

# Budapest

## thủ đô Hung Gia Lợi

Trịnh Hảo Tâm

Sau 3 tiếng đồng hồ di chuyển từ Vienna, 5 giờ 30 chiều ngày 27 Tháng Chín, 2006, xe buýt của đoàn du lịch Đức chúng tôi tới khách sạn Wien ở địa chỉ bưu điện là H-1118 Budapest, Budaorsi út 88-90 Hungary và có website là [www.hotelwien.hu](http://www.hotelwien.hu). Khách sạn nằm trên đại lộ Budaorsi là con đường nối dài của xa lộ M1 và M7 (đi hồ Balaton) ở phía Nam thành phố và cách trung tâm Budapest 4 km. Trên những bảng chỉ dẫn giao thông thấy chữ Hung Gia Lợi nhiều chữ có dấu sắc như chữ Việt Nam, chữ “út” không phải là... “em út” mà có nghĩa là “avenue”, chữ “útca” là “street” và “tér” là “palace” (quảng trường). Khách sạn là một tòa nhà có 5 tầng gồm tất cả 92 phòng, tuy quảng cáo là 3 sao nhưng phòng rất hẹp chỉ vừa đủ kê hai chiếc giường đơn hoặc 1 giường đôi. Được một cái là phòng tắm và vệ sinh khá sạch sẽ. Khách sạn Wien này hợp đồng dài hạn với hãng du lịch Đức Graf's Reisen, giá phòng tôi thấy niêm yết từ 27 đến 35 Euros cho mỗi người một ngày. Giá phòng ở Âu Châu thường tính mỗi người, hai người mặc dù ở một phòng họ vẫn tính cao hơn.

Bữa cơm tối đầu tiên ở khách sạn Wien là một trong 3 bữa ăn tối bao gồm trong Tour du lịch 7 ngày 6 đêm từ Đức đi Budapest. Bữa ăn ghi là “3 courses” nghĩa là có đủ bộ “tam xên” 3 món: xà lách (hay xúp tùy mình chọn), món chính là thịt bò khoai tây và tráng miệng bánh “blanc” nhưng tạm no chứ không gọi là ngon. Rượu hay bia thì phải trả tiền thêm.

Ăn tối xong chúng tôi định đi lên khu trung tâm Budapest chơi nên xin bản đồ Budapest bằng tiếng Anh của khách sạn, nhưng nghe mấy người Đức nói đi taxi phải cẩn thận vì nhiều khi tài xế hay nói ngược đòi cao giá. Nghe nói đâm ra nản nên 4 người chúng tôi chỉ đi bộ trên

những con đường quanh khách sạn. Vùng này là ngoại ô phía Nam của Budapest nên hơi vắng vẻ, nhà cửa cũ kỹ, sân vườn tối om và có những ngôi nhà âm u không ánh đèn, cây cối um tùm như những ngôi nhà ma. Gần khách sạn gặp một quán nhậu là một ngôi nhà xưa, thực khách ngồi ăn ngoài sân vườn leo lét ánh đèn vàng vọt có lẽ cho có vẻ lãng mạn trữ tình. Bảng hiệu quán nhấp nháy đèn màu nhưng viết bằng tiếng Hung nên đành chịu thua, không biết bán những món gì? (Nhưng đêm hôm sau chúng tôi cũng tới ăn nơi đây, có nhiều cái lạ, xem hồi sau sẽ rõ). Đi một lúc chúng tôi tới một bãi đậu của xe lửa với những đường ray dọc ngang giống như ga Hòa Hưng ở Sài Gòn. Ga chỉ chứa những đầu máy xe cũ chứ không phải là ga hành khách. Sân ga có hàng rào sắt rào lại nhưng bên trong ánh đèn leo lét không một bóng người!

