớt chất chát, có độ xốp như giấy bản mà vẫn lưu giữ được hương vị đặc trưng.

Khi ướp, người ta rải một lớp trà rồi một lớp gạo sen mỏng, rồi lại một lớp trà, một lớp gạo sen. Cứ thế cho đến khi hết trà. Sau cùng, phủ một lớp giấy bản. Thời gian ướp tuỳ thuộc vào độ ẩm của gạo sen nhiều hay ít, thường từ 18 -24 giờ. Sau đó, đem sàng để loại bỏ những hạt gạo sen. Sàng loại xong, trà được đóng vào những chiếc túi làm bằng giấy chống ẩm để giữ lấy cả hương sen lẫn hương trà, rồi sấy cho đến khi cánh trà khô, hương sen quyện thì bỏ ra. Lại ướp một lần sen thứ hai, thứ ba, thậm chí thứ tư, thứ năm tuỳ thuộc vào sở thích của người thưởng trà đậm hay nhạt. Càng ướp nhiều lần thì hương sen càng quyện, trà càng thơm. Trung bình, mỗi cân trà ướp cần từ 1.000 -1.200 bông sen. Cho nên, không phải ngẫu nhiên, mỗi 1kg trà sen thời xưa được đổi bằng 2 -3 chỉ vàng mà người sành trà vẫn nao nức lùng mua bằng được.

Với người Hà Nội, uống trà là một thú chơi thanh đạm. Pha cho mình cũng như pha trà mời khách, người ta phải để vào đó nhiều công phu. Những công phu đó, dần trở thành lễ nghi. Trong ấm trà ngon, người ta thấy phảng phất một mùi thơ và một vị triết lý. Các trà nhân từ xưa rất chú ý đến nghệ thuật thưởng trà với nhiều loại trà cụ (dụng cụ pha trà) cần thiết để làm sao cho người uống cũng có thể cảm nhận và thể nghiệm giống như các thiền sư. Dùng thìa gỗ múc trà cho vào ấm đất nung nhỏ, được gọi là "Ngọc diệp hồi cung".

Để có được chén trà ngon thì bình trà và tách uống trà phải được làm nóng lên bằng nước sôi. Trà cụ dùng để xúc trà, lấy bã trà đều bằng tre khô hoặc gỗ thơm. Khi châm nước lần một gọi là "cao sơn trường thuỷ" rồi chắt ngay ra. Đây là thao tác tráng trà nhằm loại hết bụi bẩn và cho trà khô kịp thấm không nổi lềnh bềnh. Lần thứ hai đổ nước vào ấm gọi là "hạ sơn nhập thuỷ" nên đổ nước cao, tràn miệng bình để khi đậy nắp lại, bụi trà tràn ra hết, rồi dội nước sôi lên nắp để giữ nhiệt độ cao nhất cho ấm trà. Nước hai chính là nước ngon nhất được tạo ra trong vòng 1-2 phút, có hương vị đượm đà, thơm tho quyến rũ. Khi rót trà phải chuyên đều các chén sao cho nồng độ trà như nhau bằng cách kê khít miệng chén lại và đưa vòi ấm quay vòng. (Cách phổ biến trong truyền thống là rót ra chén tống (chén hạt mít) rồi chia đều ra các "chén quân". Cách này ngày nay ít dùng vì phần làm nguội trà, phần hương trà phôi pha.

