TỦ SÁCH TINH HOA THĂNG LONG - HÀ NỘI

36 LÀNG NGHỀ Hà Nội

QUỐC VĂN (Tuyển chọn, biên soạn)

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

Hà Nội

CÓ NHIỀU HƠN MỘT BA SÁU

(Thay lời giới thiệu)

Cuốn sách *Hà Nội ba sáu phố phường* gắn liền với tên tuổi nhà văn tài hoa Thạch Lam đã trở nên nổi tiếng và quá đỗi thân thuộc với nhiều lớp bạn đọc người Việt. Cho đến bây giờ cũng chưa hề có con số thống kê rằng nó đã được xuất bản bao nhiêu bận, số lượng tới nay đạt bao nhiêu bản, những nhà xuất bản nào đã từng in? Chỉ biết rằng, khi nói tới những áng văn đẹp viết về mảnh đất Kẻ Chợ, không thể lãng quên *Hà Nội ba sáu phố phường*, không thể không kể tới Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng... hay một vài nhà văn tên tuổi khác.

Có thể bạn chưa biết nhiều về Hà Nội, có thể bạn chưa một lần đặt chân tới Hà Nội, cũng đâu có sao, chỉ cần bạn có trong tay *Hà Nội ba sáu phố phường* của Thạch Lam, *Thương nhớ mười hai* của Vũ Bằng... thì Hà Nội với những gì tinh túy

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

nhất, tinh tế nhất, hào hoa thanh lịch nhất, tựa hồ đã nằm trong tay bạn. Bạn có thể thả hồn trong một biệt thự tiện nghi sang trọng nào đấy, hoặc thảy trong một căn hộ ọp ẹp, trên một ghế đá cạnh một mặt hồ thơ mộng nào đấy, hoặc bất kỳ một chỗ nào đó tùy bạn chọn lựa ở trên khắp miền đất Việt để mà thưởng những trang viết tưởng không có gì đẹp hơn, không có gì hay hơn, thú hơn về những nét văn hóa của chốn văn vật ngàn đời Thăng Long - Kẻ Chợ đã được "cô" cả vào trong những ngòi bút tài hoa ấy. Vậy thì tới Hà Nội làm gì cho nhọc xác, cho bụi bặm đường trường, cho tàu xe đầy bất trắc. Hà Nội vẫn có thể gần bạn hơn qua từng trang sách nhỏ. Hà Nội bây giờ đã không còn trầm mặc, bình lặng như cái thời của Thạch Lam, Vũ Bằng hồi tưởng qua từng nét bút nữa. Hà Nội bây giờ đã rộn ràng hơn trong thời mở cửa, trong cái thời hội nhập bốn phương tám hướng. Có thể có chút gì đó hơi xô bồ đã chen vào, đấy là tôi cứ mạo muội cảm vậy. Vẫn rất mong, vẫn hi vọng mình sai. Hà Nội hiên ngang hơn, hiện đại hơn bởi những cao ốc chọc trời, bởi những panô, biển hiệu xanh đỏ đủ màu, bởi những con phố mới thênh thang dài và rộng, cho mỗi khi mưa nước lại ngập tràn. Hà Nội dường như còn ồn ào hơn bởi vô vàn tiếng còi ôtô, xe máy inh ỏi mỗi khi tắc đường, cũng phong phú gương mặt phố phường cùng những cô chiêu cậu ấm tóc với đủ màu xanh, đỏ, vàng, nâu cưỡi những chiếc xe máy đắt tiền lượn vù vù các phố. Hà Nội khói. Hà Nội bụi. Đủ cả. Không chỉ có vậy. Hà Nội còn nhiều những mặt trái khác. Ấy là tôi cứ cả nghĩ vậy. Một lẽ vì Hà Nội là nơi hội tụ của dân tứ chiếng. Từ Nam chí Bắc, từ xuôi tới ngược. Thảy

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

đều dồn về Hà Nội. Như lũ thượng nguồn đổ nơi hạ nguồn. Như trăm dòng sông xuôi về biển lớn. Có vác xin não cho Hà Nội yêu dấu của tôi đây! Này nhé, sau những náo nhiệt, ồn ào đấy, chỉ dáng vẻ bề ngoài thôi bạn ạ! Hà Nội vẫn toát lên nét hào hoa thanh lịch, rêu phong trầm mặc tự ngàn đời của mảnh đất Kinh Kỳ xưa - Kinh đô của bao vương triều phong kiến. Hà Nội biết tự đào thải, biết tự sàng lọc cho riêng mình những gì tinh túy nhất, tao nhã nhất để làm nên hai tiếng yêu thương cho ai đã từng đến, từng đi và cả những ai chưa từng một lần đặt chân tới mảnh đất thiêng này cũng không khỏi rưng rưng xúc động cõi lòng khi nhắc đến hai tiếng: Hà Nội!

