

THĂNG LONG - HÀ NỘI NGÀN NĂM VĂN HIẾN

TRẦN THỊ HÀ

HỎI ĐÁP VỀ

*Ấm thực,
Trang phục*

HÀ NỘI
xưa và nay



NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

TRẦN THỊ HÀ

HỎI ĐÁP
VỀ ẨM THỰC, TRANG PHỤC HÀ NỘI
XƯA VÀ NAY

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN
Hà Nội - 2010

LỜI NÓI ĐẦU

Ăn - mặc là một trong những nhu cầu không thể thiếu của mọi người, mọi dân tộc. Ngay từ khi xã hội loài người mới hình thành, ăn - mặc đã giúp con người tồn tại và ứng phó với thiên nhiên. Lúc đầu, người ta ăn hang ở lỗ, mặc những thứ đơn giản. Đồ ăn có thể là các loại quả cây, các loại thịt sống, mặc chỉ là những mảnh, mẩu để che kín những nơi tế nhị của cơ thể. Dần dần, quá trình lao động đã giúp tư duy phát triển, đôi tay được giải phóng, nhất là việc phát minh ra lửa đã nâng cuộc sống của con người lên quá trình tiến hoá mới. Họ bắt đầu ăn chín uống sôi và mặc ấm, sau đó là ăn no mặc ấm, ăn ngon mặc đẹp.

Xã hội văn minh, ăn uống không đơn thuần chỉ là no bụng mà còn là một thứ nghệ thuật, một vẻ đẹp mang tính truyền thống, quen gọi là văn hoá ẩm thực. Người Việt Nam cho rằng "nhất ăn nhì mặc". Chính vì vậy mà thành phần cơ cấu bữa ăn người Việt Nam rất đa dạng và phong phú, được chất lọc từ những sản phẩm tự nhiên mang đậm dấu ấn của nền văn hoá nông nghiệp lúa nước. Người Việt ăn những món ăn được pha chế từ các loại thực phẩm và gia vị. Chúng có tác dụng bổ sung cho nhau, làm cho người ăn được ngon miệng vì có đủ chất. Người Việt Nam nhìn nhận, đánh giá bữa ăn không dừng lại ở dạng vật

chất mà còn được nâng lên ở phương diện tinh thần, phương diện nghệ thuật.

Mặc không chỉ giúp người ta ứng phó với môi trường mà còn mang ý nghĩa xã hội sâu sắc. Mặc là cách trang điểm cho con người trở nên đẹp đẽ, sang trọng hơn, khắc phục được những nhược điểm của cơ thể, tuổi tác. Cũng giống như ăn, sử dụng nguyên liệu sẵn có của thiên nhiên đất nước, người Việt Nam sử dụng những nguyên liệu may mặc từ tơ tằm, bông, tơ gai, tơ đay, tơ chuối..., sản phẩm của nghề trồng trọt xứ nóng. Các kiểu trang phục cũng vô cùng phong phú đa dạng nhưng vẫn luôn giữ được nét đẹp truyền thống của người Việt Nam.

Thủ đô Hà Nội là một trong những địa phương lưu giữ được nhiều nhất vốn văn hoá ẩm thực và trang phục của dân tộc Việt. Vốn văn hoá đó không chỉ là niềm tự hào của người Hà Nội mà còn chứa đựng tinh thần của dân tộc với những dấu ấn lịch sử đậm nét, góp phần tô điểm thêm vẻ đẹp của Thủ đô.

Nhân kỷ niệm 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội, chúng tôi xin trân trọng giới thiệu tới bạn đọc cuốn: **"Hỏi đáp về ẩm thực, trang phục Hà Nội xưa và nay"**, với nội dung tổng quát về trang phục và ẩm thực Hà Nội qua các thời kỳ.

Trong quá trình biên soạn, chúng tôi có tham khảo và sử dụng một số tư liệu của các bậc tiền bối để hoàn thành cuốn sách này; rất mong được lượng thứ và chân thành cảm ơn!

TÁC GIẢ

Phần thứ nhất

ẨM THỰC HÀ NỘI XƯA VÀ NAY

Câu hỏi 1: "Nước lợ cơm niêu" bán ở đâu? Vì sao lại gọi là "nước lợ cơm niêu"?

Trả lời:

Trước đây Hà Nội có ba cơ sở bán nước lợ cơm niêu: Một ở phố Hàng Giày, một ở Hàng Giấy, nhưng đáng kể nhất là ở phố Đinh Liệt (nay ở vào khoảng gần phía sau Nhà hát kịch Hà Nội). Đó là một cái nhà kho rộng bỏ hoang, ánh sáng lờ mờ. Khách ăn chỉ cần đưa vào 7 hào rồi lấy ra một suất nước lợ cơm niêu đặt trên một cái mẹt đan bằng tre, có đường kính chừng 20cm. Khách cầm lấy cái mẹt, tự tìm lấy một mảnh chiếu nhỏ hoặc một cái dòn ngồi rồi ra ngồi ăn một mình ở một góc hay chỗ nào đó tùy ý. Suất ăn trên mẹt gồm có một niêu cơm nhỏ, một chiếc dưa cà ngán, một đôi dưa nhỏ và ngán (kiểu dưa ăn rượu nếp) và bốn cái chai nhỏ chứa chừng 20ml và được bịt kín bằng chiếc nút bấc.

Cơm được dong vào niêu, ở giữa là các thức ăn gồm: một miếng thịt bò, một miếng thịt gà mái da vàng, một miếng thịt lợn rán có đủ cả bì, mỡ và nạc, một miếng gan

xào, một dùm trứng cây hoặc tôm nõn, hai cánh nầm, một cánh mọc nhĩ... Tất cả được rưới lên một chút nước đậm có hồ tiêu. Cơm được thổi bằng gạo tám thơm và tám xoan. Mỗi loại gạo chiếm một nửa. Vì gạo tám thơm có vị thơm đậm đà. Nhưng gạo tám xoan lại có vị thơm sắc sảo. Cơm gói các món ăn ở giữa. Chiếc niêu dẽm một tờ giấy báo rồi được nắp vung dấy lên cho kín và hâm nóng cách thủy.

Bốn chiếc chai nhỏ đặt trên mẹt đựng bốn loại phụ gia cho bữa ăn, gồm một chai nhỏ canh như kiểu nước xuyết, một chai nhỏ có nước mắm cà cuống, một chai nhỏ đựng rượu ngang và một chai nhỏ có chừng hai ba ngụm nước trà.

Khách ăn cầm lấy chiếc dĩa cả ngấn đập vào cái niêu đỏ au, mới toanh được sản xuất ở làng Thổ Hà, làm vang lên một âm thanh "bộp". Chiếc niêu vỡ ra, bữa ăn được bắt đầu.

Ăn uống xong, khách chỉ lẳng lẳng ra đi, phải ống quần, mục thị vô nhân, ra ngoài đường nhập vào phố xá bụi bặm và ồn ào. Thực ra, gọi là nước lọ cơm niêu cho nó có vẻ "thương cảm" một chút. Khách trả cho bữa cơm này mất 7 hào trong khi một đĩa cơm rang thập cẩm gọi là cơm Hoa Kỳ ăn no ở quán Mỹ Kinh hoặc Đông Hưng Viên tại Hàng Buồm thì phải trả có 3 hào.

Trong một thời gian ngắn, nước lọ cơm niêu đã trở thành một cái mốt. Mọi người đánh tiếng cho nhau, mách nhau, đưa nhau đi ăn. Một số nhà văn, nhà báo cũng rủ nhau đi thưởng thức mỗi khi được chút tiền "Văn chương".

Đã là mốt mà nhất lại là mốt ẩm thực, thì nó luôn luôn thay đổi. Đến gần cuối năm 1940, cái mốt này cũng nhạt dần rồi bị lãng quên.

Tuy vậy "nước lợ cơm niêu" cũng khá đặc sắc. Nó cũng ghi được vài dòng khiêm tốn trong văn hóa ẩm thực của đất Thăng Long - Hà Nội.

Câu hỏi 2: Phở bò có nguồn gốc đầu tiên ở đâu? Phở bò được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Việt Nam có rất nhiều món ăn độc đáo, lâu đời. Phở là một món ăn truyền thống của Việt Nam, cũng có thể xem là một trong những món ăn đặc trưng nhất cho ẩm thực Việt Nam. Khi đặt vấn đề tìm hiểu về nguồn gốc phở ở Việt Nam đã có khá nhiều giả thiết. Có giả thiết cho rằng phở xuất hiện ở Nam Định, nhưng cũng có giả thiết cho rằng phở xuất hiện đầu tiên ở Hà Nội. Bởi chính Hà Nội là nơi làm cho món ăn dân dã này trở nên nổi tiếng như ngày nay. Nói tới món ăn Hà Nội, phở được coi là một đặc trưng ẩm thực Hà thành.

Trước đây, khi người Pháp vào Việt Nam, đã có nhiều người cho rằng phở Việt Nam bắt nguồn từ phương pháp chế biến món thịt hầm của người Pháp. Nhưng qua tìm hiểu, phở có rất nhiều gia vị và rau thơm có nguồn gốc từ Việt Nam nên những ý kiến trên đã bị bác bỏ. Một số khác lại cho rằng phở Việt Nam ảnh hưởng từ việc sử dụng bột gạo làm bánh phở và nhiều gia vị trong phở khá giống món hoành thánh của người Trung Hoa, vì dựa vào sự gần gũi về mặt địa lý, nhưng không ai chứng minh được điều

đó là đúng. Vì thế, phở có nguồn gốc từ Việt Nam là ý kiến được nhiều người chấp nhận.

Trong thời kỳ sau chiến tranh Việt Nam, có rất nhiều người xuất ngoại, chính điều đó đã làm cho phở Việt Nam được biết đến ở nhiều nơi trên thế giới, đặc biệt là các nước phương Tây. Dạo qua phố phường một số nước, chúng ta có thể thấy khá nhiều nhà hàng phở Việt Nam đã có thể đứng vững trong thị trường mà khách hàng vốn là những người rất khó tính. Một số cư dân Việt Nam sang nước ngoài đơn giản chỉ vì mục đích mưu sinh cũng mang phở đến rất nhiều nước trên thế giới. Chỉ trong một thời gian ngắn phở đã trở thành món ăn mà người nước ngoài ưa thích.

Ở Hà Nội, phở là một món ăn đặc biệt của cư dân nơi đây. Hà Nội có món phở từ bao giờ, không ai xác định được, chỉ biết rằng từ rất lâu rồi người Hà Nội luôn xếp phở là một món ăn không thể thiếu trong mọi mùa, mọi thời gian. Người ta có thể coi phở như là một món quà sáng, cũng có thể thay cho bữa ăn trưa hoặc tối. Phở không ăn cùng các món ăn khác. Nhìn bát phở ai cũng nghĩ nấu phở là rất đơn giản. Tuy nhiên, để có được những bát phở ngon còn tùy thuộc vào kinh nghiệm và bí quyết truyền thống của nghề nấu phở.

Theo kinh nghiệm của những nhà làm phở truyền thống tại Hà Nội, muốn có bát phở ngon thì điều quan trọng nhất là công đoạn chế biến nước dùng. Nước dùng của phở truyền thống là phải được ninh từ xương ống của bò cùng với một số gia vị. Xương bò được lựa chọn tỉ mỉ từ

những con bò khỏe mạnh, đem rửa sạch, cạo hết thịt bám vào xương cho vào nồi đun với nước lạnh. Khi đun, lửa phải đủ lớn để nước được sôi đều. Nước luộc xương lần đầu phải đổ đi để nước dùng khỏi bị nhiễm mùi hôi của xương bò, nước luộc lần sau được đun từ 4 đến 6 giờ mới dùng làm nước lèo. Gừng và củ hành nướng cho thật dậy mùi thơm sau đó mới cho vào nồi nước dùng. Lần đun sau, khi nước đã sôi thì giảm bớt lửa và bắt đầu vớt bọt. Khi đã vớt hết bọt, cho thêm một ít nước lạnh và lại đợi nước sôi và tiếp tục vớt bọt... Cứ làm như vậy liên tục cho đến khi nước trong và không còn cặn trong bọt nữa. Sau đó, cho một ít bột canh (ngày nay có thể cho một chút hạt nêm) vào và điều chỉnh độ lửa sao cho nồi nước chỉ sôi lăn tăn để giữ cho nước khỏi bị đục và chất ngọt từ xương có đủ thời gian tan vào nước dùng. Trong quá trình đun nước dùng tùy theo bí quyết của từng gia chủ họ sẽ cho vào nồi một số loại gia vị bao gồm thảo quả, gừng, hoa hồi, đinh hương, hạt ngò gai, thanh quế, hành khô, tôm nõn, sả sùng và theo truyền thống, không thể thiếu một cái đuôi bò.... Hương vị thơm ngon của nước dùng chủ yếu do các loại gia vị quyết định.

Bánh phở được làm từ loại gạo ngon. Gạo được xay nhỏ, trắng mỏng, cắt thành sợi. Yêu cầu của bánh phở phải trắng, dẻo, không được vỡ. Thịt bò thăn phải hồng tươi. Miếng thịt được thái lát mỏng không ướp thêm một chút gia vị nào khác, bởi nếu có gia vị khác sẽ làm mất đi hương vị của thịt bò. Tùy theo khẩu vị của từng người có thể ăn thịt bò chín hoặc tái.

Để bát phở ngon đòi hỏi chủ quán phải có kinh nghiệm. Bánh phở được cho vào giỏ tre chần qua nồi nước sôi. Việc chần bánh phải nhanh, tránh bánh bị nhũn, sợi bánh phải ráo nước để nước sôi không theo bánh phở vào bát. Thịt bò được nhúng theo, sau đó rải đều lên trên lớp mặt bánh phở. Tiếp đó là lớp thân hành chần cùng với các gia vị khác. Cuối cùng là nước dùng được chan đều khắp lượt miệng bát. Nước trong vắt thơm lừng. Bát phở bốc hơi nghi ngút với nhiều màu sắc hấp dẫn, hương thơm ngào ngạt. Miếng thịt chín tới dậy mùi thơm. Thêm một chút chanh, giấm tỏi, ớt tươi là đủ.

Cùng với sự thay đổi của thời gian, ở Hà Nội không chỉ có phở bò mà còn có rất nhiều các loại phở khác như phở gà, phở lợn, phở ngan, phở vịt, thậm chí cả phở chó.... Nhưng chúng tôi chỉ muốn dừng lại để giới thiệu về phở bò - món ăn độc đáo và truyền thống của người Hà Nội.

Câu hỏi 3: Món phở ngêuì có tên thực là gì và được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Phở ngêuì chỉ là cách gọi theo thói quen của mọi người, chứ thực ra nó có tên tuổi hàng hoàng với ý tứ hình tượng rõ ràng: *phở cuốn*.

Phở ngêuì được làm khá đơn giản. Miếng phở được cuốn lại, để cuộn tròn miếng thịt bò xào chín thơm thơm, vài cọng rau sống (rau thơm) rồi chấm vào bát nước mắm

dây mùi dấm ớt. Đó, chỉ đơn giản thế thôi, món phở cuốn mà lâu nay người dân Hà Nội vẫn thích thú thưởng thức sau giờ tan tầm. Chẳng thế mà rất khó tìm thấy hàng phở cuốn vào buổi sáng. Phải chờ đến hết giờ công chức làm việc, đến giờ đám học sinh tan trường, những dãy hàng phở cuốn ở đường Trần Vũ mới đông khách. Hoặc có đôi ba hàng mở từ lúc còn sớm, quãng 3 giờ chiều, nhưng hẳn là không thể đông bằng lúc mặt trời chào từ biệt thành phố.

Không cần phải là người tinh ý cũng có thể nhận ra cách làm món phở cuốn. Đơn giản đến cực độ. Một miếng bánh phở chưa thái chỉ thành sợi, diện tích chừng 18x18cm, vài ba miếng thịt bò xào làm nhân, cộng thêm lá xà lách, một vài ngọn rau thơm, mùi ta (ngò). Rồi khéo léo cuộn lại như gói nem. Bát nước chấm là sự tổng hòa của mắm, giấm, đường, tỏi và những miếng đu đủ xanh thái thành những lát mỏng hình vuông (hoặc chữ nhật).

Nghe không có gì đặc biệt, nhưng khi thưởng thức, người ăn mới thấy mê cái hương vị dễ chịu của món phở nguội - không chan nước dùng nghi ngút khói! Bánh phở nhất quyết là không có vị gì, chỉ thoang thoảng mùi gạo thơm để làm nên miếng bánh phở trắng trắng, dai dai mà mềm mại.

Rồi khi chấm với bát nước mắm cay cay mùi ớt, miếng bánh phở bỗng dịu ngọt vị chua mặn, quện với miếng thịt giòn mềm bên trong. Những cọng rau sống khiến món ăn không thể ngán, thoảng qua mùi thơm của thịt bò xào là vị ngon của rau thơm, rau mùi, xà lách.

Câu hỏi 4: Cho biết điểm đặc biệt của miến trộn Kim Liên và cách làm miến trộn?

Trả lời:

Miến trộn Kim Liên là một món hấp dẫn có thể chọn cho những ngày thu. Nếu như mùa hè không khí nóng bức và oi ả, thực khách luôn muốn tìm những món ăn mát mẻ và ít dầu mỡ thì sang thu, khi trời mát mẻ và dễ chịu, đa số người sành ăn lại chọn cho mình những món ăn nóng, đậm đà như miến trộn Kim Liên.

Miến trộn có ở khắp Hà Nội song không quán miến nào tạo được mùi vị như miến trộn Kim Liên. Ở địa thế không hề thuận lợi trong một ngõ nhỏ của khu tập thể C13 Kim Liên. Quán miến trộn không có cửa hàng mà chỉ được dựng lên ở sân chơi của trẻ em. Điểm đặc biệt của quán ăn này là không có bàn, chỉ có ghế nhựa cao. Khách đến đây ăn phần lớn tự phục vụ là chính. Hàng ngày, quán mở hàng từ 11 giờ trưa và dọn hàng vào lúc 20 giờ 30 phút. Lúc nào quán cũng tấp nập khách. Vào những giờ cao điểm từ 12 giờ trưa và 18 giờ, muốn ăn được một đĩa miến trộn bạn phải ngồi chờ khá lâu.

Bình thường thì với món miến trộn chỉ cần ăn một đĩa đã ngấy, nhưng ở quán ăn này có rất nhiều người ăn được đến đĩa thứ hai. Muốn có món miến trộn ngon chính là do sợi miến và cách chần miến. Chần miến làm sao phải kỹ cho sợi miến mềm nhưng vẫn phải có độ dai, không bị nát. Sau đó, miến được trộn với gạch cua (không pha đậu phụ) cộng thêm hành khô chưng, chút rau cải, giá đỗ, vài miếng

chả cá và giò tai cắt miếng và cuối cùng là xì dầu. Tất cả kết hợp với nhau tạo nên đĩa miến trộn thơm ngậy béo ngọt hương vị của cua.

Câu hỏi 5: Hãy cho biết cách chế biến món bún?

Trả lời:

Hà Nội đã trải qua bao thăng trầm của thời gian, sự tàn khốc của chiến tranh và sự tự quên lãng của chính con người. Cùng với sự đổi thay ấy các món ăn Hà Nội món còn, món mất, lại thêm nhiều món mới.

Bún chả quả là thứ quà ăn phổ thông nhất ở Hà Nội nhưng lại níu kéo chân người ăn bởi mùi vị hấp dẫn riêng của nó. Không một ngõ đường đông đúc nào, không một góc chợ nào của Hà Nội không có thứ quà này. Người bán hàng xếp những lá bún trắng muốt vào trong một cái mẹt con trên trải một mảnh lá chuối xanh non, rồi gấp rau vào đó. Mấy cái rau xà lách, vài ngọn thơm, mấy cánh mùi, một đĩa bún nhỏ sợi, nước mắm thật ngon, rắc một chút hạt tiêu và điểm dăm ba nhát ớt, thả những miếng chả nướng vừa độ vào..., tất cả làm dậy lên một cái vị riêng của thiên nhiên tạo vật. Có hai thứ chả, chả băm và chả nướng. Muốn ăn riêng một thứ cũng được, nhưng phải ăn cả hai thứ chả trong một chén nước mắm mới thấy được hoàn toàn cái vị thơm ngon của món ăn. Thứ chả băm mềm "đi" quện với thứ chả miếng sậm sệt tạo thành một sự nhịp nhàng, ngổ ngỗ, mà dùng có nhiều hơn một tí cũng không thấy nản. Những hàng bún chả đặt mấy gấp chả

lên, họ phe phẩy cái quạt cho than cháy vừa hồng, thành để mỡ trong chảo không mất nhiều và không bị cháy, bên ngoài se mặt mà bên trong vừa chín. Bún chả có thể ăn được quanh năm vào các bữa, sáng, trưa, chiều, tối. Những người nghiện bún chả thường tìm đến chợ Đồng Xuân. Quán bún này 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 ngượng nghịu, không dám ngồi thưởng thức miếng ngon Hà Nội ở những chỗ đông người, có thể tìm đến phố Gia Ngư, một cửa hàng bún chả có tiếng và đông khách. Trước đây, có lẽ cửa hàng này là nơi bán bún chả thứ nhất ở Hà Nội. Vì từ trước đó, 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 mang hương vị Việt Nam như bánh tôm, chả rán và bún thang, những món quà gợi nhớ, gợi thương trong lòng những người con xa xứ. Trái với bún chả, món bún cuốn, trước kia chỉ ăn vào dịp Tết và do người nhà làm lấy thì bây giờ ở Hà Nội lại thường thấy bán rong ngoài phố - và bán gánh như bánh đúc, bánh tro, bánh bèo, bún chả hay cháo sườn. Đây là món ăn không ngon đặc biệt nhưng lạ miệng. Nguyên liệu làm gồm tôm, thịt, củ cải khô, rau mùi, thơm cùng với bún. Tất cả được cuộn lại trong một lá rau diếp, ăn với giấm cải và chấm nước mắm cà cuống. Cái ngon của món ăn không nổi bật nhưng cũng không vì thế mà món bún cuốn kém đi giá trị. Hấp dẫn nhất là cái cuốn chính do tay mình làm lấy. Dùng bún "con bừa" mỗi miếng

to độ bằng con dao bẻ, cho thật vừa giấm cái, cuộn vào rồi chấm vào chén nước mắm cà cuống, đưa lên miệng. Tất cả đem lại một cảm giác dịu hiền, mát ruột, ăn một rồi lại muốn ăn hai. Đã ăn cuốn, người ăn phải ăn to mới thú, ăn cuốn mà nhỏ nhẻ thanh nhã phần nhiều là mất đi một nửa sự ngon. Đó cũng là một sự đáng tiếc cho những người thích ăn ngon vậy! Trái với cuốn, thang được làm cầu kì hơn. Bún được chần kĩ, đem ra từng cái bát, xếp vào mấy miếng trứng trắng, giò thái chỉ, thịt gà băm với nấm hương, ruốc, tôm he, rau răm cũng băm nhỏ... Tất cả những thứ đó tạo thành một bức họa lập thể có những màu sắc rất bạo mà lại ưa nhìn, trông vui mà lại quý. Muốn có bát thang ngon, nhất định là phải làm nước dùng cho thật ngọt, dùng béo quá, lúc chan vào bát bún nóng bỏng lên. Ăn thang còn cho thêm một chút mắm tôm mới dậy mùi. Thỉnh thoảng có người lại đem vào một miếng củ cải trắng nõn trắng nà, ngâm nước mắm tốt, nhai cứ giòn tanh tách.

Kể về quà bún không thể không nhắc tới bún riêu, thứ bún dễ làm và phổ biến trong dân gian. Bún dễ dùng trong món quà này không phải là bún lá nhỏ sợi, cũng không phải là thứ bún "con bừa" để ăn cuốn mà là một thứ bún to sợi chế tại vùng Mơ, Vẽ, độ dẻo nhiều mà ít bị trương. Bát bún làm xong óng mượt, được chan riêu nóng lên trên, lấp la lấp lánh, màu gạch cua sắc tím, điểm những chấm vàng kim nhũ li ti giữa vài cái dong cà chua hồng tái, một tí mắm tôm, rau diếp non thái nhỏ như những sợi chỉ xanh...

Cũng làm với thứ bún to sợi đó, còn có món canh bún. Món này cũng nấu với cua đồng, nhưng được thêm mấy món rau rút nên ăn rất mát và bổ, cái ngọt của chất cua đồng cũng được tăng lên bội phần. Nhưng đây là một cái ngọt khác hẳn với cái ngọt của bún bung hơi ngậy.

Bún lòng là một món quà phổ thông ở các cửa chợ và các phố đông người qua lại. Bún được thưởng thức với mắm tôm, chanh ớt, lòng tròng, ruột non, cổ hũ và gan phổi. Người thích ăn thường chọn món này như một món nhắm đặc biệt.

Đẹp mắt hơn và được nhiều người thêm hơn nữa có lẽ là bún ốc. Ấy là vì cái món ốc lỏng bông trong bát giấm nó quyến rũ một cách thi vị quá: ốc béo cứ mọng lên; bông đậm, lại loáng thoáng dăm lát khế, vài cái dong cà chua ngậy ngậy. Tất cả những thứ đó cho vào bát, chan nước dùng nổi vầng vàng óng a óng ánh như vóc nhiều... Gắp một khoanh bún lên chấm vào nước bông, hay húp một tí bông đó rồi gắp một con ốc lên điểm vào, sẽ thấy rung mình một cách sảng khoái vì cái chất mới húp ấy vừa thơm vừa ngậy, chua chua lại cay cay. Ăn xong một bát bún như thế, nhiều khi chảy nước mắt ra, như khóc. Ai muốn thanh cảnh, chỉ ăn bún với đậu chấm nước mắm chanh ớt cũng thấy hay. Trước đây, nhắc tới bún ốc Hà Nội người ta nhớ ngay tới hai làng nổi tiếng là Tây Hồ và Pháp Vân - Thanh Trì. Ngày xưa, người Hà Nội hay ăn ốc lợ, giờ đây, họ ăn cả bún chan như phở. Tuy vậy, nhiều người

sành ăn vẫn còn thích ăn bún chấm. Bún ốc, khác với phở, chỉ nên ăn từ sáng đến trưa. Buổi tối ăn vào thường bị nặng bụng. Bún ốc ngon trước hết phải có vị cay chua của ớt, của bỗng rượu. Bún ốc có 2 - 3 cách ăn: có thể chan, có thể chấm, có thể ăn nóng hoặc ăn nguội. Bún ốc không thay đổi nhiều lắm như các món ăn Hà Nội khác: vẫn là ớt chung, vẫn là tía tô. Không có thứ gì cần tía tô và ớt chung nhiều như bún ốc. Bát bún ốc của Hà Nội rất đẹp vì nó có màu đỏ của ớt chung, màu tím của tía tô và màu trắng của sợi bún...

Câu hỏi 6: Món bún thang được chế biến như thế nào? Gia vị của món bún này gồm những gì?

Trả lời:

Bún thang là một loại bún canh. Dùng chữ "thang" có vẻ vẻ hơn chữ "canh". Làm bún thang cầu kỳ hơn, có nhiều thành phần tổ thành hơn tất cả các loại bún.

Bún thang được đơm vào bát sứ sang trọng. Có khi là sứ Giang Tây. Không ai đơm bún thang vào bát sành hoặc bát đàn. Dưới bát bún thang còn được lót một chiếc đĩa. Người ta ăn bún thang theo kiểu ăn chơi, ăn nếm, thưởng thức cái phong vị và đánh giá tài hoa của người chủ soái làm ra nó. Ăn bún thang không phải là kiểu ăn lấy no. Do đó, bún thang là món bún phong lưu, dài các. Làm bún thang để thể hiện cái tinh tế trong nghệ thuật ẩm thực truyền thống và chứng tỏ món này rất "xứng miện người phong lưu". Nó không kém bất kỳ các món sơn hào hải vị

như long tu, yến sào, bào ngư. Những gia đình ăn bữa nay lo bữa mai không làm bún thang. Chỉ ngần ấy thôi, bún thang đã đáng được tôn phong là nữ hoàng của các món bún. Do vậy, người ta bảo bún sườn hiền lành, bún riêu dân dã, bún thang kiêu kỳ, thanh sắc. Người ta thường tổ chức những bữa bún thang vào những dịp trước hoặc sau những ngày lễ, tết, ngày hóa vàng, khi có dịp vui mừng hoặc tiễn đưa, gặp lại nhau, v.v... Làm một bữa bún thang thường do một mệnh phụ, một người chị, một cô gái nào đó tinh thạo gia chánh và được tín nhiệm của mọi người thể hiện. Thành phần bún thang phần nào mang tính tập thể. Các thành viên được mời ăn bún thang thường không ăn mặc xuềnh xoàng mà chải chuốt, trang trọng một chút...

Bún dùng cho bún thang là loại bún đặt sẵn với nơi sản xuất. Tốt nhất là bún ở làng bún Phú Đô. Sợi bún nhỏ, độ mịn không lớn, độ hút nước cao. Kèm vào đó là khoanh giò Ước Lễ thoáng lòng đào. Miếng giò được thái mỏng, hình chữ nhật. Thịt gà chọn loại gà quê, chân chì, xé nhỏ, trắng nõn, không lấy bì. Ruốc thịt lợn và ruốc tôm he phải bông tơi. Trứng gà được tráng mỏng, không xác quá cũng không nhèo quá, được thái ra thành những miếng chữ nhật và những sợi dây tơ hồng.

Thịt gà, xương gà, cánh gà, xương lợn được ninh lên làm nước dùng. Nước dùng muốn đạt loại cao cấp phải có tôm he cho dậy mùi và có được nét đặc trưng của bún thang. Thời gian gần đây có cho thêm mì chính. Nước dùng phải trong vắt, không có váng. Trước khi ăn bún thang, người ta thường nếm chút nước dùng, xuýt xoa, gật

gù. Do vậy, nước dùng thay rượu khai vị và quan trọng lắm. Kỹ thuật cho muối vào nước dùng là khó nhất. Ngay các vị làm bếp cao thủ cũng không dám chủ quan. Họ phải dùng phương pháp chiết trung. Nếu thịt trứng, tôm, giò, ruốc... mà đậm thì bún mặn. Nếu chúng nhạt thì bún càng nhạt.

Những sợi bún được chần trong nước sôi vẩy ráo kiệt nước, đem vào bát với số lượng vừa phải. Xếp đặt những miếng giò trắng hồng, miếng trứng vàng tươi, mấy lát thịt gà trắng phau, ruốc tôm he đỏ vàng, nhúm sợi tơ hồng vàng xuộm, mấy mũ nấm màu nâu, v.v... lên mặt bún... Công việc này tự nhiên đã biến thành công việc của một họa sĩ vẽ bức tranh lụa. Làm sao cho khi chan nước dùng bốc khói vào, bức tranh nổi lên, động đây, sóng sánh mà ưa nhìn.

Bát bún được thăng hoa qua vài giọt cà cuống. Người ta ăn bún thang với vài lá rau răm, kinh giới và bát nước mắm con để bên cạnh. Có người thích mùi vị mạnh hơn, có thể tự cho thêm vào một chút mắm tôm.

Mọi người gấp trứng, thịt ăn với bún. Thỉnh thoảng lại húp thìa nước dùng một cách say sưa. Đây là động tác và tâm tình của người cầm trống chầu trong buổi diễn tuồng hoặc người đánh trống thưởng thức giọng hát của đào nương trong ca trù. Mọi người ăn thông thả, nhỏ nhẹ, lịch sự, vừa ăn vừa nói chuyện vui vẻ, thân tình. Khi gió heo may về, ăn bún thang thấy ấm. Và cảm thấy mát mẻ khi gió nồm nam gọi.

Hà Nội là quê hương của bún thang. Nó thường được tổ chức ở các gia đình. Nhưng ở các phố cũng có một số hiệu bún thang. Từ những năm 1940 đến năm 1944, ở Hà Nội cũng có một số hiệu bán. Nhưng hiệu chả rán, bún thang nổi tiếng nhất, lịch sự nhất, ngon nhất là hiệu bún thang Tế Mỹ, nay ở số nhà 33 Hàng Quạt. Cho đến tận bây giờ người Hà Nội chưa hề quên cái tên Tế Mỹ... Họ vẫn còn khen lắm.

Bún thang! Người ta nhắc tên nó một cách cảm động. Nó có tên xứng đáng trong ẩm thực truyền thống của dân tộc Việt Nam và đó là món ăn rất Hà Nội của Hà Nội ngàn năm văn vật. Nó sẽ còn mãi với người Hà Nội sành ăn và tế nhị.

Câu hỏi 7: Cho biết hương vị độc đáo trong món bún chả Hà Nội?

Trả lời:

Món bún chả Hà Nội đã có từ rất lâu. Nó là một món ăn kiểu cách và sang trọng, không đắt đỏ gì nên nó làm mọi người, cả người giàu lẫn người nghèo, đều ưa thích. Nói đúng ra nó là một món quà để ăn nếm, ăn hương, ăn hoa chứ không no. Một mẹt bún chả chỉ có chừng 200 gam bún, vài gói chả, một ít rau sống và nước chấm đủ để thòm thềm. Món bún chả đã qua thử thách của nhiều đời người. Cho đến giờ nó đã trở nên một tác phẩm nghệ thuật "mà không ai phải may mắn có ý kiến thêm bớt gì hơn". Đối với những người ở Việt Nam sống xa quê hương thì bún chả cũng "say" tác dạ mọi người như một bài hát ru vậy.

Ở làng Phú Đô (Từ Liêm) xưa có những nhà làm bún riêng cho các hàng bún chả. Bún cho hàng bún ốc và bún riêu tạp thô hơn. Bún giao cho hàng bún chả sợi nhỏ hơn và thành phần bột được trộn lẫn với một phần ba là bột gạo tám thơm. Người ta không dùng tất cả là bột gạo tám thơm vì bột này có nhược điểm là tuy có thơm nhưng nhạt, phải cho thêm một phần ba gạo tám xoan và một phần ba là gạo gié cái để bổ sung vào mới có được vị đậm đà và độ dẻo dai. Thịt làm chả phải thái miếng vừa, hơi dày và đủ các thành phần cứng, mềm, nạc, mỡ, được ướp với nước mắm thường dùng là "nước mắm Kẻ Đô, cá rô đầm Sét" như mọi người thường ca ngợi.

Nước mắm Kẻ Đô thơm ngon, không có mùi như các loại nước mắm khác nên chiều được cả những người khó tính nhất. Thịt ướp được kẹp vào que tre hoặc đặt lên vỉ. Chả nướng bằng than hoa, thành phần đường có trong nước tắm cũng như lượng đường trong bản thân miếng chả được caramen hóa cùng bốc lên một mùi thơm ngào ngạt. Chả nước phải ở dưới mức cháy sém và ở trên mức chín. Nước chấm đòi hỏi một kỹ thuật ngậy nghèo, phải có liều lượng, có cung bậc, thậm chí một chút tài hoa nữa là khác. Nước chấm gồm nước mắm, thêm giấm, đường, hồ tiêu, ớt, mè chính... Độ ngọt của nước chấm bằng một phần ba độ mặn vừa phải. Nước chấm phải pha đậm lên một nấc làm sao để phối hợp với những lát su hào, cà rốt trở hình hoa lá xanh đỏ và rau sống, rau thơm sẵn có chút nước tắm vào làm nước chấm nhạt đi là vừa ngon. Nếu pha vừa ngay thì sẽ bị nhạt. Ăn bún chả mà thiếu rau sống thì mất

hết cả thi vị. Nhưng rau sống lại có mùa. Còn rau thơm thì có quanh năm. Rau thơm thường dùng lá húng Láng và kinh giới. Mùa thu, đông và xuân thì dùng rau xà lách. Về mùa hè thì dùng rau muống chẻ vừa giòn, ngọt lại bùi. Chả thơm, ngon, dẻo, mềm. Rau sống tươi mát. Su hào hoặc đu đủ và cà rốt thì giòn và bùi. Bao nhiêu chất liệu thì có bấy nhiêu vị ngọt khác nhau hợp lại cộng với vị chua của giấm chuối, vị đậm thơm của nước mắm, cay của hồ tiêu và ớt, vị béo ngậy của mỡ...

Người ta ăn tự gia giảm độ chua, cay sao cho được vừa ý nhất. Có thể thêm chút ớt, tí tía tô để có vị cay và vị chất dữ dội hơn... Từ những hương vị thơm ngon đặc biệt đó, món bún chả được lưu giữ với thời gian và là nét đặc trưng trong ẩm thực của dân tộc Việt nói chung và người Hà Nội nói riêng.

Câu hỏi 8: Món bún ốc được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Con ốc đã đi cùng với lịch sử ẩm thực của dân tộc ta trong suốt những thời kỳ phát triển. Có biết bao món ăn quê ngon lành và độc đáo đã được chế biến từ ốc. Nào là bún ốc nóng, ốc nấu chuối đậu, ốc hấp lá gừng... Nhưng độc đáo hơn cả là món bún ốc nguội và cũng chỉ Hà Nội mới có mà thôi.

Ốc là một thức ăn dân dã mang tính hàn, vì thế thường được chế biến kèm với những gia vị cay, nóng. Bún ốc nguội là một món ăn dân dã, và chỉ là của riêng Hà Nội

bởi chỉ có ở thành phố này mới có bún ốc nguội. Bún ốc nóng là món mà các bà, các cô ưa thích, có thể ăn quanh năm và ở bất kỳ nơi nào, từ phố lớn đến những ngõ nhỏ. Còn bún ốc nguội thì không như thế, có rất ít nơi bán loại bún này và rất ít người có thể làm ngon được. Bún ốc nguội mặc dù trông có vẻ bình dị nhưng lại cầu kỳ hơn từ khâu chọn nguyên liệu đến khâu chế biến.

Để có được món bún ốc nguội ngon phải chọn loại ốc ăn rêu khe đá. Loại ốc này vừa giòn mà lại béo. Gia vị chính của món ốc nguội chính là giấm bỗng. Giấm bỗng không phải dùng loại nào cũng được, nếu mua ở chợ về dùng thì mẻ bún ốc nguội coi như vứt đi. Phải là loại giấm bỗng chất lọc từ bỗng rượu nếp cái làng Vân mới ngon. Chọn được những nguyên liệu quý rồi thì khi chế biến người làm hàng càng cẩn thận và tỉ mỉ hơn. Ốc không được luộc mà là dùng giấm bỗng để hấp cách thủy. Con ốc trong bát bún béo ngậy, nhai vào giòn, đậm đà mà nhất là không hề có vị tanh. Cái làm nên linh hồn của món này chính là thứ canh ốc ngọt mát, hơi chua dịu, mặn vừa phải, thơm nồng của gừng và của dầu ớt. Một nồi nước dùng ngon phải trải qua nhiều lần chất lọc với bí quyết nêm nếm gia vị riêng. Bún ốc nguội sẽ không còn là bún ốc nguội nếu không ăn kèm với bún lá. Không ai lại ăn ốc nguội với bún rối cả. Bún rối chỉ dùng với bún ốc nóng mà thôi. Những lá bún nhỏ, trắng ngần, khi đưa vào đến đầu lưỡi thấy vị mát lạnh, dẻo thơm. Đặc biệt, bún ốc nguội không bao giờ ăn kèm cùng rau thơm. Chỉ có bún, ốc và canh mà thôi. Nếu có rau

thơm, món ăn không còn là nó nữa. Mùi thơm gắt của rau thơm sẽ át hết mùi thơm dịu của giấm bỗng.

Bún ốc ngêu không được ăn nhiều, ăn để thỏa mãn cơn đói, cơn thèm mà chỉ thưởng thức ít thôi để mà xuýt xoa, nhớ tiếc. Gánh hàng bún ốc ngêu chỉ có ở một vài nơi như Ô Quan Chưởng, phố Nguyễn Cao... Những chỗ này bao giờ cũng đông khách.

Câu hỏi 9: Người Hà Nội chế biến miến lươn như thế nào?

Trả lời:

Ai có dịp vào Nghệ An hẳn không thể quên món cháo lươn xứ Nghệ. Người Hà Nội lại không làm cháo lươn mà tạo ra cho mình một đặc sản khác từ lươn - món miến lươn.

Ngày nay, việc chế biến và thưởng thức món miến lươn đã khác xưa rất nhiều. Miến lươn Hà Nội xưa được sắp vào bát nhỏ, thường là bát chiết yêu (loại bát tròn nhỏ, miệng loe), miệng bát chỉ lớn hơn bát ăn cơm một chút. Miến rửa sạch đã chần nước sôi, được chần lại vào nồi nước dùng lươn màu nâu nâu cho miến nở, thấm độ đậm, ngọt của nước dùng rồi cho vào bát. Những miếng thịt lươn đã xào sẵn lại mà vẫn phô màu vàng óng của da lươn. Hành hoa và rau răm thái nhỏ tăn - thường thái trước khi cho vào bát để giữ mùi thơm, hành răm thái càng nhỏ càng tiết mùi thơm nhiều hơn. Rắc hành răm thái nhỏ lên thịt lươn rồi chan nước dùng. Nước dùng lươn màu nâu nâu ngọt trên mức bình thường, vì phải đậm đặc mới nổi

vị, chỉ chan xâm xấp chứ không chan vũng vì miến đã ngấm nở đủ bằng nước dùng nên không trương nở thêm nữa, hơn nữa, miến là miến tàu làm bằng đồ xanh nên sợi miến nhỏ mà giòn chứ không nát. Cuối cùng rắc hạt tiêu. Riêng tiêu, tùy ý khách, vị nào nghiền cay thì không rắc tiêu mà dùng thìa nhỏ xúc một phần tiêu sọ giã dập. Miến thấm đượm nước dùng, thịt lươn xào săn ăn hơi dẻo rất rõ vị lươn, lại được tắm ướp nên thơm mùi tiêu và mùi nước mắm ngon thật hấp dẫn. Bát miến lươn, ăn tới miếng cuối cùng vẫn còn nóng. Hà Nội xưa hình như lạnh hơn bây giờ. Món miến lươn hấp dẫn mọi mùa, nhưng vào những ngày đông lạnh còn hấp dẫn hơn nhiều. Bởi vì rét đến mấy, khi bê bát miến lươn thơm phức, nóng hổi lên là quên hết mọi rét mướt. Miến lươn không múc vào bát to, không có kèm theo giá đỗ và hành khô phi, không chan vũng nước dùng và đặc biệt là thịt lươn không tắm bột rán khô cong và giòn để khi ăn chẳng biết là lươn hay chạch.

Câu hỏi 10: Người Hà Nội chế biến cháo cóc như thế nào?

Trả lời:

Hà Nội có món cháo cóc. Nhìn bát cháo cóc mà tưởng tượng lại cái thân hình xù xì của nó, thực khó có thể hiểu tại sao người ta có thể ăn uống ngon lành như thế được...

Nhưng đến khi húp thử vài miếng xem sao thì thấy cháo cóc có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, mát mát như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. Những người sống

hàng năm trong rừng ăn kiến, ăn gián vẫn khỏe mạnh. Còn ở tỉnh thành, ai mà không ăn ốc nhồi, ốc vặn, ai mà lại không ăn rươi, ăn ếch? Thế thì tại sao không thể bắt cóc về nấu cháo.

Người Tây phương ăn ếch chiên, ếch xào lẫn với hành và nuôi ếch. Ếch được đóng hộp để xuất cảng thì nghĩ cho kỹ, cóc cũng thế. Người ta sợ ăn cóc chỉ vì có thành kiến về da nó. Cho tới bây giờ chưa có một ai khẳng định da cóc có truyền bệnh hủi đích thực hay không, nhưng trông một mẻ cóc chặt đầu, lột da rồi, để trên thớt chờ làm thịt, ta thấy thịt cóc hấp dẫn như thịt lợn ba dọi vậy. Thịt cóc màu trắng ngà, thớ nhỏ, đánh mà ráo. Chiên hành tỏi cho dậy mùi rồi bỏ thịt cóc vào mà xào, chờ cho thịt chín vàng, xúc ra đĩa, gia thêm sả, hạt tiêu, ớt vào mà nhấm nhót có thể thấy thích thú hơn ăn thịt gà mái tơ. Thịt cóc ăn ngon, mềm, ngọt, ý vị chứ không dai như thịt thỏ, thịt ngan, ngỗng...

Nhiều người sành ăn ở đây đều cho rằng ăn cóc ngon nhất là món cháo. Thịt cóc luộc với cháo, ăn thanh cảnh mà không ngấy. Nhưng phần đông thích ăn cháo với thịt cóc xào. Cháo với thịt được để riêng ra lúc ăn mới trút thịt cóc vào cháo, quấy lên.

