

VĂN HÓA - LỊCH SỬ

PHONG CÁCH ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT NHÌN TỪ BÊN TRONG VÀ BÊN NGOÀI

Nguyễn Xuân Hiền,* Margret J. Vlaar,**
Nguyễn Mộng Hưng***

Làm người ai cũng phải ăn và uống, mỗi ngày ít nhất 2-3 bữa với nhiều món ăn, món quà khác nhau và còn uống, có khi đến 1-2 lít/ngày nước dưới nhiều dạng khác nhau. Mà mỗi con người lại thuộc vào một sắc tộc nhất định, sống trong một địa phương ở một nước có thể chế chính trị nhất định. Những yếu tố đó thay đổi theo thời gian. Đành rằng thói quen ăn uống của một người, một gia đình, một giai tầng xã hội chưa tạo thành được phong cách ăn uống⁽¹⁾ của một dân tộc nhưng đó là những giọt nước làm nên biển cả. Đôi khi cái thích của một nhân vật xã hội (một ngôi sao đang ăn khách chẳng hạn), của một giai tầng, nhất là khi được bộ máy tiếp thị “lăng xê”, lại khơi nên một phong trào nhất thời. Vì vậy nên phong cách ăn uống rất đa dạng, rất phong phú, cả trong không gian lẫn trong thời gian. Từ cái đa dạng và phức tạp đó khái quát thành những điểm chung không phải là dễ. Hơn nữa ai cũng có thể có ý kiến về ăn uống, về bếp núc theo cảm nhận chủ quan của mình. Thậm chí một số vị còn, dựa trên quan sát cảm quan về vài đặc sản, cho chỉ quan điểm của mình là chính thống, chỉ ý kiến của mình là đúng, duy nhất đúng! Từ đó, gần đây chúng ta mới được đọc một số sách báo và được nghe rao giảng về *triết lý, văn minh, văn hóa... ẩm thực Việt Nam*. Và cái nào cũng có tuổi *đoán* là từ vài trăm đến vài nghìn năm, cái nào cũng *tuyệt đỉnh*, cũng *không đâu bằng*... Những cụm từ hoành tráng, nghe khoái tai đó nhiều khi lại làm người có chút hiểu biết, nhất là người nước ngoài bâng khuâng, thậm chí bàng hoàng vì ngạc nhiên. Nhớ lại, gần hai mươi năm trước đây, trong một tuần lễ giảng về Văn hóa lúa gạo Việt Nam và Đông Nam Á ở Uppsala, Thụy Điển, một ông bạn “râu dài, kính cận, lưng còng” (những đặc trưng bề ngoài cần và đủ của một giáo sư đại học, trong ngôn ngữ sinh viên) - GS Nikkensen - có hỏi người viết thứ nhất (đại ý): “Nhiều đồng bào của anh rất hay tự hào về *truyền thống ẩm thực* [eating and drinking tradition - ông dùng từ dịch của người Việt chứ không dùng từ thường nói, *gastronomic tradition*] Việt Nam; họ coi đó như *tuyệt đỉnh*... Anh nghĩ sao?” Sau ít phút đắn đo, chúng tôi thưa (cũng đại ý): “Tôi chưa biết nhiều về lãnh vực này nhưng người Hà Lan chẳng hạn cũng rất đáng khâm phục trong cách ăn uống của họ...”. Thoáng lúng túng đó kéo dài nhiều năm.

* Neuilly-sur-Seine, Pháp.

** Utrecht, Hà Lan.

*** Hà Nội, Việt Nam.

Trong bài này, chúng tôi trước hết trích vài ghi nhận của người trước về việc ăn uống ở ta và sau đó trình bày những yếu tố tác động qua lại ảnh hưởng đến phong cách đó. Chúng tôi cố gắng tách chủ quan khỏi cái khách quan nhằm thấy được phong cách ăn uống gần đúng như nó tồn tại.

I. Cách ăn uống của người Việt

Do rất nhiều người viết về ăn uống của ta nhưng lại không cho biết ông cha ta đã và chúng ta đang ăn uống hàng ngày và khi tiệc tùng ra sao, vì vậy chúng tôi cố tập hợp dưới đây những điều đã in ấn vào những thời điểm khác nhau, coi đó là xuất phát điểm khách quan để bàn về việc ăn uống.

Trong thư tịch cổ, chỉ *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện (LNCQLT)* cho một vài thông tin rời rạc về cách ăn uống của người Việt cổ. Trong “Truyện cây cau”: ...*Nàng chưa biết người nào là anh, mới bày một âu cháo và một đôi dưa cho hai anh em cùng ăn. Người em nhường anh ăn trước* (bản dịch 1966: 42-43). Trong “Truyện họ Hồng Bàng”: *Hồi quốc sơ, dân... lấy cốt gạo làm rượu, lấy cây quang lang, cây tung lư làm cơm, lấy cầm thú, cá, ba ba làm mắm, lấy rễ gừng làm muối... đất sản xuất được nhiều gạo nếp, lấy ống tre mà thổi cơm... Chưa có trâu cau, việc hôn thú giữa nam nữ lấy gói đất làm dầu, sau đó mới giết trâu dê làm đồ lễ, lấy cơm nếp để nhập phòng cùng ăn, sau đó mới thành thân* (tr. 23-24). Truyện “Đồng Thiên Vương” cho biết: ...*người con bảo mẹ rằng: “Mẹ hãy đưa nhiều cơm rượu cho tôi ăn...” ...Hàng xóm sửa soạn trâu rượu bánh quả rất nhiều...* (tr. 32-33). Tuy là “hồi quốc sơ” nhưng, theo *LNCQLT* ông cha ta đã biết giết trâu dê để tế lễ, khi ăn đã biết lễ phép nhường người trên..., đã biết nấu cơm lam, làm rượu bằng gạo, làm mắm bằng cầm thú, cá, ba ba..., bánh, quả rất nhiều..., nhất là ăn cháo bằng dưa... Đây là hình ảnh thời trung thế kỷ hơn là thời... vua Hùng!

Giáo sĩ Cristoforo Borri, sống ở Đàng Trong năm 1621, đã viết rất dài về ăn uống; chúng tôi chỉ trích vài đoạn (in lần đầu 1631; dịch tiếng Việt



Hình 1. Nông phu Đàng Trong ăn trưa ngay ngoài đồng (P.Voivre, 1768)



Hình 2. Ăn trưa ngoài đồng ở Bắc Kỳ (Hocquard, khoảng 1894)

