

**BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO
TRƯỜNG ĐẠI HỌC SƯ PHẠM TP. HỒ CHÍ MINH**

Đặng Thị Huy Phương

**VẤN ĐỀ ẨM THỰC DƯỚI GÓC NHÌN
VĂN HÓA TRONG SÁNG TÁC CỦA
THẠCH LAM, NGUYỄN TUÂN, VŨ BẰNG**

Chuyên ngành: **Văn học Việt Nam**

Mã số: **60 22 34**

LUẬN VĂN THẠC SĨ NGỮ VĂN

**NGƯỜI HƯỚNG DẪN KHOA HỌC:
PGS.TS. TRẦN HỮU TÁ**

Thành phố Hồ Chí Minh - 2010

LỜI CẢM ƠN

Luận văn này hoàn thành nhờ sự động viên, giúp đỡ nhiệt tình của quý thầy cô Khoa Ngữ văn trường Đại học Sư phạm Thành phố Hồ Chí Minh, gia đình, bạn bè và đồng nghiệp. Tôi xin chân thành cảm ơn.

Xin chân thành cảm ơn Sở Giáo dục Đào tạo Khánh Hòa, Ban giám hiệu trường trung học phổ thông Nguyễn Thái Học cùng tập thể giáo viên tổ Văn của trường đã tạo điều kiện thuận lợi cho tôi trong suốt quá trình học.

Đặc biệt, tôi xin bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc đối với PGS.TS. Trần Hữu Tá, người đã trực tiếp giảng dạy, chỉ bảo, hướng dẫn tận tình để tôi hoàn thành luận văn này.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 08, tháng 08, năm 2010

Đặng Thị Huy Phương

MỞ ĐẦU

1. LÍ DO CHỌN ĐỀ TÀI

Vượt qua cả thời gian và không gian, ẩm thực trở thành một giá trị văn hóa cần được ghi nhớ và lưu truyền. Điều ấy chứng tỏ miếng ăn bình thường không chỉ để no lòng mà đã thể hiện một triết lí nhân sinh, một nét ứng xử trong cộng đồng, đồng thời để bộc bạch những tâm tư, tình cảm của người cầm bút về con người và cuộc đời. Vì vậy, ẩm thực đã vượt khỏi tầm vật chất, trở thành yếu tố văn hóa - một mảng văn hóa mang đậm sắc thái, tâm hồn dân tộc nhưng không kém phần duyên dáng và đầy cốt cách.

Văn hóa ẩm thực, vì thế, đã được các tao nhân mặc khách chạm vào, nâng lên thành một hiện tượng đẹp, đáng trân trọng và đi vào thơ ca một cách tao nhã, tinh tế. Để từ đó, làng văn có một Thạch Lam sâu lắng, trữ tình trong *Hà Nội băm sáu phố phường*; một Nguyễn Tuân cầu kì, kiêu cách nhưng cũng trang trọng đầy nghệ thuật, từ *Cốm* Vòng đến miếng *Giò lụa* hay bát *Phở*... Đặc biệt, một Vũ Bằng ở miền Nam mà luôn rờn rờn nước mắt nhớ về quê hương đất Bắc, đã rút từ tim gan viết nên tập kí bất hủ *Thương nhớ mười hai*. Những áng văn ẩm thực ấy chính là cái cách *giữ hồn dân tộc* của các nhà văn trên. Cho đến hôm nay, ẩm thực vẫn là một đề tài quyến rũ và tiếp tục khơi nguồn cho ngòi bút của các nhà văn hiện đại.

Là người con đất Việt, khi đọc những trang văn ấy, không ai không tự hào về những truyền thống văn hóa dân tộc. Tự hào để rồi thấy yêu quý, trân trọng hơn những gì ông cha để lại... Trên tinh thần đó, chúng tôi muốn được đi sâu tìm hiểu, khám phá, sẽ chia sẻ cùng giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa vốn đã được lưu truyền hàng trăm năm nay. Mặc khác, nếu thành công, chúng tôi xem đây là một phần đóng góp nhỏ trong việc tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam - Hà Nội nhân dịp kỷ niệm 1.000 năm Thăng Long - Hà Nội. Đó là lí do chúng tôi chọn đề tài luận văn: *“Vấn đề ẩm thực dưới góc nhìn văn hóa trong sáng tác của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng”*

2. PHẠM VI NGHIÊN CỨU

2.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng khoa học mà luận văn đề cập đến là “*Vấn đề ẩm thực dưới góc nhìn văn hóa trong sáng tác của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng*”. Ở đây, các khía cạnh viết về văn hóa ẩm thực của các nhà văn trên sẽ được đề cập, xem xét một cách đầy đủ, nhưng chủ yếu là làm rõ những chỗ độc đáo, đặc sắc trong sáng tác cũng như những đóng góp cụ thể của các ông trên bình diện này.

2.2. Phạm vi nghiên cứu

Những áng văn viết về ẩm thực của Thạch Lam, Nguyễn Tuân không nhiều. Thạch Lam chỉ có tập tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường* (1943); Nguyễn Tuân với dăm bài như: *Những chiếc ẩm đất, Chén trà sương, Hương Cuội* in trong tập *Vang bóng một thời* (1940); *Phở, Cốm, Giò lụa* in trong tập *Cảnh sắc và hương vị đất nước* (1988) ... và đậm đặc nhất là Vũ Bằng với ba tập tùy bút: *Miếng ngon Hà Nội* (1960), *Món lạ miền Nam* (1969), *Thương nhớ mười hai* (1972).

Trong luận văn này, chúng tôi khảo sát những tác phẩm ấy là chính. Ngoài ra, để có cái nhìn tổng quát hơn, khi cần, luận văn có thể đề cập thêm một số tác phẩm của một số tác giả khác.

3. LỊCH SỬ VẤN ĐỀ

Nhìn một cách bao quát, những tác phẩm của Thạch Lam, Nguyễn Tuân đã có một vị trí ổn định trong lịch sử văn học hiện đại. Sáng tác của hai tác giả này đã được đề cập khá đầy đủ và có chiều sâu đáng kể. Các ý kiến xoay quanh những sáng tác ấy nhìn chung khá thống nhất nên những sáng tác ấy ít phải chịu một số phận thăng trầm như những sáng tác cùng thời.

Vũ Bằng là người có số phận cuộc đời và văn nghiệp vào loại “éo le” nhất trong các nhà văn hiện đại Việt Nam nên trong một thời gian dài việc phổ biến cũng như nghiên cứu về các sáng tác của ông hầu như bị rơi vào quên lãng. Nhưng sau khi Vũ Bằng qua đời (8.4.1984), vấn đề Vũ Bằng và sự nghiệp sáng tác của ông mới trở thành mối quan tâm của nhiều nhà nghiên cứu phê bình văn học.

Có thể khẳng định một điều, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đã để lại cho văn học nước nhà một số lượng tác phẩm đáng kể. Vì vậy, nhiều nhà phê bình quan tâm đến họ là điều đương nhiên. Tuy nhiên, các bài nghiên cứu, phê bình về

mảng văn ảm thực của ba nhà văn trên vẫn đang còn bỏ ngỏ, chưa thu hút các nhà phê bình quan tâm. Vì thế, có thể nói, chưa có một công trình khoa học cụ thể nào đi sâu tìm hiểu vấn đề này một cách cặn kẽ, chi tiết, có chăng chỉ là những bài giới thiệu thay lời tựa cho các tập kí, hay những bài viết riêng lẻ chưa thành hệ thống... Dù vậy, luận văn vẫn ghi nhận các bài viết, các ý kiến nghiêng về giới thiệu hay cảm nhận liên quan trực tiếp đến đối tượng nghiên cứu của mình. Cụ thể là các bài viết sau:

3.1. Trước năm 1945

Năm 1937, khi tập truyện ngắn ***Gió đầu mùa*** xuất bản, sáng tác của Thạch Lam được Khái Hưng đánh giá cao. Khái Hưng, người đầu tiên, nhận ra Thạch Lam là nhà văn của *cảm giác*. Phát hiện của Khái Hưng đã được các nhà phê bình ủng hộ và coi như đó là phong cách của Thạch Lam. Đến năm 1943, khi viết lời *Tựa* cho tập tùy bút ***Hà Nội băm sáu phố phường*** chính Khái Hưng cũng là người đầu tiên phát hiện “*Thạch Lam thực sự là một nghệ sĩ, một thi sĩ về khoa thẩm vị*”

Cũng trong năm 1943, nhà thơ Thế Lữ đã hoài niệm về bạn, nhắc lại cái “*lòng quê hương*” trong sáng tác của Thạch Lam. Theo Thế Lữ, với Thạch Lam “*văn chính là người*”.

Cũng vào thời kỳ này, Nguyễn Tuân được chú ý bởi tập tùy bút ***Vang bóng một thời***. Vũ Ngọc Phan là người nghiên cứu Nguyễn Tuân kỹ hơn cả. Nhà nghiên cứu này đánh giá cao tính chất “*đặc Việt Nam*” cùng với lối hành văn “*có duyên*” của Nguyễn Tuân.

Năm 1940, khi ***Độc “Vang bóng một thời”***, Thạch Lam ngợi khen Nguyễn Tuân là một nhà văn có tài đặc biệt. Ông khẳng định Nguyễn Tuân là người đầu tiên tìm ra cái đẹp trong quá khứ, biết kính trọng và yêu mến cái đẹp. Vì thế, khi đọc tập tùy bút, tác giả ***Hà Nội băm sáu phố phường*** phát hiện “*cái thú uống trà của các cụ ngày xưa mang đậm chất văn hóa, không phải chỉ một cử chỉ ăn uống bình thường, nhưng là một hành vi đặc biệt, có lễ nghi và nhịp điệu rõ ràng, phẳng phát giống tục uống trà của người Nhật*” [42, tr.229].

Cùng với việc ngợi ca, Thạch Lam cũng nhận ra ở tác giả này tật tham lam “*muốn nói hết những cái mình biết*”, và nhà văn mong muốn “*tác giả Vang bóng một thời đến một sự giản dị, sáng sủa hơn nữa, cố tránh những lối hành văn cầu kỳ (...), kiểu cách.*” [42, tr.230].

Thời kỳ này, Vũ Bằng sáng tác chủ yếu là tiểu thuyết. Có thể nói, ***Nhà văn hiện đại*** (1942) của Vũ Ngọc Phan là công trình đầu tiên tìm hiểu về Vũ Bằng. Trong công trình nghiên cứu của mình, nhà văn Việt Nam hiện đại này đã ít nhiều khẳng định chỗ đứng của Vũ Bằng trong nền văn học lúc bấy giờ. Những năm sau đó Vũ Bằng được nhìn nhận như nhà viết tiểu thuyết tả chân, nổi bật ở lời văn dí dỏm, hài hước.

3.2. Từ sau năm 1945 đến 1975

Giai đoạn này việc nghiên cứu tác phẩm của Thạch Lam không nhiều nhưng rải rác trên các tạp chí có đề cập đến vấn đề ẩm thực của Thạch Lam. Đáng chú ý là những ý kiến của Nguyễn Tuân in trong *Lời nói đầu Tuyển tập Thạch Lam* (1957), Nguyễn Tuân xem xét văn Thạch Lam với thái độ trân trọng và ông đã dành một phần ca ngợi tập tùy bút ***Hà Nội băm sáu phố phường***, coi đó là “*một tác phẩm xinh gọn, duyên dáng để riêng ca ngợi những phong vị và sắc thái của thủ đô*” [2, tr.59].

Năm 1965, trong bài viết ***Thạch Lam*** in trong cuốn ***Việt Nam văn học sử giản ước tân biên***, Phạm Thế Ngũ cũng nhận ra sự tinh tế của Thạch Lam khi viết về những ẩm thực: “*Ông (Thạch Lam) tả những món ăn với với tất cả thị giác, khứu giác, vị giác, với tất cả tâm hồn mình nữa.*” [42, tr.286].

Cũng trong năm ấy, trên tạp chí ***Văn*** số 36, Huyền Kiều khẳng định “*Thạch Lam một người Việt Nam thành thực*”. Vì thế, trước một món ăn Thạch Lam hay “*trầm ngâm suy nghĩ như về một áng văn tuyệt tác*” [15, tr.422]. Còn Đình Hùng chia sẻ rằng “*cái khiếu thưởng thức món ăn của Thạch Lam rất tế nhị (...), thận trọng và tinh vi trong việc từ lựa chọn miếng ăn, thức uống, từ món quà nhỏ mọn hương vị quê mùa của đất nước (...). Thạch Lam ăn có nguyên tắc, uống có lập trường, và phê bình vấn đề ăn uống với một quan niệm siêu đẳng*”. Ngoài ra, tác giả

bài viết còn cho rằng Thạch Lam đã “*nâng cao vấn đề ẩm thực lên thành một nghệ thuật tinh vi*” [15, tr.387-391].

Tháng 12/1971, trên tạp chí **Giao Điểm**, Vũ Bằng có kể chuyện về Thạch Lam với thái độ đầy xúc động: “*anh quý từ chén nước chè tươi nóng, trang trọng đưa lên miệng uống gần như một cách thành kính, tiếc từ một cái kẹo vừng rơi xuống đất, nhặt lên phui bụi rồi cầm lấy ăn một cách chậm rãi như thể vừa nhai vừa suy nghĩ vừa cảm ơn trời đã cho mình sống để thưởng thức một món ăn ngon lành như vậy*” [20, tr.363]. Vũ Bằng cũng kể thêm rằng Thạch Lam cũng rất trân trọng, yêu mến những cô bán hàng, anh cẩn thận từng câu nói vì “*sợ lời có câu gì không chu đáo có thể làm cho người ta tủi thân mà buồn*”. Vậy đấy, một Thạch Lam tinh tế, yêu người như yêu mình và một Thạch Lam biết trân trọng, quý mến những giá trị văn hóa truyền thống của dân tộc.

Còn Nguyễn Tuân, thời kỳ này, vẫn được một số nhà nghiên cứu, nhà văn ở hai miền quan tâm. Ở miền Bắc, có nhiều tác giả viết về Nguyễn Tuân. Có người viết một bài, có người viết nhiều bài. Có người dồn tâm lực nghiên cứu Nguyễn Tuân, có người vẫn nghiên cứu **Vang bóng một thời** (Phan Cự Đệ, Trương Chính). Tất cả các bài viết đều đề cập đến quan niệm về cái đẹp của nhà văn một cách gián tiếp hoặc trực tiếp. Ngoài ra, có vài nhà phê bình, nhà văn quan tâm đến tùy bút **Phở** của Nguyễn Tuân.

Đầu năm 1957, Nguyễn Tuân viết bài tùy bút **Phở** đăng trên tuần báo Văn. Bài viết đã gây ra nhiều phản ứng khác nhau trong giới cầm bút.

Trong bài **Tuần Báo Văn và con người thời đại** in trong tạp chí *Học tập* thứ 7 (tháng 7/1957), Thế Toản có cái nhìn hơi khắt khe khi phê phán quan điểm xa lánh cuộc sống của Nguyễn Tuân. Ông cho rằng “*con người trong thời đại chúng ta không phải là con người xa lánh cuộc sống, ngòì một góc phố nào đó để phân tích một món ăn, (Phở của Nguyễn Tuân) phát hiện ra nhiều vấn đề quá quan trọng như xương với xâu, như mũ phở*” [45, tr.27-28].

Để đáp lại bài viết ấy, trên tuần báo Văn số 15/1957, nhà văn Nguyễn Hồng đã bác bỏ quan điểm của Thế Toản: “*Phở cũng là những sự việc, cũng là những suy*

ngữ, cũng là kiểu nói của Nguyễn nhưng cả một sự say sưa và niềm tin lấp lánh trên trang giấy “*huơng vị phở...lành mạnh hơn*” vì “*tôi thấy Tổ quốc tôi còn có phở nữa...*”. “*Tùy bút Phở - những dòng chữ để ca ngợi phong vị đất nước với một điệu suy nghĩ và thể hiện đặc biệt của mình, Nguyễn Tuân viết như thế có phải là “ngồi một góc phố và phát hiện ra nhiều vấn đề quá quan trọng không?”*). Chúng tôi xin trả lời thẳng tắp chí Học tập nhận định như thế là không đúng” (Tuần báo Văn số 20/1957, tr5) [45, tr.29].

Nguyễn Văn Bông cũng không tán thành cách đánh giá của Thế Toản. Ông nhận thấy cuộc sống mới không chỉ có công hiến mà con người cần phải biết hưởng thụ, thưởng thức cái ngon, cái hay; con người còn phải làm cho cuộc sống tâm hồn thêm phong phú: “*Tùy bút Phở của Nguyễn Tuân không chỉ có xương với xầu và mũ phở... nhưng giá chỉ có chừng đó, chúng ta cũng không nên gạt ra khỏi con người thời đại những lúc họ nghe gió, ngắm trăng hay những lúc họ biết ngồi ăn phở một cách ngon lành. Trong đời sống chiến đấu và lao động, chúng ta muốn mọi người đều có những giờ phút như thế, đôi lúc lại cần thiết gọi cho họ biết sống những giờ phút như thế*” (Tuần báo Văn số 20/1957). Theo Nguyễn Văn Bông hạn chế của **Phở** là ở chỗ “*chưa lòng được “thực tế Phở” vào trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt Nam, trong cái thực tế vĩ đại của dân tộc.*” [45, tr.29].

Tế Hanh với bài **Cùng đặt một số vấn đề** cũng đồng tình với Nguyên Hồng và Nguyễn Văn Bông: “*Phở là một cách ca ngợi hương vị của đất nước.*” (Tuần báo Văn số 26 /1957).

Dù nhiều ý kiến khen chê khác nhau nhưng tựu trung lại, các nhà phê bình vẫn đồng ý **Phở** là một tác phẩm phảng phất hương vị quê hương, mang đậm đà bản sắc dân tộc. Vì thế, không phải ngẫu nhiên mà một nhà phê bình nước ngoài, M.I.Linxki, khẳng định Nguyễn Tuân là người “*biết rõ những phong tục tập quán, những phương ngôn tục ngữ và truyền thuyết của Việt Nam*” [45, tr.64].

Ở miền Nam, đánh giá về Nguyễn Tuân ít hơn nhưng hầu hết đều thể hiện sự tri kỷ. Vũ Bằng trong hồi ký **Bốn mươi năm nói láo**, kể lại kỷ niệm của mình về Nguyễn Tuân những ngày trước cách mạng tháng Tám. Qua đó, Vũ Bằng đã giúp

người đọc nhận ra cái “ngông” độc đáo kiểu “Nguyễn Tuân”. Với tấm lòng ưu ái, Tạ Ty trong cuốn *Mười khuôn mặt văn nghệ* đã viết về Nguyễn Tuân bằng những lời thật đẹp. Tạ Ty đặt cho Nguyễn Tuân danh hiệu “*một văn tài lỗi lạc*”.

Cái say mê ăn uống của Vũ Bằng đã đưa đến ba tác phẩm nghệ thuật: *Miếng ngon Hà Nội* (1960), *Món lạ miền Nam* (1969) và *Thương nhớ mười hai* (1972). Mỗi tác phẩm đều được viết một cách đặc biệt. Tác giả viết *Miếng ngon Hà Nội* bắt đầu từ mùa thu năm 1952, rồi sửa chữa và viết thêm cho đến năm 1957 mới cho in, song lại sửa thêm cho đến 1959- 1960. *Thương nhớ mười hai* còn dài hơn thế nữa. Tác giả bắt đầu viết từ tháng giêng năm 1960, tiếp tục viết năm 1965, mãi tới 1971 mới xong.

Nhiều người cho rằng toàn bộ “*anh hoa*” (chữ dùng của nhà văn Tô Hoài) của ngòi bút Vũ Bằng đều kết tinh ở mấy tập ký này. Quả thật, những tập ký ấy có sức hấp dẫn, đặc biệt là tập *Thương nhớ mười hai*. Ngay cả người đọc khó tính nhất cũng thừa nhận tác phẩm ấy đặc sắc trong nền văn học hiện đại Việt Nam.

Những năm 60, Vũ Bằng được nghiên cứu giới thiệu chủ yếu ở miền Nam với sự chú trọng về cuộc đời và một số tác phẩm được xem là hay nhất. Tuy nhiên, số lượng các bài nghiên cứu và các bài nghiên cứu dành cho ông vẫn chưa nhiều so với các tác giả khác như Nhất Linh, Khái Hưng, Thạch Lam, Nam Cao... Còn ở miền Bắc, ông cũng như các sáng tác của ông hầu như bị rơi vào quên lãng.

3.3. Sau năm 1975

Sau khi đất nước hòa bình, thống nhất, vấn đề ẩm thực được mọi người quan tâm nhiều hơn. Những chuyện tưởng chừng như nhỏ nhặt ấy nhưng lại mang đậm tính triết lý, chất nhân văn.

Nếu trước đây Thạch Lam chỉ được quan tâm bởi những tập truyện *Gió đầu mùa*, *Nắng trong vườn*, *Sợi tóc* thì bây giờ ông được chú ý hơn với tập tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường*, một thiên tùy bút rất hay về ẩm thực Hà Nội. Đến với *Hà Nội băm sáu phố phường* là đến với những thức quà Hà Nội, một trong những yếu tố tạo nên phong vị dân tộc, bản sắc dân tộc.

Trong *Lời giới thiệu Văn xuôi lãng mạn Việt Nam 1930 - 1945*, Nguyễn Hoành Khung đánh giá cao *Hà Nội băm sáu phố phường*. Ông ngợi khen đây là một thiên kí sự, khảo cứu đầy nghệ thuật “*Ngòi bút thiên về cảm giác ấy được phát huy bằng tâm lòng gắn bó sâu nặng với những phong vi đậm đà của quê hương đất nước và thái độ trân trọng đối với những giá trị văn hóa cổ truyền của dân tộc để viết nên những trang thật tinh tế tài hoa.*” [2, tr.200].

Trong bài viết *Thạch Lam với Hà Nội băm sáu phố phường (hay Thạch Lam nhà Hà Nội học)*, Nguyễn Vĩnh Phúc đánh giá cao khả năng quan sát tinh tế của Thạch Lam khi nhận ra tác giả này “*đã chép sử Hà Nội bằng cái nhìn và nhịp cảm, cặp mắt và trái tim của người nghệ sĩ, của nhà thơ nặng tình với đất văn vật nghìn năm*” [73, tr.640]. Qua đó, Nguyễn Vĩnh Phúc khẳng định lại ý mà Khái Hưng đã nhận xét “*Thạch Lam đúng là một nghệ sĩ về khoa thẩm vị, về nghệ thuật ẩm thực - mà là của Hà Nội.*” [73, tr.642].

Còn Vũ Tuấn Anh thấy được tâm hồn và tài năng văn chương của Thạch Lam dường như đã hòa hợp để tạo nên “*sự thanh tao và tinh tế của văn hóa và tâm hồn Hà Nội*”. Thật vậy những món ăn Hà Nội tuy bình dân nhưng qua ngòi bút Thạch Lam trở nên đầy màu sắc, mùi vị, cảm giác, mang đầy bản sắc văn hóa. Cuối bài, tác giả quả quyết “*Hà Nội băm sáu phố phường luôn đứng ở vị trí một trong những tác phẩm đặc sắc nhất về Hà Nội.*” [2, tr.468].

Với bài *Thạch Lam người đi tìm cái đẹp trong cuộc sống đời thường và trong văn chương*, Lê Dục Tú nâng thú ẩm thực trong sáng tác của Thạch Lam lên một tầm cao. Nhà nghiên cứu khẳng định những món quà Hà Nội của Thạch Lam mang đậm sắc thái và tâm hồn dân tộc, nó “*không chỉ đơn thuần là một miếng ăn thuần túy mà sâu hơn là những giá trị tinh thần, là những nét đẹp văn hóa, không chỉ cho hiện tại mà còn lưu giữ đến muôn đời sau*” [2, tr.37]. “*Các thức quà Hà Nội, dưới ngòi bút Thạch Lam, sờ dĩ đạt đến sự độc đáo một cách hoàn hảo, đạt đến tầm cao của văn hóa ẩm thực bởi sự phối hợp từ hai phía: phía người làm ra nó và phía người thưởng thức*” [2, tr.39].

Cùng ý kiến với Lê Dục Tú, Lê Thị Đức Hạnh cũng ngợi ca thú ẩm thực của tác giả *Hà Nội băm sáu phố phường*. Trong bài *Màu sắc dân tộc trong sáng tác của Thạch Lam*, nhà phê bình nhận thấy “*Thạch Lam thường trầm ngâm suy ngẫm tỏ rõ một thái độ trân trọng, nâng niu những giá trị văn hóa tinh thần tiềm ẩn trong sự sống hằng ngày*” [2, tr.183]. Bên cạnh đó, ông còn “*tạo cho nó (món ăn) một hương vị riêng, một sức hấp dẫn riêng*” [2, tr.185]. Thật vậy, dường như Thạch Lam dành tình cảm cao nhất, thiêng liêng và thành kính nhất đối với quà đặc sản của dân tộc, một biểu hiện của văn hóa Việt.

Năm 2000, trong luận án tiến sĩ *Phong cách văn xuôi nghệ thuật Thạch Lam*, Nguyễn Thành Thi dành một phần nhỏ nghiên cứu về “quà Hà Nội” trong tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường*. Tác giả luận văn tỏ ra khá tâm đắc về vấn đề này khi phân tích khá kỹ “*nếp sinh hoạt và thú ẩm thực của người Hà Nội*” và cuối cùng ông khẳng định vẻ đẹp tập tùy bút và phong cách Thạch Lam: “*Hà Nội băm sáu phố phường mang vẻ đẹp riêng của thể tùy bút Thạch Lam xinh gọn, hồn nhiên, tươi tắn, linh hoạt. Hà Nội băm sáu phố phường cũng bổ sung vào phong cách văn xuôi nghệ thuật của ông một nét mới lạ: sự tươi tắn hồn nhiên bên cạnh sự mực thước, trầm tĩnh, dịu nhẹ khoan hòa vốn có và vốn quen trong truyện ngắn và tiểu thuyết của ông. Giọng văn có lúc thêm một chút hài hước và dí dỏm, thường là một chút hồn nhiên tươi tắn*” [62, tr.192].

Trong bài viết *Thạch Lam với nét đẹp văn hóa đặc sắc trong Hà Nội băm sáu phố phường* (Tạp chí Công Nghiệp 4/2006), Lê Minh Truyền cũng thích thú tập tùy bút, bởi theo ông, ở đó kết đọng những phẩm chất tốt đẹp của một thương hiệu, là kết tinh những giá trị thư pháp, là truyền thống quý báu, là công sức của nhiều thế hệ vun đắp mới có được và “*Hà Nội băm sáu phố phường là tập tùy bút xuất sắc của Thạch Lam*”

Tóm lại, tất cả các nhà phê bình, nghiên cứu đều thống nhất cuốn *Hà Nội băm sáu phố phường* luôn đứng ở vị trí một trong những tác phẩm đặc sắc nhất viết về Hà Nội đặc biệt là ẩm thực Hà Nội.

Sau khi đất nước thống nhất, Nguyễn Tuân vẫn được các nhà nghiên cứu phê bình quan tâm. Phong Lê trong bài *Nguyễn Tuân trong tùy bút* (1977) thấy trước cách mạng Nguyễn Tuân có “ *tinh thần dân tộc nhất định*”, sau cách mạng tinh thần đó được phát huy. Điều này cũng được Phan Cự Đệ, với tiểu luận *Nguyễn Tuân* (in trong *Nhà Văn Việt Nam 1945 – 1975*, tập 2), đồng ý. Còn Nguyễn Đăng Mạnh khẳng định, trước hay sau cách mạng, Nguyễn Tuân vẫn “*có thói quen nhìn sự vật ở mặt mỹ thuật của nó*”.

Dường như có ý so sánh với những tác phẩm viết về miếng ăn của Nam Cao, Nguyễn Đăng Mạnh phát hiện ra nét độc đáo trong thú ẩm thực của Nguyễn Tuân: “*Nguyễn Tuân cũng viết rất hay về miếng ăn, nhưng lại có một cách tiếp cận riêng không lẫn với ai. Đọc văn Nguyễn Tuân thấy con người trước miếng ăn chẳng những không hèn đi mà còn trở nên sang trọng hơn. Chẳng những không bị phàm tục hóa mà còn trở nên có tư cách hơn, có văn hóa, có thẩm mỹ hơn, có tâm hồn hơn*” [40, tr.75]. Cũng trong bài viết này, Nguyễn Đăng Mạnh khẳng định một cách chắc chắn bản lĩnh nghệ thuật độc đáo của Nguyễn Tuân: “*viết về phở, cơm, giò lụa... mà thấy có một linh hồn đất nước và bút ký văn xuôi trở thành trữ tình*”.

Trong bài viết *Nguyễn Tuân và cái đẹp*, Hà Văn Đức cũng nhận ra Nguyễn Tuân “*không tìm thấy cái đẹp hiện hữu trong cuộc đời thực, Nguyễn Tuân quay trở về tìm kiếm nét đẹp xưa của một thời vang bóng. Ông ca ngợi lý tưởng hóa cuộc sống của những ông Nghè, ông Cử..., hay miêu tả những thú vui uống trà, đánh thơ, thả thơ với một cái nhìn thi vị, đượm chất thơ.*” [42, tr.181].

Còn Lê Quang Trang nhận xét khá chính xác “*văn minh ẩm thực*” trong sáng tác của Nguyễn Tuân qua bài *Cảnh sắc và hương vị đất nước trong văn Nguyễn Tuân*. Tác giả bài viết cho rằng, Nguyễn Tuân đã “*nâng chuyện ăn uống lên như một thú chơi nghệ thuật, một nét văn minh của tâm hồn dân tộc.*” [42, tr.218].

Ngoài ra, còn nhiều bài viết đề cao quan niệm thẩm mỹ của nhà văn. *Nguyễn Tuân, nhà nghệ sĩ ngôn từ đưa cái đẹp thăng hoa* của Hoài Anh, *Nguyễn Tuân người săn tìm cái đẹp* của Nguyễn Thành hay chuyên luận *Quan niệm về cái đẹp của Nguyễn Tuân trong sáng tạo nghệ thuật* của Nguyễn Thị Thanh Minh. Tất

cả họ đều đồng ý “*Nguyễn Tuân là người đầu tiên đi tìm cái đẹp của quá khứ, cái đẹp của thời đã qua còn vương sót lại. Nguyễn Tuân đã giữ gìn nó, làm cho nó sống lại và trường tồn.*” [42, tr.14].

Như vậy, đọc tác phẩm của Nguyễn Tuân, điều dễ nhận thấy là ông hết sức nâng niu, trân trọng và khát khao cái đẹp. Có lẽ, khi tìm hiểu về cái đẹp, ông đã nhận ra cái đẹp có tính chất “cứu rỗi”. Chính sự nhạy cảm với cái đẹp và cách “*nhìn sự vật nghiêng về góc độ thẩm mỹ đã góp phần tạo nên một phong cách Nguyễn Tuân tài hoa và độc đáo.*”

Sau khi Vũ Bằng qua đời (8.4.1984), vấn đề Vũ Bằng và sự nghiệp sáng tác của ông mới trở thành mối quan tâm của nhiều nhà nghiên cứu phê bình văn học. Điều đó vừa thể hiện sự yêu mến, trân trọng vừa là sự nhìn lại, đánh giá lại cho hợp lẽ, công bằng với những đóng góp của nhà văn đối với nền văn học Việt Nam. Đó cũng là một trong những nhân tố khẳng định vị trí của Vũ Bằng trong lòng công chúng và trong nền văn học.

Trong giới hạn của đề tài nghiên cứu, chúng tôi chỉ đề cập đến những đánh giá, quan điểm và cảm nhận của một số nhà nghiên cứu, phê bình quan tâm đến vấn đề ẩm thực của nhà văn.

Từ năm 1990 đến 1992, Vũ Quần Phương có hai bài viết về thú ẩm thực của Vũ Bằng. Ông cho rằng “*Vũ Bằng quả là người tinh tế và lịch lãm trong nghệ thuật ẩm thực*” vì “*biết đánh giá cái ngon cái lạ của thức ăn, lại am hiểu cả cách thức chế biến lẫn lai lịch của các nguyên liệu nhà bếp*” [54, tr.9]. Ngoài ra, ông còn tỏ ra thích thú khi đọc các cuốn sách này vì nhận ra giá trị của các tập tùy bút là không chỉ hiểu được “*nghệ thuật ăn*” mà còn hiểu được “*nghệ thuật sống*”. Để rồi trong *Lời giới thiệu Miếng ngon Hà Nội*, ông đã nhấn mạnh đến giá trị văn chương, nỗi niềm hoài niệm về quá khứ, về quê hương của Vũ Bằng “*Quyển sách này còn là quyển sách văn chương, nó cho thấy một tâm hồn, một nỗi lòng giàu tình cảm dân tộc, quyển luyến trân trọng những nếp sống của ông bà đã để lại đang ngày càng mai một*” [19, tr.10-11]. Còn trong *Lời nói đầu* của cuốn *Thương nhớ mười hai*, giáo sư Hoàng Như Mai có tầm nhìn xa hơn khi cho rằng tác phẩm “*góp phần làm*

cho bạn bè năm châu hiểu biết thêm một khía cạnh đặc sắc của đất nước mình, nó như một nhịp cầu giao lưu văn hóa” [9, tr.6].

Trong bài viết *Nhà văn Vũ Bằng với Miếng ngon Hà Nội*, Ngô Minh đã so sánh việc ông đọc tác phẩm *Miếng ngon Hà Nội* như ông đang ăn một miếng ngon “Tôi đọc *Miếng ngon Hà Nội* từng câu, từng đoạn như được thưởng thức những đĩa tiệc Hà Nội đích thực dưới bàn tay đạo diễn của cội nguồn văn hóa cha ông.” [28, tr.704]. Và Xuân Diệu cũng rất hài hước khi nhận ra “*Thương nhớ mười hai* và *Món ngon Hà Nội* giống như một thứ hương dẫn du lịch; một thứ tài liệu tham khảo không thể thiếu cho những cuốn từ điển về ăn uống của người Việt” [19, tr.165].

Năm 1996, tập bình văn *Tiếng nói tri âm* (tập 1) đã in nhiều bài viết nghiên cứu tác phẩm *Thương nhớ mười hai*, một trong những tác phẩm được đánh giá là hay nhất của Vũ Bằng và văn học Việt Nam thế kỷ XX. Đặng Anh Đào *Nhân tháng ba đi tìm thời gian đã mất*, Nguyễn Thị Thanh Xuân có *Khúc ca hoài cảm của kẻ tình nhân*, Nguyễn Thị Minh Thái viết *Tháng ba rét Bắc trong sâu xứ Nam*, Văn Giá đọc *Tháng ba rét nàng Bân* (tên một phần của cuốn *Thương nhớ mười hai*) mà cảm được *Khúc nhạc hồn non nước*...Phần lớn các tác giả đều cho rằng *Thương nhớ mười hai* “là một bản sầu ca đặng đặng của một kiếp người sống tha hương khắc khoải nỗi nhớ thương về miền viễn xứ” [19, tr.151]. Tuy những bài viết này không trực tiếp bàn đến vấn đề âm thực nhưng những cảm nhận tinh tế của các tác giả về tác phẩm *Thương nhớ mười hai* đã giúp chúng tôi rất nhiều trong việc nghiên cứu đề tài này.

Người tâm đắc và nói nhiều đến vấn đề hiện thực cuộc sống và tâm lòng nhà văn trong sáng tác nghệ thuật của Vũ Bằng là Văn Giá. Đến năm 2000, trong một công trình nghiên cứu khá công phu mang tên *Vũ Bằng bên trời thương nhớ*, Văn Giá mới có điều kiện nói về sự nghiệp và thơ văn Vũ Bằng. Ông đã nhận ra tình cảm chân thành, tha thiết của Vũ Bằng dành cho quê hương: “*Quê hương xứ Bắc trong cái nhìn của Vũ Bằng* hiện lên như một người tình” [19, tr.149] và “*Miếng ngon Hà Nội* và *Thương nhớ mười hai* chính là hành trình tìm về nguồn cội của một người xa xứ lạc loài” [19, tr.78].

Đến năm 2008, trong bài viết *Mỹ học ẩm thực của Vũ Bằng qua hai tập ký Miếng Ngon Hà Nội và Thương Nhớ Mười Hai* đăng trên tạp chí Non Nước số 137, Chế Diễm Trâm đã có cái nhìn khá sâu sắc và toàn diện về *mỹ học ẩm thực của Vũ Bằng*. Tác giả phân tích, so sánh, tổng hợp rồi rút ra nhận xét về sự giống nhau và khác nhau trong thú ẩm thực giữa Vũ Bằng, Thạch Lam, Nguyễn Tuân. Để cuối cùng tác giả khẳng định “*viết về ẩm thực đậm thắm và say mê nhất là Vũ Bằng (...). Ông đã tạo dựng nét đẹp văn hóa - lịch sử qua món ngon*”.

Trên đây là một số nhận định, ý kiến của các nhà nghiên cứu, phê bình về những vấn đề cơ bản có liên quan tới đề tài. Nhìn chung, các ý kiến này ít nhiều đã thống nhất trong cách nhìn nhận và đánh giá những sáng tạo và đóng góp của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng trong lĩnh vực văn hóa ẩm thực. Chúng tôi xin ghi nhận tất cả những ý kiến trên và xem đó là những gợi ý quý báu để đi sâu vào việc tìm hiểu vấn đề.

4. ĐÓNG GÓP CỦA LUẬN VĂN

Luận văn tập trung nghiên cứu “*Vấn đề ẩm thực dưới góc nhìn văn hóa trong sáng tác của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng*” nhằm:

4.1. Phát hiện vẻ đẹp của nền văn hóa dân tộc đặc biệt là văn hóa ẩm thực - tinh hoa sáng tạo của cả dân tộc được đúc rút qua bao thế hệ. Qua đó khẳng định tính bất biến những giá trị văn hóa ấy. Từ đó làm cho mỗi chúng ta có ý thức trân trọng, nâng niu hơn những giá trị của quê hương xứ sở.

4.2. Chỉ ra cái nhìn độc đáo, mới lạ của các nhà văn khi tiếp cận vấn đề ẩm thực - một vấn đề rất nhạy cảm, tế nhị trong cuộc sống.

4.3. Hiểu thêm về phong cách viết tùy bút của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng và sự đóng góp của các ông đối với sự phát triển của thể tùy bút.

5. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

5.1. Để thực hiện luận văn này, chúng tôi dựa vào quan điểm duy vật lịch sử và phương pháp biện chứng làm nền tảng lí luận trong nhận thức và nghiên cứu.

5.2. Tổng hợp và vận dụng những thành tựu của các khoa học liên ngành: Lý luận văn học, thi pháp học, phương pháp luận nghiên cứu văn học... vào thực tiễn nghiên cứu.

5.3. Ngoài những quan điểm có tính chất phương pháp luận trên, chúng tôi còn sử dụng phối hợp các phương pháp có tính công cụ, phát huy tối đa tác dụng của chúng trong quá trình nghiên cứu. Cụ thể là:

5.3.1. Phương pháp hệ thống: Trên cơ sở phân tích những áng văn ảm thực của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng, chúng tôi hệ thống lại để rút ra những nét tương đồng, khác biệt. Đó là cơ sở cho thao tác so sánh ở chương 2.

5.3.2. Phương pháp so sánh: So sánh những hiện tượng tương đồng, gần gũi hoặc khác biệt giữa ba nhà văn trên. Ngoài ra, kết hợp so sánh tác phẩm của ba nhà văn ấy với tác phẩm của một số tác giả khác để có một cái nhìn toàn diện, khách quan và nhận định đúng hơn về vị trí của họ trong quá trình sáng tác.

5.3.3. Phương pháp phân tích: Tất cả những dẫn chứng, minh họa trong luận văn luôn cần có phân tích bình giá kèm theo. Do đó, có thể bắt gặp phương pháp này thường xuyên trong hầu hết các chương. Vì vậy, tư duy phân tích là điều không thể thiếu.

Trong thực tế các phương pháp trên không được áp dụng riêng lẻ, biệt lập, mà luôn có sự phối hợp hỗ trợ lẫn nhau sao cho đạt mục đích cuối cùng là giải quyết được các yêu cầu của đề tài đặt ra.

6. CẤU TRÚC CỦA LUẬN VĂN

Ngoài phần mở đầu, kết luận luận văn gồm ba chương chính:

Chương 1: Những vấn đề cơ bản của văn hóa ảm thực Việt Nam

Trong chương này, chúng tôi trình bày những vấn đề cơ bản của văn hóa ảm thực Việt Nam, gồm các nội dung sau:

1. Khái quát chung về văn hóa ảm thực Việt Nam.
2. Sau đó, khẳng định Hà Nội là nơi kết tụ, kết tinh và lan tỏa nền văn hóa Việt Nam trong đó có văn hóa ảm thực.

Chương 2: Văn hóa hóa ẩm thực - một góc độ tiếp cận của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng

Đây là một trong hai chương trọng tâm của luận văn, chúng tôi tập trung làm nổi bật hai vấn đề chính sau:

1. Sự gặp gỡ của các nhà văn trên bình diện trân trọng những giá trị văn hóa truyền thống của dân tộc trong đó có văn hóa ẩm thực.
2. Sự độc đáo trong cách tiếp cận văn hóa ẩm thực của ba nhà văn.

Chương 3: Vẻ đẹp trong cách viết

Ở chương này, chúng tôi tập trung làm rõ một số đặc sắc của các nhà văn qua nghệ thuật viết tùy bút đặc biệt nhấn mạnh những yếu tố độc đáo riêng của từng tác giả thông qua phong cách thể hiện:

1. Thạch Lam - một văn phong tinh tế, tươi tắn.
2. Nguyễn Tuân - một phong cách tài hoa, lịch lãm.
3. Vũ Bằng - một hồn văn nồng nàn, đằm đuối.

Chương 1

NHỮNG VẤN ĐỀ CƠ BẢN CỦA VĂN HÓA ẨM THỰC VIỆT NAM

Lịch sử hàng ngàn năm dựng nước và giữ nước đã tạo cho Việt Nam có một truyền thống lâu đời, bền vững đó là truyền thống lịch sử, truyền thống dân tộc. Cái hồn của truyền thống ấy là văn hóa và bản lĩnh sáng tạo, sức sống của con người Việt Nam. Văn hóa Việt Nam được “*bền bỉ tích lũy, thấu nhận, gạt lọc tinh hoa từ muôn dặm nẻo*”, nên đó là nhân tố quan trọng nhất trong sự tồn tại và phát triển đất nước.

Việt Nam là đất nước giàu truyền thống văn hóa, trong đó có văn hóa ẩm thực - một mảng văn hóa đáng tự hào và trân trọng. Trải qua hàng ngàn năm lịch, dân tộc ta không ngừng đúc kết, vun đắp cho riêng mình một nền văn hóa ẩm thực mang đậm bản sắc Việt. Với người Việt, ẩm thực không chỉ là nét văn hóa về vật chất mà còn là văn hóa về tinh thần. Qua ẩm thực người ta có thể hiểu được nét văn hóa thể hiện phẩm giá con người, trình độ văn hóa của dân tộc với những đạo lý, phép tắc, phong tục trong cách ăn uống...

Văn hóa ẩm thực Việt là cách gọi của phương thức chế biến món ăn, nguyên lý phối trộn gia vị và những thói quen ăn uống nói chung của mọi người Việt trên đất nước Việt Nam. Việt Nam là một nước nông nghiệp thuộc về xứ nóng, vùng nhiệt đới gió mùa. Chính các đặc điểm văn hóa, dân tộc, khí hậu đã quy định những đặc điểm riêng của ẩm thực Việt Nam.

1.1. Khái quát chung về văn hóa ẩm thực Việt Nam

1.1.1. Khái niệm văn hóa ẩm thực

1.1.1.1. Văn hóa

Văn hóa là khái niệm mang nội hàm rộng với rất nhiều cách hiểu, cách lý giải khác nhau, liên quan đến mọi mặt đời sống vật chất và tinh thần của con người. Người ta có thể hiểu văn hóa như một hoạt động sáng tạo của con người, nhưng

cũng có thể hiểu văn hóa như là lối sống, thái độ ứng xử, lại cũng có thể hiểu văn hóa như một trình độ học vấn.

Khi nói về vấn đề văn hóa, mỗi người có mỗi quan điểm khác nhau nhưng tựu trung lại có thể hiểu “*văn hoá là tổng thể nói chung những giá trị vật chất và tinh thần do con người sáng tạo ra trong quá trình lịch sử*” [51, tr.1100]. Trong cuộc sống hàng ngày, văn hóa còn được hiểu là *cách sống* tức là phong cách ẩm thực, trang phục, cư xử (với đồng loại, môi trường, ngay cả với bản thân) và cả đức tin, tri thức được tiếp nhận.

Theo quan niệm của UNESCO, “*Văn hóa là tổng thể những nét riêng biệt về tinh thần và vật chất, trí tuệ và cảm xúc quyết định tính cách của một xã hội hay một nhóm người trong xã hội. Văn hóa bao gồm nghệ thuật và văn chương, những lối sống, những quyền cơ bản của con người, những hệ thống và giá trị, tập tục và tín ngưỡng.*” [12, tr.10]. Trong cuốn ***Cơ sở văn hóa Việt Nam***, Trần Ngọc Thêm định nghĩa: “*Văn hóa là một hệ thống hữu cơ các giá trị vật chất và tinh thần do con người sáng tạo và tích lũy qua quá trình hoạt động thực tiễn, trong sự tương tác giữa con người với môi trường tự nhiên và xã hội*” [59, tr.10].

Như vậy, với các định nghĩa này thì nội hàm của khái niệm văn hóa bao gồm:
Thứ nhất, văn hóa được xem là văn học và nghệ thuật.

Thứ hai, văn hóa được xem là lối sống (ngôn ngữ giao tiếp, ẩm thực, trang phục, cách cư xử...) cùng đạo đức, truyền thống, đức tin..., tức hệ thống các giá trị tinh thần của một người, một nhóm người hay một xã hội.

Thứ ba, văn hóa được xem là tất cả các giá trị vật chất và tinh thần do con người sáng tạo ra nhằm thỏa mãn các nhu cầu của con người và vì con người.

Từ các định nghĩa trên, có thể hiểu văn hoá theo hai nghĩa rộng - hẹp. Nghĩa rộng, văn hoá bao gồm các giá trị vật chất (văn hoá vật chất) và giá trị tinh thần (văn hoá tinh thần) do con người sáng tạo ra và tích lũy qua hoạt động thực tiễn trong quá trình lịch sử, mang đậm bản sắc dân tộc. Văn hóa theo nghĩa hẹp như văn học, nghệ thuật, học vấn...

Xuất phát từ đối tượng nghiên cứu của luận văn là *ẩm thực dưới góc nhìn văn hóa*, chúng tôi hiểu, vận dụng và xem xét khái niệm văn hoá ở hai góc độ: văn hóa vật chất (các món ăn) và văn hóa tinh thần (cách ứng xử, giao tiếp trong ăn uống và nghệ thuật chế biến các món ăn cùng ý nghĩa, biểu tượng, tâm linh... của các món ăn đó). Đó là “*một nền văn hóa truyền thống của dân tộc nay đã cách xa và đang có nguy cơ mai một, nguy cơ không được lặp lại.*” [19, tr.57].

1.1.1.2. Văn hóa ẩm thực

Văn hóa ẩm thực - với sự thực hành ăn uống - nằm trong di sản văn hóa nói chung. Nó tham gia tích cực vào việc phản ánh bản sắc văn hóa dân tộc, bởi ăn uống là một trong những nhu cầu cơ bản của con người để duy trì và phát triển sự sống. Vì vậy, không phải ngẫu nhiên mà dân gian có câu: “*có thực mới vực được đạo*”. C.Mác cũng đã từng nói: “*Con người nghĩ đến chuyện ăn, ở, mặc trước khi nghĩ đến chuyện làm văn hóa, chính trị, tôn giáo...*” để thấy rõ đây là nhu cầu đầu tiên, thiết yếu nhằm duy trì sự tồn tại, sự sống cho cơ thể. Một chế độ ăn uống hợp lý, khoa học sẽ mang lại sức khỏe tốt, điều kiện đầu tiên mở ra mọi hoạt động khác của con người.

Ăn uống không đơn thuần chỉ là vật chất, dầu rằng có gắn bó mật thiết đến sinh lý, sinh học, sinh thái học. Khởi nguồn cuộc sống con người là săn bắt, hái lượm, ăn theo bản năng để duy trì sự sống và bảo tồn giống nòi. Thời kỳ này, ăn uống chưa có chọn lọc, họ ăn tất cả những gì kiếm được, và đặc biệt là ăn sống, uống sống. Tuy nhiên, việc tìm ra lửa đã đánh dấu một bước ngoặt vĩ đại trong cách chế biến món ăn. Con người đã chuyển từ ăn sống, uống sống sang ăn chín, uống sôi. Chính điều này đã tạo điều kiện cho việc ăn uống thêm đa dạng, phong phú hơn. Trước kia, miếng ăn cốt để no lòng, bây giờ yếu tố ấy còn thể hiện một triết lý nhân sinh, một nét ứng xử trong cộng đồng. Vì thế, con người đã biết quan tâm đến tính thẩm mỹ của món ăn: ăn bằng mắt, bằng mũi, bằng tất cả các giác quan và các món ăn, thức uống được chế biến, bày biện một cách đặc sắc, cầu kỳ hơn.

Trong cuộc hội thảo quốc tế của Cộng đồng Pháp ngữ về di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam ở Hà Nội, Trần Quốc Vượng đã phát biểu: “*Tôi không chỉ đơn giản*

xếp ăn uống vào phạm trù văn hóa vật chất hay văn hóa vật thể của UNESCO mà lại xếp ăn uống vào văn hóa nói chung, bao gồm cả cái hữu thể và cái vô thể, cái nhận thức và cái tâm linh.” [4, tr.258]. Theo ông, “*cái hữu thể và cái vô thể xoắn xuýt với nhau. Miếng ăn (vật thể) cũng có thể là miếng nhục (tinh thần), rất nhiều khi “ăn một miếng, tiếng để đời.”* [4, tr.293]. Và bây giờ ai cũng biết, có thể hiểu rằng không chỉ thể xếp ăn uống vào phạm trù văn hóa vật chất.

Như vậy, con người đã nâng vấn đề ẩm thực lên thành vấn đề văn hóa, vấn đề nghệ thuật. Ẩm thực không chỉ là sự tiếp cận về góc độ văn hóa vật chất (các món ăn, chất liệu, số lượng, mùi vị, màu sắc...) mà còn chứa đựng trong đó văn hóa tinh thần (cách ứng xử, giao tiếp trong ăn uống, nghệ thuật chế biến món ăn cùng ý nghĩa, biểu tượng, tâm linh... của các món ăn đó) và bản sắc của từng dân tộc.

Trong cuốn ***Phân tích khẩu vị*** của luật sư người Pháp Jean Anthelme Brillat Savarin được xuất bản lần đầu ở Paris vào năm 1825, ông cho rằng: “*Văn hóa ẩm thực là một biểu hiện quan trọng trong đời sống con người, nó cũng hàm chứa những ý nghĩa triết lý, là những gì chính tạo hóa giúp con người kiếm thức ăn, nuôi sống họ lại còn cho họ nếm mùi khoái lạc với các món ăn ngon, có thể đoán biết hồn của dân tộc thông qua văn hóa ẩm thực của họ*” [90].

