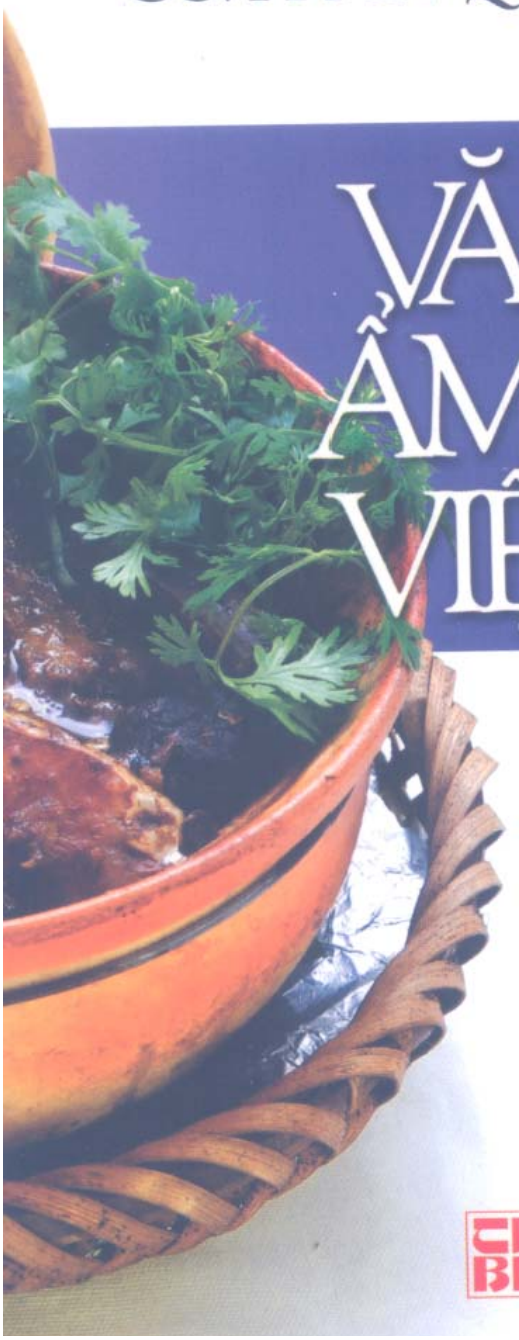
TS.NGUYỄN THỊ BẢY
GS.TRẦN QUỐC VƯỢNG



VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

NHÌN TỪ LÝ LUẬN VÀ THỰC TIỄN

TỪ ĐIỂN BÁCH KHOA & VIỆN VĂN HOÁ

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM
NHÌN TỪ LÝ LUẬN VÀ THỰC TIỄN

GS. TRẦN QUỐC VƯỢNG
TS. NGUYỄN THỊ BẢY

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM NHÌN TỪ LÝ LUẬN VÀ THỰC TIỄN

NXB TỪ ĐIỂN BÁCH KHOA & VIỆN VĂN HÓA
HÀ NỘI - 2010

LỜI GIỚI THIỆU

Hướng nghiên cứu văn hóa ẩm thực đã được TS Nguyễn Thị Bảy thực hiện cách đây 10 năm. Nhưng trước đó lâu hơn, người bạn đời, người "đồng nghiệp" lớn của chị là cố GS Trần Quốc Vượng đã có những nghiên cứu thể hiện qua một số bài viết rất có giá trị. Có thể nói, những nghiên cứu về văn hóa ẩm thực Việt Nam dưới góc độ lý luận thì chưa được chú ý, phần vì khó khăn trong tư liệu, phần vì khó khăn về lý luận và phương pháp luận. Chúng ta đều biết trước đây khi viết về ẩm thực, với những tên tuổi lớn như Vũ Bằng, Thạch Lam, Nguyễn Tuân.... thì chủ yếu cũng chỉ là những nhận xét về mặt xúc cảm thẩm mỹ, về mặt thưởng thức những món ăn ngon; còn những lý giải, phân tích về mặt văn hóa ẩm thực thì hầu như chưa được quan tâm. Mấy năm gần đây, tình hình có khởi sắc hơn, nhưng cũng chỉ là một số bài viết, công trình giới thiệu các món ăn ở các vùng miền khác hoặc ở Việt Nam nói chung chứ viết lý luận về văn hóa ẩm thực và nhất là văn hóa ẩm thực Hà Nội và các vùng miền thì chưa có nhiều nếu không nói là mới chỉ có cuốn *Quà Hà Nội - tiếp cận từ góc nhìn ẩm thực* của chính tác giả Nguyễn Thị Bảy.

Nói như vậy để thấy rằng cả hai tác giả đã có một nghiên cứu khá sâu, khá đam mê về văn hóa ẩm thực, và đó là thuận lợi cơ bản.

Với tư cách là người bạn thân thiết của cả hai tác giả và đã được đọc nhiều bài viết về ẩm thực học và văn hóa ẩm thực các vùng miền ở Việt Nam, theo nhận xét chủ quan của chúng tôi, thì chí ít các bài viết của hai tác giả đã đạt được một số kết quả như sau:

1. Đã có được một cái nhìn tổng thể theo lịch đại và đồng đại về văn hóa ẩm thực Việt Nam nói chung, về văn hóa ẩm thực Hà Nội nói riêng.

2. Đã làm rõ được mối quan hệ giữa môi trường sinh thái với văn hóa ẩm thực dân gian. Đồng thời trên cơ sở đó, làm rõ được những khía cạnh vật thể và phi vật thể của văn hóa ẩm thực dân gian Việt Nam.

3. Đã mổ xẻ và phân tích rõ cấu trúc cơ bản của văn hóa ẩm thực dân gian các vùng miền và Hà Nội qua các yếu tố: con người, vật liệu, kỹ thuật, thế ứng xử trong ăn uống, các yếu tố tâm linh.... Và nhờ đó, đã dựng lên được diện mạo của văn hóa ẩm thực dân gian nói chung, ẩm thực Hà Nội với những nét riêng, tinh tế.

4. Đã lý giải và phân tích khá toàn diện về mối quan hệ giao lưu, tiếp biến giữa văn hóa ẩm thực dân gian với văn hóa ẩm thực bốn phương, bao gồm cả trong nước và nước ngoài. Đặc biệt trong quan hệ văn hóa ẩm thực Hà Nội với các nền văn hóa ẩm thực Á - Âu, công trình không chỉ dừng lại ở sự khác biệt về phương thức điều chế các món ăn, cũng như sự khác biệt về cách ứng xử trong ăn uống, mà còn nâng lên ở tầm nhìn về sự khác biệt trong triết thuyết văn hóa phương Đông và phương Tây. Nhờ đó, đã làm rõ hơn được sự tiếp nhận đầy đủ, sáng tạo của văn hóa ẩm thực Việt Nam nói chung và văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội nói riêng.

Chúng tôi đánh giá cao công phu và tâm huyết của hai tác giả Trần Quốc Vượng - Nguyễn Thị Bảy về công trình ***Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*** và xin trân trọng giới thiệu với các quý vị bạn đọc một cuốn sách hay, bổ ích và lý thú.

GS.TS Kiều Thu Hoạch

LỜI THƯA TRƯỚC

Ở đời, cái chuyện ăn uống, bếp núc vừa mang tính cao siêu như triết lý *Sống để mà ăn* hay *Ăn để mà sống, Dân dĩ thực vi tiên, Thực túc binh cường, ngự thiện, ngự tửu*...v.v., vừa mang tính dân dã như là *ăn xó mó niêu, ăn cơm nguội*, chuyện xó bếp, chuyện góc bếp v.v... Thế nhưng, nó là đề tài muôn thuở luôn đồng hành cùng nhân loại dù đang tồn tại hay sau tồn tại. Chuyện Ăn uống do thế mà có tính Thiêng và tính Đời thường, có tính Lý luận mà cũng Tự nhiên nhi nhiên, Xưa bày - Nay làm, có gì đâu mà *lý luận* dài dòng... Nhưng, để tìm hiểu đầy đủ văn hoá ẩm thực dân gian Việt Nam thì phải đi tìm gương mặt ẩm thực của ba miền Nam — Trung — Bắc, miền núi, miền đồng bằng, miền biển, tứ thời bát tiết, thung thổ sinh thái, quan niệm tập tục các địa phương trong các dịp lễ, tết, giỗ chạp, cơm thường, cơm quán v.v... một cách có lý luận và thực tiễn thì mới mong thu gặt được một vài thành tựu nào đó.

Xuất phát từ suy nghĩ như vậy, sinh thời, chồng tôi: GS Trần Quốc Vượng dự định tập hợp những bài viết của hai vợ chồng đã đăng tải rải rác lâu nay thành một cuốn sách với tên gọi: ***Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn***. Nay tôi — Nguyễn Thị Bẩy thực hiện ước nguyện này, các bài

viết trong cuốn sách được chia tạm thành 3 phần với cách tiếp cận lý luận và thực tiễn về ngành ẩm thực học, văn hóa ẩm thực Việt Nam, được cụ thể hóa qua văn hóa ẩm thực các vùng miền và Thủ đô Hà Nội ngàn năm văn hiến. Trong phần mục lục, những bài viết do GS là tác giả thì ghi chú dấu hoa thị bên cạnh (*). Những bài viết do chúng tôi là đồng tác giả thì ghi hai dấu hoa thị bên cạnh (**). Số bài viết còn lại là do TS Nguyễn Thị Bảy chấp bút. Các bài viết đó do xuất hiện ở những thời điểm cách xa nhau (trong vòng trên dưới 20 năm) và đăng ở nhiều cơ quan báo chí với những tiêu chí viết bài khác nhau nên không tránh khỏi có những bài viết rất *Kỹ Lưỡng* và có những bài viết *như Bông Lơn Chơi Đùa* vậy. Có những bài viết gia đình chúng tôi *viết cho nhau* nhân dịp X, Y, Z nào đó, cũng có những bài viết do chỉ muốn *ghi* lại một vụ việc, một chuyến đi, một cái *duyên cớ để khỏi quên những ngày đã qua* mà nay - cơ duyên đến, tập hợp lại được thành một tập sách.

Người Đi, Người ở - tuy Xa Mặt mà chẳng Cách Lòng. Nay nhân dịp cuốn sách được xuất bản, chúng tôi chân thành cám ơn cơ quan Viện Văn hóa thuộc Đại học Văn hóa Hà Nội và một số bạn bè, học trò của chúng tôi đã tạo điều kiện để gia đình chúng tôi giới thiệu được cuốn sách này đến với bạn đọc. Trong quá trình xuất bản sách, chúng tôi chủ ý để nguyên như văn bản gốc, không chỉnh sửa bổ sung gì về mặt học thuật. Có thể còn một vài lỗi nhỏ trong cách sắp xếp bố cục, song, trong điều kiện cho phép, bước đầu chúng tôi xin bạn đọc góp ý để khi có cơ hội, cuốn sách sẽ trở nên hoàn hảo hơn! Chân thành cám ơn!

Thay mặt gia đình
TS. Nguyễn Thị Bảy

Phần 1

LÝ LUẬN CHUNG VỀ NGÀNH ẨM THỰC VÀ VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM*

Người ta có thể tiếp cận nền Ăn Uống Việt Nam từ nhiều hướng, chẳng hạn, từ ngả đường.

+ Dinh dưỡng học – Sinh học

Cố Thủ tướng Phạm Văn Đồng, từ cuối thập kỷ 50 đầu thập kỷ 60 đã suy nghĩ đến việc cải thiện bữa ăn, thức uống của người Dân Việt Nam – mà đa số lúc đó là nông dân nghèo ở các làng quê – nên đã trực tiếp chỉ định GS. BS Từ Giấy – khi ấy là Đại tá Phó Cục trưởng Cục quân lương Tổng cục Hậu cần đứng ra xây dựng Viện Dinh Dưỡng học. GS. BS Viện trưởng Từ Giấy ít lâu sau đã nêu lên công thức VAC nổi tiếng, sau GS lại đẩy lên thành Hệ sinh thái VAC và được các cố Tổng Bí thư Lê Duẩn, Nguyễn Văn Linh rất khen ngợi.

+ Y học – Y tế

Nhiều đồ ăn, thức uống cũng là thuốc thang, để chữa bệnh và phòng bệnh. Người ta khá lạ lùng và cũng có người tỏ ý nghi ngờ cuốn *Nữ công thắng lãm* là cuốn sách nói về "nữ công" (nấu ăn) của Y thánh Hải thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác. Khoa học (và tác giả đích thực) thì có thể (và nên) nghi ngờ, song mối quan hệ hữu cơ giữa Ăn Uống và Y tế Y học thì không thể nghi ngờ. Tôi

uống một ly rượu Linh Chi, ăn một bát súp nấm Linh Chi của Trung tâm Công nghệ sinh học thực vật Viện Di truyền nông nghiệp thì tôi có ý thức rằng: Đấy *vừa* là thưởng thức một món đồ ăn thức uống mà xưa kia vua chúa mới được hưởng, *vừa là* chữa bệnh "thận âm hư – can hỏa vượng" mà các thầy Đông y đã chẩn đoán cho tôi và nay được Viện, được Trung tâm Công nghệ sinh học thực vật tại Hội chợ Triển lãm này chỉ dẫn.

+ Tôi và bạn bè trong Câu lạc bộ Văn hóa ẩm thực VH – HN của Hội VNDGVN lại muốn tiếp cận Ăn uống ở những khía cạnh *Văn hóa – nghệ thuật* của nó. Đó cũng là định hướng của tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống* được xuất bản đều kỳ và nay tăng kỳ 1/2 tháng/lần dưới cái "mũ" của Hội VNDGVN nhưng thực tế do ông Hoàng Tùng – nguyên Bí thư Trung ương Đảng Cộng sản Việt Nam làm Chủ nhiệm và ông Lê Xuân Đồng – nguyên Phó trưởng Ban Tuyên giáo TƯ làm Tổng biên tập. Gọi đó là định hướng *nhân học văn hóa* (cultural anthropology) thì cũng được thôi. Xin đừng quá câu nệ câu chữ!

Hiện nay – nghĩa là vài năm trở lại đây, Hội VNDGVN và các tỉnh – thành – chi hội đã xuất bản hàng chục đầu sách về Văn hóa ẩm thực mang bản sắc dân tộc, bản sắc vùng – miền, bản sắc địa phương như văn hóa ẩm thực Hà Nội, văn hóa ẩm thực Huế, bánh tráng phơi sương Tây Ninh... Tôi cũng biết khá rõ ở các Đại học Hà Nội, các Viện nghiên cứu của Trung tâm KHXH và NV quốc gia (nay là Viện khoa học xã hội Việt Nam)... đã có hàng vài chục Luận văn Cử nhân, Thạc sĩ, Luận án Tiến sĩ về Văn hóa ẩm thực Kinh Bắc, Nam Định, Thanh Hóa, Nghệ An, Hà Nội...

Chúng ta đã "tụt hậu" với Thế giới tiên tiến – hiện đại về việc nghiên cứu Khoa học Văn hóa ẩm thực và chúng ta đang cố

vượt lên theo một quy luật gọi là "Lợi thế của người đến sau", mà nhiều khi người ta hay dùng các từ hơi "rùng rợn" như "đi tắt" (có thể bị hiểu lầm là "đi ngang về tắt"), "đón đầu" (có thể bị hiểu lầm là núp nấp ở "đầu đường xó chợ"?).

Gần như, cho đến nay, trên Diễn trình lịch sử nhân loại, tuyệt đại đa số các nhà sử học – nhân học – xã hội học... đã đồng ý phân kỳ cái Tổng thể lịch sử ấy thành chặng đường – lấy Lối sống kinh tế – văn hóa – xã hội làm trung tâm là:

Thời đại Thu Lượm (Collecting).

Hái lượm (thực vật + động vật nhỏ)

Săn bắt/ bắn (động vật lớn)

Và trong điều kiện sinh thái nhiệt – ẩm – gió mùa của Việt Nam và Đông Nam Á thì:

Hái lượm vượt trội hơn Đi săn.

Gia đình + nhóm địa phương là đơn vị xã hội hơn là Bộ lạc.

Việc dùng Lửa (tự nhiên) và làm ra Lửa (nhân tạo, qua ma sát hai cục đá sỏi, ma sát giang tre...) là một bước ngoặt lớn của lịch sử, như F.Enghen nói, là *cái mốc* chuyển từ "ăn sống nuốt tươi" sang ăn "tái – chín – nướng", từ động vật thành *Người* (ngoài nhân tố tinh thần xã hội "cấm loạn luân" và phân cộng đồng thành 2 nửa rồi 4, 8, 16...).

Thời đại Nông nghiệp

Từ 1949, từ kinh nghiệm điền dã ở Trung Cận Đông, Gordon Childe nhà Khảo cổ học Anh gốc Úc đã nêu lên khái niệm "*Cách mạng Đá mới*", nói rộng ra là *Cách mạng Nông nghiệp* với sự xuất hiện của Trồng trọt và Chăn nuôi, một bước

tiến lớn *làm ra* sản phẩm nông nghiệp, không hoàn toàn phụ thuộc vào môi sinh tự nhiên nữa.

Ở Việt Nam và Đông Nam Á - vẫn do điều kiện sinh thái – môi trường – thì ở chặng đường này *Trồng trọt trội vượt hơn Chăn nuôi*. Chăn nuôi Gà - Lợn – Chó – Trâu – Bò là "kinh tế phụ": Chó giữ nhà, Trâu – Bò = sức kéo cày bừa nông nghiệp. Gà để hiến sinh khi giỗ chạp, khi thết khách, Lợn, Bò khi nhà - làng có "Đám" - Đám ma, Đám cưới, Đám hội. Xưa có câu thành ngữ "Cãi nhau như mổ bò" chứng tỏ việc mổ bò là hãn hữu. Trâu ở miền núi cũng dùng để làm Lễ hiến sinh, cúng Yàng hơn là làm Nông nghiệp.

Từ đó, ngay từ đầu thập kỷ 80, tôi đã nêu lên cái *Công thức* của *bữa ăn thường ngày* của người Việt Nam, theo cái nhìn sinh thái – nhân văn là:

Cơm + Rau +Cá

Trong đó, *cơm* không chỉ có nghĩa là gạo nấu, dù tẻ hay nếp, mà còn bao gồm cả ngô khoai sắn... theo lối nghĩ của *Nông dân*:

Được mùa (Lúa) chớ phụ ngô khoai
Đến khi đói kém lấy ai bạn cùng!

Người tiểu nông Việt Nam – nhất là ở châu thổ Bắc Bộ về mặt nào đó vẫn biết "lo xa", được mùa lúa thì ăn cơm gạo nhiều hơn, lại còn biết "chế biến" thành *Bánh* (Quà Bánh) như Bánh đa, Bánh đúc và nhiều loại Bánh quà khác:

Chị em ta bánh đa – bánh đúc
Chị em nó lục đục đánh nhau.

Khoai – Ngô - Sắn cũng có thể là *lương thực chính ở nơi này, lúc nọ* nhưng cũng có thể là Quà bánh: Ngô nướng – Ngô

luộc, Khoai nướng – Khoai luộc, Sắn lùi (qua lửa), sắn luộc ở *nơi* khác, *lúc* khác. Do vậy mà từ thập kỷ 60, tuy mối bận tâm chính là *Ruộng lúa nước* song Nó về cơ bản không phải là Nông nghiệp độc canh Lúa (Monoculture) mà vẫn là một nền *Nông nghiệp đa canh* (Polyculture).

Ậ vùng thung đồi, các tộc thiểu số và người Kinh Việt vẫn có *Nà* và *Nương rẫy*. Ậ Châu thổ vẫn có *ruộng lúa, bãi dâu, bãi sắn, nương ngô*, vẫn có *vườn* với "hệ sinh thái phồn tạp" (genere – lijed Eco – system) gồm các loại cây ăn quả, các loại Rau...

Và *thủy sản* – gọi tóm tắt là *Cá* - thì có vô vàn các tiểu hệ sinh thái, với *Ao, Hồ, Đầm, Lạch, Sông ngòi* (chưa kể vùng ven Biển "ra khơi vào lộng") với đủ loại cá, cua, ếch, tôm, tép, ba ba, nghêu sò ốc hến... Ấy là chưa kể các giống loài "tự nhiên" khác như các loại bò sát (rắn, tắc kè, thằn lằn...), chim ("chim trời, cá nước"), thú (thú nhà, thú hoang) xưa có Rừng nhiều, từ vùng Biển và ven Biển qua vùng châu thổ đến vùng Rừng Núi (Núi xưa cũng là Rừng). Tờt cả, kể cả tổ ong, trứng kiến đều có thể biến thành thực phẩm.

Đa dạng sinh học (Biological Diversity) tất nhiên dẫn đến *Đa dạng ẩm thực* (Gastronomic Diversity) và *ta cần bảo vệ đến cùng* cái Đa dạng Việt Nam, hay nói theo văn hóa học hiện đại, ta cần đoàn kết một lòng theo *Nhất thể* nhưng ta nên giữ gìn cái *Đa thể*, theo cá nhân, theo gia đình – họ hàng – làng xóm – vùng miền. Cái đơn điệu (monotone) thì bao giờ cũng dễ gây *nhàm chán*. Món ăn, bữa ăn cần thay đổi, biến hóa, cho "lạ miệng", cho phù hợp với "tâm lý chuộng lạ" (L'exotique est quotidien" theo lối nói của nhà Dân tộc học lừng danh Pháp ca pha máu Việt

Georges Condominas mà chúng tôi là bạn chỉ gọi bằng tên thân mật Condo). Dân gian nói: "Một cái Lạ bằng một tạ cái Quen").

Lạ mà Quen, Quen mà Lạ là phép Biện chứng của Lối sống, của Lối ẩm Thực, nghiêng quá về mặt nào cũng sẽ sinh Đau bụng, Đau đầu và nói chung là Đau đớn!

"Gam màu" chế biến đồ ăn thức uống có thể biến đổi từ:

- *Tươi sống*: Rau tươi, Cá sống, Nước mưa...

- Tái (1/2 sống 1/2 chín) "Cần tái cải nhừ", cá gỏi, thịt bò tái, thịt lợn tái (ướp chanh – muối, nhúng dấm, *nướng* trên than, củi "trần"...".

- Để lên *men*: tương, mắm, rượu cần, "rượu nếp", rượu chưng cất...

- *Chín* qua các công đoạn xào, nấu, luộc...

Đã lâu và nhiều lần tôi nói về *cái bản sắc dân tộc* của văn hóa ẩm thực Việt Nam: *thưởng thức ăn uống bằng toàn thể giác quan,* những món ăn tổng hợp, điển hình là các món *nộm*, món ăn trội vượt là *món luộc*, ăn "cả cái lẫn nước" (nước xáo, nước xuýt, canh (súp Việt Nam, ăn từ đầu bữa đến cuối bữa), bữa ăn thường ngày mang tính gia đình, bữa ăn lễ hội (giỗ, đám ma, đám cưới) mang tính cộng đồng từ nhỏ đến lớn (nhưng căn cốt vẫn mang tính gia đình và gia đình mở rộng) bày một lần tất cả các món đã chặt, thái... cứ thế mà ăn, nhìn liều liệu mà "ăn trông nồi, ngồi trông hướng"...

Tôi nhắc lại một nhận xét của G.Condo: Cung cách ẩm thực nhiều khi mang đậm đà bản sắc văn hóa dân tộc còn hơn Ngôn ngữ: nhiều người trong các thế hệ trẻ ("thế hệ ba" sinh sống ở nước ngoài) đã quên tiếng Việt song vẫn giữ gìn các món ăn và thế ứng xử ăn uống kiểu Việt Nam ...

Giao lưu văn hóa, Tiếp biến - Đan xen – Giao lưu văn hóa là một *Quy luật*. Văn hóa ẩm thực không ra ngoài quy luật đó. Ta uống nước mưa, nước lọc, nước vối, nước chè xanh, rượu cần, rượu gạo (chưng cất kiểu Hoa) song một trăm năm qua, ta cũng không từ chối bia, rượu vang, whisky, nước khoáng, trà Tàu, cà phê, trà Lipton, Dilmah...

Ta ăn thịt đông, thịt bò tái chấm tương gừng nhưng cũng không từ chối thịt kho Tàu, beefsteak (bí tết), ăn rau diếp, rau cải, cà dưa muối xổi, muối nén nhưng cũng không từ chối xu hào, xu xu, bắp cải, xúp – lơ (choufleur), xà lách (salade), cà tím...

Vấn đề là đừng "vọng ngoại", chối bỏ tinh hoa truyền thống.

Ta đã và đang công nghiệp hóa – hiện đại hóa. Văn hóa là *Động*, là *Biến đổi* song theo tôi vẫn có những *Hằng số*. Văn hóa ẩm thực thì cũng thế thôi.

Chế biến nông lâm sản cũng công nghiệp hóa.

Chế biến lương thực cũng công nghiệp hóa.

Cung cách ăn uống có đổi thay, trước tiên là ở các đô thị. Bữa ăn gia đình nay không thể thường xuyên Sáng – Trưa – Tối. "Đi nhà hàng" (nhiều khi đi cả gia đình nhưng thường là với bè bạn) đã là một thế ứng xử ẩm thực ở nhiều thành phố lớn.

Cơm "com măng", cơm hộp đã đi vào lối sống của nhiều cơ quan, đoàn thể...

Thế mà kỳ lạ thay, trong Văn hóa học có *Acculturation* (Giao thoa văn hóa) mà cũng có *Contre - acculturation* chống giao thoa văn hóa nhất là chống giao thoa cưỡng bức. Văn hóa ẩm thực cũng thế thôi.

Vấn đề là không được để bật gốc trốc rễ văn hóa dân tộc (Deculturation), trong đó có văn hóa ẩm thực Vấn đề là *bản địa hóa* cái ngoại sinh (lacalisation) mà *Phở Hà Nội* là sự kiện 100% Hà Nội hóa cái "ngưu nhục phấn" gốc Quảng Đông. Có bánh mì paté, OK. Song ngay ở Hà Nội vẫn có đủ các loại xôi, sáng tối; Mờ năm nay buổi trưa lại có nhiều cô đi bán rong cơm nắm muối vừng, ruốc. Và cũng mấy năm nay người ta thấy từ Hà Nội đến Sài Gòn – thành phố Hồ Chí Minh có việc tái thực hành – nhiều khi gian dối – loại hình *cơm niêu đất* rất được giới trung lưu sành ăn mến mộ. Huế lành hiền, thanh cảnh hơn, ít "chộn rộn" hơn, không bao giờ "giã từ" cơm hến, cơm tấm, cũng như bánh bèo, bánh khoái cửa Thượng Tứ hay bún bò giò heo. Mì Quảng vẫn tồn tại. Và do sự mách bảo của nhà văn Nguyên Ngọc, tôi và bạn bè vẫn được thưởng thức "món cao lầu" đặc sản Hội An không phải ở "khách sạn", ở nhà hàng sang trọng mà ở rìa chợ của một bà bán gánh chỉ vài tiếng buổi chiều là "hết veo"!

Suy nghĩ về những hiện tượng tôi vừa kể ở mục 05 này và dẫn giải nó ra sao là tùy ý, tùy quan điểm của từng người.

Riêng tôi, người từ hơn hai chục năm trước đã say mê và mến mộ Phân tâm học chứ chưa cần đợi sự "sửa sai" của giới học giả Xô Viết – xã hội chủ nghĩa gọi là "mác xít" đối với Sigmund Freud, tôi coi đấy là sự "phản ứng (Rõaction) của "Vô thức tập thể" (khái niệm của K.G.Jung – người bạn trẻ thân thương của S.Freud rồi sau lại bị S.Freud tuyệt giao) trước sự thái quá của việc sùng ngoại quá độ của đám "nhà giàu mới" và "quan chức tham nhũng" trong hàng chục năm qua, sản phẩm tiêu cực hay

mặt trái của tấm huy chương Kinh tế thị trường dù là "theo định hướng XHCN".

Tôi cũng chứng kiến và "nghiệm sinh: sự "trở về cội nguồn" bia Hà Nội của người Hà Nội, bia Sài Gòn của người Sài Gòn sau một thời gian những Tiger, những "Ken" (Heineken) và bia ngoại hay bia liên doanh khác dạng San Miguel, Huda, Halida, Nada... khống chế thị trường bia Việt Nam, như Whisky Scotch, Red label, Black label khống chế thị phần Rượu của giới gọi là "thượng lưu" xã hội.

Việc này cũng như việc Hiên trà Trường Xuân muốn "trở lại" với Trà đạo Việt Nam sau những đòn choáng váng của Lipton, Dilmal (và trà túi lọc khác) – theo tôi đều là "phản ứng" nửa hữu thức, nửa vô thức với thái độ thái quá trong sùng ngoại tiệc tùng, lễ hội.

Tôi xin tạm kết rằng: Bàn là bàn thế thôi chứ tôi vốn sùng kính F.Enghen và ở trường hợp văn hóa ẩm thực này tôi xin dẫn ba câu đích thực của F.Enghen vĩ đại (người bạn vĩ đại của K.Marx):

- Lịch sử cứ như là một quá trình tự nhiên!

- Nền kinh tế sẽ cứ tự mở lấy đường đi!

- Ta bàn bạc, ta khuyến nghị, ta dự báo... song hãy để cho các Thế hệ Trẻ tương lai chúng tự giải quyết những Vấn đề của Tương lai.

Tương lai Văn hóa ẩm thực Việt Nam thế nào thì... tùy Giới Trẻ Việt Nam. Phải không ạ?./.

Hà Nội - 18/4/2001

VÀI NÉT VỀ NGÀNH VĂN HÓA HỌC ẨM THỰC VIỆT NAM

Từ đầu thập kỷ 90 của thế kỷ XX, môn *Văn hóa học* đã được đưa vào dạy chính thức như một *môn học cơ sở* ở các trường đại học cả nước và cũng từ đó ngành *Văn hóa học ẩm thực Việt Nam* đã chính thức hình thành. Với việc nghiên cứu về văn hóa ẩm thực Việt Nam, đã xuất hiện và được bảo vệ thành công nhiều luận văn, luận án Cử nhân, Thạc sĩ, Tiến sĩ về Văn hóa học ẩm thực các miền như *Văn hóa ẩm thực Kinh Bắc* của Vương Xuân Tình (Viện Dân tộc học), *Quà Hà Nội* của Thạc sĩ Nguyễn Thị Bảy (Viện Văn hóa thuộc Trường Đại học Văn hóa Hà Nội)... Các công trình sưu tầm, nghiên cứu về *Văn hóa ẩm thực Hội An, Văn hóa ẩm thực dân gian Thanh Hóa, Văn hóa ẩm thực Huế, Văn hóa ẩm thực Hà Nội, Văn hóa ẩm thực Mường Hòa Bình, Văn hóa ẩm thực Tày Cao Bằng, Văn hóa ẩm thực Sài Gòn, Văn hóa ẩm thực Tây Ninh (Bánh tráng phơi sương), Văn hóa ẩm thực Nghệ An, Văn hóa ẩm thực Trà Vinh, Văn hóa ẩm thực Trà Việt Nam, Rượu cần, một bản sắc Việt Nam trong bối cảnh Đông Nam Á, Từ rượu cần đến rượu chén* v.v... đã lần lượt được xuất bản.

Một số hội thảo khoa học về Văn hóa ẩm thực Việt Nam cùng bản sắc của nó đã được tổ chức ở Hà Nội, Tp. Hồ Chí Minh. Và hội thảo quốc tế về Văn hóa ẩm thực Việt Nam cũng đã được tổ chức. Năm 1997, tại Hà Nội, UNESCO đã chủ trì và phối hợp với Đại học Toulouse Le Mirail (Toulouse II), Đại học Huế Alliance francaise... tổ chức một Hội thảo quốc tế về Văn hóa ẩm thực Việt Nam. Sau đó, tập kỷ yếu *Thực tiễn ẩm thực và bản sắc văn hóa* (Pratiques alimentaires et Identités culturelles) đã được xuất bản bằng hai thứ tiếng Anh - Pháp do nhà xuất bản Thế giới ấn hành.

Mới trong khoảng một thập kỷ, nhờ sự nỗ lực chung của các nhà văn hóa học, sự thúc đẩy của các trường đại học cả nước, của Hội Văn nghệ Dân gian Việt Nam, của Viện Nghiên cứu Văn hóa dân gian thuộc Viện Khoa học xã hội Việt Nam, với sự đóng góp cống hiến của các giáo sư đầu ngành, Việt Nam *đã khắc phục một bước* sự "tụt hậu" về việc nghiên cứu văn hóa ẩm thực - gắn với bản sắc văn hóa dân tộc - so với các nước tiên tiến khác. Chúng ta đã có hàng chục các cử nhân, thạc sĩ, tiến sĩ chuyên nghiên cứu về Văn hóa ẩm thực.

Ăn - Uống là một nhu cầu cơ bản của con người từ thời nguyên thủy đến ngày nay: Ăn - Mặc - Ở - Đi lại: Đó là 4 nhu cầu *vật chất* cơ bản của loài người. *Ăn để mà sống*. Ẩm thực là nhu cầu thiết yếu của sự sống.

Cố giáo sư Đào Duy Anh - nhà học giả uyên bác về văn hóa Việt Nam - có định nghĩa ngắn gọn, dễ hiểu về Văn hóa: "Văn hóa là Sinh hoạt". Và "sinh hoạt ăn uống" cũng là "sinh hoạt văn hóa".

Có nhiều loại "sinh hoạt văn hóa". GS.TS Ngô Đức Thịnh phân chia làm 3 loại:

- *Ăn uống thường ngày.*

- *Ăn uống lễ nghi* (ăn giỗ, ăn cưới, ăn uống nhân dịp hội hè, đình đám...).

- *Ăn uống chữa bệnh* (uống thuốc, uống thang, bị bệnh này thì "kiêng kỵ" ăn uống những cái này, bị bệnh khác thì "kiêng kỵ" những cái kia...).

Tuy nhiên trong thực tế, một số thức ăn, thức uống thường ngày cũng đã là thuốc chữa bệnh như lá mơ tam thể, rau diếp cá (dấp cá), tỏi, tiêu... Cho nên hệ phân loại như trên cũng chỉ có tính chất "tương đối".

Với diễn trình lịch sử sự phân tầng - phân hóa xã hội cũng được thể hiện qua ẩm thực. Tầng lớp quý tộc thường tổ chức những buổi *yến tiệc* linh đình, có khi "thâu đêm suốt sáng" (xem bài thơ *Lãm sơn dạ yến* của vua Lý). Và đã có những người quan niệm "*sống để mà ăn*", "chén tràn quý tỵ" (năm Quý Tỵ (1893) nước lũ lụt to "từ giờ Mão (5 giờ - 7 giờ sáng) đến giờ Dậu (5 giờ - 7 giờ tối) chưa xong. Và do vậy, để giữ được sự quân bình xã hội, các tôn giáo lớn (như Khổng - Nho, Phật, Gia Tô...) lại điều chế ra những đạo lý tiết dục, giới tửu, "quân tử thực vô cầu bão" (quân tử ăn chẳng cần no quá)... với các mùa chay khó (Gia Tô), "ăn chay niệm Phật" (thậm chí trai/ chay trường - cả đời không ăn thịt cá, không uống rượu) hay mùa - tháng Ramandan của đạo Hồi (ban ngày không ăn, tối mới ăn), "thời Ngọ" (sư sãi chỉ ăn buổi trưa, giờ Ngọ; tối nhịn tụng kinh niệm Phật, hoặc chỉ húp bát cháo loãng (cháo hoa) rồi đi ngủ.

Như vậy, ẩm thực đã đi vào thế giới văn hóa tâm linh - tinh thần - tôn giáo. Và *ma chay, cưới xin, cúng giỗ* đã có những thể

chế, phong tục, nghi thức (những hệ giá trị, hệ chuẩn mực, hệ biểu tượng...) về Văn hóa. Ví dụ: Cúng người mới qua đời thì phải có bát cơm - quả trứng - đôi đũa vót xơ ra - mà biểu tượng - phong tục ấy không dễ gì *giải mã* (*Trứng*: sự trở về cội nguồn, đôi đũa vót xơ cắm trên bát cơm úp: Biểu tượng sự phồn linh - dương âm vật: mong người vừa khuất có nguồn sinh lực mới để sống một đời sống khác...), hoặc như khi cúng giỗ, trên ban thờ tổ tiên nhất thiết phải có chén nước mưa (nước lã), có người giải mã là: Sự thuần khiết, tinh thành (purification) cũng như các nghi lễ Thánh tẩy, "mộc dục" (lễ tắm (lau rửa) tượng)...

Quan sát sinh hoạt của nhiều cộng đồng người Việt sống ở nước ngoài, giáo sư lừng danh người Pháp Georges Condominas đã nhận xét rằng: Nhiều khi ẩm thực còn được giữ gìn như một *Bản sắc văn hóa* còn hơn là tiếng nói (Ngôn ngữ vừa là sản phẩm vừa là thành tố của Văn hóa) nữa kia! Ông nhận thấy nhiều thành viên của "Thế hệ $2^{1/2}$ - 3 (tính từ 1945 hay 1975) của người Việt sống ở nước ngoài đã "quên" hoặc không nói sõi tiếng Việt nữa nhưng vẫn giữ nhiều "thói quen" của văn hóa ẩm thực Việt (qua "công thức: cơm + rau + cá do GS Trần Quốc Vượng xác lập hay cơm + rau + cá + mắm (mắm tôm, mắm tép, mắm cá cơm, cá thu...) qua "công thức" của GS sinh thái - nông học Nhật Bản Fukui Hayao hoặc nhiều "nét trội" khác của bản sắc văn hóa ẩm thực Việt như thích ăn - uống *canh* (cả nước lẫn cái) từ đầu bữa đến cuối bữa (khác hẳn lối ăn súp rồi sau đó chỉ ăn bánh mỳ với thịt/cá), thích món ăn luộc (thịt gà, thịt lợn, thịt bò luộc, cả *cá luộc* (hay hấp chín bằng hơi nước) khác với người Hoa thích món "quay", người Việt thích kiểu ăn hỗn hợp (thịt cá kèm các loại rau, điển hình là món *nộm*) v.v...

Khi tìm hiểu - nghiên cứu về văn hóa ẩm thực thì phải đặt nó trên nền tảng *môi trường sinh thái*. Việt Nam là xứ nóng - ẩm - mưa nhiều, thế giới thực vật phát triển, nông nghiệp cổ truyền thiên về *trồng trọt* (hái lượm trội vượt hơn săn bắn, trồng trọt vượt trội hơn chăn nuôi). Lại cũng rất cần chú ý đến *môi trường xã hội - nhân văn*: Gia đình Việt Nam cổ truyền là gia đình hạt nhân kiểu tiểu nông, *bữa cơm thường ngày* của người Việt là *mâm cơm gia đình*, do người *đàn bà* (mẹ, vợ...) sửa soạn, quản lý. Nồi cơm gia đình, đàn bà xới cơm, phân bổ cho các thành viên khác của gia đình với kiểu thức "ăn trông nồi, ngồi trông hướng"... Những mâm cơm cúng giỗ, ma chay, cưới xin... về cơ bản cũng mang tính cộng đồng gia đình (hay gia đình mở rộng = họ hàng). Điển hình của tính cộng đồng là *bát tương* (hay nước mắm, nước chấm khác (muối - chanh - tiết gà luộc dằm nhỏ)... *đặt giữa mâm*, mọi người chấm chung vào đó, khác hẳn lối ăn cá nhân, mỗi người mỗi xuất kiểu Âu Tây.

Đình là ngôi nhà công cộng của cả *làng*, nơi bàn *việc làng*, nơi diễn ra *Lễ thờ thành hoàng làng*, diễn ra *hội làng*. Và có *việc làng* là có cơm - cỗ diễn ra ở đình làng.

Việc sắp xếp chỗ ngồi ở đình đã theo thế thứ (phẩm tước, tuổi tác cao, thấp), việc ăn ở đình, từng mâm cơm, mâm cỗ cũng theo thế thứ một cách nghiêm ngặt. *Tinh thần thế thứ* (Esprit de préséances) là cái chất căn cốt của cộng đồng làng quê cổ truyền người Việt. Và không một người Việt nào ở làng mà không nhớ câu thành - tục ngữ: *Miếng giữa làng hơn sàng xó bếp*. Ăn cơm gà ở *nhà* thì "gu" thưởng thức của người Việt là: *Thứ nhất phao câu, thứ nhì đầu cánh* nhưng ở giữa đình làng thì khác: Đầu gà, thủ lợn là dành cho các vị tiên thứ chỉ, còn cái phao câu, cái đuôi

lợn là dành cho "thằng mõ", một nhân vật thấp kém nhất làng - và thường là kẻ ngụ cư.

Nghiên cứu văn hóa ẩm thực còn phải quan tâm đến chất *vùng miền* trong văn hóa Việt Nam. Đó là một thực tế lịch sử. Giáo sư Trần Quốc Vượng đã hoạch định *Phổ xã hội* (Scial spectre) của người Việt là:

Cá nhân - Gia đình - Họ hàng - Xóm làng - Vùng miền - Đất nước.

Ẩm thực là nét văn hóa - nghệ thuật tùy thuộc từng cá nhân, từng nhà ("nhập gia tùy tục"), từng xóm làng ("trống làng nào làng ấy đánh, thánh làng nào làng ấy thờ"), một mâm cơm lễ hội "sắp tư", "sắp năm"... là tùy tục lệ từng làng, có món ăn "hèm" riêng như Đình Bảng - xứ Bắc mâm cao cỗ đầy ("cỗ 3 tầng") nhưng bao giờ cũng có món thịt chuột đồng nướng...lễ hội đền Hát Môn thờ Bà Trưng là tiệc bánh trôi v.v...

Ẩm thực thường có điểm riêng biệt của từng vùng miền. Châu thổ Bắc Bộ: "Tương cà gia bản", "cơm gà cá gỏi"; Miền Trung: Ăn cay, ăn mặn, *mắm* là trội vượt; Miền Nam: "Cá lóc nướng trui", "cua rùa rang muối"; Miền Bắc uống rượu, mỗi người mỗi chén; Miền Nam một chai, một ly chuyền vòng quanh mâm uống chung v.v...

Do vậy, việc sưu tầm nghiên cứu và giữ gìn *đặc trưng* của từng vùng miền, từng tộc người trong tài sản văn hóa chung của Tổ quốc Việt Nam là việc làm đang được các nhà nghiên cứu văn hóa ẩm thực quan tâm./.

MẤY NÉT KHÁI QUÁT (PHÁC HỌA) VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM - HÀ NỘI DÂN GIAN

I - MỞ ĐẦU

Ẩm thực là gì?

Nói nôm na, ẩm thực là ăn - uống - hút. Người ta có thể *tiếp cận* việc ăn uống hút theo nhiều *cách*, dưới nhiều *khía cạnh* khác nhau.

Theo quan điểm mác xít (Mác - Enghen), *Lao động* làm ra Con người[1].

Lao động là *làm ăn*. Làm để ăn. Ăn để sống. Sống để Làm việc, cho chính mình, và cho người khác. Trên diễn trình lịch sử, có 3 chặng đường lao động - sản xuất:

a. Lao động thu lượm: Hái lượm và *Săn bắt*. Rồi *Săn bắn*: Lấy các *thực vật*, bắt các *động vật* có sẵn trong tự nhiên để thỏa mãn nhu cầu ăn uống, để *sống* và để làm các việc khác (làm nhà

[1] Xin xem "Vai trò và/hay là tác dụng của lao động trong quá trình chuyển biến từ Vượn thành Người. F.Enghen, Nxb Sự thật, Hà Nội,1962).

ở, làm khố váy = quần áo để *mặc*, làm thuyền, xe... để *đi lại* (giao thông, vận tải)...

Vậy *ăn* (uống) - *mặc* (trang phục) - *ở* (kiến trúc) - *đi lại* (giao - vận) là *4 nhu cầu vật chất cơ bản* của Con Người, của Loài Người. Văn hóa là cái "vô sở bất tại" (Đoàn Văn Chúc).

b. Lao động nông nghiệp: Để trồng trọt + chăn nuôi, làm ra lương thực, thực phẩm: Lúa gạo, khoai, sắn, rau, hoa quả, Lợn, Gà, Chó, Dê...

c. Lao động công nghiệp (với thiết bị máy móc) để làm ra công nghệ phẩm.

Sự phân loại này cũng chỉ có tính chất "tương đối luận".

***

Cái nhìn Dân gian về Ăn Uống:

+ "Ăn để mà Sống": Cái nhìn tích cực! Vì Sống là để làm việc, vì mình, vì người khác.

+ "Sống để mà ăn": Cái nhìn hưởng thụ, hưởng lạc!

+ "Ăn một miếng, tiếng để đời", "ăn bẩn", "ăn hối lộ" (tham nhũng - corupted).

+ "Miếng ăn là miếng nhục": Có phần "chơi chữ" vì nhục vừa có nghĩa là nhục nhã, đáng hổ thẹn, vừa là nhục - từ Hán Việt lại có nghĩa là "miếng thịt".

+ "Miếng giữa làng hơn sàng xó bếp": "Giữa làng": ý chỉ nơi đình trung, nơi diễn ra việc làng, lễ hội v.v... cái "ăn" ở đấy được chia theo *thứ bậc* (ông đầu làng (tiên chỉ) ăn đầu (thủ lợn - gà, ông thứ hai làng (thứ chỉ) ăn miếng cổ (họng) lợn - gà...)... Cả

câu tục ngữ này nói lên "tinh thần thứ bậc" ở làng xã Việt ngày trước[2].

Khác lao động nông nghiệp ngày trước rất là khó nhọc:

Ai ơi bưng bát cơm đầy
Dẻo thơm một hạt, đắng cay muôn phần!

v.v... và v.v....

II - VÌ SAO LẠI GỌI LÀ VĂN HÓA ẨM THỰC?

Văn hóa, theo GS Trần Quốc Vượng được hiểu *theo nghĩa rộng* là *lối sống, cách sống, thế ứng xử*[3]. Thực tế cho thấy trong ẩm thực có nhiều *lối ăn uống*, nhiều *cách ăn uống*, nhiều *thế ứng xử về ẩm thực* tùy theo từng môi trường sinh thái tự nhiên và môi trường sinh thái nhân văn, tùy theo tộc người, tùy theo vùng, miền, tùy theo giai tầng xã hội, cũng tức là tùy theo không gian - thời gian (không - thời gian) hay nói tổng quát hơn là tùy thuộc *môi sinh* (môi trường sống) như sẽ được tường giải dưới đây:

+ Ở xứ nóng - ẩm như Việt Nam thì có *Lúa - Gạo - Chè - Vối* để ăn cơm, uống nước chè xanh, nước vối → Văn hóa Lúa nước - Bát nước chè xanh, nước nụ vối, thuốc lào là một nét *bản sắc* của Việt Nam (và các nước Đông Nam Á khác).

+ Ở các xứ ôn đới - hàn đới, thời tiết khí hậu thích hợp với việc trồng *lúa mạch* (tiểu mạch, đại mạch) và người nơi ấy (người Âu) chế biến *mạch* thành *bánh mì*, thành *bia* (bièré, beer) (= nước lã sạch + mạch + quá trình lên men) hay trồng *nho* để ăn nho và

---

[2] Xin xem Paul Huard & Mauriec Durand *Connaissece du Vietnam* (Tìm hiểu Việt Nam), Hà Nội, EFEO, 1.1954.
[3] Xem *Văn hóa Việt Nam, tìm tòi và suy ngẫm* - Hà Nội, 2001.

làm thành *rượu vang* (vin, wine). Rượu nho Pháp, Rượu Whisky Anh, thuốc lá Mỹ... là những *đặc sản* của các nước Âu - Mỹ.

+ Trung Hoa, phía bắc (lưu vực Hoàng Hà) thích hợp với việc trồng kê, cao lương, mạch nên người Hoa Bắc ăn cháo kê, cao lương, bánh "màn thầu" (bánh bao); phía nam (lưu vực Trường Giang) khí hậu - thời tiết tương tự Đông Nam Á (là Đông Nam Á theo nghĩa rộng) nên người Hoa Nam cũng ăn cơm, dùng *bát đũa* và ăn cơm như người Việt. Vốn xưa Nam Trường Giang là vùng văn hóa "phi Hoa" của người "Bách Việt" (nhiều tộc, nhiều ngữ hệ đan xen).

Như vậy, có thể hiểu văn hóa ẩm thực là lối ăn uống, cách ăn uống, hay cách ứng xử về ẩm thực tùy theo môi trường sống.

III - MÔI TRƯỜNG ẨM THỰC

Như đã nói trên, môi trường tự nhiên và môi trường xã hội nhân văn có tác động quan trọng lên sự Ăn - Uống - Hút hay/ và Văn hóa ẩm thực.

Môi trường tự nhiên có tác động đến thực vật - động vật tự nhiên (hoang dã) là đối tượng hái lượm - săn bắt của người cổ xưa (người nguyên thủy); sau đó có tác động đến việc lựa chọn để *thuần hóa* các loại cây trồng trọt và con vật chăn nuôi.

Ví dụ: *Ngựa* là con vật có quê hương ở vùng đồng cỏ - thảo nguyên Á - Âu; vùng này có nhiều ngựa hoang, rồi ngựa nuôi, để cưỡi, để vận tải đồ đạc, để cày ruộng... Người ta thích ăn thịt ngựa (và cừu)... và uống sữa ngựa...

Trâu là con vật có quê hương ở vùng đầm lầy Á - Phi châu. Người ta săn trâu bò rừng, nuôi trâu bò, để cày ruộng, người Việt xem con trâu là bạn, "con trâu là đầu cơ nghiệp", ăn

thịt trâu - bò; Người Ấn Độ có phái tôn giáo thờ Bò, nhưng họ uống sữa Trâu...

Sau đó, do *giao lưu - tiếp xúc* mà các loại hình chăn nuôi - trồng trọt và từ đó các loại hình văn hóa ẩm thực, các loại lương thực - thực phẩm, thuốc hút (thuốc lá, thuốc lào, thuốc phiện...) được phổ biến - phổ cập ra toàn cầu, toàn thế giới. Tìm hiểu giao lưu ẩm thực là một phần của việc nghiên cứu giao lưu, giao thoa văn hóa nói chung.

Môi trường xã hội - nhân văn cũng tác động lên văn hóa ẩm thực. Thí dụ như ở Việt Nam ngày trước (qua lịch sử):

a. Trồng trọt, Lúa - Màu - Rau - Cây ăn quả.... (đã canh) *theo mùa vụ* là chính, chăn nuôi là phụ.

Vậy hàng ngày ăn cơm, ăn ngô, khoai, sắn... ăn quả mít, quả vải, quả nhãn mùa hè, ăn bưởi mùa thu, ăn cam quýt mùa đông - xuân. Xuân Sanh có câu thơ rất hay, rất Hà Nội: *Đáy đĩa mùa đi nhịp hải hồ.*

Và Dân gian nói dễ hiểu, rõ ràng hơn:

- Mùa tu hú (tu hú kêu tháng Tư, mùa vải chín).

- Tháng Sáu buôn nhãn bán trăm (một bó nhãn ngày trước thường là một trăm quả).

- Tháng Tám nắng rám quả bưởi/ Tháng Tám rám trái bòng.

- Trở về tháng Chín chung chân buôn hồng

(chung chân = chung nhau hùn vốn).

- Tháng Chín thì quýt đỏ trôn...

(Xin xem Vũ Bằng *Thương nhớ mười hai* (ở Sài Gòn, nhớ về Hà Nội), Nxb Trẻ, tái bản năm 2003).

Mùa tháng Chín - Mười, ở vùng ven biển (ruộng cát) là mùa *Rươi* (con Rươi) trứng nở thành sâu rươi, đực - cái rươi gặp nhau, giao phối rồi lại đẻ trứng để năm sau:

Tháng Chín đôi mươi

Tháng Mười mồng năm...

(20 tháng Chín, mồng 5 tháng Mười... có "mưa rươi" và "mùa rươi" (rươi nở trứng vùi dưới cát chui ổ từ cát lên); do đó có *canh rươi, chả rươi, mắm rươi*... là những món ăn đặc sản ở vùng ven biển châu thổ Bắc Bộ (= châu thổ sông Nhị - Hồng + châu thổ sông Thái Bình) và vùng ven biển Thanh - Nghệ Tĩnh...) được hội nhập vào "miếng ngon Hà Nội" (Vũ Bằng).

b. Từng vùng miền có khí hậu - thời tiết khác nhau, địa hình đất đai có những yếu tố vi lượng khác nhau, có phong tục tập quán ăn uống khác nhau nên có những *đặc sản* địa phương và thói quen ăn uống khác nhau, kiểu như:

- *Dưa La, cà Láng, nem Báng, tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô Đầm Sét.*

- *Tương Nhật Tảo, đào Nhật Tân...*

- *Ổi Quảng Bá, cá Hồ Tây*

- *Cơm Văn Giáp, táp (= thịt bò tái) Cầu Dền... Chè vối Cầu Tiên, bún sen Tứ Kỳ.*

v.v... và v.v...

c. Nhà giàu, nhà nghèo, người đô thị, dân kẻ quê (nông thôn) cũng có những điều kiện và những phong tục - tập quán (=văn hóa - nghệ thuật) ẩm thực khác nhau, kể cả theo giới tính, theo tuổi tác nữa.

Vài ví dụ:

Nhà Nho, nhà giáo sống thanh bạch:

- "Quân tử thực vô cầu bão" (Người quân tử ăn chẳng cần no).

- Cơm ăn chẳng quản dưa muối
Áo mặc nài chi gấm là.

(Nguyễn Trãi)

Nhà giàu:

- Mâm son bát sứ đưa lên hầu bà
Bà giận bà chẳng ăn cho...

- Giàu thú quê không bằng ngồi lê Kẻ Chợ

Giới nữ thích ăn "quà vặt":

Thìa la thìa lẩy
Con gái bảy nghề
Ngồi lê là một
Dựa cột là hai
Theo giai là ba
Ăn quà là bốn.

Già trẻ có thích thú khác nhau:

Người già bát canh

Trẻ manh áo mới.

v.v... và v.v...

Như thế, văn hóa Việt Nam - Hà Nội được định tính là *văn hóa - văn minh thực vật* (xem P.Gourou *Les paysans du delta tonkinois* (Người nông dân châu thổ Bắc Bộ)), phần lớn cái ăn, thức uống của Việt Nam - Hà Nội ngày trước dựa vào thực vật (rau dại, rau trồng: như rau má, rau muống...).

- Cải chửa ra hoa, cà chửa nụ
Bầu vừa rụng rốn, mướp đương hoa.

(Tam nguyên Yên Đổ)

- Còn ao rau muống còn đầy chum tương.

(Khu Đồng Lầm - Kim Liên ngày trước là vùng thổ sản rau muống:

- Em là con gái Phụng Thiên[4]
Bán rau mua bút mua nghiên cho chồng
Nữa mai chồng chiếm bảng rồng
Bõ công tắm tưới vun trồng cho rau!

Láng (Yên Lãng) bên bờ sông Tô Lịch cũng là vùng rau, với *húng Láng* là đặc sản; "Mạ Đơ Bùi, *mùi Kẻ Láng*. Thời Trần, trong 61 phường ở Thăng Long, có *phường Toán viên* (vườn Tỏi) của nhà vua (Xem thơ của tiến sĩ Thái (Sái) Thuận trong *Thơ văn Lý Trần*. Phường này ở phía ngoài Cửa Bắc của Hoàng thành). Chăn nuôi ngày trước ít phát triển nhưng cũng có đa dạng sinh học trong chăn nuôi. Từ trước sau Công nguyên, sử chính thức đã chép ở Giao Chỉ có đủ trâu, dê, gà, chó, lợn (ngũ súc - Xem *Hán thư, q.28 Địa lý chí, hạ*), ngan ngỗng (Huyền tích áo lông ngỗng/ ngan của Mỵ Châu). Cho đến nay Cổ Loa (cố đô Âu Lạc) vẫn giữ tục lệ "ăn sêu bà chúa"; cứ ngày 13 tháng 8 Lịch Ta hàng năm, toàn dân Cổ Loa nhà nào cũng ăn trưa món *Bún Ngan*. Trong một bài viết chung của GS nông học Đào Thế Tuấn và GS sử học Trần Quốc Vượng (đăng trên báo Hà Nội Mới chủ nhật 1983) về

[4] Hà Nội thời quân chủ nhà Lê được gọi là Phủ Phụng Thiên. Còn nhiều tên chữ khác: Đại La, Thăng Long, Đông Kinh... và cái tên "rất dân gian" là "Kẻ Chợ".

Cổ Loa - Đông Anh, hai giáo sư đã chứng minh ở vùng ấy thời Âu Lạc về trước và cho đến nay đã có lúa chiêm, lúa mùa, gà vịt lợn trâu bò... (qua các di tích, di vật khảo cổ ở Cổ Loa và vùng chung quanh, niên đại 2 - 3000 năm trước đây). Vào dịp Tết và Lễ hội Cổ Loa ngày 6 tháng Giêng:

Chết thì bỏ con bỏ cháu
Sống thì không bỏ mồng Sáu tháng Giêng.

Tôi đã có dịp chứng kiến và thưởng thức ba món ăn dân gian truyền thống của nhân dân Cổ Loa:

+ Bánh chưng gói theo kiểu bánh tét hình trụ tròn. Lác đác mới có bánh chưng vuông để trên bàn thờ.

+ Thịt lợn thăn thái mỏng, vắt chanh (hay nhúng dấm) theo kiểu Tày (Việt Bắc).

+ "Bỏng Chủ": gạo nếp cái rang nở, ngào với mật mía đóng khuôn vuông, trước là Lễ Thánh (An Dương Vương Thục Phán), lễ gia tiên, sau là con cháu "thụ lộc". Chạ Chủ là một tên nôm của Cổ Loa.

Còn về món *tiết canh* và *thịt chó* nổi tiếng của Hà Nội - Việt Nam thì, theo nghiên cứu của PGS được giải thưởng Hồ Chí Minh Nguyễn Đức Từ Chi và GS Trần Quốc Vượng, cả hai món đó đều bắt nguồn, có cội rễ từ nghi thức Đạo giáo dân gian: Lễ "cắt máu ăn thề" và Lễ "hiến sinh". Lễ hiến sinh người, uống máu (và cả ăn thịt người bị dâng làm lễ hiến sinh (sacrifice) đó) còn tồn tại đến thế kỷ X dưới thời Đinh và kinh đô Hoa Lư. "Hội thề ở đền Đồng Cổ (Thần núi Trống đồng)" thời Lý - thời Trần và cả thời đầu Lê vào tháng Tư đầu mùa Mưa, bắt nguồn từ một phong tục dân gian:

Tháng Tư cá đi ăn thề
Đến khi cá về cá vượt Vũ Môn.

Tháng Tư lịch ta là mùa cá (nhất là cá chép) ngược dòng sông Hồng, sông Đáy... lên Thác Bờ (Hòa Bình) vật vã đẻ trứng; đấy là hiện thực. Và hiện thực ấy được huyền tích hóa (có chịu ảnh hưởng Folklore Trung Hoa) thành chuyện cá chép vượt được Vũ Môn (Long môn) (ở Việt Nam là Thác Bờ) thì sẽ được hóa Rồng!

Lễ Hội cắt máu ăn thề ở Đền Đồng Cổ (phường Bưởi, quận Tây Hồ, Hà Nội) được triều đình tổ chức hàng năm, bách quan phải đi dự, nếu điểm danh thiếu thì bị phạt nặng. Sách sử chính thống (*Toàn thư*) chép: Hôm ấy (4 tháng Tư) dân gian đổ xô ra hai bên đường xem trăm quan đi "rước" từ cửa Tây hoàng thành (khoảng khu vực Chùa Một Cột - Lăng Bác hiện nay) đến Bưởi đông vui, thực là một ngày Hội lớn! (Cũng là *Hội cầu mưa* như Hội Gióng 9 tháng Tư).

Toàn thư còn chép một lễ hiến sinh ngựa trắng (bạch mã) ở thời vua đầu nhà Lê (Lê Lợi - Lê Thái Tổ). Ngựa trắng là biểu tượng mặt trời và theo lễ tục Thờ thần Mặt trời của người Aryen (a-ri-ăng, tổ tiên của người Ấn Độ) thì bao giờ cũng có việc hiến sinh ngựa trắng, uống máu, ăn thịt ngựa trắng. Ở Thăng Long - Hà Nội có Đền Bạch Mã (một trong "tứ trấn" của Thăng Long, ở phía Đông, phương Mặt trời mọc) và lễ hiến sinh ngựa trắng. Chắc có lẽ là do ảnh hưởng Hindu.

Trên đây là những tường giải về món *tiết canh* với các loại hình tiết canh lợn, tiết canh vịt, tiết canh ngan v.v... một *đặc sản* của văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội.

Còn về món *thịt chó*, thì ngày xưa, người Hà Nội - Việt Nam thường thi thoảng mới ăn ("ăn đụng" (chung nhau) ngày mưa rét ở Kẻ Quê, ăn ở vài cửa hàng trong phố Hàng Lược, ngõ Hàng Hương, Mã Mây, cửa ô Quan Chưởng, ở trong chợ Châu Long...) và thường ăn vào buổi tối, hàng quán khá ư là "xập xệ".

Tản Đà cùng các bạn ông thường ăn thịt chó ở một quán tranh vùng Thanh Trì, cũng ăn vào xẩm tối. Chó được nuôi để giữ nhà, canh trộm đêm khuya và được tín ngưỡng hóa kiểu dân gian là "chó sủa ma", được vật thể hóa thành "tượng chó đá" canh cổng đền và ở các đầu xóm - ngõ.

Từ các tư liệu điền dã và tham khảo thư tịch, PGS Trần đoán nhận là ban đầu *thịt chó* là món ăn sau lễ hiến sinh buổi tối của các Đạo sĩ ở các đạo quán dân gian[5] rồi mới lan tỏa ra một bộ phận dân gian, thường là đàn ông. Nay thì... Hà Nội (hôm nay) có cả một "dãy phố thịt chó" từ Yên Phụ đến Nhật Tân, ăn uống từ sáng - trưa đến chiều - tối!

IV - PHÂN LOẠI VĂN HÓA ẨM THỰC

Tùy theo việc lựa chọn các tiêu chí phân loại, chúng ta có thể có nhiều hệ phân loại văn hóa ẩm thực khác nhau. Thí dụ:

Phân loại theo nguyên liệu chế biến: Rau, Hoa, Quả, Thịt động vật (gà vịt, ngan ngỗng, lợn, bò...), các loài cá... Hà Nội ngày trước, ở phố Tràng Tiền có cửa hàng ăn do người Ấn Độ

[5] Trên đất Hà Nội xưa có nhiều Đạo quán như Quán Huyền Thiên, quán Chân Vũ (Trấn Võ), quán Chân Tiên, quán LiênTiên... (Xem Luận án Tiến sĩ của Thế Hùng về *Đạo giáo và Quán Đạo* - 2003).

làm chủ, treo biển tên Bodega, người Việt đi qua (ít vào ăn vì đắt quá và "sang trọng quá") cứ đoán và đọc trạnh (kiểu dân gian) là Bò - Dê - Gà!!

