

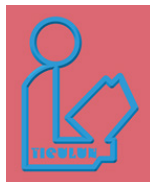
VÕ PHIÊN



**NGÀY XUÂN
NÓI CHUYỆN ĂN**

Ngày xuân nói chuyện ăn

Võ Phiến



Paris * 08.2025

Bìa : *M. C. P*
Nguồn : *thuquanbanthao*

**Ngày xuân
nói chuyện ăn**

VÕ PHIẾN

**VĂN HỌC số 200
Giai phẩm mùa Xuân 1975**

Chuyện gia vị ở ta là một vấn đề nghệ thuật : ướp một món thịt khéo hay vụng, ngon hay dở, thơm hay không v.v... là do nghệ thuật của từng người nội trợ. Ở cái xã hội kỹ nghệ Hoa Kỳ, gia vị, không phản ảnh tài nghệ cùng bản sắc của mỗi cá nhân mỗi gia đình nữa. Gia vị được “bào chế” tại các hãng lớn, vô chai vô lọ sẵn sàng: ai nấy cứ việc mua về đọc kỹ những giòng chỉ dẫn rành mạch, rồi cứ thế mà xài. Trên toa nhãn có ghi rõ thành phần gia vị, công thức, phân lượng, cách dùng v.v... Chỉ có dùng đúng hay sai, dường như không có chuyện dùng một cách... có tài hay không có tài.

Mà phàm đã là một kỹ nghệ thì nó bình thường rất hăng say. Giữa một mớ sản phẩm của hãng Me Cormick chẳng hạn, người ta nhận thấy những lọ Italian seasonlug, Indian curry powder, chen lẫn những lọ Sproich saliron, Groung Jamaica ginger v.v... Và ơ kia, lại còn có cả một lọ mang cái nhãn hiệu thân yêu Ground Saigon cinnamon nữa. Thì ra đủ hết : gừng Jamaique, nghệ Tây ban nha, cà ri Ấn độ, quế Sài gòn v.v... cả một hội chợ quốc tế trên chiếc lười tham lam của người bạn Hoa kỳ.

*

Tham lam và nhạy cảm, thích ứng nhanh chóng lạ lùng. Người bạn đến xứ này chẳng bao lâu, đến để đánh giặc chứ không phải cốt hưởng thụ đớp hít gì tại

một nơi vừa xa lạ vừa nghèo nàn, đến mà mang theo cẩn thận đầy đủ thức ăn quê hương, từ cái đầu gà đến ngọn rau, gói cà phê... vậy mà thoát cái người bạn đã phát giác, rồi âm mộ, rồi du nhập vào xứ sở mình vị quế Sài gòn ! Ông bạn nếm thử lúc nào ? Thấy khoái ra sao ? Nổi chát sự quen biết từ bao giờ ? Sao mà lạ làng quá vậy ? Bởi nếu người bạn không quen dùng, không dùng nhiều, không có một đòi hỏi tiêu thụ đáng kể, thì đâu đến nổi hăng sản xuất nọ dám chế tạo, đưa món hàng nọ ra thị trường ?

Cái việc chấp nhận một món ăn mới xưa nay vẫn là một sự khó khăn, chấp nhận một món hìrong liệu mới càng khó khăn hơn. Thật vậy, ngay ở trong một xứ Việt Nam chúng ta, có nhiều người Nam không “chịu” được món Bắc, có nhiều người Bắc không “chịu” được món Huế,

lý do của sự không chịu thường khi chỉ ở nơi chút mùi riêng : Mùi mắm tôm Bắc không gặp sự thông cảm ở người Nam, mùi ruốc Huế không gặp sự niềm nở ở ngoài Bắc v.v... Và tình trạng ấy kéo dài từ đời nọ qua đời kia. Tình đồng bào ruột thịt, có thể mỗi lúc một khảng khít, con đường xe lửa xuyên Việt, đường bay Con Rồng có thể xóa bỏ cách trở, thâm ngăn giang san, nhưng cho mãi tới hiện nay người Nam kẻ Bắc vẫn không thể thống nhất được quan điểm về thành phần một đĩa rau mùi ăn gỏi cá, về lối pha chế một chén nước chấm rau chấm thịt.