[n.d.]: 37, 38): *Thức ăn thông thường nhất của người Đàng Trong là cơm và thật kỳ lạ, lãnh thổ này có rất nhiều thứ thịt, gà, vịt, cá và trái cây đủ loại, thế mà bữa ăn tốt nhất chỉ có cơm, họ xối thật nhiều cơm, ngay khi ngồi vào mâm, rồi chỉ đắp sơ sơ và nếm nấp các món thịt như có một kiểu cách nghi lễ nào đó...*⁽²⁾ *Họ ăn không, nghĩa là chỉ có cơm không cần nước sốt hay món gì khác... Người Đàng Trong ngồi trên đất để ăn, chân xếp lại, trước một bàn tròn cao ngang dạ dày, bàn được khắc vẽ chạm trổ tỉ mỉ, riềm bít bạc hay vàng tùy gia thế và phương tiện của người dùng.*⁽³⁾ *Bàn này không lớn vì theo tục lệ, mỗi người một bàn riêng.*⁽⁴⁾ *Họ không cần dao vì thịt đã được thái từng miếng nhỏ ở trong bếp và thay cho phóc xét [nĩa], họ dùng những đũa nhỏ rất nhẵn, họ cầm giữa các ngón tay để gắp [thức ăn] rất khéo léo, rất sành sỏi... Trên những bàn nhỏ, như vừa trình bày, có bày tới một trăm món và trong những dịp này, họ có kế hoạch rất khéo, họ đặt trên một cái giá với những thanh nứa nhiều tầng.*⁽⁵⁾ *Trên đó họ bày và chồng chất rất ngoạn mục hết các món, gồm tất cả những thổ sản trong xứ như thịt, cá, gà, vịt, thú bốn cẳng, gia súc hay dã thú với hết các thứ trái cây có thể thấy trong mùa. Nếu chẳng may thiếu thứ gì thì gia chủ bị quả trách nặng... Chủ nhà ăn trước, gia nhân cấp cao thì đứng hầu; khi chủ ăn xong đến lượt gia nhân cấp cao và có gia nhân cấp thấp hơn đứng hầu... chúng ăn thuê thỏ, còn thừa thì cho vào những túi dành riêng cho việc này và đem về nhà cho vợ con no nê...*

Giáo sĩ Borri cũng như giáo sĩ A. de Rhodes (viết về Đàng Ngoài) đều bị người đương thời cũng như người đời sau đánh giá là hay *tô hồng, phóng đại*.⁽⁶⁾ Một bằng chứng: số người dự tiệc do cha Borri đưa ra (tr. 38): *Vì họ có thói quen mời tiệc tất cả bạn bè, họ hàng, lân bang nên bao giờ bữa tiệc cũng có 30, 40, 50 người, đôi khi 100 và cả tới 200. Có lần tôi [cha Borri] được dự một bữa tiệc rất long trọng, có gần hai trăm nghìn.* Bản tiếng Pháp do A. Bonifaci dịch ghi *không ít hơn hai nghìn thực khách* (1931: 314). Chúng tôi nghĩ, ngay con số *hai nghìn thực khách* cũng lớn quá so với tình hình Đàng Trong đầu thế kỷ 17.



Hình 3. Bữa “yến vua ban” cho các vị tân khoa, trường Nam Định năm 1895 (Hocquard)



Hình 4. Bữa ăn của chủng sinh ở Chủng viện Nam Định (Hocquard, khoảng 1894)

Vì vậy, về tình hình ở Đàng Ngoài vào cuối thế kỷ 17, chúng tôi trích dẫn Baron S.⁽⁷⁾ ([1685] 1732; in lại 2006: 221-223, tạm dịch): *Nếu khách đến thăm quyền cao chức trọng hơn chủ nhà, thì chủ nhà không dám mời khách ăn uống, kể cả mời trầu, trừ khi khách muốn ăn. Đây tở của khách bao giờ cũng đem theo trầu nước...*

...*Nhưng nếu thuộc hạ hay những người bằng vai phải lứa mời người trên đến ăn thì họ ăn uống mỗi khi có dịp và không thể thiếu trầu cau; trầu cau bao giờ cũng là món đầu tiên và món cuối cùng của mọi bữa tiệc. ...Họ không có thói quen rửa tay trước khi ăn, họ chỉ xỉa răng, vì đã có trầu rồi; tuy nhiên sau khi ăn, họ thường rửa cả tay và miệng; và sau khi đã xỉa răng bằng tăm tre, họ ăn trầu. Khi ăn cơm ở nhà bạn, nếu cần, họ cứ tự nhiên gọi thêm cơm, hay bắt kỳ món gì khác, chủ nhà vui vẻ đem thêm ra ngay.*

Trong bộ *Từ điển bách khoa* nổi tiếng của Pháp (thường gọi nôm na là *Encyclopédie de Diderot*, 1713-1784), ở mục từ *Tonquin* [Đàng Ngoài], chúng ta thấy đoạn mô tả khá chi tiết sau (tr. 748, tạm dịch): *Những nhà quyền quý ăn cỗ trên những bàn tròn trông như cái trống nhưng thấp đến mức, phải ngồi bệt xuống đất, chân xếp vòng tròn nếu muốn ăn ở đáy một cách thoải mái. Họ không chê thịt ngựa, cũng như thịt hổ, thịt chó, thịt mèo, thịt chuột, thịt rắn, thịt dơi, thịt cây hương, v.v... Họ ăn cả trứng vịt, trứng ngỗng, trứng gà, dù đó là trứng tươi hay trứng lộn [ấp dờ]. Khi ăn họ rất bẩn [?!], không bao giờ rửa tay trước cũng như sau khi ăn, vì tất cả những gì bày trên mâm đều đã được cắt thành miếng và để lấy thức ăn họ có*



Hình 6. Ăn trưa ngoài đồng ở Đông Nam Kỳ (khoảng 1920).



Hình 5. Bữa cơm trưa ở Quỳnh Châu, Nghệ An (khoảng 1915).

hai chiếc đũa [bằng] ngà hay gỗ cứng, dài chừng nửa bộ,⁽⁸⁾ họ dùng đũa thay cho thìa và dĩa; cũng vì vậy không thấy [họ dùng] khăn ăn và khăn chùi miệng. Mâm tròn chỉ cần sơn đỏ và đen là đủ... Họ uống nhiều và dù rượu của họ thường chỉ làm bằng gạo nhưng rượu đó cũng không kém gì rượu mạnh của chúng ta.

Sang thế kỷ 19, với nhãn quan của người Đàng Trong đã Âu hóa, Trương Vĩnh Ký thuật lại những điều mắt thấy ở Bắc Kỳ trong năm 1876 (1881; in lại 1982: 13, 15): *Bài về về thổ sản của phủ Lý-nhân* [nay thuộc tỉnh Hà Nam]:

*Nam-xang nước lụt lấm ốc nhồi (lồi).
Kim-bảng lươn bung mới dạo sôi.
Thanh-liêm bồm-bẻm nhai trầu quạch.
Bình-lục phì-phào hút thuốc hôi.
Duy-tiên thịt thúì ba chiều chợ.*

Và cỗ bàn trong dịp lễ, tết ở Hà Nội: Tiết tháng 8 tục có làm cỗ tại đình, cúng tế thần kỳ yên. Đua nhau dọn cỗ, một cỗ tế rồi ngồi ăn cùng nhau, còn một cỗ mâm án-thư chồng đơm lên nhiều tầng, lấy mía róc vắn giấy đỏ làm đồ kê mà chưng có từng, trên có làm con phụng, con long, con lân, con quy đứng đầu mâm, để tối chia nhau, biếu-xén nhau. Dịp ấy thường coi hát nhà-trò, đánh gậy (đánh quờn, nghề võ), vật, múa rối cạn (hát hình), múa rối nước, leo dây, bài điểm, cờ người, nấu cơm thi, dẹt cử thi, bắt chạch, tạc tượng (đúc (giục) tượng), thấy đều có ăn cuộc ăn dài [Sic] cả. Nấu cơm thi là phải nấu thi coi thử ai chín trước, và khéo khỏi cháy khỏi khô khỏi khét. Người-ta đưa cho ít cái đóm với bã mía hay-là rom, thắp cầm hơ đốt nồi mà nấu.



Hình 7. Thối cơm thi (KTNN, 1908-1909, tranh 035_ID, ba chữ Nôm: Thối cơm thi).

