

Phố Nhà thờ Lớn Hà Nội

Ngày sắp sang Đông

Mỗi khi ra Hà Nội, tôi tìm đến khu vực Nhà thờ Lớn. Để ở, để đắm mình vào không khí nhộn nhịp của những con đường chạy ngang Nhà thờ đã biến thành “Phố Du lịch” lâu nay.

Sáng sớm. Thức dậy theo tiếng chuông bình boong của Nhà thờ. Ba tiếng nhẹ nhẹ, ba tiếng mạnh dần lên, rồi ba tiếng nhẹ lại. Phải đến cả phút mới hết nghe chuông.

Nghe được chuông vì tôi ngụ trong một khách sạn nhỏ ở hẻm Thọ Xương của đường Âu Triệu bên hông Nhà thờ Lớn Hà Nội. Và bắt đầu một ngày mới ở Hà Nội với những hồi chuông báo lễ đầu tiên trong ngày đó, lúc 5 giờ sáng.

Chiều hôm trước, tôi bay từ TPHCM ra thủ đô đi công chuyện, và đến khu vực này. Nhận phòng xong thì ra trước cửa Nhà thờ Lớn ở ngã ba các con đường Nhà Thờ, Nhà Chung và Lý Quốc Sư.



Nhà thờ Lớn Hà Nội trang hoàng chào đón Giáng sinh.

Nhớ chuyện Quasimodo

Trong tiết trời se lạnh – chừng 18 đến 20 độ C, mà lại gần tới Giáng sinh nữa, nên người dân và du khách đổ đến đây vui chơi, chụp hình kỷ niệm. Chủ yếu là các bạn trẻ chụp cho nhau, hoặc tự sướng, với chiếc điện thoại thông minh. Trước hàng đá cùng máng cỏ được chiếu sáng; trước cây thông lung linh ánh đèn là các ngôi sao nhỏ. Đương nhiên, cả ở sát các bậc tam cấp Nhà thờ với ngôi sao năm cánh màu trắng có đuôi tia cũng màu trắng gắn trên tháp chuông 30 mét bên trái.

Nhìn tháp chuông, nhớ đoạn tả cảnh Quasimodo leo lên tháp chuông cao vợi vợi của Nhà thờ Đức Bà Paris, không đi theo lối cầu thang, khiến cho độc giả hồi hộp. Chính trên cái tháp chuông ấy, anh gù đã giết chết một tình địch, cũng là người nuôi nấng mình: Claude Frollo.

Văn hào Victor Hugo với tiểu thuyết “Nhà thờ Đức Bà Paris” đã biến Quasimodo - một trong những nhân vật chính - trở thành bất tử cùng với Nhà thờ. Vì thế nên vụ cháy Nhà thờ hồi tháng tư năm nay đã gây xúc động cho toàn thế giới.

Tác phẩm của Victor Hugo từng được dịch ra tiếng Việt với tựa đề “Thằng Gù Nhà Thờ Đức Bà” (Người dịch đã bỏ chữ “Paris” và thêm hai chữ “Thằng Gù”. Chắc để tăng phần hấp dẫn?) Nó cũng đã nhiều lần được dựng thành phim, đi vào cả trong nhạc kịch...

Lại nhớ lần đi Las Vegas, được nghe trích đoạn nhạc kịch bởi các ca sĩ Thế Sơn, Trịnh Lam và Trần Thế Hòa – trong các vai anh gù Quasimodo, linh mục Claude Frollo và Phœbus de Châteaupers, một sĩ quan quân đội. Họ vây quanh người mình yêu - nàng La Esmeralda hát rong kiêu diễm. Họ ra sức đấu với nhau vì nàng.

Không biết rồi có nhân vật văn học nào bước ra từ Nhà thờ Lớn Hà Nội?

Đêm xuống. Không gian bên ngoài Nhà thờ càng trở nên lung linh hơn do thêm đèn của những dãy nhà bên hông Nhà thờ được thắp sáng.

