



NGÀY THƯỜNG HÀ NỘI

Cố nhà văn BĂNG SƠN

LTS: LÀ MỘT TRONG SỐ NHỮNG NHÀ VĂN TÊN TUỔI GẮN BỐ VÀ MANG TRONG MÌNH TÌNH YÊU THA THIẾT VỚI HÀ NỘI, NHÀ VĂN BĂNG SƠN KHÔNG NGƠI NGHỈ SÁNG TÁC VỀ HÀ NỘI.

NHÂN DỊP ĐẠI LỄ 1000 NĂM THĂNG LONG - HÀ NỘI, BẢN TIN ĐHQGHN XIN GIỚI THIỆU TÙY BÚT CỦA ÔNG.

Một ngày Hà Nội cũng là ngày thời gian thiên nhiên giống như mọi nơi trên đất nước, mọi nơi trên thế giới, bởi cái đồng hồ cứ quay tròn, không thể nhanh hơn hoặc chậm hơn, trừ khi ta thay đổi múi giờ khi từ nước này qua nước khác.

Tuy nhiên, tiếng gà sang canh, canh một, canh hai, tiếng sừng trâu đuổi muỗi, tiếng con chim đánh thức mặt trời, tiếng vọng của hồi còi tàu hỏa, từ xa vang đến làng quê ven đường... thì chắc chắn là ngày bắt đầu khác xa ngày Hà Nội khi tiếng chuông đồng hồ báo thức vang lên, hoặc một thời chưa xa, chuông xe điện leng keng từ nẻo này sang nẻo khác, từ ga Thụy Khuê xuống ngã tư Vọng, ngã tư Trung Hiền ra Cầu Giấy, Yên Phụ hay Chợ Bưởi.

Một ngày Hà Nội bình thường bắt đầu lúc mấy giờ và mấy giờ đêm mới là kết thúc? Không thể tính vì nó không có ranh giới nào rõ rệt, hoặc có thể nói ngày Hà Nội bình thường bắt





đầu từ ngày hôm nay vắt qua ngày hôm sau, đêm cũng vẫn là ngày chỉ vắng mặt trời mà thôi.

Ga tàu hỏa thức suốt đêm, ngọn đèn không biết mình ngủ hay mình thức.

Những lồng chợ nơi này mơ màng thì nơi khác đã tỉnh như sáo, mà trước đây hơn nửa thế kỉ, nhà văn Thạch Lam đã viết những trang xanh rờn, đầy ẩm ướt của sương đêm và trên những tàu lá rau vừa bị cắt khỏi thân cây cứ theo nhau trong những quang thúng mà chảy vào Hà Nội, qua cầu Long Biên hoặc từ những nẻo Ngọc Hà, Yên Phụ đổ về trước cửa chợ Đồng Xuân, những cái chợ đêm Hà Nội, khác hẳn cái chợ đêm Hà Nội thế kỉ XXI này là chợ hoa trên bờ đê làng Quảng Bá, chuyên buôn và bán buôn mặt hàng hoa tươi cho một Hà Nội coi trọng cả ăn cả chơi trong cuộc sống đời thường.

Ngày nay, chợ được gọi là siêu thị, dù chợ và siêu thị là rất khác nhau, về giàu nghèo, về mua bán, về mặt hàng, về quang cảnh... cả giờ về mở cửa và đóng cửa, tiểu khí hậu trong đó...

Có lẽ không có đô thị nào lại không có chợ, vì hai hoặc ba bữa ăn hàng ngày của mọi con người bất cứ điểm nào trên hành tinh, cũng phải có nơi mà mua về, và như vậy có những người đến đây để bán thứ này đi, mới mua được thứ khác.

Bữa ăn ngày thường Hà Nội thường diễn ra thế nào? Cũng vẫn là người Việt Nam nghìn năm mà thôi, dù có giàu hơn, sang hơn, kiểu cách, cảnh vẻ thanh lịch hơn. Trước hết ít ai ngồi quanh bàn như các nước phương Tây, mà vẫn quen ngồi trên chiếu quanh chiếc mâm tròn, mâm gỗ rồi mâm đồng, sau này là mâm nhôm, nhà sang thì mâm có 3 chân, có chạm khắc cầu kì. Nhưng trước hết bao giờ chiếc mâm đó cũng phải sạch sẽ, khô ráo, bóng lộn màu vàng đồng thau. Mâm đặt trên chiếu, chiếu hoa và chiếu đậu, có cả những cái chiếu đã rung rúc không còn dùng giải giường được nữa, gọi là chiếu ăn cơm. Chiếu được giải trên giường, trên sập, có khi ngay trên mặt sàn gạch hoa, gạch lá men, sàn gỗ... và cả nhà ngồi quây quần quanh mâm.





