

TRIẾT LÝ ẨM THỰC TRONG *MÙI CỦA KÝ ỨC* CỦA NGUYỄN QUANG THIỀU

Trần Nhật Thu

Khoa Ngữ văn, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế

Email: thu_dhkh@husc.edu.vn

Ngày nhận bài: 21/11/2022; ngày hoàn thành phản biện: 15/12/2022; ngày duyệt đăng: 22/12/2022

TÓM TẮT

Ẩm thực là một trong những bình diện văn hoá được không ít người viết quan tâm trong những năm gần đây. Không chỉ là thú vui tinh tế và tao nhã, thưởng lãm ẩm thực còn được nâng lên thành một thứ triết lý mà ngọn nguồn của nó xuất phát từ những quy luật cảm xúc, từ sâu thẳm tâm linh của con người. Ẩm thực trong *Mùi của ký ức* của Nguyễn Quang Thiều là sự minh định về hương vị của tình thân, là không gian lưu giữ những giá trị văn hoá, là minh chứng cho sự hài hoà tự nhiên trong vũ trụ, là phương thức con người thể hiện mối quan hệ nương dựa vào tự nhiên.

Từ khoá: Ẩm thực, tản văn, Nguyễn Quang Thiều.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Nguyễn Quang Thiều là một cây bút đa tài và sung sức, xuất hiện thường xuyên trên văn đàn, báo chí. Với quan điểm “làm mới lại những gì đã cũ, làm sống lại những gì đã chết”, nhà văn đã đóng góp cho văn học đương đại những tác phẩm mang dấu ấn phong cách đậm nét. Hơn 20 giải thưởng văn học trong nước và quốc tế, mà gần đây nhất là Giải thưởng văn học quốc tế Hàn Quốc Changwon đã khẳng định vị trí của Nguyễn Quang Thiều trong nền văn học Việt Nam đương đại

Nguyễn Quang Thiều là nhà văn say sưa trải nghiệm và biểu hiện mình ở nhiều hình thức sáng tạo nghệ thuật khác nhau, đồng thời cũng đạt được thành công trên nhiều thể loại. Với thơ, ông buộc người đọc nếm trải “sự mất ngủ của lửa” hay lắng lòng mình để nghe “nhịp điệu châu thổ mới”, với văn xuôi, nhà văn vẽ ra không gian của đời sống hiện đại, nơi người đọc tìm thấy nỗi cô đơn của “người đàn bà tóc trắng”, những bí ẩn của một thế giới kỳ lạ và bí mật hay tiếng gọi quyển rũ mà khẩn thiết của những “mùa hoa cải bên sông”. Còn ở tản văn, đặc biệt là tập *Mùi của ký ức*, đó là sự chiêm nghiệm và nỗ lực hữu hình hoá ký ức thông qua những cảm nhận của khứu giác

và vị giác. Được độc giả đón nhận nồng nhiệt, tập tản văn *Mùi của ký ức* như một nén tâm hương được nhà văn thả lên để tưởng nhớ ông bà, cha mẹ và những người làng Chùa đã khuất. Tuy nhiên, luận bàn về tập tản văn này chủ yếu vẫn là những ý kiến tản mạn trên các trang mạng, thiên về cảm nhận và bình luận về ý nghĩa của ẩm thực chứ chưa có những công trình chuyên biệt về thể loại hoặc tác phẩm.

Với *Mùi của ký ức*, dẫu viết về ẩm thực, nhưng không chỉ là câu chuyện thường ngoạn đơn thuần, mà sâu xa hơn là những suy ngẫm được đúc kết, tinh tuyền, lắng đọng, trở thành thứ triết lý giản dị mà sâu sắc như chính cuộc sống vốn dĩ.

2. TRIẾT LÝ VỀ HƯƠNG VỊ TÌNH THÂN

Thông qua 18 đoạn khúc tản văn trong *Mùi của ký ức*, Nguyễn Quang Thiều như người lần tìm theo từng đường chỉ mòng manh của ký ức, từ đó mà phục dựng nên hương vị ẩm thực. Không ai có thể phủ nhận thực tế rằng mỗi một món ăn trong tập tản văn này đều là những vết dấu khắc sâu trong tâm hồn nhà văn qua những trải nghiệm hết sức non nớt thời thơ ấu. Từ góc độ một chuyên gia về ẩm thực, rất có thể những món ăn mà nhà văn say sưa miêu tả chưa đạt đến độ hoàn hảo, nhưng từ góc nhìn của một người đi tìm nguồn cội thì Nguyễn Quang Thiều đã thành công. Món ăn ngon, không chỉ bởi hương vị của nguyên liệu, mà còn bởi những lưu luyến nhớ thương, bởi những cảm xúc đã lặn vào món ăn ấy mà vĩnh viễn không bao giờ có thể tìm lại. Như thế, một khi ký ức mở ra, thì hương vị không chỉ là hương vị đơn thuần, màu sắc cũng không phải là màu sắc đơn thuần, tất cả đều đã được gia thêm một thứ hương vị khác: hương vị của tình thân, của nỗi nhớ, của niềm vui nỗi buồn và có khi của cả những tiếc nuối không tên. Nhà văn từng triết lý: “Chợ bây giờ cái gì cũng có, nhưng những thứ bán ở chợ thường chỉ có tên là thực phẩm và làm cho người ta no bụng chứ không mang theo một ký ức nào cả [4, tr.43]. Như thế, với Nguyễn Quang Thiều, ẩm thực là một điều thiêng, là cái đẹp mang hơi thở ký ức. Nếu không có những điều đó, vậy món ăn sẽ chỉ là thực phẩm đúng nghĩa, không hề có khả năng mở ra bất cứ một cánh cửa kỳ diệu nào sau sắc hương và mùi vị. Suy cho cùng, “cái ngon của một món ăn đối với một ai đó chính là lịch sử của sự gắn kết món ăn đối với đời sống của con người đó” [4, tr.73].

