

ẨM THỰC – NHỊP ĐẬP VĂN HOÁ TRONG TẢN VĂN CỦA Y PHƯƠNG

Võ Thị Mỹ Dung

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

Email: vtmdung.dthoang.tuyen@phuyen.edu.vn

Ngày nhận bài: 7/8/2025; ngày hoàn thành phản biện: 19/8/2025; ngày duyệt đăng: 8/12/2025

TÓM TẮT

Ẩm thực trong tản văn của Y Phương không chỉ hiện diện như những món ăn dân dã của người Tày, mà còn được nâng tầm thành nhịp đập văn hóa – nơi kết tinh của ký ức, phong tục và tâm hồn “người đồng mình”. Từ bếp lửa buổi sớm đến từng hương vị đều trở thành “ký hiệu văn hóa”, dung chứa một nếp sống và thế giới quan của cộng đồng miền núi. Y Phương khắc họa ẩm thực bằng trực giác nhạy bén, cảm quan tinh tế cùng tình yêu sâu đậm dành cho văn hóa tộc người. Giọng văn bản địa mộc mạc, ngôn ngữ pha trộn Tày – Việt, giúp ông thổi hồn vào ẩm thực, biến nó thành “kho lưu trữ” sống động của bản sắc. Qua từng món ăn thấm mùi khói bếp, nhà văn không chỉ gìn giữ quá khứ mà còn kiến tạo nhịp cầu nối truyền thống với hiện đại, để từng hương vị trở thành biểu tượng văn hóa trong hành trình bảo tồn căn tính dân tộc giữa dòng chảy hiện đại hóa.

Từ khoá: Tản văn, Y Phương, văn hóa Tày, ẩm thực.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Trong dòng chảy đa thanh của văn học Việt Nam, văn học các dân tộc thiểu số đã và đang góp phần làm phong phú thêm cho một nền văn học mới đậm đà bản sắc dân tộc. Trong bức tranh văn học ấy, nhiều nhà văn đã rất thành công với những trang viết về phong tục tập quán đồng bào Tày, Mông, Thái ở Tây Bắc như Tô Hoài, Ma Văn Kháng, Nông Minh Châu, Vi Hồng, Triều Ân, Đỗ Bích Thúy... Trong số đó, nhà thơ, nhà văn Y Phương – người con của dân tộc Tày ở Cao Bằng, tên đầy đủ là Hứa Vĩnh Sước (24/12/1948 – 09/02/2022) có thể xem là một gương mặt nổi trội. Những trang văn của ông đã lặng lẽ khơi dậy những tầng sâu văn hóa “người đồng mình” tưởng chừng đã ngủ quên trong lớp bụi thời gian.

Với ba tập tản văn *Tháng Giêng, tháng Giêng một vòng dao quắm* (2010) *Kungfu người Co Xâu* (2011) và *Fìn Nền - Cúi Tết* (2016), Y Phương đã tái hiện một không gian

văn hóa Tày đậm đặc bản sắc. Trong đó, văn hóa dân tộc hiện lên không chỉ qua lễ hội, trang phục, ngôn ngữ, tín ngưỡng mà còn âm thầm in dấu trong từng món ăn, thức uống. Nói cách khác, ẩm thực vừa mang tính vật chất vừa hàm chứa chiều sâu tinh thần, là sự kết tinh từ lịch sử, địa lý, lao động và đời sống cộng đồng. Giữa những xao động của đời sống hiện đại, khi mà tốc độ và sự tiện lợi đang dần chi phối cả văn hóa ăn uống, tâm văn của Y Phương xuất hiện như một tiếng vọng dịu dàng từ núi rừng phía Bắc: ở đó, nơi ẩm thực không chỉ là hương vị của đời sống, mà chính là mạch ngầm văn hóa sống động, bền bỉ, là một hình thức “căn cước” tộc người, gắn liền với truyền thống của vùng đất.

2. NỘI DUNG

Giữa muôn vàn biểu hiện của văn hóa dân tộc, ẩm thực chiếm một vị trí đặc biệt, không chỉ là cách để nuôi dưỡng thân thể, mà còn là cách để gìn giữ ký ức, truyền thống và sự kết nối giữa con người với thiên nhiên. Ẩm thực theo cách lý giải của Từ điển Tiếng Việt cũng như theo cách hiểu nôm na của mọi người đều chỉ đơn giản là việc ăn, uống, trong đó cụ thể bao gồm ba yếu tố: các món ăn - uống và nguyên liệu thực phẩm cách thức chế biến các món ăn - uống và việc thưởng thức các món ăn - uống. Văn học viết về ẩm thực cũng khai thác những yếu tố giản dị ấy qua nhiều cấp độ, khía cạnh khác nhau. Đó có thể là hương vị một miếng ngon, một món ngon, một bữa ăn cụ thể, có khi là diện mạo, sắc màu bức tranh ẩm thực của một địa phương, một vùng miền hay cả đất nước. Nhưng có khi đó lại là những cảm nhận và suy nghiệm về các tập quán, thói quen trong việc ăn uống mang đặc trưng địa phương hay dân tộc nào đó.

Ẩm thực vừa gắn liền với đời sống sinh hoạt thường nhật của mỗi cá nhân, lại vừa là một phần quan trọng làm nên cuộc sống cộng đồng, diện mạo văn hóa của các địa phương, dân tộc... Bằng Sơn - một trong những nhà văn đương đại viết về ẩm thực với niềm say mê và nhiệt huyết nhất đã có một cách diễn đạt rất xác đáng và tinh tế để thấy được nét đặc trưng riêng biệt của văn hóa ẩm thực: “Ẩm thực đã vượt khỏi tầm vật chất mà trở thành yếu tố văn hóa, một mảng văn hóa đậm đà, duyên dáng và cốt cách” [5, tr.6].

