

---

# MỤC LỤC

---

|                                                    |         |
|----------------------------------------------------|---------|
| LỜI GIỚI THIỆU                                     | 10      |
| THƯ NGỎ                                            | 15      |
| <br>                                               |         |
| <b>PHẦN MỞ ĐẦU – HƯƠNG VỊ PHỐ CỔ</b>               |         |
| Nếp – nét người qua ẩm thực Hà Nội                 | 20      |
| Hà Nội trong mắt một ký họa viên người Thái Lan    | 24      |
| <br>                                               |         |
| <b>PHẦN I - NHỮNG THỨC QUÀ CỦA KINH KỲ</b>         |         |
| <b>CHƯƠNG 1. Quà Hà Nội</b>                        | 43      |
| Quà Hà Nội – hồn phố trong từng thức quà           | 46      |
| Cốm thu                                            | 58      |
| Đì qua mùa hạ                                      | 64      |
| Bánh đúc nộm                                       | 71      |
| <b>CHƯƠNG 2. Những món ăn gây thương nhớ</b>       | 77      |
| Cháo phố cổ                                        | 78      |
| Bánh mì patê ở Hà Nội                              | 86      |
| Mì vằn thắn                                        | 94      |
| Phở                                                | 104     |
| Bún chả phố cổ – tinh hoa văn hóa ẩm thực Hà Thành | 118     |
| Bún thang – tinh hoa ẩm thực Hà Nội                | 132     |
| Chả cá – món ăn của mùa đông Hà Nội                | 140     |
| <br><b>HƯƠNG VỊ PHỐ</b>                            | <br>147 |

## PHẦN II – NHỮNG CON PHỐ VÀ NHỮNG NGƯỜI GIỮ HƯƠNG VỊ PHỐ

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Ngõ Cấm Chỉ - nơi hương vị thấm thì kể chuyện thời gian              | 156 |
| Chợ Thanh Hà – chợ quê giữa lòng phố cổ                              | 170 |
| Ngõ Chợ Đồng Xuân – con ngõ giữ hồn phố cổ bằng mùi hương không tuổi | 180 |
| Bánh giò bà Phương – hương vị chậm rãi giữa lòng phố                 | 188 |
| Nộm bò khô Ông Hào – một thanh âm giữa lòng phố cổ                   | 196 |
| Bún ốc Cô Huệ – người giữ hương vị phố                               | 200 |

## PHẦN III – NHỮNG CUỘC GẶP BÊN VÍA HÈ VÀ DƯ VỊ PHỐ

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Chuyện trà đá thuốc Lào vỉa hè Hà Nội | 212 |
| Cà phê Nhân – điểm hẹn văn hóa        | 220 |
| Bia hơi Hà Nội                        | 228 |
| Những quán ăn thời xa vắng            | 244 |
| Món ăn phố cổ gây thương nhớ          | 252 |

## PHẦN KẾT

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Những gánh hàng ngang phố                  | 262 |
| Gánh phố                                   | 274 |
| Nhóm ký họa Đô thị Hà Nội – 10 năm yêu phố | 278 |

# CONTENS

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| FOREWORD                                                           | 14  |
| A LETTER TO OUR READERS                                            | 18  |
| INTRODUCTION – THE FLAVORS OF THE OLD QUARTER                      |     |
| Etiquette and Rituals – An Insight from Hanoian Cuisine            | 23  |
| Hanoi Through the Eyes of a Thai Urban Sketcher                    | 36  |
| PART I – THE DELICACIES OF THE IMPERIAL CITY                       |     |
| CHAPTER 1: HÀ NỘI STREET TREATS                                    | 43  |
| Hanoi's Delicacies – The Soul of the City in Every Treat           | 52  |
| Autumn Cốm                                                         | 60  |
| Passing Through a Hanoi Summer                                     | 68  |
| Bánh đúc nộm                                                       | 74  |
| CHAPTER 2: DISHES THAT LINGER IN MEMORY                            | 77  |
| Porridge of Hanoi's Old Quarter                                    | 82  |
| Hanoi's Bánh mì Pâté                                               | 90  |
| Mì vằn thắn                                                        | 100 |
| Phở                                                                | 112 |
| Old Quarter Bún chả – The Quintessence of Hanoi's Culinary Culture | 124 |
| Bún thang: The Culinary Quintessence of Hanoi                      | 136 |
| Chả cá – A Dish of Hanoi Winter                                    | 143 |
| STREET FLAVORS                                                     | 147 |

