

HÀ NỘI CÒN NHỚ HAY QUÊN?

*"Tôi xa Hà Nội năm lên mười tám khi vừa biết yêu
Bao nhiêu mộng đẹp yêu đương thành khói tan theo
mây chiều
Hà Nội ơi! Nào biết ra sao bây giờ
Ai đứng trông ai ven hồ khua nước trong như ngày
xưa
Tôi xa Hà Nội năm em mười sáu xuân tròn đắm say
Đôi tay ngọc ngà dương gian, tình ái em đông thật
đầy..."*

Tôi nghe bài ca "Nỗi Lòng Người Đi" của nhạc sĩ Anh Bằng phát ra từ chiếc radio trên xe sáng nay. Bài hát trùng hợp với sự kiện tôi vừa nhận được một quyển sách do một nhà văn cao niên biếu tôi do nhà thơ Vũ Hoài Mỹ trao lại. Sách mang tựa đề "Về những kỷ niệm quê hương" của nhà văn Nguyễn Thạch Kiên (NTK). NTK là một trong số các nhà cầm bút lão thành còn sót lại. Tôi thích sách này vì tác giả kể nhiều về các nhà văn, nhà thơ và Hà Nội trước 54. Trang 6 của sách có hình của tác giả khi còn trẻ, ông trông thật bảnh trai, thật khôi ngô. Xem hình tôi nhớ lại vị thầy cũ đáng kính mến, đầy thân thiện của tôi dạy lớp nhất là thầy Mai. Thầy Mai di cư từ miền bắc vào nam năm 54 và đi chỉ có một mình. Thầy vào Nam trong nỗi cô đơn. Nhà thầy ở gần khu vực cư xá Đô Thành Sài Gòn trên đường Phan Thanh Giản. Thầy có tài vẽ rất đẹp, thầy làm thơ và ca thật hay. Ngày đó tôi đi học phải cước bộ từ góc Lê Thánh Tôn và Cường Để băng qua Sở Thú (Thảo Cầm Viên), rồi qua cây cầu Bông bắc ngang sông Thị Nghè đến trường Thạnh Mỹ Tây II. Dĩ nhiên đoạn đường đi học rất đẹp vì xuyên qua những con đường trong Sở Thú, nơi có muôn hoa, bách thảo, và nhiều loài vật hiếm quý, rồi đi men trên đường Nguyễn Bình Khiêm có những hàng cây sao cao vùn vút, quẹo phải sang góc cuối đường Lê Thánh Tôn với hàng me chạy dài bóng mát dẫn về nhà. Trên đoạn đường đó thầy Mai đi cùng lối về nên thường cho tôi quá giang trên chiếc gắn máy Vespa của thầy. Những ngày lễ liên hoan tại trường như dịp Tết Nguyên Đán hay ngày Quốc Hận chia đôi đất nước, 20 tháng 7, thầy mang đàn vào, thầy hát bài ca "Nỗi Lòng Người Đi". Để rồi từ đó tôi biết bài này. Thầy thường kể tôi nghe về đất bắc từ Hà Nội thơ mộng của thầy, vịnh Hạ Long, cao nguyên Sapa, đến chùa Hương,... Trong trường có một cô giáo cùng gốc bắc tỏ ra mến thầy và tôi là con thoi giao thư qua lại. Ngược lại, tôi được thầy tín cẩn cho làm đệ tử và cho về chung trên chiếc Vespa của kỷ niệm khó quên ngày nào.

*"Bạn lòng ơi! Ngày ấy tôi mang cây đàn quen sống
ca vui bên nàng
Nay khóc tơ duyên lìa tan
Giờ đây biết ngày nào gặp nhau
Biết tìm về nơi đâu ân ái trao nàng mấy câu
Thăng Long ơi! Năm tháng vẫn trôi giữa giòng đời
ngậm đắng nuốt cay nhiều rồi*

*Hồ Gươm xưa vẫn chưa phai mờ
Hôm nay Sài Gòn bao nhiêu tà áo khoe màu phố vui
Nhưng riêng một người tâm tư sầu vắng đi
trong bụi bụi người ước mơ nên đẹp đôi"*

Nói tới Hà Nội tôi liền tưởng đến thơ thầy Mai của ngày cũ hôm nào:

*"Hà Nội ơi, thơm ngọt ngào hoa sữa
Con đường xưa bao dấu vết chân quen
Hồ Gươm đây mây bay trời lộng gió
Mưa phùn rơi e ấp dáng nguồn thơ..."*

hay

*"Hà Nội ơi, dịu dàng như hương cốm
Nụ hoa sữa che búp bầu trời xanh
Thấy trong tôi như trời đang dừng lại
Gió nhẹ ru cho vàng mùa Thu tới..."*

Còn nhớ trong tôi bài thơ ngày ấy những dòng thơ dịu dàng của thầy Mai về Hà Nội như là bước khởi đầu tình tự giữa tâm hồn tôi và Hà Nội, để cho cái hồn thơ đó đã ăn sâu vào dòng huyết quản của tôi. Rồi cho ý tưởng của tôi về Hà Nội đông đầy bao kỷ ức thời tiểu học khi mà có thầy Mai, có cô Loan, có người Hà Nội xa xưa mà tôi được nghe kể về Hà Nội có mưa phùn nhẹ bay, có mùi thơm hoa sữa quện vào không gian có hương cốm ngọt ngào của đầu ngày.

Năm nay Cali lại không có mưa. Sự thiếu vắng cái không gian mát rượi của mưa kỷ niệm quê nhà làm cho những ý nghĩ tôi thêm băng khuâng. Sài Gòn trong ký ức êm đềm và tươi mát trong tâm hồn tôi là những ngày trời mưa, khi mà tôi bì bõm lội đi trong mưa của những ngày niên thiếu xa xưa, càng nhớ hơn những con đường tràn ngập nước mưa làm hoen ố lối về, nhưng lại đẹp đẽ vô cùng trong ký ức của tôi ngày hôm nay. Thật vậy, khi Nam Cali càng ít mưa làm tôi càng nhớ quê nhà thêm, những kỷ niệm xưa chợt hiện về huyền thoại như một bức tranh thủy

mạc. Một hôm trời mưa chiếc xe Vespa của thầy Mai bị hư. Thế là hai thầy trò cong lưng đẩy hụt hơi, khi xe nổ máy chạy lại thầy chở tôi băng qua cầu Bông đến một quán ăn nằm trong Sở Thú, gần chuồng voi và sở Ba Son. Chúng tôi vào quán, trời mưa quán vắng vẻ thê thảm chỉ có tôi và thầy là khách. Cô bán hàng ra chào hỏi. Thầy hỏi tôi ăn món gì khi tôi nhìn bảng thực đơn treo gần cửa vào.

- “Dạ, xin cho em tô bì bún”, tôi đáp khi nhìn cô bán quán.

Thầy hỏi đùa:

- “Em uống xá xí con Cọp hay Cô hát ?”

Tôi nhìn thầy và cô bán quán với một thoáng cười, rồi tôi xin một ly Coca. Thầy Mai biết ý tôi thích hai loại nước này. Hãng BGI nổi danh thời đó món nước ngọt xá xí có hình con Cọp. Có hôm thầy chở tôi về hai thầy trò vào ăn phở bắc hay hủ tiếu tại khu vực chợ Thị Nghè. Vì nếp sống độc thân thầy chuộng hình thức ăn đó đây. Tôi nhìn mưa rơi lác đác trong cái không gian có mây đen xám xịt giăng quanh khung trời chỉ 4 giờ chiều sao mà buồn quá. Tôi nhìn tô bún thịt nướng của thầy vừa được đem ra thơm lừng. Trời lạnh mà tôi chọn món bì bún thật là thất sách. Thầy Mai ăn xong trong khi tôi ăn chậm hơn có lẽ tô bún quá nguội. Thầy bảo thầy thêm món bún chả Hà Nội, dù món bún thịt nướng của người miền nam có đậm thêm sả băm vào mà thầy cũng thích. Thầy là người hoạt bát, lanh lẹ, kể chuyện duyên dáng. Thầy kể về Hà Nội với bao hoài niệm mà thầy mang theo vào Nam, từ các di tích có chùa Một Cột, chùa Trấn Quốc, tháp Rùa, đền Ngọc Sơn, hồ Hoàn Kiếm, Hà Nội có mưa phùn rơi lấm tấm, có hoa mùa cua hay hoa sữa, có món chả cá, rồi bún chả, món cốm Vòng gói lá sen,... những cái kỷ ức đó đã nhập tâm thầy và rồi nhập tâm tôi. Phải chăng đó là duyên văn hóa giao duyên giữa hai miền bắc và nam sau cuộc di cư khổng lồ 54 ? Điều điển hình của sự kiện này là tôi sinh trưởng tại miền nam được học hỏi từ vị thầy khả kính di cư từ Hà Nội có lòng rộng lượng và lại vui tính trong cái cảm quan của tôi. Do vậy những bài toán động tử, toán bách phân đầu đời, những bài luận văn ngày nào được nhập tâm tôi với kỷ niệm của thầy Mai. Vì thế nên những bài viết về Hà Nội, những bản nhạc hay những món ăn Hà Nội đến với tôi thật tự nhiên, thật dễ dàng bị ru ngủ. Thậm chí có những người bạn gái đầu đời của tôi có gốc Hà Nội luôn, hay là vì thầy Mai đã gây ảnh hưởng cho tôi nhỉ ? Hà Nội của thầy Mai cho tôi... một Mỹ Hạnh thơ ngây xinh xắn, rồi một Diễm Hạnh ngọt ngào, dễ thương mang chất giọng bắc Hà Nội ngày nào mà thầy Mai kể tôi nghe về cách phân biệt thế nào là giọng bắc Hà Nội. Tôi tìm về kỷ ức cũ ngày xưa của thầy Mai, dĩ nhiên có Hà Nội trong đó:

Hà Nội và Hoa Sữa:

Đặc San Petrus Ký Úc Châu 2005/06

Tôi nhớ những bài thơ, bài nhạc về Hà Nội mà nhà thơ Hoàng Thy gửi biểu tôi. Những dòng thơ hay nhạc của Hoàng Thy tôi bắt gặp cái tính chất Hà Nội mà anh mang theo trong nỗi nhớ quê hương như sau. Anh Hoàng Thy tôi quen qua nhóm thơ nhạc Sóng Việt ở San Diego, anh làm thơ, sáng tác nhạc. Nhạc của anh mang nét thốn thức cho quê hương, nó mang cái âm hưởng nhạc tiền chiến thuở nào khi ta nghe:

Hà Nội Vào Thu

Sương trắng phủ trên hồ Gươm bằng bạc
Gió Thu về lác đác lá bàng rơi
Nắng miên man nhuộm ủa cả khung trời
Hàng sấu vẫn chơi vơi thắm lay động.
Cơn mưa phùn trong khoảng trời rất rộng
Cái lạnh về se thất cỏi lòng ai
Áo trinh nguyên, áo màu hoa sữa trắng
Thêu lên từng sợi nắng của vàng Thu.
Hoàng Thy

Hoa sữa trên đường phố Hà Nội:

Hoa sữa không biết được du nhập vào Hà Nội từ bao giờ, nhưng đã từ lâu rồi hoa sữa nghiễm nhiên trở thành một biểu tượng đặc trưng, một nét đẹp rất riêng, rất kiều sa của Hà Nội mà ít nơi nào có loài hoa sữa mọc nhan nhản như vậy. Vào mùa cuối thu hoa sữa nở, người ta có thể ngửi nó thật nồng nàn bay trong không gian vì mùi hương quyến rũ, thật đáng ghi vào ký ức kỷ niệm về Hà Nội. Tôi được một anh bạn văn khác là giáo sư hữu Đạm Trung Phán, cư ngụ tại Toronto, bên Canada giúp tôi tìm hiểu nhiều về nhiều loài thực vật như tùng, bách, thông, loài bonsai hiếm quý, các loài lan, hồng,... nhiều và nhiều, trong số muôn hoa đó có hoa sữa của Hà Nội mà trong bài này tôi đang nấn nót ra đây. Chi tiết về hoa sữa tôi nhận được từ anh Phán là hoa sữa còn được gọi là hoa mùa cua hay hoa mò cua, tên hoa ngữ là hắc bản thụ, tên anh ngữ của nó là: devil tree, indian pulai, milky pine, Pháp ngữ là: alstonia des écoliers hay tên thực được học latin là alstonia scholaris, thuộc họ hoa: apocynaceae. Có cây cao khoảng 20 thước, lá có bảy cánh đan xòe vào nhau như lá khoai mì hay bông gòn, lá màu xanh đậm, hoa màu sữa trắng và khi ta bấm vào cành non thấy chảy ra chất nhựa có màu trắng như sữa, có lẽ vì thế mà dân gian gọi là cây sữa. Giống như các loài hoa lài, dạ lý, ngọc lan, trà mi,... và hương hoa sữa chỉ thơm về ban đêm.

Anh bạn tôi kể rằng những cây sữa trên đường Quan Thánh rất đẹp, cây cao vút, tầng lá lồng lộng vươn lên giữa trời xanh. Dọc theo con đường Nguyễn Du có nhiều cây hoa sữa trồng đã lâu lắm rồi. Khi mùa đông về không gian cuối năm nghe chút lẻ loi của không gian tĩnh mịch, trong sương đêm giăng lạnh lạnh, bạn ngồi gần bên mặt hồ Thiền Quang, mùi hoa sữa toả ra nồng nàn khứu giác. Các cặp tình nhân trai gái hẹn hò tình tự bên bờ hồ, rồi dạo bước dưới

hàng cây sữa chan hòa hương thơm ngát và khung cảnh đầy thơ mộng chỉ làm tình yêu thêm nồng thắm hơn. Bởi vì thế dấu chỉ hoa sữa đã đi vào văn thơ hay nhạc Việt Nam như Hà Nội của hoa sữa hay hoa sữa của Hà Nội, hai yếu tố bất khả phân ly hay khó lòng mà tách rời trong văn chương. Ta hãy nghe thêm thơ của Hoàng Thy về mùa Thu hoa sữa:

*Hà Nội Cuối Thu
Anh thấy mây Thu vẫn lững lờ
Quyện vào mắt biếc nét ngây thơ
Trôi trong làn tóc mùi hoa sữa
Ngây ngất hồ Gươm đứng thẫn thờ*

*Anh thấy mưa phùn lầy lất bay
Chiều thu Hà Nội dáng hao gầy
Xin em cứ để mưa rơi rớt
Trên dáng trang đài ngây ngất say
Hoàng Thy*

Hà Nội và Ẩm thực đặc trưng:

Nhà văn Lâm Ngữ Đường của Trung Quốc đã viết: “Tình yêu đất nước là sự thương nhớ, thèm thồng những món ăn mà cha mẹ cho mình ăn từ lúc còn bé”. Quả thật là vậy khi lớn lên thì ông bà, cha mẹ hay những người thân nuôi nấng ta khôn lớn bằng thức ăn nào thì chúng ta vẫn quen với những khẩu vị đó. Tôi có hai chú con trai, mỗi ngày hai cháu đi học trường Mỹ chỉ ăn thức ăn của nhà trường từ hamburger, pizza, lasagna, spaghetti,... đến tacos, burritos, cuối tuần các cháu bảo: “Ba ơi con thèm phở tái, bò viên” hay cháu kia nói: “Mẹ ơi con thèm cơm tấm bốn món”. Tôi thích thú cười khi thăm bảo cụ Lâm Ngữ Đường quả thật là thầy bói đại tài bốc quẻ cho hai con tôi đúng bon đấy. Cháu Hải Việt mê món phở như điên đảo, còn cháu Hải Nam lại ghiền món cơm tấm có 4 vị: bì, chả, sườn và tàu hủ ky. Tôi trong một thoáng suy tư vì rằng thì là theo nhạc sĩ Lê Tín Hương có những niềm riêng làm sao nói hết, tôi an tâm ăn no ngủ khỏe thôi: “Như vậy là văn hóa của đế quốc Giao Chỉ Đại Cổ Việt sẽ mãi mãi không hề bị lung lay, không bị hề hấn, bị mai một tí nào cả và sẽ không bị “đế quốc” Cờ Hoa Hợp Chúng Quốc dễ dàng đồng hóa, lấn át hay ăn hiếp nổi đâu. Never and never trong ý nghĩ vốn thường lo lắng, và suy tư của tôi...”.

Trở lại đề tài, mỗi vùng đất nước hay mỗi địa phương có những loại ẩm thực hay thức ăn đặc sắc riêng. Bao sách vở tôi đọc và tham khảo cho tôi sự hiểu biết mà ngày thơ ấu của năm xưa thầy Mai kể cho tôi nghe về Hà Nội. Gần đây anh bạn tôi một nhà thơ thường đi du lịch các nơi trên thế giới, khi về anh chia sẻ những điều hay, vật lạ cho ngòi bút tôi học hỏi thêm. Anh kể tôi nghe về phong tục, ẩm thực quê hương. Sau đây là nhiều chi tiết anh gửi về cốm Hà Thành, bài viết là sự tham khảo tài liệu những tác giả tả về cốm như đặc trưng cho Hà Nội:

· Cốm: Đây là món ăn mang nét đặc sắc của Hà Nội, nhất là trong văn chương hay âm nhạc như thơ Nguyễn Sa, nhạc Ngô Thụy Miên trong bài tình ca “Paris có gì lạ không em”:

*“Vẫn hỏi lòng mình là hương cốm
Chả biết tay ai làm lá sen ?...”*

Hãy nghe thơ của nhà thơ Hoàng Tuấn về cốm Vòng:

*“Qua muôn cảnh vẫn sen Tây Hồ.
Sông vẫn sông Lô, cốm cốm Vòng”*

Một bài thơ khác về cốm mới Hà thành:

*“Sớm mát trong như sáng năm xưa
Gió thổi mùa thu hương cốm mới...”*

Theo bài viết khá lý thú là “Hà Nội Mùa Cốm”, do anh bạn gửi cho tôi xem, người viết là Sơn Anh:

“Tiếng rao của những gánh cốm rong cũng là một nét đặc trưng của thu Hà Nội. Mùa thu Hà Nội cũng là mùa cốm. Những hạt cốm xanh non được coi là đặc trưng của đất Hà Thành. Cốm ngon nhất là vào độ giữa thu, khi ấy sữa hạt lúa như tích tụ cả tinh hoa của trời và đất để làm nên sự ngọt bùi, chỉ ăn một lần nhớ mãi. Về nguồn gốc cũng chỉ một làng cổ, huyện Từ Liêm cổ, quá cửa Ô Cầu Giấy mấy trăm bước chân, làng Dịch Vọng mới có thứ cốm vòng như thế. Ngay cách đây ít làng, có làng Lũ cũng làm cốm, nhưng chỉ là món quà rẻ cho trẻ em, cứng và bẹch bạc, dù đây là nơi chôn nhau cắt rốn của nhà thơ Nguyễn Siêu trong bốn chữ xưng tụng của người đời cùng với Cao Bá Quát “Thần Siêu, Thành Quát”. Với người Hà Nội, cốm trở thành món quà tao nhã, gợi nhớ. Hạt cốm xanh, mềm, thơm nồng mùi nắng, gói trong lá sen, buộc bằng sợi rơm vàng nhạt, trên quang gánh của các bà các cô bán rong len lỏi vào từng ngõ nhỏ với tiếng rao tha thiết. Vào những ngày thu, khi nắng đã nhạt và thoáng trong gió heo may, cùng trái bưởi vàng, quả hồng mọng đỏ, nải chuối tiêu trứng cuốc, đĩa cốm xanh tạo thêm màu sắc cho mâm cỗ trung thu, một món lộc của trời đất mùa thu. Vì là món quà tao nhã, cốm ăn không cốt no mà là tâm nhi, thưởng thức. Còn gì thú hơn trong cái gió heo may lạnh lạnh, ngồi sà xuống vỉa hè, mua một gói cốm đùm trong lá sen, rồi bóc từng dùm bỏ vào miệng, thong thả nhai để vị thơm ngọt tan ra.

