



T

rong bối cảnh hiện nay, tuy ở đây đó cuộc sống của một bộ phận dân cư còn khó khăn, thiếu thốn, nhưng nhìn nhận một cách khách quan, cái thời “thóc cao gạo kém”, “độn sản ghé khoai” đã đi vào dĩ vãng; mặt bằng chung đời sống của xã hội từ Nam chí Bắc đều đã được cải thiện rất nhiều. Người ta đã có thể bàn về chuyện “ăn ngon mặc đẹp” chứ không phải chỉ lo “ăn no mặc ấm” như những năm 70, 80 của thế kỷ trước nữa. Ngày thường cũng có thể có điều kiện thưởng thức “của ngon vật lạ”, thậm chí là “sơn hào hải vị” chứ không phải đợi đến ngày lễ, ngày tết. Rượu bia thì vô cùng phong phú về chủng loại, thu nhập mức nào cũng có loại rượu, bia phù hợp với túi tiền...

Đời sống vật chất đi lên là vậy nhưng cũng kéo theo đó nhiều hiểm họa khó lường, liên quan đến chủ đề mang tên ẩm thực. Có thể nói, chưa bao giờ mà con đường “nhập khẩu” bị đe dọa đến mức như có đại biểu Quốc hội đã thốt lên tại diễn đàn Quốc hội: “Con đường từ dạ dày đến nghĩa địa chưa bao giờ ngắn thế!”. Trước thực trạng đó, nếp ăn uống từ xưa, mang “tính truyền thống” của người Việt, một mặt vẫn giữ được nét văn hóa, cái hồn cốt về ẩm thực ông cha để lại, mặt khác cũng phải có sự điều chỉnh nhằm dẫn thích nghi với thực tế để tồn tại và phát triển, nhất là khi nó liên quan đến yếu tố sức khỏe, giống nòi.

Với tình trạng các loại bệnh tật “bủa vây” không chừa một đối tượng nào như hiện nay, từ tiểu đường đến huyết áp, mỡ máu cao đến viêm gan, gout v.v... khá phổ biến thì khi ngồi vào bàn ăn, yếu tố văn hóa được “cải biên” đang dần ngày càng trở nên cần thiết. Chuyện mời mọc, chăm sóc nhau của các thực khách trên bàn tiệc, hoặc gần gũi hơn là trên mâm cơm gia đình, là rất phổ biến. Vì tình cảm, vì lịch sự và cả sự chân tình mà người ta có thể gắp cho nhau những miếng ngon. Mà thường là có tôn trọng, quý nhau người ta mới hay làm vậy. Nhưng bây giờ, điều đó đôi khi lại làm cho người được “chăm sóc” cảm thấy không dễ chịu cho lắm, đơn giản chỉ vì họ phải kiêng một số loại thức ăn nào đó vì lý do sức khỏe; ví dụ như bị tiểu đường thì kiêng mỡ, kiêng ngọt, bị huyết áp thì hạn chế ăn thịt đỏ, da gà, bị gout thì tránh tôm, cua, v.v... và v.v... Nhưng vì sự nhiệt tình, mến khách mà họ cứ được gắp “tặng”. Trước sự “hiếu khách” chân tình này nên từ chối cũng khó mà bỏ lại cũng không hay. Đó là chưa kể việc mời uống rượu bia, loại thức uống không phù hợp với những người có bệnh về tim mạch, gan, dạ dày..., hoặc đơn giản là do “tửu lượng” kém hay đơn thuần chỉ là để bảo vệ sức khỏe, nên người ta cũng hạn chế. Vậy mà có những người nhiệt tình mời cho bằng được, thậm chí là nài ép người cùng bàn uống với mình cho cạn, cho say. Đã có người nói, việc mời bia rượu như vậy là một thứ “văn hóa xấu xí”, thiếu tính nhân văn vì làm hại đến sức khỏe của người được mời, đó là chưa nói có thể liên quan đến tính mạng nếu bị ép uống hay quá sa đà mà không làm chủ được bản thân, khi ra đường gặp tai nạn thương tật, tử vong...