Có thể nói, trong kho tàng văn học Việt Nam, những trang viết về ẩm thực dân tộc thiểu số luôn mang một vẻ đẹp riêng biệt. Đó không đơn thuần là tập hợp hay mô tả về món ăn mà còn là phương thức gìn giữ ký ức, phục dựng không gian sinh hoạt, phong tục tập quán và lối sống truyền thống của các cộng đồng người bản địa. Với Y Phương, một người con bản địa, sống gắn bó với núi rừng, được không khí văn hóa của dân tộc mình dung dưỡng mà trưởng thành, ẩm thực vượt lên khỏi giá trị vật chất để thấm đẫm tinh thần văn hóa cùng triết lý sống của người Tày. Đứng ở vị thế chiêm vọng cùng với thái độ trân trọng và thụ hưởng, nhà văn đã thực sự dựng lên một tấm gương phản chiếu chân thực, sinh động về sức hấp dẫn của văn hóa ẩm thực người đồng mình. Trên

những trang viết nồng nàn mùi ký ức của ông, ẩm thực tưởng chừng như chỉ là cái ăn, cái uống nay lại trở thành phương tiện truyền tải những giá trị văn hóa sâu sắc, đặc biệt là bản sắc dân tộc: “Người Tày chúng tôi xem cái ăn thiết thực và sinh động có lẽ hơn nhiều so với các dân tộc khác. Người Tày chào nhau bằng sự ăn. Chứ không chào anh, chào cô, chào thầy, chào bạn như người Kinh... Người Tày chỉ chào nhau bằng lan kin lèng xằng (cháu ăn sáng chưa); Bác kin ngài xằng (bác ăn trưa chưa); Dả kin pjàu xằng (bà ăn tối chưa)... Từ xa xưa, người Tày ẩn định những câu như vậy là lời chào hỏi (...). Chào bạn ăn gì chưa, tỏ ra mình là người quan tâm đến bạn. Chào ăn gì chưa, nghĩa là hướng trọng tâm của mình đến cái dạ dày của người khác. Nghĩa là tôi đang quan tâm đến sức khỏe, đến sự sống còn của người khác. Cái lý muôn đời của người Tày ăn vào để sống, chứ không phải sống để ăn. Ăn vào để có sức lao động sáng tạo” [4, tr.44].

2.1. Ẩm thực – sự phản ánh tinh thần hòa hợp tự nhiên

Với Y Phương, sức hấp dẫn của ẩm thực không nằm ở vẻ ngon miệng bề ngoài, mà ở chiều sâu văn hóa hàm chứa trong từng món ăn. Trước hết, đó là nền ẩm thực bản địa gắn bó chặt chẽ với tự nhiên. Người Tày sống giữa đại ngàn Đông Bắc – nơi núi rừng vừa là mái nhà vừa là bầu sữa nuôi dưỡng – nên ẩm thực của họ, từ nguyên liệu cho đến cách chế biến đều thể hiện nét văn hóa rừng núi đặc thù. Hãy nghe Y Phương kể về cách người quê mình chuẩn bị mâm cỗ Tết: “Năm nào cũng vậy, để chuẩn bị cho Tết Nguyên đán, hầu như mỗi gia đình người Tày nào cũng đều tự mình chăn nuôi một chú lợn Tết. Ít khi phải ra chợ mua. Thường là một con lợn mu ót lợn ý. Hay mu sláy lợn bột. Hai giống lợn này tuy nhỏ con nhưng giòn chắc và ngọt thịt. Trung bình mỗi con chỉ vài chục cân, chưa đến tạ. Thịt với xương vừa đủ chế biến thức ăn mặn cho cả nhà. Số còn lại thái miếng to, dày, dài hết cỡ, đem ướp muối kèm gia vị, treo lên gác bếp ăn dần. Người Tày gọi nựa lạp. Người phương Tây gọi cách làm này là thịt hun khói” [4, tr.45]. Thịt hun khói là một trong những biểu tượng đặc sắc, vừa phản ánh tài hoa ẩm thực, vừa chứa đựng bản sắc văn hóa người Tày: “Thịt hun khói ắt phải có mùi củi lửa. Khi người ta đốt củi lên khói hun lâu ngày tạo thành muội than bao quanh miếng thịt như ruồi. Những con ruồi to bằng hạt đỗ đen. Chúng bâu bám tạo thành một lớp màng bao bọc lấy từng miếng thịt. Và nhờ vào những lớp màng ruồi này, thịt để lâu mà ko bị ôi thiu, các loại vi khuẩn chẳng thể nào xâm nhập vào được” [4, tr.45-46]. Trong trường hợp này, cái làm nên linh hồn của món ăn chính là mùi củi lửa. Đó là cảm nhận của vị giác đồng thời cũng là dấu ấn của không gian sinh tồn gắn bó với thiên nhiên.

Không chỉ là tấm gương phản chiếu mối quan hệ giữa con người và thiên nhiên, ẩm thực còn mang theo truyền thống, hồi ức, và đôi khi, cả bản năng sâu thẳm nhất của con người. Tản văn của Y Phương đã thể hiện trọn vẹn vùng lõi ấy qua những món ăn dân dã nhưng gói trọn tinh thần bản làng. Đó là món phúng xằng (người Kinh gọi là lạp xường). Tác giả khẳng định một cách đầy tự hào: “món “lạp” quê mình ngon nức tiếng xưa nay. Ai đã từng một lần thưởng thức, sẽ phải nhớ phúng xằng đến ngày bạc đầu” [4, tr.197]. Vẫn trung thành với lối mô tả sinh động, Y Phương giúp người đọc cảm nhận