Thông qua những thương nhớ được kết tinh thành câu chữ, nhà văn kể về về các món ăn bình dị, dân dã như rau khúc, bánh khúc, canh cua, cá sông Đáy, bánh đúc riêu cua, mắm tép, tương, chả hến, khoai luộc... Không nghi ngờ gì rằng toàn bộ những cảm nhận của ông về các món ăn này xuất phát từ tình cảm với người bà, người mẹ cũng như những người phụ nữ làng Chùa ngày ấy. Ở lời ngỏ tập *Mùi của ký ức*, Nguyễn Quang Thiều từng xúc động: “Trùm phủ lên tuổi thơ chúng tôi là tình yêu thương vô tận của bà, của mẹ, của cô, của dì, của chị và của hàng xóm láng giềng. Những người đàn bà trong làng... đã chăm sóc và bảo vệ thân xác và tâm hồn chúng

tôi như chăm sóc và bảo vệ các hài đồng vừa sinh ra. Rồi chúng tôi rời làng ra đi. Có những đứa trẻ ngày ấy sau này đến được những nơi xa xôi nhất trên thế gian này mà thuở ấy những người đàn bà làng Chùa không bao giờ biết là có những nơi như thế. Nhưng cho dù ở bất cứ nơi chốn nào trên thế gian này, và cả sau này ở bất cứ nơi chốn nào trong cõi hư vô bất tận, những đứa trẻ vẫn mang theo như mang theo máu trong thân xác chúng ký ức về làng quê của chúng, ký ức về những người đàn bà của làng cùng với những món ăn họ làm ra để nuôi lớn chúng” [4, tr.9]. Đường như, có một thứ mầu tính tràn trề trong từng món ăn mà nhà văn tưởng niệm. Hay cũng có thể nói, ẩn khuất trong và cùng mỗi món ăn là hình ảnh người bà, người mẹ với tất cả những ấm áp, dịu êm mà họ mang lại. Tác giả tưởng niệm trong bồi hồi: “món canh cua tháng Mười nấu với rau cải năm lá gắn liền với mẹ tôi”; chiếc bánh khúc như một báu vật từ bàn tay của bà nội: “với tôi món bánh chân quê ấy chứa đựng bao ký ức xa xôi và thổn thức. Bởi trong đó có cuộc đời bà nội tôi, người bằng tình yêu thương vô bờ bến với đứa cháu mình đã động đến trời đất để trời đất cho tôi ở lại đến bây giờ” [4, tr.19]. Điều mà Nguyễn Quang Thiều nhận ra sau bao nhiêu năm tháng thăng trầm chính là triết lý về thứ gia vị có tên là “tình thân” - vốn chỉ có từ đôi tay tảo tần và trái tim bao dung thuần hậu của những người bà, người mẹ. Không dưới một lần nhà văn cảm khái:

Không có gì ngon hơn món ăn được nấu trong tình thương yêu bất tận của người mẹ, đặc biệt trong những năm đói khổ [4, tr.74].

Ấm thực đó được nấu bằng những gì có trên mảnh đất ta sống. Những thứ đó gần gũi với ta ngày ngày. Bởi nó được nấu bằng trải nghiệm bao đời của những người ruột thịt của ta và bởi nó được nấu với sự hi sinh lớn lao nhất của bà ta, mẹ ta cho chính ta [4, tr.75].