Cháo cóc là món ăn bổ và mát. Trẻ con, người lớn ăn vào đều giải nhiệt. Hơn thế có người lại bảo nó trừ được cả một vài chứng kinh, sưng và chứng khốc dạ đề của trẻ mới sinh.

Điều quan trọng nhất lúc làm cóc là cần phải sạch, đừng để cho dập nát, đừng để cho sót trứng vì nếu trứng cóc làm không kỹ, dính vào mỡ, ăn vào dễ gây chết người. Mạt lấy không hết cũng vậy. Người ta bảo rằng một nồi cháo cóc mà để sót mười cái trứng ăn vào chỉ nửa tiếng đồng hồ thấy xây xẩm mảy mặt lại, quy luôn. Các ông già, bà cả lại còn nói rằng thịt cóc tối kỵ với khoai mì. Nấu thịt cóc với rễ cây cà tím phơi khô hay ăn thịt cóc lẫn với khoai mì cũng rất độc, dễ chết người. Song những người ưa thưởng thức món ăn ngon không vì thế mà chịu thôi thịt cóc.

Câu hỏi 11: Người Hà Nội chế biến món cháo lòng, tiết canh như thế nào?

Trả lời:

Lòng lợn, tiết canh và cháo lòng là một món ngon của Hà Nội. Trước đây, những người sành ăn đều đến chợ Hôm để thưởng thức món cháo lòng, tiết canh. Tiết canh, cháo lòng là một món ăn rất bình dân, mọi lớp người trong xã hội đều có thể ăn chơi thông thả, nhưng thực chất lại là một bậc nhất thức ăn thanh lịch. Hiếm có nước nào trên thế giới lại có một thức ăn lạ như lòng lợn của ta. Cũng là trong con lợn cả, mà mỗi bộ phận ăn ngon một cách: gan thì giòn ngọt mà lại đắng đắng, ăn vào với rau mùi lại thấy thơm thơm, tim nhai vào trong miệng mềm cứ lừ đi, cổ hũ giòn tanh tách, lòng tràng sậm sệt, còn ruột non thì

quả lạ, mới cắn tưởng là dai nhưng kỳ thực lại mềm có vị hơi đắng nhưng đậm đà. Tất cả những thứ đó, cùng một vài miếng phổi và mấy miếng dồi mỡ, điểm vào đó quả ớt đỏ, thơm mùi và húng màu ngọc thạch, thiên thanh, mắm tôm chanh màu hoa cà... tạo thành một hương vị rất riêng. Ăn từng thứ một đã ngon, ăn đậm thứ này với thứ kia, như ăn một miếng cổ hũ với một miếng gan hay lấy một miếng lòng tràng điểm với một miếng ruột non lại càng ngon hơn. Quanh đi quẩn lại có mấy thứ mà cái ngon biến ra trăm ngàn sắc thái khác nhau. Người quen ăn lòng thường bớt chút thời gian vào buổi sáng, ngồi nhâm nhi chén rượu, đĩa lòng và chờ bát tiết canh đông tới độ. Phải vừa ăn vừa đợi, vừa ăn vừa giục tiết canh mới thực cảm thấy cái ngon mát, bùi béo của món đặc sản bình dân này. Để hoàn thành một đĩa tiết canh lý tưởng, người ta cần phải sửa soạn công phu, theo một phương pháp cổ truyền bài bản. Tiết canh kỳ nhất là đánh nát, dù là tiết canh vịt hay tiết canh lợn. Đánh tiết canh lợn, người ta cho một chút muối vào trong chậu rồi cắt tiết vào đó. Tiết chảy ra thì lấy dũa quấy đều lên, cho tiết khỏi đông. Sụn, lòng, phổi, cổ họng v.v... luộc lên rồi băm nhỏ để vào bát hoặc đĩa riêng. Đến khi đánh, người ta xúc thịt đã băm cho vào tô, rồi múc tiết hòa lẫn với nước xuyết rưới vào từ từ. Tiết và nước xuyết trộn với nhau cần phải theo tỷ lệ hai thìa tiết một thìa nước. Trong khi rưới tiết, phải lấy dũa khuấy đều rồi để nguyên một chỗ, không được ai chạm đến. Lúc nào dùng thì thái mỏng mấy miếng gan bày lên trên, rắc lạc rang và để mấy cánh thơm và mùi cho đẹp mắt. Đánh tiết

canh vịt thường khó hơn tiết canh lợn. Thường thường, người ta cắt tiết cổ, nhưng có những người cầu kỳ lại cắt tiết ở mỏ hay ở khuỷu chân vì như vậy sẽ lấy được nhiều tiết hơn. Tiết chảy ra được hứng vào một cái bát, trong đó đã đổ già nửa thìa nước mắm. Tiết canh vịt thường đánh với những miếng sụn ở trong con vịt như cổ, chân, cánh và lòng. Những thứ đó được luộc lên, băm nhỏ rồi dàn lên một cái đĩa lớn; sau đó rưới tiết đã được hòa vào nước xáo, đánh lên cho đều. Cũng như tiết canh lợn, tiết canh vịt đánh xong rồi phải để riêng biệt một chỗ cho đông lại. Khi nào dùng thì thái mấy miếng gan mỏng để lên, trên rắc lạc già nhỏ. Tiết canh được ăn kèm với các loại rau ngổ, răm và húng. Ngoài tiết canh lợn và tiết canh vịt, còn có tiết canh chó và tiết canh gà, nhưng ít phổ thông. Tiết canh chó không đánh khéo dễ tanh, mà trông thấy người ta dễ sợ, còn tiết canh gà, theo lời tục truyền lại, dễ truyền bệnh cho người dùng, nhất là bệnh suyễn. Tiết canh dùng chung với cháo lại càng nổi vị. Cái bát đựng cháo bình dân một cách lạ thường, nhưng hơi nóng của cháo đưa lên thì quả là một hương thơm vương giả. Hành không nhiều, chỉ vừa đủ ngát thôi; cháo không thô và sặc mùi nhưng cũng không vì thế mà đuối đuối hay nhạt nhèo. Nó có một hương vị riêng, một hương vị không thể so sánh với bất cứ hương vị của một thứ cháo nào khác. Người hương vị đó, rồi đưa mắt nhìn vào bát cháo mà nhận lấy cái quánh của nó với màu tím lơ lơ do tiết tạo thành. Thường thường, cháo gà, cháo vịt, cháo cá, húp vào qua cổ thì thôi, không để lại cho ta cảm giác một dư hương gì đáng kể; riêng có cháo

lòng, húp xong rồi, ta vẫn còn thấy ở họng còn dư lại một vị của tiết bóp lẫn vào cháo, ngọt lừ lừ, trơn muồn muột. Cháo đậm đà, đôi khi lại lẫn một miếng tiết, vừa nuốt, vừa nhai khê thỉnh thoảng lại điểm thêm một miếng dồi mỡ và một ngọn rau thơm..., ăn mãi thành nghiện. Ở Huế, ở Sài Gòn, người ta cũng ăn cháo lòng, nhưng thường là loại cháo lẫn cả dồi, tiết, lòng trảng, nồn khẩu và cổ hũ. Cháo lòng, phải ăn riêng, cháo ra cháo, lòng ra lòng, húp một miếng cháo lại ăn một miếng lòng. Ăn như vậy, vị của cháo mới bật lên.

Câu hỏi 12: Bánh giầy có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào?

Trả lời:

Nói tới bánh giầy là nói tới một vùng đất ở phía nam thành Hà Nội có tên gọi là Quán Gánh. Không biết từ bao giờ, nơi đây đã trở thành quê hương của thứ đặc sản mền người, thứ đặc sản dân dã - món bánh giầy. Bánh giầy là món đặc sản truyền thống đời cha làm đời con nối, đã có thời cả làng làm nghề.

Làm bánh giầy không những rất tốn sức mà còn đòi hỏi lắm công phu và sự khéo léo. Công phu từ khâu chọn gạo, chọn đậu đến khâu ra bánh. Bánh giầy kén gạo, không phải bất kỳ loại gạo nếp nào cũng làm được bánh. Muốn bánh thơm dẻo nhất thiết phải chọn gạo nếp thơm của vùng Hải Hậu (Nam Định), gạo đẹp, đều "mười hạt như mười". Đậu làm nhân bánh cũng phải lựa loại đậu xanh

hạt tiêu vừa thơm vừa đậm đà. Gạo làm bánh được ngâm từ tối hôm trước: vo, xóc kỹ, sau đó đổ thành xôi vừa độ dẻo, khi lên hơi phải tưới thêm lần nước, đến khi già bánh mới dẻo. Xôi đồ chín, phải già ngay lúc còn nóng có như vậy bánh mới mềm, mịn và dẻo. Khâu già bánh phải huy động tới những người đàn ông lực lưỡng trong nhà, họ phải già liên tục, đều tay trong vòng nửa giờ. Tiếp đến là khâu ra vỏ bánh. Đây kể như khâu khó nhất, người ra vỏ phải thật khéo. Họ phải véo, nặn để cái nào, cái nấy vừa xinh như nhau. Cứ một yếm gạo người ra vỏ bánh nhanh cũng mất đứt nửa tiếng đồng hồ. Một người ra vỏ bánh cho khoảng 4 đến 5 người lộn đổ làm nhân bánh. Bánh làm xong để khô rồi xoa thêm mỡ nước, nặn lại cho đẹp rồi đem gói. Bánh giấy gói lá dong xanh nên đẹp hơn gói lá chuối. Bánh giấy Quán Gánh có 3 loại: Bánh chay (không nhân) thường ăn kèm giò lụa, bánh nhân mặn, bánh nhân ngọt, có thể ăn kèm chè cốt. Người làm bánh giấy phải dậy từ rất sớm, khoảng từ 2 giờ sáng vì chỉ 5 giờ sáng bánh đã được giao cho các nhà hàng. Thu nhập của người làm bánh phụ thuộc hoàn toàn vào lượng bánh tiêu thụ mỗi ngày, nếu buôn sê thì ngày được dăm chục ngàn bạc lãi bằng không coi như công cốc vì bánh chỉ bán được trong ngày mà thôi. Gặp ngày chủ nhật khách đông lời lãi cũng tăng lên chút đỉnh. Được đám cưới, đám hỏi đặt bánh làm, cắt lức cũng có thể thu được bạc triệu một đám. Thời điểm bánh giấy tiêu thụ mạnh nhất là dịp Tết ta, Giêng hai, khi khách thập phương nô nức đi lễ chùa. Có ngày có nhà xay cả tạ gạo bánh, thời điểm đó bình quân Quán Gánh tiêu

thụ hết 4 đến 5 tạ gạo là chuyện thường. Đặc sản bánh giầy có câu nhả khách thập phương rằng: "Dù cho chồng rẫy vợ chê. Bánh giầy Quán Gánh lại về với nhau...".

Câu hỏi 13: Cho biết đôi nét về bánh cuốn Thanh Trì? Hương vị khác nhau của các loại bánh cuốn?

Trả lời:

Bánh cuốn được làm ở nhiều nơi, song phải nói bánh cuốn Thanh Trì có hương vị rất riêng, đã ăn một lần rất khó quên. Bánh được tráng rất mỏng, hành mỡ thoa vào muốt mặt mà nếm vào thì thanh nhẹ, mát rượi đi. Ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp kiểu như bậc thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch; sắc trắng của bánh nổi bật lên một cách hiền lành. Ngay từ lúc trông thấy bàn tay người bán bánh bóc từng chiếc một, rồi cuộn lại một cách nhẹ nhàng, bày trên những chiếc đĩa khiêm nhường, đã thấy mê ngay những cái bánh óng ả, mềm mại đó rồi. Bánh thơm dịu dịu, êm êm. Cầm một chiếc, dầm vào trong chén nước chấm rồi đưa lên miệng, sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hòa với nước chấm vừa miệng, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá. Pha được một thứ nước chấm vừa ngon như thế, cũng đáng kể là tài. Có biết bao nhiêu nhà dùng nước mắm đặc biệt có khi được mua từ tận Phú Quốc, chọn thứ giấm thực ngon, loại giấm thanh được dân gian làm từ gạo nếp, mà không tài nào pha được một chén nước chấm như chén nước chấm của người bán hàng.

Để có một chén nước chấm ngon và độc đáo, làm nổi bật vị của nước chấm lên, người bán hàng thường gia thêm vào chai nước chấm một hai con cà cuống băm nhỏ. Vị cà cuống đem đến một cái thú đậm đà hơn là cà cuống nước bán từng ve nhỏ ở các hiệu bán đồ nấu phở Hàng Đường.

Tuỳ theo khẩu vị của từng người, nếu ai không muốn ăn nước mắm giấm có thể dùng chanh. Trong bát nước chấm thêm một chút ớt. Ớt có thể thái nhỏ hoặc thái hơi xéo tạo cảm giác đẹp mắt.

Ta chấm chiếc bánh trắng vào trong chén nước chấm màu hổ phách, đưa lên miệng chưa nhai đã tưởng như bánh "chưa đến môi đã trôi đến cổ" mất rồi, thưởng thức bánh cuốn Thanh Trì, không gì trác tuyệt hơn là điểm vào mấy miếng đậu thật nóng, rán thật phồng trông óng a óng ánh như kim nhũ.

Món đậu phụ rán thực ra có ở nhiều nơi nhưng bù mà không chua, quả là một món ăn đặc biệt của Hà Nội, không nơi nào làm được. Trước đây phố Hàng Hòm có một hàng cơm chuyên rán đậu thật sớm để bán cho những người ăn bánh cuốn Thanh Trì. Củi trong lò nhóm to, mỡ đầy lòng chảo hò reo lách tách. Chủ hàng ngồi trong bóng tối lấy đũa vớt những cái đậu rán đã già rồi đập đập vào bên thành chảo mấy cái, đặt lên hai thanh tre bắc ngang chảo để cho mỡ rỏ xuống cho kỳ hết. Nhưng có bao giờ đậu để được lâu đâu: mẻ này chưa xong thì đã có người đến mua mẻ khác rồi. Quang cảnh vừa ấm nóng mà lại vừa

yên vui. Hàng đậu rán ấy bây giờ không còn nữa. Cùng với cửa hàng đó, cái thứ đậu thái dài bằng ngón tay cũng không còn. Bây giờ, ở các chợ cũng có người bắc chảo rán đậu để bán, nhưng đậu thái một kiểu khác, to bản hơn mà cũng có vẻ dày hơn xưa, tuy vậy ăn với bánh cuốn vẫn còn ngon lắm.

Ngày nay, mọi người muốn ăn bánh cuốn với đậu rán có thể mua đậu được rán sẵn ở chợ. Nhiều nhà, ăn uống cẩn thận, thường mua đậu đem về rán lấy. Bánh cuốn và nước chấm xếp đặt đâu đấy cả rồi thì trong nhà rán đậu vừa chín, bung ra từng mẻ nhỏ dăm ba chiếc một, để nhà ngoài ngồi ăn. Ăn hết đến đâu thì lại bung thêm lên đến đấy. Như thế, đậu nóng hổi mà lại giòn. Ăn bánh cuốn cần phải thế; trong cái giòn của vỏ đậu lại có cái mềm của lòng đậu thành thử lúc nhai, cái nóng hòa hợp với cái mát, cái giòn hòa hợp với cái mềm, tạo thành một cái gì vừa dẻo, tiết tấu như bản nhạc nhẹ nhẹ, trầm trầm.

Ngoài bánh cuốn Thanh Trì ra, còn có nhiều bánh cuốn khác, mỗi thứ có một vị khác nhau. Bánh cuốn nhân mộc nhĩ, thường bán gánh, dày mình mà ăn vào hơi thô, nhưng nhai sậm sệt cũng có một hương vị riêng. Loại bánh này thường được tráng sẵn từ hôm trước, xếp vào thúng sáng sớm các bà, các chị mang ra chợ bán.

Đáng kể hơn là thứ bánh cuốn nhân thịt hiện nay bán nhiều ở các ngõ đường, trong các ngõ xóm, chủ nhân tráng bánh ngồi bên cạnh một hai nồi nước nóng, trên có căng một mảnh vải phin mỏng, múc từng thìa bột xay sẵn, tãi

ra trên vải hấp lên, rồi tra nhân vào bánh, cuộn lại cho ra đĩa. Nhân thứ bánh này làm bằng thịt lợn băm nhỏ, gia hành với một chút mộc nhĩ vào. Bánh làm xong, người ta phết một chút mỡ rồi rắc một ít ruốc tôm lên mặt bánh. Bánh này ăn nóng, bùi, ngấm ngấm thì cũng có một cái ngon riêng, nhưng chóng chán. Có lẽ cũng vì thế mà người ta luôn luôn tìm cách đổi vị đi ai thích lập xường thì có thứ nhân lập xường, ai thích thịt gà thì có nhân thịt gà. Buổi sáng mùa thu, đi qua một hàng bánh cuốn đó, thấy khói tỏa nghi ngút từ nồi nước hấp bánh lên như phủ những cái bánh đã hấp rồi trong một lớp the mờ mờ, khách đi đường ai cũng muốn dùng thử dăm ba chiếc. Ăn vào đến đâu, ẩm ngay lòng đến đấy. Thú vị hơn một bậc là khách được ngồi ngay đầu quán mà ăn, được chiếc nào, ăn chiếc đó, thiếu nước chấm thì gọi lấy thêm ngay. Ở nhà, mỗi lúc đâu đã có cái thú tự nhiên như vậy? Thường thường, bánh cuốn nhân thịt vẫn bán vào buổi sáng, nhưng ban đêm những cửa hàng bánh cuốn đó cũng mở cửa để bán cho khách ăn đêm. Thường thường, cả buổi sáng lẫn buổi chiều đều đông khách ăn, phần đông là những người cầm bát đĩa đến mua về nhà. Đặc điểm chung của các loại bánh cuốn ở đây là bột bánh nhỏ mà mịn - áng chừng là gạo dùng để xay thành bột được nhà hàng chọn toàn thứ gié cái, tám thơm. Ngoài ra, nhân bánh cũng như các hàng khác, hoặc thịt lợn mỡ, hoặc thịt gà, còn nước chấm thì cũng tạm vậy, không có gì đặc biệt.

Những người sành và thích thật sự chiều vị giác thì dùng bánh cuốn nhân. Muốn thưởng thức món bánh cuốn

này trước đây người ta cần phải hơi cầu kỳ một chút, chạy xe xuống phố Lê Lợi, tìm đến một hiệu riêng - hiệu Ninh Thịnh - chuyên bán mấy thứ quà quê: bánh cuốn, xôi vò, chè đường. Ăn ở đây, người ta có cảm tưởng ăn quà ở ngay chính nhà mình. Ngoài cửa, không có biển hiệu. Ngay giữa phòng khách kê cái sập, bộ sa lông; tường vẽ hoa xanh đỏ; dây dó, một vài bức vẽ lồng trong khung kính. Ở ngoài, không có cửa hàng. Bánh cuốn ở nhà này đặc biệt về điểm nhân thịt nhưng không ăn nóng, mà ăn nguội. Hình dáng cũng khác hẳn mọi nơi, không tròn, không to, cũng không phải hình chữ nhật, nhưng vừa xinh, dài khoảng một ngón tay cái, mặt bánh muôn muốt, nhân không nhiều, nhưng thơm ngon mà thỉnh thoảng nhai lại giòn. Vì là thứ quà ăn nguội, nên nhà không có lò tráng mà cũng chẳng có nồi nước sôi hấp bánh. Bánh làm sẵn từ buổi sáng, có khách đến, cứ việc xếp đem ra. Nước mắm thì pha giấm hay chanh, tùy ý, cà cuống nước để ngoài, ai muốn gia ít hay nhiều đều được. Bánh cuốn nguội ăn dẻo mà mát, nên hợp với bữa trưa, nhất là những bữa trưa hè nóng nực. Đặc biệt, bánh này không có ruốc tôm bày ở trên, ăn không chóng ngấy, nhưng nếu bạn thích đậm miệng hơn một chút thì vẫn có thể điểm vào đó một hai miếng chả lợn của một cửa hàng gần đấy, đã nục lại không pha bột, rán cứ vàng ửng lên như da đồng. Hương bánh ngon rất lạ. Hương đó thoảng qua, rồi mất đi, rồi hiện lại, không ai còn biết lấy gì làm chuẩn đích để níu cái hương đó lại và phân tích xem sao. Có lẽ tất cả bánh, nước chấm và nhân cùng hòa hợp lại mà tạo ra một cái ngon "toàn diện", chứ không phải riêng bột ngon hay là nhân ngon.

Có lẽ cách làm của các thứ bánh cuốn này cũng chẳng khác nhau mấy tí; cách làm không quan trọng, quan trọng là bánh cuốn thực sự được coi là một sản vật đem lại một hương vị rất riêng cho ẩm thực Hà Nội.

Câu hỏi 14: Bánh đúc có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào? Cho biết hương vị riêng của từng loại bánh đúc?

Trả lời:

Bánh đúc dường như là một trong những món ăn dành riêng cho những người trung tuổi và các cụ già, lớp trẻ bây giờ thường không thích thú gì cho lắm với món ăn này. Theo bọn trẻ bánh đúc là món ăn của nhà quê. Trẻ con thành phố hoá hoàn toàn mới nhìn thấy bánh đúc xuất hiện trên bàn ăn của mình do gia đình vừa đi lễ chùa về. Tuy nhiên, không kể những người vốn đã thích bánh đúc những người chưa ăn bánh đúc bao giờ nếu được thưởng thức một lần, sau này ăn vào cũng thấy hay hay. Nhiều gia đình ở thành phố vẫn có thói quen nấu bánh đúc để ăn và đem biếu họ hàng. Có điều trước đây họ có thể quấy bánh một tháng một lần thì nay quấy bánh hơi thưa hơn lúc trước: không phải là một tháng một lần, mà vài tháng một bận, và bận nào cũng nhiều để chia cho họ hàng và con cháu mỗi nhà vài đĩa. Lâu lâu, đã ngấy với những món ăn quá béo, được thưởng thức một món quà thanh đạm như bánh đúc, người ta thấy mình như cũng nhẹ hơn. Bánh đúc thực chất là món ăn dân dã được cả người nông

thôn lẫn thành phố yêu thích. Nói chính xác, bánh đúc có nguồn gốc từ các vùng nông thôn. Cùng với sự di chuyển của các lớp người già lên thành phố, bánh đúc có mặt ở Hà Nội và các thành phố khác.

Thực ra, bánh đúc không khó làm. Công thức làm bánh đúc rất đơn giản. Ai cũng có thể dễ dàng làm được. Nhưng để có được nồi bánh đúc hoàn hảo, người ta cũng phải chú tâm rất nhiều. Dường như chính sự đơn giản của công thức lại kén tay người làm bánh. Nông thôn và thành phố, mỗi nơi có một cách chế tác bánh đúc riêng của mình. Người nhà quê thường chọn những bơ gạo ngon đầu mùa, không dẻo quá cũng không khô quá, đem đãi sạch, ngâm nước khoảng 3 đến 4 tiếng, để ráo sau đó cho vào nồi đun cùng với thứ nước mưa thanh thủy, thêm nước vôi mới tôi, trắng xoá. Sau khi nồi bánh sôi được nửa tiếng, đem vớt xuống tro bếp nóng rồi đốt rơm xung quanh. Ba mươi phút sau, bánh được bắc ra, đánh nhừ tới, hạt gạo chưa nát hẳn, còn lẩn lẩn nhưng mềm dẻo. Những nhà khá giả còn xen vào nồi bánh bơ lạc rang thơm phức hoặc bát lạc ninh nhừ. Lá chuối sẵn trong vườn, người ta cắt vào, rửa sạch, trải ra những chiếc mẹt, đổ bánh ra, san đều rồi dùng dao sắc cắt ra từng miếng nhỏ. Nhìn đám trẻ con ngày đói, chạy quanh nồi bánh đúc, ai cũng có cảm giác ấm lòng. Có lẽ, với chúng, không thứ quà gì trên đời ngon bằng bánh đúc lúc này. Người thành phố ăn uống thanh cảnh lại chế tác ra kiểu làm bánh đúc nhanh hơn, ăn đỡ ngán hơn. Gạo cũng được chọn cẩn thận, đem ngâm, nhưng không để cả hạt mà xay thành bột nước. Nồi quấy bánh cũng có láng

mỡ một chút, và chỉ một chút thôi, đủ để cho bánh ngậy và trơn mặt. Nước vôi gia vừa tay, bánh quấy thật kỹ, để nguội ăn không nóng và bẻ cái bánh thì giòn mà không cứng. Nhiều nhà làm bánh sợ bánh nát thường cho một chút hàn the: đó là một điều nếu tránh được thì hay, vì hàn the ăn đầy bụng và không có lợi cho sức khỏe. Bánh đúc quấy khéo ăn trơn cứ lừ đi, vừa nhai vừa ngẫm nghĩ thì thấy thơm ngan ngát, thỉnh thoảng sậm sứt một miếng dừa bù, có nơi điểm lạc hay con nhộng, cũng khá gọi là lạ miệng.

Ai muốn đậm đà hơn thì chấm với vùng (một chén vùng vừa rang xong bốc mùi thơm phưng phức), hay muốn có một chút gì cay thì nước mắm giấm ớt đem ra chấm cũng ngon đáo để, nhưng ăn ít thì thú, dùng nhiều chóng chán.

Có lẽ vì thế mà thứ bánh đúc này thỉnh thoảng mới làm chẳng? Thường thường lúc quấy bánh, người ta giảm chất dừa và lạc đi, để cho se mặt, thái ra từng miếng rồi ăn, theo cái kiểu bánh đúc nộm hay bánh đúc nham. Đây là món quà riêng của người phố xá. Nếu có dịp thưởng thức bánh đúc ở phố Hàng Bè, Mã Mây thì mới hiểu được người Hà Nội thích ăn bánh đúc nộm như thế nào. Ăn đến đâu, mát rời rợi đi đến đấy - nhưng đó không phải thứ mát ác nghiệt của thịt bò khô ăn với đu đủ thái nhỏ trộn với lạc, mà là một thứ mát dịu dàng, thơm tho, bát ngát như hít cả hương thơm của một vườn rau xanh ở thôn quê vào lòng. Bánh đúc đã dẻo mềm đi, lại húp cái nước nộm ngậy ngậy mà mềm dịu, thoang thoang mùi thơm của giá chần, của vùng rang, của chanh cốm. Tuy vậy, cái mát đó

sẽ không được hoàn toàn nếu lúc ăn, ta lại để thiếu mất thứ rau ghém, gồm mấy thứ chính: rau chuối thái mỏng, ngổ Canh, kinh giới và tía tô. Những người nào xót ruột cứ trông thấy một đĩa rau ghém đủ vị như thế cũng phải bắt thèm và muốn ăn bánh đúc nộm ngay. Cây chuối con thái ra thật mỏng, được ít nào thì cho vào một chậu nước lã có đánh một tí phèn, đặt vào đĩa, trông như những cái đăng ten trắng muốt; ngổ Canh và kinh giới thì xanh màu ngọc thạch; rau thơm sẫm hơn, còn tía tô màu tím ánh hồng; tất cả những thứ rau đó không cần phải ngửi cũng đã thấy thơm thơm ngan ngát lên rồi. Dầm mỗi thứ rau đó vào một ít nước nộm rồi điểm mấy sợi bánh đúc trắng ngà, và một miếng, anh sẽ thấy và vào miệng tất cả hương vị của những thửa vườn rau xanh ngát nơi thôn dã đầu hiu.

Nhưng không phải bánh đúc chỉ ăn theo lối nộm. Các cụ bà có tuổi còn ăn bánh đúc nham. Nham có ý ngấy hơn nộm một chút. Đáng lẽ là giá chần thì đây là hoa chuối bao tử thái nhỏ, rồi tùy theo sở thích của từng nhà, đem trộn thật đều tay với vùng trắng rang thơm, lạc giã nhỏ, thính, bì thái chỉ hay tôm gạo. Có nơi lại làm nham với cua đồng thứ nhỏ, xé đôi, rang lên cho vừa vàng; người ta bảo ăn thế giòn nhưng người nào không quen thì có thể cho như thế hơi tanh một chút. Tất cả những thứ đó xâm xấp nước, gia thêm một tí mắm tôm chưng, lúc ăn chấm nước mắm ớt vắt chanh, mát cứ như quạt vào lòng! Nham nhà chùa thì có ý thanh đạm hơn: không có bì, không có tôm gạo, vị hơi ngọt vì cho thêm đường. Bánh đúc mềm nhưng

giòn, ăn với nham chay, dẻo quẹo đi, tạo một hương vị đặc biệt; người ăn cảm giác lòng mình lâng lâng, nhẹ nhõm, như đang ở nơi phồn hoa âm ỉ vào một chốn đình chùa thanh vắng có bề nước mưa, liếp tre và ao ở đằng sau, yên lặng đến nỗi thấy cả tiếng cá đớp bọt nước ở dưới đám bèo ong bèo tấm.

Nhưng có một thứ bánh đúc được người ta mến nhất không những ăn ngon miệng lại rẻ tiền là bánh đúc chấm tương. Thứ bánh này quấy ở nồi xong được múc vào trong những cái đĩa đàn to bằng bàn tay đứa trẻ, đến khi nguội và ráo, người ta bóc ra rồi tãi trên một lót lá chuối để đem bán một đồng vài bốn chiếc cho khách hàng. Bánh trông mịn mặt, chung quanh mỏng. Cắn một miếng thật ngọt, rồi vừa nhai vừa ngẫm nghĩ, tạo ra cảm giác lạ lùng! Nó ngậy ngậy mà không béo, giòn vừa vừa thôi, mà lại thoang thoang một mùi nồng rất nhẹ nhẹ của nước sôi. Song lẽ, tất cả những công trình trác tuyệt đó có nghĩa gì đâu, nếu hạnh phúc đó không được chấm vào một chén tương nhỏ hạt, vàng sánh, dịu dịu, ngọt lừ. Tương của những hàng bánh đúc, cũng như nước chấm của những hàng bánh cuốn, được pha màu nhiệm lắm. Ai thích ăn cay, có thể dầm vào tương một ít ớt cho nổi vị, mà nếu đôi khi muốn đậm đà hơn, có một hai miếng đậu rán để nguội xé ra từng miếng nhỏ dầm vào cũng không hại gì. Đậu mềm, tương dịu ngọt, bánh đúc mỡ màng, cầm tay mà ăn vào một buổi trưa hè thanh nhã, xa xa có tiếng ve kêu rền rền, ta có thể ăn như thế mãi mà không biết chán. Nhưng bánh đúc ngô, làm bằng ngô xay thành bột, và cũng có nước sôi, thì ăn có

lạ miệng nhưng ngấy và chóng chán. Thứ bánh đúc này cũng đổ khuôn trong những cái đĩa đàn, ăn nguội, chấm với đường hay muối vừng. Bánh màu hoàng yến rần hơn thứ bánh đúc chấm tương, ăn không lấy gì làm êm giọng, nhưng thỉnh thoảng nhấm nháp cũng thấy ngon.

Nát hơn thứ bánh đúc chấm tương một chút là bánh đúc hành mỡ. Loại bánh này ăn béo hơn và có thể ăn hai cách là nóng hần hay nguội hần. Ăn nóng thì ăn ngay vào lúc bánh vừa ở nồi múc ra đĩa, khói lên nghi ngút; ta rưới một ít hành chưng mỡ nước, rồi xắn từng miếng chấm nước mắm pha giấm ớt, ăn với đậu rán. Ăn bánh đúc hành mỡ hàng thì phần nhiều ăn nguội, vì từ chỗ làm bánh lên đến trên phố, thường là bánh đã nguội rồi. Nhiều người thích nguội như thế vì nó mát, từ từ thưởng thức thì thấy trong cái mềm, cái mát hơi nồng của nước vôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chưng lên vừa vặn, không sống mà cũng không khét. Thứ bánh này ăn với đậu rán để nguội, chấm một nước mắm chua dầm ớt, mà ăn vào những buổi trưa đầu mùa thu, thì thật thú vị. Và người ta thấy rằng đã ăn cái thứ bánh đúc hành mỡ này mà thiếu mất vị đậu, thật quả là thiếu lắm. Người ta ăn bánh cuốn với đậu, nếu thiếu đậu thì có thể ăn với thịt quay, ăn với chả lợn không sao, nhưng đến cái thứ bánh đúc hành mỡ này chưa thấy ai ăn điểm với thứ khác, ngoài đậu rán. Đậu rán và bánh đúc hành mỡ là bóng với hình, thiếu đi một thứ thì tự nhiên thấy vô vị vô cùng.

Bánh đúc, món ăn tưởng chừng rất dân dã, tưởng chừng được rất ít người quan tâm nhưng nếu nói tới ẩm

thực Hà Nội mà bỏ quên bánh đúc thì thật là thiếu sót, thực chưa phải người sành ăn.

Câu hỏi 15: Bánh khoai có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào?

Trả lời:

Bánh khoai có từ bao giờ và bắt đầu từ địa phương nào thật khó xác định. Chỉ biết rằng từ trước chiến tranh chợ Mơ ở Hà Nội đã là nơi nổi tiếng với món bánh khoai rồi. Bánh khoai, cũng mỡ màng, nhưng không có hành chưng, thỉnh thoảng ăn cũng rất thú vị.

Bánh khoai cũng quấy như bánh đúc, nhưng không có nước vôi và nát hơn bánh đúc nhiều. Người ăn đến chợ Mơ ngồi ngay trên một cái ghế dài cạnh gánh hàng; bánh múc ra bát là ăn ngay, trong lúc khói bốc lên nghi ngút. Đây cũng là một thứ quà buổi trưa của Hà Nội. Nhưng bánh khoai ngon và được chuộng, một phần lớn cũng vì có bánh giầy cắt nhỏ - thứ bánh giầy mơ, ăn mềm mà có rắc đậu ở trên mặt, chứ không phải là bánh giầy Quán Gánh. Thứ bánh giầy Mơ này bây giờ ít thấy, ngày trước bán một xu hai chiếc, và có hai thứ nhân: đậu hay đường. Trong bánh khoai nóng hổi, người ta cắt mấy miếng bánh giầy Mơ, trộn đều bánh khoai và bánh giầy với nhau rồi ăn.

Bánh khoai có hương vị rất riêng, rất đậm đà. Thường thức bánh khoai không thể ăn nhanh. Việc đó cũng chẳng có gì lạ, miếng ngon phải thưởng thức từ từ, chậm chậm, vội vã thì không cảm nhận hết hương vị của bánh.

Đang ăn bánh khoai nghi tới bánh xuân cầu - một loại bánh vuông bằng hai ngón tay và mỏng như tờ giấy bản bỗng thấy có cảm giác thích thú giống nhau. Bỏ nhẹ nhẹ vào trong chảo mỡ nóng, cái bánh xuân cầu nở phồng ra như một nụ thủy tiên hàm tiếu. Mà có khi lại đẹp hơn nhiều, là vì hoa thủy tiên đẹp cao nhã và đứng đắn, chớ cái bánh xuân cầu nở ra thì đẹp một cách rạo rực, trẻ trung. Những màu xanh, đỏ, trắng, tím, vàng, của từng chiếc bánh, lúc chưa rán, có hơi lờn lợt, nhưng rán rồi thì tươi lạ là tươi. Gắp từng chiếc ra, vỗ vào thành chảo cho ráo mỡ rồi để vào đĩa. Đĩa thì trắng, màu sắc của bánh thì tươi, ta cảm giác như đứng trước một núi hoa đủ các sắc màu vui mắt, và khẩu cái của ta tiên cảm là nếu nhón lấy ăn luôn một chiếc thì ngon đáo để. Không, cái ngon đó có thấm vào đâu! Phải chờ cho bánh hơi nguội đi một chút, rưới mật lên trên, cái đẹp và cái ngon của bánh mới đến chỗ tuyệt đỉnh và người ta mới cảm thấy hết cả cái sướng ở đời được ăn một thứ bánh bùi, béo, ngọt, cứ lừ đi, mà trôi đến cuống họng thì lại thơm phưng phức!

Câu hỏi 16: Tết Trung thu có những loại bánh gì? Người Hà Nội chế biến các loại bánh này như thế nào?

Trả lời:

Tết Trung thu, phải nói đến chiếc bánh nướng, bánh dẻo cũng giống như chiếc bánh chưng trong những ngày Tết Nguyên đán.

Bánh dẻo có hai phần: Phần áo và phần nhân. Áo bánh phải chọn gạo nếp vàng của vùng Trôi hoặc vùng Bắc Ninh, Bắc Giang. Gạo được rang rồi xay, hoặc giã nhỏ mịn, nhào với nước đường thắng ngan ngát một mùi hương bưởi. Tất cả những công đoạn kể trên đều phải do một bàn tay thợ có "nghệ" đã được "hạ sơn" nhào. Sai một ly đi một dặm. Lúc ra khuôn, cái bánh hiện rõ những hoa văn chìm nổi của một bông hoa 8 cánh hoặc 10 cánh. Khuôn mặt áo bánh dẻo mịn, bánh ngọt đậm, thơm dịu. Phần nhân bánh nhất thiết phải do thợ cả quán xuyên với những khâu quan trọng đầy bí quyết nhà nghề như: Rang vừng, ủ vừng, xử lý mút bí khẩu, mút sen, hạt dưa, hạnh nhân, ướp nhân tạo, tạo hương cho nhân...

Nhân của bánh dẻo chay tịnh, thơm mùi hương đồng gió nội. Mãi về sau này, người ta mới phá cách cho thêm Lạp xưởng vào. Nhân bánh nướng được cải tiến với nhiều sáng kiến. Mỗi hiệu bánh đều muốn có phần độc đáo của mình. Và lại bánh nướng là "em" của bánh dẻo. Nó sinh sau đẻ muộn, mới xuất hiện từ năm 1930 nên lắm "trò" hơn. Ngoài mút bí, hạt dưa, nhân bánh nướng còn có thêm cả ruột trứng muối ở giữa hoặc thịt lợn quay, gà quay, Lạp xưởng... gọi là nhân thập cẩm... Bánh nướng cũng có loại nhân chay đậu xanh mịn, dừa sợi, hạt sen...

Bánh dẻo trắng trong, bánh nướng có màu vàng sẫm và nhạt do chỗ nướng già, nướng non tạo ra, thường có đường kính chừng 7 đến 8cm, chiều dài 2 đến 3cm. Cứ bốn cái bánh được xếp chồng lên nhau là một cân. Bên ngoài có

giấy bọc in nhân hiệu với số nhà, tên phố. Hiệu càng lớn, càng in nhân hiệu đẹp và nhiều màu sắc. Đặc biệt là bánh của người Hoa rất chú ý in nhân hiệu thật nổi. Nhiều nhà còn đặt làm những chiếc bánh dẻo đặc biệt to bằng chiếc đĩa tây hoặc gần bằng cái mâm, trên có hình mặt trăng tròn, lưỡng long tranh châu, song phượng...

Nghĩa là người thợ làm cả cái việc tạo hình trên chiếc bánh.

Bánh dẻo, bánh nướng Trung thu nói lên cái tài hoa của người thợ. Hằng năm, cứ đến gần Tết Trung thu là các hiệu lại rộn rã cho người về các vùng lân cận đón các phường thợ làm bánh nổi tiếng ra Hà Nội vào mùa. Các chủ hiệu ưu ái họ lắm, mỗi người được chủ hiệu phát một áo choàng trắng, mũ trắng và một đôi guốc mộc. Các cửa hàng lấy làm hãnh diện đã mời được ông Toán làng Bưởi, ông Quế Xuân ở Tảo Sở, ông Long ở Đồng Kỵ hoặc ông Lý ở Bắc Ninh...

Sự thật đã có một thời vẻ vang. Các hiệu bánh Tùng Hiên, Tràng Thái, Ngọc Anh, Cự Hương, Việt Hương... đã nổi danh xa gần ai cũng biết tiếng. Bánh của họ đủ sức cạnh tranh với các hiệu người Hoa như Tây Nam, Đông Hưng Viên, Mỹ Kinh. Từ Kẻ Chợ đến vùng quê, nhân dân các tỉnh khác không bao giờ quên, sản phẩm của họ với cái "tặng", cái "gu" Việt Nam.

Tết Trung thu, nhà nào cũng phải có bánh dẻo. Người nghèo cũng cố mua cho con cái một vài cái bánh dẻo. Không có bánh dẻo tức là không có Tết. Người ta làm quà

cho ân nhân, khách quý, bạn thân... bằng bánh Trung thu. Chiếc bánh dẻo tròn, gọi hình mặt trăng, sự tròn đầy.

Bánh dẻo, bánh nướng mang mùi vị, thanh sắc Việt Nam, kèm theo cái nghệ thuật thưởng thức miếng ngon tinh tế, thanh nhã. Nó cũng là biểu tượng văn hóa của Việt Nam. Chiếc bánh Trung thu sẽ trường tồn. Chúng ta mong sao có thêm người thợ tài hoa kế tục nghệ thuật làm bánh Trung thu truyền thống, không những cho mọi người mà còn cho khách nước ngoài thưởng thức mỗi khi đến với mùa thu Hà Nội.

Câu hỏi 17: Bánh quế truyền thống ở Hà Nội có đặc điểm như thế nào?

Trả lời:

Bánh quế gia truyền không chỉ được người dân Hà Nội ưa chuộng mà còn được mọi người ở hầu hết các tỉnh phía Bắc, Thành phố Hồ Chí Minh và một số thị trường khó tính trên thế giới xem là món quà gọi lại hồi ức trẻ thơ. Tuy nhiên cho tới nay vẫn chưa hề có một danh hiệu cho sản phẩm độc đáo này. Tất cả các kênh thông tin đại chúng, các cơ quan chức năng thường nhắc đến đặc sản Hà Nội với những cái tên quen thuộc như *bánh cốm Hàng Than*, *ô mai Hàng Đường* nhưng chưa hề nhắc đến sản phẩm bánh quế Hà Nội. Mặc dù vậy, mỗi độ tết đến xuân về sản phẩm bánh quế vẫn lại được những người sành ăn của đất Hà thành điểm tên vào danh mục quà tết. Người

làm bánh không nhớ chính xác chiếc bánh quế ra đời từ năm nào! Những gia đình làm bánh lâu năm cho biết có lẽ bánh đã được làm cách đây khoảng hàng trăm năm. Bánh quế làm không quá khó nhưng cũng đòi hỏi khá nhiều công phu. Bánh quế ngon là loại bánh phải có vị thơm của quế, độ xốp vừa phải và độ giòn đặc biệt. Để có được những chiếc bánh như thế người thợ bánh phải thật để tâm trong khi nhào bột và thêm hương liệu. Khi sản xuất ra được những chiếc bánh lại gặp phải khó khăn ở khâu tiêu thụ. Thị trường bánh kẹo tràn ngập với nhiều mẫu mã, hương vị khác nhau... Trong khi sản phẩm bánh quế gia truyền làm ra với chi phí cao nên giá thành cũng cao theo, rất khó cạnh tranh với những sản phẩm bánh kẹo được chế biến từ máy móc hiện đại. Song người sành ăn khi đã dùng rồi có thể cảm nhận được sự khác biệt của bánh quế gia truyền với những sản phẩm cùng loại được chế biến bằng máy móc công nghệ hiện đại khác. Vì thế, người dùng rồi thì không thể quên và coi như một món quà quý đem làm quà biếu. Việc làm này khiến khách hàng biết đến sản phẩm bánh quế ngày một đông.

Bánh quế gia truyền chỉ được sản xuất vào những tháng cuối năm. Thành phần của bánh bao gồm bột mì, sữa, quế, đường nguyên chất, va ni, lòng đỏ trứng gà, vừng... Để có được chiếc bánh thơm ngon người thợ phải pha chế các chất phụ gia, đưa lên lò nướng và quăn. Sau khi quăn xong phải cho vào ủ vôi để chiếc bánh khô giòn và lên mùi thơm tinh khiết.

Câu hỏi 18: Bánh bò Hà Nội có đặc điểm gì? Cho biết nguyên liệu và cách làm bánh bò?

Trả lời:

Bánh bò cũng như món chín tầng mây hay kẹo kéo là món ăn vặt của trẻ nhỏ được bán rong trên đường phố Hà Nội. Bánh có màu trắng ngà, ruột xốp mềm, thơm mùi rượu lên men và dai dai chứ không như bánh sừng bò, loại bánh mỳ ngọt như bây giờ... Bánh được hấp chứ không nướng như bánh sừng bò nên mặt bánh bóng láng, trắng trơn còn ruột thì xốp mềm hấp dẫn.

Nguyên liệu để làm nên thứ bánh dân dã này cũng lại là bột gạo nước cơm, rượu. Sau này người ta còn cho thêm nước lá dứa để át vị chua, thơm vị ngọt sữa dứa. Nhưng ngon nhất, nguyên bản nhất vẫn là cách làm cũ, nó dậy lên cái hương vị tuổi thơ của cái thời bao cấp.