món ăn từ quá trình chế biến công phu, tỉ mỉ đến khi diện diện trên mâm cỗ. Đó là sự hội tụ cả âm thanh, màu sắc, ánh sáng, đường nét, nghĩa là ẩm thực đang “quấy cựa” như một sinh thể sống: “Chọn lấy một đoạn lòng non ngắn dài tùy thích. Sau khi làm lòng thật sạch ta thổi hơi vào trong ruột cho nó căng ra nở đều. Rồi mới thái nhỏ các loại thịt bạc nhạc, ba chỉ, thịt mỡ, thịt nạc... sau khi đem tẩm ướp gia vị đem thịt nhồi vào đoạn lòng non. Ta tiếp tục mang treo lên phơi sương phơi gió ở ngoài trời. Đến khi ta có cảm giác thịt hiu hiu ngủ thức là được. Ta lắng tai nghe thịt hí hóp thở ngay dưới hiên nhà trước mặt mình. Khi nào thấy sẵn da mang chúng vào trong nhà” [4, tr.197,198]. Không dùng đến máy móc hiện đại, không nấu nướng cầu kỳ, món ăn được hoàn thiện nhờ vào sự hài hòa giữa con người và tự nhiên, nhờ vào thời gian và khí hậu, nhờ vào cảm nhận tinh tế của người chế biến “đến khi ta có cảm giác thịt hiu hiu ngủ thức”. Cái “thở” của thịt không chỉ là phép nhân hóa mà còn là hình ảnh tượng trưng cho sự giao cảm giữa con người và thế giới xung quanh, cho một lối sống biết lắng nghe, biết chậm lại để cảm nhận sâu hơn từng hơi thở cuộc sống: “Có thể nói phúng xàng là một món ăn tinh hoa của người Tày Nùng. Món ăn tự khí từ thiên nhiên, tiếp thu thêm hơi thở con người. Bởi thế món phúng xàng ngon nức tiếng. Khi ta đem phơi phúng xàng âm dương hoà hợp cùng với tâm hồn người. Món ăn này không những tạo ra nguồn bổ dưỡng trực tiếp mà còn làm mới từng phần trong cơ thể người một cách hữu hiệu. Cắn một miếng phúng xàng nghĩa là bạn đang ngậm sông núi ở trong bụng. Hãy lắng nghe trong cơ thể của bạn có tiếng suốt êm đêm chảy, có tiếng gió véo von reo ca, có tiếng vượn hú gọi bạn tình...” [4, tr.199]. Người đọc không thể không tò mò, thậm chí bị kích thích bởi lối mô tả chân thực nhưng giàu liên tưởng này. Cứ ngỡ, ăn một miếng lạ là ăn cả gió sương, nếm cả những đợi chờ thao thức của người chế biến. Và đó chính là cách người vùng cao sống thuận theo nhịp điệu đất trời, sống “cùng” và “với” thiên nhiên. Y Phương lại tiếp tục hé lộ thêm một tầng ý nghĩa khác nằm ở chiều sâu của món phúng xàng, đó là mùi huyết linh, một yếu tố đầy ám ảnh và nguyên sơ: “Phúng xàng nó đặc biệt bởi cái mùi hương huyết linh không thể lẫn vào đâu được. Nó cứ miên man thom, miên man ngấu ngiến như da thịt người vợ trẻ mới cưới, hãy còn độ trắng mật. Theo dân gian người Tày huyết linh thuộc hàng dược liệu quý hiếm, nó giúp con người ta cải lão hoàn đồng, dùng làm thuốc cường dương, gia tăng ham muốn. Nên họ cất công tìm kiếm ở tận những nơi rừng sâu núi cao. Quê hương của loài khí. Bởi huyết linh chính là máu khí” [4, tr.200,201]. Chi tiết “mùi huyết linh” khiến phúng xàng trở nên khác biệt, bản năng, hoang dã và đầy tính gợi, là món ăn chỉ thuộc về vùng văn hoá núi rừng. Dân gian người Tày tin rằng huyết linh là “dược liệu quý hiếm” giúp cải lão hoàn đồng, tăng cường sinh lực, gắn liền với khát vọng trường sinh và phồn thực. Đây là một tín ngưỡng sâu xa có mặt ở nhiều dân tộc Á Đông: từ thuốc trường sinh của Đạo giáo, đến rượu máu rắn, sâm núi, ngọc dược,... tất cả đều nói lên ước mơ bất tử và sự đề cao sức mạnh sinh lý như một biểu tượng của sự sống trường tồn. Phúng xàng, vì thế, trở thành món ăn gắn với huyền thoại, đượm màu sắc huyền bí.

Ẩm thực trong tản văn Y Phương không chỉ nuôi sống con người mà còn là minh chứng cho lối sống hòa hợp với tự nhiên. Mỗi món ăn mang theo hơi thở đất trời, cho thấy sự cộng sinh giữa người Tày và núi rừng, đồng thời khẳng định ẩm thực như một biểu tượng văn hóa của tinh thần chan hòa với thiên nhiên.

2.2. Ẩm thực – điểm khơi nguồn của mạch chảy ký ức

Trong hành trình của đời người, ký ức thường được đánh thức bởi những điều rất đời bình dị: mùi khói bếp, tiếng chày giã cối, âm thanh xèo xèo trên chảo dầu, hay vị mặn ngọt còn đọng nơi đầu lưỡi từ một món ăn thân thuộc. Với nhà văn Y Phương, ẩm thực không dừng lại ở sinh hoạt vật chất, mà còn là sợi chỉ đỏ kết nối ông với cội nguồn, với những mùa Tết xưa, với bà, với mẹ, với mái nhà nhỏ nơi rừng núi. Ẩm thực, trong tản văn của ông, chính là điểm khơi nguồn cho mạch chảy ký ức – nơi chất chứa những hoài niệm, những tiếc nuối và cả những nỗi lo về sự mai một của truyền thống. Đó là một thế giới giàu cảm xúc, ngập tràn hình ảnh, nơi mỗi món ăn không đơn thuần được kể lại mà còn mở ra cả một không gian sống, một cách tồn tại, một phong vị văn hóa. Từ những lát cắt đời thường ấy, Y Phương đã cho thấy: Ẩm thực không chỉ là câu chuyện ăn, uống hằng ngày, mà là một cách sống, một cách nhớ, một cách thương, một cách gìn giữ văn hoá hay một cách tiếc. Cái tiếc nuối ấy không bắt nguồn từ sự ngon miệng đơn thuần, mà từ việc mỗi món ăn mang theo một phần của đời sống cổ truyền của “người đồng mình” đang dần phai nhạt theo bước chuyển của thời gian. Vì thế, ẩm thực trong tản văn của Y Phương, không giới hạn ở miêu tả hay gợi cảm giác, mà trở thành “mạch ngầm ký ức” – nơi từng hạt com nguội, từng quả trám, từng ngụm trà đều gói ghém một nỗi nhớ, một lối sống, một quãng thời gian đã qua. Từ mâm cơm gia đình đến lễ hội dân gian, từ món cháo giản dị đến những thức quà hiếm quý, ông đã biến ẩm thực thành “tấm gương hậu” phản chiếu sâu sắc tâm hồn cộng đồng người Tày và nỗi niềm của một người con xa quê.