Hình 8. Bữa cơm gia đình tại Hà Nội (674_OB, hai chữ Nôm: Ăn cơm).

Hình 9. Ăn nhà hàng tại Hà Nội (225-OD, ba chữ Nho: Thực cao lâu [ăn cao lâu]).

Sau Trương Vĩnh Ký hơn chục năm, bác sĩ quân y C.E. Hocquard (1892; in lại 1999: 300-301, tạm dịch) tả cách ăn trong những bữa tiệc đã được Âu hóa phần nào (mỗi thực khách đã có thìa riêng, nhiều chén nước mắm chứ không chỉ một chén ở giữa mâm...): *Bữa ăn của người Nam không có nhiều loại bát đĩa như ở nước ta [ở Pháp]: các món ăn để trong những đĩa nhỏ được dọn lên cùng một lúc và ngay từ đầu bữa; thịt gà cũng được chặt thành miếng nhỏ. Suốt ăn cực đơn giản: trước mỗi thực khách đã dọn một đôi đũa, một bát cơm đầy - đối với người Nam, cơm thay cho bánh mì - và một*

thìa sứ để mức nước chấm hay nước canh. Không có dao ăn, cũng chẳng có cốc; chỉ sau bữa ăn mới uống. Thực khách dùng đũa gấp miếng đồ ăn mình thích, lấy ở những đĩa bày trước mặt anh ta; anh chấm miếng đồ ăn vào những chén nước mắm bày bên phải hay bên trái anh ta, sau đó và thức ăn vào miệng.

Đầu những năm 1940, trong Việc làng (truyện “Miếng thịt giỗ hậu”), Ngô Tất Tố đã tả, có thể hơi quá đáng, tình cảnh ăn uống ở nông thôn miền Bắc (1940-1941; bản trên Internet): ...Miếng thịt gấp lên, các cụ chỉ sẽ “nhắm” một chút xiu, rồi lại đặt luôn xuống bát của mình. Có lẽ cái chỗ bị “nhắm” nó chỉ lớn bằng hạt đỗ... Tôi đương vợ vẫn trông trời trông đất, chợt thấy có tiếng đũa đặt xuống mâm leng keng. Chai rượu đã hết, các bát rượu đã cạn, các cụ đã cùng bãi tiệc, xôi thịt còn lại, đương bị chia ra làm phần. Tuy đứng xa tôi cũng trông rõ: mỗi phần chỉ có hai ba miếng thịt xâu vào cái tăm và một hòn xôi bằng quả ổi con đặt ở trên mảnh lá chuối... Cụ Thượng phều phào bảo tôi: - Nào! Ông khách có vào nhà ông tú Tĩnh thì đi với lão. Hình như có vài hóp rượu, con rét của cụ lại càng tăng thêm. Ra khỏi đầu đình, hai ống chân cụ loạng choạng, xiêu vẹo, mấy lần suýt ngã. Tôi phải chạy lại gần cụ, nắm lấy cánh tay và dắt cụ đi. Bằng hai hàm răng đập vào nhau cầm cập, cụ vừa đi vừa nói chân tình: - Tôi gần tám mươi tuổi đầu, mà lúc mưa rét thế này, cũng cố dò đi ăn uống, chắc ông sẽ cho là già tham ăn. Thực ra, tôi có thiết gì miếng xôi, miếng thịt! Sở dĩ cố đi, chỉ vì có mấy đứa cháu. Ở nhà quê gạo ăn còn chẳng có, lấy đâu ra tiền mua thịt? Nếu không có miếng phần việc làng, thì những trẻ con quanh năm không được biết mùi thịt ra sao. Bởi thế, tôi phải dò đi, để lấy phần về cho chúng nó... Câu chuyện chưa hết, cụ Thượng vừa tới cổng nhà, mấy đứa trẻ con, mặt xám như gà cắt tiết, thấy cụ liền reo một cách mừng rỡ như người được cứu: - A! Ông đã về! Phần của cháu đâu? Hình như chúng nó đợi cụ đã lâu lắm.

Trong truyện “Nghệ thuật băm thịt gà”, Ngô Tất Tố viết: Hấn [thằng mỗ, thằng mới] lại ngồi xuống chỗ cũ. Trước hết ghè dao vào giữa hai miếng mỡ gà để cắt cái sỏ ra làm hai mảnh. Rồi hấn úp cả đôi mảnh xuống thớt, chặt mảnh mỡ dưới làm đôi và mảnh mỡ trên làm ba. Tôi không biết những miếng thịt gà này có đều nhau không, chỉ thấy tất cả năm miếng, miếng nào cũng có dính một tí mỡ. Tiếp đến cuộc pha phao câu. Công việc tuy không lấy gì làm khó, nhưng hấn làm cũng vẫn có vẻ khác người. Bốn miếng phao gà, miếng nào cũng có đầu bầu, đầu nhọn, chẳng khác nào một cái chũm cau chẻ tư... Mỗi tiếng cốc là một miếng thịt gà băng ra. Miếng nào cũng như miếng ấy, đứt suốt từ xương đến da, không còn dính nhau mấy may. Trông những miếng thịt gà của hấn bốc ra góc mâm, mới đẹp làm sao! Không giập, không nát, không bong da, nó giống như tập cánh con bướm bướm. Nếu để trước môi mà thổi, có thể bay được mười thước. Băm xong con gà, hấn móc túi lấy một nắm tăm. Mỗi miếng thịt gà, hấn xâu cho một cái tăm vào giữa. Rồi hấn cắm vào mâm xôi. Cứ mỗi tảng xôi là bốn xâu thịt. Thịt vừa hết, xôi cũng vừa khấp. Té ra cái mình con gà, hấn đã băm được 92 miếng.

Nguyễn Hiến Lê (1989: 111) nhớ lại, cũng khoảng những năm 1930-1940 đó nhưng ở vùng Sơn Tây: *Gia đình bác tôi sống cực kỳ thanh đạm mà cũng không thể khác được vì nghèo. Mỗi ngày chỉ ăn hai bữa, bữa sáng vào khoảng mười giờ, bữa chiều vào khoảng năm giờ. “Tứ thời rau muống, tứ thời tương”. Rau muống nhà trồng mà tương cũng nhà làm. Đối bữa thì tùy mùa, có cà, đậu, rau lang. Thỉnh thoảng mới mua vài bìa đậu phụ của một người bán dạo [từ ngữ lai Nam? ở Bắc thường là người bán hàng rong]. Lâu lâu bữa cơm mới có vài con tép (tôi không bao giờ thấy có cá lớn như cá chép, cá quả...), một hai cái trứng gà chiên, một đĩa thịt kho đủ cho mỗi người gấp một miếng. Chỉ những ngày giỗ mới có thịt gà và xôi vò. Bác tôi bao giờ cũng nuôi sẵn một con gà sống [trống] thiên “nhồi” ngô cho mập để cúng tổ tiên. Tết năm nào mẹ tôi cũng gửi về bóng, mực, nấm hương, hồ tiêu, mộc nhĩ, tôm khô, măng khô... cho nên trên bàn thờ có được vài món đồ nấu. Nhưng chính bác trai tôi phải nấu lấy vì bác gái quê mùa, không biết [nấu nướng], chỉ chuyên làm món thịt ếch xào măng thôi.*

