

GS. VŨ NGỌC KHÁNH  
HOÀNG KHÔI

Art  
VÀ  
Văn  
CỦA  
NGƯỜI VIỆT



**BIÊN MỤC TRÊN XUẤT BẢN PHẨM CỦA THƯ VIỆN QUỐC GIA VIỆT NAM**  
Vũ Ngọc Khánh

Ăn và uống của người Việt / Vũ Ngọc Khánh, Hoàng  
Khôi. - H. : Nxb. Hà Nội, 2012. - 315tr. ; 21cm

Phụ lục: tr. 305-312

1. Văn hóa ẩm thực 2. Người Việt Nam

394.109597 - dc14



HNB0109p-CIP

✓ Những thư viện mua sách của Nhà sách Thăng Long được biên mục  
chuẩn Marc 21 miễn phí.  
✓ Dữ liệu được Nhà sách Thăng Long chép vào đĩa mềm, hoặc gửi email  
đến thư viện, hoặc download từ trang web: [thanglong.com.vn](http://thanglong.com.vn)

**GS. VŨ NGỌC KHÁNH - HOÀNG KHÔI**

**ĂN VÀ UỐNG  
CỦA NGƯỜI VIỆT**

**NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI**

## LỜI GIỚI THIỆU

Ăn mặc là chuyện bình thường trong đời sống con người. Chúng ta thường chỉ quan tâm đến khi có việc bất thường xảy ra, hoặc khi nó trở thành một vấn đề chuyên môn, vấn đề kỹ thuật. Nhưng thật ra, một việc như việc ăn chẳng hạn, xét cả bề sâu lẫn chiều rộng thì quả là một hiện tượng, một đề tài văn hóa lớn. Riêng đối với dân tộc ta thì hình như chuyện “ăn” còn được mở rộng hơn. Không phải chỉ bao gồm những gì liên quan đến sự sống, mà còn là cả (hay tất cả) những gì thuộc về phong tục, về thẩm mỹ, về ngôn ngữ, về triết học và về tâm linh. Thực vậy, tuy không có trình độ nghiên cứu bách khoa, chúng tôi vẫn nghĩ rằng cái ăn... mà nhất là tiếng “ăn” của Việt Nam bao gồm nhiều tầng ý nghĩa hoàn toàn khác với cái ăn, tiếng ăn của nhân loại. Cái khác ấy có làm nên bản sắc Việt không thì xin tùy sự nhận xét và đánh giá của từng người, nhưng vấn đề “ăn” thì cần được nghiên cứu, tìm hiểu công phu hơn nữa.

Đó là tâm niệm của chúng tôi khi mạn phép trình bày với bạn đọc cuốn sách này. Chúng tôi mong muốn đi từ bữa ăn trong một gia đình đến bữa ăn của cả cộng đồng, rồi việc ăn, việc uống trong lịch sử để từ đó nghĩ đến vấn đề ẩm thực của 54 dân tộc ở khắp Bắc, Trung, Nam chứ không riêng gì xứ nào. Nhớ câu ăn Bắc, mặc Kinh, nhưng thực ra ăn Trung, mặc Nam, ăn Thượng hay ăn Hạ, v.v... đều có vấn đề hay cả. Chúng tôi cũng không



dám quên công lao của những người “tiên phong mở đường” tìm hiểu về văn hóa ẩm thực dân tộc (Nguyễn Tuân, Vũ Bằng, Sơn Nam,...) đã nói về món ăn, cách ăn của dân tộc với cả nhiệt tình ẩm thực và nghệ thuật văn chương. Cho phép chúng tôi được trích dẫn lại một số ý kiến của các vị đó. Cuốn sách này hình như cũng có chỗ tham lam, nhưng vẫn chưa nói hết, chưa nói được trọn vẹn đặc điểm, ý nghĩa của thức ăn, bữa ăn và thú ăn của người Việt ta. Đó là thiếu sót, chúng tôi xin được nhận trước. Mong nhận được những ý kiến đóng góp và bổ sung của bạn đọc để lần tái bản sau cuốn sách được hoàn thiện hơn.

CÁC TÁC GIẢ

## Phần thứ nhất

# BỮA ĂN - NƠI HỘI TỤ TỔ ẤM GIA ĐÌNH

Cũng như tất cả các sinh vật trên trái đất này, con người đều phải ăn để duy trì sự sống của mình. Người Việt Nam ta, kể từ thời hái lượm, săn bắt, rồi trải qua các giai đoạn đồ đá, đồ đồng đã có những biện pháp, những sáng kiến thích hợp để kiếm thức ăn, để duy trì và phát triển cuộc sống. Chắc chắn rằng, thời cổ sơ xa xăm của loài người việc ăn uống là cần thiết nhưng hẳn là tùy tiện, gặp chăng hay chớ. Dần dần, đời sống phát triển, việc ăn uống mới có cách thức nề nếp rồi tiến đến bài bản như bây giờ. Những nhà khảo cổ học đã tìm ra dấu vết sinh hoạt của những cộng đồng nguyên thủy xa xưa. Các sách vở lưu lại đã cho biết, từ thời đại các vua Hùng, việc ăn mặc của dân ta tuy còn thô sơ nhưng cũng đã đạt đến một trình độ văn hóa nhất định. Sách *Lĩnh Nam chích quái* chép rằng: "... Hồi quốc sơ dân không đủ đồ dùng, phải lấy vỏ cây làm áo, dẹt cỏ gianh làm chiếu, lấy cốt gạo làm rượu, lấy cây quang lang, cây tung lư làm com, lấy cầm thú, cá, ba ba làm mắm, lấy rễ gừng làm muối, cày bằng dao, trồng bằng lửa. Đất sản xuất được nhiều gạo nếp, lấy ống tre mà thổi com, bắc gỗ làm nhà để tránh hổ sói. Cát tóc ngắn để dễ đi lại trong rừng rú. Để con ra thì lấy lá chuối lót cho nằm. Có người chết thì già cố làm lệnh, người lân cận nghe tiếng đến cứu. Chưa có trâu cày, việc hôn thú giữa nam nữ lấy gói đất làm đầu sau đó mới

giết trâu để làm đồ lễ, lấy cơm nếp để nhập phòng cùng ăn, sau đó mới thành thân”...

Tiền thêm một bước nữa, cũng sách *Lĩnh Nam chích quái* còn cho biết rằng, ngay dưới triều đại vua Hùng, người Việt Nam đều biết chế biến thực phẩm, đã sáng chế được bánh chưng bánh giầy là loại bánh tồn tại đến hàng ngàn năm nay, có lẽ không phải cải tiến mấy nổi...

Những chi tiết trên cho thấy, ngay từ thuở xa xưa người ta đã thấy được ý nghĩa lớn lao của việc ẩm thực. Bữa ăn không chỉ đơn giản để chống đói, để tồn tại, bữa ăn còn gắn với gia đình (bữa cơm nếp nhập phòng trước khi thành thân), bữa ăn gắn với sự bền vững của nòi giống, gắn với sự khẳng định đặc sản của dân tộc, bữa ăn gắn với mỹ thuật và nghệ thuật, gắn với hiện tại và quá khứ cùng với khả năng bồi dưỡng con người... Câu chuyện vị hoàng tử thứ 18 của vua Hùng, chàng Lang Liêu trở thành vị tổ của bánh chưng, bánh giầy đâu phải chỉ là truyền thuyết đơn thuần. Chuyện “ăn” - *học ăn học nói... ăn trông nổi...*, rồi cả những bữa ăn của người Việt đã trở thành vấn đề văn hóa rất thú vị.

Xét theo phạm vi không gian, từ xưa chúng ta đã có những bữa ăn trong gia đình và bữa ăn ngoài gia đình, nhưng trong từng vùng không gian ấy cũng có những dạng thức khác nhau cho thấy sự phong phú, đa dạng của văn hóa ẩm thực. Chẳng hạn, cũng là bữa ăn gia đình nhưng bữa ăn hàng ngày rất khác với bữa ăn giỗ, ăn tết, rất khác với cơm khách hay ăn tiệc cưới, tiệc mừng, các món ăn, món uống khác nhau, thời điểm ăn uống khác nhau, đối tượng ẩm thực khác nhau, từng vùng miền cũng

có những khác biệt nhất định. Chúng ta thử điem qua một vài dạng thức về bữa ăn.

### I. CÁC BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH

#### 1. Bữa ăn hàng ngày

Người Việt từ Bắc vào Nam, từ vùng biển lên miền núi đều duy trì ba bữa ăn hàng ngày: ăn sáng, ăn trưa và ăn tối.

+ *Ăn sáng*: Từ khoảng 5 giờ đến 7 giờ, tùy theo từng người, từng nghề mà ăn sớm hoặc muộn. Đa số những người làm nghề nông, đi cày, đi cấy, cắt lúa, trồng mía... thì thường dậy sớm nấu cơm ăn đi làm đỡ nắng, khi mặt trời lên, chói nắng thì công việc đã làm được nhiều. Nếu họ làm công việc ở nhà như làm vườn, đan rổ rá, sửa sang dụng cụ lao động... thì ăn sáng muộn hơn, có khi nửa buổi mới ăn. Ở khu vực thành thị, những người đi làm ở các công sở hoặc tự nấu lấy, hoặc mua về vì luôn có những dịch vụ thuận tiện. Ở đây ta nói tới bữa ăn sáng của đa số dân lao động người Việt.

Bữa sáng của người Việt thường là cơm với các loại thức ăn mặn như cá, thịt kho, cà, dưa, các loại mắm ruốc, mắm cá... Một số vùng người ta lại thích ăn cơm rang vì quan niệm “một bát cơm rang bằng một sàng cơm thổi”, thực chất sở thích đó do quan niệm phải chặc bụng thì mới đủ sức lực mà làm. “Ăn no vác nặng”, ăn có no mới làm được nhiều công việc. Trong thực tế, nếu buổi sáng, trước khi đi làm đồng ăn thật no, đến giữa buổi có thêm một bữa ăn nhẹ nữa thì năng suất lao động sẽ cao, vì buổi sáng thời gian lao động dài, nắng ít gay gắt và chói chang



hơn buổi chiều nên làm rất chạy việc. Những người khôn ngoan, khi thuê lao động làm việc bao giờ cũng cho người làm công ăn no cùng với những lời động viên khéo léo để nâng suất lao động và lợi nhuận tăng cao. Đặc biệt có những người đàn ông tuổi cao (thường ngoài năm mươi tuổi) sáng dậy chỉ uống chè xanh đặc (lá chè được giã nhỏ hãm nước sôi), hoặc chè khô (trà, chè tàu) cũng pha thật đậm, rồi đi làm đến nửa buổi người nhà mới đem cơm cho, ăn xong rồi, làm tiếp đến trưa mới về nhà.

Người ta ít khi ăn canh trong bữa sáng, một mặt sợ lỏng bụng, ra nhiều mồ hôi, chóng mệt, chóng đói, giảm năng suất, mặt khác, không muốn mất nhiều thời gian nấu nướng buổi sáng lách cách. Thậm chí rau họ cũng không ăn nhiều. Những thức này thường dành ăn vào bữa trưa hoặc bữa chiều (tối).

+ *Ăn trưa*: Bữa trưa hàng ngày thường diễn ra từ lúc 11 giờ đến 12 giờ. Có người, vì công việc dở dang hoặc do quá say mê công việc có thể ăn muộn hơn, có khi đến 13 giờ mới ăn. Bữa trưa là bữa ăn chính trong ngày, gồm có cơm và các loại thức ăn. Thức ăn bữa trưa thường phong phú hơn bữa sáng và tùy gia cảnh mà thức ăn của mỗi gia đình có đôi chút khác nhau. Ngoài thức ăn mặn như thịt, cá, tôm, tép, trứng,... bữa ăn trưa thông thường đều có các món rau, canh hoặc xào. Rau thường hái ở vườn nhà: rau muống, rau lang, rau dền, bầu, bí,... có loại rau được muối thành dưa như rau cải, củ kiệu. Canh thường nấu chua như canh cà chua, canh khế, canh lá bứa, canh măng,... Đương nhiên các loại canh khác như canh bầu, canh mướp, canh rau vệt, rau đắng cũng là



những món phổ biến. Người ta nấu canh với cá, với lạc (đậu phụng), với thịt, cũng có nhiều khi nấu canh suông. Ăn trưa, nhất là vào mùa nắng, phải có canh bởi người dân lao động ngoài trời đổ nhiều mồ hôi, mất nước và giảm độ muối trong cơ thể, do đó cần phải có lượng nước, lượng muối bổ sung. Canh, nhất là canh chua đáp ứng được nhu cầu ấy. Mùa đông người ta ít ăn canh hơn.

Như đã nói, thức ăn mặn trong bữa trưa có thể có cá, thịt, tôm, trứng,... nhưng với người dân lao động thì những thức ăn trên không phải là thức ăn thường xuyên. Món mặn phổ biến là các món tương, cà, mắm. Vùng đồng bằng Bắc Bộ phổ biến món tương, món mắm tép; vùng Trung và Nam Bộ có nhiều món mắm cá, mắm tép, cá muối,... rất ngon. Bữa ăn có các món rau như rau sống, giá sống, cà sống, dưa leo, rau cải luộc, rau dền, rau sam, rau muống... chấm với các loại mắm thì ăn được nhiều cơm và góp phần tiêu hóa rất tốt. Tục ngữ Việt Nam có rất nhiều câu khẳng định giá trị của các món rau trong bữa ăn như:

- *Ăn cơm không rau như nhà giàu chết không kèn trống.*

- *Cơm không rau như đánh nhau không người đỡ.*

- *Đói ăn rau, đau uống thuốc.*

Rau và mắm là món ăn chủ lực trong bữa ăn gia đình người Việt. Không có các loại mắm làm thức chấm mà thay bằng muối thì rau cũng giảm độ ngon, giảm giá trị đi nhiều. Ngoài việc chấm rau, mắm còn dùng để kho cá, kho thịt, nêm canh. Vùng đồng bằng Bắc Bộ người ta

dùng tương để kho cá. Tương và khế kho cá cho như là một món khoái khẩu. Còn các loại mắm cá, mắm ruốc thì phổ biến hơn nhiều. Mắm là món ăn rất tiện lợi. Đi làm về, không kịp chế biến các món canh, món xào,... thì chỉ việc nấu cơm rồi đem mắm ra cho tỏi, ớt, chanh vào là được một món ăn ngon miệng, tiện lợi, rẻ tiền và rất giàu chất dinh dưỡng do mắm lượng đậm nhiều. Mắm gồm các loại mắm cá, mắm moi, mắm ruốc. Nước mắm của vùng biển đem trao đổi, buôn bán tại các chợ tỉnh, chợ quê. Còn có những loại mắm do dân tự chế bằng những nguyên liệu sẵn có ở địa phương, không phổ biến rộng như mắm mít, mắm cà, dộc môn, dộc mùng,... Ở các tỉnh thành thuộc Trung Bộ như Huế, Quảng Nam, Quảng Ngãi, Phú Yên,... người ta hay muối cà, muối rau không chỉ làm dưa mà còn làm mắm. Cà làm mắm là loại cà giòn được thái ra, ngâm nước muối cho hết nhựa, hết vị đắng rồi vớt ra trộn với mắm cá, mắm ruốc, ăn vừa giòn, vừa đậm miệng, dễ ăn vì có vị chua, là món ăn dân dã rất phổ biến. Ca dao Trung Bộ có câu:

*Ăm em đi dạo vườn cà  
Trái non ăn mắm, trái già làm dưa  
Làm dưa ba bữa dưa chua  
Gửi về cho mẹ đừng mua tốn tiền.*

+ *Ăn tối*: Bữa tối thường từ 17 đến 19 giờ. Vào mùa đông chóng tối hoặc do mưa lụt không đi làm đồng được thì có thể ăn sớm hơn đôi chút. Ăn sớm còn tiện lợi nữa là đỡ tốn dầu đèn, ăn xong vẫn còn sáng để có thể dọn dẹp mâm bát. Những ngày nắng ráo, có trăng sáng, có thể tranh thủ làm và ăn cơm dưới ánh sáng trăng mát mẻ.

Bữa ăn tối là bữa ăn đông đủ cả nhà, là giờ phút duy nhất trong ngày cả gia đình sum họp. Những bữa ăn sáng, ăn trưa thường không đông đủ cả nhà, vì buổi sáng những lao động chính hay ăn trước để đi làm, còn trẻ con, người già dậy muộn nên ăn sau. Thời hiện đại, trẻ đi học sớm cũng có thể ăn chung, song các bữa sáng, bữa trưa vẫn thường tản ra, chứ không tập trung được cả gia đình. Chỉ có buổi tối cả nhà về đông đủ, tắm rửa xong xuôi rồi mới ăn cơm. Bữa ăn buổi tối, nếu trời không mưa, người ta thường trải chiếu hay nong to ra giữa sân để cả nhà quây quần vừa ăn cơm, vừa nói chuyện trong một không gian thoáng mát. Nếu trời mưa thì trải chiếu trên nền nhà cả gia đình quây quần cùng ăn: có gia đình ăn trên bàn ăn, ăn trên phản, đặt thức ăn trên bàn hay trên mâm, mâm gỗ hoặc mâm đồng, mỗi người có bát đũa riêng nhưng thức ăn dùng chung, không ưu tiên cho ai. Trường hợp nhà có người già, người mới ốm dậy hoặc trẻ nhỏ thì được cả nhà quan tâm nhường thức ăn ngon. Ở một số vùng có loại mâm chõng, đó là cái bàn bốn chân bằng tre. Chõng tre kê ở một khoảng rộng trong nhà, trên bày thức ăn, mọi người kê đôn (ghế thấp) ngồi xung quanh. Ăn xong người ta rửa hoặc lau mâm (chõng tre) mắc lên một cái đỉnh cao, khi nào đến bữa lại hạ xuống. Lúc mọi người đã quây quần quanh mâm, người mẹ hoặc người chị lớn ngồi đầu nồi xới cơm cho từng người. Ngoài Bắc, trước khi ăn người ta thường có lời mời chào nhau rất lễ phép: “Cháu mời ông bà, con mời bố mẹ, em mời các anh chị xơi cơm”, những người bậc trên hoặc đồng vai về trong nhà cũng mời con cháu, mời lẫn nhau. Chẳng hạn người mẹ có thể mời: “Bố và các con mời (xơi) cơm. Người dân



trong Nam không mời chào như thế, mà đơn giản hơn, có thể một ai đó nói lớn: “Nào, ăn cơm!” hoặc không nói gì và mọi người cứ ăn một cách bình thường, vui vẻ.

Với những vùng dân theo Thiên Chúa giáo, Hồi giáo, trước bữa ăn có thể có những lời hoặc một vài động tác bày tỏ lòng biết ơn các đấng thần linh đã ban cho mình một cuộc sống tốt đẹp. Đặc biệt trong bữa ăn gia đình có những trường hợp đối với cha mẹ cao tuổi, con cái dọn riêng cho các cụ một khay nhỏ cơm và thức ăn, các cụ vẫn cùng ăn trong không khí gia đình tụ họp, nhưng có chút riêng biệt, vì các cụ ăn chậm, ăn rơi vãi, sợ con cháu vô ý không hài lòng.

Thức ăn bữa tối cũng giống bữa trưa, cũng cơm, canh, rau, mắm, cá, tôm (nếu có). Nói chung, người dân sử dụng tối đa những nguyên liệu sẵn có, nguyên liệu tại chỗ để làm thức ăn nên thức ăn trong các bữa hàng ngày không thật phong phú. Người ta cũng ăn kèm cơm và thức ăn với một vài loại gia vị như rau thơm, tiêu, ớt, gừng, hành, tỏi,... Những thứ gia vị này vừa tạo cảm giác ngon, vừa giảm mùi tanh, vị chua và tạo ra sự hòa hợp giữa các mùi vị. Người miền Trung và miền Nam thường thích ăn cay hơn người miền Bắc. Đặc biệt họ thích ăn mặn vì cho rằng “*ăn mặn chắc dạ*” vì thế mà có nhiều món mắm, món kho. Cũng ca dao, tục ngữ miền Trung ghi nhận:

- *Chiều chiều ra đứng ngõ sau,  
Thấy em kho mắm, luộc rau anh thềm.*

- *Lửa gân rom như cơm gân mắm*

- *Ăn cơm mắm thấm về lâu.*

- Cá bống kho tiêu, cá thiều kho nghệ.

Về khẩu vị mỗi vùng một khác, có nơi dùng gia vị từ những thứ rau quả tự nhiên: chanh, tiêu, hành, ớt,... có nơi thích dùng các thứ bột thơm, ngũ vị hương, có nơi thích kho nấu với mật, với đường. Người xứ Bắc thích ăn kiểu nhấm nháp, nhâm nhi món nào ra món ấy. Còn người Quảng Nam, Quảng Ngãi lại thích trộn lẫn món ăn chính với món kèm vào chung một tô để vừa nhai, vừa húp, thỉnh thoảng cắn một miếng ớt xanh rồi hít hà tận hưởng vị ngon của các món ăn đầy ắp trong miệng. Sử dụng gia vị, điều quan trọng là gia vị ấy phải làm tăng độ ngon của món ăn.

Những người lao động chính trong nhà, trước bữa ăn tối có thể uống một vài chén rượu. Rượu được cất từ gạo có tác dụng kích thích tiêu hóa, tạo cảm giác ngon miệng. Sau bữa ăn có rượu dẫn, người ta nghỉ ngơi sẽ cảm thấy thoải mái, khỏe mạnh, sáng hôm sau trở dậy đi làm sẽ năng suất hơn. Người ta không mấy uống rượu bữa cơm sáng hay trưa, vì dễ ngủ quên, mất việc.

Bữa cơm người Việt, nhìn chung đơn sơ, giản dị. Ở những tộc người trên từng vùng miền còn giản dị đơn sơ hơn. Chẳng hạn với người Cao Lan (Sán Chay) ở Bắc Việt Nam, bữa ăn chỉ nhiều chất bột, rất ít đạm, ít rau xanh, cơm được ăn với canh rau rừng, vì người ta cũng ít trồng rau cho bữa ăn hàng ngày, thỉnh thoảng mới có cá nướng hoặc ít thịt thú săn bắn được. Trước bữa ăn, ông chủ uống một chén rượu, ăn xong, uống chén nước chè. Chỉ bữa nào có khách hoặc ngày tết mới làm thịt gà hay dùng thịt hươu nai sấy khô để dành trước đó xào lên, ăn



nóng tiếp rượu. Với khách với người Mường ở Thanh Hóa, Hòa Bình thì “cơm” thường là bánh bột ngô. Người ta giã ngô thành bột mịn, đổ vào một ống bương to đặt lên một cái “miếng” - một thứ gần như chõ đồ xôi của người Kinh - đun nấu kỹ, khi ngô chín, lật ngược ống bương đổ ra mẹt hay sàng lót lá chuối. Dùng dây cước quấn ngang cắt ra từng lát. Những lát bánh ngô này là lương thực chính trong bữa ăn hàng ngày. Có thể ăn khô với vừng, với mắm hoặc thịt cá, thỉnh thoảng húp thêm canh nấu bằng rau vắt, rau rừng hay măng... Tất cả các loại thức ăn, người Mường đều gọi chung bằng một từ là “canh”.

Còn những người theo giáo luật Islam như người Chăm ở Trung Bộ, ở đồng bằng sông Cửu Long thì bị nghiêm cấm không được ăn thịt lợn (heo). Ngay cả chuyện ăn chay của người theo tôn giáo Islam cũng có những khác biệt với người ăn chay theo Phật giáo. Tín đồ Islam ăn chay trong tháng Ramadal (tháng 9 lịch Hồi giáo) bằng cách kiêng ăn, kiêng uống, kiêng hút thuốc, kiêng các nhu cầu xác thịt khác... từ lúc tờ mờ sáng (ứng với giờ cầu kinh đầu tiên trong ngày) cho đến khi mặt trời lặn trong suốt tháng Ramadal. Thời gian này người ta chỉ được ăn uống vào ban đêm và mục đích của việc ăn uống kiêng khem này là giúp tín đồ Islam tiết chế những nhu cầu về vật chất, tập làm quen với đói khát để rèn chí, tĩnh dưỡng tinh thần.

#### **+ Các bữa ăn phụ**

Cũng được xem là bữa ăn trong gia đình song gọi là bữa ăn phụ vì có thể có, mà cũng có thể không, tùy theo hoàn cảnh. Đó là các bữa ăn giữa buổi sáng, giữa buổi

chiều, bữa ăn khuya, ăn tráng miệng, ăn chơi cho vui miệng.

### + *Bữa ăn giữa buổi* (sáng và chiều)

Là bữa ăn của những người lao động: nông dân cày cấy, thu hoạch lúa, mía; bữa ăn của người thợ mộc, thợ xây do người thuê lo bữa cho họ. Mục đích của việc ăn giữa buổi là để người lao động không bị đói bụng vào thời gian cuối giờ làm việc. Được ăn giữa buổi, năng lượng được nạp thêm thì công việc sẽ tốt hơn, năng suất cao hơn và có lợi hơn là không được ăn. Người ta có thể đem thức ăn ra đồng cho thợ cày, thợ cấy, cũng có thể ăn ở nhà khi gánh lúa về hoặc tranh thủ lúc chuyển từ việc nọ sang việc kia, giải lao cả ăn uống khoảng 30 phút rồi tiếp tục công việc.

Món ăn giữa buổi thường là khoai lang, khoai mì (sắn), ngô luộc. Cũng có nơi làm bánh tráng, bánh cuốn có thịt, có rau hay cá hoặc bánh xèo, bánh bèo. Cách chế biến các món này cũng không cầu kỳ nhưng rất dễ ăn. Chẳng hạn, khoai có thể luộc, hoặc nấu khoai ngô với đậu đen, đậu đỏ, đậu phụng (lạc) xéo nát. Ngô có thể luộc, bung; bánh đúc nấu dứa đổ ra mẹt cát miếng chám mắm; bánh xèo, bánh tôm đều dễ làm và thịnh soạn cũng có nhà nấu bánh canh hay nấu bún. Nước uống có thể là nước vối, nước chè xanh hoặc nước trắng. Cũng có đôi ba người nghiện trà đặc thì tự lo riêng cho mình một bình trà. Khi bữa ăn giữa buổi đã thành thói quen thì nhiều lúc không phải đi làm hay do mưa bão phải ở nhà, người ta cũng vẫn có những bữa ăn giữa buổi.

Với những người già, người cao tuổi, bữa ăn giữa buổi có thể chỉ là một tấm bánh, một bát cháo. Ở Thanh Hóa người ta có món bánh đúc sốt rất phù hợp với trẻ nhỏ và người cao tuổi bình dân. Bánh được nấu bằng bột gạo ngon với nước rau ngót, rau cải thành một thứ cháo sánh, nhuyễn, rất dễ ăn bởi mùi thơm của gạo, của rau, lại rất dễ tiêu.

+ *Bữa ăn khuya*

Thường là bữa ăn của người già, trẻ nhỏ, những người bệnh mới ốm dậy cần bồi bổ, phục hồi sức khỏe. Những người còn trẻ ít ăn khuya. Những người phải làm đêm như công nhân làm ca, trí thức làm khuya, thức đêm thì hay ăn khuya. Thức ăn bữa khuya có thể là cháo, phở, bún có thịt gà, thịt lợn, giò hoặc chim, chung hay hầm, cũng có thể một vài chiếc bánh bột gạo, bánh ít, bánh xèo hoặc sữa. Bữa ăn khuya không phải là bữa bắt buộc, phổ biến trong ngày nên đại đa số các gia đình đều không có sự chuẩn bị. Những hôm vì một lý do nào đó đói bụng, người ta lục cơm nguội ăn để đi ngủ đỡ nôn nao.

+ *Bữa ăn chơi*

Bữa ăn này thường diễn ra bất cứ lúc nào trong ngày và người khởi xướng thường là lớp trẻ. Những lúc vui vẻ có đông bạn bè, họ cùng nhau nấu chè, làm bánh, làm các món nộm bằng lạc, bằng rau,... có khi họ mua bánh trái, hoa quả về cùng ăn. Bữa ăn chơi có thể là một cách thử nghiệm làm món ăn của lớp trẻ ưa học hỏi, ăn cho vui, ăn cho biết - nói theo cách dân gian, đó là bữa “ăn lấy thơm lấy tho chứ không ai lấy no lấy béo”.

+ *Ăn tráng miệng*

Cũng là bữa ăn phụ, ăn sau các bữa cơm chính như bữa trưa, bữa chiều. Ngày xưa ăn tráng miệng sau bữa ăn chính có thể là bánh rán, bánh xèo, có thể là bát chè đỗ đen, đỗ xanh. Những nhà khá giả ở thành thị ăn các loại bánh cao lâu như bánh nướng nhân thịt, bánh dẻo làm bằng bột nếp, bánh đậu xanh hoặc các loại bánh ngọt. Hoa quả dùng để ăn chơi. Ngày nay, người ta chú ý tráng miệng bằng các thứ trái, quả như chuối, dưa, đu đủ, cam, bưởi,... Ăn tráng miệng cũng không phải là bữa ăn bắt buộc hàng ngày nên đa số dân lao động không chú ý mà quan trọng nhất vẫn phải là làm sao có được ba bữa ăn chính trong ngày.

**2. Bữa ăn ngày tết, ngày giỗ**

Ngày nay, do điều kiện kinh tế, nhiều gia đình đã khá giả nên việc ăn uống trong những ngày thường không khác biệt bao nhiêu so với bữa ăn ngày tết, bữa cúng giỗ, nhất là đối với khu vực thành thị. Ở nông thôn có khác hơn, vì cả năm chỉ có một số ngày nhất định mới được ăn ngon, mặc đẹp nên việc chuẩn bị bữa ăn ngày tết, chuẩn bị tiệc cúng giỗ rất quan trọng.

Bữa ăn ngày tết phong phú món ăn, nhiều món đặc biệt hơn so với bữa ăn ngày thường. Các món mặn được chế biến từ nhiều loại thịt gà, lợn, bò,... các loại cá biển, cá đồng, những loại tôm, cá nhỏ không dùng trong bữa ăn ngày tết.

Trong các bữa ăn gia đình ngày tết người ta thường uống rượu khai vị. Tuy không bài bản như người phương



Tây, có thể uống sâm panh, uống vang rồi dần dần mới chuyển sang các loại rượu nặng, người Việt uống rượu tự cất lấy gọi chung là rượu gạo. Mỗi người có chén riêng của mình. Người Nam Bộ lại thích uống quay vòng, dùng chung một chén lớn, từng người chuyển tay nhau, người cuối cùng phải uống hết. Đồng bào các dân tộc vùng cao thích uống rượu cần. Ngày nay trong các bữa cỗ người ta còn uống bia, uống các loại nước ngọt, có nhà uống rượu ngoại. Uống rượu và nhâm nhi thưởng thức các món ăn truyền thống như giò, chả, nem, mọc, thịt gà luộc hoặc xé phay, các món rán, xào, các món canh: canh xương nấu khoai sọ, mọc, bóng,... Các món ăn ngày tết thường được nấu nhạt hơn so với ngày thường.

Rau trong ngày tết thường là các loại củ, quả như bí, cà chua, khổ qua (mướp đắng), su hào, khoai sọ, khoai tây, các loại rau thơm, hành, tỏi, xương sông, ớt, chanh, xà lách, bắp cải, rau giá,... Các loại rau xanh có phần ít hơn vì ngày tết người ta không đi chợ được nên rau tươi chỉ dùng trong vài ngày khi nó chưa kịp héo. Với người dân miền Bắc, món rau quan trọng nhất phải có trong mâm cỗ tết là dưa hành. Củ hành được muối, ủ kín cả tháng trước đó, khi chín thì giòn, thơm, chua, độ mặn vừa phải, giúp cho tiêu hóa tốt khi người ta ăn nhiều món thịt. Hành được bóc vỏ lụa nên từng củ trắng ngà, nõn nà bày trong đĩa trên mâm cỗ vừa đẹp mắt, vừa thơm, vừa ngon miệng.

Cỗ tết còn phải có nhiều món bánh như bánh chưng, bánh giầy, bánh tro, bánh tét, bánh thuẫn, bánh bò, bánh men, bánh đậu, bánh răng bừa, bánh mật, bánh nhè, bánh



cốm,... Bánh chưng đối với người miền Bắc, miền Trung và bánh tét với người miền Nam là loại bánh không thể thiếu được. Đặc biệt, với người Việt Nam món bánh chưng còn gắn cả với những quan niệm về thế giới, về nhân sinh, quan niệm sinh hoạt và ý nghĩa tâm linh.

*Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ  
Cây nêu tràng pháo, bánh chưng xanh*

Những thứ này còn tồn tại mãi trong tâm thức mỗi người cho dù ngày nay ít dụng cây nêu và không còn nổ pháo ngày tết nữa. Cùng với các loại bánh còn có các loại mứt sen, mứt dừa, mứt gừng, ô mai,... các loại chè đường, chè thập cẩm, chè đậu đãi, đậu xanh, chè kho,... các loại hoa quả: dưa hấu, chuối, đu đủ, cam, quýt, xoài, dứa,... là những món ăn truyền thống ngày tết. Gắn với những hoa quả, bánh trái trên bàn thờ, trong mâm cỗ ngày tết còn chứa đựng cả quan niệm của người dân lao động thể hiện những ước vọng giản dị hàng ngày. Chẳng hạn với người miền Nam, mâm quả để thờ phải có ít nhất bốn thứ: mãng cầu (na), dứa, đu đủ và xoài, ấy là vì người ta gửi gắm mong muốn: *cầu vừa đủ xài* (biến âm từ dứa và xoài). Chỉ vừa đủ xài chứ không cần quá giàu sang thừa thãi. Đó là một cách sống, một mong ước chân thành, giản đơn.

Với người miền Trung ở vùng Phú Yên, Bình Thuận, các món bánh thường dùng để đãi khách trước và sau tiệc mặn. Khách ăn cỗ tết hay tiệc giỗ trước tiên được mời uống nước trà, một ly rượu và bánh ngọt, khi ngồi vào bàn tiệc, người ta ăn bánh tráng nướng với thịt heo luộc xé phay, lòng và thịt heo nướng. Tiếp đến là ăn cơm với

các loại thức ăn. Sau khi ăn xong cơm và các món ăn khác, thực khách chuyển sang ăn bánh. Trước hết là bánh nậm, rồi đến bánh trắng, bánh ít lá gai, sau cùng là bánh tét, bánh chưng, xôi nếp. Do vậy, dân gian có câu “ăn xôi rồi chuyển” (ăn xong xôi - bánh chưng bánh tét cũng là xôi - là xong việc). Ăn xong tiệc chính, khách chuyển sang bàn trà uống nước trà, ăn trái cây hoặc bánh ngọt - nếu khách có con nhỏ ở nhà bao giờ cũng được gia chủ gửi cho một gói bánh làm quà.

Ở rất nhiều huyện đồng bằng và trung du thuộc tỉnh Thanh Hóa có một món bánh ngày tết rất phổ biến là bánh răng bừa. Bánh được làm bằng bột gạo tẻ rất mịn, gói vào lá dong hoặc lá chuối. Mỗi chiếc bánh một tấm lá dong, có nhân thịt bên trong. Bánh chỉ dài, nhỏ như một chiếc răng bừa. Ngày tết khách đến chơi mới bắc lên đồ, chỉ mười phút là chín. Bánh ăn nóng, ít thịt và nhỏ nên rất dễ ăn. Khách đến chúc tết chỉ cần ăn một vài chiếc, vừa thân mật, vừa được lòng chủ nhà, vì ngày tết đến chơi không ăn thì không gần gũi. Bánh răng bừa được người Thanh Hóa xếp cúng ngày tết, mỗi đĩa luôn có 13 cái tương ứng với 13 chiếc răng bừa. Đây có thể là một dấu ấn của tục thờ cúng gắn với những lễ tiết nông nghiệp.

Mâm cỗ tết ngày xưa được xếp thành nhiều tầng, thường là ba tầng. Dưới cùng là các bát to, có thể từ bốn đến sáu bát, gồm những thứ như bung, mọc, miến, chuối,... Lớp thứ hai là các đĩa giò, chả, nem, nộm, gà luộc, thịt bò, cá rán,... Lớp trên cùng là cỗ chè, các món ngọt tráng miệng... Cách thức bày biện cũng phải sao cho

đẹp mắt, hợp lý để người ăn có được sự thoải mái và ngon miệng.

Trong bữa cỗ tết, mọi thành viên của gia đình đều ngồi quây quần. Ở ngoài Bắc, khi ăn, người này thường gấp thức ăn vào bát người kia, bày tỏ sự chăm sóc, thân mật. Những bậc cao niên được con cháu gấp thức ăn cho như thế thường có cảm giác phấn khởi, vì con cháu nhớ và trân trọng ông bà. Trong bữa cơm ngày tết, đặc biệt trong các bữa giỗ có nhiều khách khứa, họ hàng, người ta phải chú ý sắp xếp chỗ ngồi sao cho hợp lý. Trẻ con, phụ nữ ngồi mâm dưới, đàn ông, chủ gia đình và khách hoặc họ hàng cùng vai vế ngồi với nhau. Trong các bữa cơm ngày giỗ, tết như vậy những người lớn tuổi của gia đình, của dòng họ có thể trò chuyện, giới thiệu để cháu con rõ cội nguồn, gốc rễ, họ hàng để anh em đoàn kết với nhau hơn, sẵn sàng giúp đỡ nhau những khi cần thiết. Ngày giỗ, ngày tết chính là thời điểm tụ họp gia đình, tụ họp tổ ấm dòng họ.

Đối với những gia đình có vai trò đứng đầu dòng họ, bữa cỗ tết, cỗ giỗ, ngoài việc gia đình ấy phải làm mâm cơm cúng gia tiên, những thành viên của dòng họ, tức là những gia đình anh em cũng phải có cỗ riêng, đội đến nhà thờ của trưởng họ thắp hương lễ tổ sau đó hạ cỗ cùng ăn với đại gia đình, nếu vì không gian chật chội, được tộc trưởng cho phép có thể đem cỗ về nhà, chỉ để lại vài món tượng trưng và người đại diện cho gia đình nhỏ ấy. Trong các bữa giỗ, ngoài những thành viên của gia đình, dòng họ, còn có thể có khách mời, đó là một vài chức sắc trong làng xã, thông gia hoặc bạn bè thân hay cùng làm ăn với



nhau. Những người được mời dự có thể đem đến một chai rượu, một gói trà, gói kẹo hay hoa quả hương vàng như là một sự tưởng niệm đối với người đã khuất.

### **3. Tiệc mừng, tiệc cưới, tiệc sinh nhật, cơm mời khách**

Trong phạm vi gia đình, những bữa ăn tiệc như trên vừa mang tính chất đối nội, vừa mang tính đối ngoại. Lý do để tổ chức tiệc đúng như tên gọi của nó, tức là phải có chuyện vui, chuyện mừng đối với một hoặc nhiều thành viên của gia đình ấy. Ví dụ mừng đứa con trai hoặc gái ra đời đúng với ý nguyện gia đình, mừng người đỗ đạt, thăng quan tiến chức, mừng đầy cũ, đầy tháng, đầy năm, sinh nhật, lên lão, mừng làm hay mua được nhà mới, mừng vì mua bán được một món hời, mừng vì dựng vợ gả chồng cho con, v.v... Trong những dịp như thế, người ta thường tổ chức bữa cơm mời khách tại nhà. Bởi vì có chuyện vui, chuyện mừng nên những bữa ăn gia đình có tính chất mở rộng như thế này không thể sơ khoáng được. Các mâm cỗ mời phải được chuẩn bị công phu, không kém gì cỗ tết. Một bữa tiệc mừng có thể có nhiều mâm cỗ tùy theo số khách mời. Tất cả các mâm đều được sắp xếp món ăn, món uống như nhau, chỗ ngồi cũng bình đẳng không phân trên dưới song người ta cũng ý tứ để tự sắp xếp, hay gia chủ hướng dẫn thế nào để những người cùng tuổi tác, vai vế ngồi chung mâm nhằm tránh những thất thố làm giảm cuộc vui. Nhân vật chính được mừng phải ăn mặc trang nghiêm, đẹp đẽ để đón tiếp khách. Trường hợp mừng người cao tuổi thì các cụ mặc áo đỏ ngồi chỗ trang trọng nhất để mọi người đến chúc mừng. Các cháu nhỏ tuổi nằm trong nôi hoặc được cha mẹ bồng

bế và người đại diện gia đình sẽ thay người được mừng đáp lễ. Những người đến mừng cũng đem theo quà, cụ thể là bức trướng, câu đối; có thể là bó hoa, hộp mứt, thuốc bổ; có thể là một vài vật dùng hàng ngày như khay trà, vài vóc hay áo, mũ,... Ngày nay người ta thường mừng trướng, hoa và kèm theo chiếc phong bì với một món tiền nhất định.

Những bữa tiệc mừng là những bữa ăn đông, vui vẻ. Người ta không chỉ ăn mà còn uống rất nhiều. Ngày nay, ngoài rượu còn uống bia và các thức uống khác. Chủ nhà phải mời rất nhiệt tình và hầu như không ăn uống được bao nhiêu bởi còn phải đi hết mâm này đến mâm khác đáp lễ. Chỉ trong trường hợp mời cơm khách bởi những lý do đột xuất và số lượng ít người như họ hàng xa đến chơi, bạn bè cơ quan cùng tổ nhóm, bạn thân... thì người chủ tiệc và cả nhà ấy mới cùng ăn uống. Các bữa tiệc mừng, thực chất vẫn mang tính hướng ngoại. Sở dĩ người ta tổ chức tại nhà bởi nó mang tính thân mật, gần gũi, việc nấu nướng hay bày cỗ cũng do chị em trong nhà hướng dẫn bảo ban nhau làm thì bao giờ cũng rẻ hơn nhiều so với ăn uống ở cửa hàng, khách sạn. Ngày nay dạng tiệc mừng do gia đình tự tổ chức tại nhà vẫn phổ biến ở vùng nông thôn. Ở thành thị, có lẽ vì chật hẹp cả không gian lẫn thời gian nên người ta hay ra ngoài hàng quán. Và như thế, bữa ăn gia đình đã dần thành bữa ăn ngoài gia đình.

## II. CÁC BỮA ĂN NGOÀI GIA ĐÌNH

Do đặc điểm Việt Nam là một xã hội thuần nông kéo dài, đời sống chủ yếu là tự cung tự cấp, tự sản tự tiêu và



tương đối khép kín sau những lũy tre làng. Giao lưu giữa vùng này với vùng kia, giữa người này với người khác rất hạn chế dẫn đến những bữa ăn ngoài gia đình không thật phong phú về dạng thức. Những người phải dùng bữa ăn ngoài gia đình là số ít, thường là người có công chuyện phải đi xa, đi buôn bán, đi thi, đi thăm hỏi họ hàng. Nếu đi chặng ngắn thì họ tự chuẩn bị lấy bữa ăn, nếu đi chặng dài, thì đành phải nhờ vào quán xá. Mà quán xá ngày xưa thì thưa thớt, cách xa nhau có đến nửa ngày hành trình của người đi bộ.

Trên đà phát triển của đời sống, bữa ăn ngoài gia đình có thể có một số dạng thức:

### **1. Bữa độc ẩm, bữa ăn dọc đường**

Độc ẩm, đúng nghĩa là uống một mình. Có thể là uống trà hoặc uống rượu. Có thể vừa uống, vừa ăn. Những người dùng bữa độc ẩm thường ý thức mình trong một chùng mực nào đó khác với người xung quanh. Thực ra, bữa độc ẩm cũng có thể diễn ra trong không gian gia đình. Người dùng bữa có thể là ông chủ gia đình, một viên ngoại, một phú ông, một ông quan về hưu được con cháu dành cho một vị trí tôn kính. Trước bữa cơm của cả nhà, con cháu dọn riêng một mâm để ông uống rượu, nhâm nháp một vài món ăn. Khi ăn gần hết bữa hoặc ăn xong, cả nhà mới được ăn. Bữa độc ẩm ngoài gia đình thường thấy ở những thương nhân rủng rỉnh tiền bạc, những tao nhân mặc khách một mình đi có công việc riêng hay đi ngao du sơn thủy. Bữa độc ẩm là bữa ăn mang tính thưởng thức, mang tính thẩm mỹ chứ không phải ăn lấy no, ăn lấy nhiều. Có khi chỉ nhâm nhi vài

chén rượu, nhấm nháp với một món đặc sản nào đó của địa phương, ngồi trước một khung cảnh thơ mộng, thế là thành bữa độc ẩm. Nhà thơ Lý Bạch bên Trung Quốc đã có một bài thơ ca ngợi các thú độc ẩm:

*Có rượu không có bạn  
Một mình chuốc dưới trăng  
Cộc chén mời trăng sáng  
Mình với bóng là ba.  
Trăng đã không biết uống  
Bóng chỉ quán theo ta  
Tạm cùng trăng với bóng  
Chơi xuân cho kịp mà  
Ta hát trăng bồi hồi  
Ta múa trăng rối loạn  
Lúc tỉnh cùng nhau vui  
Say rồi đều phân tán,...*

Được biết một bữa độc ẩm của nhà văn Nguyễn Tuân khi ông đến thăm khoa Ngữ văn của Đại học Sư phạm Vinh bấy giờ đang sơ tán ở huyện miền núi Thạch Thành tỉnh Thanh Hóa năm 1968. Một chiếc mâm đồng vừa phải, bát đĩa trắng bóng - những năm chiến tranh thì đây là những thứ hiếm hoi phải mượn của đồng bào Mường và giao cho một sinh viên dùng tro mịn đánh sạch bóng - một đôi đũa vót từ thân cau khô, cũng được một sinh viên khác dùng lá chuối khô đánh bóng cho lên nước. Món ăn rất đạm bạc, chỉ có một đĩa trứng tráng vàng ươm, chấy cạnh, một đĩa rau luộc xanh đều, đơm gọn gàng thanh thoát, một bát nước rau muống, một bát nhỏ nước mắm, một đĩa ớt chín cùng màu, các quả ớt tương

đổi đều nhau và cùng cong cong một chiều, một chai rượu nhỏ nút lá chuối, chén rượu và bát ăn cơm. Trước đó, dù thời chiến khó khăn, lãnh đạo nhà trường vẫn cố gắng tiếp nhà văn những bữa mâm cao cỗ đầy, nhưng Nguyễn Tuân hầu như không để ý. Ông cũng chỉ ăn một cách miễn cưỡng nên các vị lãnh đạo nhà trường rất băn khoăn, phải nhờ đến các thầy cô khoa Văn. Bữa ăn ấy, Nguyễn Tuân đã ăn được hai lần xới và có một câu nhận xét khiến cho thầy trò khoa Văn ngày ấy rất tự hào: “*Nguyễn Tuân chỉ ăn đẹp, ăn ngon chứ không ăn no, ăn nhiều*”. Câu nói ấy của nhà văn có lẽ cũng là một cách nhằm chỉ ra nét riêng của bữa độc ẩm.

Cũng là ăn uống một mình bên ngoài gia đình song không xem như bữa độc ẩm, tạm gọi là bữa ăn dọc đường. Ăn dọc đường cũng có thể một mình, có thể nhiều người khi họ đi chung. Thường thì khi ai đó có việc đi xa trong ngày, họ chuẩn bị cho mình một bữa ăn dọc đường để không bị động. Họ gói theo một nắm cơm, cơm tẻ hoặc cơm nếp hoặc xôi, kèm thêm muối vừng, muối lạc, cá hay thịt kho tùy theo điều kiện kinh tế. Đến bữa, họ tìm một vị trí thuận tiện, một bóng cây râm mát, một quán nước ven đường ngồi nhờ rồi giở cơm ra bẻ ăn, không dùng đũa bát. Ăn xong uống nước đem theo, hoặc mua một bát nước chè, nước vối ở quán. Có người tùy tiện hơn xin một gáo hay gàu nước lã vừa uống vừa rửa mặt. Thế là hoàn tất một bữa ăn. Đây là bữa ăn nhỏ trong bữa hàng ngày, bữa ăn chống đói để tiếp tục công việc.

Những người dân miền núi đi làm nương xa nhà, đi rừng lại có cách tổ chức bữa ăn ngoài gia đình rất độc

đáo. Họ tìm một đoạn ống nứa, ống giang tươi, chọn một ống không già cũng không non, không bị sâu đục, chặt ra, giữ lấy hai mắt. Khoét một lỗ nhỏ ở một phía mắt đổ gạo, đổ nước vào, dùng lá nút kín lại. Dựng ống nứa nghiêng nghiêng để nước không đổ, không trào rồi đốt lửa nướng lên, vừa nướng vừa xoay xoay ống. Chú ý tìm cho được những cành củi dễ cháy và cháy đượm để có nhiều than. Chỉ một lát là cơm sôi. Chờ khi cơm cạn, lấy lá lót cầm phía đầu ống nứa động mạnh theo phương thẳng đứng xuống đất, cơm sẽ thành khuôn chắc. Chờ cơm chín, bỏ ống nứa ra sẽ có món *cơm lam* ngon lành. Những người kỹ lưỡng, cầu kỳ còn dùng dao róc phần cật của ống nứa, giữ lại phần vỏ lụa bao chặt lấy khuôn cơm, khi ăn, họ cắt ngang từng lát, bóc vỏ, chấm với thức ăn mặn đem sẵn. Bữa cơm lam dọc đường vừa no, vừa ngon, vừa lạ miệng, hấp dẫn bởi cái mùi của ống nứa quện với mùi gạo nướng, mùi nước sôi, mùi lửa than đã tạo ra một hương vị rất đặc biệt.

Ngày nay trong điều kiện xã hội giao lưu, kết nối chỉ còn một số người đi xa mới tự chuẩn bị cho mình những bữa cơm dọc đường, đó là những người cẩn thận, kỹ tính hoặc gắn với một thói quen khó thay đổi. Họ có thể gói cơm theo, có thể mua sẵn vài chiếc bánh chưng, bánh mì, lương khô để chủ động cho những bữa ăn ấy. Cũng có trường hợp một nhóm bạn bè rủ nhau đi chơi, biết trước những nơi đến không có hàng quán nên đã chuẩn bị sẵn bánh trái, nước ngọt, thậm chí cả nước rửa tay, rửa mặt để những bữa ăn dọc đường có chất lượng cao.

Còn đại thể các bữa ăn dọc đường ngày nay đều dựa cả vào các dịch vụ ăn uống có mặt khắp chợ búa, phố



phường. Một người đi chợ, đi làm công việc xa nhà, những anh chị em công nhân, học sinh, sinh viên đi làm, đi học không thể tự mình lo bữa cơm hàng ngày thì những bữa cơm đầu ghế, bữa cơm bình dân cũng xem như những bữa ăn dọc đường. Người ta vào quán thấy thích món nào thì gọi món ấy. Có nhiều quán ăn chỉ lấy tiền thức ăn còn khuyến mại cả cơm lẫn rau, canh. Ngoài cơm canh, các quán bình dân còn có thêm cháo, phở và những món nhậu, có thể đáp ứng nhu cầu của thực khách bình dân.

## **2. Bữa ăn công sở, đại táo, trung táo, tiểu táo**

Bữa ăn công sở là bữa ăn của công nhân, bộ đội, cán bộ, viên chức các nhà máy xí nghiệp, tập đoàn lao động, các cơ quan, đơn vị,... Để thuận tiện công việc, đảm bảo thời gian và sức khỏe cho người lao động, cho viên chức, các cơ quan đơn vị chủ quản thường tổ chức những bếp ăn tập thể. Họ cử người quản lý, thợ búa, nấu nướng và phục vụ bữa ăn cho anh chị em chủ yếu là bữa ăn trưa. Những đơn vị đông người, các bữa ăn ấy được chia theo mâm có thể từ bốn đến sáu hoặc tám người một mâm. Nếu đơn vị ít người có thể chia theo suất, mỗi người một suất ăn riêng biệt. Bữa cơm công sở nhìn chung gọn, nhẹ, một suất cơm có thể có vài miếng thịt kho, vài lát đậu phụ, một ít rau và canh, khoảng hai bát cơm tương đương 200 đến 300 gam. Những đơn vị sản xuất hiệu quả lớn, thu nhập bình quân của người lao động cao thì chất lượng bữa ăn khá hơn. Cũng có trường hợp người ăn đặt cơm hộp từ các cơ sở dịch vụ, đến giờ ăn, các cơ sở dịch vụ đó cử người đem cơm đến cho từng người tại công sở. Là bữa ăn ngoài gia đình nhưng đây là một trong hai bữa

chính trong ngày, có điều người ăn quá đông nên có thể nhiều người khó hợp khẩu vị. Thường bữa cơm ở công sở, người ăn không phải trả tiền, đúng hơn, tiền ăn đã được khấu trừ vào lương và bao giờ cơ quan chủ quản cũng góp phần bù thêm cho bữa ăn có chất lượng. Gần đây các bữa ăn công sở có sự cải tiến, mỗi suất ăn được chia theo định mức, bình đẳng như nhau, nhưng mỗi người có thể tùy chọn theo ý mình. Nếu món ăn ấy có giá cao hơn định mức thì người ăn bỏ thêm tiền để mua. Ăn xong trả bát đĩa cho bộ phận phục vụ, không phải rửa bát dọn mâm, mỗi người có thể tìm chỗ uống nước nghỉ ngơi chờ đến giờ tiếp tục công việc.

Những bữa gọi là đại táo, trung táo, tiểu táo cũng là những bữa ăn công sở. Đây là bữa ăn trong các đơn vị bộ đội. Cách gọi này là học của người Trung Quốc, lâu dần thành quen. Táo là bếp, tiểu táo là bếp nhỏ. Bếp lớn đông người ăn, bếp nhỏ ít người ăn. Ăn đại táo là ăn bếp đông người, cũng tương đương như bữa ăn của công nhân ở các nhà máy xí nghiệp, bữa tiểu táo là bếp nhỏ, bếp chỉ nấu cho khoảng dưới mười người ăn. Đương nhiên ít người thì tiêu chuẩn và chất lượng bữa ăn cao hơn bữa ăn đông người. Nói cách khác, đại táo là bếp ăn theo tiêu chuẩn lính, tiểu táo là bếp ăn theo tiêu chuẩn sĩ quan. Bữa ăn đại táo không chia theo suất, mà chia theo mâm, tùy theo hoàn cảnh mà chia mâm sáu hay tám người. Đó là bữa cơm hàng ngày mà từng người luôn được ăn no, được đảm bảo đủ định lượng thịt cá, rau xanh. Nhiều đơn vị còn tự tăng gia, trồng rau, nuôi lợn, nên chất lượng đủ để người lính đáp ứng được những yêu cầu của quân đội và nhà nước.

Ngày nay những bữa tiệc táo ít người, chất lượng và định lượng cao thường được vận dụng ở những đơn vị thể thao thành tích cao. Họ bồi dưỡng vận động viên theo chế độ riêng do bác sĩ theo dõi sức khỏe chỉ định với mục đích có đủ thể lực chiến thắng trong các trận thi đấu.

Những bữa ăn như trên dành cho đối tượng người lớn nhưng ngày nay tại các trường phổ thông bán trú, tại các lớp mẫu giáo, nhà trẻ, người ta cũng tổ chức bữa ăn tập thể tương tự cho các em học sinh. Các em cũng được hướng dẫn nhận suất ăn hoặc ngồi theo bàn, theo mâm của mình, ăn đúng giờ. Đối với các em quá bé, được bảo mẫu xúc cho ăn. Tính chất bữa ăn mang nét của bữa ăn công sở.

### **3. Ăn khách sạn, ăn liên hoan**

Ăn khách sạn là bữa ăn ngoài gia đình đặc biệt. Khách sạn là những nhà hàng sang trọng, từ chỗ ngồi, bàn ăn đến các món ăn đều rất đắt tiền. Những bữa ăn khách sạn là những bữa ăn dành cho nhà giàu, những thương gia, những quan chức cần một không gian vừa thân mật, vừa riêng tư, vừa đàng hoàng để có thể dễ dàng đạt tới một mục đích nào đó sau những bữa ăn như vậy. Những cặp tình nhân, những đôi vợ chồng có thu nhập cao hàng tuần cũng đưa nhau đi ăn uống ở khách sạn. Thường thực khách chọn một phòng riêng, phù hợp với số người. Phòng ăn trang nhã, có đèn chùm, máy điều hòa, bàn ăn trải khăn, ghế ngồi bọc nhung, thất nơ, trên bàn có hoa tươi, có nến thấp sáng nhằm tạo nét lung linh, tạo không gian đậm ấm.



Những khách sạn sang trọng nhất, thực khách có thể đặt các món ăn của phương Tây, của Trung Hoa, của Ả Rập hoặc của Ấn Độ... Nhưng đại đa số các khách sạn chỉ đáp ứng được những yêu cầu cao hơn thông thường, hoặc có những món đặc sản. Đa số người Việt đến ăn ở khách sạn lựa chọn các món ăn Việt Nam, Trung Quốc và Tây, nói chung món ăn Việt Nam và Trung Quốc gần giống nhau, cách thức cầm đũa bát cũng tương tự, có thể nhanh chóng quen thuộc với những người lần đầu tiếp xúc. Nhưng ăn theo lối Tây phương thì lúng túng hơn. Phải dùng dao, dùng đĩa, thìa để cắt và lấy thức ăn chứ không dùng đũa, phải uống rượu khai vị rồi mới uống rượu mạnh, phải ăn canh (súp) rồi mới ăn sang các món khác, thức ăn đặt vào đĩa chứ không đặt vào bát, v.v... Dùng bữa xong, có thể ăn tráng miệng bằng hoa quả hoặc bánh ngọt, uống cà phê. Nếu khách có những nhu cầu khác như tắm hơi, mát-xa, nghỉ lại, khách sạn đều có thể đáp ứng. Sau khi thanh toán tiền còn phải có một khoản *boa* (thưởng thêm) cho người phục vụ. Có những bữa ăn khách sạn rất cầu kỳ mà nhà hàng lẫn thực khách bày ra chỉ nhằm thỏa mãn nhu cầu của những người tiền nhiều bạc lắm. Nhìn chung, bữa ăn khách sạn không phải là bữa ăn của những người bình dân và cũng không phải là bữa ăn hàng ngày của tất cả mọi người. Ăn khách sạn, những món ăn ta, ăn Tàu, người ăn có thể dùng chung, họ gấp hoặc san thức ăn vào bát riêng của mình, nhưng ăn món phương Tây, từng người có thể gọi món riêng. Đó cũng là một cách tôn trọng sở thích cá nhân và giữ gìn vệ sinh.

Ăn liên hoan cũng là bữa ăn chung vui của nhiều người. Thực ra những bữa tiệc mừng, những bữa ăn đám



cưới cũng là một hình thức liên hoan, nhưng ngày xưa do gắn với những cá nhân nên gia đình tổ chức. Ở trên ta đã xem đó là những bữa ăn gia đình mở rộng. Khái niệm liên hoan này gắn liền với bữa ăn mang tính cộng đồng. Đó là những bữa ăn do một cơ quan, một đơn vị,... tổ chức nhân dịp hoàn thành một công việc, ra mắt một công ty, kết thúc một khóa học,... Các đơn vị ấy đến một khách sạn, một nhà hàng có không gian rộng rãi đặt bữa ăn để đến giờ quy định, mọi thành viên có mặt ở đó cùng ăn uống, giao lưu. Ở những bữa ăn này, sự phong phú của những món ăn, thức uống do khả năng tài chính của đơn vị đặt ăn sẽ làm cho thực khách thỏa mãn. Mọi người cùng hướng đến niềm vui do những thành công của đơn vị, của cơ quan mình, bình đẳng về chỗ ngồi cũng như khi ăn uống.

Các món uống thường là bia, rượu, nước ngọt, nước khoáng,... Các món ăn có thể được bày sẵn trên bàn, cũng có thể được nhân viên phục vụ lần lượt đưa ra. Người ăn có thể tự phục vụ, cũng có thể nhờ nhân viên nhà hàng rót rượu, bia, hoặc chuyên thức ăn ra bát. Sau đôi lời tuyên bố lý do của vị chủ việc (thường là thủ trưởng đơn vị), mọi người nâng cốc chúc nhau sức khỏe, chúc thành đạt, thắng lợi,... rồi thoải mái ăn uống, chuyện trò. Đó là bữa tiệc ngồi.

Còn một hình thức nữa là tiệc đứng. Nhà hàng bày sẵn tất cả các loại món ăn, đồ uống tại một khách sạn rộng rãi. Thực khách dự bữa tự mình lấy thìa, đĩa và tự chọn lấy đồ ăn, đồ uống cho mình. Họ có thể ngồi ăn, hoặc đi lại trong bữa ăn, vừa ăn, vừa nói chuyện với

người này người kia mà không bị gò bó trong phạm vi bàn ăn như tiệc ngồi.

Những bữa liên hoan thể này, người ăn vừa được ăn ngon, ăn no, vừa được vui vẻ, hòa đồng. Liên hoan thực chất là một sinh hoạt văn hóa của đơn vị, của cơ quan.

#### **4. Những bữa ăn đặc biệt, ít gặp thường ngày: Ngự thiện, ăn thể**

Ngự thiện là các bữa ăn của vua chúa ngày xưa. Những bữa ăn này rất sang trọng, đầy những sơn hào hải vị, do đầu bếp riêng trong hoàng cung chuẩn bị và phục vụ cho nhà vua. Mỗi bữa vua dùng cơm phải có đến vài ba chục món ăn và món nào cũng nhiều, cũng được bày biện đẹp mắt. Có những món như lợn sữa, cá hấp, gà quay,... phải để nguyên cả con, khi nhà vua muốn ăn món nào chỉ vào món ấy sẽ được người phục vụ hầu hạ, chăm sóc đến từng miếng nhỏ. Sau mỗi bữa như thế, thức ăn thừa thải nhiều và sẽ được chuyển xuống cho nhà bếp tùy nghi.

Cũng có những khi vua muốn động viên, khích lệ một viên quan nào đó, cho gọi vào dùng bữa với vua. Đó là những lần vua ban ngự thiện. Người được ban ngự thiện được sắp xếp một bàn ăn riêng gần bàn ăn của vua. Trong khi ăn, nhà vua sẽ chỉ vào một số món ra hiệu đưa xuống mâm dưới để viên quan ấy được hưởng. Được ban ngự thiện là một vinh dự, một đặc ân, chứng tỏ mình được sủng ái, tin tưởng. Có điều ăn trong những bữa ấy, người ăn phải chú ý từng tí một những lễ tiết, đứng ngồi, từng cử chỉ để khỏi thất thố. Chắc chắn những bữa ăn như

thế người ăn không thể tự nhiên và khó mà ngon miệng.

Chế độ quân chủ không tồn tại, những bữa ăn như thế cũng không còn. Các vị tổng thống, chủ tịch, thủ tướng sau này vẫn dùng bữa hàng ngày nhưng không gọi là ngự thiện nữa. Trường hợp tổng thống hay chủ tịch đãi khách, như ngày xưa là ban yến cho các quan, hay yến tiệc ngoại giao, có thể tính chất, tinh thần gần giống như xưa, song cũng không gọi là ban ngự thiện.

Giờ đây muốn tìm hiểu những bữa tiệc dạng cung đình như thế chỉ có thể đến một số khách sạn, nhà hàng chuyên phục vụ khách du lịch như Khách sạn Hương Giang ở thành phố Huế. Những bữa ăn cung đình cho bốn, năm thực khách có thể có đến 40 hoặc 50 món ăn được những người phục vụ áo dài, khăn đóng như những cung nhân ngày xưa lần lượt đưa ra để người ăn thưởng thức.

Bữa ăn thề cũng là một dạng thức đặc biệt khác về bữa ăn. Ăn thề gắn với việc thực hành một nghi lễ nghiêm trang mang xu hướng linh thiêng. Ăn thề nhằm biểu thị một sự đồng lòng nhất trí tuyệt đối, một sự cố kết chặt chẽ giữa người này với người kia trước sự chứng kiến của trời đất, sông núi, thần thánh hay tổ tiên. Người ta tổ chức ăn thề để coi như anh em giữa những người không ruột thịt, người ta ăn thề đồng lòng sinh tử để thực hiện một mục đích, một nhiệm vụ mà những người ấy cho là cao cả thiêng liêng. Câu chuyện về ba người bạn ở Trung Quốc thời xưa: Lưu Bị, Quan Vũ, Trương Phi không sinh cùng năm, cùng tháng, cùng ngày nhưng nguyện là anh em có thể chết cùng ngày, cùng tháng,



cùng năm là một câu chuyện ăn thề cảm động mà có lẽ nhiều người phương Đông đã biết. Ở Việt Nam ta, sử sách và văn chương cũng ghi lại nhiều chuyện ăn thề. Đó là chuyện về hội thề Đôn Sơn của tướng Trần Khát Chân nhằm khôi phục nhà Trần, chống lại Hồ Quý Ly. Đó là chuyện Lê Lợi cùng 18 hào kiệt mở hội thề Lũng Nhai bắt đầu cuộc khởi nghĩa của nghĩa quân Lam Sơn. Và cũng chỉ với riêng nhân vật lịch sử anh hùng là Lê Lợi ta cũng gặp nhiều hội thề nổi tiếng. Trên miền rừng núi phía tây thuộc huyện Thường Xuân của tỉnh Thanh Hóa ngày nay vẫn còn tồn tại một dòng suối được gọi là Huổi Lầu, nghĩa là suối Rượu. Truyền thuyết kể rằng, khi nghĩa quân Lam Sơn đến đây đã được bà con trong vùng tặng hai vò rượu ngon khao quân. Rượu ít, người nhiều, Lê Lợi đã xin với trời đất, thần linh và sông núi chứng kiến người tự tay đổ hai vò rượu xuống suối và cho phép mọi người cùng mức uống. Lời văn của *Đại cáo bình Ngô* cũng đã ghi lại sự kiện này: "*Tướng sĩ một lòng phụ tử, hòa nước sông chén rượu ngọt ngào...*". Đây là một bữa ăn thề đơn giản nhưng ý nghĩa lại hết sức sâu xa. Lê Lợi cũng còn ăn thề ở hội thề Đông Quan cùng tướng giặc Vương Thông. Đây là một hội thề nhằm củng cố chiến thắng, củng cố vai trò của Lê Lợi và nghĩa quân Lam Sơn, thỏa thuận một số vấn đề về chính trị, quân sự trước khi đình chiến.

Với những bữa ăn thề ít người tham dự, người ta cắt tiết gà, còn đông người có thể dùng tiết lợn, tiết dê, tiết trâu, bò hòa với rượu; thiêng liêng hơn, từng người tự chích máu trên tay mình rỏ chung vào một bát, chuyền tay nhau và uống đến giọt rượu máu cuối cùng. Họ uống



trước một lò hương nghi ngút trong sự chứng kiến của trời đất, thần thánh; sự chứng kiến của từng thành viên và có một người chủ xướng thay mặt mọi người đọc lời tuyên thệ. Mọi người có thể hoặc nắm tay nhau, hoặc rút đao kiếm gài chặt vào nhau biểu hiện sự đồng lòng tuyệt đối. Cũng có thể lần lượt từng người khấn đều đọc lời thề trước bàn thờ và trước sự chứng giám của các đấng thần linh cùng anh em, bè bạn. Sau lễ thề ấy mọi người mới cùng ăn uống, cùng chuyện trò.

Nói tới ăn thề thì phần nghi lễ, phần uống rượu thề quan trọng hơn nhiều so với nói chuyện ăn. Nói cách khác, ăn thề là nói về một nghi lễ đặc biệt không hoàn toàn thuần về việc ăn uống.

### **III. BỮA ĂN - NƠI HỘI TỤ TỔ ẤM GIA ĐÌNH VÀ CHUYỆN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT**

Từ các dạng thức phong phú của bữa ăn người Việt ta thấy được xu hướng phát triển trong tương lai.

Trừ những trường hợp bữa ăn của cá nhân (bữa ăn dọc đường, bữa ăn công sở, bữa độc ẩm) là ăn để đảm bảo đúng bữa, đảm bảo dinh dưỡng, chúng ta xem đó là những bữa ăn mang tính tình thế, các bữa ăn gia đình, bữa ăn liên hoan, bữa tiệc chiêu đãi đông đủ mang tính hội tụ cao.

Bữa ăn gia đình theo truyền thống đúng là bữa ăn hội tụ của tổ ấm. Bữa ăn là nơi cả gia đình ông bà, cha mẹ, con cái, cháu chắt gặp lại nhau sau một ngày phân tán, vì mỗi người đều có những việc riêng không giống nhau. Những chuyện công việc, chuyện ứng xử, chuyện sinh

hoạt của cả một ngày sẽ được kể lại trong bữa cơm hội tụ này. Kể lại để mọi người cùng nghe, cùng biết và có thể rút ra những bài học ứng xử khi cần. Câu tục ngữ "*Học ăn, học nói, học gói, học mở*" là sự đúc kết hiện tượng này. Rõ ràng, ăn không chỉ là để đáp ứng nhu cầu tồn tại của con người mà ăn là cả vấn đề ứng xử, vấn đề xã hội. Ăn mà phải học thì phải xem ăn chính là một khoa học.

Những bài học trong bữa ăn gia đình vô cùng phong phú và hoàn toàn không theo kiểu bài bản như ở nhà trường mà là những lời có tính truyền khẩu, truyền nghề, khiến cho lứa tuổi nào cũng có thể tiếp thu. Dân gian ta còn có câu: "*Trời đánh cũng tránh bữa ăn*", bởi vậy những câu chuyện, những lời nói, những hướng dẫn cho nhau trong bữa ăn bao giờ cũng là những lời nhẹ nhàng, thân ái. Bữa cơm mà có những tiếng bác, tiếng chì thì mất vui, mất ngon. Gia đình là tập hợp của những người gần nhau nhất, cùng chung huyết thống nên bữa cơm gia đình được xem là bữa ăn hội tụ của tổ ấm. Những gia đình đầm ấm có "*Cơm lành canh ngọt*", "*Thuận vợ thuận chồng tát bể Đông cũng cạn*", "*Con hơn cha là nhà có phúc*", là những gia đình "*Ông bà cha mẹ mẫu mực, con cháu hiếu thảo*", những gia đình tạo được sức mạnh đoàn kết, thương yêu nhau, cùng chung tay vượt khó khăn, xây dựng cho mình một cuộc sống no đủ, hạnh phúc.

Sự gắn kết mạnh mẽ của bữa ăn gia đình là vô cùng sâu xa, bởi vậy người ta đã tận dụng nó nhằm tăng hiệu quả cho những công việc mà họ cho là quan trọng. Để có thể đề đạt một yêu cầu, ký một hợp đồng thuận lợi, để tạo

thêm sự thoải mái hay một niềm vui nào đó... người ta thường gặp nhau trong một bữa nhậu, bữa ăn. Cái không khí thân tình, nhẹ nhàng của buổi gặp gỡ ấy dễ làm cho người ta trở nên cởi mở và thế là sau bữa ăn ấy người ta hiểu biết về nhau hơn, các công việc tiếp theo cũng xuôi chèo mát mái hơn.

Ở cấp nhà nước việc vận dụng bữa ăn gia đình thành những bữa tiệc chiêu đãi một cách phù hợp cũng tạo hiệu quả tốt cho công việc trong đối nội và đối ngoại. Bữa ăn gia đình, bữa ăn thân mật thực sự có ý nghĩa và giá trị lớn trong văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Đề cập tới vấn đề ẩm thực của người Việt, nôm na là chuyện ăn uống của người Việt, là đề cập về đồ ăn thức uống, về cách thức ăn uống, về ứng xử trong ăn uống...

Trước hết, phải thấy rằng, thiên nhiên đã khá ưu đãi dân tộc ta. Người Việt đã chọn lúa làm lương thực chính, cùng với các loại ngũ cốc, có đủ chất bột để nuôi sống con người. Chúng ta không quen ăn mỳ, ăn mạch như ở nhiều nơi khác và ta đã biết vận dụng những ưu điểm của lúa, ngô, khoai, sắn. Nhờ khoa học công nghiệp phát triển, người Việt dần dần lại biết được cách lai tạo các giống lúa ngô, các thứ khoai hoặc các loại lương thực khác. Ta cũng biết phát hiện các thứ rau quả để bổ sung thành những món ăn quen thuộc của dân tộc, có thể hỗ trợ con người lúc gặp hoàn cảnh gay go. Những rau muống, rau má,... tưởng như là loại cỏ dại, nhiều loại lá của các thứ cây khác: bầu, bí, rau đậu, rau lang, lá ớt, củ môn, gừng, hành, riềng, tỏi,... đều có thể dùng chế biến những món ăn có vị ngon và nhiều chất bổ. Những loại



cỏ cây, loài vật tưởng như rất bình thường, nhưng con người cũng phải có trình độ, có hiểu biết, phải tích lũy kinh nghiệm tự bao đời mới có thể có được những phát hiện cùng khả năng chế biến thành đồ ăn, thức uống. Cùng với thời gian, dần dần, người ta phát hiện ra được những món ăn quý ở vùng này hay vùng khác để làm giàu thêm kho tàng món ăn Việt Nam. Mắm thủy triều (Ninh Bình), cá anh vũ (Việt Trì, Phú Thọ), chim bạch trĩ, trái lê chi (quả vải) (Thanh Hà, Hải Dương) là những món ăn quý hiếm ngon, từ thời thượng cổ đã được đem tiến vua. Từ những tìm tòi và phát hiện về thức ăn, đồ uống mà trình độ ẩm thực của dân ta ngày một nâng cao.

Người Việt không chỉ phát hiện ra các loại lương thực, thực phẩm mới mà còn có khả năng hiểu được tính chất của các loại thức ăn, cứ như những bác sĩ, dược sĩ lành nghề. Những bà nội trợ Việt Nam trước kia đại đa số không được học hành cao, thậm chí nhiều người xưa còn không biết chữ, thế mà vẫn biết được món ăn này bổ âm hay bổ dương, món ăn kia hàn hay nhiệt để có thể cung cấp cho người ăn dinh dưỡng phù hợp tùy theo sức khỏe, tùy theo tạng người. Họ còn biết món ăn này thì dùng vào mùa nào, lúc nào, nấu với cái gì thì hợp, dùng loại gia vị gì mới tăng được chất lượng. Tại sao lại có thể biết ăn thịt gà thì phải có lá chanh, mà là lá chanh thái ra thành sợi chứ không để nguyên cả lá? Lá chanh dùng với thịt gà thì tốt còn nếu thay bằng lá kinh giới thì sinh bệnh cùi (hủi, phong). Tại sao thịt chó lại phải cần đến mẻ, đến riềng, rồi lại phải có cả rau húng, rau ngổ? Thịt công là món ăn quý, nhưng ăn phải mật công lại bị chết người?



Bằng cách nào mà những người nội trợ quê mùa lại có thể có được những tri thức về sinh vật học, hóa học như vậy? Hơn thế nữa, người ta còn biết khi làm món ăn nào phải dùng dụng cụ gì. Chẳng hạn làm yến sào phải dùng que mía sắc chứ không dùng dao; sắc thuốc cho người bệnh phải dùng ấm đất,... Người dân, nhờ kinh nghiệm do tiếp xúc với thiên nhiên, trải qua nhiều thử thách nên mới đúc kết được những hiểu biết như vậy. Điều rõ ràng, những tri thức như vậy đầu tiên ta cứ tưởng là bình thường, nhưng sau đó mới thấy nó chứa đựng kiến thức khoa học tiềm tàng.

Về mặt chế biến, sáng tạo khoa học ẩm thực Việt Nam cũng đưa đến những thành tựu lạ kỳ. Chỉ riêng việc nấu thức ăn cũng có rất nhiều kiểu và mỗi kiểu đòi hỏi một kỹ thuật chuyên môn, một trình độ nghệ thuật khác nhau. Sự khác nhau đó, trước hết từ cái tên của công việc nấu nướng: nấu, ninh, đồ, ghế, hong, bắc, rang, hầm, chưng, kho, bung, bác, đun, tráng, tần,... Chúng ta không thể thỏa mãn với những món ăn độc vị, hay những biện pháp chuyên môn hạn hẹp. Cũng là xào nhưng có *xào khô*, *xào giòn*, cũng là tái, nhưng có *tái chín*, *tái lăn*,... Gần như không có một loại lương thực hay thực phẩm nào dưới bàn tay của người nội trợ Việt Nam mà lại có tính chất đơn điệu, dù đó là loại hàng thô sơ nhất, rẻ tiền nhất. Khoai thì có *khoai luộc*, *khoai nướng*, *khoai xéo*, và cả *khoai vau* (còn gọi là khoai deo hay khoai sâm). Ngô thì có *ngô luộc*, *ngô rang*, *ngô bung*, *ngô chiên*, rồi *cốm ngô*, *chè ngô*,... Một bữa cơm muối như lời kể của nhà văn Nguyễn Tuân chỉ toàn là muối mà lên đến 12 đĩa:

*muối riêng, muối sá, muối ớt, muối tiêu, muối đậu phụng, muối sôi sườn, muối mèn, v.v. (Theo Tuyển tập Nguyễn Tuân, tập 3, bài Nhớ Huế).*

Các loại bánh thường rất phong phú, chỉ xin được kể một vài loại bánh miền ngược (vì nhiều người đã biết các loại bánh miền xuôi, bánh ở thành thị hay các vùng quê). Lên vùng Tày, Nùng ở Cao Bằng, ta sẽ gặp các loại bánh như: Thúc théc (bông đường); pêng do thúa (chè lam nhân lạc); pêng khinh (bánh bột); pêng phộng (bánh rán đường); pêng tải (bánh gai); pêng chung (bánh chung); pêng cò mò (bánh nong bò), v.v... Vùng đồng bằng sông Cửu Long, đồng bào có các loại bánh: nùm còn khuyên (bánh ghé); nùm chộ (bánh ăn trôm); nùm neàng Nóc (bánh cô Nóc); nùm kh.nhây (bánh củ gừng); nùm cọt thuô (bánh hạt mít); nùm krôm (bánh chịu đựng), v.v... Với cộng đồng người Hoa ở Việt Nam thì các món bánh lại càng phong phú như bánh tổ, bánh pía, bánh in, bánh mè láo, bánh húng cò, v.v...

Cái tài biến hóa khiến cho các món ăn, món quà Việt Nam trở nên đa dạng và cổ sẵn ở khắp các miền ngược xuôi. Về đồ uống cũng vậy, chúng ta vẫn quen uống nước lã, nước mưa, nước suối, nước sông, nước giếng,... chè thì có chè xanh, chè vối, chè mạn,... Ngoài ra người ta còn phát hiện những thứ hoa, thứ cây có thể dùng nước sôi pha trà như trà quế, trà hồng mai, trà sen, trà nhài... Ngày mùng 5 tháng 5 hàng năm, người ta vào núi hái các thứ lá về phơi khô để dành gọi là trà núi.

