

ỨNG XỬ XÃ HỘI TRONG ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT Ở VÙNG KINH BẮC

(Phần Một: Những chuẩn mực về món ăn)

VƯƠNG XUÂN TÌNH

1. Kinh Bắc trước đây, về phạm vi của địa giới, tuy còn đôi ý kiến khác biệt, song nhìn chung, có thể xác định vùng đất này nằm ở phía Bắc kinh thành Thăng Long, bao gồm phần lớn tỉnh Hà Bắc bây giờ, cộng thêm một số điểm thuộc các huyện Sóc Sơn, Đông Anh, Gia Lâm (Hà Nội) và Mỹ Văn, Nam Thanh (Hải Hưng). Đến nay, nói tới văn hóa Kinh Bắc, có thể có nhiều cách tiếp cận, song tựu trung, người ta đều phải thừa nhận: đây là vùng có sắc thái riêng độc đáo. Sắc thái ấy, đã được khai thác ở nhiều góc độ: từ kiến trúc, điêu khắc, hội họa đến lễ hội, âm nhạc... Để góp thêm việc tìm hiểu về hương vị của vùng quê mà nhiều người yêu mến này, tôi muốn cùng bạn đọc xem xét một khía cạnh còn ít được nhắc đến: đó là *tập quán ăn uống*.

Có lẽ, ăn uống là một trong những vấn đề bao chứa nhiều sự phức tạp. Ai cũng biết rằng, có ba nhu cầu thiết yếu cho sự tồn tại của con người (*ăn, mặc, ở*), thì trong đó có ăn uống. Và phải chăng, chính nhu cầu cập nhật ấy (chứ không phải vô thưởng vô phạt!) đã khiến ăn uống không chỉ là vấn đề lớn lao ở lĩnh vực dinh dưỡng, mà hàm chứa trong nó, cũng là các nhân tố xã hội. Nghĩa là, bên cạnh việc lo lắng tới *ăn cái gì*, con người còn quan tâm sâu sắc đến *ăn như thế nào*. Ăn như thế nào - đó chính là *ứng xử xã hội*. Và như vậy, chuyện ăn đã biến thành chuyện đời. Tôi chưa rõ có một dân tộc nào lại nói nhiều về chuyện ăn như người Việt (Kinh) hay không? Chưa

thống kê được đầy đủ, nhưng trong kho tàng tục ngữ và ca dao của người Việt (mà người Việt Kinh Bắc là một trong những cái nôi của kho vốn đó), đã có tới vài trăm câu nói về ăn uống hay mượn sự ăn uống để nói chuyện đời. Là người Việt, hẳn không ai không biết những câu tục ngữ quá phổ biến: "Trời đất hương hoa, người ta cơm rượu", "Ăn trông nòi, ngồi trông hưởng", "Ăn khi đói, nói khi say", "Miếng ăn quá khẩu thành tàn"... Những hành vi xã hội xấu xa càng hay được biểu đạt thông qua chuyện ăn: "Ăn trên, ngồi trốc", "Ăn cháo đá bát", "Ăn xối ở thì"... và thậm chí, đến quan hệ nam nữ cũng được ám chỉ bằng một từ ghép: "Ăn nằm"...⁽¹⁾

Thực ra, *ứng xử xã hội trong ăn uống* là một vấn đề hấp dẫn, nhưng ở Việt Nam, cho đến nay, nó lại được các nhà văn quan tâm nhiều hơn là các nhà dân tộc học hoặc những khoa học có liên quan. Dưới ngòi bút của Đồ Phồn, Ngô Tất Tố, Nguyễn Công Hoan..., tập quán ăn uống của người Việt Nam được tái hiện thật sinh động qua những dịp khao làng hay ở chốn đình chung, qua một đám giỗ hoặc đám cưới... Còn với Nguyễn Tuân, ông lại không chỉ trích tề ảm thực diễn ra trong các làng quê truyền thống, mà chỉ lưu ý đến việc thưởng thức các món ăn - một sự thưởng thức quý phái và thanh tao... Tóm lại, hầu như các nhà văn danh tiếng của Việt Nam đều ít nhiều có những trang mô tả về ăn uống. Song, mặc dù những trang văn viết về tập quán ăn uống hấp dẫn đến đâu, tài hoa đến đâu, thì văn chương

vẫn là văn chương, mà không thể thay thế cho dân tộc học.

Vậy dân tộc học nghiên cứu gì về sự ứng xử xã hội trong ăn uống? Việc này, ở Việt Nam còn ít người đề cập, hoặc nếu nói tới thì cũng chỉ là những ý tưởng rải rác mà chưa tập hợp thành hệ thống. Với một số nước ở phương Tây, ít ra đã được nhắc đến từ thế kỷ thứ XIX, nằm trong nghiên cứu chung về tập quán ăn uống (food habits) và các tác giả rất chú trọng tới phong tục ăn kiêng⁽²⁾. Ngay cả các nhà dinh dưỡng học và những nghiên cứu về dinh dưỡng, xưa kia chỉ quan tâm đến ăn uống dưới góc độ y - sinh, thì trong vài thập kỷ nay, họ đã không bỏ qua khía cạnh xã hội⁽³⁾. Lý do, trước hết là bởi khi thực hiện các mục tiêu dinh dưỡng (nhất là với phụ nữ sinh đẻ và trẻ em), họ luôn gặp phải sự cản trở từ phía phong tục tập quán; và sau nữa là nhu cầu tất yếu của xu hướng nghiên cứu khoa học liên ngành. Còn trong một số nghiên cứu về ăn uống của các tác giả Việt Nam, món ăn và cách chế biến là khía cạnh được chú ý nhiều nhất⁽⁴⁾. Ngay cả công trình viết về một khu vực của vùng Kinh Bắc xưa - cuốn Địa chí Hà Bắc⁽⁵⁾, khi nói tới phần ăn uống, các tác giả cũng phần lớn khuôn lại trong phạm vi này.

Tôi cho rằng, nghiên cứu về tập quán ăn uống, dưới góc độ dân tộc học, chủ yếu là đề cập tới khía cạnh xã hội, hay đúng hơn là những ứng xử xã hội. Nội dung của tập quán ăn uống có thể gồm 2 phần chính: *món ăn* và *cung cách ăn*, song ngay cả khi nói về các món ăn, thì ngoài những mô tả về đặc điểm trong cách lựa chọn nguồn lương thực và thực phẩm, trong việc chế biến của một tộc người hay một nhóm địa phương, cần phải lưu ý ngay cả những nhân tố xã hội. Đây là một hướng tìm tòi mà tác giả của bài báo này định thể nghiệm: xem xét về món ăn, tôi muốn quan tâm hơn tới các *chuẩn mực* của nó. Và, như bạn đọc đã thấy

ngay ở tiêu đề của bài báo: chuẩn mực về món ăn chỉ là Phần Một của những nghiên cứu về ứng xử xã hội trong ăn uống của người Việt ở vùng Kinh Bắc xưa. Thế là, người viết bài này còn có ý định "nói chuyện dài dài" xoay quanh chủ đề ấy...

*
* * *

2. Thế nào là *chuẩn mực* về món ăn? Dĩ nhiên, *ngon* và *không ngon* vẫn là những chuẩn mực được quan tâm đầu tiên trong ẩm thực. Nhưng, quan niệm về cái ngon hay không ngon đôi khi lại có sự khác biệt giữa các tộc người, hoặc với người Việt (Kinh) là sự khác biệt giữa các vùng. Đơn cử như món mắm tôm, với người Việt hấp dẫn là thế, nhưng với người H'mông và một số tộc khác thì chỉ gây nên sự kinh sợ. Thịt chuột đồng, ở làng Đình Bảng thuộc vùng Kinh Bắc là món quý, song cách đây không xa: nhiều làng tại phía nam sông Đuống lại coi là bẩn... Tóm lại cái gọi là "chuẩn mực", chỉ có thể là chuẩn mực của một cộng đồng người nhất định (xóm, làng, vùng, quốc gia hoặc tộc người). Vậy chuẩn mực về cái ngon và không ngon của người Việt ở vùng Kinh Bắc xưa như thế nào?

Có bao nhiêu món ăn là có bấy nhiêu sự định giá ngon và không ngon. Nhưng, nếu định giá cụ thể tới từng món là việc khó thực hiện, bởi ở các vùng Kinh Bắc, số lượng món ăn phải kể tới hàng trăm. Ở đây, tôi chỉ muốn nêu lên những đánh giá chung nhất, hoặc với một số món phổ biến nhất, được cộng đồng thừa nhận.

Món ăn của người Việt ở vùng Kinh Bắc, thậm chí cả người Việt ở những vùng khác, được cấu thành từ 2 yếu tố là *cơm* và *thức ăn*. "Cơm ngon, canh ngọt" - khẩu ngữ này dùng để ám chỉ chung cho một bữa ăn ngon. Cơm, theo nguyên nghĩa, được nấu từ gạo (tẻ hoặc nếp), nhưng, như bất kỳ một sự vật nào, nó cũng có những biến thể. Biến thể ấy, có thể là cơm độn thêm những phụ gia (ngô, khoai, sắn...), hoặc là cháo và xôi...

Tóm lại, nó vẫn thuộc loại cái ăn được chế biến từ tinh bột, mà dân gian quen gọi là "chất bột". Trở lại với món cơm: cơm được đánh giá là ngon khi nó *dẻo* và *xuê*. Trái lại, thứ không ngon, thứ coi như bỏ đi là cơm sống, cơm khê, cơm nhả...Nấu thành cơm xuê và dẻo, không phải ai cũng làm được. Công thức nấu thật đơn giản: chỉ có gạo và nước, nhưng sự khéo léo ở đây là nghệ thuật điều khiển ngọn lửa. Bởi thế, mà trong một xóm, một làng thường chỉ có vài người (chủ yếu là nữ giới) nấu được cơm ngon, nhất là khi "có công có việc" phải nấu bằng nồi to. Cơm dẻo và xuê cũng chính là thứ cơm vừa chín tới, lấy từ giữa nồi. Còn lượt cơm ở trên cùng, được gọi là cơm hốt. Xưa kia, khi đun cơm cạn, người ta hay dùng rơm để bồi cơm và tro bếp thường bay vào nồi nên phải hốt bỏ đi. Cơm ngon nhất, được quan niệm là thứ cơm nấu trong niêu đất. Trước đây, nhiều làng trong ngày mở hội còn thi cả nấu cơm. Người đạt giải, ngoài việc bảo đảm về thời gian nấu, thì dĩ nhiên, nồi cơm của họ phải được ban giám khảo công nhận là ngon nhất - tức dẻo và xuê nhất.

Như nhiều vùng người Việt khác, tại xứ Kinh Bắc cũng lưu truyền khẩu ngữ chê bai sự vụng về của một ai đó khi thổi cơm: "Trên sống, dưới khê, tứ bề nhão nhoét". Cơm khê còn là điều tối kỵ với những người đi buôn bán, làm ăn hoặc đi xa. Song cũng trước khi xuất hành, nếu ăn phải cơm sống thì có người lại quan niệm là sẽ gặp may!

Thức ăn của người Việt vùng Kinh Bắc có rất nhiều loại. Đơn giản nhất là tương, cà, dưa muối và các món rau phục vụ bữa ăn hàng ngày. Món cầu kỳ hơn thường chế biến từ những loại thịt, đậu, cá..., làm vào dịp giỗ, tết, cưới xin, khách khứa, khao vọng..., như luộc, xào, hầm, nướng, rán, kho... Cái ngon của các món ăn ở đây, trước hết phải đạt được vị mùi hợp với khẩu vị truyền thống của cộng đồng. Chẳng hạn, có thể nêu lên hàng loạt những chuẩn mực ngon - không ngon của một số món ăn phổ biến:

Tên món ăn	Ngon	Không ngon
-Tương	Ngọt	Chua hoặc thối
-Dưa	Chua	Khú
- Cà muối	Giòn	Khú
- Mắm (tôm, cua, cá)	Thơm, ngọt	Thối
- Rau muống luộc	Xanh	Vàng
- Canh cà	Tái	Nát
- Thịt (gà, lợn) luộc	Chín tới, lòng đào	Nhừ, bị bả
- Thịt nướng	Vàng, thơm	Cháy đen
- Thịt, cá rán	Vàng cháy cạnh	Rán chưa kỹ hoặc cháy đen
- Thịt, xương hầm	Nhừ, róc xương	Chưa nhừ
- Cá kho	Vàng, khô cong	Nhão

Tất nhiên, để đạt được mùi vị truyền thống mà cộng đồng quen sử dụng như một tập quán, trước hết, người chế biến phải đảm bảo về mặt kỹ thuật, trong đó, việc sử dụng những *phụ gia* và *gia vị* phải ứng hợp với từng loại là hết sức cần thiết. Ai làm trái quy cách đó, sẽ bị coi là không biết nấu nướng hoặc bị xem như ăn uống "kiểu ma tui!". Ví như, rau cải thì nấu với mắm, muối, gừng; các thứ rau có nhớt như mùng tơi, rau đay chỉ nấu với mắm, muối mà không được cho mỡ hoặc bất kỳ gia vị nào; thịt lợn nấu với muối, nước mắm, hành; cá kho phải nấu với tương và cho gia vị là gừng hoặc nghệ; thịt trâu, bò xào gừng; thịt chó nấu giềng, mẻ, mắm tôm; thịt gà luộc chấm muối và lá chanh... Tất nhiên, những chuẩn mực sử dụng về gia vị ngoài việc để hợp khẩu vị, còn liên quan đến cả quan niệm về trị liệu trong tri thức y học dân gian, như ăn thịt gà kỵ dùng lá đinh lăng, ăn gỏi cá nhất thiết phải có lá mơ để tránh bị lỵ, các món ăn được coi là thức ăn "hàn" (thịt trâu, bò...) thì lúc nấu phải cho các gia vị nóng (tỏi, gừng...) để cân bằng âm

dương... Mặt khác, có những quy trình trong chế biến một số món ăn được mọi người thực hiện như là chuẩn mực của việc nấu nướng, chẳng hạn: luộc rau: chỉ cho rau vào nồi khi nước đã sôi; thực hiện ướp thực phẩm (ướp mắm, muối hoặc gia vị...) trước khi nướng hay làm các món như xáo, om...; thui con vật trước khi mổ để cho sạch lông và cho thịt có "mùi lửa", như với chim thú săn bắn được, với trâu, bò, dê, với chó...

Cái ngon của món ăn phải đảm bảo sạch sẽ, nhất là với những món ăn thờ cúng. Xưa kia, tại làng Phù Đổng (Gia Lâm - Hà Nội), gia đình nào có trách nhiệm nấu xôi cho ngày hội Gióng nhất thiết phải đãi gạo bằng nước của giếng trước đền Mẫu. Khi đãi 2 - 3 nước đầu, họ phải múc nước từ giếng lên để đãi ở trên bờ. Chỉ đến lúc dùng "nước trắng" người ta mới mang rá gạo nhúng trực tiếp xuống giếng. Còn ở Ninh Hiệp (Gia Lâm - Hà Nội), người nấu xôi cúng ở đình trong lễ cơm mới và các lễ khác phải đảm bảo sạch sẽ từ khâu trồng lúa. Loại ruộng thờ này, người ta không được bón phân bắc. Ai phóng uế hoặc để trâu bò phóng uế vào ruộng sẽ bị phạt vạ. Với gà hoặc lợn thờ, người ta phải nuôi ở chuồng riêng được chăm nom sạch sẽ. Gần đến ngày thịt, gà hoặc lợn còn được cho ăn cơm trộn diêm sinh để tẩy giun sán...

Cái ngon của món ăn phải đảm bảo nhu cầu về *thẩm mỹ*. Nhưng *thẩm mỹ*, đôi khi lại không tách rời với vị mùi. Nghệ, cà chua, nước của đường đun cháy (nước hàng)..., ngoài chức năng gia vị hay phụ gia, chúng còn có vai trò "làm màu" để cho đẹp món ăn. Màu của thức ăn, cũng không chỉ được tạo nên bởi phụ gia hay gia vị, mà còn được làm cả bằng cách rán qua, đảo lên cho vàng. Có những món ăn nấu không có màu, tức không đúng với tiêu chí kỹ thuật truyền thống, như món cá om, thịt kho, ốc nấu đậu..., sẽ bị chê là "trắng như mắt ma", và tất nhiên, người ăn sẽ thấy mất ngon. Với ý nghĩa *thẩm mỹ*, còn có thể kể thêm nhiều ví dụ về các chuẩn mực của món ăn. Chẳng hạn, với chiếc

bánh chưng thì tám góc phải vuông, lúc bóc ra, bánh xanh, đều và nhân đều ở các miếng. Còn với chiếc bánh gio, theo quan niệm của cư dân ở các xã Ninh Hiệp, Đình Xuyên, Đình Bảng..., ngoài việc bánh phải trong thì trên mặt bánh cần nổi những vết lấm tấm trắng như nhân hạt vừng⁽⁶⁾. Những loại như ớt, cà rốt, cà chua, rau mùi..., ngoài chức năng tạo mùi vị, thường được điểm xen để làm đẹp thêm cho món ăn. Với món ăn thờ cúng, yêu cầu về *thẩm mỹ* lại càng cao. Gà cúng, phổ biến tại vùng Kinh Bắc xưa kia là làm kiểu *gà bay*, hay còn gọi là tư thế *phượng hoàng xòe cánh*. Gà được làm rất cầu kỳ: sau khi mổ người ta dùng nan tre hoặc một chiếc bát con độn trong bụng gà để mình gà doãng ra. Tương tự, họ cũng làm khung tre tạo khuôn cho hai cánh gà xòe và cổ gà vươn cao. Lúc luộc, lại phải giữ cho nước sôi vừa phải và tưới đều lên khắp mình gà để da gà không bị nứt. Thành phẩm, gà phải tạo được tư thế theo quy cách và da gà bóng, vàng đều. Khi đặt gà lên ván xôi cúng, người ta còn cắm bông hồng hay bông lựu vào miệng gà cho đẹp.

Không chỉ riêng món cơm, mà với các món thức ăn khác, trong cộng đồng làng xã cũng có những "tay nấu nướng", nghĩa là nấu ngon, được mọi người thừa nhận, và tất nhiên họ là đối tượng thường xuyên được mời làm cỗ trong các dịp hội hè, đình đám... Điều thú vị: xưa nay, người ta luôn quan niệm bếp núc là "việc đàn bà", nhưng thực ra trong truyền thống "đàn bà" chỉ đảm nhiệm cơm nước hàng ngày, còn khi có "công việc", thì chế biến món ăn lại chủ yếu là đàn ông. Ngay cả lúc giết thịt một con chó hoặc một chú lợn què, trách nhiệm ấy thuộc về giới nam. Lại có món ăn mà việc chế biến ngon hay không ngon còn được cộng đồng vận vào âm đức của người làm ra sản phẩm ấy. Thế như tại làng Phù Ninh (xã Ninh Hiệp - Gia Lâm - Hà Nội), có quan niệm cho rằng, người phụ nữ nào làm tương bị thối, thường là kẻ nanh ác...

Có những món ăn là sản phẩm của một

làng nào đó, được các làng khác hay cả vùng thừa nhận là ngon, là một đặc sản. Đó, vừa như kết quả của sự phân công lao động tự nhiên, vừa là truyền thống văn hóa của mỗi làng. Và, như ở phần sau tôi sẽ trình bày, nó cũng đóng góp cho việc xác định về chuẩn mực trong bữa ăn, đúng hơn là trong bữa cỗ của người dân sở tại. Món ăn ở Kinh Bắc, cả xưa và nay vẫn nổi tiếng, trước hết là phải nhắc tới nem Báng, rượu Vân. Báng, là làng Đình Bảng thuộc Tiên Sơn - Hà Bắc; còn Vân là một làng thuộc xã Vân Hà, huyện Việt Yên cùng tỉnh. Những sản phẩm của các địa phương này không chỉ nổi tiếng của vùng, mà còn nổi tiếng trong cả nước. Đình Bảng, vốn là quê hương của nhà Lý, lại kề cận với Thăng Long - Hà Nội, và nằm trên trục đường thiên lý giao lưu văn hóa Bắc - Nam. Nem Đình Bảng giòn, ngọt và thơm. Ngoài nem, Đình Bảng còn có nhiều món ngon khác như giò chả, bánh khoai, thịt chó, thịt chuột. Rượu Vân, chẳng những tiêu thụ lớn ở trong vùng mà còn xuất đi nhiều địa phương trong cả nước. Không chỉ có thế, còn nhiều món ăn Kinh Bắc xưa cũng rất nổi tiếng - nổi tiếng đến mức trở thành khẩu ngữ, như: "Bánh gai làng Hồ", "Bánh đúc Đồng Quan", "Bánh ngô non Đình Tổ", "Chả cá Bống Hạ", "Thịt cò Tiên Du"...

Qua những chuẩn mực về mùi vị của món ăn, còn nhận biết được sở thích ăn uống của người dân Kinh Bắc, chẳng hạn như: "Sống ở đời ăn miếng đôi chó"; hoặc các món: lòng lợn tiết canh, lòng lợn mắm tôm, bánh đúc mắm tôm ("Em còn bánh đúc bẻ đôi / Mắm tôm quệt ngược thì đời anh tan" - Ca dao)... đều được nhiều người ưu chuộng. Các món ăn này có thể được xác định như là món đặc trưng trong ăn uống truyền thống của người Việt vùng Kinh Bắc, và rộng hơn, còn là người Việt đồng bằng Bắc Bộ.

*

* * *

3. Chuẩn mực về món ăn cũng chính là sự ước định hay quy ước về số món ăn trong các bữa ăn. Ước định, là muốn nói tới những chuẩn mực của tập quán, ví dụ như món ăn

ở gia đình trong ngày thường, ngày Tết, ngày giỗ hay lúc có khách khứa: món ăn trong cưới xin, tang ma... Còn quy ước, là muốn đề cập tới các món ăn được cộng đồng định lệ một cách rõ ràng (thành văn - ghi trong khoán ước của làng chẳng hạn, hay bất thành văn), và những người trong cộng đồng ấy phải tuân thủ nghiêm ngặt.

Sự ước định về món ăn, tuy chỉ là chuẩn mực của tập quán, nhưng vẫn được thực hiện một cách sát sao và có sự kiểm soát bởi dư luận. Trong ngày thường ở mỗi gia đình, cái được gọi là "bữa cơm", thì món ăn chủ yếu bao giờ cũng phải có cơm, hay những biến thể của cơm. Nếu là một bữa cơm thông thường, cơ cấu món ăn gồm cơm + canh; đơn giản hơn, có thể là cơm với chút muối (muối vừng, muối lạc) hoặc với mắm hay với tương, cà... Trong truyền thống, bữa cơm ngày thường nếu tươm tất cũng chỉ có thêm chút cá kho hoặc tôm rang, canh cua, canh cá... Nếu thi thoảng có chút thịt (thịt lợn, thịt chó, thịt gà) thì đấy thường là thịt của những con vật bị ốm, bị què hoặc bị toi. Qua đó, tiêu chí để xác định sự no đói của mỗi gia đình cũng chỉ căn cứ vào cơm: trong khẩu ngữ, người ta chỉ nói "đói cơm", "thiếu cơm" chứ không hề đề cập tới đói hoặc thiếu thịt cá. Còn những gia đình nào ăn sang hơn chuẩn mực này, thường bị cộng đồng coi là "ăn hoang" hoặc: "Con lợn chết nào cũng có mặt". Lúc đó khách khứa, tùy theo từng loại khách (khách thân, khách sơ, quan trọng hay không quan trọng), và cũng tùy theo điều kiện kinh tế của gia đình mà món ăn có thể nhiều ít, nhưng xoàng xĩnh thì cũng phải có quả trứng, bia đậu. Và, ngay cả trứng và đậu cũng phải được chế biến khác ngày thường: Trứng tráng chứ không chưng, đậu rán mà không kho, bởi chưng và kho là cách chế biến cho ăn uống thường ngày. Sang hơn, có thể có cá, thịt lợn, thịt gà, thịt vịt... Song, các loại thực phẩm này cũng được chế biến khác với dùng trong bữa ăn ngày thường: cá không kho, mà chỉ rán hay nấu; thịt lợn chỉ luộc hoặc rán, nướng chả chứ không rang; thịt gà, thịt vịt cũng không rang mà chỉ luộc hoặc quay. Với các thứ rau dùng nấu cho bữa cơm khách,

họ tránh dùng rau muống, rau dền, rau đay, mùng tơi, bởi những thứ này bị coi là loại rau xoàng xĩnh. Riêng rau muống, nếu dùng, chỉ để làm nộm hoặc chẻ rau sống.

Trong ngày Tết, cũng có những món ăn đặc trưng, mà gia đình nào thiếu, coi như không phải ăn Tết, và kèm theo, thường là sự day dứt của những người có trách nhiệm (bố mẹ, hoặc con trai con dâu lớn tuổi đã làm chủ gia đình) trước các thành viên, là sự tủi hổ của họ trước cộng đồng. Món ăn, được coi là tiêu biểu của ngày Tết, trước hết phải kể tới bánh chưng và thịt đông. Nhân dịp năm mới, người ta thường hỏi thăm nhau xem "ăn Tết có to không?", mà tiêu chí để xác định là to hay không là "gói bao nhiêu bánh" và "ăn bao nhiêu cân thịt". Riêng với thịt lợn, có thể chế biến thành nhiều món khác nhau, nhưng món được quan tâm nhiều vẫn là thịt đông. Nếu khá giả hơn, người ta thường làm giò hoặc chả. Có rất nhiều loại giò, như giò nạc, giò mỡ, giò thủ, giò lòng..., và đơn giản nhất là loại giò xào - tức giò gói bằng thịt xào mộc nhĩ, cuốn trong mo cau hoặc lá chuối - mà một gia đình bình dân cũng có thể làm được. Về chả, có thể kể tới chả quế, chả mỡ, chả chia, chả đỗ... Một số món như thịt nướng, nộm cuốn cũng hay được các gia đình sử dụng. Vào dịp Tết, các gia đình ở Kinh Bắc xưa cũng hay có nồi cá hầm với giềng, để ăn vào quãng mồng 3 mồng 4 - khi mà mọi người cảm thấy ngấy thịt. Cá hầm ăn với bánh chưng là món được nhiều người ưa thích.

Song, trong chuẩn mực chung của món ăn ngày Tết ở vùng Kinh Bắc, tại một số làng, lại có những món ăn đặc trưng không thể thiếu. Chẳng hạn, ở các làng như Phù Ninh (Ninh Hiệp - Gia Lâm), Đình Xuyên (Công Đình - Gia Lâm) thì phải có món bánh gio. Thực ra, món bánh này cũng rất phổ biến trong ăn uống ngày Tết ở một số làng thuộc huyện Thuận Thành - Hà Bắc, chẳng hạn như tại làng Bút Tháp, nhưng lại với cái tên là *bánh âm*. Người ta quan niệm rằng, bánh gio (hay bánh âm), ngoài hương vị đặc biệt, thì khi dùng, nó có tác dụng dễ tiêu,

bởi trong bánh có "chất vôi" (lúc làm bánh, gạo được ngâm với nước tro lọc từ than của quả xoan, cẳng vừng, vỏ đỗ xanh và pha thêm một chút vôi). Món ăn đặc trưng trong ngày Tết của các làng, còn có thể kể thêm nhiều ví dụ, như cỗ Tết xưa tại làng Đình Bảng (xã Đình Bảng - Tiên Sơn - Hà Bắc), phải có món giò chó mới sang; tại làng Tiêu Long (Tương Giang - Tiên Sơn), lại phải có món cháo xe (nấu bằng bột gạo tẻ với sườn, có xe thêm những sợi bột to bằng đầu đũa cho vào); ở làng Thanh Tương (Thuận Thành - Hà Bắc) thì phải có bánh gừng (bột gạo nếp nhào với mật và nước gừng, nặn thành hình củ gừng rồi đem rán)...

Ở vùng Kinh Bắc xưa, việc tổ chức ăn uống trong ngày giỗ là tùy theo hoàn cảnh của từng nhà, và mỗi nhà cũng tùy theo hoàn cảnh của từng năm. Nếu có điều kiện thì "mở mang" - tức có thể mời thêm họ mạc, bạn bè và đương nhiên món ăn sẽ phong phú; còn không thì có gì cúng nấy, mà dân gian quen gọi là "giỗ chui". Loại trừ việc phải giỗ chui, thì tại một số làng, cỗ trong ngày giỗ cũng có những chuẩn mực nhất định. Xin đơn cử trường hợp ở làng Phù Ninh. Cỗ giỗ của Phù Ninh xưa thường có 4 bát và 4 đĩa. Bốn bát ở đây là 4 bát canh, trong đó phải có một bát canh măng (măng khô), số còn lại, tùy theo mùa, có thể là canh bí hay canh rau cải... Riêng ở xóm Ninh Giang, thay vì bát măng, nhất định phải có bát canh chuối. Canh chuối được nấu rất cầu kỳ và cần có kỹ thuật, để làm sao cho khi ăn, xấn lên phải róc bát. Còn 4 đĩa, gồm 2 đĩa thịt luộc, 1 đĩa lòng lợn, 1 đĩa xào (già xào hoặc hoa lý xào với bún...). Xin nói thêm về chuẩn mực của đĩa lòng lợn trong mâm cỗ giỗ và kể cả các loại cỗ khác. Ở Phù Ninh, món dồi được làm bằng lòng non chứ không bằng lòng già. Khi bày lên đĩa, người ta để lòng dồi ở dưới cùng, sau đó mới đến lượt lòng non, dạ dày, và trên cùng là mấy miếng gan. Những thứ ấy cứ bày kín đĩa là được, mà không cần tính chi ly từng miếng để tương ứng với số người trong

mâm. (Khác với làng Phù Đổng: cỗ đóng 4, và lòng được xếp vào bát với mỗi thứ 4 miếng; hoặc tại làng Châu Khê - huyện Tiên Sơn - Hà Bắc: khi xếp đĩa lòng, người ta phải xếp ghép 4 miếng: lòng dồi, lòng non, dạ dày và miếng gan vào một cụm để người gắp gắp luôn cả cụm). Với những gia đình khá giả, cỗ giỗ còn có thể thêm các món như giò (từ 1 đến 4 thứ: giò lụa, giò cuốn, giò thủ, giò mỡ); ngoài ra có thêm 1 bát xôi vò ăn với chè đường. Các loại bánh được dùng trong bữa cỗ giỗ gồm có: bánh chưng, bánh xu sê, bánh cốm, bánh dợm...

Nếu có điều kiện "mở mang", trong ngày giỗ, nhiều gia đình tại vùng Kinh Bắc còn thịt chó. Thịt chó được coi là món ăn ngon, và ngoài ngày giỗ, còn hay được dùng vào các dịp như Tết mồng 3-3, mồng 5-5, rằm tháng 7, tết cúng Táo quân (23 tháng Chạp). Những dịp khác như Tết nguyên đán, đám cưới hoặc đám ma, nhiều làng lại không dùng loại thịt này. Với làng Đình Bảng, xưa kia, cỗ giỗ (và cả một số dịp ăn uống khác) được coi là sang, đều phải có thịt chuột. Món thịt chuột được ưa chuộng là luộc rồi ép kỹ, và sau khi chặt ra, bày lên đĩa thì rắc thêm lá chanh... Còn lại làng Phù Đổng, mâm cỗ lại thường có một bát bánh đúc, ăn vào cuối bữa để có tác dụng "tiêu cơm" được tốt hơn (vì giống như bánh gio, trong bánh đúc cũng có "chất vôi").

Những ước định của cộng đồng về món ăn còn có thể thấy rõ trong các loại đám, như đám cưới hoặc đám ma. Với các đám này, tuy vẫn là ăn uống do gia đình tổ chức, song lại có sự tham dự đông đảo của cộng đồng - cả ở khía cạnh giúp đỡ về tài chính và có mặt lúc ăn uống - nên còn được cộng đồng trực tiếp thẩm định, đánh giá. Vì thế, tính ước định về món ăn sẽ được tuân thủ nghiêm ngặt hơn so với ăn uống diễn ra trong khung cảnh gia đình. Nhưng ngay cả trong hai loại đám này, thì với đám cưới, sự ước định cũng chặt chẽ hơn so với đám ma, mà lý do, là bởi đám cưới đã được gia chủ chuẩn bị, còn đám ma thường diễn ra bất ngờ nên

sự lo liệu khó lòng thấu đáo và được cộng đồng cảm thông.

Lại xin nêu một chuẩn mực cỗ bàn trong đám cưới xưa kia ở một làng cụ thể: làng Tế Xuyên - xã Đình Xuyên (Gia Lâm - Hà Nội). Tại đây, mâm cỗ đám cưới (đóng 4) phải có 5 đĩa thịt, 1 đĩa lòng. Riêng với đĩa lòng, các thứ như gan, dồi, lòng non, dạ dày thì mỗi người trong mâm phải đủ 1 miếng, và thứ tự xếp tính từ dưới lên trên là lòng non, dạ dày, dồi và gan. Ngoài ra phải có 4 bát canh, trong đó nhất thiết phải có 1 bát măng, 1 bát miến, số còn lại thì tùy theo mùa vụ mà có loại canh cho ứng hợp. Về thức chấm, người ta chỉ chấm mắm cá mà không dùng mắm tôm. (Thực ra, việc kỵ dùng mắm tôm trong đám cưới còn phổ biến tại hầu khắp các làng vùng Kinh Bắc). Trong mâm cỗ cưới của nhà trai còn có một lá bún và mấy miếng thịt gà, được chia từ mâm cúng tư hồng. (Người ta quan niệm rằng, cúng tư hồng bằng bún để cho đôi vợ chồng "quần quít" nhau).

Lại có một làng xã, sát kề với làng Tế Xuyên vừa kể: đó là Công Đình, thì trong đám cưới, mâm cỗ của làng chỉ có 4 bát - 1 bát măng, 1 bát miến và 2 bát canh khác - cùng với 4 đĩa: 2 đĩa thịt lợn luộc, 1 đĩa lòng, 1 đĩa nem.

Với đám ma, cỗ bàn thường đơn giản hơn đám cưới. Ở làng Phù Ninh, người ta gọi cỗ đám ma là *cỗ chém quăng*, tức ngoài thịt lợn ra, không nấu thêm món gì khác; và thịt cũng chỉ làm mỗi món luộc (thủ lợn cắt rời, và mình lợn thường chặt tư, luộc trong nồi đồng lớn). Mâm cỗ đám ma rất đơn giản: gồm 2 đĩa thịt luộc, 2 đĩa xương (được bóc từ tảng thịt luộc ra), 1 đĩa lòng và 2 bát nước luộc thịt có cho muối với hành. Song, cần phải nói thêm, với một số gia đình giàu và có thể lực thì đám ma cũng được tổ chức rất linh đình, kèm theo các tốn phí lớn về ăn uống. Ở làng Tiêu Long (xã Tương Giang - Tiên Sơn - Hà Bắc), xưa kia, có gia đình tổ chức tế cho bố (mẹ) chết đã mời hàng tổng, và phải thịt cả bò. Hôm rã đám,

vẫn còn phải giết lợn để ăn uống. Tại Ninh Hiệp (Gia Lâm - Hà Nội), có nhà giàu còn tổ chức đám tang cho bố tới 6 - 7 ngày và mỗi ngày có một tuần lễ. Với những đám ma tổ chức lớn như thế thì sau khi chôn cất xong khoảng 3 ngày, gia chủ còn phải giã bánh dày để biếu những người đến phúng. Loại bánh này không có nhân, làm to - mỗi chiếc bánh phải gần 1kg gạo. Nếu người chết trên 60 tuổi thì mặt bánh còn dán chữ "thọ" màu đen.

Món ăn được định lệ một cách nghiêm ngặt thường là vào các dịp ăn uống của giáp, ăn uống trong ngày hội và ăn khao. Ở đây, không có sự thông cảm hay chiếu cố, bởi các nghĩa vụ và quyền lợi đã được quy định một cách rõ ràng.

Thực ra, những hoạt động ăn uống của giáp thường gắn liền với các dịp tế lễ ở đình, miếu trong một năm. Bên cạnh đó, tùy theo phong tục của mỗi làng, dưới danh nghĩa cùng một giáp, người ta còn tề tựu cùng nhau trong mâm cỗ đám ma, đám cưới (phía nhà gái), hoặc đám khao. Song ở đây, tôi chỉ đề cập tới những buổi ăn uống do chính giáp chủ trì, ấy là vào các dịp tế lễ.

Món ăn trong ăn uống của giáp thường rất đơn giản. Tại Ninh Hiệp, cũng giống như cỗ đám ma, người ta gọi cỗ giáp là cỗ chém quăng. Còn ở các làng Phù Dực (xã Phù Đồng - Gia Lâm - Hà Nội), họ nói ăn cỗ ở giáp vào các dịp tế xuân thu nhị kỳ (tháng 2 và tháng 8 âm lịch) là *cỗ giãm ghém* - để phân biệt với loại cỗ to (như cỗ khao) là *cỗ bát đĩa*. Món ăn trong ngày này có 5 bát, gồm: 1 bát lòng có đôi tiết, 1 bát tiết canh, 1 bát xương luộc, 1 bát mắm, 1 bát rau chuối, 1 bát bánh đúc; và có 5 đĩa, gồm: 2 đĩa thịt luộc (thịt của mình con lợn, thái rối), 1 đĩa thịt thủ, 1 đĩa thịt chân giò, 1 đĩa lòng (lòng không đôi tiết). Ở làng Tế Xuyên, cỗ giáp làm một năm hai lần vào các dịp mùng 2 tháng Chạp và mùng 2-2, và cũng được gọi là *cỗ chém quăng*, song người ta không sắp vào đĩa hoặc bát, mà để ngay trên mâm, với một góc dựng thịt

thái rối, một góc để lòng và một góc dựng xương, còn ở giữa thì đặt bát mắm chấm.

Món ăn của cỗ trong ngày hội cũng khác nhau theo từng loại hội. Nếu dựa trên tiêu chí về tín ngưỡng, trên đại thể, ở vùng Kinh Bắc có 3 loại hội chính: hội đình, hội chùa và hội đền. Chính yếu tố tín ngưỡng là một trong những cơ sở quyết định về tính chất của món ăn trong ngày hội: hội chùa (và cả một số hội đền) thì dùng cỗ chay, còn hội đình lại dùng cỗ mặn. Tất nhiên, sự phân chia này cũng chỉ là tương đối.

Với loại cỗ chay trong ngày hội chùa, có một đặc điểm thú vị: chất liệu của món ăn là chay, nhưng hình thức thì vẫn mô phỏng theo món mặn. Ví dụ, như xưa kia trong ngày hội chùa Nành ở Ninh Hiệp, người ta làm cả giò, chả nhưng nguyên liệu lại bằng đậu xanh. Còn ở chùa Dâu (Thuận Thành - Hà Bắc), lại có cả món "thịt gà" làm bằng hoa chuối. Có hội đền, như hội Gióng chẳng hạn, các mâm cỗ tế ở đền đều phải dùng cỗ chay, và ngày mùng 9-4, trong bữa cỗ khao quân (còn gọi là ăn yến) cho mọi người tham dự lễ hội được tổ chức ở trước cửa đền, thì món ăn cũng chỉ là xôi vò chè đường. Việc ăn chay còn áp dụng nghiêm ngặt cho những người đóng vai "ông hiệu" (tương của Gióng) và cho cả các thiếu nữ đóng vai "nữ tướng" (tương truyền là của giặc Ân) từ khi bắt đầu tập luyện.

Những năm phong đăng hòa cốc, nhiều làng mở hội đều tế "tam sinh" (bò hoặc trâu + dê + lợn). Với trâu hoặc bò thường được thui lên, và sau khi tế xong, người ta dùng một phần thịt để ăn tái. Tại làng Công Đình, nơi có nghề truyền thống là hoạn lợn, ngày hội của làng còn là ngày lễ tổ sư. Trong ngày này, họ cũng giết trâu. Thịt trâu được chế biến thành các món tái, món xáo, món giò và món nem. Ngoài ra, mỗi mâm phải có một bát tiết sống (tiết đông đặc), mà dân gian quen gọi là *hồng hoa*. Xưa kia, tục ăn hồng hoa không chỉ riêng ở Công Đình, mà còn thấy ở một số làng khác, như Phù Đồng, Phù Dực...

Món ăn được định lệ một cách kỹ càng, còn là món ăn trong khao vọng. Tùy theo tập quán và điều kiện xã hội của mỗi làng mà có các loại khao nặng nhẹ khác nhau. Chẳng hạn, có làng khao lên lão là to nhất (như làng Tế Xuyên), lại có làng khao tư vẫn là tốn kém hơn cả (như làng Tiêu Long)... Song dấu sao, đặc điểm chung của những dạng khao lớn là phải đãi đằng rất nhiều thành phần xã hội và trong một phạm vi rộng (có thể tới hàng tổng). Thời gian khao của các đám này thường kéo dài trong 3 ngày: ngày đầu tiếp dân địa phương, ngày thứ hai tiếp hàng tổng (chủ yếu là quan chức), ngày thứ ba dành cho bạn hữu. Đơn cử về một đám khao chức sắc (khao lý trưởng) ở làng Phù Ninh, phải gồm các món như sau: Món ăn mặn, có các loại bát: 1 bát măng, 1 bát miến, 1 bát mọc, 1 bát bóng, 1 bát xáo thịt trâu, 1 bát xáo thịt bò; và có các đĩa: 1 giò nạc, 1 giò mỡ, 1 giò thủ, 1 giò xào, 1 giò trâu, 1 giò bò, 1 đĩa thịt trâu luộc, 1 đĩa thịt bò luộc, 1 đĩa tái bò. Món bánh và món ngọt gồm có: bánh chưng (mỗi chiếc hết 2 bát gạo), bánh cốm, bánh xu sê, bánh gio và xôi vò, chè đường. Về hoa quả: có chuối tiêu và vào mùa thu thì có hồng. Với số lượng món ăn như trên, mâm cỗ phải làm đến 3 tầng (mỗi tầng được phân cách bằng tấm vĩ tre) và một thanh niên khỏe mạnh mới bưng nổi. Tại làng Tế Xuyên, khao lên lão là nặng nhất, bởi đây là làng trọng lão, và đến nay, tập quán ấy vẫn duy trì. Vào năm 1994, khi đi điền dã ở làng này, tôi còn được biết: cụ thượng của làng (tất nhiên phải là cụ ông, và lúc ấy đã 93 tuổi) luôn nhận được phần biếu của tất cả các gia đình "có việc": kể từ đám cưới, đám ma, bốc mộ, dựng nhà, và thậm chí cả đám giỗ. Xưa kia theo lệ làng, có 2 lần khao lão: lần thứ nhất vào năm 50 tuổi, và nếu ai thọ thì khao lần thứ hai khi 60 tuổi (còn gọi là *khao bô*). Lần đầu, cỗ khao chỉ có 4, gồm: 5 đĩa thịt lợn, 1 đĩa lòng, 4 bát

(bát giả cây, bát xáo xương, bát măng, bát miến), 1 đĩa chè bột lọc, 1 đĩa xôi và mỗi người trong mâm phải có 1 bánh khảo, 1 quả cam, 1 quả quýt, 1 bát chè con ong. Lúc khao bô thì mâm có 5, và gồm các món: 6 đĩa thịt lợn, 1 đĩa lòng, 1 đĩa giò, 1 đĩa nem, cộng thêm 4 bát (bát măng, bát miến, bát giả cây, bát xáo xương). Lần khao này không có bánh trái và xôi chè. Tại làng Tiêu Long, khao lớn nhất lại là khao tư vẫn. Cỗ trong khao, với mâm cho những người trong hội tư vẫn thì phải là *cỗ kép*, tức mỗi món đựng ở đĩa phải có hai đĩa, để người ăn bớt lại một nửa mang phần về. Còn loại cỗ cho *thập bát*, tức là cho giai đình từ 18 tuổi trở lên, không được quyền lấy phần, thì chỉ là *cỗ đơn*. Các món của mâm cỗ khao (cỗ đơn) bao gồm: 6 bát nấu (bát mọc, bát nấm, bát giả cây, bát ninh chân giò - mỗi bát 1 chân giò, bát miến - mỗi bát có 1 con chim nấu kèm, bát mọc), 5 đĩa giò (giò nạc, giò mỡ, giò bì, giò thủ, giò xào), 1 đĩa thịt nạc, cộng thêm với xôi vò, chè đường và các loại bánh: bánh dày, bánh tẻ, bánh cốm, bánh rán, bánh đường.

*
* * *

4. Thế là, tôi đã cùng bạn đọc lướt qua chuẩn mực về món ăn của người dân Kinh Bắc xưa - những người có tiếng là biết ăn ngon, đến mức được khẳng định bằng thành ngữ: "Ăn Bắc, mặc Nam". Trên đại thể, có hai chuẩn mực lớn mà tôi muốn nêu lên: mùi vị của món ăn và thành phần các món ứng với mỗi trường hợp ăn uống. Sự phong phú của món ăn, đặc biệt là trình độ chế biến tinh xảo của một khu vực hay một tộc người, không chỉ hàm chứa yếu tố văn hóa mà còn là thước đo của mức độ phát triển. Từ vùng Kinh Bắc này, tôi hồi tưởng lại những dịp điền dã ở vùng chiêm trũng Phú Xuyên - Hà Tây, vùng đất bãi ven sông thuộc Đông Anh - Hà Nội, vùng nước lợ Quỳnh Phụ - Thái Bình..., để so sánh về món ăn

những nơi tôi từng qua với điểm đang nghiên cứu, càng thấy sự hào hoa của văn hóa Kinh Bắc qua góc nhìn ăn uống.

Qua những thao tác kỹ thuật, qua cách sử dụng gia vị và chất phụ gia, qua thẩm mỹ khi chế biến để cuối cùng có một chuẩn mực vị mùi của món ăn, hay nói rõ hơn là *chuẩn mực của cái ngon*, đủ thấy người xứ Bắc sành ăn. Và, chỉ trừ việc sử dụng những loại động, thực vật khai thác từ thiên nhiên làm món ăn (như dùng hoặc không, thích hoặc không thích các loại nhái, rắn, chuột, châu chấu, dế, rau thài lài, lá gừng...) là có một số khác biệt giữa các làng, còn nhìn chung, các chuẩn mực về mùi vị - chuẩn mực về cái ngon - trong khu vực thường thống nhất. Điều này có lẽ còn đúng khi so sánh chuẩn mực của nhiều món ăn Kinh Bắc với một số vùng khác ở đồng bằng Bắc Bộ.

Nếu xem xét chuẩn mực về món ăn của cư dân ở đây dưới khía cạnh thành phần

các món ứng với mỗi trường hợp ăn uống, sẽ thấy có sự đa dạng trong thống nhất: khi ăn uống thường ngày ở gia đình, thì *sự đủ* được coi trọng; còn lúc có khách khứa, hoặc vào có dịp tết nhất, lễ hội, nhất là cưới xin, khao vọng thì *sự sang* được đề cao. Xét cho cùng, điều ấy cũng phổ biến với nhiều vùng khác, tộc người khác, nhưng điểm đáng lưu ý là sự chênh lệch quá mức giữa một số trường hợp về cơ cấu món ăn (giữa cơm ngày thường - cỗ ngày Tết, cơm ngày thường - cỗ khao...). Có thể nói, món ăn trong khao vọng là điển hình của sự thăng hoa: mâm cỗ 2 tầng, thậm chí đến 3 tầng đây ứ có ý nghĩa về giá trị cho chủ nhân của nó trước cộng đồng nhiều hơn là đáp ứng nhu cầu về ăn uống. Và, như trong phần đầu của bài báo này đã hé mở cùng bạn đọc: ở đây, món ăn không phải là hoàn toàn vì sự ăn nữa. Món ăn đã biến thành chuyện đời...

(Phong tục Việt Nam), Đường Sáng, Sài Gòn, 1970.

(1) Về ứng xử xã hội trong ăn uống của người Việt được ghi nhận qua tục ngữ, ca dao, sẽ xin trở lại và dịp khác.

(2) Dẫn theo Mead. M: *Food habits research: problems of the 1960's*. Washington. D.C, 1964.

(3) Đơn cử một số tài liệu:
- *The American journal of clinical nutrition*, No.3 1966.
- *Nutrition program news*, US Department of Agriculture, Washington, D.C, July-August, 1969.
- Bugress. A and Dean.R. F. A: *Malnutrition and food habits*, New York, 1962.
- *Archives of environmental health*, Vol 5, August, 1962.
- *Ecology of Food and Nutrition*, Vol 28, No 1-2, 1992.

(4) Xem:
- Phan Kế Bính. *Việt Nam phong tục*. Bút Việt, Sài Gòn, 1975.
- Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu. *Đất lề quê thói*

(5) *Địa chí Hà Bắc*. Ty văn hóa và Thông tin - thư viện tỉnh Hà Bắc, 1982

(6) Để làm bánh gio, người ta phải ngâm gạo nếp vào nước lọc của một số loại than, trong đó có than cây vừng. Về lý do phải có loại than này, người dân ở làng Tế Xuyên giải thích: để khi chín, bánh sẽ nổi những chấm trắng như nhân hạt vừng.

(7) Về ứng xử xã hội trong ăn uống của người Việt được ghi nhận qua tục ngữ, ca dao, sẽ xin trở lại và dịp khác.

(8) Dẫn theo Mead. M: *Food habits research: problems of the 1960's*. Washington. D.C, 1964.