Vậy, có thể hiểu khái niệm “văn hóa ẩm thực” theo hai nghĩa rộng, hẹp như sau:

Theo nghĩa rộng, “Văn hóa ẩm thực là một phần văn hóa nằm trong tổng thể, phức thể các đặc trưng diện mạo về vật chất, tinh thần, tri thức, tình cảm... khắc họa một số nét cơ bản, đặc sắc của một cộng đồng, gia đình, làng xóm, vùng miền, quốc gia... Nó chi phối một phần không nhỏ trong cách ứng xử và giao tiếp của một cộng đồng, tạo nên đặc thù của cộng đồng ấy. Trên bình diện văn hóa tinh thần, văn hóa ẩm thực là cách ứng xử, giao tiếp trong ăn uống và nghệ thuật chế biến thức ăn, ý nghĩa, biểu tượng tâm linh trong món ăn đó.” [12].

Theo nghĩa hẹp, “văn hóa ẩm thực là những tập quán và khẩu vị của con người, những ứng xử của con người trong ăn uống; những tập tục kiêng kỵ trong ăn

uống, những phương thức chế biến bày biện trong ăn uống và cách thưởng thức món ăn.” [12, tr.12].

Từ những định nghĩa trên, ta thấy: dưới góc độ văn hóa, ẩm thực được xem như là những nét truyền thống lịch sử, truyền thống văn hóa của dân tộc, của địa phương. Ẩm thực là một thành tố quan trọng tạo nên phong vị dân tộc, phong vị quê hương, nó lưu giữ và tạo nên những nét riêng của vùng miền. Món ăn của địa phương nào thì mang đặc điểm văn hóa truyền thống của địa phương đó và có tác động không nhỏ đến tâm tư, tình cảm và cách ứng xử của mỗi cộng đồng, mỗi con người bởi đặc trưng món ăn, lối ăn được tạo nên từ những điều kiện địa lý, lịch sử, xã hội... của từng quốc gia, từng vùng, miền.

Vậy, có thể khẳng định văn hóa ẩm thực được xem là một thành tố quan trọng trong việc tạo nên và góp phần làm phong phú bản sắc văn hóa từng dân tộc.

1.1.2. Đặc điểm cơ bản của văn hóa ẩm thực Việt Nam

Với bất kỳ thời đại nào thì ăn uống luôn là một vấn đề quan trọng hàng đầu. Đó là điều kiện đầu tiên để sinh tồn. Ăn và cách thức ăn là những biểu hiện của cả văn hóa cá nhân và văn hóa cộng đồng. Mỗi quốc gia, dân tộc đều có nền văn hóa ẩm thực đặc trưng và độc đáo riêng. Việt Nam có 63 tỉnh thành và 54 dân tộc thống nhất trong đa dạng nhưng từng vùng miền ẩm thực lại chứa đựng những màu sắc khác nhau. Nhưng nhìn chung, ẩm thực Việt Nam mang những đặc điểm sau:

1.1.2.1. Về thức ăn, thức uống

Văn hóa ẩm thực của người Việt phản ánh rõ khả năng tận dụng môi trường tự nhiên của người Việt. Vì vậy, thức ăn, thức uống đều được chế biến từ tự nhiên.

Trong cơ cấu bữa ăn truyền thống của người Việt có ba thành phần chính là *com - rau - cá*. Phải thấy rằng thiên nhiên đã khá ưu đãi dân tộc ta, giành cho ta điều kiện để trồng lúa nước nên người Việt đã chọn lúa làm lương thực chính, cùng với các loại ngũ cốc, có đủ chất bột để nuôi sống con người. Người Việt trồng cả hai loại lúa: nếp và tẻ. Cây lúa tẻ là loại cây trồng chính nên gạo tẻ được dùng trong bữa ăn hàng ngày. Người Việt không chỉ tận dụng cây lúa thành gạo để nấu com mà còn

biết tận dụng từ gạo để làm bún và làm bánh: bánh lá, bánh đúc, bánh tráng... Gạo nếp được dùng làm xôi, làm bánh mặn, bánh ngọt...

Thành phần thứ hai trong cơ cấu bữa ăn người Việt là rau quả. Là nước nằm trong vành đai khí hậu nhiệt đới gió mùa, nông nghiệp là ngành kinh tế chủ yếu nên rau quả vô cùng phong phú, đa dạng. Rau quả trong cơ cấu bữa ăn đặc thù là rau muống, dưa cà và dưa cải. Đây là những món ăn hợp thời tiết, được người Việt ưa thích và thường được dự trữ để ăn thường xuyên. Sống xa quê, người Việt dù ăn đủ chất, đủ thức nhưng vẫn thường nhớ đến những món ăn đậm sắc vị dân tộc:

*“Anh đi anh nhớ quê nhà,
Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương”*

Bên cạnh các loại rau quả, thành phần chính trong cơ cấu bữa ăn, còn có những loại rau quả dùng làm gia vị như: hành, gừng, ớt, tỏi, rau răm, rau diếp cá, rau thơm...

Thành phần thứ ba trong cơ cấu bữa ăn của người Việt là cá. Việt Nam có bờ biển dài hơn 3000 km, lại có hệ thống sông ngòi, ao hồ chằng chịt nên dùng cá trong cơ cấu bữa ăn cũng là khả năng tận dụng môi trường tự nhiên của người Việt. Cá đứng thứ ba trong cơ cấu bữa ăn và đứng đầu trong bảng các loại thức ăn thủy sản (so với tôm, cua, mực...). Vì thế, người Việt thường nói: *“Com với cá như mẹ với con”*. Ngoài ra, người Việt còn tận dụng các loài thủy sản để chế biến ra một thứ đồ chấm đặc biệt là nước mắm. Và chén nước mắm cũng là thành phần không thể thiếu trong bữa cơm người Việt.

Ngoài ba thành phần nói trên thịt cũng là một thành phần quan trọng trong cơ cấu bữa ăn. Thịt có thể dùng kết hợp với cơ cấu nói trên, có thể thay thế cho cá trong các bữa cơm của người Việt. Người Việt thường ăn các loại thịt như: thịt lợn, thịt vịt, thịt gà, thịt bò, thịt trâu, thịt cầy...

Về đồ uống, chúng ta vẫn quen uống nước lã: nước mưa, nước suối, nước sông, nước giếng... Đậm đà phong vị dân tộc hơn cả thì phải nói đến bát nước chè xanh. Dân ta, khắp nơi đều uống chè xanh. Bát nước chè xanh đã đi vào phong tục Việt Nam, vừa rẻ tiền lại mang tính đại chúng. Nước chè xanh bán khắp phố

phường, suốt dọc đường thiên lý từ Bắc vào Nam. Gần đây, các quán hàng đều bán nhiều thứ hàng giải khát, nhưng chè xanh vẫn hấp dẫn và phổ biến hơn cả. Uống nước chè đã trở thành tục lệ ở vùng quê Việt Nam. Bên cạnh đó, người ta còn biết phát hiện những thứ gỗ như cây mai, cây quế có thể dùng pha nước sôi thành ra trà như trà quế, trà hồng mai... Đối với những người có thú uống trà thì uống trà đối với họ là cả một nghệ thuật. Một thuật thưởng thức trà như Nguyễn Tuân đã từng bàn đến. Ngoài ra, dân quê vùng châu thổ Bắc Bộ có một thứ uống thông dụng là nước lá vối. Lá vối hái, phơi khô, đem đun sôi, uống vào mùa nóng, mát dạ, dễ tiêu hóa. Ngoài nước chè, nước vối, rượu cũng là một thức uống không thể thiếu trong đời sống sinh hoạt. Rượu được làm từ gạo nếp, có nhiều loại rượu: rượu đế, rượu mùi, rượu thuốc... Uống rượu là một nét văn hóa. Tuy nhiên, tác hại của rượu mang lại cũng là vấn đề đáng quan tâm. Vì vậy cần phải có một cách nhìn thật tinh tế, có cách đánh giá và xây dựng nét “văn hóa uống rượu” trong lĩnh vực văn hóa ẩm thực.

Ẩm thực Việt Nam lấy tự nhiên làm gốc, nên món ăn, thức uống đều ngát hương vị tự nhiên. Chính điều đó không những đem lại giá trị dinh dưỡng cao cho món ăn mà còn đem lại sức khỏe cho con người.

1.1.2.2. Cách chế biến món ăn

Cách chế biến các món ăn của người Việt rất phong phú, đa dạng. Người Việt đã tích lũy được nhiều kinh nghiệm chế biến rất tinh xảo, thơm ngon, hợp khẩu vị.

Chỉ riêng một việc nấu thức ăn, ta cũng có rất nhiều kiểu, mỗi kiểu đòi một kỹ thuật chuyên môn, một trình độ nghệ thuật khác nhau: nấu, ninh, ghê, hông, rang, hầm, chưng, đun, kho, bung, tráng, v.v.... Chúng ta không thể thỏa mãn với những món ăn độc vị, hay những món nhạt nhẽo. Cũng xào, nhưng có xào khô, xào giòn, cũng là tái, nhưng có tái chín, tái lăn. Gần như không có một loại lương thực hay thực phẩm nào dưới bàn tay của người nội trợ Việt Nam mà có tính chất đơn điệu, dù đó là loại hàng thô sơ nhất, rẻ tiền nhất. Khoai thì có khoai luộc, khoai xéo, khoai khô. Ngô thì có ngô luộc, ngô nướng, ngô hầm, ngô rang, ngô bung rồi cốm ngô,

chè ngô. Một bữa cơm muối ở Huế như lời kể của Nguyễn Tuân, chỉ toàn là muối thôi vậy mà đủ 12 đĩa: muối riêng, muối sả, muối ớt, muối tiêu, muối đậu phộng...

Do nguồn nguyên liệu rau, cá phong phú, người Việt Nam còn nghĩ ra cách chế biến để dành bằng các phương pháp muối và làm mắm. Chỉ riêng nước mắm, nhiều bà nội trợ cũng đã hóa thân nó thành hàng chục món chấm độc đáo để ăn kèm với những món khác nhau như: mắm ớt, mắm tỏi, mắm giấm, mắm chanh, mắm gừng, mắm me, mắm sả... cho đến nước mắm sả - đậu phộng - cốt dừa, mắm nêm, mắm tôm... đều được chế biến một cách tinh tế và công phu. Ngoài ra, người Việt còn đạt được nhiều nghệ thuật trong việc làm tương, làm bánh, mứt chè...

Một biện pháp kỹ xảo nữa của người Việt là việc sử dụng gia vị trong nấu nướng. Nhiều khi cùng một thứ nguyên liệu nhưng khi nấu nướng người Việt Nam chỉ cần thay đổi, thêm bớt gia vị và làm khác đi một tí là có thể tạo ra những món ăn khác nhau.

Khi nói về chuyện ăn uống, các nhà ẩm thực học thường chia việc chế biến thành ba loại cơ bản: chế biến qua lửa (nấu, nướng, xào, luộc, hấp, xáo, hầm, om, rang, kho...); chế biến không qua lửa: ăn sống (rau sống rửa sạch), ăn gỏi (gỏi cá), làm mắm, lên men (muối chua); chế biến kiểu trung gian (ăn tái, làm tiết canh, làm nộm). Và họ cho rằng, nét nổi trội trong khâu chế biến của Việt Nam là món luộc. Người Việt quan niệm với món luộc (thịt, cá, rau...) người ta có thể ăn cả cái lẫn nước. Ví dụ, với miếng thịt luộc, ta vừa được ăn cái - miếng thịt - và vừa ăn nước - thứ mà người ta quen gọi nước "sáo" sau khi đã cho vào nồi đó một số loại rau ở vườn, ao nhà như rau muống, rau mồng tơi, rau dền.. và thêm vào đó một chút mắm muối, thế là ta được một bát canh ngon. Sau món luộc là món nướng (làm chín trực tiếp trên lửa). Vì vậy không phải ngẫu nhiên mà một số món ăn nướng đã trở thành đặc trưng của ẩm thực Việt Nam: khoai nướng, ngô nướng, sắn nướng...

Do biết khéo léo chế biến, kết hợp, người Việt đã tạo nên được sự ngon miệng trong những thức ăn đơn giản, có người gọi đó là "*tính nhân bản trong văn hóa ăn uống của người Việt*". Và nhờ tài biến hóa cho món ăn nên món quà Việt Nam trở nên đa dạng và có mặt ở khắp miền ngược miền xuôi.

1.1.2.3. Cách bày biện món ăn

Sự khéo léo trong cách bày biện, trang trí cũng là một nét đẹp trong ẩm thực mà người Việt rất chú ý. Trang trí đĩa đồ ăn đẹp, hài hòa sẽ đem lại sự ngon miệng khi thưởng thức.

Nổi bật nhất trong mâm cơm người Việt là tính hài hòa. Hài hoà về màu sắc, hương vị; hài hoà về âm-dương, nóng-lạnh; hài hoà trong bố cục chén, bát, đĩa... Những giò hoa, chả lụa, những đĩa rau sống, những hoa lá được sắp bày trong các mâm cơm, nhiều trường hợp đã trở thành bức tranh thực sự. Cái ngon phải đi đôi với cái đẹp. Nếu để ý, ta sẽ thấy trong mâm cơm người Việt sẽ có đủ màu sắc: màu trắng của cơm, màu xanh của rau, màu vàng của chén nước mắm, màu đỏ của đĩa thịt..., những mâm cơm nhiều màu sắc như thế gợi được tình yêu thiên nhiên, yêu sự sống.

Cái ngon, cái đẹp của món ăn trong nghệ thuật ẩm thực còn do những yếu tố khác cũng không kém phần quan trọng đi kèm thêm. Đó là các thứ vật dụng được sử dụng khi ăn uống (bát, đĩa, ly tách...), yếu tố góp phần làm nên sự ngon miệng cũng như hấp dẫn người ăn từ cái nhìn đầu tiên. Ông bà ta có câu “*Nhà sạch thì mát, bát sạch ngon cơm*” là vì thế. Bát đĩa đựng món ăn, dù sang, đẹp cũng không được to quá, không “lấn” thức ăn, không “lấn” người ăn. Bát ăn cơm cho khách không được to hơn bát bày trong mâm. Bát đĩa lựa chọn có hoa văn, màu sắc hài hòa, được lau rửa sạch sẽ, khô ráo hay cầu kỳ hơn là sự lựa chọn bát đĩa cho phù hợp với từng món ăn; khăn trải bàn sạch sẽ, thơm tho, màu sắc tươi tắn...thì càng kích thích sự ngon miệng cho người ăn. Món ăn không chỉ ngon miệng mà phải ngon con mắt là vậy! Chế biến món ăn đầy đủ dinh dưỡng đã khó mà trang trí, bày biện thành một vườn hoa rực rỡ sắc màu sao cho ngon miệng lại càng khó hơn.

Hãy cứ xem một người mẹ, vợ Việt Nam bày một đĩa thịt gà luộc. Họ bày nửa miếng thịt lên một đĩa, da gà ở dưới, thịt xương ở trên, sau đó họ lại lật úp sang một đĩa khác và cấu trúc là cả một không gian ngời ngời da vàng. Hay là những nghệ thuật tía hoa, tía quả của những bữa cỗ hay những ngày Tết Trung thu [4, tr.257], chỉ nhìn cũng đủ vui mắt và no cái bụng!

Ngoài ra, việc tạo hình, trang trí món ăn một cách nghệ thuật cũng tạo nên sự truyền cảm mạnh mẽ mỗi khi thực khách ngồi vào bàn tiệc. Thế mạnh của trang trí món ăn Việt Nam là dùng nguyên vật liệu tự nhiên tạo cho món ăn trông ngon mắt hơn. Để trang trí cho các món ăn Việt Nam nói chung, các đầu bếp, các bà nội trợ thường dùng các loại rau củ để tạo hình cho đĩa thức ăn, dùng các vật liệu tự nhiên để đựng món ăn. Một miếng lá chuối thật xanh lót lên chiếc rổ tre nhỏ, một khúc tre còn giữ lại phần mắt dùng đựng các món nướng, những vật dụng bằng mây tre lá... đang dần tạo nên một phong cách trang trí cho các món ăn Việt Nam, đặc biệt là những món ăn dân dã. Bên cạnh đó, việc dùng những loại trái cây như dưa hấu, khóm, dứa, đu đủ... cắt tỉa thành những giỏ, khay đựng thức ăn cũng tạo nên những hình ảnh đẹp, nhấn nhá cho bàn tiệc, mâm cơm.

Lựa chọn, chế biến món ăn là một sự sáng tạo nhưng cách bày biện sao cho hợp lý, đẹp mắt là cả một nghệ thuật không phải ai cũng làm được. Vì vậy, có ai đã nói rằng người Việt Nam không chỉ ăn bằng miệng mà còn ăn bằng mắt, bằng mũi, bằng tất cả các giác quan. Chí lí thay!

1.1.2.4. Cách thưởng thức món ăn

Cách thưởng thức món ăn của người Việt cũng mang đặc trưng riêng. Thưởng thức món ăn không có nghĩa chỉ đơn thuần đưa vào miệng nhai nuốt mà phải ăn theo đúng kiểu, đúng cách. Không kể những trường hợp ăn uống thông thường, những người biết ăn, sành ăn đã có những cách ăn uống rất xứng đáng là bài học nghệ thuật, bài học triết lý trong cuộc sống.

Người biết ăn, sành ăn khi ngồi vào mâm không chỉ cần thỏa mãn yêu cầu vị giác của mình (thấy ngon hay không ngon) mà phải biết thưởng thức một cách tế nhị, tinh tế và thấu đáo. Có món dùng đũa hoặc thìa, song có món dùng bằng tay; món ăn phải đi kèm với rau này hoặc nước chấm kia chứ không thể ăn tùy tiện. Ăn cơm, dùng tay nhón một nhúm nhỏ bỏ vào miệng, nhai chậm, nhâm nhi để thưởng thức vị ngọt ngon của hạt gạo sữa qua gặt, tuốt, qua lửa nóng, qua “đau đớn” trong cối giã, qua sàng sảy, qua chính lá xanh đồng quê nâng niu bọc gói, giữ hương thơm. Ngược lại, cơm đựng trong bát sắt, dùng thìa i-nốc xúc ăn, còn gì là cơm làng Vòng?

Mỗi món ăn đều có nguyên vị, phong vị và hương vị riêng nên phải biết phối hợp với nhau thì mới đúng cách. Ví dụ: Thịt là the the, mảnh mai nhưng có hương mãnh liệt, dễ dàng lấn át mùi tanh nên thường được dùng cùng các loại cá, trứng; rau kinh giới vị cay mùi nồng, dùng với các món nướng, chiên rán, đặc biệt là các món canh chua thì rất hợp; đậu phụ rán chấm mắm tôm hoặc sứa trộn nếu không có vài lá kinh giới cũng mất ngon. Ốc đặc biệt ưa tía tô, còn các loại hến, trai lại luôn đi kèm với rau răm...Điều ấy, người thô kệch, vội vàng không thể nào nhận ra được. Người ăn phải đồng thời vận dụng cả vị giác, khứu giác trong lúc ăn thì mới thưởng thức đúng cái ngon. Vì vậy mà cách bàn về ẩm thực của Tản Đà nghe có vẻ lập dị nhưng thấu đáo. Muốn ăn được ngon, phải có đồ ăn ngon, giờ ăn ngon, chỗ ngồi ăn ngon, và người cùng ăn cho ngon, mới thật là hoàn hảo.

Con người ngồi ăn đã là nghệ sĩ, nhưng đồng thời còn là triết nhân nữa, uống rượu có triết lý về rượu, uống trà có triết lý về trà. Sau một hớp rượu hay một ngụm trà là có bao nhiêu những ưu tư nghiền ngẫm. Và một miếng cơm, một gắp thịt cũng thế. Ăn không phải chỉ là việc của lưỡi, răng, dạ dày mà còn là của trí tuệ.

Nghe thuật ăn uống như vậy quả là cầu kỳ nhưng phải công nhận là tế nhị và rất tinh vi.

1.1.3. Một vài quan niệm của người Việt trong văn hóa ẩm thực

Như trên đã trình bày, ăn uống không chỉ đơn thuần là nhu cầu cung cấp năng lượng để duy trì sự sống, mà còn là một văn hóa - văn hóa ẩm thực. Vì vậy, nghệ thuật ăn uống của người Việt không chỉ gói gọn trong cách chế biến, bài trí món ăn mà còn bao gồm cả phong cách ứng xử. Phong cách ứng xử chính là cách xử sự đẹp giữa con người với con người trong bữa ăn. Nét đẹp ấy được hình thành từ xa xưa, được cha ông ta gìn giữ, lưu truyền từ đời này và cả mai sau.

1.1.3.1. Ứng xử và giao tiếp trong ẩm thực

“Hãy nói cho tôi biết anh thích ăn gì, tôi sẽ nói cho anh biết anh là người thế nào”, “Số phận của các quốc gia tùy thuộc vào cách dinh dưỡng”...Mấy câu châm ngôn trên của lý luận gia ẩm thực Pháp Brillat Savarin cho ta thấy hai yếu tố chủ

yếu trong văn hóa ẩm thực của một dân tộc: ăn uống gì, cách chế biến thế nào? Ứng xử cùng giao tiếp trong ẩm thực ra sao?

“*Đói cho sạch, rách cho thơm*”, “*ăn trông nôi, ngồi trông hướng*”, “*lời chào cao hơn mâm cỗ*”... là ý thức văn hóa ẩm thực Việt Nam. Người Việt Nam trọng lễ nghĩa, nên dân gian đã tổng kết thành câu tục ngữ “*Học ăn, học nói, học gói, học mở*” để nhắc nhở mọi người về cách ứng xử trong việc ăn uống. Đối với dân tộc Việt, ăn uống thể hiện hành vi văn hóa, nó có một ý nghĩa sâu sắc liên quan đến tính cách của mỗi người.

Bữa ăn chính là một biểu hiện cộng cảm giữa những người ngồi ăn bên nhau. Mặc dù không phân chia đẳng cấp, nhưng khi ngồi ăn, những vị trí bên mâm cơm, bàn ăn cũng phản ánh, biểu hiện vị trí, ngôi thứ, sự tôn trọng trong gia đình hay trong xã hội. Thông thường trong bữa ăn bao giờ người phụ nữ cũng ngồi đầu nôi để bổ sung, tiếp thức ăn cho mọi người. Trước khi ăn, có lời mời “xơi” cơm đối với người hơn tuổi mình, ăn xong, phải có lời “xin phép” rồi mới đứng dậy. Và ai cũng vậy, khi ngồi vào bàn ăn là luôn có ý thức nhường nhịn nhau trong khi ăn, “*ăn trông nôi, ngồi trông hướng*” là một tiêu chí bắt buộc với mỗi người Việt. Đó là cả một nghệ thuật, tạo nên nét đặc trưng về văn hóa ẩm thực Việt Nam [32].

Người Việt vốn hiếu khách. Điều này cũng thể hiện rất rõ qua việc ăn và việc tiếp khách khứa. Người Việt có câu “*nhịn miệng đãi khách*”. Dù điều kiện vật chất thiếu thốn, khó khăn nhưng không vì thế mà họ kém đi lòng hào hiệp, mến khách. Khi có khách xa đến chơi, chủ nhà bao giờ cũng ân cần mời khách ở lại dùng cơm và gia chủ thường làm những món ăn thật ngon, nấu thật nhiều để đãi khách. Chủ nhà thường gấp thức ăn mời khách, tránh việc dùng đũa trước khách, và có lời mời ăn thêm khi khách dùng bữa. Bữa cơm không chỉ đơn thuần là cuộc vui mà còn thể hiện tấm lòng hiếu khách đặc trưng của người Việt. Bởi vậy, khách đến nhà chơi, đối với họ, là một niềm vui.

Ẩm thực chính là nghệ thuật, trong đó, cách ăn uống, mục đích ăn uống, thái độ ăn uống phản ánh nhân cách một con người, một cộng đồng người. Ăn như thế nào để có văn hóa không phải là điều dễ dàng. Nó đòi hỏi trình độ hiểu biết, trình độ

văn hóa của mỗi người. Nói như Giáo sư Trần Quốc Vượng thì “*cách ăn là cách sống, là bản sắc văn hóa*”.

1.1.3.2. Quan hệ biện chứng âm - dương

Một quan niệm nữa của người Việt trong văn hóa ẩm thực là sự cân bằng hài hòa âm dương. Con người cũng như trời đất, đều chịu sự tác động của âm dương, ngũ hành. Con người muốn tồn tại bình thường mạnh khỏe, sống lâu thì ở nó phải tạo nên sự cân bằng âm dương, cân bằng giữa con người với trời đất. Vì vậy, theo quan niệm của người Việt, ẩm thực cũng thể hiện sự cân bằng, hài hòa giữa âm và dương, thiên nhiên và con người.

Theo nhà văn hóa Trần Ngọc Thêm [60, tr.191-197], tính biện chứng âm dương trong nghệ thuật ẩm thực Việt thể hiện trong ba mối tương quan chủ yếu sau:

Thứ nhất, sự hài hòa âm - dương của thức ăn.

Để tạo nên những món ăn có sự cân bằng âm dương, người Việt phân biệt thức ăn theo năm mức âm dương, ứng với Ngũ hành: hàn (lạnh = Thủy); nhiệt (nóng = Hỏa); ôn (ấm = Mộc); lương (mát = Kim); bình (trung bình = Thổ). Theo đó, người Việt tuân thủ nghiêm ngặt luật âm dương bù trừ và chuyển hóa khi chế biến thức ăn.

Để tạo sự cân bằng âm dương, ngay khi chế biến, người Việt đã kết hợp các nguyên liệu món ăn một cách hài hòa với các mức khác nhau. Sự kết hợp các nguyên liệu trong khâu chế biến một mặt kích thích dịch vị giúp cho quá trình tiêu hóa tốt, làm tăng mùi thơm của thức ăn, mặt khác còn xử lý và bảo quản tốt thức ăn.

Không phải tự nhiên khi luộc cải bắp phải thêm một chút gừng, bởi vì cải bắp và các loại rau khác như: bí đao, rau cải... có tính hàn (tính âm) nên đi kèm với gừng (có tính dương cao). Cũng như thế, các loại thực phẩm thủy, hải sản như tôm, cá, cua, mắm... vừa có tính hàn lại có mùi tanh nên hay đi kèm rau răm (dương). Ngay cả một bát nước chấm đạt “chuẩn” ngon phải dung hòa đủ các yếu tố âm dương ngũ hành: vị mặn của nước mắm (thủy), vị đắng của vỏ chanh (hỏa), vị chua của nước chanh, giấm (mộc), vị cay của ớt, tiêu (kim) và vị ngọt của đường (thổ).

Thứ hai, sự quân bình âm - dương trong cơ thể.

Để tạo nên sự quân bình âm - dương trong cơ thể, ngoài việc ăn các món chế biến có tính đến sự quân bình âm - dương, người Việt còn sử dụng thức ăn như những vị thuốc để điều chỉnh sự mất cân bằng âm dương trong cơ thể. Mọi bệnh tật đều do mất quân bình âm - dương. Chẳng hạn như khi bị cảm lạnh (tức là quá tính âm) bởi thế nên ăn cháo gừng, tía tô (có tính dương); còn khi bị cảm nắng (quá tính dương) thì lại nên ăn cháo hành (có tính âm). Khi bị táo bón (dương) cần ăn những thứ mát như rau đay, mồng tơi, khoai lang (âm)...

Thứ ba, sự cân bằng âm - dương giữa con người với môi trường tự nhiên

Việt Nam thuộc khí hậu nhiệt đới, cây cối bốn mùa xanh tốt, thực phẩm phong phú theo từng mùa vụ. Đặc tính ăn theo mùa (mùa nào thức ấy) tạo nên mối quan hệ tương hỗ giữa con người và thiên nhiên: “*Mùa hè cá sông, mùa đông cá bể*”, “*chim ngói mùa thu, chim cu mùa hè*”... Hơn nữa, các bà nội trợ còn biết tạo các món ăn phù hợp với thời tiết như: Mùa hè nóng nực (tính dương cao) bởi thế thường làm những món nhiều nước (như rau luộc, các món canh) và những món chua (dưa, cà muối hay các loại quả chua như quả sấu, quả me, quả chanh...), những món nộm, gỏi v.v... vừa dễ ăn, lại giải nhiệt tốt. Còn mùa đông lạnh (âm) thì tất nhiên các món dùng nhiều mỡ (có tính dương) như xào, rán, rim, kho... được ưu tiên hơn cả.

Ẩm thực cũng là một nét đẹp trong văn hóa mỗi dân tộc. Sự kết hợp tinh tế, biện chứng triết lý âm- dương từ những yếu tố nhỏ nhất (gia vị) đến sự thích ứng với môi trường tự nhiên (mùa vụ) đã tạo nên đặc tính riêng trong ẩm thực Việt.

Mặc dù mỗi nền văn hóa vốn có một phong cách ẩm thực riêng, song ngày nay trong xu thế hội nhập quốc tế đang tạo ra sự giao thoa, hòa quyện làm nên những điểm chung giữa các nền văn hóa. Những thành tựu của công nghệ thông tin, sự phát triển của du lịch, giao lưu kinh tế, chính trị... đang làm cho các nền văn hóa xích lại gần nhau hơn, trong đó có văn hóa ẩm thực. Văn hóa ẩm thực ngày càng được đông đảo công chúng và các chuyên gia chú ý không chỉ ở nước ta mà nhiều nước trên thế giới. Văn hóa ẩm thực cũng là một tiêu chí đánh giá chất lượng cuộc sống.

1.2. Hà Nội, nơi hội tụ, kết tinh và lan tỏa của văn hóa Việt Nam trong đó có văn hóa ẩm thực

1.2.1. Hà Nội, nơi hội tụ văn hóa Việt Nam

Từ lâu, Hà Nội đã thành biểu tượng cho các giá trị văn hóa của dân tộc, là niềm tự hào của mỗi người Việt Nam. Câu thơ khá quen thuộc của Huỳnh Văn Nghệ, một nhà thơ, một tướng tài của đất phương Nam: “*Từ thuở mang gươm đi mở cõi. Ngàn năm thương nhớ đất Thăng Long*” đã nói thay tấm lòng nhân dân cả nước đối với Hà Nội - trung tâm chính trị và văn hóa của cả nước.

1.2.1.1 Hà Nội nằm hai bên bờ sông Hồng, giữa vùng đồng bằng Bắc Bộ trù phú. Với vị trí và địa thế đẹp, thuận lợi, Hà Nội là trung tâm chính trị, kinh tế, văn hoá và khoa học lớn, đầu mối giao thông quan trọng của Việt Nam.

Trước khi dời đô về Đại La, Lý Thái Tổ đã nêu vị thế của vùng này là “*ở giữa bốn phương Đông - Tây - Nam - Bắc tiện hình thế núi sông sau trước...đất đai rộng mà bằng phẳng, không khổ vì ngập lụt...xem khắp nước Việt ta, đây là nơi hơn cả, thật xứng đáng là thượng đô của muôn... đời*” [4, tr.20]. Vì vậy, ông đã chọn nơi đây làm kinh đô và đặt tên là Thăng Long (Rồng bay lên). Sau này thủ đô còn mang nhiều tên khác: Đông Đô, Đông Kinh, Bắc Thành.

Năm 1831 vua Minh Mạng đặt lại tên cho Thăng Long là Hà Nội (thành phố nằm trong vòng bao quanh của một con sông giữa đồng bằng Bắc Bộ trù phú). Và dù năm 1802, kinh đô Việt Nam đã dời vào Huế nhưng người nước ngoài đến Hà Nội vào thế kỷ XIX vẫn xem nơi đây là trái tim của cả nước Việt Nam [81, tr.120].

Theo các nhà sử học [46, tr.9-10], ngoài các tên đã kể trên, từ xa xưa, Hà Nội còn có tên dân gian là *Kẻ Chợ*. Xưa kia nhân dân ta phân biệt *Kẻ Chợ*, tức là thành thị với kẻ quê, tức là nông thôn. Danh từ *Kẻ Chợ* vốn có nghĩa là nơi họp chợ. Là nơi họp chợ nên thường là nơi hội tụ các ngành nghề thủ công, mỹ nghệ, để đáp ứng nhu cầu của thị trường. Vì vậy danh từ *Kẻ Chợ* vốn có thể dùng để gọi bất cứ thành thị nào. Thế nhưng từ lâu, danh từ chung ấy đã chuyển biến thành danh từ riêng để gọi chỉ Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội. *Kẻ Chợ* ở bên bờ sông Nhị, sông Tô, sông

Kim Ngưu, có nhiều bến và luôn luôn nhộn nhịp “*trên bến dưới thuyền*” với biết bao đặc sản được chuyên chở về đây để làm nên món ăn ngon Hà Nội và quà Hà Nội.

Vẫn theo các nhà sử học [76], từ thời Lý (từ đầu thế kỷ XI đến đầu thế kỷ XIII), bên ngoài bốn cửa hoàng thành đã có bốn cái chợ lớn: chợ cửa Đông (sau chuyển thành chợ Đồng Xuân), chợ cửa Nam (nay vẫn còn tên chợ), chợ cửa Bắc (sau chuyển dịch lên chợ Châu Long ngày nay), chợ cửa Tây (sau chuyển lên chợ Ngọc Hà ngày nay). Đây là bốn chợ lớn của vùng nội đô. Còn ven đô, cũng từ thời Lý đã có nhiều chợ (cửa) ô với các chức năng giao lưu mua bán lương thực, thực phẩm và các hàng hóa khác...

1.2.1.2. Do vị thế đặc biệt của mình là “*chốn tụ hội trọng yếu của bốn phương đất nước*”, Thăng Long - Hà Nội đã sớm trở thành điểm hội tụ văn hóa của mọi miền đất nước.

Với vị trí kinh đô như thế, Thăng Long - Hà Nội là nơi hội tụ của nhân tài (nghệ nhân dân gian, nghệ sĩ, sĩ phu, trí thức...). Các thế hệ đã đem đến những lẽ thói của địa phương mình, chất lọc, hun đúc lại, tạo nên cái *tinh hoa kinh kỳ*. Thêm vào đó, trải qua ngàn năm, việc giao lưu quốc tế cũng diễn ra thường xuyên, càng về sau càng thường xuyên hơn, lắm vẻ hơn thời trước. Cho nên Thăng Long - Hà Nội quả là đã tiếp thu mọi tài hoa của các vùng, nhào nặn lại, nâng cao lên theo yêu cầu của đời sống toàn dân tộc. Điều này có nghĩa là “*cái văn minh của Hà Nội chính là cái bản lĩnh chung của dân tộc cộng với sắc thái riêng của đất Thủ đô. Đó là sản phẩm đồng thời là động lực để người Thăng Long - Hà Nội sáng tạo ra những thành tựu rực rỡ về các mặt*” [91].

Theo nhà *Hà Nội học* Nguyễn Vĩnh Phúc [91], mảnh đất này vốn là nơi cạnh tranh, đọ sức, đua tài dữ dội, phải nghệ tinh, tài cao mới trụ nổi, mới phát triển được. “*Phồn hoa thứ nhất Long Thành*” là nơi thu hút, hội tụ tài và nghệ tứ chiếng trong sự chọn lọc có vẻ bình yên nhưng khá ngặt nghèo. Cái gì còn lại, phát triển được chính là cái tiêu biểu, cái tinh hoa. Những cái gì xoàng xĩnh, vô bổ, sớm muộn đều bị đào thải. Cứ xem các danh nhân văn hóa, những người gốc gác Thăng Long - Hà Nội không nhiều, phần đông là từ tứ xứ tụ về nhưng cái chính là họ đã hấp thụ được

trinh hoa của văn hóa kinh kỳ và được nền văn hóa này chấp nhận. Lê Quý Đôn (Thái Bình), Nguyễn Gia Thiều (Bắc Ninh), Nguyễn Du (Hà Tĩnh), Hồ Xuân Hương (Nghệ An) là như vậy. Hoặc như về bách nghệ thì bách nghệ Kinh đô đa số có gốc gác từ tứ trấn Đông, Nam, Đoài, Bắc. Nghề vàng bạc từ Đông Xâm (Thái Bình), nghề thêu từ Hương Dương, Quất Động (Hà Tây), nghề giày dép từ Phong Lâm, Trúc Lâm (Hải Dương)... Khi nhà Nguyễn chuyển kinh đô vào Huế, văn hóa Hà Nội vẫn phát triển, thị trường Hà Nội vẫn có sức hút lớn nhiều tài năng bách nghệ, vẫn giữ vững tinh hoa kinh kỳ.

Tính chất hội tụ, một đặc điểm của văn hóa Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội, khiến cho văn hóa ở đây trong một chừng mực nhất định đại diện được cho văn hóa Việt Nam nói chung. Khi tiếp thu tinh hoa của bốn phương, văn hóa thủ đô làm cho tinh hoa của từng địa phương hòa nhập với tinh hoa của địa phương khác theo mô thức văn hóa đã hình thành từ lâu đời ở vùng văn hóa cổ này.

Với tính chất là trung tâm kinh tế, chính trị, văn hóa của cả nước trong hàng ngàn năm, Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội lại là nơi có sự giao lưu văn hóa rộng rãi và đa dạng với nước ngoài (văn hóa Trung Quốc, văn hóa Ấn Độ đặc biệt là văn hóa Phương Tây) đã ảnh hưởng không nhỏ vào văn hóa nước ta và ảnh hưởng ấy thể hiện trước hết và nhiều nhất là ở thủ đô.

Các đặc điểm trên đây, tức là sự hội tụ văn hóa của cả nước và sự giao lưu văn hóa với nước ngoài thể hiện trong văn hóa vật chất và tinh thần của thủ đô trong đó có văn hóa ẩm thực.

Tinh hoa văn hoá của đất kinh kỳ phản ánh một cách phong phú, đa dạng và chân thực truyền thống sinh hoạt văn hoá của người Hà Nội. Văn hoá Hà Nội là tổng hòa các yếu tố giao lưu, hội nhập, dung hòa, tiếp biến, cởi mở, linh hoạt, để tạo nên bản sắc Thăng Long - Hà Nội, một vùng đất *“hội thủy, hội nhân và hội tụ văn hoá vô cùng phong phú và đa dạng”*. Nói theo các GS Tô Ngọc Thanh, Ngô Đức Thịnh, Trần Quốc Vượng rằng: thủ đô Hà Nội là nơi hội tụ, kết tinh, hội nhập rồi nở rộ và lan tỏa của nền văn hóa Việt Nam trong đó bao gồm văn hóa ẩm thực Việt Nam.

1.2.2. Ẩm thực Hà Nội, nơi hội tụ tinh hoa

Không chỉ là trung tâm của vùng đồng bằng châu thổ sông Hồng trù phú và sản vật dồi dào, Hà Nội còn là nơi *hội tụ* và *kết tinh* các giá trị văn hóa ẩm thực tinh tế nhất của mọi miền. Nơi đây không chỉ có những món ăn đặc sản được sáng chế và lưu truyền qua nhiều thế hệ của người dân bản xứ mà còn có vô số những món ăn đặc sản từ khắp Bắc, Trung, Nam và quốc tế. Có lẽ không ở đâu trên đất nước ta mà các món ăn đặc sản lại được phản ánh một cách phong phú, đa dạng và chân thực như ở Hà Nội. Đó chính là kết quả của sự tổng hòa các yếu tố “*hội thủy, hội dân và hội tụ văn hóa*” để tạo nên một bản sắc Thăng Long - Hà Nội có cốt cách, phong thái riêng.

1.2.2.1. Thật vậy, Thăng Long - Hà Nội không chỉ là nơi *hội tụ* và *kết tinh* của tứ trấn mà Thăng Long - Hà Nội còn là nơi hội tụ kết tinh *núi- sông -sản vật*, là nơi lan tỏa các dòng sông, dãy núi, sản vật núi rừng ra cả châu thổ Bắc Bộ và cả nước. Và đây chính là nơi hội tụ các thực phẩm của cả nước, từ sơn hào hải vị (Nấm hương Việt Bắc, Mộc nhĩ Cao Bằng- Lạng Sơn, Cua biển Hải Phòng, Sò huyết Kiên An, Rươi Hải Dương...) đến những món dân dã nhất (trương Bần, kẹo Cu Đơ Nghệ An, bánh Tét miền Nam...).

Hà Nội có ba mươi sáu phố phường, có đủ những vật phẩm cung cấp cho cuộc sống của tất cả các thành lớp thị dân, thì Hà Nội cũng có đủ cả những hương vị, khẩu vị của mọi vùng, mọi xứ. Cái ngon của Hà Nội hình như là dạt dào những hương vị hồn quê ấy. Ăn một bát bún mọc lại nhớ hương vị bún mọc của xứ Nghệ; ăn một bát bún riêu lại nhớ bún riêu ở Hải Dương... Tất cả những hương vị ấy vừa gần gũi, vừa xa xôi vì nó giống cái mùi, cái hương vị quen thuộc của quê hương, nhưng lại có phần gì như mới lạ. Cái phần ấy chính là nét quyến rũ của ẩm thực Hà Nội.

Vậy đây, cái ngon Hà thành là “*cái ngon hội tụ*”. Vì hội tụ nên đã ngon càng ngon hơn. Hội tụ là hội tất cả những hương vị Việt Nam để tạo nên hương vị Hà thành rất riêng mà cũng rất chung cho cả Hà Nội.

1.2.2.2. Tuy nhiên, Người Hà Nội xưa cũng đã biết chắt lọc những món ngon, vật lạ bốn phương hội tụ tại vùng kinh kỳ để chế tạo ra những món ngon của riêng Hà Nội, mang đậm bản sắc văn hoá, phong vị Hà Nội - đó chính là nét tài hoa của người Hà Nội. Chỉ có sự tiếp thu và biến đổi những đặc sản địa phương thành đặc sản kinh kỳ mới đáp ứng được nhu cầu của người Hà Nội - những người vốn “*sành ăn, sành mặc, sành chơi*”.

Những món ăn đặc sản như: Phở Hà Nội, Nem, Bún chả, Giò chả Ước Lễ, Chả cá Lã Vọng, Xôi lúa Tương Mai, cốm Vòng, Bánh cuốn Thanh Trì, rượu Mơ... tất cả đã tạo nên một phong vị, một thương hiệu riêng của Hà Nội. Chẳng thế mà nhiều đặc sản địa phương của người Hà Nội đã đi vào tục ngữ, ca dao như:

*“Cốm Vòng, gạo tám Mễ Trì
Tương Bản, húng Láng, còn gì ngon hơn...”*

Hay

*“Giò Chèm, nem Vẽ, chuối Sù”
“Bánh cuốn Thanh Trì, bánh dì (dày) Quán Gánh”...*

Không chỉ thế, một số tên phố đã gắn liền với đặc sản của Hà Nội như: Chả cá Lã Vọng phố Chả Cá, bánh cốm Hàng Than, ô mai Hàng Đường... và rồi chính các chợ, tiêu biểu nhất là chợ Đồng Xuân, nơi Thạch Lam đã ví von “*cái bụng của thành phố Hà Nội*”, trở thành biểu tượng ẩm thực Thăng Long - Hà Nội:

*“Vui nhất là chợ Đồng Xuân
Thứ gì cũng có, xa gần bán mua”.*

Nói đến đặc sản Hà Nội thì không thể không nhắc tới cốm và các thứ chế biến từ cốm như chả cốm, chè cốm... Nếu nói cốm là món ăn đặc trưng của đất Hà Thành, thì làng Vòng là cái nôi của món ăn đặc sản này. Cốm làng Vòng ăn vào thấy thơm hương lúa nếp, man mát ngọn gió thu và thoang thoang mùi lá sen, lá ráy. Người ta gói cốm vào lá sen để hương sen ôm trọn vào lòng hương cốm thơm thanh khiết. Và bên trong những chiếc lá sen đó là những chiếc lá ráy tươi non, căng bóng, để giữ mãi màu cốm xanh dịu, giúp cho hạt cốm vẫn dẻo và mềm, thơm mùi nếp tươi. Hạt cốm mềm, dịu dàng một vị ngọt tinh khiết. Người Hà Nội thường nhâm

nhi từng hạt cốm hoặc ăn kèm với chuối trứng cuốc (chuối tiêu đã chín vàng, lóm đốm màu nâu). Rất nhiều người xa xứ khi thăm lại Hà Nội đều muốn hít hà hương cốm để tận hưởng cảm giác trở về đất mẹ.

Cũng từ hạt cốm Vòng xanh ngát đó, bà cụ người làng Yên Ninh nghĩ ra cách làm bánh cốm hơn trăm năm nay, hăng bánh cốm đầu tiên của Hà Nội là Nguyên Ninh, nghĩa là giữ nguyên lấy cái tên thân thuộc Yên Ninh. Bánh cốm thành món quà sang trọng, gửi đi trăm phương, cúng giỗ, lễ tết và còn làm đồ dẫn cưới...

Nói đến đặc sản Hà Nội cũng phải kể đến chim sâm cầm. Đó là loài chim cứ đến mùa thu lại về sinh tụ ở Hồ Tây. Người ta cho rằng chim sâm cầm ăn sâm ở các nước phương Bắc, đến khi trời rét lại di cư về phương Nam. Chim sâm cầm có tiếng là ngon và bổ. Do đó, xưa kia có lệ hàng năm phải đem chim sâm cầm tiến lên nhà vua.

Bên cạnh những thức ăn ấy, Hà Nội cũng có đủ thứ loại quà quê của tứ trấn, của bốn phương tám hướng, chọn lọc lại, kết tinh lại, chế biến gia giảm lại thành quà đặc sản: bánh đậu, bánh khảo, kẹo lạc, kẹo vừng... Những thứ quà ấy khá thông dụng, có ở nhiều tỉnh khác nhưng hương vị ấy ở Hà Nội lại có đặc trưng riêng, không lẫn.

1.2.2.3. Ẩm thực Hà Nội vừa mang trong mình nét đặc trưng chung của ẩm thực Việt Nam nhưng lại có những điểm khác biệt khiến cho người thưởng thức không khỏi thán phục những món ngon của Hà Nội và nâng những món ăn ấy thành nghệ thuật ẩm thực của vùng đất kinh kỳ Thăng Long - Hà Nội.

Nói đến Hà Nội ai cũng nghĩ đến tới những món quà ngon với “*mùa nào thức nấy*”, “*giờ nào món ấy*”. Người Hà Nội sành ăn, có thể nói là tinh tế để rồi hình thành một phong cách nghệ thuật trong ẩm thực.

Văn hóa ẩm thực của người Hà Nội trước hết ở chỗ tinh sành, nói theo các cụ “*quý hồ tinh bất quý hồ đa*”, thanh cảnh, ngon lành, sạch sẽ, chế biến tinh vi với nghệ thuật cao, món nào ra món ấy, đầy đủ gia vị để mỗi món mang một đặc trưng riêng biệt. Cách ăn của người Hà Nội xưa cũng rất tinh tế, cầu kỳ, một bữa cỗ thường có nhiều món nhưng mỗi món không nhiều. Các cụ quan niệm thưởng thức

món ăn chứ không phải ăn để lấy no. Mỗi món ăn được làm tỉ mỉ, cẩn thận vì thế khi thưởng thức cũng là lối nhâm nhi, từ tốn từng miếng nhỏ, cảm nhận từ đầu lưỡi để tận hưởng đến tận cùng những hương vị chứa đựng trong mỗi món ăn. Vì thế, không phải ngẫu nhiên mà ẩm thực Hà Nội được nhắc đến nhiều trong thơ văn với các tên tuổi như: Phạm Đình Hồ, Cao Bá Quát, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Tô Hoài, Băng Sơn, Mai Khôi...

Có thể nói chính nghệ thuật ẩm thực là một phần làm nên cái tinh tế của văn hóa và con người Hà Nội. Như vậy, tìm hiểu về các món ăn đặc sản Hà Nội không phải chỉ là để thưởng thức, để cảm nhận cái thú vị đến lạ lùng, cái ngon lành bổ béo của mỗi một món ăn mà còn để tìm hiểu về cả một góc văn hóa ẩm thực vô cùng sinh động và đa dạng của Thăng Long - Hà Nội. Ở đó, các giá trị về dinh dưỡng, về văn hóa nghệ thuật và chất nhân văn đều được thể hiện một cách thanh thoát, uyển chuyển, rất mực hòa hợp giữa thiên nhiên, con người và tạo vật. Nói như nhà văn Băng Sơn, chúng ta đã có một Việt Nam nghìn năm văn hiến, có một Hà Nội nghìn năm văn vật thì tại sao lại không có một di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam - ẩm thực Hà Nội.

Tóm lại, có thể khẳng định, văn hóa ẩm thực đã góp phần tô điểm cho bản sắc văn hóa của dân tộc. Tìm hiểu và nghiên cứu chúng là một cách thể hiện sự trân trọng, tự hào đối với truyền thống văn hóa dân tộc.

Chương 2

VĂN HÓA ẨM THỰC – MỘT GÓC ĐỘ TIẾP CẬN CỦA THẠCH LAM, NGUYỄN TUÂN, VŨ BẰNG

Nhìn từ góc độ văn hóa, ẩm thực được khai thác trên nhiều bình diện: phương thức chế biến, bày biện, cách thưởng thức món ăn; ứng xử, giao tiếp, những tập tục kiêng kỵ, ý nghĩa biểu tượng tâm linh của món ăn... Tuy nhiên, cách nhìn ẩm thực của các nhà văn hóa không đồng nhất với cách nhìn của các nhà văn. Nếu nhà văn hóa nhìn ẩm thực với thái độ khách quan, trung tính thì các nhà văn nhìn nhận với thái độ chủ quan, nghĩa là ẩm thực được nhìn thông qua hoàn cảnh, môi trường sống, tính cách và tâm trạng của từng cá thể nghệ sĩ. Từ đó, họ có thái độ ứng xử và quan tâm khác nhau khi tiếp cận văn hóa ẩm thực.

Trong văn chương, ẩm thực vừa là một mảng hiện thực sinh động góp phần phác thảo diện mạo đời sống văn hóa xã hội của từng địa phương, vùng miền; vừa là yếu tố để khám phá vẻ đẹp đời sống. Đồng thời, thông qua những trang văn ẩm thực, người đọc cũng hiểu thêm những bậc bậc tâm sự, tính cách của người cầm bút. Như vậy, để thấy rằng, ẩm thực không chỉ mang giá trị vật chất mà còn chứa đựng yếu tố tinh thần, một trong những góc độ tiếp cận của các nhà văn khi viết về ẩm thực.

2.1. Gặp gỡ trên bình diện trân trọng văn hóa truyền thống của dân tộc

Việt Nam là một đất nước giàu truyền thống văn hóa. Nói đến văn hóa Việt là nói đến nền văn hóa từ xa xưa đến ngày nay, trải dài từ Ai Nam Quan đến Mũi Cà Mau, bao gồm: tiếng Việt, tư tưởng, tôn giáo tín ngưỡng, lễ nghi, trang phục, ẩm thực... mang đậm dấu ấn Việt. Vì mang nhiều đặc điểm riêng biệt của dân tộc Việt từ nhiều năm qua nên văn hóa dân tộc thường được đồng hóa với văn hóa cổ truyền hay truyền thống văn hóa Việt.

Tình yêu quê hương, yêu con người đã hòa vào máu thịt các nhà văn Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng để tạo nên những trang văn “*hội tụ, thăng hoa của những cái đẹp*”, những trang văn trân trọng, nâng niu những giá trị văn hóa truyền

thống từ ngàn xưa. Cả ba nhà văn trên đã gặp nhau trong việc tôn vinh cái đẹp, tôn vinh nghệ thuật, tôn vinh văn hóa Việt cổ truyền, những yếu tố đang có nguy cơ mai một, nguy cơ không được lặp lại.

