

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

Nguyễn Thị Lan Hương

**ẨM THỰC TRONG TÙY BÚT
VŨ BẰNG**

LUẬN VĂN THẠC SĨ VĂN HỌC

Thành phố Hồ Chí Minh – 2009

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

Nguyễn Thị Lan Hương

**ẨM THỰC TRONG TÙY BÚT
VŨ BẰNG**

Chuyên ngành : **Văn học Việt Nam**
Mã số : **60 22 34**

LUẬN VĂN THẠC SĨ VĂN HỌC

NGƯỜI HƯỚNG DẪN KHOA HỌC:
TS. NGUYỄN THỊ HỒNG HÀ

Thành phố Hồ Chí Minh - 2009

LỜI CẢM ƠN

Trước hết, tôi chân thành cảm ơn các thầy cô và cán bộ của Phòng Khoa học công nghệ và Sau Đại Học trường Đại học Sư Phạm TPHCM đã tạo điều kiện thuận lợi cho tôi trong suốt quá trình học và thực hiện luận văn.

Tôi xin gửi lời cảm ơn các cán bộ của Thư viện trường Đại học Sư Phạm TPHCM, thư viện Tổng hợp Tp. HCM đã hỗ trợ tận tình cho tôi trong việc tìm kiếm tư liệu nghiên cứu để hoàn thành tốt luận văn.

Tôi xin chân thành cảm ơn tất cả quý thầy cô đã nhiệt tình giảng dạy khóa 16 chuyên ngành Văn học Việt Nam.

Tôi cũng hết lòng biết ơn sự quan tâm, ủng hộ của gia đình và bạn bè đã luôn động viên và giúp đỡ tôi trong thời gian thực hiện luận văn này.

Đặc biệt, tôi vô cùng tri ân sự hướng dẫn tận tình cùng với những tình cảm ấm áp của Tiến sỹ Nguyễn Thị Hồng Hà trong suốt quá trình tôi thực hiện luận văn này.

Cuối cùng tôi muốn gửi lời cảm ơn đến toàn bộ quý thầy cô của khoa Ngữ Văn trường Đại học Sư Phạm TPHCM, những người có vai trò rất lớn trong suốt quá trình tôi theo học tại trường.

Tôi xin chân thành cảm ơn.

MỤC LỤC

Trang phụ bìa

Lời cảm ơn

Mục lục

MỞ ĐẦU 1

Chương 1: ĐỀ TÀI ÂM THỰC TRONG VĂN HỌC VIỆT NAM

1.1. Đề tài âm thực 15

1.1.1. Đối tượng, phạm vi phản ánh của đề tài âm thực 15

1.1.2. Những cảm hứng sáng tác gắn liền với đề tài âm thực 22

1.2. Đề tài âm thực trong các giai đoạn phát triển của văn học Việt Nam 26

1.2.1. Đề tài âm thực trong văn học dân gian Việt Nam 27

1.2.2. Đề tài âm thực trong văn học trung đại 29

1.2.3. Đề tài âm thực trong văn học hiện đại và đương đại 33

Chương 2: ÂM THỰC TRONG TÙY BÚT VŨ BẰNG

2.1. Một số vấn đề về thể tùy bút và việc xác định thể loại các tác phẩm tùy

bút về đề tài âm thực của Vũ Bằng 42

2.1.1. Sơ lược về thể tùy bút và một số thể loại khác thuộc loại hình

ký 42

2.1.2. Việc xác định thể loại các tác phẩm ký mang cảm hứng âm

thực của nhà văn Vũ Bằng 47

2.2. Âm thực, đề tài tâm huyết trong tùy bút Vũ Bằng 50

2.2.1. Những tác phẩm tùy bút về đề tài âm thực trong sự nghiệp

sáng tác của Vũ Bằng 50

2.2.2. Âm thực, đề tài tâm huyết trong tùy bút Vũ Bằng 54

2.3. Âm thực và hiện thực cuộc sống trong tùy bút Vũ Bằng 64

2.3.1. Âm thực, một mảng hiện thực sống động và giàu ý nghĩa

trong tùy bút Vũ Bằng 65

2.3.2. Âm thực và hiện thực đất nước trong tùy bút Vũ Bằng 85

2.4. Âm thực và thế giới nội tâm của nhà văn trong tùy bút Vũ Bằng	106
2.4.1. Âm thực và tâm trạng giằng xé đầy bi kịch của một số phận nhiều ngang trái	106
2.4.2. Âm thực và tình yêu thiên liêng với quê hương, đất nước	111
2.4.3. Âm thực và tình cảm sâu nặng với gia đình	122
2.4.4. Âm thực và những ân tình gặp gỡ trong một cuộc đời nhiều bon ba	128
Chương 3: MỘT SỐ ĐẶC ĐIỂM VỀ NGÔN TỪ VÀ GIỌNG ĐIỆU	
NGHỆ THUẬT TRONG TÙY BÚT VỀ ĐỀ TÀI ÂM	
THỰC CỦA VŨ BẰNG	
3.1. Ngôn từ giàu cảm giác, cảm xúc	130
3.1.1. Tính từ xuất hiện với tần suất cao trong câu văn miêu tả về âm thực	130
3.1.2. Hình ảnh so sánh gợi cảm	134
3.2. Giọng điệu giàu tính trò chuyện, đối thoại	142
3.2.1. Những cuộc trò chuyện có thật trong quá khứ được tái hiện trong tác phẩm	142
3.2.2. Những cuộc trò chuyện được dựng lên trong tâm tưởng	144
KẾT LUẬN	149
TÀI LIỆU THAM KHẢO	152

MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Vũ Bằng là nhà văn có một số lượng sáng tác khá lớn ở nhiều thể loại và được giới nghiên cứu ghi nhận là một trong những nhà văn có nhiều đóng góp quan trọng trong nền văn xuôi dân tộc, đặc biệt trong địa hạt truyện ngắn. Tuy nhiên, với người đọc, cái tên Vũ Bằng dường như mặc nhiên gắn liền với tác phẩm **“Thương nhớ mười hai”** nói riêng và những trang văn vừa hấp dẫn, vừa trữ tình, vừa đầy cảm động xoay quanh câu chuyện về những thức quà hàng ngày nói chung. Cũng bị thu hút về những trang tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, từ đó đi vào tìm hiểu rộng hơn, người viết nhận thấy không chỉ có Vũ Bằng cùng với **“Thương nhớ mười hai”**, **“Miếng ngon Hà Nội”** hay **“Món lạ miền Nam”** mà có một số lượng tác phẩm không nhỏ của nhiều nhà văn hiện đại và đương đại, trong đó có không ít có những nhà văn có tên tuổi như Thạch Lam, Vũ Ngọc Phan, Tô Hoài, Nguyễn Tuân, Sơn Nam,...viết về những hương vị ngọt ngon xoay quanh mâm cơm và gian bếp nhỏ. Nhìn lại một cách có hệ thống, chúng tôi khẳng định thực sự đã có mảng sáng tác đáng kể xoay quanh ẩm thực, và ẩm thực đã thực sự trở thành một đề tài quen thuộc của văn học Việt Nam. Song do sự yêu thích của bản thân, người viết vẫn nhận thấy rằng, trong mảng sáng tác về đề tài ẩm thực, những trang tùy bút của Vũ Bằng vẫn có một sự hấp dẫn và cảm động đặc biệt hơn cả. Như vậy, trước hết về lòng yêu mến của bản thân đối với nhà văn có nhiều éo le, bi kịch trong cuộc sống - Vũ Bằng- sau là vì cảm thấy hứng thú với mảng sáng tác về đề tài ẩm thực, người viết đã chọn lựa đề tài ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng để nghiên cứu, với mong muốn mảng sáng tác này của nhà văn Vũ Bằng nói riêng và văn học Việt Nam nói chung nhận được nhiều hơn nữa sự quan tâm của giới nghiên cứu cũng như những người cầm bút.

Trong lời nói đầu quyển **“Thương nhớ mười hai”**, xuất bản năm 1989, Giáo sư Hoàng Như Mai đã nói rằng: *“Cuốn sách tái bản vào thời điểm này còn có thêm một ý nghĩa: Nhà nước ta đang chủ trương phát triển du lịch, mở rộng của mời đón du khách các nước đến thăm nước ta, tạo ra một khí hậu hòa bình hữu nghị giữa*

mọi quốc gia. Cuốn sách 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. Cuốn sách cũng làm cho mỗi chúng ta có ý thức trân trọng hơn đối với những giá trị của quê hương xứ sở". [74, tr.8-9].

Như vậy, hiện nay, những đề tài gắn liền với bản sắc văn hóa dân tộc đang là những đề tài đáng được lưu tâm. Tuy nhiên, cho tới thời điểm hiện tại, chúng tôi nhận thấy mặc dù đã có một số công trình nghiên cứu về nhà văn Vũ Bằng song ở những công trình nghiên cứu đó, mảng sáng tác về đề tài ẩm thực của Vũ Bằng chưa được quan tâm một cách tương xứng và cũng chưa có một công trình nghiên cứu chính thức nào dành riêng cho mảng sáng tác này của Vũ Bằng cũng như của các nhà văn khác đã chấp bút viết về ẩm thực. Ẩm thực cũng chưa từng được nghiên cứu chính thức như một đề tài sáng tác quen thuộc của văn chương mặc dù thực tế, đã có nhiều tác phẩm khai thác đề tài này để lại dấu ấn trong lòng bạn đọc, đóng góp nhiều giá trị nội dung tư tưởng và nghệ thuật cho nền văn học dân tộc. Những điều nói trên càng thôi thúc người viết quyết tâm thực hiện luận văn về đề tài "***Ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng***".

Mặc dù chúng tôi biết rằng, nghiên cứu một đề tài sáng tác vốn xưa nay chưa nhận được sự lưu tâm của giới nghiên cứu không phải là một điều dễ dàng song chúng tôi tin rằng, với giá trị văn hóa, giá trị nhân văn của ẩm thực cũng như vị trí quan trọng của mảng sáng tác về đề tài ẩm thực trong sự nghiệp của nhà văn Vũ Bằng, "***Ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng***" thật sự là một vấn đề đáng được nghiên cứu.

2. Lịch sử vấn đề

Vũ Bằng là một nhà văn tài năng nhưng hình như "*không gặp may*" (chữ dùng của Vương Trí Nhàn) bởi tuy là một trong những người mở đầu cho nền văn xuôi hiện đại Việt Nam với một khối lượng sáng tác đồ sộ và có tác phẩm được đánh giá là hay nhất của nền văn học Việt Nam thế kỉ XX (*Thương nhớ mười hai*) thế nhưng mãi đến nửa thế kỷ sau khi tác phẩm đầu tiên ra đời thì cuộc đời và sự nghiệp sáng tác của ông mới bắt đầu được nghiên cứu một cách hệ thống. Tổng hợp từ các công trình nghiên cứu về Vũ Bằng của các nhà nghiên cứu tài năng và tâm

huyết như: Vương Trí Nhàn, Vũ Quần Phương, Tô Hoài, Văn Giá, Nguyễn Thị Thanh Xuân... chúng tôi nhận thấy các ý kiến đánh giá đều gặp nhau ở chỗ: đề cao tài năng văn chương của Vũ Bằng cũng như thừa nhận những đóng góp nhất định của ông trong công cuộc hiện đại hoá nền văn xuôi nước nhà.

Trong quá trình nghiên cứu luận văn này chúng tôi tham khảo rất nhiều tài liệu nghiên cứu về cuộc đời và sự nghiệp sáng tác của Vũ Bằng và nhận thấy những công trình, những bài nghiên cứu phê bình phần lớn tập trung ở những nội dung liên quan đến vấn đề hiện thực cuộc sống và tấm lòng của nhà văn trong sáng tác. Chúng tôi đánh giá rất cao giá trị của những công trình ấy tuy nhiên do giới hạn của đề tài chỉ là nghiên cứu vấn đề ẩm thực trong tùy bút của Vũ Bằng nên chúng tôi chỉ liệt kê ra đây những tài liệu hoặc một phần của tài liệu có liên quan đến vấn đề đang nghiên cứu.

Trong bài viết *Vũ Bằng-người nghệ sĩ tấu “khúc nhạc hồn non nước”*, Văn Giá đã nêu ra một nhận định rất xác đáng như sau “*Có thể nói: Tinh hoa tinh huyết của Vũ Bằng được kết trâm trong đôi cuốn sách hoa Thương nhớ mười hai và Miếng ngon Hà Nội...*”. Nói cách khác qua bao cơn thăng trầm của lịch sử, dầu cho số phận bao phen quất những ngọn roi oan nghiệt lên cuộc đời của ông thì điều cuối cùng đọng lại cho đến bây giờ vẫn là hai tác phẩm “*vàng mười*” ấy. Đó cũng chính là một trong những động lực thôi thúc chúng tôi nghiên cứu hai tùy bút này.