Ẩm thực hằng ngày của nhà văn không chỉ mang thương hiệu hương vị miền núi mà còn xác lập mối liên hệ trực tiếp giữa ẩm thực và ký ức: “Nỗi nhớ nhà nhớ quê trong tôi bắt đầu từ bữa ăn sáng” [4, tr.34]. “Đó là món cháo mạ (cháo ngựa) nhưng không phải cho ngựa mà là người ăn. Đây là bữa sáng tự biên tự diễn hết sức giản dị bình dân không cầu kì. Món cháo này ưu tiên dành cho ông già bà cả và người ốm đau dùng. Tại sao ư? Trước hết nó là cháo từ com nguội đã được nấu nhừ. Dễ nuốt. Người thả vào đấy một tí gia vị. Một chút rượu trắng tạo mùi. Một ít lá tỏi tươi tạo màu. Nên cháo ngon mắt ngon mũi ngon miệng và ngon cả làn da” [4, tr.35-36]. Món cháo ngựa vốn giản dị nhưng lại là chất xúc tác khơi dậy ký ức, nơi tình cảm được gửi gắm qua sự linh hoạt, không công thức. Không cần hoàn hảo hay sang trọng, bát cháo vẫn đánh thức những cảm xúc sâu xa, nhất là với người xa quê. Nó là phần quà ưu tiên cho người già, người ốm – biểu hiện của sự nhân ái, của truyền thống “kính già, nhường trẻ” trong đời sống còn khó nhọc. Từ sự bình dị ấy, người miền núi tạo nên nghệ thuật sống: biết chia sẻ, biết tìm niềm vui trong nghèo khó, biết tạo ra sự ấm áp từ những điều rất đời bình

dị, đơn sơ. Bát cháo trở thành biểu tượng của tình thương, của giá trị đạo đức – văn hóa, gắn liền với ký ức về mẹ, bà, chị, bếp lửa sớm mai. Từ đó, khi đi xa, người ta không nhớ món sơn hào hải vị, mà nhớ bữa ăn giản dị từng nuôi lớn mình mỗi ngày. Vì thế, tản văn của Y Phương là hành trình trở về bằng vị giác, nơi mỗi món ăn là chìa khóa mở cánh cửa ký ức, đánh thức những nỗi nhớ không tên.

Một món ăn khác cũng được nhà văn ca ngợi chính là món trám đen dân dã nhưng vô cùng độc đáo, được chưng cất từ hồn vía đất đai và hoài niệm củi lửa, có khả năng gọi về những thồn thức của một thời bé dại: “Đây là món ăn đặc biệt ngon của người Tày mình. Nhớ ngày còn bé, mỗi khi được ăn trám xanh kho cá bống hay om xương sườn, là hết veo nồi com khẩu lùm phuô” [2, tr.180]. Ký ức trở nên sống động một cách kì lạ bởi những màu sắc, hương vị, đường nét, tất cả đều kích thích trọn vẹn các giác quan. Cảm nhận của vị giác nhanh chóng được lấp đầy bởi niềm hân hoan, hạnh phúc khi được sống trong sự sum vầy, trong tình yêu thương, trong không khí ấm áp của những bữa cơm gia đình. Bây giờ, món ăn vẫn còn đó giữa lòng Hà Nội: “Phải nói rằng, nồi trám kho chiều nay, trông ngon như hồi còn ở nhà. Chỉ tiếc trám kho trên bếp ga, nên không có mùi củi. Hơi khói bếp cay xè đã ngấm vào mũi miệng da thịt tôi. Vì thế tôi nhớ rất lâu cái cảm giác quê nhà yêu dấu qua mùi khói, tuy không mấy dễ chịu khi phải hít vào thở ra. Và đặc biệt là mùi bồ hóng. Nó vừa khai vừa khét. Hai cái đó cộng lại mới làm nên bữa trám xanh Cao Bằng” [2, tr. 180]. Rõ ràng, vẫn là trám kho, nhưng khi được nấu trên bếp ga hiện đại thì mùi củi lửa đặc trưng của không gian bếp truyền thống đã không còn. Người đọc nhận thấy một nỗi niềm tiếc nuối phảng phất khi Y Phương gọi tên mùi củi, mùi khói, mùi bồ hóng – những thứ tưởng chừng như đã bị phong kín trong trùng điệp ký ức. Bởi cuộc sống hiện đại vốn dĩ chẳng còn không gian cho chúng tiếp tục tồn tại. Điều này tương tự như ước muốn ăn lại miếng cơm cháy bếp lửa ngày cũ của một người trưởng thành, điều mà những chiếc nồi hiện đại không thể mang lại. Từ đây, nhà văn lý giải: điều khiến cho những món ăn hôm nay không còn “ngon như xưa” - không phải vì nguyên liệu, mà vì thiếu vắng ký ức và cảm xúc gắn liền. Với Y Phương, những món ăn như thế, từ lâu đã vượt khỏi phạm vi vật chất để trở thành linh hồn quê hương: “với chúng tôi, trám xanh hay trám đen đều quý. Trám quý và ngon bởi nó chưng cất từ hồn vía đất đá núi non, quê nhà” [2, tr.181]. Ẩm thực, vì vậy, trở thành nơi neo đậu ký ức về bản quán, về cội nguồn, là chỗ bầu vùi tinh thần trong những khi xa xứ.