Nói đến cốm Hà Nội phải là thứ cốm dẹt, màu xanh non làm từ thứ nếp cái vừa qua kỳ đổ sữa. Lúa nếp nào cũng làm nên cốm, nhưng muốn cho cốm dẻo, ngây thơm thì phải là nếp hoa vàng, một loại nếp đặc sản của riêng vùng quê cốm. Ngoại thành Hà Nội có nhiều làng quê làm cốm, nhưng nổi tiếng nhất vẫn là cốm làng Vòng - thuộc xã Dịch Vọng,

huyện Từ Liêm, vốn là vùng trù phú, đất còn thấm dấm phù sa sông Hồng. Người dân nơi đây gắn bó với ruộng đồng và nghề làm cốm cha truyền con nối tự bao đời. Nghề làm cốm cũng lắm công phụ. Khi cây lúa hoe hoe vàng, chỉ mười ngày nữa là gặt rộ là lúc người làng cốm đi chọn ngắt từng bông dài, hạt mẩy về chế biến. Muốn cốm ngon thì phải tính toán cắt lúa đúng lúc. Lúa già hạt cốm không còn xanh, cứng và gãy nát. Lúa non quá, hạt cốm bết vào vỏ trấu, nhão mất ngon. Thường lúa gặt hôm nào đem rang và giã cốm hôm đó. Nghề làm cốm vất vả nhất là công đoạn rang lúa. Rang lúa sao cho vừa lửa, hạt cốm chín tới, không giòn mà tróc trấu. Giã cốm bằng loại cối riêng, nhịp chày nhẹ và đều, sao cho cốm mịn và dẻo. Vào những ngày mùa thu, chiều chiều vào làng cốm ta sẽ được thưởng thức cái hương thơm ngọt ngào lan tỏa, cùng tiếng chày giã cốm thậm thịch thâu đêm. Từ cốm trải qua một số công đoạn chế biến nữa, người Hà Nội có thêm bánh cốm và chè cốm... những món ăn không kém phần thi vị bởi cái dẻo thơm của cốm, bùi đậm của đậu xanh, sần sật của sợi dừa xắt mỏng. Bánh cốm đi chung với bánh su sẽ trở thành cặp bánh không thể thiếu trong lễ ăn hỏi từ lâu nay của người Hà Thành. Bánh cốm Hà Nội có nhiều nơi nhưng nổi tiếng nhất là bánh cốm của tiệm Nguyễn Ninh ở phố Hàng Than. Còn chè cốm, khi ăn thưởng mức ra bát sứ nhỏ màu trắng. Chè nấu loãng bằng đường trắng và bột lọc trong suốt, thấp thoáng những hạt cốm xanh, thoảng mùi nếp và tinh dầu hoa bưởi, quyến rũ đến lạ lùng. Ngoài thứ cốm dẹt như vẫn thấy, còn có cốm phồng (làm từ hạt cốm dẹt rang cho nở phồng lên, giòn tan). Cốm phồng có khi làm bằng thóc nếp già, được đồ lên cho dẻo rồi đem làm cốm. Tuy không thơm ngon mềm như cốm dẹt, thế nhưng vào những đêm mưa gió, bên bạn bè người thân, uống chén trà nóng và thưởng thức vị thơm, giòn tan của hạt cốm phồng thì thật là thú vị. Mùa thu Hà Nội, mùi hương hoa sữa, mùa hương cốm mới hòa quyện, ấm áp mọi ngõ đường. Người Hà Thành đi xa sẽ không thể quên vị ngọt ngào của cốm sữa gói lá sen." Vàng, đúng như nổi nhớ nhưng trong thơ Nguyễn Sa về món cốm gói lá sen này. Một bài ca ngọt ngào khác mang hương âm Hà Nội là "Hà Nội Mùa Thu và Em" có câu:

*"Mùa thu, cốm đầu mùa dịu ngọt.
Trên cao, hoa sữa hương ngọt ngào."*

Trong một bài khác do tác giả Băng Sơn kể về món cốm mang tựa đề là "Cốm Vòng Hà Nội" như sau:

"Những người Hà Nội đang ở xa, khi thu về có một lúc nào để lòng mình nhớ nhung về nơi có mùa thu kỳ lạ? Tôi cảm nhận được ngọn gió heo may tràn ngập hồn mình khi liễu buồn buông lệ bên Hồ Gươm, khi có những người từ đâu không biết, đi rong phố phường bán từng lồng chim ngói, loài chim chỉ xuất hiện mỗi độ thu về... Cốm là quà cốt không phải để

ăn no. Ăn cốm là ăn mùa thu vào lòng, vào tâm khảm. Mùa thu Hà Nội trong veo như tâm hồn thiếu nữ, thanh sạch, mát dịu như không chút bụi trần, để con cá chép Lý Ngư cũng phải vượt Vũ Môn mong hóa thành rồng. Sáng nắng lảng lơng, chiều dịu dịu nắng, đêm êm đêm ngọt ngào... trong không gian huyền thoại dấm say ấy, sớm sớm những chuyến tàu điện đầu tiên rẽ sương từ Ô Cầu Giấy vào Hàng Đào, Hàng Bông, Bờ Hồ... có những bà, những cô hàng cốm xuống tàu, theo lối quen, tỏa hương thu vào mọi ngõ. Ít người cần rao. Ai cũng có khách quen, có khi quen đã mấy đời. Nếu là khách lạ cứ nhìn chiếc đòn gánh cong một đầu là biết. Đòn gánh là cả gốc tre già, đánh lên cả gốc, chẻ đôi, dùng từ đời mẹ, sang đời con, nó như cái câu liêm, câu bầu trời xuống ủ cho mềm cốm. Hai bên thúng là từng lớp cốm xanh thoang thoảng hương lúa, mùi mùa phơi thóc, cốm nằm mơ màng trong từng lớp lá sen già đượm thứ hương hoa dăng hiến, hoặc lá khoai ráy xanh non, bóng như một thứ xa-tanh (satin) mát mịn. Dúm một dúm, đặt vào lòng bàn tay, ngửa cổ, thả nó vào đầu lưỡi, nó sẽ tan, sẽ ngấm, sẽ thì thầm thứ vị ngọt mềm của rời đất nước non, cả dầm sen ngan ngát, cả sóng lúa rì rào, cả màu mây lãng đãng... và mơ màng nhớ đến một tuổi tóc dài thơm hương bồ kết của ai đó đang ngồi giã cốm trong đêm trăng. Ăn cốm là nhai từ từ, khoan thai, từng hạt ngọc xanh mà dẹt, mềm mà thơm, ngọt mà mát. Không thể ăn cốm mà xơi vào bát rồi lùa như ăn bún, ăn phở. Người Hà Nội ăn riêng cốm, ăn một mình cốm để tận hưởng sắc màu, hương vị thanh thoát, tao nhã đúng là "ăn hương ăn hoa", ăn để mình cũng biến hình vào trời thu, hồn mình lãng du cùng non nước... Cũng có người thích ăn cốm với hồng ngọc là thứ hồng đỏ, ngọt sắc cho hai màu tương phản, nâng đỡ âm dương, hoặc ăn cốm với chuối tiêu trứng cuốc, thứ chuối mà chỉ mùa thu mới vàng ươm dẹt thêm từng đốm màu nâu vào vỏ để quyến rũ mắt nhìn và dâng hương cho mê tới khứu giác, dù ăn như thế cốm phải hy sinh một phần hương sắc. Người Hà Nội còn ăn chè cốm, cốm xào, chả cốm... nhưng bánh cốm thì cũng đã thành nghệ thuật. Bánh cốm Nguyễn Ninh đường Hàng Than, đã tiêu biểu cho nghệ thuật chế biến món ngon Hà Nội, thành tấm lòng thơm thảo của người con đi xa gửi về biếu mẹ cha luống tuổi, thành sự mừng vui của những ngày sêu Tết. Cô hàng cốm xưa, đi chân đất, vấn vành khăn nâu, trên đầu đòn gánh cong, còn tồn ten chiếc chổi mới bện bằng rơm cốm."

Bàn về các món ăn bắc mà văn chương vẫn dùng Hà Nội là trung tâm tiêu biểu như qua các văn thi nhân từ cụ tiền bối Tản Đà,... đến các nhà văn Thạch Lam, Tô Hoài, rồi Vũ Bằng, tác giả Trương Sĩ Hùng viết bài tản mạn mang tên "Văn hóa trong ẩm thực" ghi nhận như sau: "Thành ngữ Việt Nam có câu: "Nhất ăn nhì mặc..." đồng thời lại có những câu răn dạy người đời ăn sao cho có văn hoá như:

*"Ăn cỗ đi trước lội nước theo sau.
Không ăn thì mẹ cũng chết
Ăn được ngủ được là tiên .v.v..."*

Song lại có câu mang tính triết lý dân gian hướng cho con người ý thức đầy đủ về ăn, ăn là nhu cầu thiết thực để duy trì sự sống, nhưng ăn cũng là khởi điểm tính cách riêng của người Việt có bản sắc.