Như chúng ta đã biết đề tài chính của hai tùy bút tài hoa ấy là những món ăn của quê hương Bắc Việt, những món ăn quán quít với niềm thương nhớ quê hương, thương nhớ người vợ hiền tấm mẫn một mực chiều chồng mà tận tụy nấu những món ngon theo tiết mùa xứ Bắc. Tuy nhiên nếu chỉ nói thế thì hóa ra bỏ lỡ sự cảm nhận tài tình những “món lạ miền Nam” của Vũ Bằng. Chúng ta thấy ở đây một sự dùng từ đầy hàm ý của tác giả, “ngon” thì là phải “miếng Hà Nội” còn món ăn miền Nam chỉ có “lạ” mà thôi. Phải chăng “lạ” cuốn hút người ta chính bởi sự choáng ngợp mới mẻ ban đầu, nhưng đắm sâu bên trong tâm tư của một người như Vũ Bằng “lạ” chưa chắc đã là “ngon”. Phải chăng tuy đều là những món ăn của dân tộc Việt nhưng “lạ” không sánh được với “ngon” vì nó không nhuộm màu kỷ niệm,

người ta không ăn nó khi tâm tư tràn ngập nỗi nhớ, người ta chưa thể nhớ nhưng nó mỗi khi phải lìa xa? Như vậy phải chăng “món ngon” theo quan niệm của Vũ Bằng phải đi kèm với “thương nhớ”? Càng thương nhớ lại càng cực đoan trong đánh giá, thế nhưng lối cảm nhận tưởng như “phản khoa học” ấy loại giúp ích rất nhiều làm nên tính chất say mê, đắm đuối cho các tùy bút ẩm thực của Vũ Bằng.

Cho đến tận ngày nay biết bao thế hệ độc giả vẫn say mê với “*Thương nhớ mười hai*” và “*Món ngon Hà Nội*”. Đặt trong bối cảnh giao lưu văn hóa toàn cầu thì việc giữ gìn và phát huy bản sắc của mỗi dân tộc (mà ẩm thực là một thành tố văn hóa quan trọng) trở nên cấp thiết hơn bao giờ hết. Lần giở những trang văn đẹp như tranh vẽ, phiêu bồng như những bản nhạc mê ly của Vũ Bằng tựa hồ hồn thiêng dân tộc, lối thưởng thức hương hoa cuộc sống đầy thanh lịch và tinh tế của người Hà Nội ngày nào bất chợt ủa về đánh thức niềm tự hào, nỗi tiếc nhớ vàng son trong mỗi người chúng ta. Vì lẽ đó vượt qua sự đào thải của thời gian, sự lãng quên của người đời những tùy bút thiết tha bàn luận về nghệ thuật ẩm thực, thấm đẫm tâm tư hoài hương của Vũ Bằng vẫn khiến biết bao thế hệ yêu mến ông miệt mài khám phá, thao thức tìm tòi. Cái “hạt bụi vàng” (cách dùng từ của Nguyễn Khải) xa xứ ấy không hề bị khuất lấp trước bao con dâu bể mà ngày càng tỏa sáng vẻ đẹp lấp lánh vừa khiêm nhường vừa kiêu hãnh của mình.

Cuối tháng 3-2006, Nhà xuất bản Văn học vừa cho ra mắt bộ sách *Vũ Bằng toàn tập* gồm 4 tập, gần 4000 trang. Đây là công trình tiếp theo của bộ *Tuyển tập Vũ Bằng* đã được NXB Văn học ấn hành năm 2000, do nhà văn Triệu Xuân sưu tầm, tuyển chọn, biên soạn, giới thiệu. Việc xuất bản *Tuyển tập Vũ Bằng* bảy năm trước đã góp phần giúp các cơ quan chức năng của Nhà nước nhanh chóng làm sáng rõ việc nhà văn Vũ Bằng đi Nam năm 1954 không phải là "di cư theo giặc", mà ông là một mắt xích trong mạng lưới tình báo của cách mạng, từ đó công nhận danh phận Vũ Bằng, truy tặng Huân chương kháng chiến cho cố nhà văn Vũ Bằng. Trải qua bao nhiêu trăm lần những tác phẩm của ông vẫn vẹn nguyên một tình yêu tha thiết đối với quê hương đất nước, yêu những món ăn từ sang trọng đến bình dị của quê hương như lời bạt của nhà văn Tô Hoài (in ở tập 1 của *Vũ Bằng toàn tập*): “*Tâm sự*

của Vũ Bằng, của người tha hương ám ảnh suốt đời anh. Thương nhớ mười hai, bàn tay giơ lên đếm một tháng, một ngày, một năm, một đời. Đây là cái thiết tha đầu tiên và cuối cùng. Tôi đã đọc những bài thương nhớ ấy từ ngày Vũ Bằng viết dần từng kỳ đăng trên các báo ở Sài Gòn. Đến khi in thành sách, xem ở cuối sách thấy lời ghi, biết được tác giả đã miệt mài ròng rã hơn mười năm trời mới viết xong được cái mười hai tháng thân phận một kiếp người. Từng câu tha thiết với Hà Nội đã làm cho đến cả người đương ở giữa Hà Nội cũng phải thương lây yêu lây. Sành sỏi và sắc sảo toát ra ngòi bút, sao mà nhớ đến nào nề [...] Sành ăn chơi đến thế nào ở đâu rồi cũng quy tụ vào một nỗi nhớ đất chôn nhau cắt rốn. Những ai đương ở phương trời, đọc Thương nhớ mười hai, ai mà không có một cái quê để nhớ".

Với tư cách một người có nhiều đóng góp cho việc ra đời hai công trình lớn nghiên cứu về Vũ Bằng là *Tuyển tập Vũ Bằng* và *Vũ Bằng toàn tập* những ý kiến đánh giá của nhà văn Triệu Xuân về Vũ Bằng đã giúp chúng tôi rất nhiều trong việc phác hoạ một chân dung khái quát và chân thực về tác giả này. Trong lời giới thiệu *Nhà văn Vũ Bằng, người lữ hành đơn côi* in trong *Tuyển tập Vũ Bằng - Tập 1*, Triệu Xuân đã nhận định: “*Thương nhớ mười hai là một trong những áng văn bất hủ viết về đất nước quê hương. Phải là một con người nặng lòng yêu thương Tổ quốc, yêu thương quê hương, yêu thương Hà Nội hơn ai hết thì mới viết được một cuốn sách như thế! Nhưng như thế cũng chưa đủ. Phải là một con người chứa chất một niềm đau không thể giải bày cùng ai, gánh chịu một nỗi cô đơn khủng khiếp lắm mới tuôn được ra ngòi bút mình những câu văn như có ma ám, từng dòng, từng dòng như bị một thế lực siêu nhiên vừa hành hạ, vừa chấp cánh cho tâm hồn, cho cõi lòng, để bao nhiêu tài hoa biến thành niềm thương nhớ thấu trời thấu đất!*”. Theo chúng tôi đây là một nhận định xác đáng về giá trị của tập tùy bút xuất sắc này cũng như nó đã lý giải được một cách ngắn gọn nguyên nhân khiến Vũ Bằng có thể thai nghén được một tác phẩm nặng tình hoài hương sâu nhớ những món ăn Hà Nội đến như vậy.

Khi nhận xét về sự nghiệp sáng tác của Vũ Bằng, đa số các tác giả đều đồng thuận *Thương nhớ mười hai* là tác phẩm xuất sắc nhất tiêu biểu cho tâm tư và phong

cách văn chương của ông. Tuy cuộc đời nhà văn gặp nhiều trắc trở và oan khuất thế nhưng đó lại chính là chất xúc tác, thứ bùa mê của nỗi nhớ quay quắt quê hương (cụ thể là những món thời trân do người vợ hiền chế biến) xui khiến tác giả phải cầm bút, rút ruột rút gan mà viết ra để thổ lộ tâm chân tình. Có lẽ vì vậy nên Giáo sư Hoàng Như Mai đã có những lời đánh giá mang màu sắc đồng cảm với tâm sự của Vũ Bằng: *“Dù phải thích nghi với hoàn cảnh chính trị như thế nào đấy, cuốn sách vẫn bày tỏ rất rõ tâm sự của một người con miền Bắc nhớ da diết quê hương ở bên kia “giới tuyến”. Chính tâm lòng ấy đã cùng với ngòi bút tài hoa của Vũ Bằng làm nên giá trị văn chương của tác phẩm này. Nó hấp dẫn chúng ta từng dòng, từng trang...”* (Trích lời nói đầu in trong sách *Thương nhớ mười hai* của Vũ Bằng, NXB Văn Học và Hội Nghiên cứu Giảng dạy Văn học, TP.HCM, 1989).

Một trong những người có công “minh oan” cho Vũ Bằng cũng như có những công trình nghiên cứu dày dặn và bao quát về ông chính là Văn Giá. Văn Giá đánh giá rất cao những đóng góp của Vũ Bằng với hai tuyệt phẩm về ẩm thực của Hà Nội và miền Bắc khi nhận xét *“trong nền văn chương Việt Nam hiện đại, có ba “lão tướng” viết về ẩm thực xuất sắc nhất, đó là Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Vũ Bằng...”*. Theo thiện ý của chúng tôi những trang tùy bút tuyệt vời của một con người lịch duyệt và am hiểu thấu đáo nền ẩm thực Bắc Việt như Vũ Bằng xứng đáng được tôn vinh như thế.

Vũ Bằng là một người con Hà Nội, hiểu Hà Nội, yêu sâu sắc Hà Nội và thương nhớ Hà Nội đến khôn nguôi trong nỗi nhớ suốt chiều dài “mười hai” tháng của đời người. Nhớ thương là nhớ cái hồn quê hương vương vít trong từng món ăn, thương là thương cái công phu chế biến tỉ mỉ của người vợ nhà. Chính vì thế văn chương nghe như rướm máu, day dứt một nỗi niềm của một con người xa quê đã lâu mà ngày về sao mịt mù quá đỗi. Có thể nói không ngoa chính nỗi nhớ đậm đặc, bao trùm của Vũ Bằng trong *Thương nhớ mười hai* đã khiến tập tùy bút này trở thành bất tử trong lòng người đọc. Bài viết *Hà Nội trong Thương nhớ mười hai* (báo Sài Gòn giải phóng số 1/10/2000, trang 3) đã làm rõ tâm trạng sáng tác của Vũ Bằng trong sự so sánh với Thạch Lam: *“Thạch Lam viết về Hà Nội bằng nỗi tự hào của*

người đang sống và thừa hưởng, đang hứng trọn vẻ đẹp của chính quê hương mình. Đó là tâm trạng hào hứng của người đang bày món ăn mời khách, rất đỗi tự hào về nề nếp gia phong mình, còn Vũ Bằng vừa viết vừa trào nước mắt, nhớ quắt quay cái mảng màu u nhã, đẹp tốt cùng trong kí ức với tâm trạng của người đánh mất vật báu trong đời”. Chính vì thế mà các thức quà của Hà Nội trong nỗi nhớ của Vũ Bằng lung linh một sắc màu hư ảo, vừa thực tế vừa xa xăm bởi nó được vây bọc bởi lớp màn kỉ niệm. *Thương nhớ mười hai* là nhớ quà hay nhớ người hay nhớ đất? Có lẽ là tất cả.

Trong bài viết *Mỹ học ẩm thực của Vũ Bằng qua hai tập ký Miếng ngon Hà Nội và Thương nhớ mười hai* tác giả Chế Diễm Trâm đã nhìn nhận hai tập tùy bút của Vũ Bằng dưới góc nhìn của mỹ học ẩm thực, tức là tìm kiếm khía cạnh thẩm mỹ trong văn hóa ăn uống của dân tộc. Đẹp chính là tiêu chí quan trọng bậc nhất để tác giả khám phá những vùng miền thương nhớ trong tâm tưởng của Vũ Bằng mà thời trân Bắc Việt đóng vai trò dẫn dắt. Tác giả tỏ ra tương đắc với quan niệm: “*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 cầm lấy mà thấy như ôm chút hương hoa đất nước vào lòng. Ai đã bảo ăn uống là một nghệ thuật? Hơn thế, ăn uống là cả một nền văn hoá đấy*” của Vũ Bằng khi khẳng định: “*Ông đã tạo dựng nét đẹp văn hoá - lịch sử của mỗi miếng ngon*”. Qua tấm lòng nhớ nhung da diết, đau đáu hướng về cõi quê mờ xa, nhuộm ít nhiều màu sắc tuyệt vọng của Vũ Bằng, Chế Diễm Trâm nhận thấy cả một quan niệm ẩn sâu bên trong việc nhớ thương những thức quà đó chính là việc nhìn nhận miếng ngon Hà Nội không đơn thuần là chuyện ăn uống mà nó đã được đồng nhất với tâm vóc văn hóa của cả một xứ sở. Xa quê nhớ về một món ăn, một cách ăn cũng là nhớ về một tập quán văn hóa, xen lẫn niềm tự hào về trình độ thưởng thức tinh tế nơi đó.