Câu hỏi 19: Món bánh bèo được ra đời từ khi nào? Cho biết quá trình chế biến món bánh này?

Trả lời:

Từ đời nhà Lê, cứ xuân thu nhị kỳ, nhà vua và một số quan đại thần đến đền Thừa Lương (nay là chùa Vua ở phố Thịnh Yên, quận Hai Bà) để chuẩn bị làm lễ tế trời đất nơi đàn Nam Giao (nay là khu Nhà máy Cơ khí Trần Hưng Đạo). Nhà vua thường cho gọi một số quan cận thần đến dự yến tiệc. Khu vực ở xung quanh có nhiều hàng quán sang trọng, có phường làm rượu tiến, làng Mơ và

phường Kim Liên là nơi tập trung bán những món ăn ngon. Nơi đây có nhiều người nấu cỗ và làm bếp nổi tiếng khắp Kinh thành. Tuy vậy, nhà vua và các quan đại thần vẫn cảm thấy không ngon miệng trong các bữa yến tiệc tung bừng, thừa thãi và cao sang. Điều này làm cho quan ngự thiện rất đau đầu. Ông cuống lên, vội vàng đi tìm những tay đầu bếp giỏi quanh vùng. Sau cùng, ông hỏi thăm vào một căn nhà nhỏ của ông già họ Trịnh ở ngay Ô Cầu Dền. Ông già này nổi tiếng là một người làm bánh bèo ngon. Ông không phải bán đi bán như những người khác mà khách mua cứ lũ lượt kéo đến nhà để mua bánh của ông. Nghề làm bánh bèo được truyền đến ông là bốn đời.

Bánh bèo gói ba lá chuối, lá bên trong cùng nhất thiết phải là lá chuối tây để nó làm cho bột bánh khi chín có được màu ngọc thạch. Lá bọc được bẻ hơi khum khum lại trong một chiếc khuôn tre để mang dáng hình chiếc thuyền bồng bênh nên được gọi là bánh bèo.

Bột làm bánh gồm hai loại gạo tẻ: tám thơm và tám xoan già thật nhỏ, mịn. Hạt gạo phải nhỏ, đều và khôn mặt. Bột bánh bèo không xử lý sang dạng bột lọc để nó giữ được một màu trắng da thịt. Do đó, nó giữ được tất cả những gam màu chân chất của gạo nên có mùi đậm đà. Bột bánh bèo ví như cô gái chân quê mơn mớn. Nó sống triệt để, hết cả đời gạo để hiến cho cuộc đời tất cả những tinh hoa.

Bột bánh bèo được cho vào một tỷ lệ muối, nước và hàn the. Thần tình là ở chỗ điều chỉnh hợp lý được cái hình tam giác không hài hòa với nhau, tỷ lệ này hơn một chút

hoặc kém một chút, đều không thể có bánh ngon. Trên mặt bột được rắc lên những cánh nhỏ hành hoa xanh ngắt xào qua mỡ và chùng 9 đến 10 miếng tóp mỡ màu vàng đậm. Như vậy là những cánh hành hoa nổi lên như những cánh bèo hoa dâu nổi lên trên mặt hồ màu xanh ngọc. Tóp mỡ phải được xử lý riêng từ một mảng mỡ hoa để có những lát dày, mỏng như nhau, không cháy quá, cũng không non, chỉ hơi giòn sần sật và toát ra chút mỡ nước.

Quá trình hấp bánh cũng rất công phu. Nồi cách thủy ở dưới. Trên là cái chõ được xếp những chiếc bánh giữa hai vật này được bịt kín bằng giấy bản để khỏi phì hơi. Trên nắp chõ là một chiếc vung lớn. Phải đậy thật kín nhưng cũng phải có một lỗ nhỏ thông ra ngoài. Lỗ nhỏ này thường cũng được bịt kín, thỉnh thoảng mới mở ra vài phút. Từ lúc hấp bánh đến lúc lấy bánh thành phẩm ra khỏi chõ, chỉ được mở ra có một lần. Do đó, thông qua cái lỗ nhỏ trên và từ cái mùi thơm ấy mà người làm bánh lão luyện biết được trạng thái chín của bánh là chín vừa phải, chín quá hoặc chưa chín. Thấy bánh chín vừa đẹp gọi là chín "đủ" mới mở nắp ra. Bánh bèo đạt những tiêu chuẩn: bùi béo, thơm, ngọt, đậm, mát, hấp dẫn vị giác. Người ta bảo bánh bèo vừa có mùi vị "chay", lại vừa có mùi vị "mặn". Bánh bèo như là một mảnh duyên thầm.

Mỗi một lá bánh bèo đều được trang bị một con dao bằng tre vót nhọn, phía lưỡi thật mỏng. Hình con dao này lại hơi giống chiếc bơi chèo. Người ta dùng con dao này mà cắt bánh, cắm lưỡi dao vào miếng bánh đưa lên miệng một cách trang nghiêm, hờn hờ mà cảm động.

Trong một bữa yến tiệc vua ban chất đầy những cao lương mỹ vị, người ta thấy vắng mặt quan ngự thiện. Một lát sau, quan ngự thiện về cùng ông già làm bánh bèo. Họ quỳ xuống rồi đặt vào bàn tiệc lớn những chiếc bánh bèo thơm ngon vừa dân dã, vừa cao sang cùng cách sử dụng con dao tre thân thuộc.

Bữa tiệc náo nức hẳn lên. Vua và các quan khen ngon, tưởng chừng chưa bao giờ được thưởng thức một món ngon như vậy.

Trước năm 1940 đến năm 1960, ở vùng chùa Vua và Bạch Mai có mấy nhà làm và bán bánh bèo. Bánh bèo Chùa Vua được đánh giá cao hơn. Những gia đình này là hậu duệ của ông già họ Trịnh khi xưa. Bánh của họ cung cấp cho khắp Hà Nội. Đến nay, món bánh bèo chỉ có mặt ở một số chợ quê mà thôi. Thật đáng tiếc cho món quà bình dân đã gây được tiếng tăm một thuở.

Câu hỏi 20: Hãy cho biết bánh rán được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Bánh rán là món ăn đơn giản, dễ làm. Bột xay mịn, ít đỗ xanh xào dừa, vo cho tròn lại và rán lên. Song không phải hàng nào cũng có thể làm được bánh ngon.

Ở Hà Nội, chỉ cần đi quanh quanh Bồ Hồ và phố cổ là thấy vài bà, vài chị, cầm cái chậu, trên phủ một lớp nilông, bên trong đầy những bánh rán đường, bánh rán mật. Những hàng đó, ăn cho đỡ buồn, đỡ đói thôi, chứ không có

gì đặc biệt. Ở gần Ô Quan Chưởng, giữa hàng ốc ngêu và hàng cháo lòng non có hàng bánh rán bì rất ngon. Bánh nhỏ như đầu ngón tay cái, nhân dừa, đậu xanh, ăn nóng vỏ giòn rụm, thơm thơm mùi gừng. Vì bánh bé, nên mỗi người ăn chục cái là chuyện thường. Làm món bánh này chỉ tốn công, ngồi nặn nặn từng cái nhỏ xíu, nhưng ăn không ngấy dầu mỡ. Món bánh rán cũng là món hay thấy ở chợ quê, nhưng bánh quê thì làm thô hơn, to hơn, nhiều bột, rán già, vỏ hơi cứng. Nhưng nhai lâu thấy cũng đậm đà. Bánh rán thường có loại mặn, loại ngọt. Bánh ngọt thì ăn ngêu chút vẫn ngon, bánh của các bà hàng nước, để cả ngày trong lọ thủy tinh, lúc đói bụng vẫn thấy ngon như thường. Nhưng bánh mặn thì nhất thiết phải ăn nóng. Ở phố Lý Quốc Sư có hàng bánh gối, bánh rán mặn rất ngon. Nhân cũng giống như nhân bánh gối, miến, mộc nhĩ, thịt vai băm nhỏ xào lên. Chiếc bánh mặn cắt ra, thêm nước chấm chua ngọt, đủ đủ dấm và rau sống, ăn thật tuyệt.

Câu hỏi 21: Người Hà Nội chế biến bánh tôm như thế nào?

Trả lời:

Bánh tôm nóng Tây Hồ là đặc sản có một không hai của Hà Nội. Người ta thường thức bánh tôm trong khung cảnh hoàng hôn mùa hạ. Con tôm nước ngọt Hồ Tây vừa chín tới phồng phao màu hồng lựu nằm trên mặt chiếc bánh vàng ươm, nhai cứ giòn tan như miếng bánh đa vừa nướng. Vị tôm ngọt mà thơm cộng với cái giòn và ngậy của bánh, chấm với nước mắm giấm chua cay, phảng phất

hương cà cuống ruộng đồng ven đô cho ta cái cảm giác ngọt tê dịu dàng nơi đầu lưỡi.

Bánh tôm Hồ Tây có từ rất lâu. Bây giờ không còn hàng bánh tôm bán cạnh trường Chu Văn An nữa mà đã có một nhà hàng bánh tôm đồ sộ sang trọng. Hình ảnh người chao bột, rán bánh ngồi giữa những người ăn xúm xít quanh, chuyện trò rôm rả và chờ "chộp" lấy cái bánh đầu tiên vừa chín tới cho mình đã trở thành một nét đẹp ẩm thực khó phai trong lòng những người Hà Nội. Nhưng cái thú ngồi xem người rán bánh bây giờ chỉ còn là hoài niệm. Người dân Hà Nội cũng đã dần quen với việc ngồi bàn cao, ghế tựa, uống bia, ăn bánh cắt sẵn từ trong lò. Cái khẩu vị của người ăn bánh tôm xưa bây giờ đã bị đánh rơi từ lúc nào, nhưng cũng chẳng mấy ai bận tâm tìm lại. Có lẽ với người Hà Nội điều quan trọng là bánh tôm Hồ Tây vẫn giữ được nguyên vẹn hương vị cổ truyền của nó, để cho bất cứ ai muốn thưởng thức cũng phải bất ngờ cảm nhận được mùi vị ngon lành của bánh tôm rất nóng, rất giòn, rất thơm ngậy với thứ nước chấm pha có nghề với đủ vị mặn, ngọt, chua, cay.

Câu hỏi 22: Bánh chưng có nguồn gốc từ đâu? Bánh chưng được làm như thế nào?

Trả lời:

Dân tộc nào cũng có món ăn truyền thống. Song chưa thấy dân tộc nào có một thức ăn vừa độc đáo, vừa ngon lành, vừa bổ, vừa gắn liền với truyền thuyết dân tộc lâu

đời, lại vừa có nhiều ý nghĩa sâu xa về vũ trụ, nhân sinh như bánh chưng, bánh giầy của Việt Nam.

Bánh chưng hình vuông, màu xanh, tượng trưng trái Đất - âm. Bánh giầy hình tròn, màu trắng, tượng trưng Trời - dương. Cả hai cùng thể hiện triết lý Âm Dương, Dịch, biện chứng Đông Phương nói chung và triết lý Vuông Tròn của Việt Nam nói riêng.

Bánh chưng âm dành cho Mẹ, bánh giầy dương dành cho Cha. Bánh chưng bánh giầy là thức ăn trang trọng, cao quý nhất để cúng Tổ tiên, thể hiện tấm lòng uống nước nhớ nguồn, nhớ công ơn sinh thành dưỡng dục to lớn, bao la như trời đất của cha mẹ.

Theo truyền thuyết, bánh chưng bánh giầy có từ thời Vua Hùng Vương thứ sáu, sau khi phá xong giặc Ân, vua muốn truyền ngôi cho con, nhân dịp đầu xuân, mới hội các con mà bảo rằng: "Con nào tìm được thức ngon lành để bày cỗ có ý nghĩa hay thì ta truyền ngôi cho". Các con trai đua nhau kiếm của ngon vật lạ, hy vọng được làm vua. Người con trai thứ mười tám của Hùng Vương thứ sáu là Lang Lèo (tên chữ gọi là Tiết Liêu), tính tình thuần hậu, chí hiếu, song vì mẹ mất sớm, không có người mẹ chỉ vẽ cho, nên rất lo lắng không biết làm sao, bỗng nằm mơ thấy thần đèn bảo: "Vật trong trời đất không có gì quý bằng gạo, là thức ăn nuôi sống người. Nên lấy gạo nếp làm bánh hình tròn và hình vuông, để tượng trưng Trời Đất. Lấy lá bọc ngoài, đặt nhân trong ruột để tượng hình cha mẹ sinh thành". Lang Lèo (sau có người gọi Lang Liêu) tỉnh dậy, mừng rỡ làm theo lời Thần dặn, chọn gạo nếp, đậu xanh

thật tốt, thịt lợn ba rọi dày thật tươi làm bánh. Đến hẹn, các lang (con vua) đều đem cỗ tới, đủ cả sơn hào hải vị. Lang Lèo chỉ có bánh giầy bánh chưng. Vua lấy làm lạ hỏi, ông đem thần mộng tâu lên. Vua ném bánh, thấy ngon, lại khen có ý nghĩa hay, bèn truyền ngôi cho Lang Lèo, tức đời Vua Hùng Vương thứ bảy. Từ đó, cứ đến Tết Nguyên đán hay các đám cưới, đám tang, dân gian bắt buộc làm theo, sau thành tục lệ để cúng Tổ tiên, cúng Trời Đất.

Bánh chưng độc đáo, sáng tạo, đậm đà bản sắc dân tộc còn ở những vật liệu và cách gói, cách nấu. Lúa gạo thì tượng trưng cho nền văn hóa lúa nước, nhiệt đới, nóng và ẩm, được chế biến dưới nhiều hình thức khác nhau, mang đậm bản sắc dân tộc Việt Nam hay Đông Nam Á. Người Trung Hoa ưa chế biến bánh từ bột mì hơn; người Ấn Độ thì ưa chế biến từ kê... Thịt lợn được coi là lành nhất, nên các bệnh viện ngày nay thường chỉ sử dụng loại thịt lợn chứ không dùng thịt bò hay thịt gà là thức ăn chính cho bệnh nhân. Người Việt thích thịt luộc hay nấu. Đậu xanh vừa ngon lành vừa bổ dưỡng. Bánh chưng như thế rất nhiều chất. Nấu bánh chưng thường phải trên 10 tiếng, trên lửa râm râm mới đạt tiêu chuẩn. Nấu bằng lò gas, tuy nhanh, nóng quá cũng sẽ không ngon. Bánh chưng được gói bằng lá dong, vừa xanh vừa đẹp, thơm hơn lá chuối. Gói bánh cũng phải gói thật kín, không cho nước vào trong, lạt phải buộc thật chắc, chắc. Song nếu chắc quá, bánh cũng không ngon. Tuy gọi là luộc (người Việt Nam thích luộc, người Trung Quốc thích quay), song vì nước không tiếp xúc với vật liệu được luộc, nên lại là hình thức

hấp hay chưng (chưng cách thủy. Có lẽ vì cách chế biến bằng chưng, nên mới gọi là bánh chưng. Vì thời gian chưng lâu nên các hạt gạo mềm nhừ quyện lấy nhau nên người ta gọi là bánh chưng "rền". Vì nấu lâu như thế, các vật liệu như thịt (phải là thịt vừa nạc vừa mỡ; chỉ thịt nạc, nhân bánh sẽ khô), gạo, đậu đều nhừ. Cũng vì thời gian chưng lâu, khiến các chất như thịt, gạo, đậu nhừ, có đủ thời gian chan hòa, ngấm vào nhau, trở thành hương vị tổng hợp. Cách chế biến như thế rất độc đáo, công phu. Bánh chưng có thể để lâu được. Khi ăn bánh chưng, người ta có thể chấm với các loại mật hay với nước mắm thật ngon, giàu chất đạm; cũng có thể ăn thêm với củ hành muối, củ cải dầm hay dưa góp.

Câu hỏi 23: Cho biết gỏi có nguồn gốc từ đâu? Người Hà Nội chế biến gỏi như thế nào?

Trả lời:

Việt Nam là đất nước của cá tôm. Mỗi miền có cách chế biến cá theo đặc điểm riêng của mình. Nhưng có lẽ món gỏi phải được coi là đặc sản của miền bắc, của dân sành ăn đất Hà thành.

Vào những ngày nóng bức nếu bà con từ miền Trung vào đến đất Cà Mau thường tìm cho mình những món ăn đặc biệt mát thì bà con miền Bắc lại tạo cho mình một món ăn có hương vị riêng, món gỏi. Để ăn được một bữa gỏi, người làm phải tốn rất nhiều công sức với sự gia công

điều luyện. Nhưng vì gỏi cá sống có một phong vị đặc biệt, nên dù ở vào những gia đình mới hoàn toàn, có những người đàn bà, con gái thích ăn đồ Tây hơn là ăn đồ Việt Nam, thì vẫn có người đàn ông tha thiết với phong vị đất nước. Họ thường bỏ nhiều thời gian, tự tay sắm sửa lấy cho kỳ được một bữa gỏi sinh cầm để thưởng thức cho đỡ nhớ. Gỏi ăn ở nhà quê không cần cầu kì vì hương vị rau quả và cá đồng tự nhiên đều còn tươi rói. Rau cỏ sẵn ngoài vườn, hái vào lau sạch bằng khăn khô, bày lên mâm, cá mè nhỏ bơi trong chậu, bát nước chấm pha giềng tỏi, mẻ..., vài ba ông khách ngồi sẵn với một hũ rượu. Như thế là bữa gỏi đã nên trò. Làm người nhà quê, vui cảnh điền viên, năm thì mười hoạ được thưởng thức một bữa gỏi như vậy, quả không có gì sánh bằng.

Ở Hà thành khác hẳn. Tất cả sẽ được mua từ chợ nên việc chuẩn bị mất khá nhiều thời gian.

Gỏi cá là món ăn được làm khá công phu mà không phải ai cũng làm được. Ăn gỏi cá sống, điều đáng chú ý nhất là rau, mà rau không phải chỉ có một hai thứ như ăn nộm hay vài bốn thứ như ăn chả, phải cần đến mười thứ, những thứ rau, lá cầu kỳ như lá sung, lá ổi, lá cúc tần, lá đơn, lá vông, lá sắn, rau húng láng, rau thơm, rau mùi, tía tô, kinh giới... Ngần ấy thứ rau, thứ nọ đỡ cho thứ kia mới tạo ra hương vị riêng của gỏi. Rau thơm ở thành phố cần rửa sạch, đặt vào khăn khô, vẩy thật kỹ cho ráo nước rồi bày vào trong những cái đĩa trắng bong. Nhìn đĩa rau sống,

những người kị ăn gỏi cũng phải nao lòng, mát mắt. Nhưng cái mát đó chưa thấm vào đâu với cái mát lúc người nhà bưng đĩa cá sống lên để vào giữa cái "vườn hoa" xanh ngát đó. Miếng cá trắng cứ nổi ra, trông vừa nục nạc mà lại vừa khô ráo. Có nhiều người hề nói đến gỏi cá sống thì sợ tanh, tưởng chừng không thể nuốt cho trôi một miếng, nhưng hề trông thấy một mâm gỏi bày ra thật đẹp, thì thưởng thức xong một miếng, người ấy lại đòi ăn hai và tỏ vẻ ngạc nhiên vì tuyệt không thấy mùi tanh tưởi. Thực chất, cá ăn gỏi tuy là sống, nhưng đã được xào bằng gia vị cho tái đi và mất hẳn mùi tanh. Gỏi cá ngon là loại gỏi lúc ăn không nhận ra vị riêng của cá. Người sành ăn bảo miếng gỏi cá bùi, ngậy, béo thơm và mát.

Cá ăn gỏi thường là cá quả, cá chép bằng bàn tay, có vùng quê ăn cả cá mè và cá diếc nhỏ. Cá làm xong, phải treo lên cho ráo nước rồi để lên trên thớt thật khô, mổ ra, lạng lấy miếng cá nạc, bỏ da đi. Giai đoạn thú vị nhất trong việc ăn gỏi là bắt đầu từ lúc lấy giấy bản trắng như ngà thấm ráo nước ở trên mình từng con cá rồi lấy dao sắc thái cặp díp cá ra từng miếng theo chiều ngang miếng cá. Cá diếc làm gỏi nhỏ bằng một ngón tay, mua về, đem thả bể một ngày một đêm, rồi vớt ra cho vào một cái thống Giang Tây to vừa người ôm, đầy nước mưa trong vắt. Trên bàn ăn, các thứ rau và gia vị sửa soạn đủ, khách ngồi vừa ngắm cá bơi lội thung thăng trong thống, vừa nhấp rượu. Ở trước mặt mỗi vị, có một cái vớt bằng nửa bàn tay. Khách ăn lấy các thứ rau cho vào bát, cầm vớt xúc một con

cá nhỏ bé đang bơi lên, rồi lấy giấy bản lau khô đi, đoạn, cứ nguyên con cá như thế cho vào miệng, ăn với rau sống, rưới một thứ tương đặc biệt. Nhiều người không thể ăn được thế, vì sợ tanh nhưng theo các vị đã ăn quen thì ăn như thế mới là tận hưởng cái vị của cá. Thường thường, cá sống ăn gỏi, trước khi đem ra thưởng thức, thường được ướp nửa tiếng vào một bát tỏi, gia một chút muối rang, một chút đường, hồ tiêu và thìa mỡ nước, thêm chút muối diêm tán nhỏ, một chút nước giềng. Khi cá vừa độ, người ta để nghiêng cái bát cho nước chảy ra rồi lấy đũa đem cá bày trên đĩa. Nhưng làm cho bữa gỏi nổi vị không phải ở những lát cá mà ở bát nước được làm rất nhiều công phu. Lòng cá bỏ mật, ken, rửa sạch, băm nhỏ với gừng, tỏi, ớt rồi trộn với vài thìa lạc rang giã nhỏ, một thìa vừng trắng rang thơm cũng giã nhỏ, rồi cho thêm vào một thìa bột rượu hãm và một thìa mật mía. Tất cả những thứ đó xào cả lên cho đều tay với hai thìa mỡ nước, một thìa nước mắm và một nửa bát nước lạnh đun sôi. Gỏi ăn có một cái thú đặc biệt là có nhiều mùi vị cay, đắng, chua, ngọt, ngái, hắc, mặn, thỉnh thoảng lại bù cái bù của chất lạc, chất vừng, và của chất bánh đa nướng. Mỗi miếng cá, ăn với một miếng bánh đa và với đủ mật rau, rưới giấm xâm xấp vừa đủ nóng

Nhưng gỏi không phải chỉ để ăn với cá. Ai sợ tanh có thể thưởng thức nhiều thứ gỏi làm với gà, với tôm, với dạ dày lợn, với cua, với trứng sam, với lươn, chạch, hay thịt lợn. Nếu ai đã từng ăn gỏi gà sẽ thấy thích thú hơn là phở gà, có lẽ vì bún "đi" với thịt gà và các gia vị như hạt tiêu,

hành và các thứ rau như xà lách, thơm, mùi và lạc rang hòa hợp với nhau hơn. Lúc ăn, gấp thịt gà xé nhỏ, chan nước dùng rồi đem rau và bún cùng lạc rang giã nhỏ. Lối ăn đó thông thường. Có nhiều người muốn đổi vị gỏi gà, còn làm theo phương pháp lấy thịt nạc gà giò, thái chỉ, đun nước sôi chần qua, vắt ráo nước; rau cần tây lấy chỗ non nhúng vào nước sôi; hành tây thái chỉ. Tất cả mấy thứ đó đem trộn đều, rưới nước mắm, đường, tỏi, ớt, trên rắc lạc rang giã đôi rồi chan, ăn.

Gỏi dạ dày lợn cũng làm theo phương pháp làm gỏi gà vừa nói trên, nhưng gia vị ít đi tùy theo khẩu vị từng người. Gỏi nham cua đồng lại cần nhiều rau, không kém gì gỏi cá sống. Trong đó, người ăn không thể nào bỏ qua các món gia vị chính là khế, chanh, kinh giới, tía tô, rau răm, ngổ, húng láng và lá lộc. Giấm để chấm thứ gỏi này làm với bỗng rượu, cà chua, ô mai, đường, thảo quả tán ra, đun chín với mỡ nước.

Gỏi trứng sam cần làm khéo, không để dập nát và ruột sam. Loại gỏi này ăn mát và ngọt. Gỏi sườn lợn làm đơn giản hơn. Sườn lợn mua về, chặt miếng vừa ăn, chần cho chín tới, giã thính, tỏi cho vào trộn đều với lá lộc và nước chấm. Vị gỏi thơm lừng ăn sậm sệt mà lạ miệng. Gỏi tôm nhúng giấm dùng với bánh đa, rau và tương ngọt ăn thơm ngát, bùi, hơi béo, nhưng không vì thế mà không mát ruột. Người Hà Nội không ăn gỏi cá thiết linh, gỏi nhệch, gỏi lươn, chạch, nheo, trê. Món gỏi nhúng của người Lào, cũng là một thú tiêu khiển lý thú của người Hà Nội. Ăn thứ gỏi này, không cần phải nhiều rau lắm, nhưng không thể

thiếu được rau húng láng và hành tây. Thịt nai sống, lựa chỗ nạc, thái mỏng để ra trên đĩa. Lúc ăn, nhấc cái hỏa lò con đặt lên trên bàn, trên để một cái xoong; trong xoong có nước giấm đun sôi. Khi ăn, nhúng thịt vào trong nước giấm, cho thịt tái, rồi ăn với các thứ rau và chấm với tương Lào làm bằng nước mắm, nước cốt dừa, xả, ớt, đường và lạc rang.

Câu hỏi 24: Cho biết cách chế biến chả cá Hà Nội?

Trả lời:

Hà Nội không gần biển song các món ăn được chế biến từ cá khá nhiều. Chả cá Hà Nội cũng là một đặc sản, đặc biệt là chả cá Lã Vọng.

Chả cá là món ăn vốn của gia đình họ Đoàn. Gia đình họ Đoàn sống tại căn nhà số 14 phố Hàng Sơn - Hà Nội từ thời Pháp thuộc. Đó là một gia đình có truyền thống yêu nước. Họ thường lấy nhà mình làm nơi cứu mang nghĩa quân Đề Thám. Chủ nhà hay làm một món chả cá rất ngon đãi khách, lâu dần thành quen, những vị khách ấy đã giúp gia đình mở một quán chuyên bán món ăn ấy, vừa để nuôi sống gia đình, vừa làm nơi tụ họp. Lâu dần, hai tiếng "Chả Cá" được gọi thành tên phố. Trong nhà hàng luôn bày một ông Lã Vọng - Khương Tử Nha ngồi bó gối câu cá - biểu tượng của người tài giỏi nhưng đang phải đợi thời. Vì thế khách ăn quen gọi là Chả cá Lã Vọng. Tên ấy ngày nay trở thành tên nhà hàng và cũng là tên của món

ăn. Bí quyết làm chả cá chỉ truyền lại cho người con cả họ Đoàn.

Cá làm chả thường là cá lăng tươi. Đây là loại cá ít xương, ngọt thịt và thơm. Đặc biệt nhất và cũng vô cùng hiếm hoi là chả làm từ cá Anh Vũ, bắt ở ngã ba sông Bạch Hạc (Việt Trì - Phú Thọ). Không có cá lăng thì có thể dùng đến cá nheo, cá quả, nhưng cá nheo thì thịt bở hơn và cá quả thì nhiều xương dăm hơn nên không ngon bằng cá lăng. Thịt cá được lọc theo kiểu lạng từ hai bên sườn, thái mỏng, ướp với nước riềng, nghệ, mẻ, hạt tiêu, nước mắm trong hai tiếng theo một phương cách bí truyền, rồi kẹp vào cặp tre hoặc vỉ có quét một lớp mỡ cho đỡ dính rồi nướng lên. Người nướng phải quạt lửa, lật giở đều tay sao cho hai mặt đều chín vàng như nhau. Chuẩn bị ăn, người ta mới mang những kẹp chả nướng đã chín trút vào chảo mỡ - loại mỡ chó (đây là tuyệt chiêu khiến chả cá Lã Vọng nổi tiếng) sôi dật trên bếp than hoa. Chả được ăn cùng với rau thì là và hành hoa cắt khúc. Thường người ta không dùng dầu ăn vì nhiệt độ thấp hơn và cá kém thơm hơn.

Chả phải ăn nóng. Khi ăn, gấp từng miếng cá ra bát, rưới nước mỡ đang sôi lên trên, ăn kèm với bánh đa nướng hay bún rối, lạc rang, rau mùi, húng Láng, thì là, hành củ tươi chẻ nhỏ chấm với mắm tôm. Mắm tôm phải được pha chế bằng cách vắt chanh tươi, thêm ớt, đánh sủi lên rồi tra thêm chút tinh dầu cà cuống, thêm vài giọt rượu trắng, một ít nước mỡ và đường. Một số khách nước ngoài không ăn được mắm tôm thì thay bằng nước mắm, nhưng nước

mắm ít nhiều khiến món chả cá bị giảm hương vị. Có hai cách ăn phổ biến:

Cho cá đã nướng vào chảo mỡ, bỏ hành và rau thì là vào. Khi rau chín tái thì gấp ra ăn với bún, rau thơm, đậu phộng rang và mắm tôm đã pha chế. Khi ăn mùi mắm tôm quện với vị ngọt của cá, mùi rau và vị bùi của lạc rang. Do có nhiều mỡ nên khi ăn phải kèm theo cuốn hành tươi nhỏ ngâm qua giấm pha loãng.

Cho chả cá, hành và rau vào bát, rưới nước mỡ đang sôi và dùng ngay, có thể ăn kèm với bánh đa nướng. Cách ăn này làm vừa đủ ăn nếu không cá sẽ nguội, mất ngon.

Ngoài hai cách trên, một số người có thể cho cả bún vào chảo và đảo nhanh với cá, thì là, hành hoa sau đó trút ra bát ăn. Ăn cách này rất nóng ngon nhưng hơi nhiều mỡ.

Câu hỏi 25: Hãy cho biết người Hà Nội chế biến sứa biển như thế nào?

Trả lời:

Món sứa biển mới nghe thì có vẻ như ăn vào sẽ mất ngủ, dị ứng khắp người, nhưng với cách chế biến khéo léo, món này lại trở thành món ăn khoái khẩu của không ít người Hà Nội sành ăn.

Mùa sứa biển bắt đầu từ cuối tháng hai âm lịch, kéo dài cho đến khoảng rằm tháng tư. Con sứa khi được ngư dân đánh ở biển lên được ngâm vào nước hãm cho khỏi tan. Chở lên đến Hà Nội, được ngâm tiếp trong nước hãm

có thả mấy miếng vỏ chanh. Khi con sứa ngả sang màu hồng gụ như bã trầu, thân sứa trong veo, thịt sứa mềm là ăn được. Thông thường, sứa phải ngâm hai tiếng đồng hồ mới ăn được. Khi có khách chủ quán khê nhặt miếng sứa vẫn đang ngâm trong thùng nước hãm, dùng con dao tre làm bằng thân cây nứa cắt sứa thành từng miếng nhỏ độ hai đốt ngón tay

Cũng lạ, thịt sứa mềm là vậy nhưng phải cắt bằng dao tre hoặc dao inox thì ăn mới ngon, nếu dùng dao sắt thì sứa dễ có mùi tanh. Sứa biển được ăn tươi với củi dừa xắt mỏng, đậu Kê nướng và vài nhánh tía tô, kinh giới. Khi ăn gấp một miếng sứa biển, một miếng củi dừa, miếng đậu nướng với rau kinh giới chấm khê vào bát mắm tôm. Mùi vị của sứa biển thanh, nhát mát mát gần giống như miếng thạch rau câu hoà quyện vào cái vị của mắm tôm kinh giới, cái sần sật của củi dừa và mùi thơm của đậu nướng vô cùng quyến rũ.

Câu hỏi 26: Người Hà Nội thưởng thức món lẩu như thế nào?

Trả lời:

Món lẩu Hà Nội thuộc vào loại hẩu lốn. Muốn cho thực đủ vị, phải có cá, tôm, mực, gà, lợn, bào ngư, hải sò, bong bóng... Mỗi thứ gấp một miếng nhúng vào trong nước dùng, rồi gia thêm cải bẹ xanh, cải soong, hành hoa để cả cuộng, rưới nước dùng vào bát, ăn ngay trong lúc nóng. Ai muốn thì đập thêm một lòng đỏ trứng gà vào. Trứng sống, rưới nước dùng sôi lên trên, chỉ một lát thì tái. Nước dùng

gà bỏ thêm đầu tôm, đầu mực, lại đập trứng, húp vào một miếng, nó cứ ngọt lừ đi trong cuống họng. Ăn lẩu, quan trọng nhất là làm nước dùng. Đó là loại nước lèo có vị ngọt được chắt chiu từ vô vàn các loại gia vị. Rau cải non, không chín mà cũng không sống, đánh tan hết các chất béo đi. Rau cần nâng vị của tôm và thịt lên cho vừa, không để cho thanh quá mà cũng không thô quá. Rau cải cúc ăn vào tưởng là nồng nhưng chính ra lại hòa hợp với thịt kho tàu và phì tản, thêm thì là vào nữa thì vừa vặn ngon mà thơm nhẹ nhẹ. Phải thừa nhận rằng lẩu nấu cho thực công phu mà thưởng thức thì rất ngon. Lẩu không dùng được với rượu. Có muốn thì dùng một ly nhỏ trước khi ăn, còn đã mang lẩu ra bàn rồi phải ăn liền, ăn riêng có một mình lẩu không thôi, hay là ăn luôn với cơm. Món lẩu có một điều khá đặc biệt, bao nhiêu chất ngấy của thịt kho tàu, chân giò ninh, chả gà, giò thủ... nấu chung trong lẩu đều tan biến hết. Đó là một bí quyết chưa ai khám phá ra. Đặc biệt, ăn món lẩu đừng quên món đậu phù trúc. Đậu phù trúc là cái màng mỏng ở trong thân cây tre, nấu với hẩu lớn thì tuyệt diệu. Lẩu có đậu hà lan, cải cúc, cần, thì là mà chưa có đậu phù trúc thì vẫn chưa hoàn toàn đầy đủ hương vị.

Câu hỏi 27: Cho biết thịt chó được chế biến như thế nào?

Trả lời:

Nói đến miếng ngon Hà Nội không thể không nói đến thịt chó. Thịt chó ở nước ta không đơn thuần chỉ là một

món ăn thông dụng như thịt dê, thịt lợn, mà còn là một niềm tin tưởng trong dân gian.

Thịt chó được chế biến khá công phu. Bắt đầu từ khâu chọn chó đến khi lên mâm. Riêng việc lựa chọn được con chó thịt ngon cũng là cả một sự tìm tòi, học tập công phu. "Chó già, gà non", câu nói của miệng của dân gian là thế: ăn thịt gà tìm gà non mà làm thịt, chó phải là chó già mới thú. Nhưng thực ra, theo những người giàu kinh nghiệm, thịt chó già thường nhạt nhẽo và hơi bã. Muốn cho thực ngon, phải là cái thứ chó không già mà cũng không non. Chó có độ tuổi trung bình từ hai năm tới hai năm rưỡi. Song lẽ, đừng tưởng chọn như thế mà đã đủ. Khi chọn chó còn phải lưu ý đến bộ lông. Theo những người sành ăn thịt chó, sắc lông ảnh hưởng rất nhiều tới mùi vị của thịt. Cái giống chó Tây phương, không ăn thịt được. Thịt chó Tây dai, mà hôi, ăn không ngon. Chó ăn, phải chính cống là giống chó ta, không được lai căng một tí nào. Những người sành ăn thịt chó cho rằng nhất bạch, nhị vàng, tam khoang, tứ đốm. Cả bốn thứ chó bạch, vàng, khoang, đốm khi đem ra giết thịt, nhất thiết không thể làm cầu thả. Trái lại, phải cẩn thận từng li từng tí, mà có khi càng cẩn thận bao nhiêu thì lúc ăn lại càng thấy thú vị bấy nhiêu. Con chó giết rồi, rửa sạch, treo lên cho khô hết nước rồi mới thui. Thui bằng rơm. Thui cả con. Thui xong, đem ra mổ, cắt đầu, cắt chân để riêng ra. Bộ lông phải được làm thực kỹ, sau đó nhồi đậu xanh, hành tỏi rang thơm. Khi con chó ráo nước, lấy những cành lá ổi bọc thực kín, ngoài lại phủ một lần lá chuối, cuối cùng mới lấy bùn quánh đắp

ra phía ngoài cùng. Sau đó bắc kiềng lên, đặt chό vào, chung quanh chất củi cho những đầu củi chụm vào với nhau ở phía trên, rồi đốt, đốt cho cháy hết củi. Củi tàn, còn than cũng dùng bắc ra vớt; cứ để âm ỷ thế, cho đến khi than tàn hẳn.

Nói thì dễ, nhưng làm trọn công việc đó cũng mất mấy tiếng đồng hồ. Những nghe mà sốt ruột. Nhưng thử tưởng tượng lúc gỡ bùn, gỡ lá chuối và lá ổi ra mà thấy con chό béo ngậy, cái da cái thịt óng a óng ánh, thật không bút nào tả được.

Thường thức một món cây thật cho nổi vị, người ta không thể không ăn chả chό. Mọi người đều phải công nhận rằng không có món gì độc đáo hơn món chả. Muốn làm một món chả chό thật đúng với ý thích, người ta phải mất rất nhiều công phu. Riêng già già cho thật kỹ, trộn với mẻ, gia thêm vào đủ mắm tôm, để một lúc cho ba thứ cấu kết với nhau thành một khối chặt chẽ, rồi mới bóp vào với những miếng thịt thái không to không nhỏ, đập vào một đót ngón tay cái. Chả được ướp vài tiếng đồng hồ rồi lấy ra xếp vào một cái cặp chả, đặt lên trên than hồng để nướng. Nướng chả chό, kỳ nhất than tổ ong. Nướng bằng củi cũng không được. Phải nướng bằng than củi, quạt liên tay cho đỏ, mỡ rỏ xuống than bắt vào lửa, bốc lên thành khói, khói đó quện lấy chả, tạo ra một mùi vị đặc biệt có một không hai, thơm phức phức. Chả chό cũng như thịt luộc, ăn cho thật hợp giọng không nên chấm nước mắm, mà chấm với muối chanh hoặc mắm tôm.

Sau món chả là món dựa mặn. Món này cũng đòi hỏi lắm công phu, có khi còn công phu hơn cả món chả. Thịt chó thơm mà ngọt, thui vàng ngầy ngầy lên rồi, đem ra nấu dựa mặn mà không quánh, đưa bát đựng dựa mặn lên ngang mặt, neho một con mắt lại mà không thấy nổi lên những rần rì của bảy sắc cầu vồng, thế là chưa biết nấu. Muốn có một bát dựa mặn thật là gia dụng, ta cần phải chú ý đặc biệt tới ba thứ nòng cốt là mắm tôm, riềng và mẻ. Mắm tôm phải là thứ mắm tôm được lọc sạch, riềng già thực kỹ, cần nhiều, kém thì không dậy mùi; mẻ cũng phải lọc đi lọc lại. Ba thứ đó trộn với nhau thực đều, gia thêm hành muối vừa độ, ướp với thịt chó sống. Tất cả để đó, chừng một tiếng đồng hồ, rồi lấy ra ninh. Chó già ninh kỹ, chó non đun vừa tới. Nhưng dù là chó già hay chó non cũng vậy, điều phải nhớ là không bao giờ nên cho nước, riềng tiết chó đánh vào cũng đủ làm cho nổi vị lên rồi. Nói đến tiết chó, ta cũng nên biết một chút về cách mổ chó thế nào cho lông tơ của chó không rụng vào trong bát tiết. Thường thường, người ta cắt tiết chó như cắt tiết lợn. Song, những người cầu kỳ muốn tận hưởng một bữa thịt chó thực "ra trò" không chịu làm như thế, họ tìm đúng cái mạch máu lớn ở nơi giữa cổ con chó mà cắt; máu ra, họ cho một ống tre con vào mạch máu đó và truyền tiết vào trong một cái liễn lau rửa kỹ càng. Sự thực, tiết đó không đặc biệt gì hơn thứ tiết cắt thường, nhưng được một điều là không có lông tơ chó lẫn vào. Vả lại làm một món ăn càng cầu kỳ, tỉ mỉ bao nhiêu thì càng ngon miệng bấy nhiêu.

Dựa mạn làm xong, cho vào trong một cái hũ, bịt kín lại, lấy dây thép quấn chặt rồi trát bùn ở ngoài, lẳng xuống đáy ao một ngày một đêm mới vớt lên. Dựa mạn đông lại. Ăn miếng dựa mạn đông đó thấy lạ miệng, bùi, ngầy ngầy, thơm thơm...

Cây tơ bầy món là một cánh đồng nhiều màu sắc với thịt luộc đỏ tươi, bì vàng màu da đồng, đĩa rau húng chó xanh mượt, vài lát riềng thái mỏng tang, đĩa chả nướng, béo ngậy, màu cánh gián; đĩa bún trắng bong, những bát hầm dựa mạn màu hoa sim, những liễn xào nấu với chuối "chưa ra buồng" thái con bài thơm phức, những đĩa dồi tươi hơn hớn, miếng thì trắng, miếng thì hồng, miếng thì tím lợt, đôi chỗ lại điểm những nhát hành xanh màu ngọc thạch...

Ốc chó có tiếng là ngon, nhưng có ý vị, càng ăn càng thấy ngon lại là dồi chó. Ai đã ăn dồi lợn hoặc xúc xích của người Tây sẽ thấy không thể bằng dồi chó. Dồi chó làm khéo thì cái ruột phải ken kỹ cho mỏng như tờ giấy, đến lúc ăn vào nó cứ giòn tan, không mềm lừ những tiết như dồi lợn, mà cũng không bã như rơm kiêu xúc xích, nó nhuyễn lừ đi, nhai kỹ lại hơi sần sật, bùi béo nhưng không ngấy, ngan ngát nhưng không nồng mùi tỏi.

Thức uống kèm theo thịt chó thường là rượu chứ không phải là bia. Ăn thịt chó uống rượu sen cất ở Tây Hồ thì thật tuyệt. Rượu ở đây êm nhưng không xóc. Nhắm một miếng dồi, lại đưa cay một tợp rượu, rồi khê lấy hai ngón tay nhón một ngọn rau húng sẽ cảm nhận được vị hăng

hăng, man mát lẫn cái bùi, cái béo, cái cay của thịt, của rau hoà trộn với nhau.

Câu hỏi 28: Hãy cho biết món thịt bò măng chua chế biến như thế nào?

Trả lời:

Măng chua, món ăn nghe có vẻ rừng núi. Đúng măng chua có nguồn gốc từ rừng núi nhưng được đem về Hà Nội rất nhiều. Ta có thể mua sẵn măng ngoài chợ hoặc tự làm. Muối chua măng cần măng củ thái lát, đường, giấm, nước lọc. Ngâm khoảng 2 ngày là măng có thể dùng được. Khi dùng nếu thấy măng chưa đủ độ chua có thể vắt thêm chanh trong quá trình chế biến.

Thịt bò ướp trong khoảng nửa ngày với nước mắm để ngấm, dầu ăn để mềm thịt, tỏi, hạt nêm, một ít bột năng (bột sắn dây). Ớt đỏ to (loại cay), thái chỉ, chia hai phần, gừng thái chỉ. Nếu chưa dùng đến thì nên ngâm gừng trong nước pha một chút nước chanh để gừng khỏi thâm. Rau răm rửa sạch cắt khoảng 2cm. Thịt bò xào chín tới. Khi xào phải để thật to lửa sôi mỡ mới cho thịt vào tránh thịt bò chảy nước. Trộn thịt đã xào cùng măng chua, một nửa số ớt đã thái chỉ, một nửa gừng thái chỉ, một nửa rau răm cùng gia vị trộn, một chút gia vị, đường, chanh, tỏi băm nhỏ, mắm ruốc. Trộn đều tay, cho ra đĩa, xếp phần rau răm còn lại xung quanh, để gừng và ớt lên trên. Món này hợp với những bữa tiệc có nhiều đồ ngấy. Vì vị chua ngọt dịu cay nồng của măng sẽ giúp đưa đẩy các món ăn.

Câu hỏi 29: Hãy cho biết điểm độc đáo của món bò nướng?

Trả lời:

Bò nướng là món ăn xuất hiện ở Hà Nội giai đoạn sau này. Bò nướng không khó làm nhưng để có một món bò nướng ngon quả không dễ chút nào. Ai cũng làm được bò nướng nhưng không phải ai cũng làm được bò nướng đặc sản.