Ở miền Trung, Nguyệt Tú - con gái lớn của họa sĩ Nguyễn Phan Chánh - nhớ (2004: 8, 86, 159), khoảng năm 1930: *Mỗi phiên chợ tỉnh [Hà Tĩnh], người ở các vùng quê lên rất đông. Sau khi mua bán, họ lại đến trước thêm nhà bà tôi [ở trước dãy phố Hoàn Thị nhìn ra chợ tỉnh] ngồi nhờ để ăn cơm. Hầu như tất cả đều có suất cơm giống nhau: mo cơm nắm gạo đỏ trộn khoai khô, túm mắm tôm đựng trong lá chuối, dầm quả cà muối quả trắng, quả đen...*

Và bữa cơm báo tin cưới con vào khoảng năm 1949: *Trưa hôm ấy, mẹ tôi ra chợ mua một rá bún, mấy lạng giá đỗ⁽⁹⁾ và rau sống. Mẹ luộc một nồi cá biển. Tục lệ quê tôi mỗi lần gả con là có một mâm “bún giá cá ruốc” đãi bà con... Những ngày tiếp theo, ngồi vào mâm cơm, tôi biết gia đình rất khó khăn. Hầu như bữa nào cũng canh hến, rau khoai lang, cà.*

Để minh họa cho tình hình ăn uống trong những năm 1960-1980, chúng tôi xin thuật hai mẫu truyện tai nghe mắt thấy:

1. Một buổi tối mùa hạ, khoảng năm 1972, người viết nghe lỏm được câu chuyện của hai cô bé ngồi khuất trong bóng tối ở cửa một nhà phố Hàng Đào:

- *Đằng ấy đã làm [bài] tập làm văn chưa?*
- *Chưa đằng ấy ạ. Tớ định làm về ước mơ của mẹ tớ, đằng ấy thấy có đất không?*
- *Sao lại vậy?*
- *Mẹ tớ không có sữa cho em bú, chỉ mơ có chiếc giò lợn nấu cháo!*

Trong những năm 1940-1950, các em bé gái, tuổi từ 7-8 đến 10-11, hay chơi trò bày cỗ nấu ăn, các em làm (tưởng tượng) nem công, chả phượng, yến sào, bào ngư, vây cá, chí ít cũng bún thang, chí ít nữa thì cũng bát bóng, bát ninh... Vào những năm 1960-1970 các em bày cỗ thịt gà luộc, cơm trắng, bát phở...

2. Khoảng cuối những năm 1980, hai bạn nhỏ, một Việt một Tây mới gặp nhau, tò mò nhỏ to:

- *Bạn ăn bữa tối với những gì thế?*
- *Mình thường ăn cá, tôm.*
- *Ồ! nhà bạn giàu lắm nhỉ!*
- *???*
- *Còn bạn?*
- *Ngày nào mình cũng ăn thịt gà đến phát ngấy.*
- *Thế thì còn gì bằng. Mình mỗi năm chỉ được ăn thịt gà một hai lần, khi nhà có giỗ!*

Hai bạn nhỏ đâu có biết cá, tôm, cua... thường là những thức ăn do bố mẹ hoặc ngay các em bé Việt bắt được ở ngoài đồng, bên bờ ruộng, bờ mương; ngoài chợ, giá những thức này cũng thường rẻ. Còn gà là loại rẻ nhất và cá là loại đắt nhất ở Tây phương (gần đây, do toàn cầu hóa và giao thông thuận tiện nên cá tôm đã rẻ nhiều, chênh lệch giữa giá các loại thực phẩm đã giảm nhiều;⁽¹⁰⁾ tính mùa vụ cũng không còn rõ rệt, rau quả đầu mùa - les primeurs - giá cũng không cao lắm).

Tất nhiên, những bữa cỗ, bữa tiệc... ở tỉnh lỵ, ở thành phố cũng khác ở thôn quê.

Trước hết là **bữa cỗ quê** qua ngòi bút của Chu Thiên (1943; in lại 1990: 36, 49): “Ở án thực trong cùng, bày cả một mâm thịt gà [luộc], một mâm thủ lợn lòng chay [luộc], một mâm thịt dê tái [thui], với hai bình rượu. Trên các bệ đây những đĩa hoa quả, trầu cau... Đây, cái thủ này, đĩa lòng chay, đĩa tái, đĩa xôi, và nhạo rượu, coi trầu này là lễ biếu quan Hoàng Giáp...”

Và một đám cỗ cưới ở miền Bắc khoảng những năm 1940 (Toan Ánh 1992: 112-113, 133-135),⁽¹¹⁾ **nhà gái ở quê**: “Cỗ bàn mời khách thật sang trọng, những món ăn thường chỉ xuất hiện hiếm hoi trên những mâm cỗ yến đều có: giò, nem, ninh, mọc. Riêng về món giò, có tất cả bốn đĩa giò khác nhau: giò nạc tức là giò lụa, giò bò, giò mỡ, những miếng thịt ba chỉ được khoanh tròn, bên trong có tra gia vị cùng hạt tiêu, hành, luộc như rồi cắt ra từng khoanh tròn và món giò thứ tư là giò sỏ [thủ], làm bằng đầu heo, thái từng miếng, đem xào lẫn với nấm hương, mộc nhĩ, hạt tiêu; thịt xào này được gói thành những chiếc giò và cũng cắt khoanh.

Mâm cỗ còn có những miếng thịt mỡ đây [dày? hay mỡ phần?], thái quân cờ; đĩa thịt bò thui, đĩa lòng lợn và những bát nấu khác như măng miến... Bên những đĩa thịt lợn, thịt bò lại có đĩa thịt gà. Tại mỗi mâm được bày một đĩa xôi gấc lớn để khách suông dẻo, nghĩa là dùng tay véo từng nắm xôi, ăn đưa cay khi uống rượu. Sang trọng hơn nữa, mỗi mâm có thêm đĩa bánh chưng, thực khách có thể ăn xôi gấc và bánh chưng thay cơm. Cơm nước xong, tráng miệng có chè kho, xôi vò, bánh tráng gừng với bánh khoai ngào mật thật ngon. Mỗi mâm có một đĩa bày bốn quả chuối tiêu lớn, ai ngán đồ ngọt sẽ dùng chuối.

Một mâm cỗ hậu như vậy, chỉ có bốn người ăn. Tại nhiều làng quê trong những bữa cỗ, thực khách không ăn, có quyền lấy phần về, phần gồm xôi thịt giò chả, những món này thực khách không ăn, để dành chia phần lúc ra về. Thực khách chỉ dùng các thứ đồ nấu, những thứ này không gói mang về được.”

Còn nhà trai ở tỉnh lý: *“...Cỗ được bày trên bàn, các thực khách đều ngồi ghế có tựa, không ai ngồi xếp bằng xuống chiếu, xuống phản như những bữa cỗ quê.*

Cỗ cũng xếp bốn người một mâm, bày trên những chiếc mâm thau, chạm. Mâm cỗ thật linh đình với đủ các món sang trọng cổ truyền như nem, ninh, mọc... cộng thêm vài ba món mới nói lên sự sang trọng của người thành phố sống theo văn minh mới như món càry cay, tôm he tẩm bột rán, cá bở lò, chim câu quay... Và các đồ tráng miệng cũng vậy, bên cạnh những món cổ truyền như xu xê, bánh cốm, có thêm vài thứ bánh ngọt mới.

Không nói gì đến thức ăn với sơn hào hải vị, riêng cách bày mâm cỗ cũng đã làm cho mọi người thán phục...

