

KHI Ô BAGUETTE LÀ NIỀM TỰ HÀO DÂN TỘC CỦA NGƯỜI PHÁP



Một cô gái Paris với ổ baguette

Bánh mì baguette của Pháp trở thành di sản văn hóa thế giới:

Tin mới ra lò: *Bánh mì baguette của Pháp, loại bánh mì ổ dài, giòn rụm (và rất quen thuộc với người Việt) đã được UNESCO đưa vào danh sách di sản văn hóa thế giới.*

“Văn hóa baguette” của dân Tây:

“Bí quyết thủ công và văn hóa của bánh mì baguette” chính thức được công nhận và được đưa vào danh sách Di sản văn hóa phi vật thể – UNESCO tuyên bố vào hôm qua 30 Tháng Mười Một 2022. UNESCO – cơ quan văn hóa Liên Hợp Quốc – định nghĩa di sản văn hóa phi vật thể tiêu biểu của nhân loại là “những truyền thống hoặc biểu hiện sống được kế thừa từ tổ tiên và truyền lại cho con cháu”. Như vậy, baguette của dân Tây đã có mặt trong nhóm gồm (nghệ thuật làm) pizza của Ý, văn hóa bia bọt của Bỉ, cách thức ăn kiêng của dân Địa Trung Hải, cà phê Arab... để được xem là di sản văn hóa của nhân loại.



**Bánh mì baguette – “bản thể” của người Pháp
(Ảnh: David Turnley/Corbis/VCG via Getty Images)**

Tổng giám đốc UNESCO, Audrey Azoulay, nói rằng tình trạng được bảo vệ (protected status) – như một di sản nhân loại cần được giữ gìn – của baguette là nhằm tôn vinh “truyền thống”, “nghề thủ công” và bảo đảm “cách nướng thủ công” được “truyền lại cho thế hệ tiếp theo”.

“Đó là một cách sống,” Azoulay nói. “Luôn có một cửa hàng bán bánh mì gần nơi mình ở, bạn có thể mua bánh mì tươi với giá phải chăng và gặp gỡ mọi người, trò chuyện với thợ làm bánh. Đó là những yếu tố quan trọng của sự gắn kết xã hội.” Azoulay cho biết Pháp đã mất sáu năm ròng rã để thu thập tất cả “chứng cứ” cần thiết trước khi gửi hồ sơ lên UNESCO để Baguette được thăng hoa thành di sản.



Một bé gái với ổ baguette trên đường phố Paris, 1950

“250 gam ma thuật và sự hoàn hảo” gói gọn trong *“một lối sống”*:

Tin về ổ bánh mì baguette trở thành di sản văn hóa nhân loại dĩ nhiên được dân Pháp đón nhận với sự hào hứng. Tài khoản Twitter của Tổng thống Pháp Emmanuel Macron thậm chí tạm dừng cập nhật chuyến thăm cấp nhà nước đến Mỹ để bày tỏ *“lòng kính trọng”* đối với *“250 gam ma thuật (ý nói bột mì) và sự hoàn hảo”* gói gọn trong *“một lối sống”*.

Ngài Tổng thống Macron còn kèm thêm bức ảnh nổi tiếng của nhiếp ảnh gia Pháp Willy Ronis với cảnh một cậu bé đang chạy ngoài phố, mặt mày rạng rỡ, miệng cười toe toét, tay cắp nách ổ baguette dài gần... chiều cao của cậu.

“Bánh mì baguette có rất ít nguyên liệu – chỉ gồm bột mì, nước, muối, men – nhưng mỗi chiếc bánh mì là sự độc đáo duy nhất nằm trong kỹ năng người thợ,” Dominique Anract, Chủ tịch Liên đoàn Quốc gia về Bánh mì và Bánh ngọt Pháp nói. Các tiệm bánh đã ăn sâu vào văn hóa Pháp. Chương trình truyền hình *“Tiệm bánh ngon nhất nước Pháp”* mùa thứ 11 đã thu hút hàng triệu người xem.

Theo tờ Le Monde của Pháp, các tiệm bánh mì ở Pháp vẫn sản xuất khoảng 6 tỷ ổ baguette mỗi năm, nhưng khẩu phần bánh mì trung bình hàng ngày đã giảm từ 800 gam vào năm 1875 xuống còn khoảng 80 gam.

Trên khắp nước Pháp, đặc biệt ở vùng nông thôn, vài thập niên qua, các tiệm bánh mì đã biến mất với tốc độ khoảng 400 tiệm mỗi năm, khiến các lò bánh mì truyền thống la làng cảnh báo rằng nước Pháp và mọi người Pháp cần phải làm nhiều hơn nữa để bảo vệ bí quyết làm baguette, nếu không có ngày baguette biến mất khỏi thế gian.

Với những người Pháp “cổ điển”, baguette chẳng khác gì tháp Eiffel hoặc dòng sông Seine. Nó là đại diện của nước Pháp. Nó là linh hồn của nước Pháp. Nó là “máu thịt” của nước Pháp. Nó được hàng triệu đàn ông, phụ nữ mang về nhà mỗi ngày – cầm trên tay hoặc ràng sau xe đạp.

Gút lại, baguette đã trở thành một phần thiết yếu của bản sắc Pháp. Baguette đã thiết lập nhịp sống và len lỏi vào cuộc đời người Pháp từ rất lâu mà bất kỳ người Pháp nào, già đến trẻ, ai cũng có thể nhớ được, từ mùi bánh mì nướng phảng phất khắp các khu phố lúc bình minh cho đến việc mọi người nhai ngấu nghiến ổ baguette nóng hôi vừa thổi vừa ăn trên đường về nhà từ sở làm vào cuối ngày.