Hà Nội có trong tôi, trong bạn, trong tất cả chúng ta. Bởi Hà Nội là Thủ đô của cả nước. Hà Nội mang trong mình vinh quang và trọng trách lớn lao. Tôi, bạn, cũng như tất cả con dân nước Việt đều phải có trách nhiệm vun đắp, tô đẹp thêm Hà Nội của mình, bằng những việc làm dù là nhỏ nhất, đôi khi chỉ là ý nghĩ đẹp cũng đã đủ lắm rồi, cũng đáng quý, đáng trân trọng xiết bao. Thủ đô nghìn năm tuổi, còn sẽ thêm nhiều tuổi nữa. Ý thức trách nhiệm, tấm lòng của một người con đất Việt mong muốn góp chút gì để mừng cho Thủ đô ta trường thọ đã khiến *Tủ sách tinh hoa Thăng Long - Hà Nội* được hình thành; đã khiến Hà Nội giờ đây không chỉ dừng ở *Hà Nội ba sáu phố phường* như tiền nhân Thạch Lam phóng bút. Hà Nội đã có nhiều hơn một ba sáu, với: *36 kiến trúc Hà Nội, 36 bài thơ Hà Nội, 36 nghệ nhân Hà Nội, 36 phóng sự Hà Nội, 36 làng nghề Hà Nội, 36 lễ hội Hà Nội, 36 đình - đền - chùa Hà Nội, 36 truyện ngắn Hà Nội, 36 danh thắng Hà Nội,*

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

36 đoản văn Hà Nội, 36 tạp văn tùy bút Hà Nội, 36 ngôi nhà Hà Nội, 36 món ngon Hà Nội, 36 gương mặt Hà Nội... 36 và 36. 36 đã trở thành phiếm chỉ chứ không đơn thuần về mặt số học. Ở tủ sách này, người biên soạn, tuyển chọn vẫn muốn ấn định con số 36 cho các bài viết trong các tập của tủ sách như một sự nhắc nhủ, tri ân cùng Thủ đô về một thời Kẻ Chợ - Thăng Long - Hà Nội 36 phố phường ngàn xưa. Tầm vóc của Hà Nội ngàn năm tuổi, ấy cũng chỉ tính từ vua Lý Thái Tổ hạ chiếu dời đô nơi cố đô Hoa Lư chật hẹp tới chốn rồng cuộn hổ ngồi - để mưu nghiệp lớn muôn đời cho con cháu về sau. Chứ thực ra mảnh đất mấy nghìn năm tuổi này đã có từ thuở hồng hoang của lịch sử, từ khi Nữ Oa đội đá vá trời, từ buổi Lạc Long Quân - Âu Cơ kết duyên Tiên Rồng để khai thiên mở cõi dựng gây dòng giống Lạc Hồng. Mà thôi, kể làm chi những điều xa xưa ấy. Khi mà Thăng Long - Hà Nội trường tồn cùng lịch sử như một lẽ tiền định. Chỉ biết rằng mỗi thời khắc qua đi, mảnh đất thiêng lại thêm nhiều sự tích, nhiều huyền thoại và kỳ tích mà thôi.

Sự ghi nhắc của những trang sách trong tủ sách này chắc sẽ là khiên cưỡng, chưa thể đủ đầy với vóc dáng Phù Đổng thiên vương nơi Thủ đô ngàn tuổi. Song hy vọng, đây sẽ là nốt ruồi son tô đẹp thêm nhan sắc nàng thiếu nữ Hà Nội yểu điệu duyên dáng yêu kiều của mỗi chúng ta.

Mùa Đông Kỷ Sửu

QUỐC VĂN

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

Bánh chè lam

THẠCH XÁ

Xã Thạch Xá, huyện Thạch Thất gồm 5 thôn: Cầu Niêu, Đồng Sống, Tây Cầu, Thạch Thôn, Yên Thôn. Nguyên là đất của hai xã Thạch Thôn và Yên Thôn tổng Thạch Xá, huyện Thạch Thất, tỉnh Sơn Tây trước năm 1945. Thạch Xá có chùa Tây Phương toạ trên núi Câu Lậu, công trình kiến trúc tuyệt vời của thời Tây Sơn với những pho tượng La Hán và phường múa rối từng vào biểu diễn tại cung đình Huế. Thạch Xá nổi tiếng các món ăn cổ truyền như bánh tẻ Cầu Liêu và bánh chè lam đất Phật.