"Ăn trông nồi, ngồi trông hướng"

Hay

*"Miếng ăn quá khẩu thành tàn
Miếng ăn miếng xấu tao van mẹ mày!"*

Đó là lời cảnh tỉnh cho bất kỳ ai đó vì quá tham lam đồng tiền bát gạo mà nhãng quên quan hệ ứng xử nhân văn của cộng đồng. Bởi vậy ở thế kỷ XVIII khi Nguyễn Du miêu tả mục Tú Bà - chủ lầu xanh ông viết:

*"Thoắt trông nhờn nhợt màu da
Ăn chi cao lớn đầy đà làm sao."*

Câu nghi vấn ăn chi nghĩa chuẩn chính tả là ăn gì? Mía mai thay cho người giàu có bất chính; mục Tú Bà là chủ chứa thì thiếu gì tiền của. Vật lạ của ngon cao lương mỹ vị. Chắc chắn rằng mục không có cảnh (hoặc đã quên hẳn quá khứ) ăn đong vay chịu! Ấy thế mà bậc đại thi hào dân tộc lại hỏi mục ăn chi? Phải chăng thức ăn của mục khác loài người? Thật là diệu kỳ táo bạo với chỉ một từ ăn trong thi pháp Nguyễn Du, trong ngôn ngữ Việt Nam. Hơn một trăm năm sau, Tản Đà Nguyễn Khắc Hiếu, dường như lấy Hà Nội làm trung tâm; rồi toả đi khắp đất nước, thu nhặt tất cả các món ăn vào thơ:

*"Thú ăn chơi cũng gọi rằng
Mà xem chữa dễ ai bằng thế gian
Hà tươi cửa bể Turan
Long Xuyên chén mắm Nghệ An chén cà
Sài Gòn nhớ vị cá tra
Cái xe song mã chén trà Nhất Thiên
Đa tình con mắt Phú Yên
Hữu tình rau bí ông quyền Thuận An
Cơm ngâm chợ Lớn chưa tàn
Tiệc xòe lại có Văn Bàn, Mỗ Lao
Chấn Phòng đất khách cơm Tàu
Con ca xứ Huế cô đầu tình Thanh.
Mán sừng cái bánh chưng xanh
Hoa Kỳ tiệc bánh, tin lành nhớ ai
Sơn dương sò huyết Hòn Gai
Đồng Sành cá đối, Giáp Lai lợn rìng."
(Thú ăn chơi - 1936)*

Sau mục cốm do anh Chung góp bài, góp ý, Hà Nội còn vô số các món ẩm thực khác đã đóng góp cho

kho tàng thức ăn của dân tộc Giao Chỉ Đại Cồ Việt. Ngoài món phở truyền thống đặc trưng cho xứ bắc mà xem ra như món ăn cần cả một pho sách dày như bộ bách khoa thư mới kể hết tình tiết "éo le" của món phở tuyệt vời mà VH xin dành riêng trong một bài viết khác. Phở chia chung số phận lưu vong như người tị nạn, khi nó bôn ba trôi nổi từ bắc vô nam, từ nam theo làn sóng tị nạn ra hải ngoại để rồi gây tiếng vang lẫy lừng trong kho tàng ẩm thực thế giới, nó chinh phục các quốc gia mà con dân Việt chia đất đai với các xứ mà họ đặt chân đến, đến độ những người địa phương tại xứ đó hay những công ty xứ ngoài đó đã ngang nhiên đứng ra cạnh tranh thẳng với người Giao Chỉ Annamta như tại xứ Cờ Hoa, Xiêm La và đất Phù Tang. Kỹ nghệ ẩm thực đóng gói, đóng hộp cho ra món phở của Annamta. Đại công ty Campbell Soup nhảy vào vòng chiến cho ra món phở quốc hồn quốc túy của xứ Giao Chỉ Đại Cồ Việt. Nhưng thôi hẹn phở khi khác, trong phạm vi bài này tôi xin điểm qua vài món ăn tiêu biểu cho xứ bắc như chả cá Lã Vọng, bánh tôm chiên, bún chả, bún riêu và bún ốc.

Chả cá Lã Vọng:

Tôi nhận được bài này từ anh bạn Phạm Văn Vĩnh đọc đâu đó gửi sang cho tôi xem về món chả cá rất "phê" này:

"Mấy cửa hàng chả cá Hà thành, từ đời ông, đời cha đến đời con, còn nhớ đến bao kỷ niệm, từ thời các sĩ phu, văn nhân cuối thế kỷ trước, đến các nhà văn, nhà thơ, nhà soạn nhạc, họa sĩ đã đến thưởng thức món ăn Hà Nội này. Một cách ăn tinh tế của cụ Nguyễn Tuân, một cái khè khà của Văn Cao, một cái nhỏ nhẹ của Vũ Trọng Phụng, một cái trầm tư của Tô Ngọc Vân. Mấy cửa hàng may mắn đã được các nghệ sĩ một thời "chiếu cố đến". Món chả cá khá cầu kỳ, chuẩn bị công phu. Vì nó mang nét văn hoá ẩm thực rất riêng Hà Nội. Chả cá tốt nhất là làm bằng cá chiên hoặc cá lăng. Hai loài cá này thường sinh sống, vẫy vùng trên sông Hồng. Cá chiên hoặc cá lăng cỡ từ 2 kg trở lên còn tươi, làm sạch nhớt, đặt lên thớt, người làm cá dùng tay trái giữ ngang vẩy ngược vuông góc với thân cá, dùng dao mỏng cắt đúng điểm gốc vẩy ngược cho tới xương sống, lạng phanh thịt, lọc xương sống cho đến đuôi, lật thân cá sang bên kia, cũng làm như thế, ta được hai miếng thân cá. Đặt miếng thân cá lớp da cá sát với thớt, cắt từng miếng ngang thớt, bản to, mỏng. Đầu, xương và da để nấu canh chua. Còn miếng thịt cá được ướp gia vị, mì chính, hạt tiêu, nước riêng và nước nghệ, ít nước mẻ loãng (nếu không có nước mẻ thì dùng dấm loãng). Thời gian ướp ít nhất cũng từ một đến hai giờ. Trước khi nướng, tắm ít mỡ nước để nướng cá cho khỏi xác. Cho cá vào que tre làm thành từng gắp chả, rồi nướng chả vàng hai mặt. Cũng có thể dùng vỉ nướng chả (cần phết lớp mỡ lợn vào vỉ nướng chả để cá khỏi dính). Nướng bằng than hoa đỏ hồng, miếng cá chín

vàng là được. Xếp một lớp cá với một lớp thìa là, hành rau thơm, rau mùi, từng lớp cho đến đầy bát to. Bữa tiệc bắt đầu, bát cá được bày trên bàn. Dùng mỡ nước vừa rán đun thật sôi giội lên cá (món này phải ăn nóng). Nước chấm phải chế biến kỳ công, là mắm tôm hảo hạng, vắt chanh, một chút ớt cay, giảm nhẹ phẳng phất cà cuống cho dậy mùi hấp dẫn. Món rau quả thật quan trọng đối với món chả cá. Những lát chuối xanh, ruột trắng nõn mang nhựa chất, đi cùng những lát khế thái mỏng xanh như ngọc, chua như nước lười. Lạc rang bụi thơm. Khay rau sống phong phú những sung, mơ, ngổ, thơm, đinh lăng, cọng hành nõn, miếng gừng vàng. Cạnh khay rau là đĩa bún. Bún lá, bún con. Bún xếp thành vỉ nhỏ, trắng muốt, mát lành cùng rau, cùng gia vị cay, cùng thịt cá thơm nướng chả. Nếu làm bữa ăn tươi ở nhà, có một cách nướng chả khác là thịt cá nướng vàng được ướp với thìa là, hành, rau thơm, rau mùi xếp vào từng bát nhỏ. Đổ mỡ đun sôi trong lẩu, từng thìa cá có rau thơm nhúng vào lẩu mỡ. Ai thích ăn béo ngậy thì nhúng lâu, ai không thích ăn béo thì nhúng mỡ vừa phải. Nước chấm cũng như trên. cùng với lạc rang, chuối chất, khế chua, rau sống. Cuối cùng là món canh chua. Sau khi ăn toàn món khô háo nước, thưởng thức thêm nửa bát bún canh chua sôi sùng sục, càng ngon miệng. Thế là ta đã thưởng thức đầy đủ hương vị của chả cá chiên, cá lăng. Món chả cá, phải từ từ ít một để thưởng thức vị thơm của cá nướng, vị ngọt đậm đà của cá chiên, cá lăng, vị chất của chuối, vị chua của khế, vị thơm các loại rau gia vị, mùi đặc biệt của cà cuống, mắm tôm, chanh, ớt cùng nhâm nhi ly rượu quê nhà.”