Có thể nói, đặc điểm cơ bản của nghệ thuật ẩm thực Việt Nam là triệt để khai thác tiềm năng sản vật tự nhiên,

chế biến theo hoàn cảnh, theo kinh nghiệm thủ công và dân dã. Gần đây, ta học tập theo nước ngoài, sử dụng các biện pháp kỹ thuật mới nên đã có một số loại có thể cạnh tranh với các nước xa gần như trà, đồ ngọt, cà phê, rượu,... Loại hàng ngoại đưa vào kỹ thuật chế biến tinh vi hơn, mẫu mã sặc sỡ, bắt mắt hơn, thường được ưa chuộng vì của lạ, vì thời thượng, chứ thực ra có nhiều thứ không thật hợp với chúng ta. Trà Tàu là món hàng quý có tiếng lâu năm, nhưng có lẽ ta thích chè Thái Nguyên hơn. Không rõ người Hàn Quốc ăn thịt chó có giống ta không, nhưng người Việt không bóp thịt chó với mắm tôm thì chưa thấy hết cái ngon của thịt chó. Những loại rượu đắt tiền như: Napôlông, Mao Đài, Sakê,... cốt đem biếu, đem khoe cho oai chứ không hợp với ta bằng “quốc lủi” nút lá chuối.

Về cỗ bàn, theo phong tục Việt Nam từ bao đời, những ngày có việc vui, việc buồn trong làng, trong họ, người dân dọn cỗ linh đình, tùy theo khả năng, theo khẩu vị và thẩm mỹ, phong tục địa phương mà tổ chức, song đã thống nhất về nề nếp, quy củ. Cỗ tang, cỗ cưới, cỗ mừng đầy tháng, đầy năm, cỗ ngày Đoan ngo, ngày Trung thu,... đều có cách thức riêng. Lễ tang, trên bàn thờ phải có bát cơm đơm đầy, có quả trứng; lễ cưới phải có trầu cau, có rượu hợp cần. Ăn mừng đầy tháng, đầy năm phải có xôi gấc, xôi đỗ. Những gia đình có truyền thống học hành còn bày cỗ thí nhi (thử trẻ). Cỗ ngày Đoan ngo, ngày Trung thu, v.v... có những thực phẩm riêng, thích hợp với yêu cầu và hoàn cảnh. Cúng tế ở đình làng thường có xôi, lợn, gà. Trường hợp đại lễ, phải có cỗ tam sinh: trâu, dê, lợn. Cỗ bày biện theo đúng quy cách và



những thể thức cúng bái cũng phải rõ ràng, rành mạch, có thứ lớp phân minh. Tại các nhà chùa, những đồ lễ dâng cúng Phật, hoặc bố thí cho các chúng sinh các cô hồn, đều có quy định riêng không thể làm tùy tiện.

Trong việc bày cỗ, xét ở góc độ mỹ thuật, có loại cỗ gơ bày biện rất công phu. Cỗ được bày theo từng lớp ngay trên một gánh lễ vật (cúng giỗ hay đám cưới). Một gánh cỗ gơ có hai quang giống, mỗi giống được lần lượt chăng lên nhiều lớp mâm bát bày sẵn thức ăn. Có chị gánh mỗi quang đến 9 lớp mâm, cả gánh là 18 lớp. Thức ăn phải bày biện sao cho khéo mà người gánh phải vừa có sức khỏe, vừa có ý tứ, trang phục đẹp đẽ, gọn gàng. Ví dụ như cỗ gơ có ba lớp mâm:

- Lớp dưới cùng bao giờ cũng có bốn bát: bung, mọc, miến, chuối đều bằng thịt lợn. Có thể có mâm đến 6 bát (thêm gà và giả cây). Bát là loại bát chiết yêu, hoặc bát lớn.

- Lớp thứ hai là các đĩa thức ăn như các loại giò (giò lụa, giò mỡ, giò lòng, giò hoa), chả (chả cua, chả phùng, chả thìa, chả ép), nem (nem chua, nem rán, nem cuốn). Phải có cả những đĩa nộm, đĩa thịt bò, đĩa cá rán bày cả con.

- Lớp thứ ba (trên cùng) trên hết là cỗ chè, những món ngọt tráng miệng như các loại bánh (bánh rán, bánh nhè, bánh đậu), những bát chè (chè đậu xanh, chè kho, chè đậu rang, chè hạt sen,...).

Những cỗ gơ nhiều lớp hơn thì cách bày biện các món cũng như vậy. Tùy theo từng lớp mà xếp các đĩa,



các bát. Những món ăn bày trong cỗ gờ phải là những món được xào nấu công phu và đa dạng. Ví dụ như 4 bát ở lớp cuối cùng:

- Bung là chân giò ninh
- Mộc là thịt nạc băm vụn trộn miến
- Miến phải có lòng lợn là vị chính
- Chuối là sườn lợn nấu với chuối xanh

Cách bày biện trong từng bát như vậy cũng phải khéo léo. Ví dụ: trong bát bung có chân giò thì phải bày thế nào cho chân và móng giò hướng lên phía trên. Do đó, ở đáy bát chiết yêu phải có những lát củ đậu cắt vuông hay tròn làm vật để kê (đồng thời làm món ăn thêm đậm). Nếu là gà thì phải bày sao cho cánh gà hoặc đuôi gà lộ lên mặt bát mới mỹ thuật. Những loại giò, chả cũng phải bày cho đẹp và cho khéo. Lát giò cắt ra để trên đĩa, hoặc là giò lòng, giò thủ đều phải phản ánh được đúng cái tên gọi của nó. Giò thủ phải làm sao khi nhìn vào nhận ra được có tai, có mũi, có lưỡi; giò lòng phải có đủ tiết, gan, dồi, lá lách. Đĩa giò hoa là để khi người ta nhìn vào thấy được những hình, những đường vân, những hoa văn màu sắc, đường nét hằn hoi với lòng đỏ trứng gà, những mảnh mộc nhĩ được dùng để tô điểm cho các hoa văn này.

Nói sơ một vài điểm như vậy chúng ta đủ hình dung ra những món ăn trong các mâm cỗ Việt Nam rõ ràng là có tính chất mỹ thuật. Mâm cỗ là một bức tranh hài hòa, bức tranh ấy rất thú vị ở chỗ là ăn được. Xưa kia, có nhà thơ đã nói: *Sắc đẹp hấp dẫn đến nỗi người ta muốn ăn*

nó, và có thể ăn được. Các mẹ các chị em Việt Nam hơn ai hết đã chứng tỏ điều nhà thơ nói là đúng.

Về cách thức ăn uống, như phát biểu của nhà văn Nguyễn Tuân, đại ý: *Suy cho cùng có ba cách ăn: ăn sống (ăn gỏi, ăn tái), ăn chín, (luộc, xào, rang, kho, nướng, ninh, hầm, rán,...) và ăn thối (?) (tức là ăn dưa, cà, mắm muối, tương, nhút)*. Mỗi cách ăn như vậy đòi hỏi mặt kỹ thuật, không khí khác nhau và những phong vị riêng. Không phải chỉ những người giàu có, sang trọng mới có những cách ăn uống cầu kỳ. Tùy theo từng hoàn cảnh, người bình dân có thể khai thác những thuận lợi riêng của họ. Với người dân chài, đánh cá, thả câu bắt được cá, họ luộc ngay trên thuyền ăn liền khi con cá còn tươi roi rói. Với người dân vùng đầm lầy, vùng ruộng nước, khi bắt được cá, người ta dùng que xiên dọc, đốt lửa, nướng ăn hoặc có thể bọc cá vào đất nhào, đốt lên cho tới khi đất khô rang, đập ra là có một món ngon lành ngay bên bờ ruộng. Nhà thơ Tản Đà có lần lưng dắt be rượu, tay cầm con dao theo dân chài ra đảo Cát Hải, Cát Bà, tìm những nơi có con hào, con hà bám trên đá để cạy ra ăn sống và uống rượu. Những câu thơ lục bát của ông đã ghi lại dấu ấn này:

*Nuốt thối mát ruột làm sao*

*Lâu nay mới thỏa ước ao ăn hà.*

Còn những người dân thuộc dân tộc Thái, Mường thì lại được ăn, được nếm những lá sau sau, những quả mắc khén, mắc cọt. Người dân Nam Bộ lại được ăn canh hoa diên diên, lá bông trang, nếm trái sori, uống nhiều quả

thốt nốt,... Có đi vào những trường hợp cụ thể như thế mới biết thế nào là cái thú vị trong sự ăn.

Cùng với việc ăn phải nói đến cả dụng cụ đựng thức ăn trong mâm cơm, bàn tiệc. Ăn bốc, ăn bốc, ăn bằng tay, bằng đũa có cái thú riêng, nhưng ăn bằng chén, bát là vấn đề mỹ thuật, vấn đề vệ sinh. Riêng về đôi đũa có đũa tre, đũa cau, đũa ngà, đũa mun,... mỗi thứ có thể góp thêm cho người ăn những cảm giác khác nhau. Nồi nấu cơm cũng vậy, nấu bằng niêu đất hay niêu đồng, nồi gang hay nhôm,... hương vị của cơm cũng khác nhau... Dụng cụ để uống, những nhà khá giả, thiên về sưu tầm vật quý có thể có nhiều loại ấm pha chè: *thứ nhất lưu bệ chu sa, thứ nhì Thế Đức, thứ ba Mạnh Thần*. Còn những nhà bình dân thường dùng chén hạt mít, chén mắt trâu, hay vỏ bầu, gáo dừa, đôi nậm (bát lớn) cũng có những nét thú vị. Một dụng cụ như quả bầu khô rất tiện ích với người bình dân, họ dùng để đựng hạt giống, đựng các loại đậu, lạc để tiện dụng hàng ngày. Còn các thi nhân hay nói tới bầu rượu, túi thơ, thì cái vỏ bầu khô chính là bầu rượu, mà quả bầu thì ai cũng biết. Nhắc đến bầu rượu cũng không nên quên cách uống rượu của người Việt Nam. Cái nếp thanh lịch "*bán dạ tam bôi tưu*" (*nửa đêm ba chén rượu*) là của những người thích an tâm dưỡng khí. Còn người dân thường mấy ai uống rượu lúc nửa đêm và có uống thì cũng không chỉ uống bằng chén mà họ dùng cốc, be, bát, vò, hũ để vừa đựng rượu, vừa uống rượu. Hồi xưa Công ty Nam Đồng Ích được chính quyền thực dân cho phép sản xuất kinh doanh một loại rượu mà chai đựng rượu có dán nhãn quảng cáo hình con hươu, được người dân chấp nhận ngay vì lượng rượu vừa phải (250cc), chất lượng tốt



người ta gọi là một hươu rượu. Tương tự, người ta dùng lon sữa bò để đựng gạo và cũng quen gọi suất ăn của một người là một bò gạo (cũng khoảng 300 gam). *Hươu* và *bò* trở thành một đơn vị đo lường của dân gian.

Dân Việt không thật thích rượu ngoại vì không quen dùng lại quá đắt tiền. Người ta thích rượu tự cất lấy, hợp túi tiền, hợp hoàn cảnh và nhất là thật hơn. Rượu nhà cất bằng gạo, bằng nếp của nhà, nguồn nước quen thuộc, nguồn men cũng tin cậy. Rượu nước đầu, nồng độ cao, nước thứ nồng độ thấp hơn song mình có thể tự tay pha chế. Có rượu uống, bã rượu lại có thể nuôi heo (lợn). Dân gian thường truyền khẩu những câu về *tứ vật* (bốn điều không làm ở những địa phương), thực ra đó cũng là một cách giới thiệu những giá trị, những sản vật địa phương. *Vật ăm Duy Tinh tiêu* (không uống rượu với người làng Duy Tinh). Rượu của làng Duy Tinh, huyện Hoàng Hóa (Thanh Hóa) ngon có tiếng, người làng này uống rượu cũng giỏi có tiếng. Uống rượu làng Duy Tinh là khó có thể quên, đấu rượu với dân Duy Tinh thì chỉ có thua. Rượu là một thức uống rất được người dân ưa chuộng. Có nhiều vùng nổi danh về rượu như rượu Làng Vân, rượu Nàng Hương, rượu Sán Lùng, rượu Cầu Lộc, rượu Nghi Phú, rượu Bầu Đá, rượu Hồng Đào, rượu Gò Đen,... Vùng miền núi Tây Bắc, Việt Bắc, Tây Nguyên có rượu cần mà truyền cổ Mường, Thái gọi là loại *nước Thầu*, *nước Thương chảy ngược*. Uống rượu này không rót ra chén, ra bát mà phải cắm cần hút rượu từ dưới vò chảy ngược lên miệng. Một vò rượu có thể cắm bốn, năm chiếc cần - cần bằng một đoạn vòi trúc hoặc một thân cây nhỏ, rỗng ruột. Khi uống, mỗi người vít một cần, ngậm



vào miệng. Vò rượu đầy, có một người bồi rượu. Tất cả mọi người cùng uống một lúc, thống nhất đơn vị là uống bao nhiêu giác (sùng trâu đựng nước) để người bồi rượu đổ nước lã vào, đổ vào bao nhiêu, phải uống hết bấy nhiêu, không được để rượu tràn ra ngoài vò. Rượu cần uống ngọt, thơm bởi được ủ một thứ men gồm nhiều loại lá rừng nên rất hấp dẫn, dễ uống, càng uống càng thích, nhưng uống nhiều thì sẽ say dai dẳng, say lừ đừ. Uống rượu cần là cuộc uống rượu mang tính cộng đồng cao, thân mật và rất bình đẳng.

Đậm đà phong vị dân tộc hơn cả phải nói đến uống nước chè xanh. Dân ta, khắp nơi đều uống chè xanh. Bát nước chè xanh đã đi vào phong tục Việt Nam, rẻ tiền, đại chúng. Nước chè xanh bán khắp phố phường, suốt dọc đường thiên lý từ Bắc vào Nam. Những năm gần đây, các quán hàng đều bán nhiều thứ nước giải khát, có cả những thứ gắn với khái niệm *chè xanh* như *chè xanh không độ* (?), nhưng thứ chè xanh quen thuộc vẫn phổ thông và hấp dẫn hơn. (Chúng tôi có nghe, từng có ý kiến đề nghị trong các buổi họp nên dùng nước chè xanh thay thế nước khoáng, vừa rẻ tiền, vừa quen thuộc, vừa phù hợp với sức khỏe). Nhiều vùng quê, nhất là ở khu vực Bắc miền Trung (Thanh, Nghệ, Tĩnh) thường có tục uống nước chè. Gần như có sự phân công tự nguyện, nay nhà này, mai nhà khác nấu một ấm nước chè, gọi là *nước mới*, múc ra nhiều bát, đặt trên bàn, trên chõng tre, hoặc đặt ngay trên thềm nhà. Chủ nhà hay vợ con í ới lên vài tiếng gọi, thế là láng giềng chung quanh lục tục kéo đến nhập cuộc. Họ ngồi nhấm nháp bát nước, trò chuyện vui vẻ về việc đồng áng, thời tiết, mùa màng, làng xóm,... Cả

những truyện thơ, truyện cười, những câu vè, truyện kể trong làng ngoài xã cũng được trao đổi lưu truyền. Uống hết ấm nước ai về nhà nấy, nhưng có khi chủ nhà pha thêm nước lã vào ấm rồi đun lại. Như thế, nước chè này được gọi là *nước đạo*, vẫn còn một số bà con ngồi uống tiếp tục chuyện trò vui vẻ. Dân ta không có trà đạo như người Nhật, nhưng uống chè đã trở thành một cái tục hay và bát nước chè xanh dù nóng hay nguội vẫn như làm sống lại hồn làng quê êm ấm.

Việc ứng xử khi ăn uống trong cộng đồng người Việt được đặt ra một cách nghiêm ngặt. Dân gian có câu: "*Miếng ăn quá khẩu thành tàn*" để chỉ rõ cái sự ăn nếu không được giáo dục cẩn thận sẽ bị người đời chê cười. Khác với người phương Tây, mỗi người có một suất ăn riêng, trong gia đình người Việt, mọi người cùng ăn chung một mâm, ăn chung một bát hoặc đĩa thức ăn. Ngồi vào mâm, mọi người có thói quen mời nhau. Trong nhà, ai là người cao tuổi được mời trước, rồi theo thứ bậc mà mời tiếp. Nói về cách ăn uống, người Việt có câu chuyện kể về một ông bố vợ muốn kén rể hiền. Các chàng trai "rấp ranh bắn sẻ" đều được mời đến. Trên mâm cơm hôm ấy, ông cố tình để đĩa tráo đầu đuôi rồi kín đáo quan sát. Chàng trai nào biết ứng xử, biết phép tắc thì so đầu đĩa và ăn uống từ tốn. Kẻ không được dạy dỗ cẩn thận thì vợ ngay đôi đĩa tráo đầu đuôi ấy và cứ thế ăn. Qua đấy, ông đã biết ngay phải chọn chàng trai nào cho con gái mình.

Tục ngữ có câu: "*Ăn trông nồi, ngồi trông hướng*", "*Liệu cơm gắp mắm*", có nghĩa là khi ăn phải chú ý quan

tâm đến người khác. Một mặt, do cuộc sống luôn luôn eo hẹp, thiếu thốn vì sản xuất lạc hậu, không phát triển, chứ nếu thức ăn thừa mứa ê hề - thì việc gì phải "*liệu cơm gắp mắm*" nữa. Một câu tục ngữ khác lại khuyên người ta về cách ứng xử cụ thể trong từng hoàn cảnh nhất định, làm sao "*khéo ăn thì no, khéo co thì ấm*", tức là dù gặp cảnh túng thiếu bần hàn thì phải chi tiêu cho cuộc sống hàng ngày phù hợp với hoàn cảnh của mình, giữ gìn tư cách con người.

Thông thường, trong bữa ăn, người phụ nữ bao giờ cũng phải ngồi đầu nồi. Thấy cha mẹ đặt bát xuống phải đưa hai tay đón và xới thêm cơm. Miếng ngon, miếng bổ phải mời cha mẹ trước, mời chồng rồi gắp cho con, còn bản thân mình có ăn hay không cũng không quan trọng. Người Việt còn có câu "*nam thực như hổ, nữ thực như miêu*" để đề cập cách ăn uống: đàn ông ăn như hổ, đàn bà ăn như mèo, ăn ít, ăn từ tốn, nhỏ nhẹ mới là đẹp, là đoan trang nề nếp. Còn với loại đàn bà "*ăn vụng như chóp*", "*ăn thùng nổi trôi rế*" thì bao giờ cũng bị chê trách, bị coi thường.

Người Việt vốn hiếu khách, điều này cũng thể hiện rất rõ qua việc ăn và tiếp đãi khách khứa. Ngạn ngữ Việt có câu "*Nhịn miệng đãi khách*". Dù cuộc sống khó khăn đến đâu, có khách xa đến chơi, chủ nhà bao giờ cũng ân cần mời khách ở lại dùng cơm. Có quan niệm cho rằng, điều này bắt nguồn từ thói sĩ diện, sợ làng nước người ta trông vào. Quan niệm ấy cũng có thể đúng với một số người song nhìn chung người Việt rất coi trọng tình cảm. Khách đến chơi nhà, với họ là một



nguồn vui. Thông thường, khách là đàn bà do phụ nữ tiếp và ngồi cùng mâm. Khách là đàn ông do nam giới tiếp. Trước đây, không có chuyện vợ ngồi ăn cùng mâm với khách đàn ông của chồng và chồng cũng không bao giờ ngồi ăn với khách của vợ, song, khi bung mâm lên, người không ăn cũng phải đứng ra mời cơm để tỏ ý vui mừng khi khách ở lại ăn cơm cùng gia đình. Khách của cha thì con không được ngồi cùng mâm, trừ trường hợp khách muốn được cùng nói chuyện. Khi ấy, con không được ngồi cùng khách ngang bằng với cha mà phải lấy ghế phụ ngồi cạnh bên hoặc đứng để hầu chuyện, hầu rượu, hầu cơm cho cha và khách.

Với dân ta, cái ăn, cái uống là vấn đề rất quan trọng song chúng ta không hay lý luận về cái ăn (trừ những nhà nghiên cứu hay các cán bộ chuyên trách khoa ẩm thực sau này). Cũng có người nghĩ rằng, chuyện ăn uống là tầm thường, nói nhiều về cái ăn không khỏi bị chê là thô lậu. Nhưng thực ra trong dân gian người ta rất quan tâm đến việc ăn uống, từ việc nấu nướng đến việc chọn lọc miếng ăn, cả việc giao tế, ứng xử khi ăn uống.

Nhấp chén rượu, chén trà, người sành ẩm thực phải biết chất lượng của trà và rượu. Người ta bảo nhau: *rượu trên be, chè đáy ấm*, hay *cơm nấu chín tới* mới thực sự là cơm ngon, trứng hoặc thịt *lòng đào* mới bổ, mới ngọt. Người khôn ăn miếng gan gà hoặc phải chọn được miếng *phao câu* hay miếng *bầu cánh* (không phải đầu cánh). Miếng da, miếng xương, miếng nạc, miếng mỡ,... cũng có cái ngon riêng nếu biết cách ăn, bởi vậy mới *nhất bì, nhì cốt*,... song cũng đủ cho ta thấy thế nào là vị ngon,



tránh trường hợp “*thực bất tri kỳ vị*” ăn mà chẳng biết mùi vị gì như Trư Bát Giới ăn nhân sâm!

Câu nói: “*Học ăn, học nói, học gói, học mở*” là một câu nói chính xác. Cha mẹ, nhất là các bà mẹ thường dạy con việc nấu nướng. Có thể là những kinh nghiệm chọn thức ăn: *nhất ngừ, nhì thu, tam bù, tứ nục* (ngừ, thu, bù, nục là tên các loài cá biển). Có thể là cách gia giảm món nào đi với loại rau quả nào: *cá đồng nấu khế, cá bẹ nướng măng*. Có cả sự bày vẽ cách đun lửa, cách nấu cơm: *Chồng giận thì vợ bớt lời! Cơm sôi bớt lửa một đời không khê*. Nấu nồi cơm cũng là cả một nghệ thuật công phu. Những cô gái nấu mà để cho nồi cơm “*trên sống, dưới khê, tứ bề nhào nhoét*” là những cô gái vụng, khó được ưa thích. Văn học dân gian cũng cho ta những câu chuyện hay, những vở tuồng, chèo nói thẳng vào chuyện bếp núc. Tuồng “*Vỡ vung*” diễn ra ai cũng phải cười bò. Chỉ một nồi cơm sống mà làm cho cả triều đình hoảng hốt! Nhà vua phải kêu ầm lên:

*Hỡi triều thần! Ai đập vỡ mất vung  
Không đi chợ mua về cho trăm đây?*

Tra mãi, hỏi mãi, cuối cùng mới phát hiện ra:

*Chính quý phi đập vỡ đem qua  
Sợ lệnh chúa bà đà trốn mất!*

Thế là đành phải tìm cách chữa cơm sống và các cách chữa đã được nhiều người hiến kế. Có ông đề nghị đơn giản:

*Cơm cạn rồi thì bỏ cháo mà rang  
Khuấy trộn trạo cơm kia ất chín.*

Có ông lại đề xuất:

*Cơm cạn rồi lấy lá chuối đậy ngoài  
Hâm hơi lại cơm kia ắt chín*

Thật là dân gian, thật thực tế. Cả hai cách đều hợp lý song cách thứ hai có vẻ hay hơn. Đó là kế sách của quan thái sư và đã khiến nhà vua hài lòng.

*Thái sư dâng kế ấy, đáng thương cục cơm hông,  
Ngự sử tính chưa thông, thì cho vùi cơm cháy!*

Chuyện rất vui mà vẫn tỏ ra ý thức rõ ràng về khoa ăn uống. Dân gian thì vui nhộn hồn nhiên như vậy, còn các nhà thơ Việt Nam lại quan tâm đến ý sâu sắc của vấn đề ẩm thực hơn. Chén rượu đối với họ đâu phải chỉ là chén rượu bình thường. Có nhiều loại rượu:

- Rượu tiễn biệt: *Tiền đưa một chén quan hà*
- Rượu bằng hữu: *Chén quỳnh tương ấm áp bầu xuân*
- Rượu thề nguyện: *Chén son nguyện với trăng già*
- Rượu chiến đấu: *Chén tâm khố nhấp ngon mùi chính khí*

v.v...

Vì quan tâm đến ý nghĩa, chất lượng của việc ăn uống như vậy, nên ngày xưa, các cụ ta thường tổ chức những cuộc vui nấu ăn. Thi nấu cơm là cả một màn kịch sinh động (các thí sinh chủ yếu là nữ, nhưng có cuộc nam giới cũng tham gia). Thi nấu cơm bằng cách vừa nấu, vừa chạy hay dạo vòng quanh sân đình. Nồi cơm được đặt trên gióng cho người gánh đi, có người chạy theo vừa đổ

nước, vừa vo gạo rồi đốt đuốc, làm sao cho cơm vẫn chín và lửa không tắt. Có cuộc thi nấu cơm trên một thửa đất có vẽ vòng tròn, bên trong có sẵn khoảng mười con cóc. Bếp đặt bên cạnh. Khi đun lửa nóng, cóc sẽ nhảy ra ngoài vòng, thí sinh phải dùng que dài canh chừng và gạt cho cóc trở vào vòng giới hạn. Lại có cuộc thi phải nấu nhiều nồi một lúc và bắt buộc phải bằng rơm khô. Nhóm được lửa ở nồi này thì lửa dưới nồi kia đã tắt, cô gái phải rất nhanh và khéo léo mới có thể nấu chín được cả mấy nồi cơm. Chắc chắn là chuyện không dễ, bởi thế, nên có ca dao thách thức:

*Một tay đun chín bếp rơm  
Tay vo bánh lọc, chị nhường chồng cho*

Hết thi cơm lại thi bánh. Rất nhiều lễ hội ở các làng xưa có những cuộc thi làm bánh nổi tiếng. Có nhiều thứ bánh được yêu cầu đưa ra thi tài: bánh chưng, bánh mật, bánh tro, bánh lá,... Làng Hạ Lôi và Mê Linh, Vĩnh Phúc có lệ thi bánh giầy hàng giáp. Bánh của giáp nào mượt trắng, mịn dẻo nhất thì thắng cuộc. Làng Kim Bài, Thanh Oai (Hà Nội) lại thi bánh đúc. Danh tiếng "gái Kim Bài, trai Kỳ Đúc" vang dội đất Hà Đông xưa chính là nhờ kết quả của những cuộc thi này.

Châm ngôn người xưa nói: "*Bệnh tàng khẩu nhập*" (bệnh vào theo đường ăn uống), do đó ăn uống cũng là vấn đề y học. Theo đông y, sức khỏe của con người hoàn hảo khi đảm bảo được sự cân bằng giữa con người với môi trường. Một khi sự cân bằng bị phá hủy thì cơ thể bị đau ốm. Để trị bệnh, thức ăn đưa vào cơ thể cũng phải tạo được những cân bằng về mặt âm dương. Thức



ăn có năm nhóm: nóng (hỏa), ấm (mộc) kích thích hệ thống cơ thể, lạnh (thủy) hoặc mát (kim) làm dịu nội tạng và thức ăn trung tính (thổ) không gây tác hại. Đưa vào cơ thể, thức ăn cũng được vận hành để xuất nhập, thăng, giáng. Những loại thức ăn mang tính dầu có khuynh hướng “xuất”, tức là làm toát mồ hôi, giải độc, giảm sốt, giảm đau nhức. Thức ăn dạng củ, dạng quả có khuynh hướng “giáng” giúp dễ tiêu hóa. Thức ăn có chất men, chất rượu mang xu hướng “thăng” làm tăng nhiệt, thức ăn có khuynh hướng “nhập” là thức ăn mà cơ thể dễ hấp thu, bồi bổ. Qua kinh nghiệm thực tế, người dân Việt Nam biết rất rõ những rau dền, rau ngót, rau má, mồng tơi,... dùng nấu canh, nhưng đó còn là các bài thuốc giải nhiệt, giải độc. Các thứ hành, sả, gừng, nghệ, riềng, tỏi,... là những gia vị vừa kích thích ngon miệng, nhưng cũng là thuốc chữa bệnh thông thường. Ăn hành tiêu đờm, ăn sả thông tiểu, ra mồ hôi; gừng làm ấm tỳ vị ngăn được nôn mửa, tiêu chảy; nghệ giải độc, chữa yếu gan, chữa loét dạ dày. Những thứ như hạt sen, ngó sen, tâm sen đều có thể giúp bổ dưỡng cơ thể, hạ nhiệt hoặc làm thuốc an thần, trị chứng mất ngủ. Trong bữa cơm, có đĩa rau thơm gồm húng quế, rau răm, tía tô, bắp cải,... ngoài việc giúp tăng thêm vị ngon cho món ăn còn là các thứ thuốc trị cảm cúm, giải độc, trị ung nhọt. Một đĩa rau muống, tưởng như đó là món ăn rất tầm thường, song thực chất rất giàu prôtêin, giàu chất sắt, có thể giúp cơ thể con người chống chọi với bệnh tật. Một bát canh chua lá bứa, một cốc nước cam, bát nước chè xanh, nước vối,... đều có thể giải nhiệt, hạ huyết áp hoặc góp phần tiêu hóa tốt...



Như vậy, đối với người Việt Nam, ăn các loại thảo mộc, hoa quả thích hợp vẫn được xem là con đường đưa “thuốc” vào cơ thể một cách hợp lý và vô hại.

Dưới khía cạnh y học, người Việt Nam luôn ý thức “ăn để trị bệnh” hoặc “ăn gì bổ nấy”, cho nên, nếu thức ăn được lựa chọn thích hợp thì sẽ giúp cho thể trạng con người ngày càng khỏe hơn. Chẳng hạn, người ta quan niệm ăn thịt cóc có thể chữa được tình trạng suy dinh dưỡng và suy nhược cơ thể ở cả trẻ con lẫn người lớn, chữa được bệnh bụng báng ở trẻ con. Với người già nên lưu ý ít ăn những vật bốn chân như bò, lợn, cừu,... vì nhiều mỡ khó tiêu, mà nên dùng món ăn từ vật có hai chân: chim, gà, vịt,... Trẻ em và người già nên ăn thức ăn dễ tiêu và uống nước xơ mướp để thông nhiệt, giãn gân, lợi tiểu, dễ tiêu hóa. Người phụ nữ, sau khi sinh nở cơ thể bị “hư” suy yếu và “hàn” thì nên dùng những loại thực phẩm mang tính chất “ôn” hoặc “nhiệt” để lập lại trạng thái thăng bằng trong cơ thể và tăng cường sinh khí, sức khỏe. Bởi thế nên ăn món gà mái hầm, trứng gà ngâm rượu nếp, cháo đường với vừng (mè), cháo thịt hoặc cháo trứng, chân giò lợn nấu với củ mài,...

Những bài thuốc dân gian qua con đường ăn uống ở vùng miền nào cũng có. Người ta có thể chữa hắc lao, vẩy nến bằng cách chung cách thủy gà ác (gà đen) với lá muồng thái nhỏ. Nếu bị nhức mỏi, bị suy thận có thể dùng lá lốt gói thịt lợn hay thịt rắn bằm nhuyễn nấu ăn. Con ốc sên cũng có thể dùng chữa bệnh đau xương, đau khớp,... Các loại rau, đậu bình thường đều giàu dinh dưỡng, dễ hấp thụ và đều là những thứ có sẵn ở vườn nhà.

Những câu ca dân gian: "*Mùa hè nấu chè lá tre; Nhà giàu bố com, bố cá/ Nhà khó bố rau má khoai lang; Nghé già, lá mít, khoai khô/ Ăn rồi ông cúm, bà co đi liền, v.v...*" chính là những tích lũy y học dân gian chỉ bảo cho chúng ta hiểu biết về ẩm thực.

(Xem thêm phần *Phụ lục* ở cuối sách, những hướng dẫn của Đại y sư Hải Thượng Lãn Ông Lê Hữu Trác về các loại thức ăn đồ uống nên dùng và nên kiêng).

## Phần thứ hai

# VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

### A. QUAN NIỆM ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

#### I. TÍNH THỰC TIỄN VÀ TÍNH LÝ TƯỞNG TRONG ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

Do hoàn cảnh thiên nhiên, hoàn cảnh lịch sử ở Việt Nam mà việc ăn uống của nhân dân ta từ bao đời nay, nét nổi bật nhất là tính thực tiễn trong quan niệm ăn uống. Đa số người dân qua nhiều thế hệ, cuộc sống bình thường phải trải qua nhiều thử thách gay go, phải kiên trì vật lộn mới giành được sự sống còn, nên việc ăn uống, trước nhất, phải đảm bảo được sinh tồn của nòi giống. Cái hay, cái khéo trong ẩm thực tự thân có thể xuất hiện ngay trong quá trình tồn tại của con người, rồi sau đó mới trở thành nhu cầu cần thiết để nâng cao chất lượng. Cả thế giới đều chấp nhận *"ăn để mà sống chứ không phải sống để mà ăn"*. Đó là nguyên tắc thiết thực nhất của nhân loại chứ không riêng gì của người Việt Nam. Chúng ta ăn, mặc là cốt để đáp ứng nhu cầu tồn tại. Trước nhất là phải làm sao ăn được no, mặc cho được ấm. *"Ăn no mặc ấm"*, câu thành ngữ ấy đã thể hiện tính thực tiễn của toàn thể những người Việt Nam, người giàu cũng như người nghèo, người sang cũng như người hèn. Trường hợp nhịn mặc mà ăn, hay nhịn ăn mà mặc chỉ là chuyện vui. Ăn cho đủ lượng để bù đắp sự hao phí sức lực, bù đắp thể nào cho được lâu bền. Do đó, người ta còn nhắc nhau *"ăn chắc mặc bền"*.



Bởi lẽ, nếu ăn thứ loãng thì mau tiêu, chưa làm lụng được gì đã đói. Hoàn cảnh nghèo khó, không cho phép người ta thay đổi quần áo thường xuyên, nên “*mặc bền*” cũng là một yêu cầu thiết thực. Con người sống cần khỏe mạnh. Để có cơ thể khỏe mạnh, con người cần ăn (và phải biết ăn) cũng như muốn khỏi đốt nát thì phải học hành. Những yêu cầu thiết thực ấy phải đặt ra trước nhất. Đó là tính thực tiễn của quan niệm ẩm thực Việt Nam.

Song, chúng ta cũng không chỉ biết có tính thực tiễn trong nhu cầu ăn uống mà còn chú ý đến vấn đề lý tưởng của quan niệm ẩm thực Việt Nam. Biết ăn no, mặc ấm rồi, còn phải tìm cách ăn cho ngon, mặc cho đẹp. Ăn ngon mặc đẹp đòi hỏi chúng ta phải biết các nghệ thuật chế biến gia giảm và làm giàu thêm các loại thực phẩm, nâng cao chất lượng của các loại thực phẩm ấy. Càng ngày, vấn đề ẩm thực càng được mở rộng, biến hóa không ngừng. Văn hóa ẩm thực dần dần hình thành và khẳng định vị trí của nó trong nền văn hóa dân tộc, đồng thời với sự phát triển, người dân ta cũng có nhiều suy nghĩ sâu sắc hơn chung quanh vấn đề ăn. Ăn không còn là một yêu cầu đơn thuần về phương diện sinh lý mà nó đã lan sang và chiếm vị trí trọng yếu trong phạm vi xã hội. Tính lý tưởng ở đây thể hiện một cách gián tiếp qua quan niệm ăn và nhờ đó người ta cũng thấy được cả nhân sinh quan ở con người. Không chỉ ăn theo số lượng (ăn no mặc ấm) mà phải có chất lượng (ăn ngon mặc đẹp), phải biết giá trị của cái ăn. Cái ăn, tùy theo môi trường mà thành tôn vinh hay coi nhẹ giá trị của người ăn. Một miếng giữa làng bằng một sàng xó bếp là như thế. Người ta cũng nhận ra trong hoàn cảnh nào đó, cái ăn rất có giá

trị về vật chất và tinh thần: *miếng ngon nhớ lâu, đòn đau nhớ đời* hoặc *miếng ăn là miếng nhục*. Có những nhà chí sĩ đã cảnh báo những người vì miếng ăn mà quên danh dự, không biết rằng món ăn dù đặc sắc đến đâu thì “*quá khẩu thành tàn*” hoặc là “*nuốt khói mồm rồi cũng ra khu*”. Người ta đã nhắc nhở nhau rằng ăn cũng là cách ứng xử cho thấy giá trị của con người. Cách ăn của người con trai phải khác với người con gái - *nam thực như hổ, nữ thực như miêu*. Những người hay ăn tươi nuốt sống, ăn không nhai, nói không nghĩ, ăn tạp nói càn không phải là người đáng trân trọng. Sống giữa cộng đồng, dự các buổi liên hoan, cách ăn uống phải thận trọng mới chứng tỏ mình là người có giáo dục. “*Đi chạ, cái “giá” cần làm đôi*” là một thái độ ứng xử lịch lãm, chứng tỏ con người, nhất là người con gái đoan trang, thùy my (ngày xưa, các làng thường kết nghĩa với nhau, gọi là kết chạ. Làng này được mời sang dự cỗ làng kia. Dù là thân tình như người nhà, nhưng trong giao tiếp, ứng xử cũng phải lịch sự, nhất là cho thanh nhã. Nghĩa là ăn uống không nên nhồm nhoàm thô tục mà phải từ tốn, nhỏ nhẹ. Qua bữa ăn người ta nhận thức được cái tình, cái nghĩa trong miếng ăn). *Miếng khi đôi, gói khi no/ Cũa tuy to tóc nghĩa so nghìn trùng* là như vậy. Đó không chỉ là quan niệm cổ truyền mà trong cuộc sống hiện nay, chúng ta cần tiếp tục cái tình, cái nghĩa trong cái ăn bình thường giản dị ấy:

*Hạt cơm ăn của bà con  
Là tình, là nghĩa, là ơn thấm nhuần*

(Xuân Diệu)

Có lẽ trong ngôn ngữ Việt Nam ít có từ nào như từ *ăn* được ghép thành vô số những từ tổ thông dụng trong đời sống con người. Có những từ phải suy nghĩ, phân tích mới thấy là ghép với từ *ăn* cũng là thích hợp. Nhưng có những từ không dính dáng gì với chuyện ăn mà vẫn phải dùng chữ *ăn* để làm thành phần của từ tổ, từ vị. *Ăn* được ghép vào với những từ khác để bao trùm nhiều mặt trong sinh hoạt, nghề nghiệp, tính cách của con người. Có thể thấy sự đa dạng ấy:

- Chỉ ra phong cách sinh hoạt của con người: *ăn làm, ăn chơi, ăn tiêu, ăn diện, ăn mừng,...*

- Chỉ cách thức ăn uống: *ăn chín, ăn nhúng, ăn gói, ăn chay, ăn tái, ăn vữa,...*

- Chỉ sự đồng tình, nhất trí: *ăn nhập, ăn khớp, ăn ý, ăn lời, ăn hỏi,...*

- Chỉ số kiếp, thân phận con người: *ăn xin, ăn mày,...*

- Chỉ cách thức, tổ chức làm lụng, hưởng thụ: *ăn chịu, ăn chia, ăn theo, ăn thừa,...*

- Chỉ những con người vô tích sự trong xã hội: *ăn dung, ăn không, ăn bám, ăn hại,...*

- Chỉ vào những thủ đoạn giao tiếp gian lận: *ăn bớt, ăn mảnh, ăn chặn, ăn chẹt, ăn gian, ăn quyt,...*

- Chỉ vào những hành động phạm pháp, thói xấu hạ tiện bản thủ: *ăn cắp, ăn trộm, ăn cướp, ăn hiếp, ăn bòn, ăn vét,...*

- Có từ *ăn* được ghép để chỉ vào sự xuống cấp hay sự triệt tiêu: *ăn đất* là chỉ vào cái chết của những người

không được trân trọng. *Ăn bòn* là chỉ vào kẻ thất cơ, mất hẳn vị trí huênh hoang một thời. Ngoài ra còn một loạt những từ tố khác: ăn vạ, ăn sương, ăn nhậu, ăn nằm, ăn năn,... Gần như thấy một tính cách, một hành động hay một cách thức gì khác thường là người ta có thể đưa từ “*ăn*” vào được cả. Hàng loạt thành ngữ cùng dùng từ *ăn*:

- Chỉ vào cảnh sinh hoạt yên ổn: *ăn đời ở kiếp, ăn nên làm ra, ăn trắng mặc trơn*,...

- Chỉ vào những tính cách tầm thường hay giả dối, tạm bợ: *ăn no vác nặng, ăn thật làm dối, ăn xối ở thì*,...

- Chỉ vào nỗi gian lao vất vả của con người *ăn gió nằm sương*,...

Sang thời đại mới, thời hiện đại, từ *ăn* còn được nhập với từ nước ngoài: *ăn đơ* để chỉ vào ý hợp phong cách, hợp lẽ lối làm ăn của nhau. *Mỳ ăn liền* cũng là một từ mới để chỉ vào một loại đồ ăn khắc phục ngay cái đói. Vậy từ *ăn* trong tiếng Việt có khả năng đồng hóa và cũng có khả năng hội tụ mở rộng và khái quát cao. Chúng ta xem cái *ăn* là một vấn đề văn hóa lớn lao bao trùm và chắc là trên thế giới ít có dân tộc nào quan niệm cái ăn như thế. Chúng ta nêu ra những biểu hiện trên đây để rộng đường hiểu biết, chứ nội dung chuyên đề này ta chỉ giới hạn trong phạm vi ẩm thực.

## II. KHUYNH HƯỚNG TÂM LINH VÀ TRIẾT HỌC TRONG VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

Xem xét các loại thực phẩm, các cách ăn uống của người dân bình thường ở nước ta, từ xưa đến nay, ta nhận ra một điều là họ biết ăn, biết ăn để nuôi sống mình là



điều tất nhiên, nhưng có nét lạ là họ lại biết ăn đúng, ăn ngon và ăn đẹp (uống cũng vậy). Ăn đúng nghĩa là ăn các thức ăn đủ chất, ăn thứ nọ kèm với thứ kia đúng khoa học, mặc dầu học vấn của họ có thể không cao. Ăn đúng, còn có nghĩa là họ biết ăn vào lúc nào, ăn thức ăn gì, mùa nào, chế biến, đun nấu ra sao. Biết ăn ngon là ăn thứ nào hợp khẩu vị và có chất lượng cao. Còn ăn đẹp là phải tính đến không gian ăn uống, dụng cụ, động thái ăn uống để có thể thỏa mãn cả vị giác, khứu giác, thính giác, thị giác. Đạt được trình độ như thế rõ ràng là phải giàu vốn liếng văn hóa. Vốn văn hóa ấy không phải do họ được học tập ở nhà trường, hay được ai bày dạy, đào tạo (trường dạy nấu ăn, bộ môn nữ công gia chánh mãi sau này mới có). Những kiến thức về khoa học tự nhiên về y học đều là ở các thời kỳ trung đại, cận đại và hiện đại. Khi xuất hiện những kiến thức ấy, người dân sống trong hoàn cảnh lạc hậu, nghèo nàn đều không có điều kiện tiếp cận. Thế mà cách ăn uống của người Việt chúng ta ngay từ những năm tháng xa xưa lại có sắc thái, có nội dung văn hóa, có trình độ khoa học thì, quả là một điều đáng ngạc nhiên và khâm phục.

Hơn thế nữa, trong cách ăn uống của người Việt ta không chỉ nhận ra được những gì phù hợp với kiến thức khoa học mà nếu đem đối chiếu với những vấn đề triết học - đặc biệt là với triết học phương Đông ở cả hai phần hình nhi hạ và hình nhi thượng thì có nhiều điều phù hợp. Những người dân thường vô tình là những nhà triết học, hiểu thấu những quy luật tự nhiên và xã hội để vận dụng vào công việc bấp bực hàng ngày của mình. Đó cũng lại là một điều đáng ngạc nhiên và khâm phục. Cốt nghĩa

hiện tượng lạ lùng ấy, chỉ có thể căn cứ vào thực tế cuộc sống mà thôi. Hàng ngày phải lo nấu nướng bữa ăn của mình, họ quen với từng hạt gạo, củ khoai, con cá, lá rau,... nên đã dần dần hiểu được những đặc tính của các sản vật và thực phẩm. Kinh nghiệm dạy cho họ nấu nướng như thế nào thì tốt, dùng củi hay dùng than sẽ thích hợp với nồi cơm, mổ bụng cá, chuốt da lươn, gọt củ khoai, luộc củ sắn,... thế nào là tốt, v.v... Cứ như thế, họ truyền cho nhau những kinh nghiệm rồi phát huy thêm sáng kiến, bổ sung và hoàn thiện dần. Họ còn có thể quan sát các loài vật, các giống cây cỏ để biết những gì hợp với nhau, những gì là không hợp. Con chó mới để biết tự tìm cây cỏ gì để ăn, con chim mới ra ràng được chim mẹ nhặt vật gì đưa về bồi dưỡng... họ đã quan sát tất cả để tự hình thành lấy cái vốn kinh nghiệm tự nhiên của mình. Không loại trừ những trường hợp tự thân họ đã từng bị say, bị đau bụng, đau đầu, bị ói mửa,... khi ăn phải lá độc, trái độc. Sau những tình huống chết người, tự họ và những thế hệ sau biết rút ra những bài học kinh nghiệm quý giá cho cuộc sống. Và tất nhiên, qua thời gian, không gian, trình độ con người ngày càng được nâng cao, phát triển. Ở từng gia đình, cộng đồng có người được tiếp thu kiến thức nơi này, nơi kia, được đọc sách vở, được đi vào các ngành chuyên môn, làm thầy cúng, học nghề thuốc, hoặc buôn bán giao thương... Và chính những người này sẽ truyền đạt, hướng dẫn lại những kinh nghiệm, kiến thức hay, dở có khi rất thiết thực đạt kết quả tốt,... Người bình dân sẽ tiếp thu tất cả để làm giàu cho kho tàng tri thức về ẩm thực của mình. Sau đó đến lượt những gia đình có người mẹ, người chị khéo tay hay làm truyền lại

cho con em, họ hàng những cách thức chế biến dùng đồ ăn thức uống. Một xã hội hay một cộng đồng có tổ chức nhất định dần dần nghĩ ra cách bày cỗ, bày bàn những cuộc thi nấu nướng, v.v... Chính từ đó mà khoa học ẩm thực được hình thành, không cần có giáo trình, và tất nhiên là không cần học vị.

Từ những thực tế ấy, với thời gian tích lũy, khoa học ẩm thực bình dân của người Việt Nam ra đời. Đến lượt các nhà nghiên cứu, các nhà triết học, y học phải lưu ý đến các hiện tượng bếp núc cụ thể quanh mình và họ phát hiện ra rằng: những gì mà người bình dân sáng tạo và đã lưu truyền cho nhau về việc nấu nướng, về cái ăn cái uống bất ngờ lại rất phù hợp với những kiến thức triết học, vốn chỉ quen thuộc với các học giả. Một lý thuyết sâu xa như lý thuyết âm dương ngũ hành không ngờ lại được các bà, các chị vận dụng một cách khá thành thạo và điêu luyện.

Ví dụ: Các loại thức ăn đều có vị riêng. Song, tất cả đều quy vào năm vị: cay, chua, mặn, đắng, ngọt. Khi biết tính chất các món ăn như vậy, mặc nhiên người nấu biết được những món ăn ấy kết hợp với cái gì là hợp; vị nào có thể bổ sung hoặc xung khắc. Với người bình dân, đó là điều đơn giản, nhưng với nhà khoa học biết lý thuyết *Kinh dịch* lại nhận ra rằng, ngũ vị ấy là hợp với ngũ hành, có sự tương ứng, tương thích:

- Cay là hành kim
- Chua là hành mộc
- Mặn là hành thủy

- Đắng là hành hỏa

- Ngọt là hành thổ

Lý thuyết ngũ hành có cả sự tương hòa, tương khắc. Chế biến món ăn, con người đã biết dung hòa ngũ vị, như vậy là mặc nhiên nắm được lý thuyết ngũ hành. Họ không thể giảng giải nhưng họ có thể chỉ dẫn và cũng chỉ dẫn một cách rất dân gian. Thế là ra đời những câu hát:

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

Các nhà triết học phải hiểu bí quyết của khoa nấu nướng là như vậy. Và các nhà y học cũng sẽ thấy những người đầu bếp rất có khả năng phát hiện ra giá trị của các thức ăn, những thứ nào mang tính chất gì, phù hợp ra sao với cơ thể con người. Con người có hàn (lạnh), dương (mát), ôn (ấm), nhiệt (nóng) và bình (trung tính) thì các thức ăn trong thiên nhiên cũng có những loại phù hợp. Không một bà nội trợ nào làm được bản thống kê, cũng không ai cung cấp cho các bà những sự phân tích, đối chiếu, nhưng nếu trò chuyện với họ (hay các vị đầu bếp giàu kinh nghiệm) ta có thể thấy một cách tự nhiên, họ đã phân biệt hoặc cảm nhận được loại thực phẩm nào là thích hợp với tạng cơ thể con người, chẳng hạn:

+ *Loại có tính nhiệt:*

- Bột mỳ, đậu, dầu, giấm.

- gừng sống, hành, tỏi, rau hẹ, hột cải.



- Nhân, táo, hạt sen, trám, nho, đu đủ, ô mai, hạt dẻ, mận, quýt, vải, đào.

+ *Loại có tính ôn:*

- Gạo tẻ, gạo nếp, đậu đen, vừng (mè).

- Bàu, bí, ngô, củ kiệu.

- Thanh mai, sơn trà.

+ *Loại có tính hàn:*

- Kê, đậu xanh, đậu tương.

- Rau dền, rau cải, dưa chuột, dưa hấu, măng, cà, khoai lang.

- Lê, hồng, cam, củ ấu, ngó sen.

Nhờ có tri thức khoa học (chỉ bằng kinh nghiệm mà rất chính xác như vậy) người ta có thể chọn thức ăn để bồi bổ cho sức khỏe con người. Trong những trường hợp cha mẹ hay chồng con đau yếu, chưa cần đến sự chỉ dẫn của thầy thuốc, người bình thường đã có thể biết được những loại thức ăn thích hợp cho người bệnh.

Nếu về phương diện triết học, có thể nhận ra quan niệm ăn uống của người Việt là gắn với âm dương ngũ hành, thì về phía tâm linh, ta cũng thấy những cảm nhận rất thiêng liêng thành kính. Với quả khứ, với thế giới bên kia, người bình dân tin tưởng và ngưỡng vọng. Họ thể hiện cảm quan của mình bằng những thức ăn, thức uống là đồ cúng tiến, cỗ bàn. Người vừa mới lìa bỏ trần gian bao giờ cũng phải có bát cơm đơm đầy, có quả trứng luộc đã bóc vỏ, đặt kê bài vị và bát hương. Bát cơm, quả trứng là để nhớ đến sự sinh sôi nảy nở từ thưở

hình thành vũ trụ. Phải có đôi đũa bằng bẹn cắm đứng giữa bát cơm tròn đầy (hai bát úp vào nhau thành một) để tỏ rõ sự viên mãn, sự hoàn mỹ của cuộc sống cho người ra đi được thanh thản, yên lòng. Quả trứng ấy chính là con gà, con vật đã có công gọi thần mặt trời về vào buổi khai thiên lập địa. Bát cơm ấy là tượng trưng cho cuộc sống nông nghiệp dồi dào, cho phong đăng hòa cốc. Tâm lý cội nguồn ở đây quả là sâu sắc. Sự trung bày những thực phẩm như vậy là để khẳng định rằng: những thế hệ tiếp nối không bao giờ quên thành quả của người đi trước.

Ở một số trường hợp nhất định, tâm lý cội nguồn, ý thức tưởng niệm càng được cụ thể hơn. Bánh chưng, bánh giầy là đồ cúng tổ tiên. Vua Hùng ngày xưa đã làm như vậy. Đến vua Lê Thái Tổ (Lê Lợi) khi cúng ông Hào, bà Hào thì phải có thêm bát thịt khỉ và đầu cá nướng. Những gia đình bình thường, dân dã không có những kỷ niệm gắn với các thành tựu lớn lao vẫn giữ được tinh thần và phong cách này. Nếu người cha sinh thời nghiện nước chè tươi hay thích hút thuốc Lào, thì vào ngày giỗ, bên cạnh những mâm cao cỗ đầy, phải có bát nước chè xanh đặc bốc khói và một nhúm thuốc Lào đặt trên lòng đĩa.

Trong tất cả những loại cỗ bàn khác, dù là giỗ tết hay hiếu hỷ thì thực phẩm dâng cúng phải có hoa quả. Điều đó mang ý nghĩa tâm linh rất rõ, tâm linh gắn bó với cội nguồn. Trầu cau sử dụng ở tất cả mọi trường hợp để tỏ lòng thành kính. Vì trầu cau có nguồn gốc từ câu chuyện truyền thuyết cảm động ngày xưa về tình nghĩa vợ chồng, tình ruột thịt anh em. Quả cau là vật

thiêng, là biểu tượng giữ gìn cái đẹp, cái riêng của truyền thống:

*Quý thay đệ nhất có cau  
Cúng trời, cúng Phật, ta hầu cầu yêu  
Hai là đôi chữ nhân duyên  
Nghinh hôn sinh lễ được nên vợ chồng*

Còn mâm quả: vật phẩm này không phải chỉ để trang trí trên bàn thờ. Ngũ quả chính là *ngũ sắc*: xanh, đỏ, trắng, vàng, đen; là *ngũ hành*: kim, mộc, thủy, hỏa, thổ. Mỗi màu sắc như vậy được một quả làm đại diện. Có lúc do không hiểu nguồn gốc và cũng không có điều kiện tìm tòi nên mâm ngũ quả có phần xô bồ, vì cứ có quả gì người ta cũng đặt vào mâm. Ví như phải có quả phật thủ để tượng trưng cho màu trắng; phải có quả dâu để tượng trưng cho màu đen - cái màu đen này có nguồn gốc riêng của nó. Truyện *Nhị thập tứ hiếu* (Hai mươi bốn gương hiếu tử) kể rằng: có người con nghèo khó vào rừng kiếm quả dâu lót lòng. Anh chia làm hai loại, để riêng đen, đỏ khác nhau. Người ta hỏi anh:

*Hỏi sao chia đặt đôi nơi cho phiền?*

Anh trả lời:

*Rằng quả ấy sắc đen thì ngọt  
Dâng mẹ già gọi chút tình con  
Còn là sắc đỏ chẳng ngon,  
Tấm thân cay đắng dám còn sợ chua*

Như thế là phải có quả dâu trên mâm ngũ quả để tỏ tấm lòng hiếu thảo với cha mẹ, tổ tiên. Ngày nay, nếu không gặp mùa, không kiếm được quả dâu thì nên kiếm

quả nho tím hay quả cà tím cũng được - chí ít cũng đảm bảo đủ màu sắc theo ngũ hành, chứ không nên bừa bãi đặt bất cứ quả gì.

Phần tâm linh này nên nhắc đến cả những món ăn huyền thoại. Dân gian có nhiều câu chuyện tưởng tượng về những vật phẩm linh thiêng, quý báu: con người luôn hy vọng có nhiều của cải, những sản vật quý giá tiêu biểu cho sức sống trường tồn của dân tộc, có khả năng bảo đảm sự sống của thế hệ đương thời và mai sau, người ta nghĩ rằng, thực phẩm Việt Nam có thể có:

*... những quả đào tiên*

*Của bà Vương Mẫu ban truyền xuống cho*

*Ăn vào mãi mãi vẫn no*

(Truyện Phạm Công)

Người ta còn nghĩ ra cả những suối cơm, suối vừng trong động Bích Đào, nơi Từ Thức gặp tiên nữ, rồi những mẩu sỏi, viên cuội hóa thành cao lương mỹ vị của Thần non Tản, nhất là nghĩ ra niêu cơm Thạch Sanh ăn hết lại đầy. Đó là những món ăn trong huyền thoại. Những món ăn ấy không thể có trong hiện thực nhưng nó vẫn tồn tại trong tâm tưởng mọi người. Nghệ thuật là mơ, nhưng tình người là thực. Văn hóa ẩm thực Việt Nam có nét đặc sắc ấy. Trong cuộc sống, người ta vẫn sẵn lòng tin rằng có thể có, nhất định có những đồ ăn, thức uống rất linh nghiệm vì đã được thánh thần phù phép (người trần không thấy được) để biến thành thuốc thánh. Những bát nước thải, nước lã đem cúng thần, lễ xong thì vét tàn hương hòa vào nước được xem là nước thiêng, nước



thánh. Ai cũng thấy rõ bát nước ấy mất vệ sinh nghiêm trọng, nhưng người ta vẫn cứ tin, vẫn cứ sử dụng một cách trân trọng, thành kính. Đây là trò mê tín dị đoan cần phải loại bỏ nhưng ở đó vẫn có lòng tin chân thành của những thiện nam tín nữ và cho ta thấy một khía cạnh cảm động (dù là lạc hậu) trong tâm linh của người dân đối với cách ăn uống.

Cái ăn, cái uống là chuyện bình thường, song người dân luôn nghĩ rằng đó là sự bộc lộ nhân sinh quan của con người (nhấn thêm khía cạnh triết học). Câu tục ngữ ta đã nhiều lần nhắc tới trong tập sách này: *Học ăn, học nói, học gói, học mở* đã đòi hỏi người ta phải biết cách ăn. Trước đây, Tản Đà đã nêu ra các vấn đề: ăn cái gì, ăn lúc nào, ăn ở đâu, ăn với ai... cũng cần thấu đáo. Nhưng nhà thơ chỉ mới quan tâm đến bình diện “*ăn ngon*” mà thôi còn vấn đề ăn hay không nên ăn? Đây là vấn đề mà người Việt Nam rất có ý thức. Cao lương mỹ vị có nhiều, người ta vẫn có thể từ chối không ngồi ăn, hoặc ngồi mà không đụng đũa. Cái ngon hay không, chính nghĩa hay không, phải là thứ mà người Việt Nam ưa chuộng. Bát cơm trong cảnh bất bình là bát cơm đau khổ, tội tình:

*Bữa thường nước mắt chan cơm  
Bâm thân nô bộc, tím xương phu đòi*

(*Hồng hoan lương sử*)

Có những bát cơm thôi thúc lòng tự trọng:

*Dọn lưng cơm với một quả cà  
Ăn chẳng được anh càng phần chí*

(*Lưu Bình - Dương Lễ*)

Và còn có cả những thái độ khăng khải, ngang tàng, coi khinh những món hàng ẩm thực (có cả tiền tài, danh vị) của bọn quyền thế, sang giàu:

*Đói rau rừng, thấy thóc Chu mà trá; đá Thú Dương  
lòm chồm, xanh mắt Di nằm tốt ngày o o.*

*Khát nước sông, trông dòng đục không vợ, phao Vị  
Thủy lênh đênh bạc đầu Lã ngồi dai ho lụ khụ.*

(Cao Bá Quát - Tài tử đa cùng phú)

(Lời bài phú rất sắc sảo hào hùng, gắn với chuyện xưa: Ông Bá Di không chịu làm tôi cho nhà Chu, vào núi hái rau rừng ăn rồi ngủ khi trên sườn núi. Ông Lã Vọng, 80 tuổi vẫn không chịu ra làm quan, ngồi câu cá bên dòng sông Vị dù khát nhưng thấy nước sông đục vẫn không chịu uống).

Thời đại ngày nay cũng vậy, trong chiến tranh gian khổ chúng ta nào có được ăn uống sung túc gì nhưng vẫn vui.

*Củ khoai, củ sắn thay cơm  
Khoai bùi trong dạ, sắn thơm trong lòng  
Hớp ngụm nước suối trong đỡ khát  
Trông trời cao mà mát tâm can*

(Tố Hữu)

Nhân sinh quan Việt Nam trong cái ăn, cái uống là một nhân sinh quan đẹp đẽ. Phải thấy điều đó để hiểu đầy đủ hơn về ẩm thực Việt Nam.

## B. NGHỆ THUẬT ẨM THỰC CỦA NGƯỜI VIỆT

### I. CON NGƯỜI VÀ NGHỆ THUẬT ẨM THỰC

#### 1. Người thực hành và sáng tạo

Những người tạo ra các đồ ăn thức uống ở Việt Nam đều được gọi là người nhà bếp hay đầu bếp. Có lẽ từ khi con người biết đổ lửa nấu ăn thì đã có tên gọi này. Những dụng cụ để tạo nên cái bếp được gọi là đầu rau đắp bằng đất nung, sau dần dần được thay bằng kim loại, người ta gọi là cái kiềng. Kiềng cũng như đầu rau, phải có ba chân lập nên cái thế vững chắc để có thể đặt những nồi lớn, nồi nhỏ, những cái sanh, cái chảo, nồi chín, nồi muôi. Người dân tin rằng, ở bếp cũng có những vị thần cai quản. Thường có ba người, hai ông, một bà, được tôn là các vị Táo quân hay Thổ công. Truyện cổ tích về ông Táo là câu chuyện hay và cảm động. Táo quân ngồi trong bếp, nhưng lại theo dõi tất cả các việc trong gia đình, suốt một năm dài cho đến ngày 23 tháng chạp với mới lên Thiên đình báo cáo tổng kết tình hình hay và dở của gia chủ. Chi tiết ấy đã chứng tỏ người Việt Nam trân trọng cái bếp đến thế nào.

Người làm bếp được gọi bằng nhiều tên, có tên được mượn theo chữ Hán. Người hầu bàn ở các quán rượu được gọi là *tieu báo*. Người nấu ăn cho quân đội ngày xưa gọi là *hỏa đầu quân*, ngày nay ta gọi là *anh nuôi*. Dưới thời thuộc Pháp, có tiếng Anh du nhập, những người phụ tá mang thức ăn thức uống cho khách gọi là các cậu bồi (*boy*). Do đó, trong xã hội xuất hiện tầng lớp gọi là *bồi bếp*. Khá nhiều những anh bếp, cậu bồi đã bí

mật tham gia cách mạng. Vụ Hà thành đầu độc thế kỷ XX xảy ra do chính những người bồi bếp này tham dự và đóng góp lớn vào chiến công.

Những đầu bếp chính là “tác giả” tạo ra những món ăn ngon. Không được học hành một cách bài bản, khoa học, nhưng họ rất biết giá trị dinh dưỡng của từng món ăn, biết cách nấu nướng thế nào để món ăn nâng cao được chất lượng. Và dù không được học về khoa tâm lý nhưng họ cũng biết tính toán thế nào để món ăn hợp với khẩu vị của người trong nhà hoặc của khách hàng. Nhân dân thường truyền tụng tên tuổi và tiếng tăm của những người nấu ăn giỏi. Có người được tuyển vào cung và được phẩm hàm hãn hoi. Ở từng vùng, có những người đầu bếp xuất sắc trở thành chuyên gia, các đám hội hè tiệc tùng thường phải mời những vị này đến soạn cỗ và bày cỗ. Cái giỏi của những người này không những ở cách nấu nướng chế biến món ăn mà còn ở cả sự tính toán thế nào để chi tiêu cho hợp lý. Đặc biệt phải nói đến cái tài của các anh nuôi, chị nuôi trong quân đội. Trong hoàn cảnh chiến tranh khó khăn, sinh hoạt ở những nơi biên ải, những vùng cư dân thưa thớt, với số tiền khiêm tốn, thế mà những người này đã đảm nhận được việc nuôi quân một cách tuyệt vời, tạo điều kiện cho bộ đội ăn no đánh thắng. Hơn thế, họ còn có nhiều sáng kiến, tạo ra những kiểu bếp núc thích hợp trong lúc hành quân. Bếp Hoàng Cầm là một sáng kiến vĩ đại vì không chỉ bảo đảm việc ăn cho chiến sĩ mà còn bảo vệ xương máu và tính mạng cho bộ đội trong suốt hai cuộc kháng chiến chống Pháp và chống Mỹ của dân tộc.



Qua hàng ngàn năm lịch sử, chúng ta nhận thấy giữ vai trò trọng yếu nhất trong hàng ngũ những người sáng tạo và phát triển nền kho tàng ẩm thực Việt Nam phải là những người phụ nữ. Tục ngữ có câu: *dàn ông cái nhà, đàn bà cái bếp*, tuy không hoàn toàn chính xác nhưng vẫn có thể chứng minh một cách đúng đắn vai trò của những người phụ nữ. Ta có thuật ngữ "*người nội trợ*" để chỉ công việc bếp núc của các bà, các chị. Sự thực có thể nói, phụ nữ mới là người phù hợp để bảo toàn, bảo trợ cho đời sống gia đình. Với trách nhiệm là người chủ chốt trong nhà, chị em điều hành và quán xuyến mọi việc, *một trăm chìa khóa em đeo* thì chìa khóa chính là chìa khóa bếp. Chị em theo dõi việc bếp núc, việc thu chi, điều hòa tất cả mọi chuyện để duy trì sự sống trong gia đình. Riêng về mặt chuyên môn của khoa ẩm thực, họ vừa là người tạo nên món ngon vật lạ, vừa là nhà sinh vật học, là nhà chế biến và đồng thời là một thầy thuốc. Không có trường lớp, chỉ là sự bất chước, sự truyền thụ từ bà đến mẹ, đến chị em, dần dần trở nên những người tài năng và sáng tạo ẩm thực. Hiện nay có những lớp nữ công gia chánh, những chuyên gia viết thành sách vở song không phải là được phổ cập toàn dân.

Nghệ thuật ẩm thực còn được xem xét ngay ở cách bày biện. Ở đây phải nói những chị em đầu bếp đã đạt đến trình độ của những họa sĩ. Những món giò hoa, giò lụa, những đĩa rau tươi, những hoa lá được xếp bày trong các mâm cơm, nhiều khi đã thành những bức tranh sinh động. Cái ngon phải đi đôi với cái đẹp. Có những cái đẹp đã tạo được những cảm giác lạ kỳ. Những mâm cơm

nhiều sắc màu gợi được tình yêu thiên nhiên, cảm quan về vũ trụ. Những hình ảnh sinh động đó có thể làm cho người ăn ngồi quanh mâm có được những khoái cảm nghệ thuật trong đồ ăn, thức uống thật diệu kỳ...

Nhà văn Ngô Tất Tố đã có một trang văn rất sinh động miêu tả nghệ thuật chặt thịt gà của một anh mỗ làng thật là siêu hạng:

*Nhanh nhẩu, hấn sờ ngón tay vào lưỡi dao xem có bén không. Và hấn lật cái trôn bát, liếc luôn ba lượt thật mạnh. Bấy giờ mới giờ đến bộ lòng gà. Mề, gan, tim, phổi. Các thứ đều được thái riêng và được bày riêng vào một góc đĩa. Tuy nó chỉ được một dùm con con, nhưng trong mười đĩa, không đĩa nào thiếu một thứ nào.*

*Rồi hấn nhắc con gà ra thớt. Bắt đầu chặt lấy cái sỏ, sau mới chặt đến miếng phao câu.*

*Sỏ gà được pha làm năm, miếng sỏ nào cũng có dính một tí mỡ, phao gà làm bốn, miếng phao nào cũng có đầu nhọn, đầu bầu. Cánh gà, thân gà được chặt hơn mười miếng, xong rồi Mỗ chuyển sang chặt thân gà:*

*... Hấn lách lưỡi dao và sườn con gà, cắt riêng hai cái tòi gà bỏ ra góc mâm, rồi lật ngửa con gà lên thớt. Hấn uớm dao vào giữa xương sống và giơ dao lên chém luôn hai nhát theo chiều dài cái xương ấy. Con gà bị tách ra làm hai mảnh, đều có một nửa xương sống. Một tay giữ thối thịt gà, một tay cầm con dao phay hấn bằm lia lịa như không chú ý gì hết. Nhưng mà hình như tay hấn đã có cỡ sẵn, cho nên con dao của hấn giơ lên, không nhát nào cao, không nhát nào thấp. Mười nhát*

như một, nó chỉ lên khỏi mặt thớt độ già một gang và cách cái ngón tay hấn độ vài ba phân. Tiếng dao công cốc đụng vào mặt thớt, nhịp nhàng như tiếng mõ của phường chèo, không lúc nào mau, cũng không lúc nào thưa. Mỗi tiếng cốc là một miếng thịt văng ra. Miếng nào như miếng ấy, đứt suốt từ xương đến da, không còn dính nhau mấy may”.

(Theo Ngô Tất Tố tác phẩm, tập II.  
Nxb. Văn học, Hà Nội, 1977)

Còn một số người khác cũng rất xứng đáng được xếp vào hàng ngũ những người sáng tạo và minh họa nghệ thuật ăn uống của Việt Nam. Đó là những bà chủ các hàng quán ở dọc đường, ở xóm chợ, ở đầu hay cuối phố, ở những con đường to các thị trấn, thị xã, thành phố. Có những quán hàng hay mẹt hàng bình dị, không ồn ào, phô trương nhưng thức ăn, hàng ăn của họ lại thường hấp dẫn. Dọc đường thiên lý từ Bắc vào Nam ta hay gặp những quán cơm, quán bánh. Bà chủ hay ông chủ các quán đó là những người dân bình thường, chất phác, trình độ văn hóa không có bao nhiêu nhưng món ăn của họ rất có tiếng. Khách bộ hành đi lại nhiều thường ghi nhớ để tìm đến các quán ấy. Có khi trong hàng chục món ăn, chỉ một món canh cá, rau sống, thịt tái, thịt thui,... là được người ta nhớ, rồi nhắc nhở nhau, không ăn được món ấy là một sự thiệt thòi. Có khi, những món hàng tạo cho nơi ấy có một cái tên trở thành danh tiếng, tên riêng đã hóa thành tên chung: quán Cháo, quán Bánh Gai, quán Đồ Đen, quán Giắt, v.v... Những hàng nước rất thô sơ đơn giản cũng trở thành thương hiệu cho người ta ghi nhớ: nước cô

Hợi, nước bà Dần, bà Béo,... Không thể nào phân tích ra cho rành mạch, nhưng thực sự phải công nhận đó là những nhà hàng có đồ ăn thức uống ngon.

Những người bán hàng rong ở các thị trấn, các chợ, ở thành phố cũng phải được xem là người có nhiều đóng góp cho nghệ thuật ẩm thực. Hàng rong ở Việt Nam nhiều và rất quyến rũ từ tiếng rao của những người chào hàng. Phở gánh là thứ hàng rong được người ta trông đợi (ngày nay đã có phần mai một). Nhiều gánh phở chất lượng của bánh, của thịt và nước dùng thậm chí còn cao hơn phở hiệu. Người bán hàng chỉ thỉnh thoảng cất lên tiếng rao, nhấn dài âm có một từ: “Phở...ở...ở”. Tín hiệu ấy có một sức gọi lạ lùng. Chỉ cần nghe tiếng rao ấy là cảm thấy thích thú, muốn ăn liền. Có khi người ta không rao mà chỉ cần tạo nên tiếng động đặc trưng như món *xúc tắc*, chỉ cần gõ nẩy tiếng nhịp nhàng bằng hai mảnh gỗ, như món kẹo lạc, ngô rang, chỉ cần lắc cái ống xúc xắc, hoặc bóp bóp vào quả bóng hơi của một cái kèn tự tạo là đủ cho người nghe biết mà tìm. Một buổi sáng ở thành phố, trong cái lao xao yên bình trước một ngày nhộn nhịp, nếu ai đó để ý lắng nghe sẽ để ý nhận được những tiếng rao mang những tín hiệu thú vị. Giọng rao chằm ở thanh trắc: “*Ăn giò bánh mười!*”, giọng rao chằm ở thanh bằng: “*Ai xôi vò chè đường!*”... Lại có chuyện một sinh viên người Pháp ngữ ngành: “Sao lại có thằng bé nào mang vàng bạc ra bán dọc đường thế này?”. Nếu ta biết chút ít tiếng Pháp thì sẽ thấy câu chuyện thật vui. Một chú bé bán lạc rang rao dọc phố: “*Ai lạc rang?*”. Anh bạn người Pháp nghe thành “*L'argert*” là tiền bạc! Không ít những lời rao được đưa vào thơ ca, có những lời



mộc mạc nhưng chất thơ khá đậm, có những lời rao khiến người nghe xúc động tận đáy lòng như nhà thơ Nam Trân đã viết:

*Hai tay xách hai vòm  
Một vài mụ le te  
Tiếng rao non lạnh lót  
Chốc chốc "ai ăn chè?"*

Với nhà thơ Tố Hữu:

*Ai ăn bánh bột lọc không?  
Tiếng rao sao mà ướt lạnh tê lòng...*

## 2. Người thưởng thức

Văn hóa ẩm thực Việt Nam không phải chỉ nhận ra được ở cái thức ăn, ở cách sáng tạo, chế biến và bày biện món ăn mà còn ở cả những người thưởng thức.

Người biết ăn, ngồi vào mâm không chỉ để thỏa mãn nhu cầu vị giác của mình, nghĩa là đến mức thấy món ăn ngon hoặc không ngon, các vị cay, chua, đắng, ngọt của thức ăn, của đồ gia vị mà phải biết thưởng thức một cách tế nhị, tinh vi và thấu đáo. Có nhiều vị ngọt, vị chua, dùng trước hay dùng sau, phối hợp với những các gia vị khác thì mới là hoàn chỉnh. Điều ấy, những người thô kệch, vội vàng không thể nhận ra được. Món ăn có nguyên vị của nó mà còn có cả phong vị, hương vị nữa. Người ăn phải đồng thời vận dụng cả vị giác, khứu giác, thính giác trong lúc ăn thì mới thưởng thức được đúng vị ngon. Chính ở đây, cách lập luận của Tản Đà - tuy cố ý làm cho lời viết ra vẻ lập dị, song cũng có thể gọi là thấu

đáo. Muốn “ăn được ngon phải có đồ ăn ngon, giờ ăn ngon, chỗ ngồi ăn ngon và người cùng ăn cho ngon mới thật là hoàn hảo”. Cách thưởng thức như thế quả là lối hưởng thụ của nghệ sĩ.

Người ngồi ăn vừa là nghệ sĩ nhưng đồng thời còn vừa là triết gia. Uống rượu có triết lý về rượu, uống trà có triết lý về trà. Sau một hớp rượu hay một ngụm trà có biết bao nhiêu là ưu tư, nghiền ngẫm. Và một đũa com, gắp một miếng thịt cũng thế. Ăn không chỉ là việc của lưỡi, của răng, của dạ dày mà là một việc của trí tuệ. Đây chính là vấn đề nhân sinh quan trong cái ăn, như trên đã nói.

Có khá nhiều mẩu chuyện lưu truyền trong nhân dân cho ta thấy người Việt Nam quả đã nhận thức về ăn uống một cách rất nghệ thuật, sâu sắc mà cũng thật tự nhiên. Truyện ngắn “Những chiếc ấm đất” trong cuốn sách *Vang bóng một thời* của Nguyễn Tuân có nói về một kẻ giang hồ đi hành khất đến gặp một đại gia nổi tiếng biết uống chè ngon là câu chuyện vô cùng độc đáo. Người giang hồ ấy đến nhưng không xin tiền, xin gạo, chỉ xin một nhúm chè và xin được tự tay pha lấy bằng bộ ấm chén riêng của mình bỏ trong cái bị cói cặp kè bên hông. Uống hết lượt chè, ông tỏ bày khen ngợi, chỉ hơi tiếc rằng có bị phảng phất một cái mùi gì như mùi vỏ trấu trong chè. Ai nấy đều nghĩ rằng đó là một lời nói ra vẻ thách đời của một anh chàng lạc phách. Nhưng không ngờ, buổi chiều hôm ấy, khi ông khách đi xa, người hầu vô ý làm đổ lọ chè, người ta quả thấy trong chè có lẫn một vài mảnh vỏ trấu! Uống chè mà đạt đến cái mức tinh vi như

thế thì quả thật là vô tiền khoáng hậu! Người nghệ sĩ này phải chăng chỉ có trong văn chương mà thôi.

Truyện cổ tích Việt Nam còn kể về một ông già đi kén vợ cho con trai. Ông đóng vai người hành khất đến một gia đình nhà kia có hai cô con gái và xin một ống gạo. Nhưng ông lại viện lẽ già cả, lóng ngóng không thể nấu nướng được, xin hai cô thương cho trót, vui lòng thổi giúp thành cơm cho lão. Cô chị có vẻ phật ý, nhưng cô em thì vui vẻ nhận lời. Ông cụ vẫn kè nèo: “Cô nấu cơm cho, lão xin cảm ơn. Nhưng với nắm gạo này, lão muốn được ăn cả cơm, cả cháo, cả bánh đậu khảo, cả nước chè tàu! Xin cô giúp hộ”. Lần này thì cô chị vùng vằng thật sự. Một ống gạo sao đủ chế ra từng ấy thứ? Đúng là ông già lắm cạm, được voi đòi tiên! Song cô em lại sẵn sàng tiếp nhận yêu cầu khúc mắc này. Cô vo gạo thổi cơm rồi lấy vài thìa nước cơm và bỏ thêm một vài hạt cơm. Đó là món cháo. Cạy một miếng cháy vàng ươm, gấp lại gọn gàng đặt bên cạnh mâm, đó là bánh khảo. Lấy một miếng cháy khác, đốt cho đen đỏ vào chén, rót nước sôi vào, đó là chè tàu. Phần cơm còn lại được đơm vào bát.

Mẫu chuyện rõ ràng có ý nghĩa sáng tạo và ý nghĩa thưởng thức. Người Việt Nam biết cách ăn uống, biết cách chế biến như vậy quả đã đạt đến một trình độ nghệ thuật cao, rất tinh vi trong chuyên môn, rất sát sao với hoàn cảnh xã hội và phong tục. Một mẫu chuyện nữa rất giàu ý vị nghệ thuật, mà lại là một bài học cho sự giao tiếp lịch lãm trong cuộc sống: Có một gia đình nhân ngày vui tổ chức một bữa ăn để tiếp đãi mấy người rể quý. Cơm rượu no say rồi, mọi người kéo nhau ra bàn uống

nước. Ông bà nhạc cho người hầu mang ra một đĩa cơm nếp rất nóng và một cái đĩa bày mấy quả đào đặt trước mặt các chàng rể, mỗi người một chiếc bát con có đựng độ lưng thìa nước mắm. Thấy vậy, mấy chàng rể ngần ngừ vò đầu suy nghĩ: Cơm đã no rồi còn mang xôi ra làm gì? Sao cũng không có dưa thìa gì cả? Cái bát đựng nước mắm là để chấm xôi ư? Xôi mà chấm nước mắm thì có vẻ hơi lạ! Còn mấy quả đào, chắc là dùng tráng miệng? Tuy nhiên, anh nào anh nấy đều phân vân, chưa người nào dám đụng vào món nào cả. Thật may, đây không phải là một cuộc thử tài. Ông bố vợ là người từng trải, thấy các chàng rể lúng túng đã hướng dẫn và giảng giải: Đầu tiên là phải lấy quả đào lăn trên đĩa cơm nếp nóng để cho sạch lông tơ ngoài vỏ đào. Cơm nếp là dùng vào việc ấy, chứ không phải là món ăn. Đào cũng không phải để tráng miệng. Người ta chỉ cần lấy một miếng ở trái đào, chấm nhẹ vào nước mắm, nhai nhai một hồi rồi nhả lại vào bát con. Như thế là để cho sạch và thơm miệng rồi uống trà đưa ra tiếp theo. Nếu không biết mà thò tay bốc xôi, hay ăn đào thì bị coi là thô lậu. Nghệ thuật ăn uống như vậy quả là cầu kỳ, song cũng phải công nhận rất tế nhị và rất tinh vi.