Dâng chén trà theo đúng cách là ngón giữa phải đỡ lấy đáy chén, ngón chỏ và cái đỡ miệng chén gọi là "Tam long giá ngọc". Người dâng trà và người nhận đều phải cung kính cúi đầu. Trước khi uống, đưa chén trà sang tay trái, mắt nhìn theo, sau đó đưa sang phải "du sơn lâm thuỷ". Khi uống, cầm chén trà quay lòng bàn tay vào trong, dâng chén trà lên sát mũi để thưởng thức hương trà trước, sau đó tay che miệng nhấp nhấp từng ngụm nhỏ nhẹ. Tay áo các quan lại phong kiến thường rất rộng cũng một phần vì lẽ dùngche miệng khi uống trà là vậy. Che miệng khi ăn, uống, cười trong chèo, tuồng, trong đời sống người Việt xưa chính là một hành vi văn hoá. Người uống cũng phải chậm rãi mím miệng nuốt khẽ cho hương trà thoát ra đằng mũi và đồng thời đọng trong cổ họng, nuốt tý nước bọt lần một, lần hai, lần ba để cảm nhận.

Ngoài cách uống trà trong gia đình, người Hà Nội xưa còn có các hình thức Hội trà, uống trà thưởng hoa đầu năm, uống trà thưởng hoa quý và uống trà ngũ hương. Trong đó, hội trà là hình thức tụ họp cùng thưởng trà khi có trà ngon hay dịp đặc biệt của các cụ. Thưởng trà đầu xuân là thói quen của riêng các bậc tao nhân chốn kinh thành xưa. Thường thì trước Tết, đích thân các cụ đi chọn mua hoa đào, cúc, mai trắng, thuỷ tiên ở tận vườn, chuẩn bị loại trà ngon nhất. Sáng mùng một, con cháu dành riêng cho cụ những giây phút đầu tiên để tịnh tâm và ngắm hoa, thưởng trà, sau đó mới là cả đại gia đình cùng ngồi quanh bàn trà chúc thọ cụ và nghe lời dặn dò.

Uống trà thưởng hoa quý như hoa quỳnh, hoa trà cũng là cái thú của nhiều người Tràng An. Đó cũng là hình thức hội trà quanh chậu hoa quý vào tối hoa mãn khai của những người cao tuổi, đàm đạo thế sự, văn chương và dặn dò lớp con cháu.

Trà ngũ hương chỉ giới hạn cho 5 người. Khay uống trà ngũ hương phải thửa 5 chỗ trũng để 5 loại hoa đang độ đượm hương nhất: cúc, sói, nhài, sen, ngâu và úp các chén kín hoa, bưng khay để lên nồi nước sôi cho hương hoa bám vào lòng chén. Pha trà mạn ngon và rót đều vào từng chén, mỗi người tham gia sẽ phải đoán hương trà trong chén của mình và cùng nhận xét. Sau mỗi chén trà, người chủ trà lại hoán vị hương để ai cũng được thưởng thức hết cái tinh tuý của hội trà ngũ hương.



Phá xang

Thanh Nguyên

Trước khi người Việt ta lập thành cả một con phố nhộn nhịp như bây giờ ở Bà Triệu, có lẽ không ai có thể bán phá xang (lạc rang húng lìu) ngon hơn các chú khách (hay Trú khách?) ở bờ Hồ dạo trước. Vì một nhẽ, phá xang (lạc rang húng lìu) cũng giống như táo dầm, nhót dầm ở ta đều có nguồn gốc từ bên Tàu.

Các chú hay ngồi ở phía Cửa Sở Điện lực, mà người ta quen gọi là nhà máy đèn bờ hồ. Đó là những người có nửa thân mình phía trên vạm vỡ, đỏ hồng, chán cao, mắt xếch, tai to, da trắng, thường mặc cái áo đen, thứ lụa bóng như lĩnh của người trung hoa, khuy vải tết, và cái quần đùi đen rộng thùng đã bạc.

Thùng lạc rang của anh ta thật đặc biệt, có hai ngăn, ngoài bằng gỗ, trong lót vải nên lạc lúc nào cũng âm ấm, cũng giòn cho những viên cuối cùng. Một bên là lạc ngọt (ngâm nước đường cam thảo) bên kia là lạc mặn (ngâm nước muối vừa phải).

Những viên lạc của anh ta bao giờ cũng đều tăm tắp, màu nâu hồng, thơm phức, phả một mùi húng lìu mê hoặc.

