

VĂN HÓA - LỊCH SỬ

PHONG CÁCH ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT NHÌN TỪ BÊN TRONG VÀ BÊN NGOÀI (Tiếp theo)

Nguyễn Xuân Hiến,* Margret J. Vlaar,**
Nguyễn Mộng Hưng***

Trong phần đầu của bài viết này (Tạp chí *NC&PT*, số 3(86).2011), các tác giả đã điếm qua vài ghi nhận về cách ăn uống của người Việt trong các tài liệu lịch sử và một số tác phẩm văn học, của cả người Việt và người nước ngoài. BBT.

II. Những yếu tố tác động qua lại ảnh hưởng đến phong cách ăn uống

Chúng tôi thử khái quát những mảnh thực tế lịch sử trên thành hai biểu đồ sau.

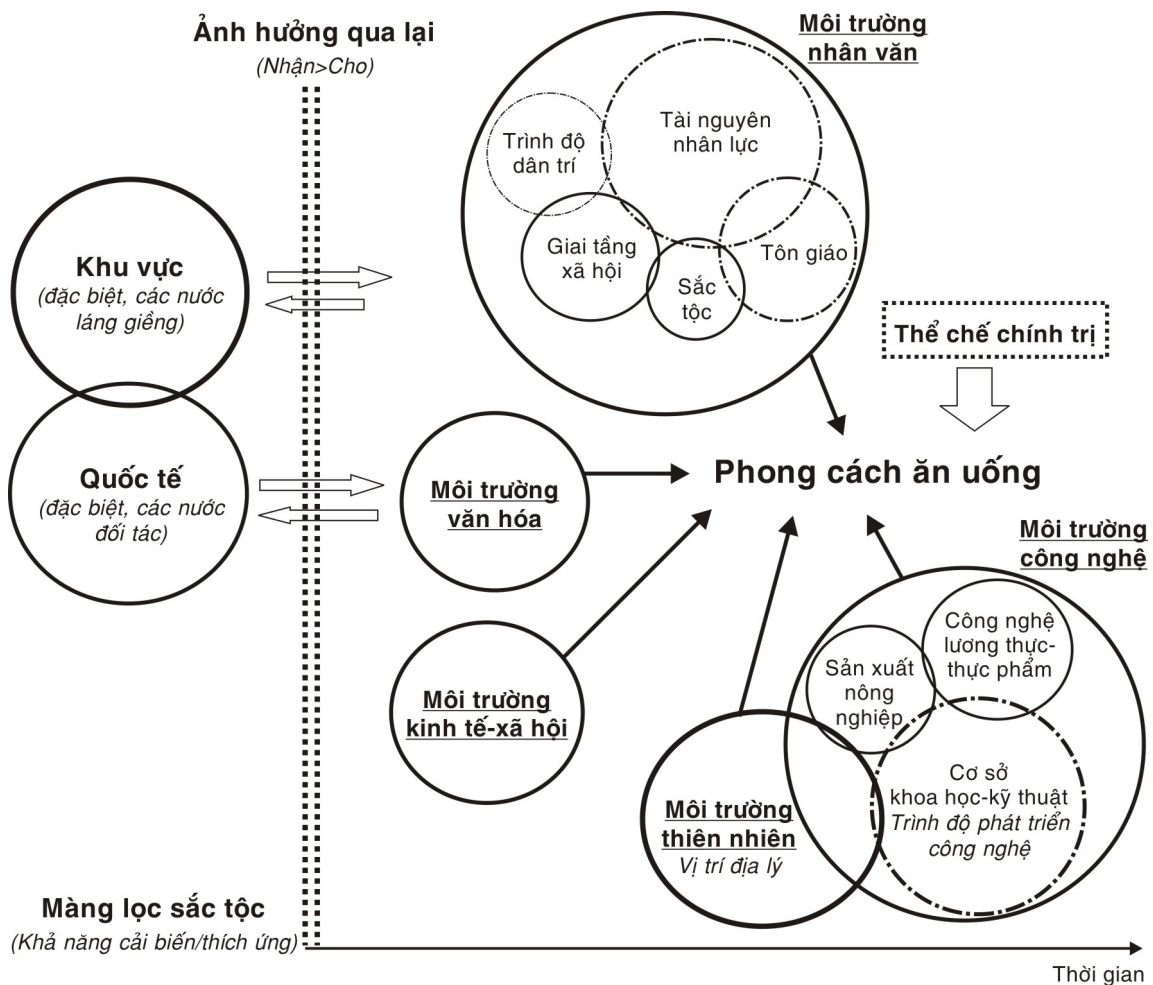
Biểu đồ 1 cho một khái niệm về những quan hệ chông chéo và qua lại giữa những yếu tố chính, cả chủ quan lẫn khách quan chi phối phong cách ăn uống. Đây là một hệ *ba chiều động*; luôn luôn vận hành trong nội bộ hệ và nhất là trên trục hoành Thời gian. Vào mỗi **thời điểm** nhất định trên trục Thời gian, có thể xác định được **một phong cách ăn uống** tương ứng. Biểu đồ 1 vẽ trong không gian phẳng nên chưa thể hiện trọn vẹn được tính *động* của đối tượng. Nét đặc biệt ở đây là mỗi dân tộc có một khả năng khác nhau để cải biến và thích ứng với những món ăn ngoại nhập; chúng tôi tạm gọi đó là *màng lọc sắc tộc*. Khái niệm *màng lọc* này còn bao hàm cả việc cải biến những món ăn, những đặc sản của mình cho phù hợp với hoàn cảnh mới ở trong nước và nước ngoài. Ở một số sắc tộc có “tâm hồn ăn uống” phát triển hơn, trong đó có người Việt, khả năng này có vẻ hoành tráng và tinh tế hơn. Họ chọn trong những món có khả năng phù hợp với hoàn cảnh và sở thích, cải biến dần dần nhưng liên tục rồi thay đổi nó/chúng cho phù hợp và phát triển dần thành hẳn một món mới. Món Phở là một thí dụ (NXH 2001a: 43-48, 2004: 1-46; Quảng Minh 2004: 39-40).

Trong một vài xã hội và ở vào một vài giai đoạn lịch sử, thể chế chính trị thể hiện qua đường lối chính sách của nhà cầm quyền có ảnh hưởng *quyết định*, ở nhiều mức độ, đến cả phong cách ăn uống. Nhà nào cũng xen kẽ năm ba hộ lạ hoắc, ít thiện cảm với nhau vì thành kiến giai tầng thì ai còn dám làm con gà để giỗ cụ. Vại nước vo gạo còn được sấm soi cẩn thận hàng ngày thì ai còn dám thổi xôi nấu chè đặt lên bàn thờ tổ tiên. Chỉ trong những giai đoạn lịch sử đặc biệt, chúng ta mới được ăn “phở bầu dục” mậu dịch trong lòng Hà Nội: bánh phở và bầu dục heo luộc (làm không kỹ, còn nguyên mùi khai) đều không “chịu” nước mắm khẳm nên chúng ta được một

* Neuilly-sur-Seine, Pháp.

** Utrecht, Hà Lan.

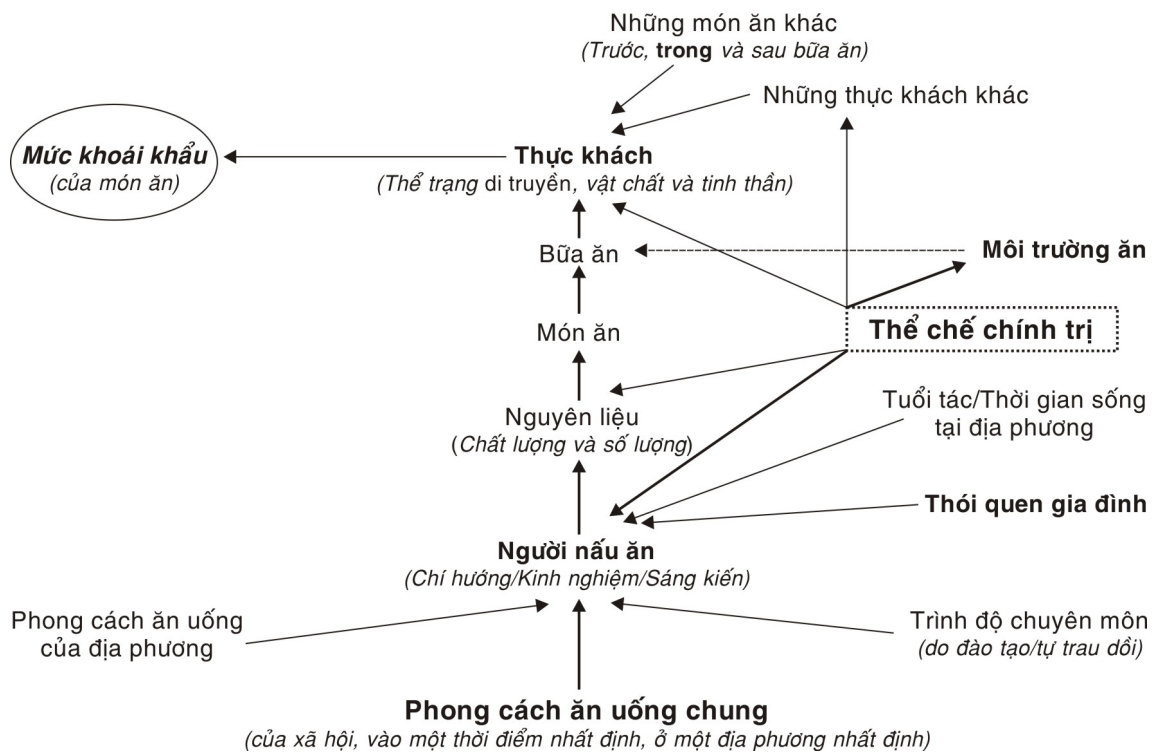
*** Hà Nội, Việt Nam.



Biểu đồ 1. Các yếu tố tác động qua lại, ảnh hưởng đến phong cách ăn uống (NXH, 1994-2011)

bát phở để đời, nuốt không trôi (Quảng Minh 2004: 39). Tất nhiên, Thạch Lam (1943; in lại 1988: 23-25, 32) và Vũ Bằng (1960; in lại 1994: 19-35) sống trong hoàn cảnh xã hội khác, chưa biết đến loại phở đó. Nó cũng vượt ra ngoài cả dự kiến “kiên định lập trường” của Nguyễn Tuân khi ông viết bài *Phở* (1957; in lại 1988: 230-245). Hàng rào quan thuế, quy định khắt khe về y tế... cũng do thể chế mà ra. Dân Pháp rất thích (và tự hào) phô mai Camembert, Brie... (không nấu nóng, không ép khi chế) nhưng những loại này đang bị đe dọa cấm đoán vì... không bảo đảm vệ sinh. Nhưng thể chế chính trị, vốn mang nhiều tính ý thức, cũng vận động, đôi khi lại thay đổi rất đột ngột nên ảnh hưởng của yếu tố này cũng thay đổi nhiều theo thời gian.

Ở biểu đồ 2, vai trò của người nấu ăn góp phần quyết định đến chất lượng của sản phẩm cuối cùng - mức khoái khẩu (mức hợp khẩu vị, hợp *gout*) của món ăn do anh ta nấu nhưng do thực khách đánh giá. Anh đầu bếp thể hiện ở sản phẩm của mình phong cách ăn uống của cả nước và của địa phương và cả thói quen trong gia đình anh và nhất là thể chế chính trị. Qua quan sát thực tế, chí hướng (nhiệt tình, quyết tâm), ý thức sáng tạo, cầu tiến, ham tìm tòi, học hỏi và kinh nghiệm, thao tác khéo léo - thường gọi là “tài nấu nướng”



Biểu đồ 2. Tác động của các yếu tố tạo thành mức khoái khẩu của một món ăn. (NXH, 1994-2011)

của anh có thể hạn chế ảnh hưởng tiêu cực của nguyên liệu (trình độ phát triển của xã hội) và cả của thể chế chính trị. *Người đầu bếp giỏi là người biết thay đổi thực đơn/cách nấu theo hoàn cảnh* (tục ngữ Quảng Đông).⁽¹⁴⁾

Bảng sau cho một khái niệm theo hướng định lượng về tương tác giữa các yếu tố trình bày ở hai biểu đồ trên (cập nhật từ NXH 2001c: 146).

	Mức quan trọng	Quy mô	Phương cách
	(Ảnh hưởng đến phong cách ăn uống)		
Môi trường thiên nhiên	1	++++	Trực tiếp
Môi trường công nghệ	2	++++	Trực tiếp
Cơ sở khoa học-kỹ thuật	2c	+++	Trực/Gián tiếp
Sản xuất nông nghiệp	2a	+++++	Trực tiếp
Công nghiệp lương thực-thực phẩm	2b	++++	Trực/Gián tiếp
Môi trường kinh tế-xã hội	3	++++	Trực tiếp
Môi trường văn hóa	5	+++	Gián tiếp
Môi trường nhân văn	4	++++	Trực/Gián tiếp
Tài nguyên nhân lực	4	++++	Trực/Gián tiếp
Trình độ dân trí	3	++++	Trực tiếp
Giai tầng xã hội (giàu/nghèo)	3	++++	Trực tiếp
Sắc tộc	4	+++	Trực tiếp
Tôn giáo	1	++++	Trực/Gián tiếp
Thể chế chính trị ^(*)	1	+++++	Trực tiếp
Giao lưu bên ngoài	3	++++	Trực/Gián tiếp
Với khu vực	3a	+++	Trực/Gián tiếp
Với quốc tế	3b	++	Trực/Gián tiếp
Đầu bếp	1	+++++	Trực tiếp

* Nhiều tính ý thức và dễ biến động.

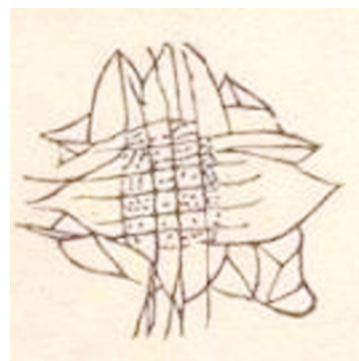
Có thể dùng nhiều món ăn ngày thường hay các đặc sản để minh họa cho hai biểu đồ trên. Chúng tôi tạm lấy chiếc bánh chưng/bánh tét (bánh tày) /bánh ú⁽¹⁵⁾ (NXH 2001c: 160-170).

Chúng tôi xếp ba loại bánh này vào một nhóm vì *hiện nay ở ta* chúng được gói với những nguyên liệu chính gần như nhau: gạo nếp nguyên hạt, đậu xanh, thịt heo mỡ/đường, lá chuối/lá dong và lạt giang hay dây ny-lông; sau khi gói xong với hình dạng khác nhau và mức độ chặt tay/lỏng tay khác nhau, chúng đều được luộc trong nước, lâu hay mau không chỉ do nhu cầu mà còn do niềm tin. Khi ăn, bánh chưng và bánh tét cũng thường được cắt thành nhiều miếng nhỏ bằng chính ngay lạt buộc chúng. Điểm khác nhau duy nhất là hình dạng và độ lớn của chúng: bánh chưng hình vuông (lớn hay nhỏ, tùy thuộc vào thời điểm [Tết Nguyên đán gói bánh lớn, ngày thường bánh nhỏ hơn] và mục đích sử dụng [lớn khi để cúng hay đem biếu, nhỏ và mỏng để ăn ngày thường]),⁽¹⁶⁾ bánh tét hình trụ và bánh ú hình tháp (độ lớn của hai loại này không thay đổi nhiều) (NXH 1998: 39-41).

Lĩnh Nam chích quái liệt truyện (LNCQLT) là sách cổ đầu tiên viết về bánh chưng: vào thời... vua Hùng, nguyên liệu chính vẫn là gạo nếp, bánh có nhân, hình dáng vẫn vuông nhưng nhân bánh chỉ là 珍甘美味 (trân cam mỹ vị = của ngon vật lạ [quý]); một khái niệm rất rộng và mơ hồ, ai thấy thức gì ngon và quý xin cứ dùng làm nhân bánh. Từ bao giờ nhân bánh chưng định hình với đậu xanh, thịt heo ba chỉ? Chúng tôi chưa thấy tài liệu nào nói đến điều này. Nhưng điều hầu như chắc chắn là tổ tiên ta đã ăn thịt heo từ... thời vua Hùng (Uyển Tâm 1980: 123-127) và đậu xanh (*Phaseolus aureus* Roxb.) có nguồn gốc từ tiểu lục địa Ấn Độ nên có thể đã được nhập vào nước ta từ khá sớm, trực tiếp hay qua ngã Trung Quốc; mặt khác đậu xanh cũng đã được dùng khá rộng rãi trong y học; Nguyễn Bá Tĩnh (Tuệ Tĩnh) nhấn mạnh (dịch và in lại 1998: 320): *Khoai lang nhuận tràng, đậu xanh giải độc, đậu đen giải nhiệt; đậu xanh, đu đủ, của chua/Có tính rã thuốc, chó cho uống cùng...*

Môi trường sinh thái, nhân văn và lịch sử đã cho chúng ta gạo nếp, lá dong/lá chuối và trình độ phát triển công nghệ thửa ban đầu đã khiến chúng ta phải dùng gạo nguyên hạt để gói bánh. Nhiều vùng nông thôn vẫn dùng đậu xanh nguyên hạt làm nhân bánh (ở thành thị hoặc vài làng xóm nổi tiếng vùng đồng bằng sông Hồng mới dùng đậu xanh đãi vỏ, đồ, giã nhuyễn). Các vị ăn chay dùng nhân ngọt: đậu, lạc, chuối, mật mía hay đường và cả dừa sợi...

Hình 12 là tranh khắc 382_3D trong cuốn *Kỹ thuật của người Nam (KTNN)*, chỉ có chú thích chữ Pháp *Empaquetage des gâteaux* (Gói bánh). Chú thích này do anh sinh viên năm thứ nhất Henri Oger viết và in ở Paris; vì vậy mới có sự nhầm lẫn



Hình 12. Cách bóc, cắt bánh chưng năm 1909 (382_3D, Oger chú thích [sai]: *Gói bánh*)

đáng tiếc, *bóc* bánh bị ghi thành *gói* bánh. Họa sĩ người Việt vẽ nhưng có thể thừa một sợi lạt ở hàng ngang (3 lạt dọc và 4 lạt ngang). Muốn cắt thành những miếng bánh vuông vức, số lạt ở hai hàng phải bằng nhau. Chúng tôi chưa thấy ở đâu có cách cắt bánh tiết kiệm, đơn giản mà đẹp như vậy.



Hình 13, 14, 15. Cách cắt bánh chưng và bánh tét chay năm 2004

Indonesia cách chúng ta khoảng 2 giờ bay, cũng có môi trường sinh thái nhiệt đới, cũng đã bị nước ngoài đô hộ trong nhiều năm (lâu hơn nước ta tới 5 lần), cũng đang trên đường công nghiệp hóa. Dân Indonesia, đa phần thuộc nhóm Cổ Mã Lai, cũng ăn gạo là chính, họ có trồng gạo nếp⁽¹⁷⁾ và có làm bánh *lemper* hình trụ; giống như bánh tét, bánh tày của chúng ta, nhưng thường chỉ dài chừng gang tay, lớn (đường kính ngang) chừng 3-4cm, gói bằng lá chuối *pisang batu* - chuối hột. Trước đây *lemper* là lễ vật chính trong mọi dịp cúng lễ ở nông thôn Java; sau khi hạ lễ, ăn nguội hay ăn nóng (luộc lại) đều được. Đôi khi đem nướng bánh trên than tàu, rồi mới ăn.⁽¹⁸⁾ Có khi chiên trứng thành lớp mỏng hoặc đổ bột gạo thành bánh xèo ngọt, cuộn ngoài *lemper* (gọi là bánh *semar mendem* và *semar megan*), rất được ưa chuộng ở vùng thành thị. Ngày nay, *lemper* được gói với cơm nếp (cho dễ gói) và thường nhỉnh hơn 2 ngón tay (cho dễ ăn). Phần lớn người Indonesia theo đạo Hồi, phải kiêng thịt heo nên họ dùng thịt gà (gần đây gói với thịt gà luộc, nay - thịt gà xay). Indonesia cũng là đất nước của các gia vị nhiệt đới, nhiều màu sắc; đặc điểm này được phản ánh trong nhân bánh *lemper*: nhân được tẩm gừng, nghệ (*Curcuma domestica* Valetton)⁽¹⁹⁾ cho vàng, đôi khi trộn một chút nước ép sả (*Cymbopogon nardus*) cho thơm... Theo khẩu vị của người Việt, thịt gà “khô” hơn thịt mỡ nên ăn *lemper* không “mát miệng” như khi ăn bánh tét mặn!

Muốn ăn bánh *lemper* chính cống, phải đến Wonokromo, một làng nhỏ nằm ngay ở ngoại ô Yogyakarta, phía đông nam Jakarta, trên đảo Java. Làng này, từ cả thế kỷ nay có ngày hội *lemper* (*Reba wekasan*), mỗi năm một lần vào ngày *hari Rebo*, thứ tư tính theo lịch địa phương ở Java. Trong ngày này, cả làng chỉ làm và ăn bánh *lemper*. Cũng chỉ trong ngày hội này, bánh mới được phép có nhân tùy thích, từ thịt bò băm đến dừa nạo. Bánh cũng được “nặn” thành nhiều hình thù khác nhau như hình chân người (*lemper paha*) hay hình ngón tay út (*lemper kelingking*)... Vào những ngày khác trong năm, bánh lại có hình trụ truyền thống và có nhân đậu, thịt gà

xé trộn gừng, nghệ... Trên đường phố Jakarta (quan sát vào tháng 5 năm 1999), những *kaki lima* (hàng rong “năm chân” - xe đẩy có bánh [một chân] nhưng khi đứng bán, sẽ hạ thêm hai chân [thanh gỗ] cho vững, cộng với hai chân của người bán thành năm) bán bánh *lemper* “tân thời”, vẫn hình trụ, nếp nguyên hạt, gói lá chuối hay giấy plastic nhưng nhân *abon* (thịt gà trộn tỏi, bột ngô, nước cốt me cô đặc, đường thốt nốt...) hoặc nhân thịt bò, cá, tôm, sò hến... và đậu, nếu có thì là đậu xanh hay đậu trắng, đậu đỏ (NXH 1999: 38, 91). Gần đây *lemper* lại nhỏ hơn nữa (có lẽ để có giá rẻ, dễ tiếp thị), nhân chỉ còn thịt gà trộn ít đậu, *xay nhuyễn* cùng nghệ, gừng, *đường*.

Chúng tôi được biết, người Indonesia đã gói bánh *lemper* từ nhiều thế kỷ trước, lúc đó vẫn dùng nếp nguyên hạt, đậu xanh nguyên hạt và thịt gà sống, luộc chín trong nước khoảng một giờ. Nhiều người đã viết rất hấp dẫn về các đặc sản của các sắc tộc địa phương nhưng chưa ai coi *lemper* như biểu tượng cho văn hóa ăn uống Indonesia hoặc “triết lý nữ-nường”, “gói cả bầu trời và mặt đất” và “vừa ăn vừa chữa bệnh theo nguyên lý âm-dương”...

Ở Trung Quốc, người Hán vốn không ăn gạo nếp nhưng các sắc dân thiểu số ở Hoa Nam như người Thái, người Lào... lại ăn gạo nếp. Sự cộng cư và “tâm hồn ăn uống” phát triển khiến người Hoa Nam làm nên những loại bánh nổi tiếng như *nian gao* (年糕, đúng là *bánh tổ* Quảng Nam, tương tự như *bánh dầy* miền Bắc); chúng tôi sẽ nói tường tận vào một dịp khác. Những di dân Hoa Nam đến Đông Nam Á đem theo *màng lọc sắc tộc*, vừa hội nhập vừa gìn giữ đặc điểm sắc tộc, từ đó họ có bánh *baktjang*⁽²⁰⁾ (*batjang*): gạo nếp nguyên hạt với nhân đậu xanh và thịt heo (ở Philippines, đa số theo đạo Thiên Chúa) hay thịt gà (ở Indonesia, Malaysia, đạo Hồi) hay thịt heo mỡ hoặc đường, lạc, chuối, dứa (ở Việt Nam, Thái Lan, Campuchia, đạo Phật); tất cả đều gói hình (kim tự) tháp với lá tre hay lá chuối. Bánh ú Việt Nam phần nào giống bánh *baktjang*.

Khi so sánh bánh tét với *lemper*, nhiều khi chúng tôi thấy quan điểm khách quan bị đe dọa: chúng tôi biết về bánh của mình nhiều hơn, lâu hơn (trường hợp này còn được ném nhiều hơn) so với bánh của người. Vì vậy,



Hình 16. Bánh chưng rán mùa đông Hà Nội, khoảng 1950 (nhỏ hơn bánh chưng Tết).

Hình 17. Bánh ú VN (Hà Nội, 2007).

Hình 18. Bánh *Baktjang* Indonesia (Jakarta, 1999).



Hình 19, 20, 21. Bánh tét Việt Nam (Phan Thiết, 2006) và bánh Lemper Indonesia ('s-Gravenhage, 2011 và Yoyakarta, 2000).

trước khi viết lần đầu năm 1999, chúng tôi không hài lòng với những ghi chép tại chỗ trong những chuyến đi có mục đích khác, với việc điều tra, ghi chép ở nhiều người Indonesia sống ở Hà Lan (chừng 10% dân Hà Lan là người Indo hay có quan hệ với Indonesia) và Tây Âu, với việc đi thăm nhiều lần hội chợ hàng năm Pasar Malam Besar, chúng tôi đã phải thăm lại hai đảo Java và Bali...

Cũng vì vậy, chúng tôi rất thông cảm với những vị hay so sánh về ẩm thực. Từ Hà Nội, GS Trần Quốc Vương (2003: 383) khẳng định: *Cách ăn của phương Tây quy chiếu vào CÁ NHÂN. Một bữa ăn tối (dinner)⁽²¹⁾ của 01 gia đình gồm 03-05 thành viên chẳng hạn thì tuy ngồi chung một bàn nhưng suất ăn (dish-ration) là riêng cho từng người. Bàn bè ngồi chung bàn để trò chuyện, song suất 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. (Những chữ hoa và in nghiêng [chúng tôi đổi thành in đứng] đều do TQV nhấn mạnh).*

GS Từ Giấy cũng viết (2002: 6, tạm dịch): *Một đặc điểm của bếp [cuisine] Việt Nam là, mỗi món là một hỗn hợp phức tạp của nhiều nguyên liệu khác nhau. Thí dụ, khi có 200g thịt bò, người Tây phương có thể làm bíp tếch; ngược lại người Việt Nam có thể sẽ thái thành nhiều lát [miếng] mỏng, ướp với gia vị rồi xào với súp lơ, cải bắp, cà rốt và cần tây, thế là biến miếng thịt thành một món ăn ngon miệng.*

Các vị viết có phần nào đúng, nếu xét *tĩnh* vào thời điểm gần đây và theo từng đĩa thức ăn khi dọn bàn nhưng khi xét *động* và theo từng bữa ăn hay theo *cuisine*, theo phong cách ăn uống thì thực tế lại khác hơi nhiều.

Từ thế kỷ 17, Molière (1622-1673) đã chẳng từng để một nhân vật trong vở L'Avare nói "*Quand il y a à manger pour huit, il y en a bien pour dix*" (phần nào tương đương ăn là thêm bát thêm đĩa). Trước đây, lúc họ còn nghèo, và hiện nay trong những bữa ăn gia đình khi có khách thân, bà chủ nhà thường ngồi đầu bàn, múc xúp và chia món ăn *chính* cho mọi người còn các món phụ, thường là thịt nguội, rau dưa các loại... đều bày trên bàn. Ngay lúc này, ý muốn của người ăn vẫn được coi trọng: bíp tếch chẳng hạn, bà đã hỏi và làm cho người thích ăn tái miếng thịt chảy ươm nước hồng, người thích ăn chín miếng thịt chín mọng và người muốn ăn nhiều được miếng lớn, v.v...

Việc *rút ví trả tiền* (Dutch treat) không xảy ra ở mọi chỗ, mọi lúc. Nhưng có khi cả giữa cha mẹ và con cái có thu nhập, và *trả toàn bộ* hay

một phần cũng như chỉ thịnh hành trước đây ở một vài nước như Đức, Hà Lan... và một vài vùng.⁽²²⁾ Chủ xị (người mời) đã báo trước; thường ghi rõ trong giấy mời. Họ có nhiều lý do biện hộ cho cách mời đặc biệt này. Ngược lại, cũng không hiếm những bữa mời đi ăn ngoài *on me*, người mời bao hết. Cùng với việc nâng cao mức sống và giao lưu văn hóa, cách mời *Dutch treat* thường chỉ còn áp dụng cho bạn bè thân và trong gia đình. Chúng tôi nghĩ, chưa một vị khách mời nào từ Việt Nam tới đã phải *rút ví trả tiền*. Chúng tôi cũng ngạc nhiên khi đọc câu cuối cùng của GS Vương: *Người Việt Nam cổ truyền từ Bắc-Trung-Nam, phần nhiều không như vậy*. Chúng tôi chú ý đến những chữ *cổ truyền* và *phần nhiều*; té ra, theo GS Vương, chúng ta cũng có từ lâu cách mời này sao? Chúng tôi chỉ nhớ những bữa khao mà gia chủ phải bán ruộng đợ con; chúng tôi chỉ biết, cuối bữa mời “vung tay quá trán”, chủ xị không đủ tiền đem theo, những người khác mới *tùy hỉ* chữa cháy... Chúng tôi nghĩ, từ mời của ta đã hàm ý *bao toàn bộ*. Nhưng người được mời cũng *tự biết* phải đem quà (hay phong bì) gì đến cho tương xứng với bữa ăn mình dự hoặc *lần sau* phải mời lại ra sao. *Dutch treat - on me* và cách ứng xử mời - được mời của ta, chúng tôi nghĩ, xuất phát từ hai quan niệm sống: 1) sòng phẳng và công khai cùng; 2) chín bỏ làm mười và “để xem bụng dạ ‘nhà đó’ ra sao” (nhiều trường hợp, gia chủ/chủ xị ầm ứ cả năm trời, bằng mặt mà chẳng bằng lòng; rồi còn những khoản nợ miệng, nợ cưới, nợ ma chay...).

Xào không là cách nấu ăn vốn có ở người Việt (quan sát thực tế và theo các đoạn trích từ Chu Thiên, Toan Ánh và Ngô Tất Tố). *Súp lơ, cải bắp, cà rốt và cần tây* lại đều là *la-gim* (rau Tây, theo cách nói của các bà bán rau chợ Đồng Xuân). Chúng tôi ngờ rằng món thịt bò xào mà GS Giấy coi như “điển hình” cho đặc điểm của bếp Việt Nam là một món (hay cách nấu ăn) kết hợp Á-Âu mới nhập nội tương đối không lâu và cũng chỉ thấy ở chốn thị thành. Món rau muống xào tỏi hay thịt bò có vẻ còn tương đối Việt Nam hơn, cổ hơn! Hơn nữa, khắp Đông Nam Á ở đâu chúng ta cũng có thể ăn những món thịt xào độn rau như vậy, chỉ có khác ở chỗ: a) loại thịt khác nhau, tùy theo khẩu vị và/hay kiêng cử của dân địa phương; b) các loại rau khác nhau, tùy theo thổ ngơi và mùa vụ trong năm. Nhà hàng Tàu nào ở đâu cũng có món *tjap tjoy* (雜菜, 什菜, 时菜; tên đầy đủ: 中什菜炒肉片), theo bếp Quảng Đông: thịt thái lát xào rau hủ lớn (thập cẩm) “theo mùa vụ”. Thịt xào rau hay rau xào thịt là chủ yếu tùy theo mức sống của người dân: ở Singapore và London nhiều thịt hơn rau, ở Chiang Mai thường nhiều rau hơn thịt. Như vậy, có thể nói chẳng *xào lẫn rau với thịt* là cách nấu phổ biến, trước nhất trong cộng đồng người Hoa và cả những cư dân chịu ảnh hưởng Hoa. Tất nhiên còn nhiều hay ít mỡ hoặc dầu, còn nhiều hay ít gia vị và rau gia vị... Có thể nói, *Không ai ăn hai lần cùng một món ăn*. Món *tjap tjoy* hôm nay có thể nhiều rau cải, ít ngò nhưng ngày mai có thể có thêm cải bắp thảo...

200g thịt bò phi lê là suất ăn trước đây 15-20 năm; hiện nay thường là 300g, những suất đặc biệt lớn (super ration), thường thấy ở các tiệm ăn bên đường cao tốc và dành cho tài xế xe tải nặng đường trường liên quốc gia, có

khi lên đến 400 hay 500g và những xuất tiết kiệm (budget ration) lại chỉ chừng 100-150g.

Làm bíp téch không có nghĩa là chỉ ăn thịt, không ăn với rau. Trong gia đình Hà Lan, ngày thường làm bíp téch ăn với khoai tây chiên hay khoai tây luộc hay khoai tây nghiền nhuyễn, cải Bruxelles luộc, broccoli luộc và *apeldoos* (táo tây xay nhuyễn). Ngày lễ, ngày tết thì có thêm nhiều loại rau hơn: thêm đậu que luộc, súp lơ luộc, cải bắp muối (*choucroute*, *zuurkool*), *salade*, các loại khoai tây như trên... Tất nhiên, không thể thiếu bơ tươi và phô mai nạo. Chỉ bíp téch là để trên đĩa riêng cho từng người, những món khác để chung. Một cụ già 89 tuổi (năm 2010) ở Groningen nhớ, hồi nhỏ mẹ cụ cũng như người làng đều dọn chung rau với nhau vì... thiếu đĩa.



Hình 22. Miếng karbonade heo (100-150g) được phục vụ dưới dạng budgetboordje (món tiết kiệm) trong nhà hàng ở Utrecht, 2011.

Ở nhà hàng, tùy theo ý thực khách (chủ yếu tùy theo giá tiền), có thể có tất cả hay chỉ vài thứ trên. Khi đi ăn đông, nhà hàng có thể để chung hay riêng (cho từng người) những món phụ, điều này phụ thuộc vào cách phục vụ của chủ và ý muốn của chủ xị.⁽²³⁾ Nhìn vào đĩa thịt heo chiên (Hình 22), thấy có cả dưa, khoai tây, cà rốt, cần tây, hành, tỏi, ngò... Đâu phải chỉ có thịt là thịt

(bò phi lê hay thăn heo có rẻo xương)!

Món *salade* rất phổ biến ở châu Âu, có nhiều công thức rất khác nhau nhưng đều là, dùng ngôn từ của GS Giấy, *một hỗn hợp phức tạp của nhiều nguyên liệu khác nhau*. Nhưng họ không xào và chỉ dùng nguyên liệu địa phương (không giống điển hình *thịt bò xào la-gim*).

Ở Hà Lan, thường ăn *salade* khoai tây nghiền nhuyễn trộn với cá *zalm* đỏ, *jambon* thái quân cờ, măng tây luộc thái khúc, ngô ngọt tẽ, ngô bao tử, cà chua... Ở Pháp, *salade* tươi là món được ưa chuộng. *Salade* “ngũ thái” (5 loại rau) phổ biến ở các nước Nam Âu.



Hình 23. Đĩa *salade* tươi ở Pháp.



Hình 24. Đĩa *salade* 5 loại rau.

Để nguyên miếng lớn hay thái nhỏ, nấu riêng từng loại rau hay trộn đều khi chế biến... đều chỉ là cái khác nhau về hình thức. Về nội dung, thực khách ta và Tây đều ăn vào bụng cả thịt và rau. Chính môi trường sinh thái, trình độ phát triển của xã hội, đặc điểm sắc tộc,⁽²⁴⁾ phong cách ăn uống, đường lối chính sách và giao lưu kinh tế khiến nguyên liệu này nhiều hay ít hơn, nhiều hay ít loại gia vị, dọn bàn theo cách này hay cách khác... Mà gia vị và rau gia vị,⁽²⁵⁾ theo chúng tôi, chính là cái làm nên “mùi vị quê hương”, khẩu vị địa phương, bản sắc ăn uống của một miền, một sắc tộc. Thực tế, người dân Tây Âu cũng không ăn ít rau như vài người ngoài thường tưởng. Ngày nay người ta lại còn ăn nhiều rau và nhiều loại khác nhau hơn, cả nhiệt đới lẫn ôn đới. Số người ăn chay⁽²⁶⁾ cũng rất đông. Kiến thức của người dân về ăn uống hợp lý (theo khoa học) cũng khá cao (Boom-Binkhorst 2002: 18-25; Declercq 2008: 215).

Ai hơn ai? Khó có câu trả lời thỏa đáng, vì phải so sánh toàn diện, hệ thống và động, theo cả quan điểm người trong cuộc và ngoài cuộc. Tất nhiên so sánh nào chẳng khắp khênh. Một thí dụ: ta thấy vui khi ép thực khách ăn được nhiều những món mà *chủ quan* cho là quý nhưng họ sẽ vui vẻ, thoải mái khi để thực khách tùy ý chọn (loại thức ăn) và tự lấy (nhiều hay ít) thức ăn... Scott P. (2004: 124) đã thấy phần nào mặt trái của cách gấp thức ăn cho khách. Nguyên nhân: ta quan niệm khác họ về cái tốt đối với thực khách. Hơn nữa, cũng cần chú ý đến cả hai mặt của vấn đề: đạo lý của ta là *Ăn trông nồi ngồi trông hướng; Có thực mới vực được đạo; Một miếng giữa làng bằng sòng xó bếp* và *Ăn có mời, làm có khiến*. Nhưng ta cũng có câu *Vợ dại không bằng đũa vênh*: đũa vênh nên không gấp nhanh được những miếng ngon khi ăn cỗ; rồi còn *Đánh mõ không bằng gõ thớt*: người ta đến đông khi thấy có ăn chứ hô hào suông cũng ít tác dụng. Và còn cả nhiều truyện tiêu lâm liên quan đến ăn cỗ; điển hình, theo chúng tôi là *Một lữ ăn tham*⁽²⁷⁾ và *Cháy mất rồi*.⁽²⁸⁾ Hình như những mẫu truyện, những giai thoại “mặt trái” này có phần trội hơn.

Nhưng cái chung nhất là: 1) *Ăn theo thuở, ở theo thời*. 2) *Giàu ăn uống, khó đánh nhau* (*Als de pot kookt, bloeit de vriendschap = Khi nồi xúp sôi, tình bạn nở hoa; La table est l'entremetteuse de l'amitié [et des affaires, mới thêm gần đây]*). 3) *Phú quý sinh lễ nghĩa*.⁽²⁹⁾

Rộng hơn nữa thì *Ở nhà nhất mẹ nhì con, ra đường lăm kẻ còn dòn hơn ta*⁽³⁰⁾ (đặc sản nào trong ca dao, tục ngữ - dù cũ hay mới - đều chẳng... còn gì ngon hơn!) và *Đi một ngày đàng, học một sàng khôn*. Học được nhiều hay ít còn tùy thuộc khả năng tiếp thu của từng người.

III. Kết luận

Trong các biểu trưng cho một sắc tộc, một đất nước thì ăn uống nổi trội hơn cả, vượt xa trang phục, hình dáng, ngôn ngữ... Nhìn hình dáng người Việt, người nước ngoài thường lẫn với người Trung Quốc. Nghe tiếng Việt, họ ngỡ ngác không biết tiếng gì. Nhưng thấy áo dài nón lá, thường họ biết ngay đó là Việt Nam (NXH 2001a: 43). Thấy/ném phở hay loempia (chả giò,

nem Sài Gòn) thì đích thị Việt Nam. Ăn uống là đặc trưng dễ nhận biết và dễ thực hiện. Gọi một bát phở, thấy không ngon, có thể bỏ, chỉ mất ít thời gian và một khoản tiền khiêm tốn. Trang phục không có những ưu điểm đó. Vì vậy khách du lịch mới hay sà vào nếm các món ăn dân dã bán (và thường làm ngay) tại chợ quê, chợ tỉnh (ở các nước công nghiệp cao vẫn còn chợ quê [chợ nông dân]). Ăn ở các nhà hàng chỉ là bước tiếp theo, món ăn và bữa ăn ở nơi này đã bị lai tạp khá nhiều. Những nhà hàng được gắn bảng *Trois Étoiles Michelin* càng đỡ ọc, theo quan niệm “thực hạt dân dã”. Muốn giới thiệu hữu hiệu và thường xuyên một đất nước, thường người ta mở nhà hàng; ngay ở Hà Nội cũng có nào McDonald’s, KFC nào Au Petit Pain... Những nhà hàng loại này cùng các tiệm thực phẩm Á Châu ở khắp Âu Mỹ là bằng chứng cho biết phong cách ăn uống *tinh tế*, thường *bền vững, ổn định hơn* những đặc trưng kia. Cứ tiếp xúc với người Việt ở nước ngoài thì biết ngay, dù đã định cư 30-40 năm họ vẫn ăn cơm gạo là chính, vẫn làm phở ăn và đãi khách vào cuối tuần, vẫn cố có nệp bánh chưng, đòn bánh tét vào dịp Tết... (NXH 1998: 47; 2001a: 48)

Ăn uống còn thể hiện bản sắc (đặc điểm) từng cá nhân: *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es*⁽³¹⁾ = *Tell me what thou eatest, and I will tell thee who thou art (You are what you eat)*. Đó là nơi *hội tụ* của cả hai biểu đồ trên.

Ở đâu và bao giờ cũng vậy, chúng ta thường gặp hai quan niệm trái ngược nhau *Ăn để sống* và *Sống để ăn*.⁽³²⁾ Ông cha ta quan niệm, *Ăn lấy hương lấy hoa, chớ ai ăn lấy no lấy béo* (Người Hoa: 君子食無求飽, quân tử thực vô cầu bão = người quân tử ăn không lấy no), chính là chia sẻ giá trị *ăn để sống!* Chúng ta cũng có *ý dĩ thực vi tiên*,⁽³³⁾ khái quát từ những cụm từ ăn uống, ăn học, ăn chơi, ăn mặc (ăn bận), ăn ở, ăn nằm... và cả từ những động từ phức với nghĩa đen như ăn độn, ăn vã, ăn quà, ăn chay, ăn mặn, ăn trâu, ăn trâu thuốc... và với nghĩa bóng như ăn bơ làm biếng, ăn của dút, ăn giải, ăn gian... Tất cả đều bắt đầu với việc ăn, với ý ăn (nghĩa đen hay nghĩa bóng)... Nhưng chỉ riêng *Làm ăn*, có làm mới có ăn. Và còn nữa, *Học ăn, học nói, học gói, học mở* và *Ăn cổ đi trước, lội nước theo sau*... Tất cả đều lấy ăn làm đầu! Chỉ người Việt mới nói *ăn uống*, ăn... vi tiên. Trong *Từ điển tiếng Việt* (Văn Tân [chủ biên], 1967: 21-26) chúng tôi thấy đến 158 trường hợp *ăn*... vi tiên! Trong chữ Nho, các cụ ta viết 飲食 và nói *ẩm thực* cũng như người Hoa dùng chữ Hán với hai chữ tương tự. Phải chăng *Dĩ thực vi tiên* là từ thực tế Việt Nam? Khi dịch ra tiếng nước ngoài, người Việt thường cũng tôn trọng cái... *thực vi tiên* này (thí dụ: *Eating and Drinking Culture/Philosophy!*).

Mặt khác, xã hội phát triển với quá trình toàn cầu hóa khiến những khác biệt không còn gay gắt như xưa, chúng ta muốn ăn uống đơn sơ như ông cha cũng khó. Ngay trong một bữa ăn gia đình ngày thường, ngày nay bạn cũng được thưởng thức các sản phẩm từ nhiều nước khác nhau. Phổ nguyên liệu đó nhiều hay ít là tùy thuộc vào mức sống của người dân, mức

cởi mở của mỗi nước và, quan trọng, vào tư cách người dân (dân nhập cư dùng nhiều hàng ngoại hơn). Quan sát bữa tối của gia đình người Việt bình thường ở Paris thấy: gạo từ Thái Lan, nước mắm và tôm Việt Nam, thịt heo Pháp, rau cải Bỉ, ngò (rau mùi), chanh Việt/Thái, hành và trứng Đức, dầu ăn Thổ Nhĩ Kỳ, rượu, bom (táo tây) Pháp, cam Maroc, chuối Costa Rica... Cũng ngày đó, gia đình người Pháp hàng xóm chỉ ăn thịt heo, khoai tây và bánh mì Pháp, thịt bò Đức, trứng Bỉ, cá Maroc, rượu Pháp, cam Tây Ban Nha, đu đủ Brazil... Nhưng một bữa tối bình thường trên quê hương mình có thể không có nhiều “hàng ngoại” nhưng đôi khi có thêm trái cây Trung Quốc hoặc Thái Lan, rượu ngoại (nhiều nước khác nhau)... Và hàng nhập nào cũng bị xử lý hóa chất nhằm để được lâu nhưng cũng chưa rõ ảnh hưởng lâu dài ra sao (Clement 2010: 63-67). Khoa học cũng phát triển, tìm ra nhiều điều mới, gây bất ngờ cho người dân. Một thí dụ, *ăn khoai cả vỏ* (và *ăn chó cả lông*), xưa cho là cách ăn lông ở lỗ, thô lỗ và bần tiện nhưng nay lại được khoa học công nhận là ưu việt - vỏ khoai (tây và khoai lang) giúp tiêu hóa cân bằng hơn và rất có thể còn chống được cả ung thư đại tràng! Ăn gừng, lạc, táo tây, cà chua, nho... cả vỏ cũng vì tác dụng y học của những miếng vỏ mỏng đó! Nhiều đồng hương ta mở rộng cách ăn này tới cả lê, hồng, kiwi... Dân ta đôi khi cũng ăn chuối cả vỏ, không chỉ với chuối lá mà cả với chuối tiêu và chuối tây.

Việc tìm hiểu phong cách ăn uống đã đi từ giai đoạn *mô tả cảm tính* đến bước phân tích và tổng hợp dựa trên quan sát, điều tra tại chỗ, thử nếm (organoleptic test), xử lý thí nghiệm... Thực sự liên ngành, đa ngành. Ngay mức khoái khẩu (deliciousness = mức hợp khẩu vị) vốn coi là *bất khả tư nghi*⁽³⁴⁾ mà còn đang được phân tích, cả di truyền, sinh hóa, thử nếm lẫn cảm quan nhân văn xã hội, để rồi tổng hợp nhằm tiếp cận với sự thật khách quan về một cảm giác/khái niệm vốn rất chủ quan, rất tinh tế nhưng khá rắc rối! Duy lý, máy móc chẳng? Dù sao cũng là một hướng tìm tòi không theo lối mòn. Nhưng rõ ràng cái *say* không thể biến cảm nhận chủ quan thành luận cứ khoa học! Hơn nữa, vài đặc sản ở thị thành không thể thay cho cái ăn và cách ăn hàng ngày của toàn dân. Cuối cùng, *biết mình* nhưng cũng nên cố gắng *biết người* và thẳng thắn xem cả *hai mặt* của tấm huân chương! Sắc dân nào cũng vậy, Âu cũng như Á, cũng biết thích ứng và khai thác môi trường nhưng hai nước láng giềng cũng còn có môi trường sinh thái - nhân văn khác nhau, từ đó có hai hay nhiều phong cách ăn uống khác nhau và ăn nên thuốc (nutriotherapy) ở mỗi vùng, ở mỗi nước một khác (NXH *et al.* 2003: 79-80). Xã hội càng hiện đại, càng phát triển theo hướng “hội nhập vào cộng đồng thế giới”; thế giới thu nhỏ như một ngôi làng, ai cũng biết nhau và sang “hàng xóm” ăn là chuyện thường ngày.

Nói như vậy để thấy, *học hỏi vô ngại*,⁽³⁵⁾ những điều trình bày trên chỉ là bàn góp bằng một số gợi ý ban đầu, cố khách quan, và rất mong được chỉ bảo thêm.

N X H - M. J. Vlaar - N M H

CHÚ THÍCH

14. Một lần, cách đây trên 10 năm, ở Copenhagen (Đan Mạch) chúng tôi có dịp gặp một chủ tiệm ăn Việt Nam vốn là thầy giáo tiểu học ở quận Bình Thạnh (Sài Gòn). Anh có những nhận xét (đại ý) rất chân xác. *Nấu phở cho Tây ăn thì dễ ợt! Bánh phở xắt cho nhỏ, ngắn ngắn và chỉ cần trung vừa phải. Thịt cho nhiều, thái to, ninh nhừ. Nhiều người ớn nhứt phở tái. Nếu khách chịu rau sống thì phải ngắt nhỏ và lau thiệt khô. Gặp khách người mình, tui đem ra rau trồng trong vườn, tiêu mới rang... Thế mà vẫn cứ bị kêu là “không giống phở 79”. Nhứt là về khoản thịt, thanh niên thì muốn nhiều thịt mà lại thái dày dày một chút; các bác xồn xồn thì thịt phải thái mỏng còn quý vị già [như bác] lại khó tính nhứt “mỏng chề tanh, dày chề tực”, nhiều thịt cũng không được! Nhập gia phải tùy tục mà!* (NXH 2001a: 46).
15. Bánh ú có hình tháp (hình củ ấu) gói lá chuối tươi với *nếp nguyên hạt*, nhân đậu và thịt mỡ. Người dân quanh đền Hùng nghe nói vẫn còn làm bánh ú như vậy. Nhưng cũng bánh đó lại có nhiều tên gọi khác, tùy theo địa phương (và tùy theo tự điển) như bánh nếp, bánh lá... Cũng những tên đó có khi lại là bánh gói với *bột nếp*... Trong bài này, chúng tôi *tạm coi* bánh ú là bánh gói với nếp nguyên hạt; cũng có nơi gọi là bánh nếp.
16. Trước đây ở miền Bắc, bánh chung nhỏ (thường gọi bánh nếp) chỉ bán vào mùa lạnh, nhất là dưới dạng rán (khách trú cũng bán bánh nếp rán, thường vào tối). Ngày nay, nhất là ở miền Nam, quanh năm có bánh chưng, cả lớn lẫn nhỏ.
17. Do đất nước Indonesia ở gần xích đạo nắng nóng quanh năm, gạo của họ thuộc loài phụ *javanica* (nhiệt đới hải đảo) nên gạo nếp thường hạt dài, kém đục và không dẻo như nếp miền Bắc Việt Nam.
18. Gợi nhớ đến cách ăn bánh *mochi* của người Nhật, Hàn Quốc và Đài Loan. Chúng tôi không có thông tin về bánh *mochi* ở Bắc Triều Tiên.
19. Nghệ giúp chóng lành vết thương (chẳng hạn, uống lâu dài mật ong và nghệ chữa dạ dày), chống được cả bệnh Alzheimer.
20. Chúng tôi chưa tìm được gốc của hai từ *baktjang* nhưng được biết người Hoa ở Indonesia, Singapore, Malaysia, HongKong, Thái Lan đều gọi bánh này là 粽[稷]子 (tống [tông] tử). Trần Quốc Vượng (*Triết lý Bánh Chung-Bánh Dày*, bản trên Internet) có dẫn ý của một người Việt gốc Hoa Tú Xuyên theo đó, bánh hình trụ (tương tự bánh tét) được gọi là “tống bính”. Trợ giáo Đoàn Thiên Tài (Đại học Amsterdam, trao đổi riêng) cho rằng: a) *tông tử* hay *tông bính* (粽[稷]餅) đều chỉ bánh gói bằng lá, bên trong là bột nếp hay tẻ hoặc bột mì, có thể thêm thịt, đậu... hình dạng thay đổi theo địa phương (như *bánh lá* của ta chẳng?); b) ở Hoa Nam *tông tử/bính* lại là bánh làm bằng bột nếp với nước tro, vào dịp tết Đoan Ngọ (mồng 5 tháng 5) (*bánh tro* chẳng?). *Từ Hải* (tr.1.027) cho chữ *tông* (bộ mễ, viết giản thể là 粽) với ý như của ĐTT ở b). *Từ điển Thiều Chửu* (bản trên Internet) ghi 粽 (âm *tung, tống, tông, tống*) là *bánh nếp*. Trong *LNCQLT* (Truyện họ Hồng Bàng) có nói đến việc lấy [cây] *quang lang* [cây] *tông lư* (稷欄) làm cơm.
21. Viết trong ngoặc của Trần Quốc Vượng. *Dinner* trong tiếng Anh, chỉ bữa ăn chính trong ngày, có thể là *bữa trưa* hay *bữa tối*. Trong tiếng Mỹ, nghĩa càng rộng hơn, có thể chỉ cả *bữa sáng* và có thể viết 2 hay 1 chữ n. Riêng trong tiếng Pháp (viết *diner*) thường mới là *bữa tối* nhưng trong một vài vùng như Normandie, chữ *diner* lại chỉ *bữa trưa*, chữ *souper* mới chỉ *bữa tối*! Cũng khó hiểu ý của TQV khi ông viết *dish-ration*; theo văn cảnh, có thể ông viết chữ kép này theo ngữ pháp Việt; cũng vậy đối với hai từ *Whith Who* (TQV 2003: 393), từ đầu có thể đổ lỗi cho “thợ xếp chữ” nhưng từ sau thì không thể.
22. Dân tộc nào chẳng có, thí dụ công tử Bạc Liêu và dân cá gỏi/cá cay.
23. Ở nhiều nước châu Á, việc phục vụ theo suất ăn đang ngày càng phổ biến. Ta cũng như nhiều nước có *cơm hộp, cơm gói, cơm trưa văn phòng*; Hàn Quốc, Nhật Bản, Hồng Kông, Thái Lan... có khay nhiều ngăn tiện cho một suất ăn (Malaysia, Singapore, Indonesia, Bắc Thái Lan... còn dọn suất ăn ngay trên lá chuối). Xã hội càng hiện đại, càng phát triển theo hướng “hội nhập vào cộng đồng thế giới”.
24. Đặc điểm di truyền của sắc tộc và của cá nhân cũng có vai trò quan trọng; nhiều người Việt không ăn nổi 1-2 lạng thịt trong một bữa hay một ngày, nhất là khi phải ăn lâu dài...

25. Gia vị (spices) là sản phẩm thực vật *khô* như hạt tiêu, quế, thảo quả... Còn rau gia vị (culinary [aromatic] herbs) là sản phẩm thực vật *tươi sống* như rau mùi, rau thơm, ngò gai... Ranh giới giữa hai loại này rất linh động và thay đổi theo từng miền, từng nước. Ớt khô thuộc gia vị nhưng ớt tươi, nguyên quả hay thái khoanh, cũng là gia vị! Ranh giới giữa rau gia vị và rau sống (vegetables) cũng không rạch ròi. Hiện nay, phần lớn gia vị được xay mịn còn rau gia vị để nguyên lá, nguyên cây. Gia vị đặc trưng của bếp Quảng Đông phải chăng là hồi, quế... (ngũ vị hương), của Indonesia là nghệ, gừng..., của Ấn Độ là ớt, nghệ...
26. Có tới hàng chục cách ăn chay khác nhau và phần lớn không vì lý do tôn giáo. Chúng tôi xin sẽ nói đến trong một dịp khác.
27. Một anh đi ăn cỗ về, than với vợ: hôm nay đen quá, ngồi ăn với ba thằng ăn tham không biết điều. Mâm có đĩa bốn miếng dôi, mình đã ăn hết ba thế mà ngoảnh đi ngoảnh lại, thằng ăn tham nào đã gấp trộm mất miếng cuối cùng!
28. Nhà cháy trụi, chủ nhà ngồi khóc hu hu, ai hỏi anh cũng chỉ nói *Cháy mất rồi!* Mọi người an ủi anh, nhà cháy sẽ làm lại, lo gì. Chỉ khi chị vợ hốt hải về anh mới than thở, *Tao khóc từ chiều tới giờ chỉ vì không chạy kịp tấm ván cửa.* - Ồi, xá gì tấm ván cửa! *Mẹ mày ngu lắm, tao ghi trên đó, ngày tư ngày giỗ của cả làng. Từ nay biết ngày nào mà đi đám đây, hu hu...*
29. M.J. Herkovits (1950) cũng thể hiện ý này qua câu *Khi xã hội không còn bận tâm đến kiếm sống và đã có của ăn của để thì thức ăn càng được chế biến cầu kỳ hơn* (dẫn theo Fieldhouse 1986: 54).
30. Bếp Việt Nam đứng thứ ba trong top 10 những *bếp tốt nhất cho sức khỏe* vì (tạm dịch) “*dùng nhiều rau gia vị, rau và hải sản, về cách nấu thì dùng nước và nước dùng (lèo) chứ không dùng dầu; khi nấu theo cách cổ truyền thì ít xào, chiên, ít dùng nước dứa và dùng nhiều rau gia vị*” (Theo Annie Corapi trên *Health.com*). Chúng tôi nghĩ, đây chính là cách nấu ăn miền Bắc. Trong top 10 những *nước tốt nhất về ăn uống*, do nhà xuất bản Lonely Planet (chuyên in sách hướng dẫn du lịch) bình chọn, không có nước ta nhưng có Thái Lan, Hy Lạp, Trung Quốc... Trong top 10 những *món ăn ngon nhất thế giới*, cũng không có món nào của ta nhưng có món *nasi goreng* (cơm chiên, cơm rang) ở đảo Penang của Malaysia [theo chúng tôi biết, khắp Đông Nam Á đâu cũng có cơm chiên theo nhiều công thức Trung Quốc] và có bánh bao Thượng Hải (Theo *lonelyplanet.com*). Chúng tôi nghĩ, đây là đánh giá theo khẩu vị Âu Mỹ và theo quan điểm outsider.
31. Ngày nay câu này đã được coi là tục ngữ (Dournon 1986: 187) nhưng vốn là ý của J.A. Brillat-Savarin (1755-1826) trong *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* (Paris, Charpentier, 1838), dẫn theo Dournon 1982: 543.
32. Nhiều người (Boutroux 1883: 43; Dournon 1986: 187) coi tác giả của ý này là Socrate (470-399 trước CN) và ông đã viết đầy đủ ngay từ đầu (dịch qua Pháp văn): *Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger*. Ý tưởng này đã được hầu hết các nước dịch sang tiếng nước mình. Trong số các La Hán trên chùa, cũng có, theo cách gọi dân gian, “ông nhịn ăn mà mặc” và “ông nhịn mặc mà ăn”.
33. Dĩ thực vi tiên (以食爲先 = lấy ăn làm đầu). Theo tinh thần này nên Ngô Tất Tố (1894-1954) đã viết ở phóng sự “Một đám vào ngôi” trong *Việc làng* (đăng lần đầu trên báo *Hà Nội tân văn* [1940-1941] ngay sau đó Nxb Mai Lĩnh, Hà Nội in thành sách; chúng tôi theo bản trên www.vnthuquan.net). *Bác Hai lắc đầu: - Không được ông ạ! Ở chốn thôn quê, ăn uống là sự đầu tiên. Muốn gì thì gì, hễ không có ăn thì việc không thành* (Gạch dưới của chúng tôi). Trên Wikipedia tiếng Việt cũng chỉ thấy *Dân dĩ thực vi tiên* (mục từ Âm thực). Gần đây, Trần Quốc Vượng nhớ ý này thành (2003: 392): *Họ [người Việt Nam] 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)*. Ý của câu cũng như cấu trúc ngữ pháp và cú pháp, nhất là trong tục ngữ học (parémiologie) không ủng hộ trí nhớ của ông, dù ông đã viện dẫn thánh nhân (?). Theo gương Trần Quốc Vượng, TS Phan Văn Hoàn (2006: 209, 487) đã viết: *...trên những nét chung nhất, chúng ta cũng cần phải khẳng định rằng, từ lâu, nhân dân ta đã có được một nhận thức rất sâu sắc về vị trí và tầm quan trọng hết sức to lớn của ăn uống đối với cuộc sống của con người. Nếu không phải như vậy thì làm sao, cha ông ta đã coi ăn như trời, lấy*

ăn làm trời: “Dân dĩ thực vi thiên”... [in nghiêng đậm là do chúng tôi đổi từ in nghiêng trong nguyên văn].

34. Người Hà Lan có câu *Er is nog nooit een kok gevonden die koken kon naar alle monden* (Không thể tìm được anh đầu bếp có thể nấu ăn vừa lòng khắp mọi người); chúng tôi hiểu với ý *goit* có tính cá nhân cao độ.
35. Các cụ ta thường nói 學海無邊 *Học hải vô biên* nhưng người Hoa lại nói 學海無涯 *Học hải vô nhai* với chữ 涯 gồm ba chấm thủy 氵 bên chữ nhai 厓, chỉ ý bờ biển, bờ hồ; có vẻ chữ *nhai* hợp văn cảnh hơn. Các cụ ta có thói quen “Việt hóa” tục ngữ, thành ngữ Hán bằng 3 cách, trong đó cách đổi một hai chữ là phổ biến nhất, thí dụ 無愧我心 (vô quý ngã tâm = không thẹn [với] lòng mình) thành 無愧良心 (vô quý lương tâm = không thẹn [với] lương tâm), 安分守己 (an phận thủ kỷ = chịu yên phận giữ mình) thành 安分守常 (an phận thủ thường = chịu yên phận giữ như bình thường), 惡者惡來 (ác giả ác lai = làm điều ác thì cái ác sẽ đến) thành 惡者惡報 (ác giả ác báo = làm điều ác thì sẽ bị báo ác) (NXH 2003: 91).

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. **Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers recueilli des meilleurs auteurs et particulièrement des dictionnaires anglois de Chambers, d'Harris, de Syche, &c. par une société de gens de lettres.* Mis en ordre & publié par M. Diderot; & quant à la Partie Mathématique par M. d'Alembert, de l'Académie Royale des Sciences de Paris & de l'Académie Royale de Berlin. Dix volumes in-folio, dont deux de planches en taille-douce. Paris, Chez Briasson, David l'aîné, Le Breton, Durand, M.DCC.LI [1751].
2. * *Lĩnh Nam chích quái.* Đinh Gia Khánh, Nguyễn Ngọc San phiên dịch, chú thích và giới thiệu. Hà Nội, Nxb Văn hóa, 1966.
3. * *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện.* Bản chép tay A.33, Thư viện Viện Nghiên cứu Hán Nôm.
4. * *The Best Countries for Food và The Best Dishes,* www.lonelyplanet.com.
5. Baron, S. *A description of the Kingdom of Tonqueen (1685-1686)*, rpt in *Views of Seventeenth-Century Vietnam - Christoforo Borri on Cochinchina and Samuel Baron on Tonkin* (Introduced and Annotated by Olga Dror and K.W. Taylor). Ithaca, New York, Cornell University, 2006.
6. (van der) Boom-Binkhorst, F.H. *et al. Mens en voeding.* 5e, herz. druk. Baarn, HBuitgevers, 2002.
7. Borri, Ch. *Tường trình về khu truyền giáo Đàng Trong.* Bản dịch của Hồng Nhuệ. [s.l.], Thăng Long, [s.d.].
8. Borri, Ch. Relation de la nouvelle mission au Royaume de Cochinchine. Traduit de l'Italien par A. Bonifaci. *Bulletin des Amis du Vieux Hué*, 1931, 18^e année, No. 3-4 (juillet-décembre), pp. 280-403.
9. Boutroux, E. *Socrate, fondateur de la science morale.* Orléans, Imprimerie Paul Colas, 1883.
10. Chu Thiên. *Nhà Nho.* [1943] An Giang, Nxb Tổng hợp An Giang, 1990.
11. Clement, B. *Supplementen onder de loep - Vitaminen, mineralen en hun effect op je gezondheid.* Deventer, Uitgeverij Ankh-Hermes bv, 2010.
12. Corapi, A. *The 10 Healthiest Ethnic Cuisines,* www.Health.com.
13. Declercq, M. *et al. Verhalen en recepten de primeurs.* 's-Gravenland, Fontaine Uitgevers, 2008.
14. Diệp Đình Hoa. *Người Việt ở đồng bằng Bắc Bộ.* Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 2000.
15. Dournon, J.-Y. *Le grand dictionnaire des citations françaises.* Paris, Acropole, 1982.
16. Dournon, J.-Y. *Le dictionnaire des proverbes et dictons de France.* Paris, Hachette, 1986.
17. Durand, M. Alexandre de Rhodes. *Bulletin de la Société des Études indo-chinoises*, 1957, Nouvelle série, t. 32, No.1, pp. 5-28.
18. Đào Duy Anh. *Việt Nam văn hóa sử cương.* 1938; in lại Paris, Nxb Đông Nam Á, 1985.
19. Fieldhouse, P. *Food and Nutrition: Customs and Culture.* London, Croom Helm, 1986.
20. Geerts, A.-J.-C. “Voyage du yacht hollandais Grol du Japon au Tonquin (31 janvier 1637, 8 août 1637)”. *Excursions et Reconnaissances*, 1882, No. 13, pp. 5-47.
21. Hocquard, C.E. *Une campagne au Tonkin.* 1892; rééd. Présenté et annoté par Philippe Papin. Paris, Arléa, 1999.

22. Lê Bạch Mai *et al.* "Consumption of Food and Foodstuff in Urban and Rural Areas in 2000". *Vietnamese Studies*, 2002, 38th Year, No. 4(146), pp. 70-78.
23. Ngô Tất Tố. *Việc làng* (1940-1941), www.vnthuquan.net.
24. Nguyễn Bá Tĩnh. *Tuệ Tĩnh toàn tập*. Hà Nội, Nxb Y học, 1998.
25. Nguyễn Đức Khoa. *Tìm hiểu các món ăn dân tộc cổ truyền Việt Nam - Quà bánh*. TP Hồ Chí Minh, Nxb Trẻ, 1999.
26. Nguyễn Hiến Lê. *Hồi kí*. Tập I. California, Nxb Văn nghệ, 1989.
27. Nguyễn Hữu Thông. *Huế, nghề và làng nghề thủ công truyền thống*. Huế, Nxb Thuận Hóa, 1994.
28. Nguyễn Xuân Hiến. "Gạo nếp ngày tết". *Làng văn*, 1998, vol.15, No.163, tr.37-47.
29. Nguyễn Xuân Hiến. "Tập quán ăn nếp ở một số nước láng giềng của ta". *Làng văn*, 1999, vol. 16, No. 187, tr. 33-39; vol. 16, No. 189, tr. 91.
30. Nguyễn Xuân Hiến (a). "Phở Hà Nội ở Tây Âu đầu thiên niên kỷ mới". *Làng văn*, 2001, vol. 18, No. 216, tr. 43-48.
31. Nguyễn Xuân Hiến (b). "Un regard sur la tradition alimentaire à travers le parler populaire". In *L'Anthropologie culturelle et le Riz au Vietnam*, 1. Ann Arbor, Center for Vietnamese Studies, 2001. pp.101-162.
32. Nguyễn Xuân Hiến (c). *Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*. Bangkok, White Lotus Press, 2001.
33. Nguyễn Xuân Hiến. "Góp ý về thành ngữ Hoa-Việt". *Làng văn*, 2003, vol. 20, No. 239, tr. 90-91.
34. Nguyễn Xuân Hiến. "Phở with Rice Noodles in Vietnam and Elsewhere". In *Cultural Anthropology and Rice in Vietnam*, 2. Ann Arbor, Center for Vietnamese Studies, 2004. pp.1-46.
35. Nguyễn Xuân Hiến, Hoàng Lương, J.J. van Putten. "La nutrio-thérapie vietnamienne à travers le parler populaire". *Péninsule*, 2003, vol. 46, No.1, pp. 57-80.
36. Nguyễn Tuân. "Phở". Trong *Cảnh sắc và hương vị đất nước*. Hà Nội, Nxb Tác phẩm mới, 1988.
37. Nguyệt Tú. *Đường sáng trăng sao* (Hồi ký). TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 2004.
38. Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu. *Đất lề quê thói - Phong tục Việt Nam*. 1968; in lại TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 1992.
39. Oger H. *Technique du peuple annamite. Volume des Planches*. 1909; rééd. Hanoi, EFEO - Công ty Nhà Nam - ..., 2009.
40. Phan Thuận An. "Chuyện ăn uống của các vua trong hoàng cung - Nguyễn King's Eating and Drinking in the Royal Palace". Trong *Đời sống trong hoàng cung triều Nguyễn* [Gia Long] - *Life in the Royal Palace of the Nguyễn* [Gia Long] *Dynasty*. In lần thứ ba. Huế, Nxb Thuận Hóa, 2001.
41. Phan Văn Hoàn. *Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 2006.
42. Quảng Minh. "Không giống ai"... *Việt Nam nguyệt san*, 2004, số 191, tr. 39-40.
43. Scott, P. *Hanoi Stories - Eight Wonderful Years in Vietnam's Capital*. Sydney, New Holland Publishers, 2004.
44. Thạch Lam. *Hà Nội băm sáu phố phường*. 1943; in lại TP Hồ Chí Minh, Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, 1988.
45. Toan Ánh. *Thôn cũ*. Toronto, Nxb Quê hương, 1992.
46. Tôn Thất Bình. "Đời sống các vua Nguyễn [Gia Long] - Life of the Kings of Nguyễn [Gia Long] Dynasty". Trong *Đời sống trong hoàng cung triều Nguyễn* [Gia Long] - *Life in the Royal Palace of the Nguyễn* [Gia Long] *Dynasty*. In lần thứ ba. Huế, Nxb Thuận Hóa, 2001.
47. Trần Quốc Vượng. "Trò chuyện về bếp núc và văn hóa ẩm thực Việt Nam". Trong *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003. tr. 369-378.
48. Trần Quốc Vượng. "Văn hóa ẩm thực trên nền cảnh môi trường sinh thái nhân văn Việt Nam ba miền Nam-Trung-Bắc". Trong *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003. tr. 379-390.
49. Trần Quốc Vượng. "Văn hóa ẩm thực Việt Nam-Hà Nội - Đòi ba vấn đề lý luận". Trong *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003. tr. 391-399.

50. Trần Quốc Vương. *Triết lý bánh chưng - bánh dày*, www.danangpt.vnn.vn.
51. Trương Tửu. *Uống rượu với Tân Đà*. 1939, www.lainguyenan.free.fr.
52. Trương-Vĩnh-Ký, P.J.B. 自述往北圻傳 [Tự thuật vãng Bắc Kỳ truyện]. *Voyage au Tonkin en 1876. Chuyến đi Bắc Kỳ năm Ất-hợi (1876)*. Saigon, Bản-in nhà hàng C. Guillard et Martinon, 1881. Chụp, in lại trong *Voyage to Tonkin in the Year Ất Hợi (1876)*. London, School of Oriental and African Studies, University of London, 1982.
53. Từ Giấy. "Development of Nutritional Science in Vietnam", *Vietnamese Studies*, 2002, 38th Year, No.2 (144), pp.5-25.
54. Uyển Tâm. "Con lợn Việt Nam qua các tài liệu của thế giới", *Khoa học và Kỹ thuật Nông nghiệp*, 1980, số đặc biệt, tr.123-127.
55. Văn Tân (chủ biên). *Từ điển tiếng Việt*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1967.
56. Vũ Bằng. *Miếng ngon Hà Nội*, 1960; in lại Hà Nội, Nxb Văn học, 1994.

TÓM TẮT

Qua việc khảo chứng các tài liệu từ thế kỷ 15 trở đi, kết hợp với việc quan sát tại Việt Nam trong một nửa thế kỷ và khảo sát thực địa trong suốt ba thập niên vừa qua ở vùng Đông Nam Á và các nước Tây Âu, cho phép các tác giả xây dựng hai biểu đồ khái quát mối quan hệ qua lại giữa phong cách ăn uống của một xã hội với, một mặt là năm yếu tố môi trường (nhân văn, văn hóa, kinh tế-xã hội, tự nhiên và công nghệ), mặt khác là thể chế chính trị và những tác động khu vực và quốc tế được thấm thấu qua "màng lọc sắc tộc". Năm yếu tố môi trường này cùng với các thành tố khác nhau của chúng và "màng lọc sắc tộc" quan hệ tương tác trong một hệ thống 3 chiều động phát triển theo thời gian. Sự hấp dẫn của một món ăn tùy thuộc vào đầu bếp, người cụ thể hóa hệ thống 3 chiều này qua kiến thức, động lực và kỹ năng chế biến của mình. Các loại bánh và món ngon truyền thống của Việt Nam và Indonesia làm bằng gạo nếp, trong các dịp lễ hội và cuộc sống hàng ngày, được sử dụng như những minh họa thực tiễn cho hai biểu đồ này. Những điều minh triết phổ biến qua tục ngữ, châm ngôn và truyện kể dân gian ở các nước Việt Nam, Trung Quốc, Pháp, Anh, Hà Lan, Đức đã cung cấp những cứ liệu cho việc tiếp cận đa chiều, nhìn từ quan điểm bên trong lẫn bên ngoài, để hình dung phong cách ăn uống của một xã hội cụ thể. Theo quan điểm của tác giả, phong cách ăn uống bao gồm hai phần (cấp) quan hệ chặt chẽ với nhau: a) Nguyên liệu và cách nấu nướng (ăn uống ở cấp *Món ăn*); và b) Bữa ăn và môi trường ăn uống - cách ứng xử khi ăn uống (ăn uống ở cấp *Bữa ăn*).

ABSTRACT

GASTRONOMIC STYLE OF THE VIETNAMESE, SEEN BY INSIDERS AND OUTSIDERS

Literature reviews from the 15th century on, half-century observations in Vietnam, on-spot surveys during the last three decades in Southeast Asian and West European countries permit the authors to draw up two schemas that englobe the interrelationship between the gastronomic style of a society and, on the one hand, its five environments (human, cultural, socio-economic, natural and technological), the political status and on the other, the regional and international impacts impregnating through the so-called Ethnic Gastronomic Filter. These five with their various components and the EGF make up a 3D system that develops with the time. The deliciousness of a dish depends upon the chef who concretizes this 3D system in his culinary knowledge, motivation and skill. Vietnamese and Indonesian traditional cakes and tidbits made with glutinous rice, in festivities and daily life, are used as practical illustrations for these two schemas. Popular wisdom via Vietnamese, Chinese, French, English, Dutch, German proverbs, sayings and folktales provides a strong support for the multi-sided approach, from both insider's and outsider's viewpoint, to shape the gastronomic style of a definite society. Style in gastronomy, in our eyes, consists of a) Ingredients and their preparation (goût) - at *dish* level; b) Gastronomy in action and its environment, ethic in gastronomy - at *meal* level.