Tác giả đã dành phần chính yếu của bài viết để bàn về những vẻ đẹp ẩm thực Hà thành dưới con mắt chiêm vọng và thái độ thụ hưởng của Vũ Bằng. *Thương nhớ mười hai* và *Món ngon Hà Nội* là “bản tổng kết” khá đầy đủ và tài hoa của Vũ Bằng về một Hà Nội mùa nào thức ấy- hòa thuận nồng nàn với thiên nhiên. Ngoài ra về

đẹp của các món ăn còn được hiện lên trong “ngũ quan tinh tế” trong cảm nhận của tác giả. Với Vũ Bằng cái ngon bao giờ cũng đi kèm với cái đẹp chính vì thế ăn không chỉ là chuyện của vị giác mà phải huy động cả thị giác, xúc giác, thậm chí quan trọng hơn chính là cảm nhận tinh tế của người thưởng thức. Khi một người gửi gắm tâm sự hoài hương qua các món ăn, họ không chỉ nhìn nhận chúng dưới khía cạnh văn hóa vật chất mà nó nghiêm nhiên đã trở thành một nỗi day dứt trong tâm tưởng. Nó thoát bỗng hiện lên với một vẻ đẹp u buồn mà xa xăm. Khi ẩm thực chuyển tải hồn non nước, nỗi hoài hương nồng nàn, đằm đuối của một kẻ lạc loài thì nó đã trở thành một biểu tượng văn hóa không thể nguôi quên của Vũ Bằng. Và theo Văn Giá chính bởi Vũ Bằng viết trong *“nỗi thèm tiếc mờ mờ”*, viết bằng *“thứ tình yêu giản cách trong không gian”* mà những tùy bút của ông về ẩm thực lại mang một vẻ đẹp kì thú và liêu trai đến nhường ấy. Chế Diễm Trâm đã đặt Vũ Bằng trong hệ thống ba ngọn núi lớn của văn học thế kỉ XX viết về “phong cách ăn” Việt Nam gồm Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Vũ Bằng. Thế nhưng tác giả đánh giá Vũ Bằng còn *“hai lần độc đáo”* ở chỗ số phận và tình cảnh sáng tác của ông có nhiều ngang trái và u uất hơn hai tác giả kia. Phải chăng đó cũng chính là sự thử thách của mệnh trời để kẻ tài hoa có cơ hội phát lộ rực rỡ cái “tinh anh” thiên phú của mình?

Tác giả Ngô Minh với bài viết *Vũ Bằng với món ngon Hà Nội* đăng trên trang <http://www.toquoc.gov.vn/vietnam/> lại có một nhận định khá sâu sắc rằng *“Ông (Vũ Bằng) viết về Miếng ngon Hà Nội là viết về chính đời mình...”* chính vì thế tác phẩm này khiến cho người đọc nao lòng phần vì sự trầm luân chìm nổi đượm sầu xa xứ của tác giả, phần vì những lời bàn luận hương vị các món ăn đầy tinh tế của Vũ Bằng còn khiến người ta thêm yêu Hà Nội, thêm nhớ nhung mảnh đất ngàn năm văn hiến thơm ngát mùi vị dân tộc ấy. Dẫn dắt người đọc đi từ món “quốc hồn quốc túy” mà người Hà Nội nào cũng mê là phở, đến cốm Vòng, rươi, đặc biệt là cây tơ-món ăn được Vũ Bằng thi vị hóa như một áng văn chương: *“Lắm lúc ngồi nhấp chén rươi tằm cất ở Tây Hồ, thưởng thức một mình một đĩa tái chấm muối tiêu, chanh, ớt, tôi vẫn thường nghĩ hình như trời sinh ra thịt chó là để ăn riêng ở Bắc Việt, chứ không phải bất cứ ở đâu đâu. Tháng Tám trời nặng những*

mây mù, điều hui một ngọn gió hanh hao, lành lạnh, gợi nhiều niềm tưởng nhớ xa xưa... Lòng mình không buồn não ruột, nhưng sầu nhẹ nhẹ và mình ưa cái sầu đó, bởi vì nó không hại người mà lại nên thơ. Chính trong tâm trạng đó mà thưởng thức một bữa thịt chó thì không còn gì hợp lý, hợp tình, hợp cảnh hơn...”. Đúng là chỉ có những con người biết ăn uống bằng tâm trạng, giàu lòng hoài niệm những thức quà của quê hương mới có thể diễn tả nỗi nhớ nhung một món ăn đến độ thần sầu như thế. Chính bởi cái tâm chân thành thương mến những “Món ngon Hà Nội” đến như thế của Vũ Bằng mà Ngô Minh không ngần ngại thốt lên “Miếng ngon Hà Nội” cũng như Hồ Gươm, Tháp Rùa, như phố cổ Hà Nội... ai đi đâu cũng nhớ...”.

Cũng nằm trong cảm hứng nghiên cứu về ẩm thực bài viết *Văn hoá ẩm thực dưới mắt các nhà văn* của Khả Xuân trong Tạp chí Xưa và nay số tháng 7-1997, trang 39 có viết: “Nhắc đến chuyện ẩm thực không thể không nhắc đến nhà văn Vũ Bằng. Phương ngôn nói: miếng ngon nhớ lâu, với Vũ Bằng điều đó càng rõ. Bởi vì, ông vào Nam, nhớ da diết miền Bắc đành giấu nỗi nhớ ấy vào mùa màng sản vật của miền Bắc... Với “Miếng ngon Hà Nội” và “Thương nhớ mười hai” là cả nỗi nhớ và cách ẩm thực riêng của ông. Cái ăn như tinh túy của hồn mình, đi đâu vẫn da diết nhớ... thương nhớ mười hai, hay là mười hai tháng thương nhớ đến mùa nào thức ấy với đất trời của Vũ Bằng”. Bài viết đã gọi tên rất rõ nỗi niềm thương nhớ Bắc của Vũ Bằng chính là nỗi nhớ rất riêng của ông về ẩm thực và cách thức ẩm thực lịch duyệt và sâu sắc mang đậm chất tài hoa tài tử của Vũ Bằng.

Chúng tôi cũng tham khảo những bài viết tuy không trực tiếp đề cập đến vấn đề ẩm thực nhưng cũng giúp ích rất nhiều cho đề tài như:

- Trong quyển *Nhìn lại một chặng đường văn học*, GS. Trần Hữu Tá đã nhận xét về cảm hứng sáng tạo của Vũ Bằng như sau: “Ở một gam màu khác, trên cảm hứng sáng tạo về dân tộc, quê hương, các tập bút kí *Thương nhớ mười hai*, *Miếng ngon Hà Nội* của Vũ Bằng gợi một nỗi buồn nhớ của con người thuở đất nước bị chia cắt làm hai miền. Đọc những trang kí của Vũ Bằng ta thấy lòng yêu nước, yêu đất đai xứ sở của con người giăng mắc, vấn vương từ muôn ngàn sự việc ngỡ như bình thường, nhỏ nhoi, như vô cớ, không đâu mà lại thắt buộc bền chặt cả đời

người”. Nhận xét này gợi ý cho chúng tôi hướng nghiên cứu đặt ẩm thực trong mối tương quan với tình yêu quê hương đất nước của Vũ Bằng.

- Bài viết *"Hà Nội"* của Vũ Bằng, Thạch Lam, Nguyễn Tuân đang... biến mất của tác giả Tuấn Hải đăng trên trang Vietimes ngày 23-01-2008 đã cung cấp cho chúng tôi một cách nhìn về phong cách ứng xử đối với ẩm thực của Vũ Bằng trong sáng tác: *"Ông Nguyễn Tuân hiện ra như một bậc tao nhân mặc khách. Ông Thạch Lam cảm thụ như một thi nhân. Còn Vũ Bằng chỉ là một thường nhân. Văn viết về ẩm thực, mỗi ông có một vẻ đẹp độc đáo khác nhau"*. Bài viết cũng dành những dòng đánh giá hết sức trân trọng cho những đóng góp của Vũ Bằng trong việc nghiên cứu ẩm thực Hà Nội dưới khía cạnh văn hoá: *"Vũ Bằng trút vào những trang văn của mình nỗi nhớ, tình yêu Hà Nội qua "Miếng ngon Hà Nội" và "Thương nhớ mười hai". Nếu như Nguyễn Tuân ngợi ca phương diện kỹ thuật của các thú chơi và nâng phương diện kỹ thuật lên thành phương diện mỹ thuật, phương diện của cái đẹp (Giáo sư 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. "Miếng ngon Hà Nội" là kết tinh của một tình yêu với Hà Nội. Còn với "Thương nhớ mười hai" ông viết về 12 tháng với khung cảnh thiên nhiên, đất trời, cảnh vật, con người, văn hoá của Hà Nội và của miền Bắc. Ông đã dành trọn tác phẩm này để viết về văn hoá Hà Nội với chiều sâu của lịch sử và vẻ đẹp của Hà Nội trong nỗi hoài niệm da diết."*

- Lời giới thiệu tùy bút *Miếng ngon Hà Nội* của Vũ Quần Phương lại xoáy vào khía cạnh hồi tưởng, tiếc nhớ, tương tư của Vũ Bằng dành cho những món ngon Hà Nội: *"Quyển sách này còn là quyển sách văn chương, nó cho thấy một tâm hồn, một nỗi lòng giàu tình cảm dân tộc, quyển luyện trân trọng những nếp sống của ông bà đã để lại đang ngày càng mai một... Trên tất cả các hàng chữ, trên hai trăm trang sách luôn xao xuyến những hoài niệm. Một nỗi niềm tương tư sông núi, cỏ cây, thời tiết, bâng bặc, thăm thía, xót thương"*.

- Năm 1996 là năm nở rộ những bài viết nghiên cứu về tác phẩm *Thương nhớ mười hai* như *Tháng ba đi tìm thời gian đã mất* của Đặng Anh Đào; *Khúc ca cảm hoài của kẻ tình nhân* của Nguyễn Thị Thanh Xuân, *Tháng ba rét Bắc* trong

sầu xứ phương Nam của Nguyễn Thị Minh Thái...Tuy những bài viết này không trực tiếp bàn đến vấn đề ẩm thực thế nhưng những cảm nhận tinh tế về của các tác giả bài viết về con người và những đặc sắc trong sáng tác văn chương của Vũ Bằng đã giúp đỡ chúng tôi rất nhiều trong việc nghiên cứu đề tài này.

Nhìn chung sau quá trình khảo sát những công trình nghiên cứu về tác giả Vũ Bằng chúng tôi nhận thấy đa số các công trình đều chú ý đến khía cạnh nội dung như cuộc đời nhiều uẩn khuất, hiện thực cuộc sống, hiện thực tâm trạng của nhà văn. Những công trình ấy đã cung cấp cho chúng tôi cái nhìn khái quát về cuộc đời và sự nghiệp sáng tác của Vũ Bằng. Luận văn Cao học “*Đặc điểm văn xuôi nghệ thuật Vũ Bằng*” của tác giả Trần Thu Hương cũng giúp ích cho chúng tôi rất nhiều trong việc khám phá những vẻ đẹp văn chương của Vũ Bằng dưới góc nhìn nghệ thuật sáng tác văn xuôi. Một đặc điểm khác mà chúng tôi nhận thấy là đa số các công trình nghiên cứu kể trên đều không trực tiếp bàn luận đến vấn đề ẩm thực mà chỉ xem đó như là một phương tiện để Vũ Bằng bộc lộ nỗi niềm hoài hương cũng như tình cảm với người vợ hiền nơi xứ Bắc. Vì lẽ đó luận văn này hướng tới việc cung cấp một góc nhìn trực diện hơn về chủ đề văn hóa ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng ngõ hầu mang lại vẻ tươi mới hơn cho việc cảm nhận chất tài hoa lãng tử cũng như tấm lòng của ông hoàng ẩm thực cả đời ôm nỗi niềm lưu lạc “sầu xứ phương Nam” (chữ dùng của Nguyễn Thị Minh Thái).

3. Giới hạn đề tài và phạm vi nghiên cứu

Về mặt nội dung, luận văn trước hết dành một chương để tìm hiểu khái quát về đề tài ẩm thực trong văn học Việt Nam, sau đó luận văn đi vào tìm hiểu ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng để thấy được ẩm thực với tư cách là một đề tài sáng tác đã giúp nhà văn phản ánh hiện thực đời sống và bộc lộ thế giới nội tâm của mình như thế nào. Trong phần trọng tâm này luận văn cũng trình bày quan điểm của mình trong việc xác định thể loại ba tác phẩm thuộc loại hình ký về ẩm thực của Vũ Bằng là thể loại tùy bút.

Cuối cùng, luận văn tìm hiểu về một số đặc điểm về ngôn từ và giọng điệu nghệ thuật trong tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, nhấn mạnh vào những thủ pháp đặc biệt phát huy hiệu quả đối với đề tài ẩm thực.

Từ những tìm hiểu nói trên, luận văn cố gắng chỉ ra những đóng góp về nội dung tư tưởng và hình thức nghệ thuật trong mảng sáng tác về đề tài ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng đối với sự nghiệp của nhà văn nói riêng và mảng sáng tác về đề tài ẩm thực của văn học Việt Nam nói chung.