Vì ít thời gian ở Hà Nội, tôi không nán lại trước cửa Nhà thờ lâu, mà đi dọc con đường Lý Quốc Sư dẫn ra Hàng Đào để thăm thú thêm. Mỗi lần đến đây lại thấy sự náo nhiệt tăng dần: du khách đông hơn; hàng quán đủ loại mọc ra nhiều hơn; không nhà nào là nhà chỉ để ở nữa cả. Và “Cà phê Trung Nguyên” đã mở đến hai cửa tiệm trên con đường này. Sao nhiều thế trên một cung đường một chiều chưa tới 500 mét? Thấy có khách, nhưng chỉ lai rai, so với một quán cà phê khác gần đó là “Cà phê Cộng” đông nghẹt, phải bỏ thêm ghế cho khách ngồi ở lề đường.

Liên quan đến cà phê, trên đường Lý Quốc Sư còn có những cửa hàng nhỏ bán cà phê hạt, cà phê bột cùng phin pha cà phê. Đặc biệt ở đó có loại cà phê được giới thiệu là “cà phê chồn” giá một triệu một ký. Người sành biết ngay đó là “huong chồn”, chứ “chồn thiệt” đâu mà ra với cái giá đó!

Thích “Phở Hàng Gai”

Hắn nổi tiếng nhất trên con đường này là “Phở Lý Quốc Sư”. Mỗi khi đi ngang qua đây, đều thấy người ta sắp hàng. Lúc năm, ba người; lúc đến cả chục người chờ cái khoát tay mời gọi của người bảo vệ để bước vào trong quán.

Có lần tôi đứng bên kia đường ngắm nhìn quang cảnh ấy thì một bà sồn sồn ngồi ở hiên một căn nhà nói lớn: “Quán đó dành cho du khách thôi! Chứ chúng tôi ở phố này không ăn bao giờ. Đắt quá, mà đâu có ngon gì hơn chỗ chúng tôi thường ăn đâu...”

Rồi bà chỉ cho tôi một cái quán lẻ đường ở phố Hàng Gai. (Người Hà Nội gọi “đường” là “phố”.) Thế là, mỗi khi ra Hà Nội, thỉnh thoảng tôi lại ghé đến cái quán ấy. Không ăn “Phở Lý Quốc Sư” để so sánh, nhưng “Phở Hàng Gai” - thật ra không biển hiệu - quả không tồi!



Tô phở béo ngậy của “Phở Hàng Gai” trong Khu phố Cổ Hà Nội.

Thường những nơi bán phở khác đều chú trọng tới sự trong thanh của nước lèo, nhưng ở đây nước lèo lại béo ngậy ngậy, có hơi “mỡ màng”, nhưng không gầy gầy. Lại thơm mùi gừng và tỏi, với độ ngọt vừa vừa, nhưng không do bột ngọt. Thịt bò thì khô phải nói: mỏng và mềm, ăn vào như thấy tan trong miệng. Giống người Hà Nội, trước khi ăn, tôi thêm vào tô phở nào là hành tươi, nào là rau mùi, hành tây và tiêu; bỏ tý ớt, vắt thêm cả ít chanh nữa.

Hỏi việc nấu nước lèo - mà ở đây người gọi là “nước dùng” - thế nào, cô bán phở độ tuổi trung niên có trả lời. “Phải nấu đến 12 tiếng với xương bò, tôm he, và một loại “con” đặc biệt là sá sùng nhưng phơi khô. Phải thêm vào đó ngũ vị hương rang, gừng rang và hành khô nữa.”

Hắn cô chưa nói hết? Mà thôi, biết tô phở ngon là được rồi. Lại rẻ, chỉ nửa giá so với “Phở Lý Quốc Sư”. (Tôi đã xem qua bảng giá ở đó thì thấy “phở bò 60.000”.)

