

VĂN HÓA HÀ NỘI TRONG TIỂU THUYẾT CỦA ĐỖ PHẤN

Vũ Ngọc Huê⁽¹⁾

(1) Trường Trung học cơ sở Đồng Khởi, quận Tân Phú, TP.HCM

Ngày nhận 5/1/2023 Ngày gửi phản biện 10/01/2023; Chấp nhận đăng 10/03/2023

Liên hệ email: huevungocsp2@gmail.com

<https://doi.org/10.37550/tdmu.VJS/2023.02.395>

Tóm tắt

Đỗ Phấn là nhà văn sinh ra và lớn lên tại Hà Nội. Tuổi thơ của ông gắn bó với phố cổ, Hồ Gươm, được hưởng thụ đầy đủ một không gian văn hóa nguyên sơ Hà Nội. Mỗi đổi thay, dịch chuyển của đời sống đô thị này đều để lại dấu vết trong tình cảm của ông. Đỗ Phấn biết tận dụng lợi thế của mình, ông viết về Hà Nội từ góc độ ý thức về giá trị văn hóa tinh thần của người Hà Nội trong bối cảnh hiện đại hóa đô thị. Ông trân trọng, tự hào sự thanh lịch của con người và nét đẹp văn hóa ẩm thực Hà thành. Bên cạnh đó, nhà văn cũng viết về Hà Nội trong cơn lốc đô thị hóa với sự rạn nứt hay biến mất của nhiều giá trị văn hóa với thái độ phê phán.

Từ khóa: đô thị, Đỗ Phấn, Hà Nội, văn hóa

Abstract

HANOI CULTURE IN DO PHAN'S NOVEL

Do Phan is a writer born and raised in Hanoi. His childhood was attached to the old town, Hoan Kiem Lake, fully enjoying a pristine cultural space in Hanoi. Every change and movement of this urban life leaves a mark on his feelings. Do Phan knows how to take advantage of his advantage, he writes about Hanoi from the perspective of the sense of cultural and spiritual values of Hanoi people in the context of urban modernization. He respects and is proud of the elegance of the people and the beauty of Ha Thanh's culinary culture. Besides, the writer also writes about Hanoi in the whirlwind of urbanization with the rift or disappearance of many cultural values with a critical attitude.

1. Đặt vấn đề

Hà Nội là mảnh đất ghi dấu nhiều sự đổi thay, biến động của đất nước Việt Nam qua hàng ngàn năm thăng trầm của lịch sử. Với vẻ đẹp riêng vừa lãng mạn, vừa hào hoa thanh lịch, vừa cổ kính, vừa hiện đại, Hà Nội từ lâu đã trở thành nguồn cảm hứng bất tận của văn học nghệ thuật, góp phần tạo nên giá trị nghệ thuật cho nhiều tác phẩm và khẳng định tên tuổi của nhiều nhà văn nổi tiếng như Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Vũ Bằng, Tô Hoài, Băng Sơn, Đỗ Phấn, Nguyễn Việt Hà...

Suốt một đời gắn bó với Hà Nội nên Đỗ Phấn có nhiều kỉ niệm và kiến thức uyên bác về lịch sử mảnh đất Thăng Long ngàn năm văn hiến. Chính vì vậy, những trang viết về Hà Nội của ông ở thể loại tiểu thuyết luôn thể hiện cái nhìn sâu sắc, độc đáo về đặc điểm, vẻ đẹp của Hà thành. Trên cái nền các sự kiện đời sống hàng ngày, những thị dân vô danh gắn bó với Hà Nội trên hành trình phát triển, tác giả tập trung làm nổi bật văn hóa Hà Nội. Ông bày tỏ sự tiếc nuối về Hà Nội xưa cũ với những giá trị truyền thống tốt đẹp đang dần bị mai một trong quá trình đô thị hóa.

2. Cơ sở lí luận và phương pháp nghiên cứu

Văn hóa là những gì thuộc về con người, có ở con người, hình thành trong quá trình sống, nâng cao giá trị sống cho con người.

Văn học là một bộ phận của văn hóa. Nhờ có văn học, những sắc màu văn hóa được tái hiện một cách sinh động và sắc nét. Văn học, cùng với triết học, chính trị, tôn giáo, đạo đức, phong tục tập quán... là những thành tố hợp thành cấu trúc tổng thể bao trùm lên tất cả là văn hóa. Vì vậy, văn học luôn chịu sự chi phối trực tiếp từ môi trường văn hóa của một thời đại và truyền thống văn hóa độc đáo của một dân tộc, đồng thời là tấm gương phản chiếu đời sống xã hội và văn hóa dân tộc.

Nghiên cứu văn học dưới góc nhìn văn hóa là đặt tác phẩm văn học đó gắn với thời đại văn hóa mà nó ra đời để từ đó giải mã những chi phối của văn hóa thời đại đến việc xây dựng tác phẩm văn học.