Viên lạc vừa bùi, vừa ngọt, vị ngọt mát của nước đường ngâm tẩm ướp qua, chỉ đủ động lại trên đầu lưỡi man mát.

Còn lạc mặn vừa bùi vừa đậm như cái duyên của cô gái có nước da bánh mật, không sắc sảo nhưng lại làm đắm lòng người.

Ắt hẳn khi chọn lạc các chú đều chọn những hạt lạc nhân: to, đều, béo, vở lụa phải căng mịn. Chọn lạc xong thì đến khâu ngâm lạc. Hoà một ít muối, đường vào nước theo một tỉ lệ hợp lý, rắc một ít húng lìu vào rồi đem lạc ngâm vào hỗn hợp đó.

Húng lìu cũng giống như gia vị ngũ vị hương mà chúng ta thường dùng để nấu thịt, tuy nhiên ngũ vị hương có 5 vị còn húng lìu thông thường có 4 vị là: quế, hồi, thảo quả, đinh hương. Bốn vị này đem rang vàng tán nhỏ trộn với nhau theo tỉ lệ nhất định. Người ta có thể chia tỉ lệ các vị trước rồi mới tán, cũng có thể tán xong rồi mới trộn sau. Tuỳ cách pha chế của từng người. Tỉ lệ giữa các vị sẽ quyết định hương vị đặc trưng của mỗi người bán.

Lạc ngâm đủ thời gian và ngấm đều các gia vị, thời gian ngâm bao nhiêu là tuỳ vào kinh nghiệm của người làm lạc. Đủ thời gian rồi thì vớt lạc ra để ráo nước.

Khâu quan trọng nhất là khâu rang lạc. Rang lạc phải đều tay, nhỏ lửa, người rang phải tập trung không được kết hợp làm việc khác trong lúc rang lạc. Chỉ cần sao nhãng một chút là mẻ lạc coi như không đạt. Rang lúc nào cũng bằng bếp củi nên lạc ngon và giòn hơn chứ không như bây giờ rang bằng bếp than nhiều nên độ chín của lạc bị rút ngắn lại, điều này làm giảm đi hương vị của lạc rang húng lìu. Đặc biệt cách rang lạc truyền thống là cho cát vào rang cùng. Như thế hạt lạc sẽ chin từ từ, chín đều từ ngoài vào trong, vẫn giữ nguyên được màu sắc sáng của vỏ lụa.

Các chú bò từ nhà ra bờ, đúng chỗ cây đa có chữ N, ngồi cạnh chiếc cột đèn sắt sơn hắc ín đen có dóng như dóng cầu. Chứ không rao hàng bao giờ.

Họ ngồi đó phân phát món quà ít tiền, bình dị, thông thường nhưng ngon mắt, cho mọi người. Phá xang của họ là loại đặc biệt, đã ăn một lần thì ngon không thể quên, nó như ngôn ngữ đã được nâng lên thành nghệ thuật, mà phú nhập thần mới tạo được ra. Chưa ai cạnh tranh được với mấy chú về độ thơm ngon, độ ngọt bùi, độ ấm giòn, độ chín tươi, độ đều nhau chắn chặt của viên lạc.



Lạc rang là một món ăn thông thường bình dị, quen thuộc, ai cũng từng ăn, ai cũng có thể làm được... nhưng sao mà nhớ đến các chú khách ấy thế. Thì ra chỉ là viên lạc bé nhỏ, chỉ là cái việc rang lạc tầm thường nhưng nếu làm với tất cả trách nhiệm của mình thì kết quả thì cũng không phải là nhỏ. Bởi có lẽ đã có hàng chục vạn người Hà Nội đã ăn phá xang của họ.

Không hiểu vài mươi năm nay họ đi đâu để người ăn thiếu một chút ấm ấp trong lòng bàn tay, thiếu một vị ngọt ròn nơi cổ họng như một kỷ niệm của Hà Nội khó quên, nhất là những người yêu nhau, trao nhau một gói lạc thơm thơm ấm ấm khi cùng nhau đi dạo bờ hồ một chiều lành lạnh nào đấy.