Hà Nội còn có Phố Hàng Cá, ngõ Hàng Hành... xưa kia là nơi bán cá tươi, bán hành... Về các "phố" này tôi đã có bài viết "Các phố Hàng liên quan đến ẩm thực", được in trên tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống* (2002) nên xin không nhắc lại, nói vắn tắt vậy thôi.

Phân loại theo kỹ thuật chế biến

(Phần này cũng xin nói vắn tắt, nó đã được đề cập đến ở nhiều cuốn sách, *Gia chánh* xưa nay cũng như trên Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống).

Không chế biến, chỉ rửa sạch rồi *ăn sống.* Ví dụ: nhiều loại rau - hoa - quả. Người Hà Nội - Việt Nam cũng có thể ăn sống *cá* (gỏi), uống *nước lã* (nước mưa).

- Chế biến qua *lửa* và điểm này cũng có thể chia thành nhiều tiểu loại, thứ loại:

+ Chế biến trực tiếp trên lửa: *nướng:* Nướng ngô, nướng khoai, nướng thịt, nướng cá, nướng tôm v.v...

+ Chế biến gián tiếp trên lửa qua một đồ đun nấu nào đó: *Rang* (khô) trên nồi rang, trên chảo gang... Rang ngô, rang đậu, rang thịt...

+ Cũng là chế biến gián tiếp trên lửa nhưng qua nước: nước lã (đun sôi: nước lã đun sôi để nguội rồi uống hay qua lọc rồi uống (nước lọc: một sản phẩm rất Hà Nội so với làng quê châu thổ Bắc Bộ - xin xem bài *Nước lọc* của TS Vũ Thế Long). Từ Rang qua *Rán* (chảo, xanh đun nóng rồi đổ chút dầu mỡ vào, phi hành tỏi và thịt/ cá) *Giò luộc* Chả quế Ước Lễ, Chả cá Lã Vọng là một địa chỉ

nổi tiếng về ăn. Thịt luộc. Luộc rau củ (rau muống luộc, cá, khoai, sắn luộc, ngô luộc) (có thể "ăn cả cái" (ngô luộc) "uống cả nước" (nước ngô luộc, nước rau muống luộc, có thể vắt thêm chanh hay dầm cà chua...). Một "dị bản" của luộc là *hấp* (đun cách thủy, dùng hơi nước làm chín thức ăn). *Món luộc* được coi là một bản sắc, một món ăn vượt trội, được ưa thích của người Việt Nam - Hà Nội.

+ Cũng là chế biến gián tiếp trên lửa nhưng qua nước mặn (tương, nước mắm, nước muối...) thì người Việt - gọi là *Kho* (nhiều nước), là *Rim* (sâm sấp nước hay khô): Cá kho, thịt kho, thịt rim,... sau đó có khi còn vùi trấu, vùi rơm để kéo dài thời gian cho thức ăn *nhừ*, gọi là *om*.

+ Cũng như trên, nhưng chỉ nhúng qua loa trong nước lã đun sôi, thì là *Tái nhúng*, nhúng trong dấm đun sôi ("thịt bò nhúng dấm"). Món "cù lao" xưa khá hiếm hoi, chỉ xuất hiện ở các nhà quan chức cấp trên, đến nay đã được *dân gian hóa* (và do ảnh hưởng của miền Nam sau giải phóng và ngược đến ảnh hưởng văn hóa ẩm thực Quảng Đông, Trung Hoa), phố phường Việt Nam đã đủ đầy *món lẩu*. (*Lẩu* - Cù lao tiếng Quảng Đông, theo GS Trần, có gốc rễ từ chữ Pu - lao (melayu), Việt hóa thành Cù lao, hình ảnh hòn đảo lửa than ở giữa chung quanh là nước ("nước dùng" để nhúng thịt, cá, tôm...). *Lẩu* cũng là món "tả pí lù" và cũng là một đặc sản phương Nam ven biển, gần cận biển.

Để lên men: Dưa - cà muối, rượu nếp, rượu cất, tương, mắm,...

Thực ra, muốn đi tìm một biểu tượng điển hình của nền *văn minh Văn hóa Lúa nước* của Việt Nam và Đông Nam Á và văn hóa ẩm thực Hà Nội - Việt Nam - Đông Nam Á thì đó là *Cơm* (cơm tẻ, cơm nếp - đun sôi gạo với nước cho đến khi khô, *dẻo* hoặc *nhã*). Sau đó là *Canh* (nước ngọt bùi với cá, thịt, riêu cua, lá

rau...). Mâm đựng thức ăn của người Việt châu thổ thường có *bát đũa, đĩa* rau, bát *tương* (hay là nước chấm: nước mắm, xì dầu (ảnh hưởng Hoa), nay có thể là muối gia vị vắt chanh...), *bát* canh (canh cua, canh cá...) kèm theo đó là một *nồi* cơm[6], to nhỏ là tùy theo số người trong gia đình (cả theo ý nghĩa vật thể (hữu thể) và ý nghĩa phi vật thể (vô thể = tình cảm kiểu gia đình thân mật). Cái toàn thể bữa ăn đó bao giờ cũng được cô đúc lại, gọi là *bữa cơm*.

Và lời mời, lời chào trước - trong khi ăn là lời mời cơm "mời ông/ bà/ bố/ mẹ/... vào ăn (xơi) cơm (ạ)!; "mời bác uống chén rượu nhạt, xơi lưng cơm nhạt với nhà cháu" (ý nghĩa tu từ và khiêm nhường của chữ *nhạt*).

GS Trần Quốc Vượng đã công thức hóa bữa cơm hàng người của người Việt châu thổ là:

Cơm - Rau - Cá

GS.TS nông - sinh thái học Fukui Hayao của đại học Nhật Bản (Kyoto University), tiếp lời GS Trần, đã công thức hóa bữa ăn hàng người của Đông Nam Á là:

Cơm - Rau - Cá - Mắm

Có thể đưa ra một công thức về bữa ăn của người Hà Nội, người Việt hiện nay là:

Cơm - Rau - Cá - Tương - Mắm - Thịt

Bốn năm yếu tố trên là có tính *cổ truyền;* yếu tố sau cùng chỉ rằng đến nay, chăn nuôi trong nền nông nghiệp Việt Nam -

---

[6] Xin tham khảo cuốn sách do Nguyễn Thị Bảy chủ biên *Đồ gốm sứ trong và qua Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội*, Nxb Văn hóa Hà Nội, 2003.

Hà Nội đã *phát triển* và đã trở thành một ngành sản xuất quan trọng (kèm theo đó là sự phát triển của ngành chế biến *sữa - bơ - sữa chua - kem*... dưới ảnh hưởng của văn hóa Âu Tây, Mỹ...). Trẻ con nhà khá giả (tầng lớp trung lưu) Hà Nội đã dùng sữa, sữa chua... *gần như hàng ngày* trước/ sau khi đi học mẫu giáo, tiểu học, trung học... (trước hết là các quận Nội thành). Đấy là một nét diễn triển - tiến bộ của nền văn hóa ẩm thực Hà Nội - Việt Nam, do kết quả của *giao thoa văn hóa*.

Phân loại theo chức năng - tác dụng

GS.TS. Ngô Đức Thịnh (từ nhiều năm nay là Viện trưởng Viện nghiên cứu VHDGVN) đã chia việc ăn uống thành ba loại:

+ Bữa ăn ngày thường (Daily - Meal(s)).

+ Bữa ăn lễ hội (Feasting - Meal(s)).

+ Bữa ăn chữa bệnh (Medical - Meal(s)).

Bữa ăn thường ngày, chỉ ngay trong một tuần (07 ngày) theo Lịch Dương Công giáo (nay có người gọi là Common Era), vẫn có sự phân biệt, trong giới công chức Hà Nội, không chỉ là sự phân theo thời gian: *ăn sáng* ưu tiên là *Phở*, nhưng... cũng tùy người, là *Xôi*, là *Bánh cuốn* nóng, có gói thịt băm - mộc nhĩ, lạnh ("bánh cuốn Thanh Trì + chả quế), là "*trứng vịt lộn*" (đặc biệt phát triển từ sau tháng 7 - 10.1954, có "cán bộ tập kết" từ Nam ra Bắc), trước đó ở Di sản văn hóa ẩm thực Hà Nội *không* hay *gần như không* có món này), là *Bún nước* (bún dọc mùng, bún mọc, bún thang...). Người Hà Nội ăn sáng thích món có *nước*.

Ăn trưa (có thể là bún chả, bún nem, bún đậu rán nóng chấm mắm tôm... cũng có thể là những hộp fast - food (ăn nhanh) hay những bữa cơm bè bạn, nhóm người (thậm chí trở lại cổ

truyền là *cơm nắm - muối vừng - ruốc thịt*). *Ăn tối*, lại trở về truyền thống là *bữa ăn gia đình* cơm - rau - cá - mắm hoặc bữa ăn *liên gia đình, ngoài gia đình* nhưng đầy tình thân mật ở các cửa hàng (phở trộn ở các đường phố Lương Văn Can, Trần Hưng Đạo, Cơm Phố ở Lê Văn Hưu, bít-tết Lợi ở Hàng Buồm (nổi danh từ nửa thế kỷ XX).

Ngày nay, công chức lại được nghỉ hai ngày cuối tuần (thứ bảy, Chủ nhật) nên những bữa cơm cuối tuần cũng khác ngày thường (thứ hai đến thứ sáu). Hoặc cả gia đình kéo nhau đi chơi, về quê và ăn những "bữa ăn quê" (tương - cà - rau muống luộc, thịt "gà đi bộ" chăn thả tự do, không phải là "gà công nghiệp" bị nhốt), những món "quà quê", "hoa quả vườn nhà"... Cũng có nhiều quan chức, "nhà giàu mới nổi" của Hà Nội đã có "trang trại" ở vùng ngoại thành và liên ngoại thành (vùng đồi trung du) nên dù ý thức hay vô thức, họ đã có "căn nhà thứ hai" (second house) theo kiểu dân trung lưu Paris thủ đô nước Pháp! Và họ về "trang trại" của họ để nghỉ ngơi *ăn, ngủ nghỉ* cuối tuần, đi dạo, "làm vườn" nhẹ nhàng, thi thoảng ngắt một vài quả ở "vườn nhà" để "ăn chơi"... Nhiều tiến sĩ Pháp có biết chút chút tiếng Việt rất thích cái từ "ăn chơi" của người Hà Nội:

- Anh/ chị ăn gì đấy?

- Mình ăn kẹo (vải, nhãn...)..., ăn chơi ấy mà![7]

Vậy *ăn chơi* có thể được xếp vào *thứ loại* (sous - type) của "bữa ăn thường ngày" (daily/meal) của người Hà Nội. Vả lại, theo phép biện chứng mác-xít và Thuyết tương đối của Anhxtanh

[7] Xin xem cuốn *Praitiques alimentaines et Indentités culturelles* (Thực tiễn ăn uống và Bản sắc văn hóa), Nxb Thế giới, Hà Nội, 2000.

(A.Einstein) thì bất cứ sự phân loại, ranh giới nào cũng "mơ hồ" hơn là ta tưởng[8].

Bữa ăn lễ hội, về mặt phi vật thể (vô thể) thì *tính cộng đồng* mạnh hơn (ngoài cộng đồng gia đình, có thể là hội xóm, ngõ, hội làng, hội liên làng...) và về mặt vật thể (hữu thể), thì nhất thiết phải có *Rượu - Xôi - Thịt*. Và hậu quả tất nhiên, là thường có "chuyện xôi thịt", "rượu vào lời ra", "nói cạnh nói khóe", "cãi vã", thậm chí có thể có chuyện "đánh nhau", gây "thù hận". Đấy là một/ những "thói hư tật xấu" của người Việt tiểu nông, tiểu thương... kể cả người Hà Nội.

Bữa ăn chữa bệnh, thì, dù theo Đông Y hay Nam Y, cũng về cơ bản là dùng *dược thảo* (thuốc Nam, thuốc Bắc, nguyên liệu chủ yếu là thảo mộc, để "tươi" hoặc đun sôi (thuốc Nam) hay đã qua "sao tẩm" (thuốc Bắc), nhưng cũng có vài vị thuốc có cội nguồn động vật (cao trăn tòan tính, cao hổ cốt, bàn tay gấu ("hùng chưởng") sấy khô...

Mà, về một mặt nào đó, *nhiều món ăn thường ngày cũng là món ăn chữa bệnh*, ví dụ:

- "cơm tẻ, mẹ ruột" (giữ cho dạ dày, ruột khỏi bị chà xát, bóp mạnh gây loét, đau).

- Rau má (mát, chống nóng và bệnh nhiệt)

- Lá mơ, nhất là "mơ tam thể" (nhiều chất ta-nin, chống bệnh "đi rửa, đi ngoài... do "xấu bụng").

v.v... và v.v...

---

[8] Xin xem V.I.Lê-nin *Bàn về châu Âu*; cũng có thể xem bộ sách của Will & Ariel Durant về *Lịch sử văn hóa - văn minh*, tập cuối, bản dịch của Nguyễn Hiến Lê, Sài Gòn, 1972.

Ngoài cách phân loại "hệ bộ ba" rất duy lý của GS.TS Ngô Đức Thịnh, có thể "chêm" vào ("ăn theo nói leo") một loại hình thứ tư nữa, được mệnh danh là:

Bữa ăn tôn giáo (tính).

(Tôn giáo và/ là Văn hóa, quan hệ từ ngàn năm xưa rất khăng khít).

Vài ví dụ:

- "Ăn chay" (ngày mồng Một, ngày Rằm theo Lịch ta, hay nhiều tu sĩ ăn "trường trai" (chay) (chỉ ăn đồ thảo mộc quanh năm suốt tháng) của nhà Phật.

- Mùa "trai (chay) khó" (nhịn hoặc ăn cực ít) của giáo dân đạo Thiên Chúa.

- Tháng Lễ Ramadan của người theo đạo Hồi (islamic, muslim).

v.v... và v.v...

V - TIỂU KẾT (LUẬN)

Ăn - Uống (và Hút) là một nhu cầu vật chất, cơ bản có tính hàng đầu của *con người* của *loài người*.

Để thỏa mãn nhu cầu đó, trên diễn trình lịch sử, con người thu hái, săn bắt/ bắn những *cái có sẵn* trong tự nhiên (Rau - Hoa Quả - Cây cỏ mọc hoang) (hàng triệu vạn năm về trước), rồi đến thời *Công nghiệp và hậu Công nghiệp* (industrial - post industrial), con người chế tác, chế biến nhiều loại đồ ăn - thức uống - thuốc hút nhân vi, nhân tạo, theo quy trình công nghiệp (chế tạo hàng loạt rượu, thuốc lá, đồ fast - food(s), đồ đóng hộp...).

Việt Nam là xứ *nóng - ẩm - nhiều sông suối* và là xứ *ven biển và hải đảo* nên là xứ sở của *văn hóa - văn minh thực vật - lúa nước, thủy hải sản* do vậy mô hình văn hóa ẩm thực cổ truyền là:

Cơm - rau - cá - tương - nước mắm (nay đã, đang có thể thêm món *thịt*)

Thăng Long - Đông Đô - Đông kinh - Hà Nội là kinh đô, thủ đô của nước Đại Việt Việt Nam nên văn hóa nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng cũng có những tính chất, bản sắc chung của Việt Nam, như trên đã nói.

Nhưng Hà Nội, cũng như bất cứ thủ đô của một nước nào khác đều tuân theo quy luật:

Hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan tỏa

(Công thức mượn của GS Trần Quốc Vượng)

Do vậy, như tôi đã viết trong luận án Thạc sĩ (đã được xuất bản thành sách và được giải thưởng của Hội VNDG Việt Nam) "*Quà Hà Nội* (1998 - 2000), Hà Nội là nơi *hội tụ* quà quê, thức ăn quê của 4 phương, 8 hướng rồi được *chắt lọc*, tinh chế "thêm dấm thêm ớt", *bày biện* cho *ngon* con mắt, *ngon* cái miệng... của người Kinh Kỳ - Kẻ Chợ vốn Sành làm và do vậy *Sành ăn*, "kén cá chọn canh", "nói ngọt lọt đến xương" ("Phở Hà Nội" không có nước dùng ninh xương trâu bò... và nhiều gia vị khác ("sá sùng", gừng, hoa hồi, rồi sau là mì chính cánh) để tạo nên "mùi phở" là coi như "vứt đi", ít lôi cuốn được người sành ăn).

Sành ăn - Thanh Lịch là nét bản sắc cao cả của văn hóa, Lối sống của người Thủ đô:

- Chẳng thơm cũng thể Hoa Nhài
Dẫu không thanh lịch cũng người Tràng An.

- Chẳng thanh cũng thể hoa mai
Chẳng lịch cũng thể con người Thượng Kinh.

Tôi cho rằng câu thành/ tục ngữ "Giàu thú quê không bằng ngồi lê Kẻ Chợ" có thể là một câu "nói quá đáng", gây phức cảm - mặc cảm (complex), thậm chí gây ra tệ phân biệt "kẻ quê - kẻ chợ", "dân quê" - "dân chợ', "người Hà Thành' - kẻ quê mùa, "kinh kỳ - tỉnh lẻ", "ăn Bắc, mặc Kinh" v.v... Ta nay cần hòa hợp Bắc - Trung - Nam, hòa hợp nông thôn - đô thị. Hà Nội cũng là một "làng lớn" - như cả thế giới hiện nay, theo UNESCO, cũng là một "*làng toàn cầu*" (Global Village).

Nhưng, tôi vẫn *tự hào* là "người Hà Nội" và tôi vẫn cực kỳ thú vị khi nghe ca khúc "Người Hà Nội" của Nguyễn Đình Thi.

Đây... Hồ Gươm Hồng Hà, Hồ Tây
Đây... lắng hồn núi sông ngàn năm
Đây Thăng Long, Đây Đông Đô, Đây Hà Nội
Hà Nội mến yêu...

Hà Nội - 2003

MẤY VẤN ĐỀ LÝ LUẬN VÀ THỰC TIỄN CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC HÀ NỘI - VIỆT NAM**

Trong tiếng Việt, một sản phẩm và một thành tố của văn hóa Việt Nam - động từ ĂN cũng như động từ ĐI - có tần suất xuất hiện vào bậc nhất trong "lời *ăn* - tiếng *nói*" hàng ngày của Dân gian.

Từ thuở lọt lòng mẹ, theo tín ngưỡng dân gian, đứa bé đã được 12 bà mụ góp sức cùng bố mẹ, ông bà dạy dỗ:

"Học *ăn*, học *nói*, học *gói*, học *mở*"

Ăn nói được xếp lên hàng quan trọng trong việc hành xử, trong học Vấn, trong văn hóa với người Việt:

- Lời chào cao hơn mâm cỗ.

- Chẳng được miếng thịt miếng xôi
Thì được lời nói cho tôi bằng lòng.

Nói và ăn, *ăn nói* luôn luôn đi cặp kè với nhau trong văn hóa ứng xử Việt Nam. Ăn cái gì, ăn với ai, ăn ở đâu, ăn lúc nào, ăn thế nào... đều hàm những nét nghĩa văn hóa, những *giá trị* văn hóa và đã được nâng lên thành *biểu tượng*. Ăn "cơm thừa canh cặn" là nghèo hèn, "ăn gian nói dối" là kẻ xảo quyệt, "ăn bánh trả

tiền" là sòng phẳng kiểu hiện sinh, "ăn cây nào rào cây ấy" là thực tế - thực dụng, "ăn quả nhớ người trồng cây" là biết ơn nguồn cội... Đá bóng vào lưới, các "*fan*" hô: "Ăn rồi!", "Ăn đứt rồi!". Vì sao vậy? Theo GS ngôn ngữ học Cao Xuân Hạo: *Ăn* là sự tiêu thụ trực tiếp, nuốt qua cổ vào bộ tiêu hóa của con người rồi, không nhả ra được nữa. *Mặc* thì lại khác, vẫn có thể "yêu nhau cởi áo cho nhau"!

Người Việt nói: "ăn - uống": Ăn trước uống sau.

Người Hoa nói: "ẩm - thực": Uống trước ăn sau.

Những "*lối ăn uống*" (Food styles) là *khác nhau* ở các cộng đồng người khác nhau.

Ăn - uống là chuyện cực kỳ quan trọng là tất nhiên vì nó đụng chạm đến *sự tồn tại* (Existence) của con người. Nó nảy sinh nhiều *tranh cãi* (như chuyện cá tra, cá ba sa, tôm giữa Việt Nam (và một số nước khác) và Mỹ, Canada...). Tranh cãi xã hội: từ phạm vi gia đình ("mày định ăn cả à?"), ra ngoài xóm làng ("ăn trên ngồi trốc", "miếng giữa làng")... rồi triết lý dân gian về cái nồi: ("ăn trông nồi ngồi trông hướng", "ăn thủng nồi trôi rế" (ăn tham, ăn lâu)) v.v... Và cũng nảy sinh nhiều lý thuyết. Theo Nhân học ẩm thực cổ điển, đại để có mấy vấn đề cần nghiên cứu sau:

Thứ nhất: Việc sản xuất chất liệu ăn - uống: Thu hái săn bắt/ bắn, chài lưới, trồng trọt, chăn nuôi...

Thứ hai: Lương thực - thực phẩm gắn với sự đổi thay xã hội: Xã hội thu lượm, xã hội nông nghiệp, xã hội công nghiệp và hậu công nghiệp...

Thứ ba: An toàn (và không an toàn) lương thực - thực phẩm. Tức vấn đề "nạn đói", việc "xóa đói giảm nghèo". An toàn

thực phẩm còn liên quan đến việc bón phân hóa học, phun thuốc trừ sâu, chế biến thức ăn có chất hóa học độc hại (bánh phở nhiều hàn the, phở có phooc môn chẳng hạn).

Thứ tư: Ăn - uống và nghi thức - nghi lễ. "Mâm cỗ cúng", "cỗ cưới"... khác bữa ăn thường ngày. Tục "cắt máu ăn thề" ngày trước...

Thứ năm: Thực hành ăn uống và bản sắc văn hóa: Ăn bốc, ăn thìa - dao đĩa. Ăn theo suất (ration) và mâm cơm cộng đồng sắp tư, sắp năm (người ăn) tùy từng làng, nhưng khi cần, cũng có thể "thêm đũa thêm bát", v.v...

Thứ sáu: Giáo dục ẩm thực

- Trường dạy cách nấu ăn (công nghệ thực phẩm).

- Sách báo tạp chí dạy về "Gia chánh", làm các món ngon, rẻ, bổ...

- Mẹ dạy con, bà bảo cháu... kiểu dân gian Việt Nam: "*Con gà cục tác lá chanh...*".

Ăn - uống, rất lắm chuyện để bàn, đủ các mặt chính trị (nạn đói 1945 và chính sách Nhật - Tây), kinh tế (độc canh lúa hay đa canh, hay chuyên canh?), xã hội ("xóa đói giảm nghèo", "tiệc tùng liên hoan")... Nay ta chỉ thu hẹp, bàn nhỏ về văn hóa ăn uống. Văn hóa ẩm thực? Vì sao? Người Anh - Mỹ viết "Food as Culture".

Ăn - uống là chuyện thường ngày (Daily Life). Văn hóa theo nghĩa rộng cũng là những cái thường ngày. Văn hóa là những "Lối" (Ways): Lối sống, lối tư duy, lối hành xử... Trong đó có *lối* ăn uống. Vài ví dụ:

Lối uống của nho sĩ ngày xưa:

- Bán dạ tam bôi tửu

Bình minh nhất trản trà...

(Nửa đêm ba ly rượu, sáng sớm một chén trà)

Lối ăn của nông dân xưa:

- Ăn chắc mặc bền.

- Cơm ba bát, áo ba manh.

- Tương cà gia bản

v.v...

Có chuyện ăn - uống gắn với "uy thế". Vào nhà hàng lớn, "giải quyết khâu oai", như người đường phố Hà Nội nói. Nhiều vị Giám đốc, Tổng Giám đốc trong túi bao giờ cũng có "bao ba số" (555), uống bia Ken (Heineken)...

Ngày xưa các cụ nói: Phú quý sinh lễ nghĩa!

***

Thực phẩm gắn với chuyện tâm linh, như chuyện "Lộc Thánh", "Lộc Phật"... như chuyện được ban chút bánh, chút vang đỏ của giáo dân Công giáo trong lễ Misa. Lễ hội "cắt máu ăn thề" ở đền Đồng Cổ (Bưởi) ngày 4 tháng 4 (âm lịch hàng năm) và huyền tích cá chép vượt Vũ Môn hóa rồng:

Ngày 4 (tháng 4) cá đi ăn thề

Đến khi cá về, cá vượt Vũ Môn

Có nhiều kiêng kỵ (taboo) liên quan đến ăn uống. Trẻ không được ăn chân gà sợ viết run tay "chữ như gà bới". Nhiều nho sĩ không ăn cá chép, để cá vượt Vũ Môn hóa rồng, mình vượt Vũ Môn thi đỗ làm quan. Người buôn bán kiêng ăn thịt chó đầu tháng (qua mồng 1, ngày Rằm - như Phật tử) sợ đen đủi "buôn thua bán lỗ" v.v...

Thực phẩm có thể như một tấm gương để tự soi mình. Chúng ta ăn uống *cái gì*, ăn uống *như thế nào* và *cảm nhận* chúng ra sao có thể nói lên nhận thức về bản thân ta và về người khác. Ở Hà Nội có vài việc như thế này, do chúng tôi *nghiệm sinh*. Người bạn trai "bất chợt" gặp bạn gái hút thuốc lá, thế là "Bai bai" (Bye Bye). Người bạn gái - vốn kiêng khem tiết canh - thấy bạn trai ăn đến hai bát tiết canh, miệng không ngớt khen ngon. Thế là "Tình bạn nhạt phai". Ngược lại, cũng ở Hà Nội, tình bạn tình yêu thường *bắt đầu* với việc *mời* bạn *rủ bạn*, ban sáng hay chiều tối, ngày nghỉ cuối tuần đi ăn sáng hay ăn tối, hoặc giản dị hơn, mời nhau vào một quán café (cà phê) - giải khát, nói như ca từ của Phạm Duy "Uống ly chanh đường, uống môi em ngọt..."!

Theo lý thuyết ẩm thực học văn hóa (Food culture), *sinh thái* (học) và *sinh lý* (hay sinh học) người là những nhân tố quan trọng bậc nhất, có tính quyết định, trong việc tổ chức (cấu trúc) sự/ hệ ăn uống.

Từ 1998, tại cuộc Hội thảo về Văn hóa ăn uống do Đại học Hùng Vương tổ chức tại khách sạn Majestic - Sài Gòn kèm theo bữa tiệc *100 món ăn Việt Nam*, chúng tôi đã có một tham luận dài có tính chất phương pháp luận, nêu vấn đề cần đặt việc nghiên cứu văn hóa ẩm thực Việt Nam trên nền cảnh các *hệ sinh thái nhân văn* ba miền Nam - Trung - Bắc (xem *Kỷ yếu Hội thảo* Đại học Hùng Vương xuất bản). *Khí hậu* toàn Việt Nam được công thức là:

Nhiệt - ẩm - gió mùa - thất thường

lợi cho thế giới thực vật, đa dạng hơn là thế giới động vật (nhiều dịch cầm thú). Vì vậy, trước thời công nghiệp hóa - hiện đại hóa,

văn hóa ẩm thực nghiêng về thực vật (cơm - rau). GS. P. Gourou khái quát thành:

Văn hóa thực vật (Civilisation du Végétal)

Bao quanh phía Đông Việt Nam là *Biển* ("Biển Đông"). Vị thế cơ bản của Việt Nam là *bán đảo*. Địa thế Việt Nam về cơ bản là *nghiêng nghiêng* dần từ Tây (Tây Bắc) sang Đông (Đông Nam). Ức Trai - Nguyễn Trãi viết:

Chúng thủy triều đông

(Sông nước đều dồn về biển Đông)

Nước Văn Lang, *nước* Âu Lạc, *nước* Đại Việt, *nước* Việt Nam, trên diễn trình lịch sử, dù hẹp rộng, yếu mạnh khác nhau, nhưng đều có một "mẫu số chung" này: Cứ trung bình 1 km^2 đất đai có hơn 1 km suối sông, thiên tạo (hồ) hay nhân tạo (ao). Hệ quả là: *Thủy sản* rất nhiều và đa dạng, gọi chung là *cá mú*. Không chỉ *cá* là loài có vẩy, có vây biết "ve vẩy", vẫy đuôi bơi mà cá cũng lại có nhiều loại, tạm chia làm hai, *cá trắng* ăn nổi và *cá đen* ăn chìm; cá trắng lại "phân tầng" thành cá mương, cá thiểu, cá diếc, cá trôi... trầm trầm hơn là cá chép, cá trắm... Cá đen cũng nhiều loại: Cá rô, cá quả, cá sộp (miền Nam gọi là cá lóc) rồi trê bẹt đầu, rồi lươn "thân lươn bao quản lấm đầu". Còn cua nữa! ở đồng, ở ao.

Lại còn, dưới sông, suối, còn có đủ các loại *ốc* (ốc bươu, ốc vặn, ốc nhồi, ốc "mút"...), *trai, trùng trục*. Dưới ao đầm dầm bùn cũng đầy ốc. Trên mặt còn có loài "lưỡng thê": ếch, nhái, chẫu chàng, cóc... Đó là loài nước ngọt (Fresh water) mà người Hà Nội - Việt Nam rất thích biến thành thực phẩm - đặc sản:

- *Ếch tháng mười, người Hà Nội* (béo tốt mỡ màng).

- *Ốc tháng Tám!* Lễ hội Tết Trung thu nào mà người Hà Nội - Việt Nam không ăn món ốc, với chế biến gia giảm đủ món, đủ vị khác nhau: ốc luộc, ốc xào, ốc nấu với chuối xanh, đậu rán... Bây giờ Hà Nội còn thêm món ốc băm trộn thịt lợn nạc, bọc lá gừng a, ốc ngâm tẩm thuốc bắc a! Ai sành ăn, cứ lên Hồ Tây, hỏi quán "Ông Cụ" là có tất và rất ngon.

Ếch - lươn - ba ba... trước 1954 ở Quán Phú, phố Hàng Lọng (nay là đường Lê Duẩn) đã là cửa hàng đặc sản, để nhâm nhi rượu cúc "hoàng hoa tửu" mùa Thu...

Và hơn 200 loại cá ở biển Đông, mà "đầu bảng" là bộ tứ: Chim - Thu - Nụ - Đé...

Người Hà Nội ở sâu trong châu thổ, thích loại thủy sản nước ngọt hơn. Nhưng họ đâu có chối từ cá thu, cá mực (tươi - khô) cùng sò huyết, phi, ngao - ngán... từ Hải Phòng, Quảng Ninh, cái cạnh đáy của tam giác kinh tế hiện đại mà "đỉnh" là Thủ đô Hà Nội. Duy có điều, người Hà Nội mua hay được trao tặng cá thu từ Hải Phòng thì họ bỏ vào nồi "kho" lại - hay rán qua rồi mới bỏ vào kho sau khi đã lót nồi bằng lá và nước chè tươi. Chè tươi - có chất tanin - sẽ "khử vi khuẩn - vi trùng" làm phát sinh bệnh đau bụng.

Cho nên ta có thể khái niệm hóa bữa ăn hàng ngày của cư dân châu thổ Bắc Bộ là: *Cơm + Rau + Cá*

Nói thêm:

Cơm = gạo, ngô, khoai, sắn... nấu chín qua nồi nước sôi.

Rau = đủ loại *rau dại* (rau diếp cá, rau sam, rau má...) và rau trồng ở vườn. Ví dụ ở Kẻ Láng và vùng dọc sông Tô Lịch - Kim Ngưu: *Rau thơm, rau húng, rau mùi, thì là, cải cúc đủ mùi*

hành hoa, mồng tơi, mướp đắng, ớt, cà, bí đao, đậu ván vốn nhà trồng nên (Ca dao Hà Nội). Rau trội vượt ở miền Bắc Hà Nội là rau muống. Rau vượt trội ở miền Trung là rau (khoai) lang, đây là vùng đất cát và cát pha ven biển, thích hợp cho "mẹ già (Gio Linh - Quảng Trị) cuốc đất trồng khoai" cho đến đặc sản "khoai Trà Đỏa (Thăng Bình - Quảng Nam)" củ khoai to như lợn con...

Hà Nội - Thăng Long xưa còn có "rau muống tiến" do Sơn Tây, Kinh Bắc cung cấp. Người trồng rau phải đút ngọn rau muống vào ống tre nứa, ngọn loải, lả lướt trắng xanh, vua - chúa (tầng lớp trên) chỉ ăn phần "ngọn", mềm, dễ nuốt. Điều này *Sử* đã chép từ thế kỷ 3 (xem *Kế Hàm Nam phương thảo mộc trạng*, mục *Ứng thái* = rau (muống) ống).

Vài điều nêu ở trên là những "minh họa" cho tác động của Hệ sinh thái nhân văn lên cơ cấu bữa ăn.

Nhưng ở Thăng Long - Đông Kinh - Hà Nội (và một số đô thị khác) thì vì quy luật "hội tụ - giao lưu", dân trung lưu nhiều (quan/ công chức bậc trên, trí thức cao cấp), nhà buôn lớn nhiều... nên luôn luôn có nhu cầu "ăn thịt", thịt gà, trứng gà, thịt lợn, thịt bò... Thăng Long - Hà Nội có nhiều chợ:

- *Chợ ven đô*: Chợ Mơ, Chợ Dừa, chợ Bưởi, chợ Ô Đống Mác, chợ Yên Phụ...

- *Chợ nội đô*: Đông: chợ Bạch Mã, Đồng Xuân; Tây: chợ Ngọc Hà; Nam; chợ Ô Đồng Lầm (Kim Hoa - Kim Liên) và trên đó chợ Cửa Nam; Bắc: chợ Châu Long...

Do vậy công thức bữa ăn hàng ngày của "người Kẻ Chợ" lại có thể là:

Cơm + Rau + Cá + Thịt

Hà Nội xưa có ngõ *Hàng Thịt* (như Phố Hiến thế kỷ XVII - XVIII, theo văn bia chùa Chuông), lại còn có phố Hàng *Cá*, phố Hàng *Giò*... và cho đến thập niên 80 - 90 của thế kỷ XX còn có *chợ Xanh* tươi mới, song hành với các phố cổ *Hàng Mắm, Hàng Muối, Hàng Đường, Hàng Rươi* (Rươi là loài sâu cát nước lợ nở rộ trong "mùa phồn thực": "tháng Chín đôi mươi, tháng Mười mồng Năm" để Hà Nội có phố Hàng Rươi và đặc sản Rươi trộn trứng gà rán, canh rươi, mắm rươi - vốn gốc ở xứ Đông (Hải Dương) và xứ Nam (Thái Bình, Nam Định) đều là *vùng sinh thái cận biển nước lợ.*

***

Để nghiên cứu thấu đáo văn hóa ẩm thực Hà Nội, tiến tới kỷ niệm ngàn năm Thăng Long - Hà Nội, theo chúng tôi, ta cần đi sâu tìm hiểu:

1. Hệ sinh thái nhân văn: Vùng Hà Nội là một *đô thị sông hồ.*

2. Người Hà Nội: *Hội tụ* dân "tứ chiếng" Đông - Nam - Đoài - Bắc.

Dân Kẻ Chợ: Là dân sành làm, sành ăn, sành chơi. Thanh lịch.

3. Đô thị thủ đô: *Giao lưu* với khắp muôn phương.

4. *Kết tinh* cái ngon ngọt của toàn Xứ và Nước ngoài. Điển hình là *Phở Hà Nội*. Những điển hình khác là *Cốm Vòng* (và bánh cốm Yên Ninh), *Bánh cuốn Thanh Trì, bánh dì* (Dày) *Quán Gánh, Bún sen Tứ Kỳ, Bánh giò, Thịt quay Hàng Buồm, Chả cá Lã Vọng*, v.v.... và v.v...

Tóm một câu: Thực phẩm Hà Nội là *phong phú, đa dạng.* Lối ăn uống của người Hà Nội là *sành điệu!*

Hà Nội cuối Xuân Giáp Thân - 2004.

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM VỚI SỰ PHÁT TRIỂN ĐÔ THỊ**

Ngày 15 tháng XII, 2001, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam tổ chức cuộc Hội thảo về *Văn hóa dân gian với sự phát triển đô thị* tại thành phố Hồ Chí Minh. Tiếp đó Câu lạc bộ văn hóa ẩm thực Việt Nam phối hợp với Câu lạc bộ văn hóa Huế tổ chức Hội thảo về Văn hóa ẩm thực dân gian và cung đình Huế, đón trước Festival Huế lần 2 năm 2002.

Tất cả đều nhằm ứng xử và suy tư về Số phận nền Văn hóa dân gian, trong đó có văn hóa ẩm thực đứng trước Thách thức (Challenge) của công cuộc công nghiệp hóa, hiện đại hóa.

Trong bài này, tôi chỉ góp bàn về Ẩm thực Việt Nam - Hà Nội thế kỷ XXI.

Công nghiệp hóa - Hiện đại hóa đất nước mà Đảng và Nhà nước ta dự định hoàn thành khoảng năm 2020 *tất yếu* dẫn theo một quá trình *Đô thị hóa*. Và Đô thị hóa có nghĩa là thu hẹp 3 "hằng số văn hóa" ngàn đời của Văn minh nông nghiệp lúa nước Việt Nam, như GS. Trần Quốc Vượng khái quát; *Nông dân - Nông nghiệp - Nông thôn*.

Theo tính toán của Bộ Nông nghiệp và PTNT, tới năm 2020, trong 100 triệu dân Việt Nam sẽ chỉ có 30 triệu nông dân chứ không phải cứ dân nông thôn chiếm 79% như hiện nay.

Đất xây dựng cơ sở hạ tầng ngày càng tăng, các khu chung cư cao tầng của thị dân ngày càng tăng và diện tích trồng trọt và chăn nuôi ngày càng giảm. Mễ Trì đã và đang đô thị hóa. Dịch Vọng và quận Cầu Giấy cũng vậy. Khu Nam Thành Công, khu Linh Đàm cũng như khu Bần Yên Nhân - Phố Nối, khu Nam Sài Gòn, Tây Gia Định... cũng vậy!

Thế thì:

Cốm Vòng, gạo Tám Mễ Trì
Tương Bần, húng Láng còn gì ngon hơn.

sẽ đi về đâu? Đi về đâu những Di, Dự, nếp cái hoa vàng, lúa Nàng Hương, Tám Hải Hậu?

Mô hình phát triển việc sản xuất các "đặc sản nông nghiệp truyền thống" có giá trị cao trên thị trường trong nước và quốc tế sẽ được hoạch định ra sao? Không có Đậu xanh ngon và nhiều thì Bánh đậu Rồng Vàng Hải Dương sẽ có "tương lai tốt đẹp" thế nào? Và các cây lá *Gai*, lá *Khúc* từ châu thổ Bắc Bộ đến miền Đông Nam Bộ cứ hiếm hoi dần thì quà khuya "Bánh khúc nóng đây!" của *Hà Nội by night* và bánh gai Bà ba Thi của Nam Định có giảm dần chất lượng đi không?

Tôi chưa từng biết một cơ quan nông nghiệp và chế biến thực phẩm nào nghiêm túc đặt lên bàn nghị sự những vấn đề này. Trong khi đó phương Tây EU đã u buồn cảnh báo về một "nạn đói chất lượng" (Famine qualitative) sau khi đã xóa xong "nạn đói số lượng" (Famine quantitative)...

Đô thị hóa, ngói hóa xóm làng... rất hay! Nhưng "cái nhà - vườn" nông thôn truyền thống với mô hình diễn triển theo chiều ngang:

Nhà - Hiên - Sân - Vườn - Ao - Chuồng Trại

ta nỡ để mất đi ư khi bây giờ nhà hiện đại, ở nông thôn chỉ là sự "nhái lại" những ngôi nhà "lai căng" đến nhức mắt của đô thị?

Nhưng đó là chuyện của ngành kiến trúc, tôi không dám lạm bàn và xin hãy quay về với nền Văn hóa ẩm thực của chúng ta.

Ví dụ ta hãy thử bàn về *Đôi đũa*.

Chồng tôi thích và có điều kiện đi "lang thang" khắp nước. Anh mang về cho gia đình dùng những đôi đũa mun, đũa thốt nốt của miền Tây Nam Bộ - (thực ra thị trường Hà Nội cũng đã có các loại đũa này nhưng anh ấy vẫn rất thích "mua tận gốc..." còn "bán tận ngọn" thì anh ấy không rành).

Anh luôn phàn nàn: "Từ Bắc qua Trung xuống Nam, đi nhà hàng nào cũng thấy bày toàn *Đũa nhựa*. Mà lại còn là đũa nhựa Trung Hoa dùng cho tiệc cưới với những chữ Tàu "song hỉ", "cung hỉ tân hôn" nữa chứ! Lạm dụng đồ nhựa là phá hoại môi trường (đồ nhựa hàng trăm năm không tự hủy). Đến cái "*tăm xỉa răng*" cũng mua của ngoại. Đũa tre, tăm tre Việt Nam thiếu gì, lại tạo việc làm cho biết bao cụ già và người khuyết tật. Nhưng ai nói, ai chịu trách nhiệm về những chuyện "kỳ cục như thế"?".

Để bảo vệ một đặc sản "uống" danh vang quốc tế của Trung Hoa như *Rượu Mao Đài*, cố Thủ tướng Chu Ân Lai ra lệnh cấm xây dựng bất cứ một nhà máy nào trong bán kính 10 km của nguồn nước Quý Châu làm rượu.

Tôi cũng đã đến tham quan khu xóm thôn Long Tỉnh làm Trà Long Tỉnh ở Giang Nam. Đồi cấm phá, cấm xây dựng lớn, giành đất trồng trà. Thiếu nữ đồng trinh hái trà búp, sao tẩm hoàn toàn theo phương pháp thủ công truyền thống, bán giá rất cao, dù điện, bếp điện có thiếu gì...

"Trông người lại ngẫm đến ta...".

Ta phá mười mấy quả đồi Thái Nguyên làm "Khu Gang Thép". Thế còn *Chè Tân Cương* "lấy (xoa) mốc" đậm đà chất ngọt lịm (nay gọi chung là "*Chè Thái*") của ta thì sao? Ngày càng hiếm và xuống cấp! Có lần chồng tôi hỏi lãnh đạo Thái Nguyên: Giá như không phá đồi, không xây dựng Khu Gang Thép, mà trồng chè và phát triển nền tiểu thủ công nghiệp chè Thái, thì "các anh" thấy ra sao? Ông Bí Thư Tỉnh ủy bảo: Thôi việc đã qua, đừng bàn "giá như" nữa, Giáo sư ạ! - Hết chuyện!

Gạo ta xuất khẩu với số lượng nhất nhì thế giới. Thật đáng tự hào!

Nhưng giá cả và phẩm chất? Thua *gạo Thái Lan*. Thua gạo cũng tức là thua tiền. Chỉ nông dân là chịu thiệt thòi. Thái Lan giữ bí mật và độc quyền một giống gạo ngon dành xuất khẩu giá cao cho đám thượng lưu Hồng Kông, Xinhgapo... tiêu thụ.

Điện Biên Phủ của ta có loại gạo rất ngon đã bắt đầu bán về Hà Nội. Và còn bao nhiêu loại ngon, loại "đặc sản" khác ở các địa phương trong cả nước. Tôi cho rằng Bộ Nông nghiệp và Hội VNDG Việt Nam nên phối hợp hội thảo về việc "Giữ gìn và Phát huy đặc sản ẩm thực Việt Nam", trình Chính phủ ra những Quyết sách và Quy định cần thiết về nhãn lồng Hưng Yên, chuối ngự Đại Hoàng, bưởi Đoan Hùng, cam Bố Hạ, hồng Hạc v.v... và

v.v... Thiếu gì *Đất* mà nỡ đô thị hóa làng cốm Vòng? Mà nỡ bỏ đi vựa gạo Tám Mễ Trì? Rồi lại đến cánh đồng "Tam thiên mẫu" Bắc Ninh, số phận biết ra sao đây với gạo tám thơm ở đó?

Gia đình tôi thuộc diện trung lưu bậc dưới, thu nhập phải chăng, vợ chồng tôi biết ăn ngon nhưng không phải lúc nào cũng "cá kiếm" được những cá chim trắng, cá lăng... nói gì đến cá Anh Vũ Việt Trì!

Những điều chúng tôi nói trong bài này là những lời tâm huyết muốn giữ gìn bản sắc văn hóa dân tộc và để lợi cho Dân, cho Nước.

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM - HÀ NỘI ĐÔI BA VẤN ĐỀ LÝ LUẬN*

Lời mở

Trong năm 1997 tôi đã liên tục dự 2 cuộc hội thảo về văn hóa ẩm thực Việt Nam, một ở thành phố Hồ Chí Minh tháng 4, có thể đây là cuộc hội thảo quốc tế đầu tiên về văn hóa ẩm thực Việt Nam, vì nó hội tụ đủ các học giả 3 miền Nam - Trung - Bắc và cuộc hội thảo này nêu 3 kiến nghị:

- Tổng kiểm kê điều tra cơ bản về các món ăn uống Việt Nam.

- Soạn thảo từ điển ẩm thực Việt Nam.

- Tổ chức lễ hội ẩm thực Việt Nam nhân ngày giỗ đức Quốc tổ Hùng Vương.

Tháng 9-1997 tôi lại tham gia hội thảo quốc tế của cộng đồng Pháp ngữ về di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam ở Hà Nội. Tại hội thảo này, một nhà báo có tên tuổi nói với tôi rằng nhiều học giả Pháp - những người quen lối nghiên cứu tư biện thuần túy - có vẻ chê bai rằng Việt Nam hình như chưa có một cơ sở lý luận tối thiểu và một sự triển khai nghiên cứu đầy đủ về nhân học văn hóa ẩm thực.

Tôi thấy việc đó vừa đúng vừa không đúng. Điều đáng buồn là những người tiếp thị Việt Nam của các học giả quốc tế ấy hoặc ở Huế hoặc ở Hà Nội quả thật đã không có một hiểu biết tối thiểu (cơ bản) về văn hóa ẩm thực nói chung và văn hóa ẩm thực Việt Nam nói riêng. Có vẻ như họ là những người sành sỏi trong các vụ tiếp thị kiếm tiền tài trợ hơn là những người sành ăn, sành uống (ấy là chưa kể việc sành mặc hay sành văn hóa nói chung). Kết thúc phiên họp đầu, tôi mời GS. G.Condominas, cố vấn của phía Pháp, cùng vài học giả Pháp và Việt kiều tới ăn giỗ cố PGS. Từ Chi, vốn là bạn thân của cụ Condo. Tới buổi chiều và những buổi sau, những khách mời bình thường như cụ Hữu Ngọc nói về ăn chay, ông Đào Thế Hùng và phu nhân gốc hoàng tộc người Huế nói về món ăn Huế,... Nhiều học giả Pháp và phương Tây đã lui tới thăm hỏi và những món quà nhỏ (petits cadeaux) kiểu rất Pháp đã tới tay chúng tôi. Đó là những ấn phẩm Pháp ngữ mới nhất về văn hóa dinh dưỡng, về nhân học uống ăn. Sau hội nghị, tôi đã đọc các cuốn sách đó; học thêm được nhiều điều mới nhưng vốn không phải hay cố gắng không phải là người quá tự tôn hay quá tự ti dân tộc, tôi thấy quả thật người Việt Nam cho đến nay không thiên về lý luận tư biện, lại có phần nào thực tế nữa nhưng cũng không thể nói là "tồi" về nghệ thuật ẩm thực vì họ mang sau lưng một di sản văn minh, văn hiến phương Đông với mấy nghìn năm lịch sử. Họ biết câu nói của thánh nhân "Dân dĩ thực vi thiên" (dân lấy cái ăn làm trời) nhiều người đọc chệch là "Dân dĩ thực vi tiên" (Dân lấy cái ăn làm đầu). Nhưng họ cũng biết những câu thành ngữ dân gian "Miếng ăn là miếng nhục", "Ăn trông nồi ngồi trông hướng", "Lời chào cao hơn mâm cỗ"... Sao đấy không phải được gọi là tảng nền về ăn uống Việt Nam,

hay sao đấy không thể được coi là những chỉ nam về nghệ thuật ẩm thực hay văn hóa ẩm thực Việt Nam - phương Đông?

Ai cũng biết cụ Tản Đà (Nguyễn Khắc Hiếu) hay/ và cụ Nguyễn Tuân là những bậc sành điệu về nghệ thuật ẩm thực Việt Nam - Hà Nội. Cụ Tản Đà chẳng hạn nêu 04 chuyện:

- Ăn cái gì? (Whats)
- Ăn lúc nào? (When)
- Ăn ở đâu? (Where)
- Ăn với ai? (which Whom)

Thì có khác gì lý luận "5 W" của giới học giả hiện đại, chỉ thêm cái thứ 5 W là "Why"? Vì sao lại chế biến và ăn như thế. Vì sao có "Tương hòa":

Con gà cục tác lá chanh
Con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi
Con chó khóc đứng khóc ngồi
Mẹ ơi đi chợ mua tôi đồng riềng.

Mà vì sao cũng có "Tương khắc":

Thịt gà kinh giới, ba ba rau dền...

"Lý luận" ra, sẽ là chuyện *Âm Dương* trong ẩm thực, rồi nào là "Tương tùy", "Tương sử", "Tương sát", "Tương phản", "Tương ố", "Tương úy" của những nguyên lý "Hiệp đồng" và "Hiệp hàng" của nghệ thuật ẩm thực Trung Hoa v.v... và v.v...

Như vậy là có rất nhiều chuyện đáng bàn về văn hóa ẩm thực nói chung và văn hóa ẩm thực Việt Nam nói riêng. Nhân tiện nói thêm là sau hội nghị ở Hà Nội ấy, tôi đã được mời đi thỉnh giảng về văn hóa Việt Nam, đặc biệt là về văn hóa ẩm thực Việt Nam và du

lịch văn hóa Việt Nam tại Pháp (trong du lịch văn hóa không thể thiếu món ẩm thực, gọi nôm na là "bếp, bồi, bàn, ba" và ai cũng biết rằng một đầu bếp giỏi hay một người chỉ chuyên nếm các món ăn trước những cuộc chiêu đãi lớn và quan trọng thường được lĩnh lương cao, có khi còn hơn lương bộ trưởng hay thủ tướng.

Ăn uống, nhất là ăn hay vừa ăn vừa uống được túi khôn dân gian Việt Nam xếp lên hàng đầu của "tứ khoái" con người.

Ăn cũng như *đi*, ban đầu (thời tiền sử) là để đáp ứng rất tự nhiên, rất chính đáng một nhu cầu thỏa mãn cái *Đói*. Đối với con người, cái đi ban đầu là *đi kiếm ăn* bằng hái lượm, bằng săn bắt. Rồi với thời gian lịch sử, siêu việt lên trên cái sự đi kiếm ăn là sự *đi chơi* mà ngày nay gọi là du lịch với những khái niệm kèm theo như tham quan, lữ hành... Cũng như siêu việt lên trên cái sự *ăn để mà sống*, lại thêm cái sự *sống để mà ăn* và khái niệm đôi "ăn chơi". Tỷ như người Hà Nội ngàn năm văn hiến của chúng ta đã sáng tạo ra khái niệm gọi là *Quà* và *ăn Quà*. Với người Hà Nội "xịn", ăn quà đâu phải chỉ - hay chủ yếu là chỉ - cốt "no cái bụng"? *Cốm*, theo một huyền tích ở làng Vòng Dịch Vọng là một sáng tạo dân gian để chống đói vào những "ngày Ba tháng Tám". Có thể ban đầu là như thế nhưng rồi siêu việt lên trên cái chống đói, *cốm* lại trở thành món quà quê rất lịch sự và tinh tế của mùa thu Hà Nội với lời thơ đẹp của Nguyễn Đình Thi "Gió thổi mùa thu hương cốm mới" hay như lời ca đẹp dân gian:

Cốm Vòng gạo tám Mễ Trì
Tương Bần húng Láng còn gì ngon hơn.

Do vậy, từ ngàn xưa Việt Nam ăn đâu phải chỉ là để *ăn no* mà còn để thưởng thức, *ăn ngon*, mà "ngon" hay "ngon miệng" là một phạm trù lớn của nghệ thuật ẩm thực đấy chứ.

Và uống cũng vậy. Thì ai cũng biết, uống ban đầu là để thỏa mãn nhu cầu của cái *khát*: "Đói ăn, khát uống" vốn là một nhu cầu sinh lý của toàn thể sinh vật, nhưng rồi với diễn trình lịch sử, uống cái gì, uống với ai, uống như thế nào, uống lúc nào lại cũng đã trở thành nghệ thuật. Tỷ như cụ Tam Nguyên Yên Đổ nói:

Rượu ngon không có bạn hiền
Không mua không phải không tiền không mua.

Hay như dân gian vùng châu thổ Bắc Bộ qua ngàn năm uống rượu đã nảy sinh các làng rượu ngon kiểu "rượu Kẻ Mơ, cờ Mộ Trạch" và Ức Trai Nguyễn Trãi từ năm 1435 khi viết cuốn *Dư địa chí* đã ghi nhận phường Thụy Chương của Thăng Long - Đông Kinh (nay là Thụy Khuê) nấu rượu ngon và ở đó cho đến thời Trạng Quỳnh Lê - Trịnh vẫn còn tượng "Phật say". Rượu Thụy Chương ngon đến mức Phật đá cũng say, mà ai chẳng biết giáo lý "ngũ giới" của Phật có hàm câu "giới tửu" (cấm rượu). Túi khôn dân gian Hà Nội viết:

Em là con gái Kẻ Mơ
Em đi bán rượu tình cờ gặp anh
Rượu ngon chẳng quản be sành....

Người ta đã hay nói đến Trà đạo của Nhật Bản như một thứ nghệ thuật và triết lý uống trà, nhưng như chính các học giả Nhật Bản đã chứng minh, trà đạo là sự phối trí rất Nhật Bản của nghệ thuật uống trà Trung Quốc, của Thiền lão Ấn - Hoa và nghệ thuật uống chè xanh bằng bát của Giao Chỉ - An Nam - Việt Nam..

Sau khái niệm *ngon* của ăn *ngon*, uống ngon của khái niệm *vị* hay *thưởng thức* (gouter savourer của Pháp, Taste của Anh - Mỹ). Mùi vị vốn là đối tượng xem xét thưởng thức của các vị

giác và khứu giác kiểu phương Tây nhưng với tư duy cầu tính của phương Đông Việt Nam, thưởng thức một món ăn ngon, một chén trà ngon, một ly rượu ngon không chỉ bằng lưỡi nếm nhâm nhi, không chỉ bằng mũi ngửi mà còn bằng xúc giác như tay nắm nắm xôi (ăn xôi bằng tay sạch kiểu "nắm xôi thằng Bờm" dân gian), "chim chim xôi" thì mới là nghệ thuật ăn Việt Nam, chứ người sành ăn ai lại ăn xôi bằng đũa hay bằng thìa. Uống hay ẩm thì cũng vậy, có ngưu ẩm (uống như trâu), mà cũng có tiên ẩm, có tục tửu mà cũng có tiên tửu. Mà *tiên* chỉ là cái siêu nhiên của chính con người.

Do vậy mà Việt Nam cũng có khái niệm *dư vị* (arrière - gout) như của phương Tây. Mà đã nếm đủ vị và để có dư vị thì cũng phải nếm đủ mùi chua - cay - ngọt - bùi - mặn - chát. Nghệ thuật thưởng thức nem rán hay bún chả Hà Nội và nhiều món ăn Hà Nội - Việt Nam khác, lại thường thường phụ thuộc vào nghệ thuật pha nước chấm, có tảng nền nước mắm mặn pha thêm bao nhiêu nước lã nhạt cho vừa miệng, thêm ít chua của dấm chanh, thêm tí cay của ớt hay hạt tiêu, thêm tí ngọt của đường hay bột ngọt, ngon miệng hay không là tùy thuộc vào nghệ thuật pha chế của bà chủ nhà hay ông chủ hàng để được khách gia đình khen ngợi hay thu hút được đông khách ở nhà hàng. Tôi xin nói thêm rằng người Việt Nam phương Đông không chỉ thưởng thức đơn thuần *một vị* và bằng một giác quan. Trên đã nói thưởng thức bằng môi, miệng, lưỡi (bằng xúc giác), bằng mũi ngửi hít hà, ví như ngửi "mùi phở" trước khi "ăn phở", người Hà Nội còn thưởng thức ăn uống bằng *tai* (thính giác) như những lời *rao* quà sớm mai hay tối xẩm (đã được nhiều nhạc sĩ ghi âm lại từ thời trước 1945), hay tiếng gõ bằng hai thanh tre gỗ của hàng "xực tắc" (1

từ tượng thanh rất Việt). Nhưng sao mỗi người có thể quên được sự thưởng thức ẩm thực Việt Nam phương Đông bằng mắt (thị giác nữa). Hãy cứ xem một người mẹ/ vợ Việt Nam Hà Nội bày một đĩa thịt gà. Họ bầy ngửa lên một đĩa, da gà ở dưới, thịt xương ở trên, sau đó họ lại lật úp sang một đĩa khác và cấu trúc là cả một không gian ngời ngợi da vàng. Hay là những nghệ thuật tỉa hoa, tỉa quả của những bữa cỗ hay những ngày tết Trung Thu. Từ những hoa quả tầm thường ngày thường như bưởi, hồng, quýt, cam, đu đủ không đến nỗi cầu kỳ "lâm li" như nghệ thuật Trung Hoa hay cung đình Huế, nhưng như người Hà Nội nói, nhìn cũng đủ vui mắt và no cái bụng! Tóm một câu, thưởng thức vị Việt Nam là một tổng thể bằng đủ mọi giác quan. Nói lý luận là *"Tôi ăn uống bằng tổng thể tôi"* chứ không phải chỉ bằng bộ tiêu hóa của giải phẫu học Tây cổ điển.

Lời tạm đóng:

Tôi xin tạm đóng về lý luận văn hóa ẩm thực của riêng/ chung chúng tôi là như sau:

Đặt con người trong nền cảnh sinh thái tự nhiên rồi con người Việt Nam Hà Nội đã hóa cái văn hóa tự nhiên đó để thành văn hóa ẩm thực. Ví như trên bàn cúng tổ tiên không thể thiếu một ly nước mưa biểu hiện cho sự trong sạch tâm linh trước tổ tiên, thánh thần. Ví như để tưởng niệm người đã từng cứu mình trong lúc gian lao phải giết thịt người bạn khỉ duy nhất của ông bà - Lê Lợi tức Lê Thái Tổ đã ra lệnh cúng tế "ông Hầu, bà Hầu" ngoài mâm cao cỗ đầy bao giờ cũng có một bát thịt khỉ và một đĩa cá nướng, lòng hiếu khách và triết lý "chịu ơn thì chớ nên quên" của người Việt Nam ở sự kiện cụ thể ẩm thực này sao mà dễ có nơi nào so bì được? Do vậy trái với nhiều học giả Xô Viết

cũ, tôi không chỉ đơn giản xếp ăn uống vào phạm trù văn hóa vật chất - hay văn hóa vật thể của UNESCO - mà lại xếp ẩm thực ăn uống vào văn hóa nói chung bao gồm cả cái hữu thể và cái vô thể, cái Nhận thức và cái Tâm linh.

Vẫn biết tự nhiên là nền tảng như ở rừng thì có các loại măng, nấm, mộc nhĩ, ở đồi thì có rừng cọ, đồi chè, ở ruộng, đầm, sông thì có con tép, con lẹp, con cá, con cua, con ốc... nhưng người Việt Nam Hà Nội đã "nhân văn hóa", "ẩm thực hóa", con ốc chẳng hạn thành bao nhiêu loại món ăn như ốc luộc (nhưng khi luộc ốc phải thêm mấy lá bưởi chanh cho thêm mùi thơm và át mùi tanh của ốc) và nhể ốc bằng gai bưởi chanh thì có văn hóa cao hay thấp hơn nhể ốc bằng tăm hay bằng kim sắt?, rồi còn ốc xào, ốc nấu với sự phối trí, phối hợp của nào là khế, chuối xanh, nào là đậu rán hay luộc, nào là tía tô, nào là thịt ba chỉ... Tôi cho rằng chỉ một bát ốc nấu cũng đủ là biểu tượng sáng ngời của văn hóa ẩm thực Việt Nam Hà Nội. Đó là chưa kể như khi những người đàn bà Việt Nam thờ Mẫu "tam tòa tứ phủ" thì trên bàn thờ Đức Mẫu Thượng ngàn bao giờ cũng có rất nhiều món cua, ốc, ếch. Đã có người hỏi tôi sao lại cúng "Bà chúa ngàn xanh" bằng những món thủy sản như vậy. Tôi mỉm cười nhường lời cho PGS. Trần Lâm Biền dẫn giải: "Mẫu cũng là người thôi mà, đã là người ai chẳng thèm "của lạ". Mẫu ở trên rừng với măng trúc, măng mai mãi rồi thì cũng như người, Mẫu phải "thèm" và nhiệm vụ của con nhang đệ tử phải dâng lên Mẫu những thủy sản dưới sông nước chứ" và trong thực tế đời thường thì phải có và luôn luôn có giao lưu văn hóa nói chung và giao lưu văn hóa ẩm thực nói riêng kiểu như giữa *núi* và *biển* thì có sông nước và con người sẽ ứng xử như sau:

Ai về nhắn với nậu nguồn
Măng le (mít non) gửi xuống cá chuồn gửi lên.

Quy luật văn hóa lớn nhất của Thăng Long - Đông Kinh Hà Nội là hội tụ, kết tinh, lan tỏa. Thạch Lam đã gọi chợ Đồng Xuân thời ông là "cái bụng của thành phố" và những ai đã hơn một lần đến chợ Đồng Xuân thì sẽ hiểu khái niệm "ngàn năm văn vật". Đồ ăn thức uống trên rừng, dưới biển, giữa đồng trong chợ Đồng Xuân không thể thiếu thứ gì cho nên để kết thúc bài tham luận mang tính đề dẫn này, noi gương Thạch Lam tôi xin phép được nêu chợ Đồng Xuân là biểu tượng của văn hóa ẩm thực Hà Nội, cũng như chợ Đông Ba là biểu tượng của văn hóa ẩm thực Huế, chợ Bến Thành là biểu tượng của văn hóa ẩm thực Sài Gòn - "thành phố Hồ Chí Minh rực rỡ tên vàng"... Và người Pháp có câu nói theo tôi là hay, "Savoir manger, Savoir échanger" (Biết *ăn* (thì cũng) biết *giao lưu*")./.

NHÂN SỰ RA ĐỜI CÂU LẠC BỘ VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

Báo cáo năm 1996 của *Ủy ban Thế giới về Văn hóa và Phát triển* (dưới sự chỉ đạo của ngài Chủ tịch Javier Perez de Cuellar, nguyên Tổng thư ký Liên Hiệp Quốc) đã đưa Văn hóa vào vị trí trung tâm của sự Phát triển khi coi "Văn hóa như là lối sống riêng biệt và đầy đủ của một dân tộc hoặc một xã hội". Ủy ban này đã quyết định xem *văn hóa* như là "*các cách cùng chung sống*". Và do vậy ủy ban cho rằng "thật vô nghĩa khi nói về "mối quan hệ giữa văn hóa và kinh tế", bởi vì kinh tế là một phần của nền văn hóa của mỗi dân tộc, và văn hóa là mục tiêu và mục đích của Phát triển.