Cho nên, tác giả thường nhấn mạnh về sự duy nhất, không bao giờ có thể lặp lại của những món ăn ấy: “Sau này tôi thường được ăn những món khoai như khoai Lệ Phố hay các loại khoai mà người ta gọi là khoai tiến vua cũng không thấy được hương vị như khoai đốm quăn của bà và mẹ tôi” [4, tr.80]. Hiển nhiên, rất có thể, trên những nẻo đường khác nhau của đất nước, chúng ta sẽ có cơ hội gặp lại món ăn ngày cũ. Nhưng sẽ rất nhanh chóng, người ta nhận ra rằng đó chỉ là những bản sao không hơn không kém: “Ngẫm ra thấy, có những thứ mà công nghệ hiện đại đến đâu của thời nay cũng không thể thay thế được những kỳ diệu của dân gian đã tồn tại ngàn đời. Chỉ món cá kho dân dã thôi nhưng không phải niêu ấy, cá ấy, nước ấy, tương ấy, riềng ấy, rom ấy, trấu ấy, tro ấy... thì vẫn chỉ là một món gì đó giống giống món cá kho, cá quăn mà thôi” [4, tr.167].

Bởi vì “quê hương mỗi người chỉ một, như là chỉ một mẹ thôi”, nên tất nhiên sẽ không bao giờ đứa con xa quê có cơ hội thêm một lần nữa nếm lại món ăn mẹ nấu những năm tháng ngày xưa ấy. Nguyễn Quang Thiều đã viết rất hay về cái kỳ diệu

của cảm hứng. Món ăn ngon, bởi vì nêm nếm trong đó là trọn vẹn tấm lòng người nấu. Mà điều này, thì không hề được lưu giữ trên giấy trắng: “Công thức nấu món Phở được viết trên giấy, được lưu trong ipad, iphone hoặc được thuộc lòng một cách dễ dàng đối với tất cả mọi người, nhưng cảm hứng của người nấu món ăn đó không lưu được trên mọi chất liệu vật chất, nó chỉ lưu trong tâm hồn người nấu nó mà thôi” [4, tr.44].

Từ đây, ẩm thực sẽ có thêm “hiệu năng” mới: quay ngược bánh xe thời gian: Món canh cua “như con tàu xuyên thời gian đưa anh chị em tôi trở về với làng quê, với cánh đồng và với mẹ” [4, tr.34]; nuôi dưỡng tâm hồn: “món ăn ấy đủ nuôi một đứa trẻ lớn lên thành một chàng trai khoẻ mạnh và nuôi cả tâm hồn đứa trẻ ấy mỗi ngày một rộng mở” [4, tr.32] hay thậm chí trở thành một thứ nghi lễ thiêng liêng của tâm hồn: “mưa xuân, rau khúc và chõ bánh của bà tôi đã trở thành một nghi lễ đời sống trong tâm hồn tôi mãi mãi” [2, tr.20], “không hiểu tại sao nhưng tôi luôn nghĩ hành động gấp một hạt muối và đặt vào bát cơm là một nghi lễ” [4, tr.98].

Góc tiếp cận từ hồi ức với những rung cảm máu thịt chính là một hướng tiếp cận mang dấu ấn riêng của Nguyễn Quang Thiều. Thực tế, ẩm thực là mảng chủ đề thu hút được sự hứng thú của không ít nhà văn. Tuy nhiên, hầu hết các tác giả khi viết về ẩm thực với tính chất đề tài chuyên biệt thì đều đứng từ góc nhìn của một nhà biên khảo về lịch sử, văn hoá. Gần gũi với Nguyễn Quang Thiều nhất, hẳn là Vũ Bằng với *Miếng ngon Hà Nội* và *Thương nhớ mười hai*. Sống ở miền Nam nhưng Vũ Bằng tha thiết nhớ đất Bắc. Cho nên, viết về ẩm thực, với Vũ Bằng, như là một sự nhập hồn vào trời đất quê hương. Mỗi một thức sản vật theo mùa hay bánh trái, món ăn, đều là sự gợi nhớ về những tháng ngày dịu ngọt bên gia đình, dưới mái nhà cũ kĩ rêu phong.

Với Nguyễn Quang Thiều, hồi ức về những món ăn/uống nơi làng Chùa chính là sự luyến nhớ hương vị của tình thân, của gia đình, bè bạn. Đó là thứ hương vị mà những đứa trẻ làng Chùa “mang theo như như mang theo máu trong thân xác chúng”. Nhớ về làng Chùa, là nhớ đến những người phụ nữ cũng như món ăn được thơm ủ từ bàn tay vén khéo của họ - những món ăn đã nuôi lớn cũng như dung dưỡng tâm hồn biết bao đứa trẻ. Bằng cách cảm và nghĩ riêng, các món ăn dân dã từ làng Chùa, sông Đáy hiện lên từ ký ức nhà văn dường như được tiếp thêm “trầm tích” của những yêu thương không đong đếm được, cũng không thể nói hết thành lời.