Thịt bò bắp, rắn và chắc được thái lát mỏng đem tẩm ướp với hành, tỏi, tiêu, gừng và khá nhiều phụ gia bí truyền. Đây là khâu quan trọng khiến món bò nướng đặc biệt hấp dẫn. Khi ăn, người ta bày thịt bò trên đĩa, cùng với hành tây, hành hoa và cà chua chín đỏ. Bếp lửa hồng là bếp cồn viên dạng nén, khá an toàn và không gây mùi độc hại. Đặt vỉ nướng lên bếp cho nóng già, thêm chút dầu đậu nành là có thể thả thịt, cà chua với hành hoa, hành lá lên. Ăn thịt bò nướng phải nóng hổi mới thấy hết vị ngon của nó. Thịt bò mềm chấm gia vị chanh ớt cay cay, cà chua man mát, tỏi thơm nồng và mùi hăng hắc của hành hoa hoà quyện cùng nhau tạo nên một khẩu vị ngon đến ngất người, thật khó quên.

Sau này khá nhiều các quán thịt bò nướng nhanh chóng mọc lên trên các con phố, thu hút được rất nhiều người ăn vì vỉa hè rộng và không gian thoáng mát. Vài món ngon nữa được làm từ thịt bò là món thân bò cuộn phô mai và thân bò quay. Thịt bò ở đây là loại thân bò đặc biệt có vị mềm và ngọt sắc. Khi chế biến họ để nguyên

khúc thân thái miếng dày đem quay hoặc cầu kỳ hơn là xắt dọc miếng thân, cuộn thịt dăm bông và phô mai vào giữa, sốt với cà rốt thái nhỏ, đậu hà lan và vô số thứ phụ gia khác. Rưới nước sốt béo ngậy và rải bột phô mai dọc theo miếng thân bò có kèm salat rau quả. Khi bày ra nhìn rất hấp dẫn và mùi vị thì thật sự không thể chê vào đâu được.

Câu hỏi 30: Người Hà Nội ăn món ngô, khoai như thế nào?

Trả lời:

Nói đến ngô khoai là nói đến món ăn dân dã quê mùa. Có người còn nói ngô khoai là món quà của người nghèo. Nghĩ như vậy có lẽ không phải lắm với người nghèo! Món ngon thì có ai cấm ai đâu? Còn nhớ nhà văn Nam Cao khi viết về sự phong lưu của nhân vật Hoàng trong tác phẩm "Đôi mắt" có nhắc đến cảnh gia đình Hoàng ăn khoai như thưởng thức một món ăn đêm xa xỉ của nhà giàu. Thế mới biết ngô khoai là món ăn chẳng dân dã chút nào. Ngô khoai bây giờ được bán khắp các đường phố Hà Nội trên những gánh hàng rong, hoặc những hàng ngô nướng về đêm. Đặc biệt, cứ mỗi khi rét về, hàng ngô, hàng khoai ở Hà Nội lại xuất hiện như mắc cửi. Người thích ăn ngô, khoai cũng nhiều không kể xiết. Ngày xưa, phải đến dưới gốc đèn dầu Hàng Trống người ta mới có thể mua ngô nướng về ăn. Tiền mua ngô, khoai chẳng có bao nhiêu: nửa xu hay một xu là cùng nhưng đường sá đi lại quá xa xôi, cách trở. Mặc dù vậy, người ăn vẫn hết sức kì công. Bù lại, ngô nướng không phụ lòng người. Cầm ba, bốn bắp ngô ấm

trong tay mà ấm cả lòng. Về đến nhà, cái rét bị bỏ ngoài cửa, chỉ còn những hạt ngô lách tách ngọt lừ và thơm phưng phức. Bây giờ, ngô khoai bán đầy đường. Sự quý trọng của nó không còn được nguyên vẹn như ban đầu nhưng ngày nào những người bán hàng rong cũng bán hết hàng. Người ta ăn ngô khoai không chỉ để thưởng thức mà còn để chữa bệnh. Món quà dân dã vẫn cao giá như ngày nào.

Trời lạnh, giở ngô nướng ra mà lấy từng hạt để ăn thì chẳng có ngồi búi nào tả hết sự sung sướng. Mà có thể mới thật cảm giác được hết cái thú ăn ngô nướng vào mùa đông! Ngay từ lúc đang nướng ngô, chỉ đứng nhìn cũng thấy ấm áp cõi lòng rồi: một cái hỏa lò làm bằng hộp bánh bích quy đã gỉ, một chút than tàu vừa hồng và một cái quạt nan. Chỉ có thế thôi. Người bán hàng chọn lấy bắp ngô, hoặc tùy ý thích của khách. Ngô được đặt lên trên lò. Người bán hàng vừa quạt nhẹ nhẹ, vừa xoay bắp ngô đều tay cho vừa vặn, không sống mà cũng không cháy trông cứ dẻo quẹo đi. Than trong lò kêu lép lép. Thỉnh thoảng, một tia lửa bay ra bên ngoài như những ngôi sao đối ngôi. Ngô chín dần, nổ tí tách thật vui tai và hấp dẫn.

Chỉ nghĩ thôi cũng đủ thấy mùi ngô lúc đó thơm lừng lên đến mức nào! Nướng ngô ngoài phố, mà ngồi ở trong nhà cũng có thể ngửi thấy mùi thơm ngào ngạt. Những ngày trời lạnh, ngồi rồi nhắm nháp mấy bắp ngô nếp thật non, nướng vừa chín mới cảm hết được vị ngọt thoang thoang thật của nó. Hơn thế, nó lại âm ấm, diu diu, thỉnh thoảng lại gợn lên mấy cái vỏ mong mỏng, nhai kỹ có một

thú kín đáo lạ cho những hàm răng cứng rắn. Ngô lược không thơm lừng lên như ngô nướng, nhưng thơm một cái thơm dịu dịu như lời hò hẹn của hoa buổi. Ngô tẻ ăn hơi bứ, ngọt một cái ngọt hơi sắc, ngô nếp thì mềm, nhai cứ lừ răng di, mà cái ngọt của nó thì tuyệt quá. Thú nhất là ăn thú ngô này lúc vừa ở nồi đồ ra, trên toàn bắp hãy còn óng ánh nước lược ngô, ngọt dịu. Nhưng mà đừng ăn nhanh quá mất ngon, mà có khi răng lại nhai cả phải lưỡi, giắt kẽ răng, rất phiền. Ăn ngô là phải ăn thông thả, từng hạt một, nhấm nháp cẩn thận để nghe cái thú sữa ngô thấm đượm vào môi, vào lưỡi mình. Đặt môi lên bắp, ta có cái cảm giác ấm áp mà lại dịu dàng như môi dặt lên môi cùng hòa một nhịp thở chung tình vậy. Nhưng ngô rang thì không thế; ngô rang là một người đẹp sắc sảo trong khi ngô lược là một cô gái nhu mì; ngô nướng có duyên thâm lẫn bên trong thì duyên của ngô rang bong cả ra ngoài. Có những ngày mùa đông hiu hắt, mây nặng những biệt ly, mưa gió gileo tiếc nhớ, đem lại cho lòng những nỗi buồn u ẩn, gần như vô cớ, lên lầu rồi lại xuống lầu. Giữa hoàn cảnh mang mang buồn như thế mà tự nhiên có một mẻ ngô vừa rang xong, thơm ngào thơm ngạt, có phải tự nhiên lòng đang lạnh bỗng ấm hẳn lên không? Thật là món quà kỳ lạ! Tiền chẳng đáng bao nhiêu mà có khi hé thấy cả một chân trời an ủi! Mẻ ngô để ở bên cạnh như nói lời mời chào mới thấm thiết làm sao! Hột nào cũng nổ bung ra, trắng muốt như những cánh hoa mai hàm tiếu, phô phang kín hở nhụy vàng... Vốc một nắm nhỏ vào tay, sẽ

thấy khí ấm truyền vào trong người như thương yêu của một người tình mới, dâng hoa lòng buổi ban đầu. Ở mà thật thế đến cái bùi của ngô rang ăn mùa rét thì thật là quái ác. Cái bánh "bít cốt" tẩm "bơ" ăn cũng bùi thật, nhưng thấm vào đầu với ngô rang, ăn bùi đã đành rồi, mà ăn xong lại càng thấy bùi hơn. Ăn thử mấy hạt, người ta lại muốn ăn thêm, ăn thêm rồi lại muốn ăn thêm mãi, kỳ cho đến mỏi răng. Ngô rang có một sức quyến rũ thật tình kỳ ảo. Nhiều khi về quê, quà nhà quê chẳng có gì, nhưng thấy họ sang chơi mà mang theo sang biếu mình một rá con ngô rang, ừ thật kín bưng, thì mới có thể biết là lòng người ta thương yêu nhau đến chừng nào. Ăn cái hạt ngô như thế mà cảm động, mà thấy ngon quá chừng là ngon, chỉ sợ hết mất thì tiếc quá. Nhưng đừng tưởng rằng ngô chỉ ăn về mùa rét - và chỉ ăn về mùa rét mới ngon. Ngô có thể ăn cả các mùa khác vẫn ngon. Đây, đến cả cái ngô tươi là thế mà họ cũng vào trong hộp kín dấy, để khách mua về ăn suốt bốn mùa. Ngô non nấu chè thì thật tuyệt. Chè nuốt đến đầu, lòng cứ mát rười rượi lên đến dấy. Vị ngọt của chè đó không thể có một thứ quà mùa hạ nào mặc nhiên so sánh được mà nó lại còn thơm ngan ngát như hương hoa, mà nó lại bùi kín đáo, mà nó lại còn đem đến cho người dùng cảm tưởng là bổ béo làm sao!

Cũng như ngô, khoai lang có cái ngon riêng của nó. Chè khoai lang ăn cũng mát lắm, nhưng cái mát có ý thô hơn, ăn lại bứ. Tuy vậy, mùa hè ăn một bát chè khoai, nấu vừa, đừng ngọt quá, cũng là một cái thú thanh tao, mà lại

giải được nhiệt trong người. Khoai lang luộc lên, ăn cũng ngon nhưng không ăn được nhiều vì ngán, nhất là cái thứ khoai bột, bóc vỏ trông thật đẹp. Khoai trong có ý đồ ngán hơn, nhưng thường thì lại không đậm đà như thứ khoai nghệ vàng thắm màu hổ phách. Nếu được trông thấy những mẻ khoai luộc vừa mới đổ ra rá, để chờ cho ráo nước; những củ khoai bụ bẫm, nằm chồng lên nhau, tỏa ra một thứ khói xanh xanh làm bật cái màu vỏ khoai đỏ tím. Cảm lấy một củ, nhìn nó "lên mặt nhựa" sanh sánh cả ngón tay, ai cũng có cảm giác muốn ăn ngay lúc đó một củ.

Êm êm hơn một chút là khoai sọ luộc, bóc vỏ rồi ăn, chấm với đường ta hay muối vừng. Những củ cái ăn bùi lắm; củ con mềm; nhưng muốn thưởng thức cho được hoàn toàn cái ngon, cái bùi của nó, phải đợi hôm nào dùng món canh cua đồng nấu với rau rút và khoai sọ. Món dân dã đó, ôi chao, ngọt cứ như thể đường phèn vậy. Có người sành ăn cho rằng khoai sọ, chỗ nào hư đừng nên cắt bỏ đi, vì trái lại, ăn bùi. Điều đó cũng có nhiều phần đúng; nhưng đến cái thứ khoai lang hà, khoai lang dím thì thật quả không thể nào chịu được. Khoai lang, đem lùi vào than tro hồng đợi chín mới kều ở trong lò ra, đã nức mùi thơm lên và làm cho ta thèm rồi. Phủi những tàn tro đi, bóc vỏ ngoài ra, bẻ từng miếng bỏ vào trong miệng, nó tan ra như bánh đậu xanh - nhưng vị ngọt của nó không nhân tạo như đường, mùi thơm thì đậm đà hơn sắn lùi. Nhưng thưởng thức khoai lùi, phải tìm chỗ nào cháy mà ăn thì mới biết chân giá trị của nó ra sao. Phải nói rằng khoai

lang lùì - mà cả khoai sọ lùì cũng thế - chỉ có thể ăn rất mộc mạc, lúc bụng hơi hơi đói và ăn nhấm nháp, rē rọt, có ý để cho hơi hơi thiếu, cho thêm... mùi thơm và vị bùi của khoai sẽ còn phảng phất mãi trong vị giác và khứu giác.

Câu hỏi 31: Cho biết điểm đặc biệt của xôi Hà Nội?

Trả lời:

Mỗi loại xôi có một hương vị khác nhau và được ăn kèm với các loại thức ăn khác nhau. Chẳng hạn như xôi trắng ăn kèm với ruốc, thịt kho tàu, giò chả, Lạp xưởng vừa thơm, vừa mềm. Xôi gấc có vị ngọt được ăn kèm với chả mỡ. Xôi lạc, xôi đỗ xanh ăn kèm với vừng và ruốc. Còn xôi xéo, chắc chắn phải có thêm đậu xanh xắt lát mỏng và trên bát có hành phi thơm vàng ngậy...

Thật ra, việc nấu xôi cũng chẳng mấy khó khăn và bất kể ai cũng nấu được. Chẳng hạn như muốn nấu xôi đậu xanh, chỉ cần chọn loại gạo nếp cái hoa vàng, ngâm gạo, đậu xanh từ tối hôm trước, để qua đêm cho mềm. Sau đó, vo gạo, đãi đậu thật kỹ rồi trộn đều. Cho thêm một chút muối, xóc lẫn vào gạo, đậu rồi đổ vào chỗ đồ cho đến khi hạt gạo dẻo trong và hạt đậu nở bung là được. Đối với xôi lạc, cách nấu có hơi khác. Người nấu phải luộc chín nhân lạc trước cho mềm, sau đó bóc vỏ lạc rồi trộn với gạo nếp, pha thêm muối và đổ vào chỗ đồ... Riêng xôi gấc, thay vì cho muối, người nấu cần cho thêm đường. Trong các loại xôi, xôi xéo được coi là khó nấu nhất. Sau khi xôi chín, người nấu phải xối xôi cho tơi, để nguội rồi trộn với đậu

xanh nấu chín. Đến lúc ăn xôi, phải xắt mỏng nắm đậu xanh đã được đồ chín, thêm chút mỡ nước, hành phi vàng thơm phủ lên trên. Khi đó, bát xôi xéo sẽ có được vị ngọt của gạo nếp, vị bùi của đậu xanh, vị béo của mỡ nước và vị thơm của hành phi, ăn ngon tuyệt. Các công đoạn nấu xôi rất giống nhau song mỗi nơi dường như lại có một bí quyết riêng. Người Hà Nội cũng thế họ tạo cho xôi của mình một hương vị rất riêng. Ai đã từng ăn xôi mỗi khi đi đâu xa Hà Nội thật khó diễn tả hết cảm giác thêm mùi hương của xôi. Thế mới biết món ngon nhớ lâu và đã nhớ rồi thì chẳng thể nào quên được.

Câu hỏi 32: Cốm Vòng có nguồn gốc từ đâu? Cách chế biến cốm Vòng?

Trả lời:

Cốm được sinh ra từ làng Vòng. Việt Nam ngút ngàn những ruộng lúa thơm tho nhưng tại sao lại chỉ riêng có làng Vòng sản sinh ra được cốm ngon? Đó là một câu hỏi mà đến bây giờ người ta vẫn chưa có lời giải đáp. Là tại vì đất làng Vòng được tưới bón với một phương pháp riêng nên ruộng của họ sản xuất ra được thứ lúa riêng làm cốm? Hay là tại vì nghệ thuật truyền thống rất tinh vi của người làng Vòng nên cốm của họ đặc biệt thơm ngon? Làng Vòng chia ra làm bốn thôn là Vòng Tiên, Vòng Hậu, Vòng Sở, Vòng Trung, nhưng chỉ có hai thôn Vòng Hậu và Vòng Sở là sản xuất được cốm quý. Cốm được làm từ hạt non của "thóc nếp hoa vàng". Hạt thóc nếp hoa vàng trông

cũng giống hạt thóc nếp thường, nhưng nhỏ hơn một chút mà cũng tròn trặn hơn. Nếu nhấm thử một hạt, sẽ thấy ở đầu lưỡi ngọt như sữa người. Người làng Vòng đi ngắt lúa về và nội trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ phải bắt tay vào việc chế hóa hạt thóc ra thành cốm. Ngoài cốm Vòng ra, Hà Nội còn hai thứ cốm khác nữa, không quý bằng cốm vòng đó là cốm Lũ (tức là cốm làng Kim Lũ, một làng trong vùng Thanh Trì (Hà Nội) và cốm Mê Trì (tức là cốm làng Mê Trì, Từ Liêm). Hai thứ cốm này khác cốm Vòng ở một điểm chính là thóc nếp hoa vàng khi vừa chín thành bông ở làng Vòng thì được ngắt đem về, còn ở Lũ và Mê Trì thì người ta gặt khi lúa đã bắt đầu chín hẳn.

Tương truyền, nghề làm cốm của người làng Vòng có phương pháp bí truyền giữ kín. Bố mẹ chỉ truyền cho con trai, nhất thiết không truyền cho con gái, vì sợ con gái đi lấy chồng phương xa sẽ đem phương pháp làm cốm đi nơi khác và do đó sẽ đem tai hại đến cho làng Vòng.

Từ khi còn là bông lúa đến khi thành hạt cốm là một quá trình nhiều gian nan vất vả, phản ánh những tập quán truyền thống mang giá trị văn hoá tinh thần của người làng Vòng. Lúa làm cốm ngắt ngoài đồng về, kỵ nhất là không được vò hay đập, mà phải tuốt để cho những hạt thóc vàng rơi ra. Người ta cho rằng bí quyết của cốm Vòng là ở lúc đem đảo ở trong những nồi rang. Tất cả cái khéo tay, cộng với những kinh nghiệm lâu đời khiến cho người dân bà làng Vòng trở thành những biểu tượng của sự cần cù chăm chỉ ở đất Hà thành. Đảo cốm cũng phải có

kinh nghiệm để tránh cho cốm không bị cháy mà vẫn vừa dẻo, vừa ngon. Trong lúc đảo phải luôn chú ý lửa lúc nào cũng phải đều, nhất là củi đun phải là thứ củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rơm hay củi đóm. Công việc xay, giã cũng cần phải gượng nhẹ, chu đáo như vậy, chày giã không được nặng quá, mà giã thì phải đều tay, không được chậm vì cốm sẽ nguội đi, thứ nhất là phải đảo từ dưới lên, từ trên xuống cho đều, không lỏi. Những hạt thóc nào hái vừa vụn thì dẻo; hơi già, ăn cứng; mà non quá, hãy còn nhiều sữa sẽ quánh lại với nhau thành từng mảng. Thứ cốm sau đó gọi là cốm dót. Thóc giã xong rồi, người ta sàng, trấu bay ra cùng với những hạt cốm nhẹ nhất: cốm đó là cốm đầu nia. Còn các thứ cốm khác thì là cốm thường, nhưng tất cả ba thứ đó không phải sàng sảy xong là đã ăn được ngay mà còn phải qua một giai đoạn nữa là hồ. Người ta lấy mạ giã ra, hòa với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm cho thật đều tay: cốm đương mọc mọc, nổi hẳn màu lên. Bây giờ, chỉ còn việc trình bày nữa là xong: cốm được tãi ra thật mỏng trên những mảnh lá chuối hay những cái lá sen (người ta gọi thế là lá cốm hay mẻ cốm) rồi xếp vào thúng để gánh đi bán, tinh khiết và thơm tho.

Trong tất cả mọi thứ ăn dặm với cốm, có lẽ hợp nhất là chuối tiêu "trứng quốc". Trước kia đường sá đi lại còn khó khăn, một người ở Nghệ An ra thăm Hà Nội muốn đem ít cốm Vòng về làm quà cho bà con đã phải tốn rất nhiều công sức. Cốm đem đi được sấy thật kỹ bằng hơi nước sôi

trên một chiếc mâm đồng để khỏi mốc rôi cho vào trong một cái thùng sắt tây đậy kín. Như thế, về đến nhà cốm mới giữ nguyên được hương vị gần như ban đầu.

Người ta lại còn kể lại rằng vào thời Nguyễn, người làng Vòng muốn mang cốm tiến vào Huế để dâng lên vua lại còn khó nhọc hơn nhiều: cốm không được đóng vào thùng sắt tây, mà phải gánh bằng quang, hai bên hai thúng, và trong mỗi thúng có một cái hỏa lò âm trên đặt hai cái nồi đất đựng cốm. Hơi nước bốc lên sẽ làm cho cốm được luôn luôn dẻo dù phải đi tới năm bảy ngày đường. Bây giờ sự đi lại dễ dàng, người ở các tỉnh gần Hà Nội nhớ cốm vẫn thường về tận Hà Nội để ăn vào những ngày đầu thu.

Ai đến Hà Nội cũng đều thấy lòng se sắt bởi hơi thu, tình thu Hà Nội. Có người đã đi xa Hà Nội bao năm vẫn không thể nào quên được mùa thu Hà Nội. Có một người bạn người nước ngoài nói: đến Hà Nội rồi tôi không nhớ những ngày vui và những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đó buồn vắng, tôi nhớ lắm hoa sữa và mùi hương cốm Vòng.

Chẳng riêng gì ai, cứ đến đầu thu thì người Hà Nội nào, dù phiêu bạt bất cứ đâu cũng nhớ ngay đến cốm Vòng? Chưa cần phải làm gì vội, cứ nghĩ đến cốm thôi, người ta cũng đã thấy ngát lên mùi thơm dịu hiền của lúa non xanh màu lưu ly đặt trong những tàu lá sen tròn cũng xanh muôn muốt màu ngọc thạch!

Cốm Vòng có lẽ là một thứ quà đặc biệt nhất trong mọi thứ quà Hà Nội - đặc biệt vì cứ mỗi khi thấy gió vàng hiu hắt trở về thì lại nhớ đến cốm, mà đặc biệt hơn nữa là khắp các "nẻo đường đất nước" chỉ Hà Nội mới có cốm thôi. Cốm là một thứ quà của đồng ruộng quê hương mang đến cho ta nhưng hầu hết các vùng quê lại không có cốm. Và mỗi khi tiết hoa vàng lại trở về, người ta nhớ Hà Nội là phải nhớ đến cốm - mà không phải chỉ nhớ cốm, nhưng nhớ bao nhiêu chuyện ấm lòng chung quanh mẹt cốm, bao nhiêu tình cảm xưa cũ hiu hiu buồn, nhưng thấm thiết xiết bao. Mỗi khi có cốm mới, những nhà có lẽ giáo không bao giờ dám ăn ngay, mà phải mua để cúng thần thánh và gia tiên đã. Vì vậy, riêng việc ăn cốm đã được "thần thánh hóa" rồi. Do đó, cốm mới thành một thứ quà trang trọng dùng trong những dịp vui mừng như biếu xén, lễ lạt,... nhất là Tết. Từ tháng Tám trở đi, Hà Nội là mùa cốm. Hồng và Cốm là lễ vật dạm hỏi, thường thì hồng, cốm đưa sang nhà gái như thế vẫn là báo trước những cuộc tình duyên tươi đẹp, những đôi lứa tốt đôi cũng như hồng, cốm tốt đôi.

Để tận hưởng món quà trang nhã, người ta ăn cốm rồi còn chế biến ra nhiều món khác, không kém phần thích thú. Cổ kính vào bậc nhất là cốm nén. Có lẽ vì cốm là một thứ quà quý mà lại không để được lâu, nên người ta mới nghĩ ra cách nén cốm, để cho cốm không bị mốc mà ăn vẫn ngon và dẻo. Điều u cần là trước khi cho cốm vào nước đường, phải vẩy một chút nước vào cốm cho mềm mình; lúc xào, phải quấy đũa cho đều tay kéo cháy. Cốm nén gói

thành bánh cũng được ủ rồi xào như đã nói trên kia, nhưng ngoài thứ không nhân, còn một thứ có nhân làm bằng đậu xanh giã thật nhuyễn với đường, điểm mấy sợi dừa trắng muốt. Hai thứ bánh này đều được gói trong lá chuối, vuông vắn, buộc bằng dây xanh hoặc đỏ tùy theo trường hợp khóc hay cười.

Thanh nhā và dễ ăn nhất trong các món quà làm từ cốm có lẽ là chè cốm, một thứ chè đường có thả những hạt cốm Vòng. Sau một bữa cỗ, ăn một bát chè cốm trong muốt, ta thấy nhẹ nhõm cả người. Vì chè ăn làm cho trong giọng và lại không quánh lấy răng như bánh cốm. Mặc dù vậy, người Hà Nội vẫn chỉ coi bánh cốm, chè cốm như là "một chút hương thừa" của cốm làng Vòng. Ăn hai thứ quà đó chỉ càng dễ cho ta thấy hết cái hương vị tươi quý của hạt cốm làng Vòng, những hạt ngọc của Trời.

Mùa thu đang trở về dưới đất trời Hà Nội, hương cốm làng Vòng tràn ngập không gian Hà Nội, ai đi xa về gần hẳn khó có thể quên hương cốm ấy.

Câu hỏi 33: Hãy cho biết cách chế biến chè như thế nào?

Trả lời:

Người Hà Nội không trồng chè nhưng rất giỏi chế biến chè. Chế biến chè tốn khá nhiều công phu. Chè là loại đồ uống được nhiều người ưa dùng.

Có rất nhiều cách khác nhau để thưởng thức trà. Những người bình dân thì thường mua chè của vùng Thái

Nguyên, Phú Thọ đem về sơ chế bằng phương pháp thủ công thành một thứ gọi là "chè mộc". Những người sành uống thì uống chè ướp hương hoa.

Từ xa xưa, người Hà Nội đã biết cách ướp chè với các loại hoa có hương như hoa ngâu, hoa nhài, hoa sen... Mỗi loại hoa sẽ cho chè một hương vị riêng, nhưng đặc biệt nhất là chè sen. Làm chè sen thực ra rất kì công. Những người cầu kì, nếu nhà gần đầm sen, buổi tối, chèo thuyền ra đầm, thả chè vào từng bông sen. Mặt trời lặn, bông sen tự động khép lại ủ chè ở bên trong suốt cả đêm. Sáng mai, chủ nhân chèo thuyền ra lấy chè mang về uống. Nhưng để ướp được nhiều, người ta hái sen đem về, gỡ từng lớp cánh, tẽ lấy từng hạt trắng mà dân gian vẫn gọi là hạt gạo của sen mang trộn với chè, ủ từ một đến hai ngày rồi đem ra sấy khô bằng than ở nhiệt độ vừa phải để tránh mất mùi.

Nước dùng để pha chè phải là nước tự nhiên, tinh khiết như nước mưa. Ngon nhất là dùng nước sương đọng trên lá sen. Đun nước vừa đủ sôi, nước chưa đủ sôi thì chè không phai, nước sôi quá già sẽ làm chè nồng. Chén trà đậm, sóng sánh toả hương sen thơm mát. Người sành trà gọi trà đậm là "chè cảm tằm". Khi uống trà, hai tay nâng ly lên, uống từng ngụm nhỏ để vị chất lan dần qua đầu lưỡi, sau dần trở thành ngòn ngọt nơi cuống họng rồi thấm tới tận tâm can.

Sau này trà đá ra đời. Trà đá là nước chè loãng có đá, chỉ dùng để giải khát.

Câu hỏi 34: Cho biết sấu có điểm gì đặc biệt và cách chế biến các món ăn từ sấu?

Trả lời:

Mùa sấu về, mùa hè về, mùa ve về với Hà Nội, trẻ con nheo nheo đôi mắt, nhìn xuyên qua tán lá xanh của sấu để tìm sấu. Sấu sống với Hà Nội, thở cái hương của Hồ Tây và tỏa cái bóng của mình che cho Hà Nội mát rượi vào những ngày hè oi ả.

Phố Phan Đình Phùng thơ mộng và tuyệt đẹp bởi hai hàng sấu cổ thụ, sấu ôm lấy phố, vươn đôi tay của mình để tỏa bóng mát xuống mặt đường. Người Hà Nội bước đi dưới hàng sấu, lòng không khỏi bồi hồi khi nghe tiếng lá rì rào. Đường phố Hà Nội có lẽ đặc biệt cũng là một phần nhờ có sấu. Dọc Trần Phú, Phan Đình Phùng, Bà Triệu, quanh Hồ Hoàn Kiếm, Tràng Thi..., đâu đâu cũng có sấu.

Chẳng biết sấu trở thành món quà của người Hà Nội từ khi nào? Chỉ biết rằng người Hà Nội rất thích món sấu. Những người bán hàng gọt hoặc cạo nhẹ lớp vỏ bên ngoài, cắt quả sấu thành hình xoắn ốc, thả sấu vào nước sôi trong khoảng một giờ. Vớt sấu, để thật ráo nước, cho vào bình thủy tinh. Cứ một lớp sấu thì đổ lên trên một lớp đường. Lớp đường cuối cùng càng dày càng tốt. Sau đó buộc chặt nắp để đường từ từ ngấm vào quả sấu. Sấu vốn có vị chua thanh gặp vị ngọt sắc của đường tạo nên một thứ nước giải khát rất đặc biệt. Sấu dầm mình trong làn nước mát, xóa tan cơn khát và mệt nhọc của mọi người trong trưa hè nóng bức.

Không chỉ thế, sấu còn là một món ăn ngon, bổ mát. Vào những ngày hè, người Hà Nội thích thả sấu vào nồi canh rau muống. Canh sấu có vị thanh thanh, chua chua, ngọt ngọt không giống với vị chanh. Ngoài ra, sấu có thể dùng để nấu canh cá, canh sườn rất ngon. Không một ai trải qua tuổi thơ ở Hà Nội mà không có sấu, không một ai lớn lên ở Hà Nội mà không gặp sấu và không một ai trước khi nhắm mắt lại không được nhìn thấy sấu. Sấu mọc mọc và bình dị lắm, nhưng nếu thiếu sấu Hà Nội sẽ rất buồn.

Câu hỏi 35: Kem Hà Nội có nguồn gốc từ đâu?

Trả lời:

Chẳng biết kem có ở Việt Nam và Hà Nội từ bao giờ. Có sách viết: người Trung Hoa đã phát minh ra kem sớm nhất trên thế giới nhưng chắc chắn là kem Hà Nội không phải là sản phẩm nhập vào từ Trung Hoa dù rằng Hà Nội cũng đã trải qua nghìn năm Bắc thuộc.

Người Hà Nội gọi "Crème" nhập từ tiếng Pháp là "Kem" còn dân Sài Gòn xưa nay lại gọi là "Cà Rem". Cách gọi này cho thấy rằng kem Hà Nội cũng như kem Sài Gòn đều là do văn minh Pháp xâm nhập vào. Xét về niên đại, chỉ ít kem Hà Nội cũng phải xuất hiện sau cái nhà máy đèn do người Pháp xây dựng. Hà Nội ở xứ nóng chưa bao giờ có băng tuyết. Vậy muốn làm ra kem thì phải có máy lạnh mà máy lạnh thì phải chạy bằng điện. Đích thị kem phải ra đời sau cái nhà máy điện Hà Nội là có lý. Hiệu

kem Dê phía (Zéphir) trên Bờ Hồ là cổ nhất. Trước đây, kem là thứ giải khát đặc biệt của các thành phố. Ở ngoài Bắc, muốn ăn kem phải về Hà Nội hay ra Hải Phòng, Hải Dương, xuống Nam Định mới mua được. Chỉ mấy chục năm trước thôi, kem vẫn còn là một thứ giải khát xa xỉ của dân Hà Nội. Cả Hà Nội chỉ vven vven có mấy hiệu kem như hiệu kem Cẩm Bình ở góc phố Huế và phố Nguyễn Du, hiệu kem Hồng Việt ở gần rạp Tháng Tám, hiệu kem Thuỷ Tạ, kem Long Vân, Hồng Vân ở gần Bờ Hồ, hiệu kem Hòa Bình ở phố Phùng Hưng, kem Phi Diệp ở gần Văn Miếu, hiệu Tiến Đạt ở gần trường Mỹ thuật.... Trên tường, người ta ghi bảng giá các loại kem. Có rất nhiều loại kem. Kem cốc hai màu, ba màu (mỗi màu là một loại kem. Màu nâu là sô-cô-la, màu hồng là kem dâu tây, màu trắng là kem dừa, kem sữa...). Kem nước là cốc si rô hồng được thả vào một viên kem tròn bằng quả trứng gà. Kem que thì có kem đậu xanh, kem dừa, kem cốt, kem nho, kem ổi, kem mít, kem na... Sau này, vào khoảng những năm Hà Nội phải thắt lưng buộc bụng để công nghiệp hóa đất nước, tất cả mọi thứ lương thực, thực phẩm đều rất khan hiếm, đường kính lúc ấy quý như vàng chỉ dành cho người ốm, hiệu kem Hồng Việt ở phố Hàng Bài lại nảy ra sáng kiến ép nước mía tươi rồi cho vào máy quay thành kem mía. Một sáng kiến hay vừa khắc phục được tình trạng khan hiếm đường vừa tạo ra một loại kem ngon, bổ.

Người ta khao nhau kem Cẩm Bình chạy bằng máy mua của Nhật Bản nên ngon hơn. Người vào ăn đông như

kiến. Thế rồi có lần hiệu kem này bị đóng cửa mất cả tuần lễ, nghe nói ông chủ bị phạt vì pha đường hóa học làm tăng độ ngọt của kem. Đồ tốn đường nhưng ăn lại độc. Ngoài các hiệu kem sang trọng rất Hà Nội này, để chiều lũ trẻ con nhà nghèo, ngoài cửa trường học hay trong các ngõ phố người ta còn thấy một số thứ kem rất rẻ tiền khác. Đó là loại kem que pha chế sơ sài nhạt toét được lũ trẻ bán rong lênh vai đeo những chiếc phích kem vỏ sắt tròn tròn như cái thùng gánh nước nhỏ rao bán khắp nơi. Phích tây làm bằng thủy tinh hai lớp có tráng gương bên trong ánh lên xanh biếc, mở nắp ra thấy những que kem thô kệch vót bằng tre cắm tua tua. Lúc bấy giờ chưa có dạng hộp xốp trắng cách nhiệt như các ông bán kem tò te tí te ngày nay. Lại có bọn trẻ luôn lượn lờ bên những chỗ đông người ăn kem lượm những chiếc que vút lung tung dưới lòng đường đem về rửa đi bán lại cho chủ hiệu kem để người ta dùng lại làm que kem mới. Cùng với lũ trẻ đánh giày, bán báo. Bọn trẻ bán kem ngày ngày đến các lò kem nhận kem đi bán rong trên tàu điện, ngoài ga hay bến tàu bến xe và các ngõ phố. Chúng vừa đi vừa rao: "Ai kem đi kem đi!". Loại kem rẻ tiền này được ra lò từ những máy kem bình dân. Có thể nói chưa bao giờ kem nhiều như ngày nay. Ở Hà Nội người ta bán đủ kiểu kem khác nhau. Nào là kem Vinamilk, nào là kem Ý, kem Mỹ 13 mùi... Ngoài hè phố, cùng với các loại chè thập cẩm, chè Thái Lan, chè cùi bưởi học được từ trong Nam ra, người ta bán cả kem xôi nữa. Hà Nội đang hòa nhập với thế giới. Người Hà Nội có thể

uống bia, ăn kem, uống trà Tây, trà Tàu, trà Ấn như mọi thành phố văn minh hiện đại trên khắp hoàn cầu.

Câu hỏi 36: Tại sao nói sữa chua nếp cẩm là món ăn độc đáo của người Hà Nội?

Trả lời:

Sữa chua nếp cẩm là món ăn độc đáo có lẽ chỉ có ở Hà Nội. Dưới lớp sữa chua trắng mịn là lớp nếp cẩm rất dẻo. Vị của rượu không hề át vị của sữa chua. Ăn khá bùi. Đó chính là đặc điểm dễ nhận của món sữa chua nếp cẩm mà giới trẻ rất hay tìm đến trong mỗi buổi tan trường hay những lúc đi chơi cùng bạn bè.

Sữa chua trộn với chè nếp cẩm, đánh đá mát lạnh, cho một thìa vào miệng, vừa chua chua, man mát ngọt, lại thêm vị thơm và dẻo của những hạt nếp cẩm đỏ au. Đây không chỉ là một món quà vặt dành cho các bạn trẻ mà còn nằm trong thực đơn tráng miệng của rất nhiều nhà hàng, khách sạn. Nói đến sữa chua nếp cẩm phải kể ngay đến hai địa điểm mà các bạn trẻ thường lui tới rất đông là quán sữa chua Ông già tóc bạc (số 31 Lò Đúc) và quán chè xoài (số 2 Nguyễn Trường Tộ, gần dốc Hàng Than). Quán Ông già tóc bạc thì có đủ loại sữa chua với các hương vị cam, sầu riêng, khoai môn, mật ong... nhưng đặc biệt nhất vẫn là món sữa chua nếp cẩm.

Quán chè xoài bán các sản phẩm giải khát phong phú hơn với các loại kem, chè, caramel, hoa quả dầm, sinh tố...

nhưng sữa chua nếp cẩm vẫn là món đầu bảng, đắt hàng nhất. Khách đến với quán ai cũng đã từng thưởng thức món này. Tuy nhiên, ở mỗi quán, sữa chua nếp cẩm lại có một hương vị hấp dẫn riêng vì được làm theo phương pháp thủ công. Muốn ăn sữa chua nếp cẩm ngon còn phải tìm đến một quán nữa, quán "sinh tố" Tô Tịch. Cũng như các quán khác bán nhiều loại nước giải khát một lúc, quán Tô Tịch cũng dành cho khách hàng rất nhiều thức uống ngon như hoa quả dầm, sinh tố, kem... Và sữa chua nếp cẩm vẫn là thứ giải khát có hương vị đặc biệt không thể lẫn ở đây.

Cả ba quán đều mở cửa từ sáng đến tối muộn và lúc nào cũng đông khách. Đặc biệt ở số 2 Nguyễn Trường Tộ - Hà Nội và phố Tô Tịch vào giờ "cao điểm" (khoảng 8 giờ 30 - 10 giờ tối), bạn phải xếp hàng mới có chỗ ngồi.

Câu hỏi 37: Lạc rang Hà thành có đặc điểm độc đáo gì?

Trả lời:

Nói tới lạc rang của đất kinh kỳ là nói tới lạc rang húng lìu, lạc rang mặn hoặc ngọt của Hà Nội xưa. Thứ lạc ấy bây giờ tuy vẫn còn nhưng hương vị quyến rũ thời xa xưa dường như đã phai...

Vào những năm 50, mỗi khi mưa phùn gió bắc, tối đến, các đường phố Hà Nội lại lạnh lốt tiếng rao "ai ngổ rang, lạc rang nóng giòn" hoặc "ai ngổ rang, lạc rang, hạt dẻ "dẻ"". Những người phụ nữ hoặc em nhỏ đội trên đầu chiếc thúng đựng những hạt lạc rang, ngô rang, hạt dẻ rang

được ủ nóng trong những chiếc tải day. Chỉ cần một hào là đã có một bát ngô rang, hột nào hột nấy nở bung, trắng muốt, hạt dễ rang hoặc một gói nhỏ lạc rang. Ấy là những thứ quà đơn giản của người bình dân, người bán cũng không cần có vốn nhiều và kỹ thuật rang cũng đơn giản chứ không cầu kỳ.

Nhưng đã nói tới lạc rang của đất kinh kỳ một thuở phải nói tới lạc rang húng liu, lạc rang mặn, hoặc lạc rang ngọt được đựng trong những chiếc hòm nho nhỏ - làm bằng thiếc hay đóng bằng gỗ - được rao bán ở mấy khu phố cổ. Cũng vẫn chỉ là những hạt lạc được rang trên chiếc chảo gang nhưng ngon tuyệt. Để có món lạc rang đặc sản đó, người ta phải tốn rất nhiều công sức với một kỹ thuật tinh xảo, không phải ai cũng bắt chước được. Có vậy, những hạt lạc đó mới nuôi được cả nhà no đủ quanh năm chứ không phải là cảnh chạy ăn từng bữa như những người nghèo bán lạc rang đựng trong chiếc thúng. Tiếng rao cũng khác hẳn: "phát xang, phát xang, lạc rang húng liu". Tiếng rao lạ lắm. Lúc đầu vang xa, sau cứ nhỏ dần tỷ như tiếng rao "bánh tây, bánh tây nóng giòn" một thuở. Để rang được những mẻ lạc ngon, giòn, thơm mùi húng liu đâu có đơn giản. Trước khi rang, người bán hàng phải chọn loại lạc ta, củ nhỏ, mẩy và đều tay, hạt nào hạt nấy như nhau cả mười. Sau đó mang rang nhỏ lửa, quả đều tay trên chảo gang chuyên dụng. Hạt lạc có màu đậm hơn lạc sống một chút, ăn vào giòn tan trong miệng, ăn đã lâu mà dư vị vẫn còn, vẫn thơm lừng. Bí quyết là ở chỗ sao tẩm húng liu. Húng liu rất dậy mùi nhưng nếu cho quá sẽ

tạo ra vị hắc rất khó ăn. Không ai nói được rõ ràng tỉ lệ pha tằm húng liu cho từng cân lạc. Người bán quen nghề, có những đôi tay vàng thường làm việc này theo kinh nghiệm mang tính bản năng với những kĩ xảo riêng rất khó diễn tả. Chả vậy, sau này, ở cái thời xếp hàng rồng rắn mua cốc bia hơi, kèm với gói lạc rang húng liu, người ta rất khó có thể tìm được những gói lạc rang húng liu được gọi là "phát xang" thuở trước. Bây giờ, ở phố Tạ Hiện và một số nơi khác cũng bán loại lạc rang này. Người sành ăn cũng thấy ngon, nhưng họ vẫn có cái cảm giác nhớ những hột lạc rang húng liu của mấy ông già Tàu thuở trước.

Phần thứ hai **TRANG PHỤC CỦA NGƯỜI HÀ NỘI XƯA VÀ NAY**

Câu hỏi 38: Người Hà Nội xưa và nay quan niệm về mặc như thế nào?

Trả lời:

Xưa, người Hà Nội thường có cách ăn mặc riêng rất đẹp, vừa lịch sự nền nã, hào hoa trang nhã, vừa lộng lẫy mà vẫn kín đáo.

Nữ thì áo tứ thân, áo đối vai, áo mớ ba mớ bảy. Dải yếm có bộ, nhiều màu, từ hồ thủy thiên thanh, đến mỡ gà, hoa đào - chỉ phơn phớt hoa đào chứ không nồng thắm như cánh sen, vấn khăn trần, khăn vấn, khăn vuông, khăn mỏ quạ. Phụ nữ mặc váy lĩnh cạp điều, gấu cũng màu đỏ để khi đi, màu đỏ ấy chập chờn hiện ra thoáng một cái lại biến đi ngay, hấp dẫn nhưng không kêu gọi. Phụ nữ đi hài đi hán, hoặc guốc đẽo bằng gỗ. Guốc là cả một cái gộc tre đẽo cong đều phía trước, ở giữa có quai buộc, đi một bước sẽ kêu lộp cộp, ý như muốn công khai trong sự đi đứng chứ không có gì khuất tất cả. Các bà, các chị thường mặc váy ra đường. Váy của người Hà Nội thường bằng lĩnh, bằng lụa hoặc thứ hàng dày nhưng vẫn mềm mại. Mặc trùm mắt cá chân chứ không mặc ngắn, đi đứng,

người có ý bao giờ cũng khép nép, thu vén cẩn thận. Sang đầu thế kỷ XX, áo tứ thân cải tiến thành áo dài, lúc đó gọi là áo tân thời. Ngày nay áo dài đã trở nên phổ biến, rất đặc trưng cho Hà Nội, cho Việt Nam. Mấy chục năm trước đây, áo dài có chiều dài gần chấm gót. Mới khoảng mười năm lại đây, nó được nâng ngắn lên trên đầu gối và tới nay lại được cách tân, may dài hơn đầu gối, xuống ngang bắp chân.