Còn một cách nhìn nhận khác để có thể thấy quan niệm ăn uống nghệ thuật của người Việt Nam. Đó là ai chỉ biết ăn mà không biết đến giá trị, đến chất lượng món ăn đều bị xem là kẻ *thực bất tri kỳ vị*. Những ai tham ăn, tham uống đều bị xem là những người phàm ăn. Những lời khuyên của cha mẹ đối với con cái như *ăn trông nôi, ngồi trông hướng; ăn có nhai, nói có nghĩ* là những lời thiết thực gắn với nét đẹp trong ẩm thực.



Những truyện tiếu lâm về những kẻ tham ăn, về những thầy đồ, thầy cúng hủ lậu trong ăn uống có rất nhiều để giáo dục con người. Song, cũng nên biết rằng, trong phạm vi này, có những truyện để chê bai tật xấu, lại có những truyện khác không nhằm mục đích phê phán hay chế giễu. Nó có ý vị, nghệ thuật riêng. Chẳng hạn, người tráng sĩ uống rượu dưới trăng không uống bằng chén mà uống cả vò song không ai xem là kẻ tham ăn tục uống. Ông trạng nguyên khi còn là thầy đồ ăn mười tám bát canh, mười tám bát cơm không phải là kẻ tham lam. Việc ăn uống như vậy chỉ để minh họa cho chí khí và sức mạnh phi thường của họ. Vì cái ăn, cái uống là chuyện có thực trong lịch sử: “Gia đình cụ Nghè Bón (tên thật là Trần Ân Chiên, đỗ Tiến sĩ năm 1715) mở trường dạy học để nhân đó mà kiếm chồng cho ba cô con gái của mình. Ông bà để ý đến ba anh em học trò nọ và cho gọi đến ăn cơm để tiện bề kiểm tra. Ba anh em ngồi một mâm riêng. Mâm cơm thầy đồ ở thôn quê rất đạm bạc, mỗi người chỉ được đưa một quả trứng và một chén nước mắm. Ba cậu ung dung đánh chén. Bà Nghè ngồi trong buồng kín đáo quan sát. Ba chàng rể tương lai cùng bộc lộ ngay tính cách riêng của mình. Anh khóa làng Ngọc Quang dầm nhỏ quả trứng vào bát nước mắm, ăn uống một cách từ tốn, khoan thai. Anh khóa làng Thư Cốc chia quả trứng làm ba phần, mỗi phần ăn với một bát cơm, cũng có vẻ ung dung tuần tự. Còn anh khóa làng Kim Vực ăn quả trứng ngay từ đầu bữa ăn, sau đó ăn cơm với nước mắm. Được kể lại, ông Trần cả cười: “Nếu vậy thì hay. Ba anh sẽ ra đời với tính cách riêng của họ. Mà chắc chắn chàng trai Kim Vực sẽ làm những việc lớn hơn”.

Sau này, sự việc diễn ra quả đúng như tiên liệu của cụ Trần Ân Chiên. Dân chúng trầm trồ, trường ông Nghè có ba người học trò (có rể) đều đỗ đại khoa. Năm 1724 Hà Tông Huân đỗ Bảng nhãn, Nguyễn Đức Hòa đỗ Tiến sĩ. Vài năm sau Đỗ Huy Kỳ đỗ Thám hoa (1731). Hai người con rể đầu đều làm quan đến chức Thị lang. Người rể út là Hà Tông Huân tức anh khóa làng Kim Vực làm đến Tham tụng (Tể tướng) và là một trong năm vị nguyên lão đại thần đúng với ý nghĩ của bố vợ: ăn to làm lớn". (Sách *Thầy giáo Việt Nam mười thế kỷ* - Vũ Ngọc Khánh - Nxb. Thanh niên, H.2000).

## II. LỄ TỤC DÂNG CÚNG

Văn hóa ẩm thực Việt Nam là một đề tài phong phú có thể tìm hiểu ở nhiều lĩnh vực. Ở trên, ta đã gợi ý qua một số điểm trong phạm vi lý luận và phong cách. Nhưng trong cuộc sống hàng ngày, những giá trị ẩm thực mang nét văn hóa còn tồn tại ở nhiều bình diện. Chúng ta có thể tìm hiểu thêm để nhìn nhận và suy nghĩ qua các đồ tiến cúng, các lễ vật dâng lên thần linh và liên hoan trong cộng đồng phần nào bộc lộ hay tiềm ẩn khuynh hướng tâm linh, trình độ nghệ thuật và cả hoàn cảnh kinh tế, phong tục của dân tộc hay của địa phương (nhất là ở một nước có nhiều dân tộc như nước ta). Cuộc sống đời thường có thể bình dị đơn sơ, nhưng trong lễ tục, những đồ dâng cúng phải được chọn lọc, bày biện một cách chu đáo, thể hiện được lòng thành kính thiêng liêng. Xin được giới thiệu một phần sưu tầm về các đồ vật dâng cúng trong các lễ tục có từ xa xưa (bây giờ đã ít nhiều có sự thay đổi):

## 1. Lễ vật dâng cúng thần linh của các dân tộc

Tại các đình, đền, miếu, phủ đều có các kỳ dâng hương lớn với những nghi thức nghiêm trang cùng với việc tổ chức hội hè tấp nập. Sau những kỳ lễ như vậy, mọi cá nhân có nhu cầu tín ngưỡng đều có thể tùy tâm dâng lễ vật, khấn cầu ở những nơi thờ tự trên. Đi lễ nên có lễ vật, to, nhỏ tùy tâm. Có mấy loại lễ vật chính:

Lễ chay (hương, hoa, trà,...) đặt ở ban Phật, Bồ tát hoặc để dâng ban Thánh Mẫu.

Lễ mặn (gà, lợn, giò,...) đặt ở ban thờ Ngũ vị Quan lớn.

Lễ đồ sống (trứng, gạo, muối,...) dành riêng cho việc cúng quan Ngũ hổ, Bạch xà, Thanh xà ở hạ ban công đồng Tứ phủ.

Cỗ mặn Sơn trang (món ăn đặc sản: cua, ốc, bún, ớt,...) thường sắm theo con số 15, tương ứng với 15 vị được thờ tại ban Sơn trang.

Theo lệ thường, lễ thần thổ địa, thư đền trước, gọi là lễ trình. Người thực hành tín ngưỡng cáo lễ thần linh cho phép tiến hành lễ. Sau đó sửa sang lễ vật một lần nữa, mỗi lễ được sắp bày ra các mâm và khay chuyên dùng.

Kế đến là dâng đặt lễ vật vào vị trí các ban cần đặt lễ vật từ ban chính trở ra ban ngoài cùng. Chỉ sau khi đã đặt xong lễ vật lên các ban mới thắp hương: một nén, ba nén,... Sau khi hương được châm lửa dùng hai tay dâng hương lên ngang trán, vái ba vái rồi kính cẩn cắm hương vào bát hương. Nếu có sớ tấu trình thì kẹp sớ vào giữa hai bàn tay hoặc đặt lên một cái đĩa nhỏ, hai tay nâng đĩa sớ

lên ngang mày vái ba lần. Sau khi lễ xong, số được đặt tại ban công đồng Tứ phủ.

Trước khi khấn thường thỉnh chuông (ba hồi). Thỉnh chuông xong mới lễ, mới khấn. Trong khi đợi hết một tuần hương có thể viếng thăm cảnh quan nơi thờ họ.

Thắp hương xong, vái ba vái trước mỗi ban thờ rồi hạ tiền, vàng,... đem ra nơi hóa vàng để hóa. Cần hóa tiền vàng từng lễ một, từ lễ của ban thờ chính tới lễ của ban thờ Cô, thờ Cậu. Trước khi hóa vàng người ta hóa văn khấn, số trình trước.

Hóa tiền, vàng xong mới hạ những lễ vật dâng cúng khác.

Dâng hương lễ Phật tại chùa vào các kỳ tuần, tiết, sóc vọng, nhất là vào mười tư, mười rằm hàng tháng. Mỗi khi gặp phải rủi ro, những người có đức tin vào Phật, Pháp, Tăng cũng thường tới chùa kêu cầu, lễ bái và ước vọng cho được tai qua, nạn khỏi. Người đến chùa lễ Phật không chỉ cầu đảo cho người còn sống, mà còn phát nguyện cầu cho người đã khuất, những mong họ được siêu linh đất Phật Tây phương cực lạc. Cầu nguyện cho những người đương sống gọi là cầu an, còn cầu đảo cho vong linh của những người đã khuất gọi là cầu siêu (hay độ vong).

Đến dâng hương tại các chùa chỉ nên sắm các lễ chay như hương, hoa tươi, quả chín, oản phẩm, xôi chè; không nên sắm sửa lễ mặn như cỗ tam sinh (trâu, dê, lợn), thịt mỡ (thịt sống, rượu). Việc sắm sửa lễ mặn chỉ được chấp nhận nếu như trong khu vực chùa có thờ tự



các vị Thánh, Mẫu. Tuy nhiên, lễ mặn chỉ dâng ở ban thờ Thánh, Mẫu, tuyệt đối không được dâng ở khu vực Phật điện.

*Cúng ngày sóc, ngày vọng (ngày mùng 1 và 15 âm lịch hàng tháng):* Mỗi tháng mùng 1 là ngày sóc, ngày 15 là ngày vọng. Trong những ngày này tại các gia đình, người ta sửa lễ cúng tổ tiên, Thổ công, Thánh sư, Tiền chủ, thần tài tại những bàn thờ gia đình. Có thể cúng mặn (trừ cúng Phật), hoặc chỉ cúng thễ hương, hoa, trầu, rượu.

Tại chùa có cúng Phật, mọi người tới chùa lễ Phật với đồ lễ gồm hương, hoa, oản, chuối.

Riêng ở miếu, đền và đình, dân làng sửa lễ oản, chuối, trầu, rượu, hoặc lễ mặn để lễ thần.

Theo lệ thường, muốn cúng lễ điều gì, trước hết phải cúng Táo quân (vua Bếp). Người Việt quan niệm Định phúc Táo quân tức là ông vua Táo định phúc đức cho gia đình. Phúc đức này do sự ăn ở phải đạo hay trái đạo của gia chủ và của người nhà. Đối với người Việt, Táo quân nghĩa đen là vua Bếp. Vua Bếp có ba ngôi, gồm ba vị thần linh: Thổ công (trông nom việc trong bếp), Thổ địa (trông coi việc trong nhà), Thổ kỳ (trông nom việc chợ búa).

Táo quân thường được tôn là *Đệ nhất gia chi chủ*, nghĩa là vị chủ thứ nhất trong một nhà. Chính vì vậy mà mỗi khi muốn cúng lễ đều phải cúng Táo quân trước, và xin phép ngài để những vị được cúng lễ có thể tới phối hưởng. Hai bên bài vị bao giờ cũng có đôi câu đối:

*Hữu đức năng ty hòa*

*Vô tư khả đạt thiên*

(Có đức trông coi việc lửa

Vô tư có thể lên trời)

Sau khi cúng Thổ công, Thổ địa thì cúng gia tiên. Mỗi lần cúng lễ đều có đồ lễ, thường gồm trầu rượu, hoa quả, vàng hương. Trong trường hợp bất thần, đồ lễ có thể giảm xuống mức tối thiểu, chỉ cần một chén nước lạnh, một nén hương thắp trên bàn thờ là đủ. Ngoài ra, tùy theo các gia chủ giàu nghèo và tùy những buổi lễ, đồ lễ có thể gồm nhiều thứ khác như xôi chè, oản, chuối hoặc cỗ mặn, có khi thêm đồ mã.

Sau khi đồ lễ đã được đặt lên bàn thờ, gia trưởng khăn áo chỉnh tề, thắp hương cắm lên bát hương rồi khấn.

**Cúng ông Công, ông Táo:** Thông thường vào ngày 23 tháng chạp, người ta phải lo làm lễ cúng ông Công, ông Táo. Người Việt rất coi trọng lễ này vì họ cho rằng đây là ngày các vị thần lên Thiên đình, báo cáo với Thượng đế mọi việc ở nhân gian, ở gia đình họ. Do đó, lễ cúng này được làm rất cẩn thận, trang nghiêm.

Lễ vật thường thường là trầu rượu, hoa quả, xôi gà hoặc chân giò heo. Nhiều nhà cũng làm cỗ cúng gia tiên. Người ta hay mua cá chép thả sống trong chậu nước bày lên cúng để ông Công dùng làm vật cưỡi; không ai mua cá giống khác hay con vật khác để cúng, vì theo thần thoại thì chỉ có cá chép hóa rồng, mà rồng bay lên trên mây mới đưa được ông Công về trời.

Trong lễ cúng Thổ công, ngoài rượu, hương, nến và mâm cơm cúng, còn có một cỗ mũ 3 chiếc, một mũ đàn bà màu vàng để giữa, hai mũ đàn ông màu đen, đặt hai bên tượng trưng cho “hai ông một bà”. Có khi, người ta chỉ đặt một đôi hia và một mũ nam để giữa. Ngoài ra mỗi mũ còn kèm theo áo và hia (không có quần) và 100 vàng thoi. Tuy nhiên, màu mũ này cũng thay đổi theo năm do phụ thuộc vào màu sắc của ngũ hành (kim: vàng; mộc: trắng; thủy: xanh; hỏa: đỏ và thổ: đen).

Ngày chạp người ta mua vàng, mũ, hia mới về để thờ và đốt những thứ cũ từ năm trước đi. Như vậy, ông Công chỉ dùng toàn đồ cũ khác với vị thần được người ta cúng vàng, mũ mới, đốt ngay khi lễ xong.

**Cúng Giao thừa:** Lễ Giao thừa còn gọi là *lễ Trừ tịch*: Trừ là trao lại chức quan, tịch là ban đêm. Lễ Trừ tịch cử hành lúc Giao thừa là lúc cũ - mới giao tiếp. Hết giờ Hợi sang giờ Tý vào lúc nửa đêm, là bắt đầu sang ngày khác âm lịch; đêm 30 tết, là *Giao thừa* người ta làm lễ Trừ tịch tiễn vị thần năm cũ, đón vị thần năm mới, cũ giao lại công việc, mới tiếp nhận.

Xưa ta tin rằng, mỗi năm có một vị thần *Hành khiển* coi việc nhân gian, mỗi vị có tên riêng với vương hiệu và cũng gọi là *Đương niên chi thần*, mỗi vị Hành khiển có một vị phụ tá là *phán quan*.

Có mười hai vị Hành khiển luân phiên kể từ năm Tý đến năm Hợi là mười hai năm, hết lượt lại quay trở lại năm Tý với vị Hành khiển của năm ấy.

Hành khiển có ông thiện, ông ác. Có năm trời ra thiên tai hạn hán, lụt lội, mất mùa, đói kém, hay dịch bệnh chết hại, là do số tấu của Hành khiển, trừng phạt vua quan không có nhân chính hay dân ăn ở càn rỡ. Bởi vậy, lễ Giao thừa là lễ quan trọng nhất trong dịp Tết Nguyên đán. Người ta cúng lễ ở ngoài trời và trong nhà. Sắp đến giờ lễ Giao thừa, cả gia đình quây quần sum họp chuẩn bị lễ vật cúng. Đúng đến 12 giờ đêm, lễ được tiến hành.

Lễ vật cúng Giao thừa ngoài trời, ngoài những phẩm vật không thể thiếu (hương, nến, trầu,...) còn cần có thêm đồ chín như thủ lợn luộc, gà trống luộc, xôi nếp, bánh chưng. Lễ vật được chuẩn bị sẵn, đặt lên bàn hay mâm kê trên một cái đôn (không để trên mặt đất).

Tới đúng thời điểm Giao thừa thì thắp đèn, hương, đốt pháo rồi khấn. Nếu viết văn khấn giấy để đọc thì ngay sau khi đọc xong sẽ hóa (đốt) ngay cùng với tiền, vàng dâng cúng.

**Tết bánh trôi, bánh chay:** Tết Hàn thực vào ngày mùng 3 tháng 3 âm lịch, vào ngày đó mọi nhà không để lửa mà ăn đồ ăn đã chuẩn bị sẵn hôm trước - đồ ăn nguội, nên gọi là Hàn thực. Tết này có nguồn gốc Trung Hoa và thông dụng ở nước ta từ lâu.

Khi trở thành lễ tết, người Việt Nam không kiêng lửa vào ngày 3 tháng 3, mọi việc nấu nướng vẫn được thực hiện, chỉ có điều người Việt tượng trưng cho tết Hàn thực bằng bánh trôi, bánh chay, với ý nghĩa tượng trưng đó là những thức ăn nguội - hàn thực. Vì vậy người Việt gọi tết Hàn thực bằng tên gọi khác là tết Bánh Trôi, Bánh Chay.



Trong tết này, người ta chỉ dâng cúng bên bàn thờ tổ tiên bánh trôi, bánh chay, rượu, nước và mời tổ tiên về ăn tết với con cháu.

**Giỗ Mẫu:** Ngày mùng 3 tháng 3 ngày giỗ Mẫu (trong hội Phủ Giầy), tiến hành tế theo quốc lễ.

Theo nghi thức triều đình, phải làm đủ thập cúng (mười cỗ cúng). Mỗi cỗ gồm một trăm bánh giầy lớn, có dán giấy trang kim, một bàn đầy chuối ngự, một con lợn đã chọc tiết và làm lông. Ngày xưa, mười cỗ tế được giám định và xếp loại. Căn cứ vào cỗ để cấp ruộng cho các bậc đàn anh trong làng. Lễ giỗ này rất trọng thể. Các nơi nghiêm trang cờ lọng, chiêng trống, bát bửu, lộ bộ. Nếu có cờ tiết mao hoặc cờ của khâm sai đại thần thì đều được che lọng vàng. Chủ tế, nếu không có quan khâm sai do triều đình cử tới, thì là quan Tổng đốc Nam Định. Đứng hai bên là các quan chức hàng huyện, rồi đến các vị chánh tổng, lý trưởng và các vị chức sắc tổng Đồng Đội. Tiếp đó, có hai mươi bốn người lính đội nón chóp sơn, mặc áo nâu, thắt lưng màu, chân quần xà cạp, cầm súng.

**Cúng Bách linh (của đạo Phật):** Hàng năm, vào những ngày rằm, mồng một của ba tháng hè, tại am có nấu cháo cúng. Cháo được đổ vào những lá đa xếp thành bồ đài, cài vào những chiếc que cắm hai bên đường. Lễ cúng này là lễ cúng Bách linh, nghĩa là những vong hồn vô thừa nhận. Theo tín ngưỡng, những vong hồn này trong lễ cúng sẽ cùng nhau tranh cướp những bồ đài cháo. Câu "*cướp cháo thí lá đa*" là nói những người vô hậu, không ai cúng giỗ, phải đợi cúng tại am chúng sinh để tới hưởng cháo thí.

Muốn có tiền gạo làm lễ cúng, bà vải thường bày một chiếc nong ra cạnh đường đi, đốt vải nén hương để khách qua lại có lòng bố thí cho những cô hồn. Bà vải ngồi trong am đánh trống kể kệ hoặc cùng năm ba bà vải trong làng cùng làm lễ chèo đò, nghĩa là chèo đò cho những vong hồn đi từ Phong đô (cõi âm) qua sông Nại Hà để trở về dương thế hưởng lễ Bách linh.

**Lễ Tổ Hùng vương:** Giỗ tổ Hùng vương tổ chức ở đền Hùng vào ngày mùng 10 tháng 3 âm lịch hàng năm.

Đồ tế trong giỗ Tổ Hùng vương ngoài hương hoa, các thức quả, có cỗ tam sinh (gồm một con lợn sống cạo lông bỏ lòng, mỡ chà phủ kín toàn thân, bò, dê mỗi thứ một con, thui vàng, bỏ lòng, để nguyên cả con). Nhưng theo truyền thống là *bánh giầy* và *xôi màu* vốn là lễ vật do dân làng Cổ Tích chuẩn bị, lễ vật này gắn liền với sự tích chàng Lang Liêu, con vua Hùng Vương thứ VI đã lấy nếp giã nhỏ làm bánh giầy và sáng tạo ra bánh chưng dâng lên vua cha, sau đó được vua cha truyền cho ngôi báu.

Lễ tổ chức ở Lâm Thao, Phú Thọ.

Trong hội lễ ngày 12 tháng 2 âm lịch hàng năm, được cử hành tại miếu Lạn, thuộc thôn Cao, làng phải làm cỗ cúng có thịt gà, với điều kiện gà làm thịt tại miếu, thân mình gà để sống, cỗ lòng thì luộc chín quăn với củ kiệu. Theo tục truyền, khi vua Hùng đi săn, dừng chân tại núi Lạn (về phía nam núi Ngũ Lĩnh), vua truyền nướng thịt để ăn. Trong khi đó các my nương đi tìm rau thì một my nương tên là Kiệu đã tìm thấy một loại cỏ thơm, bèn cho vào ống nứa với thịt đem nướng. Món ăn này rất ngon,

được vua Hùng khen, bèn đặt tên cây đó là cây củ kiệu để ghi nhớ my nương đã tìm ra loại củ đó.

Ngoài lễ cúng này, theo tục truyền, khi các tướng của vua Hùng đi săn qua đây, thấy hai con hổ đánh nhau, bèn giết hổ làm thịt tại trận. Về sau, dân làng thờ các vị, đến ngày tế lễ chọi trâu, giết thịt hai con, như để thay cho hai con hổ thối ấy.

Cỗ thịt trâu ở Lâm Thao được dọn bày trên lá ngõa thay cho đĩa rồi bày lên mâm tre, gọi là cỗ phổ. Cỗ có 9 tầng gọi là cỗ “cửu trùng thất điệp” mỗi tầng bày 7 lá ngõa. Tế xong cả làng cùng ăn tại bãi và có thể ăn bốc.

**Cúng thần linh:** Trong những ngày sóc, vọng hoặc tiết lễ thường, ông chủ lễ (thường là ông cai đám), sau khi đặt đồ lễ lên bàn thờ phải thắp hương đèn, rồi lễ nghênh thần bốn lễ. Lễ xong, ông chủ lễ quỳ trước bàn thờ, hai tay chắp ngang trán. Trong lúc đó, một ông đám hoặc quan viên rót rượu vào ba chiếc chén đặt trên đài, đồng thời một vị quan viên khác đọc sớ khấn.

Sớ đọc xong, rượu rót lần thứ hai cũng vào ba chén trên. Ông chủ lễ đứng lên, lễ thêm hai lễ. Rượu lại rót thêm lần thứ ba, lần này ông chủ lễ tạ bốn lễ.

Riêng đồ lễ của làng thì ngay sau khi cúng xong, hết tuần hương được đem chia làm đôi, một nửa làm cỗ kiến viên để các bô lão và quan viên hiện diện tại đó uống rượu, còn một nửa chia cho các hàng bô lão, chức sắc mỗi người một miếng oản, một quả chuối, có khi nửa quả chuối, một miếng trâu làm phần. Phần dẫu không nhiều

nhưng việc chia sẻ rất công minh. Người ta lấy sự thừa hưởng ân huệ lộc thánh thần làm trọng.

Đồ lễ của làng do một ông lênh mãi biện phải lo và đóng vai đấng cai. Tiền mua đồ lễ, ông lênh sẽ được làng hoàn lại.

**Cúng thần tài:** Nếu người ta chỉ cúng Táo quân trong những ngày sóc, vọng thì thần tài lại được cúng quanh năm. Người ta thờ thần tài ở xó xỉnh và ngày tết có tục kiêng hót rác trong ba ngày đầu năm, sợ hót mất thần tài ở trong đồng rác đổ đi, sự làm ăn sẽ không phát đạt.

Trong những ngày sóc, vọng, giỗ tết, người ta cúng thần tài bằng cỗ mặn, còn trong những ngày thường, lễ cúng thần tài rất đơn giản, chỉ có trầu, nước và đôi khi có một đĩa hoa quả.

Mỗi buổi chiều tối, bàn thờ thần tài được thắp hương, có khi gia chủ khăn vái, có khi chỉ khấu đầu trước bàn thờ. Chỉ trong những ngày sóc, vọng và giỗ tết, sự khăn vái của gia chủ mới cần thiết.

**Cúng ông Địa:** Đa số các gia đình người Việt, dù ở thành thị hay ở nông thôn, đều có tục thờ cúng ông Địa, còn gọi là ông Thổ (thổ cũng là địa, là đất) hoặc Thổ công. Người ta tin rằng ông Địa - Thổ công là chủ đất nơi mình sinh sống, nếu được ông Địa phù hộ thì sẽ làm ăn khấm khá, mạnh khỏe.

Ông Địa có thể là vô hình, nên bàn thờ cúng ông chỉ cần đặt bát hương riêng của ông lên bàn thờ, ngoài những ngày kỵ, giỗ chạp trong nhà có thờ cúng, thì ngày sóc,



ngày vọng hàng tháng đều có thắp hương, cúng hoa quả cho ông.

**Tết Đoan ngọ:** Còn gọi là tết Đoan dương. Dân gian quen gọi là tết mừng 5 hay tết “giết sâu bọ”.

Theo quan niệm xưa thì trong cơ thể con người, nhất là bộ phận tiêu hóa, thường có sâu bọ, nếu không trừ khử thì chúng sẽ ngày càng sinh sôi nảy nở, gây nguy hại cho người. Nhưng giết chúng không phải là dễ và trong chu kỳ một năm thì ngày mừng 5 tháng 5 chúng mới lộ diện nên mới có thể giết chết.

Giết sâu bọ bằng thức ăn, có hoa quả và rượu nếp. Sau khi ngủ dậy, súc miệng và giết chúng ngay: trước hết ăn rượu nếp vào cho chúng say, sau đó ăn trái cây làm cho chúng chết. Đối với con trẻ, có tục bôi vào hai bên thái dương và rốn bụng một ít nước Thần sa, Chu sa; cũng có thể cho chúng uống một ít nước đó để cho con trẻ được an toàn hơn. Ngoài ra, người ta cho trẻ đeo chỉ ngũ sắc và một cục hồng hoàng với những túi nhỏ tết hình quả đào, quả khế, quả ớt,... bằng the lụa màu sắc sỡ. Trẻ nhỏ còn được nhuộm móng tay, móng chân bằng lá móng, trừ ngón tay trở và ngón chân trở.

Trong lễ này, nhiều làng có tục ăn trứng luộc, ăn kê (kê ăn lẫn với đường cát và bánh đa). Người lớn, cả đàn bà uống tí chút rượu hòa tam thân đan hay hồng hoàng, cũng để giết sâu bọ.

Nhà nào nhà nấy làm cỗ cúng gia tiên. Vì đương mùa dưa hấu, nhiều nơi cúng bắt buộc phải có dưa hấu với đường cát.

Nhiều nơi con cháu lo biếu tết ông bà, cha mẹ, con rể sêu tết cha mẹ, học trò biếu tết thầy dạy. Quà biếu tết mừng 5 thường là ngỗng với đậu xanh hay dưa hấu với đường...

**Tết Trung nguyên:** Tết Trung nguyên là tết tổ chức vào ngày rằm tháng bảy hàng năm, dân gian còn gọi là ngày "Xá tội vong nhân".

Tết Trung nguyên có nguồn gốc từ lễ Vu Lan bồn (Ulmabana - nghĩa là "Cứu khổ theo ngược", lấy bồn đựng trăm vị đem cúng Phật để cứu cái khổ treo ngược, nhằm siêu độ cho vong nhân).

Theo tín ngưỡng truyền thống thì ngày rằm tháng bảy các tội nhân ở cõi âm được tha tội một ngày. Bởi vậy, các gia đình ở dương gian làm cỗ bàn cúng gia tiên, đốt vàng mã và cầu cúng tụng kinh độ trì cho họ.

Nhiều người bày lễ cúng chúng sinh ngoài sân, trước thềm nhà, rìa đường phở cúng cô hồn, ma đói, dùng lễ vật sơ sài như bánh đa, bánh bèo, ngô bắp, khoai lang, trứng luộc,... Hậu hĩ thì có xôi chè và thế nào cũng có một nồi cháo hoa, vàng mã. Cúng chúng sinh thường là những xấp giấy tiền, những xấp giấy cắt hình cái áo, ... ít khi cúng vàng hồ, vàng thoi.

Ngoài các cỗ cúng, lễ cúng ở các gia tư, người ta còn bày cỗ cúng chò các cô hồn tại cầu, quán, đình, chùa và gọi là *cúng cháo*. Lễ vật để cúng cháo có cháo hoa nấu bằng gạo, cơm nắm vắt thành nắm nhỏ, hoa quả, bánh bèo, trầu cau, xôi chè... và có đồ vàng mã. Lễ vật bày lên mẹt hay nong. Riêng cháo thì múc đổ vào lá mít, còn

lại trong nồi lớn. Khi cúng xong, các cô hồn, những người nghèo, trẻ em giành và chia nhau các thứ đó, còn vàng mã thì cũng được hóa.

Những nhà có người mới chết trong vòng một hai năm thường đốt mã, làm chay ngày Trung nguyên.

**Tết Trung thu:** Lễ vật cho tết Trung thu tùy từng gia đình. Ngoài những thứ truyền thống để cúng gia tiên, cỗ Trung thu chủ yếu là hoa quả: bưởi, hồng,... và bánh nướng, bánh dẻo,... để trẻ em phá cỗ Trung thu khi trăng lên sáng tỏ.

Tuy Trung thu là tết trẻ em nhưng nhiều người nhân dịp này gửi biếu cha mẹ, người thân bánh trung thu, cốm Vòng, chuối, hồng để thể hiện lòng hiếu thảo và tình thân.

**Tết Thường tân:** Cũng như các dân tộc khác, người Việt làm tết cốm mới sau khi thu hoạch vụ mùa, gọi là tết Thường tân.

Tết cốm mới do từng gia đình làm, lấy lúa mới gặt về phơi xong, xay giã làm cốm thổi xôi cúng gia tiên. Sau lễ cốm mới người ta mới bắt đầu ăn cốm gạo mới.

Cũng nhân tết này, con cháu mua quà và gạo nếp mới cùng những đặc sản thu đông như chim cù, ngói,... biếu lễ ông bà, cha mẹ và những bậc được tôn kính.

**Yến lão:** Ở làng quê Việt Nam xưa, khi các cụ già đến tuổi "lên lão", dân làng có tổ chức yến lão và tế lão. Đây là một lễ tục đẹp, thể hiện sự kính trọng bậc cao niên.

Yến là tiệc rượu. Yến lão là thết tiệc mừng thọ các quan - lão.

Cứ đến dịp làng mở hội ở chùa hay nơi công quán, các lão được làng đem cờ quạt trống kèn rước ra đình.

Lão 100 tuổi đi võng điều, che bốn lọng xanh. Lão 80 tuổi võng xanh tròn cong một lọng. Lão 70 tuổi, võng xanh tròn ống một lọng. Trai tráng cầm cờ, khiêng võng đều đội nón dẫu, mặc áo đẹp.

Tại đình làng, gian bên phải lão bà ngồi, gian bên trái lão ông ngồi. Tùy theo lệ làng, có nơi lão 90 tuổi được ngồi một mình chiếu nhất.

Tế lão cũng đủ nghi thức như tế thần với tuần rượu, có văn tế lên lão, văn chúc thọ, có ban tư văn hành lễ và phường bát âm tấu nhạc.

Lúc tế, quan lão ngồi trước những mâm cỗ đặt giữa chiếu, chỉ uống rượu và nghe văn tế, văn chúc thọ. Những mâm cỗ sẽ được mang về từng nhà biếu các cụ. Chiếu nhất một cụ ngồi, được biếu cả một cỗ gọi là cỗ một; chiếu nhì hai cụ ngồi là cỗ đôi, thì mỗi cụ được biếu nửa cỗ. Cỗ dưới đồng hạng, cứ bốn cụ một cỗ.

Cỗ Yến lão thường làm rất hậu, hai bánh giầy, hai bánh chưng, giò, nem và nhiều thứ bánh khác.

Ngày tổ chức yến lão, dân làng đều có một cảm giác vui vẻ, đầm ấm. Nhà nào có các cụ già thì rất hãnh diện vì được coi là gia đình có phúc nên các cụ mới thọ như vậy.

Đám rước quan lão vừa huy hoàng, ngoạn mục và cũng đầy tình cảm.

**Khao vọng:** Ngày xưa, khi có chức tước, phẩm hàm,



ngôi thứ, có chân khoa mục, muốn được công nhận phải *khao vọng*.

*Khao* là làm tiệc khoản đãi để tỏ lòng hân hoan. *Vọng* nghĩa là được người ta trông lên (với ý cao đẹp, mong muốn).

*Khao* bao giờ cũng phải đi đôi với *vọng*. Lệ *vọng* phải nộp tiền cho làng, ngôi cao thì lệ nặng, ngôi thấp thì lệ nhẹ, tùy theo từng làng.

Làm việc *khao* trước hết phải sửa lễ tế yết thành hoàng và cáo gia tiên nội ngoại.

Khi tế lễ xong, người *khao* phải làm tiệc để khoản đãi dân làng. Cỗ bầu than tức là cỗ đặt thịt và xôi ngay trên mặt mâm, không cần bát đĩa. Làng nào dễ dãi, cỗ *khao* thường là thịt lợn luộc ăn với nước xuýt và rau ghém, có khi còn thêm thịt bò và thịt trâu ăn tái hoặc nấu xào. Nhà nào giàu thì còn *khao* làng giò, nem, ninh, mọc. Thông thường bốn người một mâm. Tiên chỉ ngồi chiếu nhất, một mình một cỗ và được biếu cái thũ lợn (thứ chỉ được biếu cái nọng, kỳ mục và quan lại đều có phần biếu) đại để phải hết nửa con lợn, nửa con còn lại thì để làm cỗ ăn uống tại đình.

**Tế thần Nông:** Cồn Làng và Xắn Cạp là hai ngôi đền tranh dựng trên một quả đồi gần làng Sông, xã Tân Hợp, huyện Tân Kỳ, tỉnh Nghệ An. Đây là nơi đồng bào hàng năm đến làm lễ tế thần Nông, cũng gọi là lễ đền Cồn Làng (đền trên Cồn ở đồi Làng). Lễ đền Cồn Làng làm vào ngày 6 tháng 2 âm lịch, sau lễ xuống bến nước.

Lễ vật gồm một con lợn (chùng 5kg), hai chum rượu,

và bốn gốc lúa tốt do hai thanh niên làng đi nhổ trộm ở ruộng làng bên, được đưa lên đền Xần Cạp làm lễ cúng thần coi ruộng nương sau đó sang làm lễ ở đền Cồn Làng.

Sau khi dân làng tề tựu đông đủ, ông chủ đất thay mặt dân làng dâng hương cầu mong cho người đông, vật thịnh. Khi trời tối dân làng từ đền Cồn Làng đưa "hồn lúa" về nhà ông chủ đất - tức là rước bốn gốc lúa về, người ta khiêng bốn gốc lúa "*hồn lúa*" rất cẩn thận. Đoàn người đi theo nhảy múa, hò reo và trống công inh ỏi, đuốc sáng trưng. Trong khi đó, các gia đình vẫn có người ở nhà (thường là các bà già) cũng trong tư thế sẵn sàng hân hoan đón "*hồn lúa*" về nhà mình. Mỗi gia đình đặt một bàn thờ cạnh cầu thang lên xuống, đặt một đĩa trầu 12 miếng và một ngọn nến. Khi đoàn rước "*hồn lúa*" về đến làng các bà già đến bàn thờ khấn: Chào "*dạ*" lúa đã về (dạ: mẹ), rồi bưng đĩa trầu vào buồng, coi như "*hồn lúa*" đã vào nhà. "*Hồn lúa*" được đưa vào nhà ông chủ đất, sau đó là nhảy múa uống rượu.

*Lễ cúng trời (của người Thái):* Đồng bào dân tộc Thái hàng tổng ở miền núi tỉnh Nghệ An, theo tục truyền vào những năm được mùa tổ chức lễ cúng trời, tạ ơn trời đã phù hộ và cầu vụ mùa sau sẽ tốt hơn.

Dân lập đàn cúng trời ở giữa trời, trên đàn bày đủ lễ vật làm ra: lúa, ngô, kê, bắp, bầu, bí, gà, lợn,... của tất cả làng bản. Ông chủ bản làng hay ông mọ đại diện cho dân làm lễ cúng trời để cầu phúc cho dân.

Trong khi ông mọ cúng trời, trai gái nhảy múa quanh đàn cúng làm vui cho các thần linh về hưởng lễ vật.

*Rija Nugar* là lễ cầu xin thần Mẹ xứ sở các vị thần linh giúp cho người Chăm tránh được những điều xấu xa, xui xẻo trong năm cũ như ốm đau, hạn hán, lũ lụt,... cầu xin những điều tốt lành như sức khỏe và sự bình yên cho xóm làng và mưa thuận gió hòa, cây cối tốt tươi.

Lễ vật ngày đầu gồm một cặp gà, mười trứng vịt, năm mâm cơm canh, xôi, chuối, trầu, rượu. Hôm sau, lễ vật cũng tương tự, nhưng riêng cặp gà được thay bằng con dê. Chủ trì lễ là Ôn Duôn Gru cùng với Ôn Ing phụ lễ.

Khi buổi lễ bắt đầu, Ôn Duôn Gru vừa vỗ trống para nung, vừa hát lễ. Các bài hát kể lại sự tích của thần, cầu xin sự phù trợ cùng với những lời dâng cúng lễ vật.

*R'mul*: Khi lúa trên rẫy sắp trở bông, đồng bào Mạ (Lâm Đồng) tổ chức lễ *R'mul*. Lễ này cúng tại rẫy.

Khi cúng, người ta gác cây chọc lỗ lên trần nhà giữa rẫy cho đến khi dọn nhà vào làng thì mới lấy xuống đem về. Trong dịp lễ này, ở ngay đầu buôn sẽ được dựng lên hai ngôi nhà nhỏ để thờ các thần. Trong ngôi nhà đó có bày một chén cơm nếp, trên để một quả trứng gà luộc cắt làm đôi, một chén rượu và một ống hút nhỏ. Xung quanh ngôi nhà cắm các cây bông làm bằng tre chuốt ra. Lễ cúng này nhằm xua đuổi ma quỷ khỏi làm hại mùa màng.

*Lễ đâm trâu (của đồng bào Tây Nguyên)*: Lễ đâm trâu tổ chức nhằm mừng lúa mới, mừng nhà rông và mừng chiến thắng. Lễ này tổ chức tại nhà hoặc nhà rông (khi có lễ mừng chiến thắng). Trâu được buộc vào trụ cây nêu, cây nêu trồng một cây polang. Đội chiêng đánh bài nhạc mở đầu lễ hội. Già làng hoặc một người làng tin cây

của gia đình cầm một nắm gạo và nước đến gần con trâu, vãi vào mình trâu và đọc lời khấn Giàng phù hộ cho gia đình làm ăn phát đạt, mạnh khỏe; gia đình xin tế trời một con trâu, luôn mong thần trời chứng kiến và phù hộ cho gia đình làm nương rẫy luôn được mùa. Xong, chặt chân trâu, rồi đâm vào tim con trâu. Con trâu từ từ ngã xuống, chiêm trống dừng lại, mọi người xúm vào làm thịt trâu, uống rượu và chia phần. Một phần thịt trâu sẽ được dành lại để uống rượu chung tại nhà rông.

**Lễ buộc vía (của người Dao):** Theo tập tục của đồng bào Dao (tỉnh Vĩnh Phúc) vào dịp đầu năm mới, dân bản làm lễ cầu mong trời đất, thánh thần phù hộ cho người già mạnh khỏe, trường thọ. Lễ buộc vía trọng lão gọi là *lễ bắc cầu đại*.

Lễ buộc vía tổ chức trong một đêm. Người ta làm một cái lán cách nhà của người được làm lễ từ năm đến mười mét, rồi bắc một chiếc cầu gỗ để “*dẫn vía*” người được buộc vía. Dưới cầu gỗ đào một rãnh nhỏ. Trong lán treo một bộ tranh Tam thanh.

Lễ buộc vía chủ yếu là dâng lễ tế thần với vật cúng là một con lợn, một con gà, hai con chim bồ câu,... Khi làm lễ không có tấu nhạc lễ và sau đó không có múa hát.

**Lễ cúng sức khỏe (của người Êđê):** Khoảng tháng 2 tháng 3 âm lịch, người dân Êđê tổ chức lễ cúng sức khỏe cho người thân trong gia đình. Tại nơi tổ chức lễ buộc sẵn ba chén rượu, theo thứ tự to trước, nhỏ sau bên bếp lửa hồng. Chiếu trải giữa nhà để đón khách, xung quanh là các ghế dài để các nhạc công đánh cồng, chiêng, trống ngồi.



Chủ nhà (thường là bà chủ) được già làng (chủ lễ) mời vào ngồi ở chiếc chiếu bên bếp lửa cạnh cột nhà chính. Chủ lễ cầm con gà sống thien (còn sống) quay về phía chủ nhà làm lễ cúng sức khỏe, cầu mong Giàng phù hộ cho gia chủ sức khỏe. Khi chủ lễ khấn xong, chủ nhà cầm lấy cần rượu hút 7 hơi dài rồi lần lượt mọi người trong gia đình, chú bác, cô dì trong dòng họ (nữ trước, nam sau) lần lượt uống theo. Mọi người cùng nhảy múa, uống rượu cần, ăn thịt nướng và cuộc vui có thể kéo dài vài ba ngày.

*Ăn mừng nhà mới (của người Khơ Mú):* Dân tộc Khơ Mú sinh sống ở Nghệ An có tập tục khi nhà dột không được sửa dậm lại mà phải hợp lại cả hai mái. Khi muốn làm nhà phải sắm sửa đủ mọi thứ và phải làm xong nhà trong một ngày. Khi làm xong nhà, chọn sáu người khỏe vừa múa nhảy, vừa đập sàn cột, phên,... xem nhà có chắc không. Nếu nhà có lỗi nào thì 21 ngày sau chủ nhà cho làm lại. Khi thấy nhà chắc chắn, chủ nhà làm lễ cúng khấn ma, cảm ơn dân bản, mở vò rượu cần và bung đi một vòng quanh nhà, có nam nữ thanh niên theo sau, cùng hát vang điệu hát nói về tập tục của dân tộc mình. Đó là lễ *mừng nhà mới*.

Dân bản tự do ra vào nhà mới, cùng uống rượu cần, ăn cơm thân mật và nhảy cạp thịt. Trong ngôi nhà mới, chủ nhà chuẩn bị sẵn thịt lợn, luộc chín cắt thành từng miếng dài, treo lưng lẳng ở góc nhà. Đoàn người đi qua chấp tay sau lưng, nhảy cao lên để cạp thịt. Ai cạp được nhiều thịt sẽ được hưởng nhiều phúc, nếu ai về tay không sẽ gặp điều không vui.

*Vào nhà mới (của người Chăm):* Làm xong nhà, người ta chọn ngày lành (tránh ngày thứ ba hàng tuần), mời các pochang, popaseh đến nhà chủ trì buổi lễ. Từ sáng sớm, chủ nhà bày bánh trái, thức ăn ra trước sân nhà để các pochang, popaseh đọc kinh, cầu cho gia chủ mọi sự bình an khi vào nhà mới. Cùng lúc đó, một tốp phụ nữ mang những đồ dùng cần thiết bước vào nhà, đi đầu là bà chủ nhà mang theo hộp trầu. Bà cùng mọi người ăn trầu. Sau đó kết thúc buổi lễ, chủ nhà cùng mọi người dự một cuộc liên hoan vui vẻ.

*Lễ nhóm lửa (của người Thái):* Được thực hiện sau khi dựng xong nhà mới. Người Thái (Mai Châu, Hòa Bình) làm lễ này nhằm cầu thần Bếp, thần Lửa phù hộ cho gia đình mạnh khỏe, ăn nên làm ra.

Chủ nhà sắm vài mâm cơm cá và thịt thú rừng khô để dâng lễ ma và thần Bếp. Sau đó mời một bà giỏi việc nhà, khéo tay đến nhóm lửa vào bếp.

Khi bếp cháy sáng, cả nhà vui mừng. Bà chủ lấy sanh đồng rang vài mẻ ngô, rồi rắc ngô lên sàn nhà mới để bọn trẻ nhặt. Ngô càng nở càng tốt, trẻ em càng đông càng may mắn, mạnh khỏe. Sau đó, chủ nhà đặt giữa nhà hũ rượu cần để mọi người cùng uống và múa hát vui vẻ. Trong lễ nhóm lửa, chủ nhà treo công chiêng cho mọi người cùng đánh, để cho cả làng biết.

*Lễ cúng ông bà (của đồng bào Kh'mer, Nam Bộ):* Hàng năm từ 29 tháng 8 đến mùng 1 tháng 9 âm lịch, đồng bào Kh'mer, Nam Bộ tổ chức lễ cúng ông bà (tiếng Kh'mer gọi là Phithi sèn Đăunta, hay là lễ Đăunta), nhằm nhớ công ơn ông bà, cha mẹ, họ hàng; dâng kính

lễ vật của người có công còn sống, cầu phước cho linh hồn người quá cố, liên kết những người trong phum srok, liên hoan vui chơi với bạn bè.

Lễ Đâunta kéo dài trong ba ngày: ngày đầu các gia đình dọn dẹp sửa sang bàn thờ, nhà cửa, áo quần,... rồi dọn mâm cơm ngon, xới bốn bát cơm, đốt đèn hương mời bà con họ hàng cúng, khấn mời linh hồn người quá cố về ăn uống nghỉ ngơi. Ba lần khấn đều có rót trà và rượu, sau gấp thức ăn bỏ vào trà rượu rồi đem đổ ra sân, cắm một cây nhang mời ma quỷ đưa ông bà về chơi. Buổi cúng này là "*cúng đón tiếp*". Chiều cúng linh hồn ông bà, sau đó mời linh hồn vào chùa nghe sư sãi tụng kinh cầu phúc, múa hát. Ngày thứ hai, người nhà đưa linh hồn ông bà từ chùa về nhà, lại cúng cơm, mời ông bà ở lại chơi một đêm nữa. Ngày thứ ba, gia đình dọn cỗ "*cúng đưa*", cũng khấn đủ ba lần, sau đó xới cơm, gấp thức ăn để vào chén, rồi đổ vào thuyền làm bằng bẹ chuối, mo cau để mang theo ăn dọc đường về đến âm phủ. Thuyền có cờ phướn, khắc hình cá sấu và đặt thêm đậu, muối, bánh trái,... để ăn được lâu hơn. Xong xuôi, đem thuyền thả trên mương rạch gần nhà rồi mời anh em họ hàng dùng cơm, vui chơi cho đến chiều tối.

*Lễ cơm mới (của người Thái):* Hằng năm, từ tháng chạp đến tháng 3 (năm sau), người Thái (Mai Châu, Hòa Bình) tổ chức lễ cơm mới, gọi là *Khau mừ*, có vai trò như tết Nguyên đán vì người Thái không ăn tết Nguyên đán đầu năm. Trong khoảng đó, tùy gia đình chọn ngày thích hợp nhất làm lễ sau khi đã chuẩn bị sẵn sàng, nhất là trách nhiệm của cô con dâu.

Vào ngày lễ, từ sáng sớm, chủ nhà cho mời anh em họ hàng đến. Cô con dâu mang bộ quần áo lụa hoa màu vàng, đổ đến trước bàn thờ tổ tiên thay (mặc vào) với ý xin phép dự lễ (vì cả năm, đó là nơi cô con dâu không được tới). Tiếp đó, cô con dâu chuẩn bị: vòng tay, túi thổ cẩm đựng trang sức có hai nanh lợn rừng, rồi dùng thang leo lên gác lấy những bó lúa nếp mấy hạt đặt lên chõng tre để mọi người khiêng từ sàn xuống đất (theo lời mời của cô con dâu) với vẻ nặng nhọc (phải nghỉ đến năm lần, tuồng như thóc gạo đầy nhà). Tiếp đó, thầy mo cúng lễ, cô con dâu mang lúa đi xay, giã thành gạo, rồi vo và nhuộm màu gạo trước khi đồ xôi. Xôi chín dỡ ra cho nguội. Cô con dâu lấy cá muối chua trong chum ra, gói vào lá chuối với bột gạo ngoài rồi buộc lạt theo số lẻ (1-3-5-7-9) đúng như quy định của từng dòng họ (họ sang buộc 9 lạt). Cá gói cũng được đồ chín, bày lên mâm xôi. Cúng cá là điều bắt buộc với mọi nhà trong lễ cơm mới do đó, các gia đình phải chuẩn bị cá cúng và tuyệt đối không cúng vật nuôi trong nhà.

Mâm cúng bày lên, ông mo làm lễ gọi hồn vía người đi xa về vui với con cháu. Vì những người đã khuất không làm giỗ vào ngày chết, mà cúng luôn trong lễ này.

**Lễ cầu yên (của người Chăm):** Dân tộc Chăm, theo tập tục truyền thống, hàng năm vào đầu tháng giêng (lịch Chăm), tức là tháng 4 dương lịch, tại các làng xóm tổ chức lễ cầu yên, tiếng Chăm gọi là Raja Prông - lễ lớn, để tống tiễn những xấu xa, tội lỗi của năm cũ.

Để tiến hành lễ, dân làng đóng góp tiền gạo, rồi dựng rạp làm lễ bằng lá buông to, cửa hướng tây, trước rạp là



một sân rộng. Chủ trì lễ cầu yên là một ông thầy điều khiển dàn nhạc tay, võ trống, miệng vừa hát vừa khấn các vị thần gọi là Pó M' Duôn và một bà đồng bóng gọi là Mạ M' yâu.

Buổi lễ bắt đầu vào lúc chạng vạng tối. Các thầy chang (tăng lữ Chăm Bani) đến cầu kinh trong rạp, rồi mời các vị thần dùng lễ vật. Mời thần một mâm riêng có cơm, rượu, bánh trái,... Theo lời khấn đối với mỗi vị thần mà bung mâm của vị thần ấy đặt trước mặt các thầy chang. Sau lễ cơm thần, các thầy chang ra về. Sau đó các tăng lữ Balamôn điều khiển cuộc lễ.

**Lễ cúng đất làng (của người Bana):** Đồng bào Bana ở Gia Lai - Kon Tum, vào khoảng cuối tháng 2 đầu tháng 3 (âm lịch) khi sắp sửa bước vào vụ sản xuất mới, thường làm lễ cúng đất làng.

Lễ vật là lợn, trâu và cúng kéo dài trong một ngày, một đêm. Với lễ hội này, dân làng thông báo cho các vị thần linh biết công việc dân làng làm trong năm mới và khấn cầu các vị phù hộ cho dân làm lại nhà cũ, phát rẫy, mùa màng tốt tươi, chăn nuôi thuận tiện, mưa thuận gió hòa.

**Cúng trăng:** Hội lễ *cúng trăng* của đồng bào Kh'mer đồng bằng sông Cửu Long, cũng gọi là "*đút cốm giệp*" mà tiếng Kh'mer gọi là *Ákâmbok* hay *Bon sâm peah preah khe*, mở vào ngày 15 tháng 10 âm lịch hàng năm cùng với hội lễ ngày 14 tháng 4 dương lịch, là hai hội lễ lớn theo thời tiết trong một năm.

Hội lễ *cúng trăng* được tổ chức trong khu vực chùa hay một nơi nào đó, phải ở nơi quang không có bóng rợp,

người ta đào hai lỗ cắm xuống hai cây trúc và một cây làm đà ngang dài chừng ba mét, trông giống chiếc công bằng tre, để trang trí hoa lá. Phía dưới người ta kê một chiếc bàn bày các thức cỗ cúng, cùng với cốm giệp là thứ truyền thống không thể thiếu là: dứa, chuối, khoai lang, sắn, củ môn, trái cây và bánh kẹo,... Hai bên trái chiếu để mọi người ngồi, quay về phía mặt trăng dự lễ cúng trăng. Ngay từ lúc trăng nhô lên, người ta đã tụ tập về đây, và trước khi trăng đứng giữa đỉnh nhiều nghi lễ được tiến hành: mọi người ngồi quay về phía trăng lên đốt nhang thắp đèn cây (nến), rót trà,... rồi mời một già làng cúng trăng. Người chủ cuộc lễ đọc những lời cầu nguyện trăng, cầu mong ông trăng ban cho mọi điều tốt lành. Cúng trăng xong, chủ buổi lễ lấy cốm giệp đút cho trẻ em. Khi các em ngồi xếp chân, chắp tay về phía mặt trăng, một tay đút cốm giệp, một tay đấm vào lưng hỏi các em muốn những gì? Những câu trả lời của con trẻ sẽ là niềm tin, điều mong ước của cả dân trong phum srok. Vì tình tiết đút cốm giệp cho các em bé của chủ lễ, nên hội cúng trăng được gọi là hội lễ “*đút cốm giệp*”. Sau đó mọi người ăn uống vui vẻ, hát múa dưới trăng cho tới khuya mới kết thúc.

**Lễ Đâm đầu moong (của người Chứt):** Lễ cầu mong săn được nhiều thú, tổ chức vào đầu năm. Lễ vật gồm một con lợn, một con chó, ít trầu cau do dân làng bản đóng góp và ông đám (chủ đất) lo bày biện. Ngoài ra, mỗi nhà góp một bát gạo nếp để gói bánh. Con moong được tượng trưng bằng đầu một con thú đản bằng nứa hay tre, có hình giống đầu con lợn rừng. Tất cả đem ra chỗ con suối đầu làng.

Khi dân chúng tụ tập đông đủ, ông mo khẩn cầu xin một năm đầy may mắn.

## 2. Lễ tục và dâng cúng khi sinh đẻ

Theo sách “*Văn đài loại ngữ*” của Lê Quý Đôn, theo tục nước ta khi đứa trẻ được 3 ngày thì làm lễ cúng mẹ. Ngày đầy tháng, đầy 100 ngày và đầy tuổi tôi (lễ thôi nôi) đều làm cỗ cúng gia tiên. Lễ cúng mẹ gồm 12 đôi hài, 12 miếng trầu, bánh đúc, cua, ốc, v.v... vì người dân tin đứa bé do 12 bà mẹ nặn ra.

Sinh con là một điều vui mừng, nên mỗi khi sinh con (nhất là con trai) người ta thường sửa lễ để cáo với gia tiên và Thổ công, trình với tổ tiên rõ huyết thống đã thêm chồi thêm lộc, mong sự phù hộ, che chở.

Có nhiều nhà, ngoài việc cúng gia tiên và Thổ công, người ta lại sửa lễ ra cúng tại đình, như để trình với đức thành hoàng, xin ngài ban phúc cho đứa nhỏ. Lễ vật chỉ gồm có con gà, đĩa xôi, trầu cau, rượu, vàng hương.

*Sinh đẻ của người Dao:* Người Dao thường cho sản phụ ăn các thức ăn nấu với gừng và rượu.

Trẻ sinh được ba ngày thì lập đàn cúng mẹ gọi là lễ “nam ham”. Gia đình mổ một lợn, một gà, một vịt để cúng tạ ơn mẹ, mong sự phù hộ lâu dài.

*Sinh đẻ của người Gia Rai:* Trong làng nếu chẳng may có người chết vì đẻ khó, làng tức thì phải dời đi nơi khác. Bởi vậy có nhiều tục kiêng khem đối với người phụ nữ có mang: không được ngồi trước cửa, chỉ được ăn bốc. Trong thời gian ba tháng rưỡi sau khi đẻ, sản phụ chỉ

được ăn cơm với muối rang và gừng, không được ăn thức ăn tươi (rau, cá, thịt...).

Đàn bà để ở gian giữa nhà, nơi có cột đàn ông (kê đá coi). Ở Ayun Pa, đàn bà sinh nở dưới mặt đất ở gầm sàn. Nhau được đem chôn cách nhà năm chục mét, trước cửa vào bên máng. Người ta rất kỵ chôn nhau thẳng đứng với cột nhà, vì cho đó là sợi dây vướng mắc cuộc đời đứa trẻ. Để xong bà đỡ dìu sản phụ lên nhà để sưởi và ăn kiêng trong một tháng ở bên bếp, cúng rượu (tôn giàng trai) bên máng.

**Sinh đẻ của người Kh'mer:** Lễ cắt tóc trả ơn mẹ: Hai nhi sau khi sinh được bảy ngày thì cha mẹ tổ chức lễ này. Sau khi cắt tóc (hay cạo đầu) cho đứa trẻ, thì đặt tên và cột tay. Ý muốn cầu chúc điều tốt lành, chúc nó mau lớn, mạnh khỏe, đồng thời người mẹ xin bà mẹ tha thứ cho và trả ơn bà đã giúp đỡ trong ngày sinh đẻ.

Người ta chuẩn bị hai mâm cỗ, nấu chè đường, rồi mời bà con xóm giềng tới cúng tổ tiên và tiến hành lễ. Để cúng bà mẹ thì chuẩn bị một thúng đựng lúa, một quả dừa, một nải chuối, vài mét vải, một chai rượu, một con gà luộc. Cúng xong, để bà mẹ ngồi cạnh thúng bà mẹ rồi biếu bà mẹ lễ vật trên và một ít tiền. Cuối cùng, họ mời bà con dùng cơm kết thúc buổi lễ.

**Lễ giáp tuổi:** Đứa con trai đúng 12 tuổi (đúng một giáp), gia đình tổ chức "**Lễ giáp tuổi**" để cúng trả ơn thần thánh đã giúp họ nuôi con qua được một giáp; đồng thời cũng để xua đuổi ma quỷ không cho đến gần đứa trẻ, cho nó được mạnh khỏe.



Trước hết, người ta làm mâm cỗ, mời ông lục tới tụng kinh, rảy nước cho trẻ. Ông ta đốt sáp trong một cái hộp đồng, cho hương vào sáp rồi úp bát lên cho tắt. Sau đó, mở bát, cho thêm nước khuấy đều, rồi lấy nước thơm đó (tuk âb') rảy lên người đứa bé. Theo họ, nước này làm cho đứa bé khỏe mạnh và quỷ không dám đến gần. Sau đó, gia đình ông mời ông lục dùng cơm và kết thúc buổi lễ vào buổi sáng (trước giờ Ngọ).

*Sinh đẻ của người Mường Bi (Hòa Bình):* Ngày sinh con, gia đình mổ gà, đồ xôi ăn mừng. Sau lễ cúng mong hai mẹ con khỏe mạnh, đứa trẻ mau ăn chóng lớn, ông mo dùng mũi giáo cổ (hoặc con dao) cắm cạnh bếp lửa buồng đẽ, có ý trừ mọi điều xấu đến mẹ con. Người chồng nấu riêng một nồi cơm nếp cẩm thơm ngon và nướng gói muối giã với rau bẹ mời vợ ăn, đây là bữa cơm đầu tiên của người đẻ. Ngày nay, nếu cạnh nhà có tiếng hoẵng kêu, người Mường cho đó là điều dữ.

Anh em họ hàng đến hỏi thăm tặng quà cho cháu trong vòng từ ba đến bảy ngày sau khi đẻ. Bà ngoại thì bao giờ cũng mừng cháu vài vuông vải tự dệt. Anh em thân tộc thì mừng gạo, mừng tiền, nhà nào có của thì tặng thêm chiếc vòng bạc đeo cổ. Nếu sinh cháu trai họ gọi là thỏ giống (lọ mạ), nếu con gái thì gọi là rau cỏ (cách tắc). Người ta vui chuyện thâu đêm, thay nhau bế đứa trẻ. Gia đình làm cơm đón mời khách và họ vui vẻ bên cạnh vò rượu cần.

Sau ngày sinh con, người mẹ ăn cơm nếp cẩm với lá tắc chiêng để chống bệnh sài cho con. Sản phụ phải uống no nước nóng nấu với các loại lá thuốc để tiêu độc trong

cơ thể. Người đẻ suốt ngày đêm phải ngồi bên bếp lửa cho máu lưu thông, ổn định khí huyết. Sau ba ngày, người mẹ được tắm bằng nước thuốc, còn qua cử thì có thể tham gia các công việc nội trợ.

Người Mường Bi kiêng đặt tên cho con sau ngày sinh, mà phải đợi trẻ từ một tuổi trở lên. Trong năm, gia đình có lễ làm vía cầu cho đứa trẻ hay ăn chóng lớn. Mâm cỗ có xôi rượu và cá chép, đặt bên cửa sổ. Người nhà làm lễ cầu mong cho đứa trẻ: *Tốt như cát, mát như nước.*

**Sinh đẻ của người Mường:** Từ khi đứa bé chào đời và trong suốt tuần ở bếp cũ, mọi người trong gia tộc chuẩn bị sẵn sàng cho lễ thay ma cũ. Người ta lập một bàn thờ riêng để tạ ơn trước các bà mụ trong ngày ra cũ, trên bàn thờ ngoài hoa quả, còn có bánh ốc (bột nếp gói bằng lá bông chít), bánh trôi nước (vớt ra lá chuối cắt hình bằng cái đĩa), 9 quả trứng gà (nếu con gái) hay 7 quả (nếu con trai), quần áo sơ sinh cắt bằng giấy để sau khi làm lễ đốt vía gửi theo hồn ma cũ, và một khung bếp (hình vuông mỗi cạnh là 1m hay 1m50) bên trong bếp có ván sàn, trên đó đầy đất để bắc kiềng đun bếp).

Buổi lễ bắt đầu, người ta thắp hương khấn vái, mời các thần linh xuống nhận lễ để phù hộ độ trì cho đứa bé hay ăn chóng lớn và xác nhận từ lễ này trở đi đứa bé thật sự được làm người. Sau khi cúng lễ xong là thụ lộc, tùy theo lễ vật mà mọi người cùng hưởng, chỉ ít thì mỗi thành viên có mặt được một miếng trứng luộc, tượng trưng cho sự chung sống của đứa bé với cộng đồng.

*Sinh đẻ của người Sán Dìu:* Người Sán Dìu có tục đẻ ngồi. Sản phụ bám vào một dây thừng (hoặc một cái thắt lưng dònng từ xà nhà xuống). Người ta cắt rốn đứa trẻ bằng dao nứa và tắm bằng nước lá thơm.

Sinh xong, sản phụ được ăn ngay một bát canh thịt gà già nấu với gừng và rượu. Còn suốt tháng cũ được bồi dưỡng com nếp với thịt gà xào nghệ.

Sinh được ba ngày, người ta cúng báo tổ tiên là gia đình có thêm một thành viên mới.

*Sinh đẻ của người Tày:* Trong thời gian mang thai, người Tày bồi dưỡng cho người mẹ bằng những món ăn như thịt gà rim với gừng, chân giò hầm với đu đủ, rượu nếp. Người ta mong con đầu lòng là con trai và quan niệm rằng: khi người mẹ nằm mơ thấy rừng cây bạt ngàn, chặt được nhiều gỗ, thì đó là con trai; nếu mơ thấy đi hái rau, đang đứng bên cánh đồng lúa xanh rì thì đó là con gái.

Sau ba ngày, gia đình mời thầy cúng tới làm lễ “*ba sáng*” và “*uống nước gừng*” nhằm xua đuổi tà ma, rửa sạch nhà cửa, cầu mong sức khỏe cho con cháu nhỏ, sau đó người ta làm lễ dựng bàn thờ mụ cho đứa trẻ.

Khi đứa trẻ đầy tháng, người ta tổ chức lễ ăn mừng gọi là “*món đẻ*” hay “*lẩu ma nhét*”. Tùy từng gia đình mà mổ lợn hay giết gà. Ông ngoại tặng cháu cái nôi, còn bà ngoại thì tặng cái địu. Trong ngày vui này, bà ngoại địu đứa bé, mang theo cả xôi thịt ra khỏi giọt gianh mái nhà, nhặt vài que củi, hái ít rau mang về nhà. Sau đó, người ta bắt đầu đặt tên cho đứa trẻ.

*Sinh đẻ của người Thái (Mai Châu - Hòa Bình):*  
Khi trở dạ đẻ, người chữa được đưa về gần bếp lửa ngồi ghé hoặc vịn vào đòn tre buộc cọc bếp để đẻ.

Suốt một tháng sau kỳ sinh, hai mẹ con nằm cạnh bếp lửa. Người mẹ ăn cơm lam với gừng, muối, ớt nướng nóng. Lấy lá đại bi đắp lên trán, lưng cho ấm rồi uống thuốc lá sắc thật đặc cho chóng sạch và nhiều sữa cho con bú.

Trong nửa năm, thức ăn của sản phụ là thịt gà hầm, mướp đắng, rau mùng tơi, trứng vịt, gỏi đẻ còn phải kiêng các loại cá chép, trắm, lươn, chạch, thịt chó, thịt lợn xề, thịt các loại cây, trứng gà. Trong thời gian này, gia đình treo ở cầu thang một cái ta leo (dấu hiệu) đan bằng tre có gài cục than để báo cho biết trong nhà có người đẻ, ai vía xấu chớ lên.

Qua thời gian trên, gia đình chọn ngày lành tháng tốt để làm lễ ra lửa cho người mẹ và tạ ơn thần Bếp vào lúc mờ sáng. Người nhà làm một con gà để tạ ơn thần và nhiều ống cơm lam để chia cho mọi người đến chia vui. Mở đầu lễ, người ta quăng con dao xuống sân nhà, sau đó người mẹ bế đứa trẻ xuống sân chao đi chao lại mấy cái, rồi người bố nhỏ vào miệng đứa bé vài giọt nước (lấy nước rất sớm từ nguồn nước của mường) và nhặt con dao đã quăng trước lên nhà nói: *Hôm nay tôi bế cháu dờn bếp lửa, ngắm trời đất ơn không kể hết, lại gặp may là bắt được con dao này.*

Trước lúc dờn lửa, người mẹ uống một bát thuốc sắc đặc rồi úp bát xuống, xong người nhà ra cất ta leo, đưa người mẹ và đứa bé ra ở gian ngoài.



Sau đó là phần liên hoan để mừng cho đứa trẻ ra đời.

*Sinh đẻ của nhóm dân tộc Hà Nhì - Lô Lô:* Khi người phụ nữ có chữa, không được uống thứ thuốc gì để đề phòng đẻ non; không được chôn cột, làm cối giã hay khiêng quan tài, không được đánh rắn vì sợ lưỡi của con sau này thè lè như lưỡi rắn; không được ăn thịt dúi vì sợ con có tiếng kêu như con dúi; không ăn rùa hay ba ba, vì sợ con hay thở mạnh; không ăn thịt nai, hươu bị hổ cắn vì sợ con không sống lâu, hay ốm.

Người Hà Nhì đặt tên cho con ngay lúc mới sinh. Lễ vật gồm một quả trứng gà, ít muối, ít cơm và sợi chỉ buộc cổ tay. Người Cống chỉ đặt tên cho con khi đứa trẻ rụng rốn sáu, bảy ngày rồi và cũng có hình thức buộc chỉ cổ tay. Người La Hủ đặt tên cho con ba ngày sau khi đẻ. Nếu có khách vào nhà, bố mẹ sẽ nhờ khách đặt tên cho con mình và lấy chỉ màu buộc vào cổ tay đứa trẻ. 12 ngày sau khi đẻ, người Phù Lá mới đặt tên cho con. Hôm ấy ông mo đến cúng tổ tiên, đứa trẻ được bế đến bàn thờ lễ tổ và nhận tên của mình. Một đứa trẻ bao giờ cũng có hai tên: tên gọi hàng ngày và tên dùng để cúng báo cho tổ tiên biết.

Người Si La đặt tên cho con ba ngày sau khi sinh. Bà già được mời đến đặt tên cho đứa trẻ, tay cầm quả trứng gà, một sợi vải trắng và ngồi trên một cái chổi cạnh cửa ra vào, dưới chổi là một con dao. Bà cụ cầu khẩn để ma không bắt hồn đứa trẻ.

Sau khi làm lễ cúng và xông cho hai mẹ con, trẻ mới được bế ra ngoài. Người Hà Nhì có tục cúng tổ tiên với lễ

vật là một gà trống. Sau đó người mẹ đi cùng với một đứa trẻ mang theo hai nắm cơm nếp, một quả trứng để cúng máng nước và mang về một ống bương nước.

Người Châuro ở đồng bằng sông Cửu Long có tục cho trẻ con ăn thịt chim bìm bịp.

Theo truyền thuyết, có một đôi vợ chồng người Châuro hễ cứ sinh con ra được vài ba mùa thì đứa trẻ lại bị bệnh rồi chết. Đến đứa con thứ tư, mấy mùa rầy trôi qua, nó đã biết mang cơm ra rầy cho cha mẹ thì họ vẫn rất lo âu, sợ rằng nó phải chịu số phận như các anh. Một hôm, khi đang ngồi chờ con mang cơm lên rầy thì người bố bỗng nghe thấy lời của một nữ thần khuyên ông: nếu không muốn con trở thành con của thần như mấy anh nó thì bắt chim bìm bịp giết thịt cho con ăn. Từ đó, đứa con ấy lớn nhanh và không hề có bệnh tật. Về sau, mọi gia đình Châuro đều cho trẻ con ăn thịt chim bìm bịp, rồi họ lấy xương chim làm chuỗi đeo ở cổ để cho trẻ mau lớn khôn và không bị chết yếu.

### 3. Lễ tục và dâng cúng trong tang ma

#### *Ma chay của người Kinh*

*Phạn hàm*: Gồm một nắm gạo vo sạch và ba đồng tiền. Lấy thìa xúc gạo và một đồng tiền cho vào miệng, lần đầu và sơ phạn hàm, lần thứ hai là tái phạn hàm, lần cuối là tam phạn hàm. Nhà giàu sang dùng chín hạt ngọc trai và ba miếng vàng thay gạo và tiền. (Nhằm tránh cho người chết sang thế giới bên kia trong miệng không có gì để ăn).

*Nhập quan:* Theo dân gian, nhập quan phải chọn giờ, tránh chạm tuổi người chết.

Các con theo thứ bậc quỳ hai bên, trai bên trái, gái bên phải, người chấp sự quỳ hô: “Được ngày giờ, xin làm lễ nhập quan”.

Trải tạ quan sát đáy hòm, khiêng thầy đã liệm từ từ đặt vào, gói lại lần chót.

Nếu chết phải giờ xấu thì ngoài những bùa đã dán trên áo quan, người ta hay bỏ cỗ bài tổ tôm hay quyển lịch Tàu, nhất là lịch có dấu son, để trấn áp ma quỷ. Đậy nắp quan tài và dùng sơn gắn kín.

Mọi người sụp lạy rồi đứng lên.

Khiêng đặt quan tài ở giữa nhà, nếu trong nhà còn người thứ bậc cao hơn người chết thì đặt ở gian bên, đầu quay ra ngoài.

Trên quan tài để một bát cơm lòng chắt với một quả trứng luộc đặt giữa hai chiếc đĩa bông cắm đứng thẳng. Bát cơm tượng trưng cho sự đầy đặn, lòng hiếu thảo, quả trứng (sau này sẽ là con gà) là dấu tích của việc thờ thần mặt trời.

*Chuyến cầu:* Người chết được khiêng sang nhà thờ tổ để bái yết tổ tiên. Lễ yết tổ tiên có trầu, rượu kèm theo phường nhạc. Nếu không có nhà thờ tổ thì dâng trầu rượu khẩn gia tiên. Khi đưa đám ngoài minh tinh thế kỷ, hương án, cảnh phan còn phải có thực án bày lợn quay, xôi, bánh trái. Trước khi hạ huyệt, phải làm lễ thổ thần gồm nén, hương, vàng, trầu, rượu và lễ mặn. Sau lễ viếng

mộ là lễ mát nhà. Người ta bày đàn, mũ mã tống tiễn hung thần, ném gạo, muối tiễn và thỉnh bùa để trấn trạch, yểm mả. Sau khi chôn cất người chết suốt 100 ngày, hai bữa đều phải cúng cơm, trứng và muối.

Sau 49 ngày người ta làm lễ mời bà con thân thuộc tới dự. Tiếp theo là tiểu tường (giỗ đầu) và đại tường (giỗ hết). Theo quan niệm của nhiều người, ba ngày sau khi người chết mất phải làm cơm canh tế lễ. Đây là một việc rất hệ trọng nên không chỉ cúng cơm và trứng với muối. Lễ tế này gọi là tế ngu.

*Tế ngu*: Ngu là vui. Tế ngu để làm nguôi lòng đau thương của cha hay mẹ vừa mất, để tỏ lòng hiếu kính cho cha mẹ được yên vui phần nào. *Tế ngu* là tế cha hay mẹ, không phải tế thần linh để cầu phù hộ cho vong hồn được yên vui. Có người lại giải thích: sau ba ngày thì *tế ngu*. Con số ba gồm một âm, một dương (1 và 2). Cúng như vậy để cho âm dương biến hóa.

Nhà giàu sang *tế ngu* ba lần, lần đầu là *sơ ngu*, lần thứ hai là *tái ngu*, lần thứ ba là *tam ngu*. Thường thường hôm đưa đám về không thể nào kịp làm tế lễ, vì *tế ngu* trọng thể và lâu thì giờ hơn tất cả các lễ tiết trong đám tang. Tế dâng trà, rượu (ba tuần), cơm, hoa, quả, đồ ngọt.

*Tế ngu* nhiều chi tiết phức tạp hơn tế thần. Chủ tế là con trưởng hay cháu đích tôn đứng hàng đầu, mỗi cử động đều phải theo người trưởng lễ đi bên cạnh hay hướng dẫn để tránh lỗi lầm dễ mắc phải trong lúc đau thương không đủ sáng suốt. Con cháu xếp hàng hai bên, nam trái, nữ phải, con dâu, con gái, cháu gái ngồi dưới đất (không bao



giờ trái chiều), dâu trắng ngồi hàng đầu, khi dâng cơm thì chính tay dâu trắng phải xới cơm.

Văn tế thường viết mực đen trên vải hay vóc nhiều trắng may thành bức trướng dài rộng hai ba thước tây, căng lên khung để chếch trước mặt người đọc. Hết văn tế lại đọc những câu đối, những bài thơ điệu.

Sau lễ sơ ngu, người ta buông hai cánh màn trắng trước bàn thờ xuống và dâng cơm. Lúc này, con cháu đều phải quay đầu ra bên ngoài tránh, không trông thẳng lên bàn thờ, ý rằng để cho vong linh hưởng kẻ trông thấy con cháu xúc động bi thương.

Trướng đối đọc xong lại căng treo trên tường nhà thờ vong, không đốt đi như văn tế thần, và bỏ hết đi sau lễ đại tường.

Sau lễ *sơ ngu* là *tái ngu* (chọn ngày như: Ất, Đinh, Ty, Tân, Quý) và *tam ngu* (chọn ngày cương: Thân, Bính, Tuất, Canh, Nhâm). Thông thường nhiều gia đình làm lễ *tế ngu* ba ngày nối tiếp liền nhau.

Trong lễ đại tường (hai năm sau khi người thân mất) và sang cát (bốc mộ) - ba năm sau đó, người ta phải làm lễ tế thổ thần, cúng cơm canh. Giỗ sau ba năm là giỗ trọng, thường được tổ chức rất lớn. Ngoài những thứ thông thường dâng lên trên bàn thờ, các thức ăn mặn, hương, hoa, trà, quả, rượu, nước người ta còn dâng thêm những thức ăn mà người quá cố khi sống thích.

Thường thường thì giỗ cha mẹ làm to, rồi trở lên mỗi đời mỗi xa thì kém đi. Giỗ các cụ, kỵ xa đời cũng như giỗ những người không thuộc hàng quan trọng trong gia

đình, thường làm đơn giản, không mời mọc ai (*giỗ giúi*). Nhà trưởng một ngành họ hằng năm phải làm nhiều giỗ: cha, mẹ, ông, bà, cụ kỵ, và có không những ông chú, ông bác xa đời, tất cả những người đã gửi giỗ (để ruộng đất lấy hoa lợi làm giỗ) lại còn bà cô, ông mãnh, có tháng hai, ba cái giỗ. Giỗ không được coi là trọng thì cúng cơm canh, ý nói làm giản dị không bày đặt cỗ bàn.

*Làm chay*: Dân gian tin rằng những người chết bất đắc kỳ tử, chết đuối, chết do tai nạn phần nhiều là vì tiền oan nghiệp chướng. Bởi thế, cần phải làm chay để giải oan, cầu mong cho linh hồn được siêu thoát.

Làm chay thường tổ chức ở chùa hoặc ở nhà (mời sư tới đọc kinh). Thông thường phải bảy đêm mới xong. Đàn tràng bày trên hết thờ Phật, dưới Thập điện Diêm Vương, rồi đến các thần linh,... Lễ cúng *trên chay dưới mặn*. Những đám chay to phải thỉnh vài chục người vừa nhà sư vừa thầy phù thủy và người đạo trường.

Có khi làm chay cho người chết đuối, đàn tràng được thiết lập ngay ở bờ sông, bờ hồ.

*Lễ tạ mộ*: Mộ phần được con cháu luôn luôn trông nom cẩn thận. Tuy nhiên, khi mộ bị động hoặc bị súc vật đào sứt, hoặc vì rễ cây ăn vào xương cốt, thì người ta tin rằng ông cha ứng mộng hay ứng điềm cho con cháu hay, nếu con cháu không biết, trong nhà sẽ có người đau ốm, hoặc công việc làm ăn gặp lúng củng. Con cháu đi mượn thầy xem điềm đoán mộng, sẽ được biết là có ngôi mộ động. Con cháu lập tức ra thẳng ngôi mộ, đắp lại nếu bị sứt và đồng thời cũng làm lễ tạ mộ, ngụ ý như tạ tội với

tổ tiên vì sợ ý để mộ bị xâm phạm. Lễ tạ mộ gồm trầu cau, xôi chuối, rượu gà, vàng hương. Lễ đặt trước ngôi mộ, con cháu khấn lễ. Trong khi tạ mộ, con cháu phải cúng cả vị Thổ thần nơi để mộ.