Như thế là vì cái “lập trường” về mùi vị của con người ta, và ở đây là người Việt Nam, quá vững chắc. Là vì cái mùi trong thức ăn đối với chúng ta quá quan trọng.

Thế cho nên sự thông cảm, chấp nhận lệ làng của những người Mỹ nó khiến chúng ta lấy là kinh ngạc.

*

Ở Mỹ, cũng như ở bất cứ đâu, sự khảo sát của các nhà xã hội học đều cho thấy con người tha thiết bảo thủ các món ăn quen thuộc của mình. Những di dân từ xa đến gia nhập vào cộng đồng mới, đại đa số trước tiên chỉ hòa đồng với xung quanh về các phương diện ngôn ngữ và y phục, chứ còn cái ăn thì không. Hoặ từ Bắc Âu, từ Trang Đông, hoặ từ Đông Á hay Phi châu đến Hoa Kỳ sinh sống chỉ trong ít lâu ai nấy tập nói ăng-lê như gió, ăn mặc đúng điệu thời trang cả. Nhưng về chuyện ẩm thực thì gia đình gốc Đức

vẫn nấu ăn lối Đức, gia đình gốc Pháp vẫn khoái ăn cách Pháp v.v...

Chính vì dân xứ nào khu khu giữ triệt lấy món ăn xứ nấy, rồi truyền từ đời cha xuống đời con, đời ông xuống đời cháu, cho nên ở những địa phương qui tụ nhiều giống dân đến cư trú rồi cuộc có hẳn một nền gia chánh cực kỳ phong phú, tích tụ đủ mọi món lạ muôn phương. Người Hung gia lợi, người Ba Lan, người Moravie, người Bohême v.v... chạy đến trú ngụ ở nước Áo đã có công đóng góp vào cái thực đơn đặc biệt dồi dào của những tiệm ăn thành Vienne. Còn Hạ-uy-di thì nổi tiếng lừng lẫy như là nơi hội ngộ của lắm món ăn mang quốc tịch khác nhau ; cà ri Ấn độ, rong bể Triều Tiên, xúc xích nóng và bíp-tếch Hoa Kỳ, cơm với cá sống kiểu Nhật Bản, gà tiềm vịt tiềm lối Tàu, heo quay nước

cốt dừa gốc Polynésie v.v...; muốn thứ gì có ngay thứ nấy.

Phải chăng vì vậy mà ở Hoa Kỳ, ở miền đất mới qui tụ nhiều giống dân đến tụ khắp các chân trời, ở đây món ăn chen vai thích cánh đông đúc hơn ở các lục địa khác : tại các siêu thị lớn, người ta có thể gặp sơ sơ chừng sáu hay bảy nghìn món ăn khác nhau được trưng bày. Người ta bảo rằng có những siêu thị còn chúng được nhiều hơn nữa : hàng vạn món chẳng ?

Có phải vì sống ở một môi trường như vậy cho nên người Hoa Kỳ làm quen, thích ứng, tiếp nhận các món ăn mới dễ dàng hơn chúng ta ?

Cái hơn ấy, chúng ta không ham. Trong trường hợp đối với các món hương liệu, thái độ chấp nhận dễ dãi khiến

chúng ta nghi ngờ về một lập trường mù vị không mấy vững, một khiếu thưởng thức không mấy tinh.

Sống sót cạnh bên dân tộc Trung hoa mà tài nấu nướng được đồn đại khắp năm châu, chúng ta chỉ thông cảm với họ một cách hết sức dè dặt về vấn đề hương liệu : đôi ba mán gia vị như đinh hương, đại hồi... thỉnh thoảng mới được dùng tới ; quế, thảo quả, đậu khấu..., các bà nội trợ của chúng ta gần như không cần biết đến. Như vậy không phải là vì chúng ta đặt nhẹ cái mùi mà là vì chúng ta quá đặt nặng chuyện mùi, chúng ta là một dân tộc có cá tính mạnh mẽ về phương diện này.

Thật vậy, đối với những người Việt miền Bắc thiếu một cái lá húng, một lát riêng là đĩa thịt cây không còn ra đĩa thịt cây nữa, thiếu thì là không ra chả cá,

thiếu chút lá chanh hồng cả con gà xé phay, đối với người Huế ăn bún bò nửa phần là “ăn” cái mùi thơm ngọt ngào của sả, của ruốc... Những người Việt Nam sành ăn đều ăn bằng mũi.