Tại Little Saigon, nam Cali có nhiều quán bán món chả cá này, ẩn dưới tên chả cá Thăng Long, nhắc nhớ một kinh đô xa xưa hay Hà Nội sau này. Tại đây đa số các cửa hiệu dùng cá bông lau hay catfish filet. Riêng khi làm món này, tôi dùng cá ngộ (halibut) hay cá hanh xanh tươi thái filet. Cá ngộ hay cá hanh tươi rất ngọt thịt. Sau khi thái cá mỏng, xong ướp với riêng băm, bột nghệ, tỏi giã, hành hương băm nhuyễn, tiêu, nước mắm rồi kẹp vào cặp que nướng trên lò than BBQ hoặc trên lò gas Đại Hàn đặt ngay trên bàn ăn. Trở cho cá vàng chín đều, ăn ngay với bánh đa nướng, bún tươi, đậu phộng rang, rau thơm, rau tía tô, kinh giới, húng quế, húng cây và phải có thì là, hành củ tím chế lát mỏng, thêm củ cải, cà rốt ngâm chua, nên chấm với mắm tôm vắt chanh tươi, dần tí đường cho vừa ăn.

Bánh tôm chiên Cổ Ngư:

Tôi nghe kể rằng trên đường Cổ Ngư tại Hà Nội trước năm 54 có các cửa hiệu bán món ăn tôm chiên khoai lang độc đáo này. Tôi ăn món này tại con hẻm bên hông rạp Casino Sài Gòn năm nào. Những miếng bánh tôm chiên óng ả xếp trên những cọng khoai lang sợi bắc chéo vàng hực và nóng giòn thật khoái khẩu vị cho tôi mãi thêm thuở. Hai cháu trai con

tôi gọi món này là “tôm chiên tempura”, nhưng theo tôi nó ngon hơn món tempura của người Phù Tang xa lắc. Tại khu Little Saigon có các quán trị các món ăn bắc như Viễn Đông, Bình Minh và Hà Nội có món này trong thực đơn. Nhưng theo bạn tôi kể lại tại Hồ Tây trước năm 54 có các quán mọc xung quanh khu vực Hồ Tây có món “tôm chiên tempura” này lại mang dưới tên “Bánh Tôm Hồ Tây”. Theo như email từ anh bạn gửi cho tôi kể là:

“Là người Hà Nội, chắc chắn bạn đã thưởng thức bánh tôm Hồ Tây, ăn bánh tôm Hồ Tây đâu chỉ phải là ăn để ăn mà ăn mà còn để ngắm trời, ngắm đất, ngắm người, ngắm cảnh. Du khách thưởng thức bánh tôm trong khung trời tạnh ráo, se se hơi gió lạnh đầu mùa thì thật tuyệt. Này nhé, con tôm nước ngọt Hồ Tây vừa chín tới nằm trên mặt chiếc bánh vàng ươm, phồng phao bột trắng ngần, nhai cứ ròn tan như chiếc bánh đa vừa nướng chấm với dấm mắm chua cay, phẳng phất hương vị cà cuống ruộm đồng ven đô... thoang thoang hương sen mơ hồ chiều mùa hạ ngay sát cạnh sóng nước Hồ Tây.”

Bún riêu cua:

Tôi thích món ăn khá bình dân nhưng rất ngon này. Vả lại tôi có khá nhiều kỷ niệm với nó. Tôi học cách nấu tại nhà cô Vân Nga. Sau khi từ Mỹ du học về, cô dạy tại Hội Việt Mỹ và đại học Minh Đức. Chúng tôi bốn đứa gồm Lan, Hà, Hạnh và tôi lại theo học thêm lớp Anh văn viết văn (English composition) tại nhà cô. Cô thường đãi nhóm chúng tôi những món bắc mà cô nấu. Cô là một phụ nữ gốc Hà Nội, vui tính, lại giỏi về khoa bếp núc, nấu nướng. Một hôm tôi còn nhờ cô nấu món bún riêu cua, cua cho món bún riêu phải là cua đồng mới ngon. Ra hải ngoại, món bún riêu được pha chế đi khác với cách nấu nguyên thủy như kiểu nấu “dã chiến” bằng tôm khô giã nhuyễn trộn với lòng trứng gà cho vào nồi nước lèo, cho “riêu tôm” nổi lên mặt nước lều bều. Còn cách làm mà tôi mục kích là cua đồng giã nhuyễn xong cho vào rây để gạn lọc xương cua. Tinh chất của cua cho vào nồi đun sôi, ta sẽ thấy bã thịt cua (gọi là riêu cua) trôi lên mặt nổi cho cà chua vào nồi nấu tiếp. Gạch cua được phi thơm với hành tỏi, không nên khuấy nhiều làm cho gạch bị vữa ra. Nồi nước dùng được nêm nếm cho vừa khẩu vị là xong. Tôi nghe kể là nên cho quả thanh trà hay me xanh và mẻ vào cho vị chua, vì không có thanh trà và mẻ khi ăn chúng tôi dùng chanh. Theo tôi nấu món riêu cua khá đơn giản và mau lẹ. Tô bún riêu ta nên ăn kèm với rau ghém (như rau muống chẻ, hoa hay thân chuối thái chỉ, rau húng quế, húng cây, tía tô và kinh giới). Với tôi, ăn bún riêu thì đừng bao giờ quên rau kinh giới và thêm tí mắm tôm. Nếu không ăn được mắm tôm thì nên dùng nước mắm y, nguyên chất hay nước mắm nhĩ. Bún riêu ngon nhất vẫn là nước dùng, nổi bún riêu được ủ lửa riu riu nóng. Khi mùi thơm của riêu cua bay ra cùng màu đỏ đẹp mắt của cà chua pha lẫn với

màu vàng óng ả của gạch đóng văng sẽ vô cùng hấp dẫn khứu giác và thị giác. Tôi còn nhớ hai cô em gái tôi, Duyên và Nguyễn thường ra trước nhà thương Grall trên đường Gia Long nạp tiền cho bà bán bún riêu tại đây. Gánh bún riêu vỉa hè trông thật bình dân đặt gần cái kiosque trước cổng ra vào Grall và đối diện với Trung tâm Văn hóa Pháp, nhưng hai cô em tôi mê mẩn món này và cứ mãi thèm thuồng bảo là ngon. Lại món bún riêu ăn quà vặt, buổi trưa hè ngày xưa bụng đói mà nghe tiếng rao của gánh bún riêu đi ngang cứ xá tôi ở chỉ làm tôi đói thêm mà thôi, kêu gánh bún dừng lại mua tô bún riêu cua, xin thật nhiều rau, ăn vào thì thật chả còn gì thú vị cho bằng. Bà bún riêu này có hàm răng đen huyền, đầu chít khăn mỏ quạ, bà luôn mở một nụ cười hiền hòa vui tính, tôi thích món bún riêu mà bà nấu lắm. Trông bà nhỏ thó dáng người gồng gánh hàng bún riêu trên đôi vai gầy guộc mà thật là tội nghiệp. Nhờ sự cần cù bán buôn tần tảo đó bà nuôi người con trai duy nhất thành tài. Anh được học bổng Colombo sang Úc lấy bằng tiến sĩ kinh tế. Chồng bà bị giặc Tây giết, bà di cư vào Nam, sinh sống với món ăn bình dân mà tôi thích. Còn một bà mẹ hàng rong khác trong tập thể người di cư 54 nêu cao tấm gương nhẫn nại và bà thường ghé bán hàng trong cư xá tôi ở. Tôi cũng là khách hàng quen thuộc của bà, tôi nhìn những bà mẹ quê hương này trong sự kính nể và hâm mộ quý bà. Bà mẹ bán hàng rong này bán món bánh cuốn chả lụa, đây là món tôi ăn thường lắm. Bà pha chế nước mắm thật khéo. Nhìn bề ngoài bà có gương mặt rất khắc khổ của những năm miệt mài làm lụng dầm mưa dãi nắng để nuôi 2 người con trai theo ngành thuốc mà một là bác sĩ quân y và người kia được sĩ quân y. Những gánh hàng rong khiêm nhường như vậy nhưng đã đóng góp không ít cho đời sống trong xã hội. Nói đến tiêu đề bún riêu tôi cũng muốn kể thêm nhiều gánh hàng rong khác đã đem lại cho tôi cái hoài niệm hay cái hạnh phúc trong cuốn album tâm hồn chỉ còn là dĩ vãng không người. Trước 75, trên đại lộ Nguyễn Huệ gần lối vào khu passage Eden đi xuyên ra đường Tự Do có quán cơm bà Cả Đợi và hàng bún riêu vỉa hè tôi và cô bạn Hạnh thường ghé qua ăn trưa. Hàng bún riêu mà tôi nhớ những ngày học thi tú tài tại thư viện Gia Long. Tôi nhớ một dịp khác ăn bún riêu cùng với chị bạn ngồi trên chiếc ghế thấp tè chừng gang tay và ngồi ngay cạnh nồi bún riêu thơm ngát mùi cua, ngó khách hàng húp bún riêu xum xụp nghe sao mà rất thú vị, Yvonne Vương Hà của trường trung học Gia Long ngày nào rủ tôi ăn tại gánh bún riêu trong chợ Vườn Chuối trên đường Phan Đình Phùng, lối vào gánh này bên phía đường rầy xe lửa. Ăn hàng rong là một cái thú của nếp sống xã hội quê hương trải dài từ bắc vào nam. Sống ở xứ văn minh tiên tiến như Hoa Kỳ, mỗi góc đường lớn tại thành phố tôi ở nhan nhản những cửa tiệm fastfood từ McDonald's, Burger King, Carl's Jr., Jack In The Box hay Subway Sandwiches, Taco Bell, KFC,... đến Pizza Hut, nhưng

nổi nhớ nhà khiến tôi vẫn lưu luyến với các kỷ niệm hàng rong trên quê hương ngày xưa.