Năm 1956 ở Việt Nam, lúc đó tôi rất thích đọc tạp chí “Thế Giới Tự Do” do Phòng Thông Tin Hoa Kỳ ấn hành vì in đẹp, tôi đã thấy Budapest với những hình ảnh cuộc Cách Mạng Mùa Thu quân và dân Hung Gia Lợi nổi dậy chống sự cai trị của Nga Xô và xe tăng Nga đã đàn áp một cách dã man. Ngày đó tôi hãy còn rất nhỏ, chỉ biết đất nước Hung Gia Lợi ở Âu Châu qua những con tem màu sắc rất đẹp đề chữ “Magyars” và nghĩ chắc là sẽ không bao giờ có cơ hội đặt chân đến Budapest? Nhưng dòng đời xoay chuyển, “thương hải biến di tang điền” biến hóa ruộng dâu, ruộng dâu hóa biển (dâu ở đây là lá dâu nuôi tằm chứ không phải dâu tây strawberry), Cách Mạng Nhung Tháng Tám 1991, khối Liên Bang Xô Viết tan rã và Hung Gia Lợi trở thành một quốc gia dân chủ tự do và đêm nay giang hồ trôi nổi tôi có dịp ngủ ở Budapest!

Buổi sáng ngày Thứ Năm 28 Tháng Chín, 2006, là buổi sáng đầu tiên ở Budapest đánh dấu bằng tách cà phê nhạt nhẽo và vô cùng dở, bữa ăn sáng Buffet trong khách sạn cũng... dở luôn! Bữa ăn sáng gọi là Continental Breakfast có nghĩa là... liên lục địa, nghe dữ dội lắm nhưng chỉ có bánh mì, trứng luộc, thịt nguội jambon và phó-mát (cheese) chứ không có trái cây. Sau này đọc sách tôi mới hiểu đây là Full Continental

Breakfast là còn dở, có nghĩa là còn có thịt và trứng chứ Continental Breakfast đúng nghĩa chỉ có cà phê hay trà và bánh mì bơ phết với mút thôi. Khi nào gọi là Buffet Breakfast mới có thịt thà, xà lách, trái cây. Vì quen với những khách sạn ở các nước Á Châu như Thái Lan, Trung Quốc

bữa ăn sáng trong khách sạn bao giờ cũng mâm cao cỗ đầy với hàng mấy chục món từ thức ăn Tàu cho đến các món Tây phương nên tôi tưởng rằng Âu Châu cũng vậy. Quên rằng các xứ Âu Châu cái gì cũng đắt vì giá nhiên liệu rất đắt, như xăng ở Đức 1.20 Euro mỗi lít tính ra đến 6.24 USD cho mỗi gallon! Khách sạn tôi trú ngụ những ngày ở Budapest là Hotel Wien giá chỉ có 27 đến 35 Euros cho mỗi người được xem là giá bình dân nên ăn sáng như vậy cũng là vừa phải, tiền nào của nấy!

Chín giờ sáng chúng tôi tập trung ở bãi đậu xe trước khách sạn và hướng dẫn viên du lịch tại Budapest là bà Maria cũng đã có mặt. Bà này là người Hung nhưng biết tiếng Đức và nói chuyện với đoàn du lịch Đức mà tôi tháp tùng bằng tiếng Đức, tuy nhiên bà cũng hiểu và nói được chút ít tiếng Anh nên cần hỏi gì tôi cũng có thể trao đổi với bà được. Tuổi trên 50 tóc vàng, đeo kính, người ốm nên bà rất nhanh

nhẹn và hôm nay bà diện áo thun cao cổ bên trong, áo vét bên ngoài cùng màu nâu lại thêm cái khăn xa tanh quấn cổ bông hoa cũng nâu và cầm cây dù màu đỏ. Cho dù trời nắng hay trời mưa, các hướng dẫn viên du lịch thường mang theo dù màu đỏ, để khi cần giương cao ngọn dù cho cả đoàn nhìn thấy mà tiến bước. Khách sạn Wien nằm ở hướng Nam Budapest nên xe buýt chúng tôi đi vào trung tâm thành phố phải chạy

lên hướng Bắc. Thành phố Budapest có dòng sông Danube chảy ngang từ Bắc xuống Nam và chia thành phố làm 2 thành phố nhỏ: Buda với địa thế núi đồi ở hướng Tây và Pest là khu phố buôn bán địa thế bằng phẳng ở hướng Đông. Ngày xưa Buda và Pest là 2



Cầu treo dây xích - một biểu tượng của Budapest

thành phố khác nhau, cách nhau bởi con sông Danube ngăn chia đôi bờ và chưa có cầu phải qua lại bằng thuyền.