Hà Nội có tới khoảng trên dưới 15 món bún khác nhau, nhưng khi nhắc đến Bún, đầu tiên phải kể đến đó là Bún Chả.

Bún Chả

Thanh Nguyên

Hà Nội có tới khoảng trên dưới 15 món bún khác nhau, nhưng khi nhắc đến Bún, đầu tiên phải kể đến đó là Bún Chả. Không ai biết rõ Bún Chả có từ bao giờ. Ông tổ của món ăn này chưa thấy được hậu thế ghi lại. Chỉ biết là từ rất lâu rồi, Bún Chả đã xuất hiện trên khắp các nẻo đường Hà Nội và đi vào trong văn chương.

Trong cuốn 36 phố phường Hà Nội, Thạch Lam đã viết về sự hấp dẫn của món bún chả như sau:

"...Có một ông đồ cuồng chữ ở nhà quê, một hôm khăn gói lên Hà Nội đã ứng khẩu đọc hai câu thơ khi ngửi thấy mùi khói chả:
Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long.
Bún chả là đây có phải không?..."

Bún Chả là món quà Hà Nội rất ngon mà cũng phổ thông, ai cũng thích ăn, ăn lúc nào và ở đâu đều được hết. Có lẽ nó chỉ thua món phở vì không là món ăn lót dạ hay món ăn khuya mà thôi. Ai cũng có thể làm bún chả, nhưng có lẽ người Hà Nội đã nâng bún chả lên hàng tác phẩm với bàn tay nghệ sĩ của mình. Bún dùng ăn bún chả sợi mảnh và trắng cuộn từng lá mỏng khác hẳn với loại bún thường. Chả dùng thịt ba chỉ, lấy cặp tre tươi nướng mới ngon. Có hai thứ chả là băm và nướng. Có thể ăn riêng một thứ, nhưng thường người ta ăn cả hai thứ chả bỏ trong một chén nước mắm, mới cảm thấy được vị thơm ngon, đặc biệt thứ chả băm mềm đi kèm thứ chả miếng sậm sựt tạo được sự nhịp nhàng cho khẩu cái, ngồ ngộ, cho dùng có nhiều hơn một tí vẫn không thấy chán.

Dư luận có người tỏ ra ngạc nhiên vì cớ chi chả của hàng bún lại ngon hơn của nhà làm. Do đó có những bà đa nghi phỏng đoán có lẽ khi ướp thịt, nhà hàng có gia giảm một thứ gì, họ nghi là thứ mỡ…cày. Nhiều người không nghĩ vậy, cho rằng tất cả nghệ thuật làm chả thơm ngon do lúc họ đặt gắp chả lên lò than. Người ta quyết đoán chả nướng ở nhà đa số dùng than quá lửa, thành thử mỡ trong gắp chả rỏ xuống than hết, có khi còn bốc lên làm cháy mất lớp thịt bên ngoài, trong khi thịt bên trong lắm khi còn sống đỏ hỏn. Bên ngoài người ta đặt mấy gắp chả lên than, phe phẩy cái quạt nan hay quạt mo để than cháy vừa hồng, vì thế mỡ bên trong thịt không mất nhiều, thịt chín âm ỉ, không cháy xém, lớp ngoài chỉ se mặt mà bên trong vừa chín tới. Chả thơm ngon nhờ vậy.

Và bún ngon hay không còn do nước chấm được chế biến khéo léo, chọn thứ nước mắm hạng vừa không mặn chát, pha với dấm hạng vừa, không chua gắt, tra thêm hạt tiêu và ớt. Nước chấm nếu điểm thêm mấy giọt chanh cốm thì tuyệt, chấm bún và rau ăn cứ êm lừ đi, không xóc, không cứng, không mặn, không gắt như nước chấm nhà pha. Chính thứ nước chấm đó làm người ta ghiền bún chả, ăn một lần nhớ mãi.