Điều đáng trân trọng và tự hào trong tản văn Y Phương là nhà văn không dừng lại việc kể về ẩm thực như một hồi tưởng đơn thuần mà nâng nó thành một thể nghiệm hiện sinh, nơi nhịp cầu giữa quá khứ và hiện tại hòa quyện, nơi người kể chuyện vừa là kẻ hoài niệm vừa là người tiếp nối. Qua cách miêu tả nấu ăn, bày cỗ, rót rượu, nhấm nháp món ăn, thưởng thức thức uống... Y Phương không đứng ngoài mà chính là người “sống trong truyền thống” – tiếp nhận, gìn giữ, truyền lại bằng tình yêu, lòng tự hào cùng giọng văn ngợi ca say mê. Nhờ đó, ẩm thực không chỉ sống lại trong từng câu chữ,

từng đoạn văn mà còn biến tấu văn của ông thành bảo tàng sống của văn hóa Tày và hành vi bảo tồn bản sắc trong bối cảnh hiện đại. Dòng hoài niệm của nhà văn thường bắt đầu bằng những tiếc nuối: “Đã khá lâu, không thấy người quê tôi dùng trà này nữa” [2, tr.174]. Đó là trà khi nốc, tiếng Tày nghĩa là trà phân chim: “Đây là một loại trà rất hiếm thấy trên nhiều vùng đất mà tôi từng đi qua. Gọi là trà phân chim là bởi nó có từ thời hòn đá biết ngồi. Nhờ những bầy chim én, di trú mang theo giống cây này từ xa về. Nghe nói đó là giống cây mọc vùng chân núi E-vơ-rét xa xôi. Và khi chim đại tiện, vô tình chúng tra hạt xuống đất. Vài tháng sau, cho một giống cây dây leo bốn mùa xanh um trên vách đá. Sáng sương giá, chiều mưa tuyết, cả hàng tháng trời chịu đựng mà nó vẫn cứ vui tươi như gái nhà lành. Từ xa xưa, ông cha chúng tôi lên núi hái nó về sao tẩm qua loa, dùng nó thay trà mạn uống hàng ngày. Đó là một thứ trà khi uống thấy nó nhàn nhạt, nuốt xuống họng mới tiết ra vị ngọt. Ngọt lưu lại có khi được cả một ngày. Hầu như người dân quê tôi không mấy khi sôi bụng, do ăn phải thức ăn lạ thức ăn ôi thiu. Ai lỡ quá chén chỉ cần làm một hơi trà phân chim, mấy phút sau là tỉnh hẳn” [2, tr.173]. Qua cách kể nhuộm màu huyền thoại, món trà dân dã thoát khỏi sự tầm thường, trở thành biểu tượng cho ký ức cũng như niềm tự hào của cộng đồng. Từ đó, có thể thấy: ẩm thực - dù chỉ là một chén trà - vẫn luôn có thể khơi mở về lối sống, tinh thần cũng như tâm thế người Tày xưa. Thông qua món trà đã mất bóng trong đời sống hôm nay, nhà văn dựng lại một phần hồn vía của quê hương, bằng sự hồi tưởng đầy tiếc nuối nhưng cũng triu mến, nâng niu.

Qua dòng hồi tưởng về món ăn và thức uống, ta thấy ẩm thực là một “di chỉ ký ức”, một “vết lặn hương xưa” lưu lại sâu trong tâm khảm người đọc. Tản văn của Y Phương, vì thế không chỉ là văn chương, mà còn là công trình khơi nguồn và bảo tồn ký ức cộng đồng thông qua ẩm thực. Nó cho thấy một chân lý giản dị: để gìn giữ bản sắc, đôi khi chỉ cần gìn giữ một món cháo nấu từ com nguội, một quả trám chín, một ấm trà quê - vì ở đó, kỷ niệm, cội nguồn, và căn tính dân tộc vẫn đang thì thầm sống.

Ẩm thực là điểm khởi nguồn cho mạch chảy ký ức, nơi mỗi món ăn thức uống hóa thành “chìa khóa” mở cánh cửa quá khứ. Qua đó, ta nhận ra nó không chỉ nuôi dưỡng thân thể, mà còn lưu giữ hồn vía cộng đồng, trở thành mạch nguồn bền bỉ nuôi dưỡng ký ức và bản sắc dân tộc.

2.3. Ẩm thực – “căn cước” nhận diện tộc người

Với ba tập tản văn của mình, Y Phương đã minh chứng rằng ẩm thực không phải thủ tục, mà là một hình thái sống - nơi ý thức cộng đồng và căn cước dân tộc được trao truyền bền bỉ.

Ẩm thực đi qua trang viết của Y Phương trở thành tấm bản đồ tinh thần của người Tày: từ nguyên liệu, cách chế biến, đến thời điểm ăn và đối tượng dùng đều chứa đựng một cấu trúc văn hóa hoàn chỉnh. Nhờ đó, người đọc có thể nhận diện được một cách rõ ràng căn cước văn hóa của tộc người Tày trong không gian sống đặc thù miền