Về phạm vi nghiên cứu, mặc dù bên cạnh các tùy bút, nhà văn Vũ Bằng còn khai thác đề tài ẩm thực ở một số tác phẩm thuộc các thể loại khác song chúng tôi nhận thấy, chỉ ở thể tùy bút và đặc biệt là ở ba tập tùy bút mà chúng tôi nêu dưới đây, đề tài ẩm thực mới được khai thác một cách thức sự có chủ ý và xuyên suốt. Vì vậy, chúng tôi chọn khảo sát ba tập tùy bút về đề tài ẩm thực của Vũ Bằng;

- Thương nhớ mười hai
- Miếng ngon Hà Nội
- Món lạ miền Nam

4. Phương pháp nghiên cứu

Để thực hiện luận văn, người viết đã sử dụng một số phương pháp nghiên cứu sau:

4.1. Phương pháp phân tích và tổng hợp

Vận dụng phương pháp này, đầu tiên chúng tôi tiến hành khảo sát từng bài viết, từng chương trong các tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, xem xét phân tích các yếu tố làm bật lên nội dung tư tưởng và hình thức nghệ thuật trong tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng rồi từ đó đi đến những nhận xét chung, khái quát.

4.2. Phương pháp hệ thống

Chúng tôi vận dụng phương pháp này trước hết là phân tích những giá trị về mặt nội dung tư tưởng và những thủ pháp nghệ thuật mà nhà văn sử dụng trong việc sáng tác tùy bút về ẩm thực để sau đó tổng hợp lại thành những nét đặc trưng cơ bản trên cả hai phương diện nội dung và nghệ thuật.

4.3. Phương pháp thống kê

Chúng tôi khảo sát các hiện tượng lặp lại ở một số các yếu tố thuộc về nội dung và hình thức của tác phẩm. Sau đó chúng tôi dựa vào tần số xuất hiện của các yếu tố đó để hệ thống hóa và khái quát hóa lên thành những đặc điểm riêng và ổn định của nhà văn.

Chúng tôi cũng sử dụng phương pháp này để thống kê việc sử dụng những tính từ, biện pháp tu từ so sánh, các đoạn đối thoại trực tiếp và độc thoại nội tâm... để phục vụ cho việc tìm hiểu về ngôn từ và giọng điệu nghệ thuật trong tùy bút về âm thực của Vũ Bằng.

4.4. Phương pháp so sánh

Để thấy được phong cách riêng của nhà văn Vũ Bằng trong mảng sáng tác về đề tài âm thực, trong quá trình nghiên cứu, luận văn có tiến hành so sánh đối chiếu Vũ Bằng với một số nhà văn khác cũng có những sáng tác đóng góp cho đề tài âm thực như: Vũ Ngọc Phan, Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Sơn Nam, Vũ Tam Huê, Băng Sơn, Nguyễn Xuân Hoàng... ở từng vấn đề có liên quan để thấy được nét tương đồng và dị biệt giữa Vũ Bằng và các nhà văn này khi khai thác đề tài âm thực để từ đó thấy rõ hơn đóng góp vào sự thành công của Vũ Bằng trong mảng sáng tác này.

5. Đóng góp của luận văn

Luận văn tìm hiểu “*Âm thực trong tùy bút Vũ Bằng*” nhằm mục đích tìm hiểu những thành công, đóng góp về nội dung và nghệ thuật trong mảng sáng tác về đề tài âm thực của nhà văn Vũ Bằng để thấy rằng đây là một mảng sáng tác về một đề tài khá đặc biệt, không phải là một đề tài lớn thu hút sự quan tâm của đông đảo người cầm bút nhưng với Vũ Bằng, đây là mảng sáng tác giúp nhà văn phản ánh chân thực, sinh động hiện thực cuộc sống và bộc lộ thế giới nội tâm một cách sâu sắc cũng như thể hiện sự tài hoa trong việc sử dụng chất liệu ngôn ngữ trong sáng tác văn chương.

Thực hiện luận văn này, chúng tôi mong bổ sung cho công tác nghiên cứu – phê bình văn học Việt Nam về nhà văn Vũ Bằng thêm một cái nhìn ở một mảng sáng tác không có số lượng đồ sộ nhưng lại là mảng sáng tác làm lên sự yêu mến của đông đảo bạn đọc với nhà văn Vũ Bằng hơn nữa, không chỉ ở nhà văn Vũ Bằng mà nhiều nhà văn khác cũng đã có những tác phẩm về đề tài âm thực để lại dấu ấn trong lòng bạn đọc và đóng góp vào sự phong phú của nền văn học nước nhà. Song từ trước đến nay chưa có một công trình nghiên cứu hoàn chỉnh nào xem xét mảng sáng tác về đề tài âm thực của nhà văn Vũ Bằng nói riêng và văn học Việt Nam nói

chung. Vì vậy, chúng tôi dụng công nghiên cứu luận văn này, mong rằng mǎng sáng tác về đề tài ẩ thực của nhà văn Vũ Bằng nói riêng và văn học Việt Nam nói chúng không chỉ nhận được sự yêu mến của bạn đọc mà còn nhận được sự quan tâm nghiên cứu chính thức của giới phê bình - nghiên cứu văn học.

6. Cấu trúc của luận văn

Luận văn gồm ba phần chính: Ngoài phần Dẫn nhập và Kết luận, phần Nội dung được chia làm ba chương dựa trên nội dung nghiên cứu:

- Chương một: Đề tài ẩ thực trong văn học Việt Nam.
- Chương hai: Ẩm thực trong tùy bút Vũ Bằng.
- Chương ba: Ngôn từ và giọng điệu nghệ thuật trong tùy bút về.

Chương 1: ĐỀ TÀI ẨM THỰC TRONG VĂN HỌC VIỆT NAM

1.1. Đề tài ẩm thực

Theo “Từ điển thuật ngữ văn học” do Lê Bá Hán chủ biên thì đề tài là *“khái niệm chỉ loại các hiện tượng đời sống được miêu tả, phản ánh trực tiếp trong sáng tác văn học. Đề tài là phương diện khách quan của nội dung tác phẩm.”* [29, tr.110-112]. Như vậy, tất cả mọi hiện tượng trong đời sống đều có thể thành đề tài sáng tác của văn chương. Và thực tế, ta có thể khẳng định rằng, hầu như không có gì tồn tại trong đời sống hiện thực mà chưa từng được phản ánh trong văn học. Tuy nhiên, trong vô vàn những hiện tượng muôn màu của đời sống, ta sẽ thấy có một số loại hiện tượng, phạm vi đời sống có sức khái quát, sức hấp dẫn đặc biệt nào đó sẽ được số đông các tác giả tập trung phản ánh, xoáy sâu, lặp đi lặp lại qua nhiều tác phẩm khác nhau, trong một thời gian dài. Những loại hiện tượng đời sống đó sẽ trở thành những đề tài quen thuộc của văn học. Và ẩm thực là một trong những đề tài quen thuộc đó, có riêng cho mình một mảng sáng tác với một số lượng đáng kể, và duy trì được sự hấp dẫn của mình qua nhiều giai đoạn khác nhau của lịch sử văn chương dân tộc.

Như vậy, đề tài ẩm thực phản ánh, khai thác loại hiện thực đời sống nào, với những đặc điểm gì khiến nó trở thành một đề tài quen thuộc của văn chương?

1.1.1 Đối tượng, phạm vi phản ánh của đề tài ẩm thực

Ẩm thực theo cách lý giải của từ điển tiếng Việt cũng như theo cách hiểu nôm na của mọi người đều chỉ đơn giản là việc ăn, uống, trong đó cụ thể bao gồm ba yếu tố: các món ăn – uống và nguyên liệu thực phẩm, cách thức chế biến các món ăn – uống và việc thưởng thức các món ăn – uống. Văn học viết về ẩm thực cũng khai thác những yếu tố giản dị ấy qua nhiều cấp độ, khía cạnh. Đó có thể là hương vị một miếng ngon, một món ngon, một bữa ăn cụ thể, có khi là diện mạo, sắc màu bức tranh ẩm thực của một địa phương, một vùng miền hay cả đất nước. Đó cũng có thể là hình ảnh một bàn tay khéo léo làm nên những món ăn ngon, đôi khi bàn tay đó là của những nghệ nhân tài hoa, nhưng có thể đó chỉ là bàn tay tảo

tần quen thuộc của bà, của mẹ, của chị ta, bàn tay thân thương của những người vợ hiền, những người em gái nhỏ... Có khi đó lại là những cảm nhận và suy nghiệm về các tập quán, thói quen trong việc ăn uống mang đặc trưng địa phương hay dân tộc... Song dĩ nhiên ẩm thực hiện lên trong những trang văn học phải khác với ẩm thực qua sự phân tích, trình bày của các nhà dinh dưỡng học. Vậy các nhà văn, nhà thơ sẽ khai thác đối tượng sáng tác này ở khía cạnh, phương diện nào?

Việc ăn uống là hiện tượng không thể thiếu trong đời sống của mỗi cá nhân cũng như của các cộng đồng. Con người ta cần ăn uống hàng ngày trước hết là để duy trì sự sống ở cấp độ tối thiểu nhất – tồn tại. Và theo các cấp độ phát triển của cộng đồng người, việc ăn uống cũng từng bước đáp ứng các nhu cầu ngày càng nâng cao của con người, từ ăn uống lấy no, cho đến ăn uống lấy ngon, rồi ăn lấy khỏe, ăn lấy đẹp và cả ăn lấy nhớ, ăn lấy thương... Và cứ như thế, cùng với thời gian, ẩm thực đã trở thành một thành tố quan trọng của văn hóa với tư cách là “*một hệ thống hữu cơ các giá trị vật chất và tinh thần do con người tích lũy qua quá trình hoạt động thực tiễn, trong sự tương tác của con người với môi trường tự nhiên và xã hội.*” [65. tr.10].

Như vậy, ẩm thực vừa gắn liền với đời sống sinh hoạt thường nhật của mỗi cá nhân, lại vừa là một phần quan trọng làm nên cuộc sống cộng đồng, diện mạo văn hóa của các địa phương, dân tộc... Trong ẩm thực vừa có cái riêng tư, lại vừa có cái gặp gỡ. Đó là nét thú vị đầu tiên khiến cho ẩm thực trở thành một đối tượng được các cây bút sáng tác văn chương quan tâm. Mà đi đến tiếng nói chung có tính khái quát cao thông qua điển hình với những ấn tượng riêng biệt là con đường mà các nhà văn chân chính và tâm huyết đều hướng tới. Vì vậy, ẩm thực dưới con mắt nhìn của các nhà văn có nhiều khác biệt so với các nhà dinh dưỡng học. Với các nhà văn, ***ẩm thực là một phần của hiện thực đời sống mà qua đó vừa hiện lên số phận, sự trải nghiệm, cảm nhận... của mỗi cá nhân ... lại vừa phảng chiếu một phần của cuộc sống muôn màu trải dài trong không gian và thời gian.*** Chính vì thế mà viết về ẩm thực, Thạch Lam nói rằng “*Quà... tức là người*” [59, tr.183] còn nhà văn Vũ Bằng phát biểu “*ăn một miếng ngon của đất nước thấy bùng lên ở trong*

lòng một mối hạnh phúc, vì đã được ăn vào trong mình một chút gì của đất nước, một tinh túy truyền từ năm, tháng nọ sang tháng, năm kia” [74, tr.416].

Song trên hết, ẩm thực có sức hút với các nhà văn, bởi vì đó là một loại hiện thực đời sống đặc biệt, thuộc về phạm trù văn hóa, một hiện tượng văn hóa đặc biệt phức hợp cả giá trị vật chất lẫn tinh thần. Vì vậy, thông qua ẩm thực, các nhà văn vừa thể hiện được cuộc sống ở góc độ vật chất, thực tế, ở những điều có thể cân đong đo đếm, những chuyện đói no, cơm áo gạo tiền, giàu khó sang hèn...; lại vừa phản ánh những vấn đề trừu tượng sâu sắc của những nghĩ suy, tâm tư, tình cảm...

Thực tế, trong hầu hết những công trình nghiên cứu, các nhà văn hóa đều dành một phần đáng kể cho ẩm thực như là một thành tố quan trọng của các nền văn hóa và đa phần họ đều ghi nhận tính phức hợp đặc trưng của thành tố văn hóa thuộc cả phạm trù vật chất lẫn tinh thần này.

Giáo sư Trần Quốc Vượng trong bài viết “**Văn hóa ẩm thực Việt Nam – Hà Nội, mấy vấn đề lý luận**”, đã phát biểu: “*trái với nhiều học giả Xô Viết cũ, 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 ẩm thực ăn uống vào văn hóa nói chung bao gồm cả cái hữu thể và cái vô thể, cái Nhận thức và cái Tâm linh*” và “*thường thức vị Việt Nam là một tổng thể bằng đủ mọi giác quan. Nói lý luận là “Tôi ăn uống bằng tổng thể tôi” chứ không phải chỉ bằng bộ máy tiêu hóa của giải phẫu học phương Tây cổ điển*”. [11, tr. 31-32].