3. TRIẾT LÝ VỀ SỰ THÍCH ỨNG VÀ SÁNG TẠO

Với Nguyễn Quang Thiều, ẩm thực chính là phương thức con người thể hiện sự linh hoạt thích ứng với hoàn cảnh, là sự tái hiện rõ nét mối quan hệ tương giao, nương dựa vào tự nhiên: “Người thôn quê nấu tất cả những gì có thể ăn được và tìm cách chế biến những món ăn có từ nguyên liệu của làng để vượt qua cơn đói” [4,

tr.65]. Ở làng Chùa của nhà văn, dường như tất cả những món ăn và nghệ thuật chế biến đều gắn liền với thổ nhưỡng, sinh cơ, văn hoá và nhân sinh của làng. Chúng tượng hình từ dòng sông, bờ đất làng này, nên hiển nhiên sẽ chẳng thể gặp lại ở bất cứ nơi đâu khi môi sinh của nó chỉ có một.

Làng Chùa, xét về mặt thổ nhưỡng, có điều kiện tự nhiên cực kỳ thích hợp cho sự sinh trưởng của một số giống, loài đặc sản, đó là đất đai màu mỡ và con sông Đáy uốn quanh. Rau khúc, bánh khúc gắn liền với cánh đồng làng, với truyền thống khai phá những mảnh ruộng bồi bên bờ sông Đáy, các món muối dưa, muối cà lại gắn liền với những mảnh vườn, không gian xanh của mỗi gia đình hay riêu cua, các loại cá thì lại gắn liền với hoạt động thủy văn của vùng sông Đáy. Với Nguyễn Quang Thiều, con sông Đáy tồn tại như một biểu tượng, dung chứa, chúng kiến biết bao thăng trầm dâu bể. Dòng chảy thao thiết ấy đã để lại dấu ấn trên mâm cơm, mâm cỗ, trong tư duy ẩm thực và trong cả những hoài niệm đầy hương vị của đứa con xa quê là Nguyễn Quang Thiều. Người dân làng Chùa từ lâu đã biết dựa vào tự nhiên để sống, lấy hương vị của thung thổ quê hương làm hương vị ẩm thực. Cho nên, dẫu đi muôn phương, tận mắt chứng kiến và nếm trải muôn vàn cách chế biến thì những món ăn của làng quê vẫn chưa từng phai nhạt và không thể thay thế.

Không phải ngẫu nhiên mà nhà văn nhận định: “ẩm thực, với tôi, chính là một con đường tìm kiếm tự nhiên của con người từ khi họ tìm ra lửa và nấu chín thức ăn... Cuộc sống thật kỳ diệu. Nó luôn mang đến cho con người những món quà bất ngờ từ đời sống mà chúng ta chỉ cần cúi xuống mặt đất dưới chân mình là nhận ra” [2, tr.190]. Đọc 18 tản văn trong *Mùi của ký ức*, có không ít lần nhà văn bộc lộ sự ngẫu nhiên trong sự hình thành các món ăn. Chẳng hạn, khi viết về lá đò o, nhà văn phỏng đoán: “Các cụ nhìn thấy những nụ hoa đò o rất đẹp bèn ngắt thử đưa lên mũi ngửi, thấy mùi của đò o cũng dễ chịu như mùi của loại thực vật lạnh liền nhắm thử. Nhắm thấy mát và ngọt thì hái về luộc lên ăn thử... Có lần tôi đã hỏi mẹ sao mẹ biết được thứ này thứ khác ăn được mà nấu. Mẹ tôi bảo là cứ ngửi, thấy mùi lạnh, nếm vị ngọt hay chua là ăn được” [4, tr.138]. Rõ ràng, con người tìm kiếm thức ăn trong tự nhiên bằng những bản năng nguyên thủy nhất. Hoặc, có lúc chỉ là sự tình cờ: “tại sao người làng Chùa nào đó xưa kia biết mà cho rau kinh giới vào canh cua rau dền...có lẽ chỉ đơn giản một ngày người đó vô tình vớt mấy lá kinh giới ngay bề nước cho vào nồi canh và phát hiện ra hương vị lạ lùng của nó giống như các nhà thơ vô tình nhặt được một thi ảnh độc đáo và thăng hoa” [4, tr.190]. Người làng Chùa biết cách tận dụng triệt để những món quà thiên nhiên ban tặng. Ngõ như, thứ rau gì mọc trên đất ấy cũng đều có thể trở thành món chính hay món ăn kèm trên mâm: “theo cách xếp loại của tôi thì rau dại là những như rau mà con người không trồng nó để ăn rau hoặc thứ mọc tự nhiên nhưng ăn được như rau trồng. Mỗi lần nhớ về thiên nhiên của những năm những tháng xa xưa ấy, tôi lại thấy quanh tôi mọc lên tươi tốt và ngập tràn xúc động những rau lang, rau đậu, rau bọ, rau vông, rau dâu, rau sung, bông cách, rau

tàu bay, búp ổi, măng tay trẻ, rau ốt, rau sam, rau chân vịt, rau rệu, chua me đất, rau khúc tần, rau ngải ngổ trắng, rau ngổ đỏ, thài lài trắng, rau cứu, rau ngổ trắng, đồng tiền, nụ dò o, quả gạo non, quả gáo, rau thân chuối, củ chuối, hoa chuối, một đu đủ, rau tầm bóp, rau khoai tây, ngọn bầu, lá bầu non, nụ mướp, ngọn mướp, là mướp non, đình làng, dọc khoai đốm, rau sắn, quả ngải, quả sung, lá nghệ, lá riềng, củ sen, ngó sen, dọc hoa súng, nụ hoa súng... [4, tr.131].