núi phía Bắc Việt Nam. Bàn ăn của họ được Y Phương tái hiện không thể bị đánh tráo với bất kỳ tộc người nào khác. Dấu ấn ấy thể hiện qua ngôn ngữ gọi món; nguyên liệu bản địa; kỹ thuật nấu... Tất cả tạo nên một “hệ sinh thái văn hóa” riêng biệt, khẳng định quyền hiện diện và tiếng nói văn hóa của cộng đồng Tày trong bức tranh chung của văn học dân tộc thiểu số Việt Nam. Trong đó, nhà văn trân trọng và tự hào giới thiệu người Cao Bằng có nhiều món ăn, nhiều kiểu ăn phong phú, món nào cũng thơm ngon, hấp dẫn. Nếu Vũ Bằng dành những từ ngữ đẹp đẽ nhất cho món ngon Hà Nội thì Y Phương lại không tiếc lời ca ngợi đặc sản quê hương mình. Trong tản văn của ông, người đọc có cơ hội thưởng lãm các món ăn theo mùa nào thức ấy. Mâm cỗ Tết Tảo mộ vào thời nào cũng thế, đầy ắp các món ăn đặc trưng người bản địa như thịt lợn sữa quay nhồi lá mận mật, cá trắm hương rán vàng, đậu phụ nhồi thịt, gà trống thiến luộc bằng đinh, măng vầu hấp thịt nạc trộn nấm hương... nhưng không thể thiếu xôi ngũ sắc (người Tày gọi xôi khẩu nua dăm đeng). Đó là sản vật cao quý để cúng tổ tiên trong ngày này. Để chuẩn bị cho cỗ xôi đặc biệt này ngoài nguyên liệu chính là gạo nếp cái hoa vàng nổi tiếng còn phải mất công đoạn công phu lên rừng tìm lá: “Có thứ lá chằm che đem giã lấy nước, cho màu xanh cổ vịt. Có thứ hoa bjooc phón cho nước màu vàng cam. Có thứ củ cây ngô đồng, cho màu đỏ tiết dê. Nhưng đặc biệt nhất là màu lá xau xau. Thứ lá cho nước màu đen nhưng nhức. Nó tỏa ra mùi thơm như gậy nghiến. Ngửi một lần, nhớ đứng nhớ ngồi. Ngửi hai ba lần, muốn làm dâu làm rể. Ngửi bốn năm lần, có con bế con bông” [2, tr.90]. Món xôi ngũ sắc - không chỉ là màu sắc rực rỡ - mà là một loại biểu tượng đa tầng: 5 màu tượng trưng cho ngũ hành, cho sự hòa hợp giữa trời đất - con người, đồng thời cũng là một lời khẩn gửi lên tổ tiên, ông bà trong ngày Tảo mộ. Y Phương không chỉ miêu tả món ăn từ góc nhìn của một nghệ nhân ẩm thực mà còn nỗ lực làm sống lại trong tâm trí người đọc một mã văn hóa, bao hàm trong nó cả tri thức, cảm xúc, đạo lý, tín ngưỡng và bản sắc. Ẩm thực không hiện ra dưới dạng miêu tả thông tin, mà được tái hiện bằng ký ức, bằng cảm xúc và sự thấu hiểu tinh thần dân tộc. Nhà văn đặc biệt chú ý đến những món ăn mà ông tự hào là không nơi đâu có, chẳng hạn như món bánh dày nhân trứng kiến: “Trứng kiến lấy về làm sạch cho vào chỗ hấp chín. Bỏ trứng ra cho vào chảo xào mỡ gà. Mỡ gà cho mùi thơm, ngậy. Còn trứng kiến có màu óng vàng. Khi nặn thành bánh, người ta cho trứng làm nhân. Khi ăn thấy bùi và có cảm giác có nóng đang bò loang ra lên mặt. Thức hơi cay của mùi loài kiến lên sống mũi” [2, tr. 91].

Sang mùa nóng, bên cạnh phở chua, phở vịt quay, Y Phương chú tâm giới thiệu món bánh cuốn nóng Cao Bằng. Chỉ qua cách miêu tả nồi nước dùng, người đọc đã cảm nhận được một cách sống động như thật, thậm chí, ngỡ như cũng hít hà được mùi hương và đầu lưỡi vương vấn cái vị béo bùi ngon ngọt ấy: “Người ta ninh xương ống chân lợn, với một số gia vị truyền thống. Nước dùng ninh qua đêm không có váng mỡ. Nước trong mà ngọt. Người ta dùng dao Phức Sen băm nhân thịt mùi thơm, với nấm hương, mộc nhĩ trên thớt nghiến. Nền nhân bánh có vị sắt và mùi gỗ” [2, tr.58]. Ngay cả cách ăn cũng chưa từng gặp ở bất cứ nơi đâu: “Bánh cuốn phải ăn nóng, với nước dùng đang sôi sùng

sục. Ăn bánh mà như đang xông hơi mới đã. Bao nhiêu cơn gió độc theo mồ hôi đi ra ngoài. Bao nhiêu nỗi buồn bực cho vào lò lửa thiêu cháy rụi. Chỉ còn lại tiếng khà! Tiếng rụp! Tiếng rột! Đặc biệt là tiếng cười đùa sảng khoái của thực khách” [2, tr.59]. Có thể thấy, nhà văn đã miêu tả ẩm thực với tâm thế của một người đã gắn bó máu thịt, đã yêu quý và thấu hiểu đến tận cùng. Ăn, không chỉ là để thoả mãn nhu cầu vật chất, mà còn là hành động thưởng lãm, giải phóng cảm xúc tiêu cực, hướng đến sự thư giãn toàn tâm toàn ý.