Trong mỗi mâm cỗ bưng ra đều có một chiếc bát kiểu bằng sứ Tàu, miệng được bịt kín bằng giấy hồng điều loại tốt, giữa có dán chữ song hỷ bằng giấy trang kim... Nhắc mảnh giấy hồng điều có chữ song hỷ ra, đây chỉ là chiếc bát không và sẽ dùng để đựng xương...

Tiệc mãn, đồ tráng miệng được bưng lên. Tuy đã đầu mùa thu, mà vẫn còn những trái đào mọng đỏ, lông tơ óng ánh trông rất ngon lành (đào gọi mua tận Lào Kay ở những vườn đào muộn bên Tàu). Mỗi mâm bốn người có bày một đĩa đào năm trái, cùng trong khay đó có một đĩa com nếp trắng phau nóng hổi, khói còn bốc nghi ngút. Trái đào có lông như lông măng, nên ăn sẽ rất lười mát ngon, dùng dao cạo lông thì không đủ dao. Trái đào được lăn vào com nếp nóng, lông sẽ dính hết vào com nếp, người ăn sẽ thấy thật ngon thơm và mát miệng.

... Khi tráng miệng, trên khay có cả bánh ngọt và trái cây, kèm theo một chén nhỏ nước mắm ngon, bên cạnh có ít chiếc tăm bông [tăm tre], dài chừng 15cm, đầu to đuôi nhọn, phía đầu có cuốn chỉ ngũ sắc trên dán thêm một bông hoa hoặc hình một con phượng ngậm một bao thư màu đỏ (phượng hàm thư).

Nếu ăn bánh ngọt trước rồi mới ăn trái cây, lấy tăm nhúng đuôi nhọn vào nước mắm rồi mút đầu tăm để chất mặn làm biến chất ngọt đi, lúc đó ăn trái cây mới cảm thấy ngon. Ngược lại, nếu ăn trái cây trước, cũng mút tăm nhúng nước mắm nhằm không cảm thấy bánh quá ngọt hoặc bánh kém ngọt.

Có khi tiễn khách ra về bằng những “con giống” hình trái cây, thực sự là những bánh bột màu nhân đậu xanh đường làm hình trái cây, nhằm khoe tài làm bánh của con cái trong nhà...”

Cũng có những vị có “tâm hồn ăn uống”, ưa nấu nướng tinh tế hơn.⁽¹²⁾ Các cụ ăn gỏi cá với hàng chục thứ rau nhằm đề phòng trúng độc do ăn cá sống: “Gỏi cá là món ăn cầu kỳ, chỉ những người rỗi rãi mới có thể bày ra để uống rượu ăn chơi đang mùa viêm nhiệt. Nắng gỏi mưa cây là thế. Không phải cá nào cũng ăn gỏi được, chuộng nhất là cá cháy, cá mè, rồi đến cá chắm, cá chép, cá giếc lớn. Toàn cá nước ngọt cả, ít ai ăn gỏi cá nước mặn.

Làm một bữa gỏi cá thật là công phu, tỷ mỷ. Phải có đủ thứ rau cần thiết như lá mơ tam thể, lá đinh lăng, lá đơn đất, lá lộc vùng, lá mùi tàu, chuối xanh, rau thơm, ớt; tất cả phải lựa non và bánh tẻ. Cá thì lược xương, xắt miếng, mỗi miếng gói vào một mảnh giấy bản, vùi vào cám cho thấm hết nước, rồi gỡ bỏ giấy, trộn cá với nghệ rang giã nhỏ, với giềng bánh tẻ giã, vắt bỏ bớt nước. Mỗi miếng cá ăn với nửa thìa giấm chua ngọt, với các thứ rau, lạc [đậu phộng] rang và bánh đa quạt tròn. Giấm chua ngọt làm bằng dầu và xương cá băm thật nhỏ chưng với cái rượu, vùng giã giập, hành, ớt, mật.” (Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu 1968; in lại 1992: 108). Ngày trước, một số người mơ được thưởng thức các bữa ngự thiện: “Thực đơn của mỗi bữa ăn gồm 30 món khác nhau... Gạo vua dùng phải thật trắng, chọn lựa từng hạt một, nấu trong một nồi đất nhỏ. Đũa vua dùng bằng tre, phải thay đổi hằng ngày.” (Tôn Thất Bình 2001: 6). Bản dịch tiếng Anh của bài này lại ghi là 50 món! Phan Thuận An (2001: 32, 38) cũng cho là mỗi bữa có 30 món.

Niêu nấu cơm ngự chỉ dùng một lần rồi đập bỏ. “Những chiếc **ngọc oa ngự dụng (om ngự)** mà dân làng Phước Tích⁽¹³⁾ thường gọi là **om côi** của vua. Đây là loại sản phẩm mà triều đình Nguyễn Gia Long đặt riêng để nấu cơm cho vua. Các lão thợ chuyên trách phải dùng loại đất sét tốt nhất, nắn chuốt trên một bàn riêng, phơi kỹ và nung ở vị trí đặc biệt. Mỗi năm hai lần, người trong làng dùng thuyền đưa **om ngự** lên tận kinh thành Huế. (Nguyễn Hữu Thông 1994: 142).

Gần đây hơn, Pam Scott, một phụ nữ Úc sống không liên tục 8 năm ở Hà



Hình 10. Bữa cơm gia đình ở nông thôn, khoảng những năm 1960 (Tranh lụa, Nguyễn Phan Chánh).

Nội vào những năm 1990 có viết (2004: 46, tạm dịch): “Tôi rất biết ơn là đã được mời ăn Tết ở nhà các bạn Việt Nam, tuy rằng điều đó có nghĩa là lại phải cố nuốt thêm một miếng bánh chưng hay vài miếng thịt gà cứng nhắc hay là lại cụng ly thêm một lần nữa và thường trong những hoàn cảnh trớ trêu.”

Có bột mới gột nên hồ! Năm 1938, Đào Duy Anh (1985: 167-168) có nhận xét định tính là... “Người nhà quê ít ăn thịt cảm thú, có người suốt năm chỉ những ngày tế tự ở nhà, hay những ngày việc làng ở đình thì mới được ăn một chút thịt.”



Cách ăn của người Việt, đầu thế kỷ 21.

Năm 1993, người Việt trung bình mỗi tháng chỉ tiêu thụ có 0,58kg thịt (dân thành thị ăn 0,95kg, dân nông thôn ăn 0,48kg) nhưng tiêu thụ đến 13,73kg lương thực quy ra thóc (tương ứng 11,40 và 14,30kg) (Diệp Đình Hoa, 2000: 242).

Ít năm sau, tổng điều tra toàn quốc năm 2000 về mức tiêu thụ lương thực và thực phẩm cho những số liệu sau (Lê Bạch Mai *et al.* 2002: 74, tạm dịch): dân thành thị tiêu thụ thịt (chủ yếu thịt lợn) trung bình 84,0g/người/

ngày trong khi dân nông thôn là 40,6g/người/ngày. Mức tiêu thụ cá là 45,5g/người/ngày, không thấy khác biệt giữa thành thị và nông thôn. Dân thành thị tiêu thụ trứng và sữa nhiều hơn dân nông thôn tới 5 lần (tương ứng 25,5 và 5,5g/người/ngày); chỉ dân thành thị dùng sữa và mức tiêu thụ hàng ngày bình quân chỉ là 12,9g/người.