2.1.1. Trân trọng văn hóa Hà thành

Hà Nội là mảnh đất ngàn năm văn hiến, trung tâm văn hóa lớn của cả nước. Hà Nội hiện lên như một đô thị có lịch sử lâu đời, giàu có về sản vật, giàu có về truyền thống và đặc biệt là giàu có về bản sắc văn hóa. Tồn tại suốt mười thế kỷ, Thăng Long - Hà Nội đã trải qua biết bao thăng trầm, chứng kiến biết bao đổi thay, phát triển của đất nước, con người Việt Nam. Trong những năm đầu thế kỷ XX, Hà Nội lại một lần nữa trải qua sự thay đổi mạnh mẽ khi đan xen, ảnh hưởng giữa văn hóa phương Đông (Trung Quốc, Ấn Độ) và văn hoá phương Tây (Pháp).

Không phải ngẫu nhiên mà cả Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đều viết về văn hóa Việt Nam - Hà Nội với thái độ day dứt, băn khoăn bên cạnh niềm tự hào, tự tôn. Đều sinh ra và lớn lên ở Hà Nội, dù có thể quê ở nơi khác (Thạch Lam quê ở Quảng Nam) nên Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng có một tình yêu tha thiết, mặn nồng với Thăng Long xưa và Hà Nội ngày nay. Hơn nữa, họ đều là những nhà văn hóa thực sự với tầm tri thức rộng và sâu, đều mang nặng tính tự tôn dân tộc, dù sống trước cách mạng, hay như Vũ Bằng sống trong cảnh đất nước cắt chia và luôn tiềm ẩn nguy cơ chia cắt lâu dài và biến dạng... Những yếu tố ấy là lí do khiến cho các nhà văn luôn day dứt, trăn trở suy nghĩ về nền văn hóa dân tộc. Các ông tìm về văn hóa cội nguồn như một lẽ tất yếu ở những “*người trí thức luôn nặng lòng với sự tồn vong của nòi giống*” (Văn Giá). Phảng phất trong ấy là sự nuối tiếc, hoài cổ về đẹp *vang bóng một thời*. Vì vậy, tất cả đều được các ông cảm nhận từ góc độ văn hóa vì văn hóa theo nghĩa gần gũi nhất là trở thành đẹp, thành có giá trị.

Chứng kiến sự thay đổi lớn lao của Hà Nội nói riêng, của Việt Nam nói chung, các nhà văn không khỏi bàng khuâng, hoài niệm và đã ghi lại những nét biến chuyển với một chút lưu luyến, băn khoăn. Những tác phẩm *Vang bóng một thời* của Nguyễn Tuân, *Hà Nội băm sáu phố phường* của Thạch Lam, *Thương nhớ mười hai* và *Món ngon Hà Nội* của Vũ Bằng đã thể hiện một cách rõ nét sự lưu

luyện, bản thảo không chỉ của tác giả mà còn của những người Hà Nội đương thời. Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng lưu luyện về những giá trị thuần phương Đông mà đậm chất Hà Nội - Việt Nam, điển hình là nét tinh tế của nghệ thuật âm thực. Các tác giả bản thảo văn hoá phương Tây với chút nào đó xô bồ, thực dụng liệu có làm biến đổi sự thanh tao, nền nã của văn hoá Hà Nội?

2.1.1.1. Văn hóa sinh hoạt

Văn hóa sinh hoạt bao gồm nếp sống, sinh hoạt vật chất (ăn uống, đi lại, sức khỏe,...) và tinh thần (lễ hội), là những hoạt động thuộc về đời sống hằng ngày của một người hay cộng đồng người.

Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng viết về văn hóa sinh hoạt chốn thủ đô bằng một tình yêu quê hương đất nước sâu đậm, tha thiết của những người con sinh ra và lớn lên tại Hà Nội. Bằng khả năng nắm bắt, phát hiện nhiều góc độ rất riêng và cũng rất độc đáo, Thạch Lam đã đề cập đến nhiều vẻ đẹp của Hà Nội trong những nét cổ xưa và cả trong sự đổi thay. Đó chính là cách để thỏa tâm tư tình cảm của ông dành cho Hà Nội mà ngay trong lời đề tựa, ông viết: “*để cho những người mong ước kinh kỳ ấy, và để cho những người ở Hà Nội, chúng ta khuyến khích yêu mến Hà Nội hơn*” [37,tr.439].

Khi Thạch Lam viết “*Người Pháp có Paris, Anh có Luân Đôn, Tàu có Thượng Hải (...). Chúng ta cũng có Hà Nội, một thành phố có nhiều vẻ đẹp*” [37, tr.438], nghĩa là ông đã đặt Hà Nội ngang Paris, Luân Đôn, Thượng Hải, những thành phố nổi tiếng phồn hoa đô hội của thế giới. Điều đó đủ thấy nhà văn tự hào về mảnh đất ngàn năm văn hiến này đến mức nào. Là nhà văn nhạy cảm, tinh tế, Thạch Lam luôn chú ý đến những vẻ đẹp bình dị, mộc mạc, những vẻ đẹp khuất lấp trong cuộc sống đời thường. Ông yêu mến, trân trọng **Những biển hàng**, vật thể ẩn chứa nhiều nét đẹp của một thương hiệu, kết tinh những giá trị thư pháp, truyền thống quý báu, công sức của nhiều thế hệ vun đắp mới có được. Nhà văn thủ thi, tỉ tê về một nét độc đáo ở Hàng Đào, đó là các biển hàng vẽ hình con vật: trâu vàng, bò vàng, cá chép vàng, lạc đà, gà trống, hươu sao, kỳ lân, phượng hoàng, rùa, vịt che ô, voi...Tất cả đều hiện “*không có con nào dừ cả*”. Gắn với các biểu tượng ấy là một

vài câu chuyện mang tính chất giai thoại không xác định, tạo một nét hấp dẫn bình dị.

Vừa muốn giao lưu, hòa nhập với văn minh nhân loại, vừa muốn bảo tồn văn hóa truyền thống, Thạch Lam không đồng tình với một số việc, một số hiện tượng chưa đẹp. Mục *Người ta viết chữ Tây* một cách tùy tiện gọi cho ông một nỗi buồn man mác “*bây giờ các biển hàng viết chữ Pháp chiếm đến chín phần mười trong các biển hàng. Nhiều hàng, tuy chỉ giao thiệp với khách hàng Việt Nam thôi, cũng toàn chữ Pháp, cũng như ngày xưa họ đã dùng toàn chữ Nho*” [37, tr.442]. Ông không phải là người hoài cổ, nhưng ông thực sự tiếc những cái đẹp mang chiều sâu văn hoá của dân tộc bị mai một khi quan sát và suy ngẫm về những biển hàng. Ngắm nhìn Hà Nội với con mắt của người trong cuộc, Thạch Lam ngỡ ngàng nhận ra “*Hà Nội đã thay đổi nhiều lắm. Những phố cũ, hẹp và khuất khúc, với những nhà thò ra thụt vào, những mái tường đi xuống từng bậc như cầu thang, những cửa sổ gác nhỏ bé và kín đáo, đã nhường chỗ cho những phố gạch thẳng và rộng rãi, với từng dãy nhà giống nhau đứng xếp hàng. Thẳng và đứng hàng, đó là biểu hiện của văn minh*” [37, tr.445]. Nhà văn tự hào về thay đổi của Hà Nội vì đó là biểu hiện của văn minh. Nhưng đồng thời với niềm tự hào đó là sự nuối tiếc một Hà Nội trong vẻ đẹp thơ mộng, cổ kính đã không còn nữa. Cái nhớ tiếc của Thạch Lam có lẽ là sự “*nhớ tiếc một vẻ đẹp trong chiều sâu nhân bản*” (Lê Dục Tú): tình làng xóm với những nét sinh hoạt thân quen đậm đà bản sắc văn hoá.

Hơn nữa, Thạch Lam cũng luôn có ý thức về sự gìn giữ những cảnh quan Hà Nội trong chiều sâu của những vẻ đẹp mang giá trị văn hóa. Ông không chịu được sự lai căng, pha tạp làm tổn thương đến giá trị trường tồn của những công trình mang tính biểu trưng của dân tộc. Hình ảnh Hồ Gươm, Tháp Rùa, Đền Ngọc Sơn là một cái gì thiêng liêng, cao quý trong tâm thức của người Việt nói chung và Hà Nội nói riêng. Mọi sự đổi thay, gán ghép cho dù mới chỉ trong ý định cũng không thể chấp nhận. Yêu Hà Nội, nghĩ về những giá trị của một nền văn hoá đang bị tàn phai, bị thay thế, Thạch Lam xót xa: “*Không còn gì của Hà Nội ngoài năm sáu mươi năm trở về trước. Thăng Long của vua Lê, của chúa Trịnh không còn dấu vết nào: đâu*

còn những cung điện ngày xưa, những phụ đế của các bậc công hầu, khanh tướng? Thỉnh thoảng một vài tên gọi còn khắc lại, một vài đóng đất còn ghi dấu, thế thôi” [37, tr.447]. Càng viết, càng đau, càng thấm, cái đau thương cho một *lối xưa*, một *hồn thu thảo*, không được đoái hoài, chăm sóc, gìn giữ.

Văn hóa sinh hoạt chốn Hà thành còn là những phiên ***Chợ mát ban đêm***, một “*phiên chợ của cái mát mẻ, tươi non, phiên chợ xanh*” của người Hà Nội. Khi ba sáu phố phường đã chìm sâu trong giấc ngủ thì “*từ phía các ngoại ô, từng tốp một, các người trồng hay bán la gim bắt đầu đem hàng của họ vào*” [37, tr.494]. Đó là những người nông dân ở ngoại thành và các tỉnh thành phụ cận, khi chỉ mới một, hai giờ sáng đã phải thức giấc để mang hàng hóa nông sản, rau quả vào nội thành Hà Nội bán. Vượt qua đường dài mệt nhọc, họ hội tụ nơi các chợ rau đêm đông đúc dưới ánh điện lờ mờ trong làn sương mai giăng mỏng. Và “*cứ trông cái thân người uốn cong dưới gánh nặng, chúng ta biết ngay những người cần lao và chịu khó, quen đi với những công việc nhọc nhằn, và nhẫn nại, ít nói trên mẫu đất*” [37, tr.494]. Có đi và thức cùng thành phố, ta mới biết rằng một cuộc sống về đêm không bao giờ là êm đềm, tĩnh lặng bởi ở đó vẫn còn không ít cảnh đời không ngủ để mưu sinh, để lo miếng cơm manh áo. Với riêng những người buôn bán rau đêm thì công việc của họ quả là bình dị, cái bình dị mộc mạc tựa như guồng quay của chiếc bánh xe thò chậm chậm quay đều dưới những con đường đêm.

Có thể nói, khả năng nhìn nhận cái đẹp của Thạch Lam rất tinh tế, sâu sắc, nhất là những giá trị văn hoá cổ truyền dân tộc ẩn chứa trong cuộc sống sinh hoạt thường ngày. Tuy là những điều bình thường, nhỏ bé nhưng một ai yêu Hà Nội chưa sâu sắc, hoặc không chuyên tâm tìm hiểu thì khó có thể nhận ra, tìm thấy.

Vẻ đẹp văn hóa dân tộc trong cái nhìn tự hào, trân trọng còn được thể hiện ở những thú chơi tao nhã mang đầy giá trị nghệ thuật của một thời vang bóng. Đây là thời vàng son đẹp nhất của lớp nhà nho cuối mùa, thật thế được Nguyễn Tuân nhắc đến trong sự nuối tiếc của một người yêu nghệ thuật, yêu cái đẹp.

Sinh ra, lớn lên trong môi trường nho giáo và được thừa hưởng những tinh hoa trong nề nếp ấy nên khi bước vào đời sống đô thị lai căng lúc bấy giờ Nguyễn

Tuân thất vọng bởi cuộc sống xô bồ, đang làm xơ cứng, rạn nứt tâm hồn con người. Ông tìm về với những giá trị cũ, tìm lại bóng dáng Hà Nội thông qua những thú chơi của các bậc tao nhân mặc khách trong tác phẩm *Vang bóng một thời* như: Thường trà, thả thơ, đánh thơ, hát ca trù, thú chơi hoa địa lan... Đó là những tập tục, thú chơi vốn có từ xưa, những hoạt động nhằm thỏa mãn đời sống tinh thần của ông cha đòi hỏi người tham gia có sự đầu tư công phu, kỹ lưỡng, có tâm hồn và cả tài năng. Toàn bộ những con người trong thế giới nghệ thuật ấy hiện lên như những nghệ sĩ của một thời vàng son đã qua, họ yêu mến, trân trọng những thú chơi tinh hoa ấy để thông qua đó hiện lên “*hồn dân tộc, hồn đất nước*”. Một ông ông Phó Sứ (*Đánh thơ*) có tài sáng tạo thơ ca tới mức có thể sánh ngang với những thi nhân đời Đường, đời Tống; hay là một Huân Cao (*Chữ người tử tù*) tài hoa hơn người, có tài viết chữ đẹp; ấy là quan án họ Trần hay cụ Kép làng Mọc (*Hương cuội*) đã dành hết thời gian còn lại của đời mình để vun trồng loài lan quý. Hoặc một cụ Âm (*Chén trà swong*) hay cụ Sáu (*Những chiếc ấm đất*) mỗi buổi sớm mai, thường thức chén trà với tất cả nghi lễ thiêng liêng... Họ là những con người không màng danh lợi, vinh hoa phú quý.

Trong văn chương Việt Nam, có lẽ Nguyễn Tuân là người đầu tiên làm sống lại, làm thăng hoa, tỏa sáng những giá trị văn hóa truyền thống của dân tộc với những vẻ đẹp riêng; cũng là người quan tâm đến giá trị văn hóa vật chất lẫn tinh thần - thuần túy dân tộc như vậy. Những trang viết “*đượm phong vị Việt Nam*” ấy, được giáo sư Hoàng Như Mai nhận định “*đã bảo tồn, lưu truyền những tinh hoa của dân tộc (...), là phong độ, là lối sống của con người Việt Nam từ nghìn xưa mà nghìn sau có trách nhiệm phải thừa kế, tài bồi*” [68, tr.286].

Những trí thức và những người dân Hà Nội thời đó tiếp nhận tinh hoa của phương Tây nhưng họ vẫn có ý thức giữ lại những nét văn hóa của Hà Nội. Tuy nhiên, ý thức gìn giữ cái riêng, cái độc đáo, cái tinh hoa hiện nay không còn mạnh như trước nữa mà đang bị phai nhạt trước những xô bồ, nhốn nháo và lai căng. Thế nhưng có những nét văn hóa, những phẩm chất kinh kỳ mang tính chất tinh hoa của

Hà Nội vẫn còn đủ mạnh, và tồn tại đến hôm nay để chống lại những sự lai căng, chống lại những mưu toan hòng phá vỡ, làm lu mờ những vẻ đẹp ấy.

Thạch Lam, Nguyễn Tuân viết về Hà Nội trong những năm đầu thế kỷ XX, thời buổi xã hội “Tây Tàu nhố nhăng”, xô bồ, thực dụng nhưng những trang văn của các ông vẫn giữ được vẻ đẹp thanh tao, quý phái của văn hóa Hà Nội. Đường như trong hoàn cảnh ấy, lòng tự hào, tự tôn dân tộc của các nhà văn mạnh mẽ hơn bao giờ hết. Điều đó mới thấy Thạch Lam, Nguyễn Tuân viết về Hà Nội bằng cái nhìn, cặp mắt và trái tim của người nghệ sĩ nặng tình với đất ngàn năm văn vật.

Tự hào, tôn vinh văn hóa truyền thống, các nhà văn còn chú ý đến vẻ đẹp của những lễ hội cổ truyền dân tộc, đậm đặc nhất ở khía cạnh này là Vũ Bằng. Ông trút vào những trang văn của mình nỗi nhớ, tình yêu Hà Nội qua *Thương nhớ mười hai* và ông đã dành trọn tác phẩm này để viết về văn hóa Hà Nội với chiều sâu của lịch sử và vẻ đẹp của Hà Nội trong nỗi hoài niệm da diết.

Vũ Bằng sinh ra và lớn lên ở Hà Nội, có cả bốn mươi năm sống trong lòng Hà Nội, nghĩa là toàn bộ tuổi thơ, tuổi trẻ, ngay cả sự lập thân, lập nghiệp của ông đều mang đậm dấu ấn Bắc Bộ. Vì vậy, khi di chuyển vào Nam (40 tuổi) với vai trò là chiến sĩ tình báo, Vũ Bằng ngày đêm khắc khoải nhớ thương Bắc Việt khôn nguôi. Sống ở phương Nam nhưng luôn trông ngóng về phương Bắc để rồi “*lòng người xa nhà y như thể là khúc gỗ bị mối ăn mục nát từ lúc nào không biết (...) con tim của người khách tương tư cố lý cũng đau óm y như là gỗ mục*” [9, tr.9]. Sống giữa đô thị Sài Gòn, trung tâm Nam Việt lúc bấy giờ, mặc dù rất cố gắng nhưng ông không thể hòa nhập được khi nhận ra không gian ấy không như không gian Bắc Việt. Vì chiến tranh, vì hoàn cảnh nên những ngày gửi mình trên mảnh đất phương Nam, ông luôn cảm thấy mình bơ vơ, lạc lõng, trợ trọi khi phải chứng kiến những vết cắt của văn hóa thực dân, văn hóa ngoại lai, đó là lối sống thực dụng, trụy lạc, sa đọa nên văn hóa thiếu đi “cái hồn” của người Á Đông nói chung và người Việt Nam nói riêng: “*Ai cũng có thể bị huyễn hoặc vì vàng son, ai cũng có thể mê say nhất thời những cái lông nheo giả uốn cong lên như đào chiếu phim, những cái vú nhân tạo bằng cao su bơm, những cái điệu bộ nhân tạo đi vắt va vắt vẹo, những mái tóc “mượn”*”

của các mỹ viện, những mùi thơm vương giả ... Nhưng rồi có một lúc người xé bóng sẽ thấy rằng cái đẹp của quê hương ta là cái đẹp của cỏ biếc, xoan đào, hương thơm của ta là hương thơm của cau xanh, lúa vàng chứ đâu phải cái đẹp của con mắt xéch vẽ xanh, của tấm mini mời mọc “tí ti thôi nhé”, của đôi môi tô theo kiểu Mỹ trông như môi người chết trôi; mà cũng đâu có phải là hương thơm của dầu thơm “ Santalia”, “Kiss Me” hòa với hơi người tạo thành một mùi thú vật đang kỳ “con nước” [9,tr.23]. Ngay cả những vẻ đẹp của phong tục cổ truyền cũng bị đánh mất trong xã hội “ôi a ba phèng” ấy... Vì vậy, ông đã tỏ thái độ phản ứng công khai vào thứ văn hóa đòi trụ ấy, những thứ cản bả của văn minh văn hóa phương Tây. Cũng bởi thế, ta mới hiểu vì sao trong nhiều trang viết của Vũ Bằng người đọc luôn bắt gặp một tấm lòng yêu mến, trân trọng những vẻ đẹp văn hóa cổ truyền, văn hóa cội nguồn.

Nhớ về nguồn cội, nhà văn không quên không gian sinh hoạt văn hóa cổ truyền của Bắc Việt. Được *“nhúng toàn bộ con người mình vào nền văn hóa truyền thống vùng Bắc bộ, thụ cảm và thấu nhận nó với tất cả thiên bẩm tự nhiên và năng lực cá nhân một cách mạnh mẽ và sung mãn nhất”* [19, tr.60], Vũ Bằng nhớ như in những lễ hội, lễ Tết của từng mùa, từng tháng, say mê tìm hiểu một cách hứng thú, say sưa, không mệt mỏi.

Đối với người Việt Nam, lễ Tết và lễ hội trở nên rất thiêng liêng và quan trọng trong đời sống cá nhân cũng như trong đời sống cộng đồng. Nếu như sinh hoạt lễ Tết chủ yếu nằm trong quy mô của từng gia đình, thì lễ hội diễn ra ở quy mô cộng đồng. Đây đó trong trang viết của Vũ Bằng có nhắc đến những ngày hội, và ngòi bút của ông tỏ ra say sưa, tinh tế, trẻ trung khi miêu tả những ngày hội của đồng bào những dân tộc vùng cao, cũng như khi nhắc đến hội hát trống quân trong đêm trung thu ở Vĩnh Phúc, các đám hội làng ở các vùng đồng bằng Bắc bộ trong tháng Giêng ... Tuy nhiên, những trang viết về lễ hội chưa đủ nồng nàn, da diết so với lễ Tết. Điều này dễ hiểu vì lễ Tết thường gắn với tổ ấm gia đình, nơi có bóng dáng những người thương yêu ruột thịt, đặc biệt là người vợ thân thương nhất của ông.

Thật vậy, Vũ Bằng hoài niệm về Tết bằng một tâm trạng nhớ nhung, háo hức của một người con xa xứ lâu năm. Ông viết những tác phẩm này trong lúc xa vợ con thì nhớ Tết và nhớ nhà là một. Nhớ Tết là nhớ những tập tục của quê hương: thờ cúng, làm cỗ, ăn uống, chúc tết, vui chơi...nhưng sâu thẳm hơn là nhớ tới tổ tiên, ông bà. Ngoài Tết Nguyên Đán, tác giả còn nhớ đến Tết Thượng Nguyên vào rằm tháng Giêng; Tết Hàn Thực vào ngày ba tháng Ba; Tết Đoan Ngọ vào ngày năm tháng Năm; Tết Trung Thu vào rằm tháng Tám; Tết Ông Táo ngày 23 tháng Chạp. Tuy chịu ảnh hưởng của văn hóa Trung Hoa, nhưng qua những trang viết của Vũ Bằng, Tết của dân tộc ta vẫn mang trọn những đặc trưng văn hóa Việt.

Trong tác phẩm của ông, những phong tục tập quán, đình chùa miếu mạo, lễ Tết lễ hội, nếp ăn ở, thú vui truyền thống của miền Bắc, nơi chôn nhau cắt rốn, được nhắc đến với thái độ trân trọng, yêu quý...Đó cũng là cái cách “*giữ hồn dân tộc*” của Vũ Bằng. Vì vậy, Vũ Bằng viết về văn hóa dân tộc bằng một tình yêu quê hương đất nước sâu đậm của một người con xa xứ bằng khả năng nắm bắt, phát hiện từ nhiều góc độ rất riêng biệt và cũng rất độc đáo, đủ để thấy ông là người nặng lòng với văn hóa dân tộc.

Yêu mến, bảo tồn văn hóa dân tộc trong cái nhìn tự hào, trong mỗi quan tâm sâu sắc những giá trị văn hóa, nghệ thuật cổ truyền của dân tộc ở Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng còn thể hiện sự trân trọng những phong tục tập quán của ông cha từ đời xưa.

2.1.1.2. Văn hóa phong tục

Phong tục, tập quán là “*những thói quen đã ăn sâu vào đời sống xã hội từ lâu đời được mọi người thừa nhận và làm theo*” [60, tr.243]. Người Việt Nam có câu “*đất lề quê thói*” để chỉ mỗi vùng quê có những phong tục tập quán riêng của mình. Phong tục làng quê cổ truyền Việt Nam chứa đựng, kết tinh văn hóa thành những phong tục, mỹ tục thể hiện sức sống và bản sắc dân tộc của làng xã.

Trong hoài niệm của Vũ Bằng về quê hương, về văn hóa dân tộc, nhà văn đặc biệt nhớ đến những phong tục tập quán gắn liền với tín ngưỡng của dân tộc. Phong tục của nhân dân ngày Tết được Vũ Bằng nhắc đến bằng thái độ trân trọng và xem

đó là những thói quen hiển nhiên gắn với niềm tin, gắn với những ước muốn tốt đẹp: quét dọn cửa nhà, lau chùi bàn thờ, sắm sửa lễ vật, viết câu đối đỏ...

Hoài niệm về Tết quê hương, Vũ Bằng không quên những phong tục vốn có từ đời xưa của ông cha, đặc biệt là phong tục người ở xa về quê ăn Tết. Đây là thời điểm quan trọng để mọi người sum họp gia đình, họ tộc, dân làng và quan trọng hơn đây là dịp để tưởng nhớ đến cội nguồn, tổ tiên ông bà. Trong suy nghĩ của nhà văn, việc về quê trong dịp Tết có một ý nghĩa thiêng liêng, cao cả vì *“đối với tất cả người Việt Nam tức là trở về nguồn cội để cảm thông với ông bà, tổ tiên, với anh em họ hàng, với đồng bào thôn xóm; về quê ăn Tết tức là để tỏ cái tinh thần lạc quan ra chung quanh mình, tỏ tình thương yêu cởi mở và biểu dương những tinh thần, những kỷ niệm thắm thiết vì lâu ngày mà quên đi mất”* [9, tr.254].

Nhớ về Tết cũng chính là nhớ về một số phong tục mà theo ông có mối quan hệ sâu xa với dân tộc và gia đình. Đó là tục thờ cúng và tiễn đưa ông Táo về trời ngày 23 tháng Chạp âm lịch hằng năm mà theo ông, nó *“chứng tỏ rằng người mình lúc ấy đã tổ chức thành gia đình nhỏ, mà cái bếp của ông Táo là tượng trưng cho gia đình, cái bếp là đơn vị nhỏ nhất của xã hội. Cái gia đình ấy, cái đơn vị ấy đồng nhất từ Bắc vào Nam cho nên không có kẻ nào chia rẽ được Nam với Bắc”* [9, tr.264]. Ông Táo ở Bắc *“lên châu Trời cười một con cá chép”*, ông Táo ở Trung *“cười một con ngựa yên cương chĩnh chạc”*, còn ở trong Nam thì giản dị hơn, *“đồng bào ta cúng ông một cặp giò - cặp hia để cho ông đi lên Thiên Đình cho lệ!”*. Dù phong tục khác nhau nhưng tựu trung lại đó chính là sự đề cao, ca ngợi mái ấm gia đình - một yếu tố quan trọng để tạo nên sự bền vững của xã hội.

Việc kiêng cử ngày Tết cũng là một trong những phong tục phổ biến của dân tộc ta. Ông bà ta quan niệm *“có cúng có thiêng, có kiêng có lành”*, Vũ Bằng cũng biết và nhớ rất kỹ về những phong tục ấy nhưng chính ông cũng không thể giải thích được vì sao phải kiêng cử trong ngày Tết. Ông cho rằng, kiêng cử theo một quán tính, không ai bảo ai, cứ đến Tết là mọi người phải kiêng, *“ông bà tôi kiêng, rồi cha mẹ tôi kiêng thì đến tôi, tôi cũng cứ theo thế mà kiêng luôn. Và tôi chắc rằng con tôi, cháu tôi, có thể có óc khoa học hơn tôi, nhưng rồi cũng cứ sẽ kiêng như thế.”* [9,

tr.282]. Vậy là, ngày Tết kiêng: “*chửi chó mắng mèo, kiêng quét nhà vì sợ đuổi thần tài ra cửa, không được đánh vỡ chén bát để tránh đổ vỡ suốt năm, không được khâu vá vì kim chỉ tượng trưng cho công việc làm ăn vất vả, (...) ngày xưa các cụ còn kiêng gọi tên con khỉ, con chó, con lợn vì nói đến tên chúng thì không may mắn; người làm ruộng kiêng nói đến tên “cày” trước khi cúng cái cày; các gia đình lễ giáo kiêng viết lách trước khi làm lễ khai bút; còn các nhà buôn bán thì kiêng bán hàng trước khi làm lễ tiên sư ở quầy hàng để xin trời đất phù hộ cho buôn may bán đắt” [9, tr.283]. Có lẽ, những phong tục ấy đều xuất phát từ việc mong muốn mọi người có một cuộc sống tốt đẹp, ấm no, hạnh phúc hơn trong năm mới chẳng? Dù không rõ nguồn gốc xuất phát nhưng hẳn là người Việt Nam thì đa phần ai cũng tin và làm theo.*

Những trang viết của Vũ Bằng đã gợi được không khí ấm áp, thân mật của gia đình trong những ngày lễ Tết. Có ai đó đã nói rằng, những năm không về quê ăn Tết được, cứ lật mấy trang của ***Thương nhớ mười hai*** là chỉ muốn khóc, bởi ẩn sau mỗi câu mỗi chữ là nỗi nhớ quê hương da diết của một người con xa xứ. Phải là một “*người Việt Nam thành thực*”, Vũ Bằng mới nghĩ và hiểu sâu sắc về những truyền thống văn hóa của dân tộc đến vậy. Trong tận cùng suy nghĩ của ông, đó là những phong tục cần được trân trọng, lưu truyền vì những điều ấy làm người ta thấy đời đẹp hơn, đáng yêu hơn.

Có thể nói, Vũ Bằng quan tâm đến văn hóa dân tộc từ rất sớm, nó như một yếu tố cốt lõi trong tư tưởng ông. Bút kí ***Hội Lim*** có lẽ là sáng tác đầu tiên về vấn đề này. Từ đó, cho dù hoàn cảnh đất nước như thế nào chẳng nữa, ông cũng luôn trọn vẹn, thủy chung với văn hóa dân tộc. Lại một điều, Vũ Bằng là người theo Tây học, cũng từng ăn chơi sa đọa nhưng cũng lại là người nặng lòng với văn hóa Việt. Chỉ có thể đã từng sống bằng một tình yêu sâu đậm với thiên nhiên, đặc biệt là con người xứ Bắc mới có thể hiểu hết những nét sinh hoạt văn hóa cổ truyền đến vậy. Qua các trang văn *thương nhớ...*, người đọc nhận ra “*khuôn mặt tinh thần của văn hóa Việt Nam*” (Văn Giá).

Không chỉ kết tinh trong những ngày lễ Tết, phong tục tập quán của nhân dân ta còn thể hiện trong những thú vui ẩm thực. Đó là phong tục uống trà, nét văn hoá lâu đời trong sinh hoạt thường ngày của người Việt. Từ xa xưa, uống trà đã là một thói quen, một thú vui thanh tao, hướng nội để thanh tâm tĩnh trí, hướng ngoại để kết giao tri âm tri kỷ. Cho đến bây giờ, trà vẫn giữ một vị trí quan trọng trong nếp sống của người Việt. Nhip sống mới càng năng động và hiện đại, người ta lại càng khao khát tìm đến vẻ đẹp thuần khiết, bình dị của trà. Bởi vậy, trà sẽ mãi tỏa hương trong dòng chảy văn hoá của dân tộc.

Nguyễn Tuân đã biết gìn giữ những giá trị, phong tục xưa, cái thú thưởng trà của người Á Đông. Ông đã kế thừa được nghệ thuật uống trà của người Trung Hoa và nghi thức trà đạo của người Nhật Bản với chút cầu kỳ trong thú uống trà của các bậc hàn nho nước Việt. Thú uống trà là cả một nghệ thuật với biết bao công phu chăm chút tỉ mỉ từ nhóm bếp, đun nước, pha trà đến cả chọn thời điểm, chọn bạn để uống trà và đàm đạo. Quan niệm xưa cho rằng, việc uống trà đòi hỏi cần tìm đến những nơi yên tĩnh, tránh những nơi ồn ào, hoặc đông người vì có thể gây xáo động tinh thần. Bên cạnh việc uống trà lúc sáng sớm, các nhà nho còn ngâm thơ lúc mới tỉnh giấc, khi vạn vật còn yên lặng, như một cách vận động thần khí kỳ diệu nhất cho lối sống nội tâm. Do đó, dễ hiểu tại sao người xưa làm một bộ trà chỉ có bốn cái chén quân. Cụ Ấm (*Chén trà swong*) uống trà “*chỉ hai chén con là đủ. Nhưng hai chén đó cũng được cụ chăm sóc quá nhiều. Chưa bao giờ ông già cầu thả trong cái thú chơi thanh đạm. Pha cho mình cũng như pha trà mời khách; cụ Ấm đã để vào đấy nhiều công phu. Những công phu đó đã trở nên lễ nghi. Trong ấm trà pha ngon người ta thấy có mùi thơm và một tị triết lý*” [68, tr.593]. Cụ Sáu (*Những chiếc ấm đất*) nghiệm trà Tàu nhưng cái tinh túy mang tính chất trà đạo này thể hiện ở sự kén chọn nước và ấm để pha trà. Cụ phải chọn nước giếng ở chùa Đồi Mai, cách xa làng đến nửa ngày đường. Có thể nói đây là nét rất đặc sắc của nghệ thuật uống trà của các bậc cổ nhân nước Việt ta, ở việc dùng loại nước gì để pha trà làm cho ấm trà ngon mà vẫn giữ được hương vị thuần khiết nhất của trà Tàu.

Uống trà cũng là một ứng xử văn hóa. Uống từng ngụm nhỏ để thưởng thức hết cái thơm ngọt của trà và cảm nhận hơi ấm của chén trà đủ nóng bàn tay ta khi mùa đông lạnh giá. Uống để đáp lại lòng mến khách của người dâng trà, để bắt đầu một tâm sự, một nỗi niềm, để bàn chuyện gia đình, xã hội, nhân tình thế thái, để cảm thấy trong trà có cả hương vị của trời đất, cỏ cây. Dâng trà và dùng trà cũng là một biểu hiện phong độ văn hóa, sự thanh cao, tình tri âm, tri kỷ, lòng mong muốn hòa hợp và xóa đi những đố kỵ, hận thù. Uống trà là một cách biểu thị mức độ tình cảm và học vấn người đối thoại. Ngoài các lối uống trà đơn giản đến cầu kỳ trong các gia đình Việt Nam, các cụ ngày xưa còn có những hình thức hội trà. Đó là uống trà thưởng xuân, uống trà thưởng hoa. Hội trà là tụ họp những người bạn sành điệu cùng chung vui trong các dịp đặc biệt hoặc có hộp trà ngon, hay có một chậu hoa quý hiếm trở bông, hay trong nhà có giỗ chạp.

Bên cạnh đó, văn hóa phong tục còn được thể hiện trong việc sêu Tết, cưới xin, một nét đẹp của văn hóa Việt. Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng viết về món cốm mà in đậm văn hóa phong tục. Cốm là thức quà “*trang nhã, tinh vi, được thần thánh hoá*” trong tâm thức người Việt, dùng trong những dịp vui mừng như biếu xén, lễ lạt, sêu Tết, nhất là sêu cưới. Chàng trai gặp cô gái, biết đã bắt tình nhau, vội vã “*để anh mua cốm mua hồng sang sêu*”, được nhà văn nâng lên thành “nhân sinh quan”: “*Tôi đồ ai tìm được một thứ sản phẩm gì của đất nước thương yêu mà biểu dương được tinh thần của những cuộc nhân duyên giữa trai với gái như hồng với cốm!*” [8, tr.67]. Bánh cốm có hình vuông, dẹt, màu xanh của lúa nếp non, tượng trưng cho đất, tức là cực âm. Còn bánh phu thê hình tròn hoặc vuông, phồng, tượng trưng cho bầu trời, tức là cực dương. Ngày cưới mà âm dương ngũ hành hòa hợp sẽ tạo nên sự thịnh vượng, ấm no và hạnh phúc cho cô dâu chú rể. Đây là ước mơ đẹp để bao đời của mỗi người dân Việt Nam. Bởi vậy, hai món bánh truyền thống, bánh cốm và bánh phu thê vẫn luôn đi cùng nhau, bên cạnh những thứ bánh cưới hiện đại và đắt tiền ngày nay: “*Hồng cốm tốt đôi ... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn nữa: màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như*

ngọc lựu già. Một thứ thanh đậm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền” [37, tr.483].

Không biết tục lệ ấy có từ bao giờ nhưng cho đến ngày nay, dù cuộc sống có nhiều thay đổi, bánh cốm vẫn vẹn nguyên ý nghĩa đẹp đẽ của nó, vẫn là món bánh để thờ cúng tổ tiên, dâng lên trời đất trong những ngày trọng đại. Và trong ngày ăn hỏi hay ngày cưới cũng vậy, không thể không có bánh cốm.

Từ thực tại, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng cùng hướng về quá khứ để tìm lại nét đẹp văn hóa truyền thống trong đời sống thường ngày của dân tộc. Rất mộc mạc và giản dị nhưng những vẻ đẹp ấy cứ ám ảnh các nhà văn, để rồi các ông tìm đến, hoài niệm, trăn trở với thái độ yêu quý, tự hào, tôn vinh đầy trân trọng. Sâu xa hơn là hình bóng của các ông trong nền văn hóa cổ truyền ấy.

2.1.2. Tôn vinh văn hóa ẩm thực Việt

Trong lịch sử văn học dân tộc, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng không phải là những người đầu tiên viết về thú ẩm thực của người Việt. Những đồ ăn thức uống ấy đã được chép trong tác phẩm của Hải Thượng Lãn Ông - Lê Hữu Trác, trong *Vũ trung tùy bút* của Phạm Đình Hổ, trong *Tản Đà thực phẩm* của Tản Đà. Sau Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng là Tô Hoài, Băng Sơn, Mai Khôi... nhưng có thể nói không ngoa rằng viết về văn hoá ẩm thực đậm thắm, say mê và tinh tế hơn cả vẫn là ba nhà văn trên. Phải là những người con yêu thương, gắn bó với mảnh đất, con người thủ đô và đặc biệt là trân trọng những giá trị văn hóa cổ truyền của dân tộc thì các ông mới những trang viết đậm thắm và sâu sắc như thế.

2.1.2.1. Trân trọng giá trị thẩm mỹ kết tinh trong sự dung dị của những món ăn Việt

Trải qua suốt mấy nghìn năm lịch sử, dân tộc Việt đã không ngừng đúc kết, vun đắp cho riêng mình một nền văn hóa ẩm thực vô cùng đặc sắc, phong phú và mang đậm chất dân tộc. Trong kho tàng văn hóa ẩm thực, Việt Nam là quê hương của nhiều món ăn ngon, từ những món ăn dân dã, bình dị trong ngày thường đến những món ăn cầu kỳ để phục vụ lễ hội, cung đình, tất cả đều mang vẻ đẹp riêng.

Tìm hiểu về ẩm thực Việt không chỉ để biết về đặc điểm các món ăn mà thông qua đó để hiểu về tín ngưỡng, văn hóa và những nét đặc sắc tiêu biểu của mỗi vùng.

“Anh đi anh nhớ quê nhà

Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương”

Phải chăng nét đẹp của văn hóa ẩm thực Việt Nam đã bắt đầu từ những điều mộc mạc và giản dị như thế.

Ai cũng biết rằng, “miếng ăn” là một vấn đề nhạy cảm và tế nhị, vậy mà Thạch Lam dành hẳn 18 bài tùy bút trong một tập sách 20 bài viết để viết về quê Hà Nội. Vũ Bằng dành nhiều tình cảm cho ba tập kí: ***Thương nhớ mười hai, Miếng ngon Hà Nội, Món lạ miền Nam***. Nguyễn Tuân ít hơn, chỉ dăm ba bài (***Phở, Cốm, Giò lụa, Những chiếc ẩm đất, Chén trà sương, Hương cuội...***) nhưng bài nào cũng độc đáo, đặc sắc.

Những cây bút ẩm thực nổi tiếng của đất kinh kỳ quan tâm đến những món ăn bình dị, dân dã, những đặc sản *rất Việt Nam*, chứ không lưu tâm mấy đến những cao lương mỹ vị. Đó là những món ăn dân dã gợi nhớ phong vị quê hương mà những người xa quê chẳng thể nào quên. Nhà văn Nguyễn Tuân có sở thích ăn phở Hà Nội, đến nỗi trong dịp đi dự Đại hội hòa bình thế giới tại Henxanhki (Phần Lan) mới chỉ xa Hà Nội chưa đầy một tuần lễ, cụ Nguyễn đã “*nhớ heo hắt vì đi xa đất nước, khẩu vị lạc điệu, thấy nhớ nhà, nhớ đất nước, có cả một sự nhớ ăn phở nữa*” [72, tr.35]. Hay như Vũ Bằng, vào Sài Gòn sống hàng chục năm trời, cách xa Hà Nội nhưng không quên thời trân quê hương và khẳng định khi đất nước thống nhất sẽ trở về Bắc Việt để thưởng thức cho thỏa lòng nhớ mong.

Thời điểm mà văn hóa phương Tây đã bắt đầu du nhập vào Việt Nam, văn hóa ẩm thực của chúng ta cũng có sự pha tạp, vậy mà, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đã chọn để mô tả những thức quà quê bình dị, mộc mạc, mang đậm sắc thái và tâm hồn dân tộc. Thạch Lam trân trọng và nâng niu biết bao khi nói đến hàng chục thứ quà mặm, ngọt của Hà Nội (phở, cháo, bún (bún riêu, bún chả, bún thang, bún ốc, bún sườn, canh bún), xôi, miến lươn, giầy giò, bánh cuốn Thanh Trì, bánh xu xê, bánh cốm Hàng Than, bánh khảo, kẹo lạc...). Đây không phải chỉ là sự

liệt kê đơn thuần, mà còn là một sự cảm thụ tinh tế tất cả hương vị riêng, sức hấp dẫn riêng của mỗi loại quà, và chỉ Hà Nội mới tạo được cho nó một hương vị riêng, một sức hấp dẫn như thế. Đó là bánh cuốn Thanh Trì “*mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bánh thơm, bột mịn và dẻo*”, một bát cháo hoa “*quánh mùi gạo, xôi nóng mùi gạo nếp*” hay “*cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hành giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong*” [37, tr.453]... Những thức quà ấy không lạ, ở đâu cũng có nhưng sở dĩ nó ngon và độc đáo là do Thạch Lam đã biến cái thú ăn thành một nghệ thuật, nghệ thuật của sự “*thưởng thức*” và “*trông nhìn*” khiến cho người ta dù chưa nếm thử cũng tưởng như được thưởng thức những hàng quà tuyệt ngon nhưng mộc mạc và bình dị ở Hà Nội. Thạch Lam đã đưa ẩm thực Việt Nam lên hàng nghệ thuật cao, vì vậy, các nhà phê bình nhìn nhận ông đã tìm ra được cái hay cái đẹp trong những sự vật tầm thường mà như trong cuốn **Theo Dòng**, ông nói: “*Thật hoa là đẹp, liễu có vẻ nên thơ, không ai chối cãi điều đó. Nhưng cái đẹp chỉ cứ ở hoa ở liễu thôi đâu? Cái đẹp man mác khắp vũ trụ, len lỏi khắp hang cùng ngõ hẻm, tiềm tàng ở mọi vật tầm thường. Công việc của nhà văn là phát biểu cái đẹp chính ở chỗ mà không ai ngờ tới, tìm cái đẹp kín đáo và che lấp của sự vật cho người khác một bài học trông nhìn và thưởng thức*” [37, tr.530].

Ở **Quà Hà Nội**, nhà văn đã thực hiện chính cái nguyên tắc mà ông đã đề ra, đi tìm cái đẹp tiềm ẩn trong những sự vật tầm thường, bình dị. Dường như tác giả đã dành tình cảm thiêng liêng, thành kính đối với những thức quà đặc sản đó. Thạch Lam đã nói đến những thức quà quen thuộc cùng với thú ẩm thực tinh tế và sự khéo léo, tài hoa của người Hà Nội qua việc chế biến các món ăn. Có nhiều món quà quen thuộc của nhiều địa phương trong cả nước, nhưng qua sự khéo léo và sành ăn của người Hà Nội, bao giờ cũng mang một phong vị riêng, đẹp hơn, ngon hơn. Vì vậy, những thức quà bình dân ấy luôn mang lại cho *Hà Nội ba sáu phố phường* sự thanh nhã, đặc sắc riêng.

Các thức quà Hà Nội dưới ngòi bút của Thạch Lam không chỉ là một món ăn thuần túy mà sâu hơn là những giá trị tinh thần, là “*những nét đẹp văn hóa, không chỉ cho hiện tại mà còn lưu giữ cho đời sau*” [2, tr.37].

Vũ Bằng không quên những “*bữa vật ngàn năm đất Thăng Long*”, mà ngay đến ngô rang, khoai lùi, cái cà, cái dưa, cái tương, cái mắm... đối với ông cũng “*ngon quý khác hẳn sâu*”. Mỗi tháng dân tộc ta có một món ăn đặc biệt mà ông gọi là thời trân. Qua ngòi bút của ông, dường như người ta cảm thấy yêu hơn, trân trọng hơn, các món ăn truyền thống của dân tộc và hiểu rõ hơn vì sao chúng đã được nâng lên hàng gọi là văn hóa ẩm thực. Ông nhìn những con nhộng, món ăn tầm thường của bất cứ một gia đình Việt Nam nghèo nào ra những cái “*trùng rồng*”. Quả thật, nhà văn có một sức tưởng tượng vô cùng phong phú. Không phải ông chỉ phóng đại suông đâu mà đó là sự thật. Cứ nghe ông miêu tả những con nhộng béo tròn, bóng mỡ, ăn lẫn với vài sợi lá chanh thái chỉ vào một ngày mưa bụi nào đó khi trời bắt đầu trở lạnh, người ta sẽ thấy thèm được thưởng thức lại cái món ăn ấy. Với ông, “*không phải chỉ là ăn mà là sống toàn bộ giác quan với chúng*” [19, tr.133], nên mỗi món ăn là một thiên bút ký. Mười lăm món trong ***Miếng ngon Hà Nội*** được nhà văn mô tả, chăm chút kỹ lưỡng. Tất cả đều là các món “*quốc hồn, quốc túy*” mà bao thế hệ người Hà Nội đều mê, đều thèm. Đầu bảng là phở (phở bò, phở gà), bánh cuốn, bánh đúc, bánh khoai, bánh Xuân Cầu, cốm Vòng, rươi, ngô rang, khoai lùi, gỏi, quà bún, chả cá, thịt cày, tiết canh cháo lòng, hẩu lớn. Tất cả đã làm nên diện mạo ẩm thực Hà Nội, làm nên hương vị cuộc sống muôn đời. Với Vũ Bằng, nhớ những món ngon ấy không chỉ gợi nhớ đến Hà Nội mà thôi, nhưng sau ấy là “*nhớ tất cả một dải đồng bằng phì nhiêu Bắc Việt, có sáo sậu nháy trên lưng bò, với những người nhà quê vạm vỡ cày ruộng, với những cô gái vừa hát vừa quay tơ, với những đứa trẻ chăn trâu mặt mày lem luốc nhưng trông duyên dáng biết bao!*” [8, tr.14-15]. Ông viết về ***Miếng ngon Hà Nội*** là viết về chính đời mình: “*Miếng ngon Hà Nội, vì thế, nhiều khi làm cho ta yêu Hà Nội thấm thía, nhớ Hà Nội nao lòng, làm cho ta cảm giác ta là người Hà Nội hơn...*” [8, tr.13].

Đọc *Miếng Ngon Hà Nội* để thấy những điều tưởng như vụn vặt lại có ý nghĩa trong đời sống biết bao, “*ăn uống có khi là cả một nghệ thuật, mà hơn nữa có khi thành một tôn giáo*”. Không phải cứ sơn hào hải vị, mâm cao cỗ đầy là ngon miệng, mà đôi khi, chỉ là một vài món ăn dân dã, nhưng trong nhiều hoàn cảnh, lại chứa đầy kỷ niệm. Miếng ăn không còn đơn thuần là miếng ăn, mà nó đã “*vượt qua ranh giới vật chất để thành biểu tượng tinh thần khó quên*”. Ăn những hạt cốm Vòng vào mùa thu tháng Tám để cảm nhận được hương vị đặc biệt của đồng quê mà thiên nhiên chỉ ban tặng cho dân tộc Việt Nam; ăn tô phở vào sáng sớm, khi tiết trời lạnh lạnh để cảm nhận hết hương vị ở đời: chua, cay, mặn, ngọt. Tất cả đều ngon, đều thú vị. Ngon vì yêu đời, yêu người và hơn hết là vì yêu đất nước Việt Nam; thú vị vì đó là món ăn đặc trưng của dân tộc Việt Nam.

Không chỉ viết về những món ngon miền Bắc, Vũ Bằng còn lịch lãm, tinh tế với *Miếng lạ miền Nam*. Ẩm thực miền Nam là sự bổ khuyết cho ẩm thực dân tộc. Hai mươi một năm sống ở miền Nam, hơn ai hết, Vũ Bằng am hiểu cụ thể về cuộc sống và con người nơi đây. Ông tò mò về thức ăn miền Nam cũng là vì món ngon, món lạ quê hương (miền Nam chỉ có món lạ; miền Bắc mới có miếng ngon, đó là những miếng ăn cụ thể gắn với những con người thân yêu cụ thể đã cùng nhà văn chia ngọt sẻ bùi). Bằng lối kể chuyện lôi cuốn nhưng đậm chất dí dỏm, hài hước, tác giả đã cho chúng ta “*thưởng thức*” những món lạ đồng nội của miền Nam: canh rùa, thịt chuột, dơi huyết, khô, đuông, cháo cóc, tóp mỡ ngào đường..., mà ông cho là những món lạ, làm cho lòng thấy thương mến miền Nam, miếng ăn của miền Nam. Mỗi món ăn ngoài cách chế biến, Vũ Bằng còn giới thiệu rất kỹ về lai lịch, tên gọi, những câu chuyện lý thú xung quanh các món ăn. Rùa thì có rùa núi, rùa sông, rùa sinh và rùa biển. Về món ăn thì có rùa xé phay, rùa hấp cách thủy, nhưng ngon nhất là canh rùa. Trứng rùa luộc ăn vào vừa bùi, vừa thanh, ngon tuyệt trần! Còn nếu về An Giang, ta sẽ được ăn chuột đồng, được chế biến ra hơn chục món, món nào ăn cũng lạ, hương vị khác nhau, nào là chuột lá lốt, chuột cuốn, chuột xé phay, chuột lúc lắc, chuột nướng, chuột xào bầu, chuột xào rau mò om, chuột kho... còn có khô chuột, mắm chuột... Với Vũ Bằng, mỗi món lạ là một tấm lòng, là sự tri ân với

những con người thật thà, chất phác nơi đây: “*Tôi yêu miếng lạ miền Nam nhiều là vì nó lạ, lạ đến nhiều khi tôi không thể tưởng tượng được, và chính những cái lạ đó đã cho tôi thấy rõ hơn tính chất thật thà, bộc lộ và chất phác của người Nam*” [8, tr.188].

Qua những *miếng ngon, món lạ*, Vũ Bằng hướng người đọc đến tình yêu đất nước, tâm hồn và cá tính người Việt. Với ông, mỗi miếng ngon đều mang một ý nghĩa, giá trị đặc biệt thiêng liêng với bản thân ông và với những vùng đất mà ông gắn bó. Vì thế, *miếng lạ, món ngon* không chỉ để thưởng thức mà còn có ý nghĩa “*trói buộc tinh thần người ta lại với nhau, tưởng như không có cách gì khả dĩ chia lìa được*” [8, tr.175].