Sang mùa thu, vào cỡ cuối tháng 8 âm lịch, thì có hạt dẻ - thứ quả đặc sản có một không hai ấy duy nhất ở Cao Bằng: “Hạt dẻ Trùng Khánh xịn, vỏ cứng, dày vào có nhiều lông tơ. Nếu đem luộc, hấp hoặc mang vào lò nướng chín, bạn sẽ thấy có hương thơm tự nhiên. Ngọt bùi tự nhiên. Chỉ cần ngậm một lúc, tự nó mềm ra như bột bánh khảo” [2, tr.77]. Hạt dẻ có thể chế biến thành nhiều món như hạt dẻ hầm với tắc kè núi hoặc chim sẻ đồng, hạt dẻ ninh với chân giò lợn, hoặc với thịt gà thiến, cốm trộn hạt dẻ. Món cốm trộn hạt dẻ trở thành món ăn sang trọng: “Hạt dẻ luộc chín, mang vào cối giã mịn. Cốm vừa làm xong hãy còn ấm nóng. Mang hai thứ ấy trộn lẫn với nhau. Để một lúc, chờ cho cốm ngấm hương hạt dẻ. Nhón mấy hạt thả vào miệng, chiêu thêm ngụm nước trà gừng. Bạn sẽ thấy cốm có thêm vị cay vừa phải. Cốm đang đảo qua đảo lại trên lưỡi bạn. Đảo tới đâu thơm đến đó. Nếu đổ cốm trộn hạt dẻ vào khuôn ép, mấy tiếng sau sẽ cho một thứ bánh dẻo mềm như kẹo gôm. Ăn đến no mà chẳng sợ bị đầy bụng” [2, tr.78].

Một món ăn khác cũng rất đặc biệt là món xú dẹ - loại bánh làm bằng bột nếp xay nhuyễn, có nhân thịt vịt: “Chà cho miếng thịt vịt tẩm thật kỹ trong bột nếp ướt, đặt vào lòng cái chảo hình hoa cúc, rồi thả xuống chảo dầu. Chảo dầu sôi lăn tăn, gặp bột nếp có chứa bột khí, lập tức chúng nổ lèo xèo, nổ tí tách làm dầu bắn tung tóe. Dầu bắn ra cả xung quanh lò lửa, bắn trúng tay chân, làm người ta sợ bị bỏng, hét ré lên nhưng đây sung sướng. Bánh thả xuống, chỉ đúng một phút sau là chín giòn. Chà bánh ra, để vào bát dấm đường. Rắc thêm mấy nhánh tỏi, vài sợi đu đủ xanh thái chỉ đã ướp kỹ, với mấy cọng rau mùi” [2, tr.151]. Với người dân ở Cao Bằng, đây là món ăn giúp xua tan cảm giác rét mướt, sương giá của mùa đông. Nhà văn ao ước: “Giá như tại Hà Nội, thành phố Hồ Chí Minh hay bất cứ đâu, nếu có quán cháo mạ quán bánh cuốn, quán vịt quay... chắc chắn sẽ đông khách người Cao Bằng. Bởi nó mang thương hiệu, hương vị đặc biệt từ quê nhà. Chỉ cần nghe tên quán Cao Bằng đã gây xúc động. Lúc này cháo mạ, bánh cuốn, phở vịt, phở chua... trở thành món ăn tình cảm. Những món ăn dân dã, bình thường nhưng nó chứa đựng một sức sống phi thường. Đó là ăn tình người. Ăn lấy mùi lấy vị chứ đâu phải ăn lấy no” [4, tr.40]. Nghĩa là, cái quan trọng nhất đôi khi không hẳn là hương vị cảm nhận bằng vị giác mà là những ấm áp, thương yêu hay lưu luyến gọi lên trong món ăn ấy.

Đối với Y Phương, ẩm thực không đơn thuần là nhu cầu sinh tồn mà là “chứng minh thư văn hóa” của người Tày. Mỗi bát cháo, chõ xôi, miếng bánh... đều như một mảnh ghép của ký ức, của căn cước, khẳng định sự hiện diện riêng biệt giữa muôn màu

bản sắc. Từ những điều nhỏ bé nơi bếp lửa, ông khơi dậy trong thế hệ hôm nay niềm tự hào và ý thức gìn giữ hồn cốt văn hóa quê hương.

2.4. Ẩm thực – mạch nguồn dân tộc nuôi dưỡng tản văn

Đọc tản văn của Y Phương, người đọc cảm nhận rõ một giọng điệu riêng biệt vừa mộc mạc, vừa hàm súc; vừa chan chứa tình cảm, vừa có chiều sâu tư duy văn hóa. Nhà văn thông thạo cả hai thứ tiếng Tày và Việt, điều này là cơ sở cho một thứ ngôn ngữ pha trộn hết sức riêng biệt trong tản văn của mình. Chính vì thế, tản văn của Y Phương vừa là một bản hồi cố thắm đậm hồn quê hương vừa là công trình ngôn ngữ học ứng dụng nghệ thuật - nơi song ngữ Tày - Việt trở thành chất liệu để bảo tồn, phát triển và khẳng định bản sắc văn hóa vùng miền với giọng điệu đầy cảm xúc – vừa trân quý, tự hào, vừa xót xa, tiếc nuối. Cũng có thể nói, song ngữ chính là dấu chỉ của bản sắc văn hóa Tày trong tản văn. Dù được viết bằng Tiếng Việt là chính nhưng nhà văn cố tình đan xen rất nhiều từ ngữ, cách diễn đạt và nhịp điệu của tiếng Tày, tạo nên một không gian ngôn ngữ mang tính “thổ ngữ” đậm nét. Những từ nói về món ăn như: Phúng xàng - lạp xường; khẩu nua đặng đeng - xôi; xì chen - bánh dày rán; pèng tải - bánh đeo; cầy tất - gà giò;... tồn tại trong văn bản không chỉ ở nguyên dạng của nó mà còn được thông dịch tường minh như một sự khẳng định: bản sắc cần được diễn giải, cần được cảm nhận. Những diễn giải của nhà văn thường mang đến cho người đọc những bất ngờ thú vị: “Ngày tết, ngoài bánh chưng, người Tày còn có bánh lăng goòng (bánh sấm). Nhưng tại sao gọi bánh sấm. Bà nội tôi bảo bánh này dùng để cúng Thần Sấm. Nên bánh cực khủng. Bụng bánh lùm lùm như người phụ nữ mang thai. Khi nào nghe tiếng sấm xa xa, người người bung bánh ra giữa sàn trắng rót rượu, thắp hương, lầm rầm khấn mời Thần Sấm. Theo quan niệm dân gian, đây là vị Thần Mưa rào. Mưa thuận gió hòa là mơ ước bao đời của người cày ruộng. Thần Sấm cho nước xuống đồng, nông dân có cơ hội cày bừa cấy hái. Vạn vật trên mặt đất này đều lấy nước làm khởi đầu. Không có nước, tất cả sẽ chết khô chết héo” [5, tr. 48]. Y Phương đã tạo ấn tượng mạnh bằng chất liệu ngôn ngữ dân tộc. Ví dụ cách dịch “khỉ nốc” là “trà phân chim”; “pèng tải” là bánh đeo (là thứ lương khô dành cho chiến binh đeo bên mình để đi đánh giặc); “gà trống thiến luộc bằng đinh” là khi nấu thả vào một chiếc đinh sắt; “khinh héo” là gừng núi; bánh gai là làm bằng lá gai chủ yếu... vừa gọi tò mò, vừa thể hiện lối tư duy dân gian. Những chi tiết cụ thể, từ tên gọi, nguồn gốc, hình dáng, cách hái, cách uống, đến cảm giác hậu vị, đều là những dữ kiện sống động về văn hóa vật chất và tinh thần của người Tày. Nhà văn không trực diện giảng giải về văn hóa, mà để từng món ăn tự “lên tiếng” – tiếng của đất, của người, của một nền văn hóa bản địa đang lặng lẽ tỏa hương.

