

CÁC VẤN ĐỀ VĂN HÓA

ẨM THỰC HÀ NỘI

NGUYỄN THỊ BẢY

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 ngo 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 Ga - li - ma (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, Bằng Sơn v.v... và v.v... đã giải 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 thể 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, Ê-dê, Khơ-me...), con người ăn - uống *mỗi ngày mấy bữa?*



Ồi dào! Chỉ vẽ chuyện: Sáng-Trưa-Chiều tối là cùng chứ gì!

Ăn tối (hoặc không, hoặc rất ... rất ít): ăn cho kẻ thù!

Dạ không, “vậy mà không phải vậy”.

Đấy, tôi xin tạm kết luận phần viết có “lý luận tính” đầu tiên:

Ăn sáng, là *ăn quà* sáng (ăn qua loa, điểm tâm (“tỉm xẩm” tiếng Hoa, “breakfast” tiếng Anh), hay ăn bữa *sáng thật no* để tôi còn vác cày dất 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 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 họ dò tìm *Bản sắc cá nhân, Bản sắc dân tộc quốc gia...*

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 *lunch* (bữa ăn trưa) và *brunch* (bữa quá trưa). Và ở Việt Nam, từ xưa 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?*

II. ĂN UỐNG: LẮM CHUYỆN THƯỜNG NGÀY

Vâng ! Ăn, uống là chuyện thường ngày - ngày thường.

Chiều, tối là những khái niệm khó *co dân*. 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:

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.

Ăn sáng (*thật no đi*): ăn cho mình

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

Ăn trưa (*ăn vừa thôi*): ăn cho/vì bạn bè

cái “biu riu” nhau lên “Đông Hưng viên”, lên “Mỹ Kinh” ở Hàng Buồn 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 Buồn 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 mà... 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 Éch 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 chẳng, 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 nghề 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” nhau 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!

III. CỔ 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 (gọi tắt là HPLVHÁT):

1. Những bữa cơm/món ăn thường ngày
2. Những bữa cơm/món ăn nghi lễ
3. Những bữa cơm/món ăn chữa bệnh

Khi tôi đưa các hệ phân loại "VHÁT" này của GS.TS Ngô ra hỏi ý kiến chồng tôi thì anh ấy (chỉ đỡ cử nhân, chưa hề đỡ TS) bảo tôi:

- Em cứ theo cái "hệ" ấy mà tìm hiểu VHÁT Hà Nội thì cũng có thể đỡ TS được đấy... Duy có điều...

- Sao ?

- À chẳng 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 tĩa từ Lý thuyết tương đối rộng của A.Einstein, kiểu

"Bản chất của ánh sáng vừa là **hạt**, vừa 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 (bê)" (Kiều).

- Anh nói sát vào **VHẬT** 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 thề Bờm", em cần hiểu rằng ở câu cuối "Phú ông xin đổi *năm 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 *năm 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 hoá mặc).

- Mâm xôi, đĩa xôi màu *đỏ* (xôi gấc) (văn hoá 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: *Dừng dưng như bánh chưng ngày Tết*, nhưng cỗ Tết không có bánh chưng là "xái" mặc dù có thể không ai "đụng dũa". Nó là *bánh lễ nghi cổ truyền*. Nhưng Kê Chợ - Hà Nội "của em" thì lại khác! Chiếc bánh chưng "lễ nghi" đó đã có thể được/bị "thế tục hóa" (sécularisé) 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, mít 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 hoá 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, "Trúng ngải cứu", "Trúng 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" VHẬT của GS.TS Ngô thầy em, cũng chỉ có giá trị tương đối thôi em ạ!

IV. VÀI CHÚ THÍCH NHỎ VỀ CỔ 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... vắng... 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, dé, 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 nhíp hải hồi

(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, thì 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 đổ đạt, làm quan, "thăng quan tiến chức"...).

Xem vậy đủ biết ngày xưa, cổ truyền văn hóa Việt Nam nói chung và VHẬT 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 VHẬT 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 VHÁT Hà Nội, tôi xin được *khái quát hóa* những nét bản sắc của VHÁT Hà Nội là như sau:

1. Gốc gác của VHÁT 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, chẳng hạn thế.

4. Kết tinh, tinh tế hóa nó, “cảnh vẽ” nó, bỏ chất thô “chém to kho mặn”, nhưng “người quê” như lũ em chồng tôi thì chúng nó chê:

- *Cơm Hà Nội ít quá*
- *Thịt Hà Nội thái mỏng quá*
- *Bày biện hoa hòe hoa sồi quá*
- v.v...

5. Giao lưu, hội nhập về ẩm thì nào bia, nào rượu Tây (vang Bordeaux, Whisky Scotlan, Coguac, Gin 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 kiếng”: 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.



Thiếu nữ Thái Đen ở bản Tôm,
Bá Thước, Thanh Hoá
Ảnh: Nguyễn Duy Thiệu