Hỏi tiếp về “giờ mở cửa, đóng cửa”, cô cho biết mình bán từ 5 giờ sáng đến 11 giờ sáng. Sáng sớm, bán cho những người tập thể dục ven Hồ Hoàn Kiếm về. Họ thường ghé ăn phở và uống cà phê của hàng nước bên cạnh.

Vào “Cà phê Highlands”

Tôi cũng đã bao lần dạo quanh cái hồ ấy. Những năm gần đây, đặc biệt thích không khí hai ngày cuối tuần bởi thành phố cho đóng cửa hai con đường ven hồ biến chúng thành “Phố Đi bộ”.

Ngoài quang cảnh bình thường với người tập thể dục sáng nhưng hơi trẻ trẻ, và những người lớn tuổi ngồi ghế đá chuyện vãn, hoặc âu yếm nhau nếu là đôi bạn trẻ; còn thấy trẻ em vui chơi, đạp những chiếc xe nhỏ giữa đường.

Thấy cả những nghệ sĩ trong nước lẫn ngoài nước chơi guitar hay accordeon với nón hoặc thùng trước mặt. Cùng đám đông xúm xít xung quanh. Thỉnh thoảng lại có người từ đám đông bước ra, bỏ vào nón hoặc thùng vài đồng bạc lẻ, rồi rảo bước quay đi như sợ người nghệ sĩ biết được mình cho ít tiền quá!



Cầu Thê Húc dẫn vào đền Ngọc Sơn ở Hồ Hoàn Kiếm.

Sáng hôm ấy, sau khi ăn “Phở Hàng Gai”, tôi lại tà tà ra Bờ Hồ. Dạo một vòng rồi lên tầng ba toà nhà “Hàm Cá mập” từng bị lên án - chính vì kiến trúc mới kiểu cái hàm cá mập ấy. Và vào “Cà phê Highlands”.

May quá, ban công còn bàn. Lại ngay đối diện với Hồ Hoàn kiếm. Thật lý tưởng để ngắm nhìn Hồ lẫn người cùng xe qua lại các con đường phía bên dưới... “Đặc biệt là vào những ngày lễ lớn, ngòi đây ngắm pháo hoa thì cực sướng luôn đấy”, theo bình luận của một bạn trẻ trên Facebook.

Thật ra, muốn uống cà phê đặc sản của Hà Nội - “Cà phê Trứng” - thì phải đến “Quán Giảng” trên đường Nguyễn Hữu Huân, cũng không xa Hồ Hoàn kiếm. Tôi từng có dịp trò chuyện với ông Nguyễn Văn Đạo, con trưởng của người chế ra món cà phê đã thành đặc sản, trong không gian nhỏ hẹp, đặc trưng của những ngôi nhà ông biến thành quán, nhưng lắm người ra kẻ vào.

Cuộc trò chuyện được ghi lại bằng những thước video trong cái không khí ồn ào đó. Ông Đạo cho biết: “Bố tôi là Giảng, Nguyễn Văn Giảng, bartender pha chế các loại nước uống ở khách sạn Metropole vào những năm 1940. Những năm ấy, Hà Nội thiếu... sữa tươi. Cha tôi đã nghĩ ra việc lấy trứng gà đánh lên, thêm chút mật ong để pha cà phê; và rồi khách Tây rất thích. Sau này có sữa, họ vẫn ưa cái món cà phê thể sữa bằng trứng gà. Thế là Cà phê Trứng ra đời. Ông thấy hay không?”



Lối vào “Cà phê Giảng”, nơi xuất phát Cà phê Trứng, một đặc sản Hà Nội.

... Sau bữa cà phê ở Highlands, tôi quay lại khu vực Nhà thờ Lớn tìm chỗ ăn cơm. Vừa kịp nghe tiếng chuông nguyện buổi trưa. Nghe nói, bây giờ Nhà thờ không còn người kéo chuông nữa. Máy móc đã thay thế con người - một cỗ máy với mô tơ cùng bảng mạch lập trình.

Vẫn đủ ba hồi, chín tiếng bình boong.

Ngọc Trân

-