Món ăn làng Chùa rất phong phú: Canh cua nấu cải, bánh khúc, bánh đúc riêu cua, cà dầm tương, gỏi, canh chuối nấu ốc, xáo chuối, các loại bánh... Mỗi một món ăn đều lấy nguyên liệu bình dị từ đồng quê. Những nguyên liệu này, vùng miền khác cũng có, nhưng không mấy người còn nhớ và nhớ kỹ đến từng đường nét như vậy. Từ con cua, ngọn cải, lá rau khúc... đều là những thứ sinh trưởng và lớn lên quanh ta, quen thuộc đến mức nhắm mắt cũng có thể tưởng tượng được. Người dân làng Chùa chỉ ăn những thứ nguyên liệu được tự nhiên ban tặng cũng đủ cảm thấy thoả mãn. Thực tế, với những miền đất có con sông bao quanh như quê nhà tác giả, điều chắc chắn là trong kết cấu của bữa ăn nói riêng và khuynh hướng ẩm thực nói chung sẽ có những món thuộc về sông nước. Với người làng Chùa, đó là cá, tôm, cua ốc, hến. Người dân nơi đây ăn hến nhiều đến mức một bên là nhà, một bên là ao hồ đổ đầy vỏ hến. Món canh hến trở thành món ăn giản dị nhưng ngon và phổ biến. Hến được nấu với rất nhiều loại rau nào là canh hến lá dâu, hến nấu với bầu, với bí đỏ non, với rau đậu, rau ngót, rau đay, bắp cải, rau mướp, nụ mướp, rau cần, su hào, rau cải, rau dền, nấu với dọc khoai ngứa, rau muống, rau rút... Cá cũng có thể chế biến theo đủ cách thức: cá kho măng bằm, cá kho su hào, cá kho mắm riêng, cá quẩn, cá nướng, cá om củ chuối... Hiển nhiên, món cá nơi nào cũng có, nhưng món cá mà Nguyễn Quang Thiều nhắc đến - không đơn thuần chỉ là một món ăn trên mâm cơm truyền thống, mà còn là minh chứng cho óc sáng tạo và bàn tay khéo léo của con người làng Chùa trong việc tận dụng nguồn nguyên liệu tự nhiên.

Những thăng trầm và biến thiên của lịch sử cũng để lại dấu vết trong ẩm thực làng Chùa. Đó là cách tận dụng nguồn nguyên liệu tự nhiên, là sự linh hoạt trong kết hợp nguyên liệu, là khả năng ứng biến và giải quyết tình huống trong hoàn cảnh thiếu thốn đủ đường, đúng như lời nhà văn từng bộc bạch: “Vào những năm chiến tranh, hầu hết những người đàn ông lãnh lặn của làng đều lên đường ra mặt trận, bởi thế mà phần lớn những gì chúng tôi học được cho cuộc đời sau này là từ thiên nhiên hoang dã ấy và từ những người đàn bà như bà nội tôi, mẹ tôi, các cô, các dì, các chị và những người đàn bà trong làng. Họ dạy chúng tôi mọi thứ để sinh tồn như mò cua, bắt cá, cấy lúa, trồng rau, chăn gà chăn vịt... Bởi thế, tất cả những món ăn của làng Chùa tôi đều biết cách nấu như mổ lợn, mổ gà vịt, gói giò xào, nấu thịt đông, nấu canh cua canh cá, kho cá, nướng cá, làm tương, muối cà, đồ xôi, làm bánh...” [4, tr. 08 - tr.09]. Thiếu đường, thiếu mỡ, con người luôn có cách để xoay xở: “Khi kho cá thì chặt một cây mía chọn khúc ngon nhất róc vỏ và chẻ mỏng mía lót dưới đáy niêu. Mía

lót ở đáy niêu không làm cho cá bị bén hay bị cháy mà lại làm cho niêu cá có mùi thơm của mật mía [164].