Song song với y phục tuy cầu kỳ mà nền nã của phụ nữ, thì nam giới cũng có cách hào hoa trong lối mặc của mình. Người sang thì áo lam, áo gấm, áo đoạn, áo the, trong còn mặc lót áo dài trắng, người bình dân thì áo vải thô. Đàn ông thường đội khăn nhiễu, khăn lượt. Quần là quần ống số. Gọi là ống số vì thường quần may bằng vải trúc bầu, cát bá, hơi cứng, là phẳng phiu, giống như cái ống bằng giấy dựng tờ số khi cúng. Họ đi giày Gia Định da bóng láng, đen nhánh, bịt kín năm đầu ngón chân còn phía sau hoàn toàn hở, đây là loại dép lê, khi chưa có giày Tây. Đàn ông mỗi lần đội chiếc khăn lượt, thật công phu, mất thì giờ. Khoảng đầu thế kỷ này, ở phố Hàng Bông có nhà có sáng kiến sắp sẵn cái khăn lượt khăn nhiễu ấy vào khuôn, thành cái khăn cố định, chỉ cần chụp một cái lên đầu như mũ là xong, người ta gọi nó là khăn xếp. Cái khăn xếp vẫn giữ được chữ "nhân" trước trán, và phía sau vẫn có thể giữ được cái búi tóc nếu không to quá. Thật tiện lợi thoải mái.

Ngày nay, quan niệm thẩm mỹ đã thay đổi, người ta ăn mặc làm sao cho nổi mọi đường cong của cơ thể con gái, càng lộ ra bao nhiêu càng tốt bấy nhiêu. Cùng với dải yếm

là sợi dây xà tích bạc, có ống vôi hình quả đào chạm trở
tĩnh vi. Ngoài ra, nữ giới còn có rất nhiều thứ nữ trang
khác như kiềng, xuyên, vòng, hoa, hột, dây chuyền, lập
lắc...

Đàn ông quen với áo sơ mi thay cho áo cánh - còn gọi là
áo khách - âu phục thay cho tấc áo the áo đoạn dài. Sang
thì complet, costume. Costume là complet không có gilê.
Mùa rét thì bộ đồ may bằng tipsuy len, dạ. Mùa thu bằng
topican, mùa hạ bằng tuytso, dũi, hoặc vải trắng. Mùa nào
có quần áo với màu sắc của mùa ấy. Cùng với quần áo là
giày dép. Trang trọng thì giày đen. Ngày thường có thể đi
giày da vàng, gọi là giày giôn. Trời nóng thì giày trắng.
Bình dân thì xăng đan, cài quai hậu nghiêm chỉnh. Giày
dép bao giờ cũng phải sạch, phải bóng.

Màu sắc của y phục gần như được cả xã hội quy định
và công nhận. Cái cà vạt (cravatte) cũng được mang theo
một cách nghiêm ngặt. Đi dự đám tang thường phải màu
đen, chỉ ít cũng phải màu tối. Đi dự đám cưới mới được
mang màu đỏ hoặc màu tươi. Nếu làm ngược lại sẽ bị coi
là người khiếm nhã, bất lịch sự, thiếu giáo dục.

Trước đây, phụ nữ ra đường đều mặc áo dài, dù chỉ để
mua một mớ rau. Con nhà giàu thì có áo dài màu, quần
trắng. Người trung lưu hoặc đứng tuổi thì áo dài thất vạt,
vải đồng lấm. Mặc áo cánh ra đường, người ta cảm thấy tự
ngượng ngay với bản thân, vì bị coi là không đứng đắn,
không lịch sự. Có người áo đã rách nhưng miếng vá rất
ngay ngắn, đúng màu vải, màu chỉ và luôn sạch sẽ. Đúng
là "áo rách khéo vá hơn lành vụng may" và "dối cho sạch,

rách cho thơm" hiểu theo nghĩa đen thông thường. Một nhà văn cũng đã nói: "Một người, nhất là phụ nữ, cần phải biết ăn mặc như thế nào, và cũng cần phải biết không nên ăn mặc như thế nào...".

Ăn mặc là một nét văn hóa tồn tại lâu dài. Chắc tất cả chúng ta đều mong muốn mọi người mặc thật đẹp. Khó, nhưng là điều tất yếu phải làm.

***Câu hỏi 39:* Cho biết nét trang nhâ trong trang phục người Hà Nội từ thời Nguyễn về trước?**

Trả lời:

Trang phục là một trong ba nhu cầu sinh tồn trong nhóm ăn mặc của loài người, một nhu cầu vẫn được nhắc đến như một nét văn hóa của người Việt Nam.

Cách đây khoảng 4.000 năm vào thời đại đồng thau phát triển, nước Việt Nam thời đó gọi là nước Văn Lang, người dân khắp nơi đã biết sinh sống bằng săn bắn, hái lượm và trồng trọt. Họ không dùng vỏ cây làm áo nữa mà đã biết trồng gai, đay, nuôi tằm, ươm tơ, dệt vải. Vào thời kỳ này đồ đồng rất phong phú. Trống đồng và nhiều tượng phù điêu bằng đồng có khắc họa những cảnh sinh hoạt thời đó với những hình người, với các loại trang phục khá rõ nét và được thể hiện bằng phong cách nghệ thuật biến hình, cách điệu cao. Qua đó, ít nhiều đã cho thấy trang phục của người thời đó khá phong phú. Phụ nữ mặc áo ngắn đến bụng, xẻ ngực, bó sát vào người, phía trong mặc yếm kín ngực, chiếc yếm cổ tròn sát có trang trí những

hình tấm hạt gạo. Cũng có những loại áo cánh ngắn, cổ vuông, để hở một phần vai và ngực hoặc kín ngực, hở một phần vai và trên lưng. Hai loại sau có thể là loại mặc chui đầu hay cài khuy bên trái. Trên áo đều có hoa văn trang trí. Thắt lưng có ba hàng chấm trang trí cách đều nhau quấn ngang bụng.

Những hiện vật khảo cổ đã tìm được cho thấy trang phục của dân bà và dân ông Hà Nội cổ xưa có những nét khác biệt với ngày nay.

Người Hà Nội cổ vẫn giữ nguyên cách mặc truyền thống. Những người dân ông thường để mình trần, đóng khố, thân thể, chân tay đều có xăm hình rồng và các hình khác. Phụ nữ mặc áo ngắn đến bụng, hở ngực bó sát vào người, phía trong mặc yếm che kín, bên dưới là váy. Áo của người phụ nữ thời kì này có thể là chui đầu hoặc cài khuy bên trái, trên áo cũng có hoa văn trang trí. Thắt lưng của phụ nữ có ba hàng chấm trang trí cách đều nhau quấn ngang bụng làm cho thân hình tròn lẳn. Đầu và cuối thắt lưng thả xuống phía trước và sau người, tận cùng bằng những tua rừ. Váy bó sát thân với mô típ chấm tròn, những đường gạch chéo song song và hai vòng tròn có chấm ở giữa. Màu sắc thường là màu vàng, đen, đỏ nâu, xám nhạt, vàng nhạt. Phụ nữ rất thích các đồ trang sức. Các loại vòng tay, vòng cổ chân và vòng tai bằng đá, bằng đồng cũng là những vật liệu trang sức phổ biến cả ở nam và nữ. Đặc biệt, có những vòng hoa tai bằng đá gắn quả nhạc hay hình con thú. Những chuỗi hạt thường thấy gồm

các hạt hình trụ, trái xoan hay hình cầu. Đàn ông đàn bà đều nhuộm răng đen và có tục ăn trầu cho đỏ môi. Do điều kiện khí hậu và sinh sống, đánh cá, hoặc làm ruộng nước vất vả nên đầu tóc phải gọn gàng. Vì vậy, đàn ông và đàn bà phải cắt tóc ngắn đến ngang vai hoặc một số ít cắt ngắn đến chân tóc. Trang phục của chiến binh gồm mảnh giáp hình chữ nhật dùng để che ngực có 4 quai đeo. Đai lưng bằng đồng có khóa to bản, được hình thành bởi nhiều các móc được liên kết với nhau. Trên bề mặt mỗi miếng đều có họa tiết hình rùa hay chim. Các loại bao ống tay, bao ống chân bằng đồng có thể được dùng trong các điệu múa ngày lễ, ngày hội.

Về hình thức trang sức và trang điểm, cả nam và nữ đều xâu lỗ tai và đeo đồ trang sức. Các loại vòng tai phổ biến của hai giới là hình tròn, hình vành khăn, hình khối đặc biệt là loại vòng hoa tai gắn quả nhạc hay đôi hoa tai bằng đá, hình con thú. Những chuỗi hạt thường thấy gồm các loại hạt hình trụ, trái xoan, hình cầu. Còn vòng tay với nhiều hình khác nhau như: tròn, vuông, lòng máng, sòng trâu... có trang trí hoa văn hình lông chim hay bông lúa. Ngoài ra còn nhiều nhẫn bằng đồng đeo ở ngón tay cũng gắn quả nhạc dài xinh xắn. Tuy đồ trang sức còn thô sơ, nhưng với điều kiện chế tác hạn chế ta thấy con người thời đó đã có trình độ thẩm mỹ và óc tưởng tượng cao, đã quan tâm đến vấn đề làm đẹp cho thân thể, đồng thời thể hiện bàn tay khéo léo, cần cù lao động. Đàn ông thường vẽ lên mình những hình ngoằn ngoèo, hình móc câu, đó là tục

xăm mình phổ biến. Đàn ông và đàn bà đều nhuộm răng đen và có tục ăn trâu.

Đến thời kỳ độc lập tự chủ (kỷ nguyên Đại Việt), do điều kiện ổn định cả về chính trị, xã hội và đặc biệt là về kinh tế, Hà Nội đã trở thành kinh đô và là một trung tâm kinh tế chính trị của cả nước. Nhà nước Đại Việt có chủ trương mở rộng quan hệ buôn bán với bên ngoài. Các cơ sở chăn tằm dệt lụa ra đời, thị trường vải vóc phục vụ cho nhu cầu mặc ngày một phong phú. Trong xã hội cũng đã có sự phân biệt đẳng cấp trên có vua, quan, dưới có sĩ - nông - công - thương. Cách ăn mặc của người Hà Nội thời kỳ này cũng theo đó mà phân ra các phong cách và kiểu dáng, chất liệu khác nhau.

Kể từ nhà Lý, trang phục đã có sự kế thừa thành tựu của những giai đoạn trước đó, đặc biệt từ thừa Vua Hùng dựng nước: Đó là những kỹ thuật trồng gai, đay, trồng dâu, nuôi tằm, ươm tơ, dệt vải..., làm khố, váy, áo che thân. Những loại vải bông thô, vải gai, vải mịn, vải lụa đã được ra đời. Ngoài ra, cư dân thời kì này còn biết dùng tơ tre, tơ chuối dệt thành vải. Vải dệt bằng tơ chuối có tên gọi là vải Giao Chỉ. Bên cạnh đó là các đồ trang sức bằng đá, rồi bằng đồng, bằng vàng, bạc, ngọc... Thời thuộc Tống (179 - 502), nhà nước Việt Nam phải cống cho triều đình phương Bắc mũ dẫu mâu thuẫn bạc, chứng minh các hoạt động may mặc đã có nền nếp từ lâu. Triều Lý thành lập năm 1010, ngay sau khi dời đô từ Hoa Lư về thành Đại La và đổi tên thành Thăng Long, lâu đài, cung điện, đền chùa, thành lũy được

đồng loạt xây dựng với khí thế rồng bay. Ngay từ những buổi đầu dựng nước vấn đề trang phục cũng được nhà Lý quan tâm thích đáng. Dọc sông Cái và quanh Hồ Tây cư dân chủ yếu trồng dâu, nuôi tằm, dệt lụa. Cho tới nay, đình làng Nghi Tàm còn thờ các vị thành hoàng có công dạy dân làng ươm tơ dệt vải, trồng dâu, nuôi tằm như công chúa Từ Hoa, con vua Lý Thần Tông, bà Quỳnh Hoa (đời Hậu Lê), Trương Đỗ, quan đại phu đời Trần. Sau khi đưa ra quy chế mũ áo của công hầu và các quan văn võ, vua Lý Thái Tông chủ trương dùng gấm vóc trong nước may lễ phục, không dùng gấm vóc của nhà Tống nữa, biểu thị lòng tự tôn dân tộc, đồng thời khuyến khích nền sản xuất nội địa phát triển.

Thời Trần cũng vậy. Trong giai đoạn chống Nguyên Mông xâm lược, tất cả tập trung cho cuộc kháng chiến một mất một còn, hầu như mọi hình thái đời sống xã hội trong đó có trang phục, không được phép cầu kỳ, tản mạn. Nam giới thường cởi trần, hầu hết cạo trọc đầu. Tuyệt đại đa số các quan đều đi chân đất. Phong trào xăm chữ trên cánh tay, trên bụng để tỏ lòng quyết tâm đánh giặc thật là sôi động. Khi giành thắng lợi, kinh thành Thăng Long ba lần bị quân giặc chiếm đóng, đã bị tàn phá nghiêm trọng, phải gồng sức hàn gắn vết thương chiến tranh. Do đó, phải đến hơn mười năm sau nữa, triều đình mới có thời gian định lại quy chế về trang phục như: áo may phải theo kích thước dài, ngắn, rộng, hẹp do triều đình đặt ra. Vua mặc áo bào vàng, quần tía, búi tóc, cài trâm vàng đội mũ triều

thiên. Quan lại từ ngũ phẩm đến cửu phẩm mặc áo bào gấm, từ cửu phẩm trở lên mặc áo bào bằng vóc. Chỉ riêng về màu sắc - các quan nhất phẩm mới được mặc áo màu tía, nhị phẩm màu đại hồng, tam phẩm màu đào hồng v.v... Khi vào triều phục phải đi tất, đi hia và đội mũ phác đầu (mũ cánh chuồn). Quan liêu, sĩ phu mặc áo dài tứ thân, màu thâm, có cài khít, quần thâm, búi tóc, cài trâm sắt, đầu quấn khăn sa đen, đội nón chóp, đi dép ta, tay cầm quạt lông hạc. Trang phục võ tướng áo dài đến đầu gối, cánh tay áo may gọn gàng chặt bó sát cổ tay, toàn thân áo được phủ lên những mảnh giáp hoặc những điểm vải trang trí hình xoắn ốc lớn, có trang trí thêm những quả cầu nhạc nhỏ hoặc tua rủ. Dai lưng bằng da thắt sát bụng làm nổi lên đường nét khoẻ khoắn của cơ thể. Các thành phần khác như phi tần, cung nữ mặc xiêm, người hầu trong cung mặc váy mở, ca công, vũ công hay nhạc công trong cung đình cũng có những lối ăn mặc riêng: váy nhiều nếp, tóc búi cao, điểm những bông hoa, chân quấn xà cạp có trang trí hoạ tiết hoa văn. Binh lính chỉ mặc một áo xanh rộng tay, không có giáp, trụ (điển chế thời Lý - Trần - Lê Sơ). Tầng lớp thứ dân trong kinh thành, nữ thường mặc áo tứ thân cổ tròn, quần thâm, khăn the bóng, thắt lưng lụa, đi giày dép bằng da, cấm không được sử dụng màu vàng và búi tóc như cung nhân. Đàn ông thường cởi trần hoặc mặc áo tứ thân màu đen bằng the, quần mỏng bằng lụa thâm, đa số cạo trọc đầu.

Dưới thời Lê, các quy định về trang phục còn chặt chẽ hơn. Vua Lê Thánh Tông đã nói: "Triều đình là chốn lễ

nhạc, y phục là để phô vẻ đẹp, danh phận rõ ràng, không thể sai vượt được"... "Những thứ áo giáp, mũ trụ là để làm cho quân sĩ được hùng mạnh". Như vậy, ngoài chức năng bảo vệ thân thể, trang phục còn là phương tiện để tỏ rõ thứ bậc trên dưới, để biểu dương uy lực con người. Đặc biệt trong quan hệ ngoại giao, triều đình đã ra lệnh cho các công hầu, phò mã và các quan văn võ không được dùng đồ xấu đã đành, còn phải theo những y phục cụ thể để tiếp sứ Minh. Một trong những quy định về độ dài của áo, xem ra rất đơn giản mà khoa học, đó là đưa ra một khoảng cách nhất định. Do vậy, người cao kẻ thấp đều có thể áp dụng. Đời vua Lê Thánh Tông trong những năm từ 1466 đến 1488 đã có tới sáu lần ra chiếu, ra dụ về trang phục. Vua Lê Dụ Tông có thời kỳ trung bình cứ hai ba năm lại đề cập đến vấn đề trang phục.

Sang thời Lê mặt do cơ cấu chính trị trong triều đình có nhiều thay đổi và trở nên phức tạp bởi hệ thống cung vua phủ chúa nên lối phục sức của tầng lớp quý tộc cũng ít nhiều thay đổi: Vua mặc long cổn, đội mũ tam sơn hay áo hoàng bào mang đai ngọc; Chúa mặc áo bào tía, đội mũ xung thiên mang đai ngọc; Hoàng thái tử (con vua) mặc áo xanh đội mũ dương đường; Vương thế tử (con chúa) mặc áo đỏ đội mũ cánh chuồn dát vàng, bố tử kỳ lân... Học trò và người thường khi có công việc đều mặc áo thâm, dân quê mặc áo vải thô màu trứng sáo. Đến cuối thời Lê thì ai cũng mặc áo thanh cát màu thâm, xanh sẫm, màu sừng, màu trắng ít dùng. Có thời kỳ màu sừng là màu của tầng lớp vương, công, khanh, sĩ. Nhưng về sau bất kể người sang

hèn đều mặc màu này. Còn các màu xanh sẫm, xanh nhạt thì lại cho là quê không dùng nữa (Phạm Đình Hồ, *Vũ Trung tùy bút*).

Bên cạnh trang phục triều đình, sự hiện diện của các loại mũ, khăn, đồ trang sức ở thành Thăng Long trong các tầng lớp nhân dân rất phong phú. Một số phường ở kinh thành đã đặt tên, nói lên sự sầm uất của các sinh hoạt liên quan đến vấn đề trang phục. Hàng Giầy bán giày dép. Hàng Đào vào ngày các chợ phiên, tập nập người La Khê, La Cả đến bán the, lụa, lượt, là, người Mỗ bán lụa, người Bưởi bán linh... Phố Mã Vĩ và Hàng Đàn làm mũ măng, cân đai cho các quan... cho đến thời này, chỉ riêng đồ đội được biết đến với các chủng loại có tên gọi đích danh chiếm con số kỷ lục. Nào là mũ xung thiên, mũ tam sơn, mũ bình đính, mũ ô sa, mũ phương thắng, mũ toàn hoa, mũ viễn dụ, nón xuân lôi tiểu lập, nón liên điệp, nón ngoan xác, nón cổ châu, nón viên đầu, nón cầu điện, nón viên cơ, nón tan bì tục gọi là nón quả bứa, v.v...

Cuối thế kỷ XVIII đầu XIX, trang phục của người Hà Nội đã có nhiều thay đổi cả về chất liệu lẫn kiểu dáng. Những loại vải như the, linh, lượt, là được sử dụng khá phổ biến với những kiểu dáng chính như tứ thân cho nữ, áo dài cài chéo vạt cho nam. Sang trọng nữa, đàn ông, đàn bà mặc áo dài lụa trắng bên trong, ngoài lồng áo may bằng sa, xuyên hoặc băng (là những loại vải mỏng có độ bóng, đôi khi có hoa). Vương hầu, quan chức thì dùng hàng

đoạn, gấm, vóc. Đoạn gấm như lĩnh nhưng dày hơn. Vóc là thứ đoạn mỏng có hoa đồng màu, còn gấm có hoa dệt màu sắc sỡ hoặc bằng kim tuyến.

Hà Nội xưa còn có loại áo mặc trong đám cưới, do nhà chủ giàu có may cho tất cả các khách đến ăn cưới. Xong việc, những áo ấy được nhuộm lại, đem bán rẻ, gọi là "Cổ y". Dân lao động thì chủ yếu dùng áo vải nhuộm nâu, vải mỏng nhuộm nâu non lại là mặt hàng ưa thích của các cô gái bình dân để may áo cánh. Người khá giả cũng dùng màu nâu nhưng là lụa, dũi nhuộm nâu. Thế hệ người già thường thích màu tiết dê, tam giang. Phường Đồng Lâm (nay là làng Kim Liên, quận Đống Đa) có nghề nhuộm nâu nổi tiếng.

Màu vàng vẫn bị cấm chỉ dành riêng cho nhà vua và áo khoác các tượng Thần, Phật. Màu đỏ chủ yếu dùng trong tầng lớp công, hầu, khanh, tướng. Vóc đỏ hay gấm đỏ tươi còn được gọi là màu đại hồng. Con quan to mới sinh ra cũng mặc áo đỏ. Còn nhà giàu chỉ khi bố mẹ khao thượng thọ mới được con cháu mừng cho chiếc áo the đỏ. Phường Hàng Đào chuyên làm nhuộm điều. Màu hoa đào bị coi là lẳng lơ, không đứng đắn, thường dùng cho người múa hát. Màu xanh nhạt "hồ thủy" hoặc "thiên thanh" được dùng nhuộm áo mặc lót trong hoặc để lót lẫn trong áo kép, áo bông. Các cô gái vùng ngoại thành lại thích màu hoa hiên. Mặc áo cánh nâu non, yếm lụa, thắt lưng màu hoa hiên, cũng là "mốt" một thời của các cô gái Hà Nội. Chị em nhỏ nhắn thì ưa thắt một dây lưng màu quan lục, hay

tam giang cho nổi rõ cái lưng ong. Kiểu áo phổ biến vẫn là tứ thân, thắt lưng bằng dải lụa màu, còn gọi là "ruột tượng". Nhà buôn thành thị, nhà giàu xứ quê, còn đeo vào thắt lưng một bộ "xà tích" bằng bạc với chiếc ống vôi nhỏ, quả đào xinh xinh đựng thuốc Lào cũng bằng bạc và chùm chìa khoá.

Ngoài ra kiểu áo 5 khuy, tay rộng cũng được giới chị em 36 phố phường chấp nhận. Khi mặc, các cô chỉ cài 4 chiếc, để hở khuy cổ, khoe cái yếm cổ xây, ôm lấy cái cổ trắng nõn nà, cao ba ngón. Phụ nữ phố phường hay dùng yếm trắng. Phụ nữ ngoại thành dùng yếm nâu. Hội hè mặc yếm đào, yếm hoa hiên. Các bà đứng tuổi ưa cổ xẻ, từ cổ yếm có 3 đường khâu xoè ra. Nam giới mặc áo dài năm thân, vải thâm, có khuy tết chỉ hoặc khuy đồng, khuy bạc, khuy ngọc... người hào hoa phong nhã thì mặc áo sa trôn, áo trong và quần màu trắng. Mùa rét, dùng áo kép, có thêm lần vải lụa lót màu tươi, áo bông cộc, trần quân cờ. Ngoài trang phục ra thì trong cách ăn mặc của người Hà Nội còn có nhiều thứ phụ trang đi kèm như giày dép, mũ, nón, ô, lại thêm chút đồ trang sức bằng vàng, bạc như vòng, nhẫn, dây, xuyên... để làm tăng vẻ đẹp ngoại hình.

Nhìn lại quá trình lịch sử, trang phục của người Thăng Long - Hà Nội đã có nhiều thay đổi qua từng thời đại. Tuy nhiên cái vẻ đẹp lịch sự, tranh nhã trong phong cách ăn mặc và trong kiểu cách quần áo thì vẫn được bảo tồn như là một đặc điểm riêng của trang phục Hà Nội. Có nhà văn nói rằng, người Hà Nội trong bộ quần áo cần

lao giản dị mà vẫn đượm vẻ phong lưu. Đó quả là một nhận định tinh tế.

Câu hỏi 40: Hãy cho biết điểm đặc biệt trong trang phục Thăng Long - Hà Nội từ thời Nguyễn tới nay?

Trả lời:

Thời Nguyễn - Pháp thuộc, gần chúng ta hơn, tư liệu, tài liệu, hiện vật còn lại về trang phục cũng nhiều hơn. Các tên phố liên quan đến trang phục tăng lên nhiều so với thời Lê: phố Hàng Hai, phố Hàng Nón, phố Hàng Bạc, phố Hàng Vải, phố Hàng Chỉ, phố Hàng Lược, phố Hàng Bông, phố Hàng Gai, phố Thợ Nhuộm, v.v... Từ đây khai thác được nhiều tư liệu về vấn đề trang phục. Nhưng nếu không kịp thời sưu tầm, mô phỏng lại các loại trang phục điển hình, e rằng lớp người già có thể có những đóng góp tin cậy không còn nữa, công việc lại thêm phần trở ngại khó khăn. Ví dụ, trong hệ thống phẩm phục thường triều: văn giai, võ giai đời Gia Long có nhắc đến loại mũ văn công, mũ xuân thu, mũ trụ. Trong đồ đội của lính bản xứ ở Hà Nội (đầu thế kỷ XX) có loại nón hình đĩa dẹt, đan bằng tre, quang dầu. Trong đồ mặc của đàn ông có loại quần lá tọa, trẻ em để tóc chỏm hoa roi, để cút, để trái đào ra sao, nếu không được các cụ cao tuổi nhớ lại giới thiệu, mô tả thì đến một thời gian nữa, chúng ta sẽ khó tìm được câu trả lời chính xác cho quá trình nghiên cứu trang phục.

Thời Nguyễn - Pháp thuộc, do thị trường mở rộng, do mối giao lưu với nước ngoài bắt đầu thuận lợi, các loại trang phục ở Hà Nội cũng đã mang một sắc thái mới.

Có nhà nghiên cứu đã cho rằng vấn đề mặc thời phong kiến là "một phần của pháp chế". Ngày nay với mỗi người, mặc là một phần nhân cách, với xã hội là văn hóa, với lịch sử là bước tiến văn minh. Trang phục có đặc điểm đặc biệt đậm nét và lâu dài là nữ phục. Đây là lĩnh vực mà bản sắc dân tộc biểu hiện và bảo lưu khá rõ nét và bền vững.

Sau năm 1945, lịch sử đất nước có nhiều đổi thay. Trang phục đàn ông thành thị được Âu hoá nhanh. Ở ngoại thành Hà Nội còn phải trải qua một quá trình lâu hơn song thanh niên vùng ngoại thành cũng đã bắt đầu mặc áo sơ mi, quần âu. Từ năm 1954, người dân Thủ đô chủ yếu mặc áo vải kaki đại cán, có bốn túi, mặc ngoài kiểu áo Tôn Trung Sơn. Thời kì này vào mùa hè, chiếc áo sơ mi cộc tay được ưa chuộng, may thẳng, không bó, cổ hai ve. Khi mặc thường bỏ ra ngoài quần cho đỡ nóng. Có thời kì ống tay và thân áo rộng, sau đó ống tay và thân áo được may hẹp lại, mặc gọn và khỏe. Áo sơ mi dài tay, mùa hè được vén tay lên trên hay dưới khuỷu tay. Các cụ ông vẫn ưa dùng bộ quần áo cánh màu nâu, màu xanh, màu trắng, hoặc kiểu áo sơ mi hai túi, cổ hai ve. Vì nó nhẹ nhàng và thoải mái.

Từ năm 1975 đến nay, đa số đàn ông mọi lứa tuổi đều mặc quần âu. Quần âu cũng có nhiều thay đổi: từ ống hẹp 18 - 20cm, mỏng và đũng rộng, ở cạp quần có nhiều đường chiết, sau này ống quần rộng hơn khoảng 2cm, dáng quần đứng, mỏng và đũng may sát. Thắt lưng bằng ni lông, bằng vải, bằng da có diện tích chiều ngang từ 2cm đến 8cm.

Khoá bằng kim loại nhỏ, to tùy theo loại thắt lưng với nhiều màu: xanh, đỏ, trắng... Do quan niệm quần soóc có tính chất thể thao nên trước đây soóc ít được mặc ra đường. Bây giờ quan niệm thay đổi, thanh niên thường thích mặc soóc đi du lịch hoặc dạo phố vào ngày hè nóng nực.

Về áo, nam giới thường mặc áo sơ mi may bó, ve cổ áo và măng sét to bản. Có người mặc áo chiết ly, ôm sát lấy hông có đuôi tôm. Có người mặc áo phông, áo dệt kim phong phú về màu sắc, đa dạng về kiểu may. Mùa đông và những ngày lễ hội, đàn ông thường mặc com-lê các màu. Áo vét tông có thời gian ve to, rồi lại nhỏ, nay lại to. Trang phục nữ có sự thay đổi nhiều hơn trang phục nam.

Vấn đề trang phục của Thăng Long - Hà Nội rõ ràng là một vấn đề văn hóa văn minh dân tộc. Nó sẽ là những đóng góp quan trọng, thiết thực, những cái nhìn cụ thể, chính xác phục vụ cho chương trình kỷ niệm 1.000 năm Thăng Long, và sẽ là những tư liệu quý cho các nhà nghiên cứu, các nhà hoạt động văn học, nghệ thuật, nhân dân hiện nay và các thế hệ mai sau.

Câu hỏi 41: Thời trang bốn mùa trong sự lựa chọn của người Hà Nội có đặc điểm gì?

Trả lời:

Giống như cây trái, mùa nào thức ấy, thời trang công sở rộ theo bốn mùa xuân hạ, thu, đông. Con người ăn mặc, ngoài mục đích làm đẹp còn phải ứng phó với môi

trường tự nhiên, vì vậy mỗi mùa sẽ có những kiểu thời trang, chất liệu, màu sắc phù hợp. Các nhà thiết kế thời trang, vì vậy, thường đặt cho bộ sưu tập của mình những cái tên: Bộ sưu tập xuân hè, Bộ sưu tập thu đông, Bộ sưu tập mùa hè, Mùa hè rực nắng, Ánh sáng mùa thu, Tiết xuân, Nét xuân... Những cái tên này, không cần bàn cãi cũng chắc chắn là rất phù hợp với đặc điểm của trang phục. Trước kia, điều kiện kinh tế khó khăn, thiếu ăn, thiếu mặc, vải may quần áo cũng phải phân phối theo tem phiếu như thịt, cá, trứng, sữa, gạo, dầu, mắm, muối... Mỗi người một năm chỉ được mua tiêu chuẩn vài ba mét vải xanh chéo. Có quần áo mặc là tốt rồi, không ai dám nghĩ đến việc may quần áo ấm, quần áo rét. Người dân Hà Nội ứng phó với môi trường tự nhiên trong bốn mùa bằng cách may một loại quần áo bình thường là áo cánh và áo dài tay. Cùng lắm là có thêm vài ba chiếc áo ba lỗ mặc vào mùa hè cho mát. Những người được cấp phát quần áo trở thành mục tiêu lý tưởng của nhiều cô gái: "Một yêu anh có may ô", "Hai yêu...". Để chống chọi lại cái giá rét của mùa đông, người ta chỉ còn cách mặc đúp một lúc vài ba chiếc áo sơ mi ở trên, một vài cái quần ở dưới và có lẽ cái quần bên trong cũng không được lành lặn.

Ngày nay, kinh tế phát triển, đời sống mọi người ngày càng được nâng cao, người ta không chỉ nghĩ đến việc ăn no mặc ấm mà còn thực hiện cả việc ăn ngon mặc đẹp. Mọi người trong xã hội từ người già đến người trẻ, từ người có địa vị đến người thường dân đều sở hữu những

bộ thời trang theo bốn mùa. Nhất là trẻ em, những người ít được quan tâm về cái ăn cái mặc trước kia thì ngày nay lại đặc biệt được quan tâm ở lĩnh vực mặc.

Thời trang theo mùa hiện nay đang trở thành các mùa thời trang. Ăn mặc như thế nào theo mùa phụ thuộc vào nhiều yếu tố nhưng về cơ bản vẫn được căn cứ vào thời tiết, vào lứa tuổi, vào địa vị, vào sở thích và vào tiềm lực kinh tế.

Mùa xuân là mùa đầu tiên trong năm, mùa của vạn vật sinh sôi nảy nở, mùa của sự sống, cây cối đâm trồi nảy lộc, hoa lá tốt tươi, con người sáng khoái, yêu đời. Thời tiết mùa này chưa qua cái rét mùa đông cũng chưa nồng nực, chói chang của cái nắng mùa hè, thỉnh thoảng lại xuất hiện những cơn mưa bụi, tạo thêm sự đầm thắm cho con người và cảnh vật. Vì vậy, các nhà tạo mẫu tha hồ thể hiện những cảm xúc căng tràn, viên mãn của mình. Người ta nhận thấy, đường phố Hà Nội từng bừng, phấn khích hơn bởi sắc màu của hoa và thời trang.

Các bạn trẻ, nhất là tuổi teen, là tâm điểm của thời trang mùa xuân. Bộ phận thanh niên này còn rất trẻ, rất ngây thơ, hồn nhiên nên gu thời trang của họ cũng luôn trẻ trung, táo bạo và gợi cảm. Loại thời trang các bạn trẻ ưa thích là quần Jean và áo nỉ. Màu sắc và họa tiết cũng rất bắt mắt. Lứa tuổi này chưa quan tâm nhiều đến chất liệu và thời gian sử dụng. Cái mà họ cần là cá tính khác biệt của trang phục. Có những người chọn kiểu hầm hố, có những người chọn kiểu bụi bụi, có những người chọn

kiểu giản dị nền nã nhưng cũng có những người chọn kiểu thời trang cực sốc.

Chiếc áo của mùa xuân chưa có nhiều sắc nóng và rực rỡ như mùa hè bởi thời tiết vẫn còn se lạnh. Gam màu chủ yếu vẫn là trầm như xanh, đen, vàng xuộm, vàng nâu, nâu tây, nâu đỏ, có pha cổ lông, gấu len hoặc vá những mảng da bóng. Áo len cũng được nhiều bạn trẻ lựa chọn. Chất liệu len dễ mặc, dễ phối màu nên hầu như vào mùa xuân bạn trẻ nào cũng chọn mua cho mình vài ba chiếc áo len. Kiểu dáng của áo len cũng có nhiều thay đổi. Trước kia thường bó sát thân người với cổ và gấu ba phân. Nhưng ngày nay đã biến tấu thành vô vàn kiểu cách. Có loại áo cổ ba phân, có loại bảy phân, mười hai phân, có loại không cổ, được mặc trễ xuống với cổ tim, cổ thuyền, cổ kéo khóa... Thân áo cũng rất đa dạng nhiều kiểu như hình bom, hình chữ A, hình cánh dơi... Có những ngày trời bật nắng, giới trẻ lại chọn cho mình những chiếc áo sơ mi dài tay, chất liệu co giãn nhiều màu sắc hoặc những chiếc áo thun may theo phong cách của các hãng thời trang nổi tiếng như Forci, NEM...

Vào mùa xuân, quần bò, quần nhung và quần thô rất được ưa chuộng. Chiếc quần bò đối với con người mà nói thật vô cùng hữu dụng. Dáng vẻ khỏe khoắn năng động của nó đã chinh phục được hầu hết đám thanh niên sành điệu, có cá tính. Mỗi năm quần bò được thay đổi một vài chi tiết nhưng về cơ bản nó vẫn là loại quần làm tròn lẳn những đường cong quyến rũ của cơ thể. Ống quần thay

đổi theo vòng tròn của thời gian. Có năm nó hình ống đứng, có năm ống vẩy, có năm lại ống côn. Ngày nay, quần bò vẫn tồn tại với ba kiểu ống như vậy, chỉ thay đổi một chút về màu sắc. Thay vì xanh đậm, đen tuyền, chiếc quần bò có thêm những vệt trắng trên ống ở phần thân trước nhờ công nghệ của máy mài hoặc có thêm một số đường nhấn ở khoeo chân hay ở phía dưới gần mắt cá. Đặc điểm nổi bật của những chiếc quần này là khắc phục được nhiều nhược điểm của cơ thể và tạo nét khỏe khoắn, trẻ trung.

Váy và quần soóc ngắn cũng là thời trang của mùa xuân. Trước kia váy và quần soóc thường được mặc vào mùa hè nhằm mục đích tạo được sự thoáng mát nhưng ngày nay nó đã được sở hữu cả trong mùa xuân nhờ vào một vài phụ kiện tạo ấm đi kèm như tất dày, quần len, boots lông, áo khoác dài...

Các bạn nữ thường chọn cho mình những chiếc váy bằng chất liệu dạ, cốt tông, len... may ngắn với nhiều nếp gấp viền quanh cạp có đính hạt cườm, áo len dài, áo len lửng hoặc áo khoác dài gần bằng váy, áo khoác ngắn đến ngang eo... Phía dưới là những chiếc quần tất bằng len hoặc những đôi tất dày kéo đến bắp đùi. Đôi boots điệu đà dưới chân cũng góp phần tạo cho chiếc váy ngắn thêm phần xinh tươi nhí nhảnh. Mùa xuân năm nay nhiều bạn gái còn mặc những chiếc quần soóc hình bom, xếp li ở cả cạp và gấu kết hợp với chiếc quần tất, chiếc áo len dài và chiếc áo khoác đến ngang eo, trông vừa trẻ

trung vừa lạ mắt. Trang phục mùa xuân của các bạn nam không có nhiều phá cách, về cơ bản vẫn là quần thô, quần Jean, áo nỉ, áo khoác nhiều dạng chất liệu và áo len cổ lọ, cổ tim...

Chín chắn hơn các bạn trẻ, các quý cô, quý bà trải nghiệm cuộc sống, có công việc ổn định hoặc đã chọn được những nghề nghiệp ổn định lại mang hơi thở mùa xuân vào trang phục qua những bộ vetton nền nã, nhẹ nhàng, có ánh bạc, bóng hoặc kẻ sọc. Những bộ trang phục này thường được mặc kết hợp với sơ mi nhiều màu sắc mang cổ kiểu cách, nhấn mạnh đến cá tính. Ngoài ra các kiểu váy, các kiểu quần bò, áo len, áo thun, áo gió,... cũng được chị em ưu tiên lựa chọn.

Một số chị em có vóc dáng thanh mảnh, chân thon dài, thường tìm đến những bộ váy áo có thương hiệu. Chẳng hạn, bộ váy áo màu vàng có những đường chỉ may nổi trên chân váy, phía dưới, áo khoác lửng phía trên làm khác đi vẻ cứng nhắc thường thấy ở thời trang công sở. Bộ váy xòe, hoa văn sắc sảo, kết hợp với áo vét may cách điệu ở cổ, có đính những hạt cườm, đá lấp lánh cũng tạo được sự mềm mại, duyên dáng của người mặc. Những phụ nữ có cá tính dịu dàng làm nhân viên văn phòng cũng có thể chọn những bộ váy trắng, hoặc váy cam, trông vừa lịch sự vừa nồng nàn.

Giới mày râu sử dụng trang phục mùa xuân khá ổn định với những gam màu trầm như xanh đậm, đen, nâu, xám... Nhưng tiêu biểu nhất vẫn là những trang phục

kết hợp hai màu đen và trắng có kiểu dáng không cầu kỳ nhưng thể hiện chất nam tính. Sự phối hợp giữa hai màu này vừa tạo hiệu quả của thị giác vừa thể hiện sự tinh tế trong lựa chọn. Các loại kẻ ô, kẻ sọc cũng vẫn được tận dụng để may sơ mi cho nam dùng để kết hợp với những chiếc cà vạt sáng màu.

Các cụ ông và cụ bà thời hiện đại cũng sắm cho mình những bộ cánh tươm tất. Các cụ ông vẫn mặc những bộ complet sẫm màu may bằng nhiều loại chất liệu, đôi mũ nồi hoặc mũ phớt, đi giày Tây, cầm ba toong dạo phố, các cụ bà vẫn mặc những áo khoác dạ, quần vải đùi, vải nhung the, áo len khoác, áo bông trần kết hợp với quần lụa, quần sa tanh, quần khăn len, khăn nhung đi chơi xuân. Tâm lý lựa chọn trang phục của người già trong các mùa nói chung và mùa xuân nói riêng đã có nhiều thay đổi. Ngoài việc lựa chọn những màu quần áo ấm, trang nhã, lịch sự các cụ còn chọn cho mình những bộ cánh phù hợp với môi trường hoàn cảnh. Vào những ngày đầu xuân các cụ bà vẫn xúng xính trong những chiếc áo dài truyền thống để đi lễ chùa hoặc đi chơi hội. Màu sắc thì vẫn là nâu, đen, tím hoặc xanh nhưng cũng đã thêm nhiều biến đổi như thêu, in phun hoa, đính cườm, ngọc trai.

Trong mùa xuân, trẻ em là những đứa trẻ hạnh phúc nhất vì chúng được may thêm những bộ quần áo mới. Ông bà ta có câu: "Già được bát canh, trẻ được manh áo mới". Trẻ con rất vui vì được diện những bộ quần áo sặc sỡ nhiều màu sắc với đủ kiểu dáng, màu sắc. Chất liệu

dùng để may quần áo cho trẻ em cũng tương tự như chất liệu may quần áo cho người lớn như bò, cốt-tông, sợi pha, len, dạ..., nhưng chất liệu được nhiều nhà thiết kế khai thác là cốt-tông. Chất liệu này đảm bảo cho trẻ em được ấm và thoáng khí.

Trước kia, trẻ em ít được quan tâm, chúng chỉ được mặc những chiếc áo may gia công xộc xệch, xấu xí, rẻ tiền. Ngày này, thị trường thời trang trẻ em ngày một sôi động. Các nhà thiết kế đã đánh trúng tâm lý của các bậc cha mẹ là có ít con nên muốn cho con mặc đẹp. Họ tung ra thị trường muôn hình vạn trạng những mẫu mã kiểu dáng khác nhau. Ngoài những chiếc áo phong dệt kim, quần dài may ống đứng, trẻ em cũng được mặc những chiếc quần ống vẩy, ống bom với các chất liệu bò, kaki. Các bé gái còn được mặc cả những chiếc váy sườn sấm Thượng Hải, bộ quần áo dài truyền thống. Các bé nam còn được mặc cả những bộ vét đồ hộp trông vừa nam tính vừa oách. Các kiểu quần len tất liền có nhiều đường viền rục rỏ, những đường đính hạt cườm, kim sa kết hợp với áo len dài trùm hông, áo len hình bom cũng được nhiều phụ huynh lựa chọn cho các bé gái.

Sang mùa hè, các nhà thiết kế như muốn mang tất cả sắc hoa của tự nhiên vào trang phục. Màu đỏ của hoa phượng, màu tím của hoa bằng lăng, màu hồng của hoa sen,... cùng hòa tấu với màu xanh của lá cây, màu trắng của kem sữa để dệt nên bức tranh thời trang rục rỏ nhưng vẫn làm dịu đi cái nắng gay gắt của mùa hè.

Thanh niên là lớp người nhạy bén nhất với trang phục mùa hè. Chị em thường mặc áo sơ mi, áo thun ngắn tay kết hợp với quần Jean, quần ka ki đến công sở. Ngoài ra, trong những năm gần đây, các chất liệu gấm, lụa, sa tanh, dũi, thô... cũng được lên ngôi. Để thoả mái nữ tính và mềm mại, nhiều người đã chọn những bộ trang phục may bằng vải lụa hoặc sa tanh màu sữa, màu đen, màu nâu làm nổi bật những đường cong quyến rũ của cơ thể.

Nam thanh niên vẫn trung thành với áo sơ mi, áo thun, quần Jean và quần ka ki, sự khác biệt chỉ là ở chất liệu và màu sắc. Trước kia, nam giới thường mặc các màu lạnh, tối còn ngày nay họ lại mạnh dạn chọn đủ các loại màu sắc. Những màu thường được coi là lạ lẫm với đàn ông trước kia như màu hồng, cam, vàng, xanh cốm, xanh da trời, tím thì ngày nay lại được xem là sành điệu với họ. Những màu này thường dùng may áo sơ mi cộc tay hoặc dài tay. Nếu là áo thun thì có thêm các họa tiết hoặc may can ở cổ áo, tay áo hoặc vai áo. Các mảnh và trắng rất thích hợp để cải màu cho những màu sắc này. Dường như, mặc mãi thành quen, những nam thanh niên mặc những bộ trang phục kết hợp quần Jean xanh đậm với áo cam, áo cốm, quần Jean xanh bạc có những đường gân mài với áo tím lại trở thành những nét thời trang nam tính, thanh lịch của người Hà Nội. Quần âu ống đứng và quần ka ki vẫn là những kiểu quần được phần lớn nam giới thuộc mọi lứa tuổi lựa chọn. Những chiếc quần này thường được kết hợp với áo sơ mi, cắ

thùng cùng với những chiếc dây lưng to bản vừa màu nâu hoặc đen.

Khi ở nhà, đi dạo phố cũng như khi đi dạ hội, trong mùa hè, người Hà Nội thường chọn những bộ trang phục mềm mại, trang nhã, thoáng mát. Những kiểu áo ba lỗ bằng chất liệu cốt-tông kết hợp với quần hoa ống vẩy gọn gàng được mặc ở nhà khi đi chợ. Những kiểu quần soóc, áo hai dây được mặc đi chơi, đi tắm biển, đi dạo phố. Những chiếc váy đầm thân áo liền, hoặc chân váy rời được sử dụng trong nhiều hoàn cảnh, lúc đi chơi, đi dạo hay đi dự tiệc. Váy áo trong dạ hội ngoài những đường cong quyến rũ còn có thêm nét đẹp lộng lẫy, kiêu sa, sang trọng.