Trong thế giới nghệ thuật của Y Phương, ẩm thực không còn là yếu tố phụ trợ mà là mạch nguồn dân tộc nuôi dưỡng ngôn ngữ và bản sắc, kết nối ký ức, tín ngưỡng và văn hóa, để mỗi trang viết ngân vang như khúc ca quê hương.

3. KẾT LUẬN

Ẩm thực trong tản văn của Y Phương không chỉ là dấu vết của đời sống thường nhật, mà là huyết mạch âm thầm nuôi dưỡng bản sắc văn hóa người Tày. Ẩn trong từng món ăn là cả một hệ giá trị - nơi quá khứ, tín ngưỡng, phong tục và cảm xúc cộng đồng cùng vang lên trong sự nhịp nhàng, đồng điệu. Với giọng văn đậm đà màu sắc dân tộc, giàu chất thơ và thấm đẫm hương khói bản làng, Y Phương đã biến từng hương vị trở thành biểu tượng sống động của căn tính tộc người. Ông không chỉ miêu tả món ăn, mà để món ăn “nói thay” tiếng nói của tổ tiên, của núi rừng, của ký ức đang dần mai một. Chính nhờ đó, ẩm thực trong văn ông không còn là cái ăn, mà trở thành một hình thái nghệ thuật – một “di sản sống” góp phần phục dựng và gìn giữ linh hồn dân tộc trong hành trình hiện đại hóa đầy biến động. Và đó cũng là một bước đột phá, tự làm mới mình trên con đường sáng tác nghệ thuật của Y Phương. Tản văn của ông không ồn ào, không khoa trương mà như một nốt trầm sâu lắng, da diết lặng lẽ đưa người đọc về với khói bếp bản làng Tày cùng với những món ăn dung dị nhưng ẩn chứa nhịp đập văn hóa tộc người một cách cảm động và tinh tế.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1]. Nguyễn Huy Bình, Lê Thị Bích Hồng, Đỗ Thị Thu Huyền (2017), *Y Phương - Sáng tạo văn chương từ cội nguồn*, Nxb Hội Nhà văn.
- [2]. Y Phương (2009), *Tháng giêng, tháng giêng một vòng dao quăm*, Nxb Phụ Nữ
- [3]. Y Phương (2010), *Kungfu người Co Xâu*, Nxb Hội Nhà Văn
- [4]. Y Phương (2019), *Fừn nèn - củi tết*, Nxb Phụ Nữ
- [5]. Bằng Sơn (2000), *Thú ăn chơi người Hà Nội (4)*, Tùy bút, NXB Văn hoá
- [6]. Bùi Quang Tịnh, Bùi Thị Tuyết Khanh (2001), *Từ điển Tiếng Việt*, Nxb Văn hóa thông tin.

CUISINE – THE CULTURAL HEARTBEAT IN Y PHUONG’S PROSE

Vo Thi My Dung

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

Email: vtmdung.dthoang.tuyan@phuyen.edu.vn

ABSTRACT

Cuisine in Y Phuong’s prose is not merely the presence of rustic and typical Tay dishes but is elevated into a cultural heartbeat - where memory, customs, and the soul of the *người đồng mình* are crystallized. From the early morning kitchen fires to the local dishes, everything becomes a “cultural sign,” embodying stories of a lifestyle, a mindset, a worldview. Y Phuong writes about foods not only with intuition and sensation, but with profound love for native cultures. His plain yet condensed local voice and its blending of Tay and Vietnamese breathe life into cuisine and transform it into a living “archive” of the ethnic culture. Through each dish infused with the scent of firewood, he not only preserves the past but also builds a link between tradition and modernity, allowing every single flavor and taste to become a cultural symbol in the journey of preserving the ethnic identity amidst the tides of modernization.

Keywords: Cuisine, prose, Tay culture, Y Phuong.



Võ Thị Mỹ Dung Sinh ngày 09/02/1981 tại Phú Yên. Bà tốt nghiệp cử nhân ngành Sư phạm Ngữ văn tại Trường ĐHSP, ĐH Huế. Hiện nay, bà đang giảng dạy môn Ngữ văn tại Trường THCS Trần Quốc Toàn, Phường Tuy Hòa, tỉnh Đắk Lắk, và đang tham gia lớp đào tạo sau đại học tại Khoa Ngữ văn, Trường Đại học Khoa học, Đại học Huế, chuyên ngành Văn học.

Lĩnh vực nghiên cứu: Văn học Việt Nam.