Ấm thực của Nguyễn Tuân không “đại trà” như Thạch Lam và Vũ Bằng. Tiêu chí để ông chọn lựa không phải là ngon, lạ mà là “thú”. Vì vậy, chỉ dăm ba bài nhưng tất cả đều độc đáo, thú vị, thấm đượm niềm tự hào, trân trọng của ông đối với văn hóa dân tộc. Viết về **Phở, Cốm, Giò lụa** mà thấy có “*linh hồn đất nước*”. Chỉ một bát phở mà Nguyễn Tuân cho rằng đây là “*miếng ăn kỳ diệu của tất cả những người Việt - Nam chân chính*”. Ông bàn về những *đức tính* của phở, một “*món ăn cổ điển rất tính chất của dân tộc ta*”, một món ăn rất có “*quần chúng tính*” vì tất cả mọi người đều dùng được, bất cứ thời khắc, địa điểm nào cũng dùng được: “*Ông muốn ăn phở ngồi hay đứng lù lù ra giữa hiệu mà ăn cũng không ai nói, ăn ngồi ăn đứng tùy thích. Phở là món ăn bình dân. Công nông binh trí, các tầng lớp nhân dân lao động, thành thị, nông thôn, không mấy ai là không biết ăn phở. Người công dân Việt - Nam khi còn ẵm ngửa, cũng nhiều vị đã nếm phở rồi; (...) Phở ăn bất cứ vào giờ nào cũng đều thấy trôi cả. Sớm, trưa, chiều, tối, khuya, lúc nào cũng ăn được*” [72, tr.36-37].

Ngoài ra, ông còn viết thật tỉ mỉ về nhiều khía cạnh của “*văn hóa phở*” như: ngôn ngữ của phở (thế nào là *xương xấu, gầu, nạm, mũ phở*), quy luật của phở (không nên đặt tên đẹp cho hiệu phở), nguyên tắc của phở (dứt khoát phải nấu với thịt bò) đặc biệt tương lai và ý nghĩa của phở... Món phở trong trang văn Nguyễn Tuân không đơn thuần là món phở nữa mà nó được nâng lên như một nghệ thuật:

nghệ thuật chế biến và thưởng thức một món ăn ngon, qua đó thể hiện luôn cả nghệ thuật tài hoa của Nguyễn Tuân. Phở, đó còn là hình ảnh của văn hóa Việt Nam, là hồn quê hương hiện hữu thành những cảm giác ngọt ngào, êm ái trong một quán ăn nơi xa xứ.

Cùng với **Phở**, **Giò lụa** của Nguyễn Tuân cũng góp vào di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam những món ăn ngon đậm hương vị dân tộc. Có thể hơi quá nhưng cũng thật có lý khi Nguyễn Tuân coi xem đây là món ăn “*quốc hồn quốc túy*”, “*là tiết mục độc đáo chỉ có ta mới có, chỉ người Việt Nam ta mới nghĩ ra và làm ra mà thôi*” [72, tr.857-858]. Ông thấy vật phẩm mình đang thưởng thức thật xứng đáng là một nét văn hóa độc đáo của dân tộc mà khi “*ta có dịp chiêu đãi bạn bè họ nội ngoại quốc tế ai cũng thấy là có mê cái món giò lụa Việt Nam tinh tế nhường ấy thì cũng không có gì là lạ cả*” [72, tr.858]. Những trang viết của Nguyễn Tuân vừa hào hứng, vừa đầy cảm xúc, tự hào trước món quà ngon mà đất nước đã dành riêng cho Việt Nam.

Có thể thấy một điều thú vị rằng, không phải ngẫu nhiên mà cả Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đều ca ngợi, trân trọng, tự hào về Phở và Cốm, món ăn đặc trưng của dân tộc, chỉ Việt Nam mới có.

Phở như một thứ đại diện mang tính bản sắc, đặc trưng của món ăn Việt Nam nói chung và Hà Nội nói riêng, một món ăn vừa tao nhã, vừa sang trọng. Một số giả thuyết cho rằng phở có lẽ xuất hiện đầu tiên ở Nam Định, nhưng Hà Nội lại là nơi làm cho món ăn dân dã này trở nên nổi tiếng như ngày nay; một số giả thuyết khác nhìn nhận phở như một đặc trưng ẩm thực Hà Thành, có lịch sử từ cuộc giao duyên Việt - Pháp đầu thế kỷ XX. Còn trong cuốn **Việt Nam Tự điển do Hội Khai Trí Tiến Đức** ghi phở có nguồn gốc từ tiếng rao “*phán a*”. Đây là tiếng rao của những người Hoa đi bán phở rong trên đường phố, họ rao là: “*ngầu phán a!*”, rồi vẫn tắt gọi là: “*phán a!*”, tiếng rao từ xa nghe như là âm: “*phở a*” [87]. Tuy vậy, dù có nguồn gốc từ đâu thì phở cũng đã đi vào đời sống người dân Hà thành, trở thành món ăn không thể thiếu trong đời sống ẩm thực phong phú của người dân đất kinh kỳ. Thế nên, Tú Mỡ, nhà thơ trào phúng nổi tiếng, từng làm thơ ca tụng về phở:

“Trong các món ăn quân tử vị
 Phở là quà đáng quý nhất trên đời
 Một vài xu nào đắt đỏ mấy mươi
 Mà đủ vị: ngọt, bùi, thơm, béo bở
 Này bánh cuốn, này thịt bò,
 Này nước dùng sao nhánh mỡ
 Ngọn rau thơm, hành củ thái trên
 Nước mắm, hồ tiêu, cùng dấm ớt điểm thêm
 Khói nghi ngút đưa lên điếc mũi
 Như xúc động tới ruột, gan, tim, phổi...”

Phở Đức Tụng)

Như vậy, theo Tú Mỡ, phở là món ăn vừa sang trọng vừa bình dân. Tiêu chuẩn một bát phở ngon phải là sự kết tinh giữa bánh phở, nước phở và thịt đi kèm. Đi kèm với phở bao giờ cũng phải đầy đủ các gia vị: hồ tiêu, chanh, ớt, hành hoa, rau thơm. Khi ăn ta cảm nhận thấy cái cay của hạt tiêu, của ớt, vị thơm đậm của gừng, thơm nhẹ nhẹ của hành hoa, thơm hăng hắc của rau thơm, thơm dịu dịu của thịt bò tươi và mềm. Tất cả các gia vị đó hòa hợp và làm dậy lên mùi vị độc đáo của quà Hà Nội.

Vào những năm đầu thế kỷ XX, món phở đã trở nên phổ biến ở Hà Nội vì đó là thứ quà bình dân của tất cả hạng người, nhất là giới công chức và thợ thuyền, người ta ăn phở sáng, phở trưa và phở tối. Phở lúc này như một thứ quà tất yếu trong cuộc sống của người Hà Nội. Đến như Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng, cũng phải xuýt xoa trước cái vị ngon ngọt của một bát phở, để rồi lặng lẽ cho ra đời những áng văn chương bất hủ về phở Hà Nội.

Các ông nói đến phở như nói đến tinh hoa của sự ăn uống. Thạch Lam đã nâng cách ăn phở lên hàng “*nghệ thuật đáng kính*”; Vũ Bằng ca ngợi “*những miếng ngon mà người Việt Nam ăn vào thấy ngát mùi đất nước Việt Nam, thấy mình Việt Nam hơn, và thấy thích thú, kiêu hãnh được trời cho làm người Việt Nam.*” [8, tr.16]; còn Nguyễn Tuân đã “*thần thánh hóa*” bát phở, trong một ngày xa quê hương: “*Tôi*

thấy rằng trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt Nam, có một cái thực tế mà hằng ngày ít ai nữ tách rời nó, tức là cái thực tế phở. Cái thực tế phở ấy lồng vào trong cái thực tế vĩ đại của dân tộc. Trong một giọt nước rơi lóng lánh có cả câu chuyện của vàng thái dương; trong miếng ăn, cũng thấy rộng được ra những điều cao cả yên vui trên đất nước bao la tươi đẹp. Tôi thấy tổ quốc ta có núi cao vọi vọi điệp điệp, có sông dài đàng đẵng, có biển bờ thăm thẳm, có những con người Việt Nam dũng cảm xây đắp lịch sử quang vinh, những công trình lao động thần thánh; nhưng bên cạnh những cái đó, tôi biết rằng Tổ quốc tôi còn có phở nữa.” [72, tr.51].

Bao nhiêu thứ phở lại có bấy nhiêu hương vị riêng của từng quán xá, từng góc phố ở đất Hà Nội, nhưng cả Thạch Lam và Vũ Bằng đều có những định nghĩa về một bát phở ngon có nhiều điểm tương đồng. Thạch Lam viết: *“Nếu là gánh phở ngon (...) thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh, ớt, với hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn luôn bát thứ hai”* [37, tr.455]. Vũ Bằng đi xa hơn vào sự thưởng thức của tất cả ngũ giác và lại đầy lãng mạn: *“Nước dùng nóng lấm đấy, nóng bỏng rẫy lên, nhưng ăn phở có như thế mới ngon. Thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt; thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm, hòa hợp tất cả những vị đó lại, nước dùng ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm dịu, ngọt một cách thành thực, thiên nhiên, không có chất gì là hóa học”* [8, tr.26].

Tuy nhiên, là những người sành ăn nên các ông cũng muốn biết thế nào là “*chân giá trị*” của một bát phở để tìm ăn cho đúng “*gu*” của nó. Vũ Bằng nhận thấy, muốn biết giá trị của nó, phải ăn phở chín không thôi, phở chín mà ngon thì mới thật là ngon. Và ông nhất định đi tìm cái chân giá trị đó: *“Thực ra, điều quan hệ trong một bát phở là cái bánh, nhưng thứ nhứt, như trên kia đã nói, phải cần có nước dùng thật ngọt. Bí quyết là ở chỗ đó. Và tất cả những hàng phở đều giữ cái bí quyết*

rất kín đáo, y như người Tàu giữ cửa, vì thế cho nên trong làng ăn phở, vấn đề nước vẫn là vấn đề then chốt để cho người ta tranh luận.” [8, tr.29]. Nguyễn Tuân đồng ý quan điểm này: “Ăn phở cho đúng, đúng cái “gu” của phở phải ăn thịt chín. Thịt chín thơm hơn thịt tái, mùi thơm miếng thịt chín mới biểu hiệu đúng cái tâm hồn của phở. Thêm nữa, về mặt nhãn thức tạo hình người thẩm mỹ bao giờ cũng thấy miếng thịt chín đẹp hơn miếng thịt tái.” [72, tr.46].

Vì là món ăn “quốc hồn quốc túy” nên các ông tỏ ra cầu kỳ và khó tính trong việc lựa chọn một bát phở ngon. Nhưng suy cho cùng đó cũng chính là sự trân trọng và niềm tự hào của các nhà văn đối với món ăn dân tộc. Thế nên, Thạch Lam phản đối những gánh phở cải lương, muốn thay đổi cái nguyên vị và ông luôn trung thành với “lối phở cổ điển cũng như ưa nghe tuồng chèo giữ đúng điệu xưa.” [37, tr.463]. Ngay cả Nguyễn Tuân cũng đã phá những người đi ra ngoài cái khuôn phép, cái nguyên tắc cơ bản của phở và đưa ra những công thức khác như phở vịt, phở xá xíu... Theo ông, đã gọi là phở thì phải làm bằng thịt bò. Và ông gọi các loại phở trên là phở “nổi loạn”. Vũ Bằng cũng thế, ông cũng đồng ý phải giữ cái hương vị cố hữu và ông có một nhận xét rằng: “Nói đến vấn đề ăn phở thì người Việt Nam quả là khó tính lạ lùng (...), người sành ăn phở, người ăn phở kỹ càng không thể dễ tính, nhất tề bước vào một cửa hiệu phở thứ nhất nào để mà ăn liều ăn lĩnh.” [8, tr.18].

Không chỉ Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng ngợi ca và trân trọng phở mà còn nhiều nhà văn ẩm thực khác cũng rất tự hào khi nhắc đến phở, món ăn đượm hương vị dân tộc. Bằng Sơn cũng xác nhận phở là một món hoàn toàn đặc biệt, và “Hà Nội vẫn là nơi có khuôn mặt thật của món phở kỳ diệu, một món quý tộc một cách bình dân như thế” [56, tr.17]. Ông rất tinh tế khi nhận ra: “hình như phở cũng có linh hồn. Nó có thăng trầm nhưng không chịu què quặt đi mãi” khi “thùng nước dùng không chỉ có xương bò lợn mà còn có một vài cái đuôi bò, có khi còn có tôm he khô, tôm nõn cho tăng độ ngọt” [56, tr.15]. Nhà văn xót xa cho sự “thăng trầm” của phở một thời: “Nghĩ thương cho phở một thời: không người lái. Gia vị hoàn toàn là thứ xa xỉ. Nước dùng chỉ là một chút xương lợn, có khi còn là nước luộc xu hào và muốn ngọt hơn, người ta cho cả đường; như thứ nước chan hủ tiếu. Thịt,

may mà có thì toàn thái dọc thớ, chanh ớt không có, dấm, nước mắm để vào những cái “vịt” giống nhau, nhiều người nhầm muốn chua mà thành mặn, muốn đậm mà chua gắt” [56, tr.15]. Hay nhà văn Hoàng Phủ Ngọc Tường lại **Hoài cảm phở** với một cách tiếp cận ngược chiều từ phở Sài Gòn ra phở Bắc, từ “*phở không người lái, phở xếp hàng, phở Bắc Hải hóa, phở xuất ngoại theo chân người xa xứ...*”, rồi ông kết luận: “*Những món ăn danh tiếng của một vùng đất đều lan tới những vùng khác theo luật giao lưu văn hóa và cuộc sống bình thường*” [74, tr.31]. Chỉ cần đọc thôi cũng thấy được sự sành ăn và hiểu phở của các nhà văn như thế nào. Họ tiếp cận những món ăn bằng tất cả các cơ quan cảm giác: miệng, mũi, mắt, tai, óc tưởng tượng, trí nhớ. Các ông tự hào thích thú về món ăn truyền thống ấy, để rồi cảm thấy nhớ, thèm khi xa quê hương hoặc chưa kịp được ăn.

Ngày nay, phở không đơn thuần chỉ là một món ăn bình thường hằng ngày mà còn là món ăn không thể thiếu trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt. Phở là một nét văn hoá của Việt Nam nói chung và Hà Nội nói riêng. Có lẽ vì thế mà trong thâm tâm nhiều thực khách khi đến Hà Nội đều nghĩ nếu đến Hà Nội mà không ăn phở coi như chưa biết gì về ẩm thực Hà Thành. Vậy nên, không phải ngẫu nhiên mà Vũ Bằng đã viết: “*Người Việt Nam có thể không ăn bánh bao, bánh bẻ, có thể không ăn mằn thắn hay mì, có thể không ăn xôi lúa, nhưng chắc chắn là ai cũng đã từng ăn phở*” [8, tr.17]. Điều này, nhà văn xứ Huế Hoàng Phủ Ngọc Tường cũng rất minh bạch: “*Tôi nghĩ rằng trong vấn đề khẩu vị, tính bảo thủ là một yếu tố văn hóa hết sức quan trọng, để bảo toàn di sản. Với tôi, một món ăn đặc sản cũng giống như một di tích văn hóa, cứ phải giống y như người xưa, và mọi ý đồ cải tiến đều mang tính phá phách, chỉ tạo nên đồ giả*” [74, tr.40].

Ngoài phở, món ăn truyền thống của dân tộc, làng quê Hà thành còn góp phần vào di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam một thứ quà ngon nổi tiếng, vừa dân dã vừa thanh tao, đó là Cốm làng Vòng - *một thứ quà của lúa non*.

Không biết tự bao giờ, cốm làng Vòng đã quyện hoà với sắc thu Hà Nội, để trở thành nỗi nhớ của người Hà Nội lúc đi xa. Không phải ngẫu nhiên mà thứ quà mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam lại cùng mùa thu Hà

Nội đi vào thơ ca. Cốm vốn là thứ quà dân dã của đồng ruộng nhưng hầu hết các vùng quê khác lại không có, bởi thế mà thành thứ quà bình dị, tinh tế, tao nhã của riêng Hà Nội : *“Cốm là thức quà đặc biệt riêng của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam”* [37, tr.483]. Thức quà ấy còn mang hương vị của tất cả sự đắm đuối, cần cù và sáng tạo của người dân làm nông nghiệp. Người ta không biết chính xác nghề làm cốm làng Vòng có tự bao giờ, chỉ nghe các cụ xưa truyền lại: vào một mùa thu cách đây cả ngàn năm, khi lúa bắt đầu uốn câu thì trời đổ mưa to, gió lớn, đê vỡ, ruộng lúa cao nhất đồng cũng bị chìm. Người làng Vòng đành mò mẫm cắt những bông lúa còn non ấy đem về rang khô, ăn dần, chống đói. Không ngờ cái sản phẩm bất đắc dĩ ấy lại có hương vị riêng, rất hấp dẫn, khiến người làng Vòng thường hay làm để ăn chơi mỗi khi mùa thu đến. Cứ mỗi lần làm là một lần rút kinh nghiệm, sáng tạo thêm nên hạt cốm ngày càng xanh, càng mỏng, càng dẻo, càng thơm. Và cốm làng Vòng vượt qua khỏi lũy tre làng, theo những gói quà, những gánh hàng rong đến với người thân, đến với người ăn chơi sành điệu, rồi trở thành đặc sản quý tiến vua nhà Lý (1009 - 1225), trở thành món ăn tao nhã nổi tiếng của người Tràng An [88].

Hạt cốm xanh ròn ấy vừa dẻo vừa thơm, cái hương thơm rất riêng của lúa nếp mới qua thời kỳ ngâm sữa, lại được những nghệ nhân kỳ công sáng tạo để hiến cho đời một món ăn tao nhã mang đậm hương sắc Việt Nam. Vũ Bằng tự hào cốm Vòng là thứ quà đặc biệt nhất trong mọi thứ quà Hà Nội, đặc biệt vì cứ *“mỗi khi thấy gió vàng heo hút trở về”* thì lại nhớ đến cốm, mà đặc biệt hơn nữa là khắp các nẻo đường đất nước chỉ có Hà Nội có cốm thôi. Nguyễn Tuân cũng đặc biệt yêu quý và trân trọng món ăn thơm thảo ấy khi tinh tế nhận ra: *“Mỗi năm cứ thấy gió mùa thu nổi sóng trên đồng lúa miền Bắc là nhiều người lại nhắc đến cốm vòng - cái món quà thổ ngơi thơm lành của ruộng lúa nếp ngoại thành thủ đô”* [72, tr.864]. Hay một nhà văn thanh bạch như Thạch Lam chỉ yêu những món ăn bình dân như xôi, cháo, phở gánh... và ông hay dùng lối miêu tả hài hước cho thích hợp với khung cảnh, nội dung của đề tài, nhưng sang đến phần cốm, ông đổi hẳn giọng văn

từ vui tươi, dí dỏm sang giọng “đạo mạo” hẳn lên thể hiện sự trang nghiêm, kính cẩn mà ông dành cho một thức ăn cao quý: *“Con gió mùa thu hạ lướt qua vùng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn người thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, người thấy cái mùi thơm mát của lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị của ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.”* [37, tr.482]. Nhiều nơi cũng biết làm cốm nhưng chỉ có làng Vòng ở Hà Nội là biết chế biến thơm ngon và dẻo hơn hết. Đặc sản cốm Vòng đã lan khắp mọi nơi, và đến mùa thu tháng Tám, người dân Hà Nội lại thường ngóng trông *“cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng”* [37, tr.482- 483] lặng lẽ quang gánh tỏa khắp nẻo đường Hà Nội.

Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đều có cái nhìn trân trọng khi nói về cốm, một đặc sản của dân tộc Việt Nam. Theo các ông, ăn cốm phải thư thả, từ tốn và ngẫm nghĩ y như nghệ thuật uống trà của người Nhật để thưởng thức hết cái thanh cao của nó. Thạch Lam xác nhận: *“Cốm không phải là thức quà của người vội; ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ”* [37, tr.483]; Vũ Bằng cũng đồng ý: *“phải ăn từng chút một, lấy ngón tay nhón lấy từng chút một, chứ không được phũ phàng”* [8, tr.72]; còn Nguyễn Tuân mạnh mẽ và cương quyết không chấp nhận lối ăn *“học tốc nuốt chửng”* mà phải *“nhai kỹ nhai lâu, phải kiên nhẫn ít nhiều”*. Ăn như thế ta mới cảm nhận hết *“cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ. Trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm, cái dịu dàng thanh đậm của loài thảo mộc.”* [37, tr.483- 484].

Người ẩm thực sành điệu nhâm nhi hạt cốm làng Vòng với chén nước chè xanh, hay thưởng thức cốm Vòng với những quả chuối tiêu trụng nước hoặc với những quả hồng trụng đỏ mọng. Vị ngọt sắc của chuối chín hòa vào cái vị thanh thanh của cốm khiến người ta thích thú. Còn cốm xanh - hồng đỏ như tình duyên đôi

lúa đang yêu, đầm thắm mà dữ dội, “*không hiểu đây là sự dàn xếp của mùa thu Việt Nam hay là sự hẹn hò của thời trôn phẩm quả mà chuối tiêu trúng cuốc lại hay gặp mùa cốm và cốm lại gặp hồng trính. Chắt nó ăn ý với nhau mà màu sắc nó còn gắn bó với nhau hơn nữa.*” [72, tr.865-866]. Chẳng thế mà khi mùa thu về, cũng là mùa xây tổ ấm, nhà trai lại mang đến nhà gái mâm cốm xanh với hồng đỏ làm lễ hỏi.

Cũng từ cốm người ta có thể chế biến thành rất nhiều món ăn đặc sắc mà không kém phần hấp dẫn như: xôi cốm, chè cốm, chả cốm... Những món mặn làm từ cốm ăn cũng có hương vị riêng nhưng không làm toát lên vẻ đẹp thanh mảnh, tao nhã của thứ quả thời trôn chỉ có riêng ở mảnh đất nổi tiếng hào hoa, thanh lịch này. Cốm Vòng ăn tươi thì ngon còn mang đi xa cũng vẫn có thể đảm bảo mùi vị chất lượng trong vài ngày nếu như bọc kỹ bằng cả lá ráy và lá sen : “*Trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào*” [37, tr.484].

Cái món ăn tinh khiết ấy qua ngòi bút diễn tả của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đã được Hà Nội băm sáu phố phường trân trọng, quý hóa biết nhường nào. Cứ mỗi năm mùa cốm đến là dân thủ đô lại ngóng trông các cô hàng cốm để được thưởng thức cái hương vị thanh cao ấy. Tâm hồn nghệ sĩ của các nhà văn cũng gắn liền với truyền thống bản sắc dân tộc, diễn tả một thức ăn, các ông cũng đồng thời ca ngợi những cái thanh cao nhất mà chỉ quê hương ta mới có

Như vậy, cùng với phở, cốm đã góp vào kho di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam một hương vị, một màu sắc thật quyến rũ, đậm đà, khó quên.

Có thể nói, đây không phải là “*tinh thần bình dân*” của các nhà văn, những người sành ẩm thực, nhưng tất cả họ đều nhận ra một điều “*trong những món quà bình dị ấy đã kết tinh được bao tinh túy nhất của mặt đất này, bầu trời này, thổ ngơi này, và những bàn tay làm lụng một nắng hai sương cùng với những tấm lòng thom thảo của những người làm ra chúng*” [19, tr.68]. Những món ăn ấy là kết quả của nhiều thế hệ hiệp sức sáng tạo và hoàn thiện dần dần. Với ý nghĩa đó, mỗi món ăn được gọi là bình dân truyền thống ngày hôm nay là cả “*một ký ức văn hóa sống động*” của cả cộng đồng.

Niềm tự hào, trân trọng những món ăn Việt còn được thể hiện ở chỗ các cây bút ẩm thực kinh kỳ đã đặt những thức quà của dân tộc trong sự so sánh với thức quà của thế giới để nhận ra quà Việt không kém ngon, kém giá trị.

Nguyễn Tuân, Vũ Bằng, Thạch Lam vốn nổi tiếng tinh tế, lịch lãm trong lĩnh vực ẩm thực. Các ông luôn tỏ ra say sưa, tự hào khi viết về các món ăn Việt đặc biệt là các món “thuần Việt”. Sẽ không có gì ngạc nhiên khi các nhà văn thỉnh thoảng so sánh phong vị món ăn Việt và món ăn của các dân tộc khác, mặc dù vẫn biết mỗi thức ăn có một phong vị riêng, không thể đem ra so sánh được. Nhưng khi đọc những câu văn đầy tính tự tôn ấy, ta cũng thấy tự hào, cảm động và nghĩ rằng ăn như thế là các nhà văn đã đem cái thương yêu đặt vào tâm hồn.

Khi Vũ Bằng viết : *“Ngày Tết, người Tàu có bánh bìa, người Nhật có bánh đậu đen và ngày Chúa Giáng sinh, Tây có bao nhiêu là thứ bánh bằng bơ, pho mát, hạnh nhân, săng ti-y. Nhưng lạ lắm, thưa bà, cái bánh Xuân Cầu của ta nó ngon đáo để là ngon”* [8, tr.59], nghĩa là ông đã đặt thức quà bình dị của dân tộc ta ngang hàng với những thức quà nổi tiếng của thế giới để nhận ra thức quà của người Việt không hề bị thua kém. Khi say mê cái hương vị quyến rũ của những giọt tinh dầu nhỏ lấy từ bụng những con cà cuống nhỏ thì ông lại “lên mặt” một cách đầy tự hào: *“còn khuya cái món ca-vi-a của Âu Mỹ mới mong sánh kịp”* [9, tr.241]. Hay khi thưởng thức hương vị bùi bùi, béo béo của cái vẩy trên mai rùa đem nướng rồi nhấm rượu nếp gạo thì ông cao hứng: *“các trái “noa” của Tây, tôi đó có thể đem ra mà bì được đấy!”* [8, tr.200]. Hoặc khi được ăn món bò được chế biến theo kiểu Nam Bộ thì nhà văn cho rằng ai đã thưởng thức rồi thì cần phải *“đề cao cảnh giác vào, đừng bao giờ ca ngợi “steak tartare của người Pháp vô địch trong thế giới”* [8, tr.296]... Có khi Vũ Bằng hả hê và thích thú vô cùng khi thấy những thực khách ngoại quốc bị thu phục bởi những món ăn Việt Nam: *“có những ông Tây chính cống nghiệm mắm tôm, đến nỗi cho cả mắm tôm vào chè đường để ăn. Đến thời Mỹ (...), tôi cứ tưởng suốt đời người Mỹ không thèm nhúng vào một miếng ăn nào của Việt Nam; ấy thế mà chỉ một hai năm sau, chả giò, chả lụa, lươn um, thịt bò khô trộn với đu đủ, bún thang... họ tìm ăn như quý.”* [9, tr.235].

Cũng tự hào về món ngon dân tộc nhưng Nguyễn Tuân độc đáo hơn khi khẳng định một cách chắc nịch rằng giò lụa là “*đỉnh cao của một dạng văn hóa dân tộc toàn cầu ăn thịt lợn (...) mà chỉ có người Việt Nam mới nghĩ ra và làm ra*”. Ông tỏ ra hào hứng khi nhận thấy rằng đây là món ăn độc nhất mà chỉ Việt Nam mới có, mặc dù các nước láng giềng cũng có đầy đủ nguyên liệu để tạo ra: “*Khối nước cũng hàng rùng chuối đấy mà, sao vẫn không làm giò lụa...Xiêm, Miên, Lào, Trung Quốc chả khối chuối ra mà có ai nói đến giò Lào, giò Xiêm, giò lụa Trung Quốc đâu?*” [72, tr.858]. Ông không ngần ngại ca ngợi và tôn vinh món ăn dân tộc khi đặt trong sự so sánh với ẩm thực thế giới: “*Hai thành nấu ăn giỏi thế giới là thành Tàu và thành Tây nhưng mình vẫn có kiểu ăn ngon của dân tộc mình khắp Bắc, Trung, Nam cũng là một điều tự hào của dân tộc chứ sao?...Món ăn dân tộc mình không chỉ có giò chả. Tại sao thành Tàu lắm bờ biển, lắm cá như thế mà không biết làm mắm, chỉ có xì dầu? Ngay cả một sáng kiến của người nghèo như cái mẻ làm từ cơm nguội mà nhiều món ăn của ta cũng không thể thiếu nó*” [28, tr.100].

Việt Nam là quê hương của nhiều món ăn ngon nên bất kỳ ai khi xa xứ cũng nhớ hương vị quê nhà. Nguyễn Tuân sống ở Phần Lan một tuần lễ mà nhớ quay quắt món phở quê hương. Thêm vào đó là ông không thể chấp nhận được những món ăn “kỳ quặc” nơi đây: “*Thịt bò rán, lại phết mứt công- phi- tuya ngọt sất lên trên. Cam chanh lại ăn kèm với cá gỏi. Cơm lại ướp vào tủ nước đá, mình thấy đĩa cơm có khói, lúc ăn buốt đến chân răng*” [72, tr.36], cho nên ông thấy cần phải trở về với món quà cổ điển của dân tộc ta, tức là phở. Hay, Vũ Bằng kể lại rằng, vào thời chiến tranh, nhiều người ở tản mác ở cả châu Âu lẫn châu Á, nhưng vẫn tranh thủ gửi thư về nhà nói với mẹ, với chị cho xin một lọ mắm rươi mà theo ông, “*ở Tàu, ở Nhật, ở Pháp, ở Anh, nào thiếu gì đâu những quà ngon của lạ nhưng sao người khách tha hương vẫn cứ dăm dăm nhớ đến cái món ấy của quê nhà?*”. Sở dĩ những món ăn đơn sơ của người Việt thắng thế trong sự so sánh của các nhà văn vì đó là đặc sản có một không hai của quê hương, cộng thêm vào đó chính là sự khẳng định tinh thần dân tộc, cội nguồn trong tâm hồn các nhà văn. Đó cũng là lý do mà Vũ Bằng chia sẻ, bộc bạch một cách chân tình: “*Có ai đã từng dự những bữa tiệc ở những nhà hàng*

cao mười tầng lầu, nuốt một cách khó khăn những món ca-su-lê giá hàng ngàn một đĩa, ăn những bánh ngọt đầy tú hụ hạnh nhân, đường, săng-ti-i và mít...tất cả đã thấy rằng nhiều khi ăn một bát phở xe đậu ban đêm ở ngoài đường lại ngon hơn, uống một chén nước trà tươi thật nóng, rít một hơi thuốc lào thật say lại thú hơn rồi nhả nha thường thức một đĩa bánh chay hay nhấm nhót mấy cái bánh trôi lại làm thoả mãn ông thần khẩu hơn.” [9, tr.62]

Sở dĩ các *miếng ngon* của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đi vào lòng người vì nó là sản phẩm của nền nông nghiệp lúa nước Việt Nam và đằng sau những miếng ngon ấy lại chứa đựng tình yêu, lòng tự hào, sự chân thành và khao khát vươn tới sự hoàn mỹ.

Như vậy, có thể thấy Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng cùng gặp nhau ở quan niệm, thái độ trân trọng giá trị thẩm mỹ kết tinh trong sự dung dị của những món ăn thuần Việt. Quan trọng hơn là cả ba, qua món ăn mà “*thấy được cá tính Việt, tâm hồn Việt với tất cả những nét đặc sắc và tinh tế của Hà Nội và miền Bắc, rộng ra là của cả dân tộc và đất nước.*” [19, tr.71].

2.1.2.2. Xót thương những gánh hàng rong

Văn hóa hàng rong cùng những âm thanh vang vọng mỗi đêm là nét văn hóa độc đáo làm nên một thế giới ẩm thực Việt Nam rất riêng. Những gánh quà rong ngày ngày ngược xuôi tảo tần như một gam trầm, lắng đọng trong bức tranh văn hoá ẩm thực Việt Nam.

Thế giới của những gánh hàng rong rất phong phú và đa dạng. Từ các món quà vặt cho đến hoa quả, thức gì cũng có và “*thực đơn*” của những hàng quà rong dường như ngày càng được bổ sung thêm nhiều món mới. Chỉ vậy thôi cũng đủ biết người Việt Nam gắn bó với những gánh quà rong thế nào. Người ta lí giải bởi quà rong tiện, bởi quà rong rẻ, hẳn là như thế nhưng chắc hẳn còn là bởi cái thú vị của cảm giác dân dã khi ngồi ăn bên gánh quà rong cùng cô bán hàng xởi lởi, hay chuyện.

Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng có những trang văn rất đẹp và gợi cảm về những gánh hàng rong. Các ông xót thương những gánh hàng rong quen thuộc

mà ông bắt gặp đâu đó trên phố cổ Hà Nội. Đó là những người lao động bình thường, những người buôn gánh bán bưng (anh bán phở, cô hàng xén, bác giò chả, cụ bán xôi, ...) âm thầm chịu thương chịu khó nhưng ở họ luôn toát lên một cái gì đó rất đặc biệt, vừa nhanh nhẹn, thanh tao, hiền hòa mà cũng rất sắc sảo. Thật khó mà quên hình ảnh những người bán bánh cuốn Thanh Trì lúi thủi *“đội mẹt và rổ trên đầu, từng tùm năm, bảy người từ phía Lò Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn”* [37, tr.453]; hoặc các bác giò chả quê vùng Ước Lễ không ai rao hàng mà *“lặng lẽ đi, hàng phố ai biết cái thúng ngon đặt trên đầu ấy thì gọi, có cái vẻ như là thứ này ngon thật sự, ai tinh ý thì tìm gọi, chứ họ thì không phải lắm lời chèo kéo”* [72tr.862] ; hay cô Dần bán hàng nước *“nhũn nhặn,...mặc cái áo tú thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái Việt Nam”* ; rồi bà cụ bán ngô trên Yên Phụ tội nghiệp, đáng thương *“bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông và cất lên tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt là kì lạ...”* [37, tr.453]. Đằng sau những hàng gánh ấy là một đời mưu sinh đầy vất vả, lo toan của những con người nghèo khổ trong xã hội cũ. Và dường như tất cả những con người ấy đang chờ một điều gì tương sáng vào ngày mai.

Đẹp nhất là tiết trời mùa thu tháng Tám khi mà những gánh hàng rong bắt đầu mang về phố phường Hà Nội sắc màu đỏ mọng của những trái hồng mòng, sắc vàng mơ của trái bưởi, sắc vàng sẫm của những nải chuối trụng cuốc và hơn hết là sắc màu xanh ngọc của những gánh cốm Vòng phơ phất đi trong phố với chiếc đòn gánh một đầu *“cong vút lên, rất trẻ trung và... rất đĩ”*, thêm nụ cười của cô thôn nữ làng Vòng gánh cốm đi vào Hà Nội đã đủ sức tỏa nắng trong trái tim người lữ khách. Trái với gánh hàng rong thông thường, *“gánh cốm cứ êm ả mà đi, người bán cốm không cất tiếng rao hàng. Hình thù người gánh cốm cũng phần nào gọi lên cái phẩm chất của thứ quà giản dị thơm thảo hiền hậu, vừa chắc chắn vừa tinh tế”* [72, tr.864]. Có lẽ cái riêng, cái đặc sắc nhất của Hà thành là gánh cốm. Đôi quang gánh vung vẩy trên vai tròn lẳn của các cô, các chị đem hương cốm thơm lừng đi khắp bốn sáu phố phường náo nhiệt. Vì vậy, hình ảnh gánh cốm bán rong trở thành một trong những đường nét không thể thiếu của bức tranh mùa thu Hà Nội.

Nhìn trên góc độ văn hóa, hàng rong tạo nên nét đặc trưng của Hà Nội so với các đô thị khác của phương Tây. Nó góp phần tạo nên cảnh trí và “*hồn vía của Hà Nội*”. Hà Nội là một đô thị không khép kín, xung quanh là những làng nông nghiệp và lại có một vùng rau xanh, chợ xanh thì những người buôn thúng bán mẹt là một đặc điểm rất riêng của Hà Nội.

Ngày nay, con người có nguy cơ trở nên vô cảm khi họ không thấy được những vẻ đẹp, những thân phận con người đằng sau những gánh hàng rong. Những trang văn của Thạch Lam, Vũ Bằng đánh thức ta. Nó nhắc ta không được phép vô cảm trước cuộc sống. Giữa những âm thanh sôi động của thành phố, một lúc nào đó chúng ta hãy thử ngồi xuống bên một gánh quà rong, ngồi nhâm nhi món ăn và trò chuyện cùng cô bán hàng xởi lời để cảm nhận nét dân dã trong văn hoá ẩm thực Hà thành. Gánh hàng rong là một phần hồn của đất Hà Thành, chính nó làm nên vẻ đẹp quyến rũ của đất Hà thành mà ít nơi nào ở Việt Nam có được .

2.1.2.3. Âm ảnh những tiếng rao đêm

Sự bình dị của nét văn hóa ẩm thực còn tồn tại trong những cái rất đời thường, rất gần gũi trong cuộc sống, đó là những tiếng rao đêm. Tiếng rao đêm từng là một nét văn hóa của người Hà Nội nói riêng, người Việt Nam nói chung và đã đi vào âm nhạc, thi ca. Nhà thơ Tố Hữu từng viết:

*“Ai ăn bánh bột lọc không?
Tiếng rao sao mà ướt lạnh tê lòng!
Tiếng rao nhỏ của một em bé gái
Không vang lâu, chỉ vừa đủ rao mời”*
(Một tiếng rao đêm - Tố Hữu).

Trong những tiếng rao đêm ấy, phần nhiều tiếng rao hàng của những người tha hương, “*những người Tàu bỏ đất nước đi ra ngoài cõi rả rác cả nghìn năm tới nay (...), mỗi lần bên Tàu có biến động, ở đây lại chật ních người tàu chạy loạn*” [24, tr.106]. Những tiếng rao cất lên trong đêm, bất kể những đêm đông mưa phùn giá rét hay những đêm hè gió lộng, được các nhà văn miêu tả rất xúc động. Ẩn chứa

trong mỗi tiếng rao là một cuộc đời, một số phận, là những cuộc vật lộn để mưu sinh với những nỗi nhọc nhằn cơ cực nhiều khi không thể gọi thành tên.

Trân trọng, yêu quý những thức quà bình dị, dân dã của dân tộc, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng cũng xót thương, ám ảnh những tiếng rao của những con người nghèo khó, những người lam lũ. Thạch Lam miêu tả tiếng rao của những người đi bán hàng trong đêm bằng một hồn thơ đầy cảm xúc. Trong văn Thạch Lam, âm thanh vang vọng của những tiếng rao tạo nên sức ám ảnh lớn. Đó là hình ảnh một người gánh hỏa lò đi trong đêm đung đưa hai chầm lửa và chân bước nhẹ như chân ma và thỉnh thoảng lại vọng lên những tiếng “*giày giò, giày giò*”. Tiếng rao này cũng đã từng ám ảnh Vũ Bằng khi ông ở miền Nam mà nhớ về những đêm đông giá rét ở Bắc Việt, đó là “*hình ảnh một người đàn ông mặc áo lá rách, đội một cái thúng và trên đầu và xách một cái đèn dầu ở tay, thỉnh thoảng lại đánh rơi trong đêm khuya một tiếng rao ngái ngủ “giò dầy”*” [9, tr.233] hay tiếng rao rất kỳ lạ và đặc biệt của bà đội thúng ngô, “*tay thủ vào cái áo cánh bông, và cất lên cái tiếng rao, tựa như không phải tiếng người: “Eée ...éc”, “Eée ...éc...”*” [37, tr.453]; hoặc tảng sáng, tiếng bánh Tây đã rao, lẫn với tiếng chổi quét đường “*bánh rán nóng, trinh một, xu đôi*” của một lũ trẻ con ; cũng có những tiếng rao tạo ra từ “*hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà sự tắc chính là hai tiếng Tàu Thực đặc mà ra*” [37, tr.472] (“*Thực đặc*” là ăn được, cho nên quà chỉ cốt ăn được, không cốt gì ăn ngon). Những tiếng rao quà ấy như một ký hiệu, chỉ những ai quen ăn, sành ăn mới có thể nhận ra.

Những tiếng rao đêm với nhiều âm sắc khác nhau, giống như một bản hòa ca cho thành phố về đêm. Bản hòa ca ấy mang nhiều nốt thật buồn. Đằng sau những tiếng rao ấy là biết bao thức quà bình dị, dân dã mà thơm ngon: là khoai nướng, là sắn luộc, bánh khúc, bánh mỳ, bánh bao, là bát cháo đêm... Tất cả chỉ gói gọn trong một cái thúng nho nhỏ đủ cho các cô, các chị, các bà đội đầu hay đeo theo xe đạp. Thi thoảng có bác kéo kệt quầy hàng bằng đôi quang gánh.

Với Thạch Lam, tiếng rao trong đêm của những người bán hàng rong mang hai ý nghĩa: một là, những tiếng vang của đời sống vọng lại, một tiếng vang bé nhỏ,

âm thầm, đơn độc và yếu đuối nhưng nó rất thân thuộc gần gũi mà nếu như khi đi xa hoặc vắng đi những tiếng rao ấy, những con người ấy thì tự dung ta thấy thiếu. Và những nét riêng như thế là hồn vía của phố cổ, hồn vía của Hà Nội. Hai là, những thân phận quá ư bé nhỏ, nghèo khổ lam lũ vất vả kiếm sống mưu sinh trong đêm và dậy lên trong ông một niềm thương xót.

Nguyễn Tuân đặc biệt yêu mến cái tiếng rao bán hàng ở nhiều vùng miền mà ông ví như cái mùi của những vùng đất. Ông tinh tế nhận ra mỗi tiếng rao của những người bán quà rong có những thổ âm và sắc điệu riêng. Có những tiếng rao “*nghe vui rền*” nhưng cũng có những tiếng rao nghe ảo não, “*quạnh hiu*”. Những tiếng rao ấy đã ám ảnh Nguyễn Tuân cho đến khi ông vào Hội An và chợt phát hiện “*tiếng rao (...) đã làm cho tôi cảm động hơn hết mọi cái gì của một vùng ấy*” (bút kí Cửa Đại). Nguyễn Tuân còn có ý định độc đáo là sưu tập tất cả các loại tiếng rao của các vùng đất trên cả nước để làm một công trình nghiên cứu về văn hóa : “*Có những lúc, tôi muốn thu thanh vào đĩa, tất cả những cái tiếng rao hàng quà rong của tất cả những thứ quà rong, của tất cả những thứ quà miếng chín trên toàn cõi quê hương chúng ta. Những tiếng rao ấy, một phần nào vang hưởng lên cái nhạc điệu sinh hoạt chung của chúng ta đấy*” [72, tr.49].

Không một góc ngách, một hẻm ngõ nào của Hà Nội vắng tiếng rao đêm của những người bán rong. Họ có mặt ở khắp nơi và không biết tự bao giờ những tiếng rao trong đêm đó đã trở lên quen thuộc với người dân thành phố. Sống ở Hà Nội, ai đó có thờ ơ đến mấy chắc cũng phải một lần nghe những âm thanh ấy khắc khoải trong đêm, để rồi thương cảm, gọi lại mua cho một vài đồng quà. Đó không chỉ là những tiếng rao vì mưu sinh mà nó đã trở thành một phần cuộc sống. Có ai đó còn ví von những âm thanh đó như là những giai điệu làm phong phú thế giới âm thực Việt Nam.

Những tiếng rao của những người lam lũ trong đêm gom góp lại và làm nên cái “*hồn vía của phố phường Hà Nội, hồn vía của đất nước*”. Tất cả những tiếng rao ấy, đêm khuya vắng vắng trong những gõ tối quanh co hòa với mùi khói của phù dung, đã tạo nên một không khí riêng cho Hà Nội, có lẽ không đâu có. Nguyễn Tuân,

Vũ Bằng thương một tiếng rao đêm, thương những người làm ra hạt cốm, thương cả những người gánh cốm rao bán, thương cả những em bé, cụ già bán hàng rong... Tất cả những gương mặt ấy, những âm thanh ấy tạo nên bản sắc đất Thăng Long.

Thông qua những trang văn ẩm thực, ta nhận thấy rõ tình cảm tha thiết của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đối với truyền thống văn hóa dân tộc cụ thể là nét tinh tế của văn hóa ẩm thực, thưởng thức các món ăn không chỉ bằng vị giác, khứu giác, thị giác, xúc giác mà còn bằng cả thính giác khi nghe tiếng rao quà vào buổi sớm mai hay tối sẩm của những gánh hàng rong. Gắn hương vị các món ngon với lòng tự hào, tự tôn dân tộc là điểm gặp gỡ mà các ông đã thể hiện sâu sắc trong tác phẩm. Không dừng lại ở đó, mỗi trang văn của các ông đồng thời cũng là mỗi hoàn cảnh, mỗi tâm trạng, cá tính khác nhau mà tất cả sẽ tạo nên vẻ đẹp độc đáo cho văn hóa ẩm thực Việt Nam.

2.2. Độc đáo ở góc độ tiếp cận văn hóa ẩm thực

Trân trọng, tự hào những thức quà mang đậm hương vị, bản sắc dân tộc là điều mà Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng cùng quan tâm khi luận về các món ngon. Với kinh nghiệm và vốn sống phong phú, các ông tỏ ra sành điệu, say sưa khi viết về ẩm thực dân tộc. Tuy nhiên, tùy thuộc vào cá tính, sở thích, và hoàn cảnh môi trường sống mà mỗi nhà văn thể hiện thái độ, cách quan tâm, cách mô tả khác nhau khi tiếp cận văn hóa ẩm thực. Chính điều này đã tạo nên nét độc đáo riêng của mỗi nhà văn, khó có thể nói ai hơn ai, mà “*mỗi cây bút đóng góp một hương vị riêng vào bữa ăn đại tiệc ẩm thực bằng ngôn từ trong nền văn học hiện đại Việt Nam*” [19, tr.68].

2.2.1. Không gian tiếp cận văn hóa ẩm thực

Tính cách, hoàn cảnh và môi trường sống sẽ quy định không gian tiếp cận văn hóa ẩm thực của các nhà văn. Tuy cả Thạch Lam, Vũ Bằng, Nguyễn Tuân đều sinh ra và lớn lên tại Hà Nội, một vùng đất trù phú về sản vật ở Việt Nam, nhưng khi luận bàn về miếng ngon, món lạ mỗi ông đều có cách nhìn nhận, thái độ ứng xử và sự quan tâm khác nhau. Nếu như Thạch Lam chỉ quan tâm đến những thức quà của *Hà Nội băm sáu phố phường*, thì Vũ Bằng quan tâm đến hầu hết các món ăn ở

miền Bắc lẫn miền Nam, còn Nguyễn Tuân chỉ chú trọng đến những món mang tính “*quốc hồn quốc túy*” của dân tộc (Phở, cơm, giò lụa). Thế nên, không gian ẩm thực của Thạch Lam là phố cổ Hà Nội; của Vũ Bằng là cả hai miền Nam Bắc, cụ thể không gian tổ ấm gia đình; còn Nguyễn Tuân lại tìm đến tiệm hiệu, quán xa và bếp núc chế biến.

2.2.2.1. Không gian Hà Nội băm sáu phố phường

Nói như tiền sĩ Nguyễn Thành Thi: “*Cái định ngữ 36 phố phường đặt sau danh từ Hà Nội dễ khiến người ta mãi miết chờ đợi ở đây một cái gì to tát, hoành tráng và quy mô*” [62, tr.154]. Tuy nhiên, đọc xong tập bút ký, người đọc không thấy xuất hiện những gì “*to tát, hoành tráng và quy mô*” mà chỉ toàn những thức quà rong Hà Nội, những điều tưởng chừng như vật vãnh trong đời sống hằng ngày, nhưng chính nó lại có ý nghĩa sâu sắc, vĩnh cửu. Không hụt hẫng mà ngược lại, người đọc cảm giác một điều gì đó vui vui.

Với tập tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường*, ta có cảm giác Thạch Lam như một thi sĩ đang dạo chơi khắp phố phường Hà thành để ngắm nhìn vẻ đẹp cổ kính và thưởng thức những hàng quà rong chỉ có ở Hà Nội, và chỉ Hà Nội mới ngon. Đầu tiên, ông ghé nhìn *Những biển hàng* ở phố Hàng Đào, bàn luận về loài vật, rồi chạy sang chuyện *Người ta viết chữ Tây*, chuyện dốt mà hay chơi chữ và cuối cùng ghé vào hàng quà rong: phở, bún sườn, canh bún, mìn páo, giầy giò... Ngắm nhìn để ghi nhận những đổi thay của cảnh sắc, phố phường Hà Nội; thưởng thức để sáng tác những bài thơ bằng văn xuôi mà ca ngợi với cả tấm lòng yêu mến, nâng niu, trân trọng.

Sinh ra tại Hà Nội nên Thạch Lam yêu và gắn bó với mảnh đất thủ đô sâu sắc. Thiếu những yếu tố này, chắc chắn chúng ta sẽ không có được một *Hà Nội băm sáu phố phường* mà theo nhiều nhà phê bình văn học đều cho rằng đây là hạt ngọc của nền văn học Việt Nam hiện đại.

Thạch Lam là nhà văn có tâm hồn thi sĩ. Ở Hà Nội, trong khi các bạn hữu chọn những nơi phố xá để ở thì Thạch Lam lặng lẽ về mái nhà tranh ngay đầu làng Yên Phụ soi bóng xuống Hồ Tây. Làng Yên Phụ thuở ấy, theo lời Đinh Hùng kể lại,

thì gần nửa làng chạy vòng theo bờ nước, phần lớn dân trong làng làm nghề trồng hoa, gần Tết đi dạo trong làng “tưởng như lạc tới một hoa thôn trong cổ tích”. Chính khung cảnh tuyệt vời này đã khơi nguồn cho những mạch văn lai láng của Thạch Lam. Ngày ngày Thạch Lam vẫn thường “đổi ẩm” và đàm đạo văn chương với bạn bè, ông thường trầm ngâm tuyên bố “*ở được nhà lá, nằm được giường tre, ăn được rau đậu, mà vẫn tìm thấy cái đẹp của mái lá, cái êm của giường tre, cái ngon của rau đậu, mới kể là biết sống có nghệ thuật*” [2, tr.382]. Tuy nhiên, đây không phải là nếp sống *tài tử* của Thạch Lam cốt để nếm cái *phong vị hàn nho* như Nguyễn Công Trứ mà đó là một tình yêu sâu đậm với những phong vị quê hương, từ những miếng ăn thức uống, từ món quà nhỏ mọn mang hương vị quê mùa của quê hương đất nước. Theo lời kể của Đỗ Đức Thu, một trong số người bạn tri kỷ với Thạch Lam: Chỗ ở của Thạch Lam là tất cả Hà Nội, tất cả vùng thủ đô mà anh đã hiểu rõ cả cảnh lẫn người, đã mến yêu với mỗi tình tha thiết của người con dân yêu đất nước. Ngày ngày, sau công việc ở tòa soạn báo, Thạch Lam thường lang thang khắp phố, hoặc một mình hoặc với một vài người bạn, rồi thỉnh thoảng họ dừng chân ngắm một vài cửa hàng, một vài cảnh lạ mắt. Khi đường phố lên đèn, đời sống của người dân đã dồn vào những căn nhà đóng kín, Thạch Lam có cảm tưởng Hà Nội là của mình và đã tạo nên những đoạn văn giá trị. Ngoài ra, Thạch Lam cũng thường lang thang cho tới hai ba giờ sáng rồi về trước chợ Đồng Xuân, xem hộp những *phiên chợ xanh*...Nhà văn ngắm không chán mắt, ra uống cốc trà nóng pha đường ở *hàng nước cô Dần* rồi lững thững trở về viết lên giấy những ý tưởng đã thai nghén trong ngày hôm ấy [15, tr.422]. Vì vậy, Thạch Lam xem văn hóa ẩm thực như một nguồn thơ nằm tản mát mọi nơi, nhiệm vụ đặt ra là phải tìm kiếm và thâu nhặt chúng, tất yếu không gian phải là Hà Nội băm sáu phố phường.