Ngày nay chúng ta cũng nghe nói đến những bữa “tiếp đãi” *không cho chó ăn chè không về* hay những bữa “ngự dụng” trong *nhất dạ đế vương* ở Huế...

Qua một số đoạn trích, khá dài với mức khách quan và trung thực khác nhau nhưng có thể coi phần nào là điển hình cho từng giai đoạn lịch sử, chúng ta thấy rõ việc ăn uống hàng ngày trong gia đình khác khi có giỗ, khi có tiệc và khác cả đặc sản ở nhà hàng; ở thôn quê khác ở thành thị; ngày nay khác trước kia... nhưng tất cả đều góp phần tạo nên một thực thể, đó là phong cách ăn uống của người Việt. Qua đó cũng thấy vai trò sinh lý-dinh dưỡng, vai trò xã hội, vai trò văn hóa... của ăn uống. Như vậy, khi nói về đề tài này mà chỉ “cảm tác” về vài *đặc sản*, về *quà Hà Nội* thì... sao đáng! *Xem bếp, biết nét đàn bà*. Các mẹ, các chị hay nấu ăn, nhưng chỉ nấu những bữa ăn hàng ngày của gia đình; khi có khách, có cỗ thường đàn ông vào bếp. *Tôi làm bếp có phần lại giỏi hơn làm văn* là lời tự nhận xét của Tản Đà (theo Trương Tửu trong *Uống rượu với Tản Đà*, 1939, bản trên Internet). Cỗ cưới, cỗ khao lại phải gọi (thuê) thợ nấu (cỗ cưới nhà trai ở tỉnh lẻ như Toan Ánh tả, nhiều phần là do *thợ* nấu). Vào những năm 1950 ở Hà Nội, chú Sáng Xầm Công là thợ nấu nổi tiếng, chú thạo cả các món Tàu lẫn các món ta.

(Còn nữa)

N X H - M. J. Vlaar - N M H

CHÚ THÍCH

1. Phong cách ăn uống, chúng tôi hiểu gồm 2 phần (cấp) quan hệ chặt với nhau, đó là 1) Nguyên liệu và cách nấu nướng - khẩu vị (ăn uống ở cấp Món ăn); 2) Bữa ăn và môi trường ăn uống - cách ứng xử khi ăn uống (ăn uống ở cấp Bữa ăn).

2. Rất có thể là để lấy phần đem về cho con cháu; xem thêm đoạn trích từ *Việc làng* của Ngô Tất Tố và từ *Thôn cũ* của Toàn Ánh.
3. Ý muốn nói đến cái *mâm tròn chân quỳ* của chúng ta. Tranh khắc 258_0B ở cuốn *Kỹ thuật của người Nam* (vẽ năm 1908-1909 ở Hà Nội) đã cho biết chi tiết một mâm đồng chạm với nhiều hoa văn. Chi tiết chân mâm (vẽ ngay trên mã số Thất bách lục thập tứ) cho biết chiều cao của mâm.
4. Hiện nay người Chăm ở Ninh Thuận vẫn còn giữ thói quen ăn riêng mâm, nhất là đối với các vị chức sắc tôn giáo.
5. Đúng là những chiếc *giá cổ*, bằng tre hay gỗ và còn thấy ở nông thôn miền Bắc tới những năm 1950.
6. Về những phóng đại của A. de Rhodes, xin xem bài của Maurice Durand trên *BSEI*, 1957, NS, t.32, No.1, pp.5-28.
7. “Lý lịch trích ngang” của Baron không rõ ràng. Ông tự nhận là “người địa phương”: Dưới tựa đề “A Description of the Kingdom of Tonqueen”, viết năm 1685, gửi bản thảo ngày 25 tháng 8 năm đó từ pháo đài St George (Madras, Ấn Độ) về London cho Robert Hooke, người “đặt” ông viết tài liệu đó và in lần đầu trong *A Collection of Voyages and Travels*, tập VI, năm 1732 với tên S. Baron cùng dòng chữ *A native thereof* (Người sanh tại đó [tại Tonqueen - Đàng Ngoài]). Không rõ những chữ đó do ông tự ghi hay do người biên tập ghi vì sau ngày 25/8/1685, không ai biết tung tích của ông. Nhưng trong mục Advertisement, ông viết, [Đàng Ngoài] là nơi tôi sinh ra và ở đó tôi có tiếp xúc với những người có đức hạnh và phẩm trật khác nhau. Nhưng trước đó năm 1671, khi xin vào làm việc cho Công ty Đông Ấn của Anh (English East India Company), ông lại tự khai là sinh ở Đàng Ngoài, ông nội người Scotland, cha người Hà Lan, mẹ “thuộc giống Bồ Đào Nha”. Trong hồ sơ năm 1659 của Công ty Đông Ấn Hà Lan (Vereenigde Oost-Indische Compagnie, VOC), có ghi tên ông là Salomon; hồ sơ năm 1678 cũng có ghi ông là người lai Đàng Ngoài. Trong nhật ký ngày 29/5/1677, R. Hooke ghi ông là người Funquin [Đàng Ngoài]. Hồ sơ năm 1674 ở chi nhánh Bantam của Công ty Đông Ấn Anh, người ta ghi ông đã nhập quốc tịch Anh. Sau năm đó lại thấy ghi: *sinh tại bờ biển Trung Hoa... thông thạo về Đàng Ngoài, Đài Loan, Nhật Bản và Trung Hoa...*
 Những thông tin thường thấy về ông, có ghi tên là Samuel (hay Salomon) Baron, bố người Hà Lan (tên Hendrik Baron), mẹ người Việt, sinh tại Đông Kinh trong khoảng cuối những năm 1630 và đầu những năm 1640, sống ở Đàng Ngoài đến năm 1659. Hành tung không rõ trong các năm 1670 và 1680. Mất tích kể từ 25/8/1685.
 Cũng truyền tụng là trên một núi đá vôi bên bờ sông Đáy có thấy đục hai chữ Baron 1680. Xuất xứ ban đầu của tin này là ở bài báo của A.-J.-C. Geerts trên tờ *Excursions et Reconnaissances* số 13 năm 1882. Ở chú thích 1, trang 8 bài đó, có ghi:... Theo ô. Lesonfiché, một trong những người đã nghiên cứu kỹ Đàng Ngoài, thương điểm của người Hà Lan nằm ở chỗ sở hải quan Fouly [?] và nhượng địa của họ ở xa nơi đó chút ít, dưới chân một đỉnh núi đá vôi. Các thương gia còn di chuyển đến những nơi xa ở trong nước; bằng chứng về việc đó là hầy còn nhiều tên của họ được đục ở nhiều nơi trên thượng lưu sông Hồng và nhất là trên bờ sông Đáy, ở đó có một tảng đá mang chữ ‘Baron 1680 và Vischer 1678’. Như vậy là cuối thế kỷ 19, cũng chỉ nghe nói về hai chữ Baron 1680; chưa ai thực sự đọc được hai chữ đó. Sau này cũng chưa ai đọc được những tên tương tự ở nhiều nơi trên thượng lưu sông Hồng và nhất là trên bờ sông Đáy. Tài liệu của Việt Nam cho biết, các thương gia người Âu (Anh, Hà Lan) chỉ được phép cư trú ở Phố Hiến và họ phải dùng người Việt vào việc mua hàng ở các địa phương ngoài Phố Hiến.
8. Pied = bộ; một bộ bằng 0,324m, tức dũa dài khoảng 15-16cm.
9. Có lẽ vào năm 1949 và ở Hà Tĩnh, người ta chưa bán giá đỗ theo cân, chỉ những năm 1980-1990 hay sau đó cách cân mới phổ biến!
10. Tháng 3/2011 ở The Hague (Hà Lan), giá một bìa đậu phụ 300g tương đương giá 10 quả trứng gà vỏ nâu.