Đối với nhiều dân tộc khác rau chỉ là rau. Đối với chúng ta có cả một thứ rau gọi là rau thơm, rau mùi. Mớ rau thông thường của thiên hạ đi vội vàng vào bao tử, bất quá chỉ cần đáp ứng một vài đòi hỏi của vị giác : công dụng chính của nó là công dụng bồi bổ sinh lý, là nhằm một ích lợi thực tiễn. Rau mùi không phải là thứ rau cho bao tử, mà là cho lỗ mũi, cho cái khứu giác tinh vi của một dân tộc không phàm phu, một dân tộc nhằm “hưởng” hơn là ăn. Rau mùi không làm ai no ruột thêm chút nào, nó chỉ có công dụng nghệ thuật mà thôi.

Và trong một bữa gỏi cá sống chẳng hạn, hằng chục thứ rau chọn lựa công phu, tất cả đều là rau mùi : thuần túy nghệ thuật.

Chỉ vì một hạt tiêu, người Tây phương hì hục hàng nghìn năm tìm đường sang Ấn độ, gian nan vất vả không biết bao nhiêu mà kể. Gì chứ tiêu thì ta vẫn dùng. Nó có cái hay đấy, nhưng mùi của nó sao linh động được bằng những ngọn rau kia vừa hái tự cây xuống, vừa ngắt từ vườn vào ? Nó ngắt cái mùi đầy sinh khí của sinh khí của cây cỏ tươi mát. Trong một đĩa rau thơm, mùi nọ lẫn với mùi kia, tôn nhau lên, chế hóa nhau : đó là cuộc hòa tấu một bản nhạc mùi. Cho nên khi người ta có năng khiếu thì ngay sau vườn mình cũng có sẵn thường trực một kho hương liệu quý báu, hà tất phải cưỡi sóng

vượt bể, gậy ra binh đao mới tìm được hương liệu ?

Vả lại cần gì phải dông dài mới chứng minh được cái thiên tài của chúng ta ? Một dân tộc đã phát minh ra chất nước cà cuống tất nhiên phải là một bậc sư trong khoa hương liệu. Và cái thế của các bậc sư là cô độc, lẻ loi.

Thật vậy, tiêu, quế, tỏi, gừng v.v... những món ấy ai mà chẳng thưởng thức được ? Chúng xoàng quá, phổ thông quá, vừa tầm của mọi người, cho nên chúng được tiếp đón khắp nơi : chúng hóa ra nổi danh Cho đến đình hương, đại hội, bạc hà, thảo quả, đậu khấu, cà ri... cái mùi nồng nàn của chúng cũng không phải là khó nhận thấy. Cho nên nó tỏa khắp thế giới, chỗ nào cũng có.

Đến như mùi cà cuống thì nó siêu quá, giữa hăng hà xa số thực khách trên thế gian, để gì chúng ta tìm ra tri kỷ ở những dân tộc khác ? Chúng ta có thể yên trí rằng dù cuộc chiến tại Việt Nam có tái phát, có kéo dài, dù người bạn đồng minh Hoa Kỳ có tới lui lân la Việt Nam bao nhiêu lâu đi nữa thì mùi cà cuống cũng khó lòng bay ra khỏi xứ sở. Còn lâu một hương liệu quý hóa như thế mới xuống đường. Người đường phố, người tục tử nói đây là tất cả những ai không phải chúng ta.

*

Nhận định khiêm tốn ấy không phải không biết rằng nó dụng dẫu với một lập luận đáng ghét : Hương liệu đặc dụng ở các thời xưa và đặc dụng nhất ở các xứ

nóng. Nó dùng để chống lại mùi thịt giữ lâu ngày. Cho nên từ khi có kỹ thuật ướp lạnh, hương liệu mỗi ngày một mất giá..

Lập luận nọ ngầm ý cho rằng hương liệu không đi theo đà văn minh chứ gì ? Chao ôi, nghĩ ngợi sao mà đại dột. Ai mà có thể tưởng tượng rằng mùi lá húng, mùi thìa là, nhất là mùi cà cuống có thể bị làm nhục được chứ ?

VÕ PHIẾN

(11-1974)