Chuyện kể có một bà xứ Nghệ thường ra Hà Nội cất hàng, rất mê bún chả, hễ chuyến nào về là phải ăn bún chả cho thỏa thích. Nhiều nơi mời cơm gà cá gỏi bà đều khước từ, chỉ ngày hai bữa bún chả. Đặc biệt bún chả Hà Nội có thứ rau húng Láng, chỉ trồng ở Láng mới có mùi vị húng, nếu dời đi nơi khác lập tức nó biến thành mùi bạc hà. Người ta kể chuyện, có lắm người đâm lúng túng trước mẹt bún chả con lừa, đó là những người đi bán cành đào cuối năm, hai tay đều vướng bận, mỗi tay còn khư khư giữ một cành hoa đang bị gió nồm mở tung hết những đốm hoa. Bây giờ bún chả có tiếng ở Hà Nội không còn mấy, vì các hàng đều sàn sàn nhau. Tuy nhiên hàng bún chả ở chợ Đồng Xuân tương đối ít khi nào thưa khách, các bà sau khi mua bán xong thường có thói quen ăn uống tự nhiên trên những tấm ghế dài, trước những lò nướng chả, khói bốc mù mịt, thơm phưng phức. Những ai ngượng nghịu ít dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở nơi đầu đướng xó chợ, có thể tìm đến một cửa hàng ở phố Gia Ngư nho nhỏ, xinh xinh. Đây có lẽ là cửa hàng bún chả thứ nhất ở Hà Nội, vì xưa nay người ta chỉ gánh bún đi bán rong hay bán quán trong chợ. Ngoài bún chả nhà hàng còn bán bánh tôm, nem rán, bún thang… nên những ai còn thèm nhớ quà quê mẹ có thể lui tới đây thưởng thức, tìm lại hương vị xưa.

Thời gian qua đi món bún chả cứ sống mãi trong lòng người, qua bất cứ thế hệ nào...





Trang chủ LHVV



Sau một thời gian xây dựng, LHVV đã thử nghiệm trang tin điện tử LHVV tại dịa chỉ: www.lophocvuive.com . Bên cạnh những tuyến bài về lịch sử, văn hóa, ẩm thực và du lịch, LHVV sẽ đăng tải thêm những thông tin nóng hổi về các mặt của đời sống. Tuy nhiên trang tin sẽ không đăng những bài về "chân dài, đại gia, tai nạn, cướp, hiếp, giết" để đảm bảo sự "sạch sẽ" cho môi trường trao đổi kiến thức.

Mời các bạn ghé thăm hàng ngày và đặt LHVV làm trang chủ nhé!