Cũng có khi con cháu ở xa, trước những thời cuộc biến đổi, sợ rằng hồn phách ông cha không yên, cúng tạ mộ để cầu bình an cho vong hồn người đã khuất. Hoặc có khi, chiếu theo số tử vi, đến năm tháng cần phải tạ mộ, con cháu cũng phải làm lễ tạ mộ.

Tạ mộ bao giờ cũng có làm sớ. Trong sớ nhờ Thần linh dẫn hồn sứ giả là Ngũ Đạo tướng quân đưa hồn đến mộ. Ngoài ra, Thần linh cũng chuyển tờ sớ tới Dương xứ Thổ địa chánh thần. Ngũ Đạo tướng quân là vị thần cai quản các nẻo đường, còn Dương xứ Thổ địa chánh thần là Thổ địa tại nơi có ngôi mộ xin tạ.

*Ma chay của người Bana:* Khi trong làng người Bana có người chết, cả làng bỏ đi nơi khác, phó mặc việc tang cho tang gia.

Người Bana dựng đứng người chết, cột vào một góc nhà, đem đồ lễ đặt trước xác chết lễ bái và khóc lóc, đồng thời có thổi kèn, đánh thanh la và trống. Tổ lòng thương tiếc người chết, đàn ông lấy than lửa đắp vào ngực hay lấy dao bằm ngực, đàn bà thì đập đầu vào cột. Đồ lễ, sau khi cúng bái được ngả ra ăn trước mặt người chết, người sống vừa ăn vừa lấy thức ăn lên vào mồm xác chết. Cuộc lễ kéo dài tùy theo gia cảnh. Lễ xong, tử thi được đặt vào áo quan là một thân cây khoét rỗng và đưa đi chôn.

**Ma chay của người Brâu:** Khi có người chết, gia đình nổi chiêng trống báo cho dân làng biết. Người chết được mặc áo, khố mới và đưa ra khỏi nhà, quấn trong nhà tang (nam kdooc). Nhà tang do cả làng chung tay làm. Người chết nằm đầu quay về phía nhà mình. Quan tài là một thân cây khoét rỗng. Trước khi đặt người chết vào quan tài, người ta lót chăn, áo vào đó. Sau khi đóng nắp, buộc lại rồi lấy đất sét trát kín những khe hở. Mọi người đánh chiêng cồng, nhảy múa và uống rượu bên cạnh nhà tang để từ giã người chết. Nghi lễ này có khi kéo dài tới bốn, năm ngày. Xong, người ta mới mang người chết đi chôn.

Trước khi từ giã kẻ quá cố, người ta hòa tiết gà vào rượu và vẩy xung quanh nấm mồ, vứt những miếng gan gà quanh đó và ca những bài ca ly biệt. Họ an ủi người chết nằm lại và khẩn cầu đừng trở lại, kéo theo người khác đi.

**Ma chay của người Chăm miền Trung:** Một người Chăm chết, cả nhà òa khóc lên. Bà con chòm xóm nghe thấy tiếng khóc biết có người qua đời bèn rủ lên kẻ lẻ rồi kéo nhau tới nhà người chết. Bà con sui gia thì đem chén đĩa, chăn gối đến cho. Để tạ ơn, gia chủ mổ trâu, giết heo làm lễ, rồi sau đó cùng ăn uống. Một phần đuôi, tai, mắt, mũi trâu đưa theo đám tang ra mộ cúng cho người chết.

Người chết được đặt lên một cái võng có phủ chiếu, để trong nhà lâu hay chóng, tùy gia cảnh giàu nghèo. Xác còn để trong nhà, bà con làng xóm còn kéo đến ăn uống.



*Ma chay của người Chứt:* Người chết được chôn ở nơi cư trú của họ, nhưng không hợp thành nghĩa địa cụ thể. Khi trong nhà có người chết, con cháu đi báo cho họ hàng và dân làng biết. Xác người chết đặt ở cửa buồng, đầu quay về phía trước nhà. Con cháu dùng chiếu bó chặt xác chết lại. Trong thời gian khoảng hai, ba ngày, bà con dân bản mổ lợn cúng tế, ăn uống linh đình. Cứ mỗi buổi, con cháu lại làm mâm cơm đặt lên phía đầu người chết. Đến ngày thứ ba thì con cháu khiêng người chết đi chôn, khiêng bằng tay hoặc bằng đòn nứa. Khi tiễn người quá cố đến huyệt, có hai người cầm hai bó đuốc. Đến nơi đã định, thầy cúng cầm quả trứng gà ném xuống đất, nếu trứng không vỡ thì đào huyệt ở chỗ quả trứng rơi. Chôn xong, người ta để bát cơm, quả trứng và những đồ dùng sinh hoạt hàng ngày của người chết lên mộ.

*Ma chay của người Cống:* Tùy theo nhà khá giả hoặc nghèo khó mà tang ma có quy mô khác nhau. Người nghèo, mỗi ngày cúng một con gà, trước hôm chôn làm lễ to. Người giàu cúng mỗi ngày một con lợn. Buổi tối tổ chức lễ múa trong nhà với hình nhân. Con trai và con dâu không tham gia múa mà chỉ bà con làng xóm múa mà thôi.

Người Cống có tục mời thầy mo tới làm lễ cúng đưa hồn người chết về với tổ tiên. Người Cống cũng chọn đất đào huyệt bằng cách ném trứng và rất chú ý đến việc giữ gìn linh hồn mình trong và sau tang lễ.

*Ma chay của người Cotu:* Gia đình thường chôn theo người chết một số dụng cụ sinh hoạt và thức ăn. Đây là tục chia của. Sau hai năm, người ta làm lễ dôn mồ. Lễ

này thường tiến hành cho cả dòng họ. Những người chết hai năm về trước, thì quan tài sẽ được kéo lên, lấy tất cả xương còn lại bỏ vào một quan tài nhỏ hơn, được chạm trổ tinh vi. Các quan tài này được xếp theo thứ bậc của thế hệ trong dòng họ. Sau đó, thân nhân không còn thăm viếng nữa. Lễ này rất tốn kém, thường phải làm trâu, lợn để hiến sinh.

*Ma chay của người Gia Rai:* Trước khi hạ huyệt, một người thân phải bỏ xuống đó vài hạt gạo. Sau khi hạ quan tài xuống huyệt và lấp đất, người ta đặt ở phía trên đầu huyệt một vò rượu cần (đập thủng đáy và ghè bỏ đai) bên trên phủ một cành gai. Có nơi người ta còn chôn một ống tre thông xuống quan tài để hàng ngày bỏ cơm, muối, rượu cho người chết ăn uống (vào lúc xế chiều).

*Giỗ một tháng (Họa nợ):* Mổ lợn và ăn tại mộ trong một ngày, nếu nhà dư dật thì giết trâu. Đầu trâu được cắm vào đoạn tre vót nhọn rồi đem giắt lên cây gạo chôn ở phía đầu mộ (đánh dấu một cách vĩnh viễn mộ người thân). Mọi người ăn uống, đánh chiêng và nhảy múa thâu đêm. Sau lễ này, bỏ lệ đưa cơm hàng ngày.

*Giỗ thường kỳ (Họa phun):* Hàng tháng, người ta đem rượu ra mà uống và đánh chiêng.

*Lễ bỏ mả (Họa lui):* Đây là nghi lễ lớn nhất và cũng là cuối cùng. Trước khi vào lễ chính thức, có tục khắc tượng gỗ dựng ở mồ mả. Người ta phải mổ nhiều trâu bò, lợn và tất cả các làng xung quanh đều tham dự với nhiều đoàn chiêng. Khi về, mỗi đoàn được chia một đầu và đuôi bò (hoặc trâu).

**Ma chay của người Giê-triêng:** Người Giê-triêng quan niệm những người chết vì tai nạn (có máu chảy) sẽ tới thế giới toàn màu đỏ, giống như vùng đất không có cây cối, toàn sỏi đá, thiếu thốn mọi thứ, nên loại ma này thường đánh nhau, tranh ăn, quấy rối người trần. Vì tin rằng người chết sẽ biến thành chim, nên người ta chỉ trông nom mồ mả một thời gian ngắn rồi bỏ. Lễ bỏ mả được tổ chức vào mùa xuân, người ta thịt trâu, lợn, đem rượu ra cạnh mồ đốt lửa và nhảy múa. Sau một đêm ăn uống, ca hát, chia tay với người chết, họ chẳng bao giờ lai vãng đến nấm mồ đó nữa.

Người chết được mặc quần áo mới, rắc muối xung quanh để ít thịt gà vào trong mồ, đặt ở giữa nhà. Trước khi đem chôn, người ta mang người quá cố đặt bên cạnh đường đi từ rẫy về làng để làm lễ gia ca man.

Khi còn sống, người ta vào rừng tìm cây, nhờ dân làng làm giúp quan tài cho mình, rồi mang về để dưới gầm nhà rông. Chủ nhân cỗ quan tài thường làm bữa cơm khoản đãi những người giúp việc. Người ta cắt tiết gà pha với rượu, vẩy lên quan tài rồi đọc lời khấn cho bản thân. Mỗi năm phải tổ chức lễ này một lần cho tới khi chết.

Khi có người chết, dân làng khiêng vào rừng trong mười ngày. Đến ngày thứ mười một tang chủ phải thịt gà, làm nghi lễ cuối cùng của tang lễ. Người ta đan tấm phen nhỏ, xếp lá có gai trên để ít gan gà, thuốc hút với quan niệm: khi linh hồn quay về ăn, gai sẽ đâm vào tay, nhắc nhở rằng nó đã chết và phải quay về ở trong nghĩa địa.

**Ma chay của người Hà Nhi:** Thời gian quan ở nhà, hai bữa sáng chiều phải cúng cơm cho người chết. Bữa

ăn trong gia đình chỉ được bắt đầu sau khi cúng cơm. Anh em, con cái đã ra ở riêng phải cúng lợn cho người quá cố, một vài nơi còn có lễ hiến trâu. Thầy cúng ngồi trước quan tài, kể cho người quá cố nghe con cháu giết trâu, giết lợn để cúng như thế nào, sau đó thì đọc phả hệ của dòng họ.

Chôn cất xong, họ chọn ngày tốt sửa lại buồng ngủ của bố mẹ, làm tấm phên che mới, thay bàn thờ mới và làm lễ cúng gọi hồn bố mẹ về phù hộ cho con cháu.

Người Hà Nhì không có tục cải táng. Mỗi năm vào tết Thanh minh họ lại sửa mộ với lễ vật là một con lợn. Họ chỉ sửa mộ đến bốn đời. Lần sửa cuối cùng họ phải làm lễ hiến trâu.

#### *Ma chay của người H'mông:*

*Tục làm hiếu:* Người H'mông quan niệm rằng, ma là đại diện của trời đất, trấn giữ đời sống tinh thần. Sinh thời, con người phải chịu ràng buộc với ma, nên khi chết họ không thể thiếu sự chứng giám của ma. Gia tộc sửa soạn chỗ cho ma và khóa kê làm lễ. Chỉ khi nào có sự chấp thuận của cả bảy ma thì bài kèn tất thờ mới được thổi, người chết mới chính thức đủ thủ tục ra khỏi nhà để về với tổ tiên.

*Tang lễ:* Người ta bắn súng để báo cho dân bản biết có tang lễ: người già chín tiếng, trung niên bảy, thanh niên năm, và trẻ em ba. Người chết được rửa ráy và mặc quần áo mới, đi giày và đặt nằm ngang ở gian giữa. Thân tộc chọn một người làm người chỉ đường (khóa kê)



cho người chết, sau đó làm thịt một con gà, lấy bộ gan cúng, còn lại thì treo ở phía trên đầu người chết.

Khách được mời đến trong một ngày nhất định, nếu sai ngày thì không được tiếp. Thông gia phải gái phải lễ hai con gà và một ít dây xúc xích (xù xì). Buổi tối chi xai (người được phân công kể lai lịch người chết trong đám người phụ trách tang lễ) kể về lai lịch người chết, lý do chết,... Việc này có thể kéo dài đến gần sáng, nên tang chủ thường phải thịt một con lợn nhỏ để bồi dưỡng.

*Ma chay của người K'ho:* Khi trong nhà có người qua đời, chủ nhà lập tức báo tin cho người làng đến giúp đỡ trong mọi việc từ đóng áo quan đến khâm liệm.

Áo quan làm bằng gỗ khoét có nắp giống chiếc mõ. Khi khâm liệm, chủ nhà sẽ nấu một nồi xôi lớn để nhét vào các khe nắp. Người K'ho để xác chết trong nhà hai, ba ngày.

Giỗ người chết cúng vào một hoặc hai năm sau. Trong ngày giỗ, thân quyến mời dân làng đến thăm mộ lần cuối cùng.

*Ma chay của người La-hú:* Khi có người chết, người ta bắn hai phát súng để đuổi ma và báo cho họ hàng, làng xóm biết. Người ta dùng trứng ném để chọn cây làm áo quan. Trước khi khâm liệm, thầy cúng phải bói xem trong quan tài có hồn người sống không nếu có thì phải đuổi ra bằng cách cúng. Đáy quan tài lót vải, thi hài đặt vào giữa, phía trên phủ vải che kín từ mặt đến chân. Quan tài được buộc bằng dây rừng. Các kẻ hở đều được trát đất nhão.

Ngày giờ chôn được chọn cẩn thận. Không chôn vào buổi trưa và các ngày 7, 17, 27 trong các tháng. Huyệt cũng được chọn bằng cách ném trứng. Lễ vật cúng ở mộ là một bát cơm, một đôi dưa, một ống nước, ống điếu, gậy chống, tất cả đều được để ở chân mộ.

**Ma chay của người Mường Bi:** Người nhà mời thầy mo tới chuẩn bị cho tối mo *Tân tịch* - tang lễ chính thức bắt đầu. Một thầy mo chính và hai thầy mo phụ làm lễ khẳng định cái chết là một việc đã được số phận sắp đặt, tránh cho người chết sự luyến tiếc bản khoản khi phải từ bỏ thế giới người sống.

Ngày thứ hai làm lễ *Tống trùng*, thầy mo dùng pháp thuật xua đuổi những ma xấu đang lẩn quất bên người chết. Lễ nghi này không được đánh chiêng. Tiếp theo là lễ *Tống dây*: cắt sợi dây vải nối chân người chết với một chiếc cọc cắm giữa nhà. Lễ này mang ý nghĩa cắt đứt sự dây dưa, truyền nhiễm bệnh tật sang con cháu. Buổi chiều làm lễ nhập quan (pao khăng) cho người chết. Một con gà luộc được bày lên bàn thờ để người chết ăn. Quan tài được làm bằng các loại cây gỗ tốt: cây được ngả trong rừng, cắt dài khoảng 1,9 mét, xẻ làm đôi, khoét rộng ở giữa rồi mới đưa về nhà. Quan tài để dọc nhà, người nhà đặt chăn, quần áo (phải là số lẻ) vào đó để chôn theo người chết. Lễ nhập quan bắt đầu vào buổi tối. Người ta mổ một con lợn nhỏ, luộc rồi thái nhỏ, bày lên lá chuối để lên bàn thờ. Chiêng và trống đánh bài "túc nước" mời người chết ăn.

Khi tiếng đống đình vang lên thì con cháu mới cất tiếng khóc. Kể từ sau lễ nhập quan, con cháu phải ăn

chay, vợ chồng phải cách ly và trước mỗi bữa ăn, gia đình đặt cơm, canh, thịt và đôi đũa lên chiếc bàn con đặt ở cuối quan tài và thắp hương mời linh hồn người quá cố về ăn.

*Ma chay của người Nùng:*

*Lễ phá ngục (thay xuốc):* Người Nùng Lòì làm một cái lán cách nhà mười mét, trong đó có một bàn thờ, bên cạnh đặt một bát gạo, một quả trứng vịt sống, một chậu nước lá bưởi, còn trên bàn thờ có ba bát gạo, xôi nếp, bánh giầy, thủ lợn, chân giò, một con gà sống thối đã luộc. Thầy tào cầu khẩn gọi các hồn về tập trung vào bát gạo. Sau đó, ông dùng pháp thuật kiểm tra xem 12 hồn đã về đông đủ chưa. Thầy tào tay phải cầm gương, tay trái cầm que có gài mảnh giấy ghi tên tuổi người chết, đi vòng quanh bàn thờ ba lần, theo sau là con cháu của người chết.

*Lễ đưa ma (thống sang):* Người Nùng Phàn Slinh, trước khi đưa ma, cả gia đình ăn cháo. Trong khi đó, con thứ và con rể khiêng cái mẹt đựng vuông vải trắng, một bát gạo, một hình nhân bằng giấy đi vòng quanh quan tài ba lần rồi đặt lên nắp quan tài. Đèn trong nhà phụt tắt, các cô con gái nhanh chóng xếp con gà, quả trứng, bát cơm nếp, tiền giấy và vàng mã để ở đầu quan tài, gánh ra nghĩa địa. Các con trai ở lại để thầy tào làm lễ “tiễn linh hồn người chết” (xuất muồng). Xong nghi lễ này, quan tài được tám người trai trẻ khiêng ra khỏi nhà.

Người Nùng Lì còn làm lễ “đáp ma” (cháy phi): các con phải mang cúng một con lợn đã mổ xếp dưới chân

quan tài. Trên vai mỗi con lợn đặt một lá mỡ có cắm con dao. Trong thời gian hành lễ, cứ trước bữa ăn, con cháu quỳ trước quan tài, lấy thìa múc rượu đổ ba lần vào chiếc chén đặt trước con lợn. Theo phong tục, bố mẹ chết thì con cháu không được cắt tóc. Tròn 100 ngày, gia đình làm một mâm cúng có xôi, thịt gà, thịt lợn.

**Ma chay của người Phù Lá:** Thi hài người chết để giữa nhà, đầu hướng về phía bàn thờ. Người chết được rửa mặt, lau người cẩn thận. Nước rửa cho người chết phải cho vào chậu gò để trên sàn cho đến khi bốc hết hơi mới thôi.

Lễ cúng cơm cho người chết gồm một bát cơm, một đôi đũa, một con gà bị đập chết, đem thui, mỡ (không rửa) rồi nướng chín. Cơm và gà cúng cứ để đó cho đến lúc chôn.

Người Phù Lá cũng có tục làm nhà mồ, trong đó chứa thức ăn và vật dụng của người chết.

Ba tối liền phải cúng cơm người chết ở mộ với ống nước, bện rơm, một cục than hồng.

### **Ma chay của người Sán-diu**

**Lễ hạ huyết:** Thầy cúng làm phép dưới lòng huyết rồi quẳng xuống đó một con dao cùn và hai nôi đất. Khi quan tài đã hạ huyết, con cái phải bò một vòng quanh huyết. Khi đứng dậy, mỗi người lấy một nắm đất rồi thi nhau chạy về nhà, không được nhìn lại phía sau. Về nhà, họ bỏ nắm đất đó vào chuồng trâu, chuồng lợn,... để lấy khước, rồi chạy vào nhà ngồi thụp vào thùng thóc. Người nào dính nhiều thóc thì được nhiều may mắn. Sau



đó, mỗi người ăn một miếng thịt gà luộc để sẵn ở nơi đặt áo quan.

Khi con cháu chạy về nhà thì những người hộ tang lấp huyệt và làm nhà mồ.

*Lễ mở cửa nhà mồ:* Sáng hôm sau, thầy cúng cùng con cháu đem lễ vật ra mộ cúng làm lễ báo với thổ thần nơi này biết để nhận linh hồn người chết.

*Ma chay của người Si-la:* Người chết được để nằm trên cốt dưới đất cạnh cột chính giữa nhà. Trên miệng người chết, người ta đặt một đồng bạc trắng, ít cánh kiến, một bàn tay nắm vài hạt thóc. Trên ngực là một túi lưới có vòng cổ, vòng tay, nhạc ngựa. Toàn bộ thi hài được phủ vải trắng. Chọn nơi đào huyệt, người ta mang theo một cái cuốc và một cục than đang cháy. Chọn được đất ưng ý thì cuốc một nhát, để cuốc và cục than lại là xong.

Sau khi khâm liệm phải mổ lợn cúng và làm nhà táng. Nhà táng dài ba mét, rộng ba mét có mái che trên đất đã chọn. Làm xong nhà táng mới đào huyệt. Trước khi khiêng quan tài đi, con cái, anh em đi vòng quanh quan tài ba lần. Theo tục lệ người ta khiêng quan tài phía đầu đi trước, chân đi sau.

Chôn cất xong, mỗi người tự gọi linh hồn mình ba lần. Người nào cũng cầm một lá xương sồng và một hình nhân đan nhỏ bằng ngón tay. Trên đường về, họ gọi hồn lại lần nữa và để hình nhân ở lại.

Suốt bảy ngày (với nam) hoặc chín ngày (với nữ) gia đình để manh chiếu nhỏ lên chỗ trước kia quan người chết để hồn người chết về lấy các thứ còn lại. Trong thời gian

ấy, hàng ngày con cháu đều đi viếng mộ. Hết bảy ngày hoặc chín ngày, người ta làm lễ cúng tiễn hồn người chết. Lễ vật gồm bánh, thịt, cốc nước, chén rượu, ống điếu và bộ quần áo. Ba tháng sau việc viếng mộ chấm dứt.

**Ma chay của người Stiêng:** Mỗi khi có người chết, người Stiêng mời bà con hàng xóm tới ăn uống, sau đó mọi người dắt nhau vào rừng đốn gỗ đẽo quan tài. Khi xác chết đã được đặt vào quan tài, tang quyến lại cùng người làng ăn uống hai ba ngày nữa, sau đó mới cử hành đưa đám. Những nhà giàu, an táng cho người chết xong, lại mời bà con ăn uống thêm bữa nữa.

**Ma chay của người Thái (Mai Châu, Hòa Bình):**

**Tục làm hiếu:** Khi có người chết, gia chủ phải chuẩn bị phần chi phí, gồm: một trâu béo, ba con lợn to, vài chục gà vịt, hai, ba cuộc vải trắng (mỗi cuộc 12 sải), bốn lạng bạc trắng, mua sắm đủ loại mâm lễ, lo đủ gạo, rượu dùng trong tám ngày đêm cho khoảng ba bốn trăm người ăn.

Sau đó, gia chủ mời họ hàng đến họp bàn định ngày phát tang làm hiếu.

Ngày thứ nhất, **lễ đón ma về (hạp phươn):** Gia chủ cho mổ một lợn cúng. Ông mo kể lại lai lịch người chết (cúng âm cốc). Các con dâu đứng bên giàn châu quạt, đều mặc tang phục.

Ngày thứ hai, **lễ nhập quan:** Hồn người chết hiện về nhập vào cỗ quan tài mới của mình. Gia chủ mổ một trâu (hoặc mổ lợn và cá ướp muối, đồ chín).

Ngày thứ ba, *lễ hôn nhập quan (khâu bong)*: Mổ một trâu (hoặc bò).

Ngày thứ tư, *lễ đưa hồn trở lại bãi tha ma (pay tàng)*: Trước khi lên mừng Trời, hồn người chết trở lại nghĩa địa chia tay với người thân chưa có may mắn được con cháu làm hiếu, còn phải ở lại cõi trần. Gia chủ cho mổ nhiều trâu. Thường mỗi người làm ma một con, tổ chức ăn uống linh đình.

Ngày thứ năm, *lễ ăn sáng, gói chiều (ngài pói, ngài nọi)*: Gia chủ mổ một trâu, một bò... Da thì con cháu làm trống. Ông mo dẫn hồn người chết lên mừng Trời, còn người trưởng họ thì đọc bài văn tế. Trong đêm “tiễn hồn”, con cháu, họ hàng không được ngủ. Người ta tổ chức “phá cỗ hiếu” ăn cháo đầu trâu, đầu bò.

Ngày thứ sáu, *lễ dâng cỗ lớn (sống ngài luông)*: Gia chủ mổ một bò đem cúng tại nhà mồ.

Ngày thứ bảy, *lễ đưa cơm cuối cùng (ngài càng)*: Mổ một lợn cúng tại nhà mồ. Ông mo dẫn người chết vui vẻ làm ăn và che chở cho con cháu khỏi ốm đau. Cúng xong, con cháu sửa sang mồ mả và lấy một thanh tre ở nhà mồ đem về nhà thờ cúng.

*Lễ liệm*: Người chết được đặt trên đệm bông lau màu đỏ, dưới là chiếu cói. Con cháu dùng chỉ buộc chum ngón chân và ngón tay cái người chết vào với nhau, lấy vuông vải buộc cầm để khỏi há miệng, con cháu lần lượt đắp vải trắng lên người chết. Liệm xong, tang chủ đặt một mâm cúng có xôi gà và đánh một hồi trống, một tiếng chiêng để báo cho dân bản biết.

*Lễ tạ ơn:* Con cháu giết lợn làm lễ cúng và mời ông mo tới nói công lao dạy dỗ của cha mẹ và mong biết đường về che chở cho con cháu.

*Lễ chính:* Tang chủ giết lợn to làm lễ cúng chính. Ông mo kể lai lịch người chết, mong linh hồn người chết nhận lấy thức ăn, đồ dùng làm vốn liếng, tiếp tục sống ở thế giới bên kia. Sau đó thầy mo dẫn hồn người chết nhập nhà mồ, con cháu và dân bản khóc tiễn biệt, chiêng, trống, kèn nổi lên.

*Lễ đưa tang:* Quan tài được khiêng xuống sân và được buộc chặt vào bốn đòn khiêng bằng bương dài năm mét, rồi chụp nhà xe bằng vải màu kín lên quan tài. Trống chiêng đánh mở đường để khiêng quan tài ra mồ. Người Thái phân chia bãi tha ma theo dòng họ và kiêng đưng tới mồ mả sau khi chôn cất. Họ hàng dựng nhà mồ, còn con cháu xếp đá mồ để đánh dấu phạm vi mộ tang.

*Lễ đưa cơm cuối cùng:* Con cháu mổ gà đưa cơm cúng tại nhà mồ. Họ rào xung quanh nhà mồ và làm tượng trưng chuồng gà, chuồng lợn, máng nước rửa chân. Khi về, để mâm cỗ lại nhà mồ.

*Ma chay của người Thái (Nghệ An):* Người sắp tắt thở, nếu là đàn bà mặc váy và hai áo, nếu là đàn ông thì mặc hai quần và ba áo. Người chết được khiêng đặt dọc theo nhà rồi mới vuốt mặt và buộc chân tay. Người ta giết ngay một con gà để cúng thết đãi người nhà trời về dẫn hồn người chết đi.

Ở đầu quan tài thường đặt một con dao nhọn để yểm không cho ma ngoài cướp mất thi hài. Người ta dùng dây



từ chỗ người chết nằm buộc lễ vật cho người chết mang lên trời. Lễ vật thường là trâu, bò hoặc lợn, buộc một lúc rồi đem giết thịt. Nếu cha mẹ chết, mỗi người con cúng một lợn. Lợn giết cúng người chết cũng được làm thành nhiều đợt, có nhiều khoản thịt đãi nên đám ma diễn ra rất tốn kém và phức tạp.

Trên mồ người chết, người ta dựng một nhà sàn nhỏ, bậc cầu thang lên nhà mồ thường là số chẵn. Những vật dụng hàng ngày của người sống đều có phần cho người chết. Ngoài ra, ở nhà mồ còn có cả xôi thịt và trầu cau. Trong ba ngày đầu, cửa nhà mồ được đóng kín.

Khi đoàn đưa tang quay về nhà, thân chủ đứng ngay ở cầu thang cầm kéo cắt một ít tóc hoặc móng tay, với ý nghĩa: mọi người săn sóc người đã chết một cách tận tình.

Ngày thứ hai, tất cả con cái ra thăm mộ. Người ta không chỉ để tài sản lên mộ người chết, mà còn trồng lên đó cây rau, cây cam (người Thái không có tục bốc mộ). Sang ngày thứ ba, con trai (hay con rể) mang đĩa trầu cau ra để mở cửa nhà mồ, mời ma về làm ma xó.

**Ma chay của người Vân Kiều:** Thi hài được để trong nhà ít nhất hai, ba ngày mới chôn. Trong những ngày này, thân nhân phải chăm sóc thi thể và để thức ăn vào miệng người chết ba bữa mỗi ngày. Sau đó người ta mới tổ chức lễ đưa ma ra nghĩa địa. Đồng bào không có tục tảo mộ hay thăm viếng mồ mả. Công việc này chỉ thực hiện trong các lễ cúng ở bàn thờ tổ tiên khi con cháu muốn hướng tới những người đã khuất.

**Ma chay của người Xơ-đăng:** Khi có người chết, thân nhân người Xơ-đăng nhờ dân làng vào rừng dẫn một

cây to để đẽ áo quan. Mỗi khi trong làng có người chết, cả làng ở hẳn trong nhà ba ngày, và cũng cấm người nơi khác vào làng, sợ hồn người chết đi theo.

Tùy theo gia chủ giàu nghèo mà mổ trâu, bò cúng tế từ ba đến năm ngày. Trong lúc cúng tế, xác chết vẫn đặt trong nhà. Khi thầy ma còn quàn trong nhà, người Xơ-đăng cúng lễ và ăn uống ngay bên cạnh. Cúng lễ xong, áo quan được khiêng đi đặt trên một lùm cây, trong một khu rừng ít người qua lại. Áo quan để như thế một thời gian mới được chôn cất.

*Lễ bỏ nhà mồ:* Lễ hội nhà mồ diễn ra gồm ba bước chính: Ngày khởi công, tức ngày cuộc dỡ nhà mồ cũ để dựng nhà mới. Khi công việc đã hoàn tất (nhà được dựng và trang trí xong) già làng làm lễ cúng với ý thông báo cho Atâu biết về công việc làm nhà, chia của cho Atâu đã hoàn tất. Sau đó, mọi người ăn uống, nhảy múa, đánh chiêng, vui chơi suốt đêm hôm đó.

Đông vui nhất là ngày hôm sau, ngày chính thức của lễ tiễn đưa linh hồn về thế giới của ông bà. Từ sáng sớm, người ta tập trung ở nhà rông để thịt trâu, bò. Già làng cúng Yàng ở đây. Sau đó già làng cho đem thịt rượu đến khu nhà mồ để cúng và nói lời chia tay với người chết. Già làng cúng xong, thân nhân người quá cố vào nhà mồ khóc lần cuối và tiễn biệt. Trong không khí nghi lễ đó, nhiều hoạt động khác mang yếu tố biểu cảm cũng phát triển song hành: múa chiêng, rối, hài và đặc biệt phải kể đến việc ăn uống cộng cảm (ăn uống với người sống và cả với người chết). Đây là buổi tiễn đưa đầy lưu luyến.

Sau cùng là ngày uống rượu bên bếp, hay còn gọi là lễ rửa nồi (glango). Đây thực chất là ngày gia chủ thết đãi bạn bè sau khi làm lễ giải phóng cho người góa. Khi già làng cúng xong, người thân và bạn bè người góa đem người đó ra suối tắm gội, với ý rửa hết mọi ràng buộc đối với kẻ quá cố. Sau đó người ta ăn uống, nhảy múa.

### III. SẮC THÁI ĐỊA PHƯƠNG TRONG ẨM THỰC VIỆT NAM

Với người Việt cả nước, từ Nam chí Bắc, cách thức ăn uống và đồ dùng ăn uống đều gần gũi nhau. Hàng ngày ta ăn ba bữa, hai bữa chính là sáng, tối, có thêm bữa chiều (hoặc gọi là bữa thì) hoặc bữa lót lòng. Món ăn chung là cơm, cá, thịt, rau, xôi, chè, trà, rượu,... Ở các vùng miền núi, thường ăn nếp, ăn ngô nhiều hơn gạo tẻ. Những thứ quà, bánh chủ yếu là các thứ kẹo lạc, kẹo vừng, bánh đa, bánh đường, bánh mật,... Ngoài những nét đại đồng như thế, việc ăn uống tất nhiên có sự thay đổi tùy theo hoàn cảnh không gian và hoàn cảnh sinh hoạt của con người. Ta gọi đây là sắc thái địa phương trong ẩm thực Việt Nam. Chính những sắc thái này tạo ra sự đa dạng và làm cho bức tranh ẩm thực Việt Nam thêm phần sinh động. Màu sắc địa phương tô thêm cho bản sắc dân tộc những nét đậm đà và do đó ta có thể hiểu được người Việt Nam hơn.

Ở Việt Nam có những món ăn và cách ăn riêng cho các tầng lớp:

Trong sinh hoạt của vua chúa, quan lại, cách ăn uống tất nhiên là cầu kỳ, sang trọng và được tổ chức có

thể thức, có quy mô riêng. Bữa ăn của nhà vua gọi là ngự thiện. Mâm ngự thiện hàng bữa có đến bốn mươi món ăn, đồ uống. Những dụng cụ nấu ăn cũng phải được chọn lọc: cơm nấu trong niêu đất nhỏ, mỗi bữa nấu mỗi niêu khác nhau. Đũa bát phải chén ngọc, đũa vàng. Trà rượu phải tinh tươm thanh khiết. Đầu bếp, nữ tỳ phải là người được tuyển lựa kỹ càng, được hưởng phẩm hàm, ân huệ. Các nhà quan không đến mức ấy, nhưng cũng cách biệt xa với hoàn cảnh các nhà phú hộ, càng khác xa lớp bình dân bình thường.

Thức ăn dành cho vua chúa, quan lớn cùng những nhà phú gia thường được xem là những món ngon lành, hiếm có như tổ yến, vây cá, chim phượng, chim công. Vì thế mới có những thuật ngữ: thết đại yến, ban yến, yến tiệc (vì bữa ăn có món yến sào tức tổ yến, là dãi của con chim yến nhả ra thành tổ treo lơ lửng trên các vách đá vùng biển rất quý hiếm và giàu dinh dưỡng), hoặc thành ngữ như “nem công, chả phượng”, v.v... Loại thú rừng như hổ, gấu, khỉ,... loại hải sản như cá mực, bào ngư,... đều là những thức ăn quen thuộc cho các mâm cơm cao cấp của vua, quan.

Những thực phẩm được dâng lên vua quan như vậy thường được gọi là món tiến. Bốn phận của dân chúng là hàng năm phải nộp các vật phẩm quý hiếm của quê mình lên nhà vua. Hàng tiến ấy phải đi từ cấp xã, huyện, tỉnh rồi tới Bộ Lễ, tới cung đình nên đã gây nhiều phiền hà vì những trò hạch sách, nhũng nhiễu. Có nhiều sự việc liên quan đến sản vật cúng tiến đã được đưa vào sử sách.



Từ thời ta còn lệ thuộc nhà Đường đã phải cống quả vải sang Trung Quốc - chữ Hán gọi là lệ chi. Việc cống vải đã gây nên bất bình của quần chúng, nên dẫn tới cuộc khởi nghĩa của Mai Thúc Loan (vua Đen). Ông đã từng diệt nhiều quân xâm lược ở vùng Nghệ An, xưng vua và đóng đô ở vùng Nam Đàn ngày nay.

Đời nhà Nguyễn, ở làng Nghi Tàm bên hồ Tây (Hà Nội) có thứ chim sâm cầm rất quý (dân gian gọi là con trích, hoặc trích mòng), thịt ngon và bổ. Dân chúng phải tiến sâm cầm cho vua. Nhiều lần, bọn quan lại những nhiều, hạch sách làm khổ dân. Một người lý trưởng ở Nghi Tàm đã đứng ra chịu đòn, nằm vạ, kiên trì đấu tranh lên tận nhà vua. Vua Minh Mạng đã phải bãi bỏ lệ tiến này.

Tuy nhiên, ở một vài trường hợp cũng có những vật phẩm tiến vua lại tạo nên những kỷ niệm đẹp, có ý nghĩa sâu xa. Chuyện kể rằng, vua Lê Hiến Tông cuối thế kỷ XV, một ngày về đất Thái Bình thăm thầy học cũ. Gia đình thầy mời vua một bữa cơm quê mùa có món canh cua đồng khiến nhà vua thích thú và đã xin với thầy cho đem món ăn dân dã này về cung cho mình. Thế là từ đó có lệ làng Tri Lai hàng năm phải mang cua đồng tiến vua. Từ đó ở địa phương có câu ca dao:

*Canh cua nấu cải thêm gừng  
Xưa nay vua chúa đã từng khen ngon.*

Tại các chùa theo đạo Phật không được sát sinh, người ta phải dùng thức ăn toàn bằng thực vật. Nước mắm phải thay bằng nước tương. Những ngày lễ lạt, nhà

chùa cũng dọn cỗ gọi là cỗ chay. Mâm cỗ chay cũng có giò, chả, cá, thịt,... nhưng đều làm bằng các loại bột, bằng rau quả. Nhờ tài chế biến nên thức ăn của nhà chùa vừa đẹp, vừa ngon lại sang trọng không kém gì những mâm cao lương mỹ vị. Những người không đi tu được dự cỗ chay đều thấy rất hào hứng.

Những người theo Thiên Chúa giáo hay Hồi giáo cũng có những đợt ăn kiêng, ăn chay. Chẳng hạn, tín đồ Islam (Hồi giáo) ăn chay trong tháng Ramadal bằng cách kiêng ăn, kiêng uống, kiêng hút thuốc, kiêng các nhu cầu xác thịt khác từ lúc tờ mờ sáng (giờ cầu kinh đầu tiên trong ngày) cho đến khi mặt trời lặn (giờ cầu kinh buổi chiều), chỉ ăn uống vào ban đêm. Tín đồ dốt khoát không bao giờ được ăn thịt lợn (heo) song được ăn thịt bò, dê, gà, vịt,... là những con vật không bị giáo luật cấm.

Người bình dân lao động nghèo ở chốn thôn quê thì đồ ăn của họ chỉ là gạo, ngô, khoai, sắn, mắm, muối, tương, cà, rau, dưa,... Từng vùng, từng tỉnh và ngay từng thôn xã cũng có cách chế biến thức ăn tùy theo hoàn cảnh địa phương. Thông thường thì mỗi nơi mỗi vẻ nổi tiếng vì kỹ thuật riêng, hoặc nhờ thổ ngơi mà có được sản vật thiên nhiên độc đáo. Rất nhiều câu phương ngôn, tục ngữ ra đời cho chúng ta những loại đặc sản vượt ra khỏi tầm địa phương, gây được ấn tượng sâu sắc: “Dưa La, cà Giàng, húng Láng, tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô Đàm Sét”,... hay “Bánh tày Cầu Hậu, cháo đậu Cầu Rào” v.v... là những bằng chứng về những đặc sản này.

Trải qua hàng ngàn năm lịch sử, thời kỳ nào cũng vậy, dân tộc ta luôn có sự tiếp xúc giao lưu với bạn bè nước

ngoài, những kiều dân ngoại quốc đến ta cho du nhập nhiều vật phẩm, nhiều món ăn phương Đông hoặc phương Tây. Có loại, do chính những ngoại kiều mở cửa hàng cung đốn, có loại ta cũng bắt chước để tạo thành món ăn nguyên dạng hoặc lai tạp, hoặc chế biến để thành món ăn của mình. Món phở có thể có gốc từ Trung Quốc, nay đã thành món ăn dân tộc hoàn toàn. Những thứ khác, có thể đã và đang trong quá trình hội nhập, món ăn Trung Quốc như ca la thầu, Lạp xường, sủi cảo, mần thẩn; có món ăn Việt Nam nhưng bắt chước cách gọi Trung Quốc như chè mà phù (chè vừng), phán xí thòng (khoai lang), bạc chúc (cháo hoa), món ăn Pháp như xúc xích, kem, patê, rôti v.v... Trường hợp món ăn Pháp đi vào văn hóa dân gian thật thú vị như học giả Vương Hồng Sển đã ghi lại câu hát của một chị vợ anh bồi Tây bị chồng phụ bạc. Ông cho đây là một câu ca bất hủ:

*Thượng thơ, phó soái, thú ngữ treo cờ hò ơ!*

*Bu đông, ôm lét, bít tết, xạc xây ờ*

*Mũ ni đánh dạo, bây giờ mà bỏ tao, ơ hò!*

(Bu đông: bouillon - canh; ôm lét - omelette - trứng tráng; bít tết: beefsteak - thịt bò; mũ ni: menu - thực đơn; xạc xây: sacré - một tiếng rủa).

Trên đây là góc nhìn về diện mạo ẩm thực Việt Nam chứ chưa có điều kiện đi sâu phân tích nhiều. Mỗi một món ăn, mỗi một vật phẩm hoặc một cách chế biến đòi hỏi công phu điều tra, suy nghĩ, đối chiếu với kiến thức khoa học và còn phải gắn vào đây tấm lòng với quê hương, lòng tự tôn dân tộc trong vấn đề ăn uống:

*Vào Thu Xà, ném kẹo gương, ra Thái Bình xơi bánh cáy, vị quê hương hay thật là hay;*

*Đến Mường Bi ăn canh đắng, lên bản Vược chén khô nai, mùi dân tộc khoái ơi là khoái!*

Ta thấy thật hào hứng, bởi món ăn dân tộc được tôn vinh, ca ngợi và rất tự hào.

Như vậy sắc thái địa phương đã điểm tô cho cái đẹp, cái đặc trưng của Việt Nam. Ta phải tìm cách đi sâu vào từng địa phương mới hy vọng tiếp cận được đúng phần nào diện mạo văn hóa ẩm thực Việt Nam. Đây là vấn đề rất phong phú nhưng cũng rất phức tạp, đòi hỏi sự công phu nghiên cứu, tìm hiểu, hy vọng có thể đưa ra những sắc thái địa phương tiêu biểu. Chúng tôi xin trích dẫn một số bài viết của một số nhà nghiên cứu, nhà văn để bạn đọc có được ý niệm chung về văn hóa ẩm thực Việt Nam.

### **Hương vị Hà thành<sup>1</sup>**

Hà Nội là một nơi hội tụ. Hội tụ cả những cái ngàn xưa và cái hôm nay. Những con người Việt Nam từ Nam chí Bắc, ai chẳng đã qua Hà Nội một lần trong cuộc đời mình, dù không đến với Hà Nội trong thực tế cũng đến với Hà Nội trong tâm tưởng, qua màn sương của quá khứ lịch sử, hoặc trong hy vọng của chính mình. Hà Nội đông vui tấp nập, Hà Nội thanh lịch, ngon lành vì chắc chắn những cái gì tiêu biểu nhất, ưu tú nhất cũng phải được tập

---

1. V.N.K. Theo *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb. Lao động, H.2002.



trung về Hà Nội. Hà Nội có ba mươi sáu phố phường, có đủ những vật phẩm cung cấp cho cuộc sống của tất cả các tầng lớp, thì Hà Nội cũng phải đủ tất cả những hương vị, khẩu vị của mọi vùng mọi xứ. Với những con người lịch lãm; ngày xưa là những kẻ tứ chiếng giang hồ, ngày nay là những du khách đã được dạo gót trên mọi miền đất nước, những người ấy mỗi khi về Hà Nội, chỉ đến với những cửa hàng - hay gánh hàng thực phẩm là như được sống với tất cả những kỷ niệm quê hương. Cái ngon ở Hà Nội hình như là dào dạt những hương vị hồn quê ấy. Vào chợ Đồng Xuân, ăn một bát bún mọc, sao tôi nhớ đến bún mọc của xứ Nghệ vô cùng, ăn một bát bún riêu, tôi lại nhớ đến bún riêu ở Hải Dương tha thiết. Cũng những sợi bún hoặc sợi bánh đúc, cũng những lá rau sống rau thơm tương tự, những bát nước dùng vừa miệng như thế, nhưng vẫn thấy những gì trùng hợp lưu luyến và nét gì hơi khang khác để nhận được tất cả những vị vừa gần gũi, vừa xa xôi. Ăn như thế đúng là thấy ngon, ngon vì được tự thấy mình lịch lãm và từng trải khác thường... Tôi không nghĩ rằng mỗi khi ngồi xuống bên cửa hay bên ghé hàng ăn, người nào cũng vừa ăn, vừa suy tư, nghiền ngẫm; nhưng tôi đảm bảo rằng bất kỳ ai cũng thoáng có một phút giây triết lý về cái món ăn mình đang thưởng thức. Ừ, vì nó giống cái mùi, cái vị quen thuộc của xứ quê mình, nhưng lại có cái phần mới lạ hơn. Cái phần mới ấy không sao phân tích nổi, nhưng lại rất dễ nhận ra. Đó là một sự quyến rũ rất Hà Nội, càng quyến rũ, càng ngon, càng đặc ý. Ăn bún chả ở Hà Nội là rất dễ thấy được cái quyến rũ này toát lên từ những sợi bún mỏng, những gắp chả con, những bát nước chấm giòn ngọt,

mặn mặn, chua chua và mùi khói chả thơm bốc lên thật là hấp dẫn. Hàng bún chả nào trên đất nước này mà không có tất cả những hương vị ấy, nhưng ở Hà Nội vẫn đặc sắc hơn, riêng biệt hơn. Có lẽ vì trong màu xanh của rau, màu trắng của bún, màu vàng của nước, màu mỡ của khói,... có thêm cái hồn hội tụ của tất cả quê hương. Thật không lấy làm lạ khi có người đã dám khẳng định bún chả là một vật phẩm tiêu biểu cho ngàn năm văn vật của đất Kinh kỳ.

Cái ngon của Hà Nội thường kèm theo nỗi nhớ. Những người nào đã có dịp đi qua hay sống ở Hà Nội một thời gian dài ngắn mới cảm nhận được nỗi nhớ và cái ngon này. Tôi không biết các ông thầy, các vị đàn anh và các bạn bè của tôi đã từng học ở các trường tại Hà Nội có giữ được những cảm giác, hoặc có còn lưu lại nhiều ký ức nữa không. Cái tha thiết với Hà Nội chính là ở đó. Tôi nhớ đến những buổi học ở Trường Bưởi, Trường Thăng Long, hình ảnh những cậu học sinh - có người đã lớn tuổi, sáng sớm xúm quanh gánh hàng xôi lạc, đậu rán của ông già - ông quen thân với người gác cổng trường mà tên ông già tôi không nhớ được - quá nửa thế kỷ rồi còn gì, và chắc chắn nay ông đã là người thiên cổ, nhưng món hàng của ông thì tôi nhớ vô cùng. Đĩa xôi lạc có gì lạ đâu: những hạt nếp chín trắng tinh điểm thêm những hạt lạc nâu không bóc vỏ, có khi đã được đãi cho có màu trắng nhờ nhờ, vẫn dễ phân biệt được với màu trắng của gạo nếp. Hồi ấy, người ta không cắt những miếng giấy vụn hay những mảnh lá để lót khẩu phần xôi. Ông cụ bán hàng thường xới xôi lên đĩa - có khi là lên bát, kèm thêm miếng đậu thái vuông rán phồng (thường rất ít mỡ), thêm

một tí mắm muối. Trước giờ học buổi mai, học trò xúm xít quanh cụ nhận lấy đĩa xôi lạc đậu rán ấy - trả cho hai xu, người nào xới bát xôi đầy hơn thì ba xu. Đơn giản như thế, nhưng sao mà ngon lành vô hạn. Kẻ ăn nhanh, người ăn chậm, tuy ít mà vẫn có cảm giác là đã được "lót dạ" no nê! Trả bát đĩa lại cho cụ với một cảm giác khoan khoái nồng nàn. Chúng tôi ăn quen, nhiều người được cụ cho chịu. Hàng xôi của cụ hấp dẫn hơn tất cả các thú quà bánh khác và để lại một sự lưu luyến không cùng. Sau này tôi biết có nhiều bạn đã ra trường, trở thành công chức hẳn hoi, nhưng mỗi khi qua cổng trường, lại dừng lại, ăn chơi một bát để thỏa chút nhớ mong những gì thì không cất nghĩa được. Mặc cho ai ca tụng những cao lương mỹ vị bọn chúng tôi cứ khẳng định: xôi lạc, đậu rán dưới cổng trường này là món ngon Hà Nội khó có gì so sánh được bằng.

Cũng có một món ăn dân dã nữa ở đất Hà Nội này. Không ở trong hiệu, không ở ngoài cửa hàng mà là ở ngoài chợ! Chợ Đồng Xuân, chợ Mơ, chợ Cầu Giấy đều có nhưng hình như ở chợ Đồng Xuân ngon hơn. Cái ngon ở chỗ rất khoái, rất thú vị được ngồi thụp ngay ở cổng chợ, mặc cho đám đông qua lại, xe ngựa tấp nập, phố xá rộn ràng. Đây chẳng phải là thứ hàng gì đặc biệt cao cấp. Chỉ là mẹt bún ốc thôi. Mẹt bún các bạn nhớ cho: đó là cái mẹt đan bằng tre, màu nứa đã ngả thành vàng nhạt, có vài đốm đen đốm nâu lổ chỗ, cái mẹt đan mắt cáo, nhỏ nhỏ xinh xinh, đặt trên cái rổ cũng nhỏ như thế. Trên mẹt là dăm lá bún tròn nhỏ, sợi hơi mập, bày cạnh cái bát con đã để sẵn nước chấm, trong đó thả vào năm ba con ốc nhồi. Ốc không to lắm, nhưng không phải là loại ốc khi

ăn phải dùng kim hay vật nhọn lôi ra. Ốc người ta đã lấy ra khỏi vỏ rồi, luộc kỹ, muốn ăn mấy con thì bảo. Nhà hàng cũng sẵn sàng bày ra cho anh những con ốc cả vỏ, trên thân còn vương những mẩu lá gừng. Cái nước chấm dùng với bún và ốc này mới đặc biệt làm sao. Bao nhiêu vị mặn của nước mắm điếm cà cuống, vị cay của ớt hoặc của gừng tùy thích, vị chua chua của giấm cùng với cái dẻo của bún, cái béo của ốc - một vị béo hơi tanh tanh của vùng quê chứ không phải cái béo ngậy ngậy của mỡ lợn, cái béo gắt gắt của tinh dầu. Tất cả đều như hòa với cái rộn ràng ồ ạt của không gian được đưa vào trong miệng. Bún ốc này chắc ngày xưa đã thịnh hành lắm, nhưng với đám cán bộ nghèo như chúng tôi, thì quả tình thấy nó thật là hiện đại. Tôi dám chắc, chỉ độ vài chục năm trước đây, anh chị em các tỉnh ra Hà Nội, ai cũng tìm đến cái món bún ốc này. Ăn cơm hội nghị, ăn cơm tập đoàn thì quá thông thường, vào các hiệu lớn thì túi tiền không cho phép, ăn phở cũng đã là cao cấp rồi. Chỉ có bún ốc là rất dân tộc, lại rất bình dân. Có bún ốc, Hà Nội không còn xa lạ với mọi người, mà ăn bún ốc ngay giữa chợ Đồng Xuân này là đã được hưởng quà Hà Nội. Một ông bạn giáo viên ngồi song song với tôi trước mẹt bún ốc bên vệ đường trông ra phố Hàng Khoai đã nói với tôi như thế đâu vào năm 1958, 1959, khi chúng tôi về Thủ đô chỉnh huấn, câu nói tôi còn nhớ đến bây giờ.

Thế nhưng cái ngon Hà Nội còn được nâng lên vì một số món ăn bình thường bỗng một ngày nào đó trở nên nổi tiếng vì được những nhà văn hóa ca ngợi. Trong cuộc sống vốn có nếp quen như thế, một vật tầm thường rất mực được một nhà văn đề ý, bàn đến bằng cách khảo

sát hay ca ngợi nó, thế là nó được nâng cấp ngay và trở thành cái riêng tư độc đáo cho địa phương lưu hành hay sản xuất ra nó. Tôi bỗng nhớ lại có ai đó đã bảo: thành phố Luânđôn vốn có sương mù, nhưng phải đến lúc có nhà văn danh tiếng mô tả nó, thì sương mù Luânđôn mới thực sự tồn tại. Ở Hà Nội này cũng vậy. Tôi nói vậy, chắc các bạn nhớ ngay ra *Phở* của Nguyễn Tuân. Đúng là nhờ nhà văn này mà phở trở nên danh tiếng. Hà Nội có nhiều hiệu phở, hàng phở, gánh phở. Nguyễn Tuân có công khiến cho ta mỗi khi ăn phở dù là ở đâu đi nữa, cũng phải nhớ đến Hà Nội. Nhưng ở Hà Nội không chỉ nên biết ơn Nguyễn Tuân. Tôi nhớ như các ông Thạch Lam, Vũ Bằng đều có những trang hào hứng về phở, và các ông cũng đã có những hành động rất văn hóa. Ăn phở, phải nhớ tên hiệu, phải nhớ tên người làm phở. Ba nhà văn này có lẽ không phải là người trước nhất bàn về phở. Tôi nhớ và muốn nhắc các nhà nghiên cứu văn hóa ẩm thực bổ sung thêm cho các luận án hoặc sáng tạo về phở. Còn có một nhà thơ quen biết nữa: đó là Tú Mỡ! Tú Mỡ đã viết một bài phú biền ngẫu “Phở đức tụng”! Quả là chuyện hay. Đã có những mẫu văn chương xuất sắc bàn về cái đức của con gà (truyện tiểu lâm), cái đức của chén rượu (*Tieu đức tụng* của Lưu Linh) thì sao lại không bàn đến cái đức của phở? Có thể tìm lại bài này trong tập thơ *Giòng nước ngược* (tập I) để nhớ công Tú Mỡ. Nhưng Hà Nội mà không có nhiều phở thì bốn nhà thơ, nhà văn kể trên làm sao mà viết được?

Cháo lòng tiết canh! Món ăn này chắc là hoàn toàn Việt Nam, không một người nông dân nào không biết. Quả thực là một sự thông minh tài giỏi về ẩm thực khi



người ta biết ăn một bát tiết canh, kèm theo một đĩa lòng và ngay tiếp đó phải ăn cả bát cháo lòng nữa. Không có cháo lòng, tiết canh thật giảm mất phần chất lượng. Ăn bát tiết canh là được ăn chất sống, chất tanh, mà thật ra là rất chín, rất tươi. Người ta còn nghĩ ra được là phải dùng lá húng, mà phải là húng trồng trên đất Hà Nội: húng Láng! Các nơi cũng đã đưa húng Láng về trồng, có nghĩa là phải điếm cho cháo lòng tiết canh khắp thôn quê thêm cái mùi Hà Nội. Và nhà văn Việt Nam cũng có người gắn bó với món tiết canh này: Tản Đà! Cứ mỗi lần được ăn tiết canh trên chợ Mơ - ở cạnh phố Lò Lợn (cũ), là tôi nhớ đến Tản Đà. Quả là Tản Đà đã giúp cho mọi người chú ý đến tiết canh hơn. Tôi nhớ hồi tôi còn bé lắm, chẳng biết vì sao lại được đọc trộm bản thảo tờ tạp chí của Tản Đà khi chưa xuất bản: Tờ tạp chí *Ngon!* Một số bài trong bản thảo ấy sau này được in trong cuốn *Tản Đà thực phẩm* (1942), trong đó có hẳn một đoạn *cháo lòng tiết canh*.

Vậy cái ngon Hà thành thật sự là cái ngon hội tụ. Vì hội tụ nên đã ngon càng ngon hơn. Hội tụ là hội tụ tất cả những hương vị Việt Nam để dựng nên hương vị Hà thành rất riêng mà cũng rất chung cho Hà Nội. Nhưng tôi còn cảm thấy cái ngon Hà Nội còn vì khả năng đồng hóa nữa. Đồng hóa là vì có thể xuất xứ của nó là ở một chốn xa xôi nào đó, nhưng hễ đến Việt Nam thì nó thành ra món ăn Việt Nam. Phải là ở Hà Nội mới tạo nên được sự đồng hóa này, ngọt ngào một cách rất dân dã. Có những món ăn là của Tàu, của các hiệu lớn của Tàu như cửa hàng Đông Hưng Viên hồi trước năm 1939, cửa hàng

Lục Quốc trước năm 1954. Mấy hiệu của người Việt Nam như Tự Hưng Lâu, Tự Lạc viên cũng có các món ăn Tàu, song nó chỉ dành cho những ai muốn thưởng thức món ăn Tàu thực sự. Mằn thắn, í phủ mằn thắn (giờ đây họ không biết làm món í phủ này) là loại như thế. Nó không được thành món riêng Hà Nội hay món riêng Việt Nam. Phở thì khác. Không ai nhớ chính nó là món ngẫu nhục phần mà cứ xem nó là món ăn hoàn toàn Việt Nam, cái tên gọi cũng hoàn toàn Việt. Ở Hà Nội có nhiều món như thế, dù có tên gọi theo tiếng ngoại quốc nhưng vẫn là Việt Nam hoàn toàn. Phá xa là món ăn quen thuộc của trẻ con. Phán xì thông là món của các bạn phu lao động. Tôi đã đi Bắc Kinh, Nam Ninh, Quảng Châu và đã đưa mấy tiếng lạ tai này ra hỏi nhưng chẳng ai biết là gì cả. Nhưng người Hà Nội thì hiểu ngay đó là lạc rang và khoai lang. Tưởng là lạ mà hóa ra quen. Đồng hóa tên gọi thôi chứ cái chất thì nguyên vẹn.

Tất nhiên là Hà Nội cũng có những món ăn riêng chỉ Hà Nội mới có. Trường hợp bún thang là một sản phẩm cụ thể. Sau này sẽ có nhiều nơi bắt chước làm bún thang, nhưng theo các cụ có hiểu biết và giàu kinh nghiệm thì quê gốc bún thang là từ Hà Nội và cũng thịnh hành ở Hà Nội hơn. Các cửa hàng ăn bây giờ - có lẽ nhiều nhất là ở phố Cẩm Chi, dù tất nhiên cũng pha chế bày biện song không thể được như ở các gia đình Hà Nội biết sắm sửa cỗ bàn, nhất là vào những ngày xuân, tết và những buổi liên hoan đặc biệt của các tư gia. Mâm cỗ bún thang ở trong gia đình thường có bốn bát lớn đặt ở bốn góc, chính giữa là các đồ gia vị, nhưng chỉ bày cho đẹp, chứ bát bún thang đã đủ vị rồi, không phải gia thêm gì nữa. Một con

gà trống thiên độ vài ba cân, luộc lên, bóc lườn, lấy thịt xé sợi. Nửa cân giò lụa, khoảng ba lạng thịt thăn luộc cũng thái nhỏ như thế. Hai xóc tôm he, mỗi xóc năm con, rửa sạch để khô rồi hơ qua lửa, bóc vỏ, cho vào cối giã nhỏ, gọi là tôm bông, xoa với bột gạo tằm. Lấy năm quả trứng gà, tráng mỏng như tờ giấy, cũng thái nhỏ thành sợi. Đó là tất cả những vị cần thiết cho bát bún. Lấy khoảng độ ba cân bún rồi, cho vào một nồi nước to, đun sôi, quấy đều, rồi đổ ra ngoài rổ cho thoát nước, ráo hẳn. Sau đó cho bún vào bát, mỗi cân bún chia năm - bảy bát, chứ không nhiều lắm, đặt các loại thịt, tôm trên này vào thêm nửa thìa cà phê mắm tôm. Tùy theo khẩu vị, nếu quen ăn thì nhỏ thêm vào bát một vài giọt cà cuống, rắc hành răm thái nhỏ lên trên rồi chan nước dùng vào. Nước dùng là nước ninh sôi của cả thịt, xương, cổ cánh của những con gà sử dụng cho cỗ bún. Nhất thiết không thể thiếu tôm khô, đầu vỏ tôm he. Ăn một bát bún thang như vậy sẽ thấy được một khoái cảm tuyệt vời.

Cuốn ở Hà Nội cũng là món ăn đặc biệt. Không phải là chả cuốn hay nem rán - mặc dù những thứ này cũng có tên là cuốn. Giờ đây, các nhà hàng không hay có, và ở các gia đình cũng ít làm, vì tuy là thực phẩm thông thường, song đã được nâng lên bởi những bàn tay khéo léo. Đầu tiên phải có một ít thịt ba chỉ luộc chín, thái thành miếng mỏng. Một ít tôm, tôm đồng chứ không phải tôm bể, rang đỏ, nhưng không rang bằng mỡ. Cả mấy thứ được xào lên, cho thêm một ít bông rệu và một ít mật, gọi là mật ngọt (loại mật này hồi trước chỉ có bán ở phố Hàng Cân). Tất cả đều được trộn đều cho keo lại. Một vài củ hành chần cho chín tới, một nhúm lạc rang giã nhỏ, tất

cả đều sắp thành hàng dài trên mảnh lá rau diếp, phải là rau diếp ta, không phải là xà lách hay rau cải - đặt ngang trên đó một ít sợi bún dài, gọi là bún con bừa. Tất nhiên là phải có ít lá mùi, lá húng láng. Tất cả đều được cuộn tròn trong lá rau, cuộn thành từng ống dài khoảng 3cm. Cuộn chính là nó đấy. Chấm những cuộn ấy vào bát nước mắm cà cuống, hoặc nước mắm ô long (nước mắm này, các gia đình sành thường phải mua ở cửa hàng bà Tư Dâu, phố Hàng Bạc). Ăn một cái cuộn như vậy, vừa ăn, vừa thưởng thức thực không có gì thú vị cho bằng.

Bún hay cuộn làm công phu như vậy là món ăn đặc sản của gia đình Hà Nội, tất nhiên là các gia đình vào loại thường thường bậc trung. Gia đình khá giả thì cầu kỳ hơn nhiều, song điều quan trọng không phải là ở cao lương mỹ vị mà ở sự trân trọng chăm chút, lịch sự để gây được ấn tượng sâu sắc. Nâng một bát bún, cầm một cái cuộn trong tay, ta thấy hào hứng với sự bình an khàng thịnh của gia đình, càng thấy yêu hơn, quý hơn những con người làm ra vật phẩm. Công phu trau chuốt này còn được thấy cả ở các nhà chùa. Nhiều nhà chùa ở nông thôn ít làm cỗ chay. Cỗ chay Hà Nội - vì Hà Nội nhiều chùa chiền có phần gần gũi với đời thường hơn. Tôi chỉ kể ra đây một món: món cá quả sốt cà chua mà chỉ mới đây thôi tôi được thưởng thức nhân buổi cầu siêu cho một anh bạn giáo sư đã qua đời. Nhà chùa kiêng sát sinh, thế mà dọn cỗ lại có món cá! Tôi đã tò mò vào xem "tình hình bếp núc", té ra nguyên liệu mà nhà chùa sử dụng là những quả cà dài màu tím, dưa chuột, cà chua, hành, bột mì, bột đao và các thứ đường, giấm, gừng tươi, rau mùi, hạt tiêu, ớt, thì là, v.v... Người ta chọn quả cà to, cắt

khúc, bỏ đôi thả vào chậu nước, ngâm cho ra nhựa, vớt ra, rửa nước lã, để ráo, rồi ướp cà với gia vị. Dưa chuột, cà chua rửa sạch, bỏ hạt, thái mỏng. Dứa, hành tây cũng thái mỏng, ớt tươi thái chỉ. Đun dầu trong chảo cho nóng già, đập một nhánh gừng vào rồi vớt ra, thả những miếng cà vào rán vàng. Những miếng cà này đã được nhúng bột: bột mỳ trộn nước, bột đao quấy nước lã có gia vị trộn đều, pha đường giấm. Cà nhúng bột được rán chín chính là những khúc cá trông như cá thật. Gấp những miếng cá ấy vào đĩa cho cà chua và dứa vào chảo xào trước, thêm gia vị, dưa chuột, hành tây và đảo lên. Rưới bát bột đao vào chảo và đảo liên tục, cho thì là vào. Tất cả đổ lên đĩa cá, trên mặt đĩa rắc rau mùi, ớt thái chỉ, hạt tiêu. Vậy là ta có đĩa cá quả sốt cà chua rất đậm đà. Món chay của nhà chùa Hà Nội còn nhiều thứ nữa: cá bống tẩm bột, thịt gà rán hoa chuối, nộm gà xé phay, v.v... Còn nếu không muốn sống tưởng tượng với cảnh phồn hoa, chỉ hoàn toàn tiếp thu cái hương vị thanh tịnh của người quy y, thì xin bát canh rau muống tương gừng, bát canh dưa nấu lạc để có thể “trường trai” mà không phải ăn chay giả mặn.

Bên cạnh những thứ ăn ấy, Hà Nội cũng có loại quà bánh riêng: bánh đậu, bánh khảo, kẹo lạc, kẹo vừng... Ngày xưa Hà Nội có nhiều hiệu làm bánh khá nổi tiếng như bánh Cự Hương, bánh Tú Nguyên, bánh Thanh Hiên, v.v... Ngày nay cũng có những hiệu tư nhân cùng những công ty chuyên về bánh kẹo cũng gây được tiếng tăm nhất định. Song, những loại quà bánh như thế khá thông dụng, có ở nhiều tỉnh khác và giá có dịp, tập hợp được tất cả các loại bánh kẹo ấy để nhấm nháp mỗi thứ một tí, thì cũng khó mà phân biệt cao thấp và tìm ra đúng



cái hương vị Hà Nội. Nhà hàng nào lại không có một kỹ thuật, một bí mật riêng, mà cái riêng ấy lại mang nhiều dấu ấn cá nhân hơn là dấu ấn địa phương. Tìm cái riêng, có lẽ phải tìm cho đúng đặc sản của miền đất mới có thể có một khái niệm tương đối chính xác và rành mạch. Thí dụ: Chè lam là riêng của Thanh Hóa, nhưng phải tìm đến chè lam Phủ Quảng. Kẹo gương là riêng của Quảng Ngãi, nhưng phải có được kẹo gương Thu Xà. Mè xừng ở Huế mới ngon, bánh cáy phải đi Thái Bình mới có. Còn Hà Nội thì có cái gì? Không phải cần nhắc, ai cũng phải nhớ đến cốm Vòng. Ăn cốm là cái thú riêng của Việt Nam - tôi không được đi khắp năm châu, nhưng tôi chưa thấy sách vở nào trên thế giới nhắc đến cốm. Vào dịp mùa tháng mười ngày xưa, về nông thôn khi vụ gặt xong xuôi, ta thường được các gia đình cho ăn cốm. Những ngày kháng chiến chống Pháp, các cơ quan đi sơ tán, còn độn khoai độn sắn bữa đói bữa no, thật là sung sướng tuyệt trần khi được ngồi cạnh các bác, các bà, bốc từng nắm cốm giòn cho vào miệng, chiêu với bát chè xanh nóng hổi. Song, những thứ cốm ấy không sao sánh được với cốm Vòng. Tôi đã được đến làng Vòng, đến cái thôn được gọi là thôn Vòng Hậu - cũng gần sát đường Cầu Giấy - Hà Nội, thuộc địa phận Dịch Vọng bây giờ.

Tôi nghĩ rằng có ai đó, nếu chưa một lần được ăn bánh Hà Nội thì quả là một sự thiệt thòi. Bánh thì nhiều: loại bánh đóng thành hộp giấy (loại chở đi bán ở các nơi xa), loại đóng thành phẩm như bánh gatô, bánh trung thu, v.v.v. Loại ấy rất phổ biến và như đã nói, nhận cho ra hương vị thật khó. Bánh Hà Nội, nếu có điều kiện nên ăn ở các gia đình (ngày nay các tư gia có đủ "Mùi xôi thức

bánh” như trang sách *Phụ chiêm tiện lâm* có lẽ cũng hiếm). Tại các gia đình có truyền thống, vào những ngày giỗ tết, cưới xin ở Hà Nội, ta được mời dự những cỗ bánh hân hoan: Cỗ bày cho sáu người, có sáu thứ bánh: bánh bao, bánh bẻ, bánh bột, bánh cuốn, bánh đậu xanh và bánh mảnh cộng. Từng loại bánh được chế biến công phu, lượng ít thôi nhưng chất cao mà công lại lớn. Quen thuộc như loại bánh đậu xanh cũng phải mất nhiều công sức. Khoảng nửa cân bột, một cân đường, mười bát nước, cho vào xanh đồng đặt trên hỏa lò, quấy kỹ, đun khoảng năm tiếng đồng hồ mới đổ vào khuôn. Khuôn là một cái hộp dài 3cm, cao 1cm, rộng 2cm. Bánh trong khuôn lấy ra chia sáu miếng đều đặn. Bánh bao là bánh có nhân mặn, bánh bẻ là bánh bột gạo tằm nặn hình như nửa mảnh trắng. Bánh mảnh cộng là vì có thứ lá mảnh cộng giã trộn vào. Một cỗ như thế có đủ sáu miếng bánh: bánh bột màu trắng nhờ, bánh đậu xanh hơi vàng, bánh bẻ màu trong, bánh cuốn màu xám và bánh mảnh cộng màu xanh. Các vị của các loại bánh này cũng mỗi thứ một kiểu: bánh bao hơi mặn, bánh cuốn ngọt một cánh thanh thanh, bánh đậu xanh ngọt đậm đà, bánh bẻ có mùi cà cuống v.v... Có ai ăn hết được cả đĩa bánh đâu! Mỗi thứ một tí thôi, nhưng quả thật là vừa đa dạng, vừa tổng hợp. Nét sang trọng, nét thanh lịch cũng được thấy rõ ở cỗ bánh này. Hình như đó là cả hương vị Hà thành thu lại.

Tôi biết là dù có nói nhiều cũng không sao nói hết, và tôi cũng mạnh dạn cho rằng chẳng ai nói hết được cái ngon Hà Nội đâu. Thừa nhận tất cả các món ăn đều là ngon đi, mà không phải sợ là mình nói liều hay nói quá lời gì. Vì cái ngon nó ở ngay trong cái bên ngoài và cái

bên trong của Hà Nội, của đất Hà thành ngàn năm văn vật. Gọi nó là phong vị Hà thành quả cũng không sai. Rất sang trọng và rất dân dã, rất thô sơ mà rất lịch thiệp, rất cá thể mà lại rất tổng hợp, rất riêng và rất chung, rất hôm nay mà cũng rất hôm qua. Cái ngon Hà thành chính là ở đây!

### Cốm<sup>1</sup>

Cốm làng Vòng nổi tiếng khắp Hà Nội. Trước thời kỳ chiến tranh, tiếng thơm của cốm làng Vòng truyền đưa vào đến Thanh Nghệ, đến Huế Quảng, đưa xuống Nam Định, Hải Phòng và vào thâu đến Sài Gòn Nam Bộ. Mỗi năm cứ thấy gió mùa thu nổi sóng trên đồng lúa miền Bắc là nhiều người lại nhắc đến cốm Vòng - cái món quà thổ ngơi thơm lành của ruộng lúa nếp ngoại thành Thủ đô. Những cây sấu đứng đường của Hà Nội mà bắt đầu lộp bộp rụng xuống những trái sấu chín cây thì trên vỉa hè Hà Nội cũng bắt đầu hiện ra cái hình ảnh người gánh cốm đi bán rong. Trái với thói thường của hàng rong, gánh cốm cứ êm ả mà đi, người bán cốm không cất tiếng rao hàng. Hình ảnh người gánh cốm cũng phần nào gợi lên cái phẩm chất như thứ quà giản dị thơm thảo hiền hậu, vừa chắc chắn vừa tinh tế. Đứng trên ban công nhìn xuống, đứng trong ngõ hoặc đứng trong quây hàng nhìn ra, mà nhận được gánh cốm thì khắc gọi lấy mà mua. Gánh cốm Vòng cổ truyền đã quen quá đi rồi với con mắt của nhiều người đã chết đi sống lại nhiều lần

1. Nguyễn Tuấn - Báo *Tổ quốc*, 10-8-1973

với Hà Nội. Ai mà làm được cô gái gánh cốm Vòng đi bán có cái đòn gánh dị thường một đầu thẳng một đầu cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định. Cái đòn gánh cổ truyền ấy là cả một thân tre đánh cả gốc, đầu cong chính là cái phần gốc cây mà có khi phải chọn hàng chục bụi tre mới tìm đúng được một chiếc đòn gánh cốm vừa ý. Cho nên đã có những cái đòn gánh cong “gia truyền” đi từ vai người này đến vai người khác có hàng mấy đời liền. Trong thúng là cốm, trên mặt thúng là một bó cọng rom tươi còn xanh màu mạ và những tập lá sen hồ Tây.

Đã bao năm nay như thế. Mỗi lần hồ Gươm lặn tẩn ánh vàng nắng thu, mỗi lần những chòm mây mùa thu dầy Ba Vì và dãy Tam Đảo soi vào lòng sóng hồ Tây, thì (ba mươi sáu) phố phường Hà Nội lại thấy xuất hiện bóng dáng óng ả của người gánh cốm Vòng tiến vào theo đường cửa ô Cầu Giấy. Lúc này cũng là lúc khắp nơi nơi, nắng mùa thu đang vẩy những đốm trứng cuốc vào mọi trái chuối tiêu đang vuốt cong lên cái màu vàng ngọt, và nắng mùa thu cũng đang làm bóng lên cái màu vàng đỏ hồ phách bay phấn của những quả hồng trứng đang vểnh hết cả tai hồng lên. Không hiểu đây là sự dàn xếp của mùa thu Việt Nam hay là sự hẹn hò của thời trân phẩm quả mà chuối tiêu trứng cuốc lại hay gặp mùa cốm và cốm lại gặp hồng trứng. Chất nó ăn ý với nhau mà màu sắc nó còn gắn bó với nhau hơn nữa. Đây quả là diễm phúc của người họa sĩ vẽ tranh tĩnh vật gửi vào vật vô tri tất cả nỗi niềm vô cùng biết ơn của mình đối với lượng cả của đất nước đang ban lộc ban phúc cho cuộc sống của lúa, của quả của con người. Ai khó tính và cầu

kỳ màu sắc cứ nói gì thì nói nhưng theo tôi cái màu xanh của cốm Vòng là thứ màu xanh đẹp hơn cả cái màu xanh của ngọc thạch. Màu cốm xanh đậm ấy mà lại được lá sen xanh phấn làm đĩa đựng càng thấy mình cùng tạo vật sao mà nó chan hòa cảm thông đến như thế. Cốm ròn lên một niềm vui bất tận xanh, mà trên mặt đó lại cho chằng lên một múi lạt chũr thập nhuộm đỏ cánh sen để gửi đến ngô nhà người yêu, để đặt trên bàn tiệc cưới, đám hỏi, thì quả cái màu xanh thật là màu của nguyện vọng hạnh phúc.

Tôi về làng cốm, nhà chị hàng cốm đang giã cốm, mẹt cốm đã đầy lên. Cốm của cốm trông cũng có khác thật. Sạch sẽ, ngon lành, áp bàn tay vào thấy mịn như một thứ rêu đá tươi có thể ăn sống ngay được. Cốm cốm bốc lên mùi thơm ngào ngạt hơn cả thứ gạo tám thơm. Ông thợ giã cốm, buông mỏ chày đó mà đùa luôn rằng cốm cốm này mà làm mỗi câu cá ở những khoảnh ao mùa thu thì phải biết! Tôi như người thấy gió mùa thu đang hòa vào đây một mùi bèo nhạt. Ngoài sân đôi vịt đang co chân lên ngủ trưa. Con ngỗng đang giấu đầu và mỏ vào cánh. Bên bể nước mưa con mèo mướp cũng lim dim dưới giàn hoa lý. Vịt, ngỗng, mèo đều từ từ mở mắt. Nhiều nhà cùng nổi nhịp chày giã cốm. Tiếng chày giã cốm thanh hơn, nhẹ hơn tiếng chày giã bột, giã gạo, giã vỏ đó bột đó ở ven sông Tô Lịch phía Bưởi dưới kia. Nhịp chày cốm cũng nhanh hơn nhịp chày giã gạo. Tôi nhích lại cái cối đã nhận ra mỏ chày giã cốm có khác mỏ chày giã gạo và cần chày giã cốm ngắn hơn cần chày giã gạo. Chị hàng cốm lại cười: "Cối nặng, chày nhẹ, đòn gánh cong, ấy là nghề làng chúng tôi đây!". Chị vừa xơ



cốm, sảy cốm vừa nói về nghề: “Cốm ngon nó dày mình hơn cốm đầu nia. Cốm làng Vòng vẫn mỏng hơn cốm Mễ Trì. Mễ Trì xưa kia sang già cốm thuê bên này, rồi biết nghề nhưng chưa tinh. Ta vốn hay giấu nghề. Bố mẹ chỉ truyền lại cho con dâu chứ không truyền cho con gái. Nhưng rồi đây ta tiến lên hợp tác hóa các nghề, chắc nghề cốm cũng không ai giấu ai nữa nhỉ?”. Chị xuống bếp dỡ lên mẻ nếp chõng vừa rang xong đợi nó nguội rồi lại giã tiếp. Bên mẹ cốm câu chuyện nghề lại nổi thêm: “Cứ giã xong một lượt lại sảy. Cốm đầu mùa ngon hơn vì nó mỏng nhất. Rang mà giòn quá, giã nó đốn ra cám hết. Mới rang xong chưa nguội mà giã thì nó dính. Phải giã nhẹ và nhanh chày, không có sữa hạt nếp nó bết lại. Làm cốm cả nhà vất vả và tốn công hơn làm khung cửi. Phải giã đủ bảy lượt. Giã không đủ lượt, giã vội nó đổ cốm lên. Đủ bảy lượt, cốm mới sạch mới xanh, mới đẹp mặt cốm. Làm cốm không thể sốt ruột được”.

Tôi gật đầu và xin phép nghĩ thêm rằng giã cốm cũng là một nghệ thuật và tất cả cái gì là nghệ thuật đều là không sốt ruột được. Người sản xuất cốm không được phép sốt ruột mà cả những người quen bỏ cốm vào mồm như chúng ta cũng không được sốt ruột. Nếu sốt ruột thì nên chọn thứ quà khác. Người ta thường bảo: nói phải có nghĩ, ăn phải có nhai. Ăn cốm phải nhai kỹ nhai lâu, phải kiên nhẫn ít nhiều thì mới thấy được cái tính nét quý hóa của hạt nếp bao tử. Tôi cũng không dám đi quá câu chuyện và lý thuyết mà tổng quy rằng cái anh tiểu tư sản muốn chữa cái căn bệnh sốt ruột cố hữu thì nên ăn cốm, thì phải tập ăn cốm. Tôi không nói thế mà tôi nói rằng cốm không phải là thứ ăn của những người học tốc nuốt

chững. Đang nói về ăn cơm phải nhai kỹ bà cụ hàng xóm vừa sang cũng bắt vào chuyện. Và cụ liền kể cho nghe về nghề cốm trong hội đồng ruộng làng Vòng chưa được giải phóng khỏi tay địa chủ và nhất là đế quốc chiếm đóng, ruộng lúa làm cốm lỗ nhố lên những lôcốt địch. Bà cụ vốn là người đấu tranh mạnh với địch trong hội chiếm đóng, bà cụ vừa cười hóm hỉnh vừa tả lại cảnh bọn giặc ăn cốm Vòng và cướp cốm Vòng: “Thường thường trong nhà làm cốm, buổi sáng đều có nắm cốm chim cho trẻ con nó làm thứ quà ăn sáng. Sớm nó ập vào thấy nắm cốm chim của trẻ em, là bốc bỏ vào mồm nuốt chửng. Buổi chiều đang giã cốm mà nó ập vào thì mới giã đến lượt một chura sạch trấu nó cũng bốc bỏ vào mồm. Vừa nuốt, vừa quất, vừa bắn qua ngõ, qua mái nhà. Rồi nó chửi chày cối nhà này nhà kia làm ồn ào nó khó canh gác, nó còn vu cho làng này định nhại tiếng súng mỏ chìa của trên đồn”.