Từ cơ sở lí luận trên, chúng tôi vận dụng phối hợp các phương pháp nghiên cứu sau:

- Phương pháp liên ngành: nghiên cứu nhiều vấn đề lịch sử, địa lý, cư dân, kinh tế, văn hoá Hà Nội để đi đến được những kết luận chính xác, khách quan về đối tượng nghiên cứu này.

- Phương pháp tiếp cận văn hóa học: lấy con người Hà Nội làm trung tâm để xây dựng hệ thống vấn đề đề tài Hà Nội trong các tác phẩm. Con người với tư cách là một thực thể văn hóa tồn tại trong ba mối quan hệ căn bản: quan hệ với môi trường tự nhiên, quan hệ với xã hội và quan hệ với chính bản thân mình.

- Phương pháp tiếp cận lịch sử - xã hội: nhìn nhận lịch sử phát triển của đất nước nói chung và Hà Nội nói riêng qua các thời đại, các giai đoạn, các thời kỳ khác nhau để thấy được sự vận động của văn hóa, lối sống Hà Nội.

- Phương pháp so sánh – đối chiếu: so sánh, đánh giá với các nhà văn tiền bối và đương thời viết về đề tài Hà Nội để có cái nhìn bao quát về mảng sáng tác này.

- Thao tác phân tích – tổng hợp: đây là thao tác cơ bản của bài viết. Phân tích yếu tố văn hóa ảm thực và văn hóa phong tục của mảnh đất Hà Nội, từ đó rút ra cái nhìn khái quát về văn hóa, phong tục của Hà Nội.

3. Kết quả và thảo luận

3.1. Văn hóa ẩm thực Hà Nội

Ẩm thực là một nét đẹp trong đời sống và văn hóa của người dân Việt Nam. Không phải bây giờ mà từ xa xưa, cha ông ta đã coi việc ăn uống không đơn thuần là chuyện hưởng thụ vật chất mà còn mang ý nghĩa tinh thần. Kho tàng văn hóa ẩm thực của người Việt nổi tiếng với nhiều món ăn ngon và dường như mỗi vùng miền trên đất nước đều có đặc sản địa phương. Nhưng phải nói rằng Hà Nội là nơi hội tụ tinh hoa ẩm thực cả nước. Vùng đất này làm cho nhiều món ăn có gốc gác từ xứ khác được tiếp nhận và sàng lọc thành ra tinh túy. Ẩm thực là một phương diện thể hiện nét đẹp thanh lịch của người Hà Nội. Nó đã chứng minh được bề dày văn hóa kinh đô Thăng Long trên một bình diện đời thường, chân chất nhất.

Kế tiếp truyền thống văn chương viết về đề tài ẩm thực Hà Nội, tác phẩm của Đỗ Phấn đã dành khá nhiều trang bàn về những món ngon Hà Nội như: nem nắm Tây Tựu, bún ốc Hồ Tây, xôi nếp cái hoa vàng Hoàng Mai... Phải nói rằng số lượng bài viết của ông dành cho chủ đề này của Đỗ Phấn còn khiêm tốn so với các nhà văn khác. Bù lại, ông cố gắng mang lại cho người đọc sự hiểu biết về cái phương vị đặc trưng cũng như yếu tố văn hóa, tập tục gắn liền với những món ăn đó. Trước hết nhà văn nhận thấy những thức quà ngon của Hà Nội như: Cốm Vòng, xôi nếp hoa cau Hoàng Mai, bánh cuốn Thanh Trì, nem nắm Tây Tựu... đều là sản phẩm của đồng ruộng. Những món ăn này thường tươi ngon, thanh sạch, chân chất bởi vì nó được làm ra bằng bàn tay khéo léo của nhà nông. Từ hạt thóc, hạt đỗ họ đã chế biến ra không biết bao nhiêu món ăn. Độc giả không ngờ một nhà văn chính gốc Hà thành như Đỗ Phấn lại viết rất hay về món ăn vào dạng bình dân nhất đối với mọi vùng quê trên đất nước này: món Xôi. Món xôi này được chế biến rất cầu kỳ, tinh xảo: *“Xôi lúa và xôi xéo có chung một sắc vàng thanh của đậu xanh đồ chín nắm thành bánh xắt lên. Nắm đậu chặt nhuyển dưới tay người bán hàng dùng dao bài mỏng lướt cắt thả xuống êm ru trùm kín nắm xôi bên dưới. Hành phi rắc và nửa thìa mỡ nước chan lên trên [...] Mở gói xôi ra, ban đầu là phảng phất hương sen từ lá gói. Hiếm có thứ bao bì nào trên đời lại đóng góp hương vị vào món ăn đặc địa đến như thế. Tiếp đến là mùi ngậy ngậy béo hành phi mỡ lợn. Rồi đến mùi đậu xanh tinh khiết hòa quyện với hương lúa, hương ngô nếp. Vị xôi ngọt đậm đà vừa muối”* (Đỗ Phấn, 2017). Thường thức xôi cũng là cả một nghệ thuật, phải ăn từng chút ít, chậm rãi, tỉ mỉ, vừa ăn, vừa ngẫm nghĩ mới cảm nhận hết hương vị thơm ngon của món ăn dân dã đồng quê này.

Người Hà Nội vốn hào hoa thanh lịch. Điều này thể hiện qua sự cầu kỳ, kỹ lưỡng trong cách chế biến món ăn, qua tấm lòng của kẻ trao, người nhận, và đặc biệt là trong cách ăn quà. Chẳng hạn nói đến món bún mọc, người đọc mới biết để làm được bát bún mọc cầu kỳ, ta phải chăm sóc cẩn thận đến từng li từng tí đến nhường nào. Cách miêu tả chi tiết, tỉ mỉ cách làm khiến người nghe chỉ biết suýt xoa, muốn được thưởng thức món ăn hấp dẫn đó liền: *“Những viên mọc lốm đốm mọc nhĩ mọng căng như quả trứng chim cút. Những sợi thịt gà trắng phau bên cạnh vài nhánh hành xanh mướt. Miếng giò lụa ngâm nước mắm*

thái vát giòn tinh. Miếng chả quế hanh vàng chắc nịch. Những miếng nắm nâu sậm thái lát mỡ màng. Măng khô ninh như gợn gành xếp vào góc bát. Bún sợi nhỏ trắng tinh làm nền. Và nước dùng trong veo thơm nức mùi nắm hương...”(Đỗ Phấn, 2016).

Đọc tiểu thuyết Đỗ Phấn viết về những món ngon Hà Nội dễ nhận thấy một điều là ông rất chú ý miêu tả những thứ “gia vị” hay những thứ “phụ gia” đi kèm với thực phẩm. Đôi khi chỉ một tí gia vị thêm vào cũng làm cho món ăn thêm phần hấp dẫn: *“Thúng bánh cuốn người bán dỡ ra bày trên vỉa hè cũng lắt nhắt rất nhiều thứ gia vị không thể thiếu. Bình nước chấm pha sẵn, lọ dấm tỏi ớt, túi quất xanh, rau húng quế, rau mùi, hành phi, hạt tiêu và ớt bột. Cạnh thúng giắt vài bìa chả quế, chả mỡ. Ngày trước bà bán bánh cuốn Thanh Trì ngồi ở góc đường Bà Triệu-Tô Hiến Thành còn có một con cà cuống nướng ngâm trong thố nước chấm đậm màu”* (Đỗ Phấn, 2017). Thì ra món ăn Hà thành xuất sắc không chỉ bởi bàn tay cầu kì, khéo léo, sáng tạo của người làm món ăn đó mà nó còn ngon bởi sự tổng hòa của các gia vị đa dạng, phong phú làm khơi dậy vị giác của người thưởng thức.

Người ta nói rằng văn Đỗ Phấn có thể mạnh về chi tiết. Cách miêu tả các món ăn hình như là chỗ ông phát huy sở trường của mình. Đây là hình ảnh một quán bán canh bánh đa cá rô đồng mà ông quan sát được vẫn còn giữ được hương vị ngày xưa có lẽ bởi họ không có ý định mở mang hàng quán: *“Bát canh bánh đa bung lên thơm phức mùi cá rô ướp gừng. Những miếng trứng cá ngậy béo và rau cải xanh ngăm ngăm đắng. Mùa hè người ta sẽ thay rau cải bằng rau dút thơm dòn. Bánh đa trắng dày thái to màu gạo lức nguyên bản”* (Đỗ Phấn, 2016). Nhưng ngày nay, tác giả thất vọng khi nhận ra món quà quê nức tiếng này khi vào Hà Nội đã bị biến dạng méo mó đến mức không thể nhận ra: *“Đầu tiên là người ta dùng cá rô phi lọc thịt thái con chỉ mang rán vàng thay cho cá rô đồng. Nước dùng đun sôi đồ ăn sườn lợn và dấm bỗng cà chua là những thứ tiêu diệt hết mùi vị của rau cải. Bánh đa hai màu trắng đỏ nhuộm phẩm giả như làm bằng gạo đỏ Hải Phòng”* (Đỗ Phấn, 2016).

Vết gió là những trang viết cho ta thấy bề dày lịch sử của một phong cách ẩm thực Hà Nội. Bia là thứ đồ uống ưa chuộng ở Hà Nội nhưng rất ít người biết về lịch sử của nó: *“Ngày mới hòa bình 1954 khi tiếp quản lại cơ sở sản xuất bia trên đường Hoàng Hoa Thám, lúc ấy nó vẫn mang tên Nhà máy bia Hommel. Người Hà Nội đọc thành Nhà máy bia Ông Mền. Nhà máy bia Ông Mền được người Pháp xây dựng từ 1890. Thời Pháp thuộc sản xuất 150 lít một ngày”* (Đỗ Phấn, 2016). Người đọc như được quay ngược lại quá khứ, xem cách người ta mua bia và thưởng thức bia như thế nào: *“Người mua bia xếp hàng trong hành lang thép ấy. Đến lượt trả tiền, nhân viên bán hàng đẩy cho hai đồng tích kê tiêu chuẩn. Vặn xoay trên sợi dây thép. Nắm chặt tay vào đấy và đẩy hai đồng tích kê bằng tôn chạy trên sợi dây thép cho đến khi tới lượt mình [...] Gọi là quán nhưng không có bàn ghế gì cả. Bia tự bung ra đặt cốc trên những nắp hầm cá nhân của xưởng đúc hầm ngoài trời phơi ở đấy. Tuột đôi dép đang đi ra làm ghế ngồi. Đồ nhắm chỉ có lạc rang, lạc luộc”* (Đỗ Phấn, 2016). Có thể thấy bia là nét đẹp trong văn hóa ẩm thực của Hà Nội. Uống bia không cốt lấy nhiều, uống đến say mềm, không làm chủ được mình mà uống bia là để giải trí, thư giãn. Vậy mà giờ đây văn hóa uống bia đã bị biến tướng thành nhậu nhẹt bù khú, khó mà thoát ra được. Thật thất vọng làm sao!

Không chỉ có bia, Đỗ Phấn cũng dành nhiều trang viết của mình nói về loại đồ uống có cồn hấp dẫn, đó chính là rượu. Người Hà Nội bây giờ ngoài món bia hơi “cổ truyền” ra còn có thêm sở thích uống rượu. Mà dứt khoát cứ phải là rượu ngoại, vì rượu ta bây giờ người ta pha cả nước, thuốc trừ sâu bất chấp tính mạng của người uống: “*Những vodka, Cognac, whisky và rất nhiều loại rượu vang bán khá chạy. Rượu “cuốc lủi” nút lá chuối đã hoàn thành sứ mệnh lịch sử của mình ở thành phố. Những tên tuổi rượu Làng Vân, Trương Xá, Kim Sơn, Sán Lùng vài năm trước còn làm mưa làm gió trong các quán rượu thành phố thì nay đã gần như biệt tích [...] Giờ thì dân phố tuyệt đối tẩy chay những gì gọi là rượu tự nấu*” (Đỗ Phấn, 2016).

Thời bao cấp, ở Hà Nội thịnh hành hai thứ đồ uống là sen dứa và nếp đá: “*Vài hạt sen lược kĩ với mấy sợi dứa non nạo nhỏ cho đường và nước đá vào là thành sen dứa. Một ít rượu nếp xay chung với gạo nếp đồ thêm chén rượu trắng vào, cho đường và đã là thành nếp đá. Thế nhưng đó là thứ đồ uống phổ biến cho đôi lứa toàn thành phố cùng với chè đỗ đen đá*” (Đỗ Phấn, 2017). Vì kinh tế còn khó khăn nên người ta cũng rất khó tìm được các nguyên liệu như nước dứa, hạt sen hay rượu nếp. Có món đồ giải khát như vậy đã là rất tuyệt vời. Đồ uống tuy đơn giản nhưng nó là chất keo gắn bó, kết tóc se duyên cho bao đôi lứa nên vợ nên chồng.

Điều bức bối duy nhất trong văn hóa ẩm thực đô thị là những trà trộn công nghiệp sắc mùi kinh tế. Nó làm mất đi hương vị của món ăn, làm phai nhạt kí ức của thị dân về thành phố và phá hủy một phần không nhỏ văn hóa tinh tế của thị thành. Cách chế biến cầu thả, thô thiển làm hỏng những món ăn có tiếng, cộng thêm vào đó là những cải biên theo chiều hướng phong phú không thể kiểm soát. Món bún ốc Pháp Vân ngày trước được chế biến rất cầu kì bí mật: “*Lựa chọn kĩ lưỡng từ con ốc rêu đá bám đầy cho đến mẻ bồng rượu nếp cái hoa vàng. Lại phải kén nồi đồng hấp ốc và cái duộc nửa để mức nước chan ra bát. Bún lá mỏng như cái lưỡi mèo bày lên đĩa lót lá chuối xanh. Tuyệt không dùng những gia vị có mùi thơm như rau thơm, hành, tỏi, dấm, ớt*” (Đỗ Phấn, 2017). Giờ thì những món ăn cảnh vẽ cầu kì ấy đã nhường chỗ cho việc giải quyết khâu no bụng. Con người trong guồng quay hối hả của nhịp sống hiện đại, không ai có thời gian ngồi hàng giờ để thưởng thức bát bún ốc ngêu. Vậy là “*Bát bún ốc chan ra đời. Đầy tú ụ với cà chua đỏ chói, hành và tí tía tô lẫn lẫn. Ốc bươu, ốc nứa, ốc mít, ốc vặn tiện gì bán nấy. Nhóm nhào ăn với rau sống, rau chuối cả rễ như bún chả. Lại có những thêm thắt kinh dị khi cho cả vào bát bún ốc những là thịt bò chần tái, giò lụa con và đậu rán*” (Đỗ Phấn, 2017). Trước đây món ăn không chỉ thể hiện trình độ của người làm ra nó mà còn là sự gửi gắm tình cảm, tấm lòng dành cho người thưởng thức, vậy mà giờ đây thời buổi công nghiệp hóa khiến món ăn cũng mang tính công nghiệp. Hóa ra sự tiện nghi của nhịp sống hiện đại đã làm mất giá trị món ăn nhiều như vậy. Thật đáng buồn thay!

Hà Nội phát triển theo nền kinh tế thị trường, trong cuộc sống đã bị mai một một số nét văn hóa truyền thống. Tuy nhiên, lối sống của người Hà Nội được tác giả nhận thấy, ngày nay vẫn giữ được một số nét đẹp cổ xưa, đó là họ thường tiếp khách đến chơi nhà bằng những món ăn của đồng quê rất dân dã, khiến cho khách cảm thấy thân thiện như

chính ở nhà mình vậy. Những món “*thịt gà ri luộc rắc lá chanh, lươn xào sả ớt và một nồi ốc nấu chuối đậu béo ngậy*” hoặc là những món ăn khoái khẩu của dân thành phố lâu đời như “*canh dưa nấu với cá trê đồng. Đậu phụ rán và rau kinh giới. Thịt lợn luộc ăn với mắm tép*”... Những món ăn dân dã đó đã làm nên nét đẹp ẩm thực của người Hà thành.

Phải nói, lối sống của cư dân đô thị được thể hiện khá thành công qua những đồ ăn, thức uống phổ phùng. Nó vừa tinh tế, thanh nhã, cầu kì, cao đạo như nền văn hóa ngàn năm nơi đây, vừa pha trộn nhiều xô bồ, toan tính của nền kinh tế thị trường ô ạt.

3.2. Văn hóa phong tục Hà Nội

Là vùng đất địa linh ngàn năm văn hiến, Hà Nội – mảnh đất thủ đô hội tụ nhiều giá trị văn hóa đặc trưng độc đáo và phong phú, với những nét cổ xưa đậm đà bản sắc dân tộc. Nét văn hóa đặc trưng của Hà Nội không chỉ là những công trình kiến trúc – nghệ thuật trải dài theo lịch sử, mà còn là văn hóa phong tục, nếp nghĩ, lối sống của con người nơi đây.

Văn hóa phong tục Hà Nội được thể hiện ở phong tục sinh hoạt. Nó biểu hiện rõ nét trong nếp sống gia đình thị dân thời bao cấp: “*Đại khái khoan tay chào khách, trái chiếu chiếu xuống nền nhà thôi cũng phải cho thật vuông vắn, so đôi đĩa phải đúng đầu to đầu nhỏ, cầm cái tăm đưa cho người lớn cũng phải thưa gửi rất lễ nhàng. Hơn nữa có khách đến chơi đồng nghĩa với việc trẻ con phải biến vội ra đường*” (Đỗ Phấn, 2017). Có thể thấy những lễ phép của gia đình thị dân làm cho bầu không khí gia đình trở nên ngọt ngào hơn, nhưng chính sự khuôn phép ấy đã góp phần tôi luyện tính cách, nét hào hoa, lịch thiệp cho người Tràng An.

Vì không gian sống chật chội, không có chỗ chơi mỗi khi nhà có khách nên trẻ con Hà Nội buộc phải tìm những chỗ vui chơi bên ngoài nhà mình. Phong tục sinh hoạt còn thể hiện ở những cây cầu gắn liền với kí ức vui chơi của trẻ thơ. Khi thành phố chưa chìm vào cuộc cách mạng đô thị hóa, nơi đây vẫn còn nhiều khoảng trống để trẻ em vui chơi, nô đùa, đám trẻ dắt xe đạp leo lên cầu vượt Khâm Thiên để đi qua, ngắm nhìn đoàn tàu chạy qua với mơ mộng về những miền đất xa xôi: “*Trẻ con Hà Nội ngày trước coi đó là một đồ chơi đầy hấp dẫn. Chọn giờ những chuyến tàu Vinh, Thanh Hóa chuẩn bị rời ga Hàng Cỏ mà leo lên cầu vượt ngó xuống đường tàu. Đầu máy hơi nước với chiếc ống khói đen sì miệng rộng như miệng thúng xôi hổi bốc hơi lừng lừng băng qua. Và cái vòi phun còi hơi thỉnh thoảng phụt lên làn hơi nước mạnh trắng xóa cùng với tiếng còi thét đình tai. Bụi than bám đen nhem trên những gương mặt cười sáng khoái tự hào về lòng can đảm*” (Đỗ Phấn, 2016). Những năm tháng chiến tranh ác liệt, tàu điện trở thành phương tiện chính chở trẻ con đi học khắp các vùng ngoại thành trên cả sáu tuyến đường, chúng tìm thấy niềm vui trên những chuyến tàu này: “*Lũ trẻ tìm nhau rất dễ. Thậm chí chỉ một đứa vắng mặt trên tàu điện giờ ấy là tất cả bọn trẻ đều biết. Và hỏi han nhau riu rít. Tàu điện như một thứ đồ chơi và cũng chính là ngôi nhà thứ hai của chúng. Là gia đình thứ hai đầy niềm vui khi mọi ngôi nhà Hà Nội lúc ấy chật chội vô cùng.*” (Đỗ Phấn, 2017).

Không chỉ có cầu vượt Khâm Thiên mà cây cầu Long Biên gắn với kí ức hai cuộc chiến tranh chống Pháp và chống Mỹ vô cùng oanh liệt cũng là nơi vui chơi của lũ trẻ:

“Lũ trẻ đầu những năm 60 mượn xe đạp người lớn dắt bộ lên dốc cầu Hàng Đậu đạp xe sang Gia Lâm vào buổi tối [...] Lũ trẻ quay xe đạp về thực hiện một cú thả dốc Hàng Khoai đầy thú vị. Nó là mục đích chính của chuyến vượt cầu. Thật lạ là không có đũa nào dám dắt bộ ngược chiều lên con dốc ấy để thả xuống. Cứ đứng luật bên trái cầu mà đạp sang tận Gia Lâm để quay về” (Đỗ Phấn, 2016). Nét đẹp văn hóa Hà Nội ấy còn lan sang cả bờ bãi sông Hồng. Đây cũng là sân chơi vô cùng kì thú của đám trẻ trong những năm tháng chiến tranh, là nơi đám trẻ tự do vùng vẫy trong làn nước mát rượi khi thời chiến tranh còn thiếu nước triền miên: *“Men theo ra đến tận mép ngoài cùng những bèo nửa nhảy ùm xùm xuống sông. Thả trôi theo dòng nước đỏ ngầu hàng trăm mét mới rẽ vào bờ. Những vật cát phù sa nâu non mịn mát dưới chân có thể nằm ngửa mặt mà ngắm lên bầu trời xanh ngắt. Ngắm đàn chim sơn ca đầu hè tung cánh ríu rít trên tầng cao. Bờ sông luôn sạch sẽ tinh khôi như thế trước khi hằn lên vết chân con trẻ”* (Đỗ Phấn, 2017). Lũ trẻ và cả đám thanh niên mới lớn còn có sở thích tắm mưa: *“Những năm thiếu điện cũng thiếu luôn cả nước máy [...] Nước chảy nhỏ giọt. Chờ hứng được thùng nước tắm mát hàng giờ đồng hồ. Cộng với thời gian xếp hàng nữa có khi là cả buổi [...] Con mưa đến như một chiếc nhà tắm lớn mở toang hết các cánh cửa. Nước xối ào ào. Chẳng có niềm vui thích sáng khoái nào bằng”* (Đỗ Phấn, 2017).

Phong tục sinh hoạt còn được khắc họa cụ thể trong nét sinh hoạt của cư dân thị thành tại Hồ Gươm: *“Người bán sáo mù ngồi trong tháp tấu lên những bản nhạc mục đồng da diết gọi khách. Lũ trẻ trèo lên cành đa nhảy “que kem” xuống hồ tắm thỏa thích [...] Tắm chán lại đi bộ lên đền Ngọc Sơn nghe gánh hát xẩm của gia đình bà Hà Thị Cầu [...] Nghe hát xong thế nào cũng phải có một màn trèo lên Tháp Bút ngó xuống chiêm nghiệm mực khổng lồ nằm trên đỉnh cổng đền”* (Đỗ Phấn, 2017). Nét sinh hoạt văn hóa ấy rất mộc mạc, giản dị và sôi nổi. Nó cứ tự nhiên đi vào lòng độc giả để hiểu hơn về mảnh đất ngàn năm văn hiến này.

Một phương diện cần phải nói tới là có một bộ phận người Hà Nội trong cảm quan của nhà văn vẫn giữ được nét đẹp, đó là thú chơi hoa tươi hàng ngày. Người chơi hoa ngày một nhiều lên bởi họ muốn làm đẹp cho không gian ngôi nhà, cơ quan và cuộc sống của mình. Dù nghèo hay giàu, người Hà Nội ngày nào cũng phải có một lọ hoa tươi để ngoài phòng khách. Người Hà Nội chơi hoa đã *“trở thành cái lẽ đương nhiên”* và *“tết đến xuân về trong nhà cũng không thiếu lọ hoa tươi”* (Đỗ Phấn, 2016). Nhiều người trên đường đi làm, dù có bận giờ nhưng vẫn níu lại cửa hàng mua hoa mang đến công sở để cắm. Chơi hoa đã trở thành tính cách của người Hà Nội. Cho dù thói thực dụng thị trường có len lỏi vào từng căn nhà, ngõ phố thì chơi hoa vẫn giữ một vị trí đặc biệt trong lối sống và thói quen sinh hoạt của người Hà Nội: *“nhiều phòng làm việc cơ quan bây giờ còn đều đặn hoa hơn ở nhà”*. Hà Nội có nhiều loài hoa, mùa nào hoa ấy: *“xuân đến là đào, mai trắng, thược dược, violet, đồng tiền”, “mùa hạ là hồng, loa kèn, cẩm chướng”, “mùa thu là cúc vàng, cúc trắng”, “Susi và hoa bướm các màu”, “mùa đông vẫn còn những bông cúc muôn, hoa lưu ly và bắt đầu violet tím, hải đường đỏ và chậu bạch mai sớm”* (Đỗ Phấn, 2016). Hoa làm nên tính cách người Hà Nội hay người Hà Nội tạo ra lối chơi hoa của mình không ai

biết được. Điềm đậm, mực thước, khiêm nhường không ồn ào phô trương. Người Hà Nội không chơi hoa theo lối biết tin nhà có khách chạy đi một bó hoa mang về cắm. Đến nhà Hà Nội và bất cứ lúc nào đều có thể bắt gặp lọ hoa tươi trên bàn như thể nó có mặt ở đây từ náo nao những ngày thường. Cũng chính vì thế mọi ngôi chợ trong thành phố không thể thiếu hàng bán hoa tươi. Thậm chí còn có cả những chợ hoa thường trực quanh năm giờ mọc lên ở những con đường xa trung tâm mạn Bưởi, Lạc Trung. Lại có chợ hoa bán buôn họp từ mờ sáng trên Quảng Bá. Cửa hàng hoa và người bán hoa dạo lên đây cát buôn mang vào phố. Và có riêng một chợ hoa tết mấy trăm năm tuổi ở Cống Chéo - Hàng Lược.

Văn hóa phong tục Hà Nội cũng thể hiện trong phong tục làm ăn, sinh sống. Hà Nội là đất kẻ chợ đã nghìn năm. Giờ vẫn thế. Hình ảnh chợ cũng là một nét đẹp văn hóa sinh hoạt của người Hà Nội. Nơi đây không chỉ là phương thức làm ăn sinh sống, buôn bán của người lớn mà còn là nơi thăm thú chơi bời. Người xa đến muốn biết cung cách sinh hoạt bản địa thế nào tốt nhất thì nên tìm đến một ngôi chợ. Ví như chợ Đồng Xuân ngày nay là khu chợ lớn duy nhất ở Hà Nội vẫn còn giữ được nề nếp buôn bán cũ dù mặt hàng đã có rất nhiều đổi khác. Nếu ai đó muốn quan sát kỹ lưỡng vẻ đẹp thuần chất của con gái Hà Nội thì vẫn có thể bắt gặp ở đây nhiều gương mặt như thế. Họ vẫn giữ được tác phong bán hàng lịch thiệp. Không quá vồn vã và chẳng mấy khi chao chat. Hàng hóa bán buôn hoàn toàn tín chấp mà không cần phải thế chấp tiền bạc. Đặc biệt đã lâu lắm rồi không còn bóng dáng một kẻ cắp nào xuất hiện ở chợ nữa. *“Một góc Hà Nội nhỏ bé ấy thôi cũng làm an lòng biết bao nhiêu người Hà Nội xưa cũ”* (Đỗ Phấn, 2017)

Ngược dòng thời gian, Đỗ Phấn chỉ ra rằng những phong tục cưới xin, ma chay, lễ lạt Hà Nội một thời đã được ưu hóa theo người Pháp và vẫn còn giữ lại ít nhiều thời chiến tranh bao cấp đã lần lượt bị xóa bỏ, bây giờ thì bất cứ nơi đâu có hội trường thì nơi ấy đều có thể trở thành phòng cưới ăn uống linh đình. Cơ quan, trường học, công sở, nhà hàng và cả những nơi nghiêm mật như nhà khách chính phủ và bộ quốc phòng cũng có những đám cưới linh đình ở đây: *“Những hôm đẹp ngày, Hà Nội dựng rạp cổng bóng bay ở các gia đình mặt phố bày mâm bát mời tiệc cưới như ở làng. Rạp dựng bằng ống nước phủ vải bạt xanh cả mái lẫn vách. Bàn ghế gấp gọn nhẹ cơ động. Đám ma có thể dựng rạp cả dưới đường nhựa chẳng ai dám thắc mắc gì”* (Đỗ Phấn, 2016). Việc dựng rạp nhôm nhôm ngoài đường biến bộ mặt đường phố lùi lại hơn nửa thế kỷ khi mà những khu phố ven nội vẫn còn là làng. Nó cũng làm tâm tư người thành phố quay lại với một trong những giá trị văn minh truyền thống là tình làng nghĩa xóm.

Lối sống đô thị đã sản sinh ra đám doanh nhân “rôm đời”, thích phô trương độ ăn chơi thời thượng của mình. Các đại gia đua đòi theo lối “trưởng giả học làm sang”, yêu cầu làm theo những mẫu hình mà họ chụp ảnh được ở đâu đó bằng iPhone. Người trong nghề nhận ra ham muốn thẩm mỹ của những tay này cũng cực kì đơn giản nên không cần nhiều lắm đến kiến thức trường qui: *“Đại gia địa ốc thích bao nhiêu cây lộc vùng ngoài sân? Đại gia ngành ăn uống dịch vụ trong nhà luôn phải có tranh sơn dầu vẽ phong cảnh hoặc tĩnh vật các món ăn cà chua, bắp cải, cua, cá, rượu tây. Đại gia quan chức trong nhà không thể thiếu chữ “Tâm” viết bằng Hán tự mạ vàng chóa trên nền sơn mài đen và vài bức tranh cát nhuộm màu gọi là tranh ngọc gì đó rắc càng dày càng tốt”* (Đỗ Phấn, 2017).

Trong cơn giao thoa văn hóa và hội nhập kinh tế toàn cầu, người Việt bị thu hút và choáng ngợp bởi những thương hiệu hàng tiêu dùng nước ngoài, từ châu Á đến châu Âu, người ta thích bước chân trong một siêu thị rộng lớn, sạch sẽ hơn là bon chen ngoài chợ chật chội, nóng bức. Ở đây có đủ hết các hãng nổi tiếng trên thế giới như: Đồng hồ Thụy Sĩ, nước hoa Pháp, đồ lót hiệu Triumph của Đức, máy móc điện tử của hãng LG Hàn Quốc, máy ảnh Nikon kỹ thuật số của Nhật... “*Khách khứa đông đúc ùn tắc cả một quãng đường [...] siêu thị chật ních người. Đàn ông và đàn bà với những gương mặt lam lũ lạ lẫm. Trẻ con bám theo hàng đàn xếp hàng chen chúc ở quầy ăn thử kem gói và những thứ kẹo nhỏ li ti màu sắc sặc sỡ như những viên hạt cườm bằng nhựa. Những gian hàng lộng lẫy đồ hiệu vắng hoe dù hàng lang bên ngoài vô cùng tấp nập*” (Đỗ Phấn, 2010).

Viết về văn hóa phong tục Hà Nội, Đỗ Phấn nhìn nhận đánh giá nó cả ở phương diện tốt và xấu. Ông không bệnh vực giá trị truyền thống xưa cũ hay lối sống hiện đại. Tác giả để cho độc giả tự khám phá và có câu trả lời cho riêng mình. Phát triển, hội nhập là tốt, nhưng không nên vì thế mà đánh mất bản sắc dân tộc. Ông hi vọng Hà Nội sẽ phát triển theo chiều hướng tích cực nhất, để xứng danh là thủ đô ngàn năm văn hiến, là trái tim, bộ mặt của cả nước.

4. Kết luận

Viết về Hà Nội từ góc nhìn văn hóa, Đỗ Phấn đã vẽ nên một Hà Nội ngàn năm văn hiến tròn đầy với vẻ đẹp văn hóa phong tục, tín ngưỡng, với sự phong phú đa dạng của ẩm thực và những nét đẹp của con người Hà thành từ lời ăn tiếng nói đến sinh hoạt hằng ngày. Bên cạnh đó, trước những biến thiên của hoàn cảnh lịch sử, của thời đại và con người, nhà văn cũng bày tỏ những suy tư, trăn trở, đau đầu những nỗi niềm về văn hóa, về thời cuộc. Ông đã nhận thấy những bước đi chông chênh của Hà Nội trên con đường hiện đại hóa và đã kịp thời đối thoại với họ về những hành vi ứng xử nhằm hướng tới những chuẩn mực đạo đức mang tính nhân văn.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Băng Sơn (1997). *Cái thú lang thang*. NXB Hà Nội.
- [2] Băng Sơn (1997). *Thú ăn chơi người Hà Nội*. NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội.
- [3] Đỗ Phấn (2010). *Vắng mặt*. NXB Trẻ, Tp Hồ Chí Minh.
- [4] Đỗ Phấn (2016). *Vết gió*. NXB Trẻ, Tp Hồ Chí Minh.
- [5] Đỗ Phấn (2017). *Rong chơi miền ký ức*. NXB Trẻ, Tp Hồ Chí Minh.
- [6] Nguyễn Thị Bảy (2000). *Quà Hà Nội*. Viện văn học và NXB Văn hóa thông tin Hà Nội.
- [7] Nhiều tác giả (2010). *Về bản sắc văn hoá Hà Nội trong văn học nghệ thuật thế kỷ XX*: Kỷ yếu hội thảo. NXB Tri thức.
- [8] Thạch Lam (1943). *Hà Nội băm sáu phố phường*. NXB Đời nay, Hà Nội.
- [9] Tô Hoài (1989). *Thú chơi người Hà Nội*. báo Người Hà Nội.
- [10] Vũ Bằng (2003). *Thương nhớ mười hai, Mê chữ, Miếng ngon Hà Nội, Miếng lạ miền Nam*. NXB Văn hóa Hà Nội.
- [11] Xuân Huy (2000). *Văn hóa ẩm thực và các món ăn Việt Nam*. NXB Trẻ (Sưu tầm).