Không chỉ thích ứng với hoàn cảnh, con người còn học được cách lắng nghe và đón nhận hơi thở của tự nhiên. Đó thậm chí là một khả năng kỳ diệu ở những người đã gắn bó trọn cuộc đời mình với làng quê như bà nội: “Thế giới của bà tôi là ngôi nhà, cánh đồng và dòng sông chảy qua làng. Vì lẽ đó mà bà tôi có thể nghe được tiếng mưa xuân mỏng như hơi thở lúc gần sáng, nghe tiếng cá quẫy vật đẽ tận đầm nước cuối làng trong những cơn mưa đầu tiên của mùa hạ, nghe được những hạt mầm tách vỏ trong lòng đất” [4, tr.13]. Người sinh ra ở chốn làng quê rất giỏi nhận biết các dấu hiệu của tự nhiên, biết được mùa nào thức ấy. Chẳng hạn, ăn rau cải thì nhất thiết phải là: “Hồi đó làng tôi trồng chủ yếu là cải mào gà. Đó là một loại cải to. Người ta không nhổ cả cây để ăn mà tía lá cho cây cải tiếp tục lớn cho đến khi làm ngồng và ra hoa. Những cái lá mào gà rất to. Chỉ cần dăm lá là đủ một nồi canh cho gia đình. Thu hoạch rau cải chia thành nhiều giai đoạn. Giai đoạn thứ nhất là tía bớt những cây cải nhỏ trên trên luống cho những cây cải còn lại lớn nhanh. Những cây cải non ấy làm rau ghém chấm với tương. Cải non ngọt và phảng phất cay chấm với tương làm thành một vị khó tả. Giai đoạn hai là cải để nấu canh khi đã có từ năm đến bảy lá. Nếu nấu canh cải non quá sẽ ngót hết rau. Còn để già hơn nấu canh thì cứng và dễ có vị đắng. Giai đoạn ba là cải đã lớn dùng để làm món luộc hoặc xào. Giai đoạn cuối cùng là cải đã già để muối dưa nén” [4, tr.26]. Chọn con cua thì chắc chắn phải là lúc “lúa đã gặt xong... Bao nhiêu màu mỡ của cánh đồng đã chuyển hoá thành kho năng lượng dự trữ cho những con cua để chúng có thể sống qua mùa đông giá rét” [4, tr.25]. Ông thậm chí còn nhớ rất rõ cái “rực đỏ” và “cảm giác bóng mỡ màng” của cua.

Chính vì nhìn ẩm thực trong mối tương giao với tự nhiên, là món quà tự nhiên ban tặng nên xuyên suốt tập tản văn, Nguyễn Quang Thiều không ít lần oán trách con người huỷ hoại tự nhiên, tự tay chặt đứt đường sống của chính mình: “Con sông Đáy bây giờ như một lạch nước nhỏ. Và những mùa câu sông, những buổi trưa bắt hến... đã chìm vào quá khứ. Cái chết của thiên nhiên chính là báo hiệu cho cái chết của con người. Có những đêm ngồi bên hiên nhà nhìn lên bầu trời đầy sao, tôi thấy linh hồn sông Đáy đang trôi trong vũ trụ vô tận, và bên linh hồn của dòng sông là linh hồn của những người làng tôi. Tất cả đang ra đi và mang theo những vẻ đẹp giản dị và thiêng liêng của một đời sống [4, tr.68]

Tôi nhận ra một điều: thân xác chúng ta thực ra chỉ mới là một nửa còn một nửa còn một nửa nữa ẩn trong thiên nhiên rộng lớn. Nếu chúng ta tách khỏi thiên nhiên nghĩa là chúng ta chỉ sống bằng một nửa của mình, chúng ta sẽ rơi ngay vào trạng thái mất cân bằng và tinh thần của chúng ta dễ trở nên tật nguyền [4, tr.111].

Từ câu chuyện ẩm thực, Nguyễn Quang Thiều nói đến mối quan hệ giữa con người với tự nhiên. Đó là mối quan hệ bao dung, chở che, toàn tâm toàn ý nương dựa.

Tự nhiên nuôi sống con người bằng sự giàu có và trù phú của nó, đến lượt mình, con người khám phá tự nhiên để thích ứng, sáng tạo mà ẩm thực chính là một minh chứng.

4. TRIẾT LÝ VỀ MỐI LIÊN HỆ TƯƠNG GIAO, CÂN BẰNG

Viết về ẩm thực, Nguyễn Quang Thiều còn gửi gắm cả triết lý về sự tương hỗ, hài hoà của các nguồn nguyên liệu tự nhiên. Giữa vạn vật trong tự nhiên đều có mối liên hệ nhất định, chỉ là con người chưa nhận biết mà thôi. Các mối liên hệ hoặc thể hiện theo chiều thuận, hoặc theo chiều nghịch. Chiều thuận, sự phối hợp các nguyên liệu sẽ làm tăng giá trị của từng nguyên liệu, chiều nghịch, nguyên liệu này sẽ khắc chế và giảm trừ nhược điểm/yếu tố gây hại của nguyên liệu kia.

Bằng trải nghiệm và quan sát cũng như ghi nhớ lời dặn của bà, của mẹ, nhà văn say sưa trong sự biện giải về các món ăn. Có những lúc, sự kết hợp sẽ đóng vai trò cộng hưởng giá trị, tăng thêm chất lượng món ăn. Điều này lý giải vì sao, đứng trước một loại nguyên liệu, người chế biến có nhiều lựa chọn khác nhau, tuy nhiên, sẽ luôn có một loại nguyên liệu/gia vị tối ưu, mang lại hiệu năng cao nhất. Một khi kết hợp như thế, dư vị chắc chắn khó quên, đến mức không thể không thử một lần trong đời, hoặc đã thử một lần, sẽ nhớ mãi không quên, càng không thể thay thế. Đó là câu chuyện về món dồi chó với lá khúc tần, com nếp và muối cua, cá kho khoai tây, canh khế nấu tương cùng lá hẹ:

Cánh đàn ông làng tôi ăn gỏi cá mè hay gỏi cá diếc đều có một nắm ngọn khúc tần ăn kèm. Và đặc biệt món dồi chó mà không có rau khúc tần và lá ổi cho vào thì không làm sao có được món dồi chó ngon đến không thể không ăn một lần trong đời được [4, tr.135].

Có một thứ ăn với món muối cua ngon lạ lùng và không bao giờ thấy ngấy. Đó là com nếp. Cái mặn và ngậy riêng biệt của muối cua làm tan đi cái ngấy của com nếp [4, tr.93].

Riêng với món cá kho khoai tây, khi dỡ niêu cá ra, những miếng khoai tây được quăn kĩ héo lại và những miếng ở sát thành niêu sém vàng. Ăn miếng khoai tây quăn cá thấy ngon hơn cả vì bao nhiêu cái béo, cái ngọt, cái thơm đều ngấm hết vào những miếng khoai tây [4, tr.164].

Thì thoảng, mẹ tôi nấu khế với tương. Canh khế nấu với tương và cho lá hẹ vào thật hợp lý một cách khó hiểu [4, tr.185].

Có những thứ nguyên liệu có công năng khắc chế lẫn nhau một cách kỳ diệu, mà thứ công năng ấy con người nhận biết một cách ngẫu nhiên qua thời gian cùng kinh nghiệm sử dụng nguyên liệu. Vẫn thường thấy nhất là công năng khử mùi, tẩy

trắng, chống dị ứng (ngứa) trong quá trình xử lý nguyên liệu:

Chum vại được cọ rửa rồi ngâm nước với lá chuối tươi. Lá chuối sẽ làm sạch mùi tương, mùi cà muối cũ [4, tr.76].

Có lúc kho cá, bà tôi thường lót dưới đáy niêu một nắm khúc tần. Khúc tần làm cho cá không còn mùi tanh và lại tạo ra hương vị cho món cá kho [4, tr.135].

Miếng da trâu hầm với tương và đu đủ xanh vừa quánh lại vừa ngậy. Nhưng trước đó người ta phải luộc da trâu với nước sôi trong. Như thế, da trâu mới giòn và hết mùi hôi của trâu [4, tr.148].

Su hào nấu với mè thì không sợ bị nát vì mè chua làm cho su hào chín nhưng vẫn giòn...Khi cá mè nấu với mè, su hào cùng rau ngổ thì không còn mùi tanh của cá nữa [4, tr.122].

Lúc nào già riềng, gừng, mẹ tôi cũng thêm một mẩu nghệ. Nghệ làm mất mùi tanh của hến và làm màu cho món chả hến...[4, tr.65].

Sau khi xếp món khoai đã cạo và rửa sạch vào nồi, bà tôi cho vào nồi khoai một bát nước cà, đun sôi cho cạn bớt nước và đặt vào nền bếp tro, quấn rơm xung quanh, ủ trấu và vùi kín tro. Mẹ tôi bảo, nước muối cà đã tẩy hết chất ngứa trong củ khoai [4, tr.81].

Với người làng Chùa, từ trong cảm nhận của mình, họ kết hợp nguyên liệu với các loại nguyên liệu/gia vị khác theo nguyên tắc cân bằng, xuất phát từ quan niệm coi trọng triết lý âm dương ngũ hành của các món ăn; sự cân bằng âm dương trong cơ thể con người và sự cân bằng âm dương giữa con người và môi trường tự nhiên. Nói một cách khác, món ăn cũng như một vũ trụ thu nhỏ, nó đòi hỏi sự hài hoà để mang lại hiệu quả tốt nhất cho người dùng. Theo đó, nguyên liệu tính hàn thì kết hợp gia vị tính nhiệt và ngược lại. Màu sắc hài hoà cũng là một trong những bình diện của sự tương hỗ. Chẳng hạn, một tô canh cá mè nấu mè và su hào phải có màu vàng tươi: “Khi mè chua có nước nghệ tươi trộn vào trở thành một màu vàng tươi roi rói... Màu vàng của nghệ già tươi pha với màu trắng ngà của mè làm nên một màu vàng hấp dẫn [4, tr.184].