11. Chúng tôi nghĩ Toàn Ảnh đã kể lại *tất cả* những món có thể có trong một cỗ cưới tỉnh lẻ, không phải là một cỗ cưới cụ thể mà ông đã dự và càng không nhất thiết là cỗ cưới nào cũng phải có đủ những món như vậy! Ông viết xong *Thôn cũ* ở Sài Gòn ngày 2 tháng 4 năm Tân Dậu [1981] sau nhiều chục năm xa quê.
12. Chả cá Lã Vọng ở Hà Nội cũng là phát triển từ các cụ có “tầm hồn ăn uống”; chỉ sau một thế hệ đã thành miếng ngon Hà Nội.
13. Trước là xứ Cồn Dương, nay thuộc thôn Phước Phú, xã Phong Hòa, huyện Phong Điền, Thừa Thiên Huế.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. * *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers recueilli des meilleurs auteurs et particulièrement des dictionnaires anglois de Chambers, d'Harris, de Syche, & c. par une société de gens de lettres.* Mis en ordre & publié par M. Diderot; & quant à la Partie Mathématique par M. d'Alembert, de l'Académie Royale des Sciences de Paris & de l'Académie Royale de Berlin. Dix volumes in-folio, dont deux de planches en taille-douce. Paris, Chez Briasson, David l'aîné, Le Breton, Durand, M.DCC.LI [1751].
2. * *Lĩnh Nam chích quái.* Đinh Gia Khánh, Nguyễn Ngọc San phiên dịch, chú thích và giới thiệu. Hà Nội, Nxb Văn hóa, 1966.
3. * *Lĩnh Nam chích quái liệt truyện.* Bản chép tay A.33, Thư viện Viện Nghiên cứu Hán Nôm.
4. * *The Best Countries for Food và The Best Dishes*, www.lonelyplanet.com.
5. Baron, S. *A description of the Kingdom of Tonqueen (1685-1686)*, rpt in *Views of Seventeenth-Century Vietnam - Christoforo Borri on Cochinchina and Samuel Baron on Tonkin* (Introduced and Annotated by Olga Dror and K.W. Taylor). Ithaca, New York, Cornell University, 2006.
6. (van der) Boom-Binkhorst, F.H. *et al. Mens en voeding*. 5e, herz. druk. Baarn, HBuitgevers, 2002.
7. Borri, Ch. *Tường trình về khu truyền giáo Đàng Trong*. Bản dịch của Hồng Nhuệ. [s.l.], Thăng Long, [s.d.].
8. Borri, Ch. *Relation de la nouvelle mission au Royaume de Cochinchine*. Traduit de l'Italien par A. Bonifaci. *Bulletin des Amis du Vieux Hué*, 1931, 18^e année, No. 3-4 (juillet-décembre), pp. 280-403.
9. Boutroux, E. *Socrate, fondateur de la science morale*. Orléans, Imprimerie Paul Colas, 1883.
10. Chu Thiên. *Nhà Nho*. [1943] An Giang, Nxb Tổng hợp An Giang, 1990.
11. Clement, B. *Supplementen onder de loep - Vitaminen, mineralen en hun effect op je gezondheid*. Deventer, Uitgeverij Ankh-Hermes bv, 2010.
12. Corapi, A. *The 10 Healthiest Ethnic Cuisines*, www.Health.com.
13. Declercq, M. *et al. Verhalen en recepten de primeurs*. 's-Gravenland, Fontaine Uitgevers, 2008.
14. Diệp Đình Hoa. *Người Việt ở đồng bằng Bắc Bộ*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 2000.
15. Dournon, J.-Y. *Le grand dictionnaire des citations françaises*. Paris, Acropole, 1982.
16. Dournon, J.-Y. *Le dictionnaire des proverbes et dictons de France*. Paris, Hachette, 1986.
17. Durand, M. Alexandre de Rhodes. *Bulletin de la Société des Études Indochinoises*, 1957, Nouvelle série, t. 32, No.1, pp. 5-28.
18. Đào Duy Anh. *Việt Nam văn hóa sử cương*. 1938; in lại Paris, Nxb Đông Nam Á, 1985.
19. Fieldhouse, P. *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London, Croom Helm, 1986.
20. Geerts, A.-J.-C. “Voyage du yacht hollandais Grol du Japon au Tonquin (31 janvier 1637, 8 août 1637)”. *Excursions et Reconnaissances*, 1882, No. 13, pp. 5-47.
21. Hocquard, C.E. *Une campagne au Tonkin*. 1892; rééd. Présenté et annoté par Philippe Papin. Paris, Arléa, 1999.
22. Lê Bạch Mai *et al.* “Consumption of Food and Foodstuff in Urban and Rural Areas in 2000”. *Vietnamese Studies*, 2002, 38th Year, No. 4(146), pp. 70-78.