Tiến sĩ Lê Ngọc Canh khi xem xét những thành tố văn hóa dân gian, dùng khái niệm “ăn” để xếp ẩm thực vào nhóm Tri thức dân gian. Đó là tri thức “*thể hiện qua các loại đồ dùng để phục vụ con người trong cuộc sống, trong lao động, mà mỗi loại ấy có tác động tới sự sinh tồn của con người*” và nhấn mạnh, ẩm thực “*liên quan tới sự sinh tồn phát triển thể chất, trí tuệ, sức khỏe của con người. Đó là lĩnh vực khoa học của đời sống...ăn không chỉ có ý nghĩa dưỡng sinh mà, là vật chất mà còn có ý nghĩa tinh thần, ý nghĩa văn hóa mà các nhà ẩm thực đã đề ra thuật ngữ văn hóa ẩm thực*” [28, tr.93-594].

Bàn về văn hóa dân gian Nghệ Tĩnh, giáo sư Nguyễn Đồng Chi khẳng định: *“Món ăn dân gian, theo chúng tôi cần phải được coi là một bộ phận của folklore bởi vì nó là truyền thống, là nghệ thuật... món ăn dù đơn giản, rẻ tiền, hầu hết đều liên quan đến cảm xúc thẩm mỹ của quần chúng nhân dân... Đó là cái Đẹp trong cuộc sống, là nghệ thuật đời sống, nghệ thuật thực dụng.”* [72, tr.42-43]. Như vậy, giáo sư đã ghi nhận giá trị văn hóa tinh thần của ẩm thực, hơn thế nữa, còn ghi nhận đó như là đỉnh cao, là tinh hoa của giá trị tinh thần, đạt đến tầm của nghệ thuật, của cái đẹp trong cuộc sống. Và chắc hẳn, giáo sư không nhắc đến khía cạnh vật chất của ẩm thực không phải vì ông không thừa nhận điều đó mà bởi đó là một việc hiển nhiên, mà dường như thuật ngữ “nghệ thuật ứng dụng” đã ghi nhận tính phức hợp vật chất – tinh thần ở đây.

Giáo sư Đinh Gia Khánh khi bàn về văn hóa dân gian Việt Nam đã phân chia thành hai thành tố, văn hóa vật chất và văn hóa tinh thần. Trong đó, một biểu hiện cụ thể của văn hóa vật chất là *“các loại thức ăn”* và *“việc chế biến các món ăn khẩu vị của người Việt Nam”*. Trong đó, văn hoá vật chất *“là sự thích nghi một cách chủ động với môi trường tự nhiên, và sự khai thác một cách có hiệu quả môi trường ấy. Đó là việc chế tạo và sử dụng công cụ và việc đạt tới các thành tựu kỹ thuật và công nghệ... Văn hóa vật chất với những tập quán sản xuất, ăn, mặc, ở... có liên quan đến cách cảm nghĩ, cách ứng xử của con người. Văn hóa vật chất là một trong những cơ sở chủ yếu của văn hóa tinh thần.”* [14, tr.661-662]. Ở đây, mặc dù xếp văn hóa ẩm thực vào nhóm văn hóa vật chất song giáo sư đã ghi nhận những tập quán ăn, mặc, ở... có liên quan đến cách cảm, cách ứng xử của con người và nhận thấy mối quan hệ mật thiết giữa giá vật chất và tinh thần ẩn chứa trong thành tố văn hóa này.

Như vậy, việc vừa chứa đựng giá trị vật chất, vừa mang giá trị tinh thần khiến cho ẩm thực trở thành một hiện tượng đời sống đặc biệt, tạo sức hấp dẫn với những người cầm bút, trở thành một đề tài quen thuộc của văn học. Và ***trong những tác phẩm văn chương, ẩm thực cũng được khai thác, xoáy sâu vào hình ảnh của những hiện tượng văn hóa mang giá trị vật chất lẫn tinh thần.*** Trong một miếng

ngon, người ta vừa thấy được sự giàu có của sản vật thiên nhiên trong những nguyên vật liệu làm nên món ăn ngon, vừa thấy được óc sáng tạo và bàn tay khéo léo của người chế biến, vừa thấy được những tập quán sinh hoạt và lối suy nghĩ đặc thù của dân tộc như khuynh hướng tư duy thiên về tổng hợp hơn chi tiết của phương Đông, nếp sống trọng tình cảm gia đình và cộng đồng của người Việt Nam... Và trên hết, trong mỗi miếng ngon còn là biết bao tâm tình của người chế biến, người thưởng thức, người cùng ta chia ngọt sẻ bùi. Chính vì vậy mà ẩm thực đã trở thành một đề tài trong văn chương từ rất lâu và vẫn tiếp tục khơi nguồn cho ngòi bút của các nhà văn đến tận hôm nay. Thử đặt câu hỏi, tại sao bên cạnh ẩm thực chúng ta không có một mảng sáng tác về trang phục, nhà ở..., những thành tố văn hóa tương đương với ẩm thực? Có lẽ bởi vì ít có thành tố văn hóa nào có thể vừa tác động đến con người ở tất cả các giác quan, vừa chạm đến những góc rung cảm tinh tế nhất theo một cách giản dị mà sâu xa như những món ăn, thức uống hàng ngày. Cũng ít có thành tố văn hóa nào vừa nhắc người ta nghĩ tới cái kết tinh, chiu chắt của quê hương đất nước trải dài trong cả không gian và thời gian, lại vừa gợi nhớ những kỷ niệm, những ân tình rất đời riêng tư của mỗi con người như thành tố văn hóa đặc biệt này. Và chính vì thế, các nhà văn viết về ẩm thực đều có những ghi nhận về những miếng ăn thức uống hàng ngày với tư cách một thành tố văn hóa giàu giá trị nhân văn.

Nhà văn Hoàng Phủ Ngọc Tường trong bài viết “*Chuyện cơm hến*” được nhiều bạn đọc yêu mến lại viết: “*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 nghìn xưa, và mọi ý đồ cải tiến đều mang tính phá phách, chỉ tạo nên những đồ giả*”.

Nhà văn Vũ Bằng của chúng ta khi nhớ thương về những món ăn quê nhà đã nói: “*Ai bảo ăn uống là một nghệ thuật? Hơn thế, ăn uống là cả một nền văn hóa đấy...* [74, tr.416].

Một trong những nhà văn đương đại viết về ẩm thực với niềm say mê và nhiệt huyết nhất - Băng Sơn có một cách diễn đạt rất xác đáng và tinh tế dễ thấy

được nét đặc trưng riêng biệt của văn hóa ẩm thực: “*Ẩm thực đã vượt khỏi tầm vật chất mà trở thành yếu tố văn hóa, một mảng văn hóa đậm đà, duyên dáng và cốt cách*” [7, tr.6].

Và hơn thế, khi nhìn nhận ẩm thực như là một biểu hiện văn hóa, một cái đẹp trong đời sống, các nhà văn đã tìm thấy ở ẩm thực vẻ đẹp của một loại hình nghệ thuật tinh tế, nhân bản, có sức sống lâu bền rất gần với những áng văn chương.

Trong “**Hà Nội băm sáu phố phường**”, Thạch Lam viết: “*Người ta theo nhau ăn thức quà này, cũng như người ta theo nhau mặc kiểu áo kia. Và chỉ có những thức quà nào có những hương vị chắc chắn và phong phú, mới có thể bền lâu được. Cũng như một cuốn tiểu thuyết, nếu không có cái hay tiềm tàng, mà mỗi ngày một tỏ ra mới lạ, thì chỉ được hoan nghênh nhất thời, hoặc dài hay ngắn. Sự bất tử ở văn chương và ở thực phẩm thật có giống nhau.*” [59, tr.192]. Còn trong “**Miếng ngon Hà Nội**”, Vũ Bằng đã hơn một lần so sánh sự quyến rũ của những món ăn ngon với sự hấp dẫn của những áng văn chương. Ở phần Dựng của tác phẩm khiến nhiều người con thủ đô bồi hồi khi cầm trên tay này, tác giả viết: “*...tôi thường thích nghĩ rằng những miếng ngon đó quả thật là giống như những tác phẩm văn chương bất hủ...Nhiều “miếng ngon Hà Nội” có thể cũng ví như tác phẩm của Nguyễn Du. Không thể khéo hơn được, không thể ngon hơn được, vì thế, không thể thay đổi được. Nếu ta muốn nhại Nguyễn Văn Vĩnh, sao ta lại không thể nói được rằng: “Nước Việt Nam còn thì miếng ngon Hà Nội vẫn còn?”*” [74, tr.418].

Như vậy, trong những sáng tác văn chương, ẩm thực là một mảng hiện thực sinh động của đời sống, và nó có thể trở thành một phương tiện để phản ánh đời sống hiện thực ở nhiều cấp độ. Ẩm thực vừa có chức năng như một trong những yếu tố quan trọng góp phần khắc họa hoàn cảnh, số phận, tâm trạng nhân vật, vừa là một thành tố có khả năng phác thảo diện mạo đời sống văn hóa xã hội của một vùng miền, địa phương, dân tộc, thời đại... Ví như qua những trang viết về đề tài ẩm thực của Vũ Bằng, ta vừa thấy được cuộc đời nhiều bôn ba và nỗi niềm của nhà văn, vừa thấy được hình ảnh hai miền Nam Bắc trong những biến cố lịch sử trọng đại của dân tộc; qua “**Hà Nội băm sáu phố phường**” của Thạch Lam, người ta nhìn thấy

một nền ẩm thực Hà thành cầu kỳ, lịch lãm song qua đó ta còn thấy được diện mạo của một Hà Nội “*đang đổi thay*” với những dãy phố Hà Nội thẳng tắp thay thế dần cho những dãy phố “*cũ, hẹp và khuất khúc*” mà ở đó những hiệu cao lâu khách sang trọng, nhộn nhịp của người Tàu xuất hiện ngày càng nhiều bên những hàng ăn “*chính tông*” Hà Nội và những gánh quà rong. Hay người ta sẽ hiểu rất nhiều về một Hà Nội “*vừa tốt, vừa xấu, vừa hay, vừa dở*” qua sự tương phản giữa cái sự ăn uống “*sung sướng và cầu kỳ*” của người dân Hà thành với bao món ngon vật lạ, bao cách chế biến lăm công phu và những bữa cơm “*ngon lành*” của người dân “*quanh miền Hà Nội*” với “*một bát rau cải luộc đầy lu, một chén nước mắm và một đĩa cà thơm*”.

Ở một góc độ khác, ẩm thực trong văn chương hiện lên như một biểu hiện văn hóa giàu giá trị vật chất lẫn tinh thần và vì thế nó trở thành phương tiện để khám phá vẻ đẹp cuộc sống đồng thời bộc bạch những tâm tư, tình cảm của người cầm bút với con người và cuộc đời. Đây cũng là góc độ mà các nhà văn viết về ẩm thực dành nhiều bút mực để khai thác hơn cả.

Vì vậy, trong văn chương, ẩm thực hiện lên vừa có sự hấp dẫn trần thế, vật chất của màu sắc, hương vị, hình khối... của những món ngon tác động trực tiếp đến các giác quan của con người, vừa có sự lôi cuốn của một nghệ thuật nghệ chế biến và thưởng thức cái đẹp đầy tinh tế, sáng tạo, vừa có cái thiết tha của những tình cảm yêu thương, hờn giận, vui buồn xoay quanh từng miếng ngon cụ thể cũng như cả một nền văn hóa ẩm thực có khả năng kết nối con người với con người, với quê hương, dân tộc và cả cuộc đời. Ở những trang viết về đề tài ẩm thực còn có cái thâm trầm sâu sắc của những chiêm nghiệm, triết lý về cuộc sống khởi nguồn từ những hương vị thân quen. Những điều đó đủ để ẩm thực trở thành một đề tài hấp dẫn của văn chương, khơi gợi cảm hứng sáng tác của nhiều ngòi bút qua nhiều thế hệ, cho ra đời một số lượng tác phẩm không nhỏ và nhiều trong số đó đã để lại ấn tượng sâu sắc trong lòng bạn đọc.

Vậy đề tài ẩm thực thường được phản ánh với những nguồn cảm hứng sáng tác nào của văn chương?

1.1.2. Những cảm hứng sáng tác gắn liền với đề tài ẩm thực

Mỗi một đề tài thường gắn liền với một hay một số cảm hứng sáng tác nhất định. Như đề tài nông thôn Việt Nam thường gắn liền với cảm hứng hiện thực phê phán, đề tài tình yêu thường gắn liền với cảm hứng lãng mạn, trữ tình, đề tài chiến tranh thường gắn liền với cảm hứng anh hùng, sử thi,...

Xem xét mảng sáng tác về đề tài ẩm thực, chúng tôi nhận thấy hai nguồn cảm hứng chi phối sâu sắc và hầu như trọn vẹn đề tài ẩm thực là cảm hứng văn hóa và cảm hứng trữ tình.