Giọng bà cụ chuyển từ chỗ hài hước sang ghen ngào: “Nó đóng quân, đóng chốt ở ngay phủ Hoài cũ, ở ngay chỗ đình, ở phố Vòng. Ở chốt Mai Dịch, ở chốt Phú Mỹ cách ta đây một cánh đồng kia kia. Ngay giữa làng, giữa lối xóm là chốt hương dưng. Đang gặt, nó quây không cho gặt. Thế là nghỉ làm. Đưa cốm đi Hà Nội phải tránh cái chốt Cầu Giấy, đi vòng lối Cót, lối Làng, đàn bà con gái phải rủ nhau đi từng đoàn đông sợ nó cướp nó hiếp. Phải về chợ sớm, phải đi chợ trưa. Sáng bạch nhật đã lâu nó cũng chưa mở cổng chốt. Cốm cứ đóng gói mà chờ. Cốm thời chiếm đóng là cốm ôi. Không những ôi mà còn dính khối là máu nữa. Làng Vòng cũng bị nó cướp hầm, bắn mất bốn chục người. Nhiều gia đình bỏ nghề chạy bạt vào Bương vào

Cần, vào So Sở Dót Dét. Tản cư rồi nhớ làng, nhớ nghề cũ, nhớ rang nếp rang thóc, nhưng không có nồi không có cối. Lại khó nhất là thiếu mát thóc giồng. Bọn tề ở làng lại đem cốm lên đôn mà lễ, khăn áo thì thụng lễ miếng sống miếng chín”.

Ngồi bên mẹt cốm mới giã xong, tôi đã có dịp được rộng thêm kiến văn về giồng lúa nếp và nghề làm cốm. Nếp làm cốm ra nhiều giồng thật, và phải đặt mua rải rác ở nhiều cánh đồng, nhiều khi không phải đồng làng. Nào là nếp sớm Bắc, nếp sớm ta, nếp Phụng, nếp Châm, nếp Mỗ. Cuối mùa cốm là thứ nếp dẹt và ngon nhất vẫn là thứ nếp hoa vàng. Nếp sắp chín để gặt thì trước độ mười ngày là đúng vào dịp đi cắt từng bông về làm cốm. Cây lúa lớn lên rồi trổ hoa, hoa kết hạt, từ lúa con gái lúa dậu thì rồi trổ đòng, mà đậu sữa ngậm hạt rồi thành trấu và cái hạt lúa tuốt từng bông về mà rang mà giã thành cốm chính nó là hạt thóc bao tử vậy. Những năm hạn hán thiếu nước, hạt nếp bao tử bao giờ cũng nhạt nhẽo hơn năm mưa gió thuận hòa. Ngày đầu mùa của cốm là khoảng rằm tháng bảy ta. Trước đây người làng cốm hay tin vào thổ địa thành hoàng. Thường cứ vài gia đình rủ nhau sửa chung một lễ đơm chung một mảnh cốm mới đưa ra lễ đình. Ở đình làng có đèn hương nghi ngút. Ngày vui nhất và ngon đậm nhất của cốm tức là dịp tết Trung thu, sữa hạt nếp bao tử gặp kỳ giăng tròn nên chất nhựa đường thật là ngọt đong và dẻo quánh.

Tính trung bình, mỗi gia đình làm một ngày được mười hai mề tức là mười hai mẹt cốm, cân lên, được khoảng một yến cốm. Gia đình nào làm giỏi thì được độ

bốn yến. Bán lên phố, các chủ hiệu bánh Thủ đô ở Hàng Đường, Hàng Than, Hàng Cân, Hàng Thuốc Bắc mua từ hàng năm sáu tạ quây cốt sấy khô đóng chum đóng kiện để làm bánh dân quanh năm. Làng cốm nhộn nhịp nhất là suốt một mùa thu. Trong một ngày làng cốm vui nhất là từ quá trưa trở đi. Cứ phát thanh xong buổi trưa là tiếng chày giã cốm nhà này, nhà nọ nghe đã đều tai. Thường làm cho tới cuối canh một đầu canh hai. Gặp ngày tuần ngày rằm thì thức khuya hơn. Cốm làng Vòng xanh ròn nhưng mà không phải là nhuộm như nơi khác. Làm xong rồi chỉ còn hồ tức là vẩy nước, treo cốm lên đầu quang, chờ giời sáng là đưa vào cửa ô Hà Nội.

Nhưng trong một ngày cái giờ giã cốm đông vui nhất vẫn là cái giờ mà nắng mùa thu chênh chếch trên những hàng cây sồi xếp hàng bên lối vào làng cốm. Lúc này nhà nào cũng lục tục ở các chợ kéo về đông đủ. Cả làng có độ một trăm hai mươi cái cối giã cốm. Nhịp chày của trăm hai mươi cái cối cốm nghe đăm đăm vang vang cả một vùng trời phía tây ngoại thành Hà Nội. Vào đúng mùa thu thì lúc nhá nhem ở làng cốm không bao giờ có nghĩa là buồn và xạ vắng. Như cũng quuyến luyến với cái vui lao động sản xuất, ánh nắng đã ngang tầm gốc sồi rồi mà vẫn chưa chịu tắt. Chiều thu làng Vòng vẫn dài hơn dềnh dàng hơn ở bất cứ đồng khác mùa nào. Vào những năm mùa thu thêm một tháng nhuận âm lịch làm cho mùa cốm đôi thêm ngày ra đến tận đầu tháng mười trên những hàng cây sồi sắp đổ lá, thì buổi hoàng hôn trên đồng cốm còn thêm những vẻ kỳ diệu hơn nữa. Những vệt tơ giời tà tà trên lũy tre trên dậm sồi giống hệt như những làn khói ban chiều bay ngang cắt ngang vào sương

hôm đang xuống nhanh. Lắng tiếng chày mùa cốm già nếp bao tử những ngày tận thu nghe nó quyện hẳn vào vệt tơ giời và nhoi nhói thôi thúc vào cảm xúc như một sự trách móc thân mật nào của ai đây.

Ông cụ già làm nhiều cốm nhất ở làng cốm có kể lại cho nghe về cốm làng Vòng trước đây bán thẳng vào đến Sài Gòn và thường có bày bán ở chợ Bến Thành trong ấy. Nguyên là có một bà cụ bán hàng tạp hóa và thực phẩm quê ở miền Bắc. Những người Bắc sống lâu ngày ở Nam thường nhớ thức ăn Bắc ra chợ nhờ bà cụ Nhì đó buôn cốm Vòng vào mà bán để cho bà con đỡ nhớ cái hương vị của hạt lúa nếp cánh đồng ngoài ta. Thế rồi cốm Vòng mới có dịp đi tàu biển tàu tốc hành bốn mươi tiếng đồng hồ từ Hà Nội vào Sài Gòn. Tôi liền nghĩ ngay đến cái cảnh tượng sum sê làm ăn trong tương lai gần đây hai miền quan hệ bình thường Nam - Bắc, rồi có tàu bay dân dụng thì Hà Nội - Sài Gòn chỉ mất ba, bốn tiếng đồng hồ, có thể sớm đi chợ Bắc chiều về chợ Nam. Cái ngày ấy, quà cốm làng Vòng, mẻ cốm tươi miền Bắc sẽ thấu đến bàn tay người bạn miền Nam tận Sài Gòn lục tỉnh, cái lá sen bọc ngoài vẫn chưa khô giòn và hạt cốm vẫn còn tươi dẻo như một lời mời dịu đậm thơm thảo.

Lại nhớ mùa cốm Vòng năm ngoái, một bà má tập kết Nam Bộ cũng kể cho nghe về cốm giẹp miền Nam. Nó không xanh như ngoài Bắc, nhưng nó trắng bong, quanh năm lúc nào cũng có làm ở vườn ở chợ, làm thành ra bánh ú, bánh tét với nước dừa và nhân khô dừa, đồ xanh, chuối chín.

Thực ra không phải chỉ riêng miền Bắc mới có cốm



và miền Bắc chỉ riêng làng Vòng mới có cốm. Ngay quanh Thủ đô ngoài cốm Vòng còn có cốm Mễ Trì, cốm Lủ. Khắp nước ta, ở đâu có lúa nếp là ở đó có cốm, là ở đó làm cốm. Ở Bắc cũng như ở Nam, ở đồng bằng cũng như miền núi mỗi hạt cốm mỗi nơi đều có hương vị thổ ngơi của triền ruộng, của cánh đồng nơi ấy. Còn nhớ những năm kháng chiến, có vài dịp được ăn quà cốm trên những sàn chiến khu của anh chị em người Tày. Ngồi bên bếp lửa đêm thu nhà sàn, nhìn trăng chiến dịch qua những mái lá rừng tươi Việt Bắc mà nhai những cánh cốm trắng đồng ngược, sao mà thấy nó dạt dào với hương lúa của những vạt ruộng bậc thang quanh chiến khu.

Thơ Thôi Hữu có những câu viết về cốm rừng:

*Đêm giăng chày đập vang thôn bản  
Phấn cốm bay bay phủ lá ngàn...*

### **Giò lợn<sup>1</sup>**

Cái buổi nhân loại tìm ra lửa để nướng, để thui, để nấu, để luộc, để hầm, từ cái lúc con người biết đưa con lợn vào mâm, vào đĩa bát mình, đông - tây, kim cổ khắp thiên hạ, đâu đâu và ai ai mà chả ăn thịt lợn. Có thể chỉ trừ các dân tộc theo đạo Hồi, còn thì dân nào, nước nào cũng ăn lợn, tìm ra mọi cách chế biến thịt lợn cho phù hợp với khẩu vị mình.

Người Việt Nam ta cũng biết ăn thịt lợn như người của các nước, biết quay lợn cả con mà nhậu nhẹt, nhưng

1. Nguyễn Tuấn, tạp chí Văn hóa nghệ thuật, 7-1973.

đến một vài cách chế biến thịt lợn, thì hình như ta ra mặt có phần sáng tạo đấy.

*Thịt lợn đem gói giò chắt hạn:* Không sợ là huênh hoang thiếu khiêm tốn, ta có thể nói rằng biết chế lợn ra thành cân giò lụa, đó là đỉnh cao của một dạng văn hóa dân tộc. Toàn cầu ăn thịt lợn và chế biến món ăn lợn nhưng hình như giò lụa là một món độc đáo chỉ ta mới có, chỉ người Việt Nam ta mới nghĩ ra và làm ra thôi (tôi thành thật rất mong một bạn nghiên cứu nào dẫn chứng và chỉ cho tôi thấy thêm là ngoài cõi Việt Nam, giò lụa còn thấy ở vùng nào, xứ nào nữa kia).

Tại sao lại chỉ có cái anh Việt Nam nghĩ ra món giò. Ta có dịp chiêu đãi bạn bè họ nội, ngoại, quốc tế ai cũng thấy là có mê cái món giò lụa Việt Nam tinh tế nhường ấy thì cũng không có gì là lạ cả. Nhưng rồi cũng cứ phải hỏi xem, tại sao Việt Nam ta lại làm ra được cái “trò” giò lụa hấp dẫn đó chứ, nó vẫn lại như câu chuyện quả trứng Corixtôphơ Cômông, nghĩa là ít nhất ban đầu, cũng phải có một anh nào nghĩ ra cái cách đó chứ!

Cụ Lúu, nghệ nhân già giò sáu mươi năm tuổi nghề ấy có lần đã bảo tôi rằng:

- Ông ạ, ta sinh ra món giò lụa là vì nước ta sẵn có cây chuối, lá chuối, chứ không phải là vì ta nuôi được lợn.

- Khối nước cũng hàng rừng chuối đấy mà, sao vẫn không làm giò lụa. - Tôi cãi lại: - Đấy cụ xem, Xiêm, Miên, Lào, Trung Quốc chả khối chuối ra mà có ai nói đến giò Lào, giò Xiêm, giò lụa Trung Hoa đâu?

- Có chuối nhưng lại còn phải biết dùng nó, biết phối

hộp với thịt nữa chứ. Này tôi đố ông làm được giò lụa nếu không có tấm lá chuối nào. Là nói lá chuối tươi đấy, chứ ai bàn gì đến lá chuối khô. Cái bánh giò sở dĩ có hương vị bánh giò vì nó được chần quyện trong mùi thơm lá chuối luộc cho bằng chín tới đấy. Giò lụa thơm đậm, vì mùi thịt tươi luộc, cộng với mùi thơm chát ngậy của lá chuối tươi luộc chín.

Tôi đố ông gói giò sống bằng lá ổi, lá sung, lá sen, lá dong mà lại thành ra đúng mùi vị thanh ngậy của giò lụa cổ truyền đấy? Này ông có nhớ tới một cuộc trình diễn sáng kiến, người ta bày một cái ống sắt to bằng một đũa ống máng, và giới thiệu rằng tống giò sống vào đấy, bịt một đầu lại rồi dúng nước sôi thì thành giò. Lời giới thiệu nhấn vào chỗ luộc bằng cái ống lênh đó thì đỡ phí bao nhiêu lá chuối vào công buộc thít dây lại. Ôi, giới ơi, thì ra là giò gỏi sắt à? Làm ăn như thế thì tôi cũng đến chết với mấy ông ấy thôi, ông ạ.

Cụ Lú chuyên viên tột cấp về giò lụa lại tiếp tục đố tôi rằng ở cân giò lụa “cắt ngang ra từng khoanh - không ai đi bỏ dọc cái giò phải không ông - ờ - khoanh giò cắt ngang chằm miếng nào là nhiều dư vị nhất? Ừ ông tính đấy, biết chọn cái *đầu dày* của giò là giỏi đấy! Nhưng đừng ăn miếng đầu dày cuối giò nó hơi mủn vì nước luộc hay đọng xuống. Đầu dày phía trên thì khô giòn, cứ trông cái đầu nào có lông cái lạt treo là trên chứ gì? Ông còn nhớ các cụ ta xưa nhắm tượu với cái tấm xiên khâu giò lụa hay ngâm nga “thanh lan chị không bằng bánh dày em” thì thanh lan tức là cái đầu dày giò lụa đấy. Thanh lan đầu dày sở dĩ ngon hơn thơm hơn là vì nó tụ hết

hương vị lá chuối vào, vòng ngoài giò lá chuối già, áo lót trong cùng là lá chuối non vàng nhạt màu lụa”.

Cụ Lúu cứ vè củ lạc, cứ ề à: “Tỉu lạc vong bản ông a” và cứ giảng về nghệ thuật giò lụa. Đụng đến kỹ thuật giã giò, giọng và mắt cụ Lúu sa lệch hẳn đi.

- Có phải thịt lợn nào cũng giã được giò lụa đâu. Thịt mà ướp tủ lạnh thì giò mới giã nổi. Nó phải tươi, để tay vào còn âm ấm, lúc thái ra miếng thịt còn phải như nhảy trên mặt thớt, không cẩn thận thì thái vào ngón tay mình đấy. Nhưng cái khâu giã chày mới là lúc lao động ra trò. Giã như cái chú gần đây thì còn gì là chả là giò nữa. Đâu lại có cái kiểu nện chày chùng chảng tiếng đục tiếng cái, tiếng mẹ tiếng con như thế. Cái kiểu giã cho hết giờ ấy thật phí cả yến thịt tươi ấm. Ngày xưa tôi giã giò làm gì có quạt máy, cứ mồ hôi trên mồ hôi dưới, hay tay nện vô hồi kỳ trận, muối nặng đót mép đót mặt cũng kệ, cứ giã đều. Mệt quá thì đưa mắt cho đứa cháu nó rót chén rượu vào mồm, giã mạnh quá cũng không cần, nhưng cốt là giã đều và bền sức. Nghe nó đều đều như dây cung bật bông nệm. đều đều như tiếng búa con đập đất lá quỳ vàng. Này nghe tiếng giã giò, có thể đoán được mẻ giò lụa là được hoặc là bỏ.

- Bây giờ có thứ cối xay thịt chạy điện, tội gì mất công giã hai chày hai tay thô sơ.

- Ông định làm patê xúc xích thì hãy nghiền cối xay, chứ giò lụa thì không thể chạy điện như thế. Ông đùa nhà tôi mà bảo cối xay điện tiện hơn chày giã giò, có khác gì bảo nạp thịt vào hộp nhựa khử trùng, để làm giò nilông

cho nó nhanh! Cụ tổ nghề chúng tôi truyền nghề cho không rõ từ thời vua nào, nhưng đền thờ tổ là phải có đôi chày gỗ mít sơn son thếp vàng dài hai ba thước ta... Giã giò mà nhịp chày kếp không đăm đều, tôi nói thật cho ông biết nó sẽ không khác gì cái thăng đồ bê tông móng cầu chậm chạp lóng ngóng làm ôi xi măng đấy.

Xin chịu cụ Lú!

Tiếc cái là cụ Lú đã phải về hầu các cụ tổ trong nghề. Năm cụ Lú tịch cũng là năm in ra cuốn *Từ điển tiếng Việt*, về từ giò - có câu nghĩa như thế này: "Món ăn làm bằng thịt thường già nhỏ, bó chặt rồi luộc". Thịt gì? Thịt những con gì? Và con nào là căn bản? Bó? Bó bằng gì? Thứ gì? Và giò lụa thì bà con Nam Bộ thường gọi là chả lụa tưởng cứ nên chua vào từ điển, với cái ý là phải sớm thống nhất tên gọi sự vật, trong khi chờ đợi thống nhất Bắc Nam. Một dịp nào đó, nếu có thể, sẽ xin trở lại vấn đề "chả hay giò cùng là chả và giò".

Giò, bánh giầy giò vẫn còn nhưng ngày nay đã mất đi cái bóng người đội thúng bán rong giò chả của Hà Nội - thứ quà ngon và không đắt lắm. Quà rong bờ hè lễ phố Thủ đô hàng nào cũng có một cách rao bằng lời ngắn lời dài có khi như ngâm hát nữa kia. Có khi chỉ bằng tín hiệu gõ phách, gõ mõ... Duy chỉ có những bác giò chả quê vùng Ước Lễ là không ai rao hàng. Họ lặng lẽ mà đi, hàng ai biết cái thúng ngon đặt trên đầu ấy thì gọi, có cái vẻ như là thứ này ngon thật sự, ai tinh ý thì tìm gọi, chứ họ thì không phải lắm nhờ chèo kéo.

Có lẽ cụ Lú đã nhiều lần qua lại phố Hàng Bạc. Phố



này nhiều chủ hàng vàng và chúa là ăn quà vặt. Có thể Hàng Bạc có điện bà Bé Tý là đất thánh của hàng quà ngon. Tuổi thơ ấu của tôi ở cái phố đông và lăm thứ quà rong này, tôi quên sao được những bác Ước Lễ giò chả bánh giầy giò. Họ cứ xém lăm gấu quần chấm gót đi khắp phố phường, ngô thông ngô cụt và nhà ai có ky có giò là đều nhớ hết để tìm tới nhận đặt giò chả cần cho cỗ giò. Giò gương to bảy phân, mười hai phân, lại có thứ nhỏ mỏng như cái lưỡi mèo, cả cái nguyên vẹn mà chỉ một xu, hai xu một cái. Những hôm tôi ngoan, không sang nghịch bản đĩnh ông Tường giữa Hàng Bạc, thì bà ngoại tôi mua cho cái giò lụa hai xu vùi xuống đáy bát com mà ăn dè. Lúc ấy còn tiêu bằng tiền kẽm. Lúc ấy nào tôi có biết thế nào là bài thơ tốt câu văn hay. Nhưng mặc dầu còn rất bé, tôi đã bắt đầu biết giò là tốt là ngon, dù miếng ngon hai xu đó chỉ bằng cái lưỡi mèo. Và lớn lên bây giờ đã hai thứ tóc càng thấy rằng giò lụa quê hương là một món ăn thơm lành sạch sẽ dành cho người tài giỏi đủ điều, và rất xứng đáng thưởng thức của ngon vật lạ do chính mình nghĩ lấy và làm ra.

### **Tháng chín, gạo mới, chim ngói<sup>1</sup>**

Tháng chín là tháng cuối cùng của mùa thu, nhưng bây giờ ngồi nhớ lại những ngày tháng chín đã qua ở Bắc tôi thấy rằng tháng chín không hẳn là thế, mà còn áp ủ một cái gì đẹp hơn thế, đa tình hơn thế: ấy là lúc đôi mùa thu - đông gặp nhau, mở hội giao hoan trước khi đưa tiễn

---

1. Vũ Bằng, *Thương nhớ mười hai*, Nxb. Văn học, tháng 4-1993.

nhau trên bến sông trắng cỏ bạc đầu, có gió lạnh mới về chạy xào xạc trong lau lách.

Ới ơi những người lỡ hội chồng con, có phải đến tháng này, ở Bắc Việt, cái gió lạnh mới về ấy thấm vào da thịt, len lõi tới sâu thẳm của tâm hồn, nó làm cho người buồn dằng dặc, tự nhiên cảm thấy thêm khát yêu đương hơn cả bao giờ hết phải không?

Nhìn ra thì thấy cái gì cũng vầy chào, hẹn hò nhau, cái gì cũng tơ hồng quấn quýt, cái gì cũng đủ lứa no đôi: hồng thì có cốm đẹp duyên, bưởi thì có bông ân ái, gió bắc có mưa phùn, cam vàng có quýt xanh, ăn cái món rươi thế nào cũng phải có vỏ quýt mới dậy mùi, thế thì tôi đổ ai cầm lấy chén cơm mới đưa lên môi mà lại không nghĩ ngay đến chim ngói hầm.

Ghê cho cái loài cây sao mà đến tháng này thấy hoa rét trở về cũng như cảm thấy thêm thương ôm ấp, để cho đỡ lạnh lòng. Ấy là cây phật thủ. Ba mươi tám năm trước ở miền này, tôi chưa được thấy loại cây “tiên” ấy, nhưng bây giờ lạc bước đi vào vườn của mấy ông bạn chịu chơi, một vài gốc phật thủ đã thấy hiện ra, nhưng hầu hết chỉ tốt lá đẹp hoa mà bói thế nào cũng không chịu ra lấy một hai quả để bày chõ thơm nhà.

Ở Bắc, cứ vào cứ tháng chín này, sao các cây phật thủ sai quả thế? Mà tại sao ở đây lại cứ đực ra? Hay là tại thổ ngại? Hay là tại hơi bom đạn của Mỹ ném đã làm thui chột các quả đó ngay khi còn trứng nước?

Hóa ra nghĩ như thế là lầm. Có tìm được những người đã trồng phật thủ ở Bắc Việt vào đây mới biết là giống

cây này tuy là mang cái tên rất đạo mạo trang nghiêm nhưng đến tháng tám bước sang tháng chín là lúc bói quả thì lại không chịu được sự lễ loi, cô quạnh. Muốn cho sang đến tháng chín phật thủ có trái thì từ tháng bảy, tháng tám nhà trồng tía đã phải ủ cho cây "một chất đàn bà" để cho ấm lòng.

- Nói bậy. Cây gì mà lại có cây khéo khéo đa tình đến thế?

- Ấy thế mà thực đấy mới phiền. Không có chất đàn bà, cây nhất định cứ ì ra nằm vạ.

- Thế cái chất đàn bà ấy là chất gì?

- Nói thì tục tĩu, nhưng thực, sợ gì mà không dám nói. Chất ấy có thể là một cái yếm, một cái quần, một cái khăn nhưng điều cần là khăn ấy, quần ấy, yếm ấy phải do người đàn bà đã dùng rồi, nghĩa là phải có hơi hướng của người đàn bà mới được. Đem ra bón ở gốc cây, cũng như hoàng lan bón phân ngựa, mai vàng bón gạch non, sứ Thái Lan bón khô dầu, rồi lấy nước giặt quần dơ của đàn bà ra tưới, ấy thế là phật thủ đỏ mảy hay hạt, sang đến tháng chín thì quả cứ lúc lỉu ở trên cây. Lại lấy cái quần, cái yếm cũ của đàn bà ra bọc lấy trái cho đến khi da nó bóng lên, các cái móng dài cuốn lại đẹp như móng tay Phật, anh hái đem về để lên trên mâm ngũ quả, đến đêm hương dậy lên khắp cả nhà. So với chanh yên, và bưởi, hay hồng hạc, cam sành, trái phật thủ bỏ ra ăn chơi một miếng, chưa chắc đã ngon bằng, nhưng từ xưa nó vẫn được tiếng là quý, thành ra lúc ăn, ai cũng lấy làm trịnh trọng - nhiều khi cứ để đấy mà trông, thỉnh thoảng cầm lên mà nắn cho nó teo đi, để dành phòng khi đau bụng

mang ra dùng chớ không dám ăn sợ phí. Những người ăn thuốc “sưa” rồi lại bày ra cái trò kỳ cục không chớ nói: tiêm thuốc phiện vào trong phật thủ rồi để đầy cho nhuyển vào vỏ và thịt của trái cây. Này, cứ thỉnh thoảng tiêm một chút như thế rồi để đầy, hàng năm không thúi; khi nào cần, lấy ra dùng một miếng, sợ còn hay hơn là thuốc tiên, cụ ạ. Gớm cho cái giống Âu Tây họ khôn chảy máu mắt ra: lấy vỏ phật thủ chế ra cái rượu *Cointreau* ngon đáo để, ngọt cứ lừ, ấy thế mà say đảo đồng đảo địa lúc nào không biết”.

Mứt phật thủ ăn cũng ngon gia dụng, nhưng riêng tôi lại ưa cái mứt kỳ đà hơn, vì cùi của kỳ đà dầy, còn thơm cũng tựa như phật thủ. Đó là một thứ bưởi lớn có khi hơn cả cái đầu một đĩa trẻ lên năm, ngon không thể bằng bưởi Đoan Hùng, Phúc Trạch nhưng quý vì cái cùi của nó giòn, ăn vào sùm sọt mà thơm một cách độc đáo, nửa như mận Thất Khê mà nửa như hồng mòng.

À, hồng mòng! Phải rồi, cái hồng này ít lâu nay cũng thấy bày bán ở miền Nam nhưng có lẽ vô duyên là khẩu cái của tôi cho nên từ khi có loại trái cây này bày bán ở các chợ đô thành, tôi chưa được thưởng thức một trái nào mềm xốt, ngọt lừ như hồng mòng ở Bắc ăn với cơm vào cuối tháng tám đầu tháng chín.

Cốm thì xanh biêng biếc mà hồng thì đỏ chói chang, họa sĩ lập thể nào đã dám dùng hai màu đó kết hợp với nhau chưa? Ấy thế mà ở Bắc, cứ đến tháng chín thì nhà trai lại đem đến sêu tết nhà gái hồng và cốm, hai thứ bày sát vào nhau. Nhìn những mâm hồng và cốm tốt đôi như trai gái tốt đôi, ai cũng cảm thấy lòng mình nở hoa và

kính sợ tổ tiên ta hơn lên một chút vì sao các cụ lại có thể lựa chọn tài đến thế trong việc chơi màu sắc, đồng thời lại đem cho nhân duyên của trai gái một ý nghĩa đậm đà đến thế.

Hồng, thực ra, có ba bốn loại: hồng hạc bốn múi, trái dài, ít hạt, ngon nhất là giống ở Việt Trì; hồng ngâm tức là thứ hồng xanh, có trái ăn hơi chát, muốn kiếm thứ thật ngon phải ra giống ở Sơn Tây. Nhưng trong lễ cưới hỏi, nhất định phải tìm cho được hồng mòng, chẳng những trông đã đẹp mắt, mà cốm và hồng ăn vào miệng lại nhuyễn với nhau, vừa thơm, vừa ngọt, vừa bùi, ấy ai đã cảm, mấy mà không nghĩ rằng thịt ướp lấy thịt, da ướp lấy da để hòa làm một cũng chỉ mê ly đến thế chớ không thể nào hơn được!

Ôi thôi, đến cái thú thưởng thức miếng ngon đất Bắc vào những ngày tàn thu, nghe gió bắc thổi vi vu bên cạnh người thương bé nhỏ thì biết kể đến bao giờ cho hết. Tháng chín thì quýt mới đỏ tròn, ăn chưa xứng ý, nhưng cam thì có cả rừng bạt ngàn san dã ở trên những vùng mừng mán, ai muốn ăn bao nhiêu tùy thích mà muốn trả mấy hào cũng cứ được đi. Tuy nhiên, ăn như thế chỉ là ăn chơi. Mùa này, bắt đầu có cam sành nổi tiếng Bồ Hạ, vỏ vàng ăn ngọt như đường phèn; cam chanh ở Xã Đoài không những ngọt lại thơm, chẳng thế lại được liệt vào hàng cam tiến, còn cam Giàng sản xuất từ làng Giàng ở Thanh Hóa thì có ý mát và nhiều nước hơn.

Tôi nhớ lại có những buổi chiều vô liêu tháng chín, trời lạnh, gió tê tê buồn, không đi ra ngoài, ăn cơm xong, tráng miệng bằng cam rồi không biết làm gì ngồi chằm



một ngọn đèn dầu lên hút thuốc rồi lấy những cái vỏ cam bóp vào ngọn lửa; nước ở trong vỏ tia ra làm bùng ngọn lửa đèn, tạo cho mình một sự thích thú và hồi hộp lạ.

Chẳng biết cái vỏ cam ấy để dành có làm được vị thuốc gì không, chứ cái vỏ quýt thì quả là dùng vào được nhiều công việc quá. Ai ăn nhiều mà đầy dạ bụng, khó tiêu cứ lấy vỏ quýt kinh niên sắc lên mà uống; nhưng ăn rươi mà dùng vỏ quýt phơi khô không sướng bằng dùng vỏ quýt tươi mới lột ra thái như sợi chỉ. Tài thế! Chẳng cần nhiều, chỉ một dúm thôi, cho vào rươi trắng trứng, rươi mắm, rươi nấu với củ cải theo kiểu tam xā đại hội hay là rươi xào xâm xấp nước với củ niễng, rắc mấy cọng mùi lên trên, tự nhiên rươi dậy hẳn mùi. Thiếu vỏ quýt, nhất định không phải là rươi nữa, cũng như non thiếu nước, trăng thiếu hoa, gái thiếu trai, nhất định không có cách gì tạo nên được bài thơ ý nhị!

Thế nhưng mà quái, làm sao đến tháng chín, có nhiều cái thú ý nhị thần tiên thế nhỉ?

Đã cốm với hồng, đã vỏ quýt với rươi, lại còn gạo mới chim ngói nữa. Có phải là ông Trời đem tất cả những cái gì đẹp nhất, mê ly nhất lại cho người Bắc Việt để đền bù lại cái đời sống vất vả của những người ưu chuộng hòa bình nhưng liên tiếp cả ngàn năm phải vật lộn, phải đấu tranh để chống lại ngoại xâm lúc nào cũng manh tâm thôn tính cái dải đất nổi tiếng là bờ xôi, ruộng mật?

Mặc. Muốn mưu toan gì mặc, người đàn ông cứ quyết tâm giữ phần đất của mình đến kỳ cùng, còn người đàn bà thì cứ thờ chồng nuôi con, và giữ lấy dung nhan

cho đẹp đẽ cho người chồng được hơi dạ dưới ngọn đèn rử chao xanh.

Thường thường, vào cỡ này có nắng hanh ban ngày, da người vợ hơi nẻ và hồng lên đôi má. Mặc dầu ánh sáng đèn chiếu ra xanh lờn lợt, người chồng ngồi cạnh vợ cũng thấy đôi má vợ phơn phớt hồng như hoa đào. Tấm áo nhung đen rung rúc làm nổi bật sắc da ở cổ tròn trịa lên; cặp môi có vẻ thắm thêm một chút; ở ngoài gió bắc xào xạc làm rung động ngọn hoàng lan và người chồng nhìn vợ nghĩ đến làn da ấm áp thơm thơm mùi hoa chanh.

Trời tháng chín ở Bắc Kỳ lạ lắm. Cò nhiều lúc trời đang nắng hanh vàng bông tím về một hướng rồi mưa rào rào một lúc rồi tạnh, rồi bất thần lại mưa.

Đó là mưa bóng mây, đó là mưa rươi.

Cái mưa này, tuy vậy không có gì độc hết. Thường thường người ta chỉ se mình, khó ở một chút thôi. Nhưng trời khéo đa tình, cứ vào lúc màn đêm rử xuống, gió bắc nổi lên thì máu phát ra từ con tim dường như chảy mạnh hơn và cả vợ chồng đều thấy diễm tình bát ngát trên làn môi thương thương, trong đôi mắt yêu yêu... Đến khuya, cả hai vợ chồng vẫn nằm mở mắt trong bóng tối để nghe tiếng gió lay động những cành hoàng lan. Người vợ lấy tay đập khẽ vào vai chồng nói khẽ, như sợ có ai nghe thấy:

- Này, mai nhớ đánh thức em dậy sớm, đừng có ngủ quên đấy nhé.

- Dậy sớm làm quái gì. Thức khuya mệt, ngủ đi cho khỏe.

Nhưng người vợ không thể chiều ý người chồng vì mai là mười bốn, phải đi chợ Mối Mơ mua chim ngói về cúng với gạo mới.

Gạo mới gặt về đúng lúc có chim ngói, hai thứ đó gắn liền với nhau, cũng như quýt với rươi, hồng với cốm, thiếu một thứ không còn ra nghĩa lý gì. Nhưng tại sao hai thứ đó lại ăn khớp với nhau như thế? Suốt một năm, người ta không thấy bóng một con chim ngói, thế mà không hiểu tại sao cứ có gạo mới thì cái giống chim ấy ở đâu lại dẫn diệu về để làm tăng cái thơm, cái dẻo của gạo mới tạo thành một khối thuần nhất lạ kỳ, thứ này làm tăng hương vị của thứ kia lên, khiến cho người sành ăn chỉ còn biết tặc lưỡi, gặt đầu vì không còn chữ để mà ca ngợi nữa.

Chẳng biết xem ở sách nào, người vợ kéo cái chăn đơn lên đến cổ y như con chim nhỏ thò đầu ở tổ ngó ra ngoài, kể cho chồng nghe lai lịch của con chim ngói:

- Đúng rồi. Cái giống chim này quanh năm không có, duy chỉ xuất hiện vào khoảng đầu tháng chín mà thôi. Ấy là vì nó không phải là một giống chim của nước ta, mà là của những vùng biên giới Trung Hoa thấy gió rét, bay về phương Nam để tìm một nơi ấm áp hơn trú ngụ, nhưng vừa tới thì người ta đã bẫy từng đàn. Bẫy bằng vó như bẫy chim sẻ vậy.

Tài tình đáo để là người Việt. Các đồ vật ứng dụng chẳng cần máy móc cóc khô gì, chẳng cần phương trình thức, đại số thức, hóa học thức con tườu gì ấy thế mà đem ra dùng thì bén nhạy và hữu hiệu lạ lùng.

Cái vó bẫy chim ngói, có gì cầu kỳ đâu: chỉ có một cái lưới, hình tròn, giữa có một cái trụ để dựng một nửa lưới lên, còn nửa kia thì để nằm trong ruộng, trên rấc lúa làm mồi. Chim ngói, bay từng đàn kín cả một góc trời, sà xuống để ăn thóc. Người bẫy chim, do một sợi dây buộc vào cái vành lưới làm bằng tre cật, giật một cái, phần nửa lưới úp xuống, vơ cả mẻ chim vào bên trong. Muốn cách gì cũng không thể chệch được vì người bẫy chim đã cẩn thận buộc vào vành lưới đó nhiều hòn gạch nặng, một khi đã úp xuống thì chim khó lòng thoát được ra. Có khi có tới vài chục con bị mắc lưới theo kiểu đó cùng một lúc.

Bây giờ, ngồi ở đây nhiều khi trông mưa nhớ nhà, tôi ưa nhớ đến những ngày có bóng rười ở Bắc, cha mẹ anh em quây quần dưới một ngọn đèn dầu, chúng tôi tranh nhau vật lông chim ngói rồi thả xuống đất giậm chân, đập tay để cho nó trốn lủi vào những gầm giường, xó tủ.

Chính ra con chim ngói trông cũng không đẹp mấy: tựa tựa như bồ câu, chim gáy, nhưng nhỏ hơn và tròn mình hơn. Lông chim ngói màu nâu, điểm những chấm đen đen, mà đuôi thường cụt. Vật lông rồi, nó để lộ ra một làn da xám xám, thỉnh thoảng có vết máu rớm ra vì người nhổ lông bất cẩn. Có lẽ vì nó sợ, và có lẽ vì đau, chim chúi đầu xuống đi bập bà bập bồng, trông như một đứa trẻ lột trần vừa bị đòn đau, tìm chỗ trốn.

Tội nghiệp cho kiếp chim, ai thấy mà không ái ngại nhưng triết lý là một chuyện mà thực tế lại là chuyện khác: chỉ một lát nữa thôi, mổ ruột bỏ lòng đi rồi nhồi hạt sen, ý dĩ, miến, thịt nạc dăm, mộc nhĩ, nấm hương, cho vào nồi hầm lên, anh sẽ thấy rằng các nhà đạo đức tu hành

khuyến cáo các đệ tử ăn chay trường, không sát sinh, thật quả là đại, đại quá, đại không để đâu cho hết. Đáo để là cái giống chim này, sao mà thịt nó thơm, mà lại mềm đến thế, mềm đến cả cái xương, bồ câu, chim cu sao có thể đem ra mà ví được? Chết, đem nó làm món gì cũng ngon chết người đi: Xáo với măng, lá lốt như kiểu xáo vịt đã hay, thái ra từng miếng nhỏ hấp với rau cải non lại càng ngon tệt, nhưng ngon vượt bực là đồ một chỗ xôi “nếp cái mới” rồi úp một hai con chim ngói lên trên để cho mỡ nó nhuyển vào xôi rồi lấy ra ăn thật nóng, nhất định là cả thế giới này không có một món ăn nào sánh nổi!

Ấy chính là chim ngói ngon và quý một cách rùng rợn như thế cho đến mùa mà ăn ngay thì đắc tội với trời: không được!

Vì thế tất cả những gia đình có lễ giáo mỗi khi đến mùa chim ngói đều phải sửa lễ cúng trời đất, tổ tiên cùng với gạo mới vì cuối tháng tám đã gặt lúa mới, sang tháng chín gạo mới đã bắt đầu đem bán ở khắp nhà quê kẻ chợ.

Ở đây, ngon nhất thì Rẻ Cánh, Nanh Chồn, Nàng Hương... thôi một nồi cơm thơm ngát cả nhà kể ra cũng đã là “cao cấp”, nhưng mà đến cái gạo Tám Thơm ở Bắc thì phải nói là thơm “điếc mũi”, ghế nồi cơm lên, không những cả nhà thấy ngào ngạt hương thơm mà cả mấy nhà hàng xóm cũng bắt thềm rõ dãi! Gạo Tám nổi tiếng nhất là ở Bắc Ninh, nhưng Bắc Ninh lại có một làng riêng sản xuất một thứ Tám thơm “thượng hạng”: làng Cói. Gạo Tám Cói thôi lên ăn với chim ngói hầm đem cúng thiên địa quý thần và tiến vua quả thực là đúng chỗ, y như thường trông cô đầu đến đoạn “dịp phách phách” mà



đánh “bóc bóc” hai tiếng ăn nhịp với nhau chan chát, chịu sao cho nổi!

Nhưng người đẹp như Tây Thi đau bụng nhăn mặt lại mà vẫn cứ đẹp như thường thì gạo Tám Thơm cứ gì phải ăn với những món thực quý, thật lạ mới ngon. Này, thôi một nồi cơm gạo Tám Cói cho thật vừa lửa, ghế cho thật vừa tay rồi xới ra một chén đưa lên, nhìn cái hạt cơm trong muốt, trắng tinh, ong óng như con ong, có hơi bốc lên thơm ngào ngạt, có khi anh chỉ rưới lên một tí nước mắm Ô Long hay một hai thìa nước thịt rim ăn cũng đã thấy ngon quá thể rồi; nhưng nếu người nội trợ đi chợ Bằng thấy thịt thăn ngon mà rẻ, lại mua về làm mấy lạng ruốc bông để đây, lấy ra ăn với cơm Tám vừa chín tới thì... nhất định tối hôm ấy phải yêu thương người vợ hơn một chút!

Người chồng mới nói rằng: “Cơm hôm nay thôi khéo quá. Giá em thôi cơm thi, nhất định anh phải chăm em giải nhất”.

Ấy đó, người đàn ông thường có những cái bực mình lật vặt như thế đấy: tưởng nói như thế thì lòng tự ái của vợ mình căng lên, không ngờ chính anh nịnh vợ lại đâm ra “hố” vì nịnh không đúng chỗ.

“Anh nói em lại nhớ. Phải rồi, vào cái cũ này đây, ở Bắc Ninh ngày trước, có cái tục thôi cơm thi nhưng không phải ở Thuận Thành mà ở Thị Cầu. Con trai bốn giáp Đông, Bắc, Giữa, Già từ mười tám đến hai mươi được cử đi rước thần - anh có nhớ tháng tám, tháng chín là hội cha mà tháng hai tháng ba là hội mẹ không - và đến hôm rã đám thì được phép dự cuộc thôi cơm thi.

Nhưng thổi cơm thi có tiếng là làng Tích Sơn, huyện Tam Dương tỉnh Vĩnh Phúc. Khác hẳn làng Thị Cầu, làng Tích Sơn lại có tục thổi cơm thi vào ngày hội mở ngày mồng ba tháng kiến dền. Trai làng từ mười tám đến bốn mươi phải thổi mỗi người một nồi cơm mang đến trình các cụ ở đình. Sau khi ban giám khảo xét nét rất nghiêm minh, nồi nào thổi khéo nhất thì để thờ, các nồi khác để các cụ thưởng thức rồi còn bao nhiêu để mời khách thập phương nếm thử.

Nhưng ở Thị Cầu, cũng như ở Tích Sơn, cơm thổi dự thi mà được trúng cách không tơi lên như thứ cơm gạo mới em thổi cúng thánh ngày hôm nay đâu, anh ạ.

Lúc em còn nhỏ, em đã đi xem nhiều cuộc thổi cơm thi rồi nên em cũng biết ít nhiều. Cơm dự thi mà được coi là khéo phải hội hai điều kiện: một là cơm phải mịn như cơm nắm, đổ ở nồi ra có thể lấy dao cắt thành miếng một mà cầm không có cháy hay có vỏ bao lấy nắm cơm; hai là cái nồi đất thổi cơm không được bén lửa, nấu cơm rồi mà cái trôn nồi vẫn còn nguyên.

Ăn một miếng cơm như thế, nó cứ lừ đi trong cuống họng, vừa thơm vừa man mát mùi nhựa gạo. Nhưng chỉ ăn chơi bởi một hai bữa là cùng, chớ ăn hàng ngày thì phải thổi cho ráo nước, cơm cứ tơi lên, không khô, không nát thì mới gọi là thổi khéo”.

Khéo chống chế, anh chồng nói: “À, ra cơm thổi thi nó như thế hay sao? Nào ai biết. Chỉ biết đọc truyện “Phạm Công Cúc Hoa” thấy nói đến thổi cơm thi thì mình cũng nói thế, chớ biết đâu thổi cơm thi khác thổi

com thường. Nhưng mà com thi hay com thường thì em vẫn cứ là nhất, anh tự lập lấy một ban giám khảo và chấm như thế đây”.

### Món ăn Mường<sup>1</sup>

Món ăn Huế là món ăn Mường, vốn ra đi từ món ăn Mường... Chuyện đó, từ khi biết được, tôi cứ kể cho bạn bè gốc Huế nghe. Gọi là chuyện vui, đượm chút cảm động, khi cùng nhau nhớ về quê cũ. Anh bạn Đào Hùng cũng đã nhắc đến chuyện này, khi anh viết bài cho tạp chí *Sông Hương*, cách đây một số năm rồi. Giờ (giữa người Huế với nhau đáng ra phải nói “chừ”), xin kể lại một lần nữa, với nhiều chi tiết hơn. Cũng là cho vui thôi.

Hồi mới ra trường, tuổi còn trẻ, lòng đầy háo hức tìm hiểu, năm nào tôi cũng lên Mường đến năm tháng, chia làm hai đợt, một đợt ba tháng, một đợt hai. Đến mười năm liền như thế. Qua những năm tháng ấy, không nói chuyện đi, nhìn, suy nghĩ, hỏi, ghi... chỉ nói chuyện ăn thôi thì ngày nào chả ăn com Mường hai lần, chưa kể năm thì mười họa còn ăn cỗ nữa. Cỗ Mường ấy. Thế mà phải đến năm năm, trong đầu tôi mới bắt đầu le lói một ý đầu tiên về mối quan hệ giữa com Mường và com Huế. Mà mình là người Huế đấy chứ, ăn com Huế đến hai mươi năm mới ra đi.

Đầu đuôi như thế này. Hôm ấy, tôi qua làng bên cạnh vào lúc trời sắp tối, định bụng ở lại suốt đêm để nghe *mo*, “Nghe *mo*” chỉ là một cách nói: đúng hơn là để dự tang

---

1. G S. Từ Chi, *Góp phần nghiên cứu văn hóa tộc người*, 1996.

lễ, vì từ *mo* trong tiếng Mường có nghĩa là tang ca, rồi người hành lễ cho đám tang, đồng thời lại là “động từ”, nếu có thể nói thế, chỉ việc ngâm tang ca. Thực ra, đám tang Mường thời trước có thể kéo dài đến mười hai đêm *mo*, tức mười hai đêm ngâm tang ca, có lẽ từ trên năm mươi năm nay rồi, đã bị thu về chỉ mỗi một đêm.

Thực ra, việc đó chẳng mấy quan trọng đối với chuyện đang kể đây. Đáng lưu ý hơn là người Mường, ít nhất cũng cho đến thời hàng năm tôi mới lên với họ, rất thích thơ *mo*, cũng phải nói là rất mê *mo*, dù cho ai đã đến tuổi trưởng thành cũng thuộc lòng từng câu chuyện dàn trải qua từng áng tang ca. Có lẽ chính vì vậy mà nhà có tang, vào đêm *mo*, cứ chật ních người: trước hết là dân làng, đặc biệt đàn ông; rồi đến một số dân các làng gần đấy; và cả số ít bà con ở các làng xa, đôi khi xa vài mươi cây số, cũng lặn lội cả nửa ngày đường về dự tang lễ. Cứ ngồi xếp hàng tròn suốt đêm mà lắng nghe, nhất là nếu trước đó đã đánh bộ cả một quãng đường dài, tất có một lúc mệt, buồn ngủ, cần “giải lao” trong chốc lát. Phải chăng vì nhu cầu đó mà nhà nào có tang cũng được một người hàng xóm cho mượn nhà trong đêm ấy, làm nơi chiêu đãi khách? Không phải dùng hành lễ để mà chiêu đãi mọi người, sau đó lại tiếp tục. Không phải thế, người hành lễ, tức *bố mo*, cứ *mo* suốt đêm, mệt thì nhà có tang đã đặt sẵn cạnh *bố* một be rượu, một hai đĩa đồ nhắm, để *bố* lấy lại sức, trong khi mọi người cứ ngồi đấy trò chuyện, đợi *bố* ngâm tiếp. Còn như ai đó thấy cần, thì cứ tự nhiên, đứng dậy ra ngoài, qua nhà bên cạnh. Nói thế, để thấy rõ không khí thoải mái của các đêm *mo* trên đất Mường.

Phải gần nửa đêm mới ra ngoài. Cùng ra có hai cụ đã ngồi cạnh tôi từ đầu hôm. Đến nhà bên, lại gặp mấy cụ nữa đang chờ, vì chưa đủ số người vừa một mâm. Thế là chúng tôi sà vào ngay. Ăn uống, nhất là ăn cỗ, người Mường cứ chậm rãi, có thể nói là “kề cà” hơn người Kinh nhiều. Tộp một ngụm rượu, gắp một miếng vào bát, nhưng đã ăn ngay đâu. Đặt đũa lên miệng bát, người vừa gắp chống hai tay lên đùi, hoặc vòng hai tay trước bụng, nhìn vào mọi người cùng mâm, nói tiếp câu chuyện đang dở. Những người khác cũng vậy, thường gác đũa lại mà lắng nghe, có khi còn bàn thêm. Cứ thế, cứ trò chuyện là chính, còn ăn chỉ là đệm vào câu chuyện. Nhưng đêm ấy, chúng tôi “thanh toán” tương đối nhanh. Có gì đâu, trừ tôi ra, còn các cụ cùng mâm đều từ xa đến, mà đến vào lúc đã tối, khi đêm mo đã mở màn; chưa kịp ăn sau một chặng đường dài, họ phải dự lễ ngay... Gần sạch mâm rồi, mà khách còn ngồi đấy, vẫn chuyện trò râm ran, thì người nhà lại bung thêm thức ăn ra có thể thôi: thói tục cỗ bàn Mường là như vậy, nhất là khi chiêu đãi khách đường xa. Huống chi, làm cỗ mời đông người, phụ nữ Mường thường dự trữ một món để nấu vì không tốn kém nguyên liệu cũng như công phu gì cho lắm, có thể nói là cần bao nhiêu có bấy nhiêu. Vì chính cái món “đại trà” đêm ấy, mà bây giờ tôi mới được ăn lần đầu tiên với người Mường, bỗng gợi cho tôi sự nhớ đến món ăn quê mình. Một ý nghĩ mơ hồ thế thôi, mà phải qua nhiều năm sau tôi mới biến được thành một niềm tin chắc chắn.

Nhưng hãy nói đến cái món “đại trà” ấy đã. Đơn giản lắm. Về nguyên liệu, chỉ có hai thức chính: Xương trâu hay xương lợn, dính vào xương tăt có tí mỡ, gân, cả ít



nhiều thịt thô, và lõi mềm màu trắng bên trong thân cây chuối, mà người nội trợ đã thái thành những nhát ngang mỏng mỏng. Cố tình nói ngắn gọn lại thế thôi, nhưng chắc hẳn bạn đọc nào người Huế cũng đã nhận ra được một món ăn quen thuộc của quê mình.

Có điều đừng thấy nó đơn giản như thế, đơn giản từ nguyên liệu cho đến cách nấu, mà đã vội quy kết nó vào loại thức ăn đặc bình dân. Ủ, thì nói bình dân cũng được, vì có ai cấm nhà nghèo nấu món ấy. Nhưng hồi còn ở Huế, tôi thấy nhiều gia đình vào loại giàu sang trong thành phố cũng nấu món ăn như thế, tất nhiên là giữa nhiều món khác nữa, mà ít nhất cũng hai, ba hôm liền, vào lúc mùa chuyển từ nắng qua mưa. Bây giờ, có những người lớn tuổi còn cho biết thêm rằng, ngay cả “trong Nội” (người Huế đương thời quen nói “trong Nội” chứ không dùng hai chữ “Đại Nội” như ngày nay) cũng có thói quen nấu món ấy vào một số ngày nhất định (?). Còn trong trường hợp người Mường, thì nói chung họ chỉ có thể làm món đó vào dịp đám tang: mỗi đêm cử hành tang lễ đòi hỏi nhà có tang phải hạ con trâu, nghèo thì một lợn, và có thể thì mới đủ xương nấu món “đại trà” kia cho bao nhiêu là khách. Từ những chi tiết trên, dấy lên một câu hỏi: Món xương động vật và thân cây chuối đóng vai trò gì trong các lễ tiết của một thời xa xưa, khiến cho, đến tận rất gần đây, nó chủ yếu được người Mường nấu khi cử hành tang lễ, còn người Huế thì vào những lúc thời tiết chuyển đổi? Cho đến nay, tôi vẫn chưa tự trả lời cho mình được.

Điều lạ hơn là về sau tôi đã cố tìm xem người Kinh ở miền Bắc có nấu món ăn đó hay không, nhưng tìm mãi

mà đến nay vẫn chưa ra. Người Kinh miền Bắc không phải không ăn xương hầm. Nói đâu xa, cách đây chả lâu la gì, xương phở còn là món được người Hà Nội thích nhắm với rượu, thường là vào lúc gần khuya, mà đâu phải dành riêng cho người nghèo khó. Lõi trắng mềm bên trong thân chuối cũng vậy, nó không thể vắng mặt trên đĩa rau sống, mà cũng được thái thành những nhát mỏng mỏng. Nhưng gộp cả hai lại thành một món hầm, thì cho đến nay, sau mấy mươi năm thăm hỏi, tôi vẫn chưa nghe nói đến nó ở miền Bắc, trên địa bàn người Kinh. Đó là món ăn của người Mường và người Huế, ít nhất thì cũng có thể tạm thời nói thế.

Mấy lời về tên gọi món ăn. Đáng ra, tôi phải nói đến nó ngay từ đầu. Nhưng tôi muốn dành cho bạn đọc, nhất là bạn đọc người Huế, mỗi bất ngờ nho nhỏ, mà tôi mong là lý thú. Lần đầu tiên được ăn trong đám tang Mường, sau khi ném vài lần và nhìn kỹ từng thành phần trong bát đựng, nhận ra được những nét tương tự với một món ăn quê mình, tôi bèn hỏi các cụ cùng mâm nó mang tên gì trong tiếng Mường. Các cụ đều trả lời: *loọng*. A, tưởng gì chứ *loọng* thì tôi đâu có lạ, bấy giờ đã bập bõm tiếng Mường, tôi hiểu rằng từ ấy chỉ lõi mềm trong thân cây chuối. Nhưng cũng chính nhờ các cụ đêm ấy mà tôi biết thêm rằng nó còn là tên của món ăn dân tộc được nấu ra từ chất liệu đó. Đến đây, hẳn nhiều bạn đọc người Huế đã ngạc nhiên, thậm chí thích thú, khi đối chiếu *loọng* với từ Huế chỉ cũng món ăn ấy, ít nhất cũng một món tương tự. Còn tôi, thì bấy giờ tôi đã quên bằng cách nói ở quê mình, trần trọc mấy đêm mà không nhớ ra, tôi tự hện về đến Hà Nội sẽ hỏi lại mẹ mình (hay “mạ miềng”,

nếu nói giọng Huế đá quê). Nghe tôi hỏi, cụ ngập ngừng một lát, rồi cười, hơi xấu hổ, trả lời tôi đặc giọng Huế: “Tau quên rồi, mi đi hỏi mấy bà bạn Huế của tau nờ”. Cũng như “mạ” tôi, các cụ đều quên cả. Mà cũng như “mạ” họ đều là nội trợ cả đấy chứ, phải chăng vì hồi ở Huế các cụ chỉ nấu món ấy mỗi năm có vài ba lần, còn từ khi ra Bắc thì họ thôi không nấu nữa, nên quên cả tên gọi? Phải chờ đến năm 1975, được về Huế chơi sau ba mươi năm xa cách, tôi mới hỏi ra. Có gì đâu: “lọm”. *Loọng*, “lọm” hai biến tấu âm khác nhau của một từ thôi. Hóa ra món ăn nói đây, dù do người Mường hay người Huế nấu, vốn ra đi từ một món duy nhất, hơn thế nữa, vốn mang một tên gọi chung.

Ngược về thời mà giờ đây tôi thấy đã quá xa xôi, cái thời lần đầu tiên được ăn *loọng* vào một đêm dự đám tang, thì điều thoáng thấy lúc bấy giờ mới chỉ là một tín hiệu, chỉ mới đặt ra một câu hỏi. Như bao câu hỏi, thì cũng thử trả lời. Qua những năm sau, những chuyến đi sau, tôi cứ tuần tự ghi cách nấu, nếu gặp lúc phụ nữ nhà quen đang nấu, mà mình đang rồi. Rồi theo chân một vài cô gái đi hái rau hoang, có lên một cuốn sưu tập nhỏ; khác với người Kinh trên đất Bắc, kể cả người nghèo khó, người Mường, không loại trừ con nhà giàu, còn thời trước cách mạng thì cả thành viên *nhà lang*, tức là quý tộc thuở ấy, ăn rau hoang là chính. Mà một Huế cũng ăn khá nhiều rau hoang, nhà sang cũng vậy, hơn thế, cả “trong Nội” nữa, ít nhất cũng so với người Kinh miền Bắc. Có gì đâu, vào thời tôi thường xuyên lên đất Mường, người địa phương chưa có thói quen trồng rau quanh nhà như bây giờ. Còn về người Huế, thì khó nói

hơn: có thể là tập tục xưa, thời nghề trồng trọt chưa phát triển cao lắm, qua thời gian dài đã trở thành thị hiếu cố định. Một thứ “gu”.

Ngoài ra, còn cả bánh trái nữa, tôi muốn nói các thức tráng miệng khi bày cỗ bàn hay trong lễ lạt.

Kết quả của cuộc thăm hỏi qua nhiều năm ấy, tôi đã nói ngay từ đầu bài viết: “món ăn Huế là món ăn Mường...”. Nói thế là cố tình nói quá lên, để nhấn mạnh. Thực ra, thức ăn Mường cũng bao gồm một số món Thái, dù chỉ vì người Thái đã sống bên cạnh người Mường từ hơn một thiên niên kỷ nay rồi. Ngoài ra, thức ăn Huế lại thiếu gì những món nấu từ hải sản, các món tôm - cá biển chẳng hạn, mà thức ăn Mường không có, vì người Mường sống xa biển. Nhưng ngoài các biến điệu thuộc loại ấy ra, thì thức ăn Mường không thiếu những món đồng điệu với một số món Huế, khác hẳn thức ăn Kinh ngoài Bắc. Phải chi đây là một bài nghiên cứu, thì tôi đã phải kể tỉ mỉ từng món ăn Mường, đối chiếu với từng món Huế mà tôi nghi là tương đương. Nhưng đây chỉ là một câu “chuyện vui”, như tôi đã nói. Cho nên, ngoài ví dụ *loọng* hay “lọm” đã kể dài dòng trên kia, chỉ xin thêm một ví dụ khác, có lẽ ngắn gọn hơn: Tôi cố tình chọn từ bánh trái, cho khác thức ăn bình thường như *loọng*. Mới đi Mường được vài năm, nói tiếng Mường chưa sõi, tôi đã thuộc hết các tên bánh trái Mường. Thực ra, cho đến lúc bấy giờ tôi đã được ăn bánh Mường lần nào đâu. Chỉ bằng mắt thôi, tôi cũng chưa được thấy. Mới kháng chiến lần thứ nhất, lại cứ lo phải xông vào một cuộc thứ hai, người sống chật chiu lắm, chẳng mấy gia đình Mường

làm bánh, kể cả gia đình *nhà lang* cũ. Ấy thế mà tôi cứ thuộc mọi tên bánh. Phải chăng vì tôi sinh ra và lớn lên ở Huế, mảnh đất có thể nói là “điển hình” của bánh trái?

Bấy giờ tôi may mắn được kết nghĩa anh - em với một cụ ông rất thân. Kết nghĩa đúng kiểu Mường ấy: có làm lễ trước bàn thờ, có buộc chỉ màu vào cổ tay... Từ đó, chúng tôi trở thành anh - em, cả nhà gọi tôi là “chú”, gọi bằng tiếng Kinh kia đấy, và cũng từ ngày ấy, trước mặt tôi, cả nhà thường chỉ nói tiếng Kinh, kể cả khi họ nói với nhau, có lẽ để tỏ tình mến trọng một người thân nhưng khác tộc. Có hôm, đang làm việc tại một làng khác không xa, nhân một buổi rỗi rãi tôi đạp xe đến thăm ông anh. Cả gia đình vắng hết, có mặt ở nhà chỉ mỗi mình bà cụ, chị tôi. Chuyện trò hồi lâu, khi tôi đứng dậy ra về, chị dặn: “Trưa ngày kia chú lại đến nhé, tối hôm ấy nhà có giỗ”. Sực nhớ đến bánh trái Mường mà tôi chưa hề được thấy, chưa hề được ăn, tôi vội gửi chị ít tiền, vì nhà chị bấy giờ cũng túng, nhờ chị nhân ngày giỗ làm năm thứ bánh, mà tôi nêu tên từng thứ một. Chị buồn cười: “Chỉ có chú mới đòi lắm thứ bánh thế, thường thì mỗi lần làm hai - ba thứ là cùng”.

Ngày giỗ, tôi đến từ sáng sớm. Đúng như lời tôi dặn, bà chị đặt mọi nguyên vật liệu lên sàn ngoài (sân nhỏ không có mái che, áp sát một cửa sổ), chờ tôi đến mới bắt tay vào gói bánh. Năm thứ bánh mà chị tôi cùng các cháu không gói xen nhau, trái lại, gói xong thứ này mới qua thứ kia, để tôi tiện theo dõi, ghi chép, cả gói thử một đôi lần cho nhớ. Năm thứ bánh, năm lần tôi kinh ngạc đến lạng cả người, vì chúng gần xa giống bánh Huế. Ở đây, chỉ xin kể ra một trường hợp.



*Peng goeng* (mà người Mường, khi nói tiếng Kinh, qua phiên âm thành “bánh hoánh”), cái tên ấy, tôi biết đã lâu, nhưng nó không hề gợi cho tôi một hình ảnh nào, một khẩu vị gì cả. Nghe cứ xa lạ làm sao! Ấy thế mà chị tôi chỉ gói một lần trước mặt, nhất là sau đấy, khi tôi gói thử một lần trước sự kiểm soát của chị, tôi đã hiểu ra ngay. Tóm tắt quy trình là thế này: nguyên liệu chính là bột ướt làm bằng gạo tẻ; nhân rắc vào bột ướt là cá con (bắt ở suối, ao) băm nhỏ ra, và đảo qua đảo lại nhiều lần trên chảo; vật liệu để gói là lá chuối. Cách nấu: luộc trong nước, cho kỳ sôi. (Đến đây, bạn đọc người Huế chắc đã nhận ra được loại bánh tương đương ở quê mình). Nhưng cái tên *peng goeng*, “bánh hoánh”, cứ làm tôi băn khoăn không thôi. Trong nhà chị mình, tôi tránh không mấy khi nói tiếng Mường, tiếng Mường của tôi bây giờ còn quá kém; hơn nữa, người ta đã cố tình nói tiếng Kinh để tỏ lòng trân trọng mình, mình không thể lờ đi trước tấm lòng ấy... Nhưng lần này, tôi bất thần hỏi chị bằng tiếng Mường, gọi là cố tình gây một bất ngờ, để có gì chị nói tuột ra ngay: *Cây peng ni cọ hộc la peng lạ chãng* (Cái bánh này có gọi là bánh lá không)? Chị tôi bỏ đũa xuống, nhìn tôi trân trân hồi lâu, rồi buông nhỏ (bằng tiếng Kinh): “Chú giỏi quá, chú giỏi quá”. Quay lại hai cháu gái đang gói bánh, chỉ trỏ tay vào chúng: “Chú biết, tôi biết, chứ chúng nó có biết đâu. - Rồi chị giảng giải: - Ngày chị còn bé, bé hơn chúng nó bây giờ nhiều, loại bánh này được gọi bằng tên, hoặc *peng goeng*, hoặc *peng lạ* (bánh lá); nhưng rồi chị lớn lên, không hiểu sao tên *peng lạ* cứ mất dần, đến nay thì hầu như lớp trẻ không còn biết đến nó nữa”. Cháu gái lớn nhất (mười chín tuổi,

học xong cấp hai) phì cười bảo mẹ (tiếng Kinh): “Mẹ buồn cười thực, chú ấy đi khắp nơi rồi, chú biết cả rồi, giờ mới hỏi mẹ để kiểm tra lại đấy chứ!”. Tôi nhìn các cháu mỉm cười, không nói gì. Thực ra, cả hai mẹ con đều nhầm: tôi có biết gì đâu mà “giỏi” như đánh giá; hơn nữa, cho đến sáng hôm ấy, tôi đã hỏi ai về bánh trái Mường đâu như cháu tưởng. Có điều tôi là người Huế. Mà đã là người Huế, có dịp nhìn người Mường gói *peng goeng*, nhất là có dịp tự tay thử gói một lần, qua đó mà vô tình nhìn vào cấu trúc của nó, thì không thể không nhận ra cái “bánh lá” Huế.

Tất nhiên, thì cũng một loại bánh ấy thôi, nhưng ở hai nơi không khỏi có những cá biệt về chi tiết: nhân của *peng goeng* Mường được chế biến từ cá con ở suối, ở ao, còn trong trường hợp “bánh lá” Huế thì lấy lại là “tôm chấy” (tiếng Bắc: ruốc tôm), nhưng mặt khác biệt ấy chẳng mấy quan trọng, trong chùng mực cả hai đều là thủy sản, và được chế biến sẵn trên lửa cho gần thành bột, để đóng vai nhân bánh; còn về cách gói, cùng trên một mảnh lá chuối như nhau mà người Huế thì đổ bột ướt ra và gói lá lại thành hình chữ nhật, còn người Mường lại xếp cả bột ướt vào lá gói thành hai túi nhỏ tách nhau bằng một nếp gấp. Mặc những dị biệt nhỏ nhỏ ấy, cứ nhìn vào cấu trúc mà nói, thì *peng goeng* còn mang cả tên *peng lạ* (bánh lá).

Chỉ hai ví dụ thôi, *loeng* - “lọm” và *peng goeng* - “bánh lá”, cũng đã giúp ta ít nhiều mừng tượng ra mối quan hệ chặt chẽ giữa thức ăn Mường và thức ăn Huế. Một câu hỏi mới hiện ra trước mắt: Sao thế? Người

Mường và người Kinh ở Huế, hay ở Bình Trị Thiên thì cũng vậy, từng có quan hệ với nhau như thế nào, đến mức nào, mà thức ăn Mường, mãi đến tận hôm nay, còn để lại những vết tích sâu đậm đến vậy trong thức ăn Huế? Không dễ gì trả lời cho thỏa đáng câu hỏi đó, nhất là khi lời giải lại đòi hỏi sự hợp lực của nhiều ngành hơn nữa (khảo cổ học, ngôn ngữ học, biết đâu cả Đông Nam Á học, thậm chí Đông Á học...) chứ không riêng cái nghề nho nhỏ của tôi. Trong khung cảnh đó, những gì tôi nói cũng chỉ là nói thế thôi, bạn đọc cứ xem như một "chuyện vui" thêm vào những "chuyện vui" khác để kể từ đầu bài.

### **Phong vị quê nhà<sup>1</sup>**

Người Thanh Hóa tự hào vì quê mình có nhiều thức ngon, cây trái hoặc các loại thực phẩm chưa qua chế biến nhưng đã vang danh. Từ Nam ra hay từ Bắc vào, trước thời kỳ kinh tế thị trường những năm tám mươi của thế kỷ XX, không du khách nào không có cái ao ước được uống nước dừa vùng Hoằng Hóa. Dừa là một thứ quả giải khát nước ngọt, mát và lành vốn nổi tiếng ở Tam Quan, Bình Định, nhưng với người miền Bắc thì chỉ có thể thỏa mãn một khi đến huyện Hoằng Hóa của xứ Thanh. Thanh Hóa còn nổi tiếng về mía. Có thứ mía trắng, sọc tím vùng Hà Trung, giống thẳng, mắt thưa, nước ngọt, đồn rằng xưa được tiến vua, có thứ mía tím

---

1. Hoàng Khôi, *Địa chỉ văn hóa Thanh Hóa*, t.II, Nxb. KHXH, 4-2003.

thẩm toàn thân ở Kim Tân vừa ngọt, vừa giòn, ăn không bao giờ chán. Phương ngôn Thanh Hóa có câu "*Tháng tám hội gai, tháng hai hội mía*" nhằm nhắc đến hai sản vật chính là dứa (gai) và mía của vùng Thạch Thành, Hà Thành. Thanh Hóa còn có quế. Quế xứ Thanh xưa trồng nhiều ở Thường Xuân. Đó là giống quế *Cinnamomum loureirii* Nees. Quế tốt nhất là quế Trịnh Vạn thuộc xã Phú Xuân đứng đầu bảng các thứ quế cả nước. Trước đây, một cây quế bạch đường kính 30cm đã từng được bán với giá 3.000 tấn gạo (theo *Thanh Hóa trong tay bạn* - trang 200 - Nxb. Thanh Hóa 1997). Cam Giàng lại là một thứ quả ngọt vỏ mỏng như giấy nên còn gọi là cam giấy của làng Giàng phía bắc thành phố Thanh Hóa. Ngày xưa cam này được đem cung tiến để làm quốc tế (lễ cúng của nhà nước). Giống này đã mất ở Giàng nhưng còn ở huyện Thạch Thành. Có một câu chuyện đẹp gắn với cam Giàng. Cuối năm 1946, nữ sĩ Hằng Phương đã gửi cam Giàng tặng Chủ tịch Hồ Chí Minh cùng một bài thơ hay. Chủ tịch Hồ Chí Minh cũng gửi thư đáp lễ. Câu thơ kết của Chủ tịch là một câu rất thú vị "*Phải chăng khổ tận đến ngày cam lai*" vừa khẳng định cái ngọt ngào của giống cam Giàng, vừa gửi gắm một niềm tin vào chế độ mới.

Một số thực phẩm khác của Thanh Hóa cũng khá nổi tiếng nhưng không gian phổ biến không rộng bằng, như chè xanh vùng Lược, Thọ Xuân lá nhỏ, dày, hương thơm đặc biệt. Trong các xóm thôn xưa, chiều chiều sau bữa cơm sẽ có một nhà nấu nước chè rồi mời cả xóm cùng uống, ăn trầu, nói chuyện. Có những người uống quen, đắm nghiện, họ bỏ chè vào cối giã, hãm những bát nước

thật đặc uống buổi sáng trước khi đi làm. Có cảm giác no chứ không bị cồn ruột như nhiều người làm tương.

Ở huyện Yên Định, nơi bến đò Lê bên sông Mã có giống dưa cải nhỏ cây, ra hoa sớm, cây không sao sắn giòn thơm dùng muối dưa, quen gọi là dưa Lê. Nghe nói, xưa cũng được đem cung tiến, nay vẫn được dân quê quanh vùng ưa chuộng. Những thực phẩm như phi cầu Sài (xã Hoàng Khê) dùng nấu canh, nước ngon, ngọt rất lạ, cá mè sông Mực (vùng Nông Cống) rất béo, đến nỗi dân quê phải ao ước, trầm trồ "*Cá mè sông Mực chám với nước nắm Do Xuyên/ Chết xuống âm phủ còn muốn trở viên (về) mút xương*", rồi vịt Trạc Nhật (Thạch Thành), hến Giàng (Đông Sơn), mật ong Yên Khương (Lang Chánh),... đều được xem là những thức ngon rất đáng được thưởng thức.

Như đã nói, đặc sản Thanh Hóa chưa dám xem là một thứ nghệ thuật, song chắc chắn đó là một thứ hương vị của quê nhà, cái hương vị này sẽ khác với nhiều nơi vốn có cùng món ăn hay sản vật tương tự.

Chẳng hạn như các món cháo lươn, chả tôm, bánh lá, bánh gai, các món dê, món nem, món chạo... đâu cũng có. Nhưng một món cháo như cháo lươn ở thành phố Thanh Hóa thì phải là thứ cháo có nước là xương lợn, xương lươn nấu gạo tẻ, gạo nấu còn hơi sòng sòng gọi là cháo búp, gạo nở hơn một chút gọi búp hoa. Người sành không ăn cháo nhuyễn. Nước cháo phải sôi, ăn lúc nào bỏ gạo lúc ấy. Thịt lươn tào khô, đậu phụ rán giòn, các loại rau thơm dứt khoát không thiếu hành khô do người ăn tự thái vào bát. Có thể vừa ăn cháo lươn lại



vừa uống rượu. Thanh Hóa có bánh lá làm bằng bột gạo tẻ, nhân thịt, hành, mỡ gói lá chuối luộc chín ăn nóng, chấm nước mắm tiêu ớt. Nhưng bánh lá mang nét riêng xứ Thanh thì phải kể đến bánh răng bừa. Chọn gạo tẻ thơm, trắng, vo để ráo nước, xay bột. Bột được lọc kỹ, tinh và mịn, đổ trên mặt sàng, nia lót lá chuối sạch phơi gió cho khô có thể bẻ ra từng miếng cất trong chum vại. Khi làm bánh tùy theo số lượng người ăn mà gói. Bột lại được nhào nước, dùng đũa cả quệt lên lá chuối, cho một ít nhân thịt, hành đã được xào sẵn gói theo thớ lá vừa bằng chiếc răng bừa, gấp hai đầu. Bỏ vào nồi luộc, đun sôi. Nước sôi là bánh chín, vừa có thể ăn thưởng thức lấy ngon, vừa có thể ăn no. Khách đến chơi chỉ cần nửa giờ là chủ nhà có bánh tiếp. Ở vùng Yên Định, Vĩnh Lộc người dân cúng năm mới bằng bánh răng bừa, đĩa bánh bao giờ cũng có 13 chiếc, tương đương với số răng của một chiếc bừa.

Có một số món ăn Thanh Hóa rất độc đáo đến nay chỉ còn nghe người già nhắc lại, song chính họ cũng chưa từng thưởng thức như món tiết canh cua ở Quảng Xương, món giò *tàng ténh* được gói bằng một loài hải sản là con sá sùng - phải những đám hiếu, hỷ của nhà giàu, nhà sang mới có món ấy. Nhưng nói đến món ăn Thanh Hóa độc đáo, dân dã mà quên bánh đúc sốt là không được. Bánh đúc sốt không giống bánh đúc quen thuộc nấu bằng gạo, có vôi cho chóng nhừ, có thể trộn thêm dừa hay đậu lạc, múc ra bát thành từng phần, khuôn, ăn nguội, chấm mắm tôm. Bánh đúc sốt phải ăn nóng, nguyên liệu cũng bằng bột gạo nhưng nước nấu phải bằng nước rau cải hoặc rau ngót tươi, giã lọc cho có

màu xanh. Bát bánh đúc sốt phải sánh, nhuyễn, nóng, thơm mùi rau và không quá đặc hay quá loãng. Đây là món ăn đệm giữa bữa rất phù hợp với trẻ em và người già. Ở chợ, ở phố hay ở làng quê đều có những người quẩy hàng đi bán rong.

Một số món ăn, uống ở Thanh Hóa đã đi vào truyền thuyết nên không thể không ghi nhận. Đó chính là hai món cơm lam và chè lam Phủ Quảng, món uống như nếp cẩm, rượu cần của người Thái, người Mường.

Có lẽ xuất phát từ thói quen ăn nướng mà cơm lam ra đời chăng? Hay là do cơm lam phù hợp với điều kiện canh tác nương rẫy, phù hợp với những người đi rừng dài ngày, chỉ cần có gạo nếp và lửa là có thể tự làm cơm. Cơm lam đã trở thành món ăn truyền thống của người Thái, người Mường Thanh Hóa. Người ta làm cơm bằng gạo nếp, nếp càng dẻo, càng thơm thì cơm lam càng ngon. Vùng Thái, Mường - Thanh Hóa có thứ nếp *luồng* ào thân cao, hạt to, dài, vỏ hạt có lông, gạo dẻo, hương vị thơm nhẹ. Gạo được giã sạch vo và đổ nước đầu, cho vào chậu ngâm. Sau 5, 6 giờ cho vào ống nứa tươi, loại bánh tẻ vỏ nứa màu xanh chưa được ngả vàng - không nên lấy ống nứa ngọn dễ vỡ hay ống nứa gốc quá dày, lâu chín. Thường ống nứa nhỏ cho cơm ngon hơn ống nứa lớn. Đổ nước đầy ống gạo, lấy rơm lúa nếp đầu bông hoặc lá dong, lá chuối nút chặt để hơi nước ít thoát ra ngoài. Dùng lá khô, hoặc rơm rạ, hoặc cây nhỏ thân mềm dễ cháy đốt lửa từ đáy ống để lửa tấp lên cao, vừa đốt vừa xoay chuyển, đảo vị trí ống cho cơm chín đều. Phải đốt khoảng một giờ mới chín.

Khi cơm chín là ống nửa vàng đều, nước trong ống cạn, có mùi thơm tỏa ra. Lấy ống cơm khỏi bếp động thẳng xuống nền đất khoảng 4, 5 lần cho cơm chắc lại, khoảng 9, 10 giờ sau mới ăn. Dùng dao sắc róc phần cật nửa, để lại lớp vỏ mỏng bọc cơm, cắt ngang thành từng đoạn ngắn, ai ăn, tự bóc phần vỏ, có thể chấm thêm muối, tiêu hoặc ăn với món mặn khác. Cơm lam có mùi thơm của gạo nếp hòa quện mùi nửa non, mùi nồng ấm của rơm rạ cho một hương vị riêng gắn với núi rừng. Đây là món ăn phổ biến của người Thái, người Mường nhưng ngày nay được người miền xuôi rất ưa dùng, nhất là với khách du lịch. Nó được bán ở nhiều nhà hàng của thành phố Thanh Hóa và khu du lịch Sầm Sơn.

Cũng gọi là lam nhưng chè lam lại là một thứ nửa bánh, nửa kẹo được nấu bằng mật với bột bở nếp, nước gừng và lạc nhân, có lẫn bột làm áo bên ngoài. Chè lam có ở nhiều nơi nhưng chè lam Phủ Quảng là nổi tiếng vượt ra ngoài không gian Thanh Hóa. Chè lam Phủ Quảng khô, cứng nhưng giòn, được đổ thành từng bánh chữ nhật dày khoảng 8, 10mm, dài rộng khoảng lòng bàn tay, bọc ngoài một lớp bột mịn phảng phất hương quỳến rữ. Đập bánh vào cạnh bàn, hay một vật cứng khác, bánh vỡ thành mảnh nhỏ. Ăn chè lam Phủ Quảng là cảm nhận được cái giòn, cái dẻo, cái ngon của sự hòa quện giữa vị ngọt của mía, hương thơm đồng ruộng của gạo nếp, chất bùi, chất béo của lạc, vị cay mà ấm của gừng. Chè lam Phủ Quảng lấy tên ly sở của phủ. Quảng Hóa, một khu vực hành chính của các huyện Vĩnh Lộc, Cẩm Thủy, Thạch Thành xưa. Phủ Quảng, tức Phố Giáng nay là ly sở huyện Vĩnh Lộc, chè lam Phủ Quảng, đã được bán ở

chợ Đẩu xảo Hà Nội những năm hai mươi của thế kỷ XX, đã theo tàu biển Pháp đến dự một số hội chợ các thuộc địa của Pháp (theo Ban Nghiên cứu và biên soạn *Lịch sử Thanh Hóa - Sách Nghệ thủ công truyền thống Thanh Hóa*, tập II). Chè lam có thể bảo quản được lâu nếu bọc trong lá chuối khô, bỏ kín trong chum vại. Truyền thuyết có ghi lại thời nghĩa quân Lam Sơn đã dùng món lương khô này nên gọi là chè lam. Còn thuyết khác cho rằng, nấu chè rồi đổ khuôn cho cứng lại (như cơm lam), nên gọi là chè lam. Với người dân quê xưa thì ăn chè lam, uống nước chè xanh đặc, chuyện trò sau bữa cơm của một ngày lao động được xem như một thú thanh thoi. Ngày nay, nghề làm chè lam Phủ Quảng vẫn còn nhưng hàng hóa lại chưa được nổi tiếng như trước đây. Cái thú ăn chè lam cũng không còn giống như xưa nữa.