Văn hóa hình thành tư duy, trí tưởng tượng sáng tạo và thế ứng xử của chúng ta.

Sự tiến triển này về mặt nhận thức chủ yếu là kết quả của sự giải phóng chính trị toàn cầu, khi mà tinh thần dân tộc dẫn người ta đến nhận thức sâu sắc về *cách sống riêng* của mỗi dân tộc như là một *giá trị*, một *quyền hạn*, một *trách nhiệm* và một *cơ hội*. Sự tiến triển này đã đưa các dân tộc tới chỗ không thể chấp nhận một khuôn mẫu vốn có, mà trong đó chỉ coi các hệ

giá trị phương Tây mới là cơ sở cho các luật lệ phổ biến và đòi hỏi quyền tạo ra *các mẫu hình khác nhau về hiện đại hóa*. Sự giác ngộ này cũng đã đưa các dân tộc tới chỗ tự khẳng định giá trị của Di sản văn hóa riêng phong phú của họ mà những cái đó không thể được đem ra đánh giá bằng "đô-la". Nhưng đồng thời các dân tộc cũng tìm kiếm các *giá trị phổ quát* của một *nền Đạo lý toàn cầu*.

Văn hóa là một biến số trung tâm, một yếu tố quyết định cơ bản, nếu không phải là cốt yếu của sự Phát triển bền vững, bởi vì *thái độ* và *cách sống* quyết định cách thức mà chúng ta quản lý tất cả các nguồn tài nguyên không thể tái sinh của chúng ta([9]).

Trong di sản văn hóa chung, hữu thể và vô thể, có di sản văn hóa ẩm thực, có những sự thực hành ăn uống, phản ánh bản sắc văn hóa dân tộc.

***

Ai trong chúng ta cũng biết rằng, ăn uống là một trong những nhu cầu cơ bản của con người, như tình yêu trai gái và sự tái xuất ra con người, như một cội nguồn của *sự sống* - mà ăn uống là chức năng cơ bản để duy trì và phát triển sự sống đó.

Kinh Thư viết "*Dân vi bang bản, bản cố bang minh*" (Dân là gốc của nước, gốc vững thì nước yên). Lại viết: "*Quốc dĩ dân vi bản, dân dĩ thực vi thiên*" (Nước lấy dân làm gốc, dân lấy ăn làm trời). Từ đạo lý toàn cầu đó, Bác Hồ đã nói hết sức tha thiết với chúng ta rằng:

---

[9] Xin xem Ủy ban quốc gia UNESCO của Việt Nam *Sự đa dạng sáng tạo của chúng ta*. Báo cáo của Ủy ban Thế giới về Văn hóa và Phát triển (Javier Perez de Cuellar chủ biên), 7-1996.

"Tục ngữ có câu: "Dân dĩ thực vi thiên", nghĩa là dân lấy ăn làm trời, nếu không có ăn là không có trời. Lại có câu: "Có thực mới vực được đạo", nghĩa là không có ăn chẳng làm gì được cả. Vì vậy, chính sách của Đảng và Chính phủ là phải hết sức chăm nom đến đời sống nhân dân. Nếu dân đói, Đảng và Chính phủ có lỗi, nếu dân dốt là Đảng và Chính phủ có lỗi, nếu dân ốm là Đảng và Chính phủ có lỗi..."([10]).

***

Không nên chỉ đơn giản xếp ăn uống vào nhu cầu thuần vật chất, vào phạm trù văn hóa vật thể, hữu thể.

Cố nhiên, ăn uống liên quan mật thiết đến Sinh lý - Sinh học - Sinh thái học. Lịch sử loài người bắt đầu bằng việc đi tìm cái ăn, cái uống, từ hái lượm và săn bắt, rồi từ trồng trọt và chăn nuôi, rồi tự sự chế biến bằng công nghiệp hóa - sinh, sinh - hóa, sinh - vật lý, v.v... Nhiều học giả quốc tế đã bàn đến những vấn đề này([11]).

Khi bàn về các Hệ sinh thái Việt Nam và Đông Nam Á, nhiều học giả trọng, ngoài nước đã nói đến tính *phồn tạp* hơn là tính *chuyên biệt*, các giống loài thực vật, động vật thì rất nhiều song số lượng cá thể của mỗi loài thì lại ít, chỉ số sinh thái/ sinh học đa dạng cao, thực vật phát triển nhiều hơn động vật ở một

---

[10] Hồ Chí Minh *Tuyển tập*, tập I, Nxb Sự thật, Hà Nội, 1980, tr.31.

[11] Xin xem chẳng hạn: Hélène Palezy, *Cuisine et Biologie* (Bếp núc và Sinh học) ASEMI 9, 3 - 4/1978 trang 3 - 24; - André Georges Haudrucourt & Louis Hélin *L'Homme et les plantes cultivées* (Con người và cây trồng), Paris, Gallimard, 1943; - Jacques Barrau, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une historie écologique et ethnologique de l'alimentation* (Con người và thực phẩm). Phác họa lịch sử sinh thái học và dân tộc học về ẩm thực) Temps actuelss, 1983; v.v...

vùng trời - đất nóng - ẩm - nhiệt đới - gió mùa - mưa nhiều. Cho nên người tiền sử Việt Nam đi kiếm ăn theo *phổ rộng*, hái lượm trội vượt hơn săn bắt/ bắn và sau thời cách mạng đá mới (khoảng 6000 năm cách ngày nay) thì trồng trọt vượt hơn chăn nuôi([12]).

Giáo sư Pierre Gourou đã đúng khi định tính nền văn hóa - văn minh Việt Nam trong bối cảnh Đông Nam Á và Châu Á là *văn minh thực vật*. Trong nhiều công trình sử học - văn hóa học, GS Trần Quốc Vượng và nhiều người khác đã gọi văn minh - văn hóa Việt Nam cổ truyền là văn minh Lúa Nước, văn minh Thôn Dã, văn hóa Xóm Làng([13]). Bà Nelly Krow (chồng là người Việt Nam - quen dùng từ ngữ "Ăn Cơm") đã viết một luận văn lý thú quanh cơm gạo([14]). Từ đầu thập kỷ 80, xuất phát từ cái nhìn sinh thái - nhân văn, GS Từ Giấy (nguyên Viện trưởng Viện Dinh dưỡng Việt Nam) đã nêu lên công thức nổi tiếng VAC (vườn - ao - chuồng trại) - sau ông còn gọi là hệ sinh thái VAC. Và GS Trần Quốc Vượng đã mô hình hóa bữa ăn Việt Nam truyền thống là:

Cơm - Rau - Cá([15])

---

[12] Xem chẳng hạn Hà Văn Tấn *Theo dấu các văn hóa cổ*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, 1997, tr.32 - 61; Pierre Gourou, L'Asie (Á châu), Hachette, 1953; Lê Thành Khôi, *Histoire de l'Asie du Sud - Est* (Lịch sử Đông Nam Á) PUF, Paris 1959, 1970 - 71; Đào Thế Tuấn, *Hệ sinh thái nông nghiệp*, Nxb Khoa học và Kỹ thuật, Hà Nội 1984, v.v...

[13] Xem chẳng hạn Trần Quốc Vượng (chủ biên) *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Giáo dục, Hà Nội, 1998.

[14] Nelly Krowolsski *Autour du Riz: Le repas chez quilques populations de l'Asie du Su 0 Est* (Quanh cơm gạo: Bữa ăn của vài cư dân Đông Nam Á), Paris, L'Harmattan, 1993.

[15] Trần Quốc Vượng *Some aspects of Traditional Vietnamese culture* (Mấy dạng vẻ văn hóa Việt Nam truyền thống) Hà Nội 1994 (Dẫn bởi Tiến sĩ ẩm thực học Jean Pierre Poulain trong Etudes Vietnamiennes 3-4-1997.

(Cơm bao gồm cả gạo - ngô - khoai sắn... Rau có rau dại và rau trồng. Cá là để chỉ thủy sản nói chung).

Sau này GS nông học sinh thái học Nhật Bản Fukui Yayao (nguyên Viện trưởng Viện nghiên cứu Đông Nam Á của Đại học Kyoto) đã khái quát bữa ăn của toàn vùng Đông Nam Á là:

Cơm - Rau - Mắm - Ớt([16])

Nhiều người - trong đó có nhà văn Hoàng Phủ Ngọc Tường - có nhận xét rằng người miền Trung - người Huế thích ăn cay, có thể là do ảnh hưởng của người Thượng ("ớt chỉ thiên" (rất cay) ở miền Trung trước đây được gọi là "ớt Mọi") và do điều kiện sinh thái miền Trung (nóng ngoài, lạnh trong theo nguyên lý Âm - Dương đối đãi). Và chung quanh câu chuyện *Mắm* đã có nhiều bài viết, đặc biệt là số đặc san về mắm của *Sài Gòn tiếp thị*([17]); dường như nhiều người đồng ý với GS Trần Quốc Vượng rằng mắm là một đặc sản gốc miền Trung - Nam, có thể là gốc Chăm, chứ ở châu thổ Bắc Bộ cổ truyền, món nước chấm cơ bản là Tương (xôi ngô - đậu nành (đậu tương) để lên men):

- *Tương cà gia bản.*

- *Còn ao rau muống còn đầy chum tương.*

- *"Cá kho tương", "Đẹp như cái tép kho tương".*

Miền Bắc, đường bờ biển *lõm*, lại bị đảo Hải Nam "thút nút", luồng cá biển đi xa, trước đây người Hà Nội và vùng châu

---

[16] Kỷ yếu Hội nghị Đông Nam Á học tại Đại học Kyoto tháng 8-1998 (tiếng Anh và tiếng Nhật).

[17] *Sài Gòn tiếp thị* số tháng 6, 1998. Đặc biệt là bài viết dài *"Tản mạn chung quanh câu chuyện Mắm"* của GS Trần Quốc Vượng.

thổ sông Nhị - Hồng quen dùng cá (thủy sản) nước ngọt ở sông - hồ - ao - đầm, ít quen dùng hải sản (sea - foods).

Miền Trung, đường bờ biển *lồi*, luồng cá biển đi gần bờ - nhất là vùng Ninh - Bình Thuận, nên người Chăm, người Việt, người Thượng miền Trung rất quen với hải sản và đã sáng tạo nên nhiều loại mắm và nước mắm:

Ai về nhắn với nậu nguồn
Măng le gửi xuống, cá chuồn gửi lên.

***

Những bữa ăn, ngoài ý nghĩa sinh lý, sinh học, còn có hàm nghĩa xã hội học, tâm lý học, triết học...

Người Việt đã xếp *Ăn* lên hàng đầu của "tứ khoái". Khoái miệng, khoái khẩu? Vâng! Nhưng không chỉ có vậy.

Trong Hội thảo về ẩm thực Việt Nam - Hà Nội Trung thu Mậu Dần - 1998, GS Trần Quốc Vượng đọc *lời đề dẫn*, bảo rằng: "... Với tư duy cầu tính của phương Đông - Việt Nam, thưởng thức một món ăn ngon, một chén trà ngon, một ly rượu ngon không chỉ bằng lưỡi nếm nhâm nhi, không chỉ bằng mũi ngửi mà còn bằng xúc giác, như tay nắm nắm xôi "chim chim xôi"... Người Hà Nội còn thưởng thức ăn uống bằng *tai* (thính giác) như những lời *rao quà* sớm mai hay ẩm thực Việt Nam - phương Đông bằng mắt (thị giác) nữa...Cứ xem một người mẹ/ vợ Việt Nam - Hà Nội bày một đĩa thịt gà... là cả một không gian ngời ngợi da vàng. Hay là những nghệ thuật tỉa hoa, tỉa quả của những bữa cỗ hay những ngày Tết Trung thu..."([18]).

---

[18] Trần Quốc Vượng. *Văn hóa ẩm thực Việt Nam - H à Nội. Đôi ba vấn đề lý luận*. Tạp chí Văn hóa dân gian, số 4 (64) - 1998, tr. 3-7.

Từ thành phố Hồ Chí Minh, kỷ niệm 300 năm Sài Gòn và do Saigon Tourist, Hotel Majectic tổ chức Hội thảo về *Ấn tượng Sài Gòn xưa*, GS.TS Trần Văn Khê - từ Paris về, cũng lớn tiếng rằng:

"Trong văn hóa ẩm thực, người Việt Nam cũng có ba cách ăn: *Ăn toàn diện*, tức ăn bằng ngũ quan. Trước hết là ăn bằng con mắt, thức ăn được trình bày đẹp, được chế biến từ các nguyên liệu giàu màu sắc, bắt mắt người ăn. Rồi đến có mùi thơm bốc lên từ mỗi loại thức ăn, từ mỗi loại nước chấm, từ từng loại rau thơm. Sau đó răng chạm vào thức ăn mềm như bún, dai như thịt luộc, ròn như giá sống, có khi nhai những món giòn như đậu phộng, bánh phồng tôm, bánh đa nước, tai nghe lốp cốp. Sau khi thấy, ngửi, nhai, nghe, "mới" bắt đầu nếm và thưởng thức bằng lưỡi vị của món ăn. Các món ăn thường *đa vị* (tôi nhấn mạnh - NTB) không (ít) có món nào đơn thuần một vị. Chất mặn pha với chất ngọt, chất chua "nhuần nhuyễn". Ví dụ món cuốn bánh tráng như nem nướng, ngoài giá ròn, rau xà lách, rau thơm, còn có chuối chát, khế chua, chấm nước mắm pha giấm (dấm), đường, tỏi, ớt... hay mắm nêm cũng pha chút đường, hay tương ngọt trộn với nếp xay. Như vậy, một cuốn nem nướng, cá nướng hay thịt nướng đem đến cho người ăn năm, sáu vị khác nhau mà tất cả đều *hài hòa* (tôi nhấn mạnh - NTB) không vị nào lấn vị nào"([19]).

GS.TS Trần Văn Khê còn nói đến việc, ngoài *ăn toàn diện* còn có việc *ăn khoa học, ăn dân chủ* mà chúng tôi sẽ xin được nói đến ở sau.

Như vậy, tôi đã đề cập đến vấn đề ẩm thực Việt Nam - Hà Nội ở khía cạnh *môi trường sinh thái, tự nhiên* và văn hóa nhân văn.

---

[19] GS.TS Trần Văn Khê nói về *Văn hóa ẩm thực Việt Nam* (Hà Huy Hiệp tổng hợp). Tạp chí Thể thao và Văn hóa số Xuân Kỷ Mão 1999, tr 21-22.

***

Nay tôi xin đề cập đến khía cạnh Xã hội học của Văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Vấn đề này cũng đã được nhiều nhà văn hóa học ẩm thực đề cập đến. Tỷ như có *ẩm thực cung đình* và *ẩm thực dân gian, ẩm thực đô thị* (trong đó có vấn đề *giao thoa văn hóa cẩm thực* và *ẩm thực nơi thôn dã, quê mùa*)([20]). GS Georges Condominas - cố vấn UNESCO, khi UNESCO công nhận các di sản cung đình Huế là di sản văn hóa thế giới, đã nói là cần bảo vệ cả nền văn hóa ẩm thực cung đình Huế cũng như cả di sản âm nhạc cung đình Huế (nhã nhạc chẳng hạn). Cho dù PGS Từ Chi có chứng minh rằng món ăn Huế và món ăn Mường rất gần gụi cả về mặt chế biến và tên gọi([21]) hay PGS Phan Ngọc (đều là những học giả sống nhiều năm ở Huế) có nói rằng món ăn Huế là sự "cung đình hóa", "đế vương hóa" các món ăn Mường thôn dã... thì, *món ăn Huế* vẫn là một kết quả của một thời đại cung đình Nguyễn mà bà phu nhân của hiệp tá Đại học sĩ Hồng Khắng - là bà Trương Đặng Thị Bích - phủ thiếp của gia đình danh gia vọng tộc dòng dõi Tùng Thiện vương đã ghi chép lại 100 món ăn của Hoàng phái Nguyễn([22]).

---

[20] Xem chẳng hạn Georges Condomin *Lespratiques alimentaires: Un patrimoine culturel à saurvegarder* (Thực hành ẩm thực, một di sản văn hóa cần cứu vớt). Etules Vietnamienes 3 - 4/1997.

[21] Trần Từ (Nguyễn Đức Từ Chi), *Góp phần nghiên cứu Văn hóa và tộc người*, Nxb Văn hóa, Hà Nội, 1996.

[22] Nguyễn Xuân Hoa, *Thực phổ bách thiên và 100 món ăn nấu theo lối Huế*. Kỷ yếu Hội nghị khoa học *Bản sắc Việt Nam trong ăn uống*, Sài Gòn Tourist, 1997, tr 82 - 85. Và nhiều bài khảo cứu khác về kiểu cách ăn uống của Huế xưa.

Nhiều học giả thế giới cũng nói đến mối tương quan xã hội giữa việc nấu ăn - bếp núc và các giai tầng xã hội([23]).

Ở xã hội Việt Nam cổ truyền - trước hết là ở làng xã - tuy sự phân hóa giai cấp có phần "nhạt nhòa" (từ ngữ của PGS Từ Chi([14])) nhưng chúng ta cũng thấy sự "phân tầng" của văn hóa ẩm thực giữa cỗ nhà giàu - sang với "giò - nem - ninh - mọc", "cỗ ba tầng" hay "khoác loác" hơn "nem công - chả phượng" và bữa ăn của nhà nghèo "rau cháo nuôi nhau", "đói lòng ăn nắm lá sung", "được mùa chớ phụ ngô khoai, đến khi đói kém lấy ai bạn cùng...". Và nhất là cái "tinh thần thứ bậc" và cái "tính sĩ diện" (mà từ năm 1923, Nguyễn Ái Quốc đã viết - bằng tiếng Pháp - rằng đa số người Việt Nam "sống ở làng" mà vấn đề lớn nhất ở làng là chuyện sĩ diện([24])).

Miếng giữa làng hơn sàng xó bếp.

Ở nhà, ăn thịt gà chẳng hạn, thì ngon nhất là "thứ nhất phao câu, thì nhì âu cánh", song ở chốn đình trung thì lại là "nhất thủ, nhì vĩ", hay nói như cụ Tam nguyên Yên Đổ đầu thế kỷ XX (chứ đâu đã lâu la gì) thì khi "chiếu trung đình ngất ngưởng ngồi trên" sẽ diễn ra cái cảnh "chiếu thủ lợn ông đã nhìn nhẵn mặt" trong khi ở nhà thì cụ lại khoái "tứu thời *bát tiết canh*" hay/ và "đôi bồ dục"...([25]). Các "cụ thượng" ngồi "chiếu trên", hạng tráng đinh ngồi "chiếu dưới", "thịt đâu đến bàn thứ tám, cám đâu đến mõm

---

[23] Xem chẳng hạn Goody Jack, *Cooking, cuisine and class* (Nấu ăn, Bếp núc và Giai cấp) University of Cambridge, 1982.

[24] Hồ Chí Minh, *Toàn tập*, tập I (1919 - 1924), Nxb Chính trị quốc gia, bản in lần 2, Hà Nội, 1995.

[25] GS Huệ Chi (chủ biên), *Nguyễn Khuyến - Đời và thơ* (nhiều tác giả), Nxb Giáo dục, Hà Nội, 1994.

lợn xề"... Và nhân vật thứ bậc thấp nhất làng là "ông mõ" (thường là dân ngụ cư) thì lại "một mình một chiếu thảnh thơi ngồi" ở hàng cuối cùng, vì "không ai dây với mõ"!

Nhưng, vẫn theo PGS Từ Chi([14]) và các học giả Pháp trước sau ông, trong xã hội Việt Nam cổ truyền vẫn có một nền "dân chủ làng xã" nào đó. Và biểu hiện về văn hóa ẩm thực?

Ta hãy nghe GS.TS Trần Văn Khê miêu thuật: "*Ăn dân chủ*" không giống với người Âu khi dự bữa tiệc cứ phải dọn lên từng món, ăn hết món này mới bưng món khác lên, đối với người Việt, các món ăn được dọn cả lên bàn (mâm thì đúng hơn - NTB), ai thích ăn món nào gắp món ấy, ăn ít, ăn nhiều thoải mái, tùy khẩu vị và sức ăn của mỗi người, không ai bị ép phải ăn những món mình không thích. Đây chính là một lối dọn mâm/ bàn (manières de table) *khác nhau* giữa Đông/ Tây truyền thống, phản ánh các lối sống ([26]), các xã hội khác nhau([27] [28] [29] [30]). Đại để là: Phương Tây, từ thời cổ Hi - La đến nay, chú ý đến *cá nhân*, còn phương Đông và Việt Nam, *mâm cơm mang nhiều tính cộng đồng*, mang *tính gia đình*, nhất là bát nước chấm chung đặt ở giữa mâm cơm. Mâm cơm phương Đông - Việt Nam *dọn sẵn* đủ các món (thường là *ba* sẵn sàng) còn bàn cơm phương Tây là phục vụ

---

[26] Lacoste Yves, *Genre di vie* (Lối sống) Encyclopedia universalis (Bách khoa thư phổ quát), Paris, 1968.

[27] Pour, *Alimentation et lien social* (Ẩm thực và liên hệ xã hội) N° 129 - L'Harmattan1991.

[28] Pylson Pascal, *La France à table* (Nước Pháp trên bàn ăn) 1945 - 1980, Ladécouverte, 1987.

[29] Lévi Claude Strauss, *L'origine des manières de tables* (Cội nguồn các cách bày bàn ăn), Plon, 1968.

[30] Batalle Benguigui, Marie Claire et Cousin Francoise, *Cuisines, reflets des sociétes* (Bếp ăn, phản ánh xã hội) Sépia, Musée de l'Homme, 1996.

từng món một (thường là *ba*, như ở Pháp, món ăn khai vị, (xúp), thịt hay cá, phó mát và món dessert (hoa quả ăn cuối bữa...). Thức ăn Việt Nam trên "mâm bát bày sẵn" không chỉ "đa dạng" (rau - dưa - tương - cà - thịt - cá) mà thường *pha trộn* (đặc biệt là món "nộm" - có cả rau (rau muống, hoa chuối..., cả thịt (hai da thái nhỏ), cả chất béo thực vật (vừng, lạc), cả chất chua (dấm), cay (ớt), mặn (muối, nước mắm), chát (chuối xanh...), có đủ thứ "*nấu*" (ăn cả nước lẫn cái), "*nướng*" (chả thịt, chả cá, dồi chó...), "*quay*" ("thịt sơn son, dưa cuộn tròn" - thịt lợn, vịt, gà, chim) quay là một ảnh hưởng món ăn Quảng Đông được bản địa hóa (thịt quay Quảng Đông chấm "xì dầu", thịt quay Việt Nam chấm nước mắm), món Quảng nhiều chất béo - ngọt (ăn "ngọt" ở Sài Gòn là một thừa kế di sản Quảng Đông - Hoa Nam)...

***

Ẩm thực được coi là một thể chế

Cho nên, nhiều học giả ẩm thực cho rằng, cùng với *ngôn ngữ*, các món ăn thể hiện rõ *bản sắc dân tộc*. Theo cụ Condo([31]), từ sau Đại chiến thế giới thứ II và nhất là sau năm 1975, bếp núc và các món ăn Việt Nam (giò, nem (chả giò), cuốn...) đã được phổ biến trên toàn thế giới năm châu. Hình như không còn một thành phố Âu, Mỹ, Úc, Phi... nào không có dăm ba "hiệu ăn Việt Nam" với các món ăn, món quà "ăn chơi" đặc sắc, được người dân địa phương ưa chuộng, tuy so với trong nước - do cần thích nghi với khí hậu tự nhiên - xã hội - văn hóa nước chủ nhà - thức ăn Việt Nam cũng có những biến đổi nhất định. Cụ Condo, để nhấn mạnh *bản sắc dân tộc* của các món ăn, còn nhận xét rằng,

[31] Condominas Geoges, *Tài liệu đã dẫn*.

nhiều người Việt Nam thuộc thế hệ thứ hai, thứ ba ở nước ngoài, đã *quên* tiếng Việt rồi song họ vẫn giữ món ăn, lối ăn Việt Nam và lối "ăn quà".

Theo lối tiếp cận tổng thể - hệ thống - cấu trúc, các học giả về ẩm thực cho rằng không nên - khi bàn về bản sắc - chỉ nói đến một món ăn mà là một *hợp thể các món ăn.*

Dùng theo khái niệm của Fernand Braudel (1970) thì đó là "phối trí thực phẩm" (associations alimentaires) hay nói theo giọng của J.A.Brillat Savarin (1825) thì "dục cảm ẩm thực" ("volupté alimentaire") mới là bản sắc của mỗi nền văn hóa (theo lời dẫn của cụ Condo).

Và cũng không chỉ là một tổng thể các món ăn vật chất, các nhà ẩm thực học còn hết sức coi trọng các huyền thoại, huyền tích, cổ tích, ca dao, tục ngữ... về cái sự ăn uống, ví như các sự tích: bánh chưng - bánh dày, dưa hấu, trầu cau... đã được ghi lại sớm nhất là từ *Lĩnh Nam chích quái*([32]). Con người - cũng cần *ăn*, sinh sôi nảy nở, tự bảo vệ, ngủ nghỉ như một sinh vật - nhưng khác loài vật là ở chỗ con người sống đồng thời trong một thế giới "thực" và một thế giới "ảo" hay là con người đã biết "thăng hoa" cái thế giới thực bằng những sự ảo huyền như chuyện *trầu cau*... Theo bước cụ Condo, tiến sĩ Jean Prévre Prulain coi chuyện ẩm thực là "*Không gian xã hội ẩm thực*" (L'espace social alimentaire - bao gồm cả không gian thực và không gian ảo). Ông vẫn lấy lại khái niệm của Pierre Gourou:

---

[32] Vũ Quỳnh (1501), *Tân dính Lĩnh Nam chích quái*, bản dịch của GS BùiVăn Nguyên, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1993.

"Văn minh" là tổng thể các kỹ thuật ("*công nghệ*") qua đó con người xác lập mối quan hệ với môi trường vật chất: kỹ thuật khai thác tự nhiên, kỹ thuật tổ chức không gian. *Đứng hàng đầu* (tôi nhấn mạnh NTB) là kỹ thuật ẩm thực: Làm thế nào để con người thức nhận được sự thỏa mãn các nhu cầu ăn uống? Họ thích các món ăn thực vật hay động vật, họ thích mì hay gạo, hay kê, vừng, khoai sọ?"([33]).

Tạm kết

Còn rất nhiều vấn đề về Văn hóa ẩm thực không thể nói hết được trong một bài báo. Xin phép tạm quy kết như sau:

Con người cần *ăn uống* để mà *sống* song khác với loài vật khác, con người đã *nâng* vấn đề ẩm thực lên thành *văn hóa*, thành *nghệ thuật ăn uống* và cũng thích sống để mà ăn uống, để mà *thưởng thức*. Tộc người nào cũng có cái để Hút (thuốc lá, thuốc lào...), để Uống cho Say Sưa, rồi *nghiện* hay *hút chơi, uống chơi, ăn chơi* như một kiểu cách Việt Nam

Sống ở trên đời ăn miếng dồi chó
Chết xuống âm phủ biết có hay không?

Cái ăn, cái uống, cái hút... vốn lấy từ *môi trường tự nhiên* rồi cải biến đi, văn hóa hóa, giá trị hóa, xã hội hóa...

Do vậy, cần tiếp cận vấn đề ẩm thực một cách liên ngành hay/ và xuyên ngành: sinh học, sinh thái học, xã hội học, văn hóa học, công nghệ học... ẩm thực là một chức năng, một thành phần cấu trúc của tổ chức xã hội một tộc người. Cũng vì thế, một tổ chức sưu tầm nghiên cứu ẩm thực như *Câu lạc bộ văn hóa ẩm*

---

[33] Pierre Gourou, *Tài liệu đã dẫn* (Á châu), trang 47.

thực Việt Nam cần tập hợp được rất nhiều chuyên gia sinh học, nhân học, dân tộc học, xã hội học, địa lý học, sử học, du lịch học... Đây không phải là một câu lạc bộ "ăn chơi" mà là một tổ chức khoa học, tự nhiên và xã hội, công nghệ, môi trường và nhân văn nghiêm chỉnh, rất *đoàn kết*, rất *kỷ cương* mà cũng rất *vui vẻ*, như Trung ương Đảng Cộng sản Việt Nam đã trao nhiệm vụ cho Hội Văn hóa - Văn nghệ dân gian... Tiếc rằng giới khoa học xã hội và nhân văn đã đặt vấn đề nghiên cứu văn hóa ẩm thực có phần muộn màng hơn những nước khác mà ban đầu chỉ là "thú ăn chơi" dành cho giới văn nhân nghệ sĩ nói và viết lách.

Thực ra, cần coi ẩm thực, nói theo Marcel Mauss, là một "sự kiện xã hội - nhân văn tổng thể" đầy chất văn hóa.

Kính mong rằng, với sự ra đời của Câu lạc bộ Văn hóa ẩm thực Việt Nam, việc nghiên cứu Văn hóa ẩm thực Việt Nam với những nhân tố nội sinh và sự tiếp biến của nó sẽ được đẩy lên một bước mới...

Hà Nội, Tết Kỷ Mão, 1999.

TRÒ CHUYỆN VỀ BẾP NÚC VÀ VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM*

"Chuyện bếp núc"? Vâng!

Đấy đâu *chỉ* là chuyện bàn bạc ở "xó nhà", chuyện *ăn* tiêu cần toan tính trong phạm vi gia đình, làm cách nào *kiếm ăn* để nuôi được nhau, nuôi được "mấy cái tàu há mồm" cho khôn lớn, trưởng thành để rồi, đến lượt con cái, chúng nó có thể đi *làm ăn* và tự nuôi nhau, nuôi con cái chúng và cứ thế, cứ như thế... trong *chuỗi vòng đời người*!

Chuyện *ăn uống* quả là một *thực tế* lớn, song chúng ta cũng không vì thế mà sa vào chuyện thực dụng. Ừ thì thực tế, thực dụng gì gì đi nữa... nhưng *Ăn Uống* không nên chỉ được nhìn ở phạm vi gia đình.

Đó là cả một chiến lược *Lương thực - Thực phẩm* của một *Quốc gia*, như nước Việt Nam dân chủ cộng hòa ngày đầu trứng nước với tư duy chiến lược Hồ Chí Minh *Chống giặc đói - Chống giặc dốt - Chống giặc ngoại xâm.*

Có đói ăn cụ thể, vật chất, vật thể, hữu thể mà cũng có đói ăn về tinh thần, phi vật thể, vô thể nữa chứ.

Và *phát triển* đến một mức nào đó, ngoài *nạn đói về số lượng* (Qualitative), người ta lại phải bàn đến *nạn đói về chất lượng* (Famine qualitative).

Và trên bình diện quốc tế, Liên hiệp quốc (LHQ) có cả một "tổ chức lương nông" thế giới (FAO). Theo con số thống kê mới nhất của LHQ, thì mỗi tuần có đến 3 triệu người đứng trước nguy cơ chết đói và 300 triệu người thiếu ăn kinh niên. Người ta khát khao chờ đợi - nhưng cũng vô cùng lo lắng - bước vào thế kỷ XXI, khi *Dân số* vẫn *tăng* vùn vụt mà diện tích trồng trọt cây lương thực - thực phẩm thì cứ *giảm* mãi, theo đà đô thị hóa, ô nhiễm môi trường và cả... sa mạc hóa!

Ấy là chưa kể mưu đồ chính trị "chiến lược bỏ đói" ở nhiều nước thế giới thứ ba của một số bạo chúa, thích lộng hành hơn là dân chủ, thích ngu dân hơn là nâng cao dân trí... Đó là chuyện chính trị - xã hội cao xa, tôi xin tạm miễn bàn ở đây.

***

Cái bếp núc, sự ăn uống còn cần được nghiên cứu trên bình diện văn hóa. Chẳng hạn như:

- Ăn cái gì? Các món ăn được chế biến ra sao?
- Ăn lúc nào?
- Ăn ở đâu?
- Ăn với ai?
- Các ứng xử với tự nhiên và với xã hội về ăn uống.

Với cây, con, rau hoang dại? Với cây trồng và vật nuôi? Môi trường tự nhiên - xã hội - văn hóa về ăn uống, nghĩa là cái môi trường sinh thái tự nhiên và cái môi trường sinh thái nhân văn, nhân vi, nhân tạo?

Đấy là điều chính tôi muốn chuyện trò với bạn đọc trước khi đi vào "thưởng thức" những bài viết cụ thể của các nghệ sĩ ẩm thực, các chuyên gia ẩm thực...

Bếp núc và các ứng xử về ăn uống có Lịch sử lâu đời hay có khi còn xưa hơn cả lịch sử Loài người.

Thì F.Enghen đã nói rằng: Từ khi có *Lửa* và biết chinh phục được *Lửa*, con người mới thoát khỏi *hẳn* đời sống động vật (được coi là "ăn sống nuốt tươi") và mới trở thành chính *con người*. Nay đã biết nhiều loài vật cũng đã dùng *Lửa* như một phương tiện sưởi nóng, chiếu sáng, chế biến đồ ăn... Khoa sinh thái học hiện đại chia muôn vật muôn loài thành hai hệ lớn:

- Hệ vô sinh, như đất, đá, không khí, nước...

- Hệ hữu sinh, và trong giới hữu sinh lại chia ra:

+ loài sản xuất (chất hữu cơ: tức là cây cối)

+ loài tiêu thụ:

- cấp 1 (loài ăn cỏ)

- cấp 2 (loài ăn thịt (ăn loài ăn cỏ))

- cấp 3 (loài ăn thịt các loài ăn thịt)

- cấp 4: Loài người: *Ăn rộng* (ăn từ khoáng vật đến mọi loài cây, con, hoang hay nuôi trồng).

Sự tương tác giữa hai hệ vô sinh và hữu sinh và giữa các loài hữu sinh với nhau, tạo ra *Hệ sinh thái*.

Những di chỉ tiền sử cổ xưa nhất của người tối cổ (3 - 5 triệu năm cách ngày nay) cũng đã thấy có *Bếp lửa*.

Song, xưa cũng như nay, quả thật vẫn có chuyện *đan xen*:

- Từ mật ong đến tro bếp (du micl au cendre)

- Cải sống và cải chín (Le cru et le cuit)

(Xem Caludé Lévi Strauss)

Đến nay, loài người vẫn ăn rau cỏ hoa dại và rau - hoa - quả trồng kiểu tươi sống hay/ và nấu chín nhiều cư dân Việt Nam. Nhật Bản vẫn *ăn cá sống*, ngay trên sông biển, trong khi - cũng vẫn biết luộc, nướng, rán, làm mắm v.v...

Gỏi cá vẫn là món ăn tôi thích tuyệt vời vì tôi gốc dân chài Nam Hạ - Nam Hà. *Ăn gỏi*, nói nôm na, là ăn cá sống, hay tai tái. Đi điền dã, đi sơ tán "chống Mỹ cứu nước", tôi đã từng ăn ở với những nhóm cư dân ăn thịt heo/ lợn sống, dù đã biết nướng, luộc, quay... Thì "thịt bò 7 món" Sài Gòn, Hà Nội ta đó, cũng có sống - tái - chín, tái nhúng nước sôi, hay "bò nhúng dấm" v.v... và v.v...

Theo cách tiếp cận của A.Leroi - Gourhan về nhân học nói chung:

- Con người và Chất liệu.

- Kỹ thuật và Công nghệ.

- Động thái và ngôn ngữ...

Áp dụng vào ăn uống, ta có thể tiếp cận:

- Chất liệu ăn - uống: thực vật - động vật - nấm mộc nhĩ... hoang dại/ nuôi trồng

- Kỹ thuật chế biến: tươi sống rửa sạch - luộc - nướng - quay... Có lửa - trực tiếp hay gián tiếp - qua nồi niêu xoong chảo... - hay "quên lửa" đi ăn sống nuốt tươi... cho "vui chơi sống lại đời nguyên thủy".

- Động thái (Geste): Ngắt, chặt - thái lát - băm - vo viên...;

Cầm tay, gắp, cắm, xiên...

- Cách đặt tên các món ăn và cách nói về ăn: Tại sao có tên *Quà, Ăn quà*...

Tại sao ngày xưa Thịt *chó* phải/ cần nói trạnh ra là *cầy*, là *mộc tồn*? Sao lại nói: ăn chơi, ăn nằm, ăn xó bếp, "ăn tục nói phét" - ngưu ẩm/ tiên ẩm, tiên tửu... nghĩa là "phàm ăn tục uống" hay biết "sành ăn sành uống"... Gì thì gì đi nữa... thì cũng phải *biết* cái đã...

Biết cái nồi niêu gồm có từ thời Đá mới vạn năm và tâm thức biết lo, biết dự trữ, biết *phòng xa* từ ngày trồng trọt, không thể kiếm củi ba năm thiêu một giờ, không thể "vén tay áo xô, đốt nhà táng giấy", không thể khi tạm có thì "ăn ngập mồm ngập miệng" rồi sau đó thì "đói dài dài" "qua ngày đoạn tháng" để biết tương đối luận văn hóa.

Vả lại bây giờ cũng như bao giờ, đã là con người thì - chỉ chuyện ăn uống thôi, chẳng bao giờ chỉ có duy vật chất (Triết ta gọi là duy vật tầm thường - được gán cho Epicure) mà còn đời sống tâm linh nữa chứ!

Cái *hữu thể* và cái *vô thể* xoắn xuýt với nhau miếng *ăn* (vật thể) cũng có thể là miếng *nhục* (tinh thần) trừ sự "chơi chữ": "nhục" cũng có nghĩa là "thịt"!); Rất nhiều khi "ăn một miếng, tiếng để đời". Và bây giờ thì ai cũng đã biết, đã có thể hiểu được rằng không chỉ xếp Ăn Uống vào phạm trù văn hóa vật chất.

Ăn uống đã vượt lên trên sự thỏa mãn nhu cầu Đói - Khát mang tính thuần sinh lý ("Ăn - Ngủ - Đụ - Ị (Ỉa) là "tứ khoái" của người Việt Nam, thoạt kỳ thủy cũng chỉ là những nhu cầu sinh lý thuần tự nhiên đấy chứ) rồi chúng đã/ sẽ được văn hóa hóa - hay phản văn hóa hóa (ăn uống bê tha, ngủ đêm ngủ ngày, mãi dâm -

mại dâm, ỉa đái bậy bạ, bạ đâu cũng ỉa đấy, đái đấy, ngủ đấy, ăn đấy)... để hình thành văn hóa mang bản sắc cộng đồng.

Là một nhà nhân học văn hóa

Là một nhà sử học

Là một nhà văn hóa học theo nghĩa nhân văn...

Là... gì gì đi nữa... thì chúng ta cũng có thể thống nhất được rằng: Nếu đã chấp nhận:

Như nước Đại Việt ta
Thực là một nước văn hiến

(Nguyễn Trãi)

thì nếu đã có một Việt Nam nghìn xưa văn hiến, nếu đã có một Hà Nội "ngàn năm văn vật" thì sao lại không có - và thật ra là bao hàm trong đó - một:

Di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam

mà thế hệ đương đại chúng ta cần sưu tầm, nghiên cứu, phổ biến, phát huy tinh hoa, giữ gìn truyền thống. Tìm hiểu bản sắc ăn uống Việt Nam cũng là, cũng góp phần tìm hiểu Bản sắc văn hóa đậm đà tính dân tộc VN, tính dân gian VN. Và Hội Văn hóa - Văn nghệ dân gian VN đã có một tạp chí về Nghệ thuật ăn uống VN, nay lại vừa có thêm một Câu lạc bộ văn hóa ẩm thực VN thì ... âu cũng là một sự cần thiết, thường tình... chứ đâu phải là "vẽ chuyện", là "chuyện vẽ vời" để thêm chức, thêm quyền, thêm lợi?

Vậy thì phải/ nên/ cần tiếp cận chuyện ăn uống VN từ nhiều ngả đường: Lịch sử/ Lịch đại; Nhân học văn hóa - xã hội, đương đại... Và sao không, từ nẻo đường Kinh tế học, Nông học... và - rất "cập nhật" (up to date) -, từ nẻo đường Du lịch học? Du lịch Việt Nam, là du lịch sinh thái - văn hóa. Các nhà

lãnh đạo ngành Du lịch Việt Nam - như là Võ Thị Thắng và Giám đốc các công ty du lịch chẳng hạn - sao mà không chú tâm đến chuyện 4 B (Bếp - Bồi - Bàn - Ba(r)) được? Và còn hơn 1B nữa ấy chứ!

Khởi động "di sản thưởng thức mùi vị VN" để đưa ra thị trường du lịch, hấp dẫn khách du lịch "chuộng lạ", bằng các món ăn "thực mà ảo" trong Gia tài của Mẹ, của Vợ VN, trong Đề án "chung về Lữ hành - Du lịch, sao không phải là chuyện "thường ngày"?: *Rượu cần* bên cồng chiêng, *Thắng cố* bên Khèn Mèo, *Gỏi cá* bên hát bả trạo, bên Hội đua thuyền... v.v... và v.v...

Chuyện du lịch học, bên cạnh và nằm trong chiến lược Công nghiệp hóa - Hiện đại hóa VN, sao nhỉ lại không cần việc nghiên cứu nguồn gốc cây trồng ở VN: Mía, Dứa, Cau, Dừa...?

Và càng Đô thị hóa, Hiện đại hóa thì càng quan hoài đến những món "quà quê": cơm lam, cơm nắm muối vừng, thịt cầy, giả cầy, canh chua cá lóc, cá nướng trui cùng những "ngao" và "ngán"... có phải không (ạ)? Vậy, có cần không, có "cấp thiết" không, khi nghiên cứu Hệ giá trị di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam cần/và đã được chuyển nhập - dù vô thức hay hữu thức - vào các ngành, các lĩnh vực công nghiệp hiện đại và du lịch? Nụ với chợ Đồng Xuân có "ngon" hơn trà Lipton? Bồ kết nhà quê có gội sạch đầu, sạch gầu hơn Clear? Tuổi trẻ Việt Nam cứ thờ ơ với di sản dân tộc - dân gian và "vọng ngoại" "hướng ngoại" mãi sao? Như văn hóa mặc vậy, giữa Jeans, Pull và bông - lụa, áo khuy vải, cà vạt, ceinturon với khăn mỏ quạ, dải lưng điều...

***

Chúng tôi muốn khuyến khích sự tiếp cận *đa ngành*, *liên ngành* và *xuyên ngành* của chuyện ăn uống VN.

Hội thảo ẩm thực Trung Thu Mậu Dần, tôi muốn "đoàn kết - kỷ cương - vui vẻ" nên đã cố tình mời một ông trí thức Việt kiều - cùng bà vợ đầm có nghiên cứu ít nhiều về ăn uống VN - lên phát biểu. Thì ông ta lên, nói được 2 câu, câu đầu: Không quen tôi, không hiểu sao tôi cứ nhắc đến ông ta; câu sau: Hội thảo này chỉ nghiêng nặng về văn hóa - nghệ thuật ẩm thực. Ý giả ông chê bọn tôi không biết tiếp cận chuyện ăn uống từ ngả đường khoa học, nhân học sao? Nhiều hội viên Hội Văn hóa - Văn nghệ dân gian Việt Nam là những nhà khoa học nghiêm chỉnh, đâu chỉ dông dài chữ nghĩa văn chương? Chúng tôi đã chứng minh từ thời đại đá cũ - mới Sơn Vi - Hòa Bình - Bắc Sơn vạn năm về trước ở môi trường thung lũng - hang động - thềm sông cổ, người tiền sử VN đã thu lượm và săn bắt/ bắn nào những là ốc núi, ốc suối, trùng trục, ngao biển, nhím, đon, dúi, chuột, lợn/ heo rừng, dê rừng, hoẵng, cheo cheo, trâu bò, khỉ, rùa, cá v.v...

Xương có vết cháy đen, chả ăn nướng thì ăn kiểu gì? ốc có vết đập đầu nhọn, không "đập đít khều đầu" thì thao tác kỹ thuật nào?

Có tiếp cận khảo cổ lịch đại, từ gốm cổ đến đôi đũa trong mộ cổ Lạch Trường 2000 năm, có tiếp cận nhân học xã hội - văn hóa đương đại: Tính cộng đồng gia đình - họ hàng xóm làng của văn hóa ẩm thực VN: mâm cơm tròn đặt giữa chiếu chữ nhật, bát tương, bát nước mắm, đĩa muối, tiêu, chanh, ớt... chấm chung.

Đã lên mô hình Ăn Việt cổ truyền là:

Cơm - Rau - Cá

hay mô hình mở rộng chung cho cả Đông Nam Á là:

Cơm - Rau - Mắm - ớt

trên tảng nền các hệ sinh thái nhiệt đới phồn tạp, kiếm tìm ăn uống theo phổ rộng.

Chúng ta cũng đã và đang tìm hiểu ăn uống dân gian và ẩm thực cung đình.

Chúng ta đã và đang tiếp cận ẩm thực theo hướng y - dược học, dưỡng sinh.

Chúng ta cũng đã và đang tìm hiểu cái *nội sinh* và cái *ngoại sinh* trong ăn uống Việt Nam, cái tự có nội sinh... và chúng ta cũng nghiên cứu sự đan xen, hỗn dung, tiếp biến, giao thoa, tương tác văn hóa VN nói chung và văn hóa ẩm thực VN nói riêng.

Có ngàn năm giao thoa văn hóa Việt - Hoa: có thịt luộc mà cũng có nụ vối mà cũng có trà Tàu - chén Tống. Có rượu cần, rượu nếp mà cũng có rượu cất kiểu lên men - bốc hơi làm lạnh (kỹ thuật Tàu)...

Có trăm năm giao thoa Đông - Tây: có rau diếp mà cũng có xà lách (salade), có cải sen, cải bẹ mà cũng có bắp cải, su hào (chou rave), xúp lơ (chou - fleur) xu - xu (chou chou), có đậu nành, có đậu đen, đậu (đỗ) xanh mà cũng có đậu Hà/ Hòa Lan (Phố Hiến, thế kỷ XVIII), có bê thui mà cũng có bít tết (beef steak), có "cuốc lủi" "rượu đế" mà cũng có "vang"(vin) "bia" (bière bear) "sâm banh" (champage), có sữa người và cũng có "sữa con chim" (Nestlé)..., có đọi bát mà cũng có chén (trản), cốc (cup), có đũa mà cũng có cùi dìa - thìa (cuiller), phóng xét (fourcbette) có bánh lá, bánh nếp, bánh chưng, bánh tét mà cũng có bánh rán (Tàu), ga - tô (gâteau), ba tê xô (paté chaud)... "Không chối từ" (Non - Refus) là một bản tính của Việt Nam văn hiến, buổi đầu nhiều khi "nhăng nhố" kiểu "Ông Tây An Nam" mặc quần áo Ta đi giày Tây:

"Tối rượu sâm banh sáng sữa bò"

(Thơ Tú Xương đầu thế kỷ XX)

và kiểu học của các vị quan: Café = Cà phê, "Le Café = nước cà phê, nhưng với thời gian, cái ngoại sinh lắng đọng, hội nhập dần, Việt Nam hóa dần và dần dà trở nên thanh lịch, sành điệu... Dù ăn uống biết giao lưu, biết thể tất nhân tình: sầu riêng thơm hay thối? Món ăn Huế cầu kỳ hay tinh tế, món ăn uống "đồng quê" Nam Bộ cục mịch hay tươi rói, hồn nhiên? Hai vấn đề vùng văn hóa và tương đối luận văn hóa. Chúng ta cũng nghiên cứu bữa ăn ngày thường và những bữa cỗ, Tết, ăn mặn và ăn chay trường. Ăn uống Kinh - Việt và ăn uống của 5 - 6 chục các tộc thiểu số anh em...

***

Tạm đóng

Ăn uống.... - để "đỡ đói lòng"

- để cơm no rượu say

- để thưởng thức "vị" và "dư vị"

- để hiểu biết đối tác, người khác

và... để hiểu biết lẫn nhau.

Với xu hướng mở cửa, với sự hiện tồn của mấy triệu người Việt Nam ở các châu lục, Bếp núc - ẩm thực Việt Nam đã được *toàn cầu hóa* (mondialisation). Còn lại là vấn đề *biến đổi* hay/ và *giữ gìn bản sắc Việt Nam* trong *ăn uống*.

Hà Nội Đông Xuân Mậu Dần -

Kỷ Mão I - 1999.

CHUYỆN BẾP NÚC Ở NGƯỜI VÀ TA*

Mùa Thu 2000, tôi đi Italy dự Hội thảo về Đông Nam Á học.

Ở Roma, tôi thấy có một tổ chức mang tên *L'accademia Italiana della cuisina* với một Tạp chí cùng tên, số 105 - 2000 và Chủ nhiệm là Ngài Giovanni Capnist, cấp hàm Bộ trưởng.

Accamedia, ta hay dịch là Viện Hàn lâm nhưng thực ra nó còn nhiều nghĩa khác. Đây là một học viện, một Viện nghiên cứu, một tổ chức...

Dịch nôm na, thì đó là *Viện nghiên cứu Italia về bếp núc*.

Viện đó, theo lời Ông chủ tịch G.Capnist, khác với các tổ chức tương tự là một tổ chức "vô vụ lợi" (non profit) và ông ấy rất tự hào về tất cả các thành viên của tổ chức này. Ông ta bảo là Tổ chức (Accademia) của ông, ông tin vậy, là một trong số hiếm hoi các tổ chức tự nguyện (voluntary organisations) có *trình độ văn hóa cao* (high cultural level).

Đó là một Học viện thực sự (Real Accademia) mà những tu chính án của Chính phủ cho Giáo trình đại cương của chương trình giảng dạy cho các khách sạn và nhà hàng là nhằm làm cho các sinh viên trẻ có được một *chiều kích văn hóa: Văn hóa ẩm thực*! Học viên nhấn mạnh đến tầm quan trọng của nhân tố văn

hóa (cultural factor) của việc *Ăn - Uống* cho dù việc nấu nướng, sửa soạn đồ ăn thức uống nay đã trở thành một *nghề chuyên nghiệp* và do vậy đã trực thuộc Bộ Giáo dục (chứ không trực thuộc Bộ Thương mại) đã từ 50 năm nay rồi. Hóa ra ít nhất có một ông vụ trưởng phụ trách trước Bộ Giáo dục về việc đào tạo cái nghề ẩm thực này.

Thế là chuyện *Bếp núc* vừa là "chuyện riêng" của mỗi gia đình nhưng cũng là "chuyện chung" mang *tính truyền nghề* mà Chính phủ Italia giao cho Bộ Giáo dục phụ trách. Bộ và ông Vụ trưởng đánh giá cao Học viên văn hóa bếp núc này và cộng tác thường xuyên với nó, khêu gợi nó tham gia tích cực vào việc Đào tạo giáo viên cho các tổ chức khách sạn vừa ở khía cạnh công nghệ nấu nướng nhưng đặc biệt ở khía cạnh *khoa học* và *văn hóa*. Có một Đề án riêng để các chủ khách sạn cộng tác với Giáo sư Brunello, trong việc nghiên cứu về các *phong cách nấu nướng* (cooking styles) cổ kim, cung đình và dân gian. Đề án này đặc biệt chú ý đến các *đặc sản ẩm thực địa phương* (regional dishes) kiểu, ví dụ như, bún bò giò heo, bánh khoái, bánh bèo Huế, cao lầu Hội An hay các loại rượu Kim Long, Bàu Đá, Bàu Đen...

Họ rất khuyến khích và đánh giá cao các *nhà hàng đặc sản tư nhân* kiểu nhà Rồng Vàng, bánh đậu Hải Dương, bánh gai bà Thi Nam Định...

Họ sưu tầm và nghiên cứu, phân tích từng món đặc sản như nem *Tré* (Trá = Nem) ở phố Hải Phòng của Đà Nẵng hay nem Thanh Hóa, nem Thần Phù Yên Mô Ninh Bình, "nhút" xứ Nghệ, "cu đơ" Hà Tĩnh, gạo tám Mễ Trì, gạo nàng hương Tây Nam Bộ, "kháo nhục" Cao Bằng, vịt quay Thất Khê, rượu cần Rhaday Đắc Lắc hay Đà Lạt Lâm Đồng... cả về mặt *lịch sử* (món "rau muống

tiến" Sơn Tây hay "chuối ngự" Đại Hoàng Hà Nam... có tự bao giờ, như "sâm cầm hồ Tây" tiến vua lúc nào, bỏ bao giờ... cùng những đặc trưng dinh dưỡng của chúng, các thành phần, các gia vị, bí quyết thực phổ (recipe), cách nấu nướng làm ăn, cách bày biện v.v... Hóa ra, tôi nghĩ, Tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống* của Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam, mới "trình làng" báo Việt Nam mấy năm qua (hiện nay đã ra tới số 38 tháng 12 - 2000) đã tỏ ra khá "hiện đại" và "đắt khách".

Thực phổ - bí quyết không hề bị giấu giếm như ở Việt Nam và phương Đông cổ truyền, mà là được gửi đi và *truyền dạy* ở các Trường ăn uống - nhà hàng cả nước Italy và đại diện cho một công cuộc đào tạo xuất sắc và là một "công cụ thông tin" (informational tool) rất hữu hiệu.

Có nhiều công trình nghiên cứu tốt, như "Cucina e tradizioni nel Venete" (Cooking and Traditions in the Veneto) "Tra scalchi e cuochi" (Chefs and Cooks). "Una terna e una cusina" (A land and a Cooking style) (Sao Hà Nội - Huế - Sài Gòn không làm nổi một công trình như vậy?) "Sapori di ieri edi oggi"(Tastes of yesterday and Today)...

Người ta nhấn mạnh đến truyền thống, lịch sử và văn hóa trên bàn ăn, ở mỗi bữa ăn.

Cách ăn uống là *cách sống*, là *bản sắc văn hóa*.

Ở Italy, họ có cả một chiến lược nâng cao chất lượng và giá trị văn hóa của các món ăn - uống cùng miền, rất tôn trọng *Quá khứ* và *Truyền thống*, giữ gìn phẩm - lượng các món ăn điển hình đã hình thành qua lịch sử và cũng khuyến khích việc tái phát hiện (re - discover), tái phát minh các món ăn khác, cập nhật hóa với

thời cuộc hiện nay. Ở Italy còn có Tạp chí Giornale Italiano di Nuttrizione Umana e Dictoterapia thiên về Dinh dưỡng học và ẩm thực chữa bệnh.

Có tri thức về văn hóa ẩm thực, chưa đủ, mà cần có một niềm *say mê* ăn uống, thưởng thức, sưu tầm, nghiên cứu Di sản văn hóa ẩm thực của các tộc người họp thành *Quốc gia Việt Nam.*

Truyền thống ẩm thực (Gastronomic Tradition) là một sự thực văn hóa của các vùng miền Việt Nam.

Theo phân công của lãnh đạo Hội, tôi viết mấy dòng này là để ngợi ca và cổ vũ Tạp chí Văn hóa nghệ thuật của Trung ương Hội và các công trình nghiên cứu bước đầu về ẩm thực xứ Bắc, xứ Thanh, xứ Nghệ, xứ Hội An, về Quà Hà Nội và văn hóa ẩm thực Hà Nội, về bánh tráng phơi sương Tây Ninh, về bún nước lèo Trà Vinh v.v... và v.v... Chúng ta tự hào vì ngoài các luận văn Cao học và Tiến sĩ Văn hóa học về di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam được bước đầu đánh giá cao. Nghĩa là đã có một tảng nền tối thiểu cho môn nhân học văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Rất mong, từ trong lòng Hội ta, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam ngày càng xuất hiện nhiều chuyên gia - đi sâu vào Đề tài văn hóa ẩm thực ở các vùng - miền và toàn quốc./.

BẾP - NHÀ
NHÀ - BẾP*

Nói đến chuyện *ăn uống* là phải nói đến chuyện bếp núc.

Chuyện bếp núc? nó có đủ các khía cạnh văn hóa vật thể (hữu thể) và phi vật thể (vô thể) của một nền *Văn hóa ẩm thực*. Có cả chuyện *ngôn từ*, có cả chuyện *tâm linh*.

Chắc các bạn trong chúng ta ai cũng một lần đi thăm bảo tàng.

Bảo tàng lịch sử quốc gia Việt Nam vừa có sự chuyển đổi lớn trong trưng bày. Khách tham quan trong ngoài nước khen là có nhiều tiến bộ, việc trưng bày hiện vật đẹp hơn, trang nhã hơn, lại gần gũi với "đời thường" để có thể hiểu rõ hơn về *cuộc sống* của người Dân ở mỗi thời kỳ lịch sử. Mà đã nói đến *cuộc sống đời thường* thì trước hết phải biết việc thỏa mãn *04 nhu cầu vật chất cơ bản* của con người ở bất cứ giai đoạn lịch sử nào: Đó là *chuyện ăn (và uống) - chuyện mặc, chuyện ở, chuyện đi lại*.

Vốn định chuyên về văn hóa ẩm thực, tôi đã nhờ các chuyên viên Bảo tàng học thuyết minh và dẫn giải cho tôi về chuyện ăn uống qua các hiện vật được trưng bày trong các tủ kính lộng lẫy, đôi khi bọc nhung lụa.

Họ giảng giải cho tôi về *Đồ gốm - sành - sứ* bao gồm *đồ nấu nướng - đồ ăn - đồ uống* thức đựng với những kích kỡ (cỡ) to nhỏ khác nhau và tôi đã có bài viết thu hoạch riêng (xin xem Tạp chí *Nghiên cứu lịch sử* số I(1(311)-2001).

Tôi cũng có vài bạn cùng học ở trường Trung cấp chính trị *Lê Hồng Phong* suốt một năm qua, hiện đang công tác trong ngành khảo cổ học.

Họ kể câu chuyện, mới nghe qua thì "rất buồn cười" nhưng hóa ra là chuyện thật, rất nghiêm túc:

- Trong khảo cổ học, có một loại hình di tích mà "chúng tớ" gọi là "di chỉ đống rác bếp". Thật đấy, nó bắt nguồn từ tiếng Đan Mạch - Bắc Âu (Kjokkenmondding" mà người Anh chuyển dịch thành Kitchen (= Bếp). Midden (= vật phế thải, đống rác). Tìm thấy ("Phát hiện") và đào bới ("Khai quật") các *Đống rác cũ*, ví như từ thời Đá mới 5 - 6000 năm trước, nhiều khi chất đống thành Cồn, ví như Cồn Hến (Đa Bút - Thanh Hóa) cồn Sò Điệp (Cầu Giát, Quỳnh Văn, Nghệ An, Thạch Lạc, Hà Tĩnh) cồn Nền Bầu Tró (Quảng Bình)... biết được rất lắm chuyện. Người tiền sử, học đổ rác thành đống, thành cồn, đủ thứ vỏ sò, ốc, hến (ốc vặn đã được chặt đít để ngoáy ăn chẳng hạn), đủ thứ xương cá, xương thú rừng (hoang dã), xương thú nhà (con vật nuôi) và do đó ta biết thời đó họ làm và ăn ("làm ăn") ra sao; trong đống rác có cả các mảnh gốm nồi niêu, bình, vò đã vỡ, ta có thể "phục chế" lại và biết được đồ ăn - thức đựng trong nấu nướng ngày xưa.

Lại có cả di tích tro than mà ta có thể gắp làm mẫu bỏ vào bao nylông vô trùng đem về phòng thí nghiệm phân tích C14 (Các-bon phóng xạ) để biết được chúng được đốt vào năm nào

(cứ khoảng 5.700 năm ± △x (mấy chục, mấy trăm năm) gọi là một "chu kỳ bán hủy các bon phóng xạ"), từ đó ta có thể suy ra niên đại tuyệt đối của di tích. Lại còn các phế vật, phế phẩm dụng cụ, công cụ (đá, xương, vỏ sò hến...) khác... Dưới mắt dưới tay các nhà "khảo cổ" thì chẳng có cái gì là đáng "vứt đi" cả, tất cả đều cần được đo vẽ, độ sâu, vị trí phát hiện ra chúng. Rồi lấy ra, rửa sạch mang về "nghiên cứu", rất là thú vị. Ví dụ như những mảnh gốm, đáy gốm, chân đế gốm... những mảnh gốm có hoa văn thừng, hoa văn khắc vạch, lại chứa cả dấu vết đồ đan (lóng mốt, lóng hai, hoa văn nan rổ rá, thúng mủng nong nia dần sàng...). Đấy đều là di tích di vật của văn hóa ẩm thực, Nếu không có chúng, làm sao có chứng cứ, tư liệu để viết *Lịch sử Văn hóa ẩm thực Việt Nam*. Đào xong một di tích hay một tổng thể di tích, thày Vượng, thày Tấn thường đặt câu hỏi: Người thời này, dùng dụng cụ, công cụ gì để sản xuất, khai thác tự nhiên? Ăn cái gì mà sống? (Phải dựa vào phân tích bào tử phấn hoa, các hóa thạch hạt cây, vỏ trấu v.v...).

Ta có thể trả lời, chẳng hạn, người thời đại Đông Sơn - thời đại các vua Hùng - làm Ruộng mùa, ăn cơm *nếp*, trồng các loại cây ăn quả: chuối, na, trám, ổi... ở vườn quanh nhà; có nung *chì lưới*, đan lưới mắt to mắt nhỏ (lưới giăng, lưới quét, lưới đáy...) để bắt các loài (dựa theo xương cốt còn để lại) cá chép, cá quả (cá lóc), rô, diếc..., dùng lao giáo vào rừng đâm bắt các loài thú hổ, gấu, lợn rừng, hươu nai..., bắt đầu nuôi chó, lợn, trâu, bò...

Trong các "tầng lớp văn hóa", nhà khảo cổ còn phát hiện được các khoảng đất màu đen kịt, họ đoán đấy là "khu bếp" với nhiều mảnh gốm nồi niêu: lại như ở thời đại kim khí các tỉnh miền Trung - Nam, họ còn tìm thấy các loại "cà - ràng" (Đầu rau

bếp 3 chân gắn vào một chậu đất nung để có thể đem theo đun nấu trên thuyền đánh cá, kiểu "hỏa lò" của miền Bắc v.v...),

Cái Nhà, được định nghĩa theo cội nguồn là nơi trú ban đêm (Đêm cần có nơi ngủ yên tĩnh, an toàn để phục hồi sức khỏe sinh học, cũng là nơi diễn ra các hoạt động tình dục để "sinh con đẻ cái" phát triển giống nòi hay/ và thỏa mãn nhu cầu sinh lý (Dân ta có câu thành ngữ nói về "Tứ khoái": Ăn - ngủ - đụ - ị (ỉa)).

Có thể làm 4 việc đó ở ngoài trời, bờ rừng, lùm cây, bờ suối, v.v... cả ở ban ngày, nhưng *nhà* là nhu cầu quan trọng nhất là nơi trú náu ban đêm.