Chuỗi chương trình con mắt nhị phân

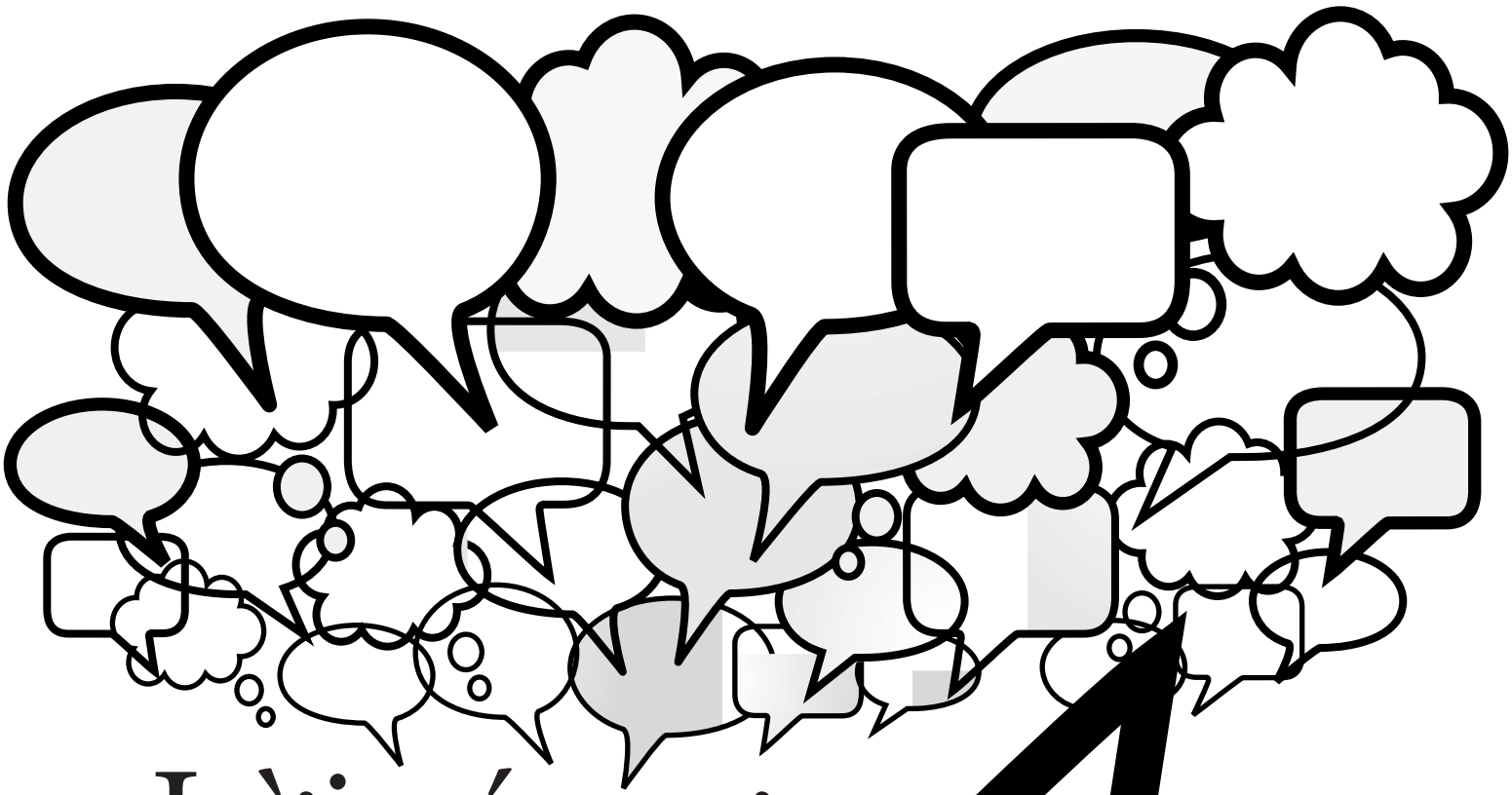
Cuộc sống con người luôn phải đối diện với những câu hỏi - hàng ngày - là chọn hay không chọn, chấp nhận hay thay đổi, được là chính mình hay tuân theo ý kiến của xã hội, đúng hay sai, hiểu hay không hiểu... - đó chính là "nhị phân". Nhị phân - tạo ra ranh giới chia những quyết định ra thành những con đường khác nhau, những con đường với sự định hướng phù hợp với nhân cách, trí tuệ của cá nhân đó.

Triết lý nhị phân - từ ngàn đời đã xuất hiện trong văn hóa phương Đông, với hình ảnh Lưỡng Nghi trong Kinh Dịch, và triết học phương Tây, được đại văn hào Shakespear lồng ghép trong vở bi kịch nổi tiếng Hamlet, cuộc đời nhân vật nam chính cùng tên, đã luôn trăn trở câu hỏi "*to be or not to be*" (*"tồn tại hay không tồn tại"*). Triết lý nhị phân, len lỏi trong từng suy nghĩ, hành động con người, đặt trong hoàn cảnh vĩ mô - bao gồm những đặc điểm thời đại chúng ta sống (kinh tế, văn hóa, chính trị,...) - cho đến vi mô, những giá trị mỗi cá nhân chọn lựa và theo đuổi.