Vào những ngày cuối hè sang thu, bầu trời trở nên cao xanh hơn, khí trời trở nên mát mẻ, tâm hồn con người lâng lâng nhẹ nhàng. Mọi người ra phố trong những trang phục vừa thanh nhã vừa lịch sự thoải mái. Không biết từ lúc nào, người ta đã âm thầm cất đi những bộ váy áo hai dây, những chiếc đầm vai trần, những chiếc áo may ô mát mẻ. Không hẹn mà gặp, tất cả mọi người, từ người già đến người trẻ, từ nam giới đến nữ giới, tất cả đều chuẩn bị cho mình những chiếc sơ mi hoặc những chiếc áo thun tay dài để đề phòng những trận gió heo may mang theo hơi lạnh tràn về.

Cảm hứng về mùa thu thể hiện trong thời trang thật thanh nhẹ.

Phụ nữ vẫn chọn những chiếc váy ôm nhiều kích cỡ, dài quá gối khoảng 5cm. Phụ nữ đứng tuổi chọn kiểu dài hơn một chút, phụ nữ trẻ chọn kiểu ngắn hơn. Những đường cong của váy ôm vừa vận theo những đường cong của cơ thể và định vị thấp hơn một chút dưới eo. Chất liệu may váy thường là những loại vải rất tốt, trọng lượng nhẹ, không quá dày cũng không quá mỏng, hơi co giãn, tạo ra đường ôm cơ thể. Những chân váy màu tối được kết hợp với áo màu sáng, chân váy hoa sẫm đi với áo xanh rêu, xanh dương... Các bạn trẻ tuổi teen khi may váy thường hay chọn những chất liệu có đính kèm những phụ liệu phát sáng, trang trí nhiều dây nịt, kéo khóa, hạt cườm, dưới gấu váy còn cách điệu theo kiểu lá toạ, hoặc may những đường bèo nhúm, đăng ten... Phụ nữ từ 25 đến 45 tuổi lại chọn những kiểu váy đơn giản, mặc áo bông quá vai phần của cặp váy nhưng để phần rộng nhất của hông tạo ra đường nhấn đẹp. Những chân váy và áo đơn giản thì trang sức cần cầu kỳ, túi xách cũng thuộc chất liệu tốt và sành điệu. Tỷ lệ của trang sức tỷ lệ thuận với thân hình của người đeo. Những người có thân hình nhỏ sẽ chọn lựa những trang sức thanh mảnh, tinh tế. Những người có thân hình hơi đầy đà thì làm ngược lại.

Váy ôm là loại trang phục rất kén người mặc. Những người có dáng người cao chân thon dài thường mặc rất đẹp kiểu váy này. Một chút bất tiện của váy là làm cho người mặc di chuyển hơi khó khăn. Để khắc phục nhược điểm này, các nhà thiết kế có thể xẻ váy ở hai cạnh hay ở

quần, có loại dài trùm hông, lại có loại dài gần đầu gối. Tất cả phục vụ cho vóc dáng và giữ ấm cho mọi người.

Những mùa đông gần đây, người lớn tuổi có xu hướng lựa chọn kiểu thời trang phá cách và trẻ hóa. Nhiều quý bà đã tự đặt may những trang phục đông theo mô tả mẫu mã của bản thân để tạo cá tính sáng tạo. Những ý tưởng sáng tạo này cũng góp cho thời trang mùa đông một nét duyên mới.

Câu hỏi 42 Sự thay đổi trong trang phục phụ nữ Hà thành qua các thời kỳ lịch sử có đặc điểm như thế nào?

Trả lời:

Tuỳ theo từng thời kỳ khác nhau, trang phục của phụ nữ phát triển nhanh chóng và ngày càng theo hướng hiện đại hơn.

Thời xa xưa, phụ nữ Hà thành nói riêng và phụ nữ Việt Nam nói chung đều ưa màu sẫm, nhất là màu nâu đất, với các loại biến tấu, từ nâu non đến nâu già... Đàn bà đi làm bận váy thâm, áo nâu yếm nâu, sau là yếm đỏ.

Trong kháng chiến chống Pháp, chị em ăn mặc gọn gàng: áo cánh nâu, cổ tròn hay cổ trái tim, trong mặc áo lót không tay, quần đen bằng vải phin hay láng, vấn khăn và chít khăn vuông mở quạ. Những người thoát li làm cán bộ mặc áo sơ mi kiểu đại cán, tay thẳng, cổ hình cánh nhận, áo thường may bằng vải màu xanh hoà bình hay ka ki màu xi măng, màu be hồng, tóc búi cao.

Hoà bình lập lại, nhân dân Hà Nội cùng với nhân dân toàn miền Bắc xây dựng xã hội chủ nghĩa, trang phục của họ thay đổi từ xênh xang sang gọn gàng, khoẻ khoắn. Người nhiều tuổi thường mặc áo cánh ngắn hoặc áo kiểu bà ba, may sát eo, tà rộng, thân dài, đường cong hình vành lược. Cuffs tay rộng. Cổ áo hình quả tim hoặc cổ thìa, cổ vuông..., áo may bằng các loại vải mỏng như phin nôn, lụa pô-pơ-lin... Cán bộ nhân viên cơ quan, xí nghiệp thường mặc áo sơ mi kiểu Hồng Kông, cổ bẻ, tay thụng. Hầu hết nữ thanh niên mặc áo sơ mi chiết eo hay kiểu Hồng Kông bó, tay áo dài, cuffs tay có măng sét to nhỏ, hoặc tay lửng, hay áo cộc tay, vai bông. Các kiểu cổ áo cũng rất đa dạng, chẳng hạn, hai ve, lá sen nằm, lá sen đứng, lá sen vuông, một ve nhọn... áo may bằng nhiều loại vải và nhiều màu sắc. Quần đen được dùng phổ biến trong mọi tầng lớp, thường được mặc bằng lụa chéo, lụa trơn hay sa tanh, lanh, phíp. Mùa rét các bà, các chị thường mặc áo bông Tàu. Thiếu nữ thì mặc áo véc Hồng Kông không có li hay may thẳng, bằng vải ka ki dày. Hình ảnh những cô dân quân áo cánh nâu gọn gàng, chít khăn vuông mỏ quạ, chiếc thắt lưng da to bản thắt ngang người, vai đeo súng rất kín đáo nhưng khoẻ mạnh, kiên cường. Nữ công nhân mặc quần áo bảo hộ màu tím than hay áo sơ mi trắng, quần tím than liền yếm. Chân đi giày ba ta hoặc dép cao su. Áo blu là trang phục của chị em ngành y tế. Chị em mậu dịch viên có áo sơ mi cổ hai ve, màu xanh hoà bình hay màu trắng. Ngày hội, phụ nữ thường mặc áo dài.

Từ năm 1954, phụ nữ nhiều tuổi mặc áo dài sát thân, vạt để quá gối, mặc quần trắng hoặc đen. Nữ thanh niên tầng lớp trên và đa số tiểu tư sản thay đổi kiểu ăn mặc chạy theo một hiện đại từ thế giới thời trang. Bên cạnh phong trào mặc áo dài truyền thống việc mặc áo, váy đầm cũng song song phát triển. Váy, từ kiểu may dài quá đầu gối, may phồng và hơi khum phần dưới đến những kiểu may thẳng, xẻ một chút giữa thân sau, may xếp li hoặc bó. Váy được mặc với áo ngắn tay hoặc không tay. Điểm xuyết vào những bộ trang phục này là những đường ren và trên ngực vai hay thắt lưng là những bông hoa vải. Sau năm 1968, váy mi ni ra đời, ngắn gần đến đầu gối, càng ngắn càng hợp thời trang. Áo không tay và ngắn tay ngày càng phát triển. Áo dài tay cài khuy măng séc cũng được sử dụng. Đặc biệt là áo sơ mi may rất dài. Có áo thân trước xẻ làm ba vạt. Quần âu ống loe 30cm -40cm với thắt lưng nhiều màu sắc, to bản. Những năm về sau quần ống loe phát triển lên tới 50cm rồi 60cm, hai bên ống quần không nối, gấu quần không vén, không may được mà đột hình sóng lượn.

Từ năm 1975 đến nay, trang phục của chị em thay đổi từng ngày. Trước đây các bà đứng tuổi còn mặc áo bà ba, sơ mi chiết li. Với các loại cổ hình quả tim, hình chữ V, cổ cánh nhận, có người mặc áo hoa thêu. Nữ thanh niên có nhiều kiểu áo: bộ đồ mặc ở nhà, áo chui, áo mở, áo sơ mi chiết li, áo sơ mi Hồng Kông, áo vai bông, vai chéo, vai tra, áo có hoặc không có cầu vai, áo có cầu ngực hoặc trang trí

đường nổi ở ngực áo...; các kiểu áo cầu kỳ như áo cánh bướm, áo cánh dơi, áo kiểu Nhật, áo kiểu tàu, áo kiểu Hàn Quốc.. Đặc biệt ngày nay có rất nhiều các mẫu mã, mới theo hình thức đồng phục như đồng phục học đường, đồng phục công sở, đồng phục của các công ty, cơ quan... tạo nên sự đa dạng và phong phú vô cùng. Ngoài ra, thời trang Hà Nội, nhất là của chị em còn được quan tâm theo mùa, ví như mùa đông chất liệu bò, len, dạ, cốt tông rất được ưa chuộng; mùa hè chất liệu được quan tâm là lụa, thô..., theo màu sắc, theo đặc điểm tâm lý lứa tuổi, trình độ thẩm mỹ cũng là điểm rất được đề cao.

Hiện nay, ngành thời trang phát triển như vũ bão, phái nữ có thêm nhiều cơ hội để tìm cho mình những bộ trang phục đảm bảo sự sang trọng, lịch sự, quý phái mà hết sức thanh lịch hoặc đơn giản trẻ trung, năng động... Chỉ đáng tiếc có một số nữ thanh niên quá sa đà vào việc chạy theo mốt nhưng lại có rất ít kiến thức thẩm mỹ đã tạo nên sự lố lảng trong cách thể hiện trang phục của mình.

Câu hỏi 43: Cho biết đặc điểm trang phục của đàn ông Hà thành?

Trả lời:

Cách ăn mặc của người đàn ông Việt cổ truyền ở vùng văn hóa châu thổ Bắc Bộ, một vùng văn hóa gốc và là cái nôi sinh thành dân tộc Việt có rất nhiều nét đặc sắc. Cách ăn mặc của cư dân đàn ông trông lúa ở đây, trước hết cũng

vẫn là một ứng xử văn hóa trong việc thích ứng với thiên nhiên vùng châu thổ Bắc Bộ, vốn là một vùng văn hóa độc đáo và đặc sắc, bao gồm lưu vực sông Hồng, sông Thái Bình và sông Mã.

Ở đây có cả bốn mùa xuân, hạ, thu, đông. Tuy nhiên, hai mùa nổi bật nhất ở Bắc Bộ vẫn là mùa đông và mùa hạ, thể hiện nét đặc thù khí hậu thất thường của vùng này. Vì vậy, cả đàn ông đàn bà đều ưa màu sẫm, nhất là màu nâu đất, với các loại biến tấu, từ nâu non đến nâu già... đàn ông đi làm, trong lúc ứng phó với cái nắng nóng ghê gớm của châu thổ Bắc Bộ vào mùa hạ, khi lao động "hai sương một nắng" trên cánh đồng, thường để lưng trần cho "lộ thiên" hoàn toàn phần trên còn phía thân người dưới thì đóng khố. Thời xưa, đàn ông Việt thì "cởi trần đóng khố". Thế nhưng, sau đó, cách mặc này lại được nâng cấp lên thành cái đẹp trong văn hóa mặc của người Việt cổ truyền. Đàn ông đóng khố đuôi lươn được coi là đẹp nhất trong cách mặc. Sau này, nam giới ít để lưng trần hơn, họ cũng mặc áo ngắn có hai túi phía dưới, lúc xẻ tà, lúc bít tà, với cách gọi của châu thổ sông Hồng là áo cánh, còn ở châu thổ sông Cửu Long, người Nam Bộ gọi là áo bà ba. Tuy nhiên đồ mặc phía dưới của nam giới ban đầu là chiếc khố và đóng khố, sau đã phát triển thành chiếc quần. Một phần cơ bản là do cuối thế kỷ XVII, để tạo nên sự đối lập với Đàng Ngoài, chúa Nguyễn đã lệnh cho trai gái Đàng Trong "dùng quần áo Bắc Quốc" (Trung Hoa) để tỏ sự biến đổi. Còn xa hơn nữa, ngay từ thời Bắc thuộc, phong kiến

Trung Hoa đã muốn thay thế hoàn toàn đồ mặc phía dưới của người Việt bằng chiếc quần, cho cả nam lẫn nữ.

Nam giới người Việt tiếp thu chiếc quần vào văn hóa mặc sớm nhất và cũng nhờ thế mà chiếc quần thâm nhập ngày càng mạnh vào văn hóa mặc truyền thống của Việt Nam. Dĩ nhiên, người Việt vốn là một dân tộc thiết thực trong cách mặc, nam giới không bê nguyên bằng cách "sao y bản chính" chiếc quần "ngoại lai" mà họ đã "nội hóa", đúng hơn là đã "Việt hóa" nó thành chiếc quần lá tọa. Quần lá tọa của nam giới người Việt là một thứ quần ống rộng và thẳng, dũng sâu, cạp quần (lưng quần) to bản. Khi mặc, người đàn ông buộc dây thắt lưng ra ngoài, rồi thả phần cạp thừa phía trên rũ xuống lờ xờ ra ngoài thắt lưng (vì thế, gọi là lá tọa). Quần lá tọa, do đó tuyệt đối thích hợp với khí hậu nắng nôi nóng bức của Việt Nam, bởi ống rộng nên đàn ông mặc nó mát mẻ không kém gì đàn bà Việt mặc váy. Sáng kiến này còn làm cho đàn ông Việt khi mặc loại quần thoáng mát này, đã "đa dạng hóa" được loại hình lao động, bởi nhờ có cái quần dũng sâu mà các ông có thể điều chỉnh dễ dàng cho ống quần cao thấp bằng cách kéo cạp quần lên cao để tiện, thoải mái trên các loại ruộng cạn, đồng sâu, ruộng khô, ruộng nước... Xem ra nếu quần lá tọa đã tuyệt nhiên thích hợp với nam giới trên cánh đồng thì trong khi đi cấy hội, hoặc tham dự lễ lạt, người đàn ông Việt đã phải chế ra một loại quần khác. Đó là quần ống sớ: màu trắng, ống hẹp, dũng cao gọn ghê hơn, mà cũng dễ coi hơn là quần lá tọa. Cũng phải vậy thôi, vì

nam giới người Việt cũng thực thi những nguyên tắc cổ truyền của dân tộc trong cái khéo ăn khéo mặc: khéo ăn thì no, khéo co thì ấm. Đó còn là cái cốt lõi của văn hóa ứng xử với đồ mặc, của người Việt trong sự ứng phó linh hoạt với môi trường tự nhiên. Trong sự phát triển về văn hóa mặc của dân ông Việt cổ truyền, về sau này, đàn ông Việt vào dịp hội hè đình đám, đã tiến tới mặc áo dài, thường là áo the thâm. Nam giới ở tầng lớp thượng lưu còn mặc cả áo dài trong sinh hoạt hàng ngày nữa...

Trang phục là một trong ba yêu cầu của đời sống vật chất (ăn, ở, mặc). Đó là sản phẩm văn hoá sớm nhất của xã hội loài người. Trang phục cũng được thay đổi theo quá trình phát triển của lịch sử. Cũng giống như nam giới ở các vùng khác, ở Hà Nội trang phục truyền thống cũng đang dần dần mất đi nét riêng và thay thế bởi những hàng may sẵn, vừa tiện dụng, rẻ lại thêm rất nhiều ưu điểm khác trong cuộc sống hiện tại cho bản thân và gia đình họ.

Câu hỏi 44: Cho biết điểm đặc biệt của áo dài?

Trả lời:

Áo dài truyền thống mang đậm nét văn hoá dân tộc Việt Nam - một biểu tượng văn hóa của bao thời đại. Qua bao thăng trầm của lịch sử, áo dài của người Việt nói chung và của người Hà Nội nói riêng đã tồn tại và phát triển. Áo dài trở thành trang phục không thể thiếu của người Hà Nội và người Việt trong những dịp đặc biệt quan trọng.

Áo dài là loại trang phục duyên dáng và gợi cảm. Tà áo dài được ví như dòng nước uốn lượn theo từng đường nét cơ thể thật mềm mại, thanh khiết. Vạt áo dài như đôi cánh làm dao động cả cảnh vật và không gian. Áo dài ôm sát cơ thể, có cổ cao và dài khoảng ngang gối. Nó được xẻ ra ở hông, vừa quyến rũ lại vừa gợi cảm, vừa kín đáo nhưng vẫn biểu lộ đường nét của một người thiếu nữ. Trong suốt chiều dài lịch sử của đất nước, dân tộc Việt Nam gần như phải luôn chống nạn ngoại xâm để trường tồn và bảo vệ những giá trị truyền thống về văn hóa, kỷ cương gia đình. Chiếc áo dài là một tác phẩm nghệ thuật tuyệt vời của dân tộc. Ngoài vẻ đẹp trang nhã, thanh lịch, cách cấu trúc còn ẩn tàng ý nghĩa dạy dỗ về "đạo làm người" của tiền nhân. Hơn một ngàn năm Bắc thuộc, gần trăm năm bị Pháp đô hộ, chiếc áo dài đã tiếp xúc cả hai luồng văn hóa mạnh mẽ của nhân loại, Đông phương (Tàu) và Tây phương (Pháp). áo dài đã vượt qua mọi thử thách để trở thành một thứ "Quốc phục", một biểu tượng của phụ nữ, niềm kiêu hãnh của dân tộc Việt Nam. "Ở đâu có phụ nữ Việt - ở đó có áo dài Việt".

Câu hỏi 45: Áo dài thiếu nữ Hà Nội có đặc điểm gì nổi bật?

Trả lời:

Áo dài ra đời từ khi nào? Đến nay vẫn chưa ai xác định được chính xác nguồn gốc của nó. Chỉ biết rằng áo dài đã rất gần bó với người phụ nữ Việt Nam. Theo các nhà khảo

cổ, hình ảnh chiếc áo dài với hai tà phát phơ trong gió đã được tìm thấy trong các hình ảnh khắc trên các cổ vật như mặt trống đồng Ngọc Lũ, Hòa Bình, Hoàng Hạ, trên tháp đồng Đào Thịnh vào khoảng ba ngàn năm về trước. Theo truyền thuyết thì Hai Bà Trưng đã mặc áo dài hai tà giáp vàng, che lọng vàng khi cưỡi voi ra trận. Sau này, vì tôn kính Hai Bà nên phụ nữ Việt đã tránh mặc áo hai tà và thay vào đó áo tứ thân.

Tuy nhiên, chuyện được biết nhiều nhất là việc chúa Nguyễn Phúc Khoát ở Đàng Trong, khi xưng vương (năm 1744) đã bắt quan, dân phải mặc lễ phục lấy mẫu từ "Tam tài đồ hội" của nhà Minh, Trung Quốc. Vì thế có giả thuyết cho rằng, áo dài Việt Nam xuất xứ từ phương Bắc. Nhưng áo dài là loại trang phục riêng của người Việt vì những khi lễ lạt, người xưa phải khoác ra ngoài áo dài một cái áo lễ, thí dụ như áo tấc áo dẫu, áo tràng ngoài dân gian; hoặc áo bào, áo mệnh phụ trong triều.

Trong khi đó, từ đầu đến cuối quyển sách Trung Quốc Phục Trang Sử nổi tiếng, viết và minh họa về y phục Trung Hoa đời Xuân Thu cho đến những năm đầu Dân Quốc (1920), không thấy tả động gì đến *bì bào* (áo mặc sát vào da). Loại *bì bào* độc nhất ở Trung Quốc, thường gọi là áo sườn xám, có nghĩa là áo dài, chỉ xuất hiện từ Trùng Khánh và Thượng Hải trong thập niên 1930.

Với bối cảnh lịch sử đầu thế kỷ XVII, trang phục áo dài tứ thân chịu ảnh hưởng bởi nhiều quan niệm phong kiến đương thời. Điều này thể hiện qua kiểu dáng áo rộng, màu

sắc đơn giản, các họa tiết trang trí trên áo hầu như không có, hơn nữa, áo dài tứ thân còn phần nào thể hiện vai trò thứ yếu của người phụ nữ trong xã hội phong kiến thời bấy giờ. Áo dài tứ thân được sử dụng khá nhiều ở nông thôn miền Bắc cho đến những năm đầu thập niên 1930.

Khoảng giữa thế kỷ XVII - XIX, áo dài ngũ thân chỉ được dành cho những người phụ nữ quyền quý ở thành thị. Áo dài ngũ thân thể hiện sự giàu sang cũng như địa vị xã hội của người phụ nữ, và cũng là biểu tượng của ngũ hành: Kim, Mộc, thủy, Hỏa, Thổ. So với áo dài tứ thân, áo dài ngũ thân đã có nhiều khác biệt về chất liệu vải, màu sắc cũng như các họa tiết trên áo. Tuy nhiên, về kiểu dáng, áo dài ngũ thân vẫn giữ nguyên kiểu áo rộng, che phủ hình thể.

Năm 1819, cách ăn mặc của người dân vẫn giống như từ hơn hai thế kỷ trước đó với quần lụa đen và áo may sát người dài đến mắt cá chân. Cho đến đầu thế kỷ XX, phần đông áo dài phụ nữ thành thị đều may theo thể năm thân, hay năm tà. Mỗi thân áo trước và sau đều có hai tà khâu lại với nhau dọc theo sống áo. Thêm vào đó là tà thứ năm ở bên phải, trong thân trước. Tay áo may nổi phía dưới khuỷu tay vì các loại vải ngày xưa chỉ dệt được rộng nhất là 40cm. Cổ, tay và thân trên áo thường ôm sát người, rồi tà áo may rộng ra từ sườn đến gấu và không chít eo. Gấu áo may vồng, vạt rất rộng, trung bình là 80cm. Cổ áo chỉ cao khoảng 2 - 3cm.

Cho đến đầu thế kỷ XX, phần đông áo dài phụ nữ thành thị mặc đều may theo thể năm thân. Mỗi thân áo trước và sau đều có hai tà, khâu lại với nhau dọc theo sống áo. Thêm vào đó là tà thứ năm ở bên phải, trong thân trước. Tay áo may nổi phía dưới khuỷu tay. Sở dĩ áo phải nổi thân và tay là vì các loại vải tốt như lụa, sa, gấm,... ngày xưa chỉ dệt được rộng nhất là 40cm. Cổ, tay và thân trên áo thường ôm sát người, rồi tà áo may rộng ra từ sườn đến gấu và không chiết eo. Gấu áo may vồng, vạt rất rộng, trung bình là 80cm ở gấu, cổ áo chỉ cao khoảng 2-3cm.

Khoảng những năm 1910 - 1920, phụ nữ thích may thêm một cái khuyết phụ độ 3cm bên phải cổ áo để cài khuy cổ lệch. Cổ áo như thế sẽ hở ra cho quyến rũ hơn và cũng để khoe chuôi hột trang sức quần nhiều vòng quanh cổ. Phần nhiều áo dài ngày xưa đều may kép, tức là may có lớp lót. Lớp áo trong cùng thấm mồ hôi vì thế được may đơn bằng vải màu trắng để không sợ bị thôi màu, dễ giặt. Một áo kép mặc kèm với một áo lót đơn ở trong đã thành một bộ áo mớ ba, quần may rộng vừa phải, với đũng thấp.

Trong thập niên từ 1930 đến 1940, cách may áo dài vẫn không thay đổi nhiều, nhưng phụ nữ thành thị bắt đầu dùng các loại vải màu tươi, sáng hơn, được nhập khẩu từ châu Âu. Thời kỳ này, gấu áo dài thường được may trên mắt cá chân khoảng 20cm. Từ đây và tiếp tục cho đến gần cuối thế kỷ XX thiếu nữ khắp nơi mặc quần trắng với áo dài. Quần đen dành cho những phụ nữ đã lập gia đình. Một vài nhà tạo mẫu áo dài đã bắt đầu xuất hiện, nhưng

họ mới chỉ bỏ đi phần nối giữa sống áo vì vải của phương Tây dệt có khổ rộng hơn vải ta. Tay áo vẫn may nối. Thời đó, Hà Nội đã có các nhà may nổi tiếng như Cát Tường ở phố Hàng Da và một số ở khu vực Hàng Trống, Hàng Bông. Năm 1939, nhà tạo mẫu Cát Tường đã tung ra một kiểu áo mới có tên gọi là Le Mur mang mẫu dáng rất Âu hoá. Áo Le Mur vẫn giữ nguyên phần áo dài may, không nối sống bên dưới, nhưng cổ áo khoét hình trái tim; có khi áo được gắn thêm cổ bẻ và một cái nơ ở trước cổ; vai áo may bông, tay nối ở vai; khuy áo may dọc trên vai và sườn bên phải. Vậy là áo Le Mur được xem là táo bạo và chỉ có giới nghệ sĩ hay ăn chơi "thời thượng" lúc đó mới dám mặc. Nhưng chỉ đến khoảng năm 1943 thì loại áo này đã bị lãng quên.

Đến khoảng những năm 1950, sườn áo dài bắt đầu được may chiết eo. Các nhà may lúc đó đã cắt áo lượn theo thân người. Thân áo sau rộng hơn thân trước, đặc biệt là phần mông để áo ôm theo thân dáng mà không cần chiết eo; vạt áo cắt hẹp hơn, cổ áo cao lên trong khi gấu được hạ thấp xuống.

Vào những năm 1960, vì chiếc nịt ngực ngày càng được sử dụng phổ biến nên chiếc áo dài cũng được thay đổi nhiều. Áo dài được may chiết eo, thậm chí người phụ nữ mặc rất chặt để tôn ngực. Eo áo cắt cao lên để hở cạp quần; gấu áo cắt ngang thẳng và dài gần đến mắt cá chân, cổ áo khoét tròn.

Vào cuối những năm 1960, đầu những năm 1970, để thích ứng với thời trang váy ngắn, quần loe của thanh

niên theo lối hippy, áo dài mini đã xuất hiện và ngay lập tức trở thành một thời thượng. Vạt áo may hẹp và ngắn, có khi đến đầu gối, áo may rộng ra và không chiết eo, nhưng vẫn giữ đường lượn theo thân thể; cổ áo may thấp 3cm; vai áo bắt đầu được cắt lối raglan để ngực và tay áo ôm hơn; quần khi đó được may rất dài, gấu rộng đến 60cm. Sau thời kỳ này trở về đến năm 1990, áo dài không thay đổi nhiều lắm so với truyền thống, thỉnh thoảng cũng có vài mẫu đổi mới, chẳng hạn như quần và áo đồng màu, nhưng không phổ biến...

Ngày nay, Việt Nam đã có một lực lượng đông đảo các nhà tạo mẫu áo dài, với đủ các loại chất liệu vải, họ vẫn luôn nghiên cứu, tìm tòi sáng tạo đưa ra những mẫu mới... Chất liệu mới cho áo dài được kết hợp từ những tấm vải mẫu, thường được trang trí bằng những đường nét thủ công hoặc thêu thùa. Song, cũng chỉ dừng lại ở việc thay đổi chất vải và hoa văn trên áo dài còn về kiểu dáng vẫn phải giữ theo "công thức" cũ, nghĩa là không khác gì nhiều với cái áo dài của pho tượng Ngọc Nữ thế kỷ XVII ở chùa Dâu, Thuận Thành, Bắc Ninh.

Chiếc áo dài không chỉ là một trang phục, mà còn là một nét son trong văn hóa Việt, chuyên chở nhân sinh quan Việt Nam, một biểu hiện của bản sắc và tinh thần Việt Nam: "Dù ở trong bất cứ hoàn cảnh nào cũng chỉ tiếp nhận tinh hoa, gạn lọc cặn bã, vun đắp thêm cái đẹp mà vẫn giữ cá tính độc lập". Chiếc áo dài đã trở thành một biểu tượng trang phục kiêu hãnh của người Việt Nam.

Câu hỏi 46: Điểm đặc biệt của chiếc nón Việt Nam là gì?
Chiếc nón gắn với người Hà Nội như thế nào?

Trả lời:

Ngoài hình ảnh tà áo dài, thì chiếc nón cũng là biểu tượng đặc trưng không thể thiếu của người Việt Nam. Từ xưa, nhân dân ta đã chế tác ra không biết bao nhiêu là loại nón: nón chóp nhọn đầu, nón thúng rộng vành, nón ba tầm mảnh để dành cho phụ nữ... Ngoài công dụng để che mưa nắng, nón còn là thứ để làm duyên, làm đẹp cho con người một cách tế nhị, kín đáo.

Cùng với áo dài, áo cánh, váy lĩnh, yếm đào, thắt lưng bao... chiếc nón được coi là một thứ phục trang truyền thống của phụ nữ Việt Nam. Trước hết, nón là một đồ dùng rất gắn bó với đời sống hàng ngày của người Việt. Nón chóp nhọn đầu, nón thúng rộng vành, nón ba tầm như nón thúng nhưng mảnh nhẹ hơn... tất cả đều để che chắn cho những con người sống trên một dải đất nắng lắm mưa nhiều. Dù nón có nhiều loại, song nét đặc thù chung của nó là rộng vành (để chống nóng) và có mái dốc (để thoát nước nhanh, che mưa). Ngoài chức năng ứng phó với môi trường tự nhiên, chiếc nón còn hướng tới mục đích làm đẹp cho con người và phù hợp với cảm quan thẩm mỹ của người Việt: đẹp một cách tế nhị, kín đáo. Dưới vành nón, đôi mắt, nụ cười, lúm đồng tiền, những sợi tóc mai, cái gáy trắng ngần của cô gái dường như được tôn thêm nét duyên dáng, kín đáo mà không kém phần quyến rũ...

Người ta đội nón làm đồng, đi chợ, chơi hội. Tiễn cô gái về nhà chồng, bà mẹ đặt vào tay con chiếc nón thay cho bao nhiêu lời nhắn gửi yêu thương... Chiếc nón gợi nguồn cảm hứng cho thơ, cho nhạc. Trong những năm chiến tranh, tiễn người yêu ra chiến trường, các cô gái thường đội nón với cái quai màu tím thủy chung. Chỉ như vậy thôi đã hơn mọi lời thề non, hẹn biển, làm yên lòng người ra trận...

Chiếc nón xuất hiện từ khi nào không ai biết. Từ thời xưa đã có câu: "Nón Chuông, khua lùa, quai thao làng Đơ". Chiếc nón quai thao đã được các bà, các cô (tầng lớp trung lưu trở lên) thời nhà Nguyễn ưa chuộng và coi như một nét duyên không thể thiếu trong trang phục lễ hội của phụ nữ. Ở Hà Nội xưa, các "cô ả" mười lăm, mười sáu - cái tuổi bắt đầu làm duyên, thường đi sắm chiếc nón Nghệ, chiếc nón Nghệ mà nhà văn hóa Hoàng Đạo Thúy đã mô tả thật kỹ lưỡng: "nón rộng đến 80cm, sâu 10cm, lần lót đan bằng sợi tre rất nhỏ, đằng sau cài những mảnh gương vào. Nón Nghệ nặng lắm vì thế, cái "khua" phải cứng, sơn quang dầu. Lên Hàng Bạc sắm một bộ "chiên, thẻ". Chiên là miếng bạc vuông, trong đó có vòng tròn, chạm hai rồng chầu mặt nguyệt. Hai chiếc thẻ cũng bằng bạc, to như quân bài tam cúc, chạm hoa lá, ở giữa có cái vòng để buộc quai thao. Cắm hai cái thẻ vào bên trong nón, đặt cái chiên vào đáy khua, rồi chờ phiên chợ hàng tơ, các bà làng Triều Khúc ra bán quai thao. Một bộ quai thao gồm tám sợi tơ, mỗi sợi gồm nhiều sợi tơ, ngoài bọc tơ dệt liên tục,

như bắc đèn con. Quai thao dài độ 1,5m. Hai đầu mỗi sợi thao là một quả găng, từ đó rủ xuống những chỉ tơ, dài độ 20cm. Phải đưa thao mộc đi nhuộm thâm, nhuộm kỹ. Chỉ như thế cũng đủ biết chiếc nón được làm công phu đến mức nào.

Về cái quai thao của nón cũng rất nhiều chuyện thú vị. Có hẳn một làng giữ nghề làm thao. Đây là làng Triều Khúc (Thanh Trì - Hà Nội), một làng nổi tiếng dệt quai thao nón dệt nên còn có tên là làng Đơ Thao (để phân biệt với làng Đơ Bùi, Đơ Đồng cũng ở gần đây, chuyên nghề làm ruộng). Làng này còn có đền thờ, tượng, và sự tích tổ sư nghề Thao là Vũ Úy, thời Lê - Trịnh (thế kỷ XVII-XVIII), người được cử sang sứ Trung Hoa và học được nghề dệt Thao, khi về vua phong làm "Cục trưởng cục Thao" và tổ chức dạy nghề này cho dân làng Triều Khúc - Đơ Thao. Một cụ tổ nghề ở cánh đồng Miếu.

Thực ra, chiếc nón không hẳn là thứ phục trang chỉ dành cho phụ nữ. Bước chân vào một cửa hàng ở phố Hàng Nón - Hà Nội xưa, người ta có thể nhìn qua chiếc nón mà thấy đủ thứ "tước vị", "giai tầng" trong xã hội. Có nón "mũ chảo", nón "nông dân xứ Đoài". Các anh chạy xe ba gác thì kiếm một cái "nón cu li" ba xu. Các cậu lính lệ, phục dịch của quan thì đã có "nón lính" làm bằng thanh tre ken lại, giống như cái đĩa úp lên đầu, trên có chòm đồng, sau có lưới vải che gáy. Mà trong "nón lính" lại còn có nón lính ma tà, rồi khố đỏ, khố xanh. Các bà ngồi chợ bao giờ vào hàng cũng tìm nón Nghệ, nón "nhị thôn", nón

"ba tầm" treo đung đưa trên mái nhà... Đây là các loại nón dành cho "dân đen" còn các "quan phụ mẫu" dùng kiểu khác: tổng lý ưa nón lông quạ, bông bèo đồng, các quan nhỏ chuộng nón chóp và bông bèo bạc, các cụ lớn thì dứt khoát phải nón lông trắng, bông bèo vàng. Các tao nhân nữ sĩ thì lòng cho kỳ được nón dứa Huế, Gò Găng, nhẹ và thanh. Nón mỗi vùng một khác nhưng hình ảnh chiếc nón luôn là hình ảnh của những người con đất Việt.

Câu hỏi 47: Cho biết đặc điểm tang phục của người Hà Nội?
Các loại tang phục và cách may tang phục?

Trả lời:

Có thời kỳ, với triết lý của tôn giáo, người ta còn cho rằng sống là gửi, chết là về, chết là thoát khỏi sự đau khổ của cuộc đời, chết là để tiếp tục sống ở bên kia thế giới (hoặc là lên thiên đàng, hoặc là xuống địa ngục).

Cho đến trung kỳ thời đại đồ đá cũ, con người mới có tập tục mai táng người chết, vì lúc đó, người ta mới hiểu rằng người chết sẽ không bao giờ còn trở lại với người sống nữa. Tình cảm thông thường của những người sống là sự thương nhớ, đau khổ... biểu lộ bằng nước mắt, sự buồn rầu, than vãn. Cùng với tình cảm xót thương người chết, người sống cũng chú ý đến quần áo của tang gia.

Nói chung, tang lễ người Việt được đặt trong cái buồn lại xen lẫn một niềm an ủi hoặc lo lắng. Những diễn biến

tình cảm có ảnh hưởng đến nội dung và các mặt hình thức trong tổ chức lễ tang. Dù sao với ý niệm "nghĩa tử là nghĩa tận", các hình thức biểu hiện mối quan hệ tình cảm, tinh thần trách nhiệm của người sống với người chết ngày càng phong phú, đa dạng. Trang phục lễ tang là một trong những biểu hiện quan trọng, lâu dần trở thành phong tục.

Thời Hùng Vương, khi có người chết, người ta giã chày vào cối phát ra tín hiệu thông báo cho mọi người cùng biết, có thể thời đó đã có những nghi thức và trang phục đơn giản về lễ tang nhưng ta chưa tra cứu được.

Trang phục lễ tang, ngoài mục đích để biểu thị tình cảm, thái độ với người chết, còn là để phân biệt mối quan hệ thân sơ ruột thịt xa gần với người chết. Sau này, trang phục lễ tang, nằm trong toàn bộ tổ chức lễ tang, đã được giai cấp bóc lột, thống trị dùng làm phương tiện khoe của, thị uy, tuyên truyền cho quan điểm giai cấp, đẳng cấp đương thời. Trong khi đó, có những gia đình nhân dân lao động, không đủ tiền mua áo quan cho người chết, phải bó chiếu đem chôn nên trang phục lễ tang cho người chết cũng không được chú ý nhiều. Tuy vậy, ngay cả trong trường hợp này, người ta cũng cố gắng tìm một dải vải nhỏ chít lên đầu, gọi là có tí chút để tang cho đỡ tủi vong linh người chết, cho đỡ đau lòng người sống. Qua đó, ta thấy trang phục lễ tang có ý nghĩa quan trọng thiêng liêng.

Trong xã hội phong kiến Việt Nam, từ thời nhà Lý, trang phục quốc tang đã được dùng bằng vải xô, gai. Vua

chết, cả nước phải để tang. Vua Lý Nhân Tông, xuất phát từ lòng thương dân, trước ngày chết (1127) dặn lại quan, dân chỉ nên để tang 3 tháng. Vì vậy, sau khi vua chết, triều đình đã bỏ áo tang sớm. Đến thời Lý Cao Tông (1176 - 1210) bắt đầu để tang vua 3 năm. Sau đó, thỉnh thoảng cũng có đời vua (Lê Thái Tông, Lê Nhân Tông) chỉ duy trì quốc tang hơn một năm vì những lý do khách quan nào đó (như sự trời ra tai cho thiên hạ v.v...). Đến cái chết của vua Lê Thánh Tông (1497) trang phục quốc tang được thực hiện nghiêm túc. Dân gian trăm họ phải để tóc dài, mặc áo xô trắng 100 ngày. Các quan để tóc dài, mặc áo xô trắng 3 năm. Ở nhà có thể mặc áo xanh. Ngoài 100 ngày được mặc áo xanh hay áo đen, không được dùng các màu hồng, màu lục. Từ đó về sau, từ vua đến dân ai cũng để tang cha mẹ 3 năm.

Đến năm 1601, vua Lê Thế Tông mất, lệ để tang lại được quy định cụ thể hơn:

- Thương phụ (chúa Trịnh) để tang 100 ngày. Khi ra làm việc ở vương phủ thì mặc áo trắng, dây thao trắng, mũ trắng. Các thân vương và các quan văn võ tước quận công trở lên mà vẫn thường được dự chầu, các quan từ ngũ phẩm trở lên không thường xuyên vào chầu và các quan cai trị ở địa phương để tang 2 năm, mặc áo trắng vén gấu, dây thao trắng, mũ trắng. Sau 27 ngày, khi vào chầu hay khi làm việc có thể mặc áo đen, dây thao đen, mũ đen.

- Các quan hàng võ, tước hầu, tước bá, từ ngũ phẩm trở lên, các chức nội giám, từ lục phẩm trở lên, các quan

hàng văn, các quan bộ, tự, thủ lĩnh, tri phủ, tri huyện, hiệu quản trở lên để tang trong một năm, mặc áo trắng vén gấu, dây thao trắng, mũ trắng. Quá 100 ngày, khi vào chầu hay làm việc có thể mặc áo đen, dây thao đen, mũ đen.

- Hàng võ, từ lục phẩm trở xuống, hàng văn, bát, cửu phẩm triều yết, để tang 9 tháng, mặc áo trắng vén gấu. Các hộ vệ hiệu sĩ, án lại, hoa văn (học sinh) để tang một năm. Khi vào chầu hay đứng đầu mặc áo đen, gươm vỏ đen, dây thao đen, mũ đen, không được dùng trang sức vàng bạc.

- Vợ các quan là mệnh phụ để tang một năm, không là mệnh phụ để tang 100 ngày, không được trang sức.

- Các ấm quan, thuộc viên và tạp lưu để tang 5 tháng, mặc áo trắng vén gấu, sau 100 ngày, khi vào chầu hay đến nha môn làm việc thì mặc áo, dây thao, mũ màu đen.

- Các xá lại, văn thuộc, quan viên tử, tôn, nha lại, xã trưởng, thổ tù, phụ đạo, nhân dân ở làng nhà vua và ở trong đô thành để tang 100 ngày. Nhân dân các xứ để tang 27 ngày, đều cấm âm nhạc và đồ mặc, đồ dùng màu sắc lòe loẹt và đồ châu ngọc, vàng bạc.

Năm 1758, vua Lê Hiến Tông mất, Triều Đình lại yết bảng:

- Các hoàng thân và trai gái họ nhà vua đều để tang theo gia lễ.

- Các quan văn võ được dự chầu trở lên, các quan nội giám từ chức thiên giám trở lên, để tang ba năm, khi chầu

(vua) thì mũ, áo, đai đều màu đen, khi hầu (chúa) mặc áo thanh cát màu hoa quỳ, đội mũ sa đen, dây thao đen. Ra công đường làm việc mặc áo vải đen.

- Vợ các quan văn, quan võ, người nào là mệnh phụ để tang một năm, người nào chưa là mệnh phụ để tang 5 tháng.

- Hàng văn từ tự thừa, đồng tri phủ trở xuống để tang 9 tháng. Hàng võ từ thuộc viên có chức trở xuống, nội giám từ chức phụng ngự trở xuống, để tang 9 tháng. Áo mũ vào chầu đều dùng sắc đen. Khi vào hầu mặc áo thanh cát màu hoa quỳ, đội mũ sa đen, dây thao đen. Ra công trường làm việc, mặc áo vải đen.

- Các ẩm chức, nho sinh trúng thức, giám sinh, biên binh hợp thức, nho sinh, sinh đồ, quan viên tử tôn đều để tang 5 tháng. Khi vào hầu phủ chúa mặc áo thanh cát màu hoa quỳ, ngày thường đều dùng áo vải đen.

- Chức phụ đạo, thổ tù, các thuộc viên, tạp lưu, các án lại, hoa văn học sinh, thư tả, đề lại, xã trưởng để tang 5 tháng. Khi hầu phủ chúa mặc áo thanh cát màu hoa quỳ, ngoài ra đều dùng các vải đen.

Nhân dân trong đô thành để tang 1 tháng, nhân dân các xứ để tang 27 ngày. Phàm màu sắc lòe loẹt, châu ngọc vàng bạc đều cấm cho đến hết hạn để tang.

Đối với nhà chúa: Năm 1729, chúa Trịnh Cương mất, thân thuộc nhà chúa để tang theo gia lễ. Các quan võ được dự ban chầu trở lên, nội giám chức thêm sai thái giám trở

lên, để tang một năm, triều phục mũ đai đều dùng các màu xanh, lục, đen.

- Đến thời nhà Nguyễn, tổ chức quốc tang được bày biện quy mô, linh đình, tốn kém vô kể. Trang phục lễ tang của hoàng gia và các tầng lớp quan, quân cũng có nhiều kiểu cách phức tạp. (Viện bảo tàng Con người ở Pa-ri đã trưng bày một mô hình đồ sộ phản ánh cung cách xa hoa tuyệt đỉnh của vua nhà Nguyễn).

Ngoài quốc tang giai cấp phong kiến và nhân dân lao động chịu sự chi phối của ý thức hệ phong kiến khi có tang đều tuân thủ những quy định về cái gọi là gia lễ.

Có năm loại trang phục lễ tang (gọi tắt là tang phục):

1. Trảm thôi là trang phục đại tang, để trở cha, mẹ 3 năm. Trảm thôi có nghĩa là may áo không cắt mà dùng phương pháp chắt vải cho các mép vải xơ ra một cách tiêu tụy, tỏ ý đau đớn. Áo trảm thôi dài, rộng, tay thụng may bằng thứ xô rất thô, xấu, không viền gấu, không cài khuy mà chỉ buộc dải. Ở lưng áo có may thêm một miếng vải gọi là phụ bản. Hai vai có hai miếng vải gọi là thích.