Chè lam của Thạch Xá có từ lâu đời là bánh lễ tổ tiên trong ngày giỗ, tết, lễ ở chùa đồng thời bánh chè lam còn là quà bánh cho Phật tử đi chùa Tây Phương.

Nguyên liệu chính để làm chè lam chính là bột nếp và có thêm một số gia vị như: Gừng tươi, bột quế, hạt

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

tò ho, lạc rang, mạch nha... Nguyên liệu làm chè lam rất đơn giản, nhưng cách làm đòi hỏi công phu trong từng khâu nhỏ.

Cách chọn lúa nếp là công việc quan trọng bước đầu. Nếu cẩn thận phải chọn loại giống nếp cái hoa vàng, nếu không cũng phải là nếp nhung. Loại lúa này có hương vị thơm và dẻo. Hạt thóc phải đều nhau, hạt to và mẩy. Thóc được phơi khô có thời gian ngủ (tức là đóng trong bồ) khoảng một tháng trở lên càng tốt.

Thóc nếp đưa vào chế biến bằng khâu đầu đem rang thóc. Mỗi mẻ rang chỉ sét bát thóc. Khi rang phải chú ý đun nhỏ lửa, nhưng vẫn phải cho ngọn lửa cháy đều. Rang thóc bằng chảo gang, dùng đũa cả đảo đều tay để thóc nở đều thì mới có bông nổ đều và trắng ngon. Sau đó đem bỏng ra nghiền thành bột. Dùng rây bột lọc bột hạt nhỏ làm sao khi mó tay vào bột phải thấy mát, mịn là được. Khâu thứ hai là chọn và chế biến các loại gia vị. Chè lam là loại bánh ngọt, nên khi làm bánh phải cho đường hoặc mật vào. Nếu là loại bánh làm bằng đường thì phải chọn đường tinh trắng không có sạn. Còn làm bằng mật thì phải là mật mía de, loại mía nhỏ cây nhưng dành, chắc. Mật mía de ngọt gắt, nhưng lại rất thơm. Loại chè lam được làm bằng mật mía de thì vừa có hương thơm của mật, lại vừa có hương thơm của mùi bột lúa nếp. Dù là mật hay là đường thì cũng phải đem nấu, và nấu với mạch nha. Nấu khi nào nhúng đũa vào, rút ra

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

thấy mật kéo thành dây mảnh sáng như gương là được. Nếu đun mật già lửa thì mật sẽ bị khét, chè lam bị rắn. Còn đun non lửa thì chè lam sẽ bị nhão, không bảo quản được lâu.

Khi đun được mật thì bắt đầu cho bột nếp, lạc rang, nước gừng tươi... cùng một số hương liệu khác quấy đều. Sau đó đổ ra nhào kỹ. Khâu nhào luyện bánh cũng không kém phần quan trọng, người làm phải lấy hai cùi tay, rướn cả sức dồn lực vào, vật đi, vật lại làm cho tới khi bánh dẻo đều, mới có độ dai. Bánh chè lam để được lâu cũng là ở khâu canh mật, luyện nhào thật kỹ, mịn.

Ngày xưa chè lam đóng trên quả tròn biểu tượng như bầu trời. Dùng dao cắt từng miếng gói vào lá khô. Gần đây, chè được đóng khuôn cho vào hộp in nhãn đẹp. Hàng năm, cứ vụ mùa thu hoạch lúa nếp xong, ở Thạch Xá bắt đầu vào chiến dịch làm bánh chè lam phục vụ khách tham quan lễ Phật ở chùa Tây Phương. Từ những tháng giáp Tết Nguyên đán đến hết mùa xuân du khách đi chùa đông, sản phẩm bánh chè lam là một món quà đặc sản của quê hương đất Phật. Từ ngàn xưa, người ta đã xếp chè lam Thạch Xá vào món ăn thuộc kho tàng văn hoá ẩm thực của miền quê xứ Đoài.

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn

Bánh dày

QUÁN GÁNH

Thượng Đình là một trong 4 làng của xã Nhị Khê, huyện Thường Tín. Dân làng từ xưa sống chủ yếu bằng nghề nông, nhưng do ruộng đất ít nên mùa màng chóng xong, bản chất dân làng lại cần cù, thông minh và khéo léo, nên đã sớm biết chế biến những nông sản do chính mình sản xuất ra để sinh hoạt thường nhật như muối cà, muối dưa, làm tương, làm bánh và dần dần trở thành hàng hoá có sức hấp dẫn người mua. Nhưng nổi tiếng hơn cả là nghề làm bánh dày và đã trở thành đặc sản hoà quyện với đặc sản các nơi:

Bánh dày Quán Gánh

Bánh rán Chợ Mơ

Cá rô Đầm Sét

www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn - www.lib.haui.edu.vn