Ngày nay, chúng ta nhận thấy các ứng dụng của triết lý nhị phân trong những ngành công nghệ hiện đại, như điện tử viễn thông, công nghệ thông tin, thể hiện qua các tấm bảng chi chít những bo mạch li ti, những bộ óc nhân tạo đã được lập trình sẵn, chiến thắng trong ván cờ vua với kiện tướng là con người.

Và chuỗi chương trình mang tên CON MẮT NHỊ PHÂN - sản phẩm kết hợp của 2 dự án Khai Phá Bản Thân và Lớp Học Vui Vẻ - ra đời với mục tiêu khơi gợi trong mỗi con người ý thức về những câu hỏi cụ thể. Và khi có câu hỏi, tự động chúng ta sẽ tìm kiếm câu trả lời. Thông qua đó, chúng ta đi vào những giá trị đích thực của cuộc sống, và được sống cuộc đời của chính mình một cách có ý nghĩa, như câu nói bất hủ của triết gia người Pháp Descarters "*I think, therefore I am*" (*tôi tư duy, nên tôi tồn tại*).

Chương trình sẽ được thực hiện mỗi hai tuần, bắt đầu từ ngày 15/07/2012.



Lời cám ơn & cáo lỗi

Kính gửi: Quý tác giả có bài đăng tạp chí và bạn đọc.

Tạp chí LHVVđược sáng lập và xuất bản trên mạng là một nỗ lực cá nhân nhằm phổ biến đến độc giả nói chung và giúp các bạn trẻ Việt Nam nói riêng những kiến thức cơ bản, cần thiết về lịch sử, văn hóa, du lịch, ẩm thực nước nhà. Với phương châm "Lan truyền tinh hoa Việt", tạp chí xuất bản không vì mục đích lợi nhuận. Với tư cách là người sáng lập tạp chí, tôi xin gửi lời cảm ơn đến tất các bạn đã ủng hộ, cổ võ tinh thần, gửi bài cho tạp chí.

Về vấn đề tác quyền, tôi xin cáo lỗi với quý tác giả đã có bài, ảnh đăng trên tạp chí nhưng chưa nhận được liên lạc xin phép từ LHVV. Bài vở trên tạp chí rút từ diễn đàn lophocvuive.com do các bạn thành viên đóng góp, LHVV đã cố gắng truy tầm tài liệu gốc và ghi rõ tên tác giả. Những tác giả phổ biến e-mail trên mạng, LHVV sẽ liên lạc trực tiếp, gửi thư xin phép sử dụng bài viết kèm lời xin lỗi và một bản tạp chí. Ngoài ra do khuôn khổ trang, Bất Hối xin phép biên tập lại câu chữ cho tinh gọn, vừa vặn mà không ảnh hưởng đến nội dung truyền tải. Cuối cùng do mục đích phi lợi nhuận, LHVV cũng không có nguồn thu để hỗ trợ tác quyền. Vậy kính mong quý tác giả vì tinh thần hiếu học, phổ biến kiến thức cho cộng đồng mà thông cảm cho LHVV về vấn đề quyền tác giả.

Xin trân trọng cám ơn và mong muốn nhận được nhiều hơn sự ủng hộ cũng như cộng tác từ quý bạn.

Bất Hối Mục Đồng - Phan Khắc Huy

lớp học vui vẻ

LAN TRUYỀN TINH HOA VIỆT



14

15/07/2012

Vọng tên Kinh kỳ.
Kỳ nhân Hà Nội.
Đêm nằm mơ phố.
Tượng nữ thần Tự Do ở Hà Nội.
Đi tìm chiếc cốc vại.
Phá xang.
Ăn ốc bốn mùa.