Bún ốc:

Bàn về bún riêu cua, ta cũng nên đi qua loại bún gần như bà con họ hàng với nó là món bún ốc. Tác giả là Người Hà Nội như một chuyên gia về năng khiếu ẩm thực hay là một nghệ nhân có tâm hồn ăn uống, tác giả viết:

“Mặc dù không nổi tiếng như phở, “bún Hà Nội” vẫn tạo được nét thi vị riêng. Ví như ở món bún ốc chẳng hạn. Cho đến nay, nó vẫn được coi là món đặc biệt nhất và đã đạt đến “cái đích ăn ngon của người Hà Nội”. Bún ốc có mặt ở tất cả các ngõ ngách của Hà Nội, không cần cửa hiệu, không cần bàn ghế sang trọng... Cứ thế, từ món ăn thôn quê thành món quà cho người thị thành và rồi gọi cho người ta cái gốc gác “nhà quê” của mình. Những sợi bún trắng tinh, những con ốc béo ngậy, điểm thêm mầu đỏ hồng của cà chua, mầu trắng xanh của những dọc hành trần... Lại còn nước dùng nữa, vị chua dịu dịu hòa trong mùi thơm quyến rũ. Một bát bún ốc ngon phụ thuộc rất nhiều vào nước dùng. Cũng với chừng ấy nguyên liệu nhưng mỗi hàng lại gia giảm một cách khác nhau cho phù hợp với khẩu vị của khách. Ớt chưng là thứ gia vị không thể thiếu đối với món bún này. Nó có độ cay đậm hơn, nồng hơn so với tương ớt thông thường. Sà lách, tí tở, kinh giới... như những bước đệm nhỏ không thể thiếu cho sự thưởng thức. Phở Tây Hồ được coi là tụ điểm bún ốc khá nổi tiếng của Hà Nội. Nhưng thực chất đây không phải là nơi ngon nhất, nó chỉ tiện cho những dịp bạn bè gặp gỡ hoặc liên hoan tiệc tùng. Bún ốc Khương Thượng lâu đời nhất và cũng khá ngon. Bún ốc ở đường Mai Hắc Đế tiện cho những người ít thời gian, có chỗ ngồi khá thoáng mát. Bún ốc trong tất cả các chợ phù hợp với các bà các chị nhiều hơn. Bún ốc trên các vỉa hè thì dành cho tất cả mọi người. Bún ốc to, bún ốc nhỏ, nước dùng có cà chua, nước dùng có nước béo... ai muốn ăn kiểu gì cũng có.”

Tôi nhớ năm thi tú tài phần hai, những khi học thi tại thư viện Quốc Gia trên đường Gia Long, tôi và Hạnh, cô bạn “bắc kỳ” xinh xinh đã làm tour guide cho tôi tìm hiểu các món ăn bắc quanh vùng Sài Gòn. Chúng tôi thường ghé vào con hẻm bên hông rạp Casino Sài Gòn trên đường Pasteur ăn món bánh tôm chiên, hay ăn trưa tại hàng bún riêu cua gần quán bà Cả Đợi đã đề cập, và món bún ốc tại quán của bà Ba Búng trên đường Thủ Khoa Huân, phía sau chợ Sài Gòn, khá gần thư viện Gia Long. Đây là một trong những quán trị các món bắc của vùng thủ đô ngày xưa, mà gần ba thập niên qua rồi, tôi không rõ những vị chủ nhân này đi về đâu hay đã trao ngôi vị lại cho người khác, hay tiệm khác. Tôi vẫn tự hỏi như vậy.

Bún chả:

Tôi xem bài viết của tác giả Lê Minh Hà bên Đức Quốc đấng trong báo Mõ, tôi tìm thấy sự thích thú khi ông viết về món bún chả:

“Kể làm sao cho hết về các hàng quà bún khuấy ẩn bao nhiêu ngõ ngách Hà Nội. Bún chả cầu kỳ phải lên hàng Mành. Nhưng nếu chỉ có một mình, tạt vào mấy quán đầu ngõ đông dân cư thế nào cũng có. Các hàng bún chả khác nhau ở cái gì? Cứ hỏi bà nào, cô nào hay ăn quà vật là biết. Khác ở món nước chấm. Nước chấm bún chả làm nên cái đặc sắc của hàng, chả khác gì món nước sốt ở bên này”.

Hãy nghe nhà văn Vũ Bằng viết về bún chả Hà Nội:

“Bún chả có tiếng ở Hà Nội bây giờ không có mấy, không phải vì làm kém, nhưng chỉ vì hàng nào cũng sần sần như nhau. Nhưng hàng bún ở trên chợ Đồng Xuân ít khi vắng khách; các bà hàng phố, sau khi mua bán, thường vẫn ngồi ăn uống tự nhiên trên những tấm ghế dài, trước những cái lò nướng chả, khói bốc mù mịt và thơm phưng phức. Ai có tính ngưỡng nghịu không dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở những chỗ đông người, có thể tìm đến một cửa hàng bún chả có tiếng ở phố Gia Ngư - một hàng nho nhỏ xinh xinh, khá nổi tiếng và đông khách lắm. Đây có lẽ là cửa hàng bún chả thứ nhất ở Hà Nội, vì từ trước đến nay, bún chả chỉ gánh bán rong ở đường hay bán quán ở trong chợ mà thôi. Ngoài bún chả, nhà hàng này chỉ toàn bán quà Việt Nam như bánh tôm, chả rán và thang, nên những người thèm nhớ quà đất nước lấy làm thú vị, hay năng lui tới - nhất là các bà, các cô xốt ruột thường ưa thưởng thức những quà gì mát, có giấm chua, có ớt và rất nhiều rau sống.”

Trong bài văn khác tôi đọc của Người Hà Nội, chuyên viên “cao cấp” có tâm hồn ăn uống này kể rằng:

“Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước chấm của các hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chẳng? Nước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhuần cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm chậm cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ thường mời bạn hữu ăn và thường khoe mình là ẩn dật ngay trong rừng húng. Thế cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thưởng thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước đến Bạch Mã, Hàng

Buồm, mới là bán hàng ngon. (Tất nhiên có nhiều các hàng khác ở phố cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa nổi đó thôi).”

Hà Nội... Với di tích lịch sử:

Tôi có anh bạn, Phạm Văn Vĩnh, anh viết văn, và anh mê thi ca. Trong ngòi bút của anh tôi thấy chất chứa sự nồng nàn, sự trau mến, sự ấp ủ từ tâm thức với những di tích văn hóa của một Thiên An trong quá khứ, một Thăng Long trong dĩ vãng hay một Hà Nội ngày cũ với các di tích xưa. Tôi xin anh một bài viết về cảm nghĩ của anh. Sau đây là bài đóng góp của anh:

“Có một thuở, người Sài Gòn thường mơ về Hà Nội khi nghe qua ca khúc của nhạc sĩ Phạm Đình Chương, phổ thơ Hoàng Anh Tuấn. Mưa Sài Gòn, Mưa Hà Nội. Bản nhạc mở đầu thật rạo rức:

*“Mưa hoàng hôn,
trên thành phố buồn gió heo may vào hồn,
Thoảng hương tóc em ngày qua.
Ôi người em Hồ Gươm về nương chiều tà.
Liều sầu úa thêm cũ nằm mơ hiền hòa.
Thương màu áo ngà.
Thương mắt kiều sa.”*

Đây là lúc thơ và nhạc cứ quyện lấy nhau đưa người nghe tới chốn tưởng như trong mơ. Mùa thu Hà Nội với gió heo may qua năm cửa ô quanh quẽ và hiu hắt. Gió heo may không mạnh, không lạnh cóng và không u sầu. Gió heo may mơn man, lướt nhẹ, đùa cợt với hơi thở, trong ánh nắng vàng hoe của một bầu trời thiên thanh và quang đấng. Gió heo may đưa nhẹ mùi hương của hoa sữa, của cốm làng Vòng, của vẻ đẹp mỹ miều, yêu kiều của người Hà Thành. Gió thong thả cho ta thả hồn quanh Hồ Tây đưa ta về với vẻ đẹp của tích cổ ngày xa xưa. Gió lung lay cảnh liễu rủ quanh hồ Hoàn Kiếm.

Hãy nói chuyện về hồ Gươm, bao nhiêu kỷ niệm lịch sử đã từng ghi sâu và mãi mãi sẽ còn gắn bó với hồ Gươm. Hồ Hoàn Kiếm hay hồ Gươm, trước kia, lâu lắm rồi có tên là hồ Lục Thủy. Lục Thủy vì hồ nước xanh quanh năm. Xưa kia hồ rộng lắm, gồm hai hồ là Tả Vọng và Hữu Vọng. Các nhà Địa Lý cho rằng hồ là phần sót lại của sông Hồng thuở con sông nước đỏ chưa chuyển dòng còn đi qua nội thành Hà Nội. Trên những bản đồ xưa, hồ vẫn ăn thông với sông Hồng. Phải đợi đến triều vua Minh Mạng, bản đồ mới xoá ngõ rẽ của Hồng hà và hồ mới được đất liền bao vây nguyên vẹn. Dân già sau triều vua Tự Đức, người bản xứ lấp đất gây dựng thành phố, hồ còn lại là Tả Vọng như ngày nay hình trông như củ khoai, đậu to, đậu nhỏ. Bên phải hồ là đường Đinh Tiên Hoàng. Đường bên trái là Lê Thái Tổ. Hồ ở quận Hoàn Kiếm, phía đông thủ đô Hà Nội.