Vì gắn bó và am hiểu những ngõ ngách của Hà Nội băm sáu phố phường nên những thức quà Hà Nội được Thạch Lam “săn lùng” rất kỹ, bất luận sang hèn. Ông cho rằng: “*Quà Hà Nội xưa nay vẫn có tiếng là ngon lành và lịch sự. Bao nhiêu ý tốt, tình hay gửi vào trong một chút quà nơi đô hội, món quà đem đến cho khắp nơi vị sành và trang nhã của băm sáu phố phường*” [37, tr.451]. Trong

không gian Hà Nội băm sáu phố phường, Thạch Lam không quên một thứ quà rong nào mà ngược lại đã ghi chép tường tận đầy đủ, tỉ mỉ với thái độ yêu quý và trân trọng. Những hàng quà Hà Nội được Thạch Lam miêu tả trong sự giao lưu và xen lẫn giữa những thức quà “*chính tông*” Hà Nội và những món bánh Tây, những món quà của các “*chú*”, những hiệu cao lâu Trung Hoa. Hơn bốn mươi thức quà từ mặn đến ngọt, từ sang đến hèn được tác giả miêu tả rất tinh tế và gợi cảm. Nhà văn dẫn dắt người đọc lạc vào thế giới ẩm thực Hà Nội thật tự nhiên và lôi cuốn chứ không phải là một sự liệt kê, kể lể đơn thuần.

Ông khẳng định: “*Quà... tức là người*”. Vì vậy, không phải ngẫu nhiên mà ngòi bút của ông miêu tả thật kỹ lưỡng cái cách mà người Hà Nội làm các loại quà và thưởng thức chúng ra sao. Ở phía người làm ra nó phải đạt đến trình độ thuần thục từ việc chọn nguyên liệu chế biến, thực hiện các thao tác chế biến để sản phẩm đạt đến sự hài hòa giữa hình khối, màu sắc và hương vị. Nếu là bát phở ngon thì “*nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt và hành tây đủ cả*” [37, tr.455]; còn bánh cuốn Thanh Trì phải “*mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bánh thơm bột mịn và dẻo. Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành*” [37, tr.453]. Cả cách bán hàng, bày hàng dưới ngòi bút của Thạch Lam cũng trở thành một nghệ thuật. Tuy không cầu kỳ trong chuyện ăn uống như Nguyễn Tuân, nhưng Thạch Lam cũng nhận ra một bữa ăn ngon cũng phải đảm bảo các yếu tố: thức ăn ngon, chỗ ăn ngon, người bán hàng cũng phải “*ngon*”, vì thế, nhà văn khá tinh ý khi nhận ra món quà của cô hàng cơm nắm “*sạch sẽ và tinh khiết, từ quà cho đến cả quang thùng, cả cô hàng, tóc vấn gọn, áo nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy*” [37, tr.454] và ngay cả cách bày hàng của cô cũng tạo cho ông cảm giác hài lòng: “*Cơm nắm từng nắm dài, to nhỏ có, nằm trên chiếc mẹt phủ tấm vải màu trắng tinh để che ruồi, muỗi. Con dao cắt sáng như nước và lưỡi đưa ngọt như đường phèn. Cơm cắt ra từng khoanh, cô hàng lại cẩn thận gọt bỏ lớp ngoài, rồi lại cắt ra từng miếng nhỏ vuông cạnh và dài, để bày trên đĩa*” [37, tr.454].

Còn phía người thưởng thức, nhà văn viết: *“một cách cầm đũa, một cách đưa thìa lên húp canh, bảo cho ta biết về một hạng người hơn là một trăm pho sách”*. Riêng một thứ quà của lúa non là cốm, ông viết: *“Cốm là thứ quà riêng biệt của đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê, nội cỏ Việt Nam”*. Rồi về cách thưởng thức cốm, ông viết: *“Cốm không phải là thức quà của người ăn vội, ăn cốm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ, người ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ; trong màu xanh của cốm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cốm cái dịu dàng thanh đậm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi thơm ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ấm áp của những ngày mùa hạ trên hồ.”* [37, tr.483-484]. Với Thạch Lam, ẩm thực không còn đơn thuần là cái để ăn nữa, mà đã được nâng lên thành văn hóa, nghệ thuật.

Tất cả những món quà Hà Nội, từ bánh tây, bánh cuốn, xôi lúa, cơm nắm, tiết canh, lòng lợn, phở, bún ốc, miến lươn, bún chả, bánh giày giò, bánh ít, cốm, bánh cốm, bánh xu xê, ...đến những món quà Tàu như *phán si thòng, chí mã phù, mìn páo, súi ỉn, sa cốc mây*, ...dưới ngòi bút Thạch Lam, mỗi món đều tỏa ra một *“không gian văn hóa”*, quây quanh người bán, người ăn, người làm món ăn, thức ăn và khung cảnh.

Trong không gian *Hà Nội băm sáu phố phường*, Thạch Lam còn có tài tìm kiếm và quan sát đặc biệt. Ông nhìn cái nhỏ nhất, cái bình thường nhất để suy ra cái lớn nhất, cái bản chất nhất. Theo ông, *“muốn biết rõ một thành phố, không cần phải biết những lâu đài mỹ thuật, những nhà bảo tàng, những tờ báo hay những nhà văn, nhưng cần phải biết những chốn mà dân thành phố ấy ăn chơi. Ăn và chơi, phải, đó là hai điều hành động mà trong ấy người ta tỏ rõ cái tâm tình, cái linh hồn mình một cách chân thực nhất.... Và nhất là những thức mà họ ăn ...Bảo cho tôi biết ăn gì, tôi sẽ nói anh là người thế nào”* [37, tr.423]. Với Thạch Lam, ẩm thực của một

dân tộc là cơ sở để đánh giá sự phát triển và văn hóa của dân tộc đó. Vậy nên, ẩm thực không chỉ là một nhu cầu sinh lý hằng ngày mà còn có giá trị về mặt văn hóa.

Đạo một vòng Hà Nội băm sáu phố phường cùng Thạch Lam, chúng ta đã phát hiện nhiều điều thú vị xung quanh những thức quà Hà Nội, những thức quà nổi tiếng lịch sử và ngon lành mà chỉ Hà Nội mới có.

2.2.1.2. Không gian tiệm hiệu, quán xá và bếp núc

Cũng trọn vẹn, thủy chung với quà Hà Nội nhưng Nguyễn Tuân không viết “đại trà” như Thạch Lam và Vũ Bằng mà ông chỉ quan tâm đến những món “*quốc hồn quốc túy của dân tộc*”. Vì vậy, ẩm thực của ông chỉ có phở, cốm và giò lụa.

Nguyễn Tuân luôn tỏ ra là một thực khách sành sỏi khi tiếp cận văn hóa ẩm thực. Tự nhận mình có một “*nhãn quan ẩm thực*”, nhà văn họ Nguyễn tiếp cận cái ăn ở khía cạnh thẩm mỹ. Ông tiếp cận không chỉ với vị giác mà còn tiếp cận các món ăn như một công trình nghệ thuật tinh tế, tuyệt vời mà ông gọi là “*đỉnh cao của một dạng văn hóa lịch sử*”. Nguyễn Tuân thích vận những kiến thức uyên bác để khảo cứu văn hóa ẩm thực nên có thể nói tùy bút Nguyễn Tuân là những pho khảo cứu chuyên môn công phu, tỉ mỉ. Ông nói đến một chén trà buổi sớm, hạt cốm mùa thu, bát phở mùa đông, miếng giò ngày Tết... mỗi chi tiết đều “*phập phồng linh hồn của đất nước*”. Bên cạnh đó, Nguyễn Tuân tự thừa nhận mình là người sành ăn, và ông xem “*nghề bếp núc là một trình độ của văn hóa văn minh*” nên để thưởng thức kỹ lưỡng, tỉ mỉ các thức quà Hà Nội, không gian thích hợp nhất mà Nguyễn Tuân tìm đến là tiệm hiệu, quán xá và bếp núc chế biến.

Chúng ta sẽ không ngạc nhiên khi Nguyễn Tuân rất am hiểu cách thức chế biến các món ngon lẫn lai lịch các nguyên liệu nhà bếp. Vì thường xuyên “*la cà*” các quán phở, ông đã phân biệt “*xương*” và “*xấu*” khác nhau như thế nào: “*Xấu khác với xương, dùng để chỉ những cái đầu xương phở có dính thịt và gân róc chưa hết*” [72, tr.38] hoặc thế nào là mỡ gầu, tái nạm... Nguyễn Tuân cũng tự nhận rằng vì hay lui tới ở những nơi này mà tiếng nói của ông chính xác, phong phú thêm: “*Trước kia tôi cứ tưởng chữ “xương xấu” là một tiếng đôi, và chữ xấu chỉ là một tiếng đệm. Ông hàng phở đã làm cho từ ngữ tôi hôm ấy thêm lên một danh từ*” [72, tr.38]. Hay khi

vào bếp nhà cụ Lúu, ông đã học được cách thức gói giò thế nào cho đúng và ngon: phải gói bằng lá chuối tươi, thịt còn tươi và ẩm “*lúc thái ra miếng thịt phải còn nhảy trên mặt thớt*”, chày giã giò phải làm bằng gỗ mít và nhip giã phải “*dậm đều*”, ngay cả miếng giò nào ngon nhất trong cân giò ông cũng được chuyên gia đầu bếp hướng dẫn... Do thường lân la tới những làng chuyên làm cốm, đặc biệt là bên những mẹt cốm mới giã xong, Nguyễn Tuân cũng có dịp được hiểu về nguồn gốc và cách làm cốm: cách chọn nếp, cách giã, cách rang... Nếu không thường xuyên la cà những nơi này, chắc chắn Nguyễn Tuân sẽ không sành điệu trong ẩm thực như thế.

Nguyễn Tuân cầu kì, tỉ mỉ là vậy, đôi khi chính điều này đã làm nên cái riêng, cái độc đáo trong những trang văn ẩm thực của ông.

2.2.1.3. Không gian Bắc Việt và không gian tổ ấm gia đình

*** Không gian Bắc Việt**

Vũ Bằng đặc biệt hơn, ông viết về những món ngon quê hương bằng cả máu và nước mắt của một người con xa xứ đang khắc khoải ngày đêm trông ngóng về quê hương. Có đến bốn mươi năm ở đất Bắc, không gian văn hóa Bắc Việt đã gắn bó với đời ông như máu thịt. Có đi đâu, lưu lạc nơi nào thì cái hồn vía quê hương cũng không thể nào quên, không thể chối bỏ, nghĩa là “*toàn bộ trữ lượng văn hóa Bắc bộ đã trở thành một tài sản tinh thần máu thịt trong bề sâu tinh thần nhà văn họ Vũ*” [19, tr.64].

Trước hết, đó là không gian Bắc Việt gắn với thiên nhiên lộng lẫy, thi vị và tình tứ. Vũ Bằng rất nhạy cảm trước thiên nhiên đất trời đặc biệt là thiên nhiên xứ Bắc nên ông cảm nhận rất rõ từng bước đi của thời gian. Ông đã viết về 12 tháng trong năm tương ứng với bốn mùa xuân, hạ, thu, đông. Thiên nhiên Bắc Việt bắt đầu với tiết xuân nhưng vẫn còn vương vấn cái rét, đó là một cái rét rất tình tứ, nên thơ mà chúng ta sẽ cảm nhận được một chút gì ảm áp tỏa ra từ bên trong: “*rét vẫn còn vương trên ngọn xoan đào, nhưng đất ở ngoài vườn khô ráo, sạch bong, mịn màng như thế đất rừng Đà Lạt sau một đêm sương, và qua những kẽ lá chòm cây, có những bông hoa nắng rung rinh trong bể nước*” [9, tr.21]. Hình ảnh vàng trắng tháng Giêng cũng đẹp diệu kì và đầy lãng mạn: “*non như người con gái mon mơn*

đào tơ... không sáng lộng lẫy như trăng sáng mùa thu... không đẹp một cách héo úa như trăng tháng mười một” [9, tr.29]. Bắt gặp những hình ảnh ấy, những người đã từng sống lâu trên đất Bắc không ai mà không hoài niệm về thời xa xưa, với tiết xuân tuyệt đẹp của những ngày sau Tết, không quá lạnh như mùa đông rét cắt da cắt thịt, chỉ đủ se lạnh để cho một thoáng rung mình. Nhưng thiên nhiên Bắc Việt đẹp nhất có lẽ vào tiết tháng Ba. Cái rét tháng Ba khiến người đọc như lạc vào một không gian rất riêng của đất trời hoa cỏ tháng Ba, với lẽ lạ, hội hè và như được cảm nhận một hương vị rất riêng, mộc mạc bình dị của cuộc sống thuần Việt đậm chất Bắc. Tháng Ba, rét nàng Bân. Cảm nhận của Vũ Bằng bắt đầu từ sự chuyển mùa đột ngột: *“trời trong như ngọc, đất sạch như lau, vừa nắng ấm đã thấy cái rét hiện về theo cánh gió”* [9, tr.52]. Cùng khoảnh khắc chuyển mùa là tất cả những xuyên xao khó tả của con người trước cái rét se chùng không gian. Nắm bắt được vẻ đẹp đất trời tháng Ba, phải là người rất nhạy cảm và yêu quê hương mới nhận ra: vẻ đẹp ấy chẳng khác nào *“người đẹp đang làm nũng”*. Có thể nhận thấy một khả năng liên tưởng phóng túng tạo bất ngờ của Vũ Bằng qua lời cảm nhận rất tình tứ lãng mạn này. Có lẽ cũng không ngẫu nhiên mà vẻ đẹp tháng Ba lại ám ảnh nhà văn từ vẻ đẹp của tình cảm vợ chồng, bởi vì nhà văn đang phải chia lìa người vợ hiền mà ông rất mực yêu thương. Bởi thế chẳng nên mỗi câu văn đều tràn ắp thương nhớ?

Thiên nhiên Bắc Việt còn được gợi một cách tình tứ, lãng mạn thông qua hình ảnh ánh trăng. Trong hoài niệm của người xa xứ, hình ảnh ánh trăng được gợi nhớ nhiều lần. Trăng mỗi tháng mang mỗi vẻ đẹp khác nhau, song trong sự cảm nhận của nhà văn hình ảnh ấy rất tình tứ và lãng mạn. Trăng tháng Giêng có vẻ đẹp của *“nàng trinh nữ thẹn thùng, vén màn hoa ở lầu cao nhìn xuống để xem ai là tri kỷ”* [9, tr.30]. Trăng tháng Tám *“giãi trên đường thom thom; trăng cài trên tóc ngoạn của những khóm tre xào xạc; trăng thom môi mời đón của dòng sông chảy êm đềm; trăng ôm lấy những bộ ngực xanh của những trái đồi ban đêm ngào ngạt mùi sim chính”* [9, tr.162]. Trăng tháng Chín là *“trăng lìm nhô ra khỏi mộng để cho ánh ngà vắt sữa xuống ngàn cây”* [9, tr.184]... Trong văn Vũ Bằng, trăng gắn với nhiều kỷ niệm đẹp và tạo ra cảm giác bình yên; không gian đêm trăng trở thành

không gian trữ tình, dễ để cho con người bộc lộ tâm trạng, tình cảm: “*Lúc ấy, đứng dừng lại nhìn vào mắt vợ thì trong mắt vợ mình cũng thấy có trăng, có trăng cả ở toàn thân mặc quần áo mà như là khóa thân; chạm mạnh vào thì vỡ. Tự nhiên mình có cảm giác trăng ở trong lòng mình cũng lung linh một thứ ánh sáng xanh màu huyền diệu, thắm hoa hương, làm cho cả tâm óc chơi với, rung động.*” [9, tr.162]. Với Vũ Bằng, trong cái nhìn chiêm ngưỡng và ngập tràn cảm xúc, nhà văn đã cảm nhận được trăng rất người và cũng rất tình.

Trong ký ức nhà văn, những gì của quê hương cũng đẹp, cũng thương, cũng nhớ. Nhớ những cơn mưa rào tháng sáu không tạo ra sự bức bối khó chịu trong cái nóng mùa hè mà bao giờ cũng “*mát mẻ hắt hiu, thơ mộng*”; nhớ tiếng ve kêu rền rền không tạo cảm giác đinh tai nhức óc mà như “*một giàn nhạc tuyệt vời từ trên trời tấu cho mình nghe một bản nhạc kỳ diệu không thể được thưởng thức hai lần trong một năm.*” [9, tr.80]. Tất cả đều đẹp và trở thành yêu dấu.

Không gian văn hóa Bắc Việt không chỉ gắn với hình ảnh thiên nhiên thi vị, tinh tú mà còn gắn với lễ hội dân gian và những ngày Tết cổ truyền của dân tộc.

Trong ba tập tùy bút viết về ẩm thực, dường như Vũ Bằng dành tình cảm đặc biệt nhất cho tập ***Thương nhớ mười hai***. Với tập tùy bút này, nhà văn có cơ hội để bộc lộ tâm trạng nhớ nhung, thương mến của một người con đất Bắc xa quê lâu ngày. Trong kí ức của ông, những tháng ngày của lễ hội dân gian, những dịp Tết cổ truyền được ông bộc lộ với một tâm trạng say sưa, háo hức. Riêng ông, những ngày ấy có ý nghĩa đặc biệt quan trọng bởi giá trị lớn nhất của nó là thanh lọc tâm hồn, khiến “*lòng nhẹ thênh thênh quên hẳn tục lụy*”. Đó là ngày hội tung còn của nam thanh nữ tú dân tộc Thái; hay ngày hội hát trống quân trong đêm trung thu ở Vĩnh Phúc..., và ông cũng không quên bản sắc của những điệu hát: hát xoan, hát gheo ở Phú Thọ, hát hội Rô Vĩnh Phúc, hát quan họ ở Bắc Ninh, hát ca trù, hát văn, hát xẩm...mà tất cả hiện lên trong nỗi nhớ đều gắn với hình ảnh người vợ thủy chung trên đất Bắc.

Vũ Bằng cũng nhớ như in những lễ Tết cổ truyền được phân bố đều theo thời gian trong năm của dân tộc. Mỗi cái Tết đều chứa đựng một sự tích sâu xa, thể hiện

được đời sống văn hóa tinh thần của con người đất Việt. Nhưng điều đặc biệt là trong những ngày ấy, cùng với Vũ Bằng, chúng ta sẽ được “thưởng thức” phong vị của những món ăn đặc trưng truyền thống trên mâm cỗ, bàn tiệc một cách thú vị và say mê. Đó là Tết Hàn thực tháng Ba âm lịch, kiêng dùng lửa mà ăn đồ lạnh: bánh trôi, bánh chay. Đó là Tết Đoan Ngọ tháng Năm âm lịch với mận, nhót và rượu nếp. Sang Tết Trung Thu tháng Tám, chúng ta vừa được ngắm trăng vừa được thưởng thức hương vị ngọt ngào của bánh dẻo hay bánh nướng. Đến Tết Trùng Cửu tháng Chín được nhấm nháp vị ngọt của bưởi Đoan Hùng, mận Thất Khê, cam sành Bồ Hạ. Và ngày Tết Nguyên Đán với những thức quà không thể thiếu: bánh chưng, thịt đông, giò chả, dưa món... Vũ Bằng đã dành một phần trân trọng và thành kính để khắc ghi ngày Tết cổ truyền này. Bằng một cách tự nhiên nhất, nhà văn đưa người đọc trở về với lễ Tết truyền thống của dân tộc Việt, một lễ hội có ý nghĩa nhất trong năm và cũng có ý nghĩa nhất trong đời sống tâm linh của mỗi người. Tác giả *Thương nhớ mười hai* “*Yêu cái tháng chạp không biết bao nhiêu, nhưng yêu nhất là những ngày giáp tết, thời tiết sao mà dĩ thế, con mắt tâm lòng sao mà đong đưa thế, lời nói tiếng chào sao mà duyên dáng tơ mơ thế*” [9, tr.269]. Mới hay, quyền năng huyền nhiệm của mùa xuân, nhất là cái ngày cận Tết, cứ làm tâm tính mọi người thành nghệ sĩ. Ai cũng mở lòng yêu thương, sẻ chia ngọt ngào. Trong cái bầu không khí đêm ba mươi đất trời tinh khiết, lộc nồn hoa thơm đua nhau bát ngát hương, bàn chân con người tất cả dường như quên đi mọi nhịp điệu hối hả, tốc độ để thanh thoi nhẹ nhàng cho tâm hồn có dịp thăng hoa bay bổng. Thời khắc ấy, trong từng tổ ấm gia đình, đâu cũng “*đèn nến la liệt trên bàn thờ, nhìn vào chỗ nào cũng thấy khói hương nghi ngút. Cây đào và những cành mẫu đơn in bóng lên tường làm cho anh ngỡ mình đang đứng trước một bức tranh Tàu. Ở ngoài kia, có tiếng gì nhỏ bé như tiếng sóng xa xa mà lại như tiếng đàn hát của thần tiên, tiếng chuyển mình của sông hồ, của lộc cây, của giàn hoa lý.*” [9, tr.273]. Không gian lễ Tết trong sáng tác của Vũ Bằng là không gian nhỏ nhưng đậm ấm và chứa chất nhiều kỷ niệm khó quên.

Những hình ảnh đó giờ đã xa xăm, trở thành kỷ niệm, những kỷ niệm như một thứ tro than âm ỉ, một thứ lửa ngầm không bao giờ chịu tắt.

Không gian Bắc Việt trong hoài niệm của Vũ Bằng không chỉ thi vị, tình tứ mà còn là thiên nhiên hòa thuận với con người, cung cấp nhiều sản vật, thời trôn cho con người. Đọc *Miếng ngon Hà Nội* và *Thương nhớ mười hai*, người đọc dường như hình dung được “nhịp hải hà” qua những món ăn mùa nào thức nấy. Tháng Hai cá anh vũ Việt Trì nướng chả; tháng Ba hái về mấy ngọn rau cần tươi hơn nấu bát canh với tôm he; tháng Tư ngon biết chừng nào cái quả cà Nghệ muối mặn ăn với nước rau luộc hay canh trứng cua đồng vắt chanh cóm thơm lạ thơm lùng; tháng Năm thêm ăn tô canh chua nấu nhót; tháng Sáu thêm nhãn Hưng Yên, mận Thất Khê; tháng Tám thưởng thức cóm vòng với chuối tiêu; tháng Chín ngon nhất là gạo mới chim ngói; tháng Mười gió bắc mưa phùn thêm nồi cơm gạo ba giăng ăn với cá mương đầm Vạc; tháng Mười một thương những ngày nhẽ bụng con cà cuống. Với Vũ Bằng, “nghệ thuật ăn còn là nghệ thuật sống” nên ăn một miếng ăn cũng phải cùng với thời tiết: chả cá thưởng thức vào những buổi tối mưa sa gió lạnh; bánh đúc chấm tương, cái món ăn bình dân ấy mà ăn vào buổi trưa hè thanh nhã, xa xa có tiếng ve kêu rền rền thì ăn hoài không biết chán; món rươi tháng Chín đến cùng với “*mấy hạt mưa tím bỗng rụng xuống hắt hiu để người ta ngỡ là rét đã về.*”

Đã chất chứa tâm trạng cô đơn lạc loài, lại sống ở một không gian xa lạ thiếu hẳn “*cái rét ngọt ngào*” cùng với “*thứ mưa tím hắt hiu*”, lòng người lữ thứ tất sẽ tìm về với những thời trôn trời đất ban phát riêng cho Bắc Việt cơ hồ để giải tỏa bớt tâm trạng “*nhớ vẫn vợ, buồn nhẹ nhẹ. Cái buồn không se sắt, cái nhớ không da diết, nhưng chính cái buồn, cái nhớ đó mới thực sự làm cho ta nhọc mệt, và thần thờ. Lòng người, cũng như cánh hoa, chóng già đi vì thế.*” [8, tr.7]. Cái nhớ của Vũ Bằng rất giản dị, mộc mạc nhưng sao khó thực hiện, chỉ là “*một chén trà sen do nhà ướp, mấy cái bánh Tô Châu nhâm nháp vào một hôm mát trời, một nồi cơm gạo tám ăn với thịt rim, bát canh cần bốt khói nghi ngút, mấy quả cà Nghệ giòn tan hay mẻ cóm Vòng vẫn với chuối tiêu trứng cuốc*” [8, tr.8]. Nỗi ước mơ chỉ có thể, thật dễ dàng thực hiện nếu người mơ ước ở một không gian khác, nhưng ở đây, những thứ

kẻ trên có thể coi như vọng tưởng, không thể có món quà thích khẩu, thăng hoặc nếu có, thì tìm đâu ra hoàn cảnh và khí hậu thích hợp cho mỗi thứ vào đúng mùa trời đất luân hành.

*** Không gian tổ ấm gia đình**

Tất cả cái không gian văn hóa Bắc Việt ấy cuối cùng đều quy về một mối, đó là tổ ấm gia đình, nơi đã che chở cho cuộc đời của mỗi người từ khi sinh ra đến khi lìa khỏi cõi đời. Vũ Bằng tìm về với gia đình để được vỗ về, an ủi trong những tháng ngày sống nơi đất khách. Trong những giấc mơ hiện về nơi đất khách quê người, Vũ Bằng thường bắt gặp hình ảnh một tổ ấm gia đình nền nếp gia phong tổ tiên, nơi có hình ảnh người mẹ, người vợ dịu dàng, nét na, khéo tay hay làm, và luôn ân cần chiều chuộng chồng con. Để rồi, trong cơn mơ, người đàn ông ham chơi, đoảng tính ngày xưa ấy lại trào nước mắt, rồi sực tỉnh, rồi viết, viết để tạ tội, để tri ân và để giải thoát.

- Không gian gia đình gắn với thời thơ ấu

Tuổi thơ ai cũng gắn liền với biết bao kỉ niệm ngọt ngào và đẹp đẽ. Những kỉ niệm ấy giản dị nhưng trong sáng, ấm áp vô cùng, để rồi khi lớn lên, xa quê hương những hình ảnh đó luôn ám ảnh và hiện về.

Đối với những người xa quê hương thì chuyện ăn uống thường mang nhiều ý nghĩa hơn là một nhu cầu của cuộc sống, vì hầu như mỗi món ăn đều gợi lên một kỷ niệm nào đó trong đời. Kỷ niệm luôn có cả vui lẫn buồn nhưng khi đã thành xa xôi thì ngăn ký ức dường như dành ưu tiên cho những điều tốt đẹp. Sống xa Bắc Việt thân yêu, Vũ Bằng cũng tìm về ký ức tuổi thơ, với không gian gia đình ấm cúng, thân thương, nơi có người mẹ, người vợ tần tảo, thủy chung. Hình ảnh người mẹ hiện lên trong những trang văn *thương nhớ*... không thật đậm nét nhưng có ý nghĩa quan trọng. Với ông, bấy nhiêu đó cũng quá đủ để tri ân, để thôn thức trong những tháng năm sống nơi đất khách.

Hình ảnh người mẹ hiện lên với những thức quà ngon ngọt dành cho con trong những tháng ngày ấu thơ được Vũ Bằng ghi lại với thái độ trân trọng, thành kính. Chỉ là những thức quà bình dị, quen thuộc nơi đâu cũng có nhưng sao chỉ ở

Bắc Việt, ông mới cảm thấy ngon, thấm thía. Ông không hiểu vì sao các thứ chè ở Bắc nấu không giống chè ở Nam? Ăn một chén chè ở Bắc ông cảm thấy thấm thía vô cùng và ông cũng mơ hồ nhận ra kết quả của sự thấm thía đó là do *“đâu để nấu chè thuộc một giống tốt hơn mà lại trông trên một thứ đất màu mỡ hơn? (...). Hay là tại vì mình “tưởng” như là ngon hơn bởi vì chè Bắc do chính tay mẹ mình, người thương của mình thân chinh vào bếp nấu cho mình?”* [9, tr.90]. Quên sao được hình ảnh mẹ lấy từ trong rương ra chiếc áo ma - ga mặc cho đỡ lạnh những buổi sáng mùa thu trời trở gió và không quên dúi vào tay nắm xôi lạc nóng và vài ba đồng xu để kịp đến trường. Hay đó là vào những ngày mùa thu tháng Tám, mẹ thường mua cho một mẻ cốm giót ăn lót lòng buổi sáng trước khi đi học... Hay đó là món bánh đúc mát lạnh mà theo nếp của cụ, của bà, cứ vài tháng một bận, mẹ lại quấy cho cả nhà và *“để chia cho họ hàng và con cháu mỗi nhà vài đĩa”*. Ông cũng không thể nào quên được hình ảnh thầy mẹ vất vả, một nắng hai sương nhưng tháng nào cũng chiều theo cái *“khẩu cái”* của con bằng một bát cháo lòng hay bát phở: *“Tôi nhớ rằng thầy mẹ tôi buôn bán vào cái hạng đủ ăn mà nửa tháng hay một tháng một lần mới dám liều ăn một bát cháo lòng bỏ sai người đi mua từ hiệu “Cát Tường” ở Cầu Gỗ đem về, hay hôm nào phở lấm mới dám đưa đưa con cưng nhất đi ra Bờ Hồ ăn một bát phở tái ba xu”* [8, tr.92]. Tất cả rất bình dị, rất đời thường nhưng với Vũ Bằng sao nó cứ ám ảnh không nguôi, để rồi *“nhớ lại như thế thì buồn muốn khóc.”*

Không chỉ nhớ về hình ảnh người mẹ tần tảo, luôn yêu chiều con, mà hình ảnh người thân trong gia đình cùng những ngày vui vẻ sum họp cũng lần lượt hiện về trong nỗi nhớ của nhà văn: nhớ hình ảnh người bà gắn với chén *chè bà cốt* mỗi khi đông đủ đại gia đình; nhớ nồi cơm gạo mới ăn với chim ngón, món ăn thời trăn của tháng Chín, bên cạnh không khí vui vẻ của gia đình: *“Bây giờ, ngồi ở đây nhiều khi trông mưa nhớ nhà, tôi ưa nhớ đến những ngày có bóng rươi ở Bắc, cha mẹ anh em quây quần dưới một ngọn đèn dầu, chúng tôi tranh nhau vặt lông chim ngói rồi thả xuống đất giậm chân đập tay để cho nó trốn lủi vào những gằm giường, xó tủ.”* [9, tr.195]; hay nhớ mùi vị chả cá hiệu Hy ăn cùng gia đình vào những đêm tháng Mười mưa phùn gió bắc: *“nhớ lại cả một thiếu thời hồi cha mẹ song toàn, cứ vào*

những buổi tối tháng mười thì cậu Hảo và chú Cả Tộ lại sang nhà ngòi nói chuyện mua cái áo dạ Mông Tụ để may mặc vào những ngày giá rét sắp tới hay là rủ nhau đi ăn chả cá ở nhà Hy” [9, tr.217]. Tuy những bữa ăn ấy không cầu kỳ nhưng với Vũ Bằng, sao thơm ngon và ấm áp vô cùng, để rồi hôm nay, nơi đất khách quê người, nó lại “hành hạ” nỗi nhớ của ông.

- Không gian mái ấm gia đình riêng ở hai miền Nam - Bắc

Hình ảnh mái ấm gia đình ở quê nhà miền Bắc là hình ảnh hiện lên nhiều nhất và xuyên suốt những trang viết của Vũ Bằng. Ở đó có người vợ mang tên Quý mà suốt đời Vũ Bằng luôn quý mến yêu thương, trân trọng. Đó là một người đàn bà không kiêu sa, đài các mà là một người phụ nữ *thuần Việt*. Quý đảm đang, khéo léo vô cùng. Mùa nào thức ấy, những thời trân Quý chẳng quản ngại kiếm về: gạo tám thơm chim ngói, cà cuống bún mớ, cốm vòng hồng trứng..., chẳng bao giờ Quý để cho chồng nói lên sự ước mơ; Quý chế biến thật ngon và hấp dẫn để chồng con có những mâm cơm hằng ngày đậm đà hương vị dân tộc. Ngoài ra, Quý còn khéo trong cách mời mọc, nâng niu và chiều chuộng chồng con. Người đàn bà *thuần Việt* ấy đã biết cách phục vụ và “cầm cương”, vừa giữ được chồng vừa được mang tiếng là một người vợ đảm đang, biết chuyện. Người ta bảo rằng “*phụ nữ là người có khả năng bảo tồn bền bỉ nhất tâm hồn đất nước, văn hóa giống nòi*”. Quả không sai! Yêu thương và trân trọng Quý nên Vũ Bằng đã “*đồng nhất nhân vật Quý với văn hóa Việt cổ truyền*” (Văn Giá). Vì vậy, khi nhớ đến những miếng ngon Hà Nội là Vũ Bằng nhớ đến mái ấm gia đình mà trong gia đình ấy vợ chồng tương kính như tân, ân cần với nhau, chiều chuộng nhau và nhớ không khí vui vẻ, ấm cúng của những bữa cơm thân mật, hạnh phúc cùng với những món ăn dân dã được nâng lên thành thời trân. Và nhớ nhất bữa cơm sum họp của gia đình vào thời khắc giao thừa: “*Mở cửa vào xông đất, Khoái và Lãng chạy ngay vào buồng khách lấy bánh pháo Điện Quang dòng từ trên mái xuống đốt lấy may; vợ thì lễ xì xà xì xụp; xong rồi cả nhà quay ra ăn uống, ném thứ này một tí, ném thứ kia một tí, rồi trò chuyện, rồi lập chương trình đánh tam cúc*” [9, tr.274]. Những phút giây ấy khó có thể nhòa đi trong tâm trí của mỗi người, đặc biệt là một người tinh tế, nhạy cảm như Vũ Bằng.

Nhớ những kỷ niệm ấy đồng nghĩa với niềm hy vọng một ngày nào đó nhà văn sẽ được trở về với quê hương, mái ấm gia đình, nơi có bóng hình người vợ hiền và con thảo. Những hy vọng, ước mơ tưởng như dễ dàng ấy chợt vỡ òa thành tuyệt vọng, đau đớn, xót xa khi hay tin người vợ lìa trần.

Không phải ngẫu nhiên mà người phụ nữ tên Quỳ ấy trở đi trở lại nhiều trong các trang hồi ký của Vũ Bằng như thế. Nếu để ý, ta sẽ thấy, ngay đầu cuốn sách *Thương nhớ mười hai* là lời đề tặng đầy trang trọng và thành kính của Vũ Bằng: “*Bắt đầu viết cuốn sách này thì là nhớ. Viết đến câu chót (tháng chín) thì là thương. Thương không biết bao nhiêu, nhớ không biết ngần nào người bạn chiếu chẵn: Nguyễn Thị Quỳ. Thành mến tặng Quỳ cuốn sách này để thay mấy lời ai điếu.*” [9, tr.7]. Đến chương, *Tháng mười nhớ gió bắc mưa phùn*, thời điểm nghe tin vợ mất, ông đã khóc: “*Tình mộng rồi, người chồng ấy nằm khóc một mình. Khóc thì yếu thật, nhưng anh ta khóc, khóc âm thầm - rồi khóc nức nở, khóc thảm thiết như chưa khóc thế bao giờ.*” [9, tr.205]. Trở về với mối tình của Vũ Bằng và Nguyễn Thị Quỳ để ta hiểu thêm một vài khía cạnh về cuộc đời, con người ông.

Xuất phát từ sự thương cảm trước nỗi bất hạnh trong cuộc sống gia đình của bà Nguyễn Thị Quỳ, nên dù bị mẹ phản đối quyết liệt, Vũ Bằng vẫn kết hôn với người phụ nữ này, người lớn hơn ông sáu tuổi và đã có bốn con. Xem con riêng của vợ như là con mình, cộng với những nỗ lực ghe ghóm của hai vợ chồng nên gia đình ấy đã có những tháng ngày thật đầm ấm, hạnh phúc, để rồi sau này khi cách xa, nó trở thành nỗi nhớ nhung thường xuyên gặm nhấm nỗi lòng người viễn xứ. Khi chia tay vợ con vào Nam, cứ tưởng rằng sẽ có ngày gia đình được đoàn tụ nhưng biết đâu cuộc thế xoay vần, niềm hy vọng ngày càng mong manh và trở thành tuyệt vọng khi nghe tin người vợ mà ông khắc khoải nhớ thương đã ra đi vĩnh viễn: “*Thôi, thế là hết. Bây giờ thì còn ước mơ gì nữa, bây giờ thì còn đợi chờ gì nữa, bây giờ thì còn cầu xin gì nữa? Vợ chồng lấy nhau từ lúc còn hàn vi, đến lúc chết tưởng là được vượt mắt cho nhau, ai ngờ đâu lại vô duyên đến thế.*” [9, tr.206-207]. Cứ thế, nơi đất khách quê người, nhà văn đã kéo lê thể nỗi nhớ, một năm mười hai tháng là 365 ngày nhớ nhung. Trời này, đất này sao cứ man mác một phương trời cũ. Người vợ

“*tám măn*” ngày xưa, đã thật xa, là hình bóng cứ phảng phất hoài theo thời tiết, theo từng giờ khắc của đời sống. Vũ Bằng viết:

Nhớ quá, bất cứ cái gì của Hà Nội cũng nhớ, bất cứ cái gì của Bắc Việt cũng nhớ, nhớ từ cánh đồng lúa con gái mơn mớn nhớ đi, nhớ rừ tiếng hát của người mẹ ru con buổi trưa hè mà nhớ lại, nhớ hoa sấu rụng đầu đường Hàng Trống, nhớ quả bàng ở Hải Hậu rụng xuống bờ sông đào, nhớ sen Linh Đường thơm ngào ngạt cả bầu trời mà nhớ lên, nhớ nhãn Hưng Yên, nhớ vải Vụ Bản, cá anh vũ Việt Trì, na Láng, bưởi Vạn Phước, cam Bồ Hạ, đào Chapa mà nhớ xuống

Nhớ không biết bao nhiêu, nhớ bát canh rau sắng chùa Hương, nhớ khóm tiển xuân la trông ở bên giậu trúc, nhớ mưa bụi, vợ chồng nửa đêm thức giấc đi uống một ly rượu ấm ở cao lầu, nhớ những buổi trưa hè có ve sầu kêu rền rền, nhớ luôn cả những cô gái Thổ cười ngựa thồ đi trong rừng có những cánh hoa đào rơi lả tả nơi vai áo... [9, tr.12].

Những trang văn thấm đẫm tình yêu, nỗi nhớ. Ẩn sau ấy là hình ảnh người vợ chung tình, đảm đang mà suốt đời Vũ Bằng luôn âm ảnh, mang ơn.

Ở miền Nam, Vũ Bằng cũng luận miếng ăn trong không gian gia đình cùng với hình ảnh người phụ nữ mà ông cũng không kém yêu thương và quý trọng. Người vợ miền Nam cũng đảm đang, khéo vén, “*xót xa người chồng Bắc xa nhà, nay làm món này, mai làm món khác, mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lí tương tư*” [8, tr.187]. Những món ăn mang đậm phong vị miền Nam (canh rùa, thịt chuột, cháo cóc, dơi huyết, đuông, khô...) mà Vũ Bằng gọi là *miếng ngon* luôn được người vợ ân cần chăm sóc, chiều chuộng: “*Dùng thịt nhiều xót ruột em nấu canh chua cá lóc anh xơi; chạo tôm quận vào mía lao ăn ngọt và bùi; nếu anh mệt thì dùng bát cháo chia vôi nhé!*” [8, tr.187]. Những cử chỉ triền mền, âu yếm của người vợ miền Nam cũng làm Vũ Bằng động lòng, xót xa. Ông nhận ra rằng “*hương vị của những miếng ngon không hoàn toàn do nơi khẩu cái*” mà do “*nhận thức được lòng thương yêu của những người ở chung quanh rõ rệt, đậm đà hơn trước*”. Nếu như những món ăn ở Bắc Việt là những miếng ngon, thì ở Nam Việt đó là những món lạ “*lạ đến nhiều khi không thể tưởng tượng được - và chính*

những cái lạ đó đã cho tôi thấy rõ hơn tính chất thực thà, bộc lộ và chất phác của người Nam.” [8, tr.188]. Vì vậy, dù tình cảm không thiết tha mặn nồng như với người vợ Bắc Việt, với người vợ miền Nam, nhà văn cũng trọn vẹn nghĩa tình, đủ để có với nhau mấy mặt con. Cũng có những kỷ niệm với người vợ miền Nam mà tác giả cũng không bao giờ quên: “*có một buổi sáng mùa thu nào đó, trong một cái vườn măng ở Lái Thiêu, có một người đàn ông và một người đàn bà - lúc ấy còn là bạn - cùng ngồi trên một cái chiếu trải dưới đất ăn cơm nguội với khô.*” [8, tr.247]

Có thể nói, trong nỗi nhớ của Vũ Bằng, tình yêu quê hương đất nước, yêu những món ăn dân dã, mộc mạc đã hòa trong tình yêu gia đình, vợ con. Đây cũng là dấu ấn Á Đông trong tâm thức Vũ Bằng.

2.2.2. Cách thức tiếp cận văn hóa ẩm thực

Không gian tiếp cận văn hóa ẩm thực của mỗi nhà văn sẽ chi phối thái độ quan tâm và ứng xử về các món quà, miếng ăn khác nhau. Nếu Thạch Lam thường hình dung món ăn như một tác phẩm nghệ thuật đã được hoàn thành thì Nguyễn Tuân kiểu cách và cầu kỳ hơn, ông mô tả món ăn như một quá trình từ khâu chuẩn bị nguyên liệu, chế biến, trình bày đến cách thưởng thức còn Vũ Bằng đặc biệt chú trọng đến sự khoái khẩu, cái “*khẩu cái*” của người thích ăn.

2.2.2.1. Khi tiếp cận các thức quà Hà Nội, Thạch Lam đặc biệt chú ý hương vị, hình thức trình bày và hình ảnh người bán hàng.

Ấn tượng trước hết về thế giới ẩm thực của Thạch Lam trong *Hà Nội băm sáu phố phường* chính là sự đa dạng và phong phú về số lượng, hương vị, hình thức các loại quà Hà Nội. Nhà văn quan niệm rằng “*chỉ có những thức quà nào có những hương vị chắc chắn và phong phú, mới có thể bền lâu được*” [37, tr.490]. Điều này đã làm nên một phần hiện thực sinh động và giàu có cho phố phường Hà Nội.

Chỉ một tập tùy bút chưa đầy tám mươi trang nhưng Thạch Lam đã đem đến cho người đọc một hình dung gần như là trọn vẹn về nền văn hóa ẩm thực Hà thành nổi tiếng cầu kỳ và lịch lãm. Hơn bốn mươi thức quà đặc trưng của băm sáu phố phường và năm thức quà của người Tàu đã tạo cho Hà Nội một nền ẩm thực riêng chính bằng sự đa dạng của những hương vị mỗi thức quà. Thật vậy, nhà văn không

đi sâu vào nguyên liệu, cách chế biến hay quá trình lịch sử của món ăn mà chỉ điem qua bằng hương vị, hình thức trình bày mà thấu tóm được cái cảm giác chính xác tuyệt đối trong thưởng thức. Người đọc có thể tìm thấy nơi đây rất phong phú về các chủng loại bún: bún riêu, bún chả, bún ốc, bún thang, bún sườn, bún bung, canh bún...nhưng mỗi thứ, tất nhiên, có một vị riêng, không lẫn. Nếu như “*nước ốc chua làm nhăn nét mặt tàn phẩn và mệch lả: miếng ớt cay làm xoa xuýt những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi nhỏ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình*” [37, tr.460] thì bún chả ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi, gọi “*quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng*” [37, tr.462], vì thế không phải ngẫu nhiên mà Thạch Lam đã thốt lên hai câu thơ khi ngửi thấy mùi bún chả: “*Ngàn năm bảo vật đất Thăng Long. Bún chả là đây có phải không?*”. Đến những món ăn hết sức dân dã như bánh cuốn, xôi, cháo, bánh đậu, bánh khảo, cốm..., qua ngòi bút và sự cảm nhận tinh tế, sâu sắc, nhà văn đã thổi vào đó một sự hấp dẫn đến lạ lùng, đọc là muốn ăn, muốn thưởng thức ngay. Đó là thứ bánh đậu xanh mộc mạc giản dị nhưng ăn thấy ngon vì khi “*bỏ vào mồm thì tan đều, ăn ngẫm nghĩ rồi mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy thơm*”. Đó là cái ngon đặc trưng của kẹo lạc “*ngon vì mùi vani cho vừa phải, vì cái rải vừng vừa chín không hăng sồng và cũng không khét cháy, và nhất là đường của kẹo không dính răng*” [37, tr.481]. Đặc biệt, người đọc sẽ không bao giờ quên hương vị thơm mát một thức quà thanh nhã và tinh khiết làm từ hạt lúa non: “*trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị mùi hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời*” [37, tr.482].

Cứ như thế, bao nhiêu thức quà là bấy nhiêu hương vị, mỗi hương vị mang một đặc trưng riêng không lẫn. Khám phá thế giới ẩm thực của *Hà Nội băm sáu phố phường* sẽ hiểu thêm nhiều ý nghĩa tiềm ẩn bên trong mà những ai chưa nhạy cảm hoặc chưa đủ tinh tế khó có thể nhận ra.

Quà rong Hà Nội không chỉ thơm ngon nhờ hương vị phong phú mà còn “bắt mắt” nhờ hình thức trình bày, một trong những yếu tố không kém quan trọng để tạo ra món ăn ngon. Là nhà văn có biệt tài miêu tả của cảm giác, Thạch Lam luôn tạo ra

cho người đọc những ấn tượng riêng về những thức quà nơi đây. Không rườm rà, chi tiết, chỉ vài ba đặc điểm phác họa mà tác giả luôn thâm tóm được “cái thần” của món ăn. Khó có thể bỏ qua bánh cuốn Thanh Trì “*mỏng như tờ giấy và trong như lụa*”, hay làm ngơ trước sự hấp dẫn của bát phở nóng mà “*nước dùng trong..., bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn..., chanh ớt, với hành tây đầy đủ*” [37, tr.455].

Có thể nói, quà Hà Nội của Thạch Lam xứng đáng là nơi lưu giữ vẻ đẹp ẩm thực Việt Nam.

Sở dĩ người đọc quen gọi Thạch Lam là “*nhà văn có tinh thần dân tộc*” vì ông đã miêu tả những con người Việt Nam có tâm hồn Việt Nam, có những đức tính của người Việt Nam. Chúng ta không thể quên những mẹ Lê, cô Tâm hàng xén, hai đứa trẻ ở phố huyện, Liên và Huệ trong tôi ba mươi..., đó là những con người quen thuộc của dân nghèo, của người tiểu tư sản lớp dưới. Và khá bất ngờ khi Thạch Lam cũng không quên họ khi ông khám phá ẩm thực Hà thành, những người buôn gánh bán bưng, âm thầm chịu đựng cuộc sống nghèo túng nhưng biết làm đẹp cho đời bằng những món ăn dân dã, đậm đà hương vị dân tộc. Trong mắt ông, ở họ, những người lao động bình thường luôn toát lên một cái gì đó rất đặc biệt, vừa thanh tao, hiền hòa mà cũng lấm sắc sảo.

Quên sao được hình ảnh người bán giầy giò luôn ám ảnh chúng ta bằng dáng đi lúi thúi, âm thầm trong đêm như một bóng ma, để rồi cất lên tiếng rao “*giầy giò*” đầy náo nùng. Đó là hình ảnh cô hàng cơm nắm, chỉ đơn giản là một cô gái bán hàng rong mà cũng duyên dáng đến bất ngờ với “*tóc vấn gọn, áo nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy*”. Đó là anh hàng phở dáng vẻ thanh thoát, thư sinh với áo cánh trắng, gilet đen và tóc rẽ mượt. Đó là hình ảnh bà cụ bán ngô trên Yên Phụ với tiếng rao đặc biệt và kỳ lạ mà những người không sành ăn quà sẽ không nhận ra: “*bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông và cất lên tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt và kỳ lạ*”. Đặc biệt là hình ảnh cô Dần bán nước, một mẫu người quen thuộc của phụ nữ Việt Nam trong thời kỳ Pháp thuộc, một người phụ nữ gọi cảm, xinh xắn: “*Cô nhìn nhận lấm: cô mặc cái áo tứ thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái Việt Nam*”.

Trong mấy ngày Tết, người ta mới thấy cô khoác cái áo mới hơn một chút, vẫn vành khăn tròn trặn và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi bông hoa vàng” [37, tr.501], nói như Thạch Lam cô là “nhân vật biểu hiện nhất của sự sinh hoạt Việt Nam.”.

Thông qua những miếng ngon, Thạch Lam bày tỏ thái độ yêu thương, trân trọng đối với những người bán hàng. Quà và người, tất cả quyện vào nhau trong một “*nhịp đập tri kỷ*”. Nói như nhà phê bình Phong Lê: khó mà nản mỗi khi cùng Thạch Lam đi sâu mãi vào những vẻ đẹp ấy. Và do vậy, khó mà vui, mà yên tâm được khi nhìn lại hôm nay, thấy tiếc, thấy xót cho biết bao vị quyển rũ, vẻ đẹp thanh lịch nghìn năm của Hà Nội đã và đang bị mòn đi, mất đi theo thời gian.

2.2.2.2. Nguyễn Tuân tiếp cận món ăn như một quá trình từ khâu chuẩn bị nguyên liệu, chế biến, trình bày và cách thưởng thức đặc biệt là chú ý chất văn hóa trong từng miếng ăn.

Khác với Thạch Lam, chỉ quan tâm đến hương vị và hình thức của món ăn, Nguyễn Tuân tiếp cận món ăn như một quá trình từ khâu lựa chọn, chế biến, trình bày đến khâu thưởng thức. Với Nguyễn Tuân, ẩm thực không đơn thuần là chuyện ăn uống hằng ngày nữa mà được nâng lên thành nghệ thuật ẩm thực, đòi hỏi sự am hiểu sâu sắc về các món ăn và sự sành điệu trong khẩu vị. Ăn, đối với Nguyễn Tuân là một nghệ thuật, một giá trị thẩm mỹ, một sự khám phá cái ngon mà tạo hóa ban cho loài người. Nguyễn Tuân chê Xuân Diệu, người hay tính ăn uống bằng calo, bằng tỷ lệ prôtit, lipit... Ông bảo đấy là nạp năng lượng vào dạ dày, không phải là ăn. Ăn không chỉ là thao tác của bộ máy tiêu hoá mà nó còn thuộc về tâm, về trí, về tình, về cảm. Với Nguyễn Tuân, món ăn cũng như tính cách của ông: tỉ mỉ, cầu kỳ, độc đáo.