## PART II – THE STREETS AND THEIR CULINARY KEEPERS

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cấm Chỉ Alley: Where Flavors Whisper Stories of Time                   | 164 |
| Thanh Hà Market – A Village Market in the Heart of Hanoi’s Old Quarter | 176 |
| Đồng Xuân Alley – Preserving the Soul of the Old Quarter               | 184 |
| Mrs. Phương’s Bánh giò – A Leisurely Flavor in the Heart of Hanoi      | 192 |
| Mr. Hào’s Nộm bò khô – A Sound In The Heart of The Old Streets         | 198 |
| Mrs. Huệ’s Bún ốc – The Keeper of Hanoi’s Street Flavors               | 204 |

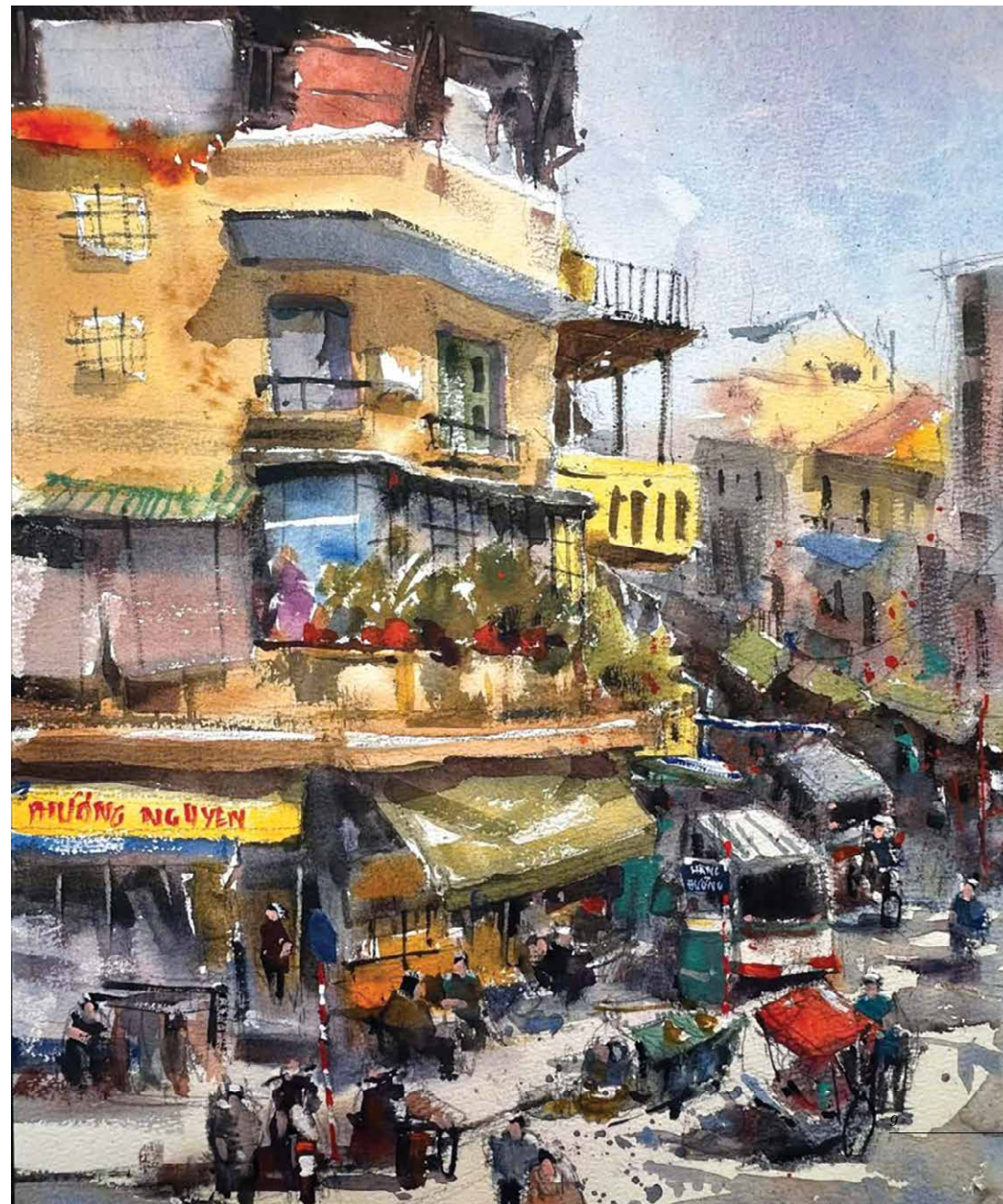
## PART III – ENCOUNTERS BY THE STREET-SIDE AND THE AFTERTASTE OF THE CITY

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| Hanoi’s Sidewalk Tea and Thuốc lá Culture                    | 216 |
| Nhân Coffee - A Cultural Meeting Place                       | 224 |
| Hanoi Bia hơi                                                | 236 |
| Eateries from a Bygone Hanoi                                 | 248 |
| The Flavors of Hanoi’s Old Quarter That Cannot Be Taken Away | 252 |