Với cảm hứng văn hóa, cái nhìn của các nhà văn về ẩm thực rất gần với cái nhìn của các nhà văn hóa. Khi đó, ẩm thực là một hiện tượng văn hóa và trở thành đối tượng của sự khám phá, phân tích, ca ngợi và suy nghiệm. Sự khác biệt giữa những tác phẩm văn chương và những kiến giải, những công trình nghiên cứu văn hóa lúc này phần lớn là ở hình thức thể hiện. Nếu như ngôn từ của những kiến giải, công trình nghiên cứu văn hóa coi trọng tính chính xác, khoa học với nhiều thuật ngữ thì ngôn từ trong tác phẩm văn chương bao giờ cũng giàu hình tượng, giàu tính nghệ thuật hơn. Bên cạnh đó, khi nói về ẩm thực, tác phẩm văn chương bao giờ cũng chuyển tải một tình cảm chủ quan nhất định chứ không khách quan như những bài viết của các nhà văn hóa. Song, với nguồn cảm hứng này, trong những trang văn, câu thơ, ẩm thực vẫn được khai thác bằng sự phân tích, khám phá nhiều hơn là những cảm xúc, tình cảm. Những miếng ngon, thức quà lúc này ít gắn liền với những gì là riêng tư ở bình diện cá nhân tác giả mà chủ yếu gắn liền với bình diện dân tộc, quốc gia hay địa phương. Nói như Nguyễn Tuân, “*trong một miếng ăn cũng thấy rộng được ra những điều cao cả, yên vui trên đất nước bao la, giàu có, tươi đẹp.*” [43, tr.51].

Ta bắt gặp khuynh hướng cảm hứng này trong những sáng tác về đề tài ẩm thực của Thạch Lam, Vũ Ngọc Phan, Nguyễn Tuân, Sơn Nam, Tô Hoài, Băng Sơn... Nhiều trang viết trong những tác phẩm này có giá trị khảo cứu văn hóa, tuy nhiên vẫn khơi gợi rất nhiều cảm xúc thẩm mỹ ở bạn đọc như bất cứ tác phẩm văn chương chân chính nào. Ở đó, các nhà văn đi sâu vào việc tìm hiểu, phân tích, lý

giải đặc điểm của những món ngon hay của một nền ẩm thực địa phương, vùng miền, và có khi là cả nền văn hóa ẩm thực Việt Nam. Người đọc sẽ tìm thấy một lượng thông tin phong phú liên quan đến ẩm thực trong những bài viết này như nguồn gốc ra đời của món ăn, sự biến đổi theo thời gian và hoàn cảnh, những bí quyết chế biến và thưởng thức độc đáo, ... cho thấy một sự tìm hiểu tỉ mỉ và kỳ công nhất định. Song, đó thường không phải là những thông tin được trình bày một cách khách quan, khoa học mà luôn gắn liền với những tình cảm, thái độ ngợi ca và trân trọng của người cầm bút.

Do được nhìn ở khía cạnh văn hóa, nên trong những bài viết này, ẩm thực với tư cách là một thành tố văn hóa có mối liên hệ chặt chẽ với các thành tố khác như lịch sử, phong tục tập quán, tín ngưỡng, tôn giáo, triết lý, tư tưởng... Vì vậy, những bài viết về chuyện bếp núc này đôi khi dẫn dắt người đọc đến những chiêm nghiệm thế sự, những triết lý hết sức sâu sắc.

Với cảm hứng trữ tình, ẩm thực được nhìn nhận và cảm nhận theo một cách khác. Nếu như ở cảm hứng văn hóa, ngòi bút của nhà văn được thúc đẩy chủ yếu bởi sự ham thích, tò mò khám phá, thu thập thông tin mang tính lý trí về đối tượng thì ở cảm hứng trữ tình, thì ở cảm hứng trữ tình, ngòi bút lại chịu sự chi phối mạnh mẽ chủ yếu của những tình cảm, cảm xúc. Nếu như ở cảm hứng văn hóa, ẩm thực thường gắn liền với bình diện quốc gia, dân tộc, địa phương và nhà văn dường như nói thay lời cho những người con của quê hương, đất nước, thì ở cảm hứng trữ tình, ẩm thực lại gắn liền với bình diện cá nhân tác giả, với những tâm sự, nỗi niềm riêng tư của người cầm bút. Nói như Vũ Tam Huệ, “Tôi viết “**Miếng nhớ miếng thương**” không nhằm giới thiệu hay luận bàn về văn hóa dân tộc. Đơn giản chỉ muốn ghi lại những xúc cảm, những hoài niệm của mình về hương vị dăm ba món ăn, thức quà mang đậm chất dân dã của quê hương và in dấu trong tôi những riêng tư của một thời quá vãng.” (lời nói đầu “Miếng **nhớ miếng thương**”).

Ta thường bắt gặp nguồn cảm hứng này trong những sáng tác về ẩm thực của Vũ Tam Huệ, Nguyễn Xuân Hoàng, Hoàng Phủ Ngọc Tường, Tiểu Kiều... Ở đó, trọng tâm của tác phẩm không phải là những thông tin mà là những tình cảm, cảm

xúc của tác giả với những miếng ngon, những con người làm ra món ngon, những người đã cùng chia sẻ những hương vị ngọt bùi, những miền quê sản sinh ra những hoa trái tốt tươi và những cách thức làm nên những món ăn ngon. Và bao giờ những miền quê ấy cũng là những mảnh đất có nhiều gắn bó, ân tình với người cầm bút.

Thực chất, trong những bài viết về ẩm thực mang cảm hứng văn hóa, không phải không có tính chất trữ tình, và ngược lại trong những bài viết về ẩm thực mang cảm hứng trữ tình, không phải không có những thông tin ghi nhận văn hóa của ẩm thực. Song mỗi nhà văn thường thiên về một cảm hứng nhất định trong việc khai thác đề tài ẩm thực. Cũng có những trường hợp, hai nguồn cảm hứng này hòa quyện, đan cài trong ngòi bút của cùng một nhà văn, hay trong một số tác phẩm nhất định.

Song đến đây, chúng ta nhận thấy cần có sự phân biệt mẫn cảm tác về đề tài ẩm thực gắn liền với cảm trữ tình và văn hóa với một mẫn cảm tác về đề cập đến miếng ăn, chuyện ăn uống theo một cách khác, mà chúng ta không thể xếp vào mẫn cảm tác về đề tài ẩm thực. Đó là mẫn cảm truyện ngắn thuộc dòng văn học hiện thực phê phán mà cốt truyện thường xoay quanh một tình huống liên quan đến miếng ăn, chuyện ăn uống, nhằm phản ánh tình trạng bức bách về vật chất của một tầng lớp nào đó trong xã hội, thường là nông dân và trí thức nghèo, đồng thời miêu tả số phận của nhân cách con người tình trạng thiếu thốn vật chất của đời sống. Ta vẫn biết rằng việc giải quyết mối quan hệ giữa sự đòi hỏi bức thiết của những nhu cầu vật chất và việc gìn giữ những phẩm chất đạo đức cần có của một con người là một vấn đề chưa bao giờ thật sự đi đến thỏa hiệp trong đời sống. Trong nhiều hoàn cảnh, mối quan hệ này trở nên xung đột gay gắt, trở thành một cuộc chiến buộc phải có kẻ thắng, người thua. Cuộc chiến đầy đau xót trong hiện thực đó trở thành một vấn đề nóng bỏng trong văn chương. Và nhiều nhà văn đã đi vào vấn đề này thông qua việc miêu tả cuộc chiến đấu của nhân cách con người với một biểu hiện cụ thể của những nhu cầu vật chất trong đời sống, đó chính là miếng ăn, là cái đói, cái khát, là nhu cầu cần ăn no và thèm ăn ngon của con người. Chúng tôi tạm gọi đó là mẫn cảm tác về đề tài “miếng ăn” trong sự phân biệt với đề tài ẩm thực. Ta có thể

kể tên một số tác phẩm khai thác đề tài “miếng ăn” này như “*Việc làng*” hay “*Tập án cái đình*” của Ngô Tất Tố, “*Một bữa no*”, “*Trẻ con không được ăn thịt chó*” của Nam Cao, “*Đói*” của Thạch Lam, “*Miếng bánh*” của Nguyên Hồng, *Giai đoạn mới* của Vũ Bằng...

Trong những tác phẩm kể trên, ta cũng thấy sự miêu tả mùi vị của những món ăn, sự miêu tả của cảm giác thèm thuồng, khoái khẩu, và toàn bộ câu chuyện, phần lớn đều dành để nói về chuyện ăn uống với những câu văn đầy hấp dẫn như: “*Sắc vàng bóng của một cái mông chó thui nhầy nhầy với sắc xanh nhạt của một chai Văn Điển đầy ăm ắp cứ lần lượt hiện ra... Nồi xáo bốc hơi thơm lừng. Hai bát tiết canh đông lắ... Cái mùi thịt chó bốc lên thơm vô cùng. Bao nhiêu là nước chân răng?*” (Trẻ con không được ăn thịt chó-Nam Cao, theo 83) hay “*Mấy miếng đậu vàng trong chảo phồng dãn trên ngọn lửa, mấy con cá rán bắt đầu cong lại làm cho chàng ao ước đến rung động cả người... Mỗi lần một con gió, mỗi lần chàng ngửi thấy mùi béo ngậy của miếng thịt ướp, mùi thơm của chiếc bánh vàng. Mũi Sinh tự nhiên nở ra, hít mạnh vào, cái mùi thơm thấu tận ruột gan, như thấm vào xương tủy.*” (Đói-Thạch Lam, theo 83). Những câu văn như thế, nếu tách riêng ra khỏi tác phẩm và bảo đó là những câu văn sáng tác bằng cảm hứng ẩm thực thì không thể bắt bẻ, song đặt trong tác phẩm lại là một vấn đề hoàn toàn khác. Rõ ràng Nam Cao không viết “*Trẻ con không được ăn thịt chó*” để ca ngợi cái đậm đà của hương vị món “mộc tòn” như những trang viết của Vũ Bằng, Tô Hoài... Và Thạch Lam cũng không miêu tả cái ngon của miếng bánh với cái cảm hứng của “*Hà Nội băm sáu phố phường*”. Chính nhà văn của “*Thương nhớ mười hai*” cũng đã từng khai thác đề tài này trong truyện ngắn “*Giai đoạn mới*”. Truyện kể về bà Nhiều Lương, từ địa vị một ân nhân trong gia đình, để rồi chỉ vì miếng ăn mà trở thành một cái gai trong mắt mọi người, đến cả những đứa trẻ con, những kẻ ăn người ở trong nhà cũng nhieác móc, chế nhạo.

Đọc những truyện ngắn này, người ta không cảm thấy thích thú với cái cảm giác khoái khẩu mà nhà văn miêu tả, ngược lại, người ta thấy xót xa, thấy khốn nạn thay cho cái cảm giác đó, và điều đó không nằm ngoài chủ đích của tác giả. Nhà

văn không viết truyện đề ca ngợi cái hay, cái đẹp trong món ăn. Mà ngược lại, miếng ăn lúc này có thể là đề tố cáo sự đầu hàng đau đớn của lòng tự trọng (**Đói** của Thạch Lam), để khắc họa đỉnh điểm sự ích kỷ, tầm thường đến tàn nhẫn (**Trẻ con không được ăn thịt chó** của Nam Cao), là để phơi bày những hủ tục nực cười (**Việc làng, Tập án cái đình** của Ngô Tất Tố), để cho thấy sự chua xót của việc tự nguyện bán rẻ danh dự trước sự thúc bách của những nhu cầu tối thiểu (**Giai đoạn mới** của Vũ Bằng)...

Như vậy, sự khác biệt trước hết của những tác phẩm về đề tài ẩm thực và những tác phẩm về đề tài miếng ăn trong cuộc sống là ở mục đích sáng tác, ở việc mong muốn mang lại những tác động khác nhau đến nhận thức và tình cảm của bạn đọc. Điểm khác biệt thứ hai là cách nhìn của nhà văn với hình ảnh miếng ăn trong tác phẩm của mình.

Trong những tác phẩm về đề tài “miếng ăn”, những miếng ăn như là hình ảnh ẩn dụ cho sự cảm dỗ đáng xấu hổ, một nỗi ám ảnh về sự đòi hỏi không thể cưỡng lại của thể chất, của dục vọng mà đôi khi vì nó con người ta có thể trở nên trơ trẽn, hèn hạ một cách thảm hại hoặc lạnh lùng, tàn nhẫn đến ghê sợ. Ngược lại trong mảng sáng tác về đề tài ẩm thực, miếng ăn là biểu hiện của cái đẹp, cái hay trong cuộc sống, và dù có từ món ăn để nghĩ rộng ra bao nhiêu điều đi chăng nữa thì tất cả những điều đó đều không vượt ra ngoài cái giá trị đẹp đẽ của văn hóa ẩm thực. Cái ăn bao giờ cũng làm người ta ấm lòng và nhận ra biết bao điều tốt đẹp trong hương vị những miếng ăn ngon, dù đôi khi đó chỉ là những quà thức hết sức giản đơn, đạm bạc.