Hãy vào bếp để nghe và xem Nguyễn Tuân luận về món giò lụa, món ăn mà Nguyễn Tuân cho là “*đỉnh cao của một dạng văn hóa dân tộc*”:

Khâu chọn thịt là quan trọng nhất vì nó sẽ quyết định miếng giò ngon hay không. Thịt “*phải tươi, để tay vào còn âm ấm, lúc thái ra miếng thịt còn phải như nhảy trên mặt thớt*” [72, tr.860]. Người giã giò là người có sức khỏe, hai tay cầm hai

chày giã liên tục, thật đều tay và bền sức, nghe đều đều như tiếng bật bông nệm. Kỹ thuật giã giò cũng mang tính chất quyết định chất lượng giò, nói như lời cụ Lú “*nghe tiếng giã giò có thể đoán được mẻ giò lựa là được hoặc là bỏ... giã giò mà nhịp chày không dậm đều sẽ không khác gì người đổ bê tông móng cầu chậm chạp lỏng lỏng làm ôi xi măng... giã mạnh quá cũng không cần, nhưng cốt là giã đều và bền sức*” [72, tr.861]. Gói giò phải gói bằng lá chuối, chọn lá chuối tươi bánh tẻ, tốt nhất là lá chuối tây. Giò lựa có hương vị đặc biệt chính là nhờ sự kết hợp của vị thơm lá chuối luộc chín kết hợp với vị thịt tươi luộc chín. Nguyễn Tuân rất sành ăn, vì thế không ngạc nhiên khi ông biết chọn miếng giò ngon “*đừng ăn miếng đầu dây cuối giò nó hơi mụn vì nước luộc hay đọng xuống*”, còn “*đầu dây phía trên thì khô giòn (...) sỡ dĩ ngon thơm là vì nó tụt hết hương vị lá chuối vào*” [72, tr.859].

Không chỉ sành sỏi trong chuyện *thực* mà chuyện *âm* đối với Nguyễn Tuân cũng cầu kỳ và độc đáo không kém. Nguyễn Tuân tập trung đề cập đến thú uống trà chủ yếu ở hai phương diện: quan niệm về uống trà và cách thức pha trà. Những nhân vật của Nguyễn Tuân hình như có dáng dấp tín đồ của một thứ *trà đạo* nào đó. Với họ, uống trà không chỉ là cái thú của sự đam mê mà ẩn chứa trong đó là một thứ nghi lễ đầy tính nghệ thuật, hơn hẳn mọi lạc thú vật chất trên đời. Uống trà không còn là hương vị âm thực thông thường mà được tiến hành như một trong những biện pháp tốt nhất để “*di dưỡng tinh thần*”, để “*tĩnh cái tâm*” vốn chịu quá nhiều áp lực từ thực tại xã hội. Vì vậy, tiệc trà thường được tổ chức chu đáo, lễ nghi với cách chọn trà, chọn nước pha, chọn bình chén, chọn không khí thưởng thức, cho đến cách pha, cách thưởng trà và quan trọng hơn hết là người uống trà. Chẳng hạn, đối với cụ *Ám (Chén trà sương)*, pha trà cũng là một lễ nghi: “*Chưa bao giờ ông già này dám cầu thả trong cái thú chơi thanh đạm. Pha cho mình cũng như pha trà mời khách, cụ Ám đã để vào đấy bao nhiêu công phu. Những công phu đó đã trở nên lễ nghi, nếu trong ấm trà pha ngon, người ta chịu nhận thấy một chút mùi thơ và một tị triết lý và tâm lý*” [68, tr.593]. Để có được “*một chút mùi thơ và một tị triết lý và tâm lý*”, còn biết bao công phu trong việc chọn nước pha trà, nghĩa là nước pha trà cũng không được tùy tiện mà phải là sương đọng trên lá sen hoặc nước giếng thật trong

xin từ chùa về. Ngoài ra, việc quạt than đun nước cũng được chăm chút kỹ lưỡng, phải để vào đáy một chút tâm hồn, nên chẳng những không hề nhàn chán mà còn là một thời điểm phù hợp cho những ý nghĩa, liên tưởng phong phú. Và ngay cả số lượng người ngồi cùng một tiệc trà phải rất hạn chế và được chọn lựa rất khắt khe. Chỉ có những người tri kỉ, *“tao nhã, cùng một thanh khí”*, mới có thể cùng ngồi chung bên một ấm trà. Và những lúc ấy, *“chủ nhân phải tự tay mình chế nước, nhất nhất cái gì cũng làm lấy cả, không dám nhờ đến người khác, sợ làm thế thì mất hết cả thành kính”*. [68, tr.594]

Ấm thực, đối với Nguyễn Tuân không bao giờ có sự “đại trà”. Nếu như Thạch Lam và Vũ Bằng viết đủ món, đủ cách ăn, từ sang trọng đến dân dã thì Nguyễn Tuân chỉ chọn một vài món tiêu biểu nhất của quà Hà Nội để thưởng thức, và tiêu chí ông chọn không chỉ ngon, lạ mà còn phải *“thú”*. Miếng ăn trong tác phẩm của Nguyễn Tuân được chăm chút với lòng trân trọng, trong đó giá trị vật chất không phải là chính yếu mà quan trọng nhất vẫn là *“vẻ đẹp, là tinh thẩm mỹ, là nét đẹp văn hóa tiềm tàng”*. Cái đẹp trong thú ẩm thực của Nguyễn Tuân không chỉ là cách ăn, người ăn, không khí bữa ăn mà còn là chất văn hóa trong từng miếng ăn. Miếng ăn ở đây không là “miếng nhục”, hay đơn thuần là “miếng ngon”, “món lạ” mà còn “miếng đẹp”, “miếng tinh thần” nghĩa là miếng ăn được tiếp cận ở góc độ cái đẹp, cái văn hóa.

Thật vậy, Nguyễn Tuân không quan trọng sự thịnh soạn trong bữa ăn mà quan trọng bữa ăn có đẹp hay không nghĩa là ông chú ý đến vẻ thẩm mỹ của nó: *“Com dọn có rất nhiều mắt Huế. Và mấy đĩa chuối chát, rau thơm và dưa món. Đã một đĩa ớt xanh, lại một đĩa ớt đỏ. Trông vui mắt lạ. Nếu dùng bữa com này làm mẫu để vẽ một bức tranh tĩnh vật thì cái giá trị bài trí của mâm com thực là hoàn toàn”* [68, tr.771]. Một bữa com mộc mạc, giản dị nhưng màu sắc hài hòa, cân đối. Như vậy, với miếng ăn, Nguyễn Tuân không chỉ nhắm nháp bằng vị giác, nghĩa là chỉ tiếp cận nó chỉ như một của ngon, mà còn nhắm nháp bằng cả thị giác, xúc giác.

Khi tìm kiếm vẻ đẹp trong thú ẩm thực, Nguyễn Tuân cũng không bỏ qua cái đẹp của dụng cụ nhà bếp. Đó là đôi chày giã giò *“bằng gỗ mít sơn sơn thiếp vàng*

dày hai ba thước ta”; đó là cái đòn gánh một đầu thẳng một đầu “*cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định*”; hay đó là đôi đũa mun “*bít bạc hai đầu và đoạn giữa có khảm xà cừ một dòng thơ đời Tống*” và cái bát cổ chính hiệu, “*trôn bát in chữ Nội Phủ, thành bát vẽ Bảy Người Hiền Trong Rừng Trúc*”... Tất cả những thứ ấy là hiện thân của nền văn hóa cổ xưa mà nó vẫn còn nguyên giá trị.

Với Nguyễn Tuân, tiếp cận văn hóa ẩm thực là tiếp cận tính thẩm mỹ, giá trị văn hóa tiềm tàng. Vì vậy, ẩm thực trong văn chương ông không làm con người hèn đi mà nâng họ cao hơn, sang trọng hơn và đẹp đẽ hơn nghĩa là ông đã đưa chuyện ăn uống hằng ngày ra khỏi quan niệm phàm tục và nâng nó lên thành nghệ thuật, nghệ thuật thưởng thức cái đẹp.

2.2.2.3. Tiếp cận món ngon, Vũ Bằng đặc biệt chú trọng đến sự khoái khẩu của người thưởng thức, hưởng thụ

Khi tiếp cận món ăn, Thạch Lam và Nguyễn Tuân luôn dè dặt, từ tốn, còn Vũ Bằng ngược lại, luôn tỏ ra quá khích, không dè dặt chút nào. Điều này cũng dễ hiểu: vì tình cảnh của ông Vũ khác mọi người, ông nói về món Bắc khi không còn ở Bắc nữa, ông đã nói về nó khi đã mất nó, nói bằng tất cả nỗi nhớ tiếc da diết. Vì vậy, đối với Vũ Bằng, viết về miếng ăn vừa để thỏa mãn sự nhớ nhung vừa để thỏa mãn cái “khẩu cái” của người háu ăn.

Bao nhiêu miếng ngon miền Bắc là bấy nhiêu tình cảm mà Vũ Bằng gửi gắm trong ấy. Miếng ngon Hà Nội phần nhiều là những món quà bình dân, vì ăn quen nên “khẩu cái” bắt thèm, một cái thèm chỉ làm ứa nước miếng chứ không hành hạ con người như chất ma túy. Nhớ miếng ngon Hà Nội cũng chính là nhớ về gia đình, về những người thân; nhớ khoảng thời gian, không gian, nơi ông sinh ra và lớn lên. Mỗi khi luận về miếng ăn, Vũ Bằng tỏ ra háo hức, say mê, vì thế, những miếng ngon Hà thành ông nhớ như in và ông viết về nó bằng tất cả sự háo hức, sốt ruột của người háu ăn.

Người đọc có cảm giác Vũ Bằng không chỉ là người sành ăn mà còn là người thích được ăn và thích ăn ngon. Ông không chỉ viết về phở bò, lại còn viết về phở gà, mà viết cũng say mê không kém; không chỉ viết về Cốm Vòng, bánh Xuân Cầu

mà còn viết cả ngô rang, khoai lùi và ngay cả thịt cày, tiết canh, cháo lòng, hẩu lớn... Với các món ngon, người đọc cảm nhận nhà văn viết rất tự nhiên, bằng một thái độ say mê, chân thật, không cầu kỳ kiêu cách. Vì là người sành ăn, thích ăn ngon nên ông có phần xuề xòa, không giấu giếm. Con người háu ăn ấy đã không giấu sự háng hái với “*một bữa đã đời*”, “*một bữa mắt rươi “ra dáng*”, “*một mẻ ngô vừa rang xong, thơm ngào thơm ngọt cả nhà lên*”. Gã đàn ông ấy cũng đâu biết giấu nỗi si mê trước “*một miếng củ cải trắng nõn trắng nà*”, trước “*cái ngon của da thịt cô gái quê đẹp mê đẹp mê, đẹp lành mạnh, lâm ly*”... Những từ ngữ mang phong cách khẩu ngữ này đem lại cho người đọc cảm giác thích thú, sáng khoái như khi được nghe những lời từ gan ruột của một con người mạnh mẽ, chân thành, bộc trực, hồn nhiên và dường như người ấy chỉ đang hào hứng sẻ chia với bầu bạn tâm giao về cái thú ẩm thực ở đời.

Vì thích được ăn ngon nên ở đâu có món quà nào, Vũ Bằng đều tìm đến thưởng thức. Nào bánh cuốn Thanh Trì ăn với đậu rán sốt, bánh thơm, nước mắm vừa độ, không chua quá, không cay quá, “*ta chấm chiếc bánh trắng vào trong nước chấm màu hồng phách đưa lên miệng chưa nhai đã tưởng như bánh “chưa đến môi đã trôi đến cổ mát rồi”*” [8, tr.37]. Đó là bánh cuốn nhân thịt, thật dẻo và thật mát, ăn dăm ba chiếc, rõ thực là “*thần tiên đấy*”. Đó là bánh Xuân Cầu ăn trong ba ngày Tết cho tiêu bớt chất mỡ của nhân bánh chưng, thịt kho, giò thủ... Bánh Xuân Cầu vuông bằng hai ngón tay và mỏng như giấy bản, có nhiều màu, chiên mỡ cho giòn rồi phết mật lên trên, mà theo Vũ Bằng, ăn bánh Xuân Cầu ta sẽ có cảm giác như đương nghe thấy “*trong lòng dạo lên một bản nhạc có tiếng đồng chen tiếng sắt*”. Đó là mấy giọt dầu cà cuống thoang thoang, tới cái vị “*nhận nhận bùi bùi, béo béo, thanh thanh*” của cà cuống thịt, mà “*người tục có thể ăn cả trăm con không biết chán*”. Đó là miếng dồi trường “*tươi hơn hơn*” mà mùi thơm “*ngòn ngộn như mùi thịt gái to*”... Mấy chục mấy trăm món ăn ấy, thứ nào cũng được tác giả cho là “*độc nhất vô nhị*”, “*thần sầu quý khóc*”, “*khóai khẩu cái*”, “*quý thần không hưởng thì thôi, chứ hưởng một chén, chắc chắn cũng phải đòi ăn chén nữa...*”

Vì là người sành ăn, hay ăn nên ông cũng biết chọn đúng nơi làm ra những món ngon “chân chính” nhất và biết “thẩm định” luôn từng món. Phở phải là phở Tráng hàng Than, phở Nhà Thương Phủ Doãn ăn cũng được nhưng nước hơi nhạt, còn phở Mũ Đỏ sau miếu Chợ Hôm ăn được nhưng chưa quyến rũ...; bánh cuốn phải đến Thanh Trì; bánh giày Quán Gánh; cốm nổi tiếng làng Vòng; rươi ở Hải Dương, Đông Triều, Thái Bình và Kiến An mới ngon; bánh cuốn nhân phải đến cho được hiệu Ninh Thuận ở phố Lê Lợi; muốn có bát cháo lòng hợp ý phải đến hiệu Cả Thủy ở Chợ Hôm... Bên cạnh đó, ông cũng rất chú trọng sự “khoái khẩu” của một người thích ăn ngon. Ông viết đến đâu, hấp dẫn và bắt thèm đến đó. Đôi khi món ăn chưa bày lên, nhưng chỉ nghe ông ca ngợi, người đọc cũng thèm và muốn thưởng thức ngay. Món ăn dân dã và có phần hơi trần tục được dân gian nhắc chừng người đời thưởng thức kéo “*xuống âm phủ không có mà ăn*” được Vũ quân ca ngợi hết mức “*người chưa ăn bao giờ ăn thử một miếng lại muốn ăn hai, còn người đã biết ăn rồi thì phải nói rằng trông thấy thịt chó mà không được ăn thì buồn bã ừ ừ, nếu không muốn nói là bủn rủn chân tay*” [8, tr.131]; ông cũng hướng dẫn luôn ăn sao cho đúng cách, cho hợp khẩu vị “*nhắm một miếng dồi, rồi lại đưa cay một tộp rươi, rồi khẽ lấy hai ngón tay nhón một ngọn rau húng điểm vào một vị hăng hăng, man mát cho tắt cả cái bùi, cái béo, cái cay, cái hăng quện lấy nhau*” [8, tr.131]. Hay đứng trước hàng phở, Vũ Bằng không thể cưỡng lại cảm giác thèm thường khi mùi phở có “*một sức huyền bí quyến rũ*”; rồi cảnh bài trí nên thơ từ “*một bó hành hoa xanh như lá mạ, dăm quả ớt đỏ buộc vào một cái dây, vài miếng thịt bò tươi và mềm, chín có, tái có, sụn có, mỡ gầu có, vè cũng có...*” [8, tr.18]; đến cái cảm giác âm áp ngon lành khi “*một làn khói toả khắp gian hàng, bao phủ những người ngồi ăn ở chung quanh trong một làn sương mỏng, mơ hồ như một bức tranh Tàu vẽ những ông tiên ngồi đánh cờ ở trong rừng mùa thu*” [8, tr.18]; cả cái bát phở “*thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại thấy cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt, thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm*” [8, tr.26]. Vậy nên, những người thèm ăn, nghiện ăn không thể bỏ đi được mặc dù anh hàng phở có

guang mặt thật lạnh lùng: “Hàng năm bảy chục người, hàng tám chín chục người đứng vòng lấy gánh hàng của anh ta, chật cả cái hè đường để mua ăn, để đòi ăn - phải, họ đòi ăn thật - mà anh ta cứ làm như thể không thấy gì, không nghe thấy gì. Anh ta cứ thản nhiên thái thịt...” [8, tr.24]. Ngay cả món “hầu lôn”, tức là những thức ăn dư của ngày Tết đồ “hầm bà lằng” vào nồi đun nóng có gia giảm thêm rau cỏ, đối với Vũ Bằng cũng “ngon chết người đi được, ăn một miếng, tỉnh cả người!”

Món ăn Hà Nội ngon không chỉ vì nó hợp, nó thỏa mãn cái khẩu cái thật, mà nó còn mang giá trị tinh thần Việt Nam truyền thống. Ông viết: “*Thế nhưng mà những cái quà đó đã đem đến cho lòng ta bao nhiêu sự đắm say, bao nhiêu thú vị, bao nhiêu cảm giác mông lung nhã lịch! Ta cảm lấy mà thấy như ôm một chút hương hoa của đất nước vào lòng. Ai đã bảo ăn uống là một nghệ thuật? Hơn thế, ăn uống là một nền văn hóa đấy!*” [8, tr.13]. Còn món ăn miền Nam ông thấy nó chưa hẳn đã hợp, chưa thích cái khẩu cái mà chỉ là “*nịnh khẩu cái*” thôi, nhưng mà nó lạ chứ không ngon, và chủ yếu là nể cái tình của cô Tư, cô Năm, người vợ bé nhỏ miền Nam. Không giấu giếm, không câu nệ, không khách sáo mà bao giờ cũng thành thật với mọi người, với lòng mình, đó chính là tính cách và con người Vũ Bằng.

Vũ Bằng cũng tiếp cận cái ăn từ bình diện văn hóa như Nguyễn Tuân nhưng không chỉ từ những giá trị văn hóa truyền thống. Cái ăn trong văn Vũ Bằng còn là phương tiện vật chất nhằm đáp ứng những nhu cầu văn hóa mới của người thị dân: nhu cầu được ăn ngon, được ăn trong sự thích thú, thỏa mãn... Vũ Bằng giống Thạch Lam ở chỗ cùng tiếp cận món ăn từ khẩu vị của tầng lớp thị dân nhưng văn Vũ Bằng không thuần một lối nhuần nhị tinh tế để biểu thị một cảm xúc trân trọng, nâng niu mà nó đa dạng hơn về giọng, phong phú hơn về xúc cảm được diễn tả.

2.2.3. Cách thức mô tả món ăn

Cùng viết về ẩm thực dân tộc, nhưng mỗi nhà văn ứng xử và thể hiện khác nhau. Nhà phê bình Văn Giá nhận xét rằng: “*Trước miếng ăn, Thạch Lam hiện ra như một thi nhân, Nguyễn Tuân như một tao nhân, còn Vũ Bằng chỉ như một thường nhân.*” [19, tr.68]. Một thi nhân, một tao nhân, một thường nhân sẽ tiếp xúc và mô

tả món ăn theo cách riêng của mình. Tuy nhiên, Vũ Bằng xuất hiện không chỉ là một thường nhân, mà bên cạnh đó ông cũng là một thi nhân không kém Thạch Lam.

2.2.3.1. Khi mô tả món ăn, Thạch Lam hiện ra như một thi nhân

Có một tâm hồn tinh tế, nhạy cảm, Thạch Lam luôn cảm nhận sự vật xung quanh trong vẻ đẹp giản dị, tao nhã. Một người bạn tri kỷ của nhà văn kể lại rằng: ngồi uống trà ở bờ hè hay xem trăng nơi góc liểu, ném một đĩa rau hay thưởng thức một đóa hoa, Thạch Lam lúc nào cũng tiếp cảm được cho những người xung quanh vẻ đẹp vi diệu, ý nghĩa sâu sắc của những thú ấy khiến cho ta thấy cuộc đời đáng quý hơn lên [89]. Với tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường*, Thạch Lam cũng cho người đọc tiếp nhận vẻ đẹp tao nhã nhưng đầy ý vị của các món ngon. Ở đó ta thấy Thạch Lam không đơn thuần chỉ tả người Hà Nội “ăn” và “chơi” thế nào, mà đằng sau đó ta còn bắt gặp một tâm hồn thi sĩ.

Thi nhân rong ruổi trên các nẻo đường Hà Nội, lặng lẽ quan sát, ngấm nghĩa, nếm thử, nghĩ ngợi.. rồi làm thơ bằng văn xuôi về những thức quà Hà Nội. Thật vậy, Thạch Lam là “*một nghệ sĩ về khoa thẩm vị*” (cách nói của Khái Hưng). Mỗi món quà đều được nhà văn đặc tả kỹ lưỡng, tinh tế và gọi cảm hết tất cả hương vị, hình thức đặc biệt của nó. Dưới con mắt của nhà nghệ sĩ lãng mạn, yêu đời như Thạch Lam, món ăn mà người đời cho là “miếng tồi tàn” đã trở thành những bài thơ trữ tình tuyệt diệu, một bản nhạc du dương. Ta hãy nghe Thạch Lam tả về quà bún ốc: “*Có ai, buổi trưa vắng, hay lúc đêm khuya, đi qua nhà cô đào, nhà các chị thanh lâu, thấy họ ăn cái quà ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ốc chua làm nhăn nét mặt tàn phẩn và mệ lả: miếng ớt cay làm xoa xuyết những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi nhỏ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình.*” [37, tr.460]. Đúng thật là bài thơ về bún ốc! Hay một bát bún bung không biết bao nhiêu vị điễm lẫn cho nhau như một bức tranh tuyệt đẹp, bắt mắt người xem với những gam màu nóng lạnh xen kẽ: “*Một vài miếng đầu mẩu sườn để lấy nước ngọt, một ít nghệ để nhuộm thức ăn ấy một màu vàng đậm ấm như màu vàng của ráng chiều những ngày mùa hạ. Thêm dăm quả cà chua đỏ, một vài miếng đu đủ xắt vuông, màu trong mờ như ngọc quý*” [37, tr.464]. Đôi khi cao hứng, ông làm thơ

luôn về những cô bán hàng: “*Cô hàng nước Việt Nam dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên của đường phố, ở đâu cũng vậy, miệng cười tươi của cô hàng là dây liên lạc khắp cả mọi người.*” [37, tr.500]. Một cô hàng nước xinh xắn, dịu dàng, dễ mến - tiêu biểu cho hình ảnh người phụ nữ Việt Nam ngày xưa.

Với Thạch Lam, mỗi món ăn là một tác phẩm để thưởng thức, ca ngợi. Món ăn được coi như những chất liệu tô điểm cuộc đời thêm phong phú. Những cái tầm thường đã được ông “*khoác lên bộ áo nghệ thuật*” đáng yêu, ông cũng đã tìm ra được những cái hay cái đẹp trong những sự vật tầm thường. Theo ông, ẩm thực không phải chỉ là ăn cho khoái khẩu mà sự chiêm ngưỡng, ngắm nhìn cũng rất quan trọng, nó tăng cái vị ngon thơm cho sự thưởng thức. Khi miêu tả, ông thường pha chút giọng điệu dí dỏm, hài hước nhưng đầy tính nghệ thuật. Hãy nghe Thạch Lam luận về món bún chả: “*Khi ngòi cuối chiều gió, thổi bụng mà đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ chả sèo sèo trên than hồng như một tiếng thở dài và tiếng quạt kẽ đập như cành cây rung động, quả bún chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi là mê hồn, nếu không là mê bụng.*” [37, tr.462]. Viết về các món ăn, ta không chỉ đơn thuần thấy Thạch Lam là người sành ăn mà bên cạnh đó ta còn bắt gặp một tâm hồn nghệ sĩ, đúng hơn là một tâm hồn thi sĩ. Nhiều khi ta có cảm tưởng như không biết mình đang đứng trước một thực khách hay trước một hồn thơ lai láng. Lúc tả một món ăn là tâm hồn nhà văn dường như cũng đang thăng hoa với trời đất thiên nhiên cỏ cây và cả sự sống: “*Con gió mùa thu hạ lướt qua vũng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quà thanh nhã và tinh khiết. Các bạn người thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, người thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị mùi hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời.*” [37, tr.482]. Cùng với sự quan sát tỉ mỉ và những nhận xét phong phú đầy sáng tạo, dường như Thạch Lam đưa người đọc cùng thưởng thức cái thơ mộng của thiên nhiên cùng cái mộc mạc, giản dị của thời trần quê

huong. Đoạn văn xứng đáng là một thiên khảo luận giá trị, hữu ích, là áng văn tao nhã tuyệt vời của nền văn chương Việt Nam.

Nói như Khái Hưng, nếu Thạch Lam thích làm thơ thì hẳn đã viết những bài Đường luật hay tứ tuyệt để vịnh chiếc bánh “*bánh rán nóng một xu hai*” hay “*cô hàng com nắm lẳng lơ*”, y như những bài thơ vịnh bánh trôi của Xuân Hương. Thạch Lam không làm văn vần như Xuân Hương nhưng tứ thì phong phú, màu sắc sáng tươi, nét vẽ nhịp nhàng, đã khiến nhiều đoạn văn xuôi của Thạch Lam trở nên những bài thơ “*kháu khỉnh*”

Không cầu kỳ, kiêu cách như Nguyễn Tuân, cũng không “lém lỉnh” như Vũ Bằng, Thạch Lam nhẹ nhàng, từ tốn. Mỗi món ăn, dù sang hay hèn đều được tác giả cảm nhận một cách trân trọng và miêu tả có hồn. Nhà văn đã biến cái thú ăn thành một nghệ thuật, một thứ văn hóa thanh cao. Cách miêu tả khéo léo, hài hước duyên dáng, đã khiến cho người ta dù chưa nếm thử cũng tưởng như được thưởng thức những hàng quà tuyệt ngon của Hà Nội. Thạch Lam đã đưa ẩm thực lên hàng một nghệ thuật cao, vì thế, các nhà phê bình nhận thấy rằng Thạch Lam đã tìm ra được cái hay cái đẹp trong những sự vật tầm thường, giản dị.

2.2.3.2. Nguyễn Tuân - bậc tao nhân

Bậc tao nhân không viết nhiều, không bao giờ có sự “đại trà”. Tiêu chí chọn món ngon không phải để thỏa mãn cái “*khẩu cái*” của người thích ăn và thèm ăn mà phải dựa vào cái “*thú*” của món ăn, nghĩa là nó phải vượt qua sự thích thú thông thường. Vì thế, bậc tao nhân chỉ viết những thứ thanh cao: cốm vòng, phở bò, giò lụa, bánh chưng thu, thú thưởng thức trà của các nhà nho và tìm hiểu nó qua nhãn quan “*săn tìm cái đẹp*”.

Cùng viết món ăn quê hương, Nguyễn Tuân có cái nhìn không giống các nhà văn khác. Thạch Lam và Vũ Bằng thưởng thức món ăn qua cảm nhận của tầng lớp thị dân, còn Nguyễn Tuân thưởng thức qua cảm nhận của bậc tao nhân. Nguyễn Tuân không chỉ cảm nhận hương vị của món ăn mà còn phát hiện ở đó cái đẹp truyền thống văn hóa ẩm thực của dân tộc. Những tìm tòi cộng với sự phân tích tỉ mỉ và sự hiểu biết phong phú xung quanh những thức quà quen thuộc khiến người

đọc ngạc nhiên và thích thú. Những thức quà của Nguyễn Tuân không tạo cho người đọc cảm giác thèm thuồng, khoái khẩu mà luôn tạo cảm giác ngạc nhiên vì vốn hiểu biết và kinh nghiệm phong phú của ông. Cùng viết về phở nhưng cách viết của Nguyễn Tuân không giống Thạch Lam, Vũ Bằng. Phở của Nguyễn Tuân không miêu tả rườm rà cách chế biến, các phụ gia, hương vị, màu sắc... nghĩa là không tạo cho người đọc cảm giác muốn thưởng thức ngay mà chung quanh bát phở, ông bàn nhiều vấn đề to tát và bất ngờ: đó là lịch sử biến thiên của phở, là dân tộc tính, quần chúng tính của phở, là giá trị mỹ học của bát phở chín, đức tính của phở... Ngay cả cách đặt tên hàng phở, hiệu phở, Nguyễn Tuân khám phá ra rằng: không có một hàng phở nào nổi tiếng lại có những tên dài lê thê hay trầm bổng du dương như “*phở Thu Phong*” hay “*phở Bạch Tuyết*” cả, ông nghiệm ra “*cái tên càng độc âm ngắn cộc, càng đáng cho người ăn tin cậy; cái tên một chữ gọn như một nhát dao thái xuống thịt chín.*” [72, tr.41]. Vậy đây, chung quanh một món ăn quen thuộc mà ông bàn và tán ra được biết bao nhiêu điều vui, điều lạ. Đó chính là cái tài, cái độc đáo khác thiên hạ của Nguyễn Tuân.

Ở trên đã nói, Nguyễn Tuân tiếp cận văn hóa ẩm thực dựa trên tính thẩm mỹ và nét đẹp văn hóa tiềm tàng sự vật. Vì vậy, khi mô tả món ăn ông cũng dựa trên tiêu chí của cái đẹp, đẹp trong sự hài hòa, nhã lịch và thanh tao. Cùng thưởng thức kẹo với cụ Kép làng Mọc Thượng (*Hương cuội*) để thấy rõ hơn một “*nhãn quan ẩm thực*” của Nguyễn Tuân. Cụ Kép làm kẹo để cùng các bạn thưởng thức. Với cụ, kẹo ngon nhưng phải đẹp, phải thơm, mà là mùi thơm hoa lan. Kẹo không cần nhiều, chỉ vừa bọc đủ những viên sỏi tròn đều và được ướp hương hoa. Cụ gọi bữa rượu nhâm nháp với kẹo là *Thạch Lan Hương* - hương lan được ướp vào đá. Thưởng thức loại kẹo này thực chất là để cảm nhận hương thơm thanh khiết của hoa lan chứ không phải để thưởng thức vị ngọt mạch nha tan trên đầu lưỡi. Quang cảnh bữa rượu được Nguyễn Tuân mô tả: “*Bờ già đã bày ra giữa sân bốn cái đôn sứ Bát Tràng màu xanh quán lục. Trước mặt mỗi đôn, bờ già đặt một cái án thư nhỏ, trên đó ngất nghểu hai chậu lan còn lù lù một chiếc lồng bàn úp, và một hũ rượu da lươn lớn có nút lá chuối khô*” [68, tr.561]. Tất cả những yếu tố đó đặt cạnh nhau, hòa quyện

nhau thành một yếu tố hài hòa. Nguyễn Tuân vốn quan tâm tới sự hài hòa. Nếu thiếu một trong những yếu tố đó thì bữa rượu sẽ không đẹp nữa.

Cốm của Nguyễn Tuân cũng mang vẻ đẹp tinh khiết, hài hòa, tao nhã. Cùng tả màu sắc, Vũ Bằng tả cốm “*xanh biêng biếc*”, Thạch Lam so sánh “*màu xanh tươi của cốm như ngọc thạch quý*”, còn Nguyễn Tuân không bằng lòng với mức độ ấy, ông phóng bút miêu tả so sánh liên tưởng gần xa “*màu xanh cốm vòng là thứ màu xanh đẹp hơn cả màu xanh của ngọc thạch*”. Rồi cái cái màu “*xanh đậm*” ấy lại càng đậm đà trên “*lá sen xanh phớt*” làm đĩa đựng, thêm màu lạt đỏ khiến cốm càng “*ròn lên một niềm vui bất tận xanh*”, có được “*cái màu xanh thật là màu của nguyện vọng hạnh phúc*”. Món ăn của Nguyễn Tuân không đơn thuần chỉ để ăn mà tự nó phải mang một vẻ đẹp riêng, một vẻ đẹp “*không đựng hàng*”.

Là người cầu kỳ, cẩn trọng nên xung quanh vấn đề ẩm thực của Nguyễn Tuân có biết bao nhiêu chuyện thú vị. Nguyễn Quang Sáng kể rằng, Nguyễn Tuân thích trứng vịt bách thảo với tôm khô củ kiệu như người Sài Gòn, nhưng cách ăn của ông không giống ai. Trứng bách thảo không cắt ra từng miếng bằng dao, cũng không dẽ không dằm be bét ra bằng dũa, mà ông lấy một sợi chỉ, một đầu cắn vào răng, đầu kia là hai ngón tay, tay kia đưa quả trứng đã lột rồi dùng sợi chỉ cắt từng khoanh, từng khoanh mỏng. Xong ông nhìn từng khoanh mỏng trứng bách thảo để trên một cái đĩa kiểu, ngắm nhìn cái màu sắc một lúc rồi mới khẽ khàng cầm dũa nhón từng miếng nhỏ, nhấp nhấp. Rõ ràng là ông muốn thưởng thức đến tận cùng cái ngon của món ăn [28, tr.708].

Vũ Bằng cho rằng Nguyễn Tuân bị ảnh hưởng cái công của Tản Đà. Người ta nói rằng, xưa kia có ai đó đã soạn cuốn *Tản Đà thực phẩm* để nói về cái sành sỏi và cầu kỳ trong chuyện ăn uống của vị “trích tiên”. Ai cũng biết, suốt đời Tản Đà sống đạm bạc, có thể nói nhiều lúc túng quẫn ít có dịp thưởng thức của ngon vật lạ. Thế mà nhà thơ nghèo đã tổng kết thành bốn điều kiện cho một bữa ăn ngon: *một là thức ăn ngon, hai là lúc ăn ngon, ba là chỗ ăn ngon, bốn là người ăn cùng ăn ngon*. Nguyễn Tuân cũng thế, không kém cầu kỳ, kiểu cách: hút thuốc lòn thì phải đốt lửa bằng gỗ diêm ở Bến Thủy, uống trà phải mất công bơi thuyền ra giữa Hồ Tây cho

trà vào trong một cái hoa sen buộc túm lại, sáng hôm sau lấy về pha uống; còn ăn chim bồ câu quay thì nhất định phải đến Quảng Sinh Long, uống Mai Quế Lộ...[6, tr.638].

Nguyễn Tuân là thế, cầu kì, tỉ mỉ và đôi khi không giống ai. Nhưng chính cái không giống ai, không trùng lặp với ai đó đã tạo nên cái riêng, cái độc đáo ở ông. Có cầu kỳ trong mọi chuyện nhỏ nhất ông mới trở thành kẻ sành điệu nổi danh được nhiều người bái phục.

Chúng ta phải công nhận cái “ngông” độc đáo của Nguyễn Tuân, đó là cái “ngông” hơn thiên hạ, nói như Nguyễn Đăng Mạnh “*đã ngông thì phải nói ngang, nói ngược; cái gì người đời cho là to tát thì phải xem là tầm thường, cái gì người đời xem là nhỏ nhen, phàm tục thì phải đề lên thành quan trọng, thậm chí thiêng liêng nữa*” [40, tr.175]. Tuy nhiên, xét về một khía cạnh nào đó, ta thấy đôi khi ông cầu kì, kiêu cách hơi quá đáng. Chính sự quá đáng này tạo cho người đọc cảm giác không thật sự thoải mái khi đang “thưởng thức” những món ngon của dân tộc. Bài tùy bút **Phở**, chẳng hạn, cứ vài câu suýt xoa vị thịt bò hay hương nước dùng lại thấy chen vài câu như: “*Trong muôn vàn thực tế phong phú của nhân dân Việt Nam, có một cái thực tế mà ít ai nỡ tách rời nó, tức là cái thực tế phở. Cái thực tế phở ấy, lồng vào trong những cái thực tế vĩ đại của dân tộc.*” Ý tứ cầu kỳ, “thưởng thức cũng kém...ngon!”; hoặc: “*Trong một giọt nước rơi lóng lánh có cả câu chuyện của vàng thái dương; trong một miếng ăn, cũng thấy rộng được ra những điều cao cả yên vui trên đất nước bao la giàu có tươi đẹp. Tôi thấy Tổ quốc chúng ta có núi cao vòi vọi điệp điệp, có sông dài dằng dặc, có biển bờ thăm thẳm, có những con người Việt - Nam dũng cảm xây đắp lịch sử quang vinh, có những công trình lao động thần thánh như chiến thắng Điện Biên, nhưng bên cạnh những cái đó, tôi biết rằng Tổ quốc tôi còn có phở nữa*” [72, tr.51]. Đọc đoạn văn này, người đọc có cảm giác tác giả đang viết về đất nước và con người Việt Nam chứ không phải đang viết về một món ngon: phở!

Nhìn chung, những trang văn ẩm thực của Nguyễn Tuân gọi cho người ta cái tao nhã, sang trọng của những món ăn lẫn người ăn và cả cách bày biện, đó chính là

một trong những vẻ đẹp của thú ẩm thực trong văn ông. Sang trọng không hẳn vì đó là món ăn quý hiếm mà vì cái tinh tế của món ăn và cách dẫn chuyện độc đáo của người viết.

2.2.3.3. Vũ Bằng - vừa là thường nhân, vừa là thi nhân

Không như bậc tao nhân, chỉ chọn lựa những món ăn sang trọng, thanh cao để mô tả, bậc thường nhân không kén chọn mà hầu hết *miếng ngon, món lạ* nào cũng được miêu tả với thái độ khoái chí thật thà của người thích được ăn ngon, ăn một cách say mê, há hê như trẻ con được nuông chiều, thưởng thức món ngon không chỉ bằng vị giác mà kết hợp với cả xúc giác. Khác với bậc tao nhân, cầu kỳ tỉ mỉ, đôi lúc tỏ ra khó tính, bậc thường nhân cũng sành ăn, thích ăn song không đến nỗi khó tính. Nếu có điều kiện, cũng tỉ mỉ từ cách chọn nguyên liệu, cách chế biến, cách trình bày, cách thưởng thức nhưng nếu không tiện thì xuề xòa cũng chẳng sao.

Thật vậy, khi mô tả miếng ăn, Vũ Bằng hiện ra đúng là một thường dân không hơn không kém. Sự thích thú của “*khẩu cái*” cộng thêm sự háo hức thèm thùng của người háu ăn khiến cho những thức quà của ông món nào cũng ngon, cũng “*đã*”, cũng “*bắt thèm*”; ngay cả khi ăn một bát cơm, chan nước lã cùng mấy quả cà Nghệ thôi cũng làm cho ông tỉnh người, hay chưa kịp được ăn miếng thịt cây thì “*buồn bã ừ ừ, nếu không muốn nói là bủn rủn chân tay, bắt chán đời muốn chết*”. Đôi khi không kiềm chế được cảm xúc, ông hay “*cao hứng*” một cách mãnh liệt: “*món này thơm chết mũi, thơm gọi là nức mũi*” (chả rươi), “*phải nói là thơm điếc mũi*” (thịt cây)...Những món ăn thường được nhà văn mô tả dưới cái nhìn của một bậc thường nhân, một người thích ăn và thích được ăn ngon.

Bên cạnh một thường nhân xuề xòa, giản dị, Vũ Bằng còn hiện lên là một thi nhân thật sự khi miêu tả các món ngon. Ông thường hiện ra như một thi nhân nhiều hơn là thường nhân. Với Vũ Bằng, cái ngon bao giờ cũng đi liền với cái đẹp và nhà văn không chỉ xuất hiện với tư cách một người thích ăn, một thực khách sành điệu mà còn là một thi nhân họa khách, một nhà mỹ thuật tài hoa. Ông thường ngắm nhìn cái ăn bằng cái nhìn của một người nghệ sĩ và ông thưởng thức nó theo cái cách của một người sành ăn, thích ăn ngon mỗi món. Những trang văn Vũ Bằng ca ngợi cốm

Vòng, món ăn đặc biệt của dân tộc, là thành công và trọn vẹn nhất chứng minh cho việc sáng tạo cái đẹp trong thế giới ẩm thực của ông: “*Cốm vòng quả là một thứ quà đặc biệt nhất trong mọi thứ quà Hà Nội - đặc biệt vì cứ mỗi khi thấy gió vàng hiu hiu thổi trở về thì lại nhớ đến cốm, mà đặc biệt hơn nữa là khắp các nẻo đường đất nước chỉ có Hà Nội có cốm thôi!... Có những hình ảnh đẹp quá, thoáng qua trước mắt một giây, mà ta nhớ không bao giờ quên được. Bây giờ nghĩ lại cái đẹp nào nùng của cốm Vòng xanh màu lưu ly để ở bên cạnh những trái hồng trứng thắm mọng như son tàu, tôi thích nhớ lại một buổi chiều đã xa lắm rồi, có một nhà nọ mua hồng và cốm sang sêu một người em gái tôi. Trên một cái khay chân quỳ, khảm xà cừ, đặt ở giữa án thư, hai gói cốm bọc trong lá sen được xếp song song, còn hồng thì bày trong một cái giá, dưới đệm những lá chuối xanh nõn tước to, để ở trên mặt sập” [8, tr.68].*

Thạch Lam, Nguyễn Tuân cũng viết về cốm nhưng cốm của Vũ Bằng vẫn có một “nét duyên” riêng và ẩn sau ấy là tấm lòng thom thảo của nhà văn đối với món quà thanh nhã, tinh khiết nhưng mộc mạc của dân tộc.

Không chỉ có cái ngon, cái đẹp, trong các món ăn, Vũ Bằng còn dành cho cả cái tình nữa. Đoạn Vũ Bằng viết về món *Hầu lốn*, tức là những món ăn dư của ngày tết, “hầm bà lằng” vào nồi, đun nóng, thêm vào chút ít rau cỏ, cũng đáng được đưa vào các cuốn ***Thi văn trích diễm***: “*Ngoài sân, mưa lã tã làm ướt giàn thiên lý. Máy con ngỗng trời, bay tránh rét, buông ở trên trời xám màu chì mấy tiếng đều hiu. Cơm vừa chín tới, hầu lốn lại nóng hổi, bốc khói lên nghi ngút, mà ngồi ăn ở trong một căn phòng ấm cúng với một người vợ má hồng hồng vì mới ở dưới bếp lên, có họa là sát phu lắm mới không cảm thấy cái thú sống ở đời” [8, tr.164].*

Đoạn văn vừa đẹp, vừa duyên, vừa tình. Kết quả là, mỗi món ăn là “*một bài thơ ý nhị, một bản đàn hoà âm tuyệt diệu*” nhất là một bức tranh với những đường nét, gam màu dữ dội mà bắt mắt.

Về khía cạnh này, Vũ Bằng có điểm tương đồng với Thạch Lam, khi cả hai cùng cảm nhận và miêu tả những món ngon như những bài thơ trữ tình đầy ý vị. Với Vũ Bằng, đó là những bài thơ “*mang tiết tấu làm vui về khẩu cái*”, khiến cho người

ta có cảm giác mình “*ăn hương ăn hoa*”, ăn một cái gì đó thanh tao, cao quý. Đó là “*bài thơ*” vịnh bánh đúc mà “*tiết tấu như một bài thơ bát cú gói ghém đủ hết cả ý mà không thừa lời*” bởi sự điều hòa của “*cái mềm, cái mát hơi nồng của nước sôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chưng lên vừa vặn, không sống mà cũng không khét*” [8, tr.53]. Còn “*bài thơ*” phở thì hài hòa nhạc điệu của độ mềm, độ dẻo, phong phú tiết tấu của mùi thơm, vị cay, vị ngọt: “*thịt thì mềm, bánh thì dẻo, thỉnh thoảng lại cay cái cay của gừng, cay cái cay của hạt tiêu, cay cái cay của ớt; thỉnh thoảng lại thấy thơm nhẹ cái thơm của hành hoa, thơm hăng hắc cái thơm của rau thơm, thơm dịu dịu cái thơm của thịt bò tươi và mềm...rồi thì (...) nước dùng ngọt cứ lừ đi, ngọt một cách hiền lành, êm dịu*” [8, tr.26]. Quả thực, đọc văn Vũ Bằng đã thấy ngon, vì ông biết “*pha trộn thật khéo giữa nghệ thuật viết và nghệ thuật làm phở, đến nỗi người đọc có thể vừa ăn phở vừa đọc mà vẫn cảm thấy cả hai thứ đều “ngon” cả.*” (Tạ Ty).

Bên cạnh những bài thơ trữ tình đầy ý vị, các món ngon của Vũ Bằng còn được cảm nhận như những bức tranh đầy cảm xúc và quyến rũ. Thế giới tranh ấy đa dạng, phong phú với nhiều thể loại và mang nhiều phong cách khác nhau. Đầu tiên là tranh lập thể của phở, một bức tranh tuyệt đẹp, bắt mắt người xem với những màu sắc, hình khối của: “*một nhúm bánh phở, một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau thơm xanh biêng biếc, mấy nhát gừng màu vàng thái mỏng như tơ, mấy miếng ớt mỏng và đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu...*” [8, tr.25]; hoặc bức tranh một bát bún thang: “*bún chần kỹ đơm ra từng bát, rồi trứng trắng, giò thái chỉ, thịt gà băm với nắm hương, ruốc, tôm he, rau răm cũng băm nhỏ; giữa, một hai miếng trứng muối đỏ như hoa lựu: tất cả những thứ đó tạo thành một bức họa lập thể có những màu sắc rất bạo mà lại ưa nhìn trông vui mà lại quý.*” [8, tr.119] Tiếp theo là tranh vẽ hương đồng gió nội của món chả cá, tuy đơn sơ nhưng sống động: “*Trên lớp rau thì là êm ái mượt xanh như nệm cỏ, những miếng cá nục nạc màu vàng nghệ nằm thanh thoi như những đĩa bé nằm chơi ở cánh đồng quê trông thật ngộ nghĩnh và đẹp mắt*” [8, tr.168]. Kế đến là tranh thủy mặc của bánh cuốn, chỉ chấm phá vài nét nhưng gợi được cái hồn của cảnh vật: “*Ở trong thúng, bánh được xếp*

thành kiểu như bực thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch; sắc trắng của bánh nổi lên nhưng nổi bật lên một cách hiền lành” [8, tr.35]. Cuối cùng là tranh mang vẻ đẹp thần tiên của món hẩu lớn, bức tranh đưa người thưởng thức vào thế giới huyền ảo với nhiều họa tiết, chi tiết độc đáo, thú vị, tạo sự sinh động, hấp dẫn: *“Màu xanh tươi của hành, rau kết hôn với màu vàng quý của thịt kho tàu, nắm hương, mộc nhĩ, chim quay, màu hoa hiên của cà rốt sát cánh với màu bạc ó của vây, miến, long tu; màu xanh nhạt của nước dùng hòa với màu trắng mờ của nắm tây, thịt thăn luộc, chân giò hầm, tất cả lung linh trong một làn khói lam uyển chuyển: à, ngồi trước một bát hẩu như thế, mình quả thấy mình là một ông tiên chống gậy một sớm mùa thu đi vào một cánh rừng mù sương và ngát hương”* [8, tr.128]. Một bức tranh hoành tráng mà không rối mắt. Lốp lốp những mảng hình, màu tươi tắn, hài hòa của hàng chục loại thực phẩm cứ ẩn hiện sau màn khói ngát thơm, mờ ảo. Và lần này, không chỉ món ăn mà cả quang cảnh bàn ăn đều đã được thăng hoa trong trí tưởng tượng của nhà văn.

Ngoài ra, ta còn có cả những bản nhạc hòa tấu, dàn đồng ca mà được tạo nên bởi hương vị trong những món ngon của Vũ Bằng. Khi ăn Bánh Xuân Cầu, thực khách sẽ có cảm giác như *“đương nghe thấy trong lòng dạo lên một bản nhạc có tiếng đồng chen tiếng sắt”* bởi khi bỏ vào miệng, *“bánh reo lên nhẹ nhẹ, tan ra nhẹ nhẹ; dư vị của mật quỳen lấy đầu lưỡi ta; cái béo, cái ngậy cùng với cái ngọt, cái bùi vuốt ve hầu đầu ta”* [8, tr.60]. Đó là dàn nhạc đồng ca của món hẩu lớn khi được “hầm bà lằng” từ nhiều món ăn khác: *“Ai cũng tưởng các món xào xào lộn xộn với nhau như thế thì ăn vào lưng cũng và không thành nhịp điệu, nhưng lắm. Các món nấu “loạn xà ngẫu” đó, không hiểu vì một lý do tuyệt diệu gì, quỳen chặt lấy nhau như một giàn nhạc tân kỳ, dương cầm, phong cầm, vĩ cầm, thoạt đầu tưởng như là lộn xộn, nhưng lắng tai nghe một chút thì hòa hợp, ăn ý nhau từng tý”* [8, tr.165]. Hay cảm giác *“phiêu phiêu như mở hội”* khi nghĩ về đĩa thịt cây, tô dựa mạn y như khi thưởng thức bản nhạc Đanúyp xanh của nhạc sĩ Áo Johan Strauss cuộn cuộn một cách êm dịu, có đôi khi lại như nhảy nhót lên trong ánh sáng.

Nói về cái ăn mà bao trang viết của Vũ Bằng cứ đẹp như những trang thơ. Cách miêu tả tài tình, khéo léo đã góp phần nâng bao *món ngon* trong tác phẩm tới tầm của những sản phẩm văn hóa sang trọng, thanh cao. Bởi đó chính là các món ăn truyền thống đã được bàn tay khéo léo và tâm hồn phong phú của những người con thủ đô đưa lên đến độ hiện đại và hoàn hảo. Sự tài hoa của Vũ Bằng đã đem đến cho chúng ta một bữa tiệc ngon mà ở đó thực khách thưởng thức món ngon không chỉ bằng vị giác mà bằng nhiều giác quan (thị giác, thính giác, khứu giác...). Điều này đã chứng minh rằng người Việt không chỉ biết “ăn khoa học”, nghĩa là biết cân bằng âm dương, điều hòa hàn nhiệt, mà còn biết “ăn toàn diện” nghĩa là ăn bằng cả năm giác quan.

Về một phương diện nào đó, chúng ta phải công nhận sự tài hoa của Vũ Bằng, nhưng đôi khi ông bị cái tật “lém”, hay phóng bút quá đà, cho nên văn ông nhiều chỗ chưa được tự nhiên. Ví dụ khi ca tụng món bánh đúc, ông viết: “*Ăn đến đâu, mát rời rợi đi đến đâu - nhưng đó không phải thứ mát ác nghiệt của thịt bò khô ăn với đu đủ thái nhỏ trộn với Lạp chín chương, mà là một thứ mát dịu dàng, thơm tho, bát ngát như hít cả hương thơm của một vườn rau xanh ở thôn quê vào lòng*” [8, tr.49]. Hay khi viết về bánh cuốn Thanh Trì, thịt cày, Vũ Bằng hứng chí nhớ “*cái cảm giác bánh trơn trôi nhẹ vào trong cổ*”; hoặc cao hứng một cách quá đáng khi “*ăn vào đến môi, trôi liền đến cổ, ôi, thơm phải nói là điếc mũi...*”. Những cách miêu tả như thế, đôi khi cũng tạo sự thú vị cho người đọc nhưng nếu lạm dụng quá mà thiếu thành thực thì chưa chắc đã hay.

Như vậy, qua việc so sánh góc độ tiếp cận vấn đề ẩm thực của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng, ta thấy bên cạnh sự gặp gỡ chung là tôn vinh, trân trọng văn hóa ẩm thực Việt, ngoài ra, mỗi nhà văn đều có những nhìn nhận độc đáo riêng, khó có thể nói ai hơn ai. Chính sự độc đáo này đã tạo ra ba vẻ đẹp khác nhau cho mỗi cây bút và quan trọng hơn cả là cả ba, qua những áng văn ẩm thực, đã đóng góp vào di sản văn hóa ẩm thực Việt Nam những “*món ăn bằng văn xuôi*” đậm hương vị dân tộc.

Chương 3

VẺ ĐẸP TRONG CÁCH VIẾT

Phải thừa nhận rằng những trang âm thực của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng quá đẹp và quyến rũ. Nếu không có tình yêu với mảnh đất, với con người thủ đô thì khó có thể viết được những trang văn như thế.

Mỗi nhà văn đến với thể loại tùy bút với những mục đích khác nhau thế nên, cách viết, cách thể hiện cũng khác nhau nhưng tựu trung lại đó là những trang viết đẹp thể hiện sự độc đáo, tài hoa của mỗi nhà văn. Trong phạm vi đề tài, chúng tôi không có tham vọng trình bày hết về vẻ đẹp đặc điểm ngôn từ hay giọng điệu văn chương mà chủ yếu khai thác những phương diện độc đáo, đặc biệt trong những trang viết về âm thực của ba nhà trên.

3.1. Thạch Lam - một văn phong tinh tế, tươi tắn

Văn chương của Thạch Lam là những trang đẹp. Con người hôm nay tìm về Thạch Lam như nhu cầu tìm về một cõi yên tĩnh, dịu nhẹ, hiền hòa mà ở đó người ta có thể lắng nghe *Gió đầu mùa*, bắt gặp *Nắng trong vườn* và nếm hương vị của *Hà Nội băm sáu phố phường*. Tất cả là đẹp, tinh tế, nhẹ nhàng đi vào tâm thức người đọc.

Với Thạch Lam, tùy bút là những *ghi nhận* trong sáng từ cuộc sống. Tùy bút của Thạch Lam có chiều sâu của một người tìm được nét đẹp trong sự giản dị. Đó không chỉ là cái đẹp của hồn người mà còn là cái đẹp của truyền thống văn hóa, của quá khứ đã qua. Dưới cái nhìn của Thạch Lam, đó là cái đẹp bình dị, đời thường nhưng thanh cao, đáng quý, để rồi đọc tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường*, ta không chỉ hiểu biết và ngộ ra vẻ đẹp văn hóa của con người, tạo vật ở đất kinh kỳ mà còn có được cảm giác đang triền miên giữa một dòng cảm xúc đầm thắm, dịu nhẹ, thanh cao. Chính vẻ đẹp của lối văn nhuần nhị, tinh tế, tươi tắn đã gợi được cái cảm xúc ấy nơi người đọc.

3.1.1. Ngòi bút tinh tế, nhạy cảm

Tinh tế và nhạy cảm là bản năng của người nghệ sĩ, những người luôn khát khao tìm kiếm, khám phá và sáng tạo cái đẹp. Nếu để mất đi một trong hai yếu tố đó, đồng nghĩa với việc người nghệ sĩ sẽ đánh mất cái hồn của nghệ thuật.

Thạch Lam tinh tế, cái tinh tế của một tâm hồn nhạy cảm bẩm sinh. Trong các tác phẩm của mình, Thạch Lam thể hiện tài quan sát tinh tường, sự nhạy cảm đặc biệt của ông trước vẻ đẹp của cuộc sống. Thạch Lam ấn tượng người đọc bởi tình yêu sâu sắc của ông đối với con người, văn hóa Việt Nam, và người đọc ngưỡng mộ tài quan sát, miêu tả tinh tế của ông. Văn Thạch Lam thể hiện một vẻ đẹp đằm thắm, sâu kín.

Không có những câu chuyện đại sự, không có những tâm sự lớn lao, tùy bút ***Hà Nội băm sáu phố phường*** của Thạch Lam đơn giản chỉ là những ghi nhận về sự đổi thay của phố phường và nét văn hóa ẩm thực của người Hà Nội, đặc biệt là các loại quà Hà Nội, nhưng đã để lại một ấn tượng sâu sắc cho những ai yêu mảnh đất ngàn năm văn hiến này. Không rườm rà, đôi khi chỉ vài ba dòng, vài ba câu mà nhà văn gợi được cả hình ảnh về Hà Nội ở một góc khuất lặng lẽ nào đó mà chỉ người nào yêu Hà Nội lắm mới có thể nhận ra. Đó là chân dung những người phụ nữ tần tảo buôn gánh, bán bưng: cô hàng cơm nắm, bà cụ bán xôi, cô Dần bán nước; đó là tiếng rao hàng đầy ám ảnh của những người lam lũ trong đêm; đó là hương vị quỳn rữ của những thức quà quen thuộc... Tất cả những gương mặt, những âm thanh, những hình ảnh ấy làm nên "*hồn vía kinh kỳ Hà Nội*". Dưới ngòi bút của Thạch Lam, những thứ nhỏ nhặt, tầm thường nhất cũng có tâm hồn và đời sống riêng. Đó là cái đẹp hé lộ chiều sâu bên trong: cái đẹp giản dị, nhã nhặn của các cô bán hàng; cái đẹp đầy ám ảnh của những tiếng rao đêm; cái đẹp mộc mạc, bình dị của những thức quà quen thuộc...

Chỗ mạnh của ngòi bút Thạch Lam là giàu chất trữ tình sâu lắng, giàu khả năng nắm bắt và miêu tả những cảm giác tinh vi. Để diễn tả *cảm giác*, nhà văn hay sử dụng các từ: *thoáng trông thấy, lơ mờ, cảm thấy, hình như, hình như cảm thấy, tựa như*... Những ai yêu tác phẩm Thạch Lam sẽ không quên những câu văn chứa đầy cảm giác: "... đi qua hai bên bờ lá đã ướt sương. Mùi hoàng lan thoang thoang

bay trong gió mát... Có cái gì dịu ngọt chẳng tở ở đâu đây, khiến chàng vương phải” [37, tr.193], đó là cảm giác về mùi hương cùng tình yêu ở buổi đầu hò hẹn. Hay có khi nhà văn lại đánh thức cảm giác của con người qua một đêm trời trở lạnh: *“Thế mà qua một đêm mưa rào, trời bỗng đổi gió bắc, rồi cái lạnh ở đâu đến làm cho người ta tưởng đang ở giữa mùa đông rét mướt”* [37, tr.102].

Ở thiên tùy bút này, dường như ngòi bút ấy vẫn được nhà văn phát huy. Mỗi món ăn thường chỉ được điểm qua không đầy một trang giấy song bao giờ cũng thấu tóm được cái cảm giác chính xác và tuyệt diệu nhất trong thưởng thức. Chỉ là nói về thứ gia vị của phở nhưng dường như ta thấy không phải Thạch Lam đang tả về thành phần của thứ gia vị đó như *“rau thơm, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt và một chút cà cuống”*, mà là đang chứng kiến khoảnh khắc của cảm giác *“thoảng nhẹ như một nghi ngờ”*. Khi nhà văn viết về bát canh bún cá rô: *“Thịt rô ấy đem lại cho thức ăn một vị đậm ngọt khác thường, không hiền lành, bởi vì chỉ ngon trong một độ nào đó, khiến người ăn có cái cảm tưởng đi gần một vị ghê lợm ở đâu này và ở đâu kia, và bởi thế, càng khiến cho thức quà ngon hơn, có cái ngon của sự chêngh vênh và lo sợ”* [38, tr.465] thì rõ ràng nhà văn đang dắt người đọc vào cái thế giới của những trạng thái cảm giác, trong đó có cả trạng thái *“không trọng lượng”*, khiến con người *“chêngh vênh và lo sợ”*. Hoặc khi miêu tả về một thức quà trang nhã, tinh khiết làm từ hạt lúa non: *“Trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị ngàn hoa cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trong sạch của Trời”* [37, tr.482] thì đúng là Thạch Lam cho ta cảm giác đang *“thưởng thức”* sự tinh khiết, ngọt ngào của hương đồng cỏ nội. Những khoảnh khắc tinh tế ấy luôn lẩn khuất trong đời sống hằng ngày mà không phải ai cũng thấy, cũng cảm nhận được. Phải rất tinh tế, nhạy cảm và sành điệu trong thưởng thức, Thạch Lam mới ghi lại được. Cái đẹp của ngôn ngữ Thạch Lam là cái đẹp của thứ ngôn ngữ *“vừa cho ta nhìn và cho ta cảm”* là vì thế. (Phong Lê).

Cùng với óc quan sát vừa tỉ mỉ vừa tinh tế và những trải nghiệm đời sống dày dặn, Thạch Lam đã *“phả”* vào những trang viết của mình những thông tin hữu ích.

Trong đời sống ồn ào, tốc độ hiện nay, những trang viết của Thạch Lam là “một món ăn cần thiết” cho con người, là phút giây để họ được chìm lắng trong những xúc cảm nhẹ nhàng, để ngoái lại nhìn đời sống xung quanh với những vẻ đẹp giản dị nhưng tinh khiết, thanh cao mà có lúc họ đã lãng quên vì sự vội vã.

3.1.2. *Lối viết linh hoạt, tươi tắn, hồn nhiên*

Tuy không chọn thể loại tùy bút là sở trường, nhưng tập tùy bút ***Hà Nội băm sáu phố phường*** mới là “*tác phẩm then chốt của hết thảy văn phẩm, Thạch Lam mới gần chỗ toàn thiện, toàn mỹ*” [15, tr.421]. Sau khi ông mất, Tự lực văn đoàn thu thập và cho xuất bản. Khi ***Hà Nội băm sáu phố phường*** xuất hiện, tác giả của nó đã qua đời và có lẽ tác phẩm cũng chưa biết rằng nó sẽ trở thành cuốn tùy bút đầu tiên, mở ra một thể văn mới, viết về Hà Nội, về món ăn và sự gắn bó của ẩm thực với đời sống văn hóa xã hội con người, trong văn chương Việt Nam. Thật vậy, đây là tập tùy bút phong phú tư liệu và tràn đầy cảm xúc với một văn phong lịch lãm, tinh tế, xứng đáng là một trong những tập tùy bút đầu tiên của văn học hiện đại Việt mang vẻ đẹp: *xinh gọn, hồn nhiên, tươi tắn, linh hoạt* (Nguyễn Thành Thi).

Hà Nội băm sáu phố phường gồm nhiều mẫu văn ngắn (20 mẫu) mà sinh động, thể hiện vốn sống phong phú và tài hoa của Thạch Lam: hai bài viết về chợ Đồng Xuân, trung tâm thương mại của thành phố; hai bài nói về những chôn ăn chơi; ba bài kể lại sự đổi thay của phố phường Hà Nội trong sự cảm nhận tinh tế của một nhà *Hà Nội học*; còn lại miêu tả vẻ đẹp của những thức quà bình dị, dân dã nhưng đậm hương sắc Việt Nam. Bộ cục *xinh gọn* nhưng chứa chất biết bao điều đáng suy ngẫm cho người đọc.

Thơ và tùy bút là hai thể loại gần gũi với nhau, và cũng thật gần với tâm hồn đa cảm của Thạch Lam nên tùy bút của ông cũng mang đậm chất thơ. Viết về phố cổ, món ăn, mà tác giả thổi vào đó một linh hồn để rồi tấu lên âm điệu giàu trữ tình. Mỗi món ăn là mỗi bài thơ trữ tình bằng văn xuôi, mà ở đó nhạc điệu trong từng câu, từng dòng, hòa quyện, lắng đọng hồn người: “*cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của cỏm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của cỏm, cái dịu dàng thanh đạm của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi*

hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ.” [37, tr.483]. Hay một đoạn khác miêu tả cảnh chợ mát ban đêm: “những củ xu hào tròn lớn và màu như ngọc thạch, những củ cải đỏ thắm như máu tươi, những củ cà rốt vàng thắm như màu da cam, nằm cạnh những quả cà giải bóng và tím như men tàu, những quả xu xu xanh ngắt, những củ radis phớt hồng và xinh xắn, mà người ta đoán sẽ ròn tan dưới hàm răng và những thức sau, mà cái vẻ mặt tươi xanh tốt trông dịu mát và đỡ khát cho thân thể” [37, tr.495]. Những điều tưởng chừng tầm thường, nhỏ nhoi ấy được “khoác lên bộ cánh nghệ thuật”, tạo cho người đọc cảm giác như đang thưởng thức những bài thơ đầy cảm xúc. Có ai đó đã nói rằng văn xuôi Thạch Lam “có cánh” thì đó là nhận xét chân thực, bởi lẽ mỗi trang viết của ông giàu chất thơ, chất nhạc, đưa tâm hồn người ta thăng hoa cùng cái đẹp giản dị, tao nhã của đất trời.

Bằng lối cảm thụ tinh tế, dường như tác giả dành tình cảm cao nhất, thiêng liêng nhất, thành kính nhất đối với quà đặc sản của dân tộc. Từ món đơn giản, mộc mạc như xôi, cháo, bánh khảo, kẹo lạc... cũng được tác giả viết thật gợi cảm, thú vị. Tất cả đều gợi lên cảm nhận về hồn quê hương dung dị, vĩnh hằng.

Ở một khía cạnh khác, tùy bút Thạch Lam còn mang đậm chất truyện (truyện nhưng không có cốt truyện, một đặc điểm nổi bật trong truyện ngắn Thạch Lam), nghĩa là có dựng cảnh, dựng truyện và có mô tả tâm lí, khắc họa tính cách nhân vật đến một chừng mực nào đấy. Nếu tách bài **Hàng nước cô Dần, Bà cụ bán xôi** riêng biệt thì đó là những câu chuyện thực sự.

Bên cạnh chất thơ, chất truyện, Thạch Lam còn tạo ra chất hài hước, dí dỏm cho tùy bút. Một thức ăn cao quý, tác giả thể hiện sự trang nghiêm, kính cẩn (Cốm) nhưng khi miêu tả những món ăn bình dân như bún chả, bún ốc, miến lươn... thì ông đã dùng lối nói hài hước cho thích hợp với khung cảnh, nội dung của đề tài. Hãy nghe Thạch Lam luận về miến lươn: “Miến lươn là thức quà ăn bổ âm, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đầm thắm của vợ chồng đôi khi có thể lấy nhiều ít

miến lươn mà đo được.” [37, tr.461]. Cách nói không gượng gạo, cố ép mà tự nhiên, chân thực tạo ra tiếng cười nhẹ nhàng, sáng khoái. Giọng ông nửa đùa nửa thật khi so sánh món ăn với văn chương chữ nghĩa, cái ăn không còn bị rẻ rúng như một sự phạm phu tục tử mà đã thành một nghệ thuật cao: “Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người ấy đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương... Có lẽ người kia còn làm ích cho nhân loại hơn là người này nữa. Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân “thực vi đạo” [37, tr.462].

Lần đầu tiên Thạch Lam sử dụng lối viết hài hước nhưng lại rất duyên dáng để nói về ẩm thực. Ở đây nghệ thuật hài hước của ông có tính nửa đùa nửa thật nhưng rất gợi hình, gợi cảm, tạo được ấn tượng cho người đọc. Sự dí dỏm, hài hước đôi khi làm nên cái duyên cho nghệ thuật.

Lời văn, câu chữ trong tùy bút Thạch Lam giản dị, tinh tế, nhẹ nhàng, uyển chuyển, giàu hình ảnh, giàu cảm xúc. Ngay cả khi diễn tả những cảm xúc mãnh liệt, văn phong của ông vẫn nhẹ nhàng, trang nhã, không bao giờ lên gân hay có sự sắp đặt lộ liễu (những đoạn miêu tả sự thay đổi phổ phường Hà Nội trong mục **Người ta viết chữ Tây**). Nếu đem đối chiếu so sánh với tùy bút Nguyễn Tuân thì ta thấy một đối cực. Tuy rằng cả hai ông đều đạt đến trình độ cao trong nghệ thuật văn xuôi: tinh tế, gợi cảm, đậm dấu ấn tài hoa, nhưng một đằng rất cầu kỳ, công phu, một đằng không có sửa soạn công phu gì cả, cứ như thể ngôn ngữ tự thân nó đã đẹp rồi. Thạch Lam tinh tế, cái tinh tế của một tâm hồn nhạy cảm bẩm sinh.

Thạch Lam rất chân thực mà cũng rất tài hoa. Mỗi trang viết dù là truyện ngắn hay tùy bút đều thể hiện những rung động về đất nước, con người và cuộc sống, khiến câu chữ có sức lay động, truyền cảm. Giá trị mỹ cảm mà tùy bút Thạch Lam đem đến cho người đọc là ở cách nhìn và tấm lòng yêu thương, trân trọng của ông với những thức quà bình dị của quê hương đất nước, với con người đầy lam lũ nhưng luôn lạc quan. Đọc tùy bút Thạch Lam, chúng ta không gặp những tình huống éo le, những âu lo thảng thốt mà chỉ thấy những niềm vui, một tâm hồn lạc quan, yêu đời, yêu những sự vật tầm thường bé nhỏ nhưng có giá trị lớn lao.

Gần bảy mươi năm trôi qua nhưng tập tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường* của Thạch Lam vẫn còn nguyên giá trị. Bên cạnh giá trị văn học, tập tùy bút còn mang vẻ đẹp của một giá trị văn hóa cần được trân trọng và bảo lưu, văn hóa âm thực. Với *Hà Nội băm sáu phố phường*, Thạch Lam “*cũng bổ sung vào phong cách nghệ thuật văn xuôi tự sự của ông một nét mới lạ: sự tươi tắn hồn nhiên bên cạnh sự mực thước trầm tĩnh dịu nhẹ khoan hòa vốn có và vốn quen trong truyện ngắn và tiểu thuyết của ông*” [62, tr.161].

3.2. Nguyễn Tuân - một phong cách tài hoa, lịch lãm

Nếu như Thạch Lam viết tùy bút là tìm kiếm, ghi nhận những nét đẹp giản dị, trong sáng, tinh tế toát ra từ cuộc sống đời thường thì Nguyễn Tuân viết tùy bút là để *phô diễn, trình bày* những hiểu biết về con người và thế giới. Nguyễn Tuân có một phong cách viết tùy bút rất độc đáo và sâu sắc. Trước cách mạng tháng Tám, ông đi tìm cái đẹp của thời xưa còn vương sót lại và ông gọi là *Vang bóng một thời*. Các nhà nghiên cứu cho rằng, thời kỳ này, phong cách nghệ thuật Nguyễn Tuân có thể thu tóm trong một chữ *ngông*. Thể hiện phong cách này, mỗi trang viết của Nguyễn Tuân đều muốn chứng tỏ tài hoa, uyên bác của một người am hiểu, tinh tường cuộc sống. Sau cách mạng, ông vẫn tiếp cận thế giới, con người thiên về phương diện văn hóa nghệ thuật, nghệ sĩ và văn ông bao giờ cũng vậy, vừa đỉnh đạc cổ kính, vừa trẻ trung hiện đại.

Trong văn học Việt Nam, Nguyễn Tuân không phải là người đầu tiên và duy nhất viết về thú ẩm thực. Trước ông, đồng thời với ông và sau ông có rất nhiều người quan tâm đến đề tài này, nhưng để có những trang văn độc đáo và ấn tượng như Nguyễn Tuân thì không nhiều. Điều đó một phần phụ thuộc vào tính cách, cách khai thác đề tài của ông nhưng một phần quan trọng khác là ở cách viết, tức là cách ông hình thành nên tác phẩm. Trong phần này, chúng tôi không có tham vọng giải quyết hết tất cả những vấn đề về hình thức tác phẩm của Nguyễn Tuân mà ở đây chúng tôi chỉ xem xét và trình bày kỹ những khía cạnh tạo nên vẻ đẹp độc đáo cho những trang văn viết về ẩm thực của ông.

Thật ra, mảng văn chương ẩm thực của Nguyễn Tuân không nhiều: *Hương cuộc, Chén trà sương, Những chiếc ẩm đất* (trước cách mạng), *Phở, Giò lụa, Cốm* (sau cách mạng). So với những đề tài khác, mảng văn về lĩnh vực này quá ít nên khó có thể tìm hiểu một cách cụ thể những yếu tố nghệ thuật để khái quát nên một phong cách trọn vẹn. Tuy nhiên, trong một mức độ nào đó, chúng tôi sẽ cố gắng trình bày những nét đặc sắc nhất, thể hiện rõ phong cách của ông về đề tài này.

Nói một cách khái quát, vẻ đẹp những trang viết về mảng ẩm thực của Nguyễn Tuân là kết quả tất yếu từ một cách viết mang chiều sâu, bề rộng và tầm cao văn hóa. Lòng yêu nước, tinh thần dân tộc, đặc biệt là thái độ thành kính, trân trọng tiếng mẹ đẻ và các giá trị truyền thống chính là động lực bên trong, thôi thúc nhà văn không ngừng tìm tòi, khơi nguồn, sáng tạo cái đẹp. Với Nguyễn Tuân, ẩm thực không chỉ là một nhu cầu cần thiết trong đời sống hằng ngày mà còn là một nét văn hóa đáng trân trọng của dân tộc. Vì vậy, ông nâng chuyện ăn uống lên như một thú chơi nghệ thuật, một “*nét văn minh của tâm hồn dân tộc*”. Chính điều đó đã góp phần tạo nên những trang văn tuyệt đẹp, phong cách lịch lãm, tài hoa trong thú ẩm thực của Nguyễn Tuân.

3.2.1. Vẻ đẹp của ngôn từ

Một phương diện giúp khẳng định phong cách của bất cứ nhà văn nào, mà chúng ta không thể bỏ qua, đó là nghiên cứu yếu tố ngôn từ - chất liệu cơ bản để sáng tạo nên tác phẩm văn chương mà nhà văn đã vận dụng một cách nghệ thuật. Đối với Nguyễn Tuân điều này lại cần đặc biệt quan tâm bởi ông “*coi ngôn ngữ không chỉ là phương tiện mà còn là đối tượng, là mục đích sáng tạo của mình*”.

Thật vậy, nhắc đến Nguyễn Tuân là người ta nhắc đến một “*chuyên viên cao cấp tiếng Việt, là người thợ kim hoàn của chữ*” (Ý của Tố Hữu). Không ai có thể phủ nhận rằng, sở dĩ Nguyễn Tuân trở thành một hiện tượng đặc biệt là có phần đóng góp rất quan trọng của ngôn từ. Đọc văn ông, người ta không chỉ thấy ngôn ngữ chuyển tải cái đẹp mà bản thân ngôn ngữ cũng được Nguyễn Tuân chăm chút để trở thành một trong những vẻ đẹp cuốn hút người đọc.

3.2.1.1. Vẻ đẹp sang trọng của từ Hán- Việt

Về mặt từ vựng, Nguyễn Tuân đã tự trang bị cho mình một vốn liếng có lẽ không thua kém bất cứ nhà văn nào cùng thời. Ông biết trang bị bằng nhiều cách: góp nhặt từ ngữ trong đời sống và qua sách vở; vận dụng tối đa các phương thức tạo từ trong tiếng Việt để tạo nên từ mới, lạ; có thái độ hết sức cởi mở đối với lớp từ vay mượn, nhất là từ Hán-Việt.... Đặc biệt, việc sử dụng hợp lý từ Hán-Việt đã thể hiện sự tài hoa, uyên bác của tác giả và tạo cho tác phẩm một vẻ đẹp trang trọng.

Cùng viết về đề tài ẩm thực, nhưng nếu làm một phép so sánh, chúng ta sẽ thấy, lượng từ Hán -Việt trong tập tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường* của Thạch Lam không nhiều như những trang viết về ẩm thực của Nguyễn Tuân. Chúng tôi đã thử làm một phép thống kê trong ba tác phẩm viết về thú ẩm thực của Nguyễn Tuân trước cách mạng và một tác phẩm sau cách mạng, và nhận thấy rằng, số lượng từ Hán Việt xuất hiện khá nhiều:

<i>Hương cuội</i>	75 lượt từ / 9 trang
<i>Những chén ẩm đất</i>	88 lượt từ / 8 trang
<i>Chén trà sương</i>	59 lượt từ / 7 trang
<i>Phở</i>	191 lượt từ / 20 trang

Trong khi đó, kết quả thống kê hai bài (*Quà Hà Nội, Vãn quà Hà Nội*) trong tùy bút *Hà Nội băm sáu phố phường* của Thạch Lam cho thấy: tổng cộng 10 trang chỉ có 34 lượt từ Hán-Việt. Như vậy, có thể thấy, trung bình mỗi trang viết của Nguyễn Tuân xuất hiện 8 - 9 từ Hán-Việt, còn của Thạch Lam trung bình chỉ khoảng 3 - 4 từ.

Thông qua phép so sánh và thống kê trên ta thấy tần số xuất hiện từ Hán - Việt trong tùy bút ẩm thực của Nguyễn Tuân khá cao. Việc sử dụng hợp lý và linh hoạt lớp từ này vừa tạo được sắc thái trang trọng, tao nhã vừa tạo được sắc thái cổ kính cho tác phẩm. Mô tả những thú vui tao nhã trong quá khứ với tâm trạng tiếc nuối, Nguyễn Tuân đã sử dụng những từ Hán -Việt một cách có ý thức. Hãy nghe cụ Âm trong *Chén trà sương* nhận xét về thú uống trà ngày xưa:

Lối giao du của cổ nhân đằm đằm chứ không huyền ảo như bây giờ. Chỉ có người tao nhã, cùng một thanh khí, mới có thể cùng ngồi bên một ấm trà.

Chỉ hai câu văn mà Nguyễn Tuân dùng 6 từ Hán -Việt, trong số 32 chữ đã có 12 chữ mang âm Hán- Việt, chiếm hơn một phần ba. Những từ Hán-Việt trên không làm cho câu văn cầu kỳ mà ngược lại, tạo vẻ đẹp trang trọng cho lời văn. Việc sử dụng hợp lý các từ Hán -Việt như trên, phần nào Nguyễn Tuân đã tạo không khí cổ kính, vẻ đẹp tao nhã trong việc thưởng trà của các nhà nho ngày xưa. Bên cạnh đó, lời của cụ Ấm vừa cho ta thấy thú uống trà đã được nâng lên thành nghệ thuật thanh cao, tinh vi bậc nhất; vừa cho ta thấy một sự đổi thay đáng buồn trong việc thưởng thức trà ngày nay. Nếu thử thay thế những từ Hán- Việt trong đoạn văn trên bằng từ thuần Việt thì dù có lựa chọn kỹ càng đến đâu thì cũng không thể tạo cho lời văn một sự trang trọng và một không khí cổ kính như vậy.

Nếu từ thuần Việt gợi sắc thái sinh động, cụ thể của thế giới thực tại thì từ Hán -Việt có tính chất tĩnh, trừu tượng gợi cho ta hình ảnh thế giới ý niệm im lìm, tĩnh tại. Đoạn văn miêu tả không gian tĩnh lặng buổi sáng sớm trong *Chén trà sương*:

Sau màn khói, ẩn hiện một ông già chống nạnh bên gói xếp, cặp mắt lim dim như một nhà sư nhập định. Vẻ nghiêm trang lặng thinh của ông già muốn làm ngừng cả ánh khói trắng hiếu động đang trôi trong không khí gian nhà gạch (...). Trong cảnh trời đất lờ mờ chưa đủ phân rõ phân đêm và phân ngày, ông cụ Ấm có cả phong thái một triết nhân ngồi tính bước đi của thời gian. [68, tr.590]

Đoạn văn trên gợi hình ảnh về buổi sáng sớm tràn ngập thế giới nội tâm của nhân vật. Tác giả đã đẩy lùi bức tranh vào thế giới của tâm tưởng, ý niệm khiến cho không gian vốn đã tĩnh lặng càng tĩnh lặng hơn, một không gian mang màu sắc cổ kính thường thấy trong văn học xưa.

Như vậy, việc Nguyễn Tuân dùng từ Hán- Việt trong phẩm của mình không tạo sự cầu kỳ, kiêu cách, mà trái lại đã tạo ra sự hài hòa về nội dung và hình thức thể hiện. Tất cả mang lại cho người đọc cảm giác như đang sống trong không khí của chính thời đại đó, để rồi chúng ta có thể cảm nhận hết thần thái của câu chuyện, hòa mình vào câu chuyện ấy.

Với việc sử dụng vốn từ Hán -Việt khá phong phú trong những trang văn ẩm thực, Nguyễn Tuân giúp người đọc nhận ra rằng miếng ăn không còn là “miếng nhục” mà đó đó là “miếng đẹp”, “miếng văn hóa”. Viết về ẩm thực như Nguyễn Tuân cũng quả thật tài tình, độc đáo.

3.2.1.2. Vẻ đẹp độc đáo trong nghệ thuật so sánh

Sử dụng linh hoạt nghệ thuật so sánh là một trong những cách thức mà nhà văn tạo vẻ đẹp cho tác phẩm của mình. Một so sánh tu từ thường phải hội đủ ba yêu cầu: tính hình tượng, tính biểu cảm và tính dị loại của các sự vật, hiện tượng được đem ra so sánh. Vì thế, trong văn chương, so sánh là một phương thức tạo hình - biểu cảm được sử dụng phổ biến. Một so sánh hay là một so sánh có tính phát hiện, phát hiện những gì người khác chưa nhận ra, không nhìn thấy, đem lại hứng thú cho người đọc, giúp họ có thêm một nhận thức, một xúc cảm, và được một lần bay bổng trong tưởng tượng.

Trong các nhà văn Việt Nam, Nguyễn Tuân là một trong những người sử dụng đặc địa lợi khí so sánh. Không có điều kiện đi sâu bàn rộng về phép so sánh trong toàn bộ tác phẩm của nhà văn, chúng tôi chỉ giới hạn những tìm tòi của mình trong đề tài ẩm thực. Một số ví dụ về nghệ thuật so sánh trong những trang văn ẩm thực của Nguyễn Tuân:

(1) *Phở nguội tanh thật là buồn hơn cả cái sự đời cô gái thập thành bị ma cô nó lừa bỏ.* [72, tr.39]

(2) *...hạt cốm vẫn còn tươi dẻo như một lời mời dụ đậm thơm thảo.* [72 tr.873]

(3) *...cái đòn gánh dị thường một đầu thẳng một đầu cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định.* [72, tr.865]

(4) *Giã giò mà nhíp chày kếp không đặm đều, tôi nói thật cho ông biết nó sẽ không khác gì cái thừng đồ bê tông móng cầu chặm chạp lóng ngóng làm ôi xi măng đấy.* [72, tr.861]

Khi miêu tả hay ngắm món ăn, nếu Vũ Bằng thường liên tưởng đến vẻ đẹp của người phụ nữ hay sự hòa hợp giữa trai gái thì Nguyễn Tuân tự tìm cách liên tưởng theo ý mình chứ không dựa vào những cái có sẵn hoặc một hình ảnh cố định

nào đó. Nhìn vào các ví dụ ta thấy, lối so sánh của Nguyễn Tuân rất lạ, không giống ai. Ta tạm coi công thức của một phép so sánh là “A như B”. Một phép so sánh thành công phải tạo được tính đặc sắc, độc đáo ở hình ảnh được so sánh, tức về B. Trong ví dụ 1, A là hình ảnh bát “*phở nguội tanh*”, B là “*đời cô gái thập thành bị ma cô nó lừa bỏ*”. Như vậy, về A chỉ một hình ảnh cụ thể, về B chỉ trạng thái con người qua trí tưởng tượng phong phú của nhà văn. Thật ra, có nhiều cách để diễn tả sự nhạt nhẽo, vô vị của bát phở nguội, sao lại chọn so sánh với cái buồn của cô gái làng chơi bị ma cô lừa bỏ? Nguyễn Tuân cũng có cái lý riêng của ông, ông dựa vào sự giống nhau ở trạng thái của hai đối tượng để lựa chọn so sánh. Kết hợp nghệ thuật so sánh và nhân hóa, Nguyễn Tuân đã thổi cái hồn vào sự vật vốn vô tri vô giác một trạng thái của con người. Tương tự như vậy, ở ví dụ 2, Nguyễn Tuân đã liên tưởng những hạt cốm tươi, dẻo với “*lời mời dịu đậm thơm thảo*”, cả hai đối tượng giống nhau ở tính chất... Cách so sánh như thế vừa tạo ra sự bất ngờ, vừa thấy được khả năng liên tưởng phong phú của nhà văn.

Muôn đưa ra một hình ảnh so sánh mới lạ, thuyết phục, bất kỳ nhà văn nào cũng phải có một quá trình quan sát hết sức công phu và cẩn trọng. Người nghệ sĩ không cho phép mình tùy tiện trong cách liên tưởng, bởi nếu vậy thì sự so sánh sẽ ngô nghê và vô nghĩa. Những hình ảnh so sánh độc đáo vừa tạo được khả năng liên tưởng ở người đọc, vừa mang lại hiệu quả nghệ thuật cao.

Nguyễn Tuân có khả năng biến hóa sự vật rất đa dạng, linh hoạt. Những hình ảnh tưởng chừng rất mộc mạc thậm chí tầm thường, nhưng qua khả năng tưởng tượng siêu việt, tác giả đã biến chúng thành những hình ảnh mang tính nghệ thuật cao. Về khía cạnh này mới thấy đầy đủ ý nghĩa việc săn tìm cái đẹp của nhà văn. Cái đòn gánh của người bán cốm, một vật dụng không mấy thẩm mỹ cho lắm, được Vũ Bằng miêu tả “*cong hai đầu*”, Thạch Lam liên tưởng “*hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng*”, nhưng Nguyễn Tuân lại không chấp nhận với cấp độ từ tốn ấy, mà phóng bút liên tưởng “*một đầu thẳng một đầu cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định*” (ví dụ 3). Khi Thạch Lam so sánh với hình ảnh “*chiếc thuyền rồng*”, người đọc cũng tưởng tượng được mức độ cong của chiếc đòn gánh như thế

nào nhưng hình ảnh ấy chưa thật sự ấn tượng, đến Nguyễn Tuân thì người đọc dường như vỡ lẽ và ấn tượng thật mạnh với hình ảnh “*chiếc hia tuồng Bình Định*”. Cách so sánh của Nguyễn Tuân bất ngờ nhưng xác đáng. Đó là kết quả của một vốn sống phong phú và khả năng hiểu biết cao.

Từ tiếng chày giã giò mà Nguyễn Tuân liên tưởng đến việc đồ xi măng làm móng cầu là điều là điều không thể tưởng (ví dụ 4). Dường như giữa hai sự vật này chẳng có mối liên quan nào cả. Tuy nhiên, dưới sự biến hóa của “*phù thủy ngôn từ*”, chúng ta dễ dàng nhận ra mối liên hệ ấy. Ở vế so sánh (A), tác giả không nói cụ thể kết quả của việc giã giò mà “*nhịp chày kếp, không đăm đềm*”, nhưng vế được so sánh (B) lại cụ thể việc “*ôi xi măng*” là kết quả từ nguyên nhân “*chạm chạp, lóng ngóng*”. Như vậy, thông qua B, chúng ta sẽ đoán kết quả của A là giò không ngon, ôi, thiu. Đây là trường hợp nhà văn dựa vào đặc điểm giống nhau của sự vật để chọn B cho phù hợp nhưng thành công của tác giả là hình ảnh được so sánh cụ thể, sống động, làm cho người đọc bị bất ngờ nhưng sau đó là bị thuyết phục ngay.

Một trong những nét độc đáo trong phong cách nghệ thuật Nguyễn Tuân là nhà văn luôn tìm đến những cảm giác mới lạ nhưng rất đời thường để thể hiện cảm xúc. Để đạt được điều đó, Nguyễn Tuân luôn tích lũy kho từ vựng độc đáo, vận dụng linh hoạt các biện pháp tu từ, dẫu có lúc vì điều này mà ông không khỏi mang tiếng là cầu kỳ, kiêu cách, thiếu tính đại chúng nhưng điều ai cũng hiểu là một phong cách ngôn ngữ không dễ đáp ứng yêu cầu của những thị hiếu khác nhau.

3.2.2. Vẻ đẹp của sự tài hoa, uyên bác

Đọc văn Nguyễn Tuân, người ta có nhiều lý do để yêu quý ông và trân trọng sản phẩm tinh thần của ông. Về phương diện nào đó, ông đã lưu giữ được một cách đặc biệt nhiều giá trị tinh thần quý báu của dân tộc. Trước cách mạng, người nghệ sĩ ấy là kẻ biết chắt chiu làm giàu cho tiếng Việt và say mê những vẻ đẹp của nghệ thuật, sinh hoạt văn hóa dân tộc. Sau cách mạng, ông lại tiếp tục đi tìm bản sắc dân tộc, phát hiện ra những vẻ đẹp mang đậm màu sắc Việt Nam trong điêu khắc cổ, âm nhạc dân tộc, văn hóa ẩm thực...

Một nhà văn luôn xông xáo, luôn tìm tòi trong cuộc sống muôn màu muôn vẻ những điều thú vị, bất ngờ chính là Nguyễn Tuân. Ông đi nhiều nơi để “*tìm thực phẩm cho tâm hồn, thay thực đơn cho các giác quan*”. Con người ấy không chấp nhận sự hời hợt, bằng phẳng; không thích những khuôn sáo gò bó, sự lặp lại đến nhàm chán. Chính vì thế mà trong văn chương, Nguyễn Tuân luôn tìm đến sự đặc sắc, độc đáo. Chính quan niệm văn chương như vậy nên tác giả đã có một cách nhìn sự vật ở một góc độ mới lạ, góc độ của cái đẹp. Vậy nên, mọi sự vật, hiện tượng trong tác phẩm của ông luôn được soi chiếu ở phương diện văn hóa, mỹ thuật. Đến ăn uống, cái việc mà thiên hạ coi là tầm thường, không đáng nói trong văn chương, ông nâng nó lên thành một sự “*thưởng thức của tâm hồn*”, trí tuệ. Hóa ra những điều tưởng chừng tầm thường, lật vật kia được Nguyễn Tuân gọi về để làm sống dậy trong chúng những ý nghĩa có tính tư tưởng cao cả.

Những trang tùy bút của Nguyễn Tuân chứng tỏ ông là một nhà văn từng trải, lịch lãm, “*một cây bút thích la cà, tọc mạch*” (Phan Cự Đệ), một con người tỉ mỉ, kỹ tính, đã nghiên cứu cái gì thì tìm hiểu đến từng chi tiết, con số. Tùy bút Nguyễn Tuân có một lượng thông tin khá cao vì ông là người sành sỏi việc đời, trí tuệ sắc sảo cộng vào đó là một sự hiểu biết sâu sắc nhiều ngành nghệ thuật. Ông cũng biết sử dụng luôn cả ngôn ngữ của nhiều ngành nghệ thuật để làm giàu có thêm cho vốn ngôn từ của mình, nên những trang tùy bút của ông có sức hấp dẫn thẩm mỹ riêng mà nhiều nhà văn khác không có. Suy cho cùng, vẻ đẹp những trang tùy bút của Nguyễn Tuân chính là ở phong cách tài hoa, uyên bác, một phong cách “*rất Nguyễn Tuân*”.

Ngay cả thú ẩm thực cũng được Nguyễn Tuân nâng lên thành một hiện tượng đẹp và cảm nhận dưới góc độ một người nghệ sĩ tài hoa. Đó là cụ Ấm, cụ Sáu, cụ Kép... những con người biết sống thanh cao, ưa nhàn hạ và đặc “*biệt biệt hưởng thụ, nhâm nháp một cách khá trịnh trọng trong cuộc đời*”. Nguyễn Tuân đã tìm thấy cái đẹp nghệ sĩ trong lối sống của họ. Đó là một cụ Ấm thích uống trà trong sương sớm và pha trà với thứ nước đọng trên lá sen. Đó là một cụ Sáu chỉ pha trà với nước giếng chùa Đồi Mai, ngoài ra không pha với bất kỳ loại nước nào khác. Kia là một

cụ Kép để tất cả cái “quãng đời xế chiều” của mình vào việc chăm sóc một vườn hoa quý hay chỉ thường thức kẹo ướp với hoa lan. Ngay cả một gã ăn mày cổ quái trong *Những chiếc ấm đất* cũng được Nguyễn Tuân nhìn nhận ở góc độ tài hoa, nghệ sĩ. Một người mê uống trà đến mức khuynh gia bại sản, phải đi ăn mày, vẫn giữ cho mình bộ ấm chén *độc ẩm*. Ăn mày thì xin miếng ăn thiên hạ mà cầm cụ nuôi thân, nhưng ông này thì lại xin miếng uống, xin miếng trà ngon. Những khi xin được ít trà, ông lại xin luôn ít nước nóng và pha trà một mình. Ông ăn mày uống trà với đầy đủ nghi thức trân trọng phong lưu và cũng chỉ duy nhất mình ông cảm nhận trong hương trà nhà chủ nhân có lẫn mùi vỏ trấu. Chỉ có những ai đạt đến đỉnh cao nhất của nghệ thuật uống trà mới có khả năng *thẩm trà* một cách tinh vi như thế. Ngay cả những con người trong lao động, chế biến cũng được Nguyễn Tuân miêu tả như những nghệ sĩ thực thụ. Đó là cụ Lú, “*chuyên viên tọt cấp về giò lụa*”, rất sành điệu khi luận về món giò. Đó là các nghệ nhân làng gốm đã kỳ công sáng tạo để hiến cho đời một món ăn tao nhã mang đậm hương vị Việt Nam... Dù họ là ai, làm gì nhưng dưới cái nhìn của Nguyễn Tuân, ở họ vẫn toát lên vẻ đẹp của một nghệ sĩ tài hoa.

Tình yêu cuộc sống kết hợp với sở thích khám phá, tìm tòi, sáng tạo cũng như ý thích “xê dịch” đã tạo cho mỗi trang viết của Nguyễn Tuân là một kho tàng kiến thức. Đọc văn Nguyễn Tuân, chúng ta có cơ hội nâng cao tầm hiểu biết của mình về nhiều lĩnh vực: âm nhạc, hội họa, điện ảnh, võ thuật, ẩm thực...

Tiếp xúc với *Hương cuối, Chén trà sương, Những chiếc ấm đất*, người đọc thấy ngồn ngộn những kiến thức liên quan đến thú uống trà và thú chơi hoa lan của các bậc nhà nho ngày xưa. Không chỉ sành sỏi trong nghệ thuật uống trà (cách pha trà, cách chọn ấm, cách đun nước, cách quạt lửa, cách chọn bạn uống...), Nguyễn Tuân còn am hiểu luôn các loại ấm pha trà: *Thứ nhất Thế Đức gan gà/ thứ nhì Lư Bội/ thứ ba Mạnh Thân*. Hay khi viết về thú chơi hoa lan, Nguyễn Tuân cũng tỏ ra là một nghệ nhân sành sỏi khi hiểu rõ đặc điểm từng loại lan. Đầu tiên, ông liệt kê sự phong phú của các loại lan: Tiểu kiêu, Đại kiêu, Nhất điểm, Loạn điểm, Yên tử,

Bạch ngọc, Mặc lan, Đông lan, Trần mộng...Sau đó, ông trình bày luôn đặc điểm một số loại lan:

Tôi tự biết không chăm được lan Bạch ngọc. Công phu lắm, ông ạ. Gió mạnh là gãy, nắng già một chút là héo, mưa nặng hạt là nẫu cánh. Bạch ngọc thì đẹp lắm. Nhưng những giống nhẹ nhàng ấy thì yếu lắm. Chăm như chăm con mọn ấy. Chiều chuộng quá như con cầu tự. Lầm lỡ một chút là chúng đi ngay. Những vật quý ấy không ở lâu bền với người ta. Lan Bạch ngọc hay ưa hơi đàn bà. Trồng nó ở vườn các tiểu thư thì phải hơn.

Giống này khỏe (Mặc lan, Đông lan, Trần mộng), đen hoa và rò dầy, hoa có khi đậu được đến nửa tháng và trong mười ngày, nếu chủ vườn có quên bón tưới, cũng không lụi. [68, tr.559]

Đọc những trang viết về cốm của Thạch Lam, chúng ta chỉ biết đó là “*thức quà đặc biệt riêng của đất nước*” nhưng đọc cốm của Nguyễn Tuân, chúng ta biết rõ nguồn gốc, quá trình làm cốm, các loại nếp dùng làm cốm, cốm trong thời bình ra sao, cốm trong thời chiến thế nào...Hãy nghe Nguyễn Tuân miêu tả quá trình làm cốm: “*Rang mà giòn quá, giã nó đươn ra cám hết. Mới rang xong chưa nguội mà giã thì nó dính. Phải giã nhẹn và nhanh chày, không có sữa hạt nếp nó kết lại (...). Phải giã đủ bảy lượt. Giã không đủ lượt, giã vội nó đổ cốm lên. Đủ bảy lượt, cốm mới sạch mới xanh, mới đẹp mặt cốm*” [72, tr.867]. Rồi đến việc chọn nếp làm cốm, Nguyễn Tuân cũng làm ta ngạc nhiên vì sự am hiểu tường tận về các giống lúa nếp: “*Nếp làm cốm ra nhiều giống thật (...). Nào là nếp sớm Bắc nếp sớm ta, nếp Phụng, nếp Châm, nếp mộ. Cuối mùa cốm là thứ nếp dẹt, và ngon nhất vẫn là thứ nếp hoa vàng.*” [72, tr.870]. Rất tỉ mỉ và chính xác, Nguyễn Tuân đã cung cấp cho người đọc một thông tin khá bổ ích về cách rang, giã, chọn nếp làm cốm. Về khía cạnh này, Nguyễn Tuân không khác một nhà chế biến thực phẩm, một đầu bếp kinh nghiệm. Hay chung quanh một bát phở, Nguyễn Tuân đã bàn rộng ra biết bao nhiêu là vấn đề bất ngờ: nào là lịch sử của phở, nào là giá trị mỹ học của bát phở chín, quần chúng tính của phở, nào là đức tính của phở..., rồi chuyện cái mũ phở, cách đặt tên những hiệu phở... Với ông, ăn uống không còn là chuyện tụn mỗn thường ngày nữa mà

được ông nâng lên như một thú chơi nghệ thuật, một “*nét văn minh của tâm hồn dân tộc*” (ý của Lê Quang Trang). Chính điều này đã góp phần dẫn đến những trang tuyệt tác của Nguyễn Tuân khi nói đến phở, đến giò, đến trà, đến rượu.

Xét một phương diện nào đó, giọng văn khê khà có thể làm cho người đọc sốt ruột, mắt húng, nhưng với những tác phẩm viết về ẩm thực của Nguyễn Tuân nó lại phù hợp. Sự cảm nhận tinh tế, văn phong độc đáo kết hợp với sự tài hoa uyên bác đã lột tả được tất cả những gì mà ông định nói. Có lúc cần phải so sánh thì ông đối chiếu với Tây Tàu, kim cổ (**Giò lụa**), có lúc cần phủ nhận thì ông hài hước nhẹ nhàng (**Phở**). Lúc nào ông cũng tự tin, điềm tĩnh thể hiện vốn hiểu biết của mình, bộc lộ suy nghĩ thật của mình. Có những hiện tượng, đối với những cây bút khác tưởng chừng chẳng có gì đáng nói, nhưng Nguyễn Tuân thì có thể viết mãi, bàn mãi hết trang này đến trang khác; ông xoay ngang, xoay dọc, nhìn xa, nhìn gần, khi thì bằng cặp mắt văn học, khi thì bằng con mắt hội họa, điêu khắc, âm nhạc, vũ đạo hay điện ảnh, khi lại soi bằng cặp kính nhà sử học, nhà địa lí học...

Với phong cách uyên bác, lịch lãm, tùy bút Nguyễn Tuân đã làm say đắm trái tim của biết bao thế hệ độc giả. Nguyễn Tuân yêu những giá trị văn hóa cổ truyền của dân tộc, muốn tìm lại những vẻ đẹp của quá khứ còn vang bóng một thời. Ông mô tả những phong tục đẹp, những thú tiêu dao hào hoa và trang nhã. Ông cũng đóng góp cho nền văn học mới những trang viết đầy nghệ thuật ngợi ca quê hương đất nước, đề cao những đóng góp của nhân dân trong lao động và sản xuất. Đọc những áng văn của Nguyễn Tuân, ta thấy tiếng Việt lấp lánh mà gần gũi, văn hóa Việt Nam dân dã mà tinh tế, để rồi ta thẳng thốt chột nhận ra những nét tinh diệu trong văn hóa Việt, để thêm hiểu, thêm thương, thêm yêu và tự hào về di sản văn hóa mà cha ông đã gửi lại cho cháu con, từ đó có ý thức gìn giữ và bảo tồn những di sản này.

3.3. Vũ Bằng - một hồn văn nồng nàn, đắm đuối

Với Vũ Bằng, tùy bút là để *trao gửi*, để *hoài nhớ*. Cái đã xa tưởng như mất hút, nay sống lại bằng tâm tình, kể lể, bằng gợi nhớ, bằng miếng ngon quen thuộc. Sức hấp dẫn của ba tập tùy bút không chỉ ở tình yêu quê hương đất nước thiết tha

hay ở những món ngon đậm hương vị dân tộc mà còn bởi vẻ đẹp riêng, độc đáo của nghệ thuật ngôn từ và giọng điệu tâm tình, hoài niệm mà chỉ ở tùy bút Vũ Bằng mới có.

3.3.1. Ngôn từ giàu giá trị biểu cảm

Ngôn từ gợi cảm, giàu chất thơ không phải là nét riêng trong tùy bút Vũ Bằng mà là đặc điểm, yêu cầu chung của thể loại tùy bút. Những ai đã đọc tùy bút của Thạch Lam, Hoàng Phủ Ngọc Tường, Băng Sơn... chắc sẽ không quên những câu thơ văn xuôi tài hoa, say mê lòng người. Cái đặc sắc của Vũ Bằng là ông đã tạo cho tác phẩm những câu văn, những hình ảnh mang vẻ đẹp độc đáo, mới lạ. Một trong những giải pháp để tạo ra điều đó là Vũ Bằng sử dụng tối đa và linh hoạt các biện pháp nghệ thuật: so sánh, ẩn dụ, nhân hóa.

Như trên đã nói, biện pháp tu từ là một trong những phương tiện hiệu quả để nhà văn làm đẹp tác phẩm của mình. Việc sử dụng hiệu quả các biện pháp này làm cho câu văn ngập tràn hình ảnh thú vị và nâng cao trí tưởng tượng của người đọc. Thông thường, tùy vào yêu cầu cụ thể của từng tác phẩm mà nhà văn chọn cho mình biện pháp tối ưu để phát huy hiệu quả nghệ thuật của ngôn từ.

Vũ Bằng là một trong những nhà văn có trí tưởng tượng khá phong phú. Mỗi yếu tố ngôn ngữ thường được ông “khoác lên một bộ cánh nghệ thuật”, góp phần quan trọng tạo nên vẻ đẹp đặc sắc cho tác phẩm và gây sự tò mò thú vị đến người đọc. Dưới đây là một số ví dụ về phép so sánh trong ba tập tùy bút ẩm thực của Vũ Bằng:

(1) *Lòng người xa nhà y như thể là khúc gỗ bị mối ăn, mục nát lúc nào không biết.* [9, tr. 9]

(2) *Nhựa sống ở trong người căng lên như máu căng lên trong lộc của loài nai, như mầm non cây cối nằm im mãi không chịu được, phải trỗi ra thành những cái lá nhỏ tí ti, giờ tay vẫy những cặp uyên ương đứng cạnh.* [9, tr.19]

(3) *Cái đẹp của trăng tháng giêng là cái đẹp của nàng trinh nữ thẹn thùng, vén màn hoa ở lầu cao nhìn xuống để xem ai là tri kỷ.* [9, tr.30]

(4) *Cái tháng Ba ở Bắc có những ngày huyền ảo như thế đấy. Nếu là người thích ví von, anh có thể ví tháng ấy với một cô gái có sắc đẹp nghiêng thành nghiêng nước.* [9, tr.53]

(5) *Ăn cháo ám mà thiếu rau cần thì... hông, y như thế là vào một vườn mà không thấy hoa, đi trong mùa xuân mà không thấy bướm.* [9, tr.63]

(6) *Thiếu vỏ quít, nhất định không phải là rươi nữa, cũng như non thiếu nước, trăng thiếu hoa, gái thiếu trai.* [9, tr.192]

(7)...*cái ngon đó (bánh cuốn) nó thoang thoang như da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gội đầu bằng nước nấu lá mùi.* [8, tr.45]

(8) *Bát phở gà có phong vị của một nàng con gái thanh tân.* [8, tr.32]

(9)...*chính vào đến cổ họng, tiết canh mới phát huy được hết thơm ngon của nó, cũng như một thiếu nữ chỉ phát triển hoàn toàn sau khi đã sinh nở một lần.* [8, tr.152]

(10) *Cái và nước là hai mâu thuẫn (hầu lốn) (...) lại hòa hợp với nhau như tiếng chim loan hòa với tiếng kêu của chim phượng, như trai hòa với gái, như tình nhân trong một phút yêu thương diễm ảo hòa trộn linh hồn với người tình nhân.* [8, tr.165]

(11) *Tôi đổ ai tìm được một thứ sản phẩm gì của đất nước thương yêu mà biểu dương được tinh thần của những cuộc nhân duyên giữa trai gái như hồng và cốm.* [8, tr.67].

(12)... *lấy ngón tay nhón từng chiếc bánh đưa lên cho khẽ chạm lấy môi ta kiểu một cái hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất.* [8, tr.36]

(13)...*gắp thêm một miếng đuông nữa đưa lên môi (...), tôi cảm như hôm đó vừa "làm một cuộc mạo hiểm diễm kì và mới lạ" với một người thương mới quen biết trong hương ngát của hoa đồng nội.* [8, tr.260]

Đọc kỹ những ví dụ trên, ta thấy cách so sánh của Vũ Bằng đã đem lại nhiều điều thú vị và bất ngờ.

Điều thú vị đầu tiên là dường như Vũ Bằng không dùng những thành ngữ so sánh quen thuộc, nghĩa là ông không dựa vào những cái có sẵn, mà luôn khám phá, tìm tòi sáng tạo những hình ảnh đẹp nhất, gợi cảm nhất để so sánh. Trong ví dụ 1,

Vũ Bằng đã biến hóa những khái niệm trừu tượng thành những đối tượng cụ thể tưởng chừng như nhìn và sờ được. Ông liên tưởng nỗi sầu đau của người lữ thứ rất mỏng manh, dễ vỡ, dễ nát dù chỉ là một cái chạm nhẹ. Với sự so sánh bất ngờ, nhà văn đã tạo trong người đọc một cảm xúc dâng trào và sự thấu hiểu nỗi lòng của những người xa quê. Bên cạnh đó, Vũ Bằng cũng rất giỏi đưa những hình ảnh cụ thể gợi cảm để đặc tả những cảm xúc tinh thần. Niềm vui, say mê của người đàn ông Bắc Việt trước vẻ đẹp rạo rực của mùa xuân được nhà văn liên tưởng đến “*máu căng lên trong lộc của loài nai*” và mầm non của cây cối “*trỗi ra thành những cái lá nhỏ tí ti, giơ tay vẫy những cặp uyên ương đứng cạnh*” (ví dụ 2). Những hình ảnh so sánh ấy không chỉ là khơi gợi mà còn nhúm lên cảm xúc yêu thương, men tình ngây ngất của đôi lứa yêu nhau.

Những so sánh, liên tưởng của Vũ Bằng không mang nặng tính công thức mà thiên về những cảm xúc và chất liệu dân gian (Dương Quý Phi làm nũng, Liễu Hạ Huệ ngẩn ngơ trước cái đẹp, rét tháng Ba bà già chết cồng...). Trong ví dụ 3 và 4, nhà văn đã có những liên tưởng khá thú vị khi cụ thể hóa vẻ đẹp thiên nhiên với vẻ đẹp “*thẹn thùng, nghiêng nước nghiêng thành*” của người thiếu nữ. Trong thế giới nghệ thuật của *Thương nhớ mười hai*, quê hương Bắc Việt được miêu tả bằng cảm hứng lãng mạn, bằng tình yêu và nỗi nhớ nên cảnh sắc thiên nhiên, con người nơi đây đều được mỹ lệ hóa. Đây là điểm mà Vũ Bằng và Xuân Diệu rất gần nhau. Xuân Diệu cũng viết rất hay những câu thơ có ý nghĩa so sánh như thế:

“Tháng giêng ngon như một cặp môi gần”

(Vội vàng)

Vũ Bằng và Xuân Diệu đều nhìn vẻ đẹp của thiên nhiên qua lăng kính của tình yêu, qua cặp mắt của tuổi trẻ, nhờ vậy mà thiên nhiên, cảnh vật đều nhuốm màu tình tứ, tràn ngập xuân tình. Đó là cái nhìn lấy vẻ đẹp con người làm chuẩn mực cho thiên nhiên, quy chiếu thiên nhiên về vẻ đẹp của giai nhân.

Một nét thú vị và hấp dẫn khác trong cách so sánh của Vũ Bằng là bất ngờ. Có những vật bình thường, thậm chí là tầm thường trong cuộc sống nhưng đã được nhà văn “thơ hoá” nhờ hình ảnh so sánh liên tưởng bất ngờ, qua lối cảm nhận rất

tình tứ, lãng mạn. Vốn xem chuyện ăn uống cũng là văn hóa, nghệ thuật nên khi viết về món ăn, Vũ Bằng không ngại khi liên tưởng đến những hình ảnh rất thơ, rất mộng. Nhiều món ăn dân già được nhà văn quan sát tỉ mỉ và ông so sánh việc hoà phối các gia vị trong món ăn cũng thật độc đáo: món rươi mà thiếu vỏ quýt thì sẽ như “*non thiếu nước, trăng thiếu hoa, gái thiếu trai*”. Còn nếu “*ăn cháo ám mà thiếu rau cần thì... hồng, y như thể là vào một vườn mà không thấy hoa, đi trong mùa xuân mà không thấy bướm*”... Như vậy, ta thấy, về so sánh là sự tương hợp hương vị của các món ăn (vỏ quýt và rươi, cháo ám và rau cần), còn về được so sánh là sự hòa hợp không thể tách rời của hai vật thể. Vũ Bằng đã khéo léo, tinh tế trong cách liên tưởng, tạo cho người đọc hiểu được vẻ đẹp, ý nghĩa và giá trị chất chứa trong những món ăn của quê hương xứ sở. Đó cũng chính là cách tôn vinh văn hóa ẩm thực của tác giả.

Có lẽ một trong những nét hấp dẫn, thú vị nhất trong cách so sánh của Vũ Bằng là sự độc đáo. Độc đáo vì nó lạ, “không đụng hàng”. Vậy thì, yếu tố nào đã tạo nên sự độc đáo này? Chính nhờ sự nhạy cảm, sự quan sát tinh tế kết hợp với khả năng liên tưởng phong phú và biệt tài kết ghép của tác giả.

Khi viết về ẩm thực (khi ăn hay ngắm món ăn), Vũ Bằng luôn liên tưởng đến tình yêu trai gái (hay liên tưởng đến những dáng, nét rất cụ thể của các cô gái.). Trong ba tập tùy bút, nhà văn phát huy tối đa cách so sánh này để vừa có khả năng cụ thể hóa, liên tưởng hóa cảm giác, vừa tạo nên vẻ đẹp đặc sắc, độc đáo cho ngôn từ tác phẩm.

Thứ nhất, đó là sự so sánh hương vị, sự hấp dẫn của món ăn với dáng vẻ, vẻ đẹp của người phụ nữ.

Từ xưa đến nay, vẻ đẹp người phụ nữ luôn là đề tài hấp dẫn cho các nghệ sĩ. Chúng ta không thể quên một nàng Mona Lisa xinh đẹp trong bức họa nổi tiếng của Leonardo Da Vinci, một *Thiếu nữ bên hoa huệ* của Tô Ngọc Vân hay một nàng Kiều tài sắc của Nguyễn Du... Vẻ đẹp của người phụ nữ là chuẩn mực, gợi cảm nên thu hút những ai yêu cái đẹp, yêu nghệ thuật. Vũ Bằng không ngoại lệ, với ông, ăn uống cũng là một nghệ thuật nên ông cũng biết tìm đến vẻ đẹp của người phụ nữ để

liên tưởng, so sánh. Tuy nhiên, với ông, bên cạnh vẻ duyên rũ mà tạo hóa ban cho người phụ nữ, cuộc sống còn ban tặng cho con người vẻ đẹp và sự hấp dẫn của những thức quà ngon, song vẻ đẹp người phụ nữ vẫn là chuẩn mực để hướng đến nên nhà văn đã so sánh hương vị, sự hấp dẫn của món ăn với dáng vẻ, vẻ đẹp của người phụ nữ. Điều này đã tạo nên một ấn tượng đặc biệt cho những trang văn ẩm thực của Vũ Bằng.

Xét ví dụ 7, 8, 9 ta thấy công thức chung của hướng so sánh này là: vẻ so sánh là những thức quà ẩm thực (phong vị của bát phở gà, hương vị thoang thoảng của bánh cuốn...), vẻ được so sánh là vẻ đẹp của người phụ nữ (phong vị của một nàng con gái thanh tân, da thịt của người đàn bà đẹp vừa tắm gội...). Vẻ đẹp người phụ nữ sẽ được khai thác ở nhiều phương diện khác nhau cho phù hợp với hương vị của từng món ăn. Tuy nhiên, khi không hài lòng với thức quà nào đó, tác giả sẽ gắn thức quà ấy với sự vô duyên, tẻ nhạt của người phụ nữ: *“mắm rươi ăn với tôm he bông không có rau cần và cải cúc chẳng khác nào người đàn bà đẹp mà vô duyên, tẻ lảm...”*

Thứ hai, đó là so sánh cảm giác khi thưởng thức món ăn với cảm giác rung động trong tình yêu. Vũ Bằng là một thực khách sành điệu, với ông, miếng ăn phải được ăn trước, nó thỏa mãn sự vô vập của người thích ăn, nó làm cho *“ngũ quan bình tĩnh và não nức như ngày hội”* (Văn Giá). Vậy nên, khi được thưởng thức một món ngon, ông luôn tìm sự tương đồng giữa cảm giác được ăn với cảm giác thăng hoa, bay bổng trong tình yêu: một miếng bánh cuốn chạm vào môi như một cái hôn yêu trong buổi trao duyên lần đầu, ăn một bữa rươi trái mùa chẳng khác nào được hưởng ân tình với người đẹp ở một nơi u tịch (ví dụ 6, 7).

Thứ ba, đó là so sánh sự hòa hợp hương vị của món ăn với sự quán quýt, hòa hợp của trai gái. Món thanh tao như cốm và hồng, ông nhắc *“những cuộc tình duyên tươi đẹp”, “đôi lứa tốt đôi”*; phần nước và cái của hẩu lớn ông lại liên tưởng *“như tình nhân trong một phút yêu thương điểm ảo hòa trộn linh hồn với người tình nhân”* (ví dụ 10, 11)...

Với Vũ Bằng, sử dụng độc đáo biện pháp so sánh là dịp để ông thể hiện tài năng của mình. Những cách so sánh này được nhà văn sử dụng dày đặc trong ba tập tùy bút viết về ẩm thực, nó không tạo sự nhàm chán cho người đọc mà ngược lại, luôn tạo ra sự thích thú cùng tiếng cười nhẹ nhàng thoải mái. So với những trang văn ẩm thực của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, có lẽ đây là điểm đặc biệt nhất mà chỉ Vũ Bằng mới có. Cái đẹp của phương tiện nghệ thuật đã tạo cái đẹp cho tác phẩm.

Bên cạnh nghệ thuật so sánh, nghệ thuật nhân hóa cũng được tác giả phát huy tối đa trong ba tập tùy bút này. Nếu nghệ thuật so sánh đem lại sự gợi cảm thì nhân hóa tạo cái tình, cái hồn cho sự vật. Vũ Bằng làm sự vật trở nên sống động, giục giã lòng người bằng những hình ảnh lãng mạn và đầy cảm xúc. Thiên nhiên được nhìn nhận với vẻ đẹp mỹ miều, đa tình, đầy sức sống: *“Trăng tháng giêng non như người con gái mơn mớn đào tơ”, “trăng giãi trên đường thơm; trăng cài trên tóc ngoạn của những khóm tre xào xạc; trăng thơm môi mời đón của dòng sông chảy êm đềm; trăng ôm lấy những bộ ngực xanh của những trái đồi”* [9, tr.162]. Ngôi bút tinh tế, nhạy cảm của nhà văn khiến cho trăng trở thành một tình nhân đa cảm, quyến rũ lạ lùng. Cả cái rét tháng Ba cũng được nhà văn nhân hóa như *“người đẹp đang làm nũng”*. Có lẽ cũng không ngẫu nhiên mà vẻ đẹp tháng Ba lại ám ảnh nhà văn từ vẻ đẹp của tình cảm vợ chồng, bởi vì bản thân người viết đang phải chia lìa người vợ hiền mà ông rất mực yêu thương. Bởi thế chẳng nên mỗi câu văn đều tràn ắp thương nhớ? Có thể nhận thấy một khả năng liên tưởng phóng túng tạo bất ngờ của Vũ Bằng qua lối cảm nhận rất tình tứ lãng mạn này. Ai mà không yêu vẻ đẹp của cây cỏ đất trời, không cảm nhận được bước đi của thời gian, khó có những nhận xét táo bạo thế này: *“thời tiết sao mà đi thế?”*

Luôn nhìn nhận sự vật trong trạng thái có hồn, sống động, nên ngay cả những món ăn cũng được nhà văn thổi vào một sức sống mới. Sự hòa hợp của các món ăn được ông nhìn nhận như tình duyên của con người: *“hồng thì có cốm đẹp duyên, bưởi thì có bông ân ái, gió bắc có mưa phùn, cam vàng có quýt xanh, ăn cái món rươi thế nào cũng phải có vỏ quýt mới dậy mùi”* [9, tr.187] hay *“lòng vịt với dưa hình như có duyên nợ với nhau từ kiếp trước cho nên lòng vịt xào với dưa ăn ý*

nhau lạ lùng” [9, tr.124]. Hãy nghe tác giả miêu tả đời sống của Rươi “*còn công tử rươi, cũng nhân dịp đó trưng bảnh với chị em, tha hồ mà tán tỉnh, tha hồ mà gạ gẫm, nhưng họ không phải mất công gì cho lắm vì rươi cũng như mình hiện nay có cái nạn...traí thiếu, gái thừa*” [8, tr.82]. Nghệ thuật nhân hóa của Vũ Bằng không đem lại sự gượng gạo, thiếu tự nhiên mà luôn tạo ra sự hóm hỉnh, vui tươi.

Ẩn dụ giúp ngôn ngữ thoát khỏi sự tầm thường, đem cái lạ vào ngôn ngữ, tạo hình ảnh và đồng thời đem đến cho ngôn ngữ một chiều sâu. Với Vũ Bằng đó là cách để nhà văn nhìn cuộc sống, con người. Một con người tinh tế, nhạy cảm như Vũ Bằng luôn nhìn sự vật bằng cặp mắt đa tình. Thiên nhiên sinh động được miêu tả trong bầu trời “*khéo đa tình*”, với vẻ đẹp “*nồn nường, diễm tình bát ngát*”. Ngay cả những hiện tượng thiên nhiên khắc nghiệt đi vào thế giới nghệ thuật của tác phẩm cũng trở nên đẹp và đáng yêu lạ thường. Cái rét ở miền Bắc được Vũ Bằng gọi là “*hoa rét*”: “*Hoa rét còn đọng ở lộc cây, ngọn cỏ*”, “*đến tháng này thấy hoa rét trở về*”. Rõ ràng, đây là cái nhìn tin yêu, mê say của một tâm hồn lãng mạn, yêu đời. Sau những hình ảnh ẩn dụ ấy là tình yêu đắm say của Vũ Bằng với quê hương, với thiên nhiên Bắc Việt.

Những biện pháp tu từ dưới ngòi bút của Vũ Bằng là một phương tiện nghệ thuật đắc dụng. Bằng tài năng của mình, Vũ Bằng đã biến những cái tưởng chừng như tầm thường thành những yếu tố mang tính nghệ thuật cao. Tất cả vừa quyến rũ, vừa rất đời thân quen, có sức cuốn hút làm đắm say lòng người.

3.3.2. Giọng điệu tâm tình, hoài niệm

Giọng điệu là một trong những yếu tố quyết định sự hấp dẫn của tác phẩm và góp phần tạo nên phong cách nghệ thuật của nhà văn. Nhà văn là nhà sáng tạo ngôn từ, nó được cá thể hóa đến mức trở thành giọng điệu riêng của từng người.

Giọng điệu là một yếu tố đặc trưng của hình tượng tác giả trong tác phẩm. Nếu như trong đời sống, ta thường chỉ nghe giọng nói nhận ra con người thì trong văn học, giọng điệu giúp chúng ta nhận ra tác giả. Chúng ta không thể quên một Nguyễn Công Hoan hài hước, châm biếm; một Nam Cao lạnh lùng mà xót xa; một

Vũ Trọng Phụng trào phúng sâu cay; hay một Nguyên Hồng thống thiết yêu thương...

Ấn tượng đầu tiên khi đọc ba tập tùy bút âm thực của Vũ Bằng là giọng điệu thủ thi, tâm tình, hoài nhớ đến nông nản, đăm đuối của người lữ khách tha phương. Đặc điểm của loại giọng điệu này cho phép nhà văn thổ lộ tình cảm, bộc lộ nỗi lòng mình đối với con người và cuộc sống. Đồng thời, nó cũng thể hiện được nỗi băng khuâng, trăn trở của nhà văn khi nhớ về những kỷ niệm xưa.

Giọng điệu này xuất hiện với tần số cao trong cả ba tập tùy bút đặc biệt là *Thương nhớ mười hai* và *Món ngon Hà Nội*. Những câu văn có chất thơ, chất nhạc chính là khúc nhạc lòng mà nhà văn muốn gửi gắm về phương Bắc, nơi đã chôn giấu biết bao kỷ niệm trong bốn mươi năm đầu đời của ông. Không ồn ào, phô diễn, giọng văn của Vũ quân dung dị mà sâu lắng, gọi trong lòng người đọc sự băng khuâng, trăn trở và nông nản tình người.

Với giọng văn thủ thi, tâm tình, hoài niệm, tác giả cho phép mình sử dụng nhiều điệp từ, điệp ngữ, câu cảm thán, câu hỏi tu từ, lời gọi đáp... để biểu lộ cảm xúc. Vũ Bằng là một con người thành thật, không bao giờ giấu giếm tình cảm, cảm xúc của mình mà bộc lộ nguyên vẹn như nó vốn có. Trong những tháng ngày xa quê, chính những lúc hoài niệm, tâm tình với vợ con, người thân, bạn bè đã có tác dụng sưởi ấm tâm hồn, tâm trạng chông chéo những suy tư của ông.

Đầu tiên, đó là sự hoài niệm về quê hương với nỗi nhớ chất chứa và tràn đầy. Giọng văn vừa nhẹ nhàng, vừa đăm đuối, vừa đầy tâm sự yêu thương được gọi ra bằng hàng loạt câu văn buông lơi, mềm mại: *“Nhớ quá, bất cứ cái gì của Hà Nội cũng nhớ, bất cứ cái gì của Bắc Việt cũng nhớ, nhớ từ cánh đồng lúa con gái mơn mơn nhớ đi, nhớ từ tiếng hát của người mẹ ru con buổi trưa hè mà nhớ lại; nhớ hoa sấu rụng đầu đường Hàng Trống, nhớ quả bàng ở Hải Hậu rụng xuống bờ sông Đào, nhớ sen Linh Đường thơm ngào ngạt của bầu trời nhớ lên, nhớ nhãn Hưng Yên, vải Vụ Bản, cá anh vũ Việt Trì, na Láng, bưởi Vạn Phúc, cam Bồ Hạ, đào Sa Pa mà nhớ xuống”* [9, tr.12].

Đoạn văn giàu chất thơ, như khúc nhạc lòng buông ra mênh mang, mênh mang. Những câu tràn ngập nỗi nhớ buông lơ lửng như tiếng thở nhẹ khơi gợi dòng suy nghĩ băng quơ cho người đọc. Giọng điệu trữ tình đầm thắm dịu nhẹ ấy là của Vũ Bằng.

Để cụ thể hơn giọng điệu hoài niệm, tâm tình, Vũ Bằng hay sử dụng lối điệp từ, điệp ngữ. Những từ ngữ thường hay lặp lại nhiều nhất là: *nhớ, yêu, thương, anh, ở đây, bây giờ, ngày xưa...*, trong đó từ “*nhớ*” được sử dụng khá linh hoạt, như một điệp khúc. Trong tác phẩm *Thương nhớ mười hai* (tính luôn lời đề tặng), có tới 272 lần nhà văn dùng từ “*nhớ*” với nhiều dáng vẻ và sắc thái biểu cảm khác nhau (*nhớ đến, nhớ ngay đến, nhớ lại, nhớ về, nhớ thương, thương nhớ, tiếc nhớ, nhớ tiếc, nhớ nhung, sâu nhớ, nhớ ra, nhớ nhất, nhớ da diết, nhớ day dứt, nhớ ơi là nhớ, nhớ sao nhớ quá, nhớ quá chừng là nhớ...*). Chính các từ ngữ thường xuyên lặp lại ấy tạo cho những trang viết của Vũ Bằng thêm du dương, mềm mại, đầm thắm, da diết hơn và có tác dụng khắc sâu nỗi nhớ, một nỗi nhớ se sắt của người xa quê luôn hướng về quê.

Trong ba tập tùy bút, có đến hơn 20 lần nhà thơ bật lên những lời tâm tình trong tâm trí hướng về người thân bạn bè, đặc biệt là hướng về người vợ mang tên Quỳ:

(1) *Em ơi, em ơi, nhắc lại như thế thì nhớ quá. Nhớ cũng đúng vào cỡ tháng ba như thế này, vạn năm đã xa xôi, chúng ta cùng nhịn đói đi xem tung còn mà bụng thấy no, phải không Quỳ?* [9, tr.66]

(2) *Quỳ ơi, bây giờ em ở đâu? Tại cái xứ có nhiều loại kèn xe hơi cực kì tối tân này, em có biết rằng người chồng thỉnh thoảng trông ra nắng tháng tư lại nhớ đến một buổi trưa tiền kiếp, chúng ta đang dựa gốc cây thiêm thiếp, sực nghe thấy tiếng con chim tu hú, đều mở cả mắt ra để cùng tìm xem con chim tu hú ở đâu mà kêu to như thế ở phía bên tai ta vậy?* [9, tr.86]

Những lúc như thế là nhà văn đang chìm đắm trong nỗi nhớ, đang bay bổng trong cõi mơ. Nhìn hiện tại mà nhớ đến quá khứ, đó là những quá khứ đẹp đầy ắp kỉ niệm với hình ảnh người vợ “tắm mắt” mà ông hết lòng yêu thương, trân trọng.

Hoài niệm đã xáo trộn thời gian, biến hiện tại thành quá khứ. Sống trong lòng miền Nam mà ông cứ ngỡ đang ở Bắc Việt thân yêu, để rồi nhìn con người và sự vật nơi đây đều mang bóng hình quê hương. Đây là một nét đậm, một nhịp mạnh trong tùy bút Vũ Bằng.

Tâm tình, hoài niệm là hành trang của nhà văn nơi đất khách quê người. Thậm chí, hành trang ấy có khi trở thành một gánh nặng. Nỗi nhớ quê hương đè nặng tâm hồn người lữ khách, trở thành nỗi nhớ da diết, xót xa:

(3) Em yêu ơi, sống là tin tưởng và chờ đợi, nhưng biết rằng mái tóc người ta có còn xanh mãi được chăng? (...) Nhưng thương nhớ cách mấy đi nữa thì có níu quá khứ lại được đâu? Tại sao không chịu yên vui với hiện tại, tiếc nuối làm gì vô ích? Lịch sử không đứng yên một chỗ bao giờ. Cái đã đi là cái đã mất. Đành vậy. Lấy hiện tại so sánh với quá khứ, e bị chủ quan mà có sự bất công [9, tr.13].

Đoạn văn vừa là lời tâm tình trong tâm tưởng với người vợ yêu thương, vừa là tự vấn chính mình. Những câu hỏi dồn dập là sự trăn trở, suy tư của của tác giả về cuộc đời. Dẫu biết rằng con người không thể sống mãi với quá khứ nhưng những kỷ niệm về quê hương cứ đeo đẳng, bám riết người lữ thứ, để rồi trong cơn mê, người con chung tình ấy lại trở về với đất mẹ yêu thương.

Đặc biệt, những đoạn văn hoài niệm về những món ăn, đây những lời thiết tha, thương mến. Ngôn ngữ, có một lúc đã thành những cung bậc để ngân nga, để réo rắt trong lòng người xa xứ: *“Nỗi sầu Hà Nội làm cho lòng người ta rã rời se sắt. Lúc đó, mặc hết cả, người ta chỉ còn biết cầm lấy cái gậy mà đi ngay đi đến bất cứ chợ quê nào cũng được, miễn là có hàng bánh cuốn để ngồi sà xuống một cái ghế nào đó ăn một đĩa bánh xem có thể vui được phần nào sự thèm khát miếng ngon Hà Nội không...”[9, tr.35].*

Với Vũ Bằng, miếng ngon bao giờ cũng gắn với kỷ niệm, mà kỷ niệm có khi an ủi lòng người, vì vậy, sống trong hiện tại nhiều ngang trái, bao giờ ông cũng ngoái lại với quá khứ để nhấp nháp hương vị của những miếng ngon ngày xưa. Ở đó, hương vị của những miếng ngon khiến cho lời tâm tình, thủ thỉ của ông khi thì nồng nàn tha thiết, khi thì sôi nổi, vui vẻ. Ngược lại, những miếng ngon càng ngon hơn

qua sự chia sẻ tận tình, chu đáo của nhà văn. Cứ thế, Vũ Bằng luận miếng ăn trong hoài niệm, trong nhớ nhung:

*Này mình, em đổ vào tháng hai này, xứ sở mình còn có gì đặc biệt nữa nào?
(...) Á đúng rồi, cá anh vũ mùa này béo, ăn chả cá thì tuyệt trần đời.*

*Người vợ vừa đích than ngồi quạt chả ở ngoài sân vừa nói chuyện với chồng
đương nhắm nhót một ly rượu sen Tây Hồ:*

- Đây, cá anh vũ Việt Trì đây. Chả cá phải ăn cá này mới được... [9, tr.46].

Những lời tâm tình trực tiếp với vợ được nhà văn hồi tưởng lại nghe thật ấm áp và hạnh phúc nhưng nếu đặt trong hoàn cảnh thực của tác giả sao nghe ngậm ngùi, xót xa. Những món ngon hiện lên trong tâm tưởng thông qua những lời lẽ tâm tình thủ thi cũng chính là nỗi niềm, khát vọng của nhà văn được trở về quê hương, được “*nhúng toàn bộ con người mình vào nền văn hóa truyền thống Bắc bộ*”. Đó là ước mơ, khát vọng chân chính của một con người vẹn nghĩa chung tình.

Không chỉ trò chuyện, tâm tình với những người thân trong tưởng tượng, đôi khi Vũ Bằng còn tạo cho người đọc cảm giác ông đang tâm tình, thủ thi với chính mình, rằng mình đang tham gia trực tiếp vào câu chuyện của ông. Những lúc như thế, nhà văn hay dùng đại từ “*ai*” phiếm chỉ một cách vu vơ, hay xưng “*tôi*” nhưng không gọi tên người đối diện tưởng tượng,

(1) *Tôi đổ ai tìm được một thứ sản phẩm gì của đất nước mà biểu dương được tinh thần của những cuộc nhân duyên giữa trai và gái như hồng với cốm. [8, tr.67]*

(2) *Hỡi các bà nội trợ lưu tâm đến miếng ăn ngon cho chồng con! Hãy gọi hàng cốm lại mà mua ngay lúc cốm hãy còn tươi, kéo cuối buổi thì kém dẻo kém ngọt, phí của trời đi đấy! [8, tr.71].*

(3) *Gắp một miếng thịt đó, đừng ăn vội hỡi người háu ăn ơi! Cứ từ từ chậm chậm để làm khổ ông thần khẩu đã! Anh đưa miếng chả lên trước mắt mà xem: miếng thịt cứ sẵn lại như thịt một người lực sỹ, mà bóng nhể bóng nhại một cách mới lành mạnh làm sao! Nó thơm quá đi mất thôi anh ạ! [8, tr.137].*

(4) *Nếu tôi có làm, xin cô Năm, cô Sáu, cô Bảy, cô Tám, cô Chín, cô Mười cứ chỉ dạy cho tôi: rượu nếp bấp làm bằng gạo lứt, loại nếp cái chưa giã, còn cơm rượu thì làm bằng nếp trắng; riêng hai cái nếp đã khác nhau rồi, và cái ngon, cái bùi của hai thứ đó cố nhiên là đã khác biệt hẳn nhau [9, tr.105].*

(5) *Có ai ở Bắc Việt vào đây cho hỏi thăm tháng một mấy mươi năm nay ở Bắc Việt trời có rét lắm không...[9, tr.227].*

Đối tượng độc giả được Vũ Bằng tâm sự, kể lể rất đa dạng. Có thể đó là những người cùng cảnh ngộ với ông, có thể là những bà nội trợ khéo tay hay làm, hay đó là cô cô Năm, cô Sáu, cô Bảy, cô Tám... nào đó. Cách trò chuyện, tâm tình như thế tạo sự thân mật, gần gũi giữa nhà văn và người đọc.

Trở lại cuộc đời Vũ Bằng ta thấy ông là nhà văn có số phận vào loại “éo le”, bi kịch nhất trong các nhà văn Việt Nam hiện đại. Vì chiến tranh, nên ông phải bỏ vợ con, quê hương vào định cư tại Sài Gòn với vai trò là chiến sĩ tình báo cách mạng nhưng phải chịu mang tiếng là phản quốc. Những ngày gửi thân nơi đây, ông luôn khắc khoải nhớ thương quê hương Bắc Việt, nơi chôn chứa biết bao kỷ niệm trong bốn mươi năm đầu đời. Cũng như bao người khác, ông hy vọng sau ngày đất nước thống nhất sẽ được một lần về thăm quê hương, đoàn tụ gia đình nhưng không ngờ cuộc đời thay đổi, niềm hy vọng ấy trở thành nỗi tuyệt vọng khi hay tin người vợ mà ông hằng yêu thương, bà Nguyễn Thị Quý đã qua đời (1967). Đọc tác phẩm của Vũ Bằng, người ta thấy có một cái gì đấy rất đổi thiêng liêng, thấm thía khi hiểu đó chính là tâm sự “ngày Nam đêm Bắc” như tiếng con đò quyên khắc khoải nhớ thương nước cũ. Những tập tùy bút là hoài niệm, hồi tưởng của nhà văn về quê hương Bắc Việt thân yêu bằng một hồn văn trữ tình đắm đuối, được viết khi “*Vũ Bằng lạc lõng ở Sài Gòn quanh năm chói chang nắng nhớ thương bốn mùa Hà Nội*” (Tô Hoài). Những lí do ấy giải thích vì sao nét riêng trong các tập tùy bút của Vũ Bằng xuất hiện hình ảnh người lữ thứ. Người lữ thứ ấy ghi lại cảm xúc, nỗi buồn nhớ của mình bằng một giọng điệu tâm tình, thủ thỉ, thỉnh thoảng lại xen tiếng thờ dài. Vì được viết bằng giọng điệu tâm tình, hoài niệm nên những trang ký Vũ Bằng có sức hút và sức ám ảnh kỳ lạ. Những ví dụ trên là minh chứng cho điều đó. Ai đã

từng đọc Vũ Bằng sẽ không quên những tâm sự của ông thông qua giọng điệu thủ thỉ, tâm tình. Ấn sau giọng điệu ấy là một ước mơ cháy bỏng được trở về nơi chôn nhau cắt rốn.

KẾT LUẬN

1. Ngày nay, khi xã hội phát triển, chất lượng cuộc sống thay đổi thì nhu cầu ẩm thực cũng được quan tâm đáng kể. Hầu như tờ báo, tạp chí nào cũng đề cập đến văn hóa ẩm thực, vấn đề cốt lõi của cuộc sống. Điều này chứng tỏ văn hóa ẩm thực đã phổ biến đến toàn dân, toàn xã hội. Ẩm thực không chỉ mang giá trị vật chất mà nó còn chứa đựng giá trị tinh thần và được nâng lên thành một hiện tượng văn hóa, vẻ đẹp nghệ thuật. Không phải ngẫu nhiên mà Thạch Lam nói rằng: *“muốn biết rõ một thành phố, không cần phải biết những lâu đài mỹ thuật, những nhà bảo tàng, những tờ báo hay những nhà văn, nhưng cần phải biết những chốn mà dân thành phố ấy ăn chơi. Ăn và chơi, phải, đó là hai điều hành động mà trong ấy người ta tỏ rõ cái tâm tình, cái linh hồn mình một cách chân thực nhất.... Và nhất là những thức mà họ ăn ...Bảo cho tôi biết ăn gì, tôi sẽ nói anh là người thế nào”* [37, tr.423]. Như vậy, mọi mặt đời sống thường nhật, tính cách con người, văn hóa, tri thức... đều được phản ánh qua ẩm thực. Đôi khi, qua cái ăn, con người còn bộc lộ những cách nghĩ, cách cảm về cuộc đời...

2. Nói đến văn học thế kỷ XX viết về *“phong cách ăn”* Việt Nam, không ai quên được các nghệ sĩ tài hoa Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng. Có thể nói, Thạch Lam là người đầu tiên đưa món ăn vào văn hóa Hà Nội, và khuynh hướng này trở thành một *“trường phái”* với Nguyễn Tuân, Vũ Bằng và những người viết sau như Băng Sơn, Mai Thảo..., tất cả đều ít nhiều chịu ảnh hưởng Thạch Lam. Tuy nhiên, mỗi nhà văn đều có con đường riêng, giọng điệu riêng. Tiếp cận văn hóa ẩm thực, nếu Thạch Lam chú ý đến *“không gian văn hóa”* quây quanh người bán, người ăn, người làm món ăn, thức ăn, khung cảnh; Nguyễn Tuân quan tâm phương diện kỹ thuật và nâng phương diện kỹ thuật lên thành phương diện mỹ thuật, phương diện của cái đẹp (theo nhà phê bình Phan Ngọc) thì Vũ Bằng lại ca ngợi sự tinh tế của các món ăn với sự khoái khẩu của người thưởng thức, hưởng thụ. Dù các nhà văn có cách tiếp cận và mô tả món ăn khác nhau, song điểm gặp nhau lớn nhất là ở chỗ cả ba đều tự hào, trân trọng, ngưỡng mộ văn hóa ẩm thực nổi tiếng nhã lịch, thanh tao

của người Việt; qua những món ăn ấy thấy được “*cá tính Việt, tâm hồn Việt*” với tất cả những nét đặc sắc và tinh tế của Hà Nội, rộng ra là của dân tộc và đất nước.

Ấn tượng đầu tiên về thế giới ẩm thực của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng là sự phong phú và đa dạng về số lượng, hương vị thức quà. Thông qua những trang viết, người đọc hình dung gần như trọn vẹn về nền ẩm thực phong phú của dân tộc với hơn 500 thức quà đặc trưng của hai miền Nam, Bắc. Ấn tượng tiếp theo là cách nhà văn khéo léo giới thiệu, dẫn dắt người đọc tìm hiểu nguồn gốc, nguyên vật liệu, cách chế biến, cách thưởng thức, ngay cả quá trình lịch sử của từng món ngon. Đôi khi, họ còn tạo cho chúng ta cả cảm giác thích thú, thèm thuồng, muốn thưởng thức ngay những thời trân của dân tộc. Tuy nhiên, đó không phải là điều cốt yếu mà tác giả muốn gửi đến người đọc, mà quan trọng hơn là thông qua bức tranh ẩm thực ấy người đọc nhận ra giá trị tinh thần, giá trị văn hóa truyền thống của ẩm thực Việt Nam nói chung và của Hà Nội nói riêng. Bên cạnh đó, tác phẩm còn giúp ta hiểu thêm những câu chuyện về cuộc sống, con người và những tâm sự chân tình mà các nhà văn gửi gắm trong đó, đặc biệt với Vũ Bằng, con người luôn mang tâm trạng “ngày Nam đêm Bắc”. Nhưng vượt lên trên hết, người ta thấy cái đẹp, cái cao cả trong nét ẩm thực chung ấy chính là tình người thân thương, là tình yêu tha thiết những tên đất, tên làng gắn với mỗi vùng, miền của Tổ quốc, tạo nên cái đẹp vĩnh cửu của văn hóa ẩm thực Việt Nam.

3. Thông qua khả năng quan sát tinh tế, nhạy cảm và cách “thưởng thức” độc đáo, các nhà văn đã đem đến cho người đọc cách tiếp cận mới về văn hóa ẩm thực, tạo nên diện mạo đặc sắc của văn hóa Việt Nam. Văn phong giản dị mà tinh tế về chất liệu ngôn từ, đã tạo nên những trang viết đậm chất thơ, tỏa sáng một xúc cảm thẩm mỹ diệu kỳ. Tuy nhiên, để viết nên những áng văn đầy quyến rũ, gợi cảm ấy, cả Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đều tạo cho mình một phong cách, giọng điệu riêng. Nếu người đọc khâm phục, ngưỡng mộ sự lịch lãm, tài hoa uyên bác của Nguyễn Tuân, thì lại say mê với sự nhạy cảm, tinh tế của Thạch Lam và thích thú trước sự hóm hỉnh nhưng chân thật, tha thiết của Vũ Bằng. Xuất phát từ những đặc điểm riêng đó nên cả ba, thông qua món ăn quê hương, đã để lại cho di sản văn hóa

âm thực những áng văn bất hủ. Bởi thế, có những món ăn Hà Nội đẹp như bài thơ trữ tình hay những món ăn Sài Gòn đậm chất hoang dã, đẹp muôn màu muôn vẻ. Vượt qua khuôn khổ của giá trị văn học, những áng văn ấy trở thành một tài liệu quý giá cho những ai muốn tìm hiểu văn hóa truyền thống của dân tộc đặc biệt là văn hóa ẩm thực Việt Nam.

4. Trên con đường hội nhập và giao lưu văn hóa, chúng ta có nhiệm vụ khôi phục, giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa dân tộc, bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam. Những Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng đã có những trang sách chan chứa yêu mến và tâm hồn say đắm về những món quà Việt Nam, đặc biệt là quà Hà Nội, như nét văn hóa đáng trân trọng bảo tồn. Tuy nhiên, ý thức gìn giữ nét văn hóa ấy hiện nay không còn đủ mạnh như trước nữa mà đang có nguy cơ bị mai một trước những xô bồ, nhốn nháo và lai căng. Vì thế, tìm về nguồn cội để bảo tồn truyền thống văn hóa là ý thức trách nhiệm của mỗi người Việt Nam yêu nước chân chính.

Văn hóa ẩm thực Việt Nam mãi mãi là một nét son của nơi đã và đang “*lắng hồn núi sông ngàn năm*”. Chúng ta hoàn toàn tin tưởng rằng, thế hệ chúng ta và sau nữa cũng sẽ noi gương tổ tiên, biết hội nhập văn hóa ẩm thực với khu vực, với thế giới nhưng cũng biết giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam.

5. Về đẹp văn hóa ẩm thực Việt Nam không chỉ thể hiện trong những trang văn của Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng mà còn tập trung khá nhiều trước và sau các ông, đang chờ sự khám phá, tìm tòi của những công trình nghiên cứu quy mô hơn. Trong sự cố gắng của người thực hiện, đề tài mới chỉ là bước đi ban đầu, tất nhiên không tránh khỏi thiếu sót. Vì thế, người viết rất mong được sự góp ý, bổ sung chân thành của quý thầy cô và những ai đang quan tâm đến vấn đề này.

DANH MỤC THAM KHẢO

1. Hoài Anh (1996), *Thạch Lam trong những trang văn xanh màu cỏ non*, TC Văn số 6, TP. Hồ Chí Minh.
2. Vũ Tuấn Anh, Lê Dục Tú (Tuyển chọn và giới thiệu) (2007), *Thạch Lam về tác gia và tác phẩm*, Nxb Giáo dục, Hà Nội .
3. Huỳnh Công Bá (2008), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Thuận Hóa, Huế.
4. Nguyễn Thị Bảy (2000), *Quà Hà Nội (Tiếp cận từ góc nhìn văn hóa ẩm thực)*, Viện văn hóa và Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
5. Vũ Bằng (2000), *Tuyển tập I, Nxb Văn học*, Hà Nội .
6. Vũ Bằng (2000), *Tuyển tập II, Nxb Văn học*, Hà Nội.
7. Vũ Bằng (2000), *Tuyển tập III, Nxb Văn học*, Hà Nội.
8. Vũ Bằng (2002), *Miếng ngon Hà Nội và Món lạ miền Nam*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội .
9. Vũ Bằng (2006), *Thương nhớ mười hai*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
10. Vũ Bằng, Mai Khôi, Băng Sơn, Thượng Hồng (biên khảo và sáng tác)(2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam* (3 tập), Nxb Thanh niên, Hà Nội.
11. Trần Văn Bình (2003), *Văn hóa Thăng Long Hà Nội hội tụ và tỏa sáng*, Nxb Chính Trị Quốc Gia, Hà Nội.
12. Nguyễn Nguyệt Cầm (2006), *Giáo trình văn hóa ẩm thực*, Nxb Hà Nội.
13. Hà Minh Châu (2009), *Văn hóa dân tộc trong văn xuôi Vũ Bằng*, Chuyên đề tiến sĩ.
14. Hà Minh Châu (2009), *Đóng góp của văn xuôi Vũ Bằng, nhìn từ góc độ thể loại và ngôn ngữ*, Chuyên đề tiến sĩ.
15. Phan Cự Đệ (2002), *Văn học lãng mạn Việt Nam (1930-1945)*, Nxb Văn học, Hà Nội .
16. Phan Cự Đệ (chủ biên) (1988), *Tổng tập Văn học Việt Nam, tập 29A*, Nxb KHXH, Hà Nội

17. Chu Xuân Diên (1999), *Cơ sở Văn hóa Việt Nam*, Nxb ĐHQG Tp. Hồ Chí Minh.
18. Vu Gia, Thế Lữ, Vũ Ngọc Phan (2000), *Thạch Lam và cái đẹp*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội
19. Văn Giá (2000), *Vũ Bằng bên trời thương nhớ*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội .
20. Văn Giá (sưu tầm, tuyển chọn) (2002), *Mười chín chân dung nhà văn cùng thời*, Nxb...
21. Nguyễn Thị Hồng Hà (2004), *Đặc trưng tùy bút Nguyễn Tuân*, Luận án tiến sĩ, ĐH KHXH & NV, Tp. HCM.
22. Thái Hà (sưu tầm, tuyển chọn), *Những áng văn ẩm thực* (2001), Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
23. Lê Thị Đức Hạnh (1993), *Mấy nét về màu sắc dân tộc trong sáng tác Thạch Lam*, Tạp chí Sông Hương số 6.
24. Tô Hoài (2000), *Chuyện cũ Hà Nội*, Nxb Hà Nội.
25. Tô Hoài (1992), *Cát bụi chân ai*, Nxb Hội nhà văn, Hà Nội.
26. Nguyễn Bá Hoàn (1999), *Ẩm thực phương Nam*, TC Văn hóa nghệ thuật ăn uống số 1.
27. Phạm Đình Hồ (1989), *Vũ trung tùy bút*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
28. Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu)(2000), *Văn hóa ẩm thực và các món ăn Việt Nam*, Nxb Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.
29. Nguyễn Thị Lan Hương (2009), *Ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng*, Luận văn thạc sĩ, ĐHSP, Tp. HCM
30. Trần Thu Hương, *Đặc điểm văn xuôi nghệ thuật của Vũ Bằng*, luận văn thạc sĩ, ĐHSP, Tp. HCM.
31. Đình Gia Khánh (1989), *Văn hóa trong ăn uống*, TC Văn hóa dân gian số3
32. Vũ Ngọc Khánh (2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Lao động.
33. Trần Văn Khê (1999), *Nói về văn hóa ẩm thực Việt Nam*, TC Thể thao văn hóa, số Xuân Kỷ Mão.

34. Mai Khôi (1996), *Hương vị quê hương*, Nxb Mỹ thuật, Hà Nội.
35. Nguyễn Hoàn Khung (1990), *Truyện ngắn Việt Nam 1930-1945*, tập I, Nxb KHXH, Hà Nội.
36. Thạch Lam (1940), *Phê bình Vang bóng một thời của Nguyễn Tuân*, báo Ngày nay, Hà Nội.
37. Thạch Lam (2007), *Tuyển tập*, Nxb Lao động, Hà Nội.
38. Thuận Lý (1999), *Đắng cay khẩu vị của người khẩn hoang*, Báo Tiếp thị Sài Gòn, Xuân Kỷ Mão.
39. Nguyễn Đăng Mạnh (1994), *Con đường đi vào nghệ thuật của các nhà văn*, Nxb Giáo dục, Hà Nội .
40. Nguyễn Đăng Mạnh (2000), *Nhà văn Việt Nam hiện đại chân dung và phong cách*, Nxb Trẻ, TP Hồ Chí Minh.
41. Nguyễn Đăng Mạnh (chủ biên) (1984), *Tổng tập Văn học Việt Nam*, tập 30A, Nxb KHXH và Văn nghệ Tp. Hồ Chí Minh.
42. Tôn Thảo Miên (tuyển chọn) (2002), *Nguyễn Tuân tác phẩm và dư luận*, Nxb Văn học, Hà Nội.
43. Tôn Thảo Miên (tuyển chọn) (2002), *Thạch Lam tác phẩm và dư luận*, Nxb Văn học, Hà Nội.
44. Ngô Minh (1997), *Nhà văn Vũ Bằng với “Miếng ngon Hà Nội”*, TC Thương mại, Xuân Đinh Sửu.
45. Nguyễn Thị Thanh Minh (2005), *Quan niệm về cái đẹp của Nguyễn Tuân trong sáng tạo nghệ thuật*, Nxb Văn học.
46. Bùi Việt Mỹ, Trương Sĩ Hùng (sưu tầm và biên soạn)(1999), *Văn hóa ẩm thực Hà Nội*, Nxb Lao động, Hà Nội.
47. Phương Ngân (tuyển chọn) (2000), *Nguyễn Tuân cây bút tài hoa và độc đáo*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội .
48. Vương Trí Nhàn (1992), *Tìm vào nội tâm, tìm vào cảm giác*, TC Văn học số 6.

49. Vương Trí Nhàn (2006), *Cánh bướm và đóa hương dương*, Nxb Phụ nữ, Hà Nội.
50. Vũ Ngọc Phan (1989), *Nhà văn hiện đại* (2 tập), Nxb KHXH, Hà Nội.
51. Hoàng Phê (chủ biên) (2000), *Từ điển Tiếng Việt 2000*, Nxb Đà Nẵng, Trung tâm từ điển học.
52. Nguyễn Vĩnh Phúc (2009), *1000 năm Thăng Long - Hà Nội*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
53. Nguyễn Vĩnh Phúc (2009), *Hà Nội cõi đất, con người*, Nxb Trẻ, TP Hồ Chí Minh.
54. Vũ Quần Phương (1990), *Lời giới thiệu* cho cuốn *Miếng ngon Hà Nội*, Nxb Văn học, Hà Nội.
55. Nguyễn Quang Sáng (1997), *Chuyện ăn uống của nhà văn*, Báo Công an TP. Hồ Chí Minh, Xuân Đinh Sửu.
56. Băng Sơn (2000), *Thú ăn chơi người Hà Nội*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
57. Tô Ngọc Thanh (1998), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam và Asean*, TC Văn hóa Nghệ thuật ẩm thực, số 13,14.
58. Bùi Thanh Thảo (2005), *Cái đẹp trong văn xuôi nghệ thuật của Nguyễn Tuân trước Cách Mạng Tháng Tám*, Luận văn thạc sĩ, ĐHSP, TP. HCM.
59. Trần Ngọc Thêm (1999), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Giáo dục, TP. Hồ Chí Minh.
60. Trần Ngọc Thêm (2004), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*, Nxb Văn học, Hà Nội.
61. Nguyễn Thành Thi (2000), *Thạch Lam, từ quan niệm về cái đẹp đến những trang văn Hà Nội băm sáu phố phường*, TC Văn học số 10.
62. Nguyễn Thành Thi (2000), *Phong cách văn xuôi nghệ thuật Thạch Lam*, Luận án tiến sĩ, ĐH KHXH & NV, TP. HCM.
63. Nguyễn Thành Thi (2006), *Phong cách văn xuôi nghệ thuật Thạch Lam*, Nxb KHXH, TP Hồ Chí Minh.

64. Trần Quốc Thịnh (2004), *Văn hóa ẩm thực Kinh Bắc*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
65. Nguyễn Trác - Đái Xuân Ninh (1989), *Về Tự lực văn đoàn*, Nxb Tp. Hồ Chí Minh.
66. Chế Diễm Trâm (2008), *Mỹ học ẩm thực của Vũ Bằng qua hai tập ký Miếng Ngon Hà Nội và Thương Nhớ Mười Hai*, TC Non Nước số 137.
67. Lê Minh Truyền (2006), *Thạch Lam với nét đẹp văn hóa đặc sắc trong Hà Nội băm sáu phố phường*, TC Công Nghiệp ngày 12/04.
68. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập I*, Nxb Văn học, Hà Nội.
69. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập II*, Nxb Văn học, Hà Nội.
70. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập III*, Nxb Văn học, Hà Nội.
71. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập IV*, Nxb Văn học, Hà Nội.
72. Nguyễn Tuân (1988), *Cảnh sắc và hương vị đất nước*, Nxb Tác phẩm mới, Hà Nội.
73. Sơn Tùng (sưu tầm, biên soạn)(2000), *Thạch Lam và văn chương*, Nxb Hải Phòng.
74. Hoàng Phủ Ngọc Tường (2002), *Tuyển tập bút ký*, tập 1, Nxb Trẻ, Tp. HCM
75. Trần Quốc Vượng (chủ biên)(2008), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Giáo dục, Hà Nội.
76. Trần Quốc Vượng, Vũ Tuấn Sán (1998), *Hà Nội nghìn xưa*, Nxb Hà Nội.
77. Trần Quốc Vượng (1998), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam – Hà Nội đôi ba điều lý luận*, TC Văn hóa dân gian, số 4
78. Trần Quốc Vượng (1999), *Trò chuyện về bếp núc và văn hóa ẩm thực Việt Nam*, TC Tia sáng, số 3.
79. Trần Quốc Vượng (chủ biên) (1984), *Hà Nội – thủ đô nước Cộng Hòa Xã Hội Chủ Nghĩa Việt Nam*, Nxb Sự Thật, Hà Nội.
80. Khả Xuân (1997), *Văn hóa ăn uống dưới mắt các nhà văn*, TC Văn hóa nghệ thuật ăn uống số 2.

81. Nhiều tác giả (1995), *Thăng Long- Hà Nội*, Nxb Chính Trị Quốc Gia, Hà Nội.

82. Nhiều tác giả (1996), *Tiếng nói tri âm*, Nxb Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.

Những trang web tham khảo:

83. vnthuquan.net/truyen/

84. <http://www.thanglonghanoi.gov.vn/>

85. <http://www.vietvan.vn/>

86. <http://thuykhue.free.fr/stt/t/thlam01.html>

87. <http://vi.wikipedia.org/>

88. <http://www.cinet.gov.vn/sacmau/comlangvong/comlangvong.htm>

89. <http://tapchisonghuong.com.vn/> Cay-lieu-Thach-Lam.

90. <http://muivi.com/muivi>

91. <http://hanoi36phopuong.vn/>HN noichac loc tinh hoa