## EPILOGUE

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| The Wandering Vendor Poles of Hanoi’s Old Quarter   | 274 |
| Urban Sketchers Hanoi – A Decade of Loving the City | 284 |

*Ngã tư Hàng Đường, Hàng Buồm - Nguyễn Mạnh Hà*



## LỜI GIỚI THIỆU

LÊ VĂN LAN, giáo sư sử học



Giáo sư Lê Văn Lan - Chu Quốc Bình

## Lời Giới Thiệu

Tập sách này, là công phu và tâm huyết của hơn 50 tác giả, và gồm có hai phần:

Hơn 150 bức ký họa, của và từ từ? các giới nam phụ lão ấu, ở nông công trường..., những họa - bút lên một tiếng lòng chung, là: Chân thật và Say mê!

Hơn 30 bài viết, từ các thể loại: Phóng sự, Ký sự, Hồi ký, Điều tra, Nghiên cứu..., và cùng họa có chung một tình thần, là: Trung thực và Lo toan!

Những đoạnচিত quý báu đó, bắt nguồn từ/và dồn vào cho/một đề tài và vấn đề quan trọng, đa diện dạng, được tập những thứ vi, là: Văn hóa và Kĩ thuật - Âm nhạc của/ở (Khai kỳ - Cây Lọng & Bức tranh Hà Nội, qua những góc (và Lũy, Mết) hàng (qua) loan rong!

Đã phải mất hơn 5 năm, lang thang trên khắp  
cái phố phồn, đường ngo, vỉa hè, chợ Bưởi... Hà  
Nội, bám theo từ các loại gánh gánh, phu kéo, bày  
biển, bán mua... những món Quà Rong của phố Kinh  
Đô cổ truyền và Thủ đô hiện đại, để các tác giả làm  
nên tập sách này.

Và, không quên Sầu, Lầu sách này - tức: Viết  
và vẽ về các món ăn đường phố Hà Nội - thì, đó chỉ  
là để nói về một món ăn, có thể đang gây khi  
để cho việc quản lý cũng các sinh hoạt của phố một  
đó là văn minh - hiện đại, nhưng giá trị: chỉ là  
để cho "Tay, và những người khác" xem (!?).

Mà, chính là để đóng góp vào hệ thống ứng xử  
của dân phố với một Di sản, nhiều giá trị, của "Văn  
hóa đường phố", hẳn chỉ là "Tâm hồn đô thị"  
truyền về từ xưa xưa, cho một tòa Đô thị cổ ngàn  
năm, là: Hà Nội!

Là một Nhà sử học Chăm miến, có hơn 9 chục  
năm làm Nhà nghiên cứu - Hà Nội - gốc, tôi có nhiều tâm trạng,  
xin được chia sẻ với các tác giả tập sách này.

Và xin trân trọng gửi lời chào tập sách này với các  
Bạn đọc yêu quý, Xưa gần.

Hà Nội, Xuân Bính Ngọ,  
2026.

  
Lê Văn Lan

## FOREWORD

LE VAN LAN

professor of history

This book represents the painstaking effort and dedication of over fifty authors and brings together two complementary collections:

- More than 150 sketches featuring people from all walks of life – men and women, young and old, scholars, farmers, craftsmen, and traders – yet they all share a spirit of authenticity and passion!

- More than 30 essays covering a wide range of genres, including reportage, chronicles, memoirs, investigative pieces, and research studies. Yet, they all share a common spirit: a sense of responsibility and deep concern.

Those highly valued qualities stem from – and focus on – a vital, multifaceted, complex, yet fascinating subject: culinary culture and the traditional street-food economy of the Imperial Citadel of Thăng Long and the modern capital city of Hanoi. This is vividly captured in the images of itinerant street vendors carrying bamboo shoulder poles and woven baskets, filled with a rich variety of traditional street foods.

It took more than five years of wandering through Hanoi's streets, alleys, pavements,

and markets – following street vendors in their daily routines of preparing, transporting, and selling traditional snacks – to make this book possible.

It would be mistaken to think that this book – specifically, writing about and sketching Hanoi's street food – is merely an attempt to cling to something obsolete that might hinder the management and daily life of a modern, civilized city. Nor is it intended merely as an attraction for tourists or curious visitors.

Indeed, the true aim is to contribute to a proper approach to a rich and deeply valuable heritage the "street culture" and even the very "soul of the city" inherited through the centuries by Hanoi, a thousand-year-old capital.

As an experienced historian and a native Hanoian who has lived in Hanoi for over ninety years, I wholeheartedly endorse the authors' vision. It is my great pleasure to present this book to readers everywhere.

Hanoi, Spring 2026

# THƯ NGỎ

## NHÓM KỸ HỌA ĐÔ THỊ HÀ NỘI



Chợ Hàng Bè - Vương Hoàng Long

Hà Nội không chỉ hiện diện bởi những mái ngói rêu phong, những con ngõ nhỏ quanh co hay những khung cửa mở ra mùa thu ... Hà Nội còn được yêu thương cất giữ trong những thức quà dung dị, trong từng gánh hàng rong lặng lẽ, trong tiếng rao đêm chậm chậm len lỏi khắp “ba mươi sáu phố phường”.

**Hương vị phố cổ Hà Nội - Ký họa và tùy bút** là hành trình gom nhặt những điều bình dị ấy bằng ký họa. Không chỉ phác họa những món ăn, những quán hàng quen thuộc, mỗi bức vẽ còn lưu giữ một lát cắt ký ức, mỗi câu chuyện là một thanh âm của Hà Nội. Những tác phẩm trong sách là kết quả của những cuộc rong ruổi của các nghệ sĩ thuộc Nhóm ký họa đô thị Hà Nội – những người đủ yêu, đủ hiểu, dành đủ thời gian lê la với phố, lang thang theo chân những gánh hàng rong, và đủ tình để lắng nghe những “nghệ sĩ vẽ phố bằng hương vị” kể câu chuyện đời, chuyện nghề của họ.

Cuốn sách là cách những người nghệ sĩ chúng tôi ghé vai cùng “gánh phố” đầy trách

nhiệm, góp phần lưu giữ những điều thân thuộc, sâu lắng đang làm nên một phần hồn cốt của phố cổ Hà Nội. Chúng tôi hy vọng rằng, khi lật từng trang sách, bạn sẽ cảm nhận được hương thơm của gánh phở đầu ngõ, tiếng kéo cắt nộm bò lòng xoảng trong đêm hay vị cốm làng Vòng còn vương nơi đầu lưỡi... Để rồi chợt da diết muốn trở về, muốn ở lại Hà Nội lâu hơn một chút.

Đây cũng là lời cảm ơn chân thành gửi đến những con người làm nên hương vị phố và bền bỉ lưu giữ, lan tỏa những giá trị ấy qua bao năm tháng. Và trên hết, là lời cảm ơn sâu sắc dành cho Hà Nội – thành phố luôn đủ dịu dàng, nồng nàn và sâu lắng để chúng tôi yêu thương đến thế.

Cuốn sách là một cách chúng tôi gửi lại Hà Nội tình yêu đã nhận từ thành phố này.

# A LETTER TO OUR READERS

## HANOI URBAN SKETCHERS

Hanoi is remembered not only for its moss-covered tiled roofs, winding alleyways, or windows opening to the autumn breeze. It also lives on through its humble delicacies, the quiet footsteps of street vendors, and the lingering cries of hawkers drifting through the historic Thirty-Six Streets

***Sketching the Flavors of Hanoi's Old Quarter - Sketches and Reflections*** is a journey to gather these quiet fragments of everyday life moments through sketching. Beyond merely illustrating familiar dishes and stalls, each sketch preserves a fragment of memory, and every story echoes the unique rhythm of the city. The works in this book are the fruits of countless wanderings undertaken by the members of the Hanoi Urban Sketchers group – individuals who possess the love, understanding, and patience to linger on the streets, follow the paths of vendors, and quietly listen to the “artists who paint the city with its flavour” share their life stories and their craft.

This book represents our way of sharing the “weight of the streets” – shouldering the responsibility to help preserve the familiar, profound elements that form the very soul of Hanoi's Old Quarter. We hope that as you turn the pages, you will breathe in the aroma of a phở stall at the mouth of an alley, hear the clatter of scissors snipping nộm bò (Vietnamese green papaya salad with beef) in the night air, or savour the lingering sweetness of Vòng Village cốm (young green rice flakes) on your palate... evoking a deep, wistful longing to return – or to stay in Hanoi just a little longer.

This is also a heartfelt thank-you to the people who create the city's flavors, and who have steadfastly preserved and shared these values over the years. Above all, it is a profound expression of gratitude to Hanoi – a city gentle, passionate, and soulful enough to inspire such deep love within us.

This book is our humble way of returning to Hanoi the love that this city has so generously given us.



*Mùa trên phố - Nguyễn Văn Lưu*