Hồ Lục Thủy bắt đầu được nhắc đến trong sử ký vào thời vua Đinh cho dựng trên hồ cây cột bia đá “Đà La Ni”, gọi là cột Nhất Trụ để cầu thọ, cầu cho vận nước lâu dài. Đến đời nhà Lý, vua Lý Thái Tông năm mộng thấy Phật Bà Quan Âm ngồi trên đài sen, dặt tay vua lên đài. Tỉnh dậy, vua nghe lời nhà sư Thiền Tuệ cho sửa lại thành chùa, xây toà sen, cho tăng ni hành lễ chung quanh toà sen để cầu cho vua được sống lâu nên đặt tên chùa là Diên Hựu. Đời Trần chùa được tu bổ lại gần như làm lại toàn bộ. Thời hậu Lê, chùa được tu bổ lại nhiều lần, thu nhỏ lại kích thước toà sen và cột đá. Lịch sử cũng viết lại về sau chùa cũng được tu bổ thêm nhiều lần nữa. Năm 1954, khi rút quân khỏi Đông Dương, Pháp đã đặt mìn đánh sập ngôi chùa. Chùa Một Cột hiện tại đã được xây lại theo kiểu mẫu để lại của triều Nguyễn.

Có nhiều tích viết về thanh kiếm báu trời ban cho Lê Lợi. Lam Sơn Thực Lục kể vào giữa thế kỷ 15, khi nhà Minh xâm chiếm nước ta, ở vùng núi Lam có ông Lê Thận làm nghề đánh cá. Một đêm chỉ chài được thanh sắt đem về để vào chỗ tối. Bận là Lê Lợi tới chơi thấy thanh sắt sáng rực lên thì xin mang về, trên đã có ghi sẵn hai chữ “Thuận Thiên” và chữ “Lợi”. Sáng hôm sau ngủ dậy mở cửa tìm thấy chuôi gươm, tra vào thì vừa vặn. Hôm nữa Hoàng Hậu ra vườn thấy mấy vết chân to thì hoảng hốt chạy về báo. Khi Lê Lợi ra đến nơi thì tìm được ẩn báu. Với thanh kiếm đó, Lê Lợi ròng rã 10 năm thu giang sơn về một mối. Một hôm vua ngồi thuyền dạo trên sông, thấy con rùa vàng nổi lên, vua rút kiếm chỉ vào rùa bị rùa dớp mất thanh kiếm lặn đi mất. Có nhiều tình tiết khác nhau về chuyện vua trả gươm nhưng chung quy cũng từ đó vua cho đổi tên thành Hồ Hoàn Kiếm.

Ở phía nam hồ Hoàn Kiếm có một cái gò tên gọi Gò Rùa. Trên gò có một cái tháp xây từ thời Lê, tên gọi tháp Rùa. Nơi đây chúa Trịnh Căn cho xây một cái đình để làm nơi nghỉ mát và duyệt thủy quân. Theo các tài liệu về sử học, hồ Hữu Vọng là nơi luyện tập thủy binh nên có tên là hồ Thủy Quân. Hồ Tả Vọng mang tên Hoàn Kiếm. Gần liền với tháp Rùa có một sự tích kể chuyện ông Nguyễn Hữu Kim, từng là Bá hộ, Tri phủ Thường Tín, rồi Thương biện phủ Hoài Đức, sau con gái hoạt động chống Pháp nên ông bị cách chức. Theo truyền thuyết, ông Bá Kim có lần xin sửa lại tháp Rùa, mục đích để táng hài cốt của cha mẹ ông ta. Có lẽ ông Kim tin nơi đây có mạch tốt. Nhưng sự việc không thành vì có người biết chuyện quăng hài cốt xuống hồ chỉ còn lại hai cái quách rỗng. Đây chỉ là truyền thuyết.

Phía bắc mặt hồ có đảo Ngọc Sơn. Xưa có tên là Tượng Nhĩ. Vua Lý Thái Tổ khi dời đô ra Thăng Long đổi tên đảo thành Ngọc Tượng. Vua nhà Trần đổi lại là Ngọc Sơn. Đời Trần cho dựng một ngôi đền để Tổ

Quốc ghi ơn những anh hùng liệt sĩ đã bỏ mình trong cuộc chống giặc Nguyên. Về sau đình sụp đổ, chúa Trịnh Giang cho xây Cung Thụy Khánh đồng thời cho đắp hai quả núi ở bờ phía đông, đối diện với Ngọc Sơn, gọi là núi Đào Tai và Ngọc Bội. Về sau cùng Thụy Khánh bị vua Lê Chiêu Thống cho phá đi. Một mạnh thường quân tên là Tín Trai cho xây trên nền cung cũ ngôi chùa Ngọc Sơn. Đời Thiệu Trị, chùa Ngọc Sơn được sửa đổi thành đền thờ Tam Thánh. Trong đền có thờ Văn Xương Đế Quân, ông tổ của văn chương khoa cử, Lã Động Tân, Quan Công, Trần Hưng Đạo và Đức Phật A Di Đà. Đền được đổi tên thành đình Ngọc Sơn. Dưới thời Tự Đức, công thần Nguyễn Văn Siêu cho tu sửa lại đền và xây đình Trấn Ba, bắc một cái cầu nối đình Ngọc Sơn với bờ phía đông, gọi tên là cầu Thê Húc, tên có nghĩa giữ lại ánh sáng mặt trời. Ông Lê Văn Siêu cho xây trên hòn núi Ngọc Bội một tháp đá hình ngọn bút lông, thân bút có khắc ba chữ “Tả Thiên Thanh”. Tên gọi ngày nay là Tháp bút. Đàng sau ông cho xây một cái cửa cuốn gọi là Đài Nghiên, trên để một nghiên mực bằng đá hình quả đào bỏ ngang theo chiều dọc, được ba con ếch đội. Trên nghiên cho khắc một bài thuyết minh công dụng của cái nghiên mực. Từ cổng vào tháp hai bên có hai bức tường. Một bên gọi bằng rồng, một bên bằng hổ tượng trưng bằng vàng cho sĩ tử.

Nhân nói đến đền, chùa, hẳn không quên nhớ tới ngôi chùa cổ nổi tiếng nhất thủ đô, đó là chùa Trấn Quốc. Chùa được xây vào thời Lý Nam Đế (544) và mang tên là chùa Khai Quốc, cùng lúc với tên Vạn Xuân của nước ta. Bấy giờ chùa tọa lạc ở bến sông Hồng, nay thuộc vào phường Yên Phụ, Hà Nội.

Năm 1440, vua Lê Thái Tôn đổi tên chùa thành An Quốc để kỷ niệm công cuộc nhà Lê đã làm để lấy lại độc lập, an bình cho đất nước. Đến đời vua Lê Kính Tôn chùa được chuyển đến bãi Cá Vàng nhưng ít lâu sau nền bị lún. Vì thế chùa được chuyển vào gò Kim Ngưu ở Hồ Tây cho đến ngày nay. Chùa tọa lạc phía đông nam Hồ Tây, giáp với Hồ Trúc Bạch. Chúa Trịnh Thanh Đô Vương cho đổi tên thành chùa Trấn Quốc và cho tu bổ, phát triển thêm làm tăng vẻ đẹp của ngôi chùa cổ là nơi trụ trì, tu hành của biết bao danh tăng. Năm 1842, vua Thiệu Trị sai đổi tên lại thành chùa Trấn Bắc nhưng người Hà Thành có lẽ không chịu nên vẫn gọi tên là chùa Trấn Quốc cho đến ngày nay. Ở phía nam chùa Trấn Quốc, có một ngôi đền thờ ngài Huyền Thiên Trấn Võ. Cụ Dương Khuê, trong một đêm trăng dạo thuyền trên Hồ Tây, nghe tiếng chuông đền Trấn Võ, tiếng gà gáy vọng lại từ phường Thọ Xương, tiếng chày giã gạo ở phường Yên Thái mới cảm ra bốn câu thơ rằng:

*“Phát phơ ngọn trúc trắng tà,
Tiếng chuông trấn Võ canh gà Thọ Xương.
Mặt mù khói tỏa ngàn sương,*

Nhịp chày Yên Thái, mặt gương Tây Hồ.””

Hà Nội... Với những kỷ niệm:

Tôi xem sách “Về Những Kỷ Niệm Quê Hương” của nhà văn Nguyễn Thạch Kiên, chương một và hai ông kể về quãng đời lớn lên ở đất bắc, mà phần lớn là tại Hà Nội. Hà Nội vào thập niên 30, 40 chịu nhiều ảnh hưởng của người Pháp. Những tổ chức manh nha nổi lên chống Pháp vì cao trào đấu tranh giành chủ quyền độc lập quốc gia, đó là khía cạnh chính trị. Về địa hạt văn học Hà Nội là cái nôi văn hóa cho ra bao nhiêu cây bút được văn học ghi nhận từ Nhất Linh, Khái Hưng, Thạch Lam, Thế Lữ, Trúc Khê, Vũ Bằng, Vũ Đình Liên, Lưu Trọng Lư, Nhược Tống, Nguyễn Hồng, Nguyễn Tuân, Lan Khai, Thanh Tịnh, Vũ Trọng Phụng, Nguyễn Công Hoan,... Là người trải qua khoảng thời gian xáo động về chính trị hay êm đềm về văn học tại Hà Nội, Nguyễn Thạch Kiên sống với kỷ niệm Hà Nội thật nhiều.

Ông viết: “... Có thể nói tôi là người rất Hà Nội. Hà Nội từ từng tiếng nói, chẳng bao giờ uốn cong lưỡi khi phát âm. Hà Nội đi từng bước chân lên tới từng sợi tóc. Và từ cặp môi tới đôi mắt biết cười. Phải biết đắm trong mưa bụi dạo quanh Hồ Gươm, đếm từng giọt nước lăn tăn xao động dưới những tàn liễu rũ...”