Hai món ăn Thanh Hóa hiện nay được trong Nam ngoài Bắc ưa chuộng là nem quả và gói cá nhệch. Nem là một món ăn truyền thống trong văn hóa ẩm thực của người Việt. Chế biến nem ở thành phố Thanh Hóa được coi như một nghề mà tập trung nhất ở các phố Trường Thi, Cầu Sàng, Lò Chum, Tân Bình, Cầu Bó, Đông Hương... Có hai loại nem, nem chua và nem thính được gói theo hình lập phương gọi là quả nem, trong là thịt nạc sống được giã hoặc xay nhỏ trộn bì lợn thái mỏng, các gia vị hạt tiêu, thính, lá đinh lăng, lá ổi, ngoài bọc lá chuối, buộc lạt và xâu thành từng chục. Nem gói xong phải hai ba ngày mới ăn được (trời càng lạnh càng lâu chín). Quả nem chín, bóc ra có màu hồng tươi của thịt nạc, màu trắng đục của bì nỡn đông kết. Nem có mùi thơm nồng, hơi chua chua, cay cay vừa có

độ giòn lại vừa có độ dai, là một thứ “mồi” khoái khẩu của dân nhậu. Gửi quà cho người thân ra ngoài tỉnh thì nem chua Thanh Hóa thường được nghĩ tới đầu tiên.

Con cá nhệch có hình dáng nửa như con lươn, nửa như con cá chình, mình dài như lươn, thân lại như cá chình, con to nặng cả cân, con vừa thì ba bốn lạng chỉ sống nơi bãi biển phù sa. Vùng bờ biển Thanh Hóa thì huyện Nga Sơn có nhiều cá nhệch nhất. Gỏi cá nhệch được người xứ Thanh xem là thứ gỏi ngon nhất. Cá nhệch được lột da, mổ sống sau khi đã tẩy hết chất tanh chất nhờn. Thịt cá được thái mỏng thành lát, chọn thính làm từ gạo nếp rang, xương cá được giã nhỏ nấu chèo. Chèo phải đặc có màu đỏ sẫm, có mùi thơm của gia vị để tươi lên cá. Nước chấm làm từ nước mắm, gừng tươi, tỏi ớt, hạt tiêu... Người ta cũng có thể chấm gỏi với mắm tôm. Gỏi được ăn kèm bánh đa vùng, lá cuốn là rau má, diếp cá, mùi tàu, đinh lăng, lá sung, quả sung, lá cách... Người ta ít khi cuốn gỏi cá nhệch với bánh đa nem. Gỏi cá nhệch Nga Sơn nhâm nhi với rượu Bạch Câu cũng của Nga Sơn là cái thú ẩm thực xứ biển.

Có thức ăn ngon cũng phải có đồ uống tốt nữa. Rượu là thứ đồ uống phổ biến luôn đi kèm với những món ăn ngon. Thanh Hóa có các lò rượu nổi tiếng như Quảng (thành phố Thanh Hóa), Cầu Lộ (Hậu Lộc), Bạch Câu (Nga Sơn), Vĩnh Trị (Hoàng Hóa), Bái, Giàng (Thiệu Hóa)... Rượu ngon ngoài kỹ thuật của người nấu còn có các yếu tố quan trọng như nguồn nước và men. Nhiều làng nhờ giữ được bí quyết làm men nên rượu luôn nổi tiếng về chất lượng. Đến nay nhiều người dân xứ Thanh



còn phát huy nghề này vào tận Thành phố Hồ Chí Minh, hay thành phố Đà Lạt trên cao nguyên Lâm Đồng. Đó là các thứ rượu trắng, trong vắt, lắc nhẹ có bọt sủi li ti, uống vào rất dịu nhưng nồng ấm dần dần, nuốt qua cổ rồi thì thấy thơm, cay, ngọt, rất quyến rũ. Còn có thứ rượu cần, rượu nếp cẩm của đồng bào Thái, Mường Thanh Hóa nữa. Rượu cần là thứ đồ uống đặc biệt, được ủ bởi đầu những phôi trấu nếp, nhiều thứ lá rừng có khả năng lên men và mùi thơm, nước suối trong. Ủ vào ché, vào bình. Người ta thường uống rượu cần vào những ngày lễ, hội. Cẩm nhiều cần (bằng ống trúc nhỏ, hoặc bằng những cành cây nhỏ rỗng ruột), bình rượu giữa nhà, mọi người cùng vít cần, uống đến đâu đổ tiếp nước đến đấy cho bình không bao giờ vơi. Mức nước bằng sừng trâu - như một thứ đơn vị đo lường cho người uống - gọi là *giác*. Uống rượu cần là một sinh hoạt văn hóa ẩm thực rõ nét. Còn rượu nếp cẩm thì cách thức ủ cũng giống người dưới xuôi ủ rượu cái, rượu ba giăng, chỉ khác là gạo nếp cẩm có màu sắc đặc trưng, tím thẫm từ vỏ vào ruột, là thứ gạo lúa có khả năng chống tà ma (theo quan niệm của người Mường). Rượu nếp cẩm cũng được xem như là một thứ thuốc tăng lực.

Có thể chưa nên khẳng định một nghệ thuật ẩm thực ở Thanh Hóa, nhưng chắc chắn xứ Thanh có một nếp ăn, nếp ở mang sắc thái riêng, có một số món ăn mang tính đặc sản mà người dân Thanh Hóa tự hào.

### Phong vị xứ Nghệ<sup>1</sup>

Đất Hồng Lam (xứ Nghệ) đã nổi tiếng về tính cách con người, về những đóng góp cho lịch sử, cho văn chương của dân tộc, thì cũng có cả những phần riêng tư đóng góp vào văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Ở đây, người xứ Nghệ tự bộc lộ mình một cách khác về với cái chung của cả nước. Nhiều loại vật phẩm bình thường, đâu đâu cũng có, nhưng ở xứ Nghệ, nó lại được nổi lên như một đặc trưng. Nước mắm chẳng hạn. Cả nước ta, vùng duyên hải nơi nào không có những loại nước mắm rất nổi tiếng. Nhưng chỉ nước mắm Nghệ mới đi vào giai thoại bằng câu thơ Cao Bá Quát: “*Con thuyền Nghệ An*” và “*cái mũi vô duyên*”. Cà phổ biến khắp mọi miền có nhiều loại rất có giá trị, nhưng người sành ăn như Tản Đà chỉ nhớ đến “*Long Xuyên chén mắm, Nghệ An đĩa cà*”. Nguyễn Đông Chi cũng phải mượn món cà làm vật biểu trưng, đề từ cho cuốn sách đầu tiên viết về hát dặm. Lại chắc chắn rằng cả nước ta có lẽ cả trên thế giới nữa, không đâu có một thứ thực phẩm lạ kỳ như ở xứ Nghệ: *Cá gỗ!* Cá gỗ được sử dụng như một món ăn thực sự, chứ không phải là loại đồ chơi trẻ con đâu.

Bàn đến phong cách của con người xứ Nghệ, chúng tôi đã có dịp nêu ra một nhận xét, được giới nghiên cứu

---

1. Sách *Dẫn luận nghiên cứu (Folklore) Việt Nam* (T.H.1991) trang 135 và sách *Tiếp cận kho tàng folklore Việt Nam* (Văn hóa dân tộc 1999), trang 291.

tán thành. Đó là hiện tượng có ba nhân vật trong một con người xứ Nghệ: “*Một kẻ bình dân khố chạc<sup>1</sup>, một người chữ nghĩa văn chương và một chiến sĩ tiên phong cách mạng. Cả ba nhân vật đều có bốn đặc điểm chung nhau: cái chất lý tưởng trong tâm hồn, sự trung kiên trong bản chất, sự khắc khổ trong sinh hoạt, sự cứng cỏi trong giao lưu*”. Nhìn vào văn hóa ẩm thực của những con người trên mảnh đất này, những phong cách trên đây cũng khá là phù hợp.

Ai không quen với các vùng đất xứ Nghệ, hoặc thổ âm Nghệ Tĩnh, thường dễ gặp những ngỡ ngàng trong sự giao lưu. Ngay khi nghe một câu dân ca - một khúc hát hò đưa hay một bài hát dặm - cũng thường thấy khó hiểu, gây ít nhiều hạn chế trong việc thưởng thức, mặc dù vẫn phải công nhận là rất hay. Đến với những đồ ăn thức uống ở đây cũng vậy. Các vật phẩm đều có giá trị riêng, nhưng không phải là người đồng điệu với quê hương Hồng Lam thì khó mà nhận ra nét đặc sắc. Điều chủ yếu nhất là những người thưởng thức phải thực sự là người bình dân hoặc phải gắn bó với người bình dân mới được. Những người quen với cuộc sống đài các, thượng lưu, ít cảm thông với bạn dân nghèo, ngồi vào bữa ăn với người xứ Nghệ, chắc khó lòng tiếp cận. Có những loại thực phẩm được gọi tên bằng thổ ngữ, nghe rất xa lạ, mặc dù rất bình thường. *Nhà Từa rau vác, Giao Tác cà ngái, Phúc Hải bèn môn*: ba thứ rau cà nổi tiếng của ba thôn

---

1. Khố chạc: Tiếng địa phương, khố đây chỉ hạng người cùng cực.

(nay thuộc xã Thuận Lộc, huyện Can Lộc) được nhắc đến một cách vắn vè để nói về những bữa ăn kham khổ của dân lao động. Nhưng quả thực, đọc lên nghe có vẻ khúc mắc vô cùng. Song thực ra, cũng không có gì khó hiểu lắm: Thí dụ hai chữ “bền môn”, chỉ là tiếng địa phương để trở vào loại rau ở Bắc gọi là dọc mùng, ở Huế gọi là chột nua đáy thôi. Bền là thân cây mùng tron tru một chiều dọc, lá to xòe trên ngọn - môn là củ khoai. Người xứ Nghệ thường gọi cây cỏ ở xứ mình bằng cái tên riêng như vậy. Một thí dụ nữa: nhiều xã ở Nghệ Tĩnh thường trồng một loại cây, các nơi hay gọi là cây kè, cây cọ (Palmier). Cây ở Nghệ Tĩnh - cùng loại nhưng không giống - được gọi là cây tro. Cây tro có quả, như quả trám và cũng được dùng làm một món ăn. Người ta gọi đó là *tráy tro* - tráy (quả) tro ăn với bánh đúc rất ngon, đến nỗi người ta bảo nhau: *Bánh đúc tráy tro, bán bò không kịp* (nghĩa là ăn mà phải bán gấp con bò lấy tiền trả nhà hàng). Loại thực phẩm như vậy có gì cao lương mỹ vị lắm đâu vậy mà người xứ Nghệ rất thích. Không thấy họ thích những gì màu mè, xào nấu, tô điểm công phu, mà chỉ toàn là những món ăn chân chất, thô sơ, mộc mạc: Nào “*măng chua, nước chát*”, nào “*Khoai lang chạc, nước chè trâm*” rồi thì “*cá lẹp rau mung*”, “*bún giá cá ruốc*”<sup>1</sup> bình dị, tầm thường, chẳng có gì là cao cấp cả!

---

1. Măng chua: Măng mầm tre non mới mọc từ gốc lên, ngâm lâu cho chua để nấu canh hoặc ăn với mắm ruốc.

- Nước chát: Nước chè xanh nấu đặc.

- Khoai lang chạc: Củ khoai dẹt, dài, lớn hơn sợi dây (củ chạc củ chài là nói loại rẻ tiền không béo bở). →

Ngay trong cách chế biến, nấu nướng, người xứ Nghệ vẫn nấu nướng một cách đơn giản, chân chất, không thiên về cách cầu kỳ. *Chặt to kho mặn* là tác phong quen thuộc của các bà nội trợ. Nấu cá cần có những thứ gia giảm, hoặc phải có thực phẩm phụ để làm thành canh, hoặc thành nồi kho (để ăn lâu), họ cũng chỉ thêm những gì dễ kiếm và bình dị nhất. Nấu canh chua, họ gọi là nấu giấm. *Cá đồng thì nấu khế, cá bế thì nấu dưa; hoặc cá bóng kho tiêu, cá thiếu kho mỡ*. Những nguyên liệu, dụng cụ mà người Nghệ dùng trong việc ăn uống, cũng thường là những loại to lớn, gần với thực trạng lớn lao trong thiên nhiên, chứ không phải là những thứ gì thanh mảnh. Gạo nếp thì phải là *nếp voi* (có nhiều ở huyện Kỳ Anh), chè xanh phải là *chè cốt* (bỏ cả lá cả cành bỏ vào nồi nấu chứ không phải chỉ lấy lá mà thôi). Bát đem xới cơm hay múc nước phải là thứ bát to, họ gọi là *đọi nậy*, v.v... Ngay khi ăn uống, thường thường người dân có cách ăn mạnh mẽ, táo bạo, đôi khi như là quyết liệt ào ào. *Bánh đúc thì phải bẻ ba, cá trích phải cắn ngang, tôm canh phải quệt ngược!* Ta dễ liên hệ đến những đường nét ngang dọc có sức công phá trong câu thơ của Hồ

- - Nước chè trầm: Chè vối.
- Cá lẹp: Cá sống ven bờ biển, bé như cá cơm, thân mỏng, thường dùng làm mắm. Cá này rẻ tiền dễ mua.
- Rau mung: Mung là một loại cây to, có những lá non có thể ăn được. Cá lẹp ăn với rau mung có vị bùi.
- Bún giá cá ruốc: bốn thứ: bún, giá sống, cá trích hay cá bòi, mắm ruốc, ăn chung với nhau. Đây cũng đã thuộc vào loại thức ăn khá giả.



Xuân Hương: “*Xiên ngang mặt đất, đâm toạc chân mây*” v.v... Khí thế hào hùng của người xứ Nghệ toát ra cả trong khi ăn uống. Ăn như thế mới thực là khoái. Rất khoái với những món ăn quê hương thật thà thô lậu: *Cháo kê bánh đỗ, ai chộ (thấy) cũng thèm! Bông bông nấu với tép kho! Dầu chết xuống mỡ cũng dậy mà ăn...* là như thế. Rõ ràng là lối ăn uống của những anh chàng “khổ chạc”!

Nhưng không phải ở vùng này không có những món ăn cao cấp. Người xứ Nghệ cũng rất thành thạo cách chế biến các thức ăn để tạo ra những cỗ bàn phục vụ những ngày giỗ tết hay những bữa tiệc tùng. Người ta cũng làm các thứ *giò hoa, chá lưa* rất cầu kỳ, làm các loại *bánh trong, bánh lọc*. Người ta biết chọn những thứ ăn, kết hợp với nhau, thành một thứ mỹ vị vừa có giá trị dinh dưỡng, vừa là loại hiếm hoi: *gạo tám xoan, gan cá bống* hay *com ló lóc, tróc cá rô, v.v...*! *Bún sốt lòng tươi* là món ăn quý, con cái thường dành để mời bố mẹ. Chim bồ câu cũng là loại chim dùng để biếu xén, hoặc để bồi dưỡng cho người ốm. Ở Nghệ Tĩnh gọi bồ câu là con cu cu. Có loại chim cu ngói và cu cườm đều là vật quý, xuất hiện theo mùa. *Chim ngói mùa thu, chim cu mùa hè* là như vậy. *Đó vàng son, ngon mật mỡ* là chỉ vào các thứ bánh gọi là bánh trùng bánh ngào, có một phong vị riêng rất khác với các loại bánh đường, bánh mật ở các nơi khác. Thịt chó Nghệ An cũng là một món ăn khoái khẩu, và cũng có phần

1. Ló: tức là lúa; Gạo lóc là loại gạo thơm ngon.  
Tróc: là đầu; tróc cá rô là đầu cá rô.

khác, đậm đà hơn thịt chó ở nhiều nơi. Chó làm thịt phải là *chó mỡ*. Món *nhựa mặn* (thịt chó) được làm rất công phu. Người ta cắt thịt từng miếng, bóp mỡ, cho riềng, sả, hành ớt, lá quýt và các gia vị như mật, mắm tôm, nước mắm, và còn có thêm một lớp bỏng rang. Tất cả đóng vuông như cái hộp, vát đất sét gói thịt lại, trám kín rồi đem nung bằng trấu cho đến khi vỏ đất sét cứng như ngói. Làm như vậy, món nhựa mặn để được lâu. Khi cần, lấy ra, bỏ thịt vào nồi hâm lại, vẫn ngon và thơm như mới nấu. Khi không tiện làm thịt chó, người ta có thể dùng thịt lợn hoặc thịt chim, nhất là chim cói, chim giang giang để nấu bung, nấu xáo, cũng có mùi vị như thịt chó. Đó là món *giả cây*. Giả cây các nơi đều dùng thịt lợn, giả cây ở Nghệ Tĩnh dùng chim cói (một loại vớ cò) ngon hơn.

Xứ Nghệ cũng có những món ăn riêng, được đi vào ca dao tục ngữ hay đi vào cổ tích, đi vào kho tàng đặc sản dân tộc như ở nhiều nơi. Điều đặc biệt là những món hàng địa phương như thế vẫn bộc lộ cái chân chất, cái thô sơ của miền quê xứ Nghệ. Cổ tích có câu chuyện *Cá rô Bầu Nón*. Bầu Nón là một cái ao lớn ở huyện Nam Đàn, có thứ cá rô ngon tuyệt vời. Thời chúa Trịnh cầm quyền cá rô này là một vật dân làng Hồ Liễu (Xuân Hồ và Xuân Liễu) phải đem tiến vào cung. Tiến cá rồi phải tiến cả người biết nấu cá. Đầu tiên là niềm vinh dự, sau đó là một cái nạn hàng năm cho làng. Bà đầu bếp này - tên là bà Ngọ - đã phải lập cái mẹo để chúa Trịnh chán nản và không quấy rầy dân làng nữa. Nhưng cá rô ở đây vẫn cứ mãi mãi là thức ăn ngon lành:

*Cá rô Bầu Nón kho với nước tương Nam Đàn  
Gạo tháng mười cơm mới, đánh trèn không biết no.*

Ta vừa nói đến tương. Tương thì ở đâu cũng có. Nổi tiếng như tương Bần khắp cả nước đều hâm mộ. Nghệ An có tương Nam Đàn cũng được nhiều người biết đến qua câu "*Nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn*". Quả tình món nhút mới là món thực phẩm chỉ thấy ở xứ Nghệ. Cũng chỉ là loại dưa muối chua mà thôi, nhưng nguyên liệu chủ yếu là mít non. Nhút này phải chấm với tương Nam Đàn mới thực là đúng vị.

Còn một thứ hàng nữa, có lẽ cũng không đâu có, nó được gọi bằng một cái tên rất ngộ: "*Hai ướn một ráo*". Thứ này chỉ là những lớp bánh cuốn, gọi là bánh mướt bọc hai bên một tấm *bánh đa* (người xứ Nghệ gọi là bánh khô hay bánh tráng). Ngày xưa người ta làm loại bánh này một cách rất dân dã, thủ công. Quấn thành từng bánh như vậy rồi bỏ cả vào trong cái bị cói sạch, rồi tha hồ đấm mạnh bên ngoài, khiến cho bánh tráng gãy vụn, bánh mướt nát nhừ. Đoạn lấy ra vắt lại thành từng nắm, để chấm với nước mắm có pha gia vị. Chỉ có thế thôi mà ăn rất lạ miệng, rất ý vị. Hai ướn là hai lá bánh mướt, một ráo là một tấm bánh khô. Sáng kiến quá bình thường đơn giản. Ngày nay người ta không đấm, không vắt thành nắm như trước nữa mà đem quấn gọn bánh mướt ngoài lá bánh tráng, trông có vẻ lịch sự hơn. Ăn ở đây đồng thời được nếm cả vị khô, vị ướn, có âm thanh rào rào, và có cả động tác nhằn, dẻo nhip nhàng để vị giác, khứu giác và thính giác cùng góp phần tạo nên cái ngon độc đáo. Hình như người xứ Nghệ thường có cách ăn này. Những ngày kháng chiến chống Pháp trước đây, ai đi công tác từ Quỳnh Lưu, Phủ Diễn vào đến Thạch Hà, Kỳ Anh, ghé vào các quán phở, thường được ăn *phở với bánh tráng!*

Húp thìa nước phở soàn soạt, nhai miếng thịt gà hay thịt bò với sợi phở vừa nhuyễn vừa dẻo, lại cắn cả cái bánh khô răng rắc thì thật là có được nhiều cảm giác thú vị, độc đáo. Rất ít nơi có kiểu ăn thế này. Tấm bánh tráng ở Nghệ An quả là nhiều công dụng. Tài chế biến của người xứ Nghệ đã biết tạo ra một loại kẹo ngọt, gọi là *kẹo cu đơ*! Cái kẹo lạc (nấu mật chứ không nấu đường) trước đây được bao bằng giấy hoặc bằng lá, thì nay bao bằng bánh tráng, không khó bóc mà thêm phong vị. Cái giòn của hột lạc nghe có vẻ lật sật, cái giòn của bánh tráng lại thấy rào rào vui vui! Mấy ai phát hiện ra phần đặc sản ấy! Kẹo cu đơ ngày nay phổ biến, hợp với túi tiền. Nhưng bánh *hai uớt một ráo* ngày xưa thì cao giá đấy! *Hai uớt một ráo, cởi áo mà ăn!* Cởi áo để ăn cho thích và còn để cườc, vì ngon mồm ăn mãi, sẽ phải đem áo thế tiền hàng!

Vật phẩm Nghệ Tĩnh nổi tiếng nhất trong thời xa xưa có loại hồng Nghi Xuân. Sách địa chí huyện này kể rằng: Người anh của nhà thơ Nguyễn Du là Nguyễn Nễ, làm quan dưới triều Tây Sơn, sang sứ Trung Quốc, đã lấy được giống hồng này về trồng ở làng quê ông là làng Tiên Điền. Loại hồng này đặc biệt là không có hột, và giá hơi cao. *Tiền có một đồng mà dám đòi ăn hồng không hột* thì là điều khó đấy! Rất tiếc là giống hồng này bây giờ cũng hiếm. Còn những thực phẩm khác có tiếng tăm thì vẫn được nhắc đi nhắc lại trong dân gian:

*Quê ta ngọt mía Nam Đàn  
Bùi khoai chợ Rộ, thơm cam Xã Đoài.*

Hãy còn có một điểm độc đáo nữa, trong văn hóa ẩm thực của người xứ Nghệ. Như chúng ta đã có dịp nói qua

về tâm tình người xứ Nghệ. Người xứ Nghệ rất nặng tình với đất nước non sông. Ngay trong những điệu hát hò, bao giờ họ cũng vẫn nặng về đối đáp chủ nghĩa để ngụ tấm lòng với Tổ quốc: "*Mệnh mông một nước một chèo/ Non sông gánh nặng vẫn đeo bên mình*" là như thế. Trong văn hóa ẩm thực cũng vậy. Họ nói đến sản vật quê hương là để tỏ niềm tự hào với của cải tự nhiên, với vật phẩm dồi dào, với đời sống tập nập. Nhà cách mạng Hồ Chí Minh, nửa đời bôn ba khắp thế giới, không bao giờ quên được không khí và cảnh sắc quê mình:

*Sa Nam trên chợ dưới đò,  
Bánh đúc hai dây, thịt bò mề thiên!*

Còn những người dân lao động, cái ăn của họ là cái ăn chan chứa yêu thương. Quả cà chua (dân xứ Nghệ gọi là *cà kiu*) có gì cao giá lắm đâu, nhưng canh cà chua thì thật nhiều thương nhớ:

*Nồi giấm mà nấu cà kiu  
Anh ăn mát ruột chín chiều thương em*

Đó là ăn. Còn uống thì sao? Uống cũng vậy thôi. Bát nước chè xanh đêm đêm bày trên chiếc chiếu trải giữa đất, hay trên những chiếc chõng tre, để cho cả xóm cùng quây quần nhấm nháp. Những đọi nước, bát nước ấy là cả nghĩa tình.

*Chè ngon nước chát xin mời  
Nước non, non nước nghĩa người chớ quên!*



## **Nghệ thuật ẩm thực Huế<sup>1</sup>**

### ***Nghệ thuật chế biến món ăn***

Đặc điểm trong nghệ thuật chế biến món ăn của người Huế là sự tinh tế đến tinh vi trong cách chế biến. Đối với người Huế ăn không thuần túy là ăn cho no, cho khỏe mà còn là sự thưởng thức những món ăn như là những sáng tạo văn hóa; người nấu không phải chỉ nấu cho chín, cho nhừ mà phải có ý thức thẩm mỹ. *Vì thế sự tinh tế, khéo léo phải được coi là một trong những đặc trưng khá nổi bật của kỹ thuật nấu ăn Huế.* Chính sự tinh tế, tỉ mỉ, khéo léo đó đã giúp cho các nghệ nhân nội trợ chọn được các loại thực phẩm ngon, hợp khẩu vị của từng người, từng đối tượng và làm cho các món ăn đẹp về hình thức, thơm về mùi vị, ngon về khẩu vị.

Món ăn đẹp là món ăn được chế biến cầu kỳ, có màu sắc, đường nét, hình dáng đẹp và chính vẻ đẹp của món ăn đó đã bổ sung đáng kể cho vị ngon. Tất cả các đường nét, hình dáng, màu sắc của các món ăn làm cho người ta có hứng thú muốn ăn, và khi ăn cảm thấy ngon hơn. Nếu như chúng ta ngắm một mâm cỗ tết của một người nội trợ Huế thì có cảm giác như đang chiêm ngưỡng một mâm hoa, ở đó đường nét các loại hoa, màu sắc của chúng tạo nên sự hài hòa kỳ lạ. Món lòng gà xào dứa, với gam màu vàng, mè màu tím xòe tám cánh như hoa hời, dứa tủa uốn

---

1. Trích tham luận của Tiến sĩ Nguyễn Văn Mạnh (Đại học Huế) trong Hội thảo khoa học *Văn hóa Huế, quá khứ và hiện tại* ở Hà Nội ngày 22-12-2000 (trang 51-57). Bài chưa được tác giả xem lại. Xin được cáo lỗi vì chưa liên lạc kịp.

hình hoa màu trắng ngà, bên trên điểm mấy ngọn ngò xanh, vài tia ớt đỏ. Cả đến đĩa giò mỡ cũng bị chìm trong sắc vàng của trứng, và năm màu của ngũ vị được sắp xếp khéo léo, tài tình. Các món rau trên mâm cũng đều mang hình dáng, màu sắc các loài hoa: hoa ngọc lan xòe bốn cánh là đu đủ, hoa nở tung mười cánh là ớt, cà rốt tĩa hình răng cưa, trên cũng là ngọn hành sống màu lục chẻ hai đầu xoắn tít, tươi ngon, hấp dẫn.

Sự tinh tế trong kỹ thuật nấu ăn của người Huế còn thể hiện ở kỹ năng đặc biệt về độ nhạy cảm của các nghệ nhân đầu bếp trong việc chế biến món ăn. Có thể nói họ có đôi tay “vàng”, biết chọn miếng thịt mềm, tươi ngon, “lúc thái ra miếng thịt còn như nhảy trên mặt thớt”, con mắt của họ biết nhìn cá béo, cá gầy, cá ngon, cá dở, biết thịt cá đã chín mà không cần dùng đũa để thăm dò... Mũi của họ có thể ngửi được độ mặn nhạt của món ăn đang nấu trên bếp mà không cần phải nếm,... Rõ ràng sự tinh tế trong nấu ăn của người Huế đã đạt đến trình độ kỹ thuật, kỹ xảo. Đó là đặc trưng rất quan trọng của văn hóa ẩm thực Huế mà chúng ta cần phải giữ gìn và phát huy mãi mãi.

*Bên cạnh sự tinh tế và tinh vi của người Huế trong phương cách chế biến món ăn, tính tổng hợp trong cách chế biến món ăn cũng là một đặc trưng thể hiện phong cách nấu ăn của người Huế. Hầu hết các món ăn Huế đều là sản phẩm của sự pha chế tổng hợp nhiều loại rau quả, gia vị, các loại thủy sản, các loại thịt,... Ví dụ như món canh cũng đã có hàng chục loại canh khác nhau với sự kết hợp của nhiều loại rau, giữa rau với quả, giữa rau với*

cá, giữa rau với thịt, với cá, tôm, cua, ốc,... và hàng chục các loại rau thơm, gia vị,... (như canh tập tàng, canh cá, cua, tôm, tép với khế chua, quả sấu, quả me, hành, ngò,...).

Tương tự như vậy, các món kho, xào, rim, ninh, tần, hầm, nộm,... của người Huế bao giờ cũng có cá, thịt, rau, quả, củ, rau thơm, gia vị,... và rất ít khi món ăn chỉ có cá không, thịt không. Dù là món ăn đơn giản là rau muống luộc, nước chấm, canh hến, ốc xào,... đến các món cầu kỳ như nem rán, giò chả, bún bò giò heo, bánh chưng,... đều được tạo ra từ nhiều nguồn nguyên liệu. Nó tổng hợp lại với nhau, bổ sung cho nhau để tạo thành những món ăn có đủ mọi chất như đạm, béo, bột, chất khoáng, chất bổ... Món ăn vì thế không những có giá trị dinh dưỡng cao mà còn cho ta những hương vị độc đáo vừa mặn, béo, cay, chua, ngọt, bùi, vừa tỏa mùi hương hoa cây cỏ...

Có nhiều nhà nghiên cứu văn hóa đã đưa ra hàng loạt các món ăn Huế có sự pha chế tổng hợp từ nhiều loại thực phẩm khác nhau như ram cuốn có vỏ bọc bánh đa làm từ gạo với nhân gồm thức ăn động vật là thịt hoặc tôm, cua và rau độn giá đỗ, su hào, đu đủ, củ đậu, miến dong,... thái nhỏ. Món ốc nấu không chỉ có ốc mà còn thêm đậu phụ, thịt mỡ, chuối xanh, rau tía tô,... Món rau sống cũng vậy, không khi nào chỉ có một thứ rau xanh, mà đủ các loại rau xà lách, rau muống chẻ nhỏ, rau húng, rau diếp cá, hành, ngò,... Ngay cả một chén nước chấm phải có đủ loại: nước mắm mặn, gừng, ớt, hạt tiêu cay, giấm chua, chanh, đường, lại thêm mùi vị thơm đặc biệt của hành, tỏi,...

Tính tổng hợp trong cách làm *tré* ở Huế đã được thể hiện một cách độc đáo qua bài thơ tứ tuyệt:

*Thịt này làm tré phải ram da  
Tỏi cựa, gừng non, xắt xối ra  
Thính, muối, mè, đường, đều trộn bốp  
Gói bằng lá ổi, bó tranh tra.*

Một đặc trưng nữa trong kỹ thuật nấu ăn của người Huế là sự sử dụng phổ biến các loại gia vị trong lúc chế biến. Đặc trưng chung của người Việt Nam là thích sử dụng các loại gia vị khác nhau như ớt, tiêu, hành, tỏi, nghệ, gừng,... vào việc chế biến món ăn. Người Huế, do đặc điểm về điều kiện tự nhiên, lịch sử và con người có phần khác so với các vùng lãnh thổ trong cả nước, cho nên cách thức chế biến món ăn của người Huế có phần ngọt, mặn và cay hơn so với nhiều vùng khác. Trong mỗi cách nấu, bằng kinh nghiệm dân gian “mẹ truyền con, bà truyền cháu” của mình, người Huế đã tìm ra sự phù hợp tương ứng của một số loại gia vị với các loại thực phẩm trong kỹ thuật chế biến món ăn. Các loại gia vị góp phần khử mùi thực phẩm và tạo nên sự cân bằng âm dương cho cơ thể con người. Trong quá trình chế biến món ăn, người ta chọn một số gia vị đặc trưng gắn với loại thực phẩm nhất định, như thịt gà phải có lá chanh, trứng vịt lộn phải có rau răm, cơm hến phải có rau bạc hà, ruốc sống, tóp mỡ, thịt trâu phải có tỏi.

Rõ ràng, tập quán quen dùng và thích dùng các loại gia vị, rau thơm trong việc chế biến các món ăn phần nào cũng thể hiện tư duy tổng hợp của người Việt Nam nói chung và người Huế nói riêng. Nó góp phần giải quyết ba

yêu cầu cơ bản trong nghệ thuật chế biến món ăn. Đó là gia vị làm cho món ăn ngon hơn (kích thích vị giác); khử được mùi của thực phẩm tươi sống, dậy mùi thơm (kích thích khứu giác) và làm đẹp các món ăn bằng các màu sắc (kích thích thị giác).

Đối với người Huế, một món ăn ngon chỉ bổ, lượng calo nhiều, chỉ tác động vào phần vị giác thôi chưa đủ, mà là sự tổng hợp cái ngon của nhiều yếu tố. Trong đó gia vị đóng một phần rất quan trọng làm cho món ăn không những tăng thêm chất dinh dưỡng mà còn thơm ngon, đẹp mắt. Từ món ăn bình dân như đĩa rau, đĩa bí xào đến món ăn quý tộc như gà, vịt tần, cá rán, chim quay,... những người nội trợ Huế đã biết tía, cắt hình chim, hoa từ những quả ớt, củ hành, cọng rau để trang trí thêm trên các đĩa thức ăn, biến nó thành những tác phẩm nghệ thuật đặc sắc.

Món ăn ngon của người Huế là phải đạt đủ ba tiêu chuẩn: bổ, thơm, đẹp. Muốn làm được điều đó, các loại gia vị đóng vai trò rất quan trọng. Một món ăn mà không dậy mùi thơm, trông không đẹp mắt, “chặt to, kho mặn” thì dù có cao lương mỹ vị cũng không ngon, trái lại, một món ăn với những loại thực phẩm rất bình thường nhưng được chế biến thơm ngon, đẹp mắt thì cũng có thể hấp dẫn, kích thích khẩu vị cho người ăn. Nghệ thuật sử dụng gia vị trong nấu ăn của người Huế tinh tế, tinh vi là ở chỗ đó.

### *Nghệ thuật bày biện món ăn*

Từ muôn đời nay, trong đời sống hàng ngày, chuyện ẩm thực chiếm nhiều thời gian. Người ta thích ăn ngon



hoàn toàn không phải vì đói mà còn vì những khoái lạc tinh thần trong thú vui vật chất này. Đối với người Huế thì điều đó được thể hiện rõ nét nhất. Món ăn Huế bất cứ khi nào cũng được bày biện, trang trí cho đẹp mắt. Nhiều người cho rằng, mâm cơm Huế là cả một bức tranh nhiều màu sắc hài hòa; với tài năng của người nội trợ được phô bày rất khéo qua cách sắp xếp món ăn cạnh nhau, chú ý cho các màu xanh, đỏ, vàng xếp như một bông hoa. Đĩa rau sống với những lát khế hình ngôi sao, những lát vả hình trăng khuyết, miếng chuối chát tròn trắng tinh, rau thơm xanh, ớt đỏ,... Chỉ một đĩa rau sống nhưng qua đôi bàn tay nội trợ của người con gái Huế đã làm mâm cơm thêm hấp dẫn, đĩa rau sống ấy như là một vũ trụ được thu nhỏ. Có khi người nội trợ còn dọn cả đĩa bông trang, bông phượng không để ăn mà để trang trí cho màu sắc mâm cơm bội phần hấp dẫn. Cái ngon đi đôi với cái đẹp của món ăn là một nét hài hòa trong bữa cơm Huế.

Khi trình bày món ăn, người Huế chú trọng đến việc sắp xếp (hoặc cắt tỉa) các thứ theo những biểu tượng riêng như hình ngôi sao, mặt trăng, mặt đất, đóa hoa, con tôm, con gà,... Điều đó không chỉ thể hiện sinh động thế giới vạn vật, mang sự chuyển hóa ý nghĩa tâm linh mà còn làm cho món ăn thêm đẹp mắt, thêm phần sang trọng. Trong những buổi tiệc Huế, nữ chủ nhân thường thướt tha trong tà áo dài duyên dáng, ân cần gần gũi với từng thực khách. Những lọ hoa màu sắc hài hòa thoang thoảng mùi hương nhẹ nhàng đặt cạnh mâm tiệc thể hiện sự thanh lịch của chủ nhà. Lắm lúc, thực khách khôngỡ động đũa vì sợ làm hỏng đi các món ăn mà nữ chủ nhân đã bỏ ra không ít thời gian và sự khéo léo để làm nên.

### *Nghệ thuật ăn uống*

Với hơn sáu thế kỷ phát triển đầy thăng trầm của mình, người Huế đã dần hình thành nên một phong cách Huế, một bản lĩnh Huế với những nét riêng, đó là: *sự giản dị mà tinh tế, sự sinh động mà trầm tĩnh, nhẹ nhàng, dịu ngọt; sắc sảo mà hồn hậu, đậm thắm, tế nhị...*

Phong cách Huế là một sự hài hòa, độc đáo, kết tinh của phong cách Việt Nam và được vận dụng uyển chuyển phù hợp với người Huế và đất trời Huế. Người ta có thể tìm thấy ở Huế thấp thoáng một nét Bắc (nơi cội nguồn của dân tộc) hay một nét Nam (vùng đất mới), nhưng rồi Huế vẫn là Huế, không lẫn vào đâu được. Điều đó được biểu hiện trên nhiều lĩnh vực, khía cạnh của đời sống, trong đó nghệ thuật ăn uống, thú vui ẩm thực Huế từ cung đình cho đến dân dã đã góp phần quan trọng trong các biểu trưng của lối sống Huế, tâm hồn Huế.

Nhiều người đã cho rằng *ăn theo mùa là một nguyên tắc ăn uống quan trọng của Huế*, bởi vì Huế bốn mùa đều có những sản vật riêng. Quả thật, điều đó là đúng nhưng nó hoàn toàn chưa đủ vì ở Việt Nam không thiếu vùng được thiên nhiên ưu đãi về sản vật như thế, cái quan trọng hơn chính là ý thức vận dụng “mùa nào thức ấy” của người Huế hình như rõ ràng hơn so với nhiều nơi khác. Do vậy bữa cơm Huế thường ngon vì những thức nấu (động thực vật) đang là lúc tinh túy (cá, chim, gà, vịt, rau, đậu, hoa, quả,... cũng có “thì” của nó). Cho nên khi đến Huế vào mùa xuân chúng ta sẽ được thưởng thức nhiều món ăn ngon chế biến từ: cua khóp, tôm đất, mực tươi, cá chình, khuyếc, chim sẻ, cùng các loại cá

bống. Ngay cả món cơm hến giản dị đến như vậy mà ăn vào mùa xuân vẫn thú vị hơn so với mùa khác. Hè đến là mùa của hải sản, cá về đầy chợ, các loại cá nước ngọt, nước lợ, cá biển, tôm, cua gạch,... ngon hơn các mùa khác. Các món chế biến từ vịt vào mùa này cũng không có mùa nào ngọt bằng. Mùa thu đến, cá biển ít thì đã có cá đối, cá di, cá mèi muôn phần thích thú. Đông về, mưa lạnh, cá hiếm hơn nhưng thay vào đó là các loại chim nghịch, chim mỏ nhác,... Nói chung là trong các bữa cơm Huế luôn luôn có những món ăn phù hợp và làm đẹp lòng người.

Nét đặc sắc trong nghệ thuật ăn uống Huế còn thể hiện ở *tính triết lý trong lựa chọn thực đơn*. Trước hết cũng như một số vùng khác, người Huế quan niệm trong các món ăn phải chia thành hàn nhiệt, và phải có sự giao hòa giữa hai yếu tố âm dương để tăng thêm sự bồi bổ cho cơ thể và để chữa bệnh. Cho nên, mùa hè thì cần những món ăn mát, ví như ăn trứng lộn - rau răm - muối tiêu; ăn ốc luộc - lá chanh; ăn cơm hến với tổ hợp gia vị màu mè... mùa đông thì nên chọn những món ăn nấu nóng hoặc món tạo nên một vị thuốc và những nguyên liệu tạo nên nó không chỉ có chức năng tạo nên hương vị, mà có thể tạo nên sự hài hòa âm dương.

Ăn uống Huế còn thể hiện ở *sự tinh tế, cầu kỳ*. Tinh tế là phải ăn uống nhỏ nhẹ, vừa ăn vừa nhìn ngắm cảnh trời xứ Huế. Cầu kỳ vì vừa ăn vừa thưởng thức các hương vị khác nhau trong từng món ăn; ví như ăn cơm hến Huế, người ăn thưởng thức hương vị của các loại nguyên liệu và phụ gia khác như cơm nguội, con hến, rau thơm các

loại, cọng bạc hà xắt nhỏ, bắp chuối, tương ớt, mè, đậu phộng giã nhỏ, nước mắm tỏi, tóp mỡ và ruốc sống. Sự cầu kỳ còn thể hiện ở chỗ người Huế đã sáng tạo các món ăn đặc sản Huế như bánh khoái Thượng Tứ, bánh lọc Chi Lăng, bánh bèo Ngự Bình, bún bò An Cựu,... Tất cả các món ăn đó, theo người dân xứ Huế được làm từ những nguyên liệu chất lọc từ trong lòng đất, mạch nước đặc biệt, nên có hương vị thơm ngon khác thường hơn các nơi khác.

### Vài món ăn tiêu biểu của người Quảng Nam<sup>1</sup>

Nói đến món ăn Quảng Nam mà quên đi món mỳ Quảng là một thiếu sót trầm trọng. Thiếu sót ấy không thể tha thứ, cũng như trong tiệc cưới lại thiếu bia, rượu hoặc trong đêm đông phòng lại... thiếu cô dâu! Không thể chấp nhận được. Nhưng hãy khoan nói đến mỳ Quảng. Ta hãy bắt đầu bằng một món khoái khẩu cũng quen thuộc với người Quảng là... bánh bèo. Khác hẳn với xứ Huế thơ mộng, bánh bèo xứ Quảng thoạt nhìn thấy thô hơn. Ở nơi mà nhà thơ Thu Bồn đã cảm tác: *Con sông dùng dằng con sông không chảy / Sông chảy vào lòng nên Huế rất sâu*, thì mỗi lần ăn bánh bèo, người ta có thể ăn đến... vài chục chén như chơi, vì bánh hấp trong loại chén nhỏ xíu, chỉ cần lấy cái muống nhỏ “ngoáy” một vòng và đưa miếng bánh lọt thỏm vào trong miệng. Còn ở xứ Quảng thì khác hẳn, không phải ăn chơi “cho vui” mà ăn “cho no” nên người ta dùng chén đất miệng trẹt để

1. Lê Minh Quốc, *Người Quảng Nam*, Nxb. Đà Nẵng, 2006.

hấp đầy bánh chứ không nhỏ nhắn như ở Huế, chẳng hạn tại các quán gần Nhà thờ Cứu Thế...

Thuở nhỏ, tôi đã thấy mẹ tôi làm bánh bèo. Khi hấp xong, bánh chín, bột nở, mặt bánh trắng như cơm dừa, sát vành miệng chén. Phần trũng ở giữa chén bánh, khi ăn có đồ kín một lớp “nhum” (nhân). Đơn giản chỉ là tôm khô giã nhỏ xào với lá hành hay hẹ. Khác với ở Huế, khi ăn bánh bèo người Quảng Nam không dùng muổng mà bằng một vật dụng gọi là cái siêu - làm bằng thanh tre cật già, dài khoảng 10cm, vót giống hệt thanh siêu đao. Ta dùng thanh siêu rạch chén bánh một chữ thập, tách thành bốn miếng. Nếu ăn nhỏ nhỏ kiểu “yểu điệu thục nữ” thì xin mời xéo đường siêu thêm một chữ X nữa để có tám miếng bánh nhỏ hơn. Động tác kế tiếp là dùng mép siêu kê sát bên trong vành chén, xoay một vòng tròn giáp mý để các miếng bánh không còn dính chén. Xong, ta chan nước “nhum” vào trong chén, rồi dùng mũi nhọn của siêu cắm từng miếng bánh để ăn. Ăn chỉ độ vài ba chén là ta cảm thấy no một cách nhẹ nhàng như vừa thưởng thức xong một bài thơ trường thiên lục bát! Chẳng mấy ai ăn bánh bèo vào buổi sáng, thông thường họ chỉ ăn vào khoảng ba, bốn giờ chiều, lúc ngủ dậy bụng lưng lửng đói.

Trước năm 1975, bánh bèo ngon nổi tiếng Đà Nẵng vẫn là bánh bèo Quan Thuế - kê Cổ viện Chàm, gần bờ sông Hàn hoặc những quán sau lưng Trường Nam Tiểu học (sau năm 1975 là Trường Kim Đồng)... Thuở ấy, lũ học trò thường nói đùa toàn vần b: “*Bà Ba bán bánh bèo, bún bò bên bờ biển bà bị bộ binh bắt bỏ bát ba bốn*”



*bữa...*”!. “Nhưng bạn hiền ơi! Như tôi đây mới vừa chân ướt chân ráo đến xứ Quảng nhà ông, ông đãi thêm một món khoái khẩu nào nữa đi chứ”? “VẬY Ờ? THẾ MÀ NẦY GIỜ SAO KHÔNG NÓI? TỚ ĐÃI MÓN BÁNH TRÁNG CUỐN CÁ NỤC ĂN KÈM VỚI RAU MUỐNG NHÉ!”.

Món ăn này không thể thiếu trong thực đơn của người Quảng. Ông nói thế, tôi biết thế. Nhưng xin các cố hỏi rằng: Ngày xưa sĩ tử phải thi qua bốn trường, tương tự như thế nếu chọn lấy bốn món ăn tiêu biểu nhất của xứ Quảng thì ta sẽ chọn thế nào đây? Phép thi của mỗi triều đại dù có khác đi một chút, nhưng cơ bản vẫn là phép thi trường nhất: thi một bài kinh nghĩa và tứ thư nghĩa; trường nhì: thi chế, chiếu, biểu; trường tam: thi thơ, phú; trường tứ: thi văn sách. Vậy món “bánh tráng cuốn cá nục”... thuộc trường nhất hay trường nhì, thuộc trường tam hay trường tứ? Xin thưa, nó chỉ đứng sau... mỳ Quảng; đứng trước thịt bò tái, trước bánh tráng cuốn thịt heo và trước luôn cả cháo gà lòng thả! Thế mới là oách chứ!

Này nhé, cầm bánh tráng dày cộm ta bẻ ra làm hai, đem nhúng nước cho dịu dịu một chút. Xuống bếp lục nồi cá kho mà mẹ đã cẩn thận cất trong “cùi”, rồi ra vườn hái vài cọng rau muống xanh. Tiện tay, hái thêm vài ba loại rau nào khác cũng không sao. Chỉ đơn giản như thế là ta có một bữa ăn ngon lành. Đặt bánh tráng xuống mâm, trải lên trên vài cọng rau, nhẹ nhàng gấp một khúc cá và cuốn lại. Rồi, cứ thế mà chấm với nước mắm “nhỉ” (tức nước mắm “gin” không pha chế gì thêm) hoặc có pha thêm một chút nước cá kho thì càng tuyệt. Lúc ấy ta

thấy buổi chiều hôm ấy trời xanh hơn, tươi tắn hơn bội phần. Nhất là lúc nhai, nghe từng cọng rau kêu một cách “giòn tan” thì chẳng phải một lạc thú trên đời đó sao! Món ăn này ngẫm lại thấy đơn giản, không cầu kỳ nhưng người Quảng rất thích. Cho dù trải theo năm tháng, khẩu vị có thay đổi thế nào đi nữa, món ăn được chế biến tân kỳ đến độ nào đi nữa, nhưng tôi tin cá nục cuốn bánh tráng vẫn không “phá cách”, nó mãi mãi giữ nguyên sự “phối hợp” hài hòa như thế. Nói cách khác, nó là... một thể thơ Đường luật đã ổn định về thi pháp, không thể thay đổi cách gieo vần, phép đối xứng! Thay đổi là trật! Người Quảng thích món ăn này, tôi nghĩ có lẽ do sống trong vùng đất có lợi thế về biển. Biển đem lại một nguồn lợi dồi dào về cá. Cá tươi roi rói. Ăn ngay. Không phải ăn loại cá ướp đá từ nơi xa mang đến. Ăn cá đã qua công đoạn như thế còn gì là ngon? Và chính người Quảng đã phát hiện ra một “nguyên tắc” kết hợp “bất di bất dịch”: Ăn bánh tráng cuốn rau muống phải là... con cá nục! Tôi đổ ai có thể tìm ra một loại cá khác có thể “cạnh tranh” nổi! Nói không ngoa, sự phát hiện này cũng có tầm quan trọng tương tự người Pháp... phát hiện ra khu nghỉ mát Bà Nà - cao 1.480 mét so với mực nước biển, cách Đà Nẵng 38km về hướng tây bắc. Tiện đây nói luôn, chính “cảm hứng” từ con đường lên, xuống cheo leo quanh co độc đáo này mà người Quảng có câu thành ngữ cực kỳ mới lạ: *Nói dốc như dốc Bà Nà!* Mà đã nhắc đến thành ngữ Quảng Nam thì đây nhắc luôn thể, kéo quên như *Láo quá Trùm Cu, Ngang như ông Hoàn, Chàng hăng như bà Quảng bán dưa, Giàu như Cai Nghi, Ngang như Sứ Sạc (Charle?), Nhóp như lồi...*

Ta sẽ lý giải như thế nào khi ở Quảng Nam hầu như trong nhiều món ăn đều có kèm theo bánh tráng? Chẳng hạn, bánh tráng cuốn thịt heo. Một bà nội trợ cho biết nguyên liệu chính gồm có hai “thành phần cơ bản”: thịt heo (có thêm cả mỡ mới đúng gu) luộc chín, nếu xắt miếng thịt quá mỏng thì ăn không sướng miệng(!), xắt quá dày thì trông thô kệch và nhất là... trông “phàm phu tục tử” chỉ biết cốt ăn cho nhiều chứ không phải để thưởng thức (!); khi miếng thịt xắt ra phần nạc phải hồng tươi, phần mỡ phải trong; và dứt khoát không thể thiếu bánh tráng dùng để cuốn. Ngoài ra, “phụ tùng” cho món ăn này dù đủ rau sống các loại, nhưng muốn gì thì phải có chuối xanh, khế chua xắt lại. Điều quan trọng không kém, nếu không muốn nói là yếu tố quyết định cho “miếng ngon nhớ đời” của bánh tráng cuốn thịt heo là nước chấm. Gì thì gì, mỗi lần nhớ lại, người ta còn phải nuốt nước miếng ừng ực!

Hiện nay, theo đà phát triển và ngày càng hoàn thiện thì ở Đà Nẵng người ta đã “sáng chế” ra... miếng thịt heo mà phần nạc ở giữa, còn hai đầu của miếng thịt lại là mỡ và có cả bì. Thế có lạ không chứ? Muốn ngon thì xắt thịt phải thật khéo, mỏng, dài khoảng gang tay. Ăn đến đâu thấy như mình được trẻ ra vài tuổi xuân xanh! Nghe đâu người đang giữ bí quyết độc đáo này là các quán Mậu, Đồng Nội, Năm Phúc,... ở phường Khuê Trung, cách trung tâm Đà Nẵng vài cây số. Món ăn ngon, nghi cho cùng cũng là một thứ văn hóa đầy quyến rũ và đủ sức lan tỏa ra đi đến nhiều nơi. Trước đây tại Sài Gòn, có lúc quán Cối Xay Gió của nhà thơ trào phúng Đồng Ki Rét cũng tuyên bố là học được “bí quyết gia truyền” này!

Chẳng rõ hư thực ra sao, nhưng cũng khiến thực khách tò mò đến ném thử cho biết!

Tuy nhiên, với người xứ Quảng, vai trò của cái bánh tráng mới là nét đặc biệt trong nghệ thuật ẩm thực. Nói như thế cũng chưa đúng hẳn. Thật ra, trên dải đất miền Trung, từ Huế vào đến Phú Yên hầu như ai ai cũng thích bánh tráng, mê bánh tráng và (có người) còn cho rằng chiếc bánh tráng là sản phẩm độc đáo trong nghệ thuật ẩm thực của riêng địa phương mình. Bởi thế, mấy mươi năm trước mới có những cuộc tranh luận thú vị trên báo chí miền Nam. Nay xin được kể lan man trong lúc đang ăn bánh tráng vậy.

Chuyện rằng, trước đây nhà nghiên cứu Hồ Hữu Tường cho rằng, chính vua Quang Trung là người “sáng chế” ra nhạc võ Tây Sơn, đại khái đó là kiểu đánh trống cùng một lúc của mười mấy chiếc, nhằm tạo ra âm thanh dữ dội đốc thúc ba quân xông trận. Thế nhưng, nhà văn Nguyễn Văn Xuân không đồng ý. Trên báo *Bách khoa* (số 277 ra ngày 15/7/1968) ông phân tích đó chỉ là kiểu đánh trống Diễu hay trống ông Ninh ông Xá quen thuộc trên sân khấu mà thôi, không riêng gì ở Bình Định mới có và cũng chẳng liên quan gì đến vua Quang Trung cả. Lập luận của ông Xuân đã khiến một người Bình Định cũng “xiêu lòng” là nhà văn V.P. Ông nhà văn này bùi ngùi bảo: “Nếu quả Bình Định mất đi một điệu trống, phải được đền một cái gì chứ? Chiếc bánh tráng nhé?” (Xem *Đất nước quê hương* - Lửa thiêng, năm 1973). Tưởng đòi cái gì, chứ đòi chiếc bánh tráng thì thông minh quá đi thôi.

Đành rằng, chiếc bánh tráng là của dân tộc, không địa phương nào có thể “độc quyền” được, nhưng nhà văn V.P phát hiện ra loại... “bánh tráng thuần túy” chỉ riêng ở Bình Định mà không nơi nào có được! Ông đã viết thân mật, viết hào hứng những dòng đầy tình cảm: “Nhưng đặc biệt ở Bình Định là lối ăn bánh tráng cuốn mà không cuốn gì cả, không có nội dung. Tức bánh tráng thuần túy. Ăn như thế, người ta ăn rất nhiều bánh tráng, lấy bánh tráng thay cơm. Nông dân mỗi sáng trước khi ra đồng, nếu không kịp thổi cơm sớm, có thể dùng mấy cái bánh tráng thay bữa cơm sáng. Học trò ở trọ xa nhà, thường mang theo một chồng bánh tráng, trăm cái, mỗi sáng nhúng nước vài chiếc, cuốn ăn điếm tâm. Những gia đình có nghề thủ công riêng, đêm đêm thức khuya dệt vải, đập xơ dừa, chắp trần dệt chiếu, v.v... thường xúm xít tổ chức bữa ăn khuya: lại vẫn bánh tráng nhưng nhúng nước rồi cuốn. Cuốn như thế, nếu nhà có sẵn rau, sẵn thịt cá, v.v... mà cho vào càng tốt; nếu không sẵn (như trường hợp những cậu học trò ở trọ) thì cũng chẳng sao. Bánh tráng mà dùng “thuần túy” như vậy có vẻ phi nghệ thuật, khó mê. Vậy mà người dân Bình Định đã đam “nghiện” món ăn ấy.

Có phải chỉ riêng người Bình Định “nghiện bánh tráng thuần túy”? Không! Ngay cả người Quảng Nam cũng thế! Người Huế cũng thế thôi. Tôi còn nhớ thuở nhỏ, vào kỳ nghỉ hè thường vào sống nhà ông cậu ở Quảng Nam. Bà mợ, vợ của cậu tôi là người Huế, mỗi sáng bà cũng thường cho chúng tôi ăn món “*bánh tráng thuần túy*” như nhà văn V.P đã viết. Hoặc thuở ấy, lúc vừa ngủ dậy, nắng còn hanh hoi trên vòm cây trước ngõ,



thấy trong bụng lưng lửng đói và đòi quà bánh thì thế nào mẹ tôi cũng cho vài cái bánh trắng. Và cũng chỉ nhúng nước để ngồi ăn ngon lành. Vậy sự “phát minh” ra “*bánh trắng thuần túy*” nào phải “bản quyền” của người Bình Định.

Theo tôi, tìm ra một cách ăn mới đặng thưởng thức cái ngon mới, lạ của chiếc bánh trắng là thuộc về người Quảng. Họ đã “sáng chế” ra một cách ăn mới không “đụng hàng” với bất kỳ địa phương nào. “Bánh trắng đập”. Sự “vinh dự” này thuộc về người Quảng. Muốn thưởng thức tại Quảng Nam đâu cũng có, nhưng ở làng Cẩm Nam (Hội An) ngon nhất.

Vẫn là bánh trắng nhưng với loại bánh trắng dày bột người ta đem nướng, tất nhiên phải nướng trên than lửa đỏ riu riu, chứ nướng bằng lửa của “lò xô” hay bếp gas thì hỏng. Rồi trên cái bánh trắng nướng ấy, người ta lại thận trọng trải thêm một cái bánh trắng ướt. Vậy là xong. Hoàn chỉnh. Ta thấy trên khô có ướt. Khi ăn, ta bẻ đôi lại, cho phần bánh trắng ướt vào trong và... đập đập! Sao lại đập mạnh như thế? Đập nhẹ nhàng thôi. Một âm thanh vọng lên vui tai. Bấy giờ khô và ướt quyện vào nhau như âm níu lấy dương, như nam quấn quít lấy nữ tạo nên một cảm giác ngon bùi thân mật. Ờ hay! Chẳng lẽ chỉ ăn “mộc” như thế thôi sao! Xin thưa, để làm nên sự diệu kỳ của “bánh trắng đập” cũng chính là nước chấm. Ta phải chấm với nước mắm cái, tức loại mắm được làm bằng cá cơm - sống ở sông, chỉ bằng ngón tay út hoặc nhỏ hơn. Loại mắm này nổi tiếng đến nỗi trở thành thành ngữ:

*Mắm cá cơm*

*Mỳ bột bắp*

*Nướng cháy đầu*

*Mưa toạc óc.*

Tôi thấy ở Quảng Nam hầu hết nhà nào cũng làm mắm cá. Để dành ăn dần. Người ta bỏ cá tươi vào trong “thầu” rồi rắc lên trên một lớp muối có pha ớt khô đã xay nhuyễn, cứ xếp từng lớp như thế cho đến lúc nào đầy thì thôi. Xong, bít kín miệng thầu lại. Mẹ tôi nói, phải bít kín lại, nếu không thì gió lọt vào, dễ sinh ra “dòi”. Khoảng dăm ba tháng là ăn được. Khi ăn người ta ăn cả nước và “cái” tức con cá (đúng hơn là con mắm) còn đỏ tươi thơm thơm đến điếc mũi. Nghĩ cũng lạ. Nhiều khi trong mắm cá có dòi, nhưng nào có nề hà chi. Chỉ việc vớt ra ngoài thôi. Bà nội trợ tài năng khi trở tài làm mắm cá, tôi nghĩ, cũng giống như một nhạc sĩ đang chỉ huy một dàn hợp xướng! Là phải định lượng được sự hài hòa, nhịp nhàng giữa cá và muối. Thêm một hạt muối là thừa mà thiếu một cũng là thiếu. Khó vậy thay. Thế mà các bà nội trợ Quảng Nam nói “dễ òm”, nhắm mắt làm cũng được!

Bánh tráng đập dút khoát phải chấm với mắm cá. Thế mới đúng điệu. Thế mới đúng “gu”. Chứ chấm với bất cứ loại nước chấm nào khác thì dù gì đi nữa, dù ngồi bên cạnh bà mẹ vợ tương lai tôi cũng quả quyết là không, không ngon, là không đúng điệu.

Rõ ràng với chiếc bánh tráng, ở miền Trung nói chung không thể thiếu trong “menu” ẩm thực. Nhưng ta thử nhìn chiếc bánh tráng ở góc độ “thượng tầng kiến trúc” xem sao nhé! Mới đây, đọc được bài báo *Chiếc*

*bánh trắng từ cái nhìn văn hóa của ông Nguyễn Hữu Đồng* thấy là lạ, nay tôi chép lại hầu bạn đọc:

“Trong mâm cỗ cúng của người Quảng Nam hay một số vùng khác, người ta dễ dàng nhận thấy chiếc bánh trắng nằm ở vị trí trung tâm. Có nhiều cách giải thích vị trí này. Các nhà nho lấy tỷ lệ âm dương cho rằng, bánh trắng với hình dáng tròn, màu trắng là biểu tượng của dương - thiên (đối xứng với âm - địa là vật thực khác như món xào, thịt, rau quả trong mâm cỗ). Quan niệm dân gian với nếp nghĩ trời tròn, đất vuông mà xếp loại bánh trắng, bánh giầy,... hình dáng tròn là trời (không kể loại bánh rải mè). Đã có trời nên bánh trắng đặt ở giữa và trên mâm cúng, sau khi đã sắp đặt đầy đủ các lễ vật. Những người am hiểu văn hóa Chăm thì cho vị trí của bánh trắng trong mâm cỗ cúng ngày nay là ảnh hưởng của biểu tượng văn hóa Chăm. Giải thích từ chiếc cối xay bột để trắng bánh trong quan niệm người Chăm là sự kết hợp của Linga và Yoni (Linga: dương vật, tụ và trụ đứng phần trên của chiếc cối; Yoni: âm vật, mâm đá của chiếc cối phần dưới). Từ hồ bột của hạt gạo lúa chiêm qua chức năng kết hợp và vận hành của Linga và Yoni, những biểu tượng cho tính phồn thực và lý lẽ về căn nguyên sinh tồn vạn vật, chiếc bánh trắng ra đời chiếm vị trí trung tâm trong mâm cỗ cúng là thể hiện của lòng ngưỡng mộ tâm linh triết học. Trong niềm sùng kính (mang yếu tố thần học), chiếc bánh trắng là đường biên giữa các ma trong ranh giới, giữa “ma chăm, ma chợ, ma mọi, ma rợ” với hồn ma là vong linh ông bà. Cách nghĩ này thường lý giải cho mâm cúng đất lệ hằng năm, nhất là độ tết.

“Chưa biết hư thực những giả thuyết mang tính tâm linh triết học về chiếc bánh tráng trong mâm cỗ cúng của người Quảng như thế nào (mà đôi khi còn là sự áp đặt ngẫu nhiên), song, điều có thực là nó hiện diện trong mâm cỗ cúng người Quảng như một vật thể văn hóa bởi nhiều ý vị về nghệ thuật ẩm thực... Chiếc bánh tráng hiện diện trong tác phẩm nghệ thuật chưa nhiều để thuyết phục về vị trí văn hóa của nó nhưng không thể nào lãng quên những cách thưởng thức bánh tráng không kém ý vị của người Quảng. Ngồi vào mâm cỗ (trong đám cúng giỗ) người Quảng thường dùng bánh tráng đầu tiên với những tiếng bánh vỡ giòn báo hiệu bữa tiệc bắt đầu. Cụ đồ Quảng gật gù, tấm tắc với những tiếng động giòn giã này, vì đó là sự chuyển động, biến hóa của nhất thái cực, phân lưỡng nghi, sinh tứ tượng... (Bởi chỉ một chiếc bánh tráng có thể bẻ làm đôi, làm tư, làm tám,... để dùng chung cho những người ngồi trong bàn tiệc. Phải chăng đó còn là sự biến hóa của vạn vật trong cuộc vận động sinh tử!). Người Quảng dùng bánh tráng mở đầu và thưởng thức xôi nếp cuối cùng, bởi *“hết xôi rồi tiệc”* (tạp chí Văn hóa Quảng Nam số tháng 6/1998).

Thật vậy, tôi đã từng chứng kiến những ông bà cụ người Quảng vào Sài Gòn sống với con cái, trong nhà không thiếu món ngon vật lạ nào nhưng dăm ngày nửa tháng lại thấp thỏm mong có người ngoài Trung gửi vào vài cái bánh tráng để thỉnh thoảng ăn dăm miếng cho đỡ nhớ quê nhà xa ngái; hoặc người Quảng ở hải ngoại, mỗi lần có người thân sang thăm cũng không quên nhắc đem theo vài chồng bánh tráng! Này hỏi thật lòng nhé, đừng giận. Bánh tráng có thật sự là ngon hay không? Thưa, hỏi

như thế quả là ngớ ngẩn, chẳng khác gì đứng trước người phụ nữ lại hỏi: Này em ôi! Em có phải là phụ nữ đẹp hay không? Ngớ ngẩn ngớ ngáo đến thế là cùng. Khiếm nhã đến thế là cùng. Chỉ xin đơn cử một món ăn nổi tiếng là mỳ Quảng, nếu không có bánh tráng kèm theo thì tô mỳ ấy, nói không ngoa cũng vô duyên như gái lơ thì!

Người ta nói “Quảng Nam hay cãi”, nhưng cãi gì thì sau rốt cũng ngã ngũ, chứ cãi “thế nào là một tô mỳ Quảng đúng chất Quảng Nam nhất” thì... “thiên thu” cho đến “muôn đời” người ta cũng còn... cãi! Sự biến hóa khôn cùng và ma lực hấp dẫn của tô mỳ Quảng chính là chỗ đó. Chỉ riêng việc chọn gạo gì để xay bột làm mỳ thì cũng đã là một “chuyên đề” lớn! Riêng những người ở Quế Sơn cho rằng, phải gạo lúa Hẻo, lúa Hóc hoặc lúa Ba Trắng giống lùn thì tráng mỳ mới ngon; những người ở Hội An không rõ có đồng tình như thế không, chứ họ cho rằng khi xay gạo không nên xay quá trắng, vì phải giữ lại màu hồng nhạt mới ngon mắt, v.v.

Nhưng đã nói đến mỳ Quảng thì tất nhiên không thể quên được một món ăn khác cũng độc đáo không kém. Món gì vậy? Năm xưa, ông nhà văn V.P khi du lịch đến Quảng Nam, được ăn món này, về đến Sài Gòn ông đã viết được một câu nhận xét cực kỳ chí lý mà người Quảng phải “chịu” là tinh tế và biết thưởng thức “đặc sản” xứ Quảng, đại thể như vậy: đó là món ăn không đủ ngon để lan rộng đi nơi khác, nhưng lại không đủ... dở để mất đi! Nhận xét khéo quá! Khéo là ở chỗ ông đã góp phần lý giải vì sao món ăn đó rất nổi tiếng ở Hội An, nhưng chỉ ăn tại “hòn phố cổ” thì mới ngon, chứ nơi



khác, dù có làm theo đúng “bài bản” thì cũng chỉ là bản photocopy mà thôi.

Món ăn gì mà cứ “rào trước đón sau” hoài vậy? Xin thưa, đó là món cao lầu.

Nhưng tại sao lại là “cao lầu” thì... chịu! Tất nhiên để có sợi cao lầu thì người ta phải dùng gạo để xay, nhưng “vấn đề” ở chỗ là phải sử dụng nước như thế nào. Những người dân ở Hội An cho rằng phải là nước giếng Bá Lễ thì sợi cao lầu mới dai, cắn vào không sừn sựt mà cứ “bền bồng” như ăn lấy mây trời! Muốn vậy, trước hết gạo phải ngâm nước tro, nhưng phải là loại tro lấy từ củi cây tràm tận cù lao Chàm thì mới đúng điệu. Chưa hết, phải nhồi bột thật kỹ để sau đó cán bột thành miếng vừa cỡ, xắt thành con mỳ rồi đem hấp... Nhưng nhồi bột như thế nào là cả một “bí quyết gia truyền”! Còn “nhum” thì dứt khoát phải là thịt xiu, và có thêm vài tép mỡ - thật ra đó không phải là tép mỡ, cũng chưa hẳn là da heo chiên giòn mà là những miếng gì tựa như làm bằng bột, chiên giòn, cắn rôm rốp cứ thấy giòn tan trong miệng!

Xin trở lại với mỳ Quảng. Thật ra, trước đây tại xứ Quảng, không ai gọi “mỳ Quảng” mà chỉ gọi đơn độc mỗi một từ “mỳ”. Theo bước chân của những người dân tha hương đi tứ xứ, để phân biệt với các loại mỳ khác - như mỳ Tàu chẳng hạn, người ta gọi cụ thể là mỳ Quảng và tồn tại cho đến ngày nay. Ngoài ra, người ta còn gọi mỳ Quảng là “mỳ gỗ”, tên này ra đời trong thập niên bốn mươi của thế kỷ XX, cụ thể là trong kháng chiến chống Pháp. Thời đó, gạo quý, hiếm nên chỉ ưu tiên dùng để nuôi quân, người Quảng Nam nhớ mỳ quá nên dùng bột

sắn và bột bắp chế biến. Đây là loại mỳ sợi được phơi khô, mỗi lần muốn ăn phải... “trụng” nước sôi cho mềm! “Mỳ gõ” chỉ tồn tại trong thời kháng chiến, nay không còn nữa và tên gọi ấy cũng phai nhạt dần theo năm tháng... Cách giải thích này do nhà thơ Tường Linh nói tôi biết, nhưng trái lại cũng có người không đồng ý mà cho rằng, đó chỉ là cách gọi của người Thừa Thiên - Huế. Số là sau những kỳ nghỉ hè, trở lại Huế, học trò “trong Quảng” thường đem theo hai đặc sản quê nhà: mỳ Quảng và đường bát tặng cho người quen ngoài đó. Nhưng có lẽ hoặc do không hợp khẩu vị hoặc do thân mật mà khi nhận, học trò thường nói đùa “mỳ gõ” và “đường châu Phi”(?). Cách gọi “mỳ gõ” nghe khó xuôi tai, không hợp lý vì người Huế cũng thích bánh tráng kia mà; nhưng “đường châu Phi” nghe ra khá ấn tượng vì đường bát Quảng Nam to bằng cái bát, có màu đen kịt! Tuy nhiên, tôi vẫn cho rằng cách giải thích thứ nhất thuyết phục hơn.

Trước đó, khi mỳ Quảng gắn với sông nước lênh đênh thì còn được gọi “mỳ ghe”, đơn giản là người bán trên ghe phục vụ cho khách đi thuyền trên bến sông nào đó. Các bến đò dọc sông Vu Gia, Thu Bồn... nơi nào cũng có “mỳ ghe” mãi mãi là nỗi nhớ của những người con xứ Quảng xa quê. Hình ảnh đó đã đi vào ca dao:

*Đường về phố Hội còn xa*

*Trên trăng, dưới nước, còn ta... với mỳ!*

Ngoài ra, người ta còn gọi là “mỳ gánh” một thời hưng thịnh ở các làng quê. Làm sao quên được hình ảnh người đàn bà Quảng Nam lam lũ, đi chân đất, đầu đội nón toi gánh mỳ cất tiếng rao lạnh lạnh... Cũng là gánh

đi bán, với người Quảng, ta thấy họ mặc đồ bộ nhưng với người Huế lại mặc áo dài màu lam hoặc gam màu nhạt. Ăn một tô mì Quảng xong, uống một bát nước chè xanh Tiên Phước thì sướng đến mê tơi:

*Thương nhau múc bát chè xanh  
Làm tô mì Quảng mời anh xơi cùng!*

Chẳng lẽ đến Quảng Nam chỉ để ăn mì Quảng thôi sao? Tất nhiên còn nhiều món ngon vật lạ khác nữa. Nhưng trước hết ta thử bàn về nghệ thuật nấu nướng của người Quảng.

Theo tôi, nấu món ăn cho người Quảng là cực kỳ khó. Khó lắm. Vì người Quảng thích ăn món còn tươi. Miếng thịt thì phải tươi, tươi roi rói; con cá giã thì phải giã đánh đập; rau thì phải xanh, xanh mơn trớn, xanh mơn mớn... Nước mắm phải nguyên chất, phải sóng sánh thơm. Thơm đầy mũi. Thơm tê lưỡi. Thế mới ngon. Thế mới gọi. Thế mới cảm. Món ăn ấy không cần phải nêm gia vị gì nhiều, chỉ ướp muối hoặc nước mắm là đủ. Họ không thích bột ngọt. Họ muốn tận hưởng sự vật đúng với "bản sắc" vốn có của nó. Với "nguyên liệu" ấy, họ thích luộc hoặc nướng, xào một cách đơn giản. Chính vì đơn giản nên mới khó. Nếu một miếng thịt, con cá không thật tươi một đầu bếp khéo léo có thể làm cho nó thành ngon bằng cách tẩm, ướp một số gia vị cần thiết để át mùi đắng đánh lừa khứu giác và vị giác của thực khách. Nhưng "thủ pháp" này khó có thể áp dụng được với người Quảng, bởi họ muốn ăn món ăn ấy đúng với "bản chất" của nó chứ không cần phải qua một "trung gian" nào cả.

Theo nhà văn Nguyễn Văn Xuân, “trường phái” ăn uống của người Quảng có thể tóm gọn trong hai chữ “no” và “đậm”. No thì dễ hiểu rồi. Nhưng thế nào là “đậm”? Ở đây là đậm đà, đậm đặc trái ngược với lọt, lọt nhọt. Nam ra nam, nữ ra nữ chứ không thể “xăng pha nhót”. “Đậm” trong khi ăn là ăn cái món ăn ấy, nhiều ít không quan trọng nhưng phải giữ được hương vị ban đầu, hương vị vốn có của nó; không cần phải pha chế rườm rà, cầu kỳ. Cũng như thưởng thức một bài thơ lục bát, người ta cần nó gieo vần chính xác theo quy định cổ điển, ngắn hay dài cũng được, chứ không cần “tràng giang đại hải” mà lại sai vận! Cũng giống như chiêm ngưỡng một người đẹp, người ta cần nhìn cái đẹp vốn có của nàng, chứ nàng đã “mông má”, qua thẩm mỹ viện thì còn gì hấp dẫn? “Đậm” trong “miếng ngon nhớ lâu”, chẳng hạn khi ăn miếng thịt thì phải đầy đặn “đâu ra đó”, chứ không loe ngoe vài ba miếng “gọi là” hoặc xắt mỏng như tờ giấy quỳn! Chẳng hạn khi chấm nước mắm, phải là:

*Nhứt nước mắm Nam Ô*

*Nhì cá rô Xuân Thiều*

Hoặc nước mắm “gin”, không pha chế, chứ không cần phải gia giảm “ngòn ngọt”! “Đậm” trong khi uống là sao? Uống phải uống một ực, một hơi từ cổ rót thẳng xuống cổ họng mới đã khát, mới sảng! Tôi thấy, cũng giống như đồng bào từ Nghệ Tĩnh vào đến Bình Định, Phú Yên,... người Quảng thích uống chè xanh, để nguyên lá nấu chín. Họ khoái uống nước chè từ các ấm đất rót thẳng xuống tô lớn, sủi bọt và nâng trên tay uống liền

một hơi. Uống xong, trên môi có những bọt trắng li ti lớp lớp vỡ ra cứ như... người ta uống bia vậy! Ở Quảng Nam, chè xanh Tiên Phước nổi tiếng là ngon, vị thanh và cổ họng ngọt "có hậu" sau khi uống:

*Ai lên Trung Phước, đèo Le  
Làm ơn cho gởi nắm chè mỏng năm.*

Rõ ràng, với phong cách uống "đậm" như thế thì ta sẽ hiểu vì sao họ không mấy thích uống trà. Hầu hết người Quảng không thích cầu kỳ, không chuộng thú vui với bộ ấm trà có từ đời nhà Tống, nhà Minh xa xưa đâu đâu tận bên Tàu để khề khà với cái chén "mắt trâu" uống từng hớp, từng ngụm...

Thuở tôi mới lớn, được biết tại quê mình nổi tiếng nhất là trà Mai Hạc sản xuất tại Tam Kỳ. Hộp trà này làm bằng thiếc, cao chừng gang tay, hình chữ nhật, ngoài có "đề co" hình con chim hạc, loại sang còn được bọc thêm giấy kiếng màu hồng. Chỉ khi tiếp khách hoặc cần thiết người ta mới dùng trà Mai Hạc, vì nó quý. Còn bình thường trong sinh hoạt hàng ngày, người Quảng vẫn lấy nước chè xanh làm trọng. Lớn lên, nay tôi biết chủ nhân của loại trà nổi tiếng một thời ấy là của gia đình nhà thơ Huy Tưởng. Nay nhà thơ đang mở quán Faifo ở Sài Gòn "chuyên trị" món ăn xứ Quảng!

Ăn xong, uống bát nước chè "cái ực" rồi phì phèo điếu thuốc Cẩm Lệ là một lạc thú ngày trước của người Quảng. Ca dao địa phương có câu:

*Thanh Hà vẫn gạch bát nổi  
Thuốc thơm Cẩm Lệ mấy đời lòng danh*



Trước năm 1975, nhà thơ Luân Hoán đã ước mơ ngày hòa bình, thống nhất:

*Sẽ đứng cười trong sân đất sét khô  
hút với người láng giềng điếu thuốc rê*

*Cẩm Lệ*

*bàn chuyện làm ăn  
hân hoan như trái tim đều nhịp*

Thuốc Cẩm Lệ “nặng” phải biết. Có phải sau khi thu hoạch xong, phơi khô từng lá thuốc rồi người ta đem xắt nhỏ để vắn lại hút? Không phải. Sau khi đã phơi khô, người ta phải tước hết cọng thuốc cứng trên lá, rồi đem nấu thành nước đặc sệt, như sắc thuốc Bắc. Để làm gì? Để tẩm vào lá thuốc cho tăng thêm nồng độ nicotin. Vì thế thuốc Cẩm Lệ có màu đen sẫm và ẩm. Để tiện chuyên chở và tồn trữ, người ta khoanh cây thuốc thành vòng tròn, đường kính chừng ba - bốn tấc gọi là bánh thuốc. Khi hút, người ta xé lá thuốc vắn thành một điếu to cỡ ngón tay tiết kiệm bằng cách dán điếu thuốc đang hút đỡ lên cột nhà hoặc dưới gầm bàn! Khi cần thì chỉ việc gỡ ra, châm lửa hút tiếp! Ngày trước, bà ngoại tôi bán thuốc rê Cẩm Lệ ở chợ Cồn, tôi thấy bà xắt lá thuốc bằng loại dao thường sử dụng trong các nhà thuốc Bắc. Cái lưỡi dao bén lẹm được gắn liền với bàn gỗ rất thuận tiện cho việc xắt lá thuốc thành những sợi thật nhuyễn. Những sợi thuốc này được quấn với giấy quỳn gọi là thuốc rê Cẩm Lệ.