Con trai, mặc áo trảm thôi còn phải buộc một sợi dây gai ngang lưng và đội một loại mũ gọi là mũ rơm. Mũ rơm hình vành bánh xe, tết bằng rơm hay lá chuối khô, ở trên có chằng hai dải vải xô hình chữ thập, có một quai cũng bằng vải xô để đeo dưới cằm.

Tục chống gậy. Cha chết thì con chống gậy tre. Phải chọn thứ tre màu sẫm đen (màu tang tóc). Sở dĩ, chọn loại tre này vì cây tre bốn mùa không đổi màu, ví như tình

cảm thương đau của người con không bao giờ giảm sút. Gậy tre để tròn, tượng trưng cho trời, ý coi cha như trời cao. Mẹ mất thì con chống gậy bằng gỗ cây vông. Cây vông còn tên là Đồng. Đồng nghĩa là cùng, ý rằng lòng mẹ vẫn cùng hợp với cha. Gậy vông được đeo phần trên tròn, phần dưới vuông. Hình vuông tượng trưng cho đất, ý coi mẹ như đất dày. Chống gậy để tỏ ra là người con có hiếu, vì quá buồn thương, khóc lóc đến nỗi ốm yếu, không đủ sức đi đứng như bình thường.

Trong đám tang mỗi người con trai đội một mũ rơm, chống một gậy. Văng người nào, mũ và gậy phải được treo ở cạnh bàn thờ hay đặt theo áo quan để mọi người cùng biết. Con gái, con dâu để trở đại tang cũng mặc xô gai nhưng không chống gậy, không đội mũ rơm mà xoa tóc, đội mũ mấn. Gọi là mũ nhưng chỉ là miếng vải xô chiều ngang khoảng 30cm. Chiều dài khoảng hơn 1m gấp đôi lại nhưng để hai đầu vải so le, rồi khâu một cạnh, trùm lên đầu thành một hình chóp. Đặc biệt, con trai, con gái và vợ người chết còn dùng một dải xô trắng chiều ngang khoảng 30cm, dài hơn 1m, theo chiều dài gấp lại vài lần để hình thành một chiếc khăn có chiều ngang khoảng 5cm, chít quanh đầu, buộc múi ở phía sau, bỏ thông hai đầu khăn xuống lưng, gọi là khăn ngang.

Ti thôi là tang phục không trọng bằng trăm thôi. Ti thôi có trường hợp để tang 3 năm, có trường hợp để tang 1 năm, 5 tháng hoặc 3 tháng. Ti là bằng. Gấu áo ti thôi không để xô mà có viền qua loa. Áp dụng cho những trường hợp như con để trở mẹ ghẻ, mẹ nuôi (cũng có khi

dùng trăm thoi) 3 năm. Chồng để trở vợ, con rể để trở bố mẹ vợ 1 năm. Cháu để tang ông bà nội, con để tang cha dượng, anh em ruột đều để tang ti thoi 1 năm. Trường hợp chị em dâu, chị em ruột đã lấy chồng, anh em chị em con chú con bác để tang 9 tháng. Để tang cụ ông cụ bà nội, ông bà ngoại, anh em chị em cùng mẹ khác cha 5 tháng. Trường hợp con không ở với cha dượng, chồng để trở vợ lẽ đều để tang ti thoi 3 tháng v.v...

2. Cơ phục cũng như ti thoi nhưng áp dụng trong những trường hợp như để trở bác trai, bác gái, chú, thím, cô ruột (chưa lấy chồng) đều 1 năm.

3. Đại công là trang phục dùng thứ vải to sợi, còn thô, trong những trường hợp như cô ruột đã lấy chồng, anh em chị em con chú, con bác, đều 9 tháng.

4. Tiểu công là trang phục dùng thứ vải nhỏ sợi đã làm kỹ trong những trường hợp như cháu để trở ông bác, bà bác, ông chú, bà thím, bà cô ruột (chưa lấy chồng), bác trai, bác gái, chú thím, cô họ (chưa lấy chồng) đều 5 tháng v.v...

5. Ti ma là trang phục có thể dùng vải nhỏ, sợi mịn, trong những trường hợp như để trở ông bà họ, vợ lẽ cha, anh em năm đời đều 3 tháng v.v...

Ngoài ra còn nhiều quy định về để trở đối với hàng con, hàng cháu, họ nội, họ ngoại, họ xa, họ gần, thầy dạy học, bè bạn... rất phức tạp.

Đối với người chết cũng có trang phục như khăn chít đầu (bức cân), khăn phủ mặt (khăn minh mục), bao tay (các thủ bạch), áo thâm, áo trắng, quần trắng, thắt lưng,

bít tất, giày... áo phải cắt hết khuy, mặc lẻ, không nên mặc chẵn. Trước kia, những người để tang đều mặc quần áo tang trắng nhưng về sau, trừ những người để trở đại tang còn chỉ quần khăn là chính. Nam quần khăn vải trắng rộng bản, nữ vắn khăn trắng xoắn lộn với tóc. Hàng chắt, khăn màu vàng, hàng chút chút khăn màu đỏ. Đi đưa ma, xưa thường phải đi chân đất, nhà giàu ở thành thị sau bỏ lê ấy mà đi dép tết bằng côi.

Sau ngày lễ tang, những người thân vẫn còn chút khăn ngang cho tới 100 ngày (có người theo phong tục phương Tây, dùng vải đen may khăn ấy). Áo quần để xô gấu. Sóng áo dài để hai nếp máy ra ngoài (như mặc áo trái). Đội mũ cát hay mũ phớt, phải quần khăn trắng quanh mũ hoặc may một khoanh băng đen (rộng khoảng 4cm) có thừa ra hai đuôi ngắn về phía sau, lồng vào mũ.

Từ Cách mạng tháng Tám đến nay, trang phục lễ tang đơn giản nhiều. Ví dụ, dùng áo xô nhưng bỏ hai tay áo đi. Đưa đám, đi giày dép bình thường. Nhiều người không đội mũ rơm, không chống gậy nữa. Ngày thường để trở bằng cách dùng miếng vải đen rộng chừng 8cm máy thành nhiều nếp đeo quanh cánh tay. Có người đính ở trước ngực một miếng vải đen nhỏ. Có gia đình, trong đám tang vẫn mặc bình thường và chỉ để tang bằng cách chít khăn. Những người thân thích nhất với người chết (như vợ với chồng, con với cha, mẹ...) chít khăn xô buông hai dải phía sau. Họ hàng chít khăn vải trắng quanh đầu. Bè bạn đeo băng đen ở cánh tay hay đính miếng vải đen trước ngực.

Xét về nhiều mặt, để tang như vậy là thuận hợp, vừa giản dị, tiết kiệm, vừa không cắt đứt truyền thống dân tộc mà vẫn không hề có gì làm giảm bớt tình cảm thương tiếc đối với người quá cố. Điều quan trọng là ở ý thức, thái độ của mọi người trong đám tang. Ngoài việc không nên nói chuyện ồn ào, cười đùa cợt nhả, những người trong nhà tang và cả những người đến viếng, đi đưa tang không nên ăn mặc lòe loẹt (như mặc áo dài hoa to sặc sỡ, hoặc đeo cravat đỏ...), hoặc trang điểm cầu kỳ, diêm dúa.

Đối với trường hợp quốc tang (lãnh tụ tối cao mất), cán bộ, quân đội, nhân dân đeo ở ngực miếng vải nhỏ chữ nhật nằm (3cm x 6cm) nửa trên đỏ, nửa dưới đen.

Nhìn lại, trang phục lễ tang Việt Nam nói chung và Hà Nội nói riêng đã có từ lâu đời. Xưa nay, khi phát tang thường là dùng màu trắng may bằng các loại vải thô, rẻ tiền như xô, gai... Khi may, khi mặc, còn cố tình làm cho xấu xí đi để tỏ lòng thương tiếc đối với người quá cố, để chứng minh bản thân người sống đau buồn đến mức không muốn hưởng thụ gì là vui, sướng, đẹp... Thực chất tình cảm có thể như vậy. Nhưng rồi cũng không ít trường hợp chỉ là để cho người khác khỏi chê cười, nếu không phải là bày vẽ để thực hiện những ý đồ riêng biệt (như lừa dối mọi người). Nếu đi quá, sẽ là những hiện tượng hình thức chủ nghĩa, phản vệ sinh thời xưa khi đưa ma phải ăn mặc xộc xệch, nhàu nát, đi chân đất, lăn đường hoặc chống gậy đi giật lùi, tùy mối quan hệ máu mủ với người chết. Sau đó, người để tang còn không chải tóc, không tắm giặt, không

xem hát, nghe nhạc trong nhiều ngày. Quan điểm tư tưởng phong kiến cũng được biểu hiện rõ ràng (như quan điểm trọng nam khinh nữ).

Lược bỏ những hình thức tiêu cực, việc để tang rất có ý nghĩa trong mối quan hệ giữa người sống với người chết, giữa những người sống với nhau. Trang phục lễ tang nhắc nhở người sống biểu lộ tình thương yêu và lòng biết ơn đối với người đã khuất. Nó khuyên những người đang sống cần cống hiến cho xã hội như thế nào, cần đối xử với nhau như thế nào để khi nhắm mắt có thể ngậm cười trong niềm thương tiếc của mọi người. Và nếu mọi người có điều kiện tìm hiểu về những nguyên nhân nào đó đã sản sinh ra những tục lệ để tang, chắc rằng tác dụng giáo dục con người càng thêm sâu sắc.

Trang phục lễ tang đơn giản, nghiêm túc mang được những ý nghĩa sâu sắc cũng là một mặt của đời sống văn hóa mà mỗi dân tộc có truyền thống văn minh không thể thiếu quan tâm.

Câu hỏi 48: Cho biết đặc điểm trang phục lễ cưới của người Hà thành và trang phục áo cưới qua các thời kỳ?

Trả lời:

Nhân dân ta mỗi khi nói tới ngày cưới vẫn thường cho rằng "Trăm năm mới có một lần" có lẽ do đó mà từ trước đến ngày nay, những bộ trang phục trong ngày cưới bao giờ cũng mới, đẹp hơn trang phục ngày thường. Thời xưa, bộ trang phục mà các cô dâu mặc trong ngày cưới cũng

chính là trang phục của các cô mặc trong những ngày hội cổ truyền của dân tộc.

Thời xa xưa, trong ngày cưới của dân tộc Việt, các cô dâu Hà Nội thường mặc bộ áo mớ ba, ngoài cùng là chiếc áo the thâm, bên trong ẩn hiện hai chiếc áo màu hồng và màu xanh hoặc màu vàng với màu hồ thủy. Rồi đến áo cánh trắng, cuối cùng là chiếc yếm hoa đào có dải bằng lụa bạch. Thất lưng gồm hai chiếc bằng lụa màu hoa đào, hoa lý, ngoài cùng là thất lưng sồi xe hay vải sa tanh màu đen, cả ba thất lưng đều có tua ở hai đầu. Vấn khăn, đầu khăn gài chiếc đinh ghim, có đính con bướm vàng chạm bạc, để tóc đuôi gà. Lúc đưa dâu, đi đường đội nón thúng quai thao (chủ yếu là để che mặt cho đỡ thẹn với mọi người), chân đi dép cong. Đồ trang sức có khuyên đeo tai bằng vàng hoặc bằng bạc, cạnh sườn đeo bộ xà tích, con dao, ống vôi bằng bạc chạm trổ tinh vi. Nếu so sánh sẽ thấy cô dâu miền Trung cũng mặc áo mớ ba, trong cùng là áo màu đỏ hoặc hồng điều, áo giữa bằng the hay vân thưa màu xanh chàm, áo ngoài cùng bằng the hay vân thưa màu đen. Có người chỉ mặc lồng hai áo, trong cũng là màu đỏ hoặc hồng điều, ngoài là vân thưa màu xanh chàm để tạo nên hiệu quả một màu tím đặc biệt nên nã. Mặc quần trắng, đi hài thêu. Tóc chải lật, búi sau gáy. Cổ đeo kiềng hoặc quần chuỗi hột vàng cao lên quanh cổ. Cổ tay đeo vòng vàng, xuyên vàng... Cô dâu miền Nam mặc áo dài gấm, quần lĩnh đen, đi hài thêu. Tóc chải lật, búi lại và cuốn ba vòng phía sau đầu, gài lược "bánh lái" bằng đôi mồi hoặc bằng vàng, bạc. Có người cài trâm vàng, đầu trâm có đính lò xo

nhỏ nối tiếp với một con bướm bằng vàng hay bạc tạo nên một độ rung, tăng thêm nhiều phần sinh động và thẩm mỹ, đeo dây chuyền nách (xà nách) bằng vàng, đeo nhiều chuỗi hạt vàng ở cổ...

Chú rể ba miền đều thường mặc áo thụng bằng gấm hay the màu lam, quần trắng ống số, búi tóc, chít khăn nhiều màu lam, chân đi vắn hài thêu đẹp.

Những năm 1920-1930, ở Hà thành, cô dâu mặc áo dài cài vạt. Ngoài là chiếc áo the thâm, bên trong áo màu hồng hay xanh hoặc ngoài là chiếc áo dài sa tanh đen, bên trong, áo dài lụa trắng Cổ Đô. Mặc quần lĩnh hay sa tanh đen. Chân đi vắn hài thêu hạt cườm hay đôi guốc cong. Vắn khăn nhung đen, đeo hoa tai bèo, cổ đeo nhiều vòng chuỗi hạt bằng vàng. Chú rể mặc áo dài the thâm, trên nền áo dài trắng bên trong. Quần trắng ống số, đi giày Gia Định. Đội khăn xếp. Khi lễ tơ hồng, lễ nhà thờ thì khoác áo thụng lam.

Đến giai đoạn sau, các cô dâu con nhà giàu mặc áo thụng bằng gấm màu đỏ hoặc màu vàng... có họa tiết rồng phượng, cánh tay áo dài và rộng. Mặc quần trắng, đi giày vắn hài bằng nhung màu đỏ hoặc màu vàng hay lam có thêu rồng, phượng bằng hạt cườm hay chỉ kim tuyến lánh lánh. Đầu đội khăn vành dây bằng nhiều, màu lam hay vàng quấn nhiều vòng quanh đầu. Trang phục như trên thường được gọi là kiểu hoàng hậu, từ miền Trung phổ biến ra miền Bắc. Có cô dâu mặc áo dài bằng vải mình khô hoa ước hoặc gấm hoa, sa tanh, hay nhung đỏ, mặc quần

lụa trắng. Vấn khăn vành dây, cổ đeo kiềng hay dây chuyền. Tay đeo xuyến, vòng.

Ở Hà Nội về sau này còn tiếp thu một số hình thức trang điểm của châu Âu. Cô dâu trang điểm son phấn, cài thêm bông hoa hồng trắng bằng voan ở ngực trái, tay ôm bó hoa lay ơn trắng, tượng trưng cho sự trong trắng, đồng thời làm đẹp cho bộ trang phục ngày cưới. Mặt khác cũng để đôi tay đỡ ngượng nghịu. Chú rể mặc com-lê, thắt cravát hay cài nơ ở cổ, đi giày da. Ở ngoại thành, cô dâu mặc theo lối cổ truyền áo dài cài cúc, quần lĩnh đen. Chú rể mặc áo the, quần trắng, đội khăn xếp.

Trong kháng chiến chống Pháp, ở vùng tự do, đám cưới được tổ chức giản dị theo đời sống mới, phù hợp với hoàn cảnh từng nơi. Trang phục lễ cưới cũng vì vậy mà không có gì khác biệt với trang phục ngày thường, mà chỉ là quần áo mới may.

Từ năm 1954, nhiều nghi thức, trang phục lễ cưới được lược bỏ, xuất phát từ trình độ giác ngộ của miền Bắc mới được giải phóng và vì cuộc chiến đấu gian khổ chống đế quốc Mỹ. Với tinh thần vừa chiến đấu vừa xây dựng, với ý thức của những con người tràn đầy niềm lạc quan, lễ cưới vẫn được quan tâm tổ chức đàng hoàng, dù trong hoàn cảnh bom đạn.

Ở Hà Nội, cô dâu mặc áo dài màu trắng hoặc các màu sáng, nhạt, mặc quần trắng, đi giày cao gót, tay ôm hoa lay ơn. Tóc phi dê hoặc chải bông, cặp tóc. Trang điểm má hồng, môi son. Chú rể mặc com-lê, thắt cravát, đi giày.

Những người là cán bộ hay ở nông thôn, cô dâu thường mặc áo sơ mi trắng hoặc áo cánh trắng hay áo bà ba, quần đen, đi dép mới. Chú rể mặc áo sơ mi mới, quần Âu, đi giày, xăng đan hoặc dép nhựa. Bộ đội vẫn có thể mặc bộ quân phục, cán bộ thì mặc quần áo đại cán mới, tóc chải gọn gàng. Ở miền Nam, vùng ta kiểm soát, tình hình diễn ra cũng như ở thời kỳ kháng chiến chống Pháp.

Từ sau năm 1975, đất nước đã thống nhất, mối giao lưu văn hóa mở rộng và đặc biệt là những năm 1980-1981, do ảnh hưởng của các mối trang phục Âu Mỹ, một số cô dâu ở thành thị miền Nam và miền Bắc mặc áo liền váy màu trắng hoặc màu vàng, màu xanh nhạt, gấp nếp ở tay, ở ngực, váy xòe rộng, dài quá gót chân, có những chiếc váy từ thắt lưng đến gấu chia làm nhiều đoạn với những khoanh đăng ten, gọi là váy ba tầng hay năm tầng hoặc váy dài, gấp nhiều đường chiết ở ngực, thắt lưng... Đi giày cao gót trắng. Tay đeo găng mỏng. Cổ đeo chuỗi hạt kim cương hoặc giả kim cương hay xa-phia lỏng lánh. Tóc phi dê, người nào tóc dài thì làm phi dê giả, tóc uốn thành chín búp dài gọi là búp Ăng-lê rủ xuống quanh đầu. Mái tóc phía trước cài vòng hoa trắng bằng vải hoặc chải tóc bông cao, cài những vòng hạt có tua rủ xuống hai bên thái dương và ở giữa trán, trùm thêm một khăn voan trắng trên đầu. Lúc đưa dâu, có cô dâu kéo khăn ấy che mặt. Mặt trang điểm phấn son đậm nét. Nhiều người kẻ mắt đậm, mi mắt trên bôi xanh, cặp hàng lông mi giả dài và cong. Tay ôm bó hoa lay ơn trắng, thêm một dây hoa hồng

trắng dài gần đến chân. Tất cả những cái đó làm cho cô dâu khác biệt và nổi bật lên giữa các cô phù dâu. Chú rể mặc com lê, màu be hay kẻ ca-rô hoặc màu đậm, thắt cravat điểm hoa nhiều màu. Đi giày da đen. Đặc biệt là có cài một bông hoa hồng trắng ở túi áo ngực cho khác với những người phù rể. Ở nông thôn, trang phục cô dâu, chú rể chỉ là quần áo mặc ngày thường nhưng mới và đẹp. Về trang phục của những người phù rể đều mặc tương tự như quần áo chú rể. Phù dâu thời xưa mặc tương tự như cô dâu, gần đây đám cưới ở thành thị, phù dâu cũng chỉ mặc áo dài các màu, quần trắng, trang điểm đẹp.

Với quan điểm thẩm mỹ đương thời, phù hợp với tình hình kinh tế hiện nay, để thêm phần duyên dáng, tươi đẹp và để có sự khác biệt với các cô phù dâu, cô dâu có thể cài bên mái tóc một dải hoa trắng. Ngoài ra nên đeo những đồ trang sức như: dây chuyền, chuỗi hạt... trang nhã. Chỉ nên trang điểm nhẹ, tránh tình trạng hóa trang biến thành một người khác không ai nhận ra được. Chú rể nên mặc com-lê bằng vải trơn màu sáng, đeo cravat, cài một bông hoa trắng trên ngực hoặc đơn giản hơn, có thể mặc sơ mi dài tay và thắt cravat, nếu trời nóng nực. Những người đi dự đám cưới nên ăn mặc đẹp, gọn gàng, sạch sẽ, tránh sự lố lằng, kệch cỡm

Đến những năm 1981-1982 nhờ có sự hướng dẫn chọn lọc, trang phục cô dâu đã quay về chiếc áo dài cổ truyền dân tộc với mấy kiểu sau đây: Kiểu áo dài "hoàng hậu", cổ

đứng cao, tay thụng, dài vừa tầm, may sát thân, màu đỏ hay nhiều màu sắc khác. Đội khăn vành dày màu vàng bằng vải kim tuyến. Ngực cài bông hoa hồng trắng. Mặc quần trắng, đi giày cao gót. Tô điểm nhẹ trên khuôn mặt. Kiểu áo dài bình thường màu trắng, hoặc các màu sáng, điểm hoa nhẹ, may sát thân, tay hơi loe, vai ráp lằng, vạt dài ngay ống chân. Mặc quần trắng, đi giày trắng cao gót. Mái tóc để tự nhiên, cài thêm bông hoa trắng nhỏ, tay ôm hoa lay ơn trắng.

Những bộ trang phục cưới thanh nhã còn giữ được những nét cổ truyền của dân tộc như trên làm tôn vẻ đẹp cho các cô dâu đã được nhiều người ưa thích.

Trang phục lễ cưới của người Hà thành cho đến nay đã trải qua nhiều giai đoạn. Những nét tiến bộ trên cơ sở truyền thống dân tộc được nhân dân phát huy làm phong phú thêm cho trang phục ngày cưới. Những mốt "hiện đại" theo sự biến động của trào lưu trang phục nước ngoài xa lạ với thẩm mỹ của nhân dân, không phù hợp với tầm vóc cơ thể của người phụ nữ Việt Nam đã dần bị loại trừ như thứ váy năm, bảy tầng, kiểu tóc và những hình thức "trang điểm" diêm dúa, lặc lợng, lai căng, đua đòi, thiếu sự hài hòa thẩm mỹ, nó không làm đẹp mà đi ngược lại điều mong muốn của các cô dâu và mọi người.

Trong hoàn cảnh đất nước ta hiện nay còn nhiều khó khăn, trang phục lễ cưới nói chung của cô dâu chú rể nói riêng cũng cần tùy thuộc vào khả năng kinh tế của từng

gia đình, dựa theo phong tục tập quán ở từng địa phương mà định liệu. Ở thành thị (hoặc ở nông thôn, nếu có điều kiện), cô dâu nên mặc áo dài trắng hoặc áo dài màu sáng, nhạt. Chọn lựa không thể tùy tiện, không nên quan niệm rằng loại vải nào càng đắt tiền là càng đẹp, màu sắc nào càng rực rỡ là càng sang trọng, hợp thời. Ngoài màu sắc (như trắng, đỏ, xanh nhạt...) hoặc theo chất liệu vải (như lụa, nhung, xoa, ni lông...), còn phải căn cứ vào tầm vóc từng người (cao, thấp, gầy, béo). Với người Việt, trang phục lễ cưới của cô dâu cũng chính là trang phục ngày hội, ngày lễ. Toàn bộ trang phục của cô dâu, chú rể, của những người đi dự lễ cưới nếu ăn nhập vào thiên nhiên, kiến trúc Việt Nam, thật là đẹp.

Ngày nay, dù đất nước đang xây dựng xã hội chủ nghĩa, các nhà máy mọc lên, giao thông mở rộng, thành thị nông thôn giao lưu, cuộc sống có nhiều thay đổi, tâm hồn con người Việt Nam, tính cách con người Việt Nam thể hiện trên nhiều mặt, trong đó có phần trang phục không thể tách rời môi trường, cảnh trí, thiên nhiên Việt Nam. Trang phục lễ cưới, dù ở nông thôn hay thành thị, dù có sự biến đổi tất yếu, vẫn cần góp phần tạo nên một bức tranh đời sống văn hóa thật độc đáo của con người Việt Nam. Cần nối tiếp và phát huy cái đẹp từ ngàn xưa để lại, mỗi lần trong đời người nhớ tới hình ảnh ấy củng cố thêm cho mình lòng yêu quê hương, đất nước, lòng quyết tâm bảo vệ hạnh phúc gia đình và truyền thống văn hóa tốt đẹp của dân tộc.

Câu hỏi 49: Cho biết đặc điểm trang phục Phật giáo ở Hà Nội?

Trả lời:

Tăng ni, Phật tử ở Hà Nội chiếm một số lượng dân cư không nhỏ, vì vậy nếu nói về trang phục Hà Nội mà bỏ qua trang phục Phật giáo thì quả là một thiếu sót.

Phật giáo ở Hà Nội chủ yếu thuộc phái Bắc tông. Các nhà sư Bắc tông mặc loại vải thô màu nâu (nhuộm bằng củ nâu). Về sau này đã dùng loại vải tốt, mịn hơn và có thể nhuộm bằng thuốc nhuộm. Khi ở trong nhà, các nhà sư mặc áo cánh ngắn nâu, quần nâu, nam cũng như nữ. (Gần đây sư nam mặc cả sơ mi nâu). Ra đường hoặc khi có việc chùa, mặc áo dài tương đối rộng, không căng ngực, cổ tròn đứng, mềm, cài khuy kín cổ, khuy tết bằng vải nâu. Lúc làm lễ các sư bậc thấp mặc áo tràng vạt nâu, tay rộng, cổ chéo có nẹp rộng khoảng 5cm. Các sư bậc cao mặc áo tràng vạt màu vàng (loại sặc). Bên ngoài còn khoác một tấm vải gọi là áo cà sa màu nâu hoặc màu vàng (loại sặc) tùy theo cấp bậc. Ngoài ra còn loại áo cà sa nhiều màu để dùng khi chay đàn.

Áo cà sa là một miếng vải gần như hình vuông mỗi chiều rộng khoảng từ 2m đến 3m. Đây không phải là một tấm vải liền mà là do nhiều miếng ghép lại theo quy cách nhất định. Trong kinh Phật còn gọi là y pháp, gồm có các loại: y ngũ điều, y thất điều, y cửu điều, y thập nhất điều, v.v... Y ngũ điều là do năm mảnh (điều) ghép lại, y

thất điều là do bảy mảnh (điều) ghép lại, v.v... Mỗi loại dành cho từng trường hợp sử dụng.

Tùy theo chiều cao của người mặc, y ngũ điều có thể dài từ 1,6m đến 1,9m. Chiều ngang là năm miếng vải - tức là "điều" - mỗi "điều" có bề ngang là 40cm. Nhưng năm "điều" không nối liền với nhau mà giữa hai "điều" lại có một dải vải bề ngang 5cm ngăn cách (gọi là "cách"). Trên từng "điều" theo chiều dọc xuống, còn chia ra làm hai phần không đều nhau do miếng "cách" ngăn ra. Phần dài hơn gọi là "trường", phần ngắn gọi là "đoản". Ở "điều" thứ nhất: "đoản" ở trên, "trường" ở dưới thì ở điều thứ hai: "trường" lại ở trên, đoản ở dưới v.v..., tức là có sự sắp xếp so le "trường" và "đoản" giữa các "điều". Nhìn một y (áo) bao giờ các "đoản" cũng ở trên, để các "cách" (ngang) với số lượng nhiều hơn ở phía trên cho đẹp mắt. (Y ngũ điều có ba "cách" ở trên, hai "cách" ở phía dưới). Ở y thất điều lại được bố trí nhất "đoản", nhì "trường". (Trong "điều" thứ nhất là một "đoản" hai "trường", đến điều thứ hai: hai "trường" một "đoản" v.v...). Viên quanh y là một nếp rộng 10cm gọi là riệp. Ở mép vải phía trên của bất cứ y nào, ở khoảng hai phần ba chiều ngang tính từ trái sang phải, cũng có một cúc tết bằng vải khâu trên một miếng vải hình nửa cánh quạt (dài 9cm). Cúc này được cài vào một khuyết (cũng được khâu ở giữa miếng vải hình hai cánh quạt) ở đoạn chiều dọc bên trái tấm áo, cách mép vải trên khoảng 20cm. Cách mặc này là khi nhà sư khoác chéo áo, hở một cánh tay. Khi cúc cài vào khuyết, hai hình nửa

cánh quạt chập vào nhau, cạnh đó lại có một dải vải trang trí nữa, rất đẹp. Miếng vải nhỏ trên đó có cúc, có khuyết được gọi là bàn đàm. Khi choàng áo này, người mặc cần buộc vào nhau hai dây vải trên hai bàn đà khác hình vuông đặt ở gần khoảng giữa tấm áo, dưới mép vải trên. Choàng và buộc dây xong, hai tay sẽ thường xuyên nâng hai bên tấm vải, coi như hai ống tay áo rất rộng.

Theo truyền thuyết trong đạo Phật, chiếc áo cà sa được hình thành từ những miếng vải lẻ của nhân dân tứ phương lòng thành góp lại cho người tu hành. Khi có nhiều mảnh vải rồi, các nhà sư thỉnh xin đức Phật cho biết nên may áo theo kiểu cách nào. Nhân đi qua một cánh đồng, đức Phật liền chỉ tay và truyền may theo hình các thửa ruộng. Cũng vì lẽ đó mà tấm áo cà sa còn tên gọi là tấm pháp phúc điền, ý cầu mong lúa gạo nhiều, chúng sinh no ấm.

Loại áo cà sa nhiều màu (xanh, đỏ, tím, vàng, nâu...) cũng may theo quy cách như áo cà sa một màu, mang ý hội tụ công sức của nhiều người với nhiều mảnh, nhiều màu khác nhau.

Về đồ đội, xưa kia có loại nón dành riêng cho nhà sư gọi là nón tu lờ. Nón làm bằng lá gồi, gần như chiếc mũ rộng vành. Ngày nay không phân biệt, đi nắng, các sư ông đội mũ lá, mũ cát, có thời gian đội kiểu mũ hướng đạo nâu. Trời rét đội mũ len màu nâu, hình tròn ống, trên chiết khít lại, hay đan kiểu nổi múi nhỏ như hình bụt ốc trên

đầu các tượng Phật. Các sư bà đội nón bình thường. Các nhà sư Nam tông không đội mũ, khi ra đường, nếu cần dùng ô màu vàng hoặc ô màu đen.

Nhất thiết các nhà sư nam nữ đều cạo trọc đầu. Riêng nữ có khăn chít đầu. Đây là miếng vải dài 80cm rộng từ 50cm đến 60cm, màu nâu như màu quần áo. Khi đội khăn xếp, gấp mép khăn (từ 5cm đến 10cm) theo chiều dài, trùm khăn lên đầu, mép chỗ gấp để trước trán, hai đầu khăn đưa ra phía sau rồi vắt chéo nhau ở gáy, nhét một phần vải hai bên ở đầu khăn vào trong, ở ngay sau hai tai.

Lúc làm lễ chay đàn, nhà sư còn đội một loại mũ nhiều màu hình hoa sen, gọi là mũ thất Phật, gồm có bảy cánh, mỗi cánh thêu một hình Phật hay hình hoa sen, hình chữ phạn...

Tất cả các sư sãi Bắc tông đều đeo chuỗi hạt, gọi là tràng hạt. Có thể là một chuỗi dài hoặc hai, ba chuỗi ngắn, nhưng nhất thiết có 108 hạt, tượng trưng cho 108 quả bồ đề. Lăn tràng hạt để mong bỏ đi 108 điều phiền não, điều xấu trong cõi đời trần tục.

Câu hỏi 50: Cho biết đặc điểm trang phục công sở của người Hà Nội xưa và nay?

Trả lời:

Hà Nội là trung tâm văn hóa, kinh tế, chính trị của cả nước. Ngay từ khi được lựa chọn thành kinh đô của

nước Đại Việt đến ngày nay, Hà Nội luôn đi đầu trong mọi lĩnh vực. Nhìn vào bộ mặt của Hà Nội, người ta sẽ nhận thức được sự phát triển về lĩnh vực nào đó của dân tộc Việt Nam. Nhìn vào cách ăn mặc của người Hà Nội hay gọi chung là trang phục của người Hà Nội xưa và nay, chúng ta sẽ dễ dàng nhận ra những nét tiêu biểu của trang phục Việt Nam. Trong vườn hoa trang phục đa màu sắc, đa phong cách của người Hà Nội, thời trang công sở được xem như một tiêu điểm quan trọng phản ánh đặc tính trang phục của người Việt và cập nhật đầy đủ các xu hướng thời trang thế giới.

Từ thời xa xưa, với quan niệm dùng trang phục để ứng phó với môi trường, tạo điều kiện thuận tiện trong lao động, sản xuất và làm đẹp cho cơ thể, người Hà thành nói riêng và người Việt Nam nói chung chia thời trang công sở theo chủng loại: loại mặc phía trên, loại mặc phía dưới, đồ đội đầu, đồ đi chân và đồ trang sức.

Đồ mặc phía dưới tiêu biểu nhất qua nhiều thời đại là chiếc váy của phụ nữ. Có hai loại váy cơ bản là váy mở và váy kín. Váy mở là một mảnh vải quấn quanh thân, váy kín là mảnh vải được khâu thành hình ống. Váy là đồ mặc điển hình của phụ nữ Hà thành xuất hiện từ thời Hùng Vương. Nó phù hợp với khí hậu nóng, khác với chiếc quần có nguồn gốc từ khu vực Trung Á, nơi có khí hậu giá lạnh. Đến khi các thể hệ phong kiến Trung Hoa xâm lược Hà Nội, biến Hà Nội thành quận huyện của chúng thì chiếc quần được đem vào thay cho chiếc váy.

Đến thế kỷ XVII, để tạo nên sự đối lập với Đàng Ngoài, chúa Nguyễn đã ra lệnh bắt tất cả trai gái đều phải mặc quần áo phương Bắc. Đến khoảng năm 1828, để tỏ sự biến đổi triệt để, vua Minh Mạng đã ra chiếu chỉ cấm tất cả dân chúng không được mặc váy. Điều này đã gây nên phản ứng mạnh mẽ trong dân chúng, vì thế ca dao có câu: *"Cải trống mà thùng hai đầu - Bên ta thì có bên Tàu thì không", "Tháng ba có chiếu vua ra - Cấm quần không đáy người ta hãi hùng - Không đi thì chợ không đông - Đi thì phải mượn quần chồng sao đang - Có quần ra quán bán hàng - Không quần ra đứng đầu làng trông quan"...*

Đối với nam giới, đồ mặc phía dưới là chiếc khố. Khố là một mảnh vải dài, quấn một hoặc một vài vòng quanh bụng và luồn từ phía trước ra phía sau. Khố được dùng từ thời Hùng Vương. Dưới thời Nguyễn, khố không được dùng nữa nhưng nó vẫn được dùng để phân biệt các loại lính qua màu sắc ở thắt lưng và xà cạp:

Lính khố xanh là lính địa phương

Lính khố đỏ là quân thường trực

Lính khố vàng phục vụ trong cung vua.

Cho đến khi chiếc quần vào Việt Nam, nam giới (dương tính, năng động), đã tiếp thu và cải biến một cách linh hoạt thành quần lá tọa. Đó là một thứ quần có ống rộng và thẳng, dũng rộng (sâu), cạp quần (lưng quần) to bản. Khi mặc, người ta buộc một dây lưng to bản ra ngoài, rồi thả phần cạp thừa phía trên rủ xuống, vì thế gọi là quần lá tọa. Nhờ có dũng sâu nên khi mặc vào rất

để điều chỉnh cho phù hợp với từng loại công việc. Vào những dịp lễ hội, hội họp trang trọng, nam giới thường mặc quần ống hẹp hơn, màu trắng trông gọn và đẹp mắt gọi là quần ống số.

Đồ mặc phía trên của phụ nữ là cái yếm: Yếm là đồ mặc đặc thù của phụ nữ, nó thường được chính phụ nữ cắt may, nhuộm màu cho phù hợp. Yếm trắng, yếm đào, yếm hồng được mặc bên trong chiếc áo bà ba ngắn tay, dài tay, áo tứ thân, áo mớ ba mớ bảy... Yếm được dùng để che ngực cho nên đã trở thành biểu tượng của nữ tính, khi giặt giũ phơi phóng phải ở chỗ kín đáo.

Mặc yếm ở phụ nữ và đóng khố ở nam giới đã trở thành biểu tượng của vẻ đẹp cổ truyền.

Ca dao xưa có câu:

- Đàn ông đóng khố đuôi lươn

Đàn bà mặc áo hở lườn mới xinh.

- Trai thì đóng khố đuôi lươn

Gái thì mặc áo hở lườn mới xinh.

Khi đi làm bình thường, cả nam và nữ đều mặc áo ngắn, có túi ở dưới vạt trước, có xẻ tà, gọi là áo cánh ở miền Bắc và áo bà ba ở miền Nam. Áo có hàng cúc cài giữa hai vạt, nhưng nhiều khi phụ nữ không cài kín cúc cổ mà để hở yếm cho có duyên.

Ngoài áo cánh ra, áo dài phụ nữ cũng được sử dụng vào những dịp trang trọng trong những ngày lễ hội. Nam giới thì mặc áo tứ thân, đội khăn xếp, đi guốc mộc.

Về màu sắc, trang phục công sở truyền thống phải theo những quy định của toàn xã hội thời phong kiến quy định rất nghiêm ngặt về màu sắc trong trang phục. Người dân thường chỉ được mặc màu đen, màu trắng và màu nâu. Màu vàng dành cho vua, màu tía, đỏ dành cho các quan lớn, màu xanh lục dành cho các quan nhỏ. Thường phục của đàn ông là quần trắng, áo nâu. Bộ lễ phục thêm áo dài màu đen bằng vải hoặc the. Đối với phụ nữ là váy đen, yếm trắng, áo tứ thân nâu, hoặc đen, khăn mỏ quạ đen, thắt lưng hoa lý. Bộ lễ phục gồm ba chiếc áo, ngoài cùng là áo dài tứ thân bằng the thâm hay màu nâu non, kế đến là áo màu mỡ gà và trong cùng là chiếc áo màu cánh sen. Khi mặc cả ba chiếc áo chỉ cài khuy bên sườn, phần từ ngực đến cổ lật chéo để lộ ba màu áo. Bên trong là chiếc yếm thắm.

Những năm cuối thế kỷ XIX, đầu thế kỷ XX, do ảnh hưởng của phương Tây, màu sắc trong trang phục công sở của người Hà Nội trở nên đa dạng hơn. Tuy nhiên trong quan niệm của nhân dân, những màu đỏ, hồng, trắng, vàng, đen vẫn là những màu trang nhã, lịch sự, ấm cúng, tốt đẹp.

Thắt lưng, đồ trang sức và đội đầu. Thắt lưng có tác dụng giữ cho đồ mặc phía dưới khỏi bị tuột. Nó có thể được làm bằng sợi dây hoặc dải rút. Với phụ nữ, dây lưng còn làm cho áo dài được gọn gàng và tạo thêm vẻ đẹp cho cơ thể, cho nên dùng thắt lưng bao (ruột tượng). Cái ruột tượng này vừa có tác dụng để thắt lưng vừa có tác dụng

như một chiếc túi để đựng tiền, trâu cau... rất tiện lợi. Nó trở thành một mốt ăn mặc của phụ nữ thời xưa. Chẳng thế mà ca dao có câu:

Hỡi cô thắt lưng bao xanh

Có về Đồng Mái với anh thì về

Làng anh có lịch có lễ

Có ao tắm mát, có nghề in tranh.

Đội đầu có khăn, nón, mũ. Những thứ này có tác dụng làm cho tóc gọn và che mưa, nắng, khăn có nhiều loại tùy theo từng vùng và giới tính. Đàn ông thường đội khăn xếp. Khăn xếp đội đầu chứng tỏ sự trang trọng. Phụ nữ đội khăn vấn, khăn vuông. Khăn vấn dùng để vấn tóc cho gọn gàng nhưng vẫn để thừa ra một ít giống như đuôi gà để làm duyên.

Nón đội đầu cũng có nhiều loại, nón chóp nhọn đầu (hình chóp), nón thúng vàng, nón ba tầm (như nón thúng nhưng vành rộng hơn). Nón thường có quai, để giữ quai được dùng linh hoạt nhưng tiêu biểu là quai thao. Quai này có tác dụng làm tăng thêm vẻ xinh đẹp, duyên dáng. Vì thế ca dao có câu:

Chưa chồng nón thúng quai thao

Chồng rồi, nón rách quai nào thì quai.

Mũ xuất hiện sau này, gọn hơn nón, có tác dụng che mưa nắng kém hơn nhưng lại được nhiều người chọn lựa, nhất là đàn ông.

Đồ trang sức, có từ thời Hùng Vương. Nhìn chung, khi đến công sở mọi người thường đeo những loại trang sức sang trọng, quý giá ở mức vừa phải. Trang sức gồm vòng tay, vòng chân, vòng cổ, hoa tai, nhẫn, trâm cài đầu... Những thứ này vừa để làm đẹp vừa có tác dụng giữ gìn sức khỏe. Ngoài ra cũng thuộc loại trang sức, người Hà thành còn có tục xăm theo hình cá sấu, ăn trâu, nhuộm răng đen. Những thói quen này vừa để làm đẹp, vừa chống sâu răng, trừ sơn lam chướng khí...

Ngày nay, do yêu cầu của công việc, do nhu cầu làm đẹp, nhu cầu giữ gìn sức khỏe... trang phục công sở không còn bị đặt vào những khuôn quy định mang tính bắt buộc nghiêm ngặt như trước kia nhưng vẫn tuân theo những quy ước của từng ngành từng nghề, từng cơ quan.

Những doanh nghiệp nhà nước, những công ty liên doanh, những siêu thị tư nhân, những cơ quan hành chính sự nghiệp, cơ quan an ninh... thường có những quy định riêng về trang phục công sở. Ở những nơi này, cán bộ, công chức, nhân viên... thường được phát trang phục may sẵn theo kiểu cách, màu sắc khác nhau. Công an có bộ đồng phục gồm quần, áo, giày, tất, ca vát, quân hàm, mũ... Tùy theo từng thời kỳ lịch sử mà thay đổi thành màu vàng hay màu xanh lá cây tươi. Bộ đội cũng phải mặc quân phục khi ở trong doanh trại. Trang phục của bộ đội cũng tương tự như của công an nhưng là màu có đặc trưng riêng gọi là màu xanh bộ đội. Cũng giống như bộ đội và công an, một bộ phận hơn người dân thị thành

Hà Nội mặc bộ trang phục rất điển hình và trong suốt một giai đoạn lịch sử lâu dài bộ trang phục ấy đã sát cánh cùng các lực lượng cách mạng để giải phóng dân tộc. Đó là bộ quần áo công nhân với tên gọi màu sắc không lẫn với bất kỳ bộ trang phục nào, *màu xanh công nhân*.

Ngày nay, bộ trang phục của giai cấp công nhân có nhiều thay đổi. Vẫn là chiếc áo bu đông cổ Đức, có hai túi trước ngực, chiếc quần đứng rộng trên, hẹp dưới nhưng màu sắc đã có sự thay đổi. Công nhân nhà máy điện là màu vàng cam, công nhân sửa chữa ô tô là màu xám, hoặc màu ghi, công nhân nhà máy sợi, dệt may là màu vàng xanh trứng sáo... Cùng với màu sắc, kiểu dáng cũng có nhiều cách điệu để phù hợp với nam và nữ. Trước kia cả nam lẫn nữ đều mặc áo bu đông và quần âu nhưng ngày nay, phụ nữ mặc áo cắt eo hai bên hông, chiết bốn ly ở trước và sau thân áo. Cổ áo cũng thay đổi, có thể là hai ve, cổ Đức, cánh sen vuông, cánh sen tròn...

Các ngành bảo vệ pháp luật cũng có trang phục công sở riêng. Các loại trang phục này phân biệt với nhau bởi màu sắc và chất liệu.

Ngoài những trang phục công sở phân theo quy định là những trang phục công sở dùng chung cho nhiều ngành nghề trong xã hội.

Trong suốt mấy chục năm chiến tranh, trang phục công sở của phụ nữ ổn định với kiểu quần ta và áo Hồng Kông. Quần được may bằng chất liệu xa tanh, dũi, diêm

bầu, xanh chéo... Thân quần rộng cạp cao qua rốn, được luồn chun. Ống quần thẳng đứng từ trên xuống dưới. Áo được may theo những nét cơ bản của áo bà ba nhưng không xẻ tà hai bên hông, phía trước không có túi. Hai thân được cắt eo ở giữa, có một đường ly chiết chéo từ phía dưới nách khoảng 10cm lên đỉnh của hai bầu ngực. Cổ áo thường là sen vuông, sen tròn hoặc là kiểu cổ Đức. Màu sắc là những màu xanh, nâu, hồng, tím... Cũng có nhiều chiếc áo được may bằng vải hoa nhỏ màu xanh, đỏ, vàng trên nền trắng... Giữa thời chiến tranh, phụ nữ đi làm mặc những bộ quần áo như vậy trông thật duyên dáng, kín đáo.