Đi vào chi tiết, thông thường khi ăn uống, người Việt thường có thói quen chằm chung một chén nước chấm, dùng đũa của mình gắp thức ăn cho người khác để tỏ sự hiếu khách. Trên bàn nhậu, nhiều người còn đưa ly cho người khác nhấp môi một ngụm để tỏ “tình bằng hữu” hoặc dùng chung ly uống rượu. Thói quen ăn uống này tưởng như thân tình nhưng nó là con đường để các loại vi khuẩn, vi trùng xâm nhập vào cơ thể nhanh nhất. Có người, do thiếu hiểu biết hoặc coi thường mà dùng đũa đang ăn của mình gắp thức ăn cho mọi người một cách vô tư, không trở đầu hoặc không

Ngày xuân tản mạn về VĂN HÓA ẨM THỰC



DIỆP DÂN HÙNG



Văn hóa ẩm thực là nét văn hóa tự nhiên hình thành trong cuộc sống, nói một cách nôm na, đó là nói về chuyện ăn, chuyện uống dưới góc độ văn hóa. Đối với người Việt Nam, ẩm thực không chỉ là nét văn hóa về vật chất mà còn là văn hóa về tinh thần. Qua ẩm thực người ta có thể hiểu được nét văn hóa thể hiện phẩm giá con người, trình độ văn hóa của dân tộc với những đạo lý, phép tắc, phong tục trong cách ăn uống... Nhân dịp tết đến xuân về, xin có đôi điều gọi là tản mạn về chuyện ăn, chuyện uống trong thời mở cửa hội nhập và công nghiệp hóa.

dùng đũa, thìa riêng. Một số người thì dùng đũa “khua khoắng” hết miếng này đến miếng khác trên đĩa chung trước khi chọn được một miếng ưng ý. Đó là cũng là cách “lây bệnh gián tiếp” cho người khác nếu bản thân người đó có sẵn trong mình một loại bệnh truyền nhiễm nào đó... Một nét “phản văn hóa” khác cũng khá phổ biến trong bàn tiệc hay mâm cơm gia đình của người Việt là nói cười nhiều trong khi ăn. Điều này có lẽ là do tập quán từ bao đời nay, nhưng xét ở góc độ văn hóa thì cũng nên quan tâm điều chỉnh theo hướng văn minh hơn. Nếu đi sâu vào “hiệu quả” mang tính tiêu cực của việc nói nhiều, nói to trong khi ăn uống là vấn đề lây nhiễm bệnh tật ngay trên bàn ăn. Khi nói khi cười ở đầu đó người ta còn có thể che miệng lại khi cần thiết, còn khi ăn chẳng mấy ai che miệng lại mà vừa ăn vừa nói một cách thoải mái. Đó là chưa kể việc nói to, nói mạnh còn làm khó chịu những

người ở bàn xung quanh, nhất là những người nước ngoài đến từ những nước phát triển.

Vấn đề văn hóa trong ẩm thực là vấn đề cần được quan tâm một cách nghiêm túc. Làm thế nào để “chuyện ăn chuyện uống”, ngoài việc mang lại những hiệu quả tích cực đơn thuần về mặt bảo đảm sức khỏe của mọi người thì cũng là nét đẹp, nét văn minh của con người khi giao lưu, tiếp đãi nhau trong cuộc sống đời thường và cả trong những dịp lễ tết, tiệc tùng của mọi đối tượng, tầng lớp trong xã hội.

Nhân dịp Tết đến Xuân về, tản mạn đôi chút về một chủ đề tuy không mới nhưng cũng chưa bao giờ cũ, trong bối cảnh đất nước đang đổi mới mạnh mẽ và toàn diện để hội nhập và phát triển, sánh vai với cường quốc năm châu. ■

D.D.H