Budapest có lịch sử bắt đầu là một thành phố của người La Mã có tên là Aquincum thành lập khoảng năm 89 AD (sau Tây lịch) ở bờ Tây sông Danube. Năm 900 nhiều bộ lạc thuộc sắc dân có tên là Magyars từ miền Trung Á đến định cư, họ có nền văn hóa ảnh hưởng đến người Hung Gia Lợi hiện nay. Năm 1000 vua St. Stephen thuộc dân tộc Magyars tuyên bố khai sáng nước Hung Gia Lợi và được Đức Giáo Hoàng La Mã công nhận và trao vương miện. Năm 1241 bị quân Mông Cổ (thời sau Thành Cát Tư Hãn) xâm lăng tàn phá bên bờ Đông nhưng họ không ở lại mà rút binh về. Thời Đệ Nhị Thế Chiến năm 1944 bị tàn phá bởi máy bay Anh và Mỹ vì lúc đó Hung đứng về phe Đức. Tháng Chạp năm 1944 đến Tháng Hai năm 1945 thiệt hại nặng nề bởi quân Nga

tấn công và quân Đức chống trả. 38,000 thường dân chết và khoảng 100,000 người trong tổng số 250,000 người Do Thái ở Budapest bị quân Phát Xít Đức (Nazi) giết chết trong các lò hơi ngạt ở Ba Lan. Ngày nay cộng đồng người Do Thái ở đây vẫn đông nhất so với bất cứ thành phố nào ở Âu Châu. Năm 1873 Budapest có tất cả 10 quận do sự sát nhập 3 thành phố làm một. Ngày 1 Tháng Giêng, 1950 sát nhập thêm một số vùng nữa để trở thành 22 quận. Hiện nay có tất cả 23 quận (6 quận ở Buda, 16 quận ở Pest) và 1 quận ở đảo giữa. Có tất cả 7 đảo trên sông Danube cũng như có 7 cây cầu bắc ngang sông Danube.

Budapest là thủ đô của Hung Gia Lợi (Hungary) và là trung tâm chính trị, văn hóa, thương mại, kỹ nghệ và giao thông. Dân số hiện nay là 1.7 triệu dân, giảm xuống trong khi giữa thập niên 1980 đến 2.1 triệu người. Là thành phố duy nhất ở Âu Châu chiếm cả hai bờ sông Danube và là thành phố lớn thứ 8 trong Liên Hiệp Âu Châu.

Đi chơi là phải có tiền, nên việc đầu tiên là bà Maria phải dẫn đi đổi tiền. Bà nói đổi giá cao nhất là trong chợ trung ương (central market) Budapest. Chợ này nằm cạnh bờ sông Danube phía bên Pest và ở hướng Nam của khu trung tâm thành phố.

Xe chúng tôi từ bên Buda qua cây cầu Szabadsag là gặp nhà lồng chợ bằng gạch màu nâu đỏ rất lớn ở phía tay mặt. Cây cầu này tên tiếng Anh là Liberty Bridge bằng sắt màu xanh, có 3 nhịp cong và 2 trụ chống đỡ cầu chôn dưới lòng sông. Cầu này nguyên thủy được xây từ năm 1894 đến 1899 do kiến trúc sư János Fekete házy xây để chào mừng ngày đăng quang của vua Francis Joseph. Năm 1946 được xây lại vì bị máy bay Anh ném bom phá sập trong Đệ Nhị Thế Chiến và từ đó lấy tên là Liberty Bridge để chào mừng nước Hung được giải phóng khỏi quân Đức. Một điều cũng nên biết là trong Đệ Nhị Thế Chiến tất cả các cầu trên sông Danube ở thành phố này đều bị phá sập và mỗi cây cầu ở đây ngoài công dụng giao thông còn có giá trị nghệ thuật trang điểm cho dòng sông Danube. Cầu Liberty vừa cho xe hơi lưu thông vừa có đường rây cho xe điện mà trong những ngày tới chúng tôi thường dùng xe điện

qua cầu này để từ khách sạn ra chợ ăn uống, dạo phố.

Ngôi chợ trung ương Budapest khá lớn như chợ Bến Thành, bên trong có lầu và phía dưới có tầng hầm. Chợ do Kiến Trúc Sư Samu Petz xây vào cuối thế kỷ 19, tường bằng gạch đỏ, mái nhà bằng sườn sắt và vách tầng trên bằng kính trong để lấy ánh sáng mặt trời cũng như có phòng đông lạnh ở tầng hầm. Chợ không cần trang bị máy lạnh cũng như hệ thống sưởi nhưng vẫn thoáng mát và âm áp quanh năm. Vào thời điểm đó ngôi chợ được xem là tối tân, hiện đại, một kiến trúc tân kỳ “State of the Art” thời bấy giờ. Chợ xây gần bờ sông Danube và ngày xưa một con kinh đào có mái che nằm bên cạnh chợ để tàu thuyền chuyển tải hàng hóa lên và đưa thẳng vào chợ. Năm 1994 chợ được trùng tu lại và hiện nay có tất cả 180 gian hàng buôn bán trong nhà lồng có 3 tầng. Để giữ cho chợ về mỹ quan và sạch sẽ, trong chợ phần nhiều là những quầy bán rau cải, trái cây, bông hoa, thực phẩm khô, vải vóc, quần áo, mỹ phẩm, đồ lưu niệm. Thịt và gà vịt rất ít và để trong những tủ kính lạnh như ở những siêu thị. Cá thì người dân Hung rất ít ăn vì nước Hung không có biển. Cá được bán rất ít ở dưới tầng hầm và rộng trong những hồ nước bằng kính. Những hải sản khác như tôm, mực, cua, sò thì không thấy? Đi trong nhà lồng chợ này nhớ tới chợ Bến Thành nhưng cách bày trí sạch sẽ và đẹp mắt hơn. Chợ Bến Thành rau cải, cá tôm bày ngay dưới nền chợ và nước nổi vương vãi khắp nơi vì có nhiều người đánh vảy cá ngay tại chỗ. Ở chợ này mọi thứ đều bày trên quầy sập ngăn nắp gọn gàng. Trái cây, rau cải tuy không được tuyển chọn tốt như ở những siêu thị bên Mỹ nhưng cũng tạm được và mọi thứ đều có bảng giá đàng hoàng. Người Hung rất thích nêm nếm nhiều gia vị cay nồng như ớt, hành, tỏi nên có nhiều gian hàng chuyên môn bán ớt. Ới thôi đủ mọi loại ớt, trái lớn, trái nhỏ, dài ngắn khác nhau, xanh có, đỏ có, ớt tươi, ớt khô, ớt bột bày biện la liệt, treo từng chùm chen với những xâu tỏi trông rất lạ lùng nhưng vui mắt! Người Hung cũng giống như Đức là thích ăn xúc xích, có những cửa tiệm bày biện đủ mọi loại xúc xích và thịt nguội kèm theo là các loại phó mát, pa-tê gan heo, vịt và ngỗng. Pa-tê

làm bằng gan ngỗng ở Hung nổi tiếng là ngon nhất nhưng tôi chưa mua ở đây mà đợi khi trở lại Đức sẽ mua, tuy đắt hơn nhưng phẩm chất bảo đảm vệ sinh và không pha chế linh tinh.

Tầng trên lầu bán các đồ lưu niệm, áo thun, tranh tượng, quần áo, mỹ phẩm và đồ đan ren người Đông Âu có vẻ thích những món này như người Mễ Tây Cơ ở Hoa Kỳ. Tôi thấy có vài gian hàng người bán là phụ nữ Á Châu, có lẽ là Trung Quốc hay Đại Hàn gì đó, người Việt Nam thì không thấy trong khu chợ này mà là ở chợ khác tôi sẽ thăm viếng và tường thuật sau. Tầng lầu rất hẹp chỉ xây vòng quanh tường ngôi chợ bề ngang chừng 10 mét và chính giữa để trống, có lan can sắt để khách hàng nhìn xuống phía dưới xem người ta qua lại, bán buôn bày biện trông rất vui. Trên tầng lầu có những gian hàng bán thức ăn là những loại fast food nấu sẵn để trong những mâm vuông và chiếu đèn trong rất hực hỡ. Món ăn thì có cây thịt bò nướng cổ hữu của người Thổ Nhĩ Kỳ, gà rotisserie, vài món như cà ry và không thể thiếu món quốc hồn quốc túy của người Hung là Ungarische Gulasch tức súp bò kiểu Hung (Ungarische tiếng Đức có nghĩa là Hung Gia Lợi). Món này như bò kho của Việt Nam, ta nhưng nấu loãng hơn, có cà rốt, cà chua lại có thêm khoai tây. Món súp bò này truyền sang Đức và trở thành món truyền thống của Đức mặc dù chính gốc xuất xứ từ Hung.