Với Nguyễn Quang Thiều, món ăn không chỉ là thực phẩm, nó còn có thể là liều thuốc chữa bệnh đến từ thiên nhiên, là phương thức giải độc hay giảm bớt những tác nhân gây hại đến sức khoẻ con người. Nhắc đến món gỏi, Nguyễn Quang Thiều từng nhận xét: “Cùng với sự tinh tế và quyến rũ là tính y trong các món ăn. Món nóng thì nấu với món lạnh và ngược lại, món ăn khó tiêu thì có những gia vị giúp tiêu hoá dễ dàng. Các thứ rau củ quả làm gia vị cho các món gỏi đều là những vị thuốc để ngăn chặn một số bệnh có thể phát sinh với một số người khi ăn món gỏi” [4, tr.111]. Nhà văn chia sẻ với người đọc những trải nghiệm hết sức thú vị:

...khi những người đàn bà sinh nở thì gia đình hái lá sung trần qua cho họ ăn để có sữa. Lợn nái đẻ mà thiếu sữa người ta cũng hái lá sung cho lợn ăn [4, tr.133].

Mỗi khi nhà có người mất ngủ, mẹ tôi lại hái lá vông vò nát nấu với hến hoặc cua. Rau vông ăn bùi và ngọt. Canh rau vông cũng như canh lá dâu tằm thực sự là một vị thuốc an thần [4, tr.132].

Mỗi lần có đứa trẻ nào tham ăn mà ăn nhiều hạt đậu dao nướng bị say đồ vật ra sân là bà hay mẹ chúng lại múc một thìa tương đổ vào miệng. Chỉ một lúc sau là đứa trẻ tỉnh lại ngay vì tương đã giải độc [4, tr.87].

Sự biến ảo của công thức chế biến, của nguyên liệu cũng là một trong những điều kỳ diệu của thế giới tự nhiên. Ẩm thực không chỉ để thưởng thức, còn để di dưỡng tinh thần và tăng cường sức khỏe. Thế giới ẩm thực có muôn vàn những điều kỳ diệu mà chỉ có qua trải nghiệm mới có thể khám phá và kiểm soát được.

5. KẾT LUẬN

Với Nguyễn Quang Thiều, viết về ẩm thực không đơn thuần chỉ là sự khảo tả. Sự gắn bó với cội rễ quê hương xứ sở và những day dứt ân tình với một ngôi làng đời khổ nhưng ấm áp tình người đã khiến ông viết về ẩm thực trong sự trầm mặc, tôn kính trước một nghi lễ thiêng liêng, trong những suy tư đầy triết lý về hương vị, mối liên hệ, sự thích ứng và sáng tạo của con người - chủ thể tạo nên món ăn. Mark Kurlansky - một nhà văn chuyên viết về ẩm thực từng nhấn mạnh: “Ẩm thực liên quan đến thổ nhưỡng, nông nghiệp, sinh thái, là mối quan hệ của con người với thiên nhiên, là cách xây dựng quốc gia, văn hóa, là bạn, là thù, là đồng minh, chiến tranh, tôn giáo. Nó cũng chính là hồi ức, truyền thống, và đôi khi liên quan đến cả tính dục nữa” [1, tr.32]. Cho nên, nâng niu và trân quý ẩm thực, cũng chính là nâng niu và trân quý bản sắc, là thiện đãi và quý trọng những giá trị cốt lõi của quê hương, dân tộc.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Nguyễn Nguyệt Cầm (2008), *Giáo trình văn hoá ẩm thực*, Nxb Hà Nội, Hà Nội.
- [2]. Kurlansky, Mark. *Choice Cuts: a Savory Selection of Food Writing from around the World and throughout History*. New York: Penguin, 2002, p. 1.
- [3]. Trần Ngọc Thêm (2000), *Cơ sở văn hoá Việt Nam*, Nxb Giáo dục, Hà Nội.
- [4]. Nguyễn Quang Thiều (2017), *Mùi của ký ức*, NXB Trẻ, TP Hồ Chí Minh.

THE CUISINE PHILOSOPHY IN *MUI CUA KI UC*
OF NGUYEN QUANG THIEU

Tran Nhat Thu

Faculty of Literature and Linguistics, University of Sciences, Hue University

Email: thu_dhkh@husc.edu.vn

ABSTRACT

Cuisine is considered as one of the cultural aspects that several writers have concerned in recent years. Not only is it a delicate pleasure but also evaluated as a philosophy that comes from the depth of soul and the rule of emotion. Cuisine in *Mui cua ki uc* by Nguyen Quang Thieu proves the sense of relationship, store the cultural value as well as clarify the harmony in the universe and the relying of people on nature.

Keywords: Cultural, cuisine philosophy, *Mui cua ki uc*.



Trần Nhật Thu sinh ngày 04/7/1982 tại Huế. Bà nhận bằng cử nhân năm 2004, bằng thạc sĩ năm 2008 và bằng tiến sĩ năm 2017 tại Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế. Hiện bà đang công tác tại Khoa Ngữ văn, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế.

Lĩnh vực nghiên cứu: Văn học Việt Nam hiện đại, truyện ngắn Việt Nam đương đại.