Trang phục của nam giới trong thời gian này lại phong phú hơn. Các ông giáo đến trường có thể mặc những bộ quần áo may theo kiểu ký giả, cổ Tàu, chất liệu bằng lụa tơ tằm, xa tanh, màu trắng, màu mỡ gà, màu nâu... đầu đội mũ cứng màu trắng, chân đi giày tây... Đàn ông ở các ngành nghề khác có thể mặc quần tây, áo kiểu ký giả, kiểu Tôn Trung Sơn, kiểu đại cán... có bốn túi to ở hai vạt trước, có những chiếc khuy lớn. Màu sắc có thể là trắng, nâu, xám, xanh, cà phê..., chất liệu chủ yếu là ka ki, ni lông, len, dạ...

Bộ trang phục phần lớn được nam giới lựa chọn là bộ complet. Bộ quần áo này vào Việt Nam do ảnh hưởng của xu hướng thời trang Âu hóa. Đặc điểm nổi bật của nó là rất sang trọng và lịch sự. Từ kiểu dáng đến chất liệu đều chú trọng vào việc tôn vinh sự lịch lãm của giới mày râu.

Chiếc áo được may bằng chất liệu ni lông pha cốt-tông, hoặc bằng len, dạ... Áo thường được may hai lớp, lớp bên trong là vải lót mềm cùng màu hoặc đậm hơn vải ngoài. Cổ áo thường là chữ K, hai ve to bản, rộng từ trên xuống dưới hoặc hai ve cao. Vạt trước được may một túi ngực không có nắp ở phía trên. Phía dưới có hai túi có nắp. Tay áo không may hình tròn mà cắt thành hai mảnh, may một đường dưới nách, một đường ở sống tay. Trên đường sống tay phía dưới để hở khoảng 5 đến 7cm gần mắt cá tay và có đính vài ba chiếc khuy nhỏ. Áo complet thường được nhấn bằng những chiếc cúc kiểu cách, to đẹp ở hai bên ve áo hoặc ở giữa hai vạt áo.

Những năm sau giải phóng miền Nam, trang phục có nhiều kiểu cải cách. Chiếc áo của phụ nữ vẫn giữ lại những đường may cơ bản, kiểu thon eo ở giữa, nhưng tay áo không buông tròn và hơi loe ở dưới như trước đây mà được may măng xéc có cài khuy dưới mắt cá tay. Vai áo cũng thay đổi, có thể là tròn, có thể là bằng. Cổ áo không còn đơn điệu như trước kia. Ngoài những đường cong vuông tròn, các nhà tạo mẫu còn viên trong rất đáng yêu.

Chiếc quần không may thẳng theo kiểu quần ta, ống tròn, chỉ có một đường may từ đùi và hai má chân, mà được cắt thành bốn mảnh. Hai mảnh trước nhỏ, hai mảnh sau to, có bốn đường may từ trên xuống. Giữa gối hơi bóp vào, ở dưới loe ra rộng gấp rưỡi ở trên. Cạp quần không được luồn chun mà may thành một miếng đắp riêng. Ở giữa cạp kéo thấp xuống đùi là chiếc khóa

quần. Những loại quần này đòi hỏi kỹ thuật may rất khắt khe. Nhưng bù lại, người mặc được tôn thêm vóc dáng nhờ đôi ống quần bó gối và đôi guốc cao gót.

Đàn ông cũng mặc quần loe như phụ nữ nhưng có hai túi hậu có nắp, hoặc không nắp ở hai thân sau. Chiếc áo của đàn ông gọi là áo sơ mi nam. Thời gian này, thanh niên thường mặc sơ mi trắng, kẻ ô vuông hoặc kẻ dọc, may sát người, có hai túi ngực ở vạt trước. Nhìn chung quần và áo của nam giới trông đơn giản nhưng lịch sự và hiện đại.

Đến những năm 80 của thế kỷ XX, vẫn là chiếc áo và chiếc quần mặc đến công sở nhưng người ta đã nhận thấy ngay sự khác biệt của nó trong mỗi mùa. Chiếc áo đã được kiểu cách đi nhiều. Vẫn là những đường may cơ bản nhưng không còn chiết eo ở giữa mà may rộng thùng ở trên và chiết ly ở gấu hoặc may theo kiểu áo bu đông. Có những kiểu áo lại rộng thùng thình, cắt bằng từ trên và có lượn hình đuôi tôm ở dưới. Chiếc quần không còn bó gối và loe ở dưới nữa, thay vào đó là hai chiếc ống hình quả bom, to ở trên và bó ở dưới. Cạp quần được xếp rất nhiều ly, có thể lên đến 18 ly, mục đích là làm cho phần trên thật rộng. Ống quần lại bó vào thật nhỏ, chỉ còn khoảng 15 đến 16cm. Cổ áo cũng được cách điệu thành chữ K, chữ B, hai ve, cổ Đức, cổ thuyền, cổ tròn, cổ trái tim đối với phụ nữ, cổ Đức với nam giới... Chất liệu bằng vải thô, vải lon, vải cotton, vải lụa...

Ngoài áo sơ mi và quần âu, áo phông và quần bò cũng được lựa chọn làm trang phục công sở. Áo phông được

may chủ yếu bằng chất liệu cotton, cổ tròn hoặc cổ nam không chân. Màu sắc cũng chưa đa dạng như ngày nay, chủ yếu là màu xanh, màu trắng, màu xám... Trên vạt trước của áo phông thường được in hình các danh lam, thắng cảnh của đất nước hoặc hình những con thú ngộ nghĩnh. Chiếc áo phông cũng như áo sơ mi được dệt may rất rộng, thun đều từ xuống dưới. Chiếc quần bò không được may theo hình quả bom rộng, thường được gọi là quần bò đứng. Ống dưới rộng từ 20 đến 24cm, hai bên ống quần được may những đường gân to và nổi. Hai ống có hai túi may nổi, miệng túi thẳng, đáy cắt vát hình nửa quả trám. Cạp quần bò thường được đắp những miếng da có diện tích $5 \times 7\text{cm}^2$ để ghi nhãn mác, thương hiệu của quần. Màu sắc chủ yếu là xanh và đen.

Nam nữ thanh niên đến công sở thường mặc chiếc quần bom cấm thùng với chiếc áo thun, hoặc mặc chiếc quần thun và chiếc áo lửng làm hở những đường xếp ly phía dưới cạp quần. Nhiều người thường lựa chọn cho mình những chiếc áo phông đi kèm với quần bò.

Những người trung tuổi, không mặc quần ống bom quá rộng mà may gọn hơn gần như ống đứng ngày nay, chiếc áo không quá rộng và vòng lượn đuôi tôm ở dưới cũng ít sâu hơn giới trẻ.

Đến những năm 90 của thế kỷ XX, chiếc quần và chiếc áo lại đến công sở với dáng vẻ khác. Người ta thấy những chiếc quần ống bom ít xuất hiện dần. Thay vào đó là một chiếc quần khác, lúc đầu trông cũng lạ mắt nhưng

cũng làm cho phụ nữ tôn được vẻ đẹp của đôi chân dài và những vòng hông nở nang. Từ cạp đến hết phần hông không rộng thùng thình, không được xếp bằng vô số các nếp gấp mà được rút gọn lại thành một hoặc hai đường ly, vào mặt chìm vào mặt trái theo hình chữ V từ cạp xuống. Phía trước thường có một ly còn phía sau có hai ly. Những đường ly này tạo cho người mặc sự tự tin, thoải mái và cũng khoe được vẻ đẹp của các đường cong trên cơ thể. Hai ống quần rộng, hơi loe xuống phía dưới. Ống quần được may dài chấm gót chân. Chiếc áo cũng được may gọn lại, hơi loe xuống phía dưới. Chiếc quần công sở và chiếc áo sơ mi gọn gàng đã một thời tạo được sự mềm mại cho người mặc nhất là phái nữ.

Bên cạnh những chiếc quần ống rộng còn bắt đầu xuất hiện những chiếc quần bò ống côn, ống thon, bó sát lấy chân, thuôn đều từ trên xuống. Kiểu quần này thường được kết hợp với áo phông rộng và giày đế vuông.

Sang thế kỷ XXI thời trang trở thành một lĩnh vực biến đổi đến chóng mặt, nhiều mẫu thời trang trên thế giới ồ ạt du nhập vào Việt Nam. Bộ mặt thời trang công sở một mặt vẫn giữ được những nét cơ bản của thời trang truyền thống mặt khác lại cập nhật khá rõ nét mọi xu hướng thời trang thế giới. Đặc điểm cơ bản của thời gian công sở hiện đại là kín đáo, lịch sự, trang nhã, ấm mát theo mùa và làm tăng vẻ đẹp của người mặc. Không giống như thời trang dạ hội, thời trang tắm biển, thời trang mặc nhà... thường chú trọng đến vẻ diêm dúa, lộng

lấy bằng nhiều chất liệu voan, ren, hoa văn sắc sảo..., thời trang công sở được cắt may cẩn thận, bằng kỹ thuật cơ bản, đường may đều đẹp và sắc nét. Màu sắc chủ đạo của thời trang công sở và chất liệu cũng thật đa dạng phong phú. Tuy vậy, gam màu chủ đạo mà các công nhân, viên chức, nhân viên lựa chọn là những màu trung hòa, không quá lạnh cũng không quá nóng.

Trước kia, mọi người thường phải đến hiệu để cắt may quần áo đi làm. Ngày nay, trên khắp đường phố Hà Nội, ở đâu cũng tìm thấy những cửa hàng bán sẵn thời trang công sở cho mọi lứa tuổi.

Những người sử dụng thời trang công sở cũng được phân theo địa vị, lứa tuổi, sở thích và công việc. Giới thượng lưu là những người thường sử dụng thời trang công sở cao cấp của các hãng tên tuổi trên thế giới, hoặc đặt may theo mẫu của các nhà thiết kế thời trang cao cấp trong nước. Sự cao cấp thể hiện trước hết ở kỹ thuật cắt may, chất liệu và sự pha màu trang nhã, lịch sự, hấp dẫn.

Tùy vào thu nhập, sở thích, lứa tuổi, màu da, vóc dáng, mà những công chức, viên chức bình thường có thể lựa chọn cho mình những bộ cánh đi làm phù hợp. Tuổi làm công chức là tuổi trưởng thành vì vậy ít có công chức nào ăn mặc không phù hợp khi đến nhiệm sở. Phần lớn họ là những người khó tính trong lựa chọn trang phục bởi đã từng trải nghiệm và có con mắt thẩm mỹ trưởng thành. Người Hà Nội vốn là những người thanh lịch, kín đáo, tế nhị, vì vậy những bộ trang phục mà họ chọn phản ánh cách nhìn nhận rất tinh tế, rất nhạy cảm.

Những viên chức nữ tuổi mười tám đôi mươi thường chưa có nhiều kinh nghiệm trong cuộc sống, trong công việc và có thể chưa trình độ chuyên môn cao nhưng bù lại họ tuổi trẻ, có tính cách sáng tạo và sự táo bạo trong cách ăn mặc vì vậy nhóm người này thường chọn những trang phục gần với tuổi teen, màu sắc sặc sỡ, chất liệu không cần tốt lắm, những đường may cũng không cần cẩn thận, đều và kỹ miễn sao phô được sức sống và sự hồn nhiên tinh nghịch của tuổi trẻ. Quần bò ống vẩy hoặc ống côn là những màu thời trang được các bạn tuổi này lựa chọn. Bên cạnh quần bò là những chiếc áo phông đủ dạng chất liệu màu sắc. Những chiếc áo này thường được mang những đường lé, đường nhún, đường vằn làm nổi bật vẻ đẹp của cơ thể và hòa đồng với môi trường làm việc. Váy ngắn ôm sát hông và váy xòe cao trên gối kết hợp với áo phông lửng, áo sơ mi cũng được những bạn trẻ có vóc dáng chuẩn lựa chọn.

Đến tuổi 25 - 45, người phụ nữ đã chín chắn hơn, họ không còn lựa chọn cho mình những bộ trang phục theo cảm tính, cảm hứng nữa. Ai đến các cửa hiệu thời trang cũng thường đắn đo suy nghĩ và lựa chọn cẩn thận. Lúc này vóc dáng của cơ thể có thể đã thay đổi. Có người gầy đi, có người béo ra so với hồi con gái. Vì vậy trang phục ngoài tiêu chuẩn chọn theo màu sắc, sở thích còn phải chọn theo vóc dáng. Những trang phục được lựa chọn ngoài việc đáp ứng được mong muốn của người mặc là kín đáo, trang nhã, lịch sự, thoải mái trong công việc còn phải hạn chế được tối đa những khiếm khuyết của cơ thể.

Những phụ nữ gầy, cao thường chọn những chiếc áo có nhiều hoa văn, có thể là hình khối, có thể là hình hoa với những chiếc nút lớn, cổ có nhiều lớp bèo, nếp nhún, có đôi chút cầu kỳ, rối mắt. Ngoài trang phục hoa văn, số chị em này cũng có thiên hướng chọn những bộ trang phục một màu nóng, sắc sỡ như đỏ, cam, vàng... phụ nữ gầy có xu hướng chọn nhiều là quần Jean, những chiếc quần dày, ống đứng hoặc váy (loe nhiều ở dưới).

Váy là loại trang phục công sở rất mềm mại, tiện lợi và dễ mặc với giới chị em văn phòng, nhất là những chị em có thân hình không được đầy đặn cho lắm. Những phụ nữ gầy và cao thường chọn những chiếc váy dài tới bắp chân hoặc dài qua đầu gối. Chất liệu của các loại váy không quá mềm cũng không quá cứng. Chất liệu cốt-tông, hay thô rất thích hợp cho những kiểu váy này. Phần trên của váy thường được may chiết eo bằng bốn đường song song, hai đường thân trước và hai đường thân sau. Tuy chiết eo nhưng không sát quá với thân hình nhằm khắc phục nhược điểm của cơ thể. Phần cổ của kiểu váy này rất phong phú, có thể là cổ tròn, cổ tim, cổ bèo, cổ lộ xếp bèo, cổ kéo khóa... phần tay váy cũng muôn hình muôn vẻ. Những phụ nữ có chiếc cổ cao, tròn, trắng và đầy đặn thường chọn những chiếc váy không tay, cổ trái tim hoặc cổ tròn hơi rộng và sâu. Cũng có chị em chọn những chiếc váy hai dây thật quyến rũ, sau đó khoác một áo cộc ngắn sát phần vai và ôm lấy phần ngực.

Ngoài những chiếc váy hoa văn nhiều màu sắc kiểu dài, phụ nữ gầy cao còn lựa chọn những chiếc váy rời,

nửa dưới được may bằng chiếc cạp rất điệu, với nhiều đường xếp nếp, xéo ra kiểu chữ A. Phần trên là áo sơ mi may cổ Đức, chiết eo, hoặc cổ bèo, tay bông...

Những phụ nữ có dáng người hơi đầy đà hoặc béo thường chọn trang phục công sở theo tiêu chí đầu tiên là làm cho thân hình gọn gàng, lịch sự và trang nhã. Chiếc áo vẫn được may chiết eo nhưng cũng không quá sát người cũng không quá rộng, làm sao cho vừa thoải mái vừa gọn gàng đẹp mắt. Cổ áo thường được may đơn giản nhưng lại được nhấn bằng những đường may kỹ thuật, sắc nét. Những cổ áo phù hợp với người béo là cổ tròn, cổ tròn vuông, cổ bẻ hai ve chữ V, cổ bẻ hai ve chữ B, cổ nam không chân, cổ cánh nhạn cách điệu, cổ tim, cổ bèo nhỏ, cổ buộc dây nhỏ... Tay áo thường tròn hoặc là giáp lẳng, ít khi là tay bông. Chất liệu thường mềm mại, không quá dày cũng không quá mỏng nhưng thấm mồ hôi, thoáng mát về mùa hè và ấm áp vào mùa đông. Màu sắc của những chiếc này cũng rất đa dạng có thể là màu đen, có thể là màu nâu, có thể là màu kem, hoặc màu xanh nhạt... Những chiếc áo kẻ dọc đen nền trắng cũng được chị em lựa chọn. Chiếc quần còn được lựa chọn kỹ hơn. Thường là quần ống vẩy hoặc ống đứng. Phần trên ôm vừa sát thân hình, phần ống dưới suông đều hoặc có loe chút ít ở dưới. Chất liệu vải được chọn thường co giãn, rất dễ mặc và thoải mái khi làm việc. Màu sắc của quần thường nghiêng về gam màu tối.

Vào mùa đông để phá cách, các nhà tạo mốt ngoài việc tung ra thị trường hàng loạt những loại áo rét như

áo len, áo lông, áo dạ, áo gió... còn mang đến cho giới công chức nhà nước những bộ vét cách điệu đầy tính nghệ thuật. Trước kia, quần áo vét thường bị chê là quá cứng nhắc, đồ hộp, không tạo được nét duyên dáng nữ tính. Ngày nay, để khắc phục nhược điểm ấy, các nhà thiết kế đã biết kết hợp nhuần nhuyễn giữa chất liệu và kỹ thuật may điều luyện nhằm tạo ra những bộ vét ưng ý người mặc.

Chất liệu may vét không đơn thuần chỉ là len, hay ka ki, nhung mà còn có cả cốt-tông pha ni lông, sợi pha... Ngoài vải không co giãn còn có vải co giãn để tạo sự thoải mái cho người mặc. Những đường trên thân áo có lẽ ít thay đổi. Vẫn là những chiếc áo cắt thành bảy thân, may chìm bên trong hoặc may đường gân hai thân ở lưng nhưng cổ áo có nhiều phá cách. Bên cạnh những cổ truyền thống như hai ve to, hai ve nhỏ, cổ chữ B, cổ chữ K... còn có cả những cổ áo vét tròn, không lá cổ, cổ trái tim may lệch, cổ lá sen tròn, cổ lá sen vuông, cổ lọ có viền ly xếp, cổ trái tim... Những đường viền, đường nắp túi may rất kỹ thuật và chuyên nghiệp. Thân trước áo có thể được đính hoa khâu tay, thêu hoa chìm, hoa nổi, đính cườm, đính ngọc trai... Túi áo cũng được may rất cầu kỳ. Có lúc hai túi được may chéo chìm bên trong, có khi may đắp nổi ở bên ngoài, có khi may có nắp, có khi lại may kéo khóa... Những bộ vét thường có ưu điểm là làm giảm trọng lượng cơ thể, tạo cảm giác người gầy đi và cao lên vì vậy nó luôn được những chị em có vóc dáng hơi đầy đà chọn lựa. Ngày nay, nhờ kỹ thuật may đo tinh xảo mà bộ vét đã

tạo được một nét rất tao nhã, lịch sự và duyên dáng trong giới công chức. Có những cơ quan đơn vị chọn bộ vét là bộ đồng phục mùa đông.

Trang phục công sở của nam giới thường đơn giản hơn nữ nhưng không vì thế mà kém đi sự tao nhã, thanh lịch. Có lẽ chính sự đơn giản lại đòi hỏi kỹ thuật cắt may tinh xảo nghệ thuật. Chiếc áo sơ mi của nam trước kia thường được may rộng bằng những màu trầm, xanh đen, kẻ ô vuông, kẻ dọc, trắng... Ngày nay nó được may gần sát với thân hình của người đàn ông nhằm làm nổi bật vẻ đẹp rắn chắc của cơ bắp. Màu sắc cũng có nhiều phá cách, thay vì chỉ dùng một số màu chủ đạo như trước kia, các nhà tạo mẫu đã đưa ra hàng loạt các kiểu dáng sơ mi màu xanh, màu đỏ, màu bã trầu, màu vàng, màu hồng, màu xanh lá cây đậm, màu nồn chuối. Các loại áo kẻ, các loại áo pha, các loại áo thêu, các loại áo hoa cũng được bày bán khắp nơi và được nhiều quý ông lựa chọn. Ngoài áo sơ mi may gần sát, thị trường còn xuất hiện những kiểu áo may theo lối ký giả, cổ Tàu hoặc cổ hai ve với những hình hoa văn rối mắt hoặc những màu sáng như be vàng, nâu nhạt... Nhiều nam giới đến cơ quan còn chọn những chiếc áo có thêu ở vai, ở vạt trước trông thật trẻ trung, sôi nổi và cá tính.

Chiếc quần nam thường ít cách điệu nhưng lại kén tay người may. Nhiều thợ lành nghề có thể may áo rất đẹp nhưng chưa chắc đã may được chiếc quần nam ống đứng vừa vặn, đẹp mắt. Phần trên của chiếc quần có hai

túi hậu có nắp thường lật vào bên trong, với hai nắp túi rất kỹ thuật. Hai bên hông cũng có hai chiếc túi có miệng rộng với đường miệng túi nhỏ và nằm trên đường thẳng với đường giáp lai thân quần. Ống quần bao giờ cũng thun đều theo hình chiếc thang lộn ngược. Đôi khi quần ống đứng được cắt lượn vào một chút ở đầu gối nhưng phần lớn là kéo thẳng xuống.

Ngoài áo sơ mi và quần ống đứng, nam giới còn đến công sở với những chiếc quần Jeen và áo phong năng động trẻ trung. Bộ complet nam vẫn thường là bộ trang phục công sở được nhiều người lựa chọn. Bộ quần áo này được biến tấu đi thành nhiều dạng. Có lúc giống như kiểu áo đại cán thời chín năm kháng chiến, có khi lại gần như bộ ký giả, có khi lại là bộ Tôn Trung Sơn... Người gầy, người béo, người cao người thấp, ai cũng chọn may hoặc mua một vài bộ complet cho bản thân. Trước kia khi mặc bộ complet, người ta thường mặc áo sơ mi trắng và đeo cà vạt bên trong nhưng ngày nay, nhiều người mặc áo phong cổ tròn, áo len cổ lọ cao... bên trong áo vét. Nhiều người còn mặc những áo complet may bằng chất liệu len, dạ với chiếc quần bò ống đứng đi giày thể thao...

Thời trang công sở trước kia được chọn để mặc cho ấm, cho bền nhưng ngày nay lại được chọn cho đẹp, cho thoải mái, trong công việc và đảm bảo sức khỏe. Rất nhiều công chức khi đi mua sắm quần áo thường đặt tiêu chí về chất liệu lên hàng đầu. Những loại vải, loại quần áo được mọi người ưa chuộng là loại có nguồn gốc từ sợi

bông, sợi len tự nhiên. Nhược điểm của loại chất liệu này là lâu khô và hay bị co nhão nhưng lại có ưu điểm vượt trội là thoáng khí, giúp da dễ thở, ấm vào mùa đông và mát vào mùa hè. Ngày nay, để khắc phục nhược điểm của loại chất liệu này, các sản xuất đã pha trộn và biến tấu đi với các chất liệu khác giúp cho trang phục vẫn đảm bảo những ưu điểm với sức khỏe mà lại bớt co, nhão, rúm...

Nói đến thời trang công sở của người Hà Nội còn phải kể đến những phụ kiện đi kèm chiếc quần, chiếc áo như mũ, khăn, dây lưng, ví da, bao đeo điện thoại, vòng, nhẫn, hoa tai, giày dép, tất, quần áo bikini... Tất cả những phụ kiện này đang tạo nên một góc thời trang công sở vô cùng sôi động và mang tính thời sự. Khắp nơi trên đường phố ở các cửa hiệu, các vỉa hè, các khu chợ, người ta đều thấy bày bán những mặt hàng này. Nếu muốn mua những đồ bình dân giá rẻ dùng vài lần bỏ đi thì đến các góc chợ, các vỉa hè. Nếu muốn mua những đồ cao cấp thì đến các shop, các siêu thị. Những năm 90 của thế kỷ XX, mũ thời trang của phụ nữ là loại vải thô may rộng vành với nhiều đường trần vòng tròn trên viền mũ hoặc những sợi tổng hợp, sợi ni lông, sợi bao xác rắn xếp chồng lên nhau. Những năm gần đây, chất liệu vải may mũ thật đa dạng, màu sắc cũng tươi sáng, rực rỡ hơn. Ngoài kiểu may rộng vành trơn còn có kiểu may rộng vành có bèo bằng voan, ren, đăng ten ở lớp ngoài cũng nhằm tạo cho những quý bà, quý cô sự duyên dáng, quý phái và hơi có vẻ bí ẩn của phụ nữ phương

Tây những thế kỷ XVI, XVII, XVIII. Nhiều loại mũ tròn vừa khít đầu cũng xuất hiện cùng với những kiểu mũ lưỡi trai cách tạo nét trẻ trung cho chị em. Nam giới thì vẫn trung thành với kiểu mũ lưỡi chai hoặc mũ nổi. Sự khác biệt chỉ là chất liệu và màu sắc. Thắt lưng, ví da, trong những năm gần đây trở thành loại phụ kiện làm đẹp quan trọng của cả nam và nữ. Màu sắc thật bắt mắt. Bên cạnh những chiếc thắt lưng, ví da có màu truyền thống như đen, nâu, còn có những màu mạnh, nóng, phá cách như đỏ, xanh, trắng, vàng, hoa văn, kẻ chéo, kẻ ô, vân, sọc... Những chiếc ví da, dây lưng này đã làm cho thời trang công sở trở nên sang trọng, lịch sự thêm rất nhiều.

Nhìn chung, xu hướng thời trang công sở của người Hà Nội từ xưa cho đến nay vẫn luôn giữ được nét trang nhã, lịch sự. Không những thế, còn góp phần tô điểm nét thanh lịch của người Tràng An.

Câu hỏi 51: Cho biết đặc điểm trang phục sinh viên Hà Nội ngày nay?

Trả lời:

Hà Nội là trung tâm lớn tập trung nhiều các trường đại học, cao đẳng và trung học chuyên nghiệp với số lượng sinh viên vô cùng lớn. Đối với sinh viên, trang phục là vấn đề được quan tâm hàng đầu. Trang phục của họ đa dạng, phong phú nhiều màu sắc góp phần tạo nên tính đa thanh, đa sắc trong vườn hoa trang phục của người Hà Nội.

Phục trang của sinh viên đa dạng với đủ các loại quần jeans, quần tây, áo sơ mi, áo thun... nhưng đều bỏ áo ngoài quần. Hầu hết sinh viên đi dép lê, giày các loại. Không ít người còn sở hữu những mái tóc được cắt, uốn quần và nhuộm nâu, tím, vàng... Một số trường có quy định về trang phục nhưng sinh viên có "vô vàn cách né" như khoác thêm sơ mi ngoài áo hai dây, hoặc căn ngày có lịch dạy của giảng viên khó tính để điều chỉnh cách ăn mặc.

Ban chấp hành Hội sinh viên, tổ chức Đoàn, Hội các trường cũng rất quan tâm tới trang phục của sinh viên. Theo họ, trang phục của sinh viên cần đảm bảo tính trang nhã, lịch sự, văn minh, phù hợp với môi trường.

Phần lớn giảng viên cho rằng các trường luôn tôn trọng sự tự do của sinh viên vì đã ở độ tuổi trưởng thành. Anh Vũ Tiến Dũng, Phó chủ nhiệm khoa Mỹ thuật, bí thư Đoàn trường Cao đẳng nghệ thuật Hà Nội cho biết: "Hai năm trở lại đây, giới sinh viên, đặc biệt ở những ngành liên quan đến nghệ thuật có sự thay đổi đột biến về cách ăn mặc. Họ có thể phô trương vẻ đẹp của mình mà không ngần ngại như những thế hệ trước đây. Ngoài việc chạy theo các xu hướng thời trang trong cách mặc quần áo, họ còn thích mang theo những phụ kiện đi kèm bộ quần áo mình mặc như túi, vòng hay kiểu tóc". Nhưng "tự do" không có nghĩa là muốn mặc gì thì mặc, mà phải có căn bản và lễ lối. Để kiểm soát, chấn chỉnh cách ăn mặc tự phát, luộm thuộm của sinh viên, các trường vẫn có những nội quy về trang phục.

Tuy nhiên, mỗi trường đều có những phong cách ăn mặc riêng của mình. *Vn.Express* từng ghi nhận: trái với phong cách ăn mặc của nhiều sinh viên đang theo học ngành nghệ thuật, sinh viên các trường Đại học Y, Đại học Sư phạm Hà Nội có phần giản dị hơn. Trang phục của bác sĩ, giáo viên tương lai không thể thoải mái như sinh viên ngành nghệ thuật. Những chiếc quần tất, quần jean đầy rộng thùng thình, áo thun, chân đi dép lê, tóc dài cột túm sau lưng ở trường nghệ thuật được cho là bình thường thì ở trường Sư phạm, trường Y lại là lập dị.

Một số khoa tại các trường đại học Văn hiến, Khoa học xã hội và nhân văn, Sư phạm, Công nghiệp đã tự quy định đồng phục, dựa trên tinh thần tự giác, niềm tự hào của sinh viên về khoa, ngành họ đang theo học.

Câu hỏi 52: Cho biết nét nổi bật trong trang phục trẻ em?

Trả lời:

Thời trang trẻ em cũng giống như thời trang dành cho các lứa tuổi khác phát triển phụ thuộc vào tình hình kinh tế, chính trị của đất nước qua các thời kỳ.

Từ thời đại Hùng Vương đến thời kì những năm 1986, thời trang trẻ em chưa phải là vấn đề nổi trội để dành sự quan tâm của xã hội.

Giai đoạn sau này, khi đất nước ngày càng phát triển, tình trạng sinh con nhiều không còn nữa, trẻ em bắt đầu được quan tâm chăm sóc hơn về mọi mặt. Thời trang trẻ em cũng theo đó mà phát triển không ngừng cả về chất

liệu, số lượng, chất lượng, kiểu dáng. Các kiểu váy, áo, soóc, áo thun, phong, len, dạ... với nhiều kiểu dáng và màu sắc khác nhau liên tục ra đời tạo cho trẻ em những phong cách mới lạ vừa trẻ trung, tinh nghịch lại duyên dáng đáng yêu.

Cũng như các loại thời trang khác, ngày nay, thời trang trẻ em cũng được quan tâm theo mùa. Khi các cửa hiệu thời trang đang liên tục có những đợt giảm giá cho các kiểu mùa hè cũng là lúc các nhà sản xuất đang chuẩn bị những mặt hàng thời trang mùa đông và mùa xuân. Ấm áp mà vẫn dễ thương, năng động là điều mà các nhà thiết kế dường như muốn gửi gắm trong trang phục từ chất liệu truyền thống như len, thun ở các loại áo hai lớp và cổ sát... Sự dễ thương và xinh đẹp của các kiểu tạo dáng cũng được khai thác sáng tạo từ thời trang cổ điển. Hơn nữa phong cách này còn làm các em ngộ nghĩnh và sang trọng kiểu như một "quý ông, quý bà".

Trẻ em thường có xu hướng rất yêu thích màu sắc, ngay từ nhỏ khi bắt đầu có khả năng nhận biết thì những gì nhiều màu sắc thường làm chúng chú ý. Đồ chơi và trang phục dành cho các em cũng luôn đi theo xu hướng này. Trang phục áo đầm và váy cho các bé gái trong mùa Thu Đông luôn đem lại cho các em sự tươi tắn với sự đa dạng của màu sắc mà vẫn giữ được sự ấm áp thoải mái. Phong cách chung ở đây là sự pha trộn màu sắc đa dạng và thể hiện trên cả trang phục lẫn phụ trang một cách hài hòa. Những chiếc áo hay quần đã chọn các sọc màu nóng

làm điểm nhấn nhưng cũng xen kẽ màu xanh lam lạnh để đem lại sự cân bằng tươi mát. Phụ trang cũng được chăm chút hòa vào tổng thể, nó đến từ các đôi vớ, giày dép và chiếc mũ hay khăn choàng cổ. Với sự kết hợp chất liệu giữ ấm như len, thun, cốt-tông..., bộ sưu tập sẽ giữ cho các em luôn ấm áp thoải mái bên cạnh vẻ xinh đẹp dễ thương nhí nhảnh.

Những ngày hè đang đến, trang phục của các em cũng dần chuyển sang phong cách tươi mát, năng động phù hợp với sự thay đổi của khí hậu. Bộ thời trang trẻ em hè bắt đầu từ chiếc áo thun, chiếc áo thích hợp nhất với các em trong mùa hè, nhất là những chiếc áo không cổ và không tay. Về màu sắc, các em gái sẽ dùng họa tiết rực rỡ một chút còn các cậu bé trai có thể là những hình có vẻ "ngầu ngầu". Để tránh cái nắng gay gắt khi ra ngoài, các bậc phụ huynh nên chọn cho con em mình thêm chiếc áo khoác phù hợp với cơ thể. Kể đến là quần, quần ka ki hay quần jeans lửng là tốt nhất để tạo sự năng động hợp mốt với phong cách trẻ. Váy cũng là kiểu thời trang được nhiều em ưa thích "làm điệu". Cuối cùng cũng nên quan tâm đến giày. Tốt nhất là nên chọn kiểu giày dép đế thật thấp vì các em rất hiếu động.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *Tìm về bản sắc dân tộc của các văn hoá*, Hồ Sĩ Vịnh, Tạp chí Văn hoá nghệ thuật, 1993.
2. *Hỏi đáp 1000 năm Thăng Long - Hà Nội*, (2 tập), Tô Hoài, Nguyễn Vinh Phúc - H; Nxb Trẻ, 2000.
3. *Hà Nội: Di tích lịch sử văn hoá và danh thắng*, Doãn Doan Trinh chủ biên, Trung tâm UNESCO bảo tồn và phát triển văn hoá dân tộc Việt Nam, 2000.
4. *Địa chí văn hoá dân gian Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội*, Đinh Gia Khánh chủ biên, Sở Văn hoá - Thông tin, 1999.
5. *Thành lũy, phố phường và con người Hà Nội trong lịch sử*, Nguyễn Khắc Đạm, Nxb Văn hoá Thông tin, 1999.
6. *Việt Nam: Di tích và thắng cảnh*, Đặng Đức Siêu chủ biên, Nxb Đà Nẵng 1991.
7. *Văn vật ẩm thực đất Thăng Long*, Lý Khắc Cung, Nxb Văn hóa Dân tộc, 2004.

MỤC LỤC

	Trang
* Lời nói đầu	5
Phần thứ nhất: ẨM THỰC HÀ NỘI XƯA VÀ NAY	7
Câu hỏi 1: "Nước lợ cơm niêu" bán ở đâu? Vì sao lại gọi là "nước lợ cơm niêu"?	7
Câu hỏi 2: Phở bò có nguồn gốc đầu tiên ở đâu? Phở bò được chế biến như thế nào?	9
Câu hỏi 3: Món phở nguyễn có tên thực là gì và được chế biến như thế nào?	12
Câu hỏi 4: Cho biết điểm đặc biệt của miến trộn Kim Liên và cách làm miến trộn?	14
Câu hỏi 5: Hãy cho biết cách chế biến món bún?	15
Câu hỏi 6: Món bún Thang được chế biến như thế nào? Gia vị của món bún này gồm những gì?	19
Câu hỏi 7: Cho biết hương vị độc đáo trong món bún chả Hà Nội?	22
Câu hỏi 8: Món bún ốc được chế biến như thế nào?	24
Câu hỏi 9: Người Hà Nội chế biến miến lươn như thế nào?	26
Câu hỏi 10: Người Hà Nội chế biến cháo cóc như thế nào?	27

<i>Câu hỏi 11:</i> Người Hà Nội chế biến món cháo lòng, tiết canh như thế nào?	29
<i>Câu hỏi 12:</i> Bánh giầy có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào?	32
<i>Câu hỏi 13:</i> Cho biết đôi nét về bánh cuốn Thanh Trì? Hương vị khác nhau của các loại bánh cuốn?	34
<i>Câu hỏi 14:</i> Bánh đúc có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào? Cho biết hương vị riêng của từng loại bánh đúc?	39
<i>Câu hỏi 15:</i> Bánh khoai có nguồn gốc từ đâu và được làm như thế nào?	45
<i>Câu hỏi 16:</i> Tết Trung thu có những loại bánh gì? Người Hà Nội chế biến các loại bánh này như thế nào?	46
<i>Câu hỏi 17:</i> Bánh quế truyền thống ở Hà Nội có đặc điểm như thế nào?	49
<i>Câu hỏi 18:</i> Bánh bò Hà Nội có đặc điểm gì? Cho biết nguyên liệu và cách làm bánh bò?	51
<i>Câu hỏi 19:</i> Món bánh bèo được ra đời từ khi nào? Cho biết quá trình chế biến món bánh này?	51
<i>Câu hỏi 20:</i> Cho biết bánh rán được chế biến như thế nào?	54
<i>Câu hỏi 21:</i> Người Hà Nội chế biến bánh tôm như thế nào?	55
<i>Câu hỏi 22:</i> Bánh chưng có nguồn gốc từ đâu? Bánh chưng được làm như thế nào?	56
<i>Câu hỏi 23:</i> Cho biết gỏi có nguồn gốc từ đâu? Người Hà Nội chế biến gỏi như thế nào?	59
<i>Câu hỏi 24:</i> Cho biết cách chế biến chả cá Hà Nội?	64
<i>Câu hỏi 25:</i> Hãy cho biết người Hà Nội chế biến sứa biển như thế nào?	66

<i>Câu hỏi 26:</i> Người Hà Nội thường thức món lẩu như thế nào?	67
<i>Câu hỏi 27:</i> Cho biết thịt chó được chế biến như thế nào?	68
<i>Câu hỏi 28:</i> Hãy cho biết món thịt bò măng chua chế biến như thế nào?	73
<i>Câu hỏi 29:</i> Hãy cho biết điểm độc đáo của món bò nướng?	74
<i>Câu hỏi 30:</i> Người Hà Nội ăn món ngô, khoai như thế nào?	75
<i>Câu hỏi 31:</i> Cho biết điểm đặc biệt của xôi Hà Nội?	80
<i>Câu hỏi 32:</i> Cốm vòng có nguồn gốc từ đâu? Cách chế biến cốm vòng?	81
<i>Câu hỏi 33:</i> Hãy cho biết cách chế biến chè như thế nào?	86
<i>Câu hỏi 34:</i> Cho biết sấu có điểm gì đặc biệt và cách chế biến các món ăn từ sấu?	88
<i>Câu hỏi 35:</i> Kem Hà Nội có nguồn gốc từ đâu?	89
<i>Câu hỏi 36:</i> Tại sao nói sữa chua nếp cẩm là món ăn độc đáo của người Hà Nội?	92
<i>Câu hỏi 37:</i> Lạc rang Hà thành có đặc điểm độc đáo gì?	93
Phần thứ hai: TRANG PHỤC CỦA NGƯỜI HÀ NỘI XƯA VÀ NAY	96
<i>Câu hỏi 38:</i> Người Hà Nội xưa và nay quan niệm về mặc như thế nào?	96
<i>Câu hỏi 39:</i> Cho biết nét trang nhã trong trang phục người Hà Nội từ thời Nguyễn về trước?	99

<i>Câu hỏi 40:</i> Hãy cho biết điểm đặc biệt trong trang phục Thăng Long - Hà Nội từ thời Nguyễn tới nay?	109
<i>Câu hỏi 41:</i> Thời trang bốn mùa trong sự lựa chọn của người Hà Nội có đặc điểm gì?	111
<i>Câu hỏi 42:</i> Sự thay đổi trong trang phục phụ nữ Hà thành qua các thời kỳ lịch sử có đặc điểm như thế nào?	123
<i>Câu hỏi 43:</i> Cho biết đặc điểm trang phục của đàn ông Hà thành?	126
<i>Câu hỏi 44:</i> Cho biết điểm đặc biệt của áo dài?	129
<i>Câu hỏi 45:</i> Áo dài thiếu nữ Hà Nội có đặc điểm gì nổi bật?	130
<i>Câu hỏi 46:</i> Điểm đặc biệt của chiếc nón Việt Nam là gì? Chiếc nón gắn với người Hà Nội như thế nào?	136
<i>Câu hỏi 47:</i> Cho biết đặc điểm tang phục của người Hà Nội? Các loại tang phục và cách may tang phục?	139
<i>Câu hỏi 48:</i> Cho biết đặc điểm trang phục lễ cưới của người Hà thành và trang phục áo cưới qua các thời kỳ?	149
<i>Câu hỏi 49:</i> Cho biết đặc điểm trang phục Phật giáo ở Hà Nội?	157
<i>Câu hỏi 50:</i> Cho biết đặc điểm trang phục công sở của người Hà Nội xưa và nay?	160
<i>Câu hỏi 51:</i> Cho biết đặc điểm trang phục sinh viên Hà Nội ngày nay?	181
<i>Câu hỏi 52:</i> Cho biết nét nổi bật trong trang phục trẻ em?	183
<i>* Tài liệu tham khảo</i>	186

HỎI ĐÁP
VỀ ẨM THỰC, TRANG PHỤC HÀ NỘI
XUA VÀ NAY

Chịu trách nhiệm xuất bản: **PHẠM BÁ TOÀN**
Chịu trách nhiệm bản thảo: **NGUYỄN DUY TƯỜNG**
Biên tập: **ĐẬU XUÂN LUẬN - HOÀNG LAN ANH**
Trình bày: **HOÀNG ANH**
Sửa bản in: **MINH PHƯƠNG**
Bìa: **NGÔ TRỌNG HIỂN**

NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN

23 Lý Nam Đế, Hà Nội
ĐT: (04) 38455766, Fax: (04) 37471106

Chi nhánh tại TP. Hồ Chí Minh

Số 8 Nguyễn Bình Khiêm, Phường Đa Kao, Quận 1
ĐT: (069) 667452, (08) 39111563

Cơ quan đại diện tại TP. Cần Thơ

Phi trường 31 - đường Cách mạng tháng Tám
ĐT: 069.629905 - 0710.3814772; Fax: 0710.3814772

Cơ quan đại diện tại TP. Đà Nẵng

15 A Duy Tân - Quận Hải Châu
ĐT: (0511) 6250803; Fax: (0511) 6250803

HỎI ĐÁP
VỀ ẨM THỰC, TRANG PHỤC HÀ NỘI
XUA VÀ NAY

Bắt đầu in: Quý I-2010
In xong: Quý I-2010
Nộp lưu chiếu: Quý I-2010
Khổ sách: 14,5x20,5
Số trang: 192
Số lượng: 1.090
Số xuất bản: 690-2009/CXB/54-138/QĐND
Sắp chữ tại: Nxb Quân đội nhân dân
In và đóng sách tại: Nhà máy in Quân đội 1
Số in: 0075

**NHÀ XUẤT BẢN QUÂN ĐỘI NHÂN DÂN TRÂN TRỌNG GIỚI THIỆU
BỘ SÁCH KỶ NIỆM NGÀN NĂM THĂNG LONG - HÀ NỘI**

1. 1000 năm Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội qua ô chữ
2. Hệ giá trị văn hóa Thăng Long - Hà Nội trong lịch sử giữ nước của dân tộc
3. Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội
4. Thăng Long thế kỷ 17 đến thế kỷ 19 qua tư liệu người nước ngoài
5. Thăng Long - Hà Nội vẻ đẹp xưa và nay
6. Văn hóa gia đình người Hà Nội
7. Văn hóa Hà Nội tìm tòi và suy ngẫm
8. Thăng Long - Hà Nội những áng thiên cổ hùng văn
9. Hào khí Thăng Long - Hà Nội thời đại Hồ Chí Minh
10. Lễ hội hình thái văn hóa dân gian Hà Nội
11. Nét văn hóa thanh lịch của người Hà Nội
12. Hỏi đáp về di tích lịch sử Hà Nội
13. Hỏi đáp về 82 bia Tiến sĩ Văn miếu - Quốc Tử Giám - Hà Nội
14. Hỏi đáp về danh thắng ở Hà Nội
15. Hỏi đáp về 36 phố cổ Hà Nội
16. Hỏi đáp về những đường phố Hà Nội
17. Hỏi đáp về 5 cửa ô Hà Nội
18. Hỏi đáp về các làng nghề truyền thống Hà Nội
19. Hỏi đáp về sông, hồ, đền, chùa Hà Nội
20. Hỏi đáp về ẩm thực, trang phục Hà Nội xưa và nay
21. Hỏi đáp về những trận đánh lớn ở Thăng Long - Hà Nội
22. Phố phường Hà Nội xưa
23. Những công chúa kinh thành Thăng Long
24. 9 danh nhân thành Thăng long (1010 - 1789)
25. Danh nhân Hà Nội
26. Hà Nội cũ
27. Cổ tích và thắng cảnh Hà Nội
28. Cẩm nang du lịch Hà Nội
29. Hà Nội - Những tình yêu không kỷ niệm
30. Ký sự địa chí Hà Nội
31. Hà Nội ca dao, ngôn ngữ



101112495



8 935075 920088

Giá: 31.000đ