1.2. Đề tài ẩm thực trong các giai đoạn phát triển của văn học Việt Nam

Nhà văn Băng Sơn đã từng khẳng định: “*Văn hóa ẩm thực đã đi vào văn chương, tồn tại rất lâu bền.*” (theo 84)

Thật vậy, mặc dù chưa được giới nghiên cứu quan tâm đến nhiều với tư cách một đề tài sáng tác quen thuộc của văn chương, thì thực tế, ẩm thực đã đi vào văn chương từ rất lâu, tồn tại song hành cùng dòng chảy của văn chương. Dù sự tồn tại song hành này là rất khiêm nhường, đôi khi lặng lẽ, song chưa bao giờ đứt gãy,

ngay cả ở những giai đoạn mà tưởng chừng như những quy ước ngặt nghèo về tư tưởng và thủ pháp sáng tác khiến cho cánh cửa văn chương trở nên rất hẹp với những điều vốn vẫn được cho là bé mọn và kém phần lãng mạn trong cuộc sống như miếng ăn, thức uống hàng ngày.

Đi vào tác phẩm văn chương, hình ảnh, hình ảnh của những thức quà hàng ngày đôi khi chỉ khiêm nhường như một chi tiết “vô tình” lọt vào không gian hiện thực của tác phẩm, song đôi khi lại là một chi tiết quan trọng chứa đựng một giá trị nội dung và nghệ thuật nhất định, là chi tiết góp phần làm nên thông điệp tư tưởng của tác giả, hoặc cao hơn nữa, trở thành đề tài, cảm hứng sáng tác của một tác phẩm. Đặc biệt, một số tác giả tìm thấy ở những hương vị ẩm thực một nguồn cảm hứng bền bỉ để theo đuổi như một đề tài tâm huyết, từ đó chấp bút viết hàng loạt những áng văn chương về cái điều tưởng chừng quá bé mọn, quá trần tục này. Và không ít trong số họ đã thành công, nhiều tác phẩm chỉ xoay quanh câu chuyện của những ngọn cỏ, lá rau, trong những gian bếp nhỏ lại trở thành những áng văn bất hủ. Cho đến nay, nhìn lại, chúng ta có thể khẳng định rằng, thực sự đã có một mảng sáng tác riêng về đề tài ẩm thực tồn tại trong suốt tiến trình phát triển của văn học dân tộc qua các giai đoạn.

1.2.1. Đề tài ẩm thực trong văn học dân gian Việt Nam

Như đã nói, ẩm thực đã đi vào văn chương như một đề tài sáng tác gợi nhiều cảm hứng ngay từ buổi bình minh của nền văn học dân tộc. Đề tài sáng tác của văn học dân gian lại gắn liền với những sinh hoạt bình dị hàng ngày, yêu chuộng những hình ảnh gần gũi, mộc mạc, quen thuộc và thiết thực trong đời sống. Vì thế dễ hiểu tại sao trong bộ phận văn học dân gian, đề tài ẩm thực được khai thác khá phong phú ở rất nhiều các thể loại sáng tác cả tự sự và trữ tình như ca dao, dân ca, tục ngữ, và cả những câu chuyện cổ tích, truyền thuyết.

Ta có thể liệt kê khá nhiều câu tục ngữ đúc kết những kinh nghiệm về ẩm thực như: *mùa hè cá sông, mùa đông cá biển; chim ngói mùa thu, chim cu mùa hè; tháng chín ăn rươi, tháng mười ăn nhộng; ăn không rau như đau không thuốc; gạo tám xoan, chim ra ràng, cà cuốn trứng; cau phơi tái, gái đoạn tang, chim ra ràng,*

gà mái ghe; cơm chín tới, cải ngồng non, gái một con, gà nhảy...

Trong kho tàng ca dao dân ca, ta lại bắt gặp một số lượng khá phong phú những đơn vị tác phẩm mang cảm hứng văn hóa ẩm thực. Đó là một hệ thống những câu hát giới thiệu những đặc sản ẩm thực làm nên sự nổi tiếng và tự hào của một vùng đất, một địa phương như những câu:

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

Hay:

*Bưởi Chi Đán, quýt Đan Hà,
Cà phê Phú Hộ, đồi trà Thái Ninh.*

Bên cạnh đó còn là những câu hát ca ngợi hương vị của những thức quà mà phần lớn là những món ăn rất giản dị, đơn sơ:

*Bông bông nấu với tép khô,
Dầu chét xuống mỡ cũng dậy mà ăn.*

Song phong phú nhất có lẽ là những câu ca dao dân ca kết hợp giữa việc miêu tả sự hấp dẫn của những món ăn ngon và việc bày tỏ tình cảm đôi lứa, gia đình. Trong những câu hát như thế dường như không có sự phân biệt rằng hương vị những món ăn ngon gắn kết hơn sợi dây nghĩa tình hay sự mặn nồng và thiêng liêng của tình cảm làm nên hương vị đậm đà của món ăn. Đó là những câu hát về sự ngọt ngào của tình yêu đôi lứa:

*Miếng trầu ăn ngọt như đường,
Đã ăn lấy của phải thương lấy người*

*

*Bữa ăn có cá cùng canh,
Anh chưa mát dạ bằng anh thấy nàng.*

Sự thiêng liêng của tình cảm gia đình:

*Đói lòng ăn hạt chà là,
Để cơm nuôi mẹ, mẹ già biếng ăn.*

*

*Tôm rần lột vỏ bỏ đuôi,
Gạo de An Cựu mà nuôi mẹ già.
Mẹ già là mẹ già anh,
Em vô bảo dưỡng cá canh cho thường.
Mẹ già như chuối ba hương,
Như xôi nếp một, như đường mía lau.*

Và sự mặn nồng của tình nghĩa vợ chồng:

*Cơm trắng ăn với khô khoai,
Chồng hòa vợ thuận ăn hoài quên no
Râu tôm nấu với ruột bầu,
Chồng chan vợ húp gật đầu khen ngon.*

Bên cạnh những tác phẩm trữ tình, nhiều tác phẩm tự sự dân gian cũng lấy cảm hứng từ những thức quà ẩm thực của dân tộc. Đó là truyền thuyết về bánh chưng bánh dày gắn liền với nhân vật Lang Liêu, truyền thuyết quả dưa hấu đỏ gắn liền với chàng Mai An Tiêm, là sự tích về sự ra đời của các loại quả cây như vú sữa, sầu riêng, măng cầu,... hay tục ăn trầu cau,... Số lượng tác phẩm không thật nhiều nhưng đó lại là những câu chuyện giàu ý nghĩa nhân văn và có sức sống lâu bền, cho thấy sự đóng góp đáng kể của đề tài ẩm thực với bộ phận văn học dân gian.

1.2.2. Đề tài ẩm thực trong văn học trung đại

Văn học trung đại mang tính mực thước, quy phạm với thủ pháp nghệ thuật chuộc những hình ảnh ước lệ mang tính trang trọng, thường bày tỏ những hoài bão, lý tưởng, chí khí cao cả của con người. Điều đó khiến cho cảm hứng ẩm thực trong thời kỳ văn học này không được ưa chuộng như trước. Song không vị thế mà dòng chảy của cảm hứng ẩm thực trong văn chương dân tộc bị đứt đoạn.

Những chuyện kể dân gian về sự tích ra đời của bánh chưng bánh dày, trầu cau được ghi lại trong tác phẩm “*Lĩnh nam chích quái*” của Vũ Quỳnh và Kiều Phú. Và trong tập “*Vũ trung tùy bút*” của Phạm Đình Hổ, ta bắt gặp bài “*Uống chè*” tìm hiểu một cách rất tỉ mỉ và trình bày rất lôi cuốn về nghệ thuật thưởng trà của người Việt, từ những đồ dùng pha chế, các loại chè, cách pha trà và thưởng

thức. Trong tác phẩm này, ẩm thực đã được nhìn nhận như một vẻ đẹp văn hóa. Sự sáng tạo và thưởng thức ẩm thực trong tác phẩm được miêu tả tinh tế như một nghệ thuật. Đồng thời, giá trị của ẩm thực không còn ở phương diện thuần túy thể xác, vật chất mà còn là có giá trị tinh thần, thể hiện tâm hồn và cốt cách của con người: “*Chè thú vị ở chỗ cái tinh nó sạch sẽ, cái hương nó thơm tho. Buổi sớm gió mát, buổi chiều trăng trong, với bạn rượu làm thơ cùng làm chủ khách mà ung dung pha ấm chè ra thưởng thức thì có thể tỉnh được mộng trần, rửa được lòng tục,*” và “*Cái vui về non nước bè bạn, tạo vật chưa dễ đã cho mọi người được hưởng, mà có phần lại khó hơn lợi lộc với vinh danh*”. [14, tr.141-144].

Đề tài ẩm thực cũng tìm được cho mình một cách thể hiện phù hợp với những đặc trưng riêng biệt về thi pháp của thơ ca trung đại. Tuần trà, chén rượu góp mặt vào hệ thống hình ảnh mang tính ước lệ bên cạnh những trăng hoa tuyết nguyệt... và xuất hiện trong rất nhiều những tác phẩm như là người bạn khơi gợi và sẻ chia những nỗi niềm của thi nhân trong những cuộc đối ẩm và cả độc ẩm như trong những câu thơ sau:

*“Tây phong tiêu tấp phát cao tâm
Khuyh tận ly bôi thoại dạ thâm
Loạn thế nam nhi tu đối kiếm
Tha hương bằng hữu trung phâm khâm...”*
(*Gió thu hiu hắt thổi rùng cao
Chén đêm khuya chuyện dạt dào
Thời loạn nam nhi sầu đối kiếm,
Quê hương bầu bạn tử chia bào...*)
(**Lưu biệt Nguyễn đại lang**- Nguyễn Du)

*

*“Chén rượu hương đưa say lại tỉnh,
Vầng trăng bóng xế khuyết chưa tròn.”*
(**Tự tình II**- Hồ Xuân Hương)

Vẻ hấp dẫn đời thực của những quả thức ẩm thực vẫn hiện diện trong thơ ca trung đại như là một biểu hiện của niềm vui trần thế mà chỉ những người rữ bỏ mọi lo lắng, toan tính lợi danh mới có thể tận hưởng. Các nhà thơ trung đại thường mượn hình ảnh những quả thức ẩm thực giản đơn để nói đến cuộc sống ung dung, tự tại và khỏe khắn, vui đời của mình khi đã lánh xa danh lợi:

*“Thu ăn măng trúc, đông ăn giá,
Xuân tắm hồ sen, hạ tắm ao.”*

*

*“Nhớ rau lại tiếc mùi canh ngọt,
Ném ếch còn tham có giống măng.”*

(Bạch Vân quốc ngữ thi, Nguyễn Bình Khiêm)

*

*“Tả lòng thanh, vị núc nác,
Vun đất ải, luống mồng toi.”*

*

*“Ngày tháng kê khoai những sẵn sàng,
Tường rào ngõ mận ngại thung thăng”*

(Quốc âm thi tập, Nguyễn Trãi)

Và đại thi hào Nguyễn Du, trong bài **“Hành lạc từ”** đã trực tiếp nói đến cái thi vị của thú ẩm thực:

*“Khiên hương nam sơn lĩnh
Nam sơn đa hương mi
Huyết nhục cam thả phi
Kim đao thiết ngọc soạn
Mỹ tửu lũy bách chi
Nhân sinh vô bách tải
Hành lạc đương cập kỳ
Vô vi thả bản tiện
Cùng niên bất khai mi...”*

*(Núi nam dất thẳng sang
 Núi nam nhiều nai hương
 Huyết ngọt thịt lại ngon
 Thái làm món ăn quý
 Rượu tắm trăm chén luôn
 Người không sống trăm tuổi
 Gặp thì nên vui chơi
 Chớ giữ nếp bản tiện
 Quanh năm lo lắng hoài...)*

Vậy mới thấy, thơ ca trung đại không hề xa lạ với những điều tưởng là bé mọn và đời thường như miếng ăn, thức uống hàng ngày. Ngược lại, nhà thơ có thể vừa ca ngợi hương vị của những món ăn ngon, lại có thể qua đó nói lên cái khí khái, niềm tâm sự thời cuộc, nhân sinh của mình. Đồng thời, những quà thức ngọt ngon đã xuất hiện trong thơ ca trung đại như là một vẻ đẹp của đất nước, quê hương, trở thành miếng nhớ miếng thương khi xa xứ:

*“Lão tang diệp lạc tâm phương tận
 Tảo đạo hoa hương giải chính phi
 Kiến thuyết tại gia bản diệp hào
 Giang Nam tuy lạc bất như quy”
 (Dâu già lá rụng tầm vừa chín
 Nếp sớm thơm bông, cua béo ghe
 Thấy nói ở nhà nghèo vẫn tốt
 Giang Nam tuy sướng chẳng bằng về)
 (**Quy hứng**- Nguyễn Trung Ngạn)*

Như vậy, mặc dù không phải là một đề tài được đặc biệt ưa chuộng, nhưng đề tài ẩm thực vẫn tiếp tục đóng góp cho văn chương dân tộc trong giai đoạn văn học trung đại, để rồi thật sự thăng hoa trong những giai đoạn tiếp theo của nền văn học nước nhà.