Với phong cách ăn “đậm”, uống “đậm” và hút “đậm” như thế, ta cũng hiểu thêm đôi nét tính cách của người Quảng.

Mà này, cho phép tôi được ngắt lời ông một chút. Nếu chỉ chọn lấy một, chỉ một thôi nhé, một món ăn tiêu biểu nhất cho “trường phái” này thì ta nên chọn món nào? Thưa, tôi sẽ chọn lấy món thịt bò tái hay còn gọi bê thui! Thưa thử hỏi lại ông rằng, có bao giờ ông đã nghe ca khúc *Nắng chiều* chưa đây? Rồi à? Không có âm nhạc thì người ta vẫn sống, nhưng nếu có thì lúc ấy món ăn sẽ ngon hơn. Đang nói chuyện ăn uống, sao lại “đá giò lái” qua chuyện âm nhạc? Đừng cãi! Ta hãy nghe lại *Nắng chiều*: “*Qua bến nước xưa, lá hoa về chiều. Lạnh lùng mềm đưa, trong nắng lụa thưa. Khi đến cuối thôn, chân bước không hôn. Nhớ sao là nhớ đến người ngày thơ. Anh nhớ trước đây, dáng em gầy gầy. Dịu dàng nhìn anh, đôi mắt long lanh. Anh nhớ bước em, khi nắng vương thêm. Má em màu ngà, tóc thề nhẹ vương.*”

*Nay anh về qua sân nắng, chạnh nhớ câu thề tim tái tê, chẳng biết bây giờ, người em gái duyên ghé về đâu? Nay anh về, nương dâu úa. Giọng hát câu hò thôi hết đưa. Hình bóng yêu kiều, kẻ hoa tím, biết đâu mà tìm!*

*Anh nhớ xót xa dưới tre lá ngà: Gợn buồn nhìn anh, em nói: “Mến anh”. Mây lướt thướt trôi khi nắng vương đôi. Nhớ em dịu hiền nắng chiều ngừng trôi...”*

Giai điệu rumba tha thiết quá, da diết quá, nhẹ nhàng quá, thủ thỉ quá phải không? Năm 1960, ca khúc này đã được dịch sang tiếng Đài Loan do ca sĩ Lyly Ho hát và dịch sang tiếng Nhật do ca sĩ Yukimio hát, thu với dàn nhạc Đài Phát thanh Đông Kinh. Nhạc sĩ Lê Trọng Nguyễn người Quảng Nam đã sáng tác ca khúc này tại quê nhà ư? Không, ở Huế. Thế có lạ không chứ! Mà nói

đến nền nhạc Việt Nam hiện đại, ta có thể kể đến những nhạc sĩ người Quảng Nam tiêu biểu như La Hối, Phan Huỳnh Điểu, Trương Đình Quang, Dương Minh Ninh, Thuận Yến, Từ Huy, Vũ Đức Sao Biển, Lã Văn Cường,... và rất nhiều nhạc sĩ nổi tiếng khác như Trần Quế Sơn, Phan Văn Minh, v.v... Nhiều không kể xiết. Họ đã có nhiều đóng góp để diện mạo nền âm nhạc nước nhà ngày một đa dạng hơn, phong phú hơn.

Nhưng ta hãy nói về *Nắng chiều*.

Số là sau cuộc đảo chính của Nhật vào đêm mùng 9 tháng 3 năm 1945, Lê Trọng Nguyễn đang sống tại Hội An. Bấy giờ có một gia đình công chức từ Quy Nhơn chạy ra tạm trú tại nhà ông. Khổ nỗi họ có cô con gái xinh đẹp đã khiến ông choáng ngợp tâm hồn. Mối tình cảm ấy, ông giữ kín trong lòng nhiều năm liền và nó chỉ có dịp trở thành giai điệu đẹp khi gặp... một giai nhân khác! Lê Trọng Nguyễn kể: “Lúc bấy giờ, tôi làm việc ở Đài Phát thanh Huế, chơi thân với anh Vũ Đức Duy. Anh ta có họ với bà Từ Cung, nhờ vậy tôi được qua “tạm trú” bên cung An Định. Thật ra, ý định viết một bài cho mối tình cảm ở Hội An đã nhen nhúm lên trong lòng tôi từ lâu, nhưng phải chờ có một tia lửa thật dữ dội thì mới bốc lên được. Tia lửa đó là chính thiếu nữ họ Hoàng, một thời hoa khôi ở chế đô, có họ với bà Từ Cung. Một chiều, ngồi cạnh hồ sen của cung An Định, bóng dáng thướt tha của người thiếu nữ ấy đã gợi nhớ và đưa tôi về với mối tình cũ. Vậy là tôi viết bài *Nắng chiều*, khoảng trong vòng nửa tiếng đồng hồ là xong”.

Này ông, sở dĩ tôi nhắc lại ca khúc này bởi lẽ, ăn

món thịt bò tái ngon nhất vẫn là lúc nắng chiều còn đang lơ đãng. Nắng không còn tốt tươi, nhưng nắng vẫn chưa héo rũ. Nắng đã dần phai, nhưng nắng chưa nhạt. Bụng không no, nhưng cũng chưa đói hẳn. Chỉ lưng lửng đói. Có như thế và phải sống trong không gian như thế thì khi ăn miếng thịt ta sẽ có cảm giác mềm hơn, ngọt hơn và... dịu dàng hơn. Mà phải ăn tại Cầu Mống, nơi trước nhất nghĩ ra món ăn nổi tiếng này thì mới thật sự là ngon. Nói tắt một lời, "bò tái cầu Mống" là một thương hiệu. Nhưng cầu Mống ở đâu? Ở địa bàn xã Điện Phương, huyện Điện Bàn nằm trên Quốc lộ 1A, cách Đà Nẵng chừng 25km. Ai là người đã "sáng chế" ra món ăn độc đáo này? Khó có thể xác định. Nhưng theo lời đồn đại trong giới ẩm thực là ông Nguyễn Lợi, người trước nhất đã bày bán món "bò tái" vào khoảng năm 1966 tại cầu Mống.

Ông Lợi thành công bởi thời trai trẻ vốn là tay buôn bò dạn dày kinh nghiệm nên biết phải chọn bò loại nào, cỡ nào để thui và thui bằng gì? Ngày nay người ta thui bằng than đỏ rực, nhưng ngày trước lại bằng cây dâu, bó lại từng bó và kiên nhẫn thui hàng vài tiếng đồng hồ. Muốn miếng thịt thơm nồng, béo ngậy thì phải bò tơ. Đúng rồi, nhưng trong bụng nó phải được dồn vào đó những loại cây sả, lá chanh, lá ổi, v.v... thì miếng thịt càng thơm hơn, quyến rũ hơn. Năm xưa qua Úc, tôi cũng được ăn món này, nhưng người ta lại tẩm nguyên con bò bằng... mật ong. Cũng ngon lạ lùng.

Khi thái bò tái, người ta phải thật khéo léo để thịt và da không bị tách rời. Khi ăn, không thể thiếu hai thứ là nước chấm và rau. Nước chấm là mắm cái nhưng được

chế biến thành mắm nêm có pha thêm các loại gia vị như ớt, tỏi, gừng, chanh,... Rau phải những húng quế, hành, ngò “giao duyên” một cách “hài hòa” với khế chua, chuối chát thái mỏng. Như vậy đã đủ chưa? Chưa! Phải thêm cái bánh tráng nướng thì mới đúng điệu.

Ngẫm lại mà xem, món ăn tiêu biểu nào của người Quảng mà không có cái bánh tráng? Nếu không có thì cũng được chứ sao? Được thì cũng được. Nhưng nó “lạc quẻ” thế nào ấy. Cũng như xem một vở diễn trên sân khấu, tình tiết hay, ca hay, đào kép diễn khéo lắm nhưng ta vẫn thấy thiếu thiếu cái gì đó. Thiếu cái gì? Phải có một hai vai hề thỉnh thoảng “đế” vài câu cho sàn diễn nhộn lên chứ. Vai trò của cái bánh tráng cũng thế. Nhai lớp bóp với âm thanh giòn tan, nũng nịu há chẳng phải là lạc thú đó sao?

Bây giờ đã đầy đủ mọi thứ rồi. Nào ăn đi. Thịt mềm, nóng còn bốc hơi khói thơm nồng, cực kỳ ngon, ngon nhất tại xứ Quảng đấy. Vừa ăn có thể ta vừa thỏ thẻ với người yêu bằng câu ca xứ Quảng:

*Bao giờ cầu Mống gãy đôi*

*Sông Thu hết nước anh mới thôi thương nàng.*

Được ăn ngon, lại được nghe lời tình tịn như rót mật vào tai, thử hỏi ai mà không thích?

Món thịt bò tái không chỉ phổ biến ở xứ Quảng mà còn đi vào tận Sài Gòn. Nhiều nhất vẫn là các quán mọc lên ở khu Bảy Hiền. Khi ngồi ăn tại đây, đôi lúc ta băn khoăn tự hỏi: ủa mà tại sao lại có cái tên Bảy Hiền? Hỏi ra mới biết đây là tên gọi và thứ gọi của ông già bán cà



phê quán “cóc”, đồng thời cũng là người cai quản các đồn điền cao su của Nam Phương Hoàng hậu. Gọi riết thành “chết tên”. Đại khái, khoảng thập niên 1940 người Sài Gòn gọi “ngã tư ông Bảy Hiền” dần dần từ “ông” rụng mất chỉ còn “ngã tư Bảy Hiền”. Nói vậy cũng dài quá! Cuối cùng, gọn lỏn “Bảy Hiền”. Cũng như tại Đà Nẵng, có chợ mọc bên bờ sông Hàn, ban đầu được gọi “chợ sông Hàn”, nay chỉ còn “chợ Hàn”. Vậy là đủ. Địa danh Bảy Hiền hình thành trước khi người Quảng Nam tập trung sinh sống tại đây. Khoảng sau năm 1954, người Quảng mới vào đây và hình thành làng dệt nổi tiếng. Còn món thịt bò tái sau đó khá lâu mới “nhập cư”.

Khi ăn miếng thịt bò tái, ta thấy nó ngon hơn ăn miếng “bít tết” nhiều lần. Bởi dù miếng thịt cũng mềm như thế cũng ngọt như thế nhưng gia vị lại gọi lên bội phần cho cái sự khoái khẩu. Hương thơm của mắm, sự trinh nguyên phối phối của rau xanh làm thực khách cảm thấy mình “nho nhã” hơn, “lịch lãm” hơn và có xu hướng ăn cốt để thưởng thức hơn là ăn để no - dù thực chất vẫn là... ăn để no! Miếng “bít tết” là của phương Tây, của phương tiện dao và nĩa. Mà dao và nĩa đối với người Việt khi đặt nó trên bàn ăn thì vẫn có gì đó không “thuận tay” lắm. Thuận tay vẫn là đũa. Thịt bò tái là thuần Việt, thuần Quảng Nam và đôi đũa vẫn giữ vai trò quan trọng. Ngày xưa, trong mâm cơm gia đình ta thấy một đôi đũa hoặc nhiều đôi đũa cùng chấm chung một chén nước mắm. Phải chăng đó là ý thức đoàn kết trong cộng đồng? Chưa dám quả quyết, nhưng tôi trộm nghĩ rằng trong làng có đình làng. Nó là của chung cư dân, không một ai có thể chiếm hữu. Nơi ấy diễn ra những sinh hoạt chung,

bất luận nghèo hèn sang giàu của cộng đồng dân cư. Trong sinh hoạt chung ấy người ta có thể thông tin cho nhau hoặc trao đổi, tranh luận một vấn đề nào đó nhằm đi đến sự thống nhất, đoàn kết. Sự thống nhất, đoàn kết ấy bền chặt đến nỗi “Phép vua thua lệ làng”. Thì trong mâm cơm gia đình cũng vậy. Chén nước chấm ngấm biểu thị cho sự thống nhất, đoàn kết của các thành viên. Tôi tạm suy luận bước đầu như thế, không rõ liệu suy luận ấy có đúng vưng không, nhưng trong mâm cơm gia đình tại xứ Quảng dù món ăn gì gì đi nữa vẫn không thể thiếu chén nước mắm!

Đánh rằng, người Quảng Nam có công sáng chế ra món thịt bò tái cầu Móng, và nay đã phổ biến rộng rãi đến nỗi nơi nào, chốn nào, người nào cũng có thể thực hiện đúng bài bản như thế. Nhưng xin hỏi có món ăn nào ở quê ông có mà nơi khác không có, hoặc dù biết cách nấu nướng nhưng vẫn không thể làm theo?

Hỏi như thế là hỏi khó. Dù khó nhưng vẫn trả lời được. Đó là món “lòng thả”. Tại sao gọi “lòng thả”? Chiu. Tôi hỏi mẹ tôi, bà cũng ngạc ngữ. Hãy tách riêng từ “thả” qua một bên, chỉ còn từ “lòng” thì lập tức ta nhớ đến từ “cháo” để hiện ra trong đầu món cháo lòng quen thuộc với tim, gan, lòng, phèo... Nhưng “lòng thả” thì lại không phải như thế. Gọi nôm na là... cháo gà! Một kiểu nấu cháo gà chỉ có ở Quảng Nam.

Muốn ăn món này thật ngon, thật đúng “ca-ta-lô” phải chọn gà trống thiên hoặc tẹ lấm là gà mái dầu. Cách làm đơn giản nhưng lại... ngon. Này nhé! Gà làm xong, lóc hết thịt, thịt được xắt mỏng rồi bỏ vào một cái thau được ướp

với nước chanh tươi, tất nhiên không thể thiếu một vài “phụ tùng” cần thiết như muối, tiêu, hành băm nhỏ... Những đầu, cổ, cánh... nói chung là “xương xẩu”, kể cả lòng gà đã được xắt nhỏ đều được bỏ vào nồi cháo, tương đối nhiều nước, đang sôi sùng sục. Hút chưa tàn một điếu thuốc rê Cẩm Lệ thì nồi cháo đã chín. Ăn như thế nào đây? Trước hết phải là cái tô lớn. Trong cái tô ấy, ta làm theo đúng trật tự như sau: cho rau vào. Rau gì? Đành rằng phải có rau thơm, nhưng thế vẫn chưa đủ. Phải có thêm “rau chuối cây”. Nghe lạ tai quá! Không có gì là lạ đâu. Ra sau vườn chặt lấy cây chuối sứ, tước bỏ phần ngoài cùng của từng bẹ, chỉ lấy phần non mỏng ở trong rồi xắt nhỏ thành sợi. Nếu dùng hoa chuối thì có được không? Tất nhiên là được. Xong rồi phải không? Hãy cho rau chuối đã trộn chung với rau thơm vào trong tô. Nếu ví von món “lòng thả” là một bài hát nói thì ta chỉ mới xong phần “muõu”. Phần “muõu” mở đầu như thế là đẹp và gọn.

Kế đến, ta hãy sắp một lớp thịt gà ướp lên trên. Kìa, nồi cháo đang sôi. Hãy đổ ngập cháo đang sôi vào trong tô. Một mùi thơm dậy lên ngập mũi. Thơm quá nhỉ? Ăn nhé? Chưa đâu! Cái bánh tráng đang cầm trên tay để làm gì? Hãy bẻ vụn, tự tay bóp nhỏ và thả luôn trong tô, trộn đều và... xin mời!

**Mít non gỏi xuống, cá chuẩn gỏi lên...<sup>1</sup>**

Món ăn ngon bao giờ cũng in đậm trong ký ức của mỗi người - nhất là món mà mẹ đã cho ta ăn từ thuở ấu

---

1. Lê Minh Quốc, *Người Quảng Nam*, Nxb. Đà Nẵng, 2006

thơ. Dù sau này, khi lớn lên tung bay khắp bốn phương trời, được ăn cao lương mỹ vị dầu và vẩy rồng, gan khủng long, tim mỹ nhân ngư... thì vẫn không “qua mặt” được món ăn dân dã bình dị của quê nhà.

Một trong những món ăn ở Quảng Nam mà khó địa phương nào có được đó là món khoai lang chà khô, để dành trong lon guy-gô ăn dần. Như ta đã biết, xứ Quảng nổi tiếng với nghề trồng khoai, chung thủy với khoai như một báu vật của trời dành cho vùng quê nghèo “chó ăn đá, gà ăn cát”. Không phải ngẫu nhiên mà năm 1545, khi Bắc quân Đô đốc Bùi Tá Hán giữ chức trấn thủ Quảng Nam, đã khuyên dân nên trồng khoai và lúc nấu cơm ăn nên “ghế” (độn) thêm khoai. Ấy là để có hoa màu dùng ngay nhưng cũng là một cách tiết kiệm, để dành, phòng những năm thất bát. Nhưng khoai ngon nhất xứ Quảng là khoai trồng ở vùng đất nào? Làng Quế Mỹ (huyện Quế Sơn) có câu: “*Nhất gái Quế An, nhì khoai lang Quế Mỹ*”, còn nhà thơ Tường Linh cho rằng:

*Sông Thu chẳng thiếu dờ dừa  
Bùi khoai Tiên Đũa, mát dừa Kiến Tân*

Không riêng gì Tiên Đũa (thuộc xã Bình Đào - Thăng Bình) mà hầu như nơi nào tại Quảng Nam cũng trồng được khoai. Cái giống khoai quả dễ tính, trồng trên đất cát, đất thịt cũng đều xong tất, bà con ta đã sử dụng đất tài tình, biết trồng tía thích hợp để tạo ra năng suất từ 15-20 tấn củ tươi/ha! Khi bạn đến xứ Quảng, nghe trẻ em đổ rằng: “*Cây thấp là đà có hoa không trái*” là cây gì? Bạn lắc đầu chịu thua ư? Thì đây câu đổ tiếp:

*Mẹ tôi cực khổ gian nan  
Đ dẫn tôi xuống làng mà đẻ tôi ra  
Tôi có mẹ mà chẳng có cha  
Mẹ tôi ốm yếu sinh tôi mập ù?*

Là cây gì? Dễ ợt! Tay hãy nghe người Quảng Nam nói một cách chân tình:

*Ăn quả nhớ kẻ trồng cây  
Ăn khoai nhớ kẻ cho dây mình trồng*

Sau khi thu hoạch xong, người dân lựa riêng những củ lớn để xắt phơi khô, còn số củ vừa hoặc nhỏ thì để riêng ra làm khoai chà. Cách làm đơn giản, đem khoai nấu cho vừa chín tới, nếu chín quá thì khó chà, giã - rồi bỏ vào trong cối tiếp tục giã nhỏ. Sau đó, xúc ra rổ sảo (loại rổ lớn), chà xát, bóp nhỏ, lấy phần dưới rổ rải ra nong phơi khô vài nắng. Xong, tiếp tục giã nữa, lúc này khoai đã khô nên ít dính vào cối, vì vậy công việc thuận lợi hơn.

Với cách làm thủ công này, ta có được hai loại khoai chà: loại nhỏ hạt và loại lớn hạt. Rồi để dành ăn dần. Mà ăn là một nghệ thuật, dù ăn món khoai chà rẻ tiền đi nữa thì người Quảng cũng... nâng lên thành một "cung cách" ăn rất đáng yêu. Khoai chà loại nhỏ được ăn bằng cách cạo đường cát vào hoặc trộn đường cát rồi dùng lá mít xúc ăn. Bảy giờ, vị ngọt, bùi, dẻo của khoai và vị ngọt đường quyện vào nhau như cặp vắn sáu, tám trong thể thơ lục bát. Mà ở thể thơ này, chữ cuối của câu 6 vắn với chữ thứ 6 của câu 8 để tạo nên nhịp điệu êm ái. Thì cách ăn khoai chà loại nhỏ hạt cũng tương tự như thế. Vừa ăn ta như vừa nghe những câu lục bát vọng lên:



*Trăng rằm đã tỏ lại tròn  
Khoai lang đất cát đã ngon lại bùi*

Há chẳng phải là lạc thú trên đời đó sao? Còn loại lớn hạt, lúc muốn ăn thì ta phải “sú” thêm nước sôi đặng khoai mềm, dễ ăn. Khoai nở ra thơm nức mũi và sắc màu lại thanh nhã lạ lùng. Người Quảng Nam thích món ăn này, vì nó có tác dụng “kiên cường” là... chống đói một cách “bền bỉ”. Sáng đi cày, “chơi” một bát khoai chà thì cam đoan đến giờ Ngọ bụng vẫn còn no. Từ lúc lớn lên tôi đã nghe mẹ tôi dạy: “*Bỏ khoai lang mang lấy nợ*” hoặc “*Nhất đậu phụng rang, nhì khoai lang bùi*”. Món ăn này còn đáng quý ở chỗ, bất luận giàu nghèo cũng đều ưa chuộng. Nó không phải món ăn dành riêng cho một “giai cấp” nào cả mà đối xử công bằng với mọi tầng lớp trong xã hội. Nghĩa là ai ăn cũng thấy ngon miệng như nhau. Đành rằng, trồng khoai lang là để ăn củ, vậy thì lá rau lang dùng để làm gì? Hỏi như thế quả là ngớ ngẩn, vì ta cũng dùng để... ăn! Nếu đọc *Tam quốc chí* của La Quán Trung mà bỏ qua phần luận bàn của Mao Tôn Cương, hoặc đọc *Thúy hử* của Thi Nại Am, *Mái Tây* của Vương Thực Phủ mà không nghiền ngẫm lời bình của Kim Thánh Thán thì quả là điều đáng tiếc. Đáng tiếc như trồng khoai lang mà không “tận dụng” lá khoai lang. Hãy nghe lời thì thầm của lúa đôi đang tuổi trăng tròn tình tự:

*Giàu như ai ăn cơm với cá  
Còn khó như hai đứa mình ăn rau má, rau lang  
Xin cho thiếp bén duyên chàng  
Áo năm thân thiếp cũng cởi lót dành cho chàng đi*

Nghe thương quá. Thương vì nàng ví von mộc mạc, chân tình, giản dị dễ hiểu mà khiến lòng cứ mãi xao xuyến không nguôi. Trên đời này, đã yêu nhau, ai lại không mơ ước được chung sống đến răng long tóc bạc với nhau? Khi đầu ấp tay gối, thì cho dù nghèo đi nữa họ vẫn có cách để “nuôi dưỡng tình yêu”:

*Giàu như người ta cơm lua cá gắp*

*Khó như vợ chồng mình bột bắp với rau lang*

Lại nghe thương quá. Thương vì nàng chấp nhận chung sống nghèo khổ với mình mà không một lời than vãn. Ấy là chúng ta đứng ngoài quan sát, cứ tưởng họ sống vì tình yêu, sống cho tình yêu mà đành gắng gượng ăn những món rẻ tiền, không ngon miệng này cho qua ngày, vậy là lầm. Thật ra, món ăn có rau lang nếu biết chế biến thì rất ngon, nhiều người con xứ Quảng xa xứ trong ký ức vẫn còn nhớ mãi:

*Ốc bươu nấu với măng chèo*

*Rau trai, rau dệu lại đèo rau lang*

Ô hay! Cái món ăn bình dân này ta còn biết tìm đâu ra trong “restaurant” sang trọng giữa Sài Gòn hoặc nơi kinh đô ánh sáng Paris hoặc nơi thành phố hoa lệ Nữ ược? Nhớ lại món ăn này mà còn thèm... Nhưng thèm nhất vẫn là:

*Xóm Cồn là xóm Cồn coi*

*Rau lang mắm mại mà coi như vàng*

Cồn nằm giữa hai thôn Triêm Trung và Thanh Chiêm xã Điện Phương, huyện Điện Bàn. Cồn mắm mại là loại mắm làm từ con cá mại, tên khoa học paradise fish, thân cá

đẹp, thoát nhìn thấy giống cá mương nhưng ngắn hơn, trọng lượng trung bình 10g, thường sống ở các ao, hồ, ruộng nước. Cá mại thường đẻ vào đám thực vật thủy sinh vào tháng 4 đến tháng 6 hàng năm; trứng cá màu vàng. Cá mại là loại cá “quý phái” chăng? Không, loại cá này rất rẻ tiền, ăn không ngon, thường dùng cho chăn nuôi. Loại cá này không được nằm trong “catalogue” của các loại cá mà dân gian thường nói “*Có cá khá cơm*”. Vậy mà khi đem cá mại làm mắm rồi dùng rau lang chấm ăn thì lại ngon không thể tả. Đó là cái ngon của một người có tâm trạng giống như chúa Trịnh, khi quá thừa mứa cao lương mỹ vị được ăn món cơm dưa của Trạng Quỳnh thì cứ xuýt xoa mãi. Cho đến nay, tôi vẫn chưa hiểu vì sao tại xứ Quảng lại có câu “*Mây giăng Cửa Đại, cá mại phơi khô*”. Nên hiểu như thế nào cho đúng? Kính mong được các bậc cao minh giải thích.

Mà đã nói đến món khoai chà thì không thể bỏ qua đặc sản cũng tiêu biểu khác. Món ăn gì vậy? Xin thưa nó được chế biến từ trái của một loại cây mà người Quảng Nam có câu đố:

*Mẹ không gai không góc  
Đẻ con có góc có gai.*

Là cây gì? Khoan trả lời, cứ để đó “hạ hồi phân giả”. Cũng giống như khoai lang, với người xứ Quảng thì cây mít được “tận dụng” tất tần tật. Trái mít ăn chín thì ngon đã đành rồi, nhưng hột mít lại được phơi khô để dành ăn dần; mỗi lần nấu cơm thay vì “ghế” khoai lang thì ta lại “độn” hột mít, bấy giờ hạt cơm “cồng” lấy hột mít ăn nghe thơm, bù lạ lòng:

*Ai về đất Quảng làm dâu  
Ăn cơm ghế mít, hát câu ân tình.*

Nếu bạn về xứ Quảng, gặp lúc dùng cơm như thế mà nghe trẻ em nói: “*Hít vào hít ra, hít một*”, đổ hột gì thì bạn ắt hiểu là... hột mít!

Thông thường ở Quảng Nam khi ăn múi mít chín, tay bị dính nhựa thì người ta không dùng dầu hỏa để rửa sạch nhựa mà có một cách đơn giản... thọc tay vào thùng gạo, xoa hai tay thật kỹ, thế là tay sạch trơn. Bạn không tin à? Xin cứ làm thử!

Còn xơ mít bỏ đi chăng? Đừng có dại. Xơ mít đem kho với cá thì ngon tuyệt vời, ta có cảm giác như đang đọc bài thất ngôn bát cú mà thấy tác giả gieo vần khéo quá, từng câu “*đề, thực, luận, kết*” đối với nhau chan chát, chặt chẽ, không chệ vào đâu được! Mà này, trái mít đã đi vào trong thơ của bà chúa thơ Nôm Hồ Xuân Hương rồi đấy nhé! Chuyện đó ai cũng biết rồi. Thế thì ở Quảng Nam, thực nữ yếu điệu lại ví von mình như... trái mít:

*Thân em như trái mít trên khời  
Một trâm quân tử hương hơi mà về.*

Nghe ra duyên dáng quá chừng. Mà thôi, chuyện này dành vào dịp khác. Đông dài mãi khiến bạn sốt ruột chăng? Còn bây giờ ta đi vào “*trọng tâm*” ẩm thực là món mít trộn. Vận dụng để chế biến dứt khoát phải là trái mít non, không bị sâu hay eo thắt cần cỗi thì mới có vị ngon, thơm. Trái mít non còn tươi ta cắt bỏ phần vỏ gai, cùi rồi cắt từng miếng nhỏ; rửa sạch múi đặt bỏ vào nồi

luộc mềm, nhưng đừng quên cho thêm một ít muối. Nếu món mít trộn này có những công đoạn tương tự như một bài luận thì ta chỉ mới làm xong phần “mở bài”.

Đến phần “thân bài” thì xin đừng quên rằng, luộc chín quá thì rã mềm, khó xắt, ăn không “sướng” mà luộc chưa đủ chín thì dai cứng, ăn không “đã”. Luộc đúng kiểu là luộc “chín tới”. Khi luộc xong, ta vớt ra xắt thành từng lát mỏng. Từ những lát mỏng này ta “chần” lại vuông, dài; nếu cắt nhỏ quá, vụn quá thì không còn gì là món mít trộn nữa. Làm xong các công đoạn trên, bây giờ ta đem nó trộn với muối, tiêu, mắm ớt, tỏi, dầu mỡ phi hành, đậu phụng rang, rau thơm. Đơn giản vậy, nhưng nếm thử xem. Ngon tuyệt! Đúng không? Nhưng “ngon càng thêm ngon” nếu bạn cho vào một ít tôm luộc cũng xắt mỏng và ít thịt heo luộc thì “hơi bị”... “trên cả tuyệt vời” đấy!

Có lẽ đến đây bạn sẽ hỏi, chẳng lẽ không có phần “kết luận” sao? Phải có phần này thì mới xong việc. Đó là không thể thiếu cái bánh tráng nướng. Đúng thế, đem bánh tráng xúc với mít trộn là một cách ăn điệu nghệ, sành ăn. Sự nhớ đến câu ca dao hay quá, xin ghi lại kéo quên:

*Tay cầm bánh tráng mỏng nướng nướng  
Miệng kêu tay ngoắt, bớ người thương  
uống nước nhiều.*

Với món mít trộn dân dã này nếu nhân vật Martin Yan - người khởi xướng chương trình ẩm thực Yan Cook rất nổi tiếng trên thế giới, từng được Trường Đại học Johnson & Wales phong tặng bằng Tiến sĩ danh dự về



nghệ thuật ẩm thực, Viện Nghệ thuật Colorado phong tặng Tiến sĩ danh dự về nhà văn - biết được cách chế biến như người dân xứ Quảng thì chắc chắn ông ta sẽ cúi đầu bái phục!

Mà thật lạ cho cây mít, người ta có thể tận dụng tất tần tật những gì của nó chứ không bỏ một thứ gì cả. Cứ như trái mít chín, mít non thì ta đã biết rồi, ngay cả... trái mít già cũng trở thành món ăn:

*Ăn tiêu nhớ tới mùi hành*

*Dù ăn nem gà, chả vịt cũng nhớ tới rau canh, mít già.*

Còn thân cây mít thì xẻ ván, gỗ tốt lắm. Chỉ riêng vỏ quả mít có gai nhọn thì bỏ đi chằng? Không, thuở nhỏ nhiều cậu học trò Quảng Nam lém lỉnh hoặc tối dạ bị phạt thì thầy cô giáo bắt quỳ trên đó, gọi là “quỳ xơ mít”, nhưng xơ úp xuống đất, gai chìa lên trên! Đau phải biết!

Trái mít hiền lành, thân mật này còn đi vào trong ca dao rất đáng yêu:

*Nhón chân kêu bớ họ nguồn*

*Mít non gọi xuống, cá chuồn gọi lên.*

Cá chuồn cũng là một đặc sản của xứ Quảng. Loại cá này có tên khoa học flying fish, sống ngoài biển, hình dáng cá thuôn dài, lưng xanh, bụng trắng và dễ nhận ra nhất là nó có cặp cánh dài tới đuôi. Thuở nhỏ, tôi thường nghe mẹ tôi nói là những lúc gặp mùa thì cá chuồn bay vào thuyền đầy ắp, nhiều đến nỗi thuyền nhỏ chứa không nổi, nặng quá mà có thể... chìm như chơi! Chuyện này, thuở nhỏ tôi tin thật, nhưng lớn lên biết phán đoán sự việc thì cho rằng chỉ có trong... cổ tích, nhưng lớn hơn

chút nữa, như bây giờ chẳng hạn, biết đó là chuyện... có thật! Vì loài cá này “Có vây ngực dài giúp cá bay lên không. Trước khi rời khỏi mặt nước, cá chuồn có thể bơi với tốc độ 18m/giây, quẫy mạnh đuôi ở bề mặt nước để lấy đà. Tiếp đó, cá đập vây ngực, có thể bay trong 18 giây với tốc độ 7 - 20m/giây và xa hơn 200m. Trong trường hợp hãn hữu, cá có thể bay xa 400m, nếu thuận gió, cách mặt nước 5 - 7m. Đó là cách để thoát khỏi các loài cá dữ, nhưng cũng không tuyệt đối; khi bay lên không cá chuồn vẫn có thể là mồi cho các loài chim ăn cá, hoặc chưa kịp “cất cánh” đã bị cá dữ bắt rồi”. Với cách lý giải khoa học này thì chuyện tôi nghe thời thơ ấu hoàn toàn thuyết phục.

Khi vào mâm cơm được mẹ cho ăn món cá chuồn, ta biết mùa hè đang tới và ngoài chợ ở xứ Quảng tràn ngập cá chuồn. Khi thu hoạch, nhiều quá thì người ta phơi khô, ăn dần. Muốn ăn tươi thì chế biến như sau: sau khi làm sạch, đem xẻ dài cá theo sống lưng, dần xương sống cho mềm, rồi bỏ vào trong bụng cá những thứ gia vị “cổ điển” như hành, tỏi, ớt, nghệ đã giã nhuyễn. Xong, gấp đôi thân cá, dùng làn chuối già hoặc sợi lạt cột lại để khi chiên cá khỏi bung ra. Chiên vàng, mùi thơm của nó tỏa ra khắp nơi. Ăn đến đâu thấy miếng cá ngọt lừ đến đó. Nhưng nếu có người lý lắc hỏi, chớ con cá chuồn ăn ngon nhất là chỗ nào? Xin thưa, người dân quê tôi có câu:

*Ăn cá chuồn ở quê hương  
Thơm ngon nhất là ở quê hương*

1. Nguyễn-Ngọc Hải, *Từ điển 270 con vật*, tr.26, Nxb. Khoa học và Kỹ thuật, H.1993.

“*Mâm cơm sui không bằng cái muối con chuồn*”. Muôi là phần sụn trước mũi cá chuồn. Ngon tuyệt. Giòn rụm. Câu “*Miếng ngon nhớ lâu, đòn đau nhớ đời*” đem áp dụng trong trường hợp này thì quả là đúng y chang! Ngoài món cá chuồn chiên, ta còn đem nấu canh, cam đoan cá bông lau nấu chua của Nam Bộ cũng chỉ ngon đến cỡ này là cùng.

Có điều hơi lạ là đang nói về món *mít non* lại “nhảy” qua món *cá chuồn* thì liệu có “lạc đề” không? Một trăm lần không. Vì thật ra, với *cá chuồn* mà “xử lý” như trên thì cũng chưa đúng điệu. Thú ăn ngon của người Quảng vẫn thích nhất là cách đem *cá chuồn* chiên qua loa rồi xếp vào nồi. Đó mới chỉ bước một. Bước thứ hai là *mít non* xắt mỏng để lên trên, đổ nước ngập, nêm gia vị cho vừa miệng. Cuối cùng bước thứ ba là bắc nồi lên bếp đun riu riu, chờ cho mít chín nhừ, ta có được nồi cá kho ngon tuyệt vời. Biết như thế, ta mới hiểu câu ca dao trên không chỉ về sự “giao lưu” vật phẩm hai miền mà còn hướng dẫn cho ta cách “hòa âm phối khí” một cách điệu nghệ giữa... *mít non* và *cá chuồn* nữa!

### **Món lạ miền Nam**

Thức ăn ở miền Nam rất nhiều. Tính từ xứ Quảng vào cho đến mũi Cà Mau, có rất nhiều thực phẩm quý, nhiều món ăn đặc sắc. Vùng đất này có lịch sử lâu đời, lịch sử của các dân tộc Đông Nam Á đã gia nhập vào cộng đồng Việt Nam từ dưới ngàn năm nay, lại là một vùng sớm có giao lưu với phương Tây và nhiều nước trên thế giới. Sự tiếp xúc giao lưu là đã rõ ràng, đã ghi dấu ấn nhất định vào văn hóa ẩm thực Việt Nam. Từng không

gian hẹp, cách ăn uống, cách chế biến thực phẩm cũng xứng đáng cho những công trình điều tra khảo sát. Gần đây cũng đã có những tác phẩm đề cập đến văn hóa ẩm thực từng vùng (thí dụ như tập *Văn hóa ẩm thực ở phố cổ Hội An* của Nxb. Khoa học xã hội - H.2000).

Không tiện giới thiệu tất cả, chúng tôi xin trích dẫn sau đây một vài trang trong cuốn sách mỏng của nhà văn Vũ Bằng (Nxb. Văn học, H.1994). Tác giả viết cuốn này khoảng sau năm 1954, lấy tư cách là một người miền Bắc sống ở miền Nam trong những ngày đất nước còn tạm thời chia cắt. Ông không đi theo con đường nghiên cứu, mà chỉ trình bày những trang ký sự, gắn với tấm lòng nhớ miền Bắc, thương miền Nam. Ông đã kể ra rất nhiều món ăn lạ ở miền Nam như: Canh rùa, chuột thịt khô, đuông, cháo cóc, doi huyết, bò kiến, tóp mỡ ngào đường,...

Bằng những lời khảo tả hấp dẫn, với tình ý thiết tha và với một trình độ kiến văn phong phú, cuốn sách *Miếng lạ miền Nam*<sup>1</sup> rất đáng cho ta lưu ý để tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam ở trên một địa bàn của Tổ quốc. Nhưng do yêu cầu có hạn, chúng tôi chỉ lấy một vài đoạn nói về tâm sự của tác giả, và giới thiệu trang viết về một món ăn mà thôi: món “doi huyết”:

“... Bánh bèo bì ở Bún nổi tiếng là ngon; tô mì Bà Điểm; hủ tíu chợ giữa Mỹ Tho; bánh in Cao Lãnh; nem

---

1. Tác phẩm này đã được in trong Nam:

- Năm 1970, Nhà xuất bản Tân văn (Sài Gòn)

- Năm 1989, Nhà xuất bản Tổng hợp Đồng Nai.

Tân Hương ăn mịn xốt mà giòn; tôm nướng Tân Thuận Đông vừa thơm vừa ngọt.

Gà nhúng hèm ngon nhất là Bình Hòa; con “móng tay” Long Hải; bưởi Tân Triều; măng Lái Thiêu; cam Cái Bè; dưa Xiêm Mỹ; dưa hấu Cầu Nang; con cá nhám rào thịt ngon lừ, ăn mát ruột mà lạnh; trứng chích, trứng diệt vừa bùi vừa béo; có cô con gái theo chồng ra tỉnh mà vẫn còn nhớ mãi nem nướng Đức Hòa, cá cháy Cái Vồn, măng le Bà Rịa - ngon hời là ngon!

Chồng mà không chịu ăn thì vợ đừ ngay ra mặt, khóc đòi về với bà già. Tôi yêu người vợ miền Nam thực thà như đếm, yêu ai thì yêu lộ liễu, thích cái gì thì muốn cho ai cũng biết rằng mình thích mới nghe! Đẹp thì muốn đẹp cho sắc sảo, áo quần phải làm sao cho nổi bật hơn cả quần áo của chúng chị em; mà ngày lễ và chủ nhật phải nèo chồng đi chơi cho kỳ được để cho người ta thấy hạnh phúc lứa đôi của mình.

Miếng ngon của miền Nam cũng thành thật như người đàn bà vậy. Ăn một miếng, ngon ngay, nhưng ngon không phải do vị của chính thức ăn, mà là tại sả với ớt làm nổi vị lên, điểm cho khẩu cái một tơ duyên ấm áp.

Ăn như thế cũng có một cái thú riêng, nhưng làm cho người ta yêu hơn các món ăn của miền Nam, chưa chắc đã là vì các món ăn đó có nhiều ớt và nhiều sả, mà cũng không phải vì món ăn của miền Nam nịnh khẩu cái ta ngay, để rồi chỉ lưu lại một dư vị rất mong manh trong cuống họng.

Tôi yêu miếng ngon miền Nam nhiều là vì nó lạ - lạ đến nhiều khi không thể tưởng tượng được - và chính



những cái lạ đó đã cho tôi thấy rõ hơn tính chất thực thà, bộc lộ và chất phác của người Nam.

Ăn cháo cóc, nhậu nhẹt đuông chiên; nhấm món dơi xào lăn với bánh mì, ăn ve con lăn bột; nhấm nằm chằm... rồi tráng miệng bằng một ly chè rùa hay một chén mủ trôm... thoát mới nghe, mấy mà du khách không phải cho là “lạ hoắc”, “kỳ cục” hay “ớn quá”!

Nhưng có thường thức đủ cả những món lạ đó của miền Nam, người ta mới thật nhận thức được đất của miền Nam nước Việt phong phú biết chừng nào, người của miền Nam nước Việt hồn nhiên biết chừng nào, và miếng lạ của miền Nam nước Việt lạ biết chừng nào!

Có nhận thức như thế, ta mới thấy món lạ của miền Nam ngon hơn lên và ta yêu hơn lên người miền Nam nước Việt qua những món lạ đó, không từng thấy ở Bắc hay Trung...”.

#### *Dơi huyết:*

“... Từ thuở bé, tôi vẫn sợ con dơi, sợ còn hơn cả các bà, các cô sợ chuột. Không phải sợ dơi nó cắn, dù vẫn biết rằng ở vài nước Nam Mỹ có thứ dơi khổng lồ nhảy đại vào trẻ con để hút máu; nhưng sợ vì cái giống gì hôi quá, không thể chịu nổi.

Đọc truyện “Tây du”, “Phong thần”, thấy tả cảnh đũa gian thần nào cũng “đầu dơi tai chuột”, tôi đã có thành kiến đó là giống vật xấu xí, như bản, đáng ghét nhất trần gian; nhưng thực kinh tởm con dơi, phải dơi đến lúc tôi đi học, một hôm, cùng các bạn chùa Trầm lọt vào một cái hang dơi.

Hôi đầu mà hôi lạ hôi lòng đến thế! Ở trên các nẻo đường Sài Gòn - Chợ Lớn, đôi khi người đi dạo, lang thang hè phố, đã từng gặp những ông gánh hai cái lồng thép bán dơi, hoặc còn đủ cả lông cả cánh, hoặc là đã lột da rồi. Đứng gần lại mà xem, mùi dơi xông ra vừa khai, vừa hôi, vừa thối, vừa tanh, nhức đầu nhức óc không thể nào chịu nổi. Ấy vậy mà mùi đó, so với mùi hôi thối ở hang dơi trong chùa Trầm, chưa có thấm vào đâu hết. Bởi vì cái hang này chứa có đến hàng mấy mươi vạn con dơi, nên mùi ở mình chúng thoát ra đã buồn nôn, lộn mửa lăm rồi, ấy thế mà, ở dưới đất, ở khe núi, ở lưng chừng trời, ở rễ cây, ở thạch nhũ,... lại còn không biết bao nhiêu cứ đái do chúng bài tiết ra và tích lũy không biết mấy ngàn năm nay tại đó...

Phải rồi, có vào một cái hang như thế và cảm thông một mùi có thể làm cho kẻ người thấy lên kinh mà té xỉu, người ta mới có thể quan niệm được loài dơi hôi hám đến chừng nào, kinh tởm loài dơi đến chừng nào. Vậy mà cô Ba lại nhè đúng một anh sợ dơi như thế mà mời đến ăn cơm - nói là ăn thịt gà lôi, rồi đến lúc ăn xong, đầu vào đây rồi, khách sắp lưu luyến từ biệt thì gia chủ chính thức tuyên bố là vừa mới cho mình ăn "dơi huyết"! Làm như cô sợ nói là ăn dơi không thì chưa đủ "khoái tử", phải thêm chữ "huyết" vào nữa cho hoàn toàn! *Khéo làm bộ thì thôi. Người ta làm cho một bữa dơi ngon như thế, đã chẳng cảm ơn thì chớ, lại còn trách cứ. Ghét chưa?* Thì ra cô Ba Dung không có ý định đầu độc tôi. Cô mời tôi ăn dơi là vì "đây thiện ý". Sở dĩ không nói ra cho tôi biết thức ấy, chỉ vì cô biết tôi sợ riêng cái loài có vú này. *Nếu anh biết trước, anh sẽ từ chối luôn. Mà em không muốn*

anh từ chối vì phàm đã ăn các món ngon vật lạ ở miền Nam này rồi mà chưa thưởng thức món “dơi huyết”, tức là còn thiếu thốn rất nhiều. Đó anh coi. Vị nó có phải lạ không? Ăn vào sướng lắm chứ! Nhưng cái đó cũng chưa sướng bằng điểm này: thịt dơi ăn bổ chân thận nhất đấy, anh ạ.

Tôi mê cô Ba vì sáu câu vọng cổ, nhưng thực không ngờ đâu cô lại hát lên nổi một câu nói ý nhị và đa tình đến thế.

Nghĩ cũng lạ kỳ: con dơi hôi là thế mà không hiểu sao đến lúc làm thành món này, món nọ thì tuyệt nhiên lại không có mùi tanh hôi. Nếu cô Ba không bảo cho tôi biết, thú thực, đến lúc chết tôi cứ sẽ yên chí đó là thịt gà lôi và có lẽ tôi sẽ cứ ăn mãi, mà lại còn xin cô thỉnh thoảng lại làm cho ăn là khác. Cô bảo: Ở đời, chỉ chết vì kiến cá. Hôi còn bé, em có theo ba ra Bắc, thấy người ta nói ở miền thượng du ngoài đó, người ta ăn con bọ hung, bọ xít hôi rình; ở phía bắc miền Trung có những người đi rừng thổi cơm nếp với trứng kiến ăn ngon hết sức; lại còn có chỗ bắt phèo, ăn để nhui, ăn con chim cú, ăn quạ, ăn chuồn chuồn lem lém. Nếu con bọ xít đem nấu lên rồi mà không hôi nữa, trứng kiến không cay, con bọ hung không nặng mùi... thì “dơi huyết” cũng y như vậy. Điều cần là phải biết chế hóa; không biết chế hóa thì sơn hào, hải vị quý đến bậc nào đi nữa, cũng là dờ ẹt...

Làm lươn phải tuốt bằng tro và mổ ruột bằng dao tre, không đụng đến nước lạnh thì ăn vào không lo đau bụng; làm vịt phải nhớ bỏ hai cục hôi đi, thịt nó mới thơm; thì làm dơi, bỏ mấy cục xạ lớn bằng đầu ngón tay

*út trẻ con đi, ta có thể chắc chắn là không còn hôi hám mấy may gì nữa. Lột da, bỏ ruột, rồi chặt ra từng miếng ướp muối, hành, tiêu, sả, anh đưa cái tô lên mà người sẽ thấy thơm mát như thịt gà giò.*

Dơi có hai loại chính là dơi quạ và dơi sen. Theo lời truyền tụng, dơi quạ hay dơi sen thì cũng xấu như ma mút, nhưng người ta bảo rằng dơi bắt được người càng hôi thì thịt lại càng thơm. Chẳng rõ có đúng như thế hay không?

Chỉ biết rằng người ta thường ăn dơi quạ, có lẽ vì dơi quạ to con, lợi thịt, nhiều huyết. Căng một con dơi quạ lớn ra, từ đầu cánh này sang đầu cánh kia, có thể dài đến một sải tay. Mình nó thui lông đi rồi, to chừng con gà mái tơ.

Dơi sen là giống dơi mà ta vẫn thường thấy chiều chiều bay chập chờn trên thành phố hay đồng quê bắt muỗi. Giống này nhỏ, chỉ hơn con chim sẻ một chút và có tiếng là hôi hơn dơi quạ nhiều. Nhưng đâu là dơi sen hay dơi quạ, một khi làm thịt mà bỏ mấy cục xạ đi rồi, thịt cũng thơm phung phức, hấp dẫn "con nhà người ta" đáo để.

Mấy hôm nay, trời nóng, ăn không được, anh muốn đổi món cho lạ miệng thì bảo làm bát cháo mà ăn, mát ruột mà lành, hạ đờm mà lại thông tiểu tiện. Nhưng người cầu kỳ không ăn thế. Có dơi thì phải có rượu, cũng như có bướm phải có hoa, có trăng thì có gió.

Theo lời dạy bảo của các ông bợm nhậu, thịt dơi kẹp lại nướng than tàu vừa nóng, nhắm với rượu, đậm hơn thịt gà, xương nó mềm hơn, nhai giập ra ngọt lạ lùng, mà

lại thơm, thoang thoang cái vị chim se se. Nướng được gấp nào, nhắm ngay gấp đó, điểm mấy cánh ngò và một tí hành hoa chấm muối, tiêu, chanh, ớt, anh sẽ cảm thấy rằng ông thánh tổ nào nghĩ ra cách ăn dơi quả đã là người... thông suốt! Thích thú nhất là thịt nó mềm mà không bã, hơi bùi bùi, nhưng không vì thế mà khô.

Ăn với cơm, dơi có thể làm thành nhiều món, nhưng được hoan nghênh nhiều là hai món xào lăn và băm viên; nhưng dù là nướng chả, băm viên hay xào lăn, tất cả các thứ đó cũng không quý bằng món huyết - một "siêu phẩm" của dơi mà có người đã dám quả quyết với tôi còn quý hơn cả tiết dê và tiết chim se se nữa.

Ai đã từng pha tiết dê với rượu uống để bổ cho con thận tất đã nhận thấy cái rượu tiết dê pha tài cách mấy cũng cứ là có cục, mà uống vào nó nhạt phèo mà lại có vị tanh như nước lạnh có nhiều chất sắt và thuốc khử trùng. Rượu pha với tiết ba ba cũng vậy; còn rượu hòa với huyết chim se se thì không tanh, nhưng chẳng có gì đặc biệt cho lắm, bởi vì độ mạnh của rượu đánh tan mất mùi huyết chim đi.

Đến rượu pha với huyết dơi thì khác hẳn. Hồi còn mỗ ma cái quán dơi ở xóm Gà, người ta cũng bán thứ rượu này và kêu đó là "món đặc biệt của nhà hàng", nhưng người thực muốn thưởng thức rượu huyết dơi không thể dễ tính như thế được.

Theo họ thì dơi đem thui riêng hai đầu cánh nó đi, vặt lông măng cho thật sạch rồi chính tay mình phải cắt tiết ở hai đầu cánh ấy, hứng vào rượu, khoáng lên cho đều mà uống ngay mới tốt; chớ cắt huyết cho vào rượu,



đóng chai như nhà hàng, nó mất cái tươi đi, dù là đã bịt nút chai thật kín. Cầu kỳ hơn một chút thì lúc cất nên bỏ đi tí huyết đầu, tí huyết đuôi, chỉ dùng cái huyết giữa mà thôi. Như thế mới bổ và mới mát.

Là vì, vẫn theo lời các tay bợm rượu, huyết dơi mát lắm.

Hỏi: tại sao lại biết là mát? Thì họ trả lời: “Trời ơi, bố không biết hay sao? Cái giống dơi này, thuộc vào loài có vú, ban ngày thì ngủ, đêm mới chui ở tổ ra bay lượn và kiếm mồi để ăn; vì thế nó “thụ được nhiều khí âm”; lại chỉ toàn ăn hoa lá, cây trái và sâu bọ, không có ăn thịt, nên huyết nó mát, uống vào hạ hỏa, sáng mắt, nhưng không vì thế mà “hàn” khả dĩ làm cho ta “lãnh tính”, trái lại, lại làm cho ta “hăng đì” là khác. Là bởi vì nó bổ toàn thân ta như cao hổ cốt, hay tuyết nhung chứ không kích thích một vài bộ phận nào đó như tống cú hay tôm hùm. Ấy cái hồng sâm của Cao-ly thế nào thì huyết dơi cũng vậy. Bò uống sâm có thấy nó nóng đâu mà sao mạnh và “bền” thế? Nhiều người cứ tưởng là một thức gì muốn cho bổ chân thận thì cần phải nóng; quả thực là lầm to!”.

Đó là lần đầu tôi được một nhà “tiên sĩ danh dự” giảng về “huyết dơi trị liệu học” cho nghe mà không phải trả tiền. Thực là một khám phá vô cùng quan trọng. Theo sự hiểu biết nghèo nàn của tôi thì cho tới nay, các nhà động vật học chưa có đem phân chất huyết dơi để rút lấy một kết luận nào; chỉ biết rằng loài “biển búc”<sup>1</sup> đó, tựa

---

1. Biển búc: Chiroptère.

như loài chuột cơm nhưng có khi còn tinh khôn, ma mãnh hơn loài chuột nữa.

Chúng thường không làm tổ như các loài có vú khác sống ở ngoài thiên nhiên mà ở các kèo nhà, các hang hốc, các đèn đài bỏ phế, các kẽ cây dừa nước, thốt nốt và có khi ở luôn trên những cành cây cao.

Ai đi bộ từ Trà Vinh qua quận Tiểu Cần, chắc đã có lần để ý đến một cây cao ở trong một ngôi chùa nọ có những chùm đen rủ từ trên ngọn xuống đất y như là những bát - đĩnh - cần khổng lồ! Ủa, cây sao mà lạ vậy?

Không phải cây dâu: dơi đấy. Phải nói là có hàng vạn con dơi họp nhau tại đó, đêm thì bay đi kiếm mồi, đến sáng kéo nhau về kêu chí cha chí chóc, làm ồn cả một vùng lên. Chúng bám vào thân cây mà ngủ, treo đầu xuống đất như thể ta "trồng cây chuối" theo thuật du-già, con nọ dựa vào con kia, có khi cắn đuôi, cắn cánh nhau liền thành một chuỗi dài thẳng lẳng. Ở trên những cành sao tại Tiểu Cần chính là những chuỗi dơi đang ngủ vậy. Dơi cái cũng đẻ theo kiểu treo chân lên trời như thế.

Có một lần tôi được đọc một tập văn của một ký giả người Âu nhan đề là "Bạch phu nhân". Phu nhân họ Bạch này là một con dơi cái trắng. Ký giả nuôi nó từ lúc nó mới sanh, thỉnh thoảng đem về nhà chơi đêm bữa, rồi lại đem trả nó cho bầy. Vì tiếp xúc với nhiều dơi, ông đã

nhận xét được nhiều điều mới mẻ. Trước khi đậu, bao giờ con dơi cũng bay lượn nhiều lần; và bao giờ cũng thế, con nào cũng chỉ đậu vào một nơi nhất định của con ấy, ít khi “vi phạm lãnh thổ ngoại bang”. Sở dĩ thế không phải là vì mắt nó tinh, nhưng chính vì loài dơi có một thứ “ra-đa” thiên nhiên giúp cho nó “không nhìn mà thấy”. Từ nơi miệng, con dơi phát ra một thứ tiếng nhỏ siêu thanh; thứ tiếng đó gặp một cản trở nào thì dội lại tai nó với tốc độ 1.200 cây số chia đôi, 600 một giờ; cho nên nếu một sự kiện gì trực trặc xảy ra, nó biết trước và tránh được dễ dàng.

Ký giả nói trên đã có lần bắt Bạch phu nhân đem về nhà, đóng kín cửa lại, vãn quạt trần rất mạnh rồi thả dơi ra. Con dơi bay vào trong cánh quạt đang xoay, nhưng không hề bị cánh quạt chạm tới mình. Một lần khác, ký giả nọ lại đem dơi lên xe hơi đi đến một tỉnh khác xa ngót bốn trăm cây số rồi thả nó lên trời. Con dơi bay mất. Ký giả lái xe về, yên chí nó không thể biết đường về được thì kỳ lạ, đến nhà xem lại tổ con dơi trắng đã đậu lù lù ở chỗ của nó tự bao giờ rồi.

Nhưng, muốn khôn đến chừng nào thì khôn, dơi cũng vẫn bị thua mưu mẹo của loài người ma mãnh. Vì thịt của nó ngon, vì mỡ của nó béo mà không ngấy, vì huyết của nó ngọt lại có tiếng là bổ thận, trừ lao, người ta tìm đủ mọi cách để bắt nó đem bán, để ăn và nhậu.

Ở Bắc Việt Nam cứ vào cỡ nước lên như dạo này, những người đi bẻ nhãn thường luân phiên thức để canh dơi. Họ căng những cái lưới như lưới cá, rất lớn lên trên cây rồi dùng sào nứa chẻ ở đầu ra đập. Tiếng nứa chạm

vào nhau kêu lách cách làm cho dơi hoảng sợ, bay vào lưới; do đó, có đêm ở một khu vườn nhãn, người ta có thể bắt được hàng trăm con.

Bắt dơi ở trong hang có ý dễ hơn một chút: người ta tìm lối dơi bay ra bay vào, đặt lưới; dơi đâm vào lưới cả đống; càng giẫy, càng húc đầu thì vào trong lưới càng sâu vì chúng không biết lùi lại để tìm miệng lưới.

Ở một vài nơi biết là có dơi hay đậu, người ta lại đặt những cái thùng bằng cây thông hay kết bằng dạ để cho dơi đến ở, rồi dơi đến khi được nhiều thì bịt cửa, bắt không trệch một con nào.

Tội nghiệp, có ai đã từng dự một cuộc vét dơi ở trong lưới ra để xẻ vào lồng đem bán, hoặc xem người ta bắt chúng đem ra để lột da mới cảm thấy cái giống dơi nó thông minh đến chừng nào. Tiếng kêu í í của chúng y như là tiếng trẻ con bị mắng mỏ và nhốt vào trong buồng kín. Những con bị lột da giãy giụa và chảy nước mắt ra như khóc thực; có con chưa bị lột, nhưng biết là sắp đến phiên mình rồi, giấu đầu vào trong cánh và tìm cách bò trốn vào một nơi kín đáo”.

### **Thực chất và biến dạng của các món ăn Nam Bộ<sup>1</sup>**

Món ăn Nam Bộ rất đa dạng, thay đổi tùy giai đoạn ngắn dài, thử đúc kết lại vài nét lớn là điều không đơn giản. Qua thời gian, ta thử nêu lên vài nét định hình:

---

1. Sơn Nam, *Bản sắc Việt Nam trong ăn uống*, Đại học Dân lập Hùng Vương, Tp. Hồ Chí Minh, 4-1997.

- Ăn sáng lót lòng còn gọi là điểm tâm không nằm trong đề mục cốt yếu của món ăn. Nếu là nhà nông hoặc gia đình không khá giả, người lao động thường ăn ba bữa: sáng, trưa xế và tối, bằng không chỉ hai bữa thôi, buổi sáng thường thả nổi cho từng người liệu định.

- Hồi trước 1945, nhiều gia đình khá giả còn duy trì kiểu lót chiếu, ngồi ăn trên đất, có lẽ theo ảnh hưởng người Chăm. Kiểu ăn trên bộ ván, ngồi xếp bằng gần như chẳng còn thấy ở gia đình trung lưu miền quê. Ngồi trên bộ ván thì phải theo tư thế xếp bằng, quen thói nên khi ngồi trên ghế để mỗi chân. Vả lại, bộ ván ngày nay đắt tiền, đẽo gọt thì quá nhỏ hẹp.

- Tuy tiếp xúc với Tây phương từ cuối thế kỷ thứ XIX, người Việt vẫn bảo lưu cách ăn cơm với đũa, nếu cần chan hoặc húp thì dùng muống riêng hoặc công cộng. Nước mắm thường chấm chung một chén cho nhiều người trong khi người Hoa rất kỵ dùng cái muống cong cong, tha hồ thọc đũa của nhiều người trong tô canh, nhưng chan húp thì mỗi người một muống riêng.

- Không thích dùng nĩa, ngoại trừ dùng nĩa nhỏ để ghim những miếng trái cây như xoài đã gọt sẵn. Gần như tuyệt đối không dùng tới cây dao nhỏ để cắt thịt. Con vật đã bị giết, cắt ra từng miếng, pha chế rồi lại bị cắt thì quả là tàn ác và thô thiển đối với người ngồi bên cạnh. Nếu cần thì cắt sẵn trước khi đem ra đĩa như trường hợp thịt bò lúc lắc.

- Ảnh hưởng Tây phương chỉ thấy trong trường hợp ăn cơm tấm, cơm bì vào buổi sáng gọi nôm na là cơm



đĩa. Dùng cái đĩa trẹt và to của Tây phương với muông và nĩa. Theo tôi hiểu, đây là kiểu trình bày gọn do người Hải Nam bày ra từ trước năm 1945, gọi cơm xào. Người Hải Nam hồi thế kỷ thứ XIX vì ở hải đảo gần Hương Cảng đã chọn nghề nấu bếp cho tàu buôn Tây phương, đi theo tàu biển.

Về món ăn ở Nam Bộ theo nghĩa vùng Sài Gòn và phía đồng bằng, có thể chia ra ba loại: Món cúng ông bà hoặc thần thánh, món nhậu và món ăn cơm.

1. *Món cúng*: Trên lý thuyết phải có bốn món cơ bản, nếu ở đồng bằng sông Hồng có món: giò, nem, ninh, mọc thì ở Nam Bộ cũng tuân thủ bốn món, tương ứng ở phía Bắc kiểu giò, nem, ninh, mọc.

Dịp cúng tổ tiên, chẳng ai hiểu rõ ông bà thời xa xưa khi vào Nam thích ăn món gì, chế biến các vật tư ra sao, nhưng tùy hoàn cảnh mà có bốn món: hầm, thịt luộc, xào, kho. Nên hiểu không phải là dâng cúng cho cha hoặc mẹ đã quá cố nhưng là cho tổ tiên đời ông cố của gia chủ, hiểu ngầm rằng, những bà con gần xa thời xa xưa cũng được tham dự. Ví vậy, nếu cúng ba mâm ở ba bàn thờ (giữa, bên trái, bên mặt, hoặc một bàn thờ) thì thức ăn phải giống nhau. Món hầm, tức là thịt heo hầm, thường là giò heo hầm măng tre Mạnh Tông, loại măng ngon nhất của Nam Bộ (gọi tích ông Mạnh Tông trong *Nhị thập tứ hiếu*). Món thịt luộc là thịt ba chỉ, xắt mỏng. Xào là món thịt bị cấu trúc về hình thức: xào chua, xào mặn, với rau cải đồ lòng, hoặc tôm, gần như tuyệt đối không dùng thịt rừng. Món kho thường là thịt heo, cá lóc kho với nước dừa để gọi phong vị miền Nam. Ở miền

quê, ngày xưa bày đám giỗ linh đình với quá nhiều món khác nhau, lắm khi ăn không hết đủ món, nhưng cơ bản phải đủ bốn món cổ truyền như trên, có thể gọi là nghi thức thống nhất cả nước. Nhiều món phụ, có thể dọn chung với bốn món chính như rau, bì cuốn, nem chua. Ngoài ra còn để dành ở một bàn riêng, không cúng trên bàn thờ vốn đã chật chội, chờ khi đãi khách sẽ dọn ra như thịt bò xào, bánh mì cà-ri, chả giò,... Thời xưa, ông bà ta không có kiểu ăn tráng miệng như người Tây phương, và lại trái cây đã được bày sẵn từ trước trên bàn thờ rồi.

Rượu phải là rượu đế, vì tổ tiên ta không biết rượu Tây, Tàu.

Dự đám giỗ của gia đình, của bạn thân là dịp ăn uống vừa phải, quan trọng nhất là nói chuyện thân mật. Ăn là để hưởng phước của ông bà, vì món ăn đã được ông bà chúng giám rồi.

Lắm khi ở quê, ở gia đình nhà vườn, có bày ra tiệc nhậu lại rai ở trước sân, bên vườn cây ăn trái, nhằm cảm giữ những người khách đến quá sớm, thường là nhậu với vài miếng thịt gà, đồ lòng đơn sơ, nhất là không có những món hoang dã như rùa, rắn. Vài món đặc sản như chả cua, gà quay, cà-ri, heo quay bánh hỏi có thể dọn cúng ở gia đình nửa quê nửa chợ.

Gần như tuyệt đối không cúng những món đồ chế biến sẵn, đựng trong hộp, lắm gia đình vì hoàn cảnh đã đặt buổi tiệc giỗ ở nhà hàng, đến giờ, nhà hàng đem đến, như vậy mất vẻ nghiêm túc. Trường hợp này, người trong gia đình nên tự pha chế một vài món, như khổ qua

hầm thịt, thịt kho để cúng trên bàn thờ, còn những món đặt ở nhà hàng thì chỉ để dành đãi bạn bè.

Theo sự quan sát của chúng tôi, gần như vắng mặt món mắm. Ở phía Nam, phải chăng đó là dấu ấn của người Chăm, người Khơ-me, người Việt chỉ muốn giữ những gì thuần túy của ông bà từ nhiều thế hệ trước, chúng tỏ gia đình mình đã ổn định, có nề nếp chớ không còn ở trong thời kỳ du canh du cư lúc mới khẩn hoang.

2. *Món ăn cơm*: Cơm ngày hai bữa, theo lệ Việt Nam. Ăn mặn uống đậm, tùy hoàn cảnh địa phương và mức sống gia đình. Định hình nhất vẫn là canh chua, cá kho, hai món này mãi đến nay vẫn còn đứng vững - qua thế kỷ thứ XXI. Canh chua nấu với trái me chín, đặc sản vùng nhiệt đới. Theo khẩu vị của người lớn tuổi, việc quan trọng nhất là người đứng bếp cần điều tiết cho hài hòa, húp một chút nước canh chua đang sôi, nhủ thầm bốn tiếng: chua, cay, mặn, ngọt. Không để cho vị chua lấn vị cay, không quá mặn nhưng cái hậu thì ngọt. Tùy địa phương, lựa loại cá nào rẻ nhất mà mua, như cá tra sông rạch thiên nhiên hoặc cá lóc ở đồng ruộng, nước ruộng có chút ít phèn, ngon đặc biệt là cá ở rừng tràm. Cá lóc to con quá, thịt có thớ, không ngon; ngược lại, cá còn non thịt ăn nhão. Cá tra, cá bông lau, lựa con không quá lớn. Cá ba sa có ba lớp mỡ sa ở bụng, mỡ nhiều nhưng ăn không ngán như mỡ heo. Những món độn thường là cọng bạc hà, giá, đậu bắp, nhưng không nên độn quá nhiều, sau này thêm cà tô-mát, tùy khẩu vị. Canh chua phải đậm đà để giải nhiệt, nhất là vào mùa nắng. Buổi trưa, vì uống nước quá nhiều nên khó “nuốt cơm”. Húp canh chua vào

thấy tron cổ, thềm ăn. Khẩu vị thường thay đổi. Nhiều người chê cá lóc vị lạt, cũng như cá tra, cá bông lau cũng lạt. Vì vậy, có người nấu “súp” xương heo pha vào nước canh chua, pha lén, người ăn thấy như ngon hơn và nên có ớt, loạt ớt to, xắt từng lát khá dày. Nhiều người lại thích ăn canh chua chấm với nước mắm nguyên chất, hoặc cầu kỳ hơn, chấm với muối ớt.

Cá kho, hay gọi là cá kho tộ, ban đầu là kho trong cái mẻ kho, nôm na là cái tô bể ngoài vảnh, dùng kho cá kiểu tạm bợ, lấm khi để trên than lửa của cái cà-ràn. Ăn còn dư cứ để dành, hôm sau ăn trở lại. Cá kho trong tô thường là cá vụn của nhà nghèo, ăn còn lại, tiết kiệm nhưng nếu có nước mắm ngon, kho tới lui nhiều lần thì nước mắm cá biển sẽ hòa quyện với cá kho, toát lên hương vị đặc biệt. Vì tô bể, phải để nghiêng nghiêng trên than lửa, không nhiều nước. “Thạch sùng còn thiếu mẻ kho”, phải chăng đó là cái tô bể để kho cá vụn, hôm trước ăn còn dư, cứ để dành, nếu không còn cá thì còn nước sền sệt trong tô dùng đũa mà “quệt” cũng ăn tạm được bữa cơm nghèo. Muốn được ngon, nên bỏ nhiều tiêu sọ.

Nước mắm ngon, đem kho cho đặc sệt, quyện với cá thì ngon gấp bội, phải là cá đồng để hài hòa với nước mắm cá biển, đậm đặc.

Canh chua với cá kho tộ quả là hài hoa, cả hai món đều cay. Sáng kiến kho cá đồng, đặc biệt là cá rô với nước mắm ngon, trình bày trong kiểu bát bằng gốm thô đem đũa (cái mẻ kho) được thay thế bằng cái tộ, mặt hàng sẵn ở lò gốm cho có vẻ sạch sẽ; lần đầu tiên đầu từ sau năm 1960 ở quán Cây Dừa, đường Lê Lai, gây sự hấp

dẫn đối với khách sành điệu Sài Gòn rồi phổ biến trở lại các tỉnh phía đồng bằng. Lý tưởng nhất là lựa cá rô ngon, còn tươi, chưa có cá rô mập béo thì tạm kho cá trê, cá lóc. Theo “điệu nghệ”, bữa cơm ở quán được giới thiệu trước với vài món ăn chơi, như gỏi ngó sen và bao tử heo. Ăn cá kho, lắm người đòi thêm dưa cải.

Vẫn là món ăn cơm thường lệ trong gia đình còn mắm chung, tép kho, hoặc món bí rợ (bí đỏ) hầm với nước cốt dừa. Có thể dùng món cá trê nướng chấm nước mắm gừng, thêm canh bí đao nấu thịt heo, canh bầu nấu với cá trê, cá bống kèo kho (miền nước lợ). Cá tôm đa dạng, vừa cá biển, vừa cá đồng giúp cho bữa ăn của giới bình dân tạm gọi là “qua buổi”, thí dụ như cá chột, cá linh kho tiêu làm thức ăn chính yếu. Lại còn món cá khô, thí dụ như khô cá lóc, khô cá tra, cá đuối ăn thêm chút ít cho vui miệng.

Cá biển có thực đơn riêng, tùy vùng, thêm tôm cua ngày nay giá quá cao. Nói chung cá biển rất ngon, nhưng đòi hỏi cách pha chế thích hợp, trừ trường hợp cá thu kho, thì cá biển chỉ ăn ngon ở lửa đầu, nếu dư, để dành hâm nóng lại thì mất hương vị. Bởi vậy, ta thấy nhiều miền biển vẫn thềm thịt heo, thịt bò, cá đồng, cá vùng nước ngọt.

3. *Món nhậu*: Nhậu là tiếng thanh, không gợi ý thô tục; xem tự vị của Huỳnh Tịnh Của năm 1896, *nhậu* ghi là uống! Ăn nhậu tức là ăn và uống, “nhậu rượu” là uống rượu và “nhậu nước” là uống nước. Uống rượu chẳng có gì xấu, chỉ xấu khi đến mức thái quá, lãng phí tiền bạc và sức khỏe. Ngày nay, quán nhậu mọc lên khá nhiều, nơi



sang trọng, nơi giá cao thì xung là “nhà hàng đặc sản” để gọi vẻ văn minh và đạo lý. Ở thôn quê, tiệc nhậu là chuyện bình thường, giữa bạn thân với nhau, sau mùa gặt hái thành công, chăn nuôi có lợi (như đàn vịt, ao cá...). Nhậu ngoài sân, ngoài vườn, lấy khung cảnh mát mẻ thiên nhiên làm bối cảnh, đồng thời cũng tránh sự tò mò của trẻ con, sợ gây tác hại. Nhậu phải có rượu nhưng ở Nam Bộ, rượu không quan trọng bằng “mồi nhậu”. “Mồi nhậu” đơn giản như một con vịt luộc, hai con cá lóc, chủ nhà thường tự trọng, không muốn làm phiền vợ con nhà. Món ăn phải gọn, một món là đủ, để thưởng thức hương vị của món ấy mà thôi. Thí dụ như thịt chuột không thể nhậu xen với thịt rắn, cua. Nhậu đòi hỏi hài hòa hữu cơ giữa rượu, món ăn, cọng rau, nước chấm, dĩ nhiên có bạn tri âm, tri kỷ. Người này thích ba khía, trái me, người kia thích con cua lột đầu mùa, có kẻ nhớ và thèm món cua đồng xào với cọng lá mai đàn, lại thèm mắm sống với xoài chua đầu mùa.

Món ngon đệ nhất, đến bậc vua chúa còn thèm là “con đuông chà là”, chữ gọi “hồ đa tử”. “Hồ đa” là cây dừa rừng, tức cây chà là hoang dại miền nước mặn, giống như cây rau trồng kiếng, trái nhỏ tằm hái để ăn trầu nhưng bên trong cổ hũ (đọt non), đến mùa sau tết thường có đuông. Con đuông này nhỏ hơn đuông ăn đọt dừa, trứng đẻ vào bẹ lá non, lớn lên nở ra con đuông (như con nhộng) dừa rừng. Phải bắt con đuông này trước khi nó nở ra con bướm. Đuông to và mập, mỗi đọt cây chà là chỉ có một con đuông mà thôi. Đem đuông nướng trên vỉ sắt cho héo rồi ăn, chấm nước mắm nhĩ nguyên chất. Con đuông non béo ngậy vì tăng trưởng ăn rỗng cổ hũ cây chà

là. Nay thấy ở vài quán nhậu bày bán với giá 8.000 đồng/một con!

Các món nhậu vừa sang trọng, vừa dân dã này kể không hết, lắm khi quái đản, ít phổ biến. Vũ Bằng (đã quá cố) ghi lại các món lạ, có thể có, nhưng lắm khi không phổ biến, nào đem miếng thịt bò tươi treo ở vườn quýt, cho kiến vàng bu lại, “đái” vào, nước đái con kiến vàng khá chua, vì vậy mà tác động nhanh, khiến thịt bò sống trở thành thịt tái! Cháo cóc khá nguy hiểm, ăn có thể ngộ độc nếu gặp một loại cóc gọi là con kiết. Cháo dơi, thêm máu con “dơi quạ” ở các cù lao sông Cả, hoặc ở ven rừng được khen là ngon và bổ vì đỏ tươi màu hồng huyết cầu. Ngày nay, món nhậu bớt cầu kỳ hơn, có thể là con chuột mập béo đầu mùa, sống ngoài đồng lúa chín, chuột khá sạch sẽ, trời sa mưa, chuột ăn toàn cỏ non, không như chuột ở cống rãnh thành phố. Chuột rô-ti ăn với xoài chua đầu mùa bằm nhỏ, vị chua sẽ đánh tan mùi hôi chuột. Lại còn món tép sống lột vỏ, chấm vào nước dứa tươi, nước dứa làm biến đổi màu con tép sống, trông đỏ hồng như vừa luộc. Món nhậu thời kinh tế thị trường phải mang tính phổ biến, ít nhất cũng nên tiếp thị thành công ở Sài Gòn, nơi tập trung dân nhậu sành điệu của cả nước và Đông Nam châu Á. Nhiều người thích nhậu với mắm tép thịt heo luộc xắt mỏng (kiểu Gò Công). Dám treo bảng hiệu lắm người làm giàu nhờ món lẩu mắm: mắm kho, lấy nước cốt, mắm sôi lên, bốc mùi thơm (hoặc không thơm, khó ngửi), lại thêm thịt xắt mỏng luộc, cá ba sa... nấu chung trong cái lẩu, múc ra ăn tùy thích. Mục đích của người ăn lẩu mắm là tận hưởng các loại “rau rừng” với mùi vị chát, đắng, lại còn món ăn cho mát lưỡi như bông

súng, lá tai tượng, cọng bông súng xốp, rút nước mắm kho. Có người đếm thử, thấy lẩu mắm ăn với trên 20 loại rau rừng khác nhau, nào đọt xoài, đọt chùm ruột, đọt chiếc hoặc bưởi chua. Ăn nhiều loại rau hoang là dấu ấn thời khẩn hoang xa xưa, thấy chát, đắng hoặc chua là bảo đảm “không chết”, thí dụ như đọt cơm nguội, cọng rau dừa chỉ. Lẩu mắm là món ăn tập thể, năm sáu người bạn quây quần chung quanh cái lẩu (lô, tiếng Quảng Đông, cái lò lửa), thêm bún, cơm là no, dĩ nhiên có rượu. Nay bày thêm lẩu cá bông kèo, lẩu cá trên trắng, trong tương lai, có lẽ còn nhiều thứ lẩu khác kết hợp với nhiều nguyên liệu hoang sơ, đơn giản mà độc đáo. Con lươn làm lẩu canh chua nay vẫn chưa lỗi thời, ếch thì chiên bơ, rắn thì ngày càng đắt tiền. Xưa nổi danh hiệu “Tri Kỳ”, uống máu rắn pha rượu Tây, ăn món rắn xào, rắn nấu cháo đậu xanh. Lại còn con cá chìa vôi vùng nước lợ Nhà Bè, ăn tại chỗ với bạn bè cũng ngon như con cá chẽm. Món cháo vịt Thanh Đa nổi danh từ lâu, giá bình dân. “Lươn, rùa, ếch, rắn” là bốn món hoang dã nhắc lại thời khẩn hoang xa xưa, sang trọng hơn thịt bò, thịt gà. Nay lại bày ra món cua rang me, thịt bò “tùng xẻo”, gặm lại không mới lạ.

Bánh xèo không để ăn sáng nhưng là ăn buổi chiều, buổi tối thay thế cho cơm. Bánh xèo trở nên to, nhiều nhân bên trong, bán giá cao, kiểu bánh khoái của Huế cải biến. Nên kể thêm những loại chè, như chè khoai môn nước cốt dừa, chè hột sen, chè đậu xanh đường cát (gọi tàu thung, đậu và đường, tiếng Quảng Đông phiên âm lại).

Các món ăn còn thay đổi, gặm lại tự thân nó, món nào cũng ngon nếu thỉnh thoảng ta muốn ăn trở lại một lần.

Lâm Ngữ Đường bảo: “Tình yêu đất nước là sự thương nhớ, thèm thuồng món ăn mà cha mẹ cho mình ăn lúc mình nhỏ tuổi”. Phải có không khí bờ sông từ rạch, quán lợp lá, cần nhất là bạn tri âm... Ăn để thư giãn thời buổi nhiều lo âu, buồn vui lẫn lộn.

### Ấm thực với người dân đồng bằng sông Cửu Long

Vùng đồng bằng sông Cửu Long tức là vùng Tây Nam Bộ được xem là đồng bằng lớn và màu mỡ nhất Việt Nam, cũng là vùng đất hội tụ các nền văn hóa của các dân tộc khác nhau, chủ yếu là người Việt, người Hoa, người Kh'mer và người Chăm.

Ở khía cạnh ẩm thực, do sự giao lưu mà cư dân đồng bằng sông Cửu Long đã tiếp nhận và tạo được những tập quán chung. Có những nét thật là lý thú. Trước hết là ở lễ vật hỏi, cưới. Với cả bốn tộc người, trầu cau luôn được xem là lễ vật đặc trưng, là nghi thức quan trọng không thể thiếu trong các lễ hỏi, lễ cưới, mặc dù với người Chăm theo đạo Hồi không thừa nhận trầu cau; người Trung Quốc, từ một số tộc người gốc Bách Việt cổ đại, người Hoa ở Quảng Đông, ở Triều Châu cũng không ăn trầu.