Mẹ hoặc bà so đũa, đặt từng đôi đũa trên mâm, hơi thò đầu đũa nơi tay cầm ra rìa mâm, trông giống như là mâm mặt trời, mà đũa là những tia sáng tỏa ra khắp phía. Tâm điểm của mặt trời đó được định vị có lẽ từ xa xưa lắm, đến nay nó vẫn giữ đúng vị trí của mình. Đó là bát nước mắm, hoặc gọi chung là bát nước chấm, có thể là tương, là xì dầu, là ma-gi, là nước mắm đã giấm cà chua chấm rau muống luộc hay giấm trứng chấm nộm ngồng bắp cải, pha ớt tỏi chấm thịt vịt, hay gừng ớt chấm thịt bò...

Bà hoặc mẹ, có khi là cô con dâu, cô con gái chưa ở riêng, ngồi đầu nồi. Đầu nồi là ngôi cạnh nồi cơm chứ không thể dạy tiếng Việt cho người ngoại quốc rằng đó là cái đầu của chiếc nồi cơm. Phong tục này rất khác với những Hoa Kiều ở một số khu phố có nhiều hoa kiều ở như Hàng Buồm, Mã Mây, Phúc Kiến, ngõ Hàng Giấy, họ ngồi ăn quanh bàn, thứ bàn tròn chân cao, không phải khăn trắng (khác người Tây là phải bắt buộc có khăn). Cả nhà ngồi quanh bàn (mà họ gọi là thổi) còn nồi cơm đặt trên chiếc ghế đầu một góc nhà, ai ăn hết bát cơm, tự mình ra chỗ nồi cơm xới lấy cho mình, chỉ trừ bà già nhất nhà, lại bó



chân, đi lại khó khăn thì mới có người xới hộ (những người phụ nữ hoa kiều già này đến nay không còn ai, nhưng thời ấy, họ ở Hà Nội cả đời, tóc vẫn cài bím, và không hề nói một từ tiếng Việt nào, dù họ thông thạo, nghe được tiếng Việt như con cháu họ).

Hà Nội có điều kiện kinh tế khá giả hơn nhiều địa phương khác, nên chuyện ẩm thực và mọi sinh hoạt khác cũng khá hơn... Có người nói: Cả nước, có gì ngon nhất thì sau khi tiến vua là tiến cho Hà Nội. Đúng, nhưng không phải vì tục lệ bắt buộc như lệ tiến vua chim sầm cầm mà ông Lý Châm, Hồ Tây,

đã phá được lệ ấy cho dân được nhờ. Mà chỉ vì Hà Nội là một thị trường lớn, mọi nơi đi về đều thuận tiện (không kể miền Nam) nên thứ gì ở đây cũng đều tiêu thụ được hết, mà lại được giá nhất. Như vậy, cả hai bên đều có lợi. Người mọi địa phương bán hàng được giá, người Hà Nội được thưởng thức tất cả của ngon vật lạ, của đầu mùa của trăm nơi. Ví dụ: rươi Hải Dương, cua bể tôm he tươi Hải Phòng, cam Bồ Hạ, vải thiều Thanh Hà, trà Thái Nguyên, măng Tây Bắc, nước mắm Nghệ An, rau muống xanh mà giòn Sơn Tây, gạo dự Thái Bình, chuối ngự Nam Định, cho đến mọi thứ khác không phải là đồ ăn uống như chiếu Hới (rất nhiều làng Hới ven biển) lụa Hà Đông, rượu Phú Lộc, gỏi Hương Canh Thổ Hà, vò chay Tuyên Quang, cho chí sợi lạt giang gói bánh trưng tàu lá dong ngày Tết, từng thếp lá chuối gói bánh cốm, bánh xu xê... Hà Nội trở thành một Việt Nam thu nhỏ, mà hầu hết để làm gì nếu không phải là để phục vụ đời sống thường ngày cho người Hà Nội, người Việt nam đang ở đây.