Khi vào Nam, Nguyễn Thạch Kiên làm thơ về Hà Nội năm 1955, in trong thi tập “Nắng Hương Cau”, tôi ghi ghi nhận là bài này, “Nhớ Về Hà Nội”, trong ý tưởng 1930 quyển luyến của tác giả:

*“Ta nhớ thương người Hà Nội
Thanh thanh liễu rũ ven hồ
Gió thu trù say tà áo
Mộng bên trời, vắng trán ngáy thơ*

*Biếc một vùng cao rộng
Ta mê man tìm thăm thăm lòng em
Nhớ thương những chiều ái ân
Giữa đôi lòng chưa phủ sương êm*

*... Giục giã lòng ta nổi chiến trường
Trông về Hà Nội xót tha hương
Em thơ cổ gấm tròn trăng đẹp
Tóc xòa đôi bờ rũ nhớ thương
Bạn mới chưa về trong giấc mộng
Lời ca đã vắng giữa môi hương
Bâng khuâng mắt biếc nằm trong mắt
Em nhủ thuyền ta vượt hướng dương
...”*

Nguyễn Thạch Kiên viết về Hồ Tây của Hà Nội: “Hồ Tây lộng gió, bát ngát ở trước mặt. Có những cánh buồm trắng phía xa xa dập dờn trên làn nước mát. Vài chiếc pe-rít-xoa lao vun vút rồi vòng lại. Khu Tiểu Đồn Sơn, trong dãy nhà hóng gió, Tây đầm lớn nhỏ ngồi bên ly rượu ngồi giải khát, vẻ kiêu kỳ,

thoải mái. Nhưng khu rặng ổi Quảng Bá vẫn là nơi quyến rũ chúng tôi hơn.”

Hà Nội trong hoài niệm ngự trị tâm hồn thầy Mai, hay Hà Nội trong trí nhớ dai dẳng của nhà văn Nguyễn Thạch Kiên có nhiều điểm tương đồng vì họ đã ra đi, họ bỏ lại Hà Nội trong giấc ngủ cô đơn, Hà Nội trong nhung nhớ tốt cùng và Hà Nội trong thao thức của thuở thiếu thời. Tôi gặp nhà văn lão thành này ông ôn lại cả một bầu trời lưu luyến, miên viễn kể lại cái ký ức của ngày xưa, những năm 30 hay 40 mà nay đã lùi vào dĩ vãng. Cái dĩ vãng có mưa phùn lấm tẩm giăng phủ Hồ Gươm, những hàng liễu xanh đong đưa trong gió, bóng cây lung linh mặt hồ như bóng người thiếu nữ hôm nào của nhà văn hay của thầy tôi e ấp trong kỷ niệm dấu yêu xưa. Trong cái kỷ niệm xa xưa đó người ra đi nuối tiếc ly cà phê nồng ấm bên nhà Thủy Tọa trên bờ hồ, và nó cơ hồ se thắt lòng người trong cái lạnh giá khi mùa Đông về với Hà Nội của nỗi nhớ khôn nguôi. Hà Nội có tiếng rao hàng, có cốm Vòng, có hoa sữa mùa Thu và có tất cả những nỗi nhớ thương. Tôi nghe âm vang Hà Nội khi mùa Thu trở về của nhạc sĩ Hoàng Thy, Trần Triệu Đông:

Mùa Thu Hà Nội

*“Hà Nội bây giờ còn trong nỗi nhớ
Những chiều se lạnh bên phố chờ ai
Cơn mưa phùn rơi không ngại ướt áo
Từng cội me già nhẹ tiếng lao xao*

*Mái đình rêu phong muôn đời cổ kính
Con đường gạch đỏ ngại bước chân ai
Mặt nước hồ Gươm miệt mài soi bóng
Những cuộc tình làm gợn sóng lung linh*

*Từ dạo Thu về phố bỗng hoang vu
Héo hắt hồ Gươm khi gió Thu về
Hàng me chết lặng khi Thu chợt đến
Tàn tạ hao gầy vào độ Thu sang.”*

Tôi nghe âm vang của tiếng ngâm u hoài từ thơ mô tả những dấu yêu xưa về Hà Nội của thi sĩ Phạm Chung:

Hà Nội, Dấu Xưa

*“Người đi bóng khuất trăm năm
như trăng khuất nửa mái đình rêu phong
khuất, đâu dấu áo tứ thân ?
đâu vang guốc mộc gõ trầm nhịp tim ?*

...

*Ta qua phố Cổ mà ngỡ ngần sâu
Cổ thành xưa dấu tích đâu ?
Tiểu thư Hà Nội chốn nào lạc chân ?
Bâng khuâng ghé phố hàng Buồm
ngờ như tên phố hàng Buồm
buồn tênh.
Phạm Chung”*

Tôi nghe tiếng ve kêu ran không gian khi vào hè, trên cành me trên những đường phố Hà Nội, có hàng phượng vĩ rực hoa, có hàng liễu xanh cô liêu rũ trên mặt hồ Gươm trong thơ của thi sĩ Trọng Đài:

Hà Nội Đêm Trở Gió

"Hà nội ơi tươi xanh màu áo học trò
Những con đường thân quen còn đó
Tiếng rao vang đâu đây nghe động trời đêm
Hồng Hà ơi buồm ai khe khẽ thuyền về
Cành me thì thâm gục đầu vào dĩ vãng
Tiếng ve kêu râm ran suốt đêm hè
Giọng dân ca sao gọi nhắc hồ Gươm

*Hà nội ơi xanh xanh liễu rủ mặt hồ Gươm
Cô đơn sáu rụng ngoài ngõ vắng
Con sóng nào vẫn vỗ về vào đam mê
Hà nội ơi!... Hà nội ơi!"*

Tôi mừng tưởng ra Hà Nội với nét quyến rũ khi cơn mưa buồn bay phất phơ, những hạt mưa băng khuâng gợi nhớ trong nhạc của Phạm Anh Dũng, thơ Trần Ngọc. Hồn nhạc như vẩn vương cơn mưa Hà Nội rơi thấm ướt bờ vai em, và em cười xinh tươi rạng rỡ, để gió hôn thoảng nhẹ vuốt tóc em, như giấc mộng trong tâm tưởng dang nổi xao xuyên lòng trong tôi về em, hơi em e lệ, thẹn thùng của Hà Nội trong âm giai điệu nhạc ru hồn tình tứ ngày nao:

Hà Nội Mưa Bay

*Mưa Hà Nội, mưa băng khuâng gợi nhớ
Gió Hồ Gươm hôn nhẹ vuốt tóc thơ
Đôi mắt đẹp nụ cười xinh rạng rỡ
Mưa mơ màng xao xuyên dệt mộng mơ*

*Mưa Hà Nội, mưa bay bay lặng lẽ
Em thẹn thùng e lệ nép vào anh
Dịu nhau đi qua từng cơn gió rét
Em đi về mưa rớt xuống thật nhanh*

Hà Nội ơi!

*Mưa tình thấm ướt đôi vai
Phố phường in dấu ô mai
Dối hờn mưa đến ngày mai
Hà Nội ơi!
Có còn nghe tiếng mưa rơi
Có còn ngây ngất chờ đợi
Có còn thương nhớ xa xôi*

*Mưa Hà Nội, mưa giăng giăng lạnh vắng
Nhìn mưa rơi bé dệt mộng thần tiên
Bên xứ lạ anh vẫn còn vương vấn
Má đồng tiền và mưa mãi triển miên."*

Trong cái nỗi niềm chứa chan về Hà Nội như vậy tôi đã dựng nên bài viết này để tri ân thầy Mai và cũng để tạ ơn những cây bút về Hà Nội của nét cổ kính nhưng thanh lịch, một Hà Nội có nét đài các trong

dáng kiêu sa, một Hà Nội dấu yêu của thập niên xưa 30, 40 có nhà văn Nguyễn Thạch Kiên của "Nắng Hương Cau" mà tôi muốn cảm ơn sách của ông. Và vì chính những cây bút Hà Nội này đã chia sẻ hay mở rộng cho tôi sự hiểu biết về vùng đất ngàn năm văn vật của đất nước, để cho thấy những kỷ niệm đáng yêu nhất trong cuộc đời họ. Liệu rồi đây mai này có còn nữa hay không? Liệu rồi đây trong kiếp nhân sinh vốn phù vân qua cơn mưa Hà Nội ai mất, ai còn? Nhưng điều chắc rằng Hà Nội sẽ mãi mãi vẫn diễm kiều, vẫn thanh lịch trong văn chương của những thập niên 30, 40 ngày cũ.

Cũng trong nỗi niềm riêng tư với các thân hữu có liên quan ít nhiều đến Hà Nội xưa, tôi xin cảm ơn quý anh Hoàng Thy, Phạm Chung, Đàm Trung Phán, Phạm Anh Dũng, Phạm Văn Vĩnh, Đỗ Duy Thụy, Tạ Xuân Thạch, Đào Bá Hùng, quý chị Thủy Phạm, Bích Huyền, Hoài Mỹ, Hồng Vũ Lan Nhi, Yvonne Vương Hà, Cát Ngọc, Bạch Lan, Mỹ Hạnh, Diễm Hạnh và cô Vân Nga bằng cách này hay cách khác đã cho tôi cái nhìn thật đẹp đẽ về Hà Nội qua giọng nói hay lời văn, hay đi xa hơn: Đó là cái tâm tình của người Việt Nam nói chung, hay sự đồng cảm về quê hương đất nước mình.

Việt Hải, Los Angeles