Uống trà cũng được các tộc người Tây Nam Bộ ý thức là một loại đồ uống tốt, lành, mặc dù có thể pha chế, dùng cốc tách to nhỏ khác nhau, song trong sinh hoạt hàng ngày, khi tiếp khách, người ta luôn bày tỏ sự trân trọng bằng những ấm trà ướp ngâu, nhài hoặc ướp sen.

Trong ăn uống hàng ngày, những đồ gia giảm, dân Tây Nam Bộ thường dùng nước mắm và các loại mắm

khô. Người Hoa vốn quen dùng xì dầu, nước tương nhưng ngày nay nước mắm đã là thức quen sử dụng. Đặc biệt trong ẩm thực, người ta thích dùng chất béo vắt từ cùi dừa khô, vốn là thói quen của người Kh' mer. Chất béo này có thể thay sữa khi nấu cari, hoặc kẹo dừa, bánh phồng sữa, có thể thay dầu mỡ để chiên, xào, nhất là khi nấu các món chay. Cũng có thể thay chất béo này trong nước dừa xiêm để kho thịt, rim tôm, nấu chè, làm bánh,... Phổ biến và đồng nhất ở các dân tộc đồng bằng sông Cửu Long là thức cúng bằng gạo tẻ và nếp, tất nhiên có những chế biến, như người Việt cúng bằng cơm, cúng bánh ít, bánh tét, người Kh' mer cúng "ansanchruk", "nùm krom" (cũng là bánh ít, bánh tét và xôi cơm được nắm lại gọi là "bai bánh"), người Hoa còn cúng cơm, chè ỉ, bánh tổ, còn người Chăm làm bánh dipagòn (nếp trộn với cốt dừa), cơm trộn bơ, nếp rang bông...

Ăn uống, chế biến thực phẩm là kết quả của môi trường địa lý, sinh thái vùng cư trú. Do đó, mỗi một tộc người lại có những thói quen khác nhau. Người Việt ở đồng bằng sông Cửu Long thích ăn mặn, vì ăn mặn thì ăn được nhiều cơm. Cho nên, món nắm, cá kho, thịt kho, tôm rang rất được quen dùng. Người ta kho cá, thịt vào những chiếc bát sành, bát đất to sau khi đã ướp cá, thịt với nước mắm, nước dừa, mỡ, đường, tiêu, ớt, lá gừng non, gọi là kho tộ.

Do khí hậu nóng bức, bữa cơm ở Nam Bộ không thể thiếu món canh. Người dân hay chan canh vào cơm để ăn. Phổ biến là các thứ canh nấu rau tạp tàng, gồm nhiều



thứ rau vặt ở vườn nhà, canh bầu, canh bí, canh dưa, đặc biệt là món canh chua được nấu với trái hoặc lá me, trái bầu, lá bứa... thức nấu là cá, tôm, nghêu, ếch; những nhà khá giả nấu với thịt gà, cá bông lau, cá lóc. Cũng có khi, không kịp nấu canh người ta lấy nước trà chan cơm.

Trong những ngày giỗ tết, người dân đồng bằng sông Cửu Long thường dùng thịt gà, thịt heo (lợn). Món ăn phổ biến nhất là thịt heo kho tàu, thịt thái miếng to kho nhừ với trứng vịt và nước dừa xiêm ăn với bánh tráng và rau giá muối chua có lẫn hẹ và ớt. Ngoài ra, còn món thịt heo ram, thái sợi trộn với bì ăn với bún hoặc ăn với bánh tráng, bánh tằm hoặc cơm tấm. Cơm gạo mới thơm, dẻo, đương nhiên phải là thức cúng chính, vì đó là vật phẩm chính của cư dân nông nghiệp. Cùng với cơm còn các loại bánh tráng, xôi, bánh tét, bánh ít, bánh dừa, bánh phồng... có đường hoặc đậu, dừa.

Các bữa mời khách dùng cơm của cư dân Nam Bộ luôn là những bữa ăn phóng khoáng, thoải mái. Người ta hay dọn mời những món được xem là đặc sản vùng miền Tây như ăn gỏi: gỏi ngó sen thịt gà hoặc tôm càng, thịt heo; gỏi đu đủ trộn với trứng con sấm; gỏi bưởi trộn khô mực; gỏi hoa chuối với thịt vịt hoặc các loại nem chua, nem ngọt, bánh cuốn, chả giò, thịt bò bảy món, cháo bò, bánh hời thịt quay... Có cái thú trong những bữa ăn này là thực khách tự mình phục vụ, tự tay xé mắm, bốc rau, tự tay chọn thịt cá, tôm cuốn lấy, tự tay nướng con sò, ngắt cọng rau, chọn gia vị cho mình. Tập quán ăn uống của cư dân đồng bằng sông Cửu Long luôn có sự kết hợp hài hòa giữa các thức tạo thành món ăn như:

*"Bí rợ nấu với dứa khô  
Măng le mắm ruốc vật mô sánh bằng  
Canh bầu nấu cá trê ăn  
Cá rô, củ cải tánh hăng ưa nhau.  
Mắm ruốc cùng với xoài chua  
Với đào lộn hột ăn lâu không nhàm.*

Vùng đồng bằng sông Cửu Long cũng có rất nhiều trái cây mà miền Bắc, miền Trung không có hoặc ít có những sầu riêng, măng cụt, chôm chôm, xoài, vú sữa; các loại chuối: chuối cơm, chuối cau, chuối sứ, chuối xiêm, chuối sáp, chuối chà, chuối lá; các loại dứa: dứa cỏ, dứa ta, dứa dứa, dứa xiêm, dứa tam quan; các loại mận hồng đào; mận trắng, mận bông, hồng đào sọc, hồng đào tròn... đặc biệt, cư dân vùng này ưu chuộng trái sầu riêng. Người ta dùng sầu riêng chế biến nhiều món ăn như xôi sầu riêng, kem sầu riêng, bánh bèo, bánh pía, kẹo dứa,... bởi sầu riêng có hương vị đặc trưng. Tất cả những điều trên cho thấy sự đa dạng, phong phú của sản vật miền Tây Nam Bộ trong lĩnh vực ẩm thực.

Người Kh'mer vùng đồng bằng sông Cửu Long sử dụng nguồn lương thực chính yếu là gạo và nếp song cách ăn của họ lại mang yếu tố văn hóa tộc người rất rõ. Những món ăn mà người Kh'mer thích là món chả cá, chả tôm hoặc chả các loại ếch, lươn, rắn. Họ thường băm nhuyễn chung với các thứ gia vị sả, ớt, tiêu rồi gói vào lá mướp, lá măng cầu, lá lốt hoặc một loại lá tên là lá nhàu rồi nhúng bột chiên giòn hoặc nướng ăn. Vào dịp hội hè hay đám cưới, đám phúc, người Kh'mer hay nấu món cari với mít cùng thịt gà, thịt vịt để đãi khách. Món

lẩu gọi là “mò chu pù” đun nước dừa tươi cho sôi, thả vào ít ớt, sả, nêm mắm và mắm cho vừa ăn. Cá lóc cá bông, cùng với rất nhiều rau câu, rau muống, cải bẹ, bắp chuối,... được nhúng vào cho chín rồi vớt ra ăn. Còn món “Xiêm lo nung mờ chót” tức là món bún nước lèo thì không chỉ người Kh’mer mà ai được dùng cũng thấy mê. Tôm, cá được nấu nhừ trong nước, bỏ xương, nêm vào nước lèo có gia vị sả, ớt, mắm được giã nhuyễn hương vị đậm đà dùng chan vào các tô bún, ăn kèm với các loại lá thơm, húng quế, hẹ, bắp chuối. Người Kh’mer thích ăn cay và cũng thích dùng các loại hương liệu kích thích vị giác và tiêu hóa như riềng, tiêu, nghệ, tỏi, sả,... Đặc biệt, họ rất thích và giỏi chế biến các món canh chua. Để nấu canh chua, họ có thể dùng quả me, lá me non, khế rừng, xoài, bứa hoặc mẻ. Mỗi loại canh đều có hương riêng, vị riêng. Ngoài món canh chua, người Kh’mer còn có canh thập cẩm gồm nhiều loại rau nấu với cá hoặc tôm, cua,...

Với người Hoa ở đồng bằng sông Cửu Long nói chung cách chế biến thức ăn giống nhau trên đại thể, nhưng trong từng nhóm, địa phương cũng có những nét khác nhau. Gạo là lương thực chính, nhưng người Hoa còn quen ăn mì bột và chế biến thành mì sợi, mì vằn thắn, bánh bao. Món mì của người Quảng Đông thường nấu với thịt nạc, thịt băm, mì của người Triều Châu là loại mì mặn, trước khi ăn phải chần nước sôi cho nhạt bớt, mì Phước Kiến lại nấu với cá, với tàu hủ và ăn kèm bánh tôm. Món cháo của người Triều Châu rất loãng và nấu vừa chín tới thường được gánh ra đồng. Người ta húp cháo này sẽ đỡ khát và đỡ mệt hơn uống nước. Còn món

cháo của người Quảng Đông lại phải nấu thật nhừ, ăn kèm với thịt tôm, cua, cá và phải có vài lát gừng thái nhỏ.

Món ăn của người Hoa vùng đồng bằng sông Cửu Long rất phong phú và đặc biệt thường mang tính tượng trưng, mang ý nghĩa xã hội đậm nét. Chẳng hạn, các món ăn sinh lễ, người ta đưa vào mâm hai củ sen (ngó sen) vì loại này tiết ra nhiều nhựa tơ kết dính tượng trưng cho tình cảm vợ chồng gắn bó đôi dào. Khi nhà trai đưa lễ vật là một con heo (lợn) quay, nhà gái "lại quả" nguyên cái đầu, bộ lòng và một đuôi heo sau còn cả đuôi nhằm nói lên ý nghĩa có đầu, có đuôi, có lòng, có dạ; có trước có sau của đôi trai gái và cả hai họ. Món cá trong tiệc cưới như cá vo viên xào bông cải mang ý nghĩa hoa đẹp trắng tròn, cá gập nước; món bánh thì có bánh long phụng, bánh phu thê, bánh phát tài,... Để mừng thọ các cụ già, người ta làm bánh đào tiên, bánh trường thọ. Trẻ con ngày đầu đi học, người ta làm bánh dẻo và ép chúng ăn, mong chúng sẽ siêng năng, chăm chỉ, lúc nào cũng ngồi "dính" vào ghế. Rồi còn món tôm lăn bột (tôm phát âm là "há", đồng âm với "hý há tài xìn" - cười to ha hả), món bánh tổ tượng trưng cho niên niên cao thẳng (năm mới tốt hơn năm cũ), món mỳ xào là "xấu mìn": trường thọ, món nắm đông cô là "tung cua" (thành tựu tốt đẹp), món sa lát là "xáng Choi" (có tiền), quả quýt đồng âm với kiệt (cát) chỉ sự tốt lành; rong đen là "pha Choi" là phát tài,...

Với người Hoa, ăn vừa để đảm bảo dinh dưỡng, vừa còn để chữa bệnh, bởi thế tất cả các loại thực phẩm, dù rẻ tiền đều được sử dụng rất có ý thức. Hơn thế ăn uống còn là một nghệ thuật. Bữa ăn dù của nhà nghèo cũng

phải được bày biện gọn mắt, đẹp mắt để người ta thấy phải muốn ăn, thèm ăn. Người Hoa cũng có nhu cầu bữa ăn gia đình cùng quây quần đoàn tụ, vừa ăn, vừa chuyện trò thoải mái, vì như thế cơ thể dễ tiếp nhận, không hại tỳ vị và không hại thần kinh. Đặc biệt, việc uống thì uống trà có thể uống một mình (độc ẩm) nhưng uống rượu thì phải luôn luôn có bạn bè.

Không giống các dân tộc khác ở đồng bằng sông Cửu Long, người Chăm là tín đồ tôn giáo Islam và luôn chịu sự chi phối của tôn giáo này trong việc ăn uống. Trước nhất là theo giáo luật, họ không được ăn thịt heo (lợn). Người theo đạo Hồi xem heo là một con vật ghê tởm, tín đồ nào ăn thịt heo sẽ bị cộng đồng Hồi giáo lên án nặng nề và bị cô lập. Họ chỉ được ăn những con vật không bị giáo luật cấm như gà, dê, bò,... song muốn ăn thì phải do tín đồ Hồi giáo tự tay giết thịt. Họ cất tiết sau khi đọc kinh cảm tạ Allah đã cho người thực phẩm, thịt của nó để con người ăn, còn tiết của nó xin trả lại Thượng đế.

Ngoài tháng ăn chay, tháng 9 lịch Hồi giáo, những ngày khác, người Chăm cũng ăn uống bình thường. Họ thích ăn cá và hay chế biến cá để nấu canh như canh măng, canh thính. Họ thích ăn chua, vị chua lấy từ quả me. Trong các dịp cúng tế, gà luôn luôn là con vật hiến tế bắt buộc và được nấu thành rất nhiều món mang hương vị cari, quế, hồi và phải nấu với các chất béo lấy từ bơ, sữa bò, sữa dê hoặc từ cùi dừa khô. Người Chăm cũng có nhiều món bánh, mứt và bánh ngọt rất được ưa chuộng. Họ cũng có các loại bánh chiên dầu như bánh bông lau, bông hoa, bánh tổ chim, bánh gan tề,...



Người Chăm Islam có tập quán ăn bốc và chỉ dùng ba ngón của bàn tay phải lấy thức ăn. Có lẽ vì thế mà phần lớn món ăn của họ là món khô, trên mâm cơm bày nhiều đĩa hơn tô, bát. Thìa, muống dùng để ăn cháo, ăn canh. Khi ăn không được mút tay, không được bung cao đĩa cơm ngang ngực mà phải để thấp trước mặt, cúi đầu bốc bằng tay hoặc xúc bằng muống. Ngồi ăn họ xếp bằng.

Nói đến ẩm thực vùng đồng bằng sông Cửu Long cần phải đề cập đến một số món ăn dân dã. Đây là những món mà đại đa số người dân miền Tây Nam Bộ không kể tộc người, đều rất thích và rất quen, song đó lại là những món ăn lạ đối với người miền Bắc, miền Trung. Xin kể một vài món ăn như thế.

- Mắm, nước mắm và khô cá: Cư dân đồng bằng sông Cửu Long sống giữa một hệ thống chi chít biển, sông, ao, hồ, mương rạch... được thiên nhiên hào phóng ban tặng nhiều thức hải sản, không chỉ có các loại cá, tôm cua mà còn những nghêu, sò, vọp, hào, vẹm, ốc, rùa, ba ba, cần đuối... Để tận dụng, bảo quản và tích lũy khối lượng thủy sản, hải sản dư thừa, cư dân trong vùng đã chế biến thành các loại mắm, nước mắm và khô cá. Chỉ riêng món mắm đã có nhiều loại rất độc đáo, được xem là đặc sản địa phương như mắm thái, mắm nục, mắm ruốc, mắm ba khía, mắm còng, mắm tôm chà. Mắm ruột cá thuộc loại mắm hiếm được chế biến bằng ruột của loại cá lóc lớn từ một hai kilôgam trở lên. Cũng gọi là mắm ruột còn có loại mắm cá lóc xé nhỏ trộn với đu đủ (có nơi gọi là mắm thái). Mắm nục là mắm muối riêng cá nục nguyên con,

hàm lượng đạm rất cao. Mắm tôm chà là loại mắm đất liền, thơm ngon được chế bằng tôm đất tươi, xay và lọc kỹ, phơi nhiều nắng cho tới khi đặc sệt, có màu đỏ gạch.

Bà con người Kh' mer có một thứ mắm gọi là “prahoc”, nhưng quen gọi là mắm “bò hóc” hoặc “mắm bò”. Mắm có thể làm bằng cả cá đồng lẫn cá biển, được chia thành hai loại: mắm cá nhỏ và mắm cá lớn. Món mắm “bò hóc” được người Kh' mer dùng hàng ngày trong hầu hết các món mặn để kho, chiên, chung có thêm ớt, sả là một món ăn được người bình dân Kh' mer rất mê.

Cư dân đông bằng sông Cửu Long ăn mắm dưới nhiều dạng chế biến. Ăn mắm sống là tự tay lột bỏ da cá mắm, xé thịt cá ăn từng miếng nhỏ với cơm nguội, với ớt, gừng. Mắm hấp cách thủy là mắm chung, mắm có trộn hành mỡ đun trên bếp là mắm chiên. Còn mắm nấu trong nồi lẩu sôi sùng sục ăn với các loại rau ghém là mắm kho. Nước mắm cũng là một thứ mắm, đó là thứ nước được chắt ra từ cá thu, cá nục, cá cơm và cả cá đồng được muối trong các lu vại. Nước mắm giữ vai trò chủ đạo trong việc cung cấp nguồn đạm động vật dinh dưỡng cho người dân, là thứ gia vị truyền thống, hợp khẩu vị và luôn luôn có mặt trong mọi bữa cơm gia đình từ bình dân nhất đến thịnh soạn nhất.

Còn khô cá có mực khô, cá khô. Cá khô có nhiều loại, cá sông có sặc khô, khô tra, khô cá kèo, khô cá lóc, khô cá mè,... cá biển có khô cá gộc, khô khoai, khô đuối, khô gừng, khô cá thiều,... Cá khô dùng làm thức ăn dự trữ, dùng làm mồi nhậu, có thể cứ để nguyên con kho như

thế gỡ ăn, cũng có thể nướng trên than, trên rượu, đó cũng là những món ăn quyến rũ mà dân dã.

- Đường thốt nốt: Là một loại đường được nấu từ quả của cây thốt nốt. Đó là một loại cây họ cau, thân cao to như thân cây dừa, cây cọ, lá xòe như lá cọ có thể dùng làm tranh lợp nhà. Người theo đạo Hồi còn sử dụng lá cây thốt nốt thay giấy để ghi chép vào đó nhiều loại văn tự. Quả thốt nốt nhỏ hơn quả dừa, cũng tạo thành buồng có chứa một thứ nước rất ngọt, mát dịu. Thân cây thốt nốt, ngày nay người ta tận dụng làm cột nhà hoặc các đồ gia dụng như bàn, ghế. Người dân Kh'mer dùng nước thốt nốt cô đặc thành đường, đóng thành khuôn và gói bằng lá thốt nốt. Khoảng sáu lít nước quả thốt nốt nấu được một kilôgam đường. Đường thốt nốt dùng để nấu các món ăn vừa ngọt lẫn vừa mặn nhằm tăng thêm hương vị thơm ngon.

- Đuông (xem thêm ở mục *Món nhậu*): Là một loại giống như con sâu màu trắng ngà, thân mềm nhũn và béo nung núc, dài khoảng ngón tay út. Đó là một thứ ấu trùng sống trong ngọn cây dừa, cây cau, cây chà là, có tên chữ là Hồ gia tử (con vật sống trong cây dừa nhà Hồ - tức là chà là) nó ăn mầm non, tinh túy tươi tốt nhất của loại cây này. Thịt con đuông được xem là một món ăn ngon, nhiều chất bổ dưỡng, người sành ăn thường tẩm bột chiên bơ (lưu ý, con đuông khác với con tuông, tức con lươn, khác với con xa luông tức con chạch - tiếng Kh'mer). Ở miền Bắc có con lụy sống trong thân cây dâu, con lụy sống trong củ khoai cũng na ná như con đuông, người ta bắt con lụy trong cây dâu làm thuốc cho những phụ nữ

sinh con thiếu sữa - tục ngữ có câu *lụy dậu, bầu sữa* là thế, còn con lụy trong ruộng khoai thì không ai ăn. Trong Nam, những người sành ăn còn nghĩ ra cách nuôi con đuông trong cây mía. Họ khoét một lỗ trong thân cây mía, đặt con đuông vào bịt kín lại. Một thời gian sau, khi đuông ăn hết lõi mía và mập lên, thịt sẽ thơm và ngọt, người ta chẻ mía, lấy ra làm thức ăn xem bổ như đông trùng hạ thảo.

- Thịt chuột, thịt dơi, thịt rùa, thịt rắn: Là những nguồn thực phẩm được ưa thích của cư dân đồng bằng sông Cửu Long. Chuột đồng sinh sống ở những vùng có đồng lúa bát ngát như An Giang, Tiền Giang, Sóc Trăng, Cần Thơ,... Vào những tháng đầu mùa mưa, chuột ở trong cỏ, người ta cắt cỏ chung quanh, chừa ra một vùng ở giữa để cỏ lập chuột, dùng bao bì hay vải nhựa vây quanh và hun đốt cho chuột chạy vào số một miệng bao mở rộng. Thế là có một nguồn thực phẩm. Mùa lúa chín, thịt chuột đồng rất béo vì ăn no nê lúa. Nó cũng là một nguồn thực phẩm sạch vì không ăn tạp như chuột cống, chuột nhà. Chuột đồng là nguồn sản vật cung cấp nhiều món ăn phong phú cho cư dân vùng miền Tây. Thịt chuột có thể xào với lá cách, có thể nấu thịt chuột canh chua, chuột hấp xé phay, chuột rôti, chuột khía nước dừa, chuột xào lăn, thậm chí có cả mắm chuột và khô chuột nữa.

Dơi cũng được xem là một thức ăn ngon. Người sành ăn thường ca tụng món dơi nấu cháo đậu xanh, thịt dơi băm viên ướp sả, rôti nước dừa hoặc xào lăn,... Dơi có nhiều loại, dơi sen, dơi quạ, dơi hương, đều có thể ăn thịt được. Dơi sống ở những vùng không gian rộng thoáng

chuyên trồng trái cây, vì đó là nguồn thức ăn chính của nó. Người ta đồn rằng, huyết dơi là một món ăn quý, bồi bổ sinh lực, nếu hòa với rượu còn có tác dụng hạ nhiệt, sáng mắt.

Thịt rùa, thịt rắn cũng là món ăn dân dã và phổ biến. Bất được rùa (quý nhất là thứ rùa vàng sống trên cạn), người ta đem rang trong nồi muối hoặc nướng lên cho thịt săn chắc, sau mới cạy mai, bỏ ruột, lóc thịt làm món xé phay, cuốn ăn với bánh tráng kèm đậu phụng (lạc), rau răm và chấm nước mắm ớt, tiêu. Người ta còn “khìa” thịt rùa trong nước dừa hoặc nấu “ragu”, trứng rùa cũng là món ăn bổ, nhiều đạm. Còn rắn thì loại có nọc độc, càng độc bao nhiêu thì thịt của nó càng lành, càng mát bấy nhiêu. Dân trong vùng thường chặt từng khúc thịt rắn nấu với cháo đậu xanh hoặc xào khô với vỏ quýt, đọt măng cầu xiêm, ăn với bánh tráng. Rượu rắn cũng được xem là một đặc sản.

Các loài vật có thể dùng làm thức ăn như cóc, ếch, cá sấu, ong non, dế cơm,... cũng được người dân chế biến để làm món ăn. Những món ăn vừa kể trên có thể xem là những món ăn kỳ lạ. Có lẽ người dân Tây Nam Bộ vừa muốn tận dụng nguồn sản vật lạ lùng, phong phú của Trời ban cho, cũng có thể người dân đã tích lũy được kinh nghiệm thực tiễn, nhận thức được giá trị đích thực của nguồn sản vật đó. Cũng có thể do tâm lý hiếu kỳ, thích thử nghiệm của những người đi khẩn hoang? Dù ý thức hay chưa ý thức rõ ràng, những người dân đồng bằng sông Cửu Long cũng đã góp phần làm phong phú cho một nền ẩm thực của dân tộc.



#### IV. NHỮNG HỘI THI TÀI NẤU NƯỚNG

##### Tắt đèn, đốt đuốc, đội xôi

Đây là cổ tục của làng Ném, Võ Giàng, Bắc Ninh. Tục này diễn ra vào đêm mùng 5 tháng giêng, khoảng lúc chín giờ tối. Chính ra đây là cuộc thi thổi xôi giữa hai giáp. Thổi xôi ngay trong đình.

Gạo nếp dùng để thổi xôi là thứ nếp thơm, hạt to, sàng sảy thật cẩn thận. Lúc hai giáp thổi xôi, trong đình đèn nến sáng trưng. Đại diện của hai giáp đều cố gắng thổi sao cho xôi của mình xong trước. Giáp nào xong trước, đổ xôi ra nong, rồi lệnh cho dân hàng giáp tắt hết đèn nến trong đình, khiến cho giáp kia không còn ánh sáng để tiếp tục nấu chõ xôi của mình. Đèn tắt xong, người của giáp thắng cuộc đội nong xôi chạy quanh đình, để trình làng. Đi theo nong xôi là mấy người cầm đuốc, tiếp theo họ là dân hàng giáp ồ ạt chạy theo để chia cái vinh dự thắng cuộc của giáp mình. Làng có tặng giải cho giáp thắng cuộc.

##### Thi cỗ

Vào đêm hôm rã đám hội làng, làng Thị Cầu (Võ Giàng, Bắc Ninh) có tổ chức cuộc thi cỗ. Làng có bốn giáp, con trai các giáp từ 18 đến 20 tuổi được cử đi rước thần và chính họ được phép dự hội thi cỗ.

Thi cỗ là của trai tân, nhưng làm cỗ lại là công việc của các thanh nữ. Cô gái nào có anh hoặc em trai dự thi cỗ, đều phải lo tới mâm cỗ thi. Các bà mẹ trong làng thường kén chọn con dâu qua các mâm cỗ này. Hội đồng chấm cỗ do dân làng cử ra. Khi chấm các vị chú ý tới sự

tinh khiết sạch sẽ và sáng tạo các món ăn. Các thiếu nữ cần có sáng kiến chế biến những thổ sản trong vùng tạo nên những món ăn hấp dẫn. Ngoài ra còn phải chú ý tới cách trình bày mâm cỗ mỹ thuật.

Cuộc thi cỗ được chấm vào sau lễ cúng thần buổi tối. Các chàng trai gánh cỗ ra từ lúc trời còn sớm, cỗ giáp nào xếp riêng ra giáp đó. Cỗ chấm riêng cho từng giáp và cũng xếp hạng cho từng giáp. Khi hội đồng thi chấm cỗ, những chàng trai thi cỗ cũng đi theo. Sau khi xem xét hết các mâm cỗ của bốn giáp, hội đồng mới họp bàn và tuyên bố giải nhất cuộc thi và thứ bậc của mỗi giáp.

Tục thi cỗ đối với dân làng đôi khi cũng kéo theo sự tốn kém. Những gia đình phong lưu nhân dịp này khoe giàu với dân làng qua những mâm cỗ sang, đối với đa số gia đình, đây chỉ là một dịp để các con em cố gắng trong việc bếp núc, tự tạo lấy món ăn bằng những sáng kiến riêng. Cách bày biện, trang trí mâm cỗ cũng chứng tỏ sự khéo léo của các thiếu nữ trong làng.

### **Thi đồ xôi và thổi cơm**

Đây là một trong những môn thi để tuyển nữ quan ở thôn Hạc Đình, Hoàng Hóa, Thanh Hóa. Cuộc thi bắt đầu từ sáng tinh mơ ngày giáp tết. Hàng năm dân làng phải tuyển 48 (trong số hàng trăm) trinh nữ cho hội đền Mã Cương.

Sau tiếng trống lệnh, mỗi nữ thí sinh xuống một thuyền thúng trên đầm Giang Đình, mang theo kiềng, nồi chõ, gạo nếp, gạo tẻ cùng rom ướt và bã mía tươi. Các cô chèo thuyền ra giữa đầm, chuẩn bị bếp, vo gạo để chờ

lệnh bắt đầu cuộc thi. Sau tiếng trống lệnh mới được nhóm lửa, các cô thổi cơm hay đồ xôi trước tùy ý, miễn là xong sớm để chèo thuyền vào nộp cơm và xôi cho ban giám khảo. Xong trước, nhưng cơm, xôi phải ngon dẻo thì mới đạt điểm cao.

Khó khăn đối với các cô là ở chỗ nhóm bếp thổi lửa, phải giữ sao cho thuyền khỏi chòng chành, bếp lửa mà hướng ra phía gió thì dễ tắt. Các bà mẹ đã dạy các cô cách thức nhóm lửa bằng mỗi ước, thổi lửa mỗi khi bếp tắt, cách chọn hướng kê bếp theo chiều gió, giữ lửa cháy đều hòa, cách ước lượng thời gian. Các cô đốt những nén hương và trông theo những đoạn hương cháy để biết nồi cơm, chõ xôi đã vừa chín chưa.

Nếu gặp mưa phùn gió bắc, các cô sẽ trải qua một cuộc thi vất vả; còn nếu như mưa nặng hạt thì các cô sẽ được lên bãi Giang Đình trú tài dưới những mái tranh.

Cuộc thi diễn ra suốt buổi sáng.

### **Thi làm bánh**

Trong việc tuyển nữ quan ở làng Hạc Đình, Hoàng Hóa, Thanh Hóa có lệ thi làm bánh. Mỗi nữ thí sinh phải làm vài ba thứ bánh theo sáng kiến của mình. Bánh có thể làm bằng bột gạo hoặc bột lọc và chế hóa tùy theo ý muốn và tài năng của các cô. Các cô lại phải đặt tên cho thứ bánh mình làm,

Thường thì công việc đặt tên này do các ông, cha đã tìm chữ đặt trước cho các con. Ví dụ, bánh *Song phương tề phi*: hai con phương cùng bay - chiếc bánh có thể to bằng cái mâm, bột lọc trong suốt, duy có hai con phương

hình đang bay có nhân đậu xanh làm nổi hình phượng nằm trên mâm bánh. Đại để các kiểu bánh đều mang những tên cầu kỳ, dùng các thứ hoa, các loài chim, tứ linh hoặc các điển tích để cho tên thật đẹp.

Tên đẹp mà bánh lại phải ngon mới được làng lựa chọn.

### **Uống rượu**

Khi xuân sắp về, làng Yên Đỗ (Hà Nam) có tục uống rượu để kén rượu ngon. Sau cuộc thi thơ nhân dịp cuối năm của dân làng, những người trúng giải đều được mời dự cuộc nếm rượu ở Tường Đền cùng các vị bô lão trong làng để kén rượu ngon nhất dùng vào việc tế tự đầu năm... Trong việc kén rượu, vô tửu bất thành lễ, nhưng thận trọng kén rượu ngon để cúng thần, có lẽ chỉ ở làng Yên Đỗ mới có.

### **Thi làm cỗ**

Trong lễ hội thôn Hạ Kỳ, xã Nghĩa Thịnh, huyện Nghĩa Hưng, Nam Định có tục thi làm cỗ.

Trước ngày hội, bãi trước đình được sửa sang bằng phẳng làm thao trường. Trong bãi trồng một cây chuối hột cao, trên ngọn có treo một bì thóc tám. Một bên đặt một cối xay thóc, một bên đặt một cối xay gỗ có suốt luôn cây mây để kéo ra lửa. Một chuồng nhốt chim bồ câu, một chum lớn thả cá chạch. Trên bãi có vẽ những vòng tròn, đường kính khoảng hai mét.

Đơn vị thi là hai giáp của hai thôn: thôn Tiến và thôn Hậu. Một giáp cử ông Thổ công, một giáp cử bà chúa Lót. Thổ công đội mũ võ, áo đại trào, đi hia (không mặc

quần dài). Bà chúa Lốt chít khăn vuông mỏ quạ, áo cánh, mặc váy, ngồi trên thớt dưới cối xay cùn, tay nắm ngồng cối. Có bốn thanh niên lực lưỡng mang cờ quạt, khiêng chiêng trống, đàn sáo rước từ nhà ông giáp chỉ ra trước bãi đình. Ông Thổ công công kên bà chúa Lốt lấy bì thóc ở ngọn chuối xuống, đổ thóc vào cối xay, xay thành gạo, chia cho hai đon vị thổi cơm. Ông Thổ công kéo co mạnh ở cây gỗ để lấy lửa, sau đó thả đôi chim bồ câu bay ra cánh đồng rồi đuổi bắt. Một số người thò tay vào chum bắt chạch đem về cho đội làm cỗ.

Cỗ làm xong, cùng rước với hai nồi cơm vừa đi vừa thổi. Cách thổi như sau: ba người mũ măng, cân đai, một người mang cây tre đục, uốn làm cần đeo nồi cơm đưa về phía trước, hai người cầm đuốc múa ở hai bên để nồi cơm sôi và cạn nước, sao cho đến khi đám rước ra đến sân đình là nồi cơm đã chín. Khi đặt mâm cỗ lên nhang án, là xới cơm cúng ngay. Giáp nào cỗ làm khéo, cơm thổi ngon là được giải.

### **Thi nấu thịt, ăn thịt**

Ở Thanh Uyên và Xuân Quang (Phú Thọ) vẫn còn đền thờ Cao Sơn Phúc thần và Quý Minh Đại vương. Hàng năm ở đây đều mở lễ hội tế thần.

Trong lễ hội có một tục lạ là tổ chức cuộc thi vừa chạy vừa nấu, vừa ăn thịt. Mỗi giáp trong làng cử ra một đội chín người. Thịt lợn lột da, bốn người nắm bốn góc da lợn làm nồi, đổ nước vào. Năm người kia cầm năm bó đuốc thay nhau tiếp lửa cho nồi da nấu thịt. Các đội theo lệnh trống hiệu cờ vừa chạy, vừa nấu. Đội nào về đích mà nấu được chín thịt thì được bày lên bàn thờ thần Cao, Quý.



Hội làng này nhắc nhở dân gian ngàn năm sau nhớ đến cuộc hành quân thần tốc của hai vị thánh anh linh của làng mình, giúp Tản Viên đánh giặc.

### **Thối cơm thi hội Tích Sơn**

Trong kỳ hội đầu năm, làng Tích Sơn (Tam Dương, Vĩnh Phúc) có tục thối cơm thi. Nồi cơm dự thi tuy nhân danh là thanh niên trong hai giáp, nhưng nấu nồi cơm lại chính là các bà, các cô đảm nhiệm.

Theo lệ làng, trai làng cho đến 40 tuổi phải thối mỗi người một nồi cơm, mang tới đình trình với các cụ và các quan viên. Là người làng, nhưng phải là những người đã vào làng, nghĩa là đã nộp lệ hương âm để ghi tên vào sổ làng, mới được dự thi.

Để thối cơm dự thi, mỗi người đều mua một chiếc nồi đất mới, vì thối loại nồi này thì mới giữ được mùi thơm thuần chất của lúa gạo. Cơm được thối ở nhà, các bà, các cô phải dùng hai chiếc nồi, một cũ một mới, và cũng phải có hai bếp: một bếp lửa, một bếp than. Bếp lửa bắc nồi cũ, bếp than bắc nồi mới. Khi nước trong nồi cũ sôi thì đổ sạng nồi mới (đun than). Nước trong nồi mới sôi lại thì đổ gạo vào. Gạo đã vo sẵn, để ráo nước cho cơm khỏi trương. Vì thối cơm nồi mới than hồng, nên khi chín cơm không bao giờ cháy. Đã đổ gạo vào nước sôi, người thối phải ghé cơm cho đều tay, luôn giữ bếp than hồng cho đến lúc cơm chín. Khi cơm cạn, dùng một chiếc lá mít miết lên trên mặt cho mịn, và như vậy, nồi cơm sẽ chắc như cơm nắm. Muốn ăn cứ việc xắt ra từng miếng. Đây là cách thối cơm mở vung. Thối khéo thì cơm dẻo, mịn và thơm, nồi cũng không ám khói.

Hôm thi, những ai phải thổi cơm đều mang nồi cơm của mình ra đình. Các nồi cơm được xếp thành hàng ở nhà tiền tế, mỗi nồi đều có vung đậy. Ở thành nồi có viết chữ bằng vôi đề tên họ mỗi thanh niên dự thi. Hội đồng chấm thi gồm các cụ và các quan viên, đi xem từng nồi, mở vung xem mặt cơm, nắm tay vào nồi để rõ độ dẻo. Hội đồng soát cơm xong, bao nhiêu nồi cơm thổi khéo đều cho bung đi, đó là những nồi nhất và những nồi nhì.

Những nồi nhất dùng để cúng thần; các cụ và các quan viên được thừa hưởng, một phần để biếu khách. Những nồi khác dân đình ăn với nhau, bốn người một cỗ, mỗi cỗ hai nồi cơm.

### Hội thi thổi cơm làng Cảnh Dương

Hội tổ chức ở huyện Quảng Trạch, tỉnh Quảng Bình. Ngoài lễ tế Thành hoàng và các trò vui còn có hội thổi cơm thi.

Đơn vị tham gia thi thổi cơm là từng tốp bốn, năm người một. Bắt đầu cuộc thi, một người trong tốp cầm một cái đĩa cạn lòng chạy ra giếng cách đình 100m lấy nước về vo gạo; trong khi đó hai thanh niên lực lưỡng dùng hai thanh tre kéo cộ vào nhau đánh lửa; gạo vo xong cho vào nồi, treo nồi lên đầu một cần câu dài. Một người vác cần câu đi trước, người đi sau cầm đuốc nấu cơm; đi vòng quanh sân đình, vừa đi, vừa hò đối đáp, đồng thời để mắt trông con cóc buộc cạnh sân đình không để cóc nhảy ra ngoài vòng vôi quy định. Tốp thi nào vừa nấu cơm chín nhanh và ngon, vừa chặn cóc giỏi là đoạt giải.

### **Hội thi thổi cơm làng Cảnh Thụy**

Hội tổ chức ở xã Cảnh Thụy, huyện Yên Dũng, tỉnh Bắc Giang với rất nhiều hình thức thi thổi cơm.

*Hình thức thứ nhất:* Thời gian thi tính bằng thời gian đốt cháy một nén hương dài 40cm. Tham gia thi thổi cơm là các cô gái chưa chồng, tay bế một em bé chừng bảy, tám tháng tuổi lại phải trông một con cóc. Mỗi cô gái đều cài ở phía sau thắt lưng một cần uốn cong về phía trước để treo niêu đất nhỏ, hai thanh nứa dùng để kéo lửa kèm theo một nắm bùi nhùi, mía nhai lấy bã làm củi.

Những cô nấu nồi cơm chín tới, thơm dẻo, khi đập vỡ nồi đất, có một lớp cháy vàng ôm lấy nồi cơm, “con” không khóc và cóc không nhảy ra ngoài vòng vôi đường kính chừng 30cm là thắng. Sau đó, người ta đem nồi cơm đoạt giải vào đình làm lễ cúng Thổ công, Thần nông và Thành hoàng.

*Hình thức thứ hai:* Tham dự là các cô gái đóng giả làm trai, vừa thổi cơm vừa đi diễu quanh đình, với thời gian quy định của một số vòng úng với thời gian cháy của một hay hai tuần hương. Người dự thi dùng nồi đất, vài ba khúc mía để nhai lấy bã, hai thanh nứa hoặc hai viên đá trắng để tạo lửa. Số lượng người dự thi không hạn chế. Những người đoạt giải phải đảm bảo thời gian và chất lượng nồi cơm.

*Hình thức thứ ba:* Những người tham gia dự cuộc thi cứ hai người một, ngồi trên một chiếc thuyền thúng bơi bằng tay, một người bơi thuyền, một người nấu cơm. Cơm nấu bằng nồi đất buộc vào một cái cần phía trước

mũi thuyền, đáy nồi cách mặt nước chừng 20cm, người dự thi mang theo dụng cụ lấy lửa, thay bã mía bằng đóm. Thời gian cuộc thi kéo dài bằng tổng số thời gian một số vòng thuyền bơi trong hồ, có các hiệu cờ quy định trên mặt nước.

*Hình thức thi nấu cơm.* Tham dự cuộc thi có chừng 20 cô gái tuổi từ 18-20, xinh đẹp, do hàng tổng chọn. Họ họp thành hai nhóm, trong đó một nhóm đóng giả trai, hai nhóm vừa nấu cơm vừa hát đối đáp theo kiểu hát giao duyên trong hội làng. Những người dự thi mang theo nồi đất treo trên cần, mía để nhai lấy bã đun, dụng cụ lấy lửa. Ban chấm thi theo dõi số lần đối đáp của mỗi nhóm. Nhóm nào cơm nấu dẻo, đối đáp hay là thắng.

### **Hội thi thổi cơm làng Cao Đài**

Hội tổ chức ở làng Cao Đài (Mỹ Lộc, Nam Định). Sau các nghi lễ tế truyền thống là rất nhiều hội, trong đó có hội thổi cơm thi. Hội chỉ dành riêng cho các cô gái chưa chồng.

Các cô gái đi chân đất, váy lụa đen, áo tứ thân, đầu quấn khăn màu, yếm thắm, ngang lưng thắt dải lụa màu, mang theo quang, gánh, hũ sành đựng nước, bó đóm vót bằng tre ngâm phơi khô, bụi nhùi rom có dấm lửa, bã mía khô, rá vo gạo, đôi đũa cả vót bằng tre cật đúng quy cách.

Sau trống lệnh, các cô gái, theo nhịp trống, gánh trên vai, đi vòng quanh thao tác các động tác nấu cơm. Gánh trên vai phải thật cân, tay không được giữ đòn gánh; lấy gạo, rót nước từ hũ ra vo; không để gạo rơi, nếu rơi gạo là phạm quy, loại khỏi vòng đấu; rót nước

vào niêu không được rơi một giọt nào xuống đất, nếu không đạt, bị loại; nước nhiều làm cơm nát hay nước ít quá cũng bị trừ điểm và không đạt tiêu chuẩn. Sau hai động tác vo gạo và đổ nước vào niêu, các cô gái phải quay quanh gánh chuyên bếp từ phía sau ra phía trước nồi rồi mới thổi bụi nhùi, hơ đóm và châm lửa; lửa hơ vào trôn niêu đến khi nước sôi mới được lấy gạo từ máng sau đổ vào niêu; từ khi đổ gạo vào nấu cho đến khi cơm chín, chỉ được dùng đũa cả ba lần: lần đầu đảo gạo, lần thứ hai khi cơm sôi đảo cho đều và lần thứ ba khi cạn nước để ghế cơm.

### **Hội thi thổi cơm làng Chuông**

Hội tổ chức ở làng Chuông, Thanh Oai, Hà Nội. Sau lễ tế Thành hoàng là hội thi thổi cơm, luộc gà.

Các cô gái phải trông một em bé chừng 6, 7 tháng tuổi, sao cho đứa bé không khóc, cạnh đó vẽ một vòng vôi tròn to bằng cái nong, thả một con cóc trong vòng vôi, các cô phải giữ để con cóc không nhảy ra vòng. Các cô vừa trông em, vừa giữ cóc, vừa thổi cơm.

Cô nào nấu cơm ngon, dẻo, em bé không khóc, cóc không vượt vòng là thắng cuộc. Thi luộc gà ở Chuông là môn thi dành cho nữ. Yêu cầu của cuộc thi là gà chín tới, không để lòng đào, không mất chất béo, ăn ngon ngọt là thắng cuộc.

Hàng năm nhân dịp hội xuân, làng Chuông còn tổ chức hội thi cơm dành cho đàn ông.

Một loại bếp bắc trên rìa đằm. Mỗi thí sinh ngồi trên một chiếc thuyền nan ở mé bờ bên kia, trong thuyền có



đủ gạo, nước, củi, diêm. Sau hồi trống lệnh, tất cả các thí sinh phải bơi thuyền bằng tay. Bơi thuyền nhỏ bằng tay đối với họ không khó, cái khó là ở chỗ bơi thuyền rồi tay ướt sờ tới củi, tới diêm, làm sao nhóm được bếp. Bếp bắc ở giữa trời, khi có gió rất gay. Bếp trên bờ, người dưới thuyền, vừa giữ cho lửa cháy trong bếp, lại vừa giữ cho thuyền khỏi chòng chành, đầu phải dễ. Có chàng trai mãi thổi lửa, thuyền mất thăng bằng, bị lật úp. Trong trường hợp này, thổi chín được nồi cơm thật là một kỳ công.

### Hội thi thổi cơm làng Đào Xá

Hội tổ chức ở làng Đào Xá (Thanh Thủy, Phú Thọ). Sau lễ tế có nhiều trò vui trong đó có thổi cơm thi.

Cuộc thi tổ chức ngay tại đình làng: bốn bếp bố trí quanh sân, mỗi bếp đại diện một giáp, gồm bốn người: một người cươp gà, một người kéo lửa, một người gánh nước và một người xay giã.

Dụng cụ gồm có một nồi đất nấu cơm, một nồi đồng để luộc gà, một kiềng, một cối xay lúa, một chiếc cốc con làm cối giã gạo, một chày tay, một bó củi (có năm là bã mía hoặc tre già) và dao thớt. Bắt đầu cuộc thi là ba hồi trống, sau đó tùy theo nhiệm vụ trong mỗi bếp, người nhanh chân lên thềm đình cươp gà, người chạy đến giếng Vuông (cách đình làng chừng 300m) để gánh nước, còn lửa phải lấy từ việc kéo hai sợi giang với nhau. Toàn bộ thời gian dành cho cuộc thi khoảng 90 phút.

### Hội thi cổ ở đền Đuối

Hội tổ chức ở Đuối, Phú Lương, Thái Nguyên. Sau lễ tế là hội thi cổ và rước cổ. Cổ gồm hai loại, cổ chay và cổ mặn.

Cỗ chay, phải có đủ sáu loại bánh: Bánh bìa, bánh vôi, bánh khảo, chè lam, bánh rần và bông nổ, mỗi loại bánh đều có quy cách riêng. Các loại bánh đều phải vuông vức, mỗi bề dày mười phân, bánh bông nổ phải to bằng quả bưởi... Bánh được đặt vào tám chiếc mâm đồng, mỗi loại tám chiếc, chia thành tám phần đủ cả sáu thứ bánh.

Cỗ mặn, có hai loại:

- *Cỗ thờ*: Làm để cúng, đồng thời mang hàm nghĩa thi cách nấu nướng và bày soạn sao cho đẹp.

- *Cỗ đại hạ*: Soạn ra để cho trai đình ăn sau cuộc lễ tại đền.

Cuộc rước cỗ vào đền theo một nghi lễ truyền thống: cỗ chay đi trước, cỗ mặn đi sau. Hai quan viên mặc áo thụng và cầm hai lá cờ đi đầu, theo sau là hai chiếc trống nhỏ, hai kèn, một trống cái và một chiêng lớn, đi sau là tám quan viên áo dài xanh đen, đi hàng hai đội tám mâm cỗ thờ, theo sau là phường bát âm... tiến cỗ vào đền.

### Hội thi thổi cơm làng Lào

Hội tổ chức ở xã Định Tường (Thanh Hóa). Sau lễ tế theo nghi thức truyền thống có nhiều lệ, tục, trong đó có thổi cơm thi.

Các nhà tự lo sắm bày vẽ các mâm cỗ sao cho lạ, cho ngon, cho đẹp... và tất cả phải có bánh răng bừa.

Bánh răng bừa làm bằng bột, nhân thịt, gói lá dong nhỏ, sao cho bánh dài, đầu to, đầu nhỏ, giống cái răng bừa, xong đem đồ chín. Cỗ chia làm hai loại: cỗ của nhà có cố lão cao tuổi bày trong đình, cỗ của nhà có lão trung trở xuống bày ở ngoài đồng, đặt ở bãi Nồn (cổng Nồn)

sau làng. Từ sáng, ở đình và bãi bày chiếu, các cỗ ra ngồi lên chiếu nhà mình dùng trà nước. Nhà nào xong cỗ bung ra bày ở chiếu nhà, các con cháu đã ở riêng đều phải có cỗ. Do đó nhà nào đông con cháu thì có nhiều cỗ. Gọi là thi cỗ, nhưng không chấm giải, mà chỉ là một cuộc thi tài giữa các gia đình.

### **Thi cỗ chay ở Lũng Giang**

Hội thi tổ chức ở Lũng Giang, huyện Tiên Sơn, tỉnh Bắc Ninh. Cỗ chay ở đây là cuộc thi tài dựa vào các nguyên liệu sẵn có gồm vùng, đỗ xanh, mật, gạo nếp, dứa, đu đủ, rau cải, rau cần, rau diếp, muống, rau rút, dưa gang, mía, giá đỗ, tương, muối để làm ra các món xôi, xôi nén, kẹo vùng, chè kho, mít đu đủ, mít gừng; các loại nộm (ngọt, chua, bùi, béo), rau mỗi thứ một bát, mỗi mâm một bó mía róc vỏ, tiện sẵn, một quả cam và đĩa bánh gio với đường. Mỗi giáp dọn sáu cỗ, mang ra đình thi, chấm giải.

### **Hội thi thổi xôi làng Ném**

Hội tổ chức ở làng Ném, huyện Tiên Sơn, tỉnh Bắc Ninh. Sau lễ thì có hội thổi xôi thi giữa hai giáp ở đình làng vào chín giờ tối.

Giáp nào thổi xong trước, đổ xôi ra nong, hạ lệnh cho giáp mình thổi tắt hết đèn nến trong đình, một người đội xôi chạy quanh đình là thắng cuộc, có người mang đuốc chạy theo. Trong khi đó giáp kia phải đun thổi nốt trong bóng tối.

### **Thi cỗ ở Thị Cầu**

Hội tổ chức ở Thị Cầu, Bắc Ninh. Sau lễ tế rước là hội thi cỗ.

Cỗ được người nhà gánh ra đình từ lúc gần tối, các mâm cỗ để riêng theo bốn giáp và khi chấm cũng xếp thứ tự cho từng giáp một.

Ban chấm cỗ lần lượt đi xem hết các mâm cỗ, theo sau là các chàng trai dự thi và các cô gái đã tạo nên các mâm cỗ đó. Tiêu chuẩn mâm cỗ đoạt giải không chỉ là các món ăn sáng tạo với vật liệu sẵn có, mà còn bày biện đẹp trông thích mắt.

### **Thờ cơm sống ở Đồng Luận**

Đồng Luận thuộc Thanh Thủy, Phú Thọ vào ngày tế vua Hùng có tục thờ cơm sống, đem ra bát mang lên thờ. Tục thờ này gắn với sự tích vua Hùng đánh giặc đi qua Đồng Luận, dùng chân nghỉ ngơi để ăn cơm. Chưa kịp ăn thì giặc đến, vua và quân lính phải ăn cơm sống để lấy sức đánh giặc. Từ đó ở đây có tục thờ này.

### **Tục làm bánh ở Vũ Lao**

Vũ Lao thuộc Thanh Hòa, Phú Thọ có nhiều sự tích gắn với việc thờ cúng vua Hùng, trong đó có tục làm bánh chay.

Bánh giầy trắng, tượng trưng cho bầu trời; Bánh ướn bằng gạo nếp gói trong hai lớp lá, trong lá cỏn, ngoài lá dong, hình tháp, tượng trưng cho lao động của con người; Bánh nặn, làm bằng gạo nếp ngâm bảy ngày trong nước vôi trong, măng tre và vỏ quả sấu, sau vớt lên để khô, gói trong lá cỏn, luộc kỹ, nén chặt để khi bóc ra bánh có màu vàng tươi, trong, óng ả như châu ngọc.

Tương truyền là các my nương đã làm ba loại bánh này dâng vua cha.

## V. PHƯƠNG NGÔN, THÀNH NGỮ VỀ ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG

- Gái Trần Thương, tương Yên Trạch<sup>1</sup>.
- Khoai lang Triều Khúc, bánh đúc Đơ Bùi<sup>2</sup>.
- Khoai lang làng Đọ, khoai sọ làng Non, lợn con làng Dầm<sup>3</sup>.
- Cơm Văn Xá, cá đầm Soi<sup>4</sup>.
- Cơm đồng Quá, cá đồng Ua, cua đồng Chùa<sup>5</sup>.
- Cơm Văn Giáp, táp Cầu Dền, chè quán Tiên, tiền Thanh Nghệ<sup>6</sup>.
- Đi thì mới gói chổi lè, không đi thì nhớ cháo chè Đình Hương<sup>7</sup>.
- Cốm Nguyễn, ổi bo<sup>8</sup>.

1. Trần Thương, Yên Trạch ở Nam Hà. Con gái làng Trần Thương đảm đang anh hùng. Tương Yên Trạch ngon nổi tiếng.
2. Ở Thanh Trì, Hà Nội.
3. Ở Hà Bắc.
4. Ở Thanh Liêm, Hà Nam.
5. Ở Hà Bắc.
6. Văn Giáp, tên làng bên Quốc lộ số 1, từ Thăng Long xuống phía Nam; Cầu Dền, tên một cửa ô thành Đại La cũ nay là chỗ ngã tư các Phố Huế, Bạch Mai, Đại Cồ Việt, Trần Khát Chân - Hà Nội; Quán Tiên, tên cũ chỉ Cầu Tiên, Thịnh Liệt, trên đường Hà Nội - Văn Điển, xưa có nhiều hàng nước chè; Thanh Nghệ: Thanh Hóa và Nghệ Tĩnh, xưa lái buôn vùng này ra vào đem theo rất nhiều tiền; "táp": món ăn bằng thịt tái.
7. Đình Hương: Địa danh phía bắc thành phố Thanh Hóa.
8. Nguyễn: Làng Nguyễn Xá, Đông Hưng, Thái Bình có nghề làm cốm; Bo: Làng Bồ Xuyên cũng thuộc Đông Hưng có giống ổi bo, hương vị như lè.



- Cơm Nai Rịa, cá Rí Rang<sup>1</sup>.
- Bánh cuốn Thanh Trì, Bánh dì Quán Gánh<sup>2</sup>.
- Bánh giầy làng Kẻ, bánh tẻ kẻ So<sup>3</sup>.
- Giày Gôi, xôi Báng, rượu Hàu<sup>4</sup>.
- Bánh trắng Mỹ Lồng, bánh phồng Sơn Đốc<sup>5</sup>.
- Bánh chưng Cầu Hậu, cháo đậu Quán Lào<sup>6</sup>.
- Nguyên Xá bánh cáy, khoai ráy Động Trung, bánh lọc thật trong Đô Kỳ chợ Quyển<sup>7</sup>.
- Giò Chèm, nem Vẽ, chuối Xù<sup>8</sup>.
- Nem xứ Huệ, quế xứ Thanh.
- Nem chả Hòa Vang, bánh tổ Hội An, khoai lang Trà Kiệu, thơm rượu Tam Kỳ<sup>9</sup>.
- Rượu Đông Lâu, bầu Tri Lai, khoai Tăng Cầu, dưa hấu Yên Bồ, cá rô Phú Nghĩa<sup>10</sup>.
- Rượu kẻ Mơ, cò Mộ Trạch<sup>11</sup>.

- 
1. Cơm xứ Đồng Nai - Bà Rịa, cá Phan Rí, Phan Rang nổi tiếng ngon.
  2. Bánh dì, bánh giầy Quán Gánh thuộc Thường Tín, Hà Nội.
  3. Kẻ: Thuộc xã Thượng Cát, huyện Từ Liêm, Hà Nội; Kẻ So thuộc huyện Quốc Oai, thành phố Hà Nội.
  4. Các đặc sản của các làng thuộc huyện Vụ Bản, tỉnh Nam Định.
  5. Mỹ Lồng, Sơn Đốc là các địa danh thuộc huyện Giồng Trôm, tỉnh Bến Tre.
  6. Địa danh thuộc tỉnh Thanh Hóa.
  7. Địa danh thuộc Hà Nội.
  - 8, 10. Ở Hà Nội.
  9. Ở Quảng Nam - Đà Nẵng.
  11. Kẻ Mơ: Làng Hoàng Mai (Hà Nội); Mộ Trạch (Hải Dương) có trảng cò Vũ Huyền.

- Rượu hũ làng Ngâu, bánh đúc trâu làng Tó<sup>1</sup>.
- Rượu Kiêu Lao, ao Lục Thủy<sup>2</sup>.
- Rượu Vân La, cà Trúc Bút, bún Lộc Hà<sup>3</sup>.
- Tương Nhật Tảo, đào Nhật Tân<sup>4</sup>.
- Cá rô bầu (đầm) Nón kho với nước tương Nam Đàn, gạo thảng mười cơm mới đánh tràn không no<sup>5</sup>.
- Tương làng Búng, thúng làng Roi, bánh đúc, đậu phụ làng nòi Thanh Hương<sup>6</sup>.
- Nước mắm làng Mèn, thợ rèn Cao Dương<sup>7</sup>.
- Nước mắm Vạn Vân, rau cần Kẻ Chúc, bánh đúc chợ Chày<sup>8</sup>.
- Nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn<sup>9</sup>.
- Muối Xuân An, cam Xả Thượng<sup>10</sup>.
- Đậu phụ Thủy Nhai, tú tài Hành Thiện<sup>11</sup>.
- Rau cải làng Tiến nấu nước điều cũng ngon<sup>12</sup>.

---

1. Thuộc Thanh Trì và Thanh Oai (Hà Nội).

2. Huyện Xuân Trường, tỉnh Nam Định.

3. Huyện Duy Tiên, tỉnh Hà Nam.

4. Thuộc Tây Hồ, Hà Nội.

5. Thuộc huyện Nam Đàn, tỉnh Nghệ An.

6. Đều thuộc huyện Vũ Thư, Thái Bình.

7. Ở Tiền Hải và Thái Thụy, Thái Bình.

8. Vạn Vân: Tên một hàng nước mắm ra đời từ năm 1914 ở Hải Phòng. Kẻ Chúc và chợ Chày ở Hà Bắc.

9. Nhút: Mắm muối bằng xơ mít; Thanh Chương, Nam Đàn ở Nghệ An.

10. Thuộc Hải Hậu, Nam Định.

11. Thuộc huyện Xuân Thủy, Nam Định.

12. Làng Tiến: Làng Sen Hồ huyện Gia Lâm, Hà Nội.

- Hành Nga Trại, cải Tiến Mai<sup>1</sup>.
- Hành làng Láng, bánh rán kẻ Thầy<sup>2</sup>.
- Dưa La, húng Láng, nem Báng, tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô đầm Sét<sup>3</sup>.
- Dưa làng La, cà Phúc Khánh<sup>4</sup>.
- Mạ Đơ Bùi, mùi kẻ Láng<sup>5</sup>.
- Thần Huống lấm me, ngọn chè chợ Mết<sup>6</sup>.
- Con khôn thì mua chè Nghè, mẹ bảo chẳng nghe cứ mua chè Bồng Lạng.
- Đắc chúng lấm cau, nhiều rau Quân Hành, Yên Xá<sup>7</sup>.
- Dừa làng Nghĩa, mía làng Tào<sup>8</sup>.
- Cam Xã Đoài<sup>9</sup>, xoài Bình Định.
- Cam Mai Xá, cá An Duyên, tiền An Cự, chũ Trường Uyên<sup>10</sup>.
- Bưởi Đoan Hùng, cam Bồ Hạ<sup>11</sup>.

- 
1. Ở Hà Bắc.
  2. Ở Từ Liêm và Quốc Oai, Hà Nội.
  3. Các làng La ở Hà Đông; Báng tức Đình Bảng, Bắc Ninh, Bần ở Hưng Yên. Láng và Vạn Vân đã chú thích.
  4. Làng La Uyên huyện Vũ Thư, Thái Bình; Phúc Khánh ở ven thành phố Thái Bình.
  5. Địa danh thuộc Thanh Trì và Từ Liêm, Hà Nội.
  6. Đều thuộc Kiến Xương, Thái Bình.
  7. Đều thuộc Kiến Xương, Thái Bình.
  8. Thuộc huyện Hoằng Hóa, Thanh Hóa.
  9. Xã Đoài thuộc Nghệ An.
  10. Mai Xá huyện Mỹ Lộc, các làng còn lại thuộc Vụ Bản, Nam Định.
  11. Ở Phú Thọ và Hà Bắc.

- Biên Hòa có bưởi Thanh Hà, Thủ Đức nem nướng, điện Bà Tây Ninh.
- Ổi Định Công, hồng làng Quang, vàng làng Tó, kéo vó xóm Văn<sup>1</sup>.
- Quýt Bo, bò Sỏi<sup>2</sup>.
- Măng kẻ Hếch, ếch kẻ Chai, khoai Chiềng Mi<sup>3</sup>.
- Bằng vải, Bằng dưa, Linh cua, Tứ bún<sup>4</sup>.
- Dưa hấu, dưa gang là làng Mông Phụ<sup>5</sup>.
- Cá rô làng Cháy, cá gáy làng Chờ<sup>6</sup>.
- Cá rô đồng Giá, rô rá Ngẫu Khê<sup>7</sup>.
- Cá rô Đàm Sét, cá chép Sơn Vi<sup>8</sup>.
- Cá chợ Sáo, gạo chợ Sàng, khoai lang Thọ Lão<sup>9</sup>.
- Gạo Đa Giá, cá Áng Sơn<sup>10</sup>.
- Cua Phụng Pháp, rau muống Hiên Ngang<sup>11</sup>.
- Cua đồng Ngo bằng bò Phúc Mãn<sup>12</sup>.
- Đi ngang về tắt đùng quên dất Kẻ Hạ<sup>13</sup>.

---

1. Các làng thuộc khu vực hợp lưu giữa sông Nhuệ và sông Tô Lịch.

2. Ở Hà Bắc.

3. Đều thuộc huyện Con Cuông, Nghệ An.

4. Thuộc hai thôn Bằng Liệt và Linh Đàm, Thanh Trì, Hà Nội.

5. Thuộc huyện Ba Vì.

6. Thuộc huyện Yên Phong, Hà Bắc.

7. Thuộc Quỳnh Phụ, Thái Bình.

8. Đàm Sét ở Hà Nội; Sơn Vi thuộc Phú Thọ.

9. Ở Duy Tiên và Kim Bảng, Hà Nam.

10. Ở Hoa Lư, Ninh Bình.

11, 12. Thuộc Hà Bắc.

13. Dất, một loài hến nhỏ có nhiều ở hữu ngạn sông La, Hà Tĩnh.

- Tôm he cửa Vích, cá trích Lạch Trào<sup>1</sup>.
- Sò huyết bãi Ngao, thạch cao Đá Trắng<sup>2</sup>.
- Gà Văn Cú, phú Long Điền<sup>3</sup>.
- Gà Tò, mía Tó, ró Tống Văn, khăn lụa Nguyễn<sup>4</sup>.
- Trâu Tà Xá, cá Đồng Meo, heo Yên Dương<sup>5</sup>.
- Chim mía Xuân Phỡ, cá bóng Sơn Trà, kẹo gương Thu Xà, mạch nha Thi Phổ<sup>6</sup>.
- Thịt chó chợ Bè, tro kè làng Đông<sup>7</sup>.
- Vải Lụa Xá, cá đằm Rạch<sup>8</sup>.
- Cá mè sông Mực chắm với nước mắm Do Xuyên, chét xuống âm phủ còn muốn trở viên (về) mút xương<sup>9</sup>.

---

1. Ở Thanh Hóa.

2. Ở Tuy An, Phú Yên.

3. Văn Cú, huyện Ý Yên, Long Điền huyện Nghĩa Hưng, tỉnh Nam Định.

4. Làng Tò (Tò Vang), làng Tó (Lê Văn) ở Quỳnh Phụ, Tống Văn ở Vũ Thư, làng Nguyễn ở Đông Hưng đều thuộc tỉnh Thái Bình.

5. Ở Vĩnh Phúc

6. Ở Quảng Ngãi.

7. Ở huyện Hương Sơn, Hà Tĩnh; tro kè: quả cây kè có thể ăn được.

8. Thuộc Khánh Hòa.

9. Đặc sản ở Thanh Hóa.



**PHỤ LỤC**

Châm ngôn người xưa nói: “Bệnh tòng khẩu nhập”. Do đó vấn đề ăn uống cũng là vấn đề y học. Đại y sư Hải Thượng Lãn Ông đã quan tâm đến vấn đề này. Xin trích dưới đây một bảng chỉ dẫn của người dân dò về: “Các loại thức ăn đồ uống nên dùng và nên kiêng với các bệnh”.

Trường hợp	Nên dùng	Nên kiêng
- Ăn không tiêu	- Cháo hạt cải, cháo ninh với cà rốt	- Khoai sọ
- Bạch đới, đái đục	- Ý dĩ, củ sùng (khiếm thực)	
- Béo phì		- Thịt lợn (heo)
- Bệnh phổi	- Cháo mật ong	- Hành, muối
- Bổ dưỡng	- Rượu hoành tinh	- Rượu kỷ tử, rượu nhung hươu
- Cảm hàn	- Rượu gừng	- Chất lạnh
- Cảm mạo	- Cháo hành	
- Cảm nửa lạnh	- Cháo tía tô, cháo gừng	
- Cảm ôn nhiệt	- Cháo hành, đậu xí, sắn dây	- Kiêng ăn cơm (khi còn sốt)
- Chảy nước mũi, nước miếng		- Kiệu sống
- Chóng mặt tối sầm	- Nước hạt muồng	- Gừng, hành, các chất cay thêm động hỏa
- Có mang		- Thịt chó, ý dĩ, các thức cay nóng

Trường hợp	Nên dùng	Nên kiêng
- Cước khí	- Rượu bổ cu vễ, rượu mắt thông, cháo đậu đỏ	
- Di tinh	- Cháo củ sùng	- Củ niễng, quả cà, bầu, mận, dưa chuột, khoai sọ, củ ấu.
- Đái không thông (kém lợi tiểu)	- Cháo hoa (loãng)	
- Đái nhiều, đái luôn (quá lợi tiểu)	- Rượu nhung hươu	
- Đau khớp xương	- Rượu mắt thông, rượu hổ cốt	
- Đau lâu âm hư		- Bí đao
- Đau lưng mỏi gối	- Củ sùng, cháo hạt dẻ, củ mài, rượu rung rúc, rượu kỷ tử, rượu cao dê	
- Đau mắt	- Nước hạt muống	- Chất cay thơm động hỏa như gừng, hành.
- Đau răng		- Quả táo khô
- Đấy tim		- Rau răm, dưa gang
- Đấy bụng, ợ hơi	- Cháo củ cà rốt	
- Già yếu	- Rượu thịt chó	- Muối, thịt lợn, chất lạnh.
- Hen suyễn	- Cháo hạ tử tô, rau cải củ	
- Ho, ho lao	- Rượu bách bộ mật ong	- Rau răm

## ĂN VÀ UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

Trường hợp	Nên dùng	Nên kiêng
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ho đờm</li> <li>- Hỏa bốc</li> <li>- Vàng da (hoàng đản)</li> <li>- Hổ căn</li> <li>- Hư nhược (suy yếu)</li> <li>- Ỉa ra máu</li> <li>- Ỉa chảy</li> <li>- Ít ngủ</li> <li>- Ít sữa</li> <li>- Kinh giãn</li> <li>- Khô táo</li> <li>- Lạnh táo</li> <li>- Lậu</li> <li>- Liệt dương</li> <li>- Ly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rau cải, hạt cải củ</li> <li>- Nước hạt muồng</li> <li>- Đường cát, sắn dây</li> <li>- Cháo sữa bò, cháo gà, dê, cao hươu, rượu nhung hươu, rượu cao dê</li> <li>- Rau sam</li> <li>- Cháo loãng, cháo nếp, cháo hạt sen</li> <li>- Cháo bột hạt sen, cháo mật ong</li> <li>- Cháo gừng, cháo kiều, hẹ, cháo hạt tiêu, rượu hoa hồi</li> <li>- Cháo hoa</li> <li>- Rượu kỷ tử, rượu cao dê, rượu cao hươu, rượu thịt chó</li> <li>- Cháo nếp, cháo kê, rau sam, khoai lang, vùng đen, rau dấp cá, lá mơ lông chung với trứng gà</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hành, bí ngô</li> <li>- Rau cải, các thứ cây nóng</li> <li>- Cơm cá chép, đường, thịt và các chất cứng.</li> <li>- Quả táo chua</li> <li>- Ý dĩ</li> <li>- Thịt lợn</li> <li>- Đậu đỏ</li> <li>- Hạt kê, quả lê, tôm cua, sò ốc.</li> <li>- Các loại quả, cá, thịt, các thứ rang, nướng</li> </ul>

Trường hợp	Nên dùng	Nên kiêng
- Lở ngứa	- Rau sam	- Gừng, rau cải, hạt tiêu, thịt gà, cá chép, cá chày, cá chuối, thịt dê, thịt chó, dưa gang...
- Mờ mắt	- Nước hạt muồng	- Hẹ, rau cải, gừng, hành.
- Mụn lở, chầy mủ	- Ý dĩ	- Gừng, hạt tiêu, thịt dê, thịt chó
- Mụn nhọt, rôm sảy	- Rau sam, rau má, nước hạt muồng	- Quả đào, gừng, hạt tiêu, thịt gà, thịt chó, thịt dê
- Nấc	- Nín hơi, uống luôn vài ngụm nước	
- Ngô độc và nhiệt độc	- Rau muống, cháo đậu xanh, đậu đen, sắn dây	
- Nóng ruột	- Cháo khoai sọ, cháo kê, cháo bột củ ấu	
- Nóng rét		- Đậu ván, dưa chuột, quả nhót, mận, xoài
- Nôn mửa	- Nhịn ăn là tốt nhất hoặc ăn cháo nếp	
- Phải gió ngất	- Rượu gừng	
- Phiến khát	- Nước cam, cháo hoa, cháo đậu xanh, cháo nước sắc lá tre	
- Phong hủi	- Mật ong, rau má, thịt rắn	- Thịt dê, thịt chó, chất mặn, chất cay nóng như gừng, hạt tiêu...

## ĂN VÀ UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

Trường hợp	Nên dùng	Nên kiêng
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phong nhiệt</li> <li>- Phong ôn</li> <li>- Phong ô đầu</li> <li>- Phong thấp</li> <li>- Phụ nữ huyết hư</li> <li>- Phù thũng</li>   <li>- Quản trí, hay quên</li> <li>- Ra máu</li> <li>- Sản phụ, sau khi đẻ</li> <li>- Sung</li>   <li>- Sung phù (phong thủy)</li> <li>- Sốt rét cơn</li>   <li>- Sốt rét rừng</li>   <li>- Sau khi mới khỏi bệnh thời khí</li> <li>- Sau khi mới khỏi sốt</li>   <li>- Sau khi xổ (hạ)</li>   <li>- Say nắng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sắn dây</li> <li>- Rượu hoa cúc</li> <li>- Rượu rắn</li>   <li>- Cháo vịt, cá chép, bí đao, cháo đậu đỏ, rượu dâu, rượu vỏ đào</li>   <li>- Uống trà vàng, ăn cháo nghệ</li> <li>- Rau sam</li>   <li>- Rượu cỏ xước</li>   <li>- Cháo hạt trắng, nước gừng, trà vối, ý dĩ</li>   <li>- Cháo loãng</li>   <li>- Nước dừa, mía, đậu ván, bột sắn dây, bột củ ấu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cá chày, cá thơn bơn</li>   <li>- Quả lê</li>   <li>- Hẹ, tỏi</li>   <li>- Chất cay nóng</li>   <li>- Gừng, hạt tiêu, thịt dê, thịt chó</li> <li>- Hạt dẻ</li>   <li>- Thịt lợn mỡ, măng tre, hến, ốc, cua, tôm và kiêng ăn no, uống lạnh.</li>   <li>- Tỏi</li>   <li>- Hẹ, thịt, đào, nhãn, mít, dưa hấu</li> <li>- Cơm, đường, thịt, cá chép, chất cứng</li> </ul>



Trường hợp	Nên dùng	Nên kiêng
- Táo bón	- Cháo, vừng, rau mồng tơi, rau cần	
- Tê	- Cháo rau sam, cháo hạt mận, cháo vừng	
- Tê liệt	- Rượu cỏ xước, rượu xương bò, rượu rắn	
- Tê thấp	- Rượu ngũ gia bì, rượu mắt thông, rượu rung rúc	
- Tích đờm	- Rượu bồ cu vè	- Các thức mặn, lạnh
- Thận hư	- Cháo khoai mài, cật lợn, cật dê, cật hươu, rượu hổ cốt, rượu cao dê	
- Thiên trụ (sản khí)	- Rượu hồi hương (chỉ dùng cho trường hợp đái toe nhỏ và cơ lên hàn sản), sưng đau thì không dùng được	
- Tích báng	- Rượu bồ cu vè	- Thịt ba ba
- Tiêu khát	- Cháo kê, khoai mài	- Muối, thịt chó
- Trẻ cam giun		- Dưa chuột, táo khô
- Trĩ rò		- Thịt dê, chó, lợn, rau cải, gừng, hạt tiêu
- Trương đầy	- Cháo củ cà rốt	- Quả mận, đào, chất mặn, lạnh
- Tức ngực	- Cháo hạt tử tô, củ cải	
- Yếu tim	- Cháo bột hạt sen, mật ong	- Tỏi

**Thức ăn phải kiêng trong khi uống thuốc phụ  
phương yếu quyết quyền hạ**

**- Phụ phương: Lãn Ông**

Uống thuốc	Kiêng ăn
- Bạch tiền	- Thịt lợn
- Bán hạ (củ chóc)	- Đường, kẹo, mạch nha, thịt dê
- Cát căn, cát cánh	- Thịt lợn
- Đương khởi thạch	- Thịt dê
- Đại táo	- Hành, cá
- Đậu đen	- Thịt lợn, trà vối (hậu phác)
- Đơn sa, chu sa	- Cá chép, các thứ tiết (huyết của súc vật)
- Đan sâm	- Giấm
- Gừng khô	- Thịt thỏ
- Hành	- Mật, táo
- Hạnh nhân	- Lúa, kê
- Hậu phác (vỏ vối)	- Đậu
- Hoàng liên, hổ hoàng liên	- Thịt lợn
- Hoàng tinh	- Ô mai mơ
- Long cốt	- Cà
- Lỗ sa	- Tiết dê
- Mạch môn (củ tóc tiên)	- Cá diếc
- Mật ong	- Mắm, hành tươi, rau diếp

Uống thuốc	Kiêng ăn
- Mật đơn bì	- Tỏi, rau mùi
- Ngưu tất	- Thịt dê
- Ô mai (mơ muối)	- Thịt lợn
- Phục linh	- Giấm
- Rau sam	- Ba ba
- Sư quân tử (nhân quả giun)	- Trà nóng (uống thì xấu)
- Tê giác	- Muối
- Thạch chung nhũ	- Tiết dê, hành tỏi, rau mùi
- Thạch xương bồ	- Kẹo, mạch nha, tiết dê
- Thiên môn (củ tóc tiên leo)	- Cá chép
- Thiên nhiên kiện (ráy sản sục)	- Củ cải
- Thượng nhĩ (ké đầu ngựa)	- Thịt lợn
- Thường sơn	- Hành, hẹ
- Thổ phục linh (khúc khắc)	- Chè
- Tỏi	- Mật, thịt chó
- Tỳ giải, kim cang	- Giấm
- Tử tô (tía tô)	- Cá chép
- Xạ hương	- Tỏi

## MỤC LỤC

Lời giới thiệu .....5

### Phần thứ nhất

#### BỮA ĂN - NƠI HỘI TỤ TỔ ẤM GIA ĐÌNH

I. CÁC BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH .....	9
1. Bữa ăn hàng ngày .....	9
2. Bữa ăn ngày tết, ngày giỗ .....	19
3. Tiệc mừng, tiệc cưới, tiệc sinh nhật, com mời khách .....	24
II. CÁC BỮA ĂN NGOÀI GIA ĐÌNH .....	25
1. Bữa độc ẩm, bữa ăn dọc đường .....	26
2. Bữa ăn công sở, đại tiệc, trung tiệc, tiểu tiệc.....	30
3. Ăn khách sạn, ăn liên hoan .....	32
4. Những bữa ăn đặc biệt, ít gặp thường ngày: Ngự thiện, ăn thề .....	35
III. BỮA ĂN, NƠI HỘI TỤ TỔ ẤM GIA ĐÌNH VÀ CHUYỆN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT .....	38

### Phần thứ hai

#### VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

A. QUAN NIỆM ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT .....	60
I. TÍNH THỰC TIỄN VÀ TÍNH LÝ TƯỞNG TRONG ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT .....	60

II. KHUYNH HUỚNG TÂM LINH VÀ TRIẾT HỌC	
TRONG VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM.....	64
<b>B. NGHỆ THUẬT ẨM THỰC CỦA NGƯỜI VIỆT</b> .....	75
I. CON NGƯỜI VÀ NGHỆ THUẬT ẨM THỰC .....	75
1. Người thực hành và sáng tạo.....	75
2. Người thưởng thức.....	81
II. LỄ TỤC DÂNG CÚNG.....	86
1. Lễ vật dâng cúng thần linh của các dân tộc .....	87
2. Lễ tục và dâng cúng khi sinh đẻ .....	111
3. Lễ tục và dâng cúng trong tang ma.....	118
III. SẮC THÁI ĐỊA PHƯƠNG TRONG ẨM THỰC	
VIỆT NAM .....	139
- Hương vị Hà thành .....	144
- Cốm.....	157
- Giò lụa.....	165
- Thóc chín, gạo mới, chim ngói.....	170
- Món ăn Mừng .....	182
- Phong vị quê nhà.....	192
- Phong vị xứ Nghệ.....	201
- Nghệ thuật ẩm thực Huế .....	210
- Vài món ăn tiêu biểu của người Quảng Nam .....	218
- Mít non gỏi xuống, cá chuồn gỏi lên .....	242
- Món lạ miền Nam .....	252
- Thực chất và biến dạng của các món ăn	
Nam Bộ .....	263



- Âm thực với người dân đồng bằng sông Cửu Long.....	273
IV. NHỮNG HỘI THI TÀI NẤU NƯỚNG .....	285
V. PHƯƠNG NGÔN, THÀNH NGỮ VỀ ĐẶC SẢN ĐỊA PHƯƠNG .....	299
<b>Phụ lục .....</b>	<b>305</b>

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI  
4 - TÓNG DUY TÂN, QUẬN HOÀN KIẾM, HÀ NỘI  
ĐT: (04) 38252916 - FAX: (04) 39289143

---

**ĂN VÀ UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT**  
**GS. Vũ Ngọc Khánh - Hoàng Khôi**

\* \* \*

Chịu trách nhiệm xuất bản

NGUYỄN KIM SƠN

Biên tập

HOÀNG CHÂU MINH

Bìa

STARBOOKS

Kỹ thuật vi tính

THANH TUYỀN

Sửa bản in

CHÂU MINH - NGUYỄN DUNG

---

In 800 cuốn, khổ 13,5 x 20,5 cm, tại Công Ty In Văn Hóa Sài Gòn  
ĐKKH xuất bản số : 121 - 2012/CXB/76VH - 04/HN  
In xong và nộp lưu chiểu quý IV năm 2012.