Baguette Pháp tại Mỹ (Ảnh: Robert Alexander/Getty Images)

Baguette của dân Tây có một bề dày lịch sử... cao bằng tháp Eiffel, dù các cụ có chữ có nghĩa liên tục cãi nhau bất phân thắng bại để tìm ra ai là cha đẻ của baguette. Có người

nói rằng những ông thợ làm bánh của Napoléon đã tạo ra ổ bánh dài gọn nhẹ như thấy hiện nay để lính của Napoléon tiện mang ra chiến trường.

Lại có người nói mấy bác thợ làm bánh ở Paris mới là cha đẻ ổ baguette dài dài gọn gọn, nhằm có thể bẻ dễ dàng mà không cần dao. Phần mình, giới sử học cho rằng baguette đã “tiến hóa” dần theo năm tháng và những ổ bánh mì thon dài thật ra đã được thợ làm bánh Pháp sản xuất vào năm 1600. Thoạt đầu nó dành cho giới khá giả Paris, những người không thích loại bánh mập tròn cục mịch của giới nông dân.



Ảnh: Bas-peperzak–unsplash

Bất luận thế nào, trong suốt thế kỷ 20, baguette ngày càng đi sâu vào đời sống người Pháp, từ thành thị đến thôn quê. Baguette được làm ở đâu thì cũng được giới hạn trong bốn thành phần chính: Bột mì, nước, muối và men. Năm 1919, luật cấm làm việc ban đêm đã buộc những người thợ làm bánh phải tìm ra các phương pháp nướng bánh nhanh hơn, vốn hồi đó là công việc tốn nhiều công sức, làm đau lưng...

Giải pháp của họ là cải tiến kỹ thuật ủ men. Nói cách khác, bí quyết ở đây là kỹ thuật lên men.

Trong một chương trình “The Late Show” năm 2007, nhà sử học người Mỹ gốc Pháp Steven Kaplan – được xem người viết sử nổi tiếng và “tâm huyết” nhất về bánh mì baguette – kể với người dẫn chương trình Conan O’Brien rằng ông rất... xúc động khi

chạm vào và ăn một ổ baguette ngon, với “đường nét hấp dẫn”, “thơm phung phức” và xốp lỗ, mang lại “những vùng ký ức nhỏ bé” và đó là “minh chứng cho sự gọi cảm”.

Để so sánh, Steven Kaplan mô tả loại bánh mì công nghiệp Wonder Bread của Mỹ là “nhạt thối không vị”, “tẻ nhạt”, “đầy hóa chất” và “không mang lại bất kỳ sự hứng thú nào”.



Baguette và thời trang (Ảnh: người mẫu Alexandra Lapp lang thang Paris với baguette – photo by Christian Vierig/Getty Images)

“Chớ có thoái thác cội nguồn”.

Pháp đã đệ trình hơn 200 “*bằng chứng xác nhận*” cho giá trị của baguette khi nộp hồ sơ đăng ký lên UNESCO, gồm cả thư từ của thợ làm bánh và hình vẽ của các cháu thiếu nhi. Trong số “chứng tích” này, có một bài thơ của thợ làm bánh Cécile Piot, với đoạn:

*“Tôi ở đây
Ấm áp, nhẹ nhàng, huyền diệu
Dưới cánh tay hoặc trong giỏ của bạn
Hãy để tôi tạo nhịp điệu
Cho ngày nhàn rỗi hoặc ngày làm việc của bạn.”*

Tuy nhiên, như nói ở trên, thân phận baguette đang bị đe dọa. Nước Pháp mất đi 400 tiệm bánh thủ công mỗi năm kể từ năm 1970 – một sự sụt giảm đặc biệt nghiêm trọng ở các

vùng nông thôn, nơi siêu thị và những cửa hàng bánh hiện đại đã vượt qua các tiệm bánh truyền thống.

Tình hình càng tồi tệ và làm người Pháp “xấu hổ quá sức”, chẳng khác gì kim chích vào lòng tự hào của một dân tộc... nổi tiếng tự ái như Pháp, là doanh số hamburger đã qua mặt những ổ baguette thơm ngon nhồi jambon–beurre kể từ năm 2017!



Peterson/Corbis via Getty Images)

Theo Observatoire du Pain, nhóm nghiên cứu theo dõi thói quen và xu hướng tiêu thụ bánh mì ở Pháp, tỷ lệ tiêu thụ bánh mì trung bình hàng ngày của người trưởng thành đã giảm từ 143g/ngày (5 ounce/ngày) vào năm 2003 xuống còn 103g/ngày (3.6 ounce/ngày) vào năm 2016. Sự bùng nổ các chuỗi siêu thị bán “bánh mì hiện đại” được cho là nguyên nhân khiến hàng trăm tiệm bánh truyền thống thuộc gia đình sở hữu đóng cửa. Pháp có khoảng 33,000 tiệm bánh trên cả nước nhưng hàng năm, các tiệm baguette biến mất dần.

Dân Pháp yêu baguette lại than van: “Chớ có thoái thác cội nguồn”. Trong cuốn “Pour le pain” (“Vì bánh mì”) xuất bản năm 2020, nhà sử học Steven Kaplan (người–rất–xúc–động–khi–ăn–một–ổ–baguette–ngon) cũng than thở về điều mà ông cho là sự đánh giá cao của người Pháp đối với nền văn hóa làm bánh mì phong phú của họ ngày một giảm.

Mỹ Anh



Nguồn: Internet eMail by CATHY chuyển

*Đăng ngày Thứ Sáu, December 9, 2022
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQT/ĐĐ, ĐĐ11/TĐIND, QLVNCH*