Xe buýt chúng tôi đậu bên hông phía sau chợ tức hướng Nam vì trước mặt tiền chợ là đường giao thông lớn, xe hơi và xe điện qua lại như con thoi, không chỗ cho xe đậu. Bà hướng dẫn viên Maria đưa cả đoàn chúng tôi đi xuyên qua trong chợ để đến quầy đổi tiền cạnh cửa chính ở hướng Bắc. Quầy “Change” này có lưới sắt bao bọc và có một bà nhân viên ngồi bên trong chỉ chừa một lỗ để giao lưu tiền bạc. Phía trước có một tấm bảng lớn niêm yết giá trao đổi từng giờ, giá mua vào và bán ra của đồng tiền Hung là đồng Forint (Ft.). Những con số trên bảng này dùng Digital bằng đèn điện tử nhưng hệ thống này trục trặc hay sao đó mà bà nhân viên bỏ ra bên ngoài lấy tay vỗ vỗ trên những con số nó mới chạy! Tôi đùa nói bà xã và cô em gái là mình chờ thêm một chút nữa để bà vỗ vỗ cho... con số tăng lên mình đổi có lợi hơn!

Những người Đức cùng đứng sắp hàng cũng hiểu ý cũng cười. Cuối cùng con số trao đổi hôm nay vỗ cách mấy cũng không tăng được là 1 USD họ mua vào là 211 Forints và bán ra 216, đồng Euro mua vào là 268 và bán ra 276 Forints.

Có tiền Hung rồi thì món đầu tiên chúng tôi mua là... nước uống. Có gian hàng bên cạnh bán bánh kẹo, bia rượu, nước ngọt có bán nước uống đựng trong chai. Tôi mua chai 1 lít để giá là 120 Forints của những cô bán hàng rất vui vẻ và những ngày kế tiếp cũng mua nước nơi đây. Đến hôm cuối cùng mấy đứa em tôi rủ đi xuống tầng hầm dưới chợ xem ở dưới bán thứ gì? Mới thấy cũng chai nước ấy dưới hầm chỉ bán có... 80 Forints! Dưới tầng hầm vắng người mua, nhiều gian hàng để trống không người mướn. Hàng hóa cũng đủ thứ như quần áo, trang sức, mỹ phẩm lại có bán cá chép còn sống bội lợi trong hồ kính. Cá chép ở Hung thịt rất ngon (ngày mai tôi sẽ ăn ở nhà hàng Tàu) và hình thức không giống cá chép ở Mỹ, cá nhỏ và thân dài hơn giống như cá Catfish nhưng vảy và đầu chính là cá chép.

Chợ trung tâm Budapest bán đủ mọi mặt hàng bày biện màu sắc và âm thanh rất vui. Nơi đây hàng ngày tấp nập du khách cũng như người bản xứ ở tỉnh xa về chơi và mua sắm và là một địa điểm không nên bỏ qua mỗi khi tới thăm Budapest. Thăm chợ này ta có thể hiểu thêm nhiều về văn hóa, nghệ thuật và đời sống của người dân Hung Gia Lợi. Có một điều ngạc nhiên là chợ đóng cửa chiều Thứ Bảy và nguyên ngày Chủ Nhật. Chiều Thứ Bảy 30 Tháng Chín, 2006, là ngày cuối cùng ở Budapest chúng tôi định tới đây mua vài món đồ kỷ niệm xứ Hung nhưng đến đây lúc 3 giờ thì quang cảnh trước chợ vắng lặng và tất cả các cửa chợ đóng im lìm, vắng như chợ Bến Thành sáng mừng Một Tết. Mới biết mỗi ngày chợ mở cửa từ 6 giờ sáng đến 5 giờ chiều, Thứ Bảy đóng cửa lúc 2 giờ, còn Chủ Nhật thì nghỉ nguyên ngày! Ở Mỹ cuối tuần mới đi chợ mua sắm còn ở xứ Hung cuối tuần chợ lại đóng cửa! Lạ thật! Rốt cục đành xách giỏ không ra về! Định ghé tiệm tạp hóa gần khách sạn để mua nước uống, nào dè tiệm cũng đóng cửa lúc 3 giờ!