1.2.3. Đề tài ẩm thực trong văn học hiện đại và đương đại

Trong văn học hiện đại, ta bắt gặp khá ít ỏi những bài thơ về đề tài ẩm thực. Có thể lý giải rằng Thơ mới như một tòa tháp ngà không đón nhận những mùi vị trần tục của chuyện ăn mặc đời thường, có chăng, chỉ có men rượu được đưa vào thơ, nhưng phần lớn cũng theo cách góp mặt đầy ước lệ, như một chất xúc tác hay một cái cớ cho những nỗi niềm của thi nhân. Còn thơ ca kháng chiến lại được bao trùm bởi cảm hứng yêu nước, cảm hứng sử thi, cảm hứng lịch sử cách mạng... Mọi mơ ước riêng tư đều gác lại cho ước mơ chung độc lập thống nhất của dân tộc, thì ai còn nghĩ đến chuyện hưởng thụ cá nhân, ai còn nói đến chuyện ăn ngon mặc đẹp?

Hầu như không có tác phẩm thơ nào của văn học hiện đại khai thác đề tài ẩm thực tạo được ấn tượng với bạn đọc và có sự phổ biến rộng rãi. Ngoại trừ một sáng tác của Tản Đà, do sử dụng cách nói của ca dao mà vẫn được lưu truyền như một tác phẩm văn học dân gian:

*“Muốn ăn rau sống chùa Hương,
Tiền đồ ngại tốn, con đường ngại xa.
Mình đi ta ở lại nhà,
Cái dưa thời khú, cái cà thời thâm.”*

Đi vào tìm hiểu và sưu tầm, ta bắt gặp một số bài thơ của Tố Hữu, Võ Quê, Nguyễn Trọng Tạo... lấy cảm hứng từ một vài quả thức ẩm thực:

*Nghe đồn mà đã thấy ham
Quít vừa chín mọng và cam ngọt lừ
Vườn ai đẹp vậy ? Tháng tư
Mãn mùa mà vẫn tươi như đầu mùa
Quít cam, trái ngọt trái chua
Cành la, cành ngọt đừng đưa trầu cành!*

*Đường xa bạn đến thăm anh
Mời nhau mấy đĩa cam sành mát thơm
Ấm lòng sao, một bữa cơm*

Món quê ngọt vị, ngon hơn hàng quà
 Chuyện xưa, nồng chén rượu nhà
 Vào sinh ra tử gọi là nhớ nhau.

Bao năm kháng chiến, bạc đầu
 Ngày vui nay lại càng sâu tình người
 Kể chi vàng bạc, bạn ơi
 Thuỷ chung giữ trọn một đời thanh cao.
 Nắng xanh Tường Lộc ngọt ngào
 Ra về, lại nhớ trưa nào, vườn cam...
 (**Vườn cam Tường Lộc**”, Tố Hữu)

*

Thời gian mòn cối giã vừng
 Lòng tay mòn nhẵn qua từng nắm cơm
 Vai mòn đòn gánh bóng trơn
 Người rao cơm nắm bước mòn tuổi xanh

Cơm vừng, thừa chị thừa anh
 Bữa cơm công chúc ăn nhanh vĩa hè
 Người thành phố, kẻ nhà quê
 Mời nhau cơm nắm thơm về xưa xa

Thơm về đồng đất phù sa
 Thơm về đồi núi thơm qua luống cà
 Thơm về mùa trầu bông sây
 Thơm về Tiên Tổ tháng ngày nắng mưa

Nghìn năm hay vạn năm xưa
 Muối vừng cơm nắm lon dưa vại cà

*Món quê thơm thảo mặn mà
Vẫn len lỏi chốn phồn hoa phố phường*

*Vẫn còn lời nói dễ thương
Mời anh mời chị dùng cơm muối vừng...
(Thời gian mòn cối giã vừng - Nguyễn Trọng Tạo)*

*

*Đã mê ớt đỏ cay nồng,
Tìm trong vị hén một dòng Hương xanh.
Ruốc thơm, cơm nguội, rau lành,
Mời nhau buổi sáng chân thành món quê.[60, tr.67]
(Võ Quê)*

Tuy nhiên sự phổ biến của các tác phẩm này là khá hạn chế. Và có vẻ như không có gì hứa hẹn về một mảng sáng tác trữ tình hiện đại đi vào khai thác đề tài ẩm thực.

Ngược lại, với văn xuôi hiện đại, đề tài ẩm thực đã được khai thác hết sức thành công. Tuy nhiên, những tác phẩm văn xuôi thiên về tình huống và cốt truyện như truyện ngắn, tiểu thuyết dường như không phải là một mảnh đất màu mỡ cho đề tài này với số lượng sáng tác khá hạn chế. Ta chỉ có thể điểm qua một vài tác phẩm được chú ý như “*Chén trà sương*”, “*Chiếc ấm đất*” trong tập “*Vang bóng một thời*” của Nguyễn Tuân (viết về nghệ thuật thưởng trà) và một số truyện ngắn giả cổ tích của Phạm Hồ trong tập truyện “*Chuyện hoa chuyện quả*” (giải thích sự ra đời của một vài loại hoa trái phồng theo cách lý giải của truyện cổ tích).

Có thể khẳng định rằng đề tài ẩm thực chỉ thật sự thăng hoa trong các thể loại của ký hiện đại, với hàng loạt những tác phẩm được bạn đọc yêu mến qua nhiều thế hệ. Người ta vẫn hay nhắc đến “*Hà Nội băm sáu phố phường*” như là tập bút ký mẫu mực đầu tiên viết về những quà thức hàng ngày, những quà thức tiêu biểu của nền văn hóa ẩm thực Hà thành vốn nổi tiếng cầu kỳ và lịch lãm. Tập bút ký không chỉ hướng đến mục đích ghi nhận những đặc trưng của văn hóa ẩm thực Hà

thành mà nhằm khắc họa diện mạo ba mươi sáu phố phường Hà Nội với những nét cốt cách truyền thống và cả những đổi thay. Song diện mạo đó lại được nhà văn của chúng ta phác họa và suy ngẫm phần lớn từ những gánh quà rong, những quán hàng nước, hàng ăn,... trên các nẻo đường Hà Nội, để rồi người đọc qua những món ngon từ giản dị đến cầu kỳ của Hà thành mà cảm nhận được nhịp sống và tâm hồn của đất và người nơi đây. Nhận xét về thiên tùy bút này, giáo trình Văn học Việt Nam thế kỷ XX ghi nhận: *“Thạch Lam thiên về miêu tả cảm giác thưởng thức món ăn và một thái độ cần có đối với văn hóa ẩm thực dân tộc.”* Thật vậy, nhà văn không đi sâu vào từng món ăn ở cách thức, nguyên liệu, lịch sử,... Mỗi món ăn thường chỉ được điểm qua không đầy một trang giấy song bao giờ cũng thâm tóm được cái cảm giác chính xác và tuyệt diệu nhất trong thưởng thức. Mà miêu tả cảm giác là một biệt tài của Thạch Lam. Người ta không bao giờ có thể quên từ dùng của nhà văn để nói về cái vị của cà cuống *“thoảng nhẹ như một nghi ngờ”* (Thạch Lam, những tác phẩm tiêu biểu; 173) và những dòng miêu tả về 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 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.”* [59, tr.187].

Có lẽ không ít người ngạc nhiên biết rằng nhà văn Vũ Ngọc Phan cũng có những trang viết rất hay về những thức quà Hà Nội mà chẳng biết có phải vì những nghiên cứu học thuật của ông có một giá trị quá lớn khiến người ta dường như ít lưu tâm đến nó. Đó là bài viết *“Những thức ăn cổ hữu của người Hà Nội”* trong tập bút ký *“Chuyện cũ Hà Nội”* do nhà xuất bản Bách Việt in năm 1943. Nhà văn đã điểm qua hầu hết những đặc sản ẩm thực ở Hà thành từ những hạt gạo dẻo thơm không đâu ngon hơn, đến những thức quà làm từ hạt cốm non, các loại bánh, những món ăn cầu kỳ thường chỉ ăn ở nhà hàng đến những ngọn rau thơm, cơ man nào là hoa trái ngọt ngào và cả những thức uống, thức hút rất đặc trưng của ẩm thực Hà Nội. Để rồi từ đó, nhà văn nghĩ đến cuộc sống bao cơ cực của những người nông dân, những người vẫn đổ giọt mồ hôi trên ruộng đồng cho chúng ta hạt lúa, ngọn

rau, hoa trái để chế biến ra bao nhiêu là thức ăn cầu kỳ, trong khi chính họ, một bữa cơm rau cũng chẳng đủ no. Với một sự am hiểu phong phú và một văn phong giản dị, chân tình, bài bút ký là một tác phẩm thú vị và cảm động về ẩm thực Hà Nội.

Nguyễn Tuân cũng là một cái tên thường được nhắc đến khi nói đến những áng văn chương viết về chuyện “ngọn rau, con cá” với hai thiên tùy bút mang cái tên giản dị của chính món ăn: “**Phở**” và “**Cốm**”. Nguyễn Tuân viết không thật nhiều, ngoài hai thiên tùy bút này, chỉ có thêm bài viết “**Giò lụa**” và “**Cái bánh dẻo tròn**” song ở mỗi tác phẩm nhà văn thể hiện một sự kỳ công và say mê đặc biệt. Nguyễn Tuân khai thác đề tài ẩm thực trên cơ sở của cảm hứng văn hóa lịch sử, nhà văn nhìn những món ăn thiên về góc độ của cái đẹp văn hóa, cái tinh túy của truyền thống dân tộc và sự biến hóa của món ăn trong lịch sử, kể cả trong những ngày tháng bom đạn của cuộc kháng chiến chống Mỹ lúc bấy giờ. Những tìm tòi, những phân tích tỉ mỉ và sự hiểu biết phong phú không hề giấu diếm xoay quanh những quả thức quen thuộc của nhà văn khiến người đọc thật sự ngạc nhiên và thích thú. Và đúng như Phan Ngọc nhận xét, Nguyễn Tuân chú trọng vào phương diện kỹ thuật trong những món ăn và bằng ngòi bút của mình, nâng nó lên thành phương diện của mỹ thuật, của cái đẹp. Trước bàn tiệc của Nguyễn Tuân, người ta không thấy dậy lên ngay cái cảm giác thèm thuồng muốn thưởng thức vì còn bận kinh ngạc trước những lý giải của nhà văn và bị cuốn theo, muốn háo hức tìm hiểu mãi, đến tận cùng. Bên cạnh đó, sự hấp dẫn của những trang viết về ẩm thực của Nguyễn Tuân còn là ở sự điêu luyện đặc biệt trong ngôn từ của nhà văn.

Hoàng Phủ Ngọc Tường lại thường được nhắc đến trong mảng sáng tác về ẩm thực với tùy bút “**Chuyện cơm hến**” viết rất lôi cuốn và đậm vị Huế. Bên cạnh đó, trong những tập tùy bút khác, ta bắt gặp những sáng tác rải rác của ông về những hương vị khác như “**Hoài cảm phở**”, “**Bàn tay vàng của người phụ nữ Huế**”, “**Ẩm thực Quảng Trị**” với món cháo vạt giường nghe thật lạ tai... viết rất có duyên. Thế mạnh của Hoàng Phủ Ngọc Tường trong mảng sáng tác về ẩm thực là sự vững vàng và tài hoa trong thể tùy bút và những am hiểu về văn hóa ẩm thực của vùng đất mà ông sinh sống, mảnh đất cố đô với một nền ẩm thực dày dặn mang

những phong vị đặc trưng. Hoàng Phủ Ngọc Tường tự nhận mình là người ham chơi và có lẽ những thức quà ẩm thực cũng chỉ là một trong những cuộc dạo chơi ấy, song rõ ràng ông là người ham chơi tài hoa nên đọc Hoàng Phủ Ngọc Tường viết về ẩm thực, người ta tò mò muốn thưởng thức và nhớ mãi cái hình dung về món ăn bằng những câu văn của nhà văn.

Nếu như thể mạnh của Hoàng Phủ Ngọc Tường là nền văn hóa ẩm thực Huế vốn vẫn được xem là cái nôi của ẩm thực dân tộc thì nhà văn Sơn Nam lại “sở hữu” một nền ẩm thực sống động của miệt vườn phương Nam với sự giàu có vô cùng của những sản vật thiên nhiên và sự phong phú và thú vị phong cách ẩm thực Nam bộ. Người phương xa có thể chưa quen với cách ăn uống của sông nước phương Nam nhưng chắc hẳn không thể không thích thú với những trang viết ăm ắp sự hiểu biết sinh động của nhà văn trong tập bút ký “*Người Sài Gòn*”, “*Văn minh miệt vườn*”, “*Đồng sông Cửu Long-nét sinh hoạt xưa*”... mà ở đó có từ những món ăn cầu kỳ của giới địa chủ phương Nam như bò gác tre, “Giang Nam dã hạc” đến những món ăn đồng ruộng chân phương như cá lóc nướng bần, cá lóc nướng đất sét ăn với các loