

## ĐỪNG BẮT TÔ PHỞ GÀ GÁNH CẢ NGÀN NĂM VĂN HIẾN



Đạo gần đây, thỉnh thoảng tôi đọc được vài bài viết nghe rất “lên đời” về văn hóa, nghệ thuật, và ẩm thực ở miền ngoài. Nào là ca sĩ miền Bắc có vẻ hợp với nhạc thính phòng hơn, còn ca sĩ miền Nam thì hình như chỉ chuyên trị bolero, nhạc sến, nhạc mùi. Rồi lại có những lời quảng cáo nghe rất trang trọng, kiểu như “*Phở gà Hà Nội, nét di sản tinh tế của đất Kinh kỳ.*” Thoáng đọc qua thì thấy chữ nghĩa rất có mùi văn hóa, bay lượn như khói trầm trong đình làng. Nhưng ngẫm kỹ, cũng nên thông thả một chút, kéo tô phở gà chưa kịp ngועi mà đã bị bắt đội mũ “di sản”, mặc áo “ngàn năm văn hiến”, rồi đứng nghiêm chào lịch sử.

Nói cho ngay, gà thì đâu chẳng có. Phở gà cũng không phải món từ trời rơi xuống riêng cho một vùng đất nào. Món ăn ngon hay dở, phần lớn vẫn nằm ở tay nghề người nấu, kinh nghiệm nêm nếm, cách xử lý nước dùng, và nhất là nguyên liệu có thật sự tươi, sạch, đúng chất hay không. Gà thả vườn, chạy bộ ngoài sân, thịt chắc, da giòn, thơm tự nhiên, dĩ nhiên khác xa với gà công nghiệp nuôi theo lịch trình tăng trưởng nhanh như cán bộ chạy chỉ tiêu cuối quý. Mà giữa Hà thành thời nay, đất còn phải tính từng mét vuông, nhà còn chen nhau thở, thì chuyện nuôi gà thả vườn cho đúng nghĩa ngay đất Kinh kỳ nghe cũng hơi giống một thứ truyền thuyết dân gian thời đô thị hóa.

Những ai từng sống ở Sài Gòn trước đây hẳn cũng dễ nhớ tới quán phở gà Hiền Vương ở quận 3, một quán phở gà nổi tiếng do người gốc Bắc lập nên sau 1954. Sài Gòn thuở đó vốn là đất mở, ai mang theo món ngon, nghề hay, cách nấu khéo, thì cứ tự nhiên góp vào cái nồi chung của thành phố. Người Bắc đem phở vào Nam, người Nam thêm cái rộng rãi, phóng khoáng của mình, rồi món ăn cứ vậy mà sống trong lòng thực khách, không cần phải treo bảng “ngàn năm văn hiến” trước cửa.

Cả Sài Gòn ngày xưa đâu thiếu phở ngon. Có quán lớn, có quán nhỏ, có gánh phở đêm, có xe phở đầu hẻm, có tô phở ăn xong nhớ hoài mà chủ quán chẳng cần biết tới hai chữ “di sản”. Họ chỉ biết nấu cho ngon, bán cho tử tế, khách ăn thấy vừa miệng thì hôm sau

quay lại. Vậy thôi mà bền. *Cái hay của ẩm thực Sài Gòn là ở chỗ đó, không ồn ào xung danh, không bắt tô phở phải gồng mình làm đại sứ văn hóa, càng không cần thổi nước dùng thành huyền thoại để chứng minh mình thanh lịch hơn ai.*

Tôi không phủ nhận Hà Nội có nét ẩm thực riêng. Không ai rảnh tới mức đi cãi chuyện một tô phở ngon, một bát bún thang khéo, hay một chén nước dùng được nấu có tay nghề. Nhưng ngon là một chuyện, còn đem chữ “di sản”, “tinh tế”, “Kinh kỳ” treo lên khắp nơi lại là chuyện khác. Có khi món ăn chưa kịp đi vào lòng người đã bị quảng cáo kéo lên sân khấu, bắt mặc áo gấm, đội khăn xếp, rồi đọc diễn văn về truyền thống. Tô phở lúc đó không còn là tô phở nữa, mà giống như một đại biểu văn hóa đang bị bắt phát biểu quá giờ.

Chuyện nghệ thuật cũng vậy. Bây giờ nói ca sĩ miền Bắc hợp với thính phòng, ca sĩ miền Nam chỉ hợp bolero, nghe qua tưởng là nhận xét chuyên môn, nhưng thật ra dễ trượt qua kiểu phân chia văn hóa rất buồn cười. Bolero có cái hay của bolero, thính phòng có cái khó của thính phòng. Người hát hay thì ở đâu cũng hay. Người hát dở thì có đứng giữa nhà hát lớn, đèn chùm sáng rực, micro xịn tới đâu, khán giả cũng chỉ mong mau tới giờ nghỉ giải lao. *Nghệ thuật không phải cứ khoác áo “bác học” là tự nhiên cao hơn người khác, cũng không phải cứ hát về đời thường, tình nghèo, phận người là thấp hơn ai. Có khi một câu bolero hát đúng nỗi đời còn thật hơn cả một buổi thính phòng mà người nghe chỉ dám vỗ tay vì sợ mình bị coi là thiếu trình độ.*

Điều đáng nói là sự “lên đời” văn hóa hôm nay thật ra mới diễn ra trong vài mươi năm gần đây. Trước đó, trong thời bao cấp, thử hỏi cả Hà thành có được bao nhiêu phòng nghe nhạc cho ra hồn, để người ta thông dong thưởng thức thính phòng, jazz, hay những dòng nhạc không phục vụ khẩu hiệu? Lúc ấy, muốn thoát ra khỏi kiểu “tiếng hát át tiếng bom” cũng đâu phải dễ. Chỉ cần thích nghe, thích hát, thích mặc, thích sống hơi khác một chút thôi, người ta đã có thể bị chụp cho cái nón “tiểu tư sản”, “lai căng”, hay nặng hơn nữa là “có vấn đề lập trường”. Cái nón đó hồi xưa không cần chọn size, ai bị chụp cũng vừa.

Ẩm thực cũng vậy. Bây giờ đi đâu cũng thấy bảng hiệu “gia truyền”, “truyền thống ba đời”, “nấu theo lối xưa”, “hương vị Kinh kỳ”, nghe cứ như nhà nào cũng từng có bếp than hồng, nồi nước lèo nghi ngút, gà thả vườn chạy vòng vòng ngoài sân, gia vị tinh tuyển từ đời cụ cố. Nhưng mới đây thôi, trong thời bao cấp, nhiều gia đình củi còn không đủ để đun nồi nước sôi, gạo còn theo tem phiếu, thịt cá là chuyện phải tính từng lạng, nói gì tới chuyện ngày ngày nấu nướng tinh tế, truyền đời, thanh lịch như trong tờ quảng cáo. Không phải quá khứ không có cái hay, nhưng cũng không nên đem cái thiếu thôn, chật vật, kham khổ ngày xưa sơn phết lại thành một bức tranh vàng son để vừa mắt khách hàng hôm nay.

Điều buồn cười hơn nữa là bây giờ người ta rất thích nói tới “di sản”, “phố cổ”, “tinh hoa buôn bán”, “văn hóa hàng quán”, “nghề gia truyền”, “doanh nhân dân tộc”, nghe cứ như

cái mạch thương nghiệp tư nhân ấy được nâng niu liên tục từ đời ông cố tới đời cháu nội. Nhưng lịch sử đâu có hiền như tờ quảng cáo. Đã có một thời, người buôn bán bị nhìn bằng con mắt nghi ngại, tiểu thương bị xếp vào diện phải cải tạo, chủ tiệm, chủ xưởng, người có chút vốn liếng, chút nghề nghiệp, chút cửa hàng riêng, đều có thể bị khoác lên người những nhãn hiệu rất nặng như “tư sản”, “tiểu tư sản”, “tư sản mại bản”. Hồi đó mở tiệm thì bị coi là có vấn đề, còn bây giờ mở chuỗi nhà hàng thì được gọi là khởi nghiệp văn hóa. Đúng là lịch sử cũng biết thay áo, chỉ có điều cái áo mới đôi khi che chưa hết vết vá cũ.

Cho nên, khi thấy hôm nay người ta dựng lại những khu phố ẩm thực, *những quán cà phê phong cách xưa, những bảng hiệu “gia truyền ba đời”, những nhà hàng treo đèn lồng, bày bàn ghế gỗ, kể chuyện “nét thanh lịch đất Kinh kỳ”, tôi chỉ thấy nên cười nhẹ một cái. Không phải vì những thứ đó không đẹp, mà vì cái đẹp ấy đã từng có lúc bị chính những khẩu hiệu ngày xưa xem là tàn dư của lối sống tư sản. Ngày trước, một cái máy may, một tiệm tạp hóa, một quán ăn đông khách, một hiệu buôn nhỏ cũng có thể thành lý lịch kinh tế đáng ngại. Ngày nay, cũng những thứ đó, nếu biết trang trí lại cho sang, gắn thêm chữ “di sản”, “bản sắc”, “tinh hoa”, thì bỗng nhiên trở thành niềm tự hào văn hóa. Cái bàn gỗ ngày xưa là dấu hiệu tiểu tư sản, hôm nay đem lau bóng lại thì thành phong cách hoài cổ.*



Cái nghịch lý nằm ở chỗ đó. Một thời thì đánh tư sản, cải tạo thương nghiệp, xem kinh doanh tư nhân như thứ cần uốn nắn. Một thời sau thì lại tôn vinh doanh nhân, cổ vũ kinh tế tư nhân, vỗ tay cho cửa hàng, quán xá, thương hiệu, nhà hàng, khách sạn mọc lên như nấm sau mưa. Lên đời là chuyện đáng mừng, nhưng lên đời mà quên mất cái thời từng đập bẻ cái thang để người khác không leo lên được, thì câu chuyện văn hóa nghe hơi thiếu thành thật. Hôm qua còn cấm người ta buôn bán, hôm nay lại khen ai biết làm ăn là có “tinh thần dân tộc”, nghe cũng vui, chỉ tiếc là nhiều người bị tịch thu bàn ghế ngày xưa không còn đủ sức ngồi lại để vỗ tay.

Nói vậy không phải để phủ nhận hiện tại. Đất nước khá hơn, người dân làm ăn được hơn, hàng quán đẹp hơn, món ăn phong phú hơn, đời sống có màu sắc hơn, đó là điều đáng quý. Nhưng nếu đã gọi là di sản thì phải nhớ đủ cả hai mặt. Di sản không chỉ là tô phở gà được bày trong cái tô sứ đẹp, với mấy lát lá chanh xắt nhuyễn nằm duyên dáng bên trên. Di sản còn có cả cái thời người ta phải xếp hàng mua gạo, phải đóng dầu, phải tính từng

bó củi, và phải giấu bớt sự tháo vát của mình vì sợ bị nhìn thành “thành phần kinh tế có vấn đề”. Di sản không chỉ có mùi nước dùng, nó còn có mùi khói bếp, mùi tem phiếu, mùi mồ hôi của những người từng sống qua một thời nói thật cũng khó, nói ngon lại càng khó hơn.

Lên đời là có thật. Kinh tế khá hơn, đời sống mở ra, người ta ăn ngon hơn, mặc đẹp hơn, nghe nhạc đa dạng hơn, đi nhà hàng nhiều hơn, có điều kiện chăm chút cho văn hóa hơn. Đó là điều đáng mừng. Nhưng lịch sử vẫn là lịch sử. Có cũ mới có mới. Có nghèo khó mới hiểu giá trị của no đủ. Có một thời tem phiếu, củi than, xếp hàng, thiếu thốn, thì hôm nay mới thấy một tô phở nóng, một ly cà phê ngon, một buổi hòa nhạc tử tế là điều quý. Nhưng quý không có nghĩa là phải dựng lại quá khứ theo kiểu lộng lẫy hóa, biến những năm tháng chưa mấy sáng sủa thành cái phong nền sang trọng để đánh bóng cái hào nhoáng hiện giờ. Nói nôm na, cái nôi từng thiếu củi thì đừng kể lại như thể lúc nào cũng hầm xương bằng lửa văn hiến.

Nói thật chẳng có gì khó. Khó là nói thật mà vẫn không làm mất vui. Phở gà ngon thì cứ khen ngon. Phở gà Hà Nội ngon thì cứ khen phở gà Hà Nội. Phở gà Hiền Vương ở Sài Gòn từng được nhiều người nhớ thì cứ ghi nhận là đáng nhớ. Ca sĩ hát hay thì cứ khen hát hay. Hà Nội có nét riêng thì cứ ghi nhận nét riêng. Miền Nam có bolero, có cải lương, có giọng ca mùi mẫn, có cái hồn bình dân, thì cũng chẳng có gì phải xấu hổ. *Văn hóa không phải cái thang máy để ai đó bấm nút lên tầng cao rồi nhìn xuống người khác. Văn hóa, nếu thật sự là văn hóa, thì phải đủ rộng để chứa cả nhà hát lớn lẫn quán cóc, cả thính phòng lẫn bolero, cả phở gà Hà Nội lẫn tô hủ tiếu miền Tây lúc sáng sớm bên bờ sông.*

Cho nên, xin cứ thương thức, cứ quảng bá, cứ tự hào, nhưng cũng nên chừa lại một khoảng trống cho sự thật. Bởi cái gì ngon thì tự nó có hương. Cái gì đẹp thì tự nó có dáng. Còn cái gì phải nhờ quá nhiều mỹ từ để đứng vững, thì đôi khi không phải vì nó quá tinh tế, mà vì nó đang hơi thiếu nước dùng. Phở ngon thì để người ăn nhớ, không cần bắt người ăn phải học sử trước khi húp nước lèo.

IKNhìn thẳng vào đó thì câu chuyện văn hóa mới có chiều sâu. Còn chỉ đánh bóng cho sáng, rồi gọi đó là “di sản”, thì e rằng không phải văn hóa đang lên đời, mà chỉ là cái bảng hiệu đang được thay phong chữ.@

**LỮ THỊ ĐOAN TRANG**



*Nguồn: Internet eMail by **batkhuat nguyen chuyển***

*Đăng ngày thứ Hai, May 25, 2026  
tkd, Khoá 10A-72/SQTB/DD, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*