23. Ngô Tất Tố. *Việc làng* (1940-1941), www.vnthuquan.net.
24. Nguyễn Bá Tĩnh. *Tuệ Tĩnh toàn tập*. Hà Nội, Nxb Y học, 1998.
25. Nguyễn Đức Khoa. *Tìm hiểu các món ăn dân tộc cổ truyền Việt Nam - Quà bánh*. TP Hồ Chí Minh, Nxb Trẻ, 1999.
26. Nguyễn Hiến Lê. *Hồi kí*, tập I. California, Nxb Văn nghệ, 1989.
27. Nguyễn Hữu Thông. *Huế, nghề và làng nghề thủ công truyền thống*. Huế, Nxb Thuận Hóa, 1994.
28. Nguyễn Xuân Hiến. "Gạo nếp ngày tết". *Làng văn*, 1998, vol.15, No.163, tr. 37-47.
29. Nguyễn Xuân Hiến. "Tập quán ăn nếp ở một số nước láng giềng của ta". *Làng văn*, 1999, vol. 16, No. 187, tr. 33-39; vol. 16, No. 189, tr. 91.
30. Nguyễn Xuân Hiến (a). "Phở Hà Nội ở Tây Âu đầu thiên niên kỷ mới". *Làng văn*, 2001, vol. 18, No. 216, tr. 43-48.
31. Nguyễn Xuân Hiến (b). "Un regard sur la tradition alimentaire à travers le parler populaire". In *L'Anthropologie culturelle et le Riz au Vietnam*, 1. Ann Arbor, Center for Vietnamese Studies, 2001. pp.101-162.
32. Nguyễn Xuân Hiến (c). *Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*. Bangkok, White Lotus Press, 2001.
33. Nguyễn Xuân Hiến. "Góp ý về thành ngữ Hoa-Việt". *Làng văn*, 2003, vol. 20, No. 239, tr. 90-91.
34. Nguyễn Xuân Hiến. "Phở with Rice Noodles in Vietnam and Elsewhere". In *Cultural Anthropology and Rice in Vietnam*, 2. Ann Arbor, Center for Vietnamese Studies, 2004. pp. 1-46.
35. Nguyễn Xuân Hiến, Hoàng Lương, J.J. van Putten. "La nutrio-thérapie vietnamienne à travers le parler populaire". *Péninsule*, 2003, vol. 46, No.1, pp. 57-80.
36. Nguyễn Tuân. "Phở". Trong *Cảnh sắc và hương vị đất nước*. Hà Nội, Nxb Tác phẩm mới, 1988.
37. Nguyệt Tú. *Đường sáng trăng sao* (Hồi ký). TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 2004.
38. Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu. *Đất lề quê thói - Phong tục Việt Nam*. 1968; in lại TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 1992.
39. Oger H. *Technique du peuple annamite. Volume des Planches*. 1909; rééd. Hanoi, EFEO - Công ty Nhã Nam - ..., 2009.
40. Phan Thuận An. "Chuyện ăn uống của các vua trong hoàng cung - Nguyễn King's Eating and Drinking in the Royal Palace". Trong *Đời sống trong hoàng cung triều Nguyễn* [Gia Long] - *Life in the Royal Palace of the Nguyễn* [Gia Long] Dynasty. In lần thứ 3. Huế, Nxb Thuận Hóa, 2001.
41. Phan Văn Hoàn. *Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 2006.
42. Quảng Minh. "Không giống ai"... *Việt Nam nguyệt san*, 2004, số 191, tr. 39-40.
43. Scott, P. *Hanoi Stories - Eight Wonderful Years in Vietnam's Capital*. Sydney, New Holland Publishers, 2004.
44. Thạch Lam. *Hà Nội băm sáu phố phường*. 1943; in lại TP Hồ Chí Minh, Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, 1988.
45. Toan Ánh. *Thôn cũ*. Toronto, Nxb Quê hương, 1992.
46. Tôn Thất Bình. "Đời sống các vua Nguyễn [Gia Long] - Life of the Kings of Nguyễn [Gia Long] Dynasty". Trong *Đời sống trong hoàng cung triều Nguyễn* [Gia Long] - *Life in the Royal Palace of the Nguyễn* [Gia Long] Dynasty. In lần thứ 3. Huế, Nxb Thuận Hóa, 2001.
47. Trần Quốc Vượng. "Trò chuyện về bếp núc và văn hóa ẩm thực Việt Nam". Trong *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003, tr. 369-378.
48. Trần Quốc Vượng. "Văn hóa ẩm thực trên nền cảnh môi trường sinh thái nhân văn Việt Nam ba miền Nam-Trung-Bắc". Trong *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003, tr. 379-390.

49. Trần Quốc Vương. “Văn hóa ẩm thực Việt Nam-Hà Nội - Đôi ba vấn đề lý luận”. Trong *Văn hóa Việt Nam - Tìm tòi và suy ngẫm*. Hà Nội, Nxb Văn học, 2003, tr. 391-399.
50. Trần Quốc Vương. *Triết lý bánh chưng - bánh dày*, www.danangpt.vnn.vn.
51. Trương Tửu. *Uống rượu với Tản Đà*. 1939, www.lainguyenan.free.fr.
52. Trương-Vĩnh-Ký, P.J.B. 自述往北圻傳 [Tự thuật vãng Bắc Kỳ truyện]. *Voyage au Tonkin en 1876. Chuyến đi Bắc Kỳ năm Ất-hợi (1876)*. Saigon, Bản-in nhà hàng C. Guillard et Martinon, 1881. Chụp, in lại trong *Voyage to Tonkin in the Year Ất Hợi (1876)*. London, School of Oriental and African Studies, University of London, 1982.
53. Từ Giấy. “Development of Nutritional Science in Vietnam”, *Vietnamese Studies*, 2002, 38th Year, No. 2 (144), pp. 5-25.
54. Uyển Tâm. “Con lợn Việt Nam qua các tài liệu của thế giới”, *Khoa học và Kỹ thuật Nông nghiệp*, 1980, số đặc biệt, tr. 123-127.
55. Văn Tân (chủ biên). *Từ điển tiếng Việt*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1967.
56. Vũ Bằng. *Miếng ngon Hà Nội*, 1960; in lại Hà Nội, Nxb Văn học, 1994.

TÓM TẮT

Qua việc khảo chứng các tài liệu từ thế kỷ 15 trở đi, kết hợp với việc quan sát tại Việt Nam trong một nửa thế kỷ và khảo sát thực địa trong suốt ba thập niên vừa qua ở vùng Đông Nam Á và các nước Tây Âu, cho phép các tác giả xây dựng hai biểu đồ khái quát mối quan hệ qua lại giữa, phong cách ăn uống của một xã hội với một mặt là năm yếu tố môi trường (nhân văn, văn hóa, kinh tế-xã hội, tự nhiên và công nghệ), mặt khác là thể chế chính trị và những tác động khu vực và quốc tế được thẩm thấu qua “màng lọc sắc tộc”. Năm yếu tố môi trường này cùng với các thành tố khác nhau của chúng và “màng lọc sắc tộc” quan hệ tương tác trong một hệ thống 3 chiều động phát triển theo thời gian. Sự hấp dẫn của một món ăn tùy thuộc vào đầu bếp, người cụ thể hóa hệ thống 3 chiều này qua kiến thức, động lực và kỹ năng chế biến của mình. Các loại bánh và món ngon truyền thống của Việt Nam và Indonesia làm bằng gạo nếp, trong các dịp lễ hội và cuộc sống hàng ngày, được sử dụng như những minh họa thực tiễn cho hai biểu đồ này. Những điều minh triết phổ biến qua tục ngữ, châm ngôn và truyện kể dân gian ở các nước Việt Nam, Trung Quốc, Pháp, Anh, Hà Lan, Đức đã cung cấp những cứ liệu cho việc tiếp cận đa chiều, nhìn từ quan điểm bên trong lẫn bên ngoài, để hình dung phong cách ăn uống của một xã hội cụ thể. Theo quan điểm của tác giả, phong cách ăn uống bao gồm hai phần (cấp) quan hệ chặt chẽ với nhau: a) Nguyên liệu và cách nấu nướng (ăn uống ở cấp *Món ăn*); và b) Bữa ăn và môi trường ăn uống - cách ứng xử khi ăn uống (ăn uống ở cấp *Bữa ăn*).

ABSTRACT

GASTRONOMIC STYLE OF THE VIETNAMESE, SEEN BY INSIDERS AND OUTSIDERS

Literature reviews from the 15th century on, half-century observations in Vietnam, on-spot surveys during the last three decades in Southeast Asian and West European countries permit the authors to draw up two schemas that englobe the interrelationship between the gastronomic style of a society and, on the one hand, its five environments (human, cultural, socio-economic, natural and technological), the political status and on the other, the regional and international impacts impregnating through the so-called Ethnic Gastronomic Filter. These five with their various components and the EGF make up a 3D system that develops with the time. The deliciousness of a dish depends upon the chef who concretizes this 3D system in his culinary knowledge, motivation and skill. Vietnamese and Indonesian traditional cakes and tidbits made with glutinous rice, in festivities and daily life, are used as practical illustrations for these two schemas. Popular wisdom via Vietnamese, Chinese, French, English, Dutch, German proverbs, sayings and folktales provides a strong support for the multi-sided approach, from both insider's and outsider's viewpoint, to shape the gastronomic style of a definite society. Style in gastronomy, in our eyes, consists of a) Ingredients and their preparation (goût) - at *dish* level; b) Gastronomy in action and its environment, ethic in gastronomy - at *meal* level.