Khi tổ tiên ta còn "ăn lông, ở lỗ" (ở hang động, trong các nền văn hóa Hòa Bình - Bắc Sơn cách đây hàng vạn - ngàn năm) thì phía trước cửa hang, nhà khảo cổ hay đào được một lượng than tro lớn: Đấy là chứng cứ của đống lửa cửa hang, tổ tiên ta đốt để:

1. Nướng - nấu thức ăn

2. Thắp sáng hang động

3. Xua cái lạnh lẽo mùa Đông nơi hang - vách núi

4. Xua đuổi thú rừng mon men tới hang để bắt người, vồ mồi...

Các nhà khảo cổ Việt Nam thường theo phương pháp tiếp cận liên ngành, lúc họ tụ bạ "nhậu nhẹt" thường có mặt nhiều bạn bè công tác ở các ngành khác. GSTS ngôn ngữ học Phạm Đức Dương bảo:

- Lý thú thật các bạn ạ, chỗ nhà kho của Nhà người Chăm có tên là "Lầm".

- Hay Lẫm, chữ Hán là Kho?

- Không, người Chăm bảo Lầm là cái Bụng.

Như ta ăn thịt chó, gọi thịt Nầm/ Lầm (ở dưới bụng chó) ấy mà!

Ông TS Lý Toàn Thắng (nay là Viện trưởng Viện Ngôn ngữ học) lại hỏi:

- Các cậu ơi, sao tiếng Việt lại nói "lên Nhà, xuống Bếp"?

- Nhà trên là nhà chính, gian chính giữa lại là gian đặt bàn thờ tổ tiên Ông Bà, nên nó phải là "trên", "lên". Bếp là "công trình phụ", còn ở dưới "nhà ngang", nên gọi là "xuống" Bếp, nhưng đó là chuyện muộn mằn về sau của hệ gia đình người Việt. Người Mường, người Thái - bà con gần gũi với người Việt trên nhà sàn bao giờ cũng có hai Bếp, một Bếp để nấu cơm, sửa soạn đồ ăn thức nhắm, một Bếp gọi là Bếp Khách là nơi tiếp Khách. Vùng trên ấy thường rét Khách đến chơi hay có công chuyện, do vậy phải đốt lửa lên ở cả 2 bếp. Đêm người ta còn ngủ quanh Bếp. Phong tục tập quán ấy lâu đời hơn. Chúng tôi đã đi điền dã ra đảo Vân Đồn vịnh Bái Tử Long, Dân nói "tương truyền ngày xưa" đấy là xóm, có 7 bếp, tức 7 gia đình. Bây giờ chúng tôi vẫn thường gọi gia đình - nhà là Bếp. Chỉ có *cán bộ* mới gọi là Hộ Khẩu (kiểu Tàu). Tôi ra xóm 7 Bếp và tìm được một khu di tích, có từ "đầu Công nguyên".

TẾT TRUNG THU*
(THỰC CHẤT VÀ BẢN SẮC)

1. *Tết* - có thể là đọc trạnh âm Tiết - là một *thời đoạn "ngắt"* trong chuỗi chu kỳ tháng năm liên tục. Theo âm lịch, mỗi năm có 24 tiết. Dương lịch cũng có Xuân phân, Thu phân, Hạ chí, Đông chí.... Đó là chuyện *tự nhiên*, theo xoay chuyển của Thái Dương hệ.

Tựa vào thiên nhiên, con người, mỗi cộng đồng tộc người, mỗi tôn giáo giáo lại tạo ra những "Tết" của mình. Ví như ở người Kinh - Việt thì có chuỗi tết - lễ hội từ tháng Giêng - Nguyên đán - Nguyên tiêu, tháng 3 (3-3, tiệc bánh trôi bánh chay), tháng 5 (Đoan ngọ, rượu nếp, hoa trái "giết sâu bọ", hái thuốc), tháng 7 ngày rằm xá tội vong nhân (Vu lan bồn của Phật giáo), trung thu "trông trăng", trùng cửu trùng đương (9-9), tết cơm mới tháng 10, tháng chạp "chạp mả" v.v...

Lịch lễ hội Việt Nam đó có mặt là cổ truyền, truyền thống, nhưng có mặt là do giao lưu văn hóa với phương Bắc, phương Tây, Trung Hoa và Ấn Độ và v.v...

Bất cứ nền văn hóa nào cũng bao hàm các yếu tố *nội sinh* và các yếu tố *ngoại sinh*.

Bất cứ lễ hội nào, bên cạnh yếu tố *trang nghiêm* (cúng vong tháng 7, cúng tổ tiên...) cũng có mặt *buông xả* cho phép một sự "thái quá" nhất định khác ngày thường (về ăn - uống/mặc, về thức - ngủ, về quan hệ trai gái v.v...), nghĩa là vượt thoát những "cấm kỵ" (tabou) ngày/đời thường (Xem Sigmund Freud, *Vật tổ và cấm kỵ*, bản dịch tiếng Việt, H, 1999).

2. *Trung thu* là giữa thu, tháng 8 lịch ta. Nói cụ thể hơn Tết Trung Thu trời thời gian Đỉnh điểm là Hôm Rằm, ngày Rằm. Tết trung thu là Tết Rằm, rằm tháng tám. "Rằm" là "Mười lăm". Và người dân Việt ở châu thổ cũng còn gọi ngày 16 là *Tròn Rằm*. Trăng 16 cũng đẹp và có phần trong hơn trăng rằm:

Mười rằm giăng/trăng náu
Mười sáu giăng/ trăng treo...

Tỉ mỉ ra thì như thế, nhưng tết Trung thu là Tết rằm, Rằm Tháng Tám. Trước sau ngày đó chỉ là những chặng tiền - hậu lễ hội.

3. Ở nước ta, nói cho đúng ra, chỉ có châu thổ Bắc Bộ với trung tâm Thăng Long - Hà Nội là có *Mùa thu đích thực*. Còn miền Nam thì nắng nóng quanh năm. Và tháng 8 là bắt đầu mùa mưa ở miền Trung, xứ Huế, xứ Quảng.

Tháng Bảy nước nhảy lên bờ (Thành ngữ miền Trung Trung Bộ).

Và mùa Thu Hà Nội đã làm đổ biết bao bút mực cho thơ, văn, cho nhạc.

Tôi rất thích câu thơ cổ này của tiến sĩ Vũ Tông Phan về Hồ Gươm:

Lý Trần thiên tải phồn hoa địa
Lưu tại hồ đầu nhất dạng thu.

(tạm dịch: Lý Trần ngàn thuở phồn hoa địa

Còn lại bên hồ một dáng thu)

Và: *Gió hiu hiu thổi một vài dáng thu* (Nguyễn Du).

Và Văn Cao:

... Đã từng nghe Gió biết Thu sang!

Gió heo may, nắng hanh vàng, nắng mật ong... Và Nguyễn Đình Thi:

Gió thổi mùa Thu hương cốm mới.

Và tiếng sáo diều, "tiếng Thu lướt êm, lá rơi đầy thềm, gió ca bên cạnh bao lời êm đềm", "em không nghe mùa Thu, lá thu rơi xào xạc..." của một mùa lãng mạn năm nào. Và ngay cả với Trịnh Công Sơn: "Hồ Tây chiều nay, mặt nước vàng lay bờ xa mời gọi, bầy sâm cầm nhỏ, vỗ cánh mặt trời..."...

Với Cách mạng tháng Tám 1945, Hà Nội - Việt Nam lại có một Mùa Thu lãng mạn cách mạng, cũng như ngày Thu Giải phóng Thủ đô 10-10-1954 khiến tôi, trong bài viết trước đây, đã thốt lên rằng: Thăng Long - Hà Nội rất có ***Cơ Duyên*** với mùa Thu, ít ra là kể từ *Mùa Thu dời đô* năm Canh Tuất (1010) và cũng *chính nhà Lý* (Xem bia chùa Đọi, Thiên Phù duệ vũ 1121) đã chính thức tổ chức Lễ hội Trung thu ở Thăng Long, với các Hội Đua thuyền, múa rối nước và Hội đèn)...

Vạn sự tùy Duyên giai hữu vị (Mọi việc nhờ Duyên đều thú vị).

Nhưng... cũng phải nói thật rằng, Việt Nam nằm trong vùng Nội chí tuyến (Cà Mau hơn 8^0B, Hà Giang hơn 23^0B), chủ yếu có hai mùa *Mưa - Khô* (Và ở miền Bắc chủ yếu là hai mùa *Nóng* (mưa) *Lạnh* (tương đối khô), chứ theo các nhà địa lý - khí hậu học (Xem Lê Bá Thảo, *Thiên nhiên Việt Nam*, H, 1975) thì Thu

cũng như Xuân, chỉ là 2 mùa chuyển tiếp, *rất ngắn ngủi*. Cố học giả Hoài Thanh đã có lúc (*Nói chuyện thơ kháng chiến*, Việt Bắc, 1951) bảo rằng Cách mạng tháng Tám 1945 xảy ra giữa mùa Hè đổ lửa, chỉ tại cái rớt lãng mạn của văn nghệ sĩ mà thành ra Cách mạng mùa Thu! Gẫm ra cũng không đến nỗi quá đáng. Có tháng Tám nắng nóng nhưng nhìn chung tháng Tám đã có "Hơi Thu" mát mẻ, nửa đêm về sáng se lạnh, ban ngày trời trong xanh hơn, bồng bềnh mây trắng. Và ta có thể đồng ý với Xuân Diệu là chưa ai tả mùa thu miền Bắc hay bằng Nguyễn Khuyến (Tam nguyên Yên Đổ).

Ao thu lạnh lẽo nước trong veo
... Lá vàng trước gió sẽ đưa vèo.
Trời mây lơ lửng màu xanh ngắt...

Nhưng - tôi nay tới tuổi "cổ lai hy" - tôi cũng đã từng chứng kiến những ngày Tháng Tám nắng nóng, đêm Trung Thu gió mưa tơi tả, trăng lu... Và Đặng Thế Phong là nhạc sĩ tài hoa chỉ cần với một bài *Giọt mưa Thu*.

Mùa Thu, hai *phông* Nóng - Lạnh từ Nam từ Bắc tới vẫn còn đang "chãnh chọe" với nhau trên trời. Trong khi đó thì ở Hoa Bắc đã vào mùa Lạnh, trăng lu.

Lễ hội Trung Thu không hề phát sinh ở Hoa Bắc, cái "nôi" Sơn Tây, Thiểm Tây, Hà Nam của người Hoa. Lễ hội mùa Thu phát triển mạnh mẽ nhất là ở Giang Nam, Hàng Châu - cố đô nhà Tống, cho tới Lưỡng Quảng, Rồi Việt Nam.

4. Tôi chỉ thấy thư tịch Trung Hoa chép về lễ hội tháng Tám của người Việt ở thời Đường (thế kỷ VII-X). Sách *Thái Bình hoàn vũ ký* (của người thời Tống viết lại) cho ta biết: Người Việt cứ mùa thu tháng 8 thì mở hội, trai gái giao duyên,

ưng ý nhau thì lấy nhau. Người Lạc/ Lão (Việt - Tày Nùng, Choang ngày sau), cứ lấy ngày Con Trâu (Sửu) tháng Tám làm ngày Hội. Già trẻ đi chúc tụng nhau, coi đó là Đầu năm (Xem Trần Quốc Vượng, *Vấn đề Lạc Việt*, Thông báo Sử học, Đại học Tổng hợp, số 1, 1961). Xin các bạn nhớ đến Hội chọi Trâu mùa Thu còn sót lại ở Đồ Sơn, ở một làng Thái Bình, ở một làng Lập Thạch Vĩnh Yên.

Dù ai buôn đâu bán đâu
Mồng 9 tháng Tám chọi trâu thì về.

Trâu với cặp sừng như trăng khuyết, được coi là *biểu tượng của Trăng*.

5. Nhân nói về "biểu tượng", tôi xin nhấn mạnh một lần nữa là, khi nhân hóa các hiện tượng vũ trụ, người Hoa phương Bắc coi Mặt trời là Ông, Mặt trăng là Bà (chuyện Hằng Nga, Ả Nguyệt, chị Hằng). Còn người Việt cổ, bao gồm cả cư dân ven biển Tây Thái Bình Dương, coi Trăng là Ông còn được phản ánh trong câu ca dao:

Ông Trăng mà lấy mụ Trời
Tháng Năm ăn cưới, tháng Mười nộp cheo.

trong câu ngạn ngữ: "Ông Trăng khuyết, ông Trăng lại tròn".

trong huyền tích "Chú Cuội ngồi gốc cây Đa" ở trên cung Trăng chứ không phải Hằng Nga vợ Hậu Nghệ ở cung Quảng Hàn của người Hoa.

Và đặc biệt trong các đồng dao và trò chơi trẻ em (bảo lưu chất hồn nhiên nguyên sơ) về "*Ông giẳng ông giăng,*

Xuống chơi với tôi..." (Xem bài của TS Huế), có "ông Trăng" và "Ông Sao" (đèn Ông Sao) trong tâm thức dân gian người Việt.

6. Tôi đồng ý với nhiều vị (Tô Hoài, Trần Lâm Biền, Nguyễn Vinh Phúc...) là không nên quy giản Tết Trung Thu là *Tết chỉ dành cho trẻ em* dù đấy là cung bậc nhấn nhá nhất trong biểu hiện Tết Trung Thu.

Hãy tìm thực chất của Tết Trung Thu là một *lễ hội nông nghiệp* xuất biểu lúc *nông nhàn* trước vụ lúa Mùa tháng Mười của người Bách Việt - Việt cổ. Sao chỉ là Tết của Trẻ con được, khi người lớn trồng Lúa Nước đêm Trung Thu "trông trăng Rằm để chiêm nghiệm, tiên đoán - tiên tri":

- Muốn ăn Lúa tháng Năm (vụ chiêm)

Trông Trăng Rằm tháng Tám.

- Tỏ Trăng mười bốn được tằm

Đục Trăng hôm Rằm thì tốt lúa chiêm.

- Trăng trong được lúa mùa

Trăng đục mờ được lúa chiêm.

- Trăng mờ tốt lúa đỏ (chiêm đỏ, cấy ruộng sâu)

Trăng tỏ tốt lúa trắng (cấy đồng cạn).

Và Trung Thu cũng sao chỉ là của Trẻ con được khi đó là mùa Giao duyên trai gái, mùa của hát trống quân trên đôi bờ sông Tô, sông Nhuệ và các dòng sông khác:

Tháng Tám anh/tôi đi chơi Xuân

Đồn đây có hội Trống quân anh/tôi vào.

Trung thu lại có *múa Lân*. *Lân* một sừng không phải là *sư tử* (gốc Ba Tư *Suhuto*. Việt Nam - Đông Nam Á - Đông Á - Trung Hoa không có sư tử. Đây là một nhân tố ngoại nhập từ Tây Nam Á), mà người Việt gọi là "Hổ phù" và người Hoa xưa từ thời

Thương Ân gọi là "thao thiết". Đó là biểu tượng của Mặt trăng và khi nào "thao thiết ọe mặt trăng" thì năm ấy được mùa. Con Lân có cái môi dưới là hình Trăng Khuyết mà hình dáng đầu tiên được thấy ở cố đô Nam Tống Hàng Châu.

Trong các đèn của Đêm hội Trung thu còn có đèn *con Thỏ* (Ngọc Thố/Thỏ, biểu hiện Mặt trăng của người Hoa. Thỏ là *Âm* như tháng Thỏ là tháng Mèo âm (tháng Hai) của người Việt. Tháng 8 cũng là tháng Con gà, Dậu, Âm. Nhưng cũng có đèn Con Cóc - Thiềm Thừ là con vật biểu trưng của Nước (Âm) biểu thị sự Cầu Mưa thuận gió hòa của cư dân tiểu nông trồng lúa nước với điển tích "Con Cóc là Cậu ông Trời", cóc nghiến răng là trời mưa!

Và cỗ bàn bày Trông Trăng cũng là của người lớn. Cỗ bàn nào mà không để cúng Tổ Tiên. Và người lớn cùng gia đình ở nông thôn và thành thị đều *ăn cỗ mặn* từ Trưa hay Chập tối trước khi trẻ con Phá cỗ Trông trăng vào lúc Trăng lên - Trăng đứng!

7. Nhưng *Tết Trung thu* thì quả thật phần *Lễ* (của người Lớn) nhạt nhòa hơn nhiều phần *Hội* - chủ yếu của trẻ con. Người lớn chăm và lo hơn nhiều đến Tết Cả - nguyên đán và ngàn năm trước đây là Tết Cơm mới (tháng Mười, không nhất thiết là mồng mười). Một tài liệu xưa (*Lĩnh ngoại đại đáp* của Chu Khứ Phi đời Tống) nói rằng Tết Cơm mới tháng Mười được coi là *Tết Cả* của người Việt. Người Việt xưa, nghiêng về *Thu* hơn *Xuân*. Thu thanh nhàn, "muôn việc thảnh thời" (Lời bia chùa Đọi 1121).

Và trong mọi Tết, thì *Tết Trung thu* vui trò *Vui chơi* của trẻ con là trội vượt hơn cả. Cho nên ta cũng có quyền gọi *Tết Trung thu là Tết trẻ con người Việt*. Nó đi sâu vào tâm thức dân gian Việt, có tính chất truyền thống dân tộc hơn là ngày 1 tháng 6

dương lịch mà phe Xã hội chủ nghĩa trước kia gọi là Ngày Quốc tế Thiếu nhi.

8. Bác Hồ là Nguyễn Ái Quốc, là một nhà Quốc tế chủ nghĩa. Nhưng với tết Trung thu Độc lập đầu tiên Thu 46, Bác Hồ đã chinh phục tâm hồn từ Trẻ con đến người Lớn. Và ai trong chúng ta mà không cảm động, trong kháng chiến chống Pháp về lời thơ cảm động của Người:

Trung thu trăng sáng như gương
Bác hồ ngắm cảnh nhớ thương Nhi Đồng!

Trung thu Tân Tị - 2001.

Phần 2

VĂN HÓA ẨM THỰC CÁC VÙNG MIỀN VIỆT NAM

VĂN HÓA ẨM THỰC TRÊN NỀN CẢNH MÔI TRƯỜNG SINH THÁI NHÂN VĂN VIỆT NAM BA MIỀN NAM - TRUNG - BẮC*

Hiện nay nhiều người đã quen dùng khái niệm - công cụ (outil - concept) *Văn hóa* (culture) theo nghĩa rộng chứ không chỉ hạn chế trong lĩnh vực văn chương (Literature), nghệ thuật (Fine arts). Vài thí dụ: GSTS David Marr ở ANU (Australian National University) đã viết về *Văn hóa thể chế* (Institutional Culture) ở Việt Nam chỉ trong một năm 1945 - 1946. Giáo sư Đàm Gia Kiên chủ biên cuốn *Lịch sử văn hóa Trung Hoa* lại bắt đầu bằng *Văn hóa điển chương*. Rất gần đây GS, TS Nguyễn Cảnh Toàn nói đến một nền *văn hóa toán học*. Rất nhiều tác giả ở thế giới Anh - Pháp ngữ nói đến *văn hóa chính trị* và họ cho Chủ tịch Hồ Chí Minh là nghệ sĩ lớn ở lĩnh vực này.

Do vậy, ta nói đến *Văn hóa ẩm thực* cũng là một điều đương nhiên. Có lần cố nhà văn lớn Nguyễn Tuân - người vừa được truy tặng giải thưởng Hồ Chí Minh - bảo tôi: Nếu tôi là một giáo sư Đại học Văn khoa như ông, tôi sẽ viết và giảng một giáo trình về nghệ thuật ẩm thực Việt Nam. Thực ra ông, cũng như Thạch Lam, Vũ Bằng... *đã là* những nghệ sĩ lớn trong lĩnh vực

này với các bài viết về *Phở, Bánh cuốn, Giò chả*... Gần đây ở Hà Nội xuất hiện Băng Sơn, càng viết càng lên tay trong địa hạt ẩm thực với *Thú ăn chơi của người Hà Nội*. Người Tàu, người Nhật đã từ lâu chấp nhận khái niệm *Văn hóa ẩm thực*.

Có cả một ngành (branch) chuyên về Văn hóa ẩm thực toàn thế giới.

Từ vài chục năm nay, tôi đã kiên trì quan điểm Văn hóa là một phức thể (Multiplexe) những động tác và hiệu quả qua lại giữa Con người và Tự nhiên cùng Xã hội. Con người là một tổng thể nhiều chiều mà hiện nay người ta nhận thấy ít nhất là 4 chiều quan hệ:

- Quan hệ với *Tự nhiên*: được gọi là chiều *Cao*.

- Quan hệ với *Xã hội* đương đại: được gọi là chiều *Rộng*.

(Phổ xã hội gồm: *Gia đình - họ hàng - xóm làng - vùng - miền - đất nước (dân tộc) - Quốc tế*)

- Quan hệ với *Chính mình*: được gọi là chiều *Sâu - Tâm linh*.

- Quan hệ với tổ tiên và các thế hệ mai sau, được gọi là chiều *Lịch sử - Tâm thức*.

Cho nên có bữa cơm thường và bữa cỗ, bữa ăn đám ma có những kiêng kỵ của cá nhân hay cộng đồng nhỏ, có cái *Chung* và cái *Riêng* ở từng vùng miền mà điển hình nhất là phở Bắc, bún bò giò heo Huế, hủ tiếu miền Nam... Có thể cần kể ra nhiều món ăn đặc sản vùng khác do thiên nhiên và con người quy định.

Tôi cũng nhấn mạnh với bạn bè và sinh viên cách nhìn nhận của Marcel Mauss: *Tout fait humai est fait total* (mọi sự kiện nhân văn đều là sự kiện tổng thể) và đã công khai bày tỏ sự không nhất trí của mình với ông nguyên Hiệu trưởng trường

ĐHVH Hà Nội, từ thập kỷ 70, khi ông này cho dịch và lưu hành một cuốn sách nhỏ của một tác giả Xô Viết *Chủ nghĩa Mác - Lênin và văn hóa* trong đó họ xếp loại văn hóa có 3 phạm trù:

- Văn hóa vật chất: có ăn, mặc, ở, đi lại...
- Văn hóa tinh thần: có văn, có nghệ
- Văn hóa xã hội: có Hội lễ, có Đình đám.

Cái tư duy lôgích hình thức, thích phân tích chẻ nhỏ cái/ các sự kiện tổng thể là lỗi thời rồi. Ví dụ như cái sự ăn - uống thì đã có mặt vật chất (hay nói theo ngôn từ mới nhất 1994 của UNESCO là cái *hữu thể* (tangible) như cơm, canh, thịt thà, rượu, bia, nước trà v.v...

Nhưng, ở thập kỷ 70 tôi đã nói với ông ấy - nay đã trở thành GS. PTS - là cái sự ăn uống, từ nguyên liệu đến việc chế biến, đến việc ăn uống, thưởng thức, thưởng ngoạn... ứng xử ra sao, sao lại thiếu *Trời Đất - Tự nhiên*? Như *nước lã* (nước sông Đồng Nai ngọt hơn nước sông Sài Gòn, nhưng cá sông Sài Gòn ngon hơn vì là cá ở miền *giao nước*, từ của dân chài, từ Hán Việt gọi là "hệ sinh thủy", khái niệm khoa học gọi là "hệ sinh thái nước lợ"). Đó có phải là cái *nhân vi* thuần vật chất đâu?

Mà "ăn trông nồi ngồi trông hướng" đâu chỉ là vật chất mà còn là ứng xử với *gia đình - xã hội* nữa chứ. *Vợ chồng như đũa có đôi* (không có người Việt Nam "xịn" nào gọi là hai chiếc đũa thay vì chữ *hai* gọi là *Đôi*, ý tứ lắm chứ!) và:

Bây giờ chồng thấp vợ cao
Như đôi đũa lệch so sao cho đều

hay như câu dân gian:

thì chỉ đơn thuần là vật chất sao được. Lại nữa, theo *Lê triều hình luật* và nhiều *Ký sự du ngoạn* (Relations de voyage) của nhiều giáo sĩ, nhà buôn phương Tây đến Đại Việt thế kỷ XVII - XVIII thì thủ tục ly dị của một đôi vợ chồng trước cửa quan là *bẻ đũa*. Vậy đó còn là *văn hóa thể chế* nữa chứ!

Tiệc tùng đâu chỉ là vật chất mà còn có *nghi thức* và còn có sự *cộng cảm* (communion) và nhiều sự *ràng buộc* khác.

Cỗ bàn thì cũng vậy, nhiều chuyên gia Việt Nam học rất "đau đầu" khi thấy trên bàn thờ tổ tiên có một chén nước lã trong mà tốt nhất là *nước mưa* chứ không đơn thuần chỉ có *rượu*. Vậy cái ly nước - chén nước lã đó *biểu tượng* (symbol) của cái gì khi nói như Leslie White (Encyclopedia britanica T.16 mục từ *Cultur*) thực chất của văn hóa là *Symboling* (năng lượng biểu tượng hóa)?

Cư dân Tày - Thái ngữ và Mường ngữ là cư dân "vùng thung lũng", trước đây trong bữa ăn thường ngày luôn đồ xôi từ lúa nếp trồng ở các *nà* (ruộng). Các nhà khảo cổ học với các hạt lúa, chõ xôi tìm được và do Viện Khoa họckỹ thuật nông nghiệp xứ lý nghiên cứu cho rằng cư dân trung du Việt cổ cũng dùng cơm/ xôi nếp nhưng càng tiến xuống vùng châu thổ Bắc Bộ thì càng "*tẻ*" hóa bữa ăn hàng ngày, chỉ còn dành ít ruộng trồng thóc nếp, dành đồ xôi trong những dịp cúng giỗ cỗ bàn đám ma, đám cưới, lễ hội... khiến đĩa xôi, mâm xôi... trở thành một *lễ thức* không thể thiếu. Dựa vào đó khi phân tích bài cao dao nổi tiếng *Thằng Bờm* tôi đã nói không gian văn hóa của nó là châu thổ Bắc Bộ và thời gian văn hóa diễn ra *Cuộc đối thoại Phú ông - Bờm* là buổi *xế chiều* sau một bữa cúng, giỗ gì đó ở nhà Phú ông. Ở

Quảng Nam cũng như ở Trà Vinh, tôi lại dự bữa ăn cỗ vào buổi *chiều tà*.

Người Việt ưa thích món luộc: rau muống luộc, thịt gà luộc, thịt lợn luộc, "mắt như mắt lợn luộc" (ám chỉ mắt mở to và trố ra). Từ đó, nhìn lại ứng xử ăn uống của các tộc Mường - Thái bà con cùng các ứng xử kỹ thuật, lịch pháp khác (đều thuộc phạm trù văn hóa) người Việt khi khắc họa "bản sắc văn hóa" của các tộc người này đã có câu thành ngữ nổi tiếng:

"*Cơm đồ*, nhà gác (nhà sàn - TQV), nước vác, (ra suối vác nước về nhà bằng ống bương dài đục rỗng lòng - TQV), *lợn thui*, ngày lui, tháng tới" (một vài sắc thái khác sắc thái Việt).

Cách ăn của phương Tây quy chiếu vào *cá nhân*. Một bữa ăn tối (dinner) của 01 gia đình gồm 03 - 05 thành viên chẳng hạn thì tuy ngồi *chung* một bàn ăn nhưng xuất ăn (dish - ration) là *riêng* cho từng người. Bạn bè người nào người ấy ăn/ uống; ăn uống xong, như đa phần trường hợp là ai nấy đều rút ví ra, trả tiền *góp về phần mình*. Người Việt Nam cổ truyền từ Bắc - Trung - Nam, phần nhiều không như vậy.

Cách ăn Việt Nam dù chỉ là bữa ăn thường ngày của một gia đình hạt nhân (nuclear Family) hay bữa "đi giỗ Họ", đi dự "đám làng", thì có khác, *nó* nhấn nhá nhiều hơn vào *tính cộng đồng*.

Cả nhà *chung* một nồi cơm, *chung* một mâm cơm, *chung* một bát nước chấm mặn (tương, nước mắm cá/ cáy, mắm ruốc... thậm chí nước muối vắt chanh - ớt...) đặt giữa mâm, vật biểu hiện tiêu biểu *nhất* của tính cộng đồng gia đình trong ăn uống. Còn các món ăn khác, cũng là món ăn *chung* đã chuẩn bị và đặt sẵn cùng một lúc trên mâm chỉ có việc múc/ gắp vào bát *riêng* của mình, thậm chí có thể đều *chung*, chỉ cái sự tiêu thụ là riêng:

Dùng cái môi *chung* múc vào bát canh *chung* rồi "húp" *riêng* xoàn xoạt! *Từ đầu đến cuối bữa* chứ không ăn "xúp" riêng ngay từ đầu bữa như loại ẩm thực Âu hay Âu hóa. (Cho dù bây giờ "hiện đại hóa" gọi là "mất vệ sinh", thiếu văn minh! "Văn minh" hơn thì tự múc/ gắp thức ăn uống *chung* vào bát mình rồi "tiêu thụ" riêng).

Từ sự ăn - uống, ta có thể, nếu tinh ý rút ra được cái bản sắc hay/ và sắc thái riêng của từng dân tộc, từng vùng miền. Người Tày uống rượu theo lối vòng tay 02 người với nhau, người nọ uống rượu ở cái cốc/ ly/ chén do người kia cầm ở tay mình. *Hữu nghị* lắm chứ!

Người Việt - Bắc Trung, ai uống vào ly/ chén của người đó nhưng *ít nhất* ở chén đầu đều giơ tay cầm chén nâng lên mời mọi người - và cổ truyền là không "cụng ly" theo kiểu Tây - Âu - Mỹ.

Vô Nam, tôi biết được 1 lối uống là chỉ một ly, người nọ uống rồi người kia uống, hoặc uống hết rồi chuyển ly rót bận nữa cho người ngồi kế sau người "bồi tửu" (giữ chai rượu *chung*) cứ thế cho đến *hết người cùng mâm*/ cùng bàn, hay hãy chỉ rót -1 chén đầu và lần lượt tùy thứ vị tuổi tác/ chức tước mỗi người "nhâm nhi", làm vơi dần rượu ở *cùng* một ly. Và cứ thế mà làm cho đến khi vãn tiệc.

Người Âu ăn xong, dù còn thừa mứa nói chung - cũng như người Bắc Việt Nam khi dự tiệc "hiện đại" là không/ ít mang về.

Người Mỹ "thực tế" hơn - do tôi đã trả tiền cho mọi món, khi còn thừa nhiều và họ thích mang món gì về cho gia đình, bạn bè tiêu thụ sau đó, họ cứ việc chỉ trỏ và trách nhiệm người tiếp tân ("bồi") là "đóng gói tử tế" để họ mang về là "chuyện thường ngày ở Huyện, Tỉnh". Cho đến nay, ở miền Bắc vẫn có *thói quen*

mời bạn đến nhà hàng, gọi nhiều món, càng nhiều, càng giá đắt, càng sang... càng chứng tỏ mình trọng đãi "đối tác"). Cuối cùng thừa mứa ra. Trả tiền cho mọi món ăn, cả ăn hết hay ăn ít, thậm chí chưa ăn... nhưng bảo bồi bàn đóng gói, mang về thì còn rất rụt rè. Trong khi đó, ở Bắc Việt Nam, tùy từng địa phương "đóng cỗ 04", "đóng cỗ 05", hay cỗ 06 - mỗi mâm bàn/ ngồi từ 4 - 6 người - "các cụ" chia phần (mỗi cụ sẵn sàng "lôi" trong túi ra một vuông vải - thường màu đỏ - để "gói phần" về cho con cháu và... mẹ đẻ (bà xã - vợ). Cộng đồng tính lắm chứ!.

Trong ngoài 60, lên lão/ ra lão, chống gậy dự tiệc làng (lục thập trượng ư hương), tiệc nước (thất thập trượng ư quốc), các cụ chỉ ăn "cầm chừng" giành "lấy" lộc Thánh, lộc Thần, Phật... mời khách, khi khách ra về bao giờ cũng có một "gói" dúi vào tay khách. Tôi không định nhận ư? Thì chủ nhà đã vội khéo nói: Đây là lộc Phật/ Thánh... Ông - Cụ - Bà... không thể từ chối và cũng là một/ những sự biểu hiện của *Lòng hiếu khách* của chủ nhà. Chủ đưa - khách từ chối (lấy lệ) rồi nhận, thế là "hòa cả Làng", "Dĩ hòa vi quý", ai nấy đều "hể hả" cả...

Đề cập đến "tính xã hội" của Việt Nam - nhất là ở châu thổ Bắc Bộ - thì có rất nhiều chuyện phải bàn.

Chăn nuôi ngày trước kém phát triển hơn trồng trọt. "*Cây nhà lá vườn*" là bữa ăn hàng ngày nhưng cũng là câu nói khiêm nhường để mời khách ăn cơm. Văn hóa ẩm thực Việt Nam nói riêng, văn hóa Việt Nam nói chung thuộc phạm trù văn minh thực vật Civilisation du Végétal - chữ của GS. P. Gourou. Cho dù nói như Nguyễn Khuyến:

Đã bấy lâu nay bác tới nhà
Trẻ thời đi vắng chợ thời xa

Ao sâu nước cả khôn chài Cá
Vườn rộng rào thưa khó đuổi Gà...
...
Bác đến chơi đây, ta với ta

Nếu tôi là người miền Nam: "Dậy (vậy) mà không phải dậy (vậy)": Đấy là chất *Dịch lý phương Đông, dân gian* của sự "mời cơm khách". Cơm khách, cũng như khi cúng giỗ, phải có thêm thịt Gà, thịt Lợn, Cá rán v.v...

Trong bữa cơm thường ngày của người tiểu nông châu thổ Bắc Bộ thì, "tùng tiệm" thôi, thậm chí gặp năm đói kém thì "rau cháo nuôi nhau" sao cũng được. Song nếu bữa "cơm khách" ở nơi này thì *thông thường* sao mà chẳng có con Cá Luộc, Cá Rán hay đĩa Thịt Gà luộc? Miền Nam thì nồi trội "canh chua cá lóc" hay "cá lóc nướng trui", cá bao đất bùn bỏ lò nung.

Bữa ăn thường ngày của người dân châu thổ Bắc Bộ đã được tôi "công thức hóa" thành:

Cơm + Rau + Cá

Cơm có thể được chế biến từ gạo, song cũng có thể là Ngô, Khoai với triết lý - đạo đức:

Được mùa (lúa gạo - TQV) chớ phụ ngô khoai
Đến khi đói kém lấy ai bạn cùng?

Rau là kể cả *rau trồng* (nhất là rau muống) lẫn *rau dại* (ngổ, má, sam...).

Ao là một hệ sinh thái đặc biệt của người Bắc, theo GS VS Đào Thế Tuấn và tôi. Và ngày xưa:

Còn ao rau muống còn dầy chum tương là *yên chí* về việc đáp ứng nhu cầu *thực phẩm.*

Song về rau, ta suy nghĩ theo cô làng Láng - làng *chuyên rau* ở bên bờ sông Tô Lịch ngoại vi ven đô Hà Nội. Ta hãy nghe cô gái Kẻ Láng kể/lể:

Đi đâu mà chẳng biết là

Ta ở Kẻ Láng vốn nhà trồng rau

Rau Thơm, rau Húng, rau Mùi

Thì là, cải cúc đủ mùi Hành hoa

Mồng tơi mướp dắng (Trung và Nam Việt Nam thì hay gọi là "khổ qua" = quá đắng) ớt cà

Bí đao, đậu ván vốn nhà trồng nên.

Cô đâu đã kể hết các loại rau *truyền thống* có nguồn gốc nội sinh (như rau muống) hay có nguồn gốc ngoại sinh được *hội nhập* trên dưới 100 năm nay như cải bắp (Cabbage), xu hào (chou rave), xu xu (chou - chou), xúp lơ (chou fleur)... xà lách (salade) v.v...

Và *Cá* chỉ là từ để chỉ thủy sản nói chung ở một đất nước cứ 1km^2 đất đai thì có hơn 1km sông suối. Chưa kể đầm hồ, ao... Nói ví dụ ở Hà Nội và vùng phụ cận.

Ổi Quảng Bá, cá Hồ Tây

Dưa La, cà Láng, nem Báng, tương Bần

Nước mắm Vạn Vân, cá rô đầm Sét!

Và thủy sản ngoài các loại cá nước ngọt đầu bảng là *chép, trắm*, "đầu *Trôi*, mỏi *Mè*..." cá nước mặn (với giá trị "đầu bảng" *Chim - Thu - Nụ - Đé*) còn là *Cua* với canh cua, bún riêu cua... còn là Ba ba, Ếch, Lươn... với câu thử giọng sao cho "ngon":

Nồi đồng nấu ếch, nồi đất nấu ốc.

Riêng họ nhà *Ốc* thôi cũng có bảng phân loại và giá trị riêng:

Ốc nhồi - ốc bươu, ốc vặn, ốc mút... ấy là nào đã kể đâu đến các loại nghêu, sò, hến, trai, trùng trục, với các "đị bản", sò huyết, chem chép, qué... ở cả 3 miền Nam - Trung - Bắc mà Bắc nổi trội với ốc luộc nấu lá chanh - bưởi, chấm tương gừng, ốc xào, ốc nướng, bún ba chỉ (hơi ngậy), đậu phụ nướng/ rán (trung hòa, mát...).

Tôi tán thành luận điểm của chính tôi và nhiều bạn ẩm thực học Việt Nam là món ăn Việt Nam *nổi trội* về những mặt gì để tạo thành bản sắc Việt Nam trong "văn hóa ẩm thực"? Đó là:

Do các nguyên nhân nội, ngoại sinh, *Bếp Việt Nam* (VN cuisine) có đủ món *nướng* (chả nướng trong món bún chả...), món *rán* (cá rán, chim rán), món *quay* (gà, heo, ngỗng vịt... quay) như đã nói ở trên. Bếp Việt Nam thích ăn "cả *Cái* lẫn *Nước*" nên trội vượt về món *Luộc*.

Bếp Việt Nam nổi trội các món ăn hỗn hợp, điển hình là các loại *Nộm* (rau, đu đủ, hành, gừng, thịt heo/ bò...).

Kèm theo, là món ăn hỗn hợp đã có chủ lực và các món ăn phụ kèm theo, điển hình là câu ca dân gian:

Con Gà tục tác Lá Chanh
Con Lợn ủn ỉn mua Hành cho tôi!
Con Chó khóc đứng khóc ngồi
Mẹ ơi đi chợ mua tôi đồng Riềng!

"Đánh chó mắng chủ", người ta thường kèm câu "Liệu đấy, nếu không tao lại riềng mẻ... mày bây giờ!...".

Rau thì thích "ăn sống nuốt tươi" song cũng biết chọn lựa từng loại rau mà *ăn tái* (cần tái) *ăn nhừ* (cải nhừ).

Người Việt Nam rất thích các món ăn lên "men vi sinh", tương cà muối, hành muối, dưa muối... Có loại *muối xổi* ăn ngay sau đó ít giờ (vì vậy mà phát sinh câu nói: "ăn xổi ở thì") và có loại muối ăn quanh năm. *Tương* cũng thuộc loại làm ít ngày, dung hợp đậu nành/ tương rang, thính, xôi nếp trắng, để "lên men", với các quy mô: "hạt đậu" chủ yếu là rang rồi xay qua loa hay xay kỹ để: *nát như tương bần*"... *"Tương cà gia bản"* là cái sinh hoạt thường ngày của người tiểu nông ở châu thổ Bắc Bộ. Chỉ có vài nơi ven biển - mà nổi tiếng nhất là *Vạn Vân* là vạn chài làm nước mắm. Trước Cách mạng tháng Tám 1945, chỉ đến ngày Tết Nhất, cư dân châu thổ Bắc Bộ mới đem gạo hay tiền đổi mua nước mắm để hòa giã vào giò hay chả/và chấm giò, chả.

Phải vào đến xứ Nghệ cửa biển, đường biển lồi ra, luồng cá biển gần hơn, cái "nhìn về biển" của người Việt - người Chăm thoáng hơn... thì hải sản (sea food) trong đó có nước mắm và các loại mắm... chượp (như mắm tôm chua xứ Huế) mới trở thành món ăn hàng ngày của người Việt - Chăm từ xứ Nghệ ("mắm Nghệ lòng son, rượu ngon cơm trắng") đến Phan Thiết và lan tỏa theo con đường nam tiến của cư dân "Ngũ Quảng" (chữ của Lê Quý Đôn) vào miền Nam Bộ hòa hợp với các loại mắm của cư dân bản địa ở đây cùng người Minh Hương, Hoa kiều gốc ven biển Phúc Kiến, Triều Châu, Quảng Đông, Hải Nam, Gia Ứng ("ngũ bang thất phủ") mà cư dân Nam Bộ xài "mắm" các loại, cùng với "xì dầu" (xáng xáu)... "lạp xưởng"...

Để cùng với việc người Pháp đến thực dân hay làm ăn, văn hóa ẩm thực Việt Nam có thêm các món maggi, bít tết (beefsteak) bánh mì (thế hệ tôi vẫn gọi là "bánh tây"), bơ, sữa... hay với sự cộng cư và ảnh hưởng của người Ấn, ta có thêm món

"ca ri cáy" đã được "Việt Nam hóa" với nhiều bột nghệ, chút hoa hồi và quế. Ta có thể nêu một trường hợp khác về "Việt Nam hóa" các món ăn gốc Trung Hoa như món "thịt quay" mà kho tàng ca dao - ngạn ngữ cổ Hà Nội còn giữ câu "*thịt sơn son, dưa cuộn tròn*". Người Quảng Đông khi quay ướp muối và đường làm cho thành phẩm có vị ngọt, khác khẩu vị Việt Nam. Quảng Đông chấm thịt quay với xì dầu, Việt Nam chấm thịt quay với nước mắm, lại ăn thêm các loại dưa muối, rau cho đỡ "ngấy". Thịt kiểu Hoa nhiều mỡ béo, quá béo với khẩu vị Việt Nam. Việt Nam thích ăn xen kẽ nạc và mỡ, nổi trội nhất là món thịt lợn "ba chỉ" chấm mắm và ăn ghép với nào là khế, gừng... "mỗi thứ một tí": cho ngon miệng và "quân bình âm dương", nóng - lạnh.

Nổi trội cái Luộc, cái làm lên men trước khi dịch vị tiết chất men tiêu hóa (dưa cà, củ kiệu, hành... muối) cái hỗn dung (nộm) trên tảng nền văn minh Lúa Nước: Đó theo cái sự tạm nghiên cứu của tôi là những *nét trội* trong sắc thái văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Lời tạm đóng:

Theo lời BS Nguyễn Khắc Viện có 3 nghệ thuật ẩm thực được ưa chuộng trên thế giới: Hoa - Pháp - Việt: Một giáo sư ở đại học San Fransisco bảo tôi: Văn hóa ẩm thực Việt Nam có cái gì đó phảng phất Hoa, có cái gì đó phảng phất Pháp song *Nó* vẫn khác Hoa, khác Pháp và đứng vào quãng giữa với nhiều món ăn, món quà dân tộc, dân gian.../.

NHẬN DIỆN VĂN HÓA ẨM THỰC HUẾ*

Văn hóa ẩm thực là dựa trên nền cảnh sinh thái - nhân văn: Môi trường tự nhiên, nền tảng kinh tế - xã hội - kỹ thuật (văn minh) và tài năng chế biến, khuynh hướng gia giảm của con người. *Không có quyết định luận văn hóa* (cultural Determinism)[34].

Huế - Thuận Hóa theo nghĩa rộng và nghĩa gốc gác dân cư là một không gian xã hội nằm giữa Đèo Ngang và Đèo Hải Vân và cũng thường khi "vượt biên" đôi chút (trong Huế có một phần "xứ Quảng" (Quảng Nôm)). Đấy là theo chiều dọc Bắc - Nam.

Còn theo chiều ngang Tây - Đông, đã vài lần([35]) tôi nói đến *xứ Huế của núi - rừng* (Kim Phụng - Bạch Mã, A Sầu - A Lưới, Nam Đông), *xứ Huế của Đồi - nương* (vùng lăng tẩm Đế vương - Ngự Bình cũng vốn là đồi), *xứ Huế của châu thổ*, hẹp thôi với sông Bồ, Bạch Yến, với An Cựu, sông Truồi... và trên hết và trước hết với sông Hương với hai nguồn Tả Trạch Hữu Trạch, *xứ Huế của Đầm Phá* (Tam Giang - Cầu Hai) và các Cửa Cảng: Cửa Eo, Cửa Thuận, Tư Hiền...

---

[34] Adam Kuper, *Culture, the Anthropologists'*. Account Harvard University, 1999.

[35] Trần Quốc Vượng, *Việt Nam, cái nhìn địa văn hóa*, Hà Nội, 1999.

Về cư dân, xứ Huế có các tộc người Nam Á (K'tu, Br'u, Pakoh...), tộc người Melayu - Nam Đảo (Chăm và gốc Chăm), của người Kinh - Việt từ thời công chúa Huyền Trân (1306) đã đóng vai trò *chủ thể* của người Hoa hay Minh Hương gốc Hoa Nam ven biển Đông Nam.

Và ngược dòng lịch sử, khảo cổ học đã tìm lại dấu vết Đá cũ ở vùng đồi, đã thấy vò - chum Sa Huỳnh trước Công nguyên ở Hương Trà (Cồn Yàng) đã thấy Trống đồng Đông Sơn ở Quảng Điền đôi bờ Âu Lâu - Bồ Thủy; thành Lồi trên sông Hương, thành Hóa Châu trên sông Bồ và vẫn còn đó tháp Chăm ngay gần Quốc Lộ 1 Hương Trà và đặc biệt tháp Chăm vừa phát hiện mà cho đến nay lại là xưa nhất miền Trung (thế kỷ VII) ở vùng cồn cát ven biển Phú Vang. Và chắc chắn đâu chỉ có thế. Từ thế kỷ XVI - XVII, những dinh trấn các chúa Nguyễn ở Đàng Trong cứ chuyển dịch dần từ Dinh Cát - Ái Tử (Quảng Trị) vào Nam, tới Quảng Điền, tới Kim Long, tới Phú Xuân rồi hiện hình một kinh thành Huế từ đầu thế kỷ XIX, Di sản văn hóa thế giới, niềm tự hào của người Huế, người Việt Nam, với Phu Văn Lâu, Cột Cờ, Ngọ Môn, một hệ Cung Điện rồi một hệ Lăng tẩm đế vương.

Văn hóa ẩm thực Huế nương theo không gian xã hội - văn hóa ấy và theo dòng lịch sử ấy mà hình thành, mà định hình bản sắc và là một nhân tố cấu trúc hữu cơ của tiểu vùng *Văn hóa Huế* trong *Văn hóa Trung Bộ* của *Tổng thể văn hóa Việt Nam*.

Nếu Thạch Lam[36] tài hoa nhưng bạc mệnh nói đến chợ Đồng Xuân như "cái bụng của thành phố Hà Nội" thì ta cũng có thể "nói điêu" theo ông mà mệnh danh *chợ Đông Ba* là cái bụng

[36] Thạch Lam, *Hà Nội 36 phố phường*, Hà Nội, 1943.

của thành phố Huế, cũng như chợ Bến Thành là cái bụng của Sài Gòn. Đi chợ là, để bán mua kiếm tìm lương thực - thực phẩm mà Đi chợ với các nhà Nhân học (anthropologist) cũng là để nghiên cứu khoa học. Nhân học xã hội? "Chúng khẩu đồng từ", điều tra xã hội học cho biết từ 2/3 đến 3/4 "người đi chợ" là *phụ nữ*.

Ở Việt Nam, với mạng lưới "chợ quê" và Kẻ Chợ, ở xứ Huế, nền tiểu thương gánh gồng là nằm trong tay *phụ nữ*. Và như một hệ quả, một sự phân công lao động tự nhiên, *chuyện bếp núc gia đình* là trông cậy vào tài khéo (hay vụng) của các bà "nội tướng" - mà không chỉ là "nội trợ". Nói đến văn hóa ẩm thực Việt Nam - Huế trước hết là nói đến ẩm thực gia đình.

Nghiên cứu bữa ăn Việt Nam - Huế, là trước hết cần nghiên cứu bữa ăn gia đình - thường ngày.

Nhưng không chỉ có thế! Có bữa ăn thường ngày và những *bữa cỗ*, theo chu kỳ năm tháng và những cái "tết" ("Thương nhớ 12" của Vũ Bằng)[37], theo nhịp mùa xuân Hạ Thu Đông ("Đáy đĩa mùa đi nhịp hải hà" của Xuân Sanh, theo vòng đời sinh tử (ngày Sinh, ngày Thôi nôi, lên Lão, Bệnh, Tử, đám cưới, đám ma, chay). Đấy là những bữa cơm của cộng đồng, của tình cảm cộng đồng ("sự cộng cảm" của Từ Chi) của gia đình mở rộng (họ hàng), của tình làng nghĩa xóm, của tình bạn bè, đồng môn, đồng hương, đồng nghiệp...

Làm *cỗ*, hay đi *nhà hàng*, mới thấy nổi bật lên vai trò (những) người đầu (nấu) bếp tính *nam*. Họ (người nam) phải xốc vác giết lợn, giết bò trâu, pha thịt, băm chặt, thái phay, nướng -

---

[37] Vũ Bằng, *Thương nhớ mười hai món ngon Hà Nội*. Sài Gòn 1957. Nxb Văn học - Hà Nội (in lại), 1994.

xào - nấu nơi những nồi chảo lớn. Lúc ấy thì phụ nữ lại có vẻ "xuống nước", đóng vai "phụ việc" thái rau, gừng - hành - tỏi... "dấm ớt" rồi bày biện, trang trí v.v...

Nhưng người ta đã trót nói: "Tôi ăn bằng toàn thể tôi" (ngũ quan, lục giác v.v...) cơ mà.

Cho nên suy đi tính lại, cứ cho là "nam nữ bình đẳng" trong văn hóa ẩm thực - mà có lẽ "ẩm" thì ít hơn - ở tộc người thiểu số "mẫu hệ" - Bà chủ nhà mới ngậm cần uống rượu trước - lấy lệ thôi chứ uống rượu ở Huế hay ở các nước vẫn là cái *tài* và cái *tật* của *đàn ông*. Có chăng, ở Huế chẳng hạn, thì khi nhâm nhi *rượu* "Minh Mạng thang" thì cả nam và nữ đều vui vẻ với mục tiêu ẩm tửu là "*ông uống bà sướng*".

Bàn về bản sắc văn hóa ẩm thực Huế - Việt Nam là chuyện "miên miên vô tuyệt kỳ", rất khó, tuy chung quy chỉ là việc bàn quanh 5 *Ă*:

1. Ăn cái gì?

2. Ăn với ai?

3. Ăn ở đâu?

4. Ăn lúc nào?

5. Vì sao lại như vậy, như vậy...?

Cái lý lẽ Tản Đà đó ở đầu thế kỷ trước lại rất phù hợp với luận lý phương Tây hiện đại, luận bàn bất cứ chuyện gì cũng xoay quanh 5 W:

What (Cái gì)

Who (Ai, của ai, với ai)

Where (Ở đâu)

When (Lúc nào)

Why (Sao lại thế)

mà khó nhất bao giờ người ta cũng cho là ở điểm thứ 5.

Ví dụ người "Bắc kỳ quặc" trước hết là người Hà Nội chúng tôi thường hay tự hỏi và hỏi "đối tác":

- Vì sao người Nghệ *ăn mặn* hơn người Hà Nội - Bắc?

- Vì sao người xứ Huế *ăn cay* hơn người xứ Bắc?

Thôi thì người ta "lôi" ra đủ thứ lý luận Miền Vùng rồi cao xa hơn, lý luận Âm Dương - Ngũ hành vận dụng vào ẩm thực mà trong bài nói/ viết ngắn này tôi khó mà dẫn dụng hết ra. Có mỗi một chuyện Dân gian nói, hồn nhiên:

Con gà tục tác lá chanh
Con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi.

thôi, mà chẳng hạn vị lương y - thày thuốc ưu tú L.H. bạn tôi giảng giải thế này:

Y triết hoa Đông là "âm dương quân bình".

Y triết Việt Nam là "âm dương giao hòa".

Hoa nói Nhật - Nguyệt (Dương trên âm dưới)

Phu - thê

Việt nói Đêm - Ngày (Âm trên dương dưới)

Vợ - Chồng

Với Việt Âm là thực phẩm chính, là cơ sở, nền tảng ("chị Gà", "Mợ Chó"...), còn Dương là phụ liệu (lá chanh, hành, riềng là Dương)!

Tôi "ngu lâu, đần dai, khó đào tạo" chỉ có nước cúi đầu "Em xin tâm phục khẩu phục ông bạn ạ!"(?).

Thế nhỡ ra, chuyện nó chỉ *giản dị* thế này:

Bờ biển miền Bắc lõm, luồng cá đi xa bờ, nên châu thổ Bắc bộ ăn *rau muống* chấm *tương* là chủ yếu ("còn ao rau muống còn đầy chum tương" "tương cà gia bản"...) còn từ Nghệ trở vô, bờ biển "ưỡn" ra, hải sản nhiều nên cá mắm nhiều nên vùng biển "lồi" nước mắm và các loại mắm hơn thì sao ạ?

Còn ăn cay? Nóng ngoài thì mát trong theo luật quân bình sinh thái, ví dụ Người Bắc mùa Hè toàn ăn quả "nóng" (nhãn, ổi, mít), Thu Đông lại là quả mát (cam, quýt, hồng...). Người Việt vô xứ Huế (thế kỷ XIII - XIV) lúc ấy theo Từ Chi chưa khác người Mường là bao. Người Mường ở thung lũng núi rừng, chân núi đá vôi, khi rét lạnh ăn cay cho nóng người, lúc "Nam tiến" qua đường "thượng đạo" cũng núi rừng nhiều, lại gặp gỡ người B'ru, Pacoh, K'tu vốn ở rừng, váy khố chăn bằng "vỏ cây sui" lạnh lẽo, cần ăn cay và ở núi rừng ấy *vốn có loại ớt* mà người Kinh - Việt vùng miền Bắc gọi văn vẻ là "ớt chỉ thiên" ớt quả bé nhưng mà "bé hạt tiêu", còn người Kinh - Việt xứ Huế miền Trung thì cứ "hồn nhiên" gọi là "ớt Mọi" (Mọi = Mol vốn là tên tự gọi của người Mường và nhiều tộc ngữ hệ Nam Á khác.

Đấy ạ, chỉ chuyện ăn ớt, ớt cay thôi mà cứ "lý sự" ra thì còn là lắm chuyện!

Cứ cái gì dính dáng đến "cội nguồn" là đủ thứ chuyện. *Bánh bèo* chẳng hạn, tuy không phải chỉ Huế có nhưng đã có ngôi vị chắc chắn trong *Hệ bánh* đất Thần kinh. "Nó" ở đâu ra? Ngồi ăn bánh bèo ở cửa Thuận, tôi nghe một vị cán bộ văn hóa Huế, khá tài danh nói "chắc như cua gạch" chẳng cần chứng minh:

Bánh bèo phát sinh từ vùng ven biển, ít gạo, ít mỡ làm bánh xèo ăn đỡ (đói lòng).

Tôi không (hay ít) nịnh Trên nhưng thích chiều nựng Bạn nên vừa tợp rượu cho nóng mặt lên, vừa/ để nói cho có "khí thế":

- Đúng rồi! Từ thuở bé, tôi đã thuộc lòng bài đồng dao không lấy gì làm cổ kính toàn vần Bờ: "*Bà Ba béo, bán bánh bèo, bên bãi/ bờ biển, bị bắt bỏ bóp ba bốn bận*"!

Lý luận thì *khô héo*, còn *cây đời* (ẩm thực) thì mãi mãi *xanh tươi*. Lý sự với nhau mãi "nhằm nhò" gì?

Song "đã mang tiếng ở trong Trời Đất" là GS, là chủ nhiệm CLB Văn hóa ẩm thực Việt Nam thì cũng phải "to ve tỏ vẻ" lấy oai mà rằng: Phương pháp luận nghiên cứu một vấn đề văn hóa - xã hội gì thì cũng nên phối hợp cái nhìn nội quan với cái nhìn ngoại quan.

Cái nhìn "nội quan" về ẩm thực Huế, là những Tôn nữ Ngọc Trai, Tôn nữ Nghi Trinh rồi phu quân của bà Trinh gia đình ở Huế nhiều năm là Đào Thế Hùng, cùng Nguyễn Đức Từ Chi, Phan Ngọc...

Cái nhìn "ngoại quan" về ẩm thực Huế là những "đức ông" TS ở Đại học Huế, Lê Văn Phúc, Nguyễn Văn Mạnh v.v... người gốc Bắc hay Bắc Trung Bộ...

Ông TS Lê Đình Phúc[38] thì viết về "một số hình thức ăn uống trong cung đình Huế" nào là Lễ Yến, nào là "Tổ chức ăn uống cho Vua" mà tôi đoan chắc ông chưa bao giờ nhìn thấy, nói gì "nghiệm sinh".

Chắc chỉ là nghe nói hoặc đọc trong sách vở, vốn không "hạp" với tính tôi.

---

[38] Ts Lê Đình Phúc, *Một số hình thức ăn uống trong cung đình Huế* - Đại học Huế.

Bà Nghi Trinh[39] người hoàng phái viết nhân tuần lễ văn hóa Huế ở Hà Nội từ 8 - 12/4/1999, cũng dẫn sách vở đàng hoàng và tôi được hân hạnh ăn vài món Huế ở nhà bà nên tin cậy bà hơn, khi bà nói về việc sửa soạn và trưng trình các món ăn Huế rất chi là *sophistique* (cầu kỳ? lịch lãm?) và chúng mang đến cho người ngoài xứ Huế một *saveur exotique* (lạ miệng) nào đó. Vâng ạ!

Ông Đào Thế Hùng[40], phu quân bà Nghi Trinh cũng viết bài "dạy bảo" tôi về ẩm thực cung đình Huế, coi đó là "Đỉnh cao của nghệ thuật ăn uống Việt Nam nhưng chưa hẳn đã tiêu biểu cho phong cách ăn uống của dân tộc. Lối nói "nước đôi" "biện chứng" như thế thì ai mà cãi nổi?!

PGS Nguyễn Đức Từ Chi([41]) có mẫu thân là người hoàng phái và phụ thân là Bác sĩ người gốc Hà Tĩnh nhưng hành nghề lâu năm ở Huế. Ông sinh trưởng ở Huế, ra miền Bắc hành nghề Dân tộc học, chuyên chú về tộc Mường. Với một liên tưởng và nghiên cứu thấu đáo, ông hồn nhiên viết "món ăn Huế - món ăn Mường" nêu rằng ở chợ Đông Ba có bán nhiều rau dại mà người Huế ưa ăn. Ông nêu nhiều nét tương đồng giữa một số món ăn Huế và món ăn Mường cả về tên gọi, chất liệu lẫn cách chế biến, như món "loóng", bánh lá. Lạ một điều, khá nhiều người Huế mà tôi được gặp cả ở trong và ngoài nước đều có phản ứng "tiêu cực" về bài viết này của Ông. Nhưng họ lại tỏ ra hài lòng khi PGS Phan Ngọc[42] nói rằng món ăn Huế là sự "cung đình hóa" "đế vương hóa" món ăn Mường. Tôi là bạn thân - bạn nhậu, bạn chơi,

---

[39] Tôn nữ Nghi Trinh, *La cuisine de la cour de Hué*, Ha Noi, 1999 (sous fresse).
[40] Đào Hùng, *Ẩm thực cung đình Huế*, Heritage November, December 2000.
[41] Từ Chi (Trần Từ), *Nghiên cứu người Mường*, Hà Nội, 1995.
[42] Phan Ngọc, *Văn hóa và cách tiếp cận mới*, Hà Nội, 1995.

bạn cùng tìm hiểu khoa học với/ của Từ Chi mà không được hân hạnh chơi với PGS Phan Ngọc dù 2 ông Phan - Nguyễn là bạn học của nhau và đều hơn tôi những 9 tuổi. Tôi đã nói với những người bạn Huế rằng Luận điểm Văn hóa ẩm thực Huế của Từ Chi là một *phát hiện* (découverte) còn Phan Ngọc chỉ dựa vào phát hiện đó mà nói, theo một lối khác. Có phải vì tôi thân Từ Chi mà thiếu "khách quan" chăng? Về việc này cũng như về việc soi tìm Bản sắc văn hóa ẩm thực Huế, tôi xin để những người xứ Huế *compétent* (có đủ tư chất - trình độ) hơn tôi nhận xét.

Trân trọng! Nhưng tôi muốn nói thêm một điều mà nhiều bạn bè đã chia sẻ cùng tôi. Sự phân lớp/ giữa văn hóa ẩm thực dân gian và văn hóa ẩm thực cung đình nơi Xứ Huế hình như rành rẽ hơn nhiều so với Sài Gòn - đã đành - mà cả so với Hà Nội nữa. Không biết có đúng không nhỉ?

Cúi xin xem xét. Xin cảm ơn!

Hà Nội, ngày đông chí 22-12-2001

MỘT THÀNH TỰU VĂN HÓA VIỆT NAM: ĐẶC SẢN YẾN SÀO VÀ NGHỆ THUẬT ẨM THỰC YẾN CỦA THỦ ĐÔ HÀ NỘI*

I - LỜI MỞ ĐẦU

(của Giám đốc Trung tâm Văn hóa Việt Nam)

Trung tâm VHVN chúng tôi được thành lập từ tháng 6 năm 1989, nay mới tròn 4 tuổi - tuổi Đồng Ấu của một đời người, một Trung tâm nghiên cứu khoa học ...

Nhiệm vụ của Trung tâm là nghiên cứu và đào tạo - sinh viên và nghiên cứu sinh - về Tổng thể Văn hóa Việt Nam, một nền văn hóa thống nhất trong đa dạng: Đa dạng về *Tộc người*, đa dạng về *Vùng miền*, đa dạng về *Sắc thái*, từ lĩnh vực vật chất - như *ăn - mặc - ở - đi lại*... đến những lĩnh vực tâm linh, như *tín ngưỡng, tôn giáo, văn, thơ, họa, nhạc, sân khấu*...

Chúng ta đang sống trong *thập kỷ văn hóa thế giới* (1987 - 1997) - theo quy định của UNESCO - Chiến lược văn hóa Việt Nam là: Một mặt cố gắng hòa nhập với trào lưu văn hóa tiến bộ của Loài Người trên thế giới nói chung, một mặt ra sức *giữ gìn bản sắc dân tộc* của nền văn hóa Việt Nam.

Nói cách khác, theo tinh thần Nghị quyết IV của TUĐCSVN và chỉ thị 25 TTg của Thủ tướng Chính phủ nước CHXHCNVN, cần đầu tư 100% vào việc sưu tầm - nghiên cứu - phát huy *Di sản văn hóa dân tộc - dân gian* song hành với việc hội nhập các thành tựu văn hóa nhân loại trên thế giới để xây dựng "*một nền văn hóa Việt Nam đậm đà bản sắc dân tộc*".

Khi bắt tay xây dựng nền kinh tế - văn hóa mới Việt Nam theo định hướng XHCN, tại Hội nghị 14 của Trung ương Đảng Lao động Việt Nam khóa II (1955), chủ tịch Hồ Chí Minh đã đọc báo cáo, mở đầu bằng việc dẫn lại lời nói - chân lý ngàn đời của người xưa:

"*Dân dĩ thực vi thiên*"

(Dân lấy (chuyện) *ăn* làm *trời*)

Ăn là nhu cầu vật chất số một của cả loài người: "*ăn* để mà *sống*".

Nhưng, về mặt văn hóa học, vấn đề không chỉ là *Ăn cái gì*? mà còn là *Ăn như thế nào*? Vì nói cho cùng và thật giản dị thì: *Văn hóa* là *lối sống, cách sống*, hay là *Thế ứng xử* giữa *Con người* với *Tự nhiên*, với *Xã hội* và với chính bản thân mình.

Dân gian Việt Nam đã xếp *Ăn* vào hàng đầu *bảng giá trị văn hóa* gọi là *Tứ khoái*.

Yến sào - hay gọi tắt là Yến - là một món ăn cao cấp, cầu kỳ, tinh tế, của kho tàng văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Ngày trước - và cho đến hôm nay - không phải bất cứ người dân thường nào cũng được thưởng thức món *Yến*. Đó là một đặc sản, một loại hình cao cấp của nghệ thuật ẩm thực Việt Nam.

Cơm - canh - dưa - cà - mắm - muối... là những món ăn thông thường, nhưng nếu *khéo* chế biến, khéo "gia giảm" thì vẫn trở thành *sản phẩm văn hóa*.

Còn đặc sản *Yến*, thì sự chế biến cái món ăn hiếm - quý - đắt giá - và sáng giá - này càng đòi hỏi một nghệ thuật - chế biến và thưởng thức - tinh tế hơn rất nhiều...

Nhưng *Yến* đã trở thành một sản phẩm đặc biệt của *Di sản văn hóa dân tộc*, vậy dù không mang tính dân gian - dân dã, nó vẫn đòi hỏi sự tiếp cận về văn hóa học...

Chính vì suy nghĩ như vậy mà Trung tâm VHVN, trong các chương trình - đề án nghiên cứu ngắn hạn và dài hạn của mình, vẫn ghi việc nghiên cứu *Yến* thành một "đầu việc". Các GS - PGS - Nghiên cứu viên của Trung tâm cần tiếp cận "*Yến*" cả về mặt *lịch đại* và *hiện tại*, cả về mặt môi sinh, khai thác, đổi trao, giao lưu, chế biến, thưởng thức v.v...

Dưới đây là đôi điều ghi lại cuộc phỏng vấn: Trung tâm được cử đi phỏng vấn các cụ (tuổi 70 - 83) thuộc tầng lớp "thượng lưu" của Hà Nội ngày trước, những người *đã từng* chế biến và thưởng thức món *Yến*. Hỏi người dân thường và lớp trẻ Hà Nội hôm nay về *Yến* thì, tuy xem ra là có "lập trường", có "đường lối quần chúng", nhưng câu trả lời sẽ bằng *Không* (0).

II - BA CUỘC PHỎNG VẤN

PV: - Kính thưa cụ Bích Tần (BT), tôi nghe nói cụ là người "Hà Nội gốc" và ngày trước gia đình ta cũng có "bát ăn bát để"?

Cụ BT: - Dạ, chẳng dấu gì ông, chồng tôi ngày trước đậu cử nhân Luật, làm ngành Tư pháp, sau CM tháng 8 (1945) và trong kháng chiến chống (thực dân) Pháp, có một thời gian làm P.Chủ tịch Tỉnh Y.B. - Bố chồng tôi thì từng làm quan Tổng đốc tỉnh Đoài. Phụ thân tôi thì có tòa biệt thự riêng ở số 86 đại lộ Carreau (nay là phố Lý Thường Kiệt)...

P.V: Vậy thưa cụ, chắc chắn cụ có biết về *món Yến*...

Cụ B.T: (Cười)... mà ông hỏi về cái "của hiếm và bổ" ấy làm gì nhỉ?

P.V: Thưa cụ... chả là sắp tới có cuộc Hội thảo khoa học về Yến sào ở Nha Trang - Khánh Hòa. GS.TQV sai tôi đi tìm hiểu về sự chế biến và thưởng thức *Yến* của người Hà Nội "ba mươi sáu phố phường" "ngàn năm văn vật"... để viết một bài gọi là "khảo cứu"...

Cụ B.T: À, cái ông Vượng ấy à, nhà ông ấy và cả nhà vợ ông ấy ngày trước thế nào chẳng ăn *Yến*, việc gì mà phải "khiến" đến tôi...

P.V: Dạ, thầy Vượng tôi...ư....ư "quên" nhiều rồi ạ. Thầy tôi và tôi cũng đã lên hỏi nhạc mẫu thầy, nhưng năm nay cụ bà đã ngoại chín mươi, cụ yếu nhiều rồi, trí nhớ đã lãng...

Cụ B.T: Tôi "hầu" *Yến* ông cụ tôi từ khi tuổi còn đôi tám, đôi mươi, đại khái ở cái thời Tây - Nhật ấy. Dễ trên dưới năm chục năm rồi... Hồi ấy *Yến* còn *dễ mua*, tôi cứ đi xe nhà lên Hàng Buồm là chọn mua được *Yến* tốt thôi.

P.V: Thưa cụ, thế nào là "*Yến* tốt" và lúc bấy giờ, đại khái giá cả độ bao nhiêu, thưa cụ?

Cụ B.T: - Giá cả... thì lâu ngày tôi cũng quên rồi! Nhưng hiện nay tôi còn mấy ông anh bà chị, tuổi 81 - 83 cả rồi và hiện đang ở Paris (Pháp). Hồi 1977 - 1978, sau giải phóng miền Nam tôi vào Nha Trang mua vài ki-lô gửi sang Pháp, giá cả đâu vài lượng (vàng) 1 ki-lô... Năm ngoái, năm nay, tôi phải mua hơn 2000 USD một ki-lô yến, để gửi sang cho ông anh bà chị bên Tây xài tẩm bổ.

- Còn thế nào là "*Yến* tốt" ư? Ông vào Nha Trang mà hỏi...

Cụ Phát Đạt (P.Đ): Tôi ở Hàng Ngang, sau Thời "cải tạo tư sản (công thương nghiệp) (1959 - 1960), nhà tôi không mua *Yến* nữa, nhưng "ngày xưa" trước đó thì tôi mua luôn, nhất là vào dịp cuối năm, giáp Tết hay giỗ chạp, cưới xin... Yến tốt là thế này: ổ tròn, trắng đều, phía dưới ít đen bẩn (đen tức là có nhiều lông)...

Cụ Đại Lợi (Đ.L): Yến tốt đúng là yến trắng như cụ Phát Đạt nói, nhưng tốt nhất thì phải vừa trắng vừa có tia huyết màu hồng hồng...

P.V: Thưa cụ Bích Tần, yến sào mua xong rồi, khi cần "hầu" yến các cụ thân sinh hay làm cỗ, đãi khách, việc đầu tiên cần "xử lý" yến sào ra sao, xin cụ chỉ bảo cho ít lời...

Cụ B.T: (cười, nói vui): Dân ta có câu "Trăm nghe không bằng một thấy", ông nói GS T.Q.V vào Nha Trang mua hay xin Công ty Yến sào Khánh Hòa ít tổ yến ra đây, tôi làm dùm cho các ông thưởng thức... và không lấy tiền công đâu! Hoặc các ông có "thương" bà già lẩm cẩm này thì cho tôi ít *yến vụn*, như ngày xưa tôi "thừa huệ" ít yến vụn của các cụ tôi...

Nói vậy cho vui thôi... tôi biết các ông đang cần viết bài... Thế thì đại thể là thế này:

Sáng sớm ngày làm cỗ, tôi cho yến sào vào nước lã, ngâm chừng nửa giờ - một giờ chi đó, khi thấy tổ yến bắt đầu "tơi" thì cầm lên, nhặt các lông chim dính vào tổ vứt đi, rồi chọn kéo từng sợi yến ra để vào đĩa hay bát. Rồi tùy ý các bậc bề trên, muốn xơi kiểu gì, ta sẽ chế biến sau. Nói theo giọng các ông bấy giờ, thì đấy là "công đoạn của một quá trình làm cỗ yến" hay là "khâu sửa soạn nguyên liệu".

P.V: Thưa các cụ, người Hà Nội ta ngày trước có các kiểu ăn yến như thế nào?

Cụ P.Đ: Có 3 cung cách ăn yến. Tôi nói một cách, cách tôi hay làm và làm cũng có thể gọi là khá thành thạo - chả là vì tôi là dâu trưởng của một đại gia đình khá giả, các cụ quen "kén cá chọn canh", hay nói như ông GS Vượng là người Hà Nội chúng tôi xưa "khéo tay hay nghề đất lề Kẻ Chợ" nên cũng *sành ăn, sành chơi*... Đó là món "*Yến thả*" hay còn gọi là món "*yến thả gà*". Đấy là món *ăn mặn*, hay là món *khai vị* của các cụ tôi, trước khi ăn cỗ.

Ông nên nhớ người Hà Nội xưa "khảnh ăn" hay như cái cụ Nguyễn Tuân "vang bóng một thời" phố Hàng Bạc hay bảo là ăn uống "cảnh vẻ" một cái "giá" (đỗ xanh), một cuống rau (muống) cũng "cắn làm đôi", không ưa lối "chém to kho mặn"...

P.V: Thưa cụ, cố tổng bí thư Lê Duẩn có lần nói chuyện với chúng tôi, bảo rằng: Các anh nếu tưởng "chém to kho mặn" là vô sản, là "mất lập trường đấy"... Công Nông cũng cần ăn uống *có văn hóa*. Mà theo như tôi biết, cỗ nhà cố tổng bí thư Trường Chinh cũng "chuẩn mực đại quan" lắm ạ...

Cụ P.Đ: - Ừ, cụ ấy là con cháu bậc đại quan, việc ăn uống cũng cẩn trọng lắm chứ. Mà nhiều nhà Hàng Đào, Hàng Bạc, Hàng Ngang, Hàng Đường... chúng tôi cũng là dân "nhà giàu mới nổi", ối nhà "ăn xổi ở thì" "chém to kho mặn" chứ có phải chỉ dân "ba gác" (kéo xe ba gác), xế lô (xích lô) đâu...

Nhưng để yên tôi kể ông nghe về món "yến thả gà". Chọn gà giò hay gà mái tơ, cắt tiết, làm lông, mổ bụng, lấy sạch lòng gan... ra rồi, cho vào nồi nước đun "sủi tăm" đừng để quá lửa quá

già thịt chín quắt mất ngon đi... Gà chín tới vớt ra đem xé từng miếng nhỏ. Rồi xếp các bát nhỏ ra... ông nên nhớ không ai ăn yến bằng bát to như bát canh đâu nhé! Phải là bát nhỏ, như bát ăn chè ấy; thả yến xuống dưới, đặt gà xé phay lên trên, rồi chan nước dùng thật trong, thật nóng... ấy, tôi quên, yến nhặt sạch rồi phải *hấp cách thủy* cho vừa chín, rồi mới đặt vào bát.

Bát "yến thả" được đặt trên đĩa rồi mới bưng lên dâng các cụ xơi khai vị...

Cụ Đ.L: Các cụ bên tôi, hè cũng như đông, thích xơi món *Chè Yến.*

Yến nhặt rửa sạch, hấp cách thủy như cụ P.Đ nói.

Xong rồi, phải đun nước đường. Đường dứt khoát phải là đường kính. Nước đường thế cũng tạm gọi là trong. Nhưng vẫn chưa được... Cầu kỳ lắm ông ạ! Phải đổ lòng trắng trứng và vỏ trứng bóp nhỏ vào cho nó quyện lấy mọi tạp chất lẫn trong đường rồi mới lấy muôi vớt hớt ra. Thế thì nước đường mới thật trong. Mẹ chồng tôi kỹ tính, hay "săm soi" "xét nét" con dâu, nên tôi càng phải cẩn thận lắm ông ạ. Nếu nước đường không trong vắt thì "trăm dâu đổ đầu tằm" là tôi, lại còn "giặc bên Ngô không bằng bà cô bên chồng" nữa chứ. Thời xưa "phong kiến" làm dâu trưởng có sung sướng gì đâu, đúng như cụ P.Đ nói đấy.

Nước đường sôi, trong, rồi, múc ra bát (bát nhỏ, mà dân Hà Nội gọi là bát (ăn) chè ấy) rồi thả yến đã hấp vào, đặt lên đĩa, lên khay bưng lên dâng các cụ xơi. Làm ngon, làm tốt, được các cụ khen một tiếng là "mát lòng mát dạ" lắm ông ạ!

Cụ B.T: Bây giờ đến lượt tôi nói cho ông nghe về món "Yến hấp đường phèn". Ngày xưa ở phố Hàng Đường thường bán

đường phèn, đựng trong các bình thủy tinh có nắp đậy. Phải chọn loại đường phèn trong vắt ấy ông ạ. Lấy chiếc bát nhỏ, bỏ đường phèn xuống dưới, thả yến lên trên, cũng có khi còn cắt một lát sâm đặt lên nữa... Thế rồi cho vào nồi, *đun cách thủy* (hay gọi là *hấp cách thủy*) chừng 15 phút - 1/2 giờ là được. Bưng bát "Yến hấp đường phèn" lên dâng các cụ xơi *tráng miệng*.

P.V: Thưa, thế là có *Yến khai vị*, ăn mặn, và có yến *tráng miệng*, ăn ngọt mát.

Cụ B.T: Phải! Nhưng yến tráng miệng chỉ ăn hơi âm ấm, không nóng quá, không lạnh quá mới được...

P.V: Thì giờ đã muộn. Xin phép hỏi các cụ một câu cuối cùng: một bát yến thả, một bát chè yến hay một bát yến hấp đường phèn cần bao nhiêu tổ yến?

Cụ Đ.L: Để tôi đỡ lời hai cụ P.Đ, B.T. Kể thì cũng tùy ông ạ! Nhưng yến sào thì đắt nhé, người Hà Nội thì ăn uống cảnh vẻ nhé, cho nên ngày trước thường chúng tôi làm một ổ yến được 2 bát "yến thả gà" hay 2 bát chè yến. Tôi nhắc lại để ông nhớ nhé: *Bát nhỏ*! *Bát kiểu* như người Hà Nội chúng tôi ngày xưa gọi, không to như bát ăn cơm hôm nay của nhà máy sứ Hải Dương đâu! (Cười, vui vẻ). Ấy nhưng cũng có khi chơi sang, mỗi bát một ổ.

P.V: Xin chân thành cảm ơn ba cụ. Hôm nay được ba cụ Hà Nội gốc dạy cho một bài học nhớ đời về *Văn hóa Yến* và qua đó về *Văn hóa Kinh Kỳ Kẻ Chợ*. Thật đúng câu ca dân ta thường nói:

- Chẳng thơm cũng thể hoa nhài
Dẫu không thanh lịch cũng người Tràng An.

- Chẳng thanh cũng thể hoa mai
Chẳng lịch cũng thể con người Thượng Kinh.

Một lần nữa xin cảm ơn các cụ.

Các cụ (đồng thanh): Không dám. Kính ông lại nhà!

Đền An Thọ, Hà Nội, Mồng Một tháng Năm, Quý Dậu.

T.H.K.T. thực hiện.

LỜI NÓI THÊM: Trên đường từ đền An Thọ về, tôi gặp cụ Đồng Th., nguyên chiến sĩ thi đua ngành ăn uống Hà Nội. Cụ đã từng phục vụ nhiều Đại hội Đảng, Đại hội Phật giáo v.v... Nói về *Yến*, cụ bảo:

- *Yến* của *Ta* ... mà ngày trước, lúc còn chiến tranh, chúng tôi phải mua yến đóng hộp ở Hồng Kông! Một chỉ vàng, 4 bát chè yến hay là 6 bát "thả gà" thổi thổi (thổi thổi là tiếng nhà nghề, đại để có nghĩa là xoàng xoàng, có phần qua quýt, không được chỉnh chu lắm)! Nay ta có yến Quảng Nam, yến Khánh Hòa dư dả. Tôi nghe nói Nha Trang có sản lượng yến sào nhiều nhất nước, chiếm đâu 85% tổng sản lượng yến cả nước... Thật là vui. Thế mà có kẻ cậy quyền, ba tháng tham ô 2 tỉ đồng yến của Nhà nước. Kể cũng đáng buồn ông nhỉ?

- Chúng bị kết án tù rồi cụ ạ!

TẾT TA (NGUYÊN ĐÁN) VÀ VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM - HÀ NỘI

Thịt mỡ - Dưa hành - Câu đối đỏ
Cây nêu - Tràng pháo - Bánh chưng xanh

Chỉ một câu đối *nôm* 7 chữ x 2 này thôi mà tác giả khuyết danh dân gian đã *khái quát* được *bản sắc văn hóa Tết cổ truyền Việt Nam*. Rất tài tình!

Cấu trúc Tết trong câu đối này gồm 6 thành tố thì có tới 3 là thuộc về văn hóa ẩm thực.

Tôi xin nhường 3 thành tố phi ẩm thực cho các vị học giả "đạo cao, đức trọng" bàn luận, nào:

- "Câu đối đỏ" là một nhân tố nghệ thuật ngôn từ đối ứng ngoại sinh, bắt nguồn từ Trung Hoa, được hội nhập vào Di sản Việt Nam rồi được bản địa hóa thành các câu đối Hán Nôm thuần Việt như câu đối Tết nói trên.

- "Cây nêu" là một loại hình "cây vũ trụ" phổ biến toàn nhân loại, từ thời sơ kỳ kim khí (3 - 5.000 năm có lẻ) đã xuất hiện, trên có hình chim, tượng trưng chim mặt trời, ánh dương, có vải đỏ tua đỏ - cũng tượng trưng cho mặt trời, có lưới tre đan tượng trưng

mặt trời. Cuối năm cũ, đầu năm mới, trồng *Cây nêu* là để đón *Ánh dương hòa*, ứng với "quẻ Thái" trong Kinh Dịch, ba dương dưới gạch liền, ba âm trên gạch đứt. Thái là Thịnh, Thịnh đạt, Thịnh vượng, một lời chúc Tết, như câu đối Tết ngày xưa:

Tam dương khai Thái
Ngũ Phúc lâm môn
(Ba dương Thái thịnh
Ngũ Phúc vô nhà)

- "Pháo" là một phát minh của Trung Hoa từ thời Hán, được Việt Nam tiếp thu và sử dụng từ thời Lý như Sử chép, được đốt trong các dịp vui mừng Tết nhất, Cưới xin. Tiếng pháo tượng trưng tiếng Sấm, đi theo là Mưa rào tưới nước cho đồng ruộng phong nhiêu:

Tháng Mười sấm rạp
Tháng Chạp sấm động
Tháng Ba sấm dậy
Tháng Bảy sấm lên.

Ngày Tết, người tiểu nông của văn minh Nông nghiệp, Văn hóa xóm làng đốt pháo từ Giao thừa đón năm mới, trong lòng cầu mong nhất: Mưa thuận - Gió hòa - Được mùa - No ấm. "No thân ấm cật"!

Trên đây là tôi ghi tóm tắt những lời dạy của người thày, người chồng tôi, GS Trần Quốc Vượng.

*

Còn tôi, phận gái, tôi chỉ xin được bàn về ẩm thực Tết - Xuân Hà Nội:

Thịt mỡ - Dưa hành - Bánh chưng xanh.

Hà Nội là kinh đô - thủ đô - đô thị, nơi *hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan tỏa* của mọi miền trong ngoài nước, trước hết là miền Bắc. Quà bánh, món ăn Hà Nội là tổng hòa của mọi thứ "quà quê", "đặc sản vùng quê" Đông, Nam Đoài, Bắc... được nâng cao, thanh cảnh hóa, tinh tế hóa trong ý vị và trong cách phối trí, bày biện, thể hiện tính "kén cá chọn canh", "sành ăn sành uống, sành mặc sành chơi" của người Kẻ Chợ Thăng Long - Hà Nội, làm mềm mại đi cái thói tục "chém to, kho mặn" của người "kẻ quê".

Nhà văn Vũ Ngọc Phan (nguyên Tổng thư ký Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam - đã khuất, mà ta vừa kỷ niệm 100 năm ngày sinh (1902 - 2002), ở tập bút ký *Câu chuyện Hà Nội* (xem *Vũ Ngọc Phan - Tác phẩm,* tập I, Nxb Hội Nhà văn, 2000, tập I, trang 92 - 94) từ năm 1944 đã viết:

"Người dân quê là gốc của giống nòi... Không riêng gì Hà Nội mới phải trông vào các vùng quê để sống cho đầy đủ... "Ăn quả nhớ kẻ giồng cây". Dân Hà Nội có biết nhớ đến kẻ trồng cây không?".

Nhớ lắm chứ ạ! Ngày thường đã vậy, những ngày giáp Tết lại càng vậy: Măng, nấm hương, mộc nhĩ, thảo quả, chè Mạn Hảo, Tân Cương... những lâm thổ sản của núi - đồi - rừng rậm, vây bóng, mực, cua bể, Chim, Thu, Nụ, Đé... những sản vật của miền biển, rồi cam Bố Hạ, bưởi Đoan Hùng, quất, quýt, chuối ngự xứ Nam, rau cải, hành, tỏi vùng châu thổ đổ về tập tụ ở chợ Đồng Xuân, Bắc Qua "cái bụng của thành phố" như Thạch Lam nói. Muối Dưa, muối Hành là phải từ tháng Chạp. Cải muối cả tàu, hành già cũng vậy và phải "nén" trong vại mới đủ ngon, để ăn kèm với thịt mỡ hoặc rã rượu trong ngày Tết.

Mùa Đông lạnh. Đặc sản Hà Nội là *nồi thịt đông*. Thịt chân giò, vài ba cái chân gà để tạo chất keo dính và mộc nhĩ thái nhỏ kèm, nấu lên để đông, ăn kèm với dưa hành vừa không ngán ngấy, vừa mát bụng. Đông y dạy: mùa Đông, tháng Mười lục âm, tháng Một nhất dương sinh, tháng Chạp nhị dương sinh, nước dưới đáy giếng ấm dần lên, con người ta lạnh ngoài, nóng trong nên thiên nhiên cho cam, quýt ("tháng Mười thì quýt đỏ trôn"), con người làm rươi, thái vỏ quýt vô, rồi làm thịt đông, ăn cho "mát bụng", hài hòa âm dương. "Thu ẩm hoàng hoa tửu" (rượu cúc) cũng là vậy. Mùa hè nóng ngoài, lạnh trong, thiên nhiên cho vải, nhãn, sen, con người làm chè sen, chè long nhãn lồng sen. Phép âm dương điều hòa là vậy.

Nay người Hà Nội "cậy" có tủ lạnh, mùa hè nấu thịt cho vào tủ lạnh cũng thành thịt đông! Nhưng ăn thịt đông vào mùa hè đâu có "hạp". *Đông* có hai nghĩa đấy, xin chớ quên!

Tết Nguyên Đán vốn là một sinh hoạt văn hóa lễ hội quan trọng, thiêng liêng đầu Năm Mới cho cả vùng Đông Á của bốn nước Trung Hoa - Việt Nam - Triều Tiên - Hàn Quốc - Nhật Bản. Cái lịch ta - hay "âm dương hợp lịch" - theo cách gọi của cố GS Hoàng Xuân Hãn - được bắt đầu sử dụng từ thời Hán Vũ Đế bên Tàu (140 - 109 trước CN) rồi lan sang Ta, Hàn, Nhật. Theo GS Trần Quốc Vượng, nước ta ăn Tết Nguyên Đán (Tết Cả) vào quãng đầu Công nguyên, khoảng thời Hai Bà Trưng (theo sách *Cổ kim thiện ngôn* và truyện Trương Trọng (năm 78). Nhưng dọc dài ngày tháng trong một năm thì cũng có nhiều cái Tết khác: Mồng Ba tháng Ba, ẩm thực nổi trội là tiệc "*Bánh trôi, bánh chay*" và "*Bánh dày chè kho*"; Mồng Năm tháng Năm (Đoan ngọ), ẩm thực nổi trội là *Rượu nếp* và Hoa quả; Rằm tháng Bảy

(Trung nguyên) ẩm thực nổi trội là "*Cháo lá đa*" "*xá tội vong nhân*"; Rằm tháng Tám (Trung Thu) với ẩm thực nổi trội là "*Bánh trung thu*"(*bánh dẻo* Việt, *bánh nướng* (ảnh hưởng Hoa, Quảng Đông); Tết Cơm mới (Thường Tân) tháng Mười, ẩm thực nổi trội là *cơm xôi gạo mùa mới, gà mái ghẹ...*

Theo các nhà nghiên cứu Hàn Quốc và Nhật Bản, thì ẩm thực nổi trội của Tết Nguyên Đán ở hai nước này là *bánh dày tròn* (Nhật Bản gọi là *mochi*, nhỏ hơn bánh dày của ta).

Còn ẩm thực nổi trội của cái Tết Cả Nguyên Đán Việt Nam là *bánh chưng xanh.*

Bánh chưng xanh không phải là một đặc sản riêng của Việt Nam, do Lang Liêu con Vua Hùng sáng tạo như truyền thuyết ta vẫn nghe, vẫn đọc. *Bánh chưng, bánh dày*, cũng như *Trầu Cau* là sản phẩm của một không gian văn hóa rộng lớn hơn mà ta có thể gọi là *Không gian Bách Việt*. Phu nhân ông Nguyễn Lộc, bạn nhà tôi, dạy tiếng Nga ở Đại học Tổng hợp Hà Nội, người gốc Tứ Xuyên bảo, ở Tứ Xuyên quê tôi cũng có một loại bánh tương tự bánh chưng, chúng tôi gọi là "Tống bính" đọc là "Tr'ung ping". "Bính" là bánh, "tông" là "tổ tông"; bánh này thường làm để cúng tổ tông, ngày giỗ Tết.

Còn người Quảng Đông - Quảng Tây có bánh chưng thì là cái chắc rồi, tôi và chồng tôi đã được nếm thử ở Nam Ninh, Quảng Châu...

Từ thế kỷ XV về trước, bánh chưng Việt được gọi hình trụ tròn, y như bà con ta ở miền Nam gói "*bánh Tét*" (tét = tết). Nói đâu xa, ở Cổ Loa - cố đô Âu Lạc, cho đến rất gần đây bà con vẫn gói bánh chưng hình trụ tròn. Già làng Cổ Loa bảo: Bảy tám chục

năm nay *bắt chước Hà Nội*, bọn tôi mới gói chơi ít bánh chưng vuông, nhưng vẫn gói bánh chưng trụ tròn nhiều hơn!

Bắt chước nội đô Hà Nội, nói đúng ra là bắt chước bánh chưng vuông của các ông Tàu Quảng Đông.

Quan niệm "Trời tròn Đất vuông" (Thiên viên, Địa phương) là một triết lý vũ trụ luận "đặc" Hoa, không phải của Việt. Ngày Xuân mới, xin quý vị độc giả "giải ảo hiện thực", đừng gán cho *Lang Liêu* con vua Hùng "sáng tạo" bánh dày tròn tượng trời, bánh chưng vuông tượng Đất. Ta ngàn xưa gói bánh chưng trụ tròn tượng "Nam tính", bánh dày dẹt tượng "Nữ tính". Âm nữ - Dương nam giao hòa, giao hợp - Đấy là tín ngưỡng Phồn Thực ngàn đời của người Việt, của người Dân Quê Việt chất phác, hồn nhiên.

Có gì phải xấu hổ đâu, thưa quý vị! Còn bắt chước triết lý Tàu từ thời Hùng Vương thì đâu còn là bản sắc Dân tộc Việt Nam?

Hà Nội, đầu Xuân Quý Mùi, 2002

MỐI TƯƠNG QUAN HỮU CƠ HÀ TÂY - HÀ NỘI NHÌN DƯỚI GÓC ĐỘ VĂN HÓA DÂN GIAN CỔ TRUYỀN

Lấy Kinh đô Thủ đô Thăng Long Hà Nội làm trung tâm, thì châu thổ Bắc bộ được chia thành 4 xứ: Đông - Nam - Đoài - Bắc. Xứ Đoài xưa gồm các vùng Sơn Tây - Vĩnh Phúc - Phú Thọ ngày nay. Xứ Nam xưa gồm các vùng Hà Đông, Hưng Yên, Nam Định, Thái Bình ngày nay.

Vậy Hà Tây nay bao gồm một phần xứ Đoài và một phần xứ Nam bên hữu ngạn Sông Hồng.

Nhìn dưới góc độ Văn hóa ẩm thực thì Hà Tây xưa nay đã cung cấp cho Kẻ Chợ - Thăng Long - Hà Nội rất nhiều món đặc sản.

Nói đến Sơn Tây, người Hà Nội nghĩ ngay đến món rau muống Sơn Tây xưa không chỉ cung cấp cho Kẻ Chợ mà còn dùng để tiến vua. Người Sơn Tây trồng rau muống trên ruộng. Khi ngọn rau đã cao tới vài chục cm thì đút mỗi ngọn vào 1 ống nứa, ống sậy, ngọn rau cứ thế phát triển loài ra và trắng ngần lên. Rút ống nứa, ống sậy ra ngắt ngọn rau ta sẽ có những mớ rau muống Sơn Tây trắng ngần mềm mại.

Nhắc đến xứ Đoài xưa nay người ta cũng không thể không nhắc đến xa thì bưởi Đoan Hùng (dân gian gọi là bưởi Phú Đoan) Hồng Bạch Hạc (dân gian gọi là Hồng Hạc) và gần thì là Cốm Vòng (Vòng tức là Dịch Vọng thuộc phủ Hoài Đức) (dân gian gọi là Phủ Hoài tỉnh Hà Đông xưa). Ca dao Thăng Long - Hà Nội cổ có câu:

Gắng công kén hộ Cốm Vòng
Kén Hồng Bạch Hạc cho lòng ai vui.

Sơn Tây cũ với truyền thống trồng trọt "Khoai đất lạ mạ đất quen" đã trồng được những củ khoai nổi tiếng đưa qua chợ cửa Ô Cầu Giấy hay Chợ Dừa (cũng là một cửa ô Hà Nội liên kết nội ngoại thành) cung cấp cho người

Thăng Long - Hà Nội một món quà rất dân dã Hà Nội.

Về xứ Sơn Nam Thượng xưa Hà Đông nay vốn liếng quà được hội nhập thành Quà Hà Nội có thể kể mấy món sau đây

Bánh cuốn Thanh Trì
Bánh Dì (Dày) Quán Gánh.

Thanh Trì là tên một làng thuộc huyện Thanh Trì - Hà Đông xưa (được xác nhập về mặt hành chính vào Hà Nội từ 1961) cho đến nay vẫn là nơi sản xuất và đưa về Hà Nội tiêu thụ. Món quà sáng ngon nổi tiếng gọi là Bánh cuốn Thanh Trì. Bánh cuốn Thanh Trì mỏng tang như tờ giấy trắng trong màu men sứ, bột dẻo mịn và thơm. Khi ăn lấy đũa lột nhẹ nhàng từng miếng, gấp lại ăn chung với chả quế, chấm nước mắm Phú Quốc vắt chanh điểm mấy lát ớt đỏ tươi và giọt cà cuống Hồ Tây, mà Thạch Lam trong *Hà Nội 36 phố phường* đã hết lời ca ngợi bằng nghệ thuật cảm thụ tinh mỹ là "mỏng tang như tấm lụa".

Quán Gánh là thuộc huyện Thường Tín - Hà Tây nay, hay thuộc Phủ Thượng Phúc (Thường Tín - Hà Đông ngày trước) là nơi sản xuất bánh Dày, loại Bánh dày nhỏ mỡ mỏng mà không kẹp thịt hay giò nhưng có nhân đậu xanh giã nhỏ. Đi dọc Quốc lộ số 1 nay, hay đường Thiên Lý ngày xưa từ Nam ra Bắc ta thấy một dãy quán đến nay vẫn bán thứ bánh Dày nổi tiếng này cho người Hà Nội làm quà.

Cũng đi theo con đường cái quan đó từ Nam lên Hà Nội, người Việt xưa có câu thành ngữ nổi tiếng:

Cơm Văn Giáp
Táp Cầu Dền
Chè Quán Tiên
Tiền Thanh Nghệ.

Văn Giáp là một làng thuộc Thường Tín gần kề Quán Gánh và làng Nhị Khê quê hương Nguyễn Trãi, có cái quán hàng cơm ngon. Do gạo Thường Tín ngon và nhiều món ăn được chế biến từ thủy sản như cá, tôm đồng nước ngọt.

Táp tra cứu theo các từ điển xưa của Gie-ni-bren và Đại Nam Quấc Âm Tự Vị của Huỳnh Tịch Của (Paulus Của, 1898) có nghĩa là thịt bò tái mà hậu thân của nó hiện nay là thịt bê thui Mai Động vùng Kẻ Mơ. Nhân tiện nói thêm thuộc Thanh Trì - Hà Đông xưa còn làm phong phú hơn cho Quà Hà Nội bằng món xôi lúa và cho nền văn hóa ẩm thực Hà Nội món rượu gạo nổi danh.

Rượu Kẻ Mơ
Cờ Mộ Trạch.

Vùng Hà Đông xưa cũng cho nền văn hóa ẩm thực Hà Nội từ các lò rượu ngon nổi danh như Thanh Mai (Thanh Oai), Trúc

Sơn (Chương Mỹ), Quán Tiên hay Cầu Tiên cũng nằm trên đường Thiên Lý (Quốc lộ 1) nổi danh vì *chè Vối* và gần đó từ xưa cho đến ngày nay Hà Đông còn cung cấp cho Hà Nội một loại bún rất ngon: Bún sen Tứ Kỳ - thành ngữ Hà Đông xưa có câu:

Chè vối Cầu Tiên

Bún Sen Tứ Kỳ.

Nói đến Bún mà từ đó chế biến ra hàng chục món Quà Hà Nội (bún chả, bún nem, bún ngan, bún đậu...) không thể không nói đến bún Vân Đình của mảnh đất Hà Đông, chính người Vân Đình đã quả quyết với tôi rằng nếu hỏi các bà hàng Bún ở phố xá Hà Nội xưa về quê hương gốc gác thì bảo đảm phần lớn họ là người Vân Đình ra ở các ngõ phố Khâm Thiên, Sinh Từ (Nguyễn Khuyến), Phát Lộc.

Hà Đông xưa còn có những làng vải nhãn nổi tiếng.

Các làng Thanh Liệt, Quang Liệt, Thịnh Liệt, Bằng Liệt vùng quê Chu Văn An chuyên trồng vải nhãn dọc theo các bờ sông Tô Lịch - Kim Ngưu, Sông Sét. Kho tàng ca dao cổ có những câu:

- Hỡi cô thắt lưng bao xanh

Hễ qua Thanh Liệt thì vào làng anh

Làng anh Tô Lịch trong xanh

Có nhiều vải nhãn ngon lành em ăn.

(Nguyễn Trãi trong sách *Dư địa chí*

Viết năm 1435 đã ghi nhận vải nhãn Thịnh Quang)

- Vải ngon thì nhất làng Bằng

Khắp thành Hà Nội hỏi rằng đâu hơn.

Làng Bằng tức là Bằng Liệt - Thường Tín. Xứ Nam là chợ Bằng Vôi cũng nằm ven trên Quốc lộ 1, Thiên Lý lộ ngày xưa.

Xứ Đoài cũng như xứ Nam còn cung cấp cho nền văn hóa ẩm thực Thăng Long - Hà Nội một loại món ăn độc đáo là thịt chó. Nói đến thịt chó dân gian Hà Nội không thể không nhắc đến gánh thịt cày do người ở Ngã tư Trôi từ Sơn Tây hàng ngày (trừ ngày sóc (mồng 1) ngày vọng (ngày rằm)) mang vào Hà Nội. Không chỉ Trôi mà Hà Tây còn có những trung tâm thịt cày ngon nổi tiếng khác như Ba la Bông Đỏ, ngã tư Vác vùng Mỹ Đức (Chương Mỹ ngày nay).

Xứ Nam với nhiều ruộng lúa nước chiêm trũng và các đồng màu cùng một hệ thống rất nhiều đầm ao là hệ sinh thái thuận lợi cho nghề chăn nuôi vịt ngan. Từ xưa đến nay trong hệ Quà Hà Nội không thể không nhắc đến trứng vịt luộc, trứng vịt lộn, tiết canh, bún sáo vịt ngan do người Hà Tây cung cấp qua các chợ cửa ô như chợ Mơ, chợ Ô Cầu Dền, chợ Ô Đống Mác...

Còn có thể nói dài dài hơn nữa về sự đóng góp của xứ Đoài, xứ Nam xưa, Hà Tây nay cho nền văn hóa ẩm thực Hà Nội. Hà Tây là nơi có nhiều làng nông, làng chài (Ven sông Nhuệ, sông Đáy, sông Hồng) làng nghề mà điển hình là *"Bảy La Ba Mỗ", "Mỗ La Canh Cót tứ danh hương" "Cầu Nam - chùa Bắc - Đình Đoài"* cho nên Hà Tây không chỉ đóng góp cho nền văn hóa ẩm thực mà còn có cả các *nền văn hóa ở, văn hóa mặc...* của người Kẻ Chợ Kinh Kỳ ngày trước Hà Nội ngày nay.

ĐIỀN DÃ NHÂN HỌC VĂN HÓA
LÀNG PHỞ NAM ĐỊNH

Lý do - Mục đích:

Cách đây 3 - 4 năm, ở nhiều con phố nhỏ Hà Nội đã xuất hiện biển hiệu "Phở Nam Định".

Dần dà nó lan ra nhiều phố lớn với tên biểu hiện đa dạng hơn, "tự tin" hơn:

- "Phở gia truyền Nam Định"
- "Phở bò đặc biệt - Gia truyền Nam Định".
- "Phở gia truyền chuyên bò Nam Định".

Khu tập thể Kim Liên có mấy hiệu phở, ngon nhất và đông khách nhất là quán "Quang - Thơm", lúc đầu là một lều tranh, gần đây có cửa hiệu hẳn hoi và đã bỏ chữ "bình dân". Bà chủ quán khẳng định mình là người Nam Định có nghề Phở gia truyền, bán cả Bò lẫn Gà, có đập trứng Gà, uống rượu.

Quanh chung cư cao cấp Huỳnh Thúc Kháng, ở ngã tư Nguyên Hồng - Huỳnh Thúc Kháng, trong phạm vi bán kính khoảng 50m có đến bốn hiệu "Phở gia truyền Nam Định", cũng ngon và đông khách.

Qua thăm hỏi, phần lớn các ông bà chủ hiệu Phở Nam Định đều có họ Cồ, nghe hơi lạ tai, mà nổi tiếng nhất có lẽ là hiệu Phở ghi thương hiệu hẳn hoi "Phở Cồ Cử", trước ở Văn Miếu, nay chuyển ra "đại lộ" Nguyễn Chí Thanh, gần khách sạn Daewoo nổi tiếng v.v...

Người có học Hà Nội có phần ngỡ ngàng vì trước đó họ đọc các thiên tùy bút, ký sự nổi tiếng của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng về Phở, không khi nào các vị nhà văn này nhắc đến hai tiếng Nam Định. Ai cũng nghĩ "Phở Hà Nội" là một nét đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Cho đến ngày 20 - 4 - 2003, *Tuổi trẻ chủ nhật* (số 15-2003) đăng một bài phóng sự dài 2 trang "Hội làng Phở" của hai tác giả Thu Hà - Uyên Ly, khẳng định:

- Ngày 10 tháng ba (âm lịch) là ngày Hội làng của làng Vân Cù, xã Đồng Sơn, huyện Nam Trực, tỉnh Nam Định, làng duy nhất ở Việt Nam mà cả làng chỉ chuyên có một nghề làm Phở.

- Phở được sinh ra từ Nam Định.

- Người đầu tiên bán Phở ở Hà Nội là một người Nam Định.

- Những hiệu phở nổi tiếng nhất ở Hà Nội là của người Nam Định.

- 80% chủ hàng phở Hà Nội là người làng Vân Cù.

Rất cám ơn hai nhà báo đầy mẫn cảm về ẩm thực - và đặc biệt về Phở - đã "đánh đường" về làng phở vào ngày Hội làng năm Quý Mùi 2003 và đã cho ra đời một phóng sự đầy sức thu hút với các nhà văn hóa - ẩm thực học Việt Nam.

Năm Giáp Thân 2004, cũng đúng ngày 10 tháng 3 âm lịch, chúng tôi về Nam Trực thăm "làng Phở" - nhưng có báo trước

nhiều ngày với Sở VHTT Nam Định và lãnh đạo hai huyện Nam Trực, Nghĩa Hưng và xã Đồng Sơn (chúng tôi còn muốn tìm hiểu món "gỏi nhệch" ở Nghĩa Hưng); Vả lại, qua thăm dò bước đầu ở thành phố Nam Định trước đó hàng tháng, chúng tôi đã biết ở Nam Định không chỉ có một làng duy nhất làm Phở như hai nhà báo Tuổi trẻ nói([43]).

Về Vân Cù([44]) - Giao Cù - Tân Lạc - Nghĩa Đồng của hai huyện Nam Trực - Nghĩa Hưng. Kết quả điều tra điền dã.

Quả thực, trước cuộc điền dã nhân học văn hóa cuối xuân Giáp Thân 2004, những người quản lý Di sản Văn hóa Nam Định "khá lơ mơ" về "Làng Phở Nam Định". Ngay cái đình làng Vân Cù vật thể với những mảng điêu khắc gỗ dân gian tuyệt đẹp có niên đại thế kỷ XVII vẫn chưa được đăng ký Hồ sơ xếp hạng Di tích Quốc gia. Thành hoàng Vân Cù - Giao Cù là ai? Sắc phong còn khá nhiều, từ thời Tự Đức - Duy Tân... cũng chưa được đọc, được biết.

Vốn có tính kỷ luật và khoan nhượng, lại là người đồng hương xứ Nam, GS Trần lấy xe của Hội Văn hóa - Văn nghệ dân gian Việt Nam cùng chúng tôi dời Hà Nội từ khi còn tối đất, về tới Nam Định thì vừa sáng bạch. Đoàn chúng tôi mời cán bộ văn hóa Nam Định cùng đi ăn sáng ở một quán phở khá đông khách trong thành phố: "Quán Phở Gốc Đa" chứ không phải quán phở

---

[43] Tham gia cuộc điền dã nhân học văn hóa ở Nam Định (10-3 năm Giáp Thân tức ngày 28/4/2004) có GS Trần Quốc Vượng, GS.TS Kiều Thu Hoạch, TS Nguyễn Năm và tôi Th.S Nguyễn Thị Bảy.

[44] Tạp chí Văn hóa nghệ thuật ăn uống số 124 (1/14 đến 9/2004) có đăng bài của cụ Lê Hoàng "Minh oan cho phở" tr 1, 2, 7. Hội thảo về phở ở Nam Định với sự xác định Vân Cù là làng nghề của "Phở", "Phở" không phải gốc Tàu.

Cồ Đán (cụ Cồ Đán vừa mất, nay con cụ bán, cũng nổi tiếng đông khách). Vừa ăn, chúng tôi vừa trò chuyện với ông chủ quán, cũng họ Cồ, lại trò chuyện với vài khách ăn cao tuổi xứ Nam, có vị đã từng lên Hà Nội bán phở, nay tuổi đã già, về Nam Định ở cùng con cháu.

Đã biết được đôi điều: Qua cầu Quan (trước là bến đò Quan) rẽ phải, dọc sông Ninh Cơ chừng 12 - 15 km rẽ đến các làng làm Phở. Không phải một làng Vân Cù, Giao Cù, cạnh đó (phía tây) còn làng Tây Lạc.

Dân 3 làng cũng ra thành phố bán Phở, đều dân Nam Trực cả. Từ Vân Cù xuống đông, qua một cánh đồng là tới Nghĩa Đồng, đầu huyện Nghĩa Hưng, dân cũng làm bánh và bán phở.

Bốn làng phở xứ Nam liền khoảnh, xuôi dòng Ninh Cơ. Đấy, đến đó hỏi họ Cồ, họ Vũ...

Đến Vân Cù (sau khi đã trình UBND huyện Nam Trực và được cán bộ Phòng Văn hóa huyện dẫn xuống xã Đồng Sơn, thôn Vân Cù). Thế là Trung tâm văn hóa huyện cũng đã coi Phở là một "văn hóa phẩm", việc mua bán Phở cũng là một "dịch vụ văn hóa" và "Làng Phở" "cũng là" Làng văn hóa cổ truyền".

Nhiều "già làng" - được huyện thông báo trước - đã tập trung ở Đình đón các vị GS Hà Nội.

Các nhà báo Thu Hà - Uyên Ly đã thông tin một chi tiết sai "Cả làng này chỉ có một họ: Họ Cồ". Đúng là họ Cồ chiếm số đông trong dân làng, với các chi: Cồ Huy, Cồ Như, Cồ Khắc, Cồ Hữu, Cồ Văn, Cồ Việt. "Các cụ trong làng bảo họ này có từ thời vua Đinh Tiên Hoàng đặt tên nước Đại Cồ Việt" (Đúng là một suy đoán rất trí thức!).

Song thực ra làng Vân Cù còn có nhiều họ khác, cũng hành nghề làm phở: Họ Vũ, Phan, Đoàn, Nguyễn nữa...

Thu Hà - Uyên Ly có nhắc đến cụ cao niên tên Chiêm (Phan Đăng Chiêm) "cũng không biết được ai đã khai sinh ra nghề Phở Vân Cù. Cụ Chiêm tuổi ngoài 80, người từng bán phở gánh ở phố Hàng Trống từ năm 1942, quay về Nam Định rồi lại lên Hà Nội mở hiệu Phở ở phố Lãn Ông từ 1953, rồi vào "phở mậu dịch không người lái" thời bao cấp để rồi đến thời mở cửa lại cha truyền con nối, cả đại gia đình có đến 4 hiệu phở và 2 lò bánh phở.

Đây là một tư liệu quý về diễn trình thăng trầm của Phở Hà Nội, chủ gốc Nam Định.

Rồi cụ Cồ Việt Hùng 72 tuổi người từng lập kỷ lục bán 7,5 tạ bánh phở/ ngày những năm 1960, người chủ một đại gia đình có đến 5 hiệu "Phở Hùng" ở ngõ ngách Hà Nội, từ Minh Khai đến Hàng Bột.

Rồi cụ bà Cồ Chư 74 tuổi, vẫn tráng bánh thoăn thoắt hàng ngày trong lò bánh phở ở ngõ 23 Yên Phụ, một ngày hơn 3 tạ bánh mà cũng chỉ đủ cung cấp cho hai hiệu phở của 2 anh con trai Cồ Ngữ ở 212 đường Lạc Long Quân và Cồ Luân ở Mai Dịch.

Ông Cồ Khắc Đoàn: "Riêng chị tôi đã có 20 hàng phở ở Hà Nội".

Rồi cụ Cồ Giá, tuổi ngoài 80, người mấy chục năm mở hiệu phở ở số 1 Tô Tịch (chồng tôi, trước ngụ ở số 7, có cô ruột mở hiệu thịt bò ở 19 Tô Tịch, thi thoảng ăn ở hiệu Phở này, cho rằng không ngon bằng Hiệu Phở Lương Văn Can, chủ người Việt gốc Hoa). Cụ có con trai Cồ Kháng đi mở hiệu phở ở Hà Giang...

Hai nhà báo, với bài phóng sự, đã cung cấp cho giới nghiên cứu Văn hóa ẩm thực Phở một số tư liệu quý. Đấy là điều đáng quý.

***

Nhưng bài "Hội làng - Phở" lại một lần nữa các nhà báo cứ lẫn lộn đúng sai khi viết: "nói cho công bằng thì làng Vân Cù không có thành hoàng và nghề phở cũng không có ông tổ".

Như mọi người đều biết:

Thành hoàng là một chuyện mà ông tổ nghề lại là một chuyện khác.

Làng nào có Đình là có thờ Thành hoàng - thần thánh bảo hộ làng, ở Đền - Nghè hay tại Đình.

Theo điều tra điền dã của chúng tôi:

Cổng đình Vân Cù có 3 chữ đại tự: *Vân hưng tập* (mây tụ tập) võng thế kỷ XVII, sơn then đỏ - vàng, rất mịn mặt, các "đao lửa" thon - vuốt sắc sảo, chạm khắc nhiều loại cầm thú: chim Phượng, Sóc, Hổ Báo, Khỉ, Rồng, Chuồn Chuồn, Sâu... vừa tượng trưng, vừa hiện thực.

Hai bức đại tự treo giữa Đình:

- Linh ứng từ (Đây vốn là đền thiêng). Thờ ai? Thờ tổ họ Cồ.

- Nam Việt đại tổ - Thần Vương tổ.

(Họ Cồ gốc Quảng Đông (Nam Việt). Cụ Cồ Như Thận, năm nay 88 tuổi - nhì làng về tuổi tác, (cụ nhất ngoài 90 tuổi, đã lẫn, không hỏi chuyện được) nói là cháu 15 đời thủy tổ họ Cồ sang cư ngụ Vân Cù. Đoàn chúng tôi đến thăm nhà thờ Họ (từ đường) chi Cồ Như, thấy các bức đại tự và câu đối ghi niên hiệu

Khải Định thất niên (1915 + 7 = 1922) thì nói tương truyền Họ Cồ đến đây từ thời Lý (Lý thế phúc tài bồi). Nhưng rất may còn thấy bức Gia phả ghi trên gỗ sơn đề niên hiệu Tự Đức Tam thập niên (1878) ghi được 12 đời chi họ Cồ Như (nay do cụ Cồ Như Ty 78 tuổi giữ gìn trông nom) tính đến nay (đời các cụ 78 - 88 tuổi) quả đúng khoảng 15 đời.

15 đời trung bình 30 năm/ đời = khoảng 450 năm. Còn bản Ngọc phả thì do cụ Nguyễn Đình Ngân sao chép lại từ năm Gia Long nguyên niên (1802), nói cụ Cồ gốc Nam Hải (Quảng Đông).

Các sắc phong mà các cụ còn giữ được có niên hiệu:

- Tự Đức tam thập niên, 1880.
- Đồng Khánh nhị niên, 1889.
- Duy Tân tam niên, 1909.
- Khải Định tứ niên, 1919.

thì Đền/ Đình này vốn thờ 3 vị "Thiên Thần" là:

- Thiên quan.
- Lôi Công (Thần Sấm).
- Minh Bảo.

Vì thế: gia phả, ngọc phả, sắc phong... không giúp gì ta truy tìm đến ông tổ nghề Phở mà chỉ giúp ta biết chút ít về các vị Tổ các chi họ Cồ, người gốc Quảng Đông (Nam Hải) sang ta cư ngụ ở Vân Cù ít nhất từ thời Lê (Trung Hưng) có thể phóng đại đến thời Lý "tương truyền". Còn gắn với Cồ Việt thời Đinh, thì chỉ là sự suy tưởng chủ nghĩa dông dài!

Chắt lọc nguồn thông tin do phỏng vấn tại chỗ các già làng Vân Cù (tuổi 70 - 80 nghĩa là sinh khoảng thập niên 20 - 30 của thế kỷ XX). Ta biết:

Cụ Cồ Như Thận (88 tuổi): "Họ Cồ chúng tôi làm và bán Phở từ lúc tôi còn bé". Trí nhớ mơ hồ: Phở Nam Định có khoảng thập kỷ 20 thế kỷ XX.

Cụ Cồ Như Ty (sinh năm 1927, năm nay 78 tuổi): "Tôi bưng các bát phở từ phở gánh do bố tôi làm bán ở Hà Nội lúc tôi 8 tuổi" (trước sau 1920), còn cụ Lý Vặng (họ Cồ Hữu) ra Hà Nội ở phố Hàng Hành từ 1925, chỉ làm nghề tráng bánh phở chứ không phải mở hiệu bán phở.

Cụ Phan Văn Chiêm (ngoài 80 tuổi) và nhiều vị tuổi cao ở Vân Cù, (trong đó có cụ Phan Văn Nghi (62 tuổi) là con rể cụ Lý Vặng: Cụ Cồ Hữu Vặng (Vọng) ra Hà Nội làm phở ở ngõ Hàng Hành năm 1925, nhà có sân rộng, hàng đêm cho 10 - 15 gánh phở vào đặt nhờ. Giàu có rồi cụ về mua chức Lý Trưởng Vân Cù. Cụ không có con trai, chỉ có 5 bà con gái đều theo nghề (tráng bánh phở) của cha. Các cháu ngoại cụ Lý Vặng cũng đang làm nghề bán phở. Lò bánh phở của cụ buổi đầu giống như bánh đa nhưng tráng một lớp cho mềm chứ không dày hai lớp như bánh đa, khi bán thì bán từng trăm một, vì vậy gọi là "phở trăm". Sau này khi đã có tiền, cụ vừa điều hành hiệu Phở và lò bánh phở... Cuối cùng về làng, làm Lý Trưởng 10 năm rồi mất (trước Cách mạng tháng Tám, 1945)... Như vậy đại để cụ Lý Vặng hành nghề Phở ở Hà Nội khoảng 10 năm (1925 - 1935).

Vì sao người Vân Cù bỏ làng ra thành phố bán Phở?

Câu trả lời của cụ Cồ Chên có vẻ giản dị: Vì nghèo! ít đất quá và "sưu cao thuế nặng".

Nông dân cần đất. Mỗi suất đinh Vân Cù chỉ có 0,3 sào ruộng (một sào Bắc Bộ = 360m^2) mà mỗi suất đinh (nam - đúng tuổi) thì thời ấy (đầu thế kỷ XX) kèm theo 5 - 7 miệng ăn. Làm

sao đủ được? "Ruộng bé như mảnh khăn, mỗi vụ chỉ làm 5 - 7 ngày là xong". Những ngày nông nhàn "làm gì cho khỏi đói, phải xoay sở chứ!". Còn "tiền mặt" lấy đâu ra để đóng sưu (thuế đinh), đóng thuế (thuế điền)?

Điều các cụ nói thật có lý!

Nhưng tại sao Vân Cù lại xoay ra nghề làm Phở?

Đây cũng là câu chuyện mà sự trả lời rất "loay hoay"! Thu Hà - Uyên Ly ghi việc trả lời của các cụ Vân Cù là thế này, liệu có "ổn" không? Vân Cù vốn là đất "đồng bể", đất thì do sa bồi, người thì bốn phương đến lập ấp (thế mà ở trên, hai nhà báo nằng nặc nói Vân Cù chỉ có mỗi một họ Cồ!?!). Do đó "cái chí của người Vân Cù cũng dễ dàng chứ không nặng nề như ở những làng thuần nông lâu đời". Trời đất ơi! Chỉ tính một họ Cồ, chi "Cồ Như", mà đến thời Tự Đức (giữa thế kỷ XIX) đã có 12 đời ở đây rồi, nay thì với các cụ bảy - tám mươi đã là 15 đời - đấy chính là thế hệ đầu tiên làm Phở.

Cái nhìn "xã hội học kinh tế - văn hóa" của 2 nhà báo này khó thuyết phục nổi người "có học", huống chi là những "giáo sư" họ Trần, họ Kiều...

Huống chi, cái nhìn "sinh thái - nhân văn - lịch sử" của 2 vị nhà báo - chắc là còn "non trẻ" này lại "rất có vấn đề". Họ bảo: "Lại thêm ở làng ven biển (hơn trăm năm trước) - (tôi nhấn mạnh - NTB) vốn sẵn cua, cá, ốc, ghẹ, rươi, sứa lúc đói lòng hay muốn đổi món có thể nấu lên chan với món bánh đa đã thành món, lạ miệng dễ ăn, có lẽ vì thế lâu ngày cải tiến thành Phở. Và con dao Phở trong bọc, tay nải trên vai ra đi, đầu tiên là gánh hàng rong, hai chiếc thùng tôn hai đầu, một bên là bếp củi và nồi nước dùng, bên kia là bánh phở, dao thớt, hành thơm, giấm ớt. Khá lên thì mở hiệu".

GS Kiều hiền lành thì cười nhẹ, còn GS Trần thì tai quái hơn và sắc sảo hơn, và có cái nhìn địa văn hóa hơn, thì ra vẻ nghiêm trang và lạnh lùng hỏi:

- Thưa các cụ, từ làng ta (Vân Cù) ra đến Biển hiện nay, theo đường ngắn nhất (chim bay) thì vào khoảng bao nhiêu ạ?

Vừa hỏi, ông vừa giở bản đồ Xứ Nam ra - vì ông là một chuyên gia điền dã Địa - Văn hóa, đi đâu Ông cũng chuẩn bị bản đồ hoặc hỏi/ mượn địa phương.

Bí thư Huyện ủy Nghĩa Hưng - Tỉnh ủy viên Nam Định - chờ lâu sốt ruột đã trả lời thay các cụ Vân Cù:

- Thưa GS, từ cái Đình/ Đền Vân Cù này xuống Biển là vào khoảng 50 cây số!

Phía Tây - Nam châu thổ sông Hồng, mỗi năm phù sa bồi lấn ra biển khoảng 100m, một thế kỷ (100 năm), lấn được 10.000m, tức khoảng 10 cây số.

Thưa GS, hai nhà báo ấy viết sai ạ! Ở Nam Định, ở huyện Nghĩa Hưng ven biển chúng tôi, Đê biển Hồng Đức (thế kỷ XV) kéo dài đến xã Nghĩa Hoàng. Hành cung Ứng Phong thời Lý (thế kỷ XI - XII), tỉnh chúng tôi đã tìm được ở ngã ba sông Đáy/ sông Sắt. Mộ Tổ Hiển Khánh nhà Trần của GS là ở Vụ Bản, xã cùng tên.

Mời GS xuống Nghĩa Hưng ăn gỏi "nhệch" (cá/ giống lươn nước lợ) chứ ở Vân Cù từ lâu chỉ có gỏi cá Mè!

Năm thế kỷ trước, Vân Cù mới là đất ven biển, GS ạ! Các cụ Vân Cù đều gật gù khen phải.

Thế là tạm xong (đã quá ngọ sang mùi) với Vân Cù. Tôi đi qua "làng Phở" Nghĩa Đồng (của Nghĩa Hưng) giáp đồng đất

với Vân Cù để xuống huyện ven biển Nghĩa Hưng ăn gỏi nhệch mà ông Bí thư Huyện ủy đã cho sửa soạn sẵn. Ăn gỏi là "ăn chơi" mà thôi. Rất nhanh sau đó đoàn chúng tôi quay lại Giao Cù và Vân Cù.

***

Chúng tôi đến thăm và thắp hương ở "Đền cụ nghè Giao/(Dao) Cù" (Vũ Hữu Lợi) một nhà Nho yêu nước chống thực dân Pháp, không rõ năm sinh, bị Pháp xử tử ở chợ Nam Định năm 1883.

Các cụ già làng kéo đến rất đông, giải chiếu ở góc sân đền, dưới gốc đa, trò chuyện cởi mở, thân tình với GS Trần, GS Kiều.

Cụ Vũ Ngôn 74 tuổi: Cái họ Cồ ở xứ Nam chúng tôi gọi thế, cũng đọc là Cù, Cùa, Giao Cù là đường thông 4 ngả, ngã tư đấy, các vị thấy làng tôi là thế. Còn Vân Cù là"đường mây", ý nói đường làm quan. Cụ nghè Giao Cù chúng tôi vốn là quan Đốc học ở Nam Định.

Mà thật ra, Giao Cù và Vân Cù trước đây là hai nửa của một làng - xã của tổng Giao Cù. Đền quan nghè Giao Cù đây trước cũng thờ Lôi thần như Vân Cù (Kỵ húy chữ "Lôi").

Cụ Vũ Phiến 72 tuổi nói: Cả Giao Cù và Vân Cù đều làm Phở. Bên ấy hiện nay có 1 hiệu của anh Bẩy ở ngã ba đường đối diện với Đình, bên này có 5 hiệu ở ngã tư đường phố đấy (Vũ Cường - Cồ Phùng, Vũ Hải, Vũ Nam, Lê Vinh). Làng nghèo, ít người bỏ tiền mặt 2 - 3 nghìn ra ăn Phở. Ngay ở thành phố Nam Định, dân ít tiền, nói chung chỉ ăn Phở 3 nghìn. Ở Hà Nội cơ, các vị mới có nhiều tiền, ăn phở 5 - 6 nghìn một bát trở lên, bát phở mới ngon được. Và toàn thịt bò, chứ không pha phách thịt trâu,

thịt ngựa, nước phải trong, ngọt cốt tủy ở xương ống bò, có gia giảm mắm muối.

Cụ Vũ Đức 83 tuổi nói: Nói thật với các GS, họ Vũ chúng tôi 3 - 4 đời nay đều đi làm bếp nấu ăn cho người Tàu, nay vẫn có người nấu ăn cho Bộ Ngoại Giao, trước đây họ Vũ chúng tôi cũng có người chuyên nấu ăn cho vua Xihanúc đấy.

Chẳng là thế này: Từ khi cụ nghè - quan Đốc Vũ Hữu Lợi bị Tây xử chém ở Nam Định (1883), họ Vũ sợ liên lụy, chạy tản ra Hải Phòng, lên Hà Nội, làm công cho các khách sạn, cao lâu Tàu. Nào Đại Á, nào Tân Á... lâu ngày cũng không nhớ hết. Người Tàu gọi thế hệ đời bố chúng tôi là "Phổ Thầu" (hỏa đầu). "Phổ Thầu tiên sinh". Đã nói thì phải nói cho đúng, Giao Cù, Vân Cù không có thờ Tổ nghề Phở đâu. Nghề này, đời bố chúng tôi học của người Tàu Quảng Đông.

Họ làm món "ngầu nhục Phớ" (ngưu nhục phấn), (ông Lê Hoàng gọi là "ngào pạc nạm" thêm "lớ" ở sau là nghe sai). Quả thật là người Tàu họ thích ăn béo, bánh tráng bột gạo (dày hơn bánh cuốn) chan với thịt bò hầm, nước váng mỡ béo, cho thêm rau gia vị, thế là xong([45]).

Cụ Lê Hoàng - lúc còn nhỏ ở Nam Định - khoảng 1940 - 1942, có ở cạnh nhà hàng xóm làm hàng Phở tên Mậu ở 30 phố Richaud (từ Cột Cờ đến bến đò Quan) có con là Thìn là bạn học của ông Lê Hoàng ở trường M.Graffeuil Bến Củi, tả: "Phở ông Mậu rất ngon, thơm lừng một đoạn phố, giá hồi ấy 3 xu/ bát ôtô, 2 xu/ bát chiết yêu" (Cũng hồi ấy chồng tôi ăn 5 xu/ bát Phở gánh ở

[45] Người Tàu cũng có Phở xào, áp chảo nước và khô. Họ gọi "gầu" là loại thịt ở đầu gáy bò, "nạm" là loại thịt ở sườn, sụn, bụng. Có nhiều mỡ. Người Việt ăn "thanh cảnh hơn" cốt tủy ở nước trong và ngọt, thời ấy chưa có mỳ chính.

ngõ Vạn Kiếp (Cité Văn Tân). "Nước dùng ngọt ngào do vị xương tủy thịt bò và đã vớt hết bọt cho trong... Phở ngon trước hết phải thể hiện qua bát phở chín. Ăn phở chín mới cảm nhận được vị ngọt, thơm thuần túy của nước dùng nấu bằng xương bò. Còn phở gà phải có nồi nước dùng nấu bằng gà, chứ không dùng nước phở bò.

Cụ Lê Hoàng định "minh oan cho Phở" không phải gốc Tàu ("Phở khác hẳn "ngào pạc nạm" - món này không phải là Phở mà chỉ cùng phở song song tồn tại một thời gian khi cụ Lê Hoàng lớn lên thì không thấy ai bán "ngào pạc nạm" nữa, chỉ còn hàng phở").

Nhưng như thế thì trái hẳn với các tư liệu điều tra điền dã ở Giao - Vân Cù. Vả lại cụ Lê Hoàng cũng tả Hàng Phở ông Mậu khoảng 1940 - 1942: "Cách thức nấu Phở của ông hàng xóm là: Bánh phở, thịt bò, xương ống, rau gia vị, gừng, chanh, ớt, giấm, hành củ... đều có người đem tới nhà.

Tối đến, Thìn (con chủ quán) xách bị lên Phố Khách mua đồ nấu, thường rủ tôi cùng đi cho vui. Ngày nào cậu ta cũng mua bột nấu, thảo quả, hạt tiêu sọ mỗi thứ một gói, xáng xáu, nước mắm ngon mỗi thứ một chai. Để bà vợ và con gái chuẩn bị sẵn bánh; gia vị, ông (Mậu) chăm chút vào thùng hầm xương từ nửa đêm. Thịt chín vớt ra, tiếp tục đun nhỏ lửa và vớt bọt cho trong, nêm đồ nấu cho nước dùng ngọt ngào, thơm lựng. Từ 5 giờ sáng đến trưa, ông bán hàng luôn tay. Khi vãn khách, ông mới có thời gian vớt những xương ống ra rổ để vợ con bóc thịt nhừ, bán rẻ cho khách ít tiền hoặc bán cả mớ cho ai thích gặm xương, nhắm rượu (trong đó có chồng tôi và các bạn chồng tôi - nay ở tuổi 70 - 75 tuổi - NTB chú).

Tôi nghĩ rằng: Phủ nhận ảnh hưởng của "ngưu nhục phấn = Phở" của người Tàu tới "Phở" của người Việt là không đúng sự thực lịch sử.

Tạm kết luận

"Phở" ra đời như một món "quà" sáng - trưa - chiều - tối ở đầu thế kỷ XX của mấy đô thị Bắc Việt - Nam (Bắc Kỳ); Hải Phòng, Hà Nội, Nam Định... từ Phở Gánh → Phở xe bốn bánh → Cửa hàng Phở cố định. Phở cơ bản là thịt bò chín.

Cuộc hội thảo của các ông bà chủ các hiệu Phở người gốc Nam Định họp nhau ở Hà Nội cho ta biết Nam Định là một trung tâm quan trọng của Phở, được phản ánh qua bài báo "Hội Làng Phở" rất thú vị của Thu Hà - Uyên Ly.

Song bài báo ấy còn có nhiều điểm yếu:

- Làng Vân Cù không phải là làng Phở duy nhất của Nam Định. Có 4 làng lận kề cận nhau.

- Phở không chỉ đơn thuần là một "nhân tố nội sinh" của văn hóa ẩm thực Việt Nam bắt nguồn từ "canh bánh đa" với nước dùng là các loại thủy sản cận biển: cua, cá, ốc, lươn - ghẹ ... "Canh bánh đa" là đặc sản Quà quê, Thức ăn quê.

- Phở là một "cấu trúc mới" của ẩm thực đô thị Bắc Việt Nam vẫn trên nền tảng bánh bột gạo (có cải tiến) nhưng có một nhân tố cấu trúc mới là thịt bò (rồi sau đó là thịt gà...) và đặc biệt một nhân tố cấu trúc mới là "nước ninh xương ống bò vớt bọt cho trong" có nêm các nhân tố mới: nước mắm gốc Nam và một số gia vị (hồi, thảo quả...) gốc miền biên giới Bắc (Quảng Đông).

Ẩm thực Quảng Đông có ảnh hưởng mạnh về nhiều mặt tới ẩm thực đô thị Bắc Việt Nam. "Ngưu nhục phấn (Phớ)" là một "nhân tố ngoại sinh" tác động tới các "nhân tố nội sinh" về Phong cách Ăn của người Việt đô thị mà sinh ra Phở. Phở - và nhiều thành tựu văn hóa khác của Việt Nam - là kết quả tác động lẫn nhau giữa các yếu tố nội sinh và ngoại sinh.

Khi nghiên cứu diễn trình lịch sử văn hóa Việt Nam, không nên giữ thái độ "sô vanh" nước nhỏ, hẹp hòi và khép kín. Văn hóa Việt Nam, nhất là văn hóa đô thị - mà điển hình ở Bắc Việt Nam là văn hóa Hà Nội - nơi Hội Tụ - Kết Tinh - Giao Lưu - Lan Tỏa từ muôn phương và ra bốn phương.

Không nên vội vàng kết luận là Phở Hà Nội có gốc gác ở Nam Định dù khi có phát hiện đặc sắc là "Vùng Phở Nam Trực - Nghĩa Hưng" với hai làng trung tâm là Giao Cù - Vân Cù đã tác động mạnh tới Phở Hà Nội từ mấy chục năm nay.

Vừa qua vợ chồng tôi có lên Yên Bái và đã gặp ở Yên Bái (thành phố) một cụ già trên 80 tuổi đã bán hiệu Phở ở đây từ hơn bốn - năm chục năm nay - Đấy là vị thân sinh ra tiến sĩ khảo cổ học Nguyễn, đương chức Giám đốc Bảo tàng Yên Bái. Cụ bảo với chúng tôi rằng cụ là người gốc Cổ Nhuế và Cổ Nhuế đầu thế kỷ XX cũng là một Làng Phở của Hà Nội. Các ông Phở Tư Lùn - Hai Bà Trưng, Phở Thìn bờ Hồ Gươm... nổi tiếng ở Hà Nội đều là dân Cổ Nhuế. Tối ngày 26 - 8 - 2004 tức ngày 11 tháng Bảy, Giáp Thân, chúng tôi vào ăn Phở Thìn, 8000đ/ bát rất ngon. Lân la hỏi chuyện, thì đúng ông chủ người Cổ Nhuế, bà chủ người Nam Định và đám kẻ ăn người làm, bưng bê... trẻ tuổi đều là người vùng quê bà chủ - Vân Cù, Nam Định.

Tôi sẽ chưa đi đến một kết luận dứt khoát nào về "Phở Hà Nội". Tôi phải tiếp tục tra cứu cái từ "soupe chinoise" mà người Pháp dùng để chỉ Phở xuất hiện đầu tiên vào lúc nào, ở đâu. Và tôi sẽ tiến hành một cuộc điền dã nhân học - văn hóa mới ở Cổ Nhuế trong một thời gian gần đây.

Hà Nội đầu tháng 9 năm 2004

HỆ SINH THÁI VEN BIỂN HẠ LONG VÀ ẨM THỰC DÂN GIAN

Nước ta tuy nhỏ (diện tích trên đất liền khoảng 341.000m^2) nhưng ở trọn vẹn trong vùng nội chí tuyến (giữa chí tuyến Bắc và chí tuyến Nam, từ 8^0 vĩ bắc đến 23^o vĩ Bắc), khí hậu nhìn chung *nóng - ẩm - gió mùa* với hai mùa mưa - khô đắp đổi, riêng miền Bắc (bao gồm Bắc bộ và Bắc Trung bộ) lại có hai mùa *hè - đông* rõ rệt nên có một lợi thế rõ rệt là:

Tính đa dạng sinh học cao

Tính từ Tây sang Đông, từ Bắc chí Nam chỉ *đi* trong vòng 1 - 2 ngày hay là vài giờ *bay*, ta đã "rơi" từ hệ sinh thái *núi - đồi - thung lũng* với xưa kia *Rừng mưa nhiệt đới xanh quanh năm*, tới hệ sinh thái *châu thổ* với bạt ngàn *Ruộng lúa nước* (và cả những đồng ngô - khoai, bãi mía xanh biêng biếc) và đầm - ao ngòi, lạch trắng xóa một màu *nước*, đúng như bà huyện Thanh Quan mô tả đầy chất tượng hình:

Xanh om cổ thụ tròn xoe tán
Trắng xóa tràng giang phẳng lặng tờ!

Rồi ta tới vùng tổng hệ sinh thái ven biển với lần lượt những *hệ sinh thái nước lợ* với những loài cá ngon nhất, thịt đậm

nhất (lăng, mòi, nhệch...), *hệ sinh thái nước mặn* với những bãi triều tràn ngập: ngao - ngán - phi - sò và ngoài khơi xa là chim - thu - nụ - đé, cùng *hệ sinh thái đảo* nửa nông - nửa lưới chài...

Hè thu vừa qua, cả gia đình tôi đi nghỉ ít ngày ở vùng vịnh Hạ Long. Có anh là một nhà sinh học, chồng tôi là một nhà văn hóa học và cả hai đều hay nhậu, lại quảng giao, bạn bè - học trò cũ nhiều, nên ngoài sự "no nê" vật thể tôi cũng được đủ đầy vô thể - tinh thần về nhiều bài học ẩm thực.

Mới ra đến địa đầu Bãi Cháy, nhà tôi đã gặp ông bạn Trần Nhuận Minh - Chủ tịch Hội Văn nghệ Quảng Ninh, tự cho là "thơ hay hơn thằng em Khoa, có quyển thơ tái bản 9 lần đều có nhuận bút chứ không phải bỏ tiền tự in vài trăm cuốn lấy le, xin đãi đằng các anh chị thoải mái". Ông "đón lõng" chồng tôi và đồng nghiệp để chiêu đãi "tiệc đón" rất phải phép truyền thống "nhà nho xứ Đông". (Hóa ra Trần Nhuận Minh - Trần Đăng Khoa tuy đến đời song thân đã là "nông dân rặc" nhưng truy lý lịch ngược lên đời tổ phụ thì lại là các bậc văn thân thi văn để đời cuối thế kỷ XVIII). Ông Minh hỏi nhà tôi:

- Anh uống *rượu ngán* bao giờ chưa? Nhà tôi lắc đầu và bảo:

- Mình "xấu bụng" lắm ông Minh ạ, thích ăn nhậu, nhưng là dân "châu thổ", không hợp lắm với đồ hải sản...

Ông Minh quả quyết:

- Anh và bầu đoàn ở đây 5 ngày, em (ông Minh kém nhà tôi một con giáp) chiêu đãi toàn hải sản, bảo đảm về Hà Nội an toàn.

Mà đúng vậy!

Ông chỉ đạo nhà hàng làm *món ngán*. Một rổ ngán tươi nguyên, còn sục mùi bùn, mới đánh bắt từ bãi biển về. Rửa sạch,

để cả vỏ (loại bivalve - hai vỏ kiểu sò hến) cho vào bát lớn, mỗi người mỗi bát mỗi đĩa. Trước "bàn tiệc", trước sự "hiện diện" và "chứng kiến" của thực khách (đây là theo yêu cầu của nhà tôi, ông muốn nhìn "tận mắt" quy trình công nghệ chế biến thực phẩm) nhà hàng dội nước sôi vào bát ngán. Ngán mở miệng. Nhà hàng tách vỏ lấy hai con, để vào bát đánh ngầu liên tục. Cứ từ từ hiện dần một màu đỏ tươi huyết dụ. Rồi đổ rượu gạo trắng ngon vào. Ông Minh ở Quảng Ninh từ 1962 bảo: Rượu trắng Quảng Ninh không nơi nào nổi tiếng như trong châu thổ. Rất may, người "cán bộ đường lối" của Hội Văn nghệ dân gian chúng tôi đã mang đi một can *Rượu Lã* (ở làng "Lã Rượu" Từ Sơn - Bắc Ninh, người cầm lái này quý chiều nhà tôi lắm). Được một chai rượu "đỏ như tiết dê", có người xuýt xoa. Ông Minh chặn ngay: - Nhìn bề ngoài thì thế, nhưng rượu *tiết dê* nóng. Đằng này *rượu ngán* đặc sản vùng biển Đông bắc của "chúng em" có đầy đủ 4 đặc tính: *Tươi - Thơm - Mát - Bổ*. Nhậu ngay với ngán tươi đi! Ông uống bà sướng, tối nay sẽ biết!

Rồi ông Minh gọi món *Cua*, rồi món *Tôm giảo*. Đều tươi sống nguyên xi, duyệt rồi mới luộc chín. Ăn cầm tay, miệng mút nhai. Rau gia vị là *Diếp cá - Lá mơ*. Người châu thổ Bắc Bộ ít ai quen ăn diếp cá, sợ tanh, chỉ dùng làm thuốc y tế dân gian, chữa đau mắt đỏ sưng mọng, vò đắp lên sẽ lành, đỡ nhức ngay, vì mát. Miền biển nắng nóng, cũng như miền Trung, thích xài diếp cá.

Sáng hôm sau, ông Minh chiêu đãi món bánh cuốn *chả mực*. Cũng mực tươi nguyên mới lấy từ thuyền câu lên, giã nhuyễn, hòa chút bột, bỏ vào chảo dầu sôi ngập, rán ròn. Các chị văn phòng Hội ăn ngon miệng quá, còn mua một bọc mang về Hà Nội cho mỗi gia đình chia xẻ món ngon miền biển.

Chưa hết. Hôm tiễn biệt, ông Minh còn tặng nhà tôi và ông Tổng mỗi người một cân *mực khô* và *xá sùng*. Phụ nữ chúng tôi cứ "nghệt" ra vì từ ngữ miệt biển Đông - Bắc. Đại tá Nguyễn Quang Vinh phó tư lệnh bộ đội biên phòng Quảng Ninh đang nghỉ chế độ - cũng là "một cây thơ văn Hạ Long" sáng giá - dẫn giải:

- Tôi cũng dân Hải Dương - Nam Sách như anh Minh nhưng đã vì nhiệm vụ trên giao ra "vẫy vùng" ở vùng quần đảo Vân Đồn biên giới này 25 năm có lẻ rồi. *Xá sùng* tập trung ở vùng đảo Quan Lạn - Làng Vân bãi cát trắng phau. *Xá sùng* là "giun cát", thịt ngon ngọt lắm. Ở chợ Móng Cái, người ta bán đến 140.000đ/kg xá sùng tươi.

Xưa *Phở Hà Nội*, ngoài xương bò ninh, chẳng bao giờ dùng mỳ chính mà phải cho vào thùng nước phở một bó xá sùng phơi khô, nước phở mới ngọt lừ. Còn dân nhậu như "cụ nhà" thì chị đem về rửa sạch (trong ruột có cát, ăn hơi sạn một chút, không sao) rồi rán ròn, nhâm nhi với rượu ngon thì "tuyệt cú mèo"!

Còn ông Minh, vẫn một giọng thành thật chân chất:

- Tôi đã đi khắp nước, không đâu mực ngon như Quảng Ninh (giọng ông nghe rất chủ quan). Quý vị nói đến mực Bắc Hải, mực Nha Trang - Khánh Hòa chứ gì? Cũng ngon, nhưng thịt không dầy dặn như mực Quảng Ninh. Mà Thày Vượng biết thừa, nước biển Quảng Ninh xanh đậm, độ muối cao, xé con mực khô Quảng Ninh dầy thịt, ăn nhai đậm đà hơn mực nơi khác chứ. Đấy là "sinh thái", chứ tôi đâu chỉ có "ăn cây nào rào cây ấy".

Mọi người cười vui vẻ, chia tay...!!!

VĂN HÓA ẨM THỰC VÙNG NÚI CAO PHÍA BẮC

Nhân lễ hội *100 năm du lịch Sa Pa* (3 - 6/10/2003) chúng tôi được mời dự và có dịp thăm thú Lào Cai (Sa Pa, Bắc Hà, Bát Xát, Si Ma Cai). Giữa lòng lễ hội Sa Pa có "Hội chợ ẩm thực". Đấy là dịp may để chúng tôi có đôi điều cảm nhận vài nét về văn hóa ẩm thực vùng núi cao Tây Bắc cũng như Việt Bắc - nơi đan xen nhiều tộc người anh em. Theo thứ tự phân tầng cao - thấp, về đại thể có thể chia không gian văn hóa xã hội của các tộc người như sau:

Vùng cao 2000 mét trở lên, với những tộc người Hmông, Hà Nhì, Lô Lô...

Được sự đồng ý và dưới sự hướng dẫn của Sở Văn hóa - Thông tin Lào Cai, chúng tôi đến chân núi Phăng xi păng, với độ cao 2000 mét - nơi diễn ra cuộc marathon chinh phục ngọn cao nhất Đông Nam Á, với các đội leo núi trong lễ hội: một đội trèo lên đỉnh 2.800 mét, một đội trèo lên đỉnh 3.143 mét, đều có sự giúp đỡ của bà con người Hmông.

Chúng tôi có dịp được thưởng thức rượu ngô Bắc Hà, rượu ngô ở đỉnh Cột cờ Si Ma Cai cao 1.900 mét.

Bà con Hmông nói rằng để có một giọt rượu ngô phải cần tới 14 hạt ngô tinh khiết, không bị mối mọt, thơm phức. Tôi thì chỉ được thưởng thức món ngô nướng, ngô luộc (ngô ở đây hạt to, nhưng thơm dẻo tuyệt vời). Tôi được biết rượu (cũng như bia) ngon, ngoài men với các thảo mộc phụ gia cùng công nghệ chế biến, nhất thiết phải có nguồn nước trong sạch, ngọt ngon. Si Ma Cai, Bắc Hà, Bát Xát có những nguồn suối trong vắt sạch sẽ.

Rượu ngô Hmông - theo người dân địa phương cho biết - đây là thứ rượu uống thơm nồng, hơi nặng nhưng mát ngọt, say la đà từ sáng đến chiều. Uống rượu ngô ăn với thắng cố ở những phiên chợ vùng cao như Si Ma Cai hay Khau Vai (bên Hà Giang) thật là tuyệt vời. Ở đây chợ tuần chỉ họp một phiên "chợ tình", là nét sinh hoạt văn hóa đặc sắc của bà con các tộc thiểu số (ở Lào Cai, Hà Giang có khoảng 11 - 16 tộc người) trên mảnh đất biên cương này của Tổ quốc.

Thắng cố - món ẩm thực đặc sắc vùng cao - nhiều người đã nói và viết, song gần đây "chợ tình" cũng như Hội chợ ẩm thực Sa Pa đã có phần nào được "kịch bản hóa" rồi. Thắng cố ở đây đã chỉ là món "thịt hầm", có khi nấu bằng lẩu điện; rượu ngô thì đựng vào chai nhựa La Vie rót ra cốc, ngồi ghế Inox Xuân Hòa, mặc comple giày da bóng lộn. Điều đó làm mất đi không khí văn hóa phi vật thể và vật thể của văn hóa ẩm thực Hmông.

Theo những người dân địa phương cho biết, phiên chợ vùng cao diễn ra rất đông vui. Bà con đi chợ ăn mặc quần áo dân tộc đẹp, sau khi mua bán trao đổi hàng nông lâm thổ sản mới sà vào ngồi quanh các chảo thắng cố nghi ngút khói, chen mùi lửa, béo ngậy mùi vị thịt tảng và các phụ phẩm của con bò

cùng gia vị([46]), nhâm nhi rượu ngô trong bát sành, đủng đỉnh gắp thắng cố. Mà phải chọn bạn cùng ngồi, chọn màu áo cùng mặc, chọn kiểu giày dép đi ở chân, ngồi giữa trời giữa chợ, bàn ghế gỗ xỉn đen. Nay ở Bắc Hà đâu còn những phiên chợ mang nét dân tộc, khi mà giờ đây người ta xây chợ miền núi như chợ vùng xuôi, có tường bao. Còn đâu cái sân đất, bãi cỏ buộc ngựa thồ ngay ven chợ? Cứ đà này thì văn hóa chợ vùng cao với rượu ngô - thắng cố sẽ mất hết bản sắc.

Nói đến Sa Pa là ta có thể nghĩ ngay đến một loại rượu đặc sắc: rượu *sơn tra* (quả táo mèo như dân gian thường gọi); và nếu cứ muốn theo tư duy phân loại, thì có thể xếp rượu này vào "rượu vang Hmông".

Vùng cao trên 600 mét: Người Dao các ngành là đa số

Đặc sản ẩm thực ở đây là rượu San Lùng, nấu bằng thóc. San Lùng (Tam Long - núi Ba Rồng) là tên làng xã vùng cao Bát Xát, có con suối trong vắt quanh co đổ nước vào sông Hồng, nơi biên giới Bát Xát (Việt Nam) và Kim Bình (Trung Quốc). Ông chủ tịch huyện này - Lý Lao Tả, người Dao, cựu sinh viên khoa Sử khóa 21, Đại học Tổng hợp Hà Nội, nghe tin chúng tôi lên Lào Cai, đã kéo chúng tôi bằng được lên San Lùng, Bát Xát quê ông. Chúng tôi đi thăm Bản Vược, huyện lỵ cũ, nay là cửa khẩu tiểu ngạch, thăm mỏ đồng Sinh Quyền, xem mỏ sắt lộ thiên lớn nhất vùng, đang vào mùa khai thác lớn, nhưng quặng nguyên liệu chưa chuyển được về xuôi, nơi có những làng nghề thủ công truyền thống nổi tiếng đúc đồng từ nghìn xưa: Ngũ Xá, Vó, Bưởi

[46] Sườn sụn, khấu đuôi, ngẩu pín, gân bò, mỡ vụn, xương, thảo quả và các thứ thảo mộc khác.

Nồi, Hè Nôm, Địch Lộng mà chỉ mới bán nguyên liệu thô qua biên giới. Suối dưới chân núi các đồi - mỏ bị ô nhiễm nặng, nước đen kịt, chảy ra sông Hồng.

Quay về huyện lỵ, chưa thấy Lý Lao Tả đâu, thì ra ông băng núi lên San Lùng lấy rượu "San Lùng thuần chủng" để thết đãi chúng tôi và đoàn Văn công Yên Bái cùng thưởng thức. Rượu San Lùng ở đây trong vắt, nồng đậm và thơm lừng, ông lại tặng chúng tôi một bình sành đựng cái rượu thuần chủng để chúng tôi đem về xuôi mời bạn bè đến cùng chung nhâm nhi.

Thế này mới là San Lùng thứ thiệt. Ở thị xã Lào Cai, Yên Bái, cả Hà Nội nữa, treo biển San Lùng, hóa ra không phải, nhạt phèo...

Lý Lao Tả tâm sự: Họ làm mất danh tiếng San Lùng.

Chúng tôi bàn với Lý tiên sinh và lãnh đạo huyện Bát Xát:

Cần bảo vệ nguồn nước suối trong sạch của vùng San Lùng. "Làng nghề hóa", chuyên nghiệp hóa, mà cũng là một phương hướng công nghiệp hóa của San Lùng, Bát Xát. Như chúng tôi đã biết, xưa kia "rượu làng Vân" ở dưới xuôi (Bắc Ninh) đã xuất khẩu sang Pháp. Năm 1978, giữa Paris thủ tướng Phạm Văn Đồng còn được Tổng thống Pháp mời rượu làng Vân lâu đời - rượu làng Vân xuất khẩu - có thương hiệu hẳn hoi (ông tiên chống gậy râu tóc bạc phơ, đẹp lão, tay cầm chén rượu hạt mít). Do vậy, San Lùng cần có thương hiệu độc quyền thì mới chống sự "dởm San Lùng" ở các nơi...

Dưới thung lũng 300 - 400 mét: không gian văn hóa của các tộc nói tiếng Tày - Thái (Thái, Tày, Giáy, Nùng)

Chúng tôi đi dọc suối Mường Hoa, thăm Bản Dền, làng văn hóa mới, thăm Tả Trang quê ông cựu Giám đốc Sở Văn hóa

Thông tin Lào Cai, Sần Cháng, người Giáy. Nơi đây đang diễn ra lễ hội: tung còn, mừng tân gia, cỗ giỗ...

Thế là lại được ăn, được uống với bữa cơm còn ấm chút hương vị bản sắc Thái - Tày:

Rau: rau chua sống, rau "mì chính" (ngọt như mì chính) sống.

Gia vị: "mác khén" - quả "khén" trong rừng, xanh - chùm quả như hạt tiêu, ăn cay như mù tạc, hạt tiêu, bán nhiều ở các chợ Sa Pa, Lào Cai.

Nghe nói Nhật Bản đã dự định mua gom về làm mù tạc Nhật màu xanh (không phải là tương hạt cải vàng mà chế biến từ một loại quả trong rừng như mác khén).

Thịt gà ô: gà đen tuyền, từ mào, lông, da thịt đến chân. Không phải là "gà ác tiềm" như ở dưới xuôi, nhưng nghe nói đây là một loại thuốc quý, bổ âm bổ dương...

Thịt dê: tái dê, dê bóp thính thì có gì là lạ. Nhưng lạ nhất cái bản sắc văn hóa ẩm thực sâu đậm ở đây là món *nậm pịa*, một thứ xúp húp đầu bữa nấu bằng phèo lòng non dê để nguyên không thuốn, bóp, lột, tẩy nước phèn như dưới xuôi. Mỗi người một bát, nước nâu sẫm, uống vào khá đắng, nhiều người miền xuôi rất sợ. Nhưng GS.TSKH Tô Ngọc Thanh, người gắn bó với Tây Bắc hàng chục năm ròng, trước khi về xuôi làm Tổng thư ký Hội Văn hóa văn nghệ dân gian Việt Nam thì mê món *nậm pịa* này. Bữa ăn nào ở Lào Cai ông cũng đề nghị bằng được 2 bát nậm pịa cho riêng ông, húp xoàn xoạt ngon lành! Ông và bà con người Thái - Tày - Giáy bảo chúng tôi: Ban đầu uống thì khá đắng, nuốt khó trôi thật, nhưng càng uống càng nghiền. Một thứ thuốc, văn hóa ẩm thực chữa bệnh đấy. Uống vào, uống thường xuyên, không bao giờ đau bụng.

Chồng tôi, vốn "xấu bụng", nghe nói vậy, "nhắm mắt nhắm mũi" uống được nửa bát. Và bữa ấy về nhà, bụng dạ yên ổn cả!

Còn hoa quả đặc sản vùng núi phía Bắc thì nào đào Sa Pa, mận Hậu, bạt ngàn nương rẫy hoa "tam giác mạch" (mạch ba góc), đổi màu xanh, tím, đỏ, nâu theo ngày tháng. Hạt mạch này hình tam giác, dùng làm bánh - lương thực ngày đông...

Đất nước ta, văn minh trồng lúa, nhưng thực đa canh, đa dạng theo vùng miền. Và văn hóa ẩm thực cũng thật là đa dạng..../.

TẾT TRUNG THU - BÁNH VÀ QUÀ TRUNG THU

Trung thu trăng sáng như gương
Bác Hồ ngắm cảnh nhớ thương nhi đồng.

(Thơ Bác Hồ)

Muốn ăn lúa tháng Năm
Trông trăng Rằm tháng Tám.

(Tục ngữ dân gian)

Chữ nghĩa

"Rằm" theo GS ngôn ngữ học Cao Xuân Hạo[47] là một từ tiếng Việt có dáng vẻ cổ kính:

Mười năm = mười lăm ----- m lăm ----- Rằm

Cùng dạng chuyển hóa:

Hai mươi năm = Hai mươi lăm ------- Hăm nhăm

Ba nhăm = 35. Bốn nhăm = 45....

Trung thu là một từ Hán Việt: Giữa thu. "Âm - dương hợp lịch"[48], coi mùa thu bắt đầu từ tháng bảy đến tháng chín; tháng

[47] Xem: *Tiếng Việt - Văn Việt - Người Việt*, thành phố Hồ Chí Minh, 2001.

tám là giữa thu. Rằm tháng tám là một tiết trong 24 tiết của một năm. Tết là âm đọc trạnh hay là sự Việt hóa của từ tiết. "Trung thu tiết" - Tết trung thu.

Người Việt chất phác thì gọi là tết trông trăng. Ngày ấy, người vùng Đông Á (Hoa - Nhật - Việt - Hàn) mở hội, làm bánh, làm cỗ trung thu, bày tiệc, phá cỗ, trông trăng, ngắm trăng, thưởng (thức) trăng ở từng gia đình. Và do tinh thần cộng đồng - làng xóm, phố phường (cố PGS Từ Chi gọi là sự "cộng cảm". Đây là một từ công giáo), có hội múa sư tử - dân Sài Gòn - Chợ Lớn xưa, nói theo người Hoa, là múa lân. "Lân" là một con vật thần thoại thuộc tứ linh: long - ly (lân) - qui - phượng (phụng). Thế giới Đông Á và Việt Nam không có sư tử. Theo học giả Bình Nguyên Lộc[49], từ sư tử của Hoa và Hán Việt là bắt nguồn từ tiếng Ba Tư Suhuto.

Cội nguồn

Giữa thu, tháng tám, trời trong xanh, vòm trời dường như cao hơn, từng đám mây bông xốp trắng bay bay... Đó là một hiện thực tự nhiên khách quan. Nói theo các nhà địa lý - khí hậu học[50], đấy là mùa chuyển tiếp, ngắn ngủi thôi, giữa hè - đông, nóng - lạnh, mưa - khô.

Rồi con người chiêm cảm, "chiếm lĩnh tự nhiên", "tức cảnh sinh tình" mà nên thơ, nên hội hè, tết nhất, thành văn hóa văn nghệ.

Tháng tám mùa thu xanh thẳm

---

[48] GS Hoàng Xuân Hãn, *Lịch và Lịch Việt Nam*, Paris, 1982.

[49] Nguyễn Q. Thắng, *Bình Nguyên Lộc toàn tập*, thành phố Hồ Chí Minh, 1999.

[50] Lê Bá Thảo, *Thiên nhiên Việt Nam*, Hà Nội, 1975.

Mây nhởn nhơ bay
Hôm nay ngày đẹp lắm
Mây của ta, trời thắm của ta

(Thơ Tố Hữu)

Sáng mát trong như sáng năm xưa
Gió thổi mùa thu hương cốm mới...

(Thơ Nguyễn Đình Thi)

Học giả Hoài Thanh[51] đã có lúc bảo: Cách mạng tháng Tám nổ ra giữa mùa hè 1945, song văn nghệ sĩ cứ "lãng mạng hóa" gọi là Cách mạng mùa thu. Nhưng văn nghệ sĩ cách mạng còn chưa "lãng mạn" bằng dân gian khi dân gian gán cho tháng tám thuộc... mùa xuân:

Tháng tám anh đi chơi xuân
Đồn đây có hội trống quân anh vào.

Hội hát đối đáp nam nữ ("có trai có gái mới nên xuân") trống quân là một nét văn hóa Thu của người Hà Nội, người châu thổ dọc sông Tô, sông Nhuệ... (tiếc thay, nay cái nét văn hóa "phi vật thể" này đã bị mai một). Tết Trung Thu giờ đây chỉ còn đọng lại ở bánh, ở quà trung thu. Và hội rước đèn ông sao, đẩy ông sư cũng như múa sư tử đã nhạt dần ở miền Bắc và múa lân còn khá đậm ở miền Nam.

Theo GS Trần Quốc Vượng, sau khi tra cứu thư tịch cổ, thì vốn xưa ở vùng lưu vực sông Hoàng Hà - Hoa Bắc (Trung Hoa) chưa có hội trung thu. Đã có người phản bác ý kiến này[52] bảo

---

[51] Xem: *Nói chuyện thơ kháng chiến*, Việt Bắc, 1949.

[52] Huệ Thiên - An Chi, Tạp chí Kiến thức ngày nay của Hội Nhà văn thành phố Hồ Chí Minh.

rằng từ đời nhà Đường (617-907), ở kinh đô Trường An (Thiểm Tây) đã có hội vũ khúc nghê thường với tích truyện "Đường Minh Hoàng du Nguyệt điện".

GS im lặng, song có lần, ngồi nhâm nhi trong đêm Trung Thu với bè bạn và học trò, với đủ đầy các loại món ăn từ ốc (ốc luộc tẩm lá gừng, chấm tương gừng, canh ốc nấu chuối xanh, đậu phụ, ốc nhồi thịt băm v.v... "ếch tháng mười, ốc tháng Tám" là một lối "kén cá chọn canh" của văn hóa ẩm thực Hà Nội, vì vào những tháng này ốc ếch mới béo và ngon), GS nói với bạn bè và học trò rằng:

- Chuyện Đường Minh Hoàng đêm Trung Thu ngủ và nằm mơ du nguyệt điện... thì đã chứng tỏ đêm ấy không có hội hè gì! Chuyện "nằm mơ" chỉ là một "mô-típ" như kiểu vua Lý Thái Tông "nằm mơ" thấy Đồng cổ sơn thần báo cho ông biết sang hôm sau có "loạn Tam vương", hay Lý Thái Tổ "nằm mơ" thấy Lý Phục Man ở Sấu Giá hiện lên báo công từ thời Lý Nam Đế và xin Ông lập đền thờ. Thực ra, các học giả Trung Quốc đã chứng minh có tính chất thuyết phục rằng cái gọi là "Vũ khúc nghê thường" của Đường Minh Hoàng đâu phải là do ông mơ thấy trên nguyệt điện Hằng Nga rồi tỉnh ra mới nhớ lại, dạy cho cung nữ điệu múa ấy, mà đấy là vũ khúc Ấn Độ do một đoàn ca múa từ ấn qua vùng Trung Á tới kinh đô Trường An biểu diễn rồi dạy lại cho cung nữ nhà Đường. Hiện thực, với thời gian, biến thành huyền thoại huyền tích là chuyện thường tình của tâm thức cổ - trung đại thời văn minh nông nghiệp, văn hóa xóm làng tiểu nông.

Cũng theo sự nghiên cứu của GS Trần Quốc Vượng, thì lễ hội Trung Thu chí mới được triều đình Nam Tống chính thức tổ

chức ở Hàng Châu khi Trung Hoa bị mất toàn bộ Hoa Bắc cho Liêu Hạ rồi Kim, và phải rời đô từ Khai Phong (Hà Nam) xuống gần Nam Kinh (cuối thế kỷ XI đầu thế kỷ XII). ở Hoa Bắc (lưu vực Hoàng Hà), tháng Tám trời mù và tuyết đầu mùa đã rơi, trăng lu; Giang Nam (lưu vực Trường Giang trở về Nam) tháng Tám trời thu mới trong xanh và lễ hội trung thu Trung Hoa là tiếp thụ và nâng cao các lễ hội dân gian từ thời Kinh Sở - Bách Việt cổ đại. Đó là một lễ hội phương Nam, được ghi chép trong sách Kinh Sở tuế thời Ký (Kinh thuộc tỉnh Giang Tây, Sở thuộc Trường Sa Hồ Nam của Trung Quốc ngày nay). Sách Thái Bình hoàn vũ ký đời Tống (thế kỷ X - XI) cũng chép rằng: tháng Tám trăng trong, trai gái Man - Lão (Việt cổ, phi Hoa) tụ họp dưới trăng, hát múa đối đáp với nhau, tìm hiểu nhau, từ đó "hôn nhân đã định". Sách Lĩnh ngoại đại đáp (trả lời về tình hình phía Nam núi Ngũ Lĩnh) của Chu Khứ Phi đời Tống (XI - XII) cũng chép gần như vậy. Theo chúng tôi được biết thì văn bia chùa Đọi (Duy Tiên, Hà Nam) thời Lý (1121) cũng đã ghi chép về hội thu tháng Tám đua thuyền, múa rối nước ở Thăng Long.

Trong Thơ văn Lý Trần cũng như Đại Việt sử ký cùng nói đến tục uống trà, ăn bánh ngọt thưởng trăng thu của vua quan và dân chúng thời Lý Trần.

Bánh trung thu gồm hai loại chính, đều thường hình tròn để biểu tượng trăng (sau này cũng có làm bánh vuông hay bánh có góc cạnh).

- Bánh dẻo làm bằng nếp (gạo) với đường, để "chay" hay có nhân đậu xanh, mứt bí. Đấy là bánh "thuần Việt".

- Bánh nướng vỏ bằng bột mỳ, nhân bánh đa dạng nào thì trứng gà, lạp xường, hạt mỡ, hạnh nhân... Rõ ràng đây là một ảnh

hưởng Trung Hoa mà trực tiếp là Quảng Đông (Hàng Buồm, Hà Nội, Chợ Lớn, Sài Gòn).

Những thứ quà khác bầy trong Tết Trung Thu rất phong phú, ngoài hoa quả thuần Việt như: bưởi kết thú, hồng ngâm, hồng đỏ, thanh long, na, có thể có quýt đầu mùa trông rất đẹp mắt, Hà Nội phải có cốm. ở đây, quả đều có thể được kết khéo léo bởi bàn tay các bà, các mẹ, các chị nghệ thuật thành các loại chim thú quý, rồng, phượng, rùa, cá... Thi bày cỗ Trung thu trước cửa nhà, hàng phố là một nét văn hóa thu của Hà Nội mà thời gian gần đây có phần mờ nhạt.

Tranh dân gian Hàng Trống Cá chép trông trăng (Lý ngư vọng nguyệt) có ảnh hưởng Trung Hoa và tư duy Thiền Việt: trăng trên trời hay trăng đáy nước, là một hay là hai, là có hay là không... Thơ Thiền kiểu này đã phát triển từ thời Lý - Trần.

Sau cùng, không thể không nói tới những "đèn ông sao", "ông sư", mà trẻ nhỏ rước và ca hát với những nét mặt hồn nhiên, thơ ngây trong đêm Trung Thu. Và, nay còn quá hiếm cái đèn - kéo - quân, một thể loại "múa rối bóng" của Việt Nam - Hà Nội. Di sản văn hóa dân tộc dân gian mất mát nhiều rồi. Chỉ xin đừng để mai một nhiều hơn nữa./.

VĂN HÓA CHÈ ĐÔI NÉT PHÁC HỌA*

Thức uống của người Việt Nam rất phong phú và đa dạng dù là thức uống thường ngày, thức uống để chữa bệnh, hay thức uống dùng trong lễ thức.

Cái phong phú và đa dạng đó cần được lý giải trước hết bởi tính đa dạng sinh học của thiên nhiên Việt Nam, của hệ thực vật Việt Nam. Sau đó, nó cần được lý giải bằng khả năng ứng biến của người Việt Nam, biết mềm mại thích nghi và sống hòa đồng với tự nhiên Việt Nam trong một nền văn minh nông nghiệp - thôn dã đã phát triển từ mấy ngàn năm nay. Sau đó nữa, ta sẽ cắt nghĩa bằng vị thế địa - văn hóa của Việt Nam, nói như học giả Thụy Điển Olov Janse là "ngã tư đường của các cư dân và các nền văn minh". Và nói như một học giả Pháp ở Đại học Nice, ông GS H.R.Feray, người Việt Nam và văn hóa Việt Nam có một hệ giá trị trội vượt là sự "Không từ chối" (Non - Refus). Uống nước mưa, nước giếng, nước lọc (chung trong phạm trù "uống nước lã", nói văn hóa chữ nghĩa là "thanh thủy") rồi uống nước vối (lá vối, nụ vối và nhiều khi cả cành vối), uống nước gỗ mai già, nước chè xanh... song cũng không chối từ trà Tàu, chè sâm Triều Tiên, rồi uống cafe moka trên diễn trình lịch sử và cho đến

hôm nay cũng không chối từ uống nước khoáng các loại, uống Coca-Cola, uống Seven up, Sprite kiểu Mỹ.

Tôi hơi ngạc nhiên là cho đến ngày hôm nay có người còn nói và viết ra rằng:"... thực chất quê hương của chè là ở Trung Quốc, nó xuất hiện từ 17 thế kỷ trước nhưng 800 năm sau mới được coi là thứ uống của quốc gia này". Minh Viễn: "Nguồn gốc của chè và nghệ thuật pha uống chè" (Văn nghệ Trẻ, số 46 (155) 14.11.1999), Hà Nội, trang 8) nhưng cũng trong bài báo đó lại viết "Chè Việt Nam có loại cây rất to, cao 10 m, hai người ôm không xuể".

Trong khi đó, giới nghiên cứu sinh thái - thực vật học Trung Quốc đã chứng minh hết sức hùng hồn rằng: Ở Hoa Bắc, vùng hoàng thổ cao nguyên và bình nguyên lưu vực Hoàng Hà, quê hương nguyên gốc của người Hoa Hạ *không hề* tìm thấy một cây trà hoang nào là nguồn gốc của cây trà được trồng trọt ngày sau.

Giới sinh học chỉ tìm thấy trà hoang ở vùng "tam giác đồng Đông Sơn - Bách Việt: Vân Nam - Bắc Việt Nam - Quảng Tây". Ví dụ ở Bắc Việt Nam: Từ đầu thập kỷ 60, tôi và vài chục học giả khác đã lặn lội đến vùng Suối Giàng (Văn Chấn - Nghĩa Lộ), trên độ cao cả ngàn mét so với mực nước biển bây giờ - và đã thấy *tận mắt* cả một rừng chè hoang mấy vạn cây chè dại sống thành rừng trong đó có 03 (chứ không phải 02) cây chè cổ thụ ba người ôm không xuể (chúng tôi đi 03 người) chiều cao từ 6 - 8 m. Rừng chè dại Lạng Sơn - cũng như rừng "quít hồi xứ Lạng" mà tôi đã qua lại nhiều lần có cây chè cao đến 18 m. Cho nên đúng như ông KS Tấn Phong nói "Trà ở Việt Nam", Báo Văn nghệ Trẻ số 46) "Đã có những kết luận khoa học trong và ngoài nước, cho rằng Việt

Nam là một trong những cái nôi cổ nhất của cây chè thế giới, cổ hơn cả chè Trung Quốc".

Từ năm 1961, trong một bài tiểu luận dài về lịch sử nông nghiệp Việt Nam mười thế kỷ đầu CN, tôi đã dẫn nhiều thư tịch cổ để chứng minh, từ nửa đầu thiên kỷ I, người Nam đã uống nhiều loại nước uống, từ vỏ quả *đô hàm*(?), mơ, quế, gừng, sấu, dừa và đặc biệt ở nửa sau thiên kỷ này ở miền đồi núi trung du và châu thổ, nhân dân Việt Nam đã *trồng chè*. Nếu dưới mắt nhà thơ Đường Giả Đảo, đất An Nam (mà ông chưa hề sang, chỉ nghe nói thôi) là chốn:

Hỏa sơn nan hạ tuyết
Chướng thổ bất sinh trà.
(Núi lửa cháy, không thể có tuyết
Đất nhiều chướng khí, chè không mọc).

Thì trái lại, khi phác họa cảnh chùa của một vị sư Nhật - Nam, nhà thơ Trương Tịch lại viết rõ ràng, tỉ mỉ:

Phiên kinh thượng tiêu diệp
Quải nạp lạc đằng hoa
Chức thạch tân khai tỉnh
Xuyên lâm tự chủng trà
(Dịch kinh, viết lên tầu lá chuối
Treo áo sư làm rung hoa mây
Lấy đá xây giếng mới
Phá rừng tự trồng trà)
(Bài thơ "Khi ở núi, tặng vị sư người Nhật - Nam")

Việc uống trà gắn với dùng *nước giếng chùa* trong vắt thơm ngon (hiện nay tôi và đồng nghiệp đã tìm thấy ở miền Trung nhiều giếng xếp đá (hoặc xây gạch) nước rất thanh sạch không bao giờ cạn mà sau này Nguyễn Tuân nói đến ("Chén trà trong sương sớm") và vừa qua còn gây tranh cãi - xem Trần Đăng Khoa: *Chân dung và đối thoại*) là bắt nguồn từ thế kỷ VII - VIII ở ngay trên đất Việt Nam.

Sách *Trà kinh* nổi tiếng của Lục Vũ đời Đường cũng viết: "Qua lô" (Chè) - ở phương Nam cũng giống như "Dính" (chè phương Bắc) mà búp nhị đăng đắng. Người ta *pha nước uống* thì tỉnh mình, suốt đêm khó ngủ. *Giao Châu* (tên chỉ Bắc Việt Nam khi ấy - TQV) và Quảng Châu (Quảng Đông, Trung Quốc ngày ngày nay, trước năm 264 vẫn thuộc Giao Châu) rất quý thứ chè ấy. *"Mỗi khi có khách quý đến chơi thì pha mời"* (Tôi nhấn mạnh - TQV).

Vậy thế ứng xử dâng mời trà cho khách, một đặc trưng nổi bật của Văn hóa Chè Việt Nam đã được thư tịch riêng về Trà ghi chép từ thế kỷ VIII, đâu phải là sự vay mượn từ Trung Quốc tuy cố nhiên là sự giao lưu văn hóa Việt - Hoa, đã có từ lâu trong lịch sử và "văn hóa Trà" của Trung Hoa đã có một ảnh hưởng không nhỏ đến những tầng lớp trên của xã hội Việt Nam mà xu hướng vọng ngoại "Nam nhân Bắc hướng" - nói như GS Tsu (Từ Tùng Thạch) ở Đại học Princenton (Mỹ) (Xem Từ Tùng Thạch *Việt giang lưu vực nhân dân sử*) là luôn luôn có thật. Song "giao lưu văn hóa Chè" *luôn luôn* là một ảnh hưởng qua lại, "có đi có lại" chứ *không bao giờ* là ảnh hưởng một chiều như có nhiều học giả *cũ* đã khẳng định: Trung Hoa và văn hóa Trung Hoa chỉ là "chủ thể Cho" còn Việt Nam và những miền ngoại biên văn minh văn

hóa Trung Hoa chỉ là những "chủ thể Nhận". Cho - Nhận, Nhận - Cho luôn luôn là một quy luật của sự "tiếp xúc và biến đổi" (tiếp biến), đan xen, giao thoa văn hóa. Tôi xin dẫn lời - cho có vẻ khách quan - của một giáo sư Mỹ chuyên gia nổi tiếng về Trung Quốc học trong cuốn sách "Lịch sử Trung Hoa" (*A history of China*) là Eberhard viết khi còn dạy ở Đại học Thanh Đảo trước Đại chiến thứ II (1939 - 1945): người Hoa, khi bành trướng từ Hoạ Bắc xuống Hoa Nam, đến miền Tây - Nam (Vân Nam - Quý Châu, Tứ Xuyên bây giờ) mới phát hiện ra cây Trà.

Và cho mãi đến đầu thời Đường (thế kỷ VII) người Hoa cũng chỉ biết *nhai lá chè tươi với muối và gừng* coi như một vị thuốc chữa bệnh (bệnh sốt rét và nhất là bệnh tiêu chảy).

Mãi sau, *do học tập người bản địa*, người Hoa mới biết pha trà với nước sôi, hãm nóng để uống.

Nhưng người Hoa - với thiên tài hội nhập và sáng tạo cái mới mới biết sao khô trà, sao khô và tẩm thêm hương liệu để giữ gìn và bảo quản trà cho mùa Thu Đông khô hạn thiếu búp chè xanh tươi và - với *tài buôn bán bẩm sinh* và, ở miền Tây, một đầu mút của con đường lục địa Á - Âu (eurasiatique) đã xác lập ra "con đường Chè" nối tiếp và song song với "con đường Lụa" đưa Trà đi bán ở đầu mút bên kia (bên Tây) của con đường lục địa xuyên Á - Âu.

Trà Trung Hoa cuối Đường đầu Tống (thế kỷ IX - X) thực sự là một *yếu tố kích thích* sự phát triển của đồ sứ Tống - đặc biệt là các loại đồ sứ dùng trong việc chuẩn bị một bữa uống trà, như ấm, chén... Cái chén sứ to dùng để rót trà từ ấm tra ra rồi mới rót vào các chén nhỏ để khách quần ẩm trà, cho đến đầu thế kỷ XX này, người ta vẫn gọi là *Chén Tống* là vì vậy.

Cái *bản sắc* của văn hóa dân gian chè Việt Nam có thể tóm tắt ở một chữ: Tươi. *Chè tươi*, chè xanh, rửa sạch lá chè tươi hãm trong nước sôi sủi tăm cá. Uống bằng *Bát*: Bát đàn.

Tôi đã từng hơn một lần đọc sách về *Trà đạo Nhật Bản*. Tôi cũng biết khi dùng *Trà* theo *trà đạo*, người Nhật thích uống bằng Bát mua của Việt Nam (Giao Chỉ) mà họ gọi là Ko Chi.

Nhưng phải đến năm ngoái, 1998, khi sang Kyoto ("Kinh đô" (cũ) của Nhật Bản trước 1868) - Tokyo Đông kinh chỉ trở thành thủ đô Nhật ở thời MinhTrị (Meyi từ 1868), tôi mới bỏ tiền đi tham quan *Bảo tàng Trà đạo* (nước ta bao giờ mới có Bảo tàng Văn hóa Chè?) với tất cả các dụng cụ dùng trong Trà đạo và cái "đắt tiền" khi đi xem Bảo tàng này - cho riêng tôi - là được tặng cuốn sách đầy đủ tranh ảnh minh họa về trà đạo - đắt tiền hơn giá vé vào cửa 3000 "yên" của tôi - và được dự, trong khuôn viên Bảo tàng, một buổi tham dự uống trà theo Trà đạo. Chè tươi xanh kiểu Việt Nam đã được "Nhật Bản hóa" bằng cách tán nhỏ lá búp chè thành bột hòa với nước sôi có pha nước lạnh để nhiệt độ giảm dưới 100°C, đựng bằng *bát*. Khi uống có kèm theo một bánh ngọt nhỏ và phải tuân thủ nghi thức ngồi uống trang nghiêm khi cô gái Nhật mặc bộ kimono truyền thống quỳ dâng bát trà (tôi được xem việc chuẩn bị trà nhưng khi đã uống trà thì phải ngồi nghiêm kiểu *thiền*). Trong mỗi phòng dành cho Trà đạo đều có một hốc nhỏ đựng bình hương liệu thơm ngát như kiểu bình đào được ở Hội An với cái màu xanh và vàng mà cho đến nay người Nhật vẫn gọi là màu Kochi (Giao Chỉ). Trà đạo gắn với *Zen* (Thiền) và người Nhật Bản thừa nhận ảnh hưởng ngoại sinh của Trà đạo là từ Việt Nam hơn là ảnh hưởng từ Trung Hoa.

Trà Tàu (thực) quá tinh tế, quá cầu kỳ, kiểu Trảm mã trà, Long Tỉnh... (tôi cũng đã được thưởng thức khi ở Đài Bắc, Hồng Kông, Quảng Châu...). Nó quá *nhân vi*, còn chè Việt Nam tươi xanh, mộc mạc hơn, "chè ngon xin chớ ướp hoa" (nhưng tầng lớp trên vẫn không từ chối chè ướp sen, ướp nhài... Và xin nhắc khéo văn hóa chè ướp sen Hà Nội cũ là chỉ ướp bằng Chè mạn Hà Giang với sen Tây Hồ chưa bóc cánh với độ hương cao nhất. Không ai ướp sen bằng chè đen Phú Thọ hay trà Tân Cương Thái Nguyên). Và trà Việt Nam đã "vào" đời sống dân gian với những thành ngữ của sĩ phu bình dân "trà dư tửu hậu", "tửu sáng trà trưa" (chứ không phải chỉ là "bán dạ tam bôi tửu, bình minh nhất trản trà" và câu thành ngữ dân gian:

Rượu ngâm nga trà liền tay.

Quá tuổi 40 cho đến nay, tôi cũng thích nhâm nhi chút rượu. Còn uống trà Việt Nam có vẻ tấp nập, cộng đồng hơn, có vẻ như thế là vì sợ trà chóng nguội, hương vị bay đi ít nhiều, kém ngon hơn chăng?

Còn "Trà pha lại" thì người ta thường ví với cái gì gì nhỉ?

Có nhiều người hiểu lầm bài "Tùy bút về trà" của Phạm Đình Hổ trong *Vũ trung tùy bút*, tưởng thú uống trà chỉ nở rộ ở Việt Nam từ thế kỷ XVIII.

Trên tôi đã dẫn thi văn từ thời Đường nói về trà ở Việt Nam.

Để kết thúc bài viết hình như đã khá dài này, tôi xin phép chỉ dẫn thêm hai bài thơ của *Nguyễn Trãi*, danh nhân văn hóa Việt Nam thế kỷ XIV - XV (1380 - 1442) (Rút trong *Thơ văn Nguyễn Trãi* (tuyển) Nxb Văn học, 1980, Hà Nội, trang 136 - Bài 34 (86) *Ngẫu thành:*

Mãn đường vân khí triêu phần bách
Nhiễu chẩm tùng thanh dạ thược trà.
(Hơi mây tỏa đầu nhà, buổi sớm đốt gỗ bách
Tiếng thông reo quanh gối, ban đêm đun ấm trà)

Có lẽ lúc này Ức Trai đã lui về Côn Sơn:

(Sớm, lò củi bách, mây dầy tỏa
Đêm chén trà, tiếng thông vọng reo)

Trang 149 bài 43 (77) *Mạn hứng:*

Tảo tuyết chư trà, hiên trúc hạ
Phần hương đối án, ổ mai biên.
(Thắp hương trước án, bên mai lũy
Quét tuyết, đun trà trước trúc hiên)

Chỉ đọc hai câu này, ta cũng thấy trà đã đi vào và hòa nhập với tâm thức văn hóa Việt Nam./.

TẢN MẠN CHUNG QUANH CÂU CHUYỆN MẮM*

Từ thập kỷ 80, khi bắt tay nghiên cứu Văn hóa và Dinh dưỡng (Culture - Nouriture), tôi đã mô hình hóa bữa ăn Việt Nam là: ***Cơm - Rau - Cá.***

Cơm, cả về lịch đại và đồng đại, có thể là Bo bo, Khoai (Các loại), ngô sắn... nhưng bao trùm là *Gạo.*

Rau cũng vậy (lịch đại và đồng đại) là rau dại (các loại rau sam, rau má, rau tầu bay, diếp cá...) và rau trồng (các loại), nổi bật là *rau muống.*

Cá, là để *thủy sản*, nói chung, nước ngọt và nước lợ, nước mặn, bao gồm cả tôm, cua, trai, ốc, hến...

Tháng 8 vừa qua (8-1998), tôi tham gia đoàn học giả quốc tế (Việt, Nhật, Hoa, Indonexia, Thái Lan) nghiên cứu 6 vùng khô (dry areas) ở Đông Nam Á. GS Fukui Hayao, Tiến sĩ nông học - sinh thái học nổi tiếng của Đại học Kyoto Nhật Bản, chủ dự án, sau khi bàn bạc với các học giả Đông Nam Á (còn gồm thêm Campuchia, Myanma, Sri Lanka, Lào, Malaysia) đã mô hình hóa bản sắc ăn của Đông Nam Á là:

Cơm - Rau - Mắm - Ớt

Ông nói vậy, khi đoàn đang công tác ở miền Trung Trung Bộ Việt Nam, xứ sở của Gió Tây (Gió Lào) khô nóng (ngày ở Quảng Trị chúng tôi chịu đựng gió Lào 24/24 giờ và nhiệt độ ngoài trời trưa nắng 42^0C) cũng là xứ sở của các loại Mắm. Trên bàn sắn của đoàn - do tôi cầm đầu, lúc nào cũng có các loại rau tươi - đặc biệt là bộ 3: Rau diếp cá - rau đắng - khổ qua (mướp đắng) và các loại mắm. Từ nước nắm, mắm tép, mắm tôm, mắm moi, mắm chượp, mắm nêm, mắm cá cơm (còn cả con) và đặc sản rất đắt tiền: mắm cá thu, vàng óng như mắm rươi ngoài Bắc (Trước đó, trong tuần lễ du khảo ở Sài Gòn - Nam Bộ với các ông bà nghè ở Bảo tàng Lịch sử, ngoài các thức đó, chúng tôi còn ăn *lẩu mắm* và kỳ khu mang về Hà Nội *mắm tôm Gò Công* ngon nổi tiếng.

Học giả Nhật và Đông Nam Á - do nghề nghiệp phải chịu đựng cái *Khô - Nóng*, cái *Nắng Gió Cát Lầm* nhưng cũng được thưởng thức cảnh biển đảo miền Trung đẹp tuyệt vời và đủ mọi loại hải sản rất cao cấp: *Chim - Thu - Ngừ - Chình, ốc Hương - Ngao - Ngán, Tôm Càng xanh, Tôm Xá, tôm Hùm* (do lòng hiếu khách của chủ nhà các tỉnh miền Trung). Xạm nắng gió suốt ngày, tối ngồi vào bàn ăn, học giả Nhật vẫn phớn phở ra mặt vì hải sản vừa ngon vừa rẻ (hoặc ăn không mất tiền, càng thêm ngon) rất "hạp" với dân Nhật vốn ở hải đảo còn ăn cả cá sống. Việt Nam có cá gỏi, ăn gần sống, tôi - xuất thân dân chài - rất thích, song không dám cho bạn ăn, nhỡ ra sao... phải chịu trách nhiệm với Trên! ăn Mắm, đủ lắm rồi. Ba tuần an ninh, an toàn gần như tuyệt đối!

Mắm là một đặc sản Đông Nam Á, người Tây thường dịch là saumure, salaison, sauce... không hoàn toàn tương hợp.

Mắm có tảng nền là thủy sản, để nguyên con hay giã nhỏ, muối mặn (salé) và để một quá trình lên men (fermenté) bằng gạo thính, có khi cho thêm ít rượu - để "thơm" và thúc đẩy quá trình lên men, rồi khi ăn, chắt thành nước (nước mắm cá, nước mắm cáy, nước mắm sò), hay ăn nguyên con (mắm cá cơm) hay đánh nhuyễn thịt (mắm - tép - moi, mắm cá thu). Đông Nam Á được coi là vùng chân núi Hymalaya - Thiên Sơn, nhiều sông suối đầm lạch (trên 1 km/1 km^2), biển Ấn Độ Dương, Thái Bình Dương và các biển - vịnh, vùng miền; Vịnh Bắc Bộ, vịnh Cam Ranh, vịnh Thái Lan, vịnh Bengale... Đông Nam Á nhìn chung chăn nuôi không phát triển, lượng đạm động vật trong nền *Dinh Dưỡng* ở các nền văn minh cổ truyền Đông Nam á chủ yếu trông cậy vào nguồn *động vật thủy sinh*. Lào - Thái có *mắm ngóe*, châu thổ Bắc Bộ có mắm tôm mắm tép, mà ngon nghẻ cũng ở mấy miền trũng, miền ven biển (Làng châu thổ Bắc Bộ đâu cũng có *Tương* (dựa vào đạm thực vật (từ đậu tương, ngô, gạo) muối và cũng cho lên men) nhưng không phải làng nào, vùng nào cũng có mắm (hoặc nếu có, cũng chỉ có dung lượng ở cấp hũ - lọ (như kiểu *Hũ Mắm; Đo lọ nước mắm, đếm củ dưa hành* - ám chỉ người so sẻn) có tính tự cung tự cấp trong phạm vi gia đình. *Mắm* (và nước mắm) có thị trường nội địa rồi ngoại địa, chỉ phát triển ở *miền ven biển* mà chủ yếu là ở miền Trung - Nam. Thủy sản nước ngọt không nhiều nhưng hải sản vô cùng phong phú. Vậy *cái nôi của mắm là miền Trung - Nam, nhưng thịnh nhất là miền Trung - xứ sở người Chăm cổ và ngôn ngữ Melayu.*

Không ai nói khối cư dân Tày - Thái (Thái ngữ) không có mắm, song người Tày - Thái ở Việt Nam trước đây rất ít mắm,

người Lào, trên đã nói, có mắm ngóe tự sản tự tiêu, người Thái Lan trước đây nửa thế kỷ *không biết công nghệ làm nước mắm* (sau học của người Việt), cũng không ai nói khối cư dân Môn - Khơme ngữ không có mắm, song người Khơme Nam Bộ trước đây chỉ có *mắm bồ hoóc*, không phải ai cũng biết ăn ("khó ăn" lắm!).

Do vậy, khoanh vùng lại thì khối cư dân ven biển, Việt - Chăm (Chăm - Việt thì đúng lịch sử hơn) mới là tổ sư của nước mắm và mắm đích thực các loại. Châu thổ Bắc Bộ - cái nôi Đất Tổ của toàn người Việt sử dụng *Tương* là chính, có thêm tí mắm tôm, mắm tép. Nhà tôi 5 đời ở Hà Nội - ông bà, bố mẹ tôi đều không ăn được, hay không ưa ăn hải sản - cả bố mẹ vợ tôi (năm nay ngoài 90 tuổi) cũng vậy. Chỉ ăn cá Thu - kho, rán, phải có chè xanh (tươi) - nhiều chất tanin - hay ăn cua bể - que nem rán hội nhập từ Sài Gòn (thế hệ tôi hồi trẻ đều gọi là nem rán chả giò là "chả Sài Gòn").

Do vậy, theo cái nhìn địa văn hóa (geocultural view) thì cả Việt Nam nằm trong bán đảo Đông Dương, lại chiếm trọn phần phía đông của bán đảo ấy nên chất bán đảo càng nổi bật. Sông nhiều, biển rộng nên con người chủ nhân ở đây thấm đậm tư duy sông nước, tư duy biển cả. Song, địa hình đường ven biển phía bắc lõm vào, lại bị đảo Hải Nam án ngữ như cái nút thút nút cổ chai châu thổ Bắc Bộ, luồng hải lưu đi xa bờ, luồng cá biển cũng vậy.

Phải đến vùng Nghệ Tĩnh dường bờ biển mới ưỡn cong *lồi* ra phía biển, cho đến Phan Rang - Phan Thiết, luồng hải lưu cá chạy gần bờ hơn, nên mới càng *mặn mòi* chất biển mà *mắm* trở thành một thành tố hữu cơ hằng ngày của văn hóa ẩm thực. Ai cũng biết ngày trước, không gian từ Đèo Ngang tới Hàm Thuận, Hàm Tân là không gian văn hóa Sa Huỳnh - Chămpa. Đấy là

không gian của các ruộng muối, của các lò mắm. Thánh văn thơ Cao Bá Quát viết câu thờ đùa cợt: *Câu thơ thi xã, con thuyền Nghệ An* (Thuyền Nghệ chở mắm ra Thăng Long thì ở xóm học trò cạnh trường Giám (Quốc Tử Giám - Văn Miếu) mới có quán cơm, quán hàng với cô gái Long thành đon đả mời chào các sĩ tử lên Kinh thi Hương, thi Hội: *Mắm Nghệ lòng ròn, rượu ngon cơm trắng*!). Mắm Ngũ Quảng - Nam)) - Nha Trang - Phan Thiết, *mắm tôm chua* độc đáo cứ Huế... Dân Gò Công quê hương bà Từ Dũ (mẹ vua Tự Đức) bảo tôi: Bả ra Huế làm hoàng hậu của vua Thiệu Trị, nhớ quê, bả sai chờ thuyền mang "gạo chợ Đào", "mắm tôm Gò Công" ra Huế cho bả thưởng thức hương vị quê hương; một đỗi đường xa "mắm tôm Gò Công" thành "mắm tôm chua xứ Huế". Không "biết người dân xứ Huế có giận vì cái giai thoại ấy không, chi bằng ta cứ nói; Mắm Huế là sự "cung đình hóa, thần kinh hóa" mắm dân gian...

"Gắt như mắm": Mắm càng ngon, mùi vị càng dậy; dân gian ta thích ăn đạm thủy sinh muối mặn, lại trải một quá trình lên men nên dễ tiêu (tương mắm đều có công nghệ lên men); lại để dành được lâu. Dân gian ta cũng ưa ăn thức tổng hợp, hòa trộn rau - thịt - mắm, đủ hương vị ngọt bùi cay đắng (các loại rau thơm, khổ qua, chuối xanh, khế, chanh, ớt... Song xin nhớ câu nhắc nhớ của dân gian "ăn mắm - ngắm về sau"; Sau bữa mắm, rất chi là khát nước. Huyền tích cô Tấm đã có chuyện làm mắm rồi.

Các chuyên gia văn hóa ẩm thực nhấn mạnh rằng *mắm* có liên quan mật thiết đến "xã hội tính" (Socialité) và *khả năng xã hội hóa* (Sociabilité). Sau bữa ăn cộng đồng, bát mắm để giữa mâm cảm của cộng đồng, tinh thần cộng cảm càng được gia tăng. Và *biết ăn* thì cũng biết *đổi trao*. Từ miền Trung, mắm đi xa, vô Nam, ra Bắc./.

Phần 3

VĂN HÓA ẨM THỰC HÀ NỘI

CÁC VẤN ĐỀ VĂN HÓA ẨM THỰC HÀ NỘI**

I - CÁI THƯỜNG NGÀY: ĂN VÀ UỐNG

Như chúng ta đã biết, Trường Đại học Minnesota (Mỹ) có hẳn một *Dự án* tương đối đầy đủ để nghiên cứu *Cái thường ngày*. Người Mỹ vốn ưa thực tế, thực dụng. Để bắt đầu Dự án này, học giả Mỹ trước hết ngó nhìn sang châu Âu, nơi cội nguồn của tổ tiên họ và nay là những người bạn đồng minh của họ.

Và việc đầu tiên của họ là... *dịch sách*. Họ dịch cuốn sách của nhà xuất bản danh tiếng Galima (Editions Gallimard, 1990): *Phát hiện cái thường ngày: I: Nghệ thuật Làm*. Tiếp đó là cuốn thứ hai: *Phát hiện cái thường ngày II: Nhà ở và Bếp núc*.

Và đến năm 1998, Trường Đại học Minnesota đã cho ra mắt cuốn sách này dưới cái tên: *Living and Cooking* (Sống và làm bếp).

Chồng tôi và tôi đang có trong tay cuốn sách này, do một người bạn Mỹ gửi tặng, với tên các tác giả cụ thể: Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol. Đây là bản "mới tinh", vừa được tái bản "có sửa chữa và bổ sung", người biên tập là Luce Giard, người dịch từ Pháp văn ra Anh văn là Timothy J.Tomasik.

Gần đây, một ý tưởng mà tôi rất thích của ông Sáu Phong, tức ông Nguyễn Minh Triết, Ủy viên Bộ Chính trị, Bí thư Thành ủy TP. Hồ Chí Minh khi trả lời các nhà báo nhân kỳ họp đầu tiên của Quốc hội khóa X (2002): "Về nhiều mặt, Việt Nam đã tụt hậu hàng thế kỷ so với thế giới tiên tiến (phương Tây)"(!), trong đó, có cả việc nghiên cứu Nhân văn học nói chung và nghiên cứu Văn hóa ẩm thực nói riêng"!

Trong nhiều cách làm để Việt Nam "đi tắt, đón đầu" vào nền *Văn minh trí tuệ, kinh tế tri thức* là *Học hỏi để biết (hiểu) rồi làm (hành)* - theo cách của mình (Việt Nam hóa) - như Bác Hồ đã *làm* và *dạy* chúng ta.

Trong bài viết này, tôi (và chồng tôi) sẽ trình bày *cách hiểu* của chúng tôi về *Lý luận văn hóa ẩm thực*. Còn thực tế văn hóa nghệ thuật ăn uống Việt Nam - Hà Nội thì các ông Mai Khôi, Băng Sơn v.v... và v.v... đã giãi bày quá nhiều trên tờ tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống* của chúng ta.

Nào, xin hãy "bắt đầu từ chỗ bắt đầu": Ăn uống là chuyện thường ngày - ngày thường.

Đúng. *Nó giản dị như cuộc sống*. Có thế thôi! Nhưng sự đời không giản đơn như vậy.

Thường ngày, 24 giờ, từng *cá nhân* theo *tuổi tác* và *giới tính* (cụ, ông, bà, cô, cậu...), và tùy theo *cộng đồng* (Kinh, Mường, Thái, Êđê, Khơme...), con người ăn - uống *mỗi ngày mấy bữa?*

Ôi dào! Chỉ vẽ chuyện: Sáng - Trưa - Chiều tối là cùng chứ gì!

Dạ không, "vậy mà không phải vậy".

Ăn sáng, là *ăn quà* sáng (ăn qua loa, điểm tâm ("tỉm xấm" tiếng Hoa, "breakfast" tiếng Anh), hay ăn bữa *sáng thật no* để tôi

còn vác cày dắt trâu ra đồng làm cật lực đây... Cái đó còn tùy: *Tôi là ai*? (công chức ở thành thị hay "dân cày" ở nông thôn...); *Tôi ở đâu*? (xóm làng hay đô thị), *Tôi cần và thích thế nào* (theo công việc, theo "bụng dạ", theo sở thích của tôi v.v...).

Ăn trưa, là vào lúc mấy giờ? Trưa là giờ Ngọ chứ gì? 11 giờ đến 13 giờ, có gì phải bàn nữa? Nhưng vì sao người Anh - Mỹ phân biệt *luch* (bữa ăn trưa) và *brunch* (bữa quá trưa). Và ở Việt Nam, từ xửa xưa còn có *bữa buổi* (khoảng 10 giờ sáng): người nhà gánh *bún, cơm*... ra giữa đồng, nghỉ nửa buổi, ăn cho lại sức, thêm sức cày cấy vài giờ nữa rồi mới nghỉ về nhà, *ăn trưa*?

Chiều, tối là những khái niệm khá *co dãn*. Người ngoại quốc có khái niệm *afternoon* (sau trưa) và *evening* (chiều - xẩm tối) và họ có bữa *tea* (trà và bánh (ngọt) nhẹ nhàng) trước khi *ăn bữa tối* (dinner) mà họ - ngày trước - lại coi là *bữa chính*, thì sao? Nông dân châu thổ Bắc Bộ, nhiều nơi *không có bữa ăn tối* hoặc nhịn, hoặc ăn lưng cơm nguội, vài củ khoai rồi đi ngủ luôn, thì sao? Ai khoa học hơn ai? Khi bây giờ phương Tây hiện đại tung ra khẩu hiệu ẩm thực:

Ăn sáng (thật no đi): ăn cho mình

Ăn trưa (ăn vừa thôi): ăn cho/ vì bạn bè

Ăn tối (hoặc không, hoặc rất... rất ít): ăn cho kẻ thù!

Đấy, tôi xin tạm kết luận phần viết có "lý luận tính" đầu tiên: *Ăn uống là công việc thường ngày nhưng còn tùy cá nhân, tùy cộng đồng, tùy hoàn cảnh* mà vẫn có sự khác biệt. Dựa vào đó, giới Văn hóa học dò tìm *Bản sắc cá nhân, Bản sắc dân tộc quốc gia*...

Ăn uống: lắm chuyện thường ngày

Vâng! Ăn, uống là chuyện thường ngày - ngày thường.

Nhưng *ngày* (từ 0 giờ - 24 giờ) còn phụ thuộc vào *Tuần* (tuần có 7 ngày theo Lịch Tây, tuần 10 ngày theo Lịch Ta cổ truyền), vào *Tháng*, vào *Mùa* (Xuân, Hạ, Thu, Đông), vào *Thời tiết và Khí hậu*... và *vùng miền* (Bắc, Trung, Nam)... nữa chứ ạ!

Chúng ta hãy lấy thí dụ: Tôi là công chức, chồng tôi cũng là công chức, trước đây chỉ có 01 ngày nghỉ cuối Tuần: Chủ nhật. Nay thì Nhà nước lại có văn bản cho công chức nghỉ những 02 ngày: thứ Bảy và Chủ nhật.

Chồng tôi bảo: Bố (cậu, thầy, ba) anh ngày xưa là công chức thời Tây thuộc địa (1888 - 1945), ở Hà Nội, ở phố Pescadores (nay là Phù Đổng Thiên Vương). Chị anh là nữ sinh Đồng Khánh (trường Trưng Vương nay), học giỏi, ở nội trú. Chiều thứ Bảy..., bố được nghỉ (xưa công chức chỉ được chính quyền Pháp cho nghỉ từ chiều thứ Bảy và cả ngày Chủ nhật), ông đón chị từ trường về nhà, và thường "không ăn cơm nhà". Bố mẹ con cái "bìu ríu" nhau lên *Đông Hưng viên*, lên *Mỹ Kinh* ở Hàng Buồm ăn "cơm Tàu" cho nó "đã đời". "Anh bếp" (và mẹ anh là người chỉ huy chỉ đạo) đỡ phải nấu "cơm nhà"; mẹ và "anh bếp" được nghỉ ngơi, khỏi lo lắng chuyện bếp núc, lo cho chồng, lo cho con cái...

Bây giờ, gia đình công chức Hà Nội thì... cũng vậy.

Chồng bàn với vợ: Vợ chồng - con cái mình chiều thứ Bảy (hay Chủ nhật) này lên Hàng Buồm ăn "bít tết Lợi" hay ăn "Phở xào Hàng Điếu", hay ăn "Bánh cuốn Hàng Cân", hay ăn "Miến lươn Hàng Đồng", hay ăn "Miến bún ngan Mai Hắc Đế"... Tất nhiên, ăn cái gì, ăn ở đâu thường là tùy vợ, tùy *mẹ mày*... Người Hà Nội *Ăn hiệu* khác *Ăn ở nhà*.

Có khi cuối tuần, vợ chồng con cái lên xe ô tô, xe máy... về *quê*, thăm Ông, Bà - Họ hàng - Làng xóm..., đem *Quà Hà Nội* về quê biếu tông ti họ hàng, ăn "bữa cơm quê" mà rất ngon, với *Ếch tháng Mười, ốc tháng Tám* (*ta*), "ngủ tạm" một đêm ở quê... Rồi Chủ nhật lại "ra Hà Nội".

Cho nên, có thể tôi là người đầu tiên chăng, đã phân lập "bữa ăn ngày thường" thành "bữa ăn ngày đi làm" và "bữa ăn cuối tuần": Chẳng hạn nếu không đi *ăn hiệu* (rất Hà Nội) cuối tuần mà vẫn "ăn ở nhà' thôi, thì "bữa ăn cuối tuần" vẫn *đông vui* hơn (có "đại gia đình" 3 - 4 thế hệ), vẫn "ngon nghẻ hơn" (nhiều món thịt - cá hơn), để "bồi dưỡng" chồng - con sau một tuần "làm việc" căng thẳng "có gì ăn nấy" rồi còn "lao vào công việc")...

Đấy là tôi chưa đề cập đến bữa *cơm cỗ, mừng tân gia, mừng lên chức, lên lương*, thậm chí *rửa xe mới, rửa đi công tác ngoài Hà Nội, đi nước ngoài về* ("Người Hà Nội" bọn tôi rất thích "vẽ chuyện", thích "bày vẽ" nhân chuyện này, chuyện nọ, chuyện kia... để có dịp "tụ tập" ăn uống, trò chuyện ... khá "lành mạnh"). Thường là "cuối tuần", nhưng "đầu tuần", "giữa tuần" cũng nên...

Vậy thì "chuyện ăn uống" là "chuyện thường ngày" nhưng cũng... lắm chuyện đấy chứ!

CỖ BÀN HÀ NỘI

GS.TS Ngô Đức Thịnh, Viện trưởng Viện Văn hóa dân gian - một chuyên gia lớn về Nhân học văn hóa - xã hội, khi bàn về Văn hóa ẩm thực, ông đã đưa ra một *hệ* phân loại sau đây: Những bữa cơm/ món ăn *thường ngày;*. Những bữa cơm/ món ăn *nghi lễ;* Những bữa cơm/ món ăn *chữa bệnh*.

Khi tôi đưa các hệ phân loại văn hóa ẩm thực này của GS.TS Ngô ra hỏi ý kiến chồng tôi thì anh ấy bảo tôi:

- Em cứ theo cái "hệ" ấy mà tìm hiểu văn hóa ẩm thực Hà Nội thì cũng có thể đỗ TS được đấy... Duy có điều...

- Sao?

- À chả sao cả, anh là đồ đệ của cái thuyết "vừa là... vừa là" của ông TQV, mà ông ấy bảo đấy là *Tương đối luận văn hóa* rút tỉa từ *Lý thuyết tương đối rộng* của A.Einstein, kiểu "Bản chất của ánh sáng vừa là *hạt*, và là *sóng*".

Hay là kiểu tư duy - tâm thức cổ truyền dân gian của người Việt "nói nước đôi": "Làm con trai cứ *nước* hai mà nói".

Và Hà Nội "của em" có cái gọi là "di tích văn hóa vật thể *Đường đê La Thành* đấy:

Nó *vừa là* Đường (đường vành đai bao quanh đô thị cổ Thăng Long).

Vừa là Đê (hệ đê sông Nhị Hồng, Tô Lịch, Kim Ngưu).

Vừa là Thành (lũy thành ngoài đắp vòng quanh để bảo vệ đô thị cổ).

Đấy, "vừa là ... vừa là" rất phổ biến trong cuộc đời, "tiện thể" "lợi cả đôi đường", "*công tư vẹn cả đôi đường (bề)*" (Kiều).

- Anh nói sát vào văn hóa ẩm thực xem nào...

- À, ví dụ như ngày thường, người Việt ăn *cơm tẻ*, cỗ cúng - giỗ (giỗ tổ tiên), cỗ Tết, cỗ cưới, cỗ đám ma thì "dứt khoát" phải có *xôi* (hay tối thiểu là *cơm nếp*). Thế thì khi đọc "bài thằng Bờm", em cần hiểu rằng ở câu cuối "Phú ông xin đổi *nắm xôi*, Bờm cười..." thì ta có thể đoán ra là ngày hôm ấy, nhà phú ông có

Đám (*cỗ giỗ* chẳng hạn) mà nhà Bờm thì không; Bờm vẫn là trẻ - "vị thành niên" ở làng quê, thích ăn *nắm xôi* cho *khác lạ với cơm tẻ* ngày thường. Nhưng ở đô thị Hà Nội thì người ta có thể *mua bán xôi để tiêu thụ* từ *sáng* (*quà sáng*) đến *tối* (*quà tối*). Người Hà Nội chẳng cần chờ có *cỗ bàn* mới có *đĩa xôi* đặt long trọng ở giữa mâm cỗ mà bất cứ mâm cỗ (cỗ bàn) nào cũng *không có nó* (*xôi*) *là không được*.

Xôi trắng để cúng tổ tiên, thần thánh, dùng trong *đám ma*. Nhưng cỗ cưới lại cần *xôi gấc*. Màu đỏ ngày xưa là tượng trưng của *hạnh phúc*. "Gam" màu đỏ trong lễ cưới:

- Cô dâu mặc quần *áo đỏ* (văn hóa mặc).

- Mâm xôi, đĩa xôi màu đỏ (xôi gấc) (văn hóa ăn).

và lễ Tết: *pháo đỏ, câu đối đỏ*...

Bánh chưng xanh cũng vậy. Cỗ bàn ngày Tết, dứt khoát phải có *bánh chưng*, dù dân gian biết thừa: *Dửng dưng như bánh chưng ngày Tết*, nhưng cỗ Tết không có bánh chưng là "xái" mặc dù có thể không ai "đụng đũa". Nó là *bánh lễ nghi cổ truyền*. Nhưng Kẻ Chợ - Hà Nội "của em" thì lại khác! Chiếc bánh chưng "lễ nghi" đó đã có thể được/ bị "thế tục hóa" thành món *quà* ăn *ngày thường*, sáng có, tối cũng có, bánh chưng luộc cũng có mà bánh chưng rán cũng có. Bán cả cái cũng có (bánh chưng nhỏ) mà bán "nửa cái" (bánh chưng to) cũng có.

Bánh cốm cũng vậy. Ngày xưa, nó là bánh lễ nghi trong "Lễ ăn cưới" ở Hà Nội, cả "Lễ ăn hỏi" nữa kia (giầu - cau, bánh cốm buộc lạt nhuộm đỏ, có thể thêm chút gói nhỏ chè sen, mứt sen...) rất tượng trưng cho "mùa thu Hà Nội", mùa ăn hỏi cưới xin. Nay thì Hà Nội "bốn mùa cưới hỏi", bất cứ ngày nào trong

tháng nào năm nào, anh muốn ăn bánh cốm - cứ "lên phố" (phố Yên Ninh - Hàng Than chẳng hạn) là *đều có*. *Bánh cốm* đã được/ bị thế tục hóa!

Văn hóa ẩm thực với những thức ăn - đồ uống gọi là để "chữa bệnh" chẳng hạn, cũng có thể dùng trong *ngày thường*. Lương y (thầy lang) thì nói:

Ngải cứu chữa bệnh đau đầu.

Rau (lá) mơ (tam thể) chữa bệnh đường ruột.

v.v...

Nhưng ở Hà Nội "của em" bây giờ, "Trứng ngải cứu", "Trứng lá mơ" đã trở thành *quà sáng, quà chiều* cho từ các cháu đến cụ già Hà Nội, bán trong hiệu, bán vỉa hè...

Thế cho nên cái "Hệ phân loại" văn hóa ẩm thực của GS.TS Ngô thầy em, cũng chỉ *có giá trị tương đối* thôi em ạ!

Vài chú thích nhỏ về cỗ bàn Hà Nội

Ngày trước bà con họ hàng của bố mẹ tôi có công việc gì đó ra Hà Nội, hay chỉ ra chơi thôi - cũng được bố mẹ tôi chèo kéo mời cơm: ăn (*xơi*) "cơm thường" thôi mà, "tiện thể" cô bác ra... vâng... không "bày vẽ" gì đâu!

Mâm cơm dọn lên, có rau luộc, rau xào, thịt, cá canh. Thịt luộc, thịt rán, thịt quay, thịt nấu đông (mùa đông)...

Thịt, có thể là thịt bò, thịt lợn, thịt gà, thịt vịt, ngan, ngỗng, bồ câu...

Cá, có thể là cá nước ngọt: chép, trắm, quả, sộp, diếc...; có thể là hải sản: chim, thu, nục, đé, cá hồng...

Tôm, tép luộc, rang, xào mỡ...

Canh, nhất thiết phải có, ăn từ đầu bữa đến cuối bữa, có *nước*, có *cái*, là *rau*: rau muống, rau ngót, mồng tơi, rau đay, rau cải...; nhưng bao giờ cũng cộng với thịt, hay *cá* hay *giò sống*, mọc vo viên..., hay cũng có thể là *cua*.

Ăn cơm xong, còn món "điểm tâm" "đét xe"(desert) là hoa quả: *Đáy đĩa mùa đi nhịp hải hồ* (Xuân Sanh); cũng có khi là cốc thạch trắng, thạch đen...

Các cô bác "nhà quê" sau này bao giờ cũng bảo: *Ăn cơm thường Hà Nội mà cứ như ăn cỗ ở nhà quê!*

Vậy theo họ, bữa *cơm thường* và *bữa cỗ* khác nhau cái gì?

Cơm thường nhà quê, chủ yếu là Cơm tẻ + Rau + Tương, thi thoảng mới có cá. Còn thịt, nhất là *thịt bò* thì rất hiếm. Nghĩa là, trong con mắt dân gian, *cỗ bàn* nhất thiết phải nhiều *thịt*. "Cỗ cho ra cỗ" nhất thiết phải đủ 4 thứ:

Giò - Nem - Ninh - Mọc

Đấy vốn là những "bát cỗ" ở các đám (ma, cưới) khao vọng (khi đỗ đạt, làm quan, "thăng quan tiến chức"...).

Xem vậy đủ biết ngày xưa, cổ truyền văn hóa Việt Nam nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng chủ yếu là *văn hóa, văn minh thực vật*.

Hà Nội là đô thị - là Thủ đô có mặt được thiêng liêng hóa, nhưng rất nhiều văn hóa ẩm thực đã "giải thiêng", biến *món ăn lễ nghi* thành *món ăn quà*.

Người Hà Nội (mà tiêu biểu là tầng lớp trung lưu trở lên) không chỉ *đô thị hóa* mà còn *cầu kỳ hóa, tinh tế hóa* (nhưng cũng *giải phóng hóa* luôn) các món ăn dân tộc - dân gian cổ truyền.

Để tạm sơ kết và tạm ngưng một thời gian (nhưng rồi sẽ còn tiếp tục dài dài) bài viết nhỏ về văn hóa ẩm thực Hà Nội, tôi xin được *khái quát hóa* những *nét bản sắc* của văn hóa ẩm thực Hà Nội là như sau:

1. Gốc gác của văn hóa ẩm thực Hà Nội bao giờ cũng vẫn là *gốc gác dân gian*, nảy sinh từ các làng quê.

2. Văn hóa Hà Nội, như chồng tôi nói, theo một *quy luật tổng quát* là:

Hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan tỏa

3. Hội tụ từ Rươi xứ Đông, Gỏi xứ Nam, Nem xứ Đoài (nem Phùng chẳng hạn), Giò chả xứ Bắc.v.v...

4. Kết tinh, tinh tế hóa nó, "cảnh vẻ" nó, bỏ chất thô "chém to kho mặn", nhưng "người quê" như các em chồng tôi thì chúng họ chê:

- *Cơm Hà Nội ít quá*
- *Thịt Hà Nội thái mỏng quá*
- *Bày biện hoa hòe hoa sói quá*

v.v...

5. Giao lưu, hội nhập về *ẩm* thì nào bia, nào rượu Tây (vang Bordeaux, Whisky Scotland, Cognac, Gins Mỹ... Về *thực*, thì nào bí-tết (Beefsteak) Pháp, Mỹ, thịt quay (Trung Hoa), cà ri Ấn Độ v.v...

6. *Nơi ăn* (không gian ẩm thực) thì không chỉ có Nhà - Đình - Chùa - Đền truyền thống mà có rất nhiều *nhà hàng, khách sạn, quán xá...*

7. Nay thì, trong quá trình đô thị hóa, công nghiệp hóa, hiện đại hóa, nhiều món ăn uống vốn từ Hà Nội đã *về quê* - qua các thị xã, thị trấn, thị tứ.

Và có một quá trình ngược lại: Người Hà Nội lại cũng thích "về nguồn", thụ hưởng các món ăn "quê kiểng": cơm nắm - muối vừng, cơm niêu, rượu nậm v.v...

Tương lai, là sự "xích lại gần nhau" giữa đô thị - nông thôn, giữa Việt Nam, khu vực và quốc tế.

Văn hóa ẩm thực Việt Nam vốn *đa dạng dung hợp*, sẽ ngày càng phong phú đa dạng hơn. Nhưng "không thể nào quên" sự giữ gìn bản sắc dân tộc ./.

ẨM THỰC DÂN GIAN HÀ NỘI DƯỚI GÓC NHÌN VĂN HÓA HỌC

"Ẩm thực" là một từ Hán Việt, nói cái uống (ẩm) trước cái ăn (thực). Với người Hoa ở vùng khí hậu lạnh có lẽ là như thế: Người Hoa sau khi làm đồng về nhà, tránh cảm lạnh, họ uống vài chén rượu nóng trước khi ăn cháo kê hay ăn bánh bao làm bằng lúa mạch. Người Nùng ở Việt Nam chịu ảnh hưởng mạnh của văn hóa Hoa - ở đầu nhà bao giờ cũng có một chảo cháo loãng. Đi làm về họ dùng muôi múc cháo "uống" cho đỡ khát trước khi ăn cơm.

Người Kinh - Việt nói "ăn uống", đặt cái ăn trước cái uống. Ăn cho chắc bụng cái đã, uống nước vối sau. Hay uống (húp) canh, vừa ăn vừa uống. Tuy nhiên, người dân xứ Nghệ chẳng hạn, chiều tà từ đồng về nhà, họ làm vài bát chè xanh nóng trước khi ăn vài củ khoai hoặc là nhịn đói - uống chè "đã thèm" rồi - và ... đi ngủ. Ăn trước uống sau hay ăn sau uống trước, hay vừa ăn vừa uống cũng chỉ là câu chuyện tương đối, tùy vùng, tùy tập quán của các cộng đồng người trong xã hội...

Tôi rất đồng tình quan điểm lý thuyết "Tương đối luận văn hóa" bắt nguồn từ lý thuyết tương đối rộng của Anh xtanh (A.Einstein).

Người Hà Nội chúng ta ngày nay trước cơ chế thị trường, bữa trưa không còn là bữa chính ở mọi gia đình, họ thường ở lại công sở thì ăn trưa bằng vài miếng cơm nắm được xắt ra, chấm muối vừng hay chấm ruốc thịt, cầm tay đưa vào miệng, hay người ta ăn bún đậu mắm tôm, cơm hộp hay ăn bún chả gắp bằng đĩa hoặc ăn bitết bằng thìa - dĩa kiểu Tây (đã được bản địa hóa) cho tiện. Do vậy không có chuyện hơn kém khi chúng ta ăn bằng "phương tiện" gì!

Ăn uống là một trong những nhu cầu vật chất cơ bản của con người "Ăn để mà sống chứ không sống để mà ăn" như dân gian thường nói. Điều đó phản ánh tính thực dụng của người dân quê Việt Nam, vốn sinh ra ở một xứ sở nông nghiệp triền miên ngàn đời *nghèo* và *đói*. Cái nghèo sinh ra cái đói. "Xóa đói giảm nghèo" vẫn là một khẩu hiệu chiến lược cho đến hôm nay, nhất là ở vùng sâu, vùng xa, ít ruộng rẫy, nhiều dân.

Nhưng cũng không hẳn là như thế. Những năm được mùa, có khi được mùa mấy vụ liên tiếp, lại được Đảng và Nhà nước "miễn giảm thuế". thì người dân thường cũng có lúc "có bát ăn bát để". Ở miền núi cao, hàng tuần hay hàng tháng, vợ chồng đi một phiên "chợ tình", sau khi bán được ít ngô hay vài mảnh "thổ cẩm" dệt bằng lanh... sao khỏi sà vào hàng "thắng cố", ăn nhậu, chuyện trò cùng chúng bạn? Rồi các lễ hội Xuân Thu, nơi nào chẳng có! Vào những dịp đi chợ, tham dự lễ hội như thế thì việc ăn uống cũng được "thăng hoa", siêu việt lên trên cái thường ngày, bữa ăn thường ngày.

Chính vì vậy người ta có quyền nói về *một nền văn hóa ẩm thực Việt Nam*, cho dù theo chúng tôi hiểu, văn hóa vừa là cái thường ngày vừa là sự siêu việt lên trên cái thường ngày.

Một hay nhiều nền văn hóa ẩm thực Việt Nam? Điều đó là tùy thuộc ở cách nhìn nhận của mỗi người. Tôi là học trò của các Giáo sư Trần Quốc Vượng, Tô Ngọc Thanh, Kiều Thu Hoạch, Ngô Đức Thịnh,... nên tôi nhìn nhận sự đa dạng văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng, không những có ở trên Thế giới mà ngay ở trên cùng một lãnh thổ Việt Nam.

Tôi trải nghiệm rằng: có một sự thống nhất về Văn hóa Việt Nam trên tảng nền văn minh nông nghiệp, văn hóa lúa nước cổ truyền. Tôi đồng tình với GS. Trần Quốc Vượng khi ông công thức hóa bữa ăn cổ truyền của người Việt Nam hàng ngày là:

Cơm + Rau + Cá

(Cơm là gạo - ngô - khoai- sắn... luộc chín. *Rau* bao gồm cả rau dại và rau trồng ngoài vườn - bãi, ăn sống, ăn luộc, ăn xào...*Cá* là chỉ thủy sản nói chung (cua, cá, tôm tép, ốc, ếch, lươn..., cả nước ngọt, nước lợ và nước mặn..).

Bây giờ thì trong bữa ăn hàng ngày, ở đô thị như thủ đô Hà Nội và cả ở nông thôn đã có thể có thêm món Thịt (gà, lợn, bò, trâu...) vì hàng chục năm qua, nghề chăn nuôi ở nước ta đã khá phát triển. Khắp chợ cùng quê ở Yên Bái chẳng hạn, hàng ngày đều có thịt trâu.

Nhưng dù được đi đâu - đi công tác và đi chơi - tôi cũng nghiệm sinh rằng: Bữa ăn Việt Nam vẫn có sự đa dạng:

- Theo tộc người, "nậm phịa" của người Thái, "khao nhục" của người Tày - Nùng, thịt lợn Mường nửa hoang dã nửa chăn nuôi, rượu ngô của người HMông, rượu thóc của người Dao, rượu gạo các loại (nếp, tẻ...) của người Kinh...

- Theo vùng miền: Miền biển nhiều ngao ngán, rượu ngán đỏ au của Quảng Ninh, phi, moi của xứ Thanh,.. miền Bắc là

tương, miền Trung là *mắm*, mà mắm lại cũng có đủ loại, (mắm cá cơm, mắm cá thu, mắm ruốc) hay như nước mắm Nam Ô (Đà Nẵng), nước mắm Phan Thiết, nước mắm Hòn, Phú Quốc...

Cùng đồng ý với GS. Trần Quốc Vượng, nhưng GS nông - sinh thái học Nhật Bản Fukui Hayao lại muốn công thức hóa bữa ăn hàng ngày của người Việt miền Trung là:

Cơm + Rau + Cá + Mắm

Rồi còn vấn đề "khẩu vị" của từng vùng, miền: Người xứ Huế thích ăn cay, người miền Nam hầu như món ăn thức uống nào cũng có chất ngòn ngọt của nước cốt dừa, cơm dừa (cùi dừa bào xơ)...

Với tính đa dạng như thế, GS. Vượng đã nghiên cứu và khái quát nền văn hóa ẩm thực ba miền Nam - Trung - Bắc trên *tảng nền các hệ sinh thái, nhân văn*. Rất nhiều hệ:

Hệ sinh thái đa dạng, từ Núi - Rừng - Đồi - Nương qua miền châu thổ cao, miền chiêm trũng đến miền đầm phá sinh thái nước lợ, rồi nước mặn ven biển...

Đa dạng sinh học ắt phát sinh đa dạng ẩm thực.

Và không chỉ thế. Còn đa dạng thời tiết - khí hậu "miền Bắc với Hà Nội là trung tâm của châu thổ sông Hồng, có một mùa Đông lạnh thực sự thì ta thấy ví dụ; ẩm thực có món "thịt đông" chẳng hạn. Hay là món cá kho tương, vùi trấu nhừ xương - và người Hà Nội chêm vào nồi cá kho vài miếng "thịt ba chỉ" thái to, vừa tạo sự ngậy, béo, bùi, vừa ngon, vừa ngọt lịm... ăn cùng dưa cải muối ngấu vàng rượm cả tàu, khi ăn mới thái, nhai rau ráu, chua chua... Xứ Nghệ gió tây có mắm "nhút" - xưa kia ở miền tây là cả rừng mít với gỗ mít làm nhà,

xơ mít làm "nhút"... *Sống tựa vào tự nhiên và thích nghi - hòa điệu tối đa với tự nhiên* là lối sống (cũng tức là văn hóa) đặc sắc của người Việt cổ truyền, *khác* với người phương Tây - Âu Mỹ cận hiện đại...

"Đất rừng phương Nam", vùng tứ giác nước Long Xuyên - Đồng Tháp tôm cá đầm đìa, thì lại có món ăn đặc sản "cá nướng trui" cá bao bùn nướng giữa đồng, nhậu với "rượu đế", rồi "canh chua cá lóc" nấu cá với "thơm" (dứa).

Cũng còn tùy "khẩu vị" từng vùng, từng người...

Mà "khẩu vị" thì khó mà bàn cãi. Chúng ta lại lấy một ví dụ khác: Cây rau diếp cá nửa dại nửa trồng. Người Hà Nội ngày xưa khi ra chợ chỉ có thể mua diếp cá ("dấp", "chấp") ở nơi các bà bán thuốc Nam, tía tô ăn với cháo giải cảm, hương nhu giắt đầu, gội đầu cũng vậy - và dấp cá để đắp chữa đau mắt... Trong khi đó người miền Trung Nam *ăn sống* rau diếp cá - dù có chút tanh tanh, sau khi ăn vào sẽ rất mát v.v... và v.v...

Đặt nền văn hóa ẩm thực trong bối cảnh sinh thái - nhân văn (cả tự nhiên và nhân văn), nhận nhìn, sưu tầm - nghiên cứu - nền văn hóa đó theo quan điểm biện chứng - Mác xít và Dịch học phương Đông về:

- Bất dịch (Cơm là một hằng số văn hóa ẩm thực Việt Nam)

- Biến dịch (Trong giao lưu - giao thoa văn hóa, bữa cơm Việt Nam đã và vẫn còn biến chuyển, bên cơm có bánh mì, bên "hành ta" có "hành tây", bên rau diếp có "xà lách", có xu xu, có xu hào, có "xúp lơ", bên thịt gà có thịt cừu... Xưa kia ông bà tôi đâu biết "sữa" là gì, nay thì đủ loại sữa ta và sữa tây, đậu nành, can-xi, bò, dê cho mọi người "tẩm bổ"...).

Như trên đã dẫn, tôi được các GS đầu ngành dạy và chỉ bảo về quan điểm tương đối luận văn hóa, cái nhìn đa dạng văn hóa, được Đảng chỉ dạy về Đường lối xây dựng một nền văn hóa Việt Nam tiên tiến, hiện đại mang đậm đà bản sắc dân tộc, tôi cảm thấy đã khá đủ trang bị lý thuyết tiếp cận nền văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội.

Văn hóa ẩm thực Hà Nội - từ cung đình Thăng Long đến dân gian 36 phố phường - từ các cửa nhà "quan lớn", "quan bé" và các tầng lớp *Sĩ - Công - Thương gia* đến những người *Nông dân* chân lấm tay bùn trồng rau, trồng hoa... nhưng cũng dính chút thị trường "bán rau mua bút mua nghiên cho chồng" và những "gánh hàng hoa", của các cô gái Ngọc Hà "con gái ở trại Hàng Hoa, ăn cơm nửa bữa, ngủ nhà nửa đêm" để kịp cung ứng nhu cầu "thanh lịch" của người các phố phường Thăng Long - Đông Kinh - Kẻ Chợ... là một "mạng" quan hệ, nhiều chiều đa dạng...

Tôi đã viết cuốn sách nhỏ *Quà Hà Nội* do GS Trần Quốc Vượng đề lời giới thiệu trên cơ sở bản Luận văn thạc sĩ do GS. TSKH Tô Ngọc Thanh hướng dẫn, trình ra và đạt điểm xuất sắc ở Viện nghiên cứu Văn hóa dân gian (nay đổi tên là Viện nghiên cứu văn hóa, trực thuộc Viện (Hàn lâm) Khoa học Xã hội Việt Nam).

"Quà" (có thể bắt nguồn từ "Quả") là một món ăn, thức uống... nhất thiết phải có đối với "dân chợ", dân thị thành, nhất là ở nơi Kẻ Chợ - Thăng Long - Hà Nội. "Quà" trong căn cốt - bản chất - là một món "ăn chơi" (tuy người ta cũng có thể "ăn no quà" cho qua bữa sáng, bữa trưa hay thậm chí cả bữa đêm Hà Thành. Ông Pôn A.Lanh (Paul Alain) một chuyên gia về ẩm thực học (Gastronomic Culture) Pháp rất thích cái từ *"Ăn chơi"* rất độc

đáo của người Hà Nội mà tiếng Pháp, tiếng Anh khó mà chuyển nghĩa sang đầy đủ được (Ăn chơi ấy mà! Mà vẫn là ăn thực)!

Tôi đã đọc và dẫn dụ khá nhiều những đấng bậc bề trên về ẩm thực Hà Nội, nào là Thạch Lam với *Hà Nội 36 phố phường* (Cụ Tô Hoài, "người ven đô" bảo với chồng tôi rằng Thạch Lam toàn kể các món ăn - thức uống của "dân nghiện" - Tôi không tin lắm, với các món "bánh cuốn Thanh Trì, bánh dầy Quán Gánh", bún thang, bún mọc, bún riêu cua... đặc sắc của người dân thường Hà Nội mà không nghiện hút gì - như tôi chẳng hạn vẫn thích...) - nào Vũ Bằng từ xa xôi Sài Gòn nhớ về Hà Nội với *Thương nhớ mười hai* (một chu kỳ 12 tháng Hà Nội ẩm thực theo thời tiết, khí hậu Xuân, Hạ, Thu, Đông với các lễ tiết Hà Nội Việt Nam, mở đầu bằng cái Tết cả - tết Nguyên Đán - với thịt mỡ dưa hành" với "bánh chưng xanh"... - rồi, "Tết Hàn thực" với bánh trôi bánh chay, Tết Đoan Ngọ với "Rượu nếp" rất mang bản sắc Việt Nam, Tết Trung Thu với Bánh dẻo Hà Nội và Bánh nướng có sắc màu Quảng Đông ngoại sinh, rồi Hồng Cốm mùa thu.

Cốm Vòng, Gạo Tám Mễ Trì
Tương Bần húng Láng còn gì ngon hơn.

Và "Thu mưa Rươi", "tháng 9 đôi mươi, tháng 10 mồng năm", Hà Nội - chợ Hôm rôm rả với giọng đàn bà xứ Đông "Ai mua Rươi - Rươi ... ra mua". Rươi là một đặc sản của vùng ven biển Đông - Nam. Song Chả rươi (rươi đúc thịt trứng rán) lại là một đặc sản Hà Nội cũng như Chả cá rất đặc trưng cho Thu - Đông Hà Nội...

Tôi vô cùng cảm phục Bác Nguyễn (Tuân) với các bài "ký" rất vào lòng người như Phở Hà Nội, Giò lụa chả quế v.v... Ông là người Hà Nội 100%, đã từng ở phố Hàng Bạc với những cô gái

yểu điệu thanh tân "cắn cọng giá" làm đôi (khảnh, sành ăn là một nét son ẩm thực Hà Nội). Rồi nào Băng Sơn, nào Nguyễn Hà... cũng cư trú lâu năm và biết thưởng thức nhiều món ăn, thức uống Hà Nội.

Nhưng mà... TS sinh học Vũ Thế Long cho rằng:

Họ là các nhà văn, họ biết thưởng thức món ăn ngon Hà Nội. Nhưng CLB văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội thì cần có 3 điều:

- Lý luận ẩm thực học Việt Nam - Hà Nội

- Các phương pháp tiếp cận.

- Thực tiễn điền dã...

Vâng, có lẽ vậy. Cho nên khi tiếp cận văn hóa ẩm thực Hà Nội, tôi cần nắm cái quy luật tổng quát Đô thị - Thủ đô mà GS. Vượng đã đúc kết lại:

Hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan tỏa.

Hà Nội hội tụ người, hội tụ của cải, hội tụ các loại nguyên liệu - thực phẩm của bốn phương Đông Nam Đoài Bắc của châu thổ sông Hồng... và xa hơn nữa, nấm hương, măng của Việt Bắc, Linh Chi của Tây Bắc, mắm Nghệ, nước mắm Vạn Vân, kẹo Cu Đơ Hà Tĩnh, mè xửng, nem "tré" bún bò giò heo xứ Huế, bánh bèo miền biển - Nay hãy kể gần 4 xứ Đông - Nam - Đoài - Bắc: Tôi đồng tình cùng GS.VS Đào Thế Tuấn có một "vành đai xanh" bao quanh Hà Nội.

+ Đông: Bánh đậu xanh Rồng Vàng Hải Dương, bánh gai Ninh Giang... Rươi Thanh Hà, Nam Sách...

+ Nam: Bánh cuốn, Gỏi cá, chuối ngự Đại Hoàng.

+ Đoài: Nem Phùng, Cốm Vòng, Chả giò Ước Lễ, Hồng Bạch Hạc, Bưởi Đoan Hùng.

+ Bắc: Cái xứ *Ăn Bắc mặc Kinh*, cỗ ba tầng, nem Báng, tương Bần, bánh Xu xê (Phu Thê) Đình Bảng v.v... và v.v... không thể kể hết trong một bài viết.

Nhưng Thăng Long - Hà Nội "kết tinh" "thanh lịch hóa" các món "quà quê", kể từ bánh đúc, xôi lúa, rượu - đậu kẻ Mơ... "Gia giảm" dấm ớt, mầu mỡ riêu cua, để đến Kẻ Chợ là được "ăn ngon", "uống ngọt" v.v... Chợ - Kẻ Chợ là nơi giao lưu văn hóa ẩm thực. Theo Thạch Lam: "Chợ Đồng Xuân là cái Bụng của thành phố Hà Nội". Rất nên đi điền dã - thực tiễn, tìm hiểu các chợ Hà Nội, từ "chợ cóc", "chợ hoa" đến "chợ xanh", "chợ âm phủ" và nay còn các chợ siêu thị Hà Nội, từ nhỏ đến to...

Văn hóa ẩm thực dân gian Hà Nội là ở các chợ, các vỉa hè sống vui, ăn uống ngon lành; còn ẩm thực cao cấp là các nhà hàng, khách sạn nơi chất nội sinh thì ít, ngoại sinh Tàu, Tây, Nhật, Nga, Hàn... thì nhiều.

Muốn biết bản sắc dân tộc - dân gian của Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội thì nên đi các chợ hoặc "chui" vào các ngõ ngách Phất Lộc, Đồng Xuân chẳng hạn... ẩm thực Hà Nội lan tỏa đi các miền. Rõ nhất là các bảng hiệu "Phở Hà Nội", "Phở Bắc" treo la liệt ở các đô thị miền Trung Nam...

Trở lên, những gì thuộc về Lý thuyết là tôi học tập được ở các Thày, các cô nhất là GS Trần Quốc Vượng. Người thày sáng lập ra môn văn hóa học. Người mà tôi vô cùng kính trọng đã dìu dắt hướng dẫn từ những bước đi ban đầu trên con đường sự nghiệp nghiên cứu của tôi. Còn cái gì tôi trải nghiệm, là đích

thực của tôi, một người con gái sinh ra và lớn lên ở Hà Nội, có chút ham làm bếp ở gia đình và có chút ăn chơi ở các phố phường Hà Nội.

Có gì sai trái, kính mong các học giả và đồng nghiệp bậc cao minh chỉ giáo cho.

Hà Nội, đầu đông năm Giáp Thân, 2004

VĂN HÓA ẨM THỰC HÀ NỘI

Văn hóa ẩm thực, cũng như những loại hình văn hóa khác của Thủ đô (trang phục, kiến trúc, giao thông...) nói chung đều tuân theo một / những quy luật tổng quát của Đô thị - Thủ đô mà GS Trần Quốc Vượng đã chỉ ra, là: *Hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan tỏa* (có người thích nói gọn lại là Hội tụ và Tỏa sáng). Lấy ví dụ như *Quà Hà Nội* thì hầu như đều là *quà quê*, xuất phát từ các xứ Đông - Nam - Đoài - Bắc của châu thổ Bắc Bộ được đưa về và "nâng cao chất lượng" (dinh dưỡng, thẩm mỹ...) ở Thăng Long Đông Đô - Hà Nội. Nào "rượu Kẻ Mơ" "bánh cuốn Thanh Trì, bánh dì (dày) Quán Gánh", "cơm Văn Giáp, táp (thịt bò tái - NTB) Cầu Dền, chè Quán Tiên", "cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì, tương Bần, húng Láng...", xa xa hơn, là "hồng Bạch Hạc", "cam Bố Hạ", "chuối ngự Đại Hoàng (Lý Nhân, Hà Nam)", "nhãn tiến Phố Hiến - Hưng Yên", "bánh đậu xanh Hải Dương", "bánh gai Ninh Giang", "nem Báng (Đình Bảng)", "nem Phùng (Đan Phượng)" v.v...

Người Thủ đô, từ "tứ xứ", "tứ chiếng" (tứ chính / trấn) đổ về sum họp, tụ cư ở "ba mươi sáu (con số tượng trưng) phố phường" ganh đua, thi thố các ngành nghề thủ công, nên rốt cùng đã *sành sỏi làm ăn*. Sành làm, thì sẽ sành ăn, sành chơi. Như

chúng ta đã biết người Tràng An, "thanh lịch", "ngát thơm hoa sói, hoa nhài, khôn khéo thợ thầy Kẻ Chợ". Chất "Kẻ Chợ hào hoa" là để đối sánh, đối xứng và không khỏi có lúc đối lập với chất "kẻ quê" làng xóm "gió nội hương đồng", "quê kiểng" hay thậm chí "là quê kệch" kiểu "cô gái Sơn Tây yếm thủng tày giần, răng đen hạt mít má hồng trên niêu", tuy con gái Bắc Ninh - Kinh Bắc áo dài, mớ ba mớ bảy "váy Đình Bảng buông trùng cửa võng" (Hoàng Cầm), "cỗ 3 tầng" nhưng chưa chắc ai đã ăn đứt ai, nhất là về ẩm thực.

Dân gian ta có câu "ăn Bắc, mặc Kinh". Sao chăng nữa, Thăng Long - Hà Nội vẫn là biểu tượng của miền Bắc, của cả nước. TS Paul Alain, một nhà ẩm thực học tài danh Pháp, người nổi danh thế giới với việc nghiên cứu rượu vang Bordeause, thơ sivê, salade, bí - tết bò, đã tỏ ra rất thích cái từ *ăn chơi* của người Hà Nội[53].

Ăn, ăn quà là *ăn chơi* thôi, cần *ngon* - ngon con mắt, ngon cái miệng, ngon về *vị* chứ đâu phải ăn cốt no cái bụng.

Tháng Tám mùa thu hương cốm mới (Nguyễn Đình Thi). Cốm thơm, bọc lá sen thơm, thơm bàn tay nhỏ, em gái Hà Thành làm mê mẩn danh nhạc Trịnh Công Sơn, nay có còn "thương nhớ ai" nơi phố cổ mái ngói thơm nâu...

Tất nhiên "ăn chơi" thì phải "tốn kém". Đã có lúc, trong kháng chiến chống Pháp trường kỳ gian khổ, tất nhiên, ta phê phán cái lối sống tiểu tư sản đô thành, nhưng rốt cuộc, anh đi bộ đội, "Tây Tiến đoàn quân không mọc tóc" (Quang Dũng) nữa,

---

[53] Xem *Pratiques alimentaires et Idenntites culturelles* (Thực hành ăn uống và bản sắc văn hóa) Nxb Thế giới, Hà Nội, 1998.

thì cũng nhớ nhung nhiều, "tôi nhớ xứ Đoài mây trắng lắm", đấy là phần *ý thức, ban ngày,* nhưng trong cõi tiềm thức ban đêm thì anh "thương nhớ ai?": *Đêm mơ Hà Nội dáng kiều thơm* (Quang Dũng).

Kiều nữ nào Hà Nội làm anh nhung nhớ để dấn thân ra đi kháng chiến "chân bước đi đầu không ngoảnh lại, sau lưng thềm nắng lá rơi đầy" (Nguyễn Đình Thi). Kiều nữ Hàng Đào, Hàng Đường, Hàng Bạc, Hàng Ngang với những cổ Trung Thu phô bày tài nghệ "hoa tang Đất Rồng", tay "búp măng", "kén cá chọn canh", miệng cắn ngọn rau, ngọn giá từng cọng ngon mềm...

Sành ăn, ăn chơi tốn kém, nhưng người Hà Nội trung lưu sẽ chậc lưỡi: "Ăn nên" rồi lại "Làm ra", nào có lo gì! Tầng lớp trung lưu mang chở cái bản sắc văn hóa ẩm thực Hà Nội. Đối với họ, bọn "trọc phú" nhà quê chẳng có cái giá trị gì: *Giàu thú quê không bằng ngồi lê Kẻ Chợ.*

Dân "thượng lưu" thường "vọng ngoại", không bắt chước Tàu thì bắt chước Tây. Ta cứ xem mấy cái "mặt nhà" ở phố Hoàng Diệu, phố Trần Phú hay phố Tràng Thi thì ta có thể thấy ngói ống kiểu Tàu chứ đâu là "ngói ta" hình "vẩy cá"! Chẳng biết ai đặt ra những cái tên "Khu phố cổ", "Khu phố cũ"... (Chắc chắn họ không phải là "người Hà Nội gốc", họ "lạc" vào Hà Nội từ quãng "mùa Thu - Tháng Mười" (10-10-1954), chứ người Hà Nội thời trước những năm 45, trước năm 54, các cụ cứ "gọi sự vật bằng tên của nó" là: *Khu phố Tây* (Ba Đình), *Khu phố ta* (các phố *Hàng* nọ *Hàng* kia...) và, về mặt ẩm thực, có 3 loại rõ ràng:

Cơm Tàu, điển hình là Hàng Buồm, với Tàu Quảng Đông, với các món *quay* vịt ngỗng, lợn, chim, gà, với *ngẫu nhục phấn*, áp chảo khô, áp chảo ướt, miến mì, vằn thắn, sủi cảo... và bếp ở

ngay trước cửa hàng, với các đầu bếp Tàu Hàng Buồm bụng béo tròn xoay... và lạp xưởng lồ mái phàn (Xôi - lạp xưởng)...

Cơm Tây, điển hình là Metropole rồi Bodéga, Phú Gia..., với vang Bordeause, champagne (sâm banh), sữa bò, bánh tây (bánh mì), bí tết, súc cù là (chocolat), caramel, patéchaud, jambon, xúc xích (saucisse).v.v... và .v.v...

Cơm Ta, thì đã rõ, nâng lên hàng "trung - cao" là *cơm tám giò chả* của dân Ước Lễ (nay thuộc Hà Tây), còn nếu không thì vẫn *tương cà gia bản*, *cơm nắm muối vừng*, mắm tép Hàng Bè, bánh giò, "phở gánh" và chao ôi là pha Tàu lẫn Ta: *nộm đu đủ - thịt bò khô, phá sa* (lạc rang húng lìu), hạt dẻ rang mỗi độ thu về quanh hồ Gươm se se lạnh.

Và, vốn gốc từ các cụ nhà Nho yêu nước Đông Kinh nghĩa thục, thưởng thức "chả cá Lã Vọng" bàn việc Nước mà đánh bạt cả cái tên *phố Hàng Sơn* của Hà Nội cũ để từ giữa thế kỷ XX, nghiễm nhiên *phố Chả Cá* - chỉ có mỗi một cửa hiệu bày tượng ông Lã Vọng câu cá mà đĩnh đạc lên ngôi...

Ta có thể nói tóm là từ khi Hà Nội bị biến thành "nhượng địa" - từ thời Đồng Khánh 1888 - thì bộ mặt bề ngoài đã có "con sông xưa, thành phố cũ" (36 phố phường) nay lại có khu phố Tây, thức ăn Tây...

Từ xa xưa lắm, trước thời Ức Trai - Nguyễn Trãi nữa (1435, *Dư địa chí*) đã có *phường Đường nhân* (người nhà Đường ~ người Tầu) và tất nhiên là phải có sự giao lưu văn hóa ẩm thực Việt - Hoa.

Sự xuất hiện các cửa hiệu cao lâu, cao lầu (nhà hai tầng - gỗ) với *Pánh (bánh) rán cao lâu, pánh rán tầu* là một, với *thịt*

kho Tầu là hai, với "thịt sơn son" (thịt quay, bì vàng son ròn mỡ) phối với *dưa cuộn tròn* (dưa cải muối cả cây, khuôn vào nồi đất, bán kèm thịt quay Tầu để ăn không bị quá ngậy mỡ) rồi *lạp xường*, rồi *xá xíu* (thịt lợn nạc rán - rang cháy cạnh) v.v... và v.v...

Chỉ đến, cuối thế kỷ XIX, có vài cửa hiệu *Tây đến bán vải* (người gốc Ấn) ở Hàng Đào - Hàng Ngang, các ông Tây đen nuôi bò sữa ở *Cây Đa - nhà Bò* cuối phố Lò Đúc (phục vụ nhu cầu thiết yếu của họ) rồi một nhà thơ Hồi giáo - Mosquée mulsumane - vì các ông mà có - ở phố Hàng Lược, nay vẫn tồn tại - thế mà trong thực đơn ẩm thực Hà Nội đã có luôn món *cà ri - cáy* gốc Ấn thế mới biết người Hà Nội nghèo và ưa hòa hiếu không từ chối cái văn hóa ngoại lai bao giờ. ẩm thực Hà Nội - Việt Nam truyền thống cần đặt trong bối cảnh nông nghiệp lúa nước, văn minh thực vật. GS. Trần Quốc Vượng công thức hóa bữa ăn truyền thống hàng ngày của người Việt là *cơm + rau + cá*. Dân đô thị trung lưu thì có thêm *tương cà gia bản*, khá hiếm chút thịt: thịt lợn, thường thì *còn rau muống còn đầy chum tương*. Thịt bò, bò phải thay thế rồi bổ sung bằng phở gà. Người mẹ, người vợ là nội trợ chính gia đình trung lưu có thể có thêm người: giúp việc nấu nướng, giặt giũ nhưng *cơm lành canh ngọt* là trách nhiệm chính của người vợ, người mẹ.

Văn hóa ẩm thực Hà Nội - Việt Nam hiện nay đang ở thời kỳ công nghiệp hóa, hiện đại hóa. Phụ nữ tham gia công tác cơ quan, công tác xã hội đoàn thể, công tác nghiên cứu khoa học - giáo dục ngày càng nhiều. Hà Nội ngày càng mở nhiều *cửa hàng ăn*, ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, nhiều cửa hàng thức ăn *chế biến* sẵn, số siêu thị cũng đã có nhiều (đã thành lập Hiệp hội Siêu thị) bán nhiều thức ăn chế biến - hay nửa chế biến sẵn. Vai trò *nội trợ* của

phụ nữ Hà Nội giảm xuống. Bữa trưa ít gia đình cán bộ công chức ăn cơm nhà mà ăn *cơm hộp, cơm xuất* hay *cơm bụi bình dân*, các cháu nhỏ đi học bán trú (ăn cơm trưa nghỉ trưa ở trường, ký túc xá). Chủ yếu gia đình tụ họp nhau vào bữa tối, có thức ăn làm sẵn để tủ lạnh, làm thêm món xào, món nấu, món canh - nghỉ cuối tuần có khi cả nhà đi ăn *cơm hiệu* hay về quê buông xả.

Cái lợi là phụ nữ có thì giờ rảnh rỗi hơn, học tập thêm, đọc sách báo, thưởng thức văn hóa, trí tuệ mở mang hơn, tâm hồn phóng khoáng hơn, không chúi mũi, chúi lái vào bếp núc như thế hệ bà tôi, mẹ tôi. Cái tiêu cực cần đề phòng là con gái lớp trẻ thiếu hiểu biết về nữ công, gia chánh... Dân giàu, nước mạnh, xã hội công bằng hơn, dân chủ hơn, văn minh hơn... là phương hướng rất tốt.

Rõ ràng so với các thế hệ trước thiếu thốn đủ thứ từ cái ăn, cái mặc, sách báo đọc thêm, thế hệ trẻ (16-30 tuổi) hiện nay sung sướng hơn nhiều. *Dinh dưỡng* tốt hơn, ví dụ sản phẩm sữa tốt hơn, do vậy chiều cao cân nặng tăng lên. Nạn béo phì hay lượng đạm quá dư thừa không tiêu thụ hết, sinh bệnh *gút* mặc dù chưa phải là mối bận tâm lớn của xã hội (trong khi ở vùng sâu xa còn đang phải xóa đói giảm nghèo với tinh thần lá lành đùm lá rách).

Chăm sóc sức khỏe hiện nay ở vùng sâu vùng xa là xóa đói giảm nghèo - phần lớn người Hà Nội trung lưu là vệ sinh an toàn thực phẩm, xây dựng môi trường xanh - sạch - đẹp - phát triển bền vững (như rau sạch, không phun quá nhiều thuốc trừ sâu, cho heo ăn thuốc tăng trọng (giả tạo) khiến thực phẩm, lương thực kém/giảm chất lượng).

Quá nhiều thức ăn chế biến sẵn, tài nữ công có thể bị giảm. Hạnh phúc gia đình có thể dễ bị "tổn thương", nhiều đức

ông chồng và con vẫn thích những món ăn vợ / mẹ nấu ngon miệng hơn, đúng vị hơn, *thích khẩu* hơn cả về *vật chất* và *tinh thần* (bữa ăn gia đình góp phần củng cố hạnh phúc vợ chồng, *ấm cúng* gia đình...).

Nhưng cuộc đời là *biện chứng*, tâm lý, phong tục tập quán không đứng nguyên, vĩnh cửu mà *thay đổi, chuyển biến* qua không gian và thời gian, tùy thuộc từng thế hệ. Già thích uống chè xanh, trà Tàu; trẻ thích Lipton, Dilmak, Cocacola... Già thích nhâm nhi rượu gạo. Trẻ thích Vang, Whisky,... Cũng là điều bình thường thôi, *phú quý* có sinh *lễ nghĩa* chứ.

Nhưng người Việt Nam vốn thích sự *giản dị, nhẹ nhàng*. Thức ăn không béo quá, quá mỡ, rau luôn luôn phải có, ngọt vừa phải. Hà Nội ăn cay vừa phải, trong khi Huế, miền Trung thích ăn cay hơn/mặn hơn, miền Nam thích nhiều chất cốt dừa hơn v.v... Cái đó còn tùy thuộc vào khẩu vị của từng vùng miền.

Thế giới đang ở trong chặng đường *Toàn cầu hóa*. Văn hóa ẩm thực cũng vậy. Nhưng làm thế nào mà giữ được sự hòa hợp giữa cái toàn cầu hóa và *cái địa phương*, cái *vùng miền*, giữ *bản sắc dân tộc, bản sắc địa phương* trong ăn uống.

Người Hà Nội vẫn đang vừa *vô thức* vừa *có ý thức* tự điều chỉnh. Trưa, tối trên đường phố có bán bánh mì mà vẫn có bún chả, bún đậu rán, cơm nắm muối vừng, xôi lạc, bánh khúc.v.v...

Người Việt Nam không từ chối các món *quay* gốc Tàu, gốc Tây, nhưng vẫn thích *món luộc*, ăn cả nước lẫn cái. Không thể vì "toàn cầu hóa" mà người Hà Nội bỏ các món riêu cua, canh cá, tôm tép rang, món nhộng rang hay chiên qua chút mỡ - dầu thực vật...

Người Hà Nội - Việt Nam vẫn thích món nộm, vẫn thích ăn kiểu tổng hợp cơm, rau, cá, thịt, canh từ đầu bữa đến cuối bữa, không thích ăn từng món một riêng rẽ kiểu Âu Tây. Thích ăn giá sống kiểu Nam, giá chín, tái (giá trụng) kiểu Trung - Bắc, phở Bắc, bún bò giò heo Huế, hủ tíu Mỹ Tho, Nam Vang.

Song, có một vấn đề quan trọng liên quan mật thiết giữa ẩm thực và phụ nữ đó là chuyện sức khỏe và sắc đẹp nữ tính của họ.

Ở Hy Lạp thời cổ đại, Hippocrate là nhà y học vĩ đại đã nghiên cứu ẩm thực học. Phụ nữ Hy Lạp thường nghe lời khuyên của ông, sử dụng đầy đủ các thức ăn để cơ thể khỏe mạnh và đấy là nền tảng của sắc đẹp. ở Trung Hoa cổ đại, những cuốn *Nội kinh, Tố nữ kinh* tương truyền là của Hoàng Đế là những sách thuốc nói về bí quyết giữ gìn sức khỏe, sắc đẹp và quân bình tình dục. Ở nước ta, có bộ *Y Tông Tâm Lĩnh* của Hải Thượng Lãn Ông, Lê Hữu Trác, trong đó có cuốn *Nữ công thắng lãm* nói về phụ nữ và ẩm thực.

Năm 1256 Aldebrin de Sienne đã viết cuốn luận về nhân thể và ẩm thực đề cập tới nhiều nội dung liên quan đến mỹ phẩm, hóa trang phẩm, kem thoa mặt... Thời văn hóa Phục hưng ở châu Âu cuối trung đại, do thực phổ của giới quý tộc quyền thế, thay đổi thuật ẩm thực đã làm thay đổi nghệ thuật. Ban đầu người ta ca ngợi những vị thích ăn và cái đẹp phong mãn *phì nhiêu* (tranh của Rubens), thế rồi vật cực tắc phản" (Lão Tử) người ta lại muốn "bó" cơ thể phụ nữ và ca ngợi vẻ đẹp mảnh mai. Thế kỷ XVIII Jacques Rousseau theo đuổi Pháp tự nhiên, chuộng vẻ đẹp chân thực và tự nhiên. Thời hiện đại Greta Garbot say mê ẩm thực học, thích sử dụng thực phẩm thiên nhiên. Năm 1937, Marie Claire đề xuất những khuyến cáo có tính thực dụng về ẩm thực và

sức khỏe. Dưới sự chỉ đạo của nhà dinh dưỡng học Hauser, các ngôi sao điện ảnh đã chứng minh một cách thuyết phục về mối quan hệ giữa cái *đẹp - ẩm thực - sức khỏe*.

Có những thực đơn - thực phổ có tính hạn chế béo phì của Mayo, của Atkins, có tác dụng phân giải của Sheltan, của Montignac, làm đẹp của Scarsdale, có nhiệt lượng thấp của Weight Watdrers...

Để kết thúc bài viết, xin dẫn lời một chuyên gia về sắc đẹp và sức khỏe phụ nữ, bà Marie - Chris time Deprund đã khuyến dụ: Bạn phải là tổng hòa của một nhà dinh dưỡng, một nhà tâm lý, một chuyên gia về thể dục thể thao...[54]./.

[54] Theo Trần Phò, *Lịch sử mỹ học nữ tính*, Kiến thức ngày nay, số 493, 20-4-2004, tr.58-63.

VỀ VIỆC ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI HÀ NỘI

Nói đến Hà Nội, ai trong chúng ta cũng đều nghĩ tới những món quà ngon, với "mùa nào món ấy" "giờ nào món ấy". Người Hà Nội vốn nổi tiếng sành ăn. Sành ăn đến tinh tế để rồi hình thành một phong cách nghệ thuật trong ẩm thực.

Như mọi người đều biết, Hà Nội, nơi hội tụ và kết tinh những tinh hoa của mọi miền đất nước. Đặc biệt trong nghệ thuật ăn uống, với cách chế biến và thưởng thức riêng, Hà Nội luôn gây được ấn tượng là đã làm cho nhiều món ăn vốn gốc gác từ xứ quê trở nên nổi tiếng. Nói như nhà văn Tô Hoài "Cái gì đến Hà Nội cũng bị Hà Nội thu nhận làm thành một thứ của Hà Nội, rất Hà Nội".

Chẳng hạn, chúng ta hãy nói về phở. Là món quà mà ở nơi nào cũng có, dễ chế biến, dễ ăn và ăn lúc nào cũng được. Nhưng người Hà Nội chỉ thích ăn phở ở Hà Nội. Ra khỏi Hà Nội thì ăn một thứ "quà quê" khác. Bởi ở những nơi này họ đều bắt chước cách nấu phở của Hà Nội mà bắt chước thì khó thành công vì "phở Hà Nội" có những nét riêng và bí quyết chế biến riêng. Ở đây không chỉ với thức ăn, mà đồ dùng ăn uống của người Hà Nội cũng rất được coi trọng. Bát đũa luôn sạch sẽ, lau khô, không

để mùi tanh và mốc, không để bát mẻ, đũa vênh hay cọc cạch. Những nét văn hóa trong ăn uống của người Hà Nội được gọi là "có ý tứ", chẳng hạn khi ngồi ăn quà họ ngồi gọn, ăn không húp xoàn xoạt, không nhai to, nhai tóp tép, không nuốt ừng ực. Khi ăn xong, xỉa răng cũng cần phải chú ý không xỉa răng ngoài đường, xỉa răng phải che miệng. Chúng ta có thể nói phong cách ẩm thực của người Hà Nội được gói gọn trong hai chữ "sành ăn" và "cầu kỳ". Đó là sự kỹ càng tinh tế. Người Hà Nội ăn cho ngon, cho vui chứ đâu phải ăn lấy đầy bụng. Người Hà Nội xưa kia cũng như phần lớn ngày nay (trừ một phần nhỏ ở các tỉnh mới về) không ăn xô bồ, không ăn tạp. Ăn để phù hợp với trời đất thiên nhiên chứ không phải ăn thứ gì, vào lúc nào cũng được. Họ ăn có chọn lọc. Ngày nay với mức sống ngày một nâng cao và với lối sống thanh lịch lâu đời, người Hà Nội đã tạo ra sự khác biệt so với các địa phương trong cách thưởng thức đồ ăn thức uống. Ở đây sự sành ăn của người Hà Nội được thể hiện ở từng chi tiết như bánh giò phải được làm bằng bột lọc, cốm phải gói bằng lá sen. Cốm không thể ăn vào lúc trời hè nóng đổ lửa hoặc khi buốt giá mùa đông, mà người Hà Nội ăn cốm vào lúc thu sang, tiết trời lành lạnh. Ta hãy lấy một ví dụ nữa về sự sành ăn của người Hà Nội. Bánh gio ăn với mật giọt, có người kỹ tính không ăn mật mà rắc đường kính, để mấy giờ đồng hồ cho đường tan ra hết sau đó mới ăn. Vì nếu ăn ngay đường sẽ chưa tan, ta ăn có cảm giác lạo xạo trên lưỡi như cát rất khó chịu. Người Hà Nội mùa nào ăn thức ấy. Mùa thu là mùa của nhiều sản vật như chuối tiêu trứng cuốc thơm ngọt, hồng, na, bưởi... Đặc biệt mùa thu cũng là mùa gặt, mùa nước lên. Do vậy, ốc, vịt, chim... đều vào độ béo nhất và ngon nhất. Mùa đông là mùa thích hợp với những món ăn nóng,

cay để rồi vừa ăn vừa xuýt xoa đến chảy mồ hôi bên làn khói nhè nhẹ của tiết trời đông giá.

Như các bạn đã biết, Hà Nội nổi tiếng với những món quà ngon. Chẳng hạn ta chỉ cần nói đến bún cũng đã có nhiều loại. Không phải loại gì ăn trong mùa nào cũng được. Mùa xuân sau những ngày Tết khi mọi người đang chìm trong ngấy của bánh chưng thịt mỡ, giò thủ, thịt gà thì với bát bún thang hay bún cá rau cần sẽ giúp xua đi cái cảm giác béo ngậy. Song những năm gần đây, sau ngày Tết thường xuất hiện các hàng quà bún ốc, bún riêu nhằm thay đổi khẩu vị nhưng chúng ta đều biết với món quà này thì không thể gọi là ngon được bởi vì cua ốc cuối đông sang xuân thì không béo. Thêm nữa tiết trời lại đang trong không khí ẩm lạnh không thể hợp với tính hàn của món này. Nhưng nó lại phù hợp với mùa thu. Còn mùa hè nóng bức hợp nhất với việc ăn bún cùng các loại canh chua mát dìu dịu, bún sườn, bún dọc mùng, bún chả.

Người Hà Nội vốn sành ăn từ bao đời nay. Người Hà Nội lại rất giỏi trong cách chế biến các món ăn. Ngoài các cách thông thường họ còn chế biến một số món ăn đặc biệt gia giảm theo từng loại gia vị hoặc phụ liệu để tạo nên vị ngon riêng biệt cho từng món ăn. Chẳng hạn khi tráng bánh cuốn có thể thêm một chút hàn the cho giòn nhưng không được cho nhiều sẽ làm cho bánh cứng mất ngon. Chính vì thế mà rất nhiều nhà hàng giữ được bí quyết này để tạo nên sự hấp dẫn riêng cho món ăn. Trong kỹ thuật chế biến món ăn, người Hà Nội rất cầu kỳ và kỹ tính. Để có được một món ăn ngon họ phải để tâm nghĩ cách chế biến sạch sẽ, tươi nóng nhưng lại ngon và bổ. Chẳng hạn món nem rán, đây là cả một tác phẩm nghệ thuật từ lúc chọn nguyên liệu

tươi ngon đến khi thành sản phẩm thì không được thiếu một loại vị nào, khi cuốn thì ta phải chọn loại bánh đa mềm, cuốn không được quá to, quá nhỏ, rán nhỏ lửa, ngập mỡ. Sản phẩm bày lên đĩa không non không già mà vàng óng, ăn giòn và phải ăn lúc nóng. Sự thưởng thức món ăn của người Hà Nội cũng rất sành. Ở đây không có nghĩa là chỉ đơn thuần cho vào miệng nhai và nuốt mà phải ăn theo đúng kiểu. Có món dùng đũa hoặc thìa. Song có món cũng có thể dùng bằng tay, món ăn phải đi kèm với rau này hay nước chấm kia chứ không thể ăn tùy tiện. Chẳng hạn không ai chấm giò với tương, ăn cháo không cho tương ớt, phở gà không ai chan bằng nước phở bò... Sự sành ăn và kỹ tính của người Hà Nội còn được thể hiện trong cách chọn món ăn. Ta hãy để ý xem trong sinh hoạt ẩm thực của một người Hà Nội không phải họ gặp gì ăn nấy. Với quà sáng là những món phở gà, phở bò. Phở xào, phở áp chảo thì thường được ăn vào buổi tối, điều này đã trở nên hết sức quen thuộc đối với người dân thành phố. Xôi lúa, xôi xéo chỉ bán vào buổi sáng chứ không ai ăn món này vào buổi chiều. Buổi trưa là thời gian của các món bún. Còn các buổi tối thường là các món ăn nhẹ như cháo, mỳ vằn thắn. Nghệ thuật ăn quà của người Hà Nội dường như có quy luật, người Hà Nội ít khi làm sai. Sáng trưa chiều tối, mỗi thời điểm có một món, có người tri kỷ của nó như bún chả không ăn sáng, xôi nén không ăn lót dạ hay tào phớ không ăn đêm. Song thời gian gần đây với cơ chế thị trường một phần nào đó bị xô lệch, một số hàng quán bán nhằm phục vụ số ít những người ăn không sành, không kén như món quà bánh chưng bán quanh năm, bánh trôi chay bán quanh năm, một số bán không đúng mùa và đặc biệt tiết canh ít ai ăn buổi tối. Chính vì vậy với sự sành ăn của người Hà Nội nhiều hàng quán

nổi danh đã được tồn tại qua năm tháng bởi một số loại đặc sản hay món ăn cầu kỳ nào đó. Nhiều người sành ăn và kỹ tính chỉ chọn ăn ở những hàng quán nhất định chứ không sang hàng khác. Chẳng hạn phở Thìn Lò Đúc, phở Bát Đàn, chả cá Lã Vọng, bún chả Sinh Từ, bánh cốm Yên Ninh, xôi lúa Nguyễn Du, bún ốc ngõ Mai Hương, bánh gối Lý Quốc Sư, bánh cuốn Hàng Điếu...

Tóm lại Hà Nội là nơi hội nhập món ăn của mọi miền đất nước, từ miền ngược đến miền xuôi, từ miền núi đến miền biển. Nhưng mọi sự hội nhập đều phải trải qua bộ lọc kỹ tính của người dân Thủ đô để rồi sau đó tạo thành một phong cách rất riêng của Hà Nội và tạo nên bản sắc sành ăn của người Hà Nội.

Trại sáng tác Tam Đảo 24-8-1999

VĂN HÓA ẨM THỰC
TẾT VIỆT NAM - HÀ NỘI

Ta có thể cho rằng muốn tìm hiểu bản sắc dân tộc - dân gian của cái Tết Việt Nam, thì không nên *quan sát - tham dự* cái Tết ấy ở giữa lòng Hà Nội hay ở Sài Gòn - Thành phố Hồ Chí Minh - hay ở bất cứ một đô thị Việt Nam nào khác.

Như chúng ta đều biết Tết đô thị Việt Nam đã khá phai nhòa chất dân tộc - dân gian (DTDG) hay là cái chất DTDG ấy đã bị "pha loãng" bởi nhiều nhân tố ngoại sinh Tầu - Tây, cho dù cỗ bàn nhiều món ra đấy, sang trọng thật đấy, nhưng mà vẫn hơi *nhạt*, ít "thấm đậm tình quê". Người Hà Nội *xưa* - và cả *nay* nữa đấy, vẫn thích "về *Quê* ăn *Tết*". Vào dịp Tết, Hà Nội vắng vẻ hẳn đi. Ở Sài Gòn cũng vậy, và anh bạn Hàn Quốc bảo tôi: Ở Seoul chúng em cũng vậy! Chính vì thế mà bao giờ vào dịp Tết, ngành Giao thông vận tải cũng phải "quýnh" lên vì sự tắc nghẽn giao thông, sự "quá tải" do dân chúng đô thị "đổ về quê" ăn Tết. Dân ta vốn phần lớn sống ở làng, "ra tỉnh" là để kiếm việc làm, làm ăn sinh sống... Đi xa nữa (như sau 1954, 2 triệu dân Bắc di cư vào Nam, như sau 1975 - 1980, dân Việt hàng triệu người bất đắc dĩ làm "thuyền nhân" di tản sang Mỹ, Úc...). Tức là *xa xứ*! Mà với

những người xa xứ, Tết là dịp để tưởng nhớ về quê hương, nhớ về người thân ruột thịt, bạn bè cách xa lâu chưa gặp lại. Và mồ mả tổ tiên, nhà thờ chi, nhà thờ họ, cái đình làng...

Tết có ý nghĩa thiêng liêng với những người con xa quê, xa xứ. Dịp Tết, là cơ hội *Trở về nguồn cội.* Thắp nén nhang trên bàn thờ tiền nhân - tiên tổ. Thăm họ hàng nội ngoại, người thân, thăm mồ mả tổ tiên:

Mồng Một thì ở nhà Cha
Mồng Hai nhà Mẹ, mồng Ba nhà Thày[55]

Đấy là Đạo Nho đã dân gian hóa.

Ngày Tết cỗ bàn ăn uống - tuy rất quan trọng, nhưng chỉ là sự "dặm" vào các nghi thức, nhằm củng cố tình cảm cộng đồng (gia đình dòng họ, xóm giềng) - *"Tinh thần cộng cảm"*.

Gia đình và Gia đình mở rộng, rồi Làng quê là cái cốt lõi xã hội của văn hóa Tết Việt Nam.

Tháng Giêng ăn Tết ở nhà

Tôi chưa thấy có câu đối Tết nôm nào mà đặc tả *tượng trưng* được cả cái hữu thể và vô thể của văn hóa Tết Việt ngày xưa như câu này:

Thịt mỡ - Dưa hành - Câu đối ĐỎ
Cây nêu - Tràng pháo - Bánh chưng XANH

Xanh là gam lạnh màu nền của nền Văn minh thực vật - Văn minh nông nghiệp - Văn hóa xóm làng.

Đỏ là gam nóng rực lên trên cái nền xanh lành lạnh, tượng trưng màu Máu, màu của sức sống, sự tái sinh - Nó có uyên

[55] Cũng có dị bản: Mồng Một Tết Cha, mồng Hai Tết Mẹ, mồng Ba Tết Thày!

nguyên từ thời tiền sử. Tết là đầu Năm Mới, cần đỏ thắm lên, trào dâng nguồn sinh lực mới.

Câu đối trên có ba nhân tố vô thể: Câu đối đỏ, rõ rồi, có ảnh hưởng Hoa - Nho nhưng đã được bản địa hóa.

Tràng pháo xưa, cũng đỏ, từ Giao thừa, Mồng Một... đốt cho vui nhà nhưng cũng hàm nghĩa xua tà ma, quỷ quái, "xua cả thằng bần (túng cùng) ra khỏi cửa"... Trước nữa hay ở quê xa thì là Pháo trúc (Trúc bộc) nhồi thuốc pháo vào một đoạn tre, rồi đốt...

"Cây nêu" có ý nghĩa siêu nhiên hơn, là cây Vũ trụ, nơi đậu của Mặt trời - Nguồn sống, xanh như tre nhưng mà có vải đỏ hay con chim - mặt trời đậu đỗ, lại có chuông khánh sành leng keng thêm vui mà cũng hàm nghĩa chuộng Phật: Áo cà sa Phật xua quỷ ra biển Đông...

Và câu đối ấy cũng có ba chuẩn mực - giá trị của nền văn hóa ăn uống Tết Việt Nam:

Thịt mỡ. Trước Tết, cả làng eng éc tiếng lợn bị giết mổ. Cả năm dường như là chỉ cơm - rau - cá. Người dân Việt ngày xưa có phần suy dinh dưỡng. Trồng trọt là chính, chăn nuôi là phụ. Tết hay (Đám cưới, đám ma) mới có dịp mổ lợn, và nhấn nhá vào chất Mỡ. "Thịt đông" là một đặc sản Tết lạnh Việt Nam - Hà Nội.

Lành lạnh là một nét Tết miền Bắc cổ truyền, lạnh ngoài, nóng trong, ăn thịt đông, với "chất đông" trong suốt, ngọt mát tê đầu lưỡi, thanh tao, không ngấy, "quân bình âm dương", mát như làn da người đẹp... Anh chị ruột tôi người gốc Bắc nhưng quá nửa đời người sống ở Sài Gòn, bảo: Xã hội hiện đại, có tủ lạnh thì có thịt đông thôi, nhưng ở miền Nam nắng nóng quanh năm, mùa Giáng sinh trước sau Nôen thì còn mát lành dễ chịu, chứ mùa Tết

Nguyên Đán thì nóng nực lắm, khá giả như nhà anh chị thì thường chỉ gửi và nhận thiệp chúc mừng Tết còn sau đó cả nhà ra Vũng Tàu tắm biển. Đấy Tết Sài Gòn là như vậy đấy...

Sự nhạt nhòa truyền thống là khi Tổ tiên ta "Nam tiến", từ Bắc vô Nam... Còn chăng một chút di sản văn hóa ẩm thực truyền thống, là những *đòn bánh tét*...

Ngày trước mối quan tâm đầu tiên của *thế hệ mẹ tôi* trước và giáp Tết là *vại dưa hành* và *nồi bánh chưng*.

Vại dưa hành: Phải chuẩn bị hàng tháng trước Tết, những tấm mía dóc vỏ đặt nơi đáy vại như chiếc giát giường phẳng phiu cho dưa cải và hành (không phải hành non mà là hành củ, không non lắm, không già lắm), (dưa cải cũng vậy, dân gian gọi là "*bánh tẻ*" như mái ghẹ của Gà - NTB), bóc vỏ sạch rễ, ngủ một giấc dài nửa cuối mùa đông, xuân phô ra dưa chua vàng thẫm, hành nén trắng muốt, dẹt mình không chua gắt hay còn chút hăng hăng cay cay trong mũi người ăn...

Dưa - hành là cái "đối trọng" với thịt mỡ, ăn chung đỡ "ngấy", kiểu thịt quay Hàng Buồm của mấy "ông Tàu Hàng Buồm" ngày trước, bán kèm với dưa chua:

"*Thịt sơn sơn, dưa cuộn tròn*"

Đó là một nét bản sắc, dung hòa giữa cái "ngoại sinh" và cái "nội sinh" của văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội và văn hóa Việt Nam nói chung.

Nồi bánh chưng

Chúng ta không nên cho rằng bánh chưng *chỉ có* ở Việt Nam và ngay từ thời Hùng Vương - Lang Liêu đã gói bánh chưng vuông tượng Đất, giã xôi làm bánh dày tròn tượng Trời. Bánh

chưng có ở tận đất Thục Tứ Xuyên, và bánh dày ngày Tết ở dạng *mochi* (bánh nhỏ tròn, như dạng bánh dày đôi kẹp giò chả vẫn bán làm Quà hàng ngày Hà Nội), có ở cả Hàn Quốc và Nhật Bản, lại là nét bản sắc của Tết Hàn Quốc và Nhật Bản, chứ ở Việt Nam "bánh dày chè kho (chè đậu xanh nấu mật mía)" lại là nét bản sắc của văn hóa ẩm thực lễ hội tháng Ba, cùng với bánh trôi (tròn), bánh chay (dẹt) - nhưng đầu hình tròn... Bánh tét (tết) hình trụ tròn ở miền Nam - có thể có gốc Tày cổ do đó cũng được gọi là "bánh tày" - là di ảnh khởi nguồn - nói cho có vẻ khoa học như PGS Từ Chi là "hóa thạch ngoại biên" của bánh chưng từ thời đại các vua Hùng - Thục, nay cũng còn đọng ở Cổ Loa. *Bánh chưng* mới là nét bản sắc của ẩm thực Tết Việt kẻ quê, còn ở Kẻ Chợ Hà Nội thì bánh chưng luộc, bánh chưng rán... đã "xuống cấp - giải thiêng" thành "Quà Hà Nội"!

Gạo nếp dùng để gói bánh chưng phải là nếp cái hoa vàng đã được chọn - mua từ đầu tháng Chạp, bánh chưng buộc cặp đôi sát dính nhau cũng tượng trưng cho Tín ngưỡng Phồn thực - rất nông dân như đôi cây mía - để nguyên từ gốc đến ngọn hai bên ban thờ tổ tiên, được gọi là "gậy chống (của) ông vải". GS Trần Quốc Vượng đã viết nhiều bài về "triết lý Bánh chưng - Bánh dày", "triết lý Trầu Cau". Tôi chỉ xin bàn thêm: Bà/ Mẹ gói bánh chưng 3 lá, 2 lá ngoài, 1 lá trong là bà/ mẹ gói ghém cả một nền văn minh thực vật, văn minh nông nghiệp, văn minh lúa nước, văn hóa xóm làng của Việt Nam - sản vật núi rừng - lá, lạt; sản vật trồng trọt - lúa, đỗ; sản vật chăn nuôi chài cá - thịt lợn tẩm nước mắm, hạt tiêu, sản phẩm trao đổi - hai lớp gạo, hai lớp đỗ ấp lên nhau kẹp thịt ở giữa. Phồn thực được thăng hoa từ chồng/ bợ (vợ) qua cái hữu thể đạt đến độ vô thể cao siêu của

triết lý "sống đôi" cần nghiền ngẫm kỹ. Còn bánh chưng con dành riêng cho Trẻ. Vả lại còn triết lý sống chung "lá lành đùm lá rách" rất "thường ngày" mà cũng rất tuyệt vời, "vuông thành sắc cạnh"... Và một nghịch lý kỳ lạ: *"Nhà không có tấm bánh chưng, chẳng ra cái Tết"* nhưng lại *"Dửng dưng như bánh chưng ngày Tết"*. Để rồi trước sau ba ngày Tết, lại "chống ngấy" bằng các món ẩm thực khác, rất Hà Nội "tả pí lù", "bún cuốn tôm - bỗng", bún thang...

Tết Hà Nội - Việt Nam còn có thể nói đến món *Cá kho* nhừ tơi đanh mặt kho một ngày đêm bằng riềng và nước chè xanh. Còn nói đến *Giò* với bao thể loại Giò lụa, Giò mỡ, Giò thủ (Giò xào), đến *Chả* (ảnh hưởng Hoa), đến Bóng - Vây - Mực khá "quý tộc" mà ít chất dân gian, dân dã (chất quê), (nhưng Cỗ Tết là Lễ nghi, đâu là cái thường ngày?).

Hết *ăn mặn* lại đến *ăn ngọt*: Chè các loại, nhất là chè kho rắc vừng đã rang xay vỏ, các loại mứt - cũng là nguồn gốc thực vật: đường - mật mía, mứt sen, mứt bí, mứt dừa, mứt quất, mứt gừng, mứt mận, mứt khoai... *Mứt* (chắc là đọc trạnh chữ *mật*) là một trong những nét bản sắc của văn hóa ẩm thực Hà Nội, như "chè sấu"...

Vậy còn món uống ngày Tết, là *Rượu* (ngày xưa coi Rượu cúc là sang), là *Trà* (ngày trước coi Trà Tàu (khô) là sang, chè xanh - vối là dân dã). Ngày nay với cơ chế thị trường thì đồ uống vô cùng phong phú, đủ chủng loại, nào là bia, nước ngọt luôn có mặt trong những ngày thường và đặc biệt là ngày Tết.

Hà Nội, 1-1-2005

Tháng Bính Tý - giờ Bính Tý

NHỮNG PHỐ CỔ HÀ NỘI LIÊN QUAN ĐẾN ẨM THỰC

Trong bài này, tôi sẽ không nói đến những ngõ, phố, trên thực tế đã trở thành ngõ - phố ẩm thực *ngày hôm nay*, dù ngành quản lý văn hóa thành phố thủ đô có công nhận chúng hay không. Trong một đề tài khác, tôi sẽ xin làm một cuộc điều tra xã hội học văn hóa (tôi vốn là học trò thầy Đoàn Văn Chúc nay đã quá cố) về ngõ Đồng Xuân "chuyên đề" Bún - chả - nem, Ngõ Phất Lộc "chuyên trị" Bún - đậu rán, "phố gà tần, gà ác tiềm" Tống Duy Tân, phố Bún thang - Xôi giò chả Cấm Chỉ... cùng nhiều địa chỉ văn hóa ẩm thực "vỉa hè": Bún chả Hàm Long, Bún riêu, Bún ốc ngõ Hàm Long, các quán "phở Nam Định" nay ngày càng đông khách. Vả lại, tôi cũng đã "lên danh sách" nhiều quán quà ngon Hà Nội hôm nay, được in trong cuốn *Quà Hà Nội* của tôi năm 2000 vừa qua.

Hôm nay tôi chỉ xin điểm lại, mang tính "hồi tưởng", về một số phố cổ có liên quan đến ẩm thực Hà Nội - nay chỉ còn "Vang bóng một thời", chỉ còn cái tên hay thậm chí mất cả tên rồi và đã/sẽ chỉ được ghi chép trong sử xanh Hà Nội ngàn năm.

Trước hết tôi xin điểm một số phố sản xuất hay/ và buôn bán các đồ dùng trong ẩm thực.

Ai trong chúng ta - không cần phiền những nhà Hà Nội học lừng danh chỉ giáo - cũng biết những phố *Hàng Bát Đàn* xưa bán bát đĩa, ấm chén Bát Tràng - Móng Cái, phố *Hàng Bát Sứ* xưa buôn bán ấm chén, bát đĩa sứ trắng buôn của Tàu, sản xuất ở Giang Tây, phố *Hàng Bồ, Hàng Cót* bán đồ đựng đan bằng tre nứa, phố *Hàng Thùng* bán thùng gánh nước ghép bằng tre nứa gắn sơn ta, phố *Hàng Đồng* bán nồi, sanh, mâm, chậu đồng sau thêm đồ nhôm, phố *Hàng Thiếc* bán ấm thiếc đúc sau gò "sắt tây", tôn, kẽm làm thùng, chậu ấm, phố *Hàng Chĩnh* bán chĩnh, chum, vại, hũ bằng sành, phố *Hàng Đãy* tập trung những người buôn chuyến lâm sản, hàng đựng trong đãy vải, phố *Hàng Khay* bán khay khảm xà cừ của Chuôn Ngọ, phố *Hàng Chiếu* bán chiếu - (không hiểu sao các cố đạo ngoại quốc đã nói đến tên phố này từ thế kỷ XVII, XVIII mà sau người ta cứ gọi là "phố mới"?), phố *Hàng Mây* ở đầu phố Mã Mây hiện tại, bán đồ mây. Trước nay nguyên liệu ẩm thực cũng cần đong đo đếm nên có phố *Hàng Cân*.

Cũng nên nhắc đến *Ngõ Hàng Đũa* bên trong phố Nguyễn Khuyến - của mấy thôn cũ Lương Sử, Ngự Sử, có nhiều dân nghèo làm nghề vót đũa tre đem bán. Và *Hàng Điếu* có nhiều nhà làm điếu, bán điếu hút thuốc lào. Nên nói đến *Hàng Cau*, tên phố cũ gần cửa ô Đông An thế kỷ XVIII, nay là đoạn đầu phố Hàng Bè, tại đó trước đây có nhiều người buôn bán cau tươi, cau khô, từ miền Nam Trung Bộ ("Bộ lạc Cau" thời Chăm pa) chở ra bằng thuyền.

Về nguyên liệu chế biến đồ ẩm thực ta nên nhắc đến *Hàng Đường*, rồi *Hàng Mắm, Hàng Muối* ngoài cửa ô Ưu Nghĩa xưa.

Hàng Muối có mấy kho muối của mấy nhà buôn mua từ thuyền buôn xứ Nam - Văn Lý chở lên. Còn *mắm* thì đích thị là được chở từ thuyền xứ Nghệ ra, nếu ta còn nhớ câu chào mời của các cô bán hàng cơm gần xóm thầy đồ (học trò) khu vực Cửa Nam - Hội Vũ - gần Trường Thi:

Ba gian nhà khách
Chiếu sạch giường cao
Mời các thầy vào
Muốn sao được thế
Mắm Nghệ lòng dòn
Rượu ngon cơm trắng...

(Xem Sở Bảo, *Hà Nội cũ*)

Hay ta nghĩ đến câu thơ châm biếm của "thánh Quát" (Cao Bá Quát) giữa thế kỷ XIX:

Câu thơ thi xã, con thuyền Nghệ An.

(Thuyền chở mắm thì có mùi khó ngửi là đúng rồi). GS Trần Quốc Vượng đã có một nhận xét "địa văn hóa" là: Dọc Nhị Hà ngày trước, Thăng Long - Hà Nội có các địa danh: Hàng Tre, Hàng Bè, Bến Nứa, Hàng Chĩnh, Hàng Mắm, Hàng Muối, Chợ Gạo là phải rồi vì các mặt hàng này đều được chở lên/ xuống kinh thành bằng đường sông Nhị (Phạm Đình Hổ trong *Vũ trung tùy bút* đã nói đến tên các phố, vạn này).

Thế kỷ XVII - XVIII trong một tấm bia cổ ở chùa Chuông Phố Hiến có ghi *phường Hàng Thịt*. Ta không thấy tên Hàng Thịt trong danh sách "Hà Nội 36 phố phường", chỉ thấy tên *ngõ Hàng Thịt* ở cuối phố Hai Bà Trưng giáp Hàng Lọng (đường Lê Duẩn nay) bên trong là gia đình xưa của những người đi bán thịt rong

cho các phố. Cũng có người bảo Hàng Thịt ở quãng đầu Hàng Buồm. Phố *Hàng Cá* thì đã rõ: sách *Tây Hồ chí* chép đó là phường *Tiên Ngư* (cá tươi), là một đoạn sông gần cửa sông Tô Lịch (phố Chợ Gạo). Các vạn chài sông Nhị, sông Tô chở cá tươi tới bán tại bến này. Phố *Hàng Rươi* thì "hơi lạ": Ai trong chúng ta cũng biết mùa Rươi ngắn ngủi cuối Thu đầu Đông:

Tháng chín đôi mươi, tháng mười mồng năm.

Thầy Nguyễn Văn Uẩn ngờ rằng: Hàng năm về mùa Rươi, người ta buôn Rươi tập trung bán ở đây chăng? (Xem *Hà Nội nửa đầu thế kỷ XX*). Nhưng từ khi lớn biết đến nay, tôi vẫn thấy những người bán Rươi đi rong các phố bán với cái âm sắc rao hàng đặc biệt của xứ Đông, hoặc bán ở chợ Hôm - Đức Viên!

Phố *Hàng Gà*, có nhà văn - đại tá viết là phố cổ Thăng Long. Hình như không phải. Khu vực ấy vốn ở trong nội thành thời Lê. Vua Minh Mạng bắt phá bớt thành cũ "tiến vượt" Huế về quy mô, cho nên đất ấy thời Nguyễn gọi là các thôn Tân Khai, Tân Lập. Sau vì ở gần cửa Đông nên có nhiều nhà buôn gà vịt cung cấp cho nhà binh trong thành. Thế hệ bố - mẹ tôi gọi là *Hàng Gà cửa Đông* để phân biệt với *Hàng Gà chợ Hôm* (nhà tôi ở gần chợ Hôm). Phố *Hàng Khoai* thì chắc chắn thuộc khu phố cổ, ở đó có Huyền Thiên quán còn lưu lại bài thơ của đức Trần Quang Khải đầu thời Trần, nay ở cạnh chợ Đồng Xuân, tập trung nhiều hàng rong bán khoai - của từ đầu thế kỷ XX. Phố hay/ và ngõ *Hàng Hành* thì hình như cho đến nay chưa ai rõ nguyên do cái tên này.

Trước xưa ở thời Lê nó nằm giữa khu vực chùa - tháp *Báo Thiên* và Hành cung *Khánh Thụy* nên đầu phố bên kia mang tên ghép Báo Khánh mà người Hà Nội "đáng yêu" hay gọi chệch là Bảo Khánh!

Có một phố chế biến nông sản nay bị mất tên mà nhiều người Hà Nội kể cả vài vị lãnh đạo thành phố tỏ ý tiếc. Đó là phố *Hàng Bột* (hiện nay là phố Tôn Đức Thắng). Đầu phố này ngày trước là tên *Thanh Miến, Thục Miến* là nơi có nghề làm *Bột Nếp, Bột Tẻ*. Một ngách của phố này thông ra Hàng Đãy có tên là phố *Hàng Cháo* (tập trung nhiều người bán cháo rong). Thập kỷ 60, có hai nhà sử học khả kính nho nhã, gốc Hà Tĩnh viết hẳn một bài báo dài khuyến nghị thành phố nên bỏ các tên này ví nó "nôm na" và gợi lại một thời đói nghèo "ăn cháo bột cầm hơi". Lãnh đạo thành phố khi ấy quý trọng hai vị sử học khả kính này nên đến lúc cần, liền đổi tên luôn. Song nếu bỏ đi những tên phố *Hàng Bún, Hàng Đậu, Hàng Giò* (đoạn đầu phía bắc phố Bà Triệu, khi xưa - có một số nhà làm giò - chả - nem thịt lợn rất ngon), *Hàng Cơm* (đoạn phố Văn Miếu, xưa có nhiều quán trọ - hàng cơm cho học trò trường Giám), *Hàng Chè* (nay là phố Hoàn Kiếm, nối phố Cầu Gỗ với bờ hồ Gươm. (Cuộc khai quật khảo cổ chữa cháy ở nền Bách Hóa tổng hợp góc Tràng Tiền Hàng Bài đã tìm thấy mấy tấm bia cổ có liên quan đến hàng bán Trà Tàu này); *Hàng Trứng* (đầu phía đông Hàng Mắm, tập trung trứng gà vịt buôn thuyền từ xứ Nam lên). Rồi nào *Hàng Than, Hàng Phèn, Hàng Chuối* nếu thay toàn bằng tên danh nhân thì liệu có tiếc cho một "Thăng Long thành hoài cổ" không? Tôi "phận đàn bà" không nói làm gì, nhưng tôi nghe nói nhiều vị trí thức đã khuyến nghị lãnh đạo thành phố đừng mắc sai lầm "ấu trĩ tả khuynh" ngày trước, cố gắng giữ gìn những địa danh cổ gợi niềm tưởng nhớ đất nước "ngàn năm văn vật" và hình như nhiều vị lãnh đạo thành phố nay cũng đã nghĩ là nên như vậy.

Những tên phố gợi lại nền văn hóa, ẩm thực Thăng Long - Hà Nội nghìn xưa rất lý thú đối với các thành viên Câu lạc bộ ẩm thực Việt nam - Hà Nội lắm chứ.

Hà Nội, ngày 20 tháng 4 năm 2001

DI SẢN GỐM SỨ Ở THĂNG LONG - HÀ NỘI (QUA CÁC ĐỒ NẤU NƯỚNG)

Một số khái niệm về đồ gốm và đồ nấu nướng

Gốm là một hiện vật lớn, một hiện thực lịch sử của văn hóa nghệ thuật Việt Nam xuyên suốt mấy ngàn năm tồn tại và phát triển cho đến tận ngày nay.

Ở thời đại hái lượm và săn bắt, săn bắn nói chung chưa có đồ gốm hay đồ đất nung. Lúc bấy giờ, hoặc con người "ăn sống nuốt tươi" hoặc người ta dùng *lửa*. Nói như F.Ăngghen trong chương I của tác phẩm *Nguồn gốc của gia đình của chế độ tư hữu và của Nhà nước* (Nxb Sự thật, Hà Nội, 1962), thì khi loài người biết dùng lửa (của tự nhiên như là sét đánh hay là lửa kỹ thuật do ma sát, cháy rừng...) rồi chế tạo ra lửa (do đánh 2 hòn đá vào nhau hay do xiết các ống giang, tre với bùi nhùi ở dưới...) thì loài người *ra khỏi hẳn* đời sống động vật. Loài người khi đó có thể dùng lửa để *nướng* thịt thú, chim, gà rừng trên đống lửa, có thể dùng nước suối đổ vào ống tre bương rồi đun qua lửa và bỏ những loài rau, cây dại cũng như thịt chim, thú rừng để nấu. Nấu/nướng đã ra đời từ đó.

Sau thời đại hái lượm, săn bắt là thời đại nông nghiệp, với 2 ngành chính *trồng trọt* và *chăn nuôi* cùng với ngành đánh cá chài lưới có truyền thống từ thời đại trước. Với trồng trọt, nhiều cộng đồng người có thể định cư làm ruộng, làm rẫy trong khi nhiều cộng đồng khác vẫn có thể du canh du cư. Đồ đất nung hay đồ gốm là một biểu hiện rõ rệt của sự định cư. Người trồng trọt định cư ở các xóm làng cần 3 loại đồ đất nấu nướng:

- Đồ nấu nướng như nồi niêu để luộc, nấu, om kho các loại thực vật, động vật.

- Đồ đựng nhỏ để chia lương thực và thức ăn cho các thành viên của cộng đồng như bát, đĩa. Người ta đã tìm thấy một số mâm bằng đất nung và một số bình lọ để đựng các chất lỏng khác trong khi ăn uống.

- Đồ đựng lớn để dự trữ lương thực tương đối lâu dài vài ba tháng hay thậm chí cả năm như các loại chum, vại, thống..., có cả lọ đựng hạt giống vừng, đậu xanh, lạc, có phủ tro ở trên để chống ẩm. Vậy có thể hiểu rằng, đồ đất nung hay đồ gốm là tổng thể bao gồm cả 3 loại hình đó, từ chum vại đến bát, đĩa, lọ, bình.

Theo các nhà khảo cổ học, đồ gốm thường xuất hiện vào thời đại đá mới cách ngày nay từ 1 vạn đến 5 - 6 ngàn năm, nhưng ở vùng Trung Cận Đông cũng có "thời đại đồ đá mới trước gốm" nghĩa là đã xuất hiện trồng trọt, chăn nuôi nhưng cũng chưa cần tới gốm vì người ta có thể dùng lá làm đĩa, ống bương chẻ đôi làm bát, ống tre giang làm nồi (như kiểu cơm lam của một số tộc người miền núi nước ta).

Nhưng trước sau gì rồi đồ gốm cũng xuất hiện, đó là những loại dụng cụ được nặn bằng đất sét hay pha thêm cát, vỏ sò giã nhỏ hay bã thực vật... để dễ nặn và khi nung qua lửa khó nứt nẻ.

Ban đầu con người nặn đồ gốm bằng tay rồi nung qua lửa ở bếp hay những đống lửa ở ngoài trời tới một độ nóng nhất định, khoảng 60°C thì đồ đựng vật bắt đầu "chín", thường có màu nâu đỏ và hình dáng đã hoàn toàn cố định, trừ khi bị vỡ do va chạm. Khi nghề trồng trọt và chăn nuôi đã phát triển hơn, đặc biệt từ cuối thời đại đá mới tới sơ kỳ thời đại kim khí cách ngày nay khoảng từ 6000 đến 3000 năm thì con người đã biết nặn đồ gốm nhất là các đồ đựng và đồ nấu nướng được tròn trặn hơn, mẫu mã đẹp hơn, chủng loại nhiều hơn. Và từ việc nung gốm, đúng hơn là đốt gốm ở các đống lửa ngoài trời hay ở quanh bếp lửa người ta đã tiến hành đắp lò nung đơn giản mà khảo cổ học thường gọi là lò cóc (hình khum khum giống con cóc) hoặc khoét vào các sườn đồi để làm lò, do đó độ nhiệt sẽ cao hơn và nhiên liệu (gỗ, cành cây, rơm rạ) được tiết kiệm hơn.

Sành là đồ gốm có độ nung cao khoảng 800 đến 1000°C. Kiếng mặt ngoài đồ gốm đã chảy thành men, gọi là men giọt. Men gốm vốn là sản phẩm của đồ gốm ngẫu nhiên ban đầu được nung với nhiệt độ cao, sau con người có ý thức tráng men ngoài gốm. Men giản dị nhất là men trấu, như đồ men Bát Tràng cổ. Người ta pha loãng đất sét trắng ngà trong nước rồi pha vào đó tro trấu nếp đã được đốt thành than và nghiền nhỏ.

Ban đầu đồ gốm, đồ sành được nặn bằng đất sét vàng, thậm chí đất sét đen, đất sét xám. Về sau từ thế kỷ thứ II - III trở đi, đặc biệt ở Trung Quốc, Việt Nam và vùng Đông Nam Á người ta đã biết khai thác các mỏ cao lanh (tức là đất sét trắng) chế tạo đồ đựng, đồ nấu nướng cho sạch sẽ và đẹp đẽ hơn với men phủ ở bên ngoài và bên trong sản phẩm. Cần nhấn mạnh rằng đồ đựng, đồ nấu nướng bằng đất cao lanh sạch và đặc biệt có men phủ trong

ngoài có tác dụng rất tốt. Vì men và cao lanh được nung với nhiệt độ cao đã ngăn cản hiện tượng thấm nước (như nước thịt, cá) tránh hiện tượng phân hủy thức ăn gây thối rữa rất có hại cho đường tiêu hóa. Người ta gọi những đồ nấu nướng kể cả các đồ trang trí (bình hoa), đồ thờ (độc bình, song bình, bát hương) làm bằng cao lanh có phủ men các màu và được nung ở nhiệt độ cao (1000°C trở lên) là đồ sứ, nhưng chi tiết hơn cần phải phân biệt đồ bán sứ thường dày nặng hơn đồ sứ, đồ sứ chân chính phải hội tụ đủ các tiêu chuẩn sau đây:

- Nặn bằng đất cao lanh lọc kỹ trắng tinh.

- Phủ men toàn bộ từ miệng cho đến chân hiện vật.

- Đủ độ mỏng để mang tính bán thấu quang.

- Gõ lên thành âm thanh trong trẻo, do vậy mà có nhạc khí bằng sứ và có thể đã có dàn nhạc bát sứ.

Những di tích khảo cổ về đồ nấu nướng của Thăng Long - Hà Nội

Nói riêng ở vùng đất Thăng Long - Hà Nội ở ngoài một số di tích hậu kỳ đồ đá cũ như ở gò Cấm Xứ, gò Thư Cưu - Cổ Loa không tìm thấy đồ gốm thì những di tích cuối thời đá mới đầu thời kim khí (thuộc văn hóa Phùng Nguyên và các văn hóa tiếp theo) các nhà khảo cổ học đã tìm thấy bên cạnh đồ đá mài nhẵn, đồ đồng, rất nhiều mảnh gốm thô và tinh.

Xưa nhất là di chỉ Văn Điển thuộc văn hóa Phùng Nguyên có niên đại khoảng 3500 năm cách ngày nay với nhiều mảnh gốm thô có dấu in văn thừng, văn khắc vạch, văn dấu đan phủ bên ngoài (da gốm). Bẻ những mảnh gốm ra để quan sát ta có thể thấy xương gốm là đất sét pha cát thô và mịn. Và có cả bã thực

vật băm nhỏ trộn vào đất (để cho dễ nặn). Do vậy, mà gọi là đồ gốm thô. Tuy nhiên, bên cạnh đa số đồ gốm thô cũng có một số lượng nhỏ đồ gốm mịn, nghĩa là xương gốm được lọc cẩn thận và da gốm được miết láng (bằng cật tre hay các viên đá cuội) trên đó được khắc vẽ các hình trang trí hoặc là hình thành các đường chấm dải rất tinh tế. Có lẽ các đồ gốm mịn có trang trí đẹp này được sử dụng làm đồ thờ hay đồ trưng bày trong các nhà cộng đồng hoặc các nhà thủ lĩnh.

Ngoài di chỉ Văn Điển trong không gian Hà Nội ngày nay đã tìm thấy nhiều di chỉ có đồ gốm diễn triển qua 4 chặng đường:

Chặng 1: Phùng Nguyên trên 3500 năm cách ngày nay (ngoài Văn Điển là các di chỉ Đồng Vông, Gò Cây Táo, Bãi Mèn lớp dưới).

Chặng 2: Gò Đậu 3500 đến 3000 năm cách ngày nay là các di chỉ Đồng Hội lớp trên Xuân Kiều, lớp giữa Đình Tràng, xóm Dền (Mê Linh).

Chặng 3: Gò Mun trên dưới 3000 đến 2700 năm cách ngày nay ở Hà Nội là các di chỉ gò Thông (Thanh Trì) gò Triền Vậy (Từ Liêm), di chỉ Đình Tràng (Đông Anh), lớp trên Bãi Mèn (Cổ Loa).

Nếu đặc điểm của chặng 2 là đồ gốm được trang trí bằng các hình hoa văn sóng nước rất thoáng thì ở chặng Gò Mun, các bình nồi thường có miệng gãy, bản miệng to được trang trí bằng các hình hồi văn, chấm tròn như cuống rạ ấn lên và rất nhiều khả năng một số đồ nấu nướng đã được nặn bằng khuôn.

Chặng 4: Chặng Đông Sơn hay thường gọi là thời đại các vua Hùng dựng nước với biểu trưng là các Trống đồng loại I Heger. Nhiều học giả P.Levy giả thiết rằng Trống đồng vốn bắt

nguồn từ nồi gốm úp sấp. Sao chăng nữa từ đây trở đi những đồ đựng, đồ nấu bằng đồng cũng ra đời như nồi đồng, đĩa đồng, xanh đồng và đều bắt nguồn từ đồ đất nung. Các xanh đồng cũng có tiền thân là các xanh gốm, là vật dùng để xào, nấu là một trong những hiện vật mang bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam (tương ứng với các chảo của văn hóa Trung Hoa).

Sau thời đại Đông Sơn đất nước ta bước vào thời Bắc thuộc với sự giao thoa văn hóa chủ yếu là Việt - Hoa. Quanh Hà Nội đã tìm thấy nhiều mộ Hán - Lục triều (từ thế kỷ I đến thế V sau Công nguyên) mà phần quách xây bằng gạch (đây là lần đầu tiên ta thấy ở Hà Nội - Việt Nam có vật liệu kiến trúc bằng đất nung) và bên trong chia làm nhiều khoang chứa đựng đồ tùy táng như gốm, đồ đồng, đồ sắt. Nhưng chủ yếu vẫn là đồ đất nung và cũng đã xuất hiện vào khoảng cuối thế II, sang đầu thế kỷ III một số đồ bán sứ tráng men xanh. Theo các nhà gốm sứ học thì truyền thống Thanh Từ (Từ là sứ, Thanh là xanh, Đồ sứ men xanh) phát triển sớm hơn truyền thống Bạch Từ (Đồ sứ men trắng ngà).

Thời ấy cũng như trước đó người ta tin rằng người chết vẫn tiếp tục sống một đời sống ở bên kia thế giới, nên cần thiết phải chôn theo người chết một số đồ đựng như bình, vò, bát, đĩa, siêu, ấm... để người chết tiếp tục dùng trong sinh hoạt ẩm thực ở một cõi sống khác. Nhưng những đồ đựng, đồ nấu nướng đó vẫn làm phỏng theo đồ gốm sứ trong đời sống thường ngày ở trần gian hoặc có khi được làm thu nhỏ mà khảo cổ học gọi là đồ minh khí với đủ các loại như chén uống rượu, uống nước, bát và có cả đũa được nặn bằng đất nung, liễn đựng cơm, bát lớn đựng canh, bình vò đựng rượu, đựng nước uống.

Từ thế kỷ X trở đi đến thế kỷ XIX nước ta đã được độc lập tự chủ và từ đầu thế kỷ XI kinh đô đã được chuyển từ Hoa Lư về Đại La và được đổi tên thành Thăng Long (1010). Ai cũng biết Thăng Long - Hà Nội cổ là một trung tâm chính trị, văn hóa - xã hội của cả nước Đại Việt. Mà quy luật lớn nhất của một kinh đô là *hội tụ - kết tinh - giao lưu - lan tỏa*. Do vậy bên trong và bên ngoài kinh thành Thăng Long đã hình thành một số nghề truyền thống, làng nghề và phố nghề, trong đó có các làng gốm sứ mà nổi trội hơn cả là Bát Tràng nay thuộc huyện Gia Lâm.

Qua cuộc trưng bày mới của Bảo tàng Lịch sử Quốc gia Việt Nam, tôi đã thấy từng chồng bát sứ dính trôn vào nhau được tìm thấy ở Cống Vị, Đoài Môn, Vạn Phúc... đó là các chế phẩm của các lò nung gốm sứ. Do vậy, tôi rất tán đồng ý kiến với nhiều nhà khảo cổ học khi họ cho rằng ngay trong nội thành Thăng Long đặc biệt là khu vực phía Tây, mà sử sách thường gọi là khu Thập Tam Trại như: Trại Vạn Phúc (Vĩnh Phúc), Trại Ngọc Hà, Cống Vị, Kim Mã... đã xuất hiện những khu lò chế tạo đồ gốm sứ phục vụ cho những người dân ở khu vực 36 phố phường, mà ít nhất từ thời Lê - Nguyễn (thế kỷ XV - thế kỷ XIX) trở về sau đã xuất hiện các phố mở đầu bằng chữ Hàng (như phố Hàng Nồi, phố Bát Đàn, Bát Sứ, Hàng Chĩnh, Hàng Đồng...).

Nói rằng *Việt Nam sản xuất* được đồ gốm sứ không có nghĩa là không có giao lưu gốm sứ giữa các vùng trong nước và với bên ngoài, ví dụ: Lò Tam Canh (Vĩnh Yên) nổi tiếng về nồi niêu, lò Thổ Hà nổi tiếng về chum vại, lò Phù Lãng (Bắc Ninh) nổi tiếng về đồ men da lươn... Do nhu cầu sử dụng và do tâm lý chuộng lạ người ta vẫn thích mua đồ gốm sứ của nơi này hoặc nơi khác. Ví dụ gần đây nhất là khi đào khảo cổ trên nền nhà Bách hóa Tổng hợp

(Gò Đa cũ, nay là Trung tâm thương mại Tràng Tiền Plaza) thì bên cạnh đồ gốm sứ Việt Nam người ta vẫn thấy rất nhiều đồ sứ Trung Hoa đời cuối Minh đầu Thanh (thế kỷ XVII - XVIII), kể cả đồ sứ Hiden Nhật Bản có niên đại khá chính xác (1650 - 1690). Do đó việc nghiên cứu gốm sứ học hiện nay bao gồm cả việc nghiên cứu quá trình sản xuất, việc buôn bán đồ gốm, việc nghiên cứu các lò gốm ở Hà Nội như ở Kim Lan, Bát Tràng vừa qua là rất cần thiết song song với việc nghiên cứu đồ gốm sứ mậu dịch rất cần cho sự phát triển ngành Hà Nội học./.

VĂN HÓA ẨM THỰC HÀ NỘI: ĐÔI ĐIỀU SUY LUẬN VÀ CẢM NHẬN

Hội chợ - Triển lãm về làng nghề và đặc trưng văn hóa nông thôn do Bộ Nông nghiệp và PTNT, Bộ Văn hóa Thông tin, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam phối hợp tổ chức để chào mừng Đại hội Đảng lần thứ IX đã để 1 ngày (18 tháng 4 năm 2001) để hội thảo về *Văn hóa ẩm thực* dưới sự chủ trì của Giáo sư Trần Quốc Vượng và Tiến sĩ Nguyễn Thiện Luân.

Tại hội thảo này, tôi đã có bài tham luận *Về những con Phố mang tên Hàng có liên quan đến ẩm thực Hà Nội*. Những cái tên gợi cảm, gợi nhớ một thời xưa: Hàng Giò, Hàng Bún, Hàng Bát đàn, Bát sứ, Hàng Điếu, Hàng Cơm, Hàng Bột, Hàng Cháo, v.v... Trong "Hà Nội 36 phố phường" văn sĩ tài hoa Thạch Lam đã cảm tả nhiều đặc sản ẩm thực Hà Nội và nêu lên một mệnh đề nổi tiếng: "*Chợ Đồng Xuân là cái Bụng của Thành phố (Hà Nội)*".

Rồi Nguyễn Tuân sáng chói lừng danh với "Phở Hà Nội", "Giò lụa" v.v... Và Vũ Bằng hoài cố hương với "Thương nhớ mười hai", "Miếng ngon Hà Nội"... Đấy là ba cây đại thụ của Rừng văn hóa ẩm thực Hà Nội thời cận - hiện đại.

Tôi là người Hà Nội, lớp hậu sinh, là Hội viên Hội VHDG Việt Nam và Hội VNDG Hà Nội.

Hội tổ chức Câu lạc bộ ẩm thực Việt Nam - Hà Nội, và đòi hỏi hội viên không chỉ sưu tầm miêu tả, cảm nhận mà còn phải *nghiên cứu* về văn hóa ẩm thực trên nền cảnh sinh thái nhân văn.

Thế là tôi bắt tay viết Luận văn thạc sĩ về *Quà Hà Nội* và đã bảo vệ thành công, xuất sắc.

Con gái - con gái Hà Nội - thích ăn Quà, thích lang thang Phố Xá những ngày, những giờ nghỉ học. Điều đó thì tôi không đến nỗi kém cạnh gì chúng bạn. Nhưng lãnh đạo Hội "Dân gian" đều là các Giáo sư, các vị đó đòi hỏi bọn đàn em phải lý giải, phải khái quát khách quan cái Hiện thực ẩm thực Hà Nội - Việt Nam, phải có cái nhìn Lịch sử, cái nhìn Xã hội học, cái nhìn Nhân văn học...

Giáo sư chủ tịch CLB văn hóa ẩm thực Trần Quốc Vượng, sau khi nêu lên cái Quy luật tổng quát của Diễn trình lịch sử Văn hóa Hà Nội là:

Hội tụ - Kết tinh - giao lưu - lan tỏa

đã đòi hỏi giới nghiên cứu ẩm thực Hà Nội phải vượt qua giới ẩm thực tiền bối về Lý luận ẩm thực học.

Công thức nói trên của GS Vượng đã được giới Hà Nội học và lãnh đạo thành phố chấp nhận thành định hướng nghiên cứu Văn hóa, tiến tới kỷ niệm ngàn năm Thăng Long - Hà Nội.

Thăng Long - Hà Nội, thành phố Sông - Hồ, là nơi hội thủy và hội nhân, nơi "lắng hồn sông núi ngàn năm" thì cũng là nơi hội tụ và kết tinh tinh túy ẩm thực bốn phương Đông - Nam, Đoài - Bắc, trước hết là châu thổ Bắc Bộ.

"Chả cá Lã Vọng" rất Hà Nội - tổ nghề là bà con gái nhà nho họ Đoàn gốc người xứ Đông - nảy sinh giữa phong trào Đông Kinh nghĩa thục (1907) ban đầu là món nhắm mùa Đông tụ nghĩa của các nhà Nho yêu nước. Vốn là phố Hàng Sơn cổ truyền, thế mà từ nửa đầu thế kỷ nay đã nghiễm nhiên đeo biển *Phố Chả Cá*. Thế mới biết sức mạnh nội sinh của giới sành điệu Hà Nội: Sành nghề đến "bậc thầy", thì cũng sành ăn và tự thấy có quyền "kén cá chọn canh".

"Phở Hà Nội" là một ví dụ khác. Vốn gốc từ "Phấn" đọc giọng Quảng Đông, là một loại mì nước "ngưu nhục Phấn" sợi bằng bột gạo. Được du nhập vào xứ Lạng, nó tiếp biến thành "Phở chua Lạng Sơn" nổi tiếng chợ Kỳ Lừa. Hội nhập Thành phố Thủ phủ 5 xứ Đông Dương, nó đã biến hóa hoàn toàn thành "Phở Hà Nội" đại diện lẫy lừng của "Phở Bắc".

GS Vượng bảo: nếu lấy một bát quà sáng có nước làm biểu trưng cho 3 thành phố đại diện 3 miền Bắc - Trung - Nam thì Hà Nội là *Phở*, Huế là *Bún bò giò heo* và Sài Gòn là *Hủ tiếu (tíu)*.

Cốm vòng và Bánh cốm là đặc sản "có một chưa hai" độc đáo của Hà Thành. Nói tỉ mỉ ra thì Cốm Vòng là đặc sản của "làng đô thị" ven đô Dịch Vọng. Có nó về "Mùa Thu Hà Nội" đầy xúc cảm chân chất rồi mới đâm nhánh thành Bánh cốm Nguyên Ninh phố Hàng Than - Hàng Đường tinh tế cầu kỳ, lễ vật không thể thiếu nếu cô dâu Hà Nội muốn thanh thản, hợp pháp, sang trọng bước lên xe hoa.

Bánh "Xu-xê" (phu - thê - chồng vợ) gốc từ quê hương xứ Bắc - Đình Bảng, quê gốc của nhà Lý, người khai lập "thành phố Rồng bay" nghìn năm trước.

Xứ Nam cung cấp cho Hà Nội đặc sản để đời "bánh cuốn Thanh Trì, bánh dì (dày) Quán Gánh". Và xứ Nam miệt biển cũng là xứ sở quê hương của các món gỏi cá. Tôi sẽ kể ra đây mà không sợ dài dòng một danh sách các loại lá xanh ăn kèm gỏi cá, đầy chất "ta-nanh" chát xít thơm tho, mát ruột để phòng ăn cá tươi đau bụng, điều hòa âm - dương: sung, ổi, đinh lăng, vọng cách, mần (mần) tươi, hương nhu, sắn thuyền, cúc tần (đãi bi), mơ, lộc vừng, diếp cá, rau má, sả, mùi tàu, lá gừng, húng... Một "tổ hợp cấu trúc hệ thống" hơn là Hỗn hợp. Mà vẫn được hồn quê! Cái thường ngày, "chân quê" nhưng đã được trung lưu hóa rồi đô thị hóa. (Một luận điểm rất cơ bản của công trình "Quà Hà Nội" của tôi là: Quà Hà Nội vốn gốc chủ yếu từ Quà quê rồi đã được "thanh lịch hóa", cầu kỳ, tỉa tót, tái cấu trúc theo một hệ thống riêng).

Ai là người Hà Nội mà chả biết câu thành ngữ ẩm thực này: *Dưa La, cà Láng, nem Báng, tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô Đầm Sét*. La, Láng là Đoài, Báng, Bần là Bắc, Đầm Sét là Nam. Còn Vạn Vân... thì đang tranh luận. Người thì bảo: Vạn Vân ở mạn sông Cầu, quê hương "bà Ba Đề Thám" Bắc Giang. Người thì bảo: Vạn Vân là tên một vạn chài xứ Nghệ, mạn Cửa Lò, Cửa Hội...

Xứ Nghệ có vai trò quan trọng đối với vận mệnh Thủ đô. Hiện nay, chính nhân, doanh nhân, trí thức gốc Nghệ chiếm đông đảo số dân Hà Nội. Tôi đã từng lý giải: Vì sao các phố Hàng Mắm, Hàng Muối, Hàng Chĩnh, Hàng Tre, Hàng Bè, Bến Nứa... đều phân bố dọc hữu ngạn sông Nhị khu Đông Hà Nội. Vốn xưa Hà Nội là thành phố sông, phương tiện vận tải chính là thuyền bè.

Tôi nhớ đến câu thơ lỡm của Thánh Quát (Cao Bá Quát) trí thức Hà Nội điển hình cùng với thần Siêu (Nguyễn Văn Siêu) cuối mùa quân chủ Đại Nam:

Câu thơ thi xã, con thuyền Nghệ An.

Thuyền Nghệ An bốc mùi "hơi khó ngửi" khi chở mắm ra cung cấp cho Hà Nội. Nhưng mắm Nghệ cũng như các cô gái Nghệ chân thon cao, đa tình - là cái không thể thiếu của ẩm thực Hà Nội.

Chúng ta vô cùng cảm ơn nhà Hà Nội học tiền bối, cụ Sở Bảo Doãn Kế Thiện, nhà nho tân học yêu nước, nguyên Chủ tịch Mặt trận Tổ quốc Hà Nội từ năm 1954, khi cụ vì ta ghi lại được cái "vang bóng một thời" của Trường thi Hà Nội. Ba năm một lần Vua mở khoa thi. Thi Hương. Thi Hội. Thi Đình. Sĩ tử cả nước đổ về Thăng Long - Hà Nội. Cần quán trọ. Cần hàng cơm. Ở Cửa Nam cho tới khu ngõ Hội Vũ bây giờ có "Xóm Học trò", có nhiều cô gái bán quán, bán cơm. Xin hãy nghe lời mời chào của họ hơn trăm năm về trước:

Ba gian nhà khách
Chiếu sạch giường cao
Mời các thày vào
Muốn sao được thế
Mắm Nghệ lòng dòn
Rượu ngon cơm trắng
Các thày dù chẳng sá vào
Hãy dừng chân lại em chào cái nao
Đêm qua em mới chiêm bao
Có năm ông cử mới vào nhà em

Cau non bổ, trầu cay têm
Đựng trong đĩa sứ em đem kính mời
Năm thày tốt số hơn người
Khoa này tất đỗ nhớ lời em đây.

Theo ý tôi, đây là một bài ca dao rất đặc trưng Hà Nội, một bài ca "ẩm thực học trò" xuất lộ hiển hiện bản sắc thế ứng xử Việt Nam - Hà Nội của các cô gái tiểu thương rất... Hà Nội.

Chuyện ẩm thực Hà Nội còn nhiều điều cần nói dài dài. Bài này xin tạm dừng ở đây... để kỳ sau viết tiếp.

Hà Nội, Đông Tân Tỵ, 2001
Viết mừng Giáo sư Trần 68 tuổi Xuân

MỤC LỤC

Lời giới thiệu 5

Lời thưa trước 9

***Phần 1.* Lý luận chung về ngành ẩm thực và văn hóa ẩm thực Việt Nam** 11

1. Văn hóa ẩm thực Việt Nam (*)..... 13
2. Vài nét về ngành văn hóa học ẩm thực Việt Nam 22
3. Mấy nét khái quát (phác họa) về văn hóa ẩm thực dân gian Việt Nam - Hà Nội..... 28
4. Mấy vấn đề lý luận và thực tiễn của văn hóa ẩm thực Hà Nội - Việt Nam (**)..... 48
5. Văn hóa ẩm thực Việt Nam với sự phát triển đô thị (**)..... 57
6. Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội đôi ba vấn đề lý luận (*).....62
7. Nhân sự ra đời câu lạc bộ văn hóa ẩm thực Việt Nam..... 71
8. Trò chuyện về bếp núc và văn hóa ẩm thực Việt Nam (*).....85
9. Chuyện bếp núc ở người và ở ta (*)..... 95
10. Bếp - nhà, nhà - bếp 99
11. Tết Trung thu (Thực chất và bản sắc) (*) 104

***Phần 2.* Văn hóa ẩm thực các vùng miền Việt Nam**..... 113

1. Văn hóa ẩm thực trên nền cảnh môi trường sinh thái nhân văn Việt Nam ba miền Nam Trung Bắc (*) 115

2. Nhận diện văn hóa ẩm thực Huế (*) 127
3. Một thành tựu văn hóa Việt Nam - đặc sản Yến sào và nghệ thuật ẩm thực yến của thủ đô Hà Nội(*) 136
4. Tết ta (nguyên đán) và văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội 145
5. Mối tương quan hữu cơ Hà Tây - Hà Nội nhìn dưới góc độ văn hóa dân gian cổ truyền 151
6. Điền dã nhân học văn hóa làng phở Nam Định 156
7. Hệ sinh thái ven biển Hạ Long và ẩm thực dân gian 171
8. Văn hóa ẩm thực vùng núi cao phía Bắc 175
9. Tết trung thu - bánh và quà trung thu 181
10. Văn hóa chè đôi nét phác họa(*) 187
11. Tản mạn chung quanh câu chuyện mắm (*) 195
***Phần 3.* Văn hóa ẩm thực Hà Nội** 201
1. Các vấn đề văn hóa ẩm thực Hà Nội (**) 203
2. Ẩm thực dân gian Hà Nội dưới góc nhìn văn hóa học 214
3. Văn hóa ẩm thực Hà Nội 224
4. Về việc ăn uống của người Hà Nội 233
5. Văn hóa ẩm thực tết Việt Nam - Hà Nội 238
6. Những phố cổ Hà Nội liên quan đến ẩm thực 244
7. Di sản gốm sứ ở Thăng Long - Hà Nội (qua các đồ nấu nướng) 250
8. Văn hóa ẩm thực Hà Nội: Đôi điều suy luận và cảm nhận 258

NHÀ XUẤT BẢN TỪ ĐIỂN BÁCH KHOA

Hà Nội

VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM NHÌN TỪ LÝ LUẬN VÀ THỰC TIỄN

Chịu trách nhiệm xuất bản:
TS. TRỊNH TẤT ĐẠT

Chịu trách nhiệm bản thảo:
TS. ĐỖ THỊ MINH THÚY

Biên tập: **TRẦN BÍCH NGA - THÀNH NHÂN**
Trình bày bìa: **NGUYỄN TIẾN DŨNG**
Kỹ thuật vi tính: **THÀNH NAM**

In 300 cuốn khổ 14,5 x 20,5cm, tại Công ty Cổ phần in SAVINA
Giấy phép xuất bản số 316-2009/CXB/2-42/TĐBK
In xong và nộp lưu chiểu năm 2010.

Văn hoá ẩm thực VN (QD)
2604100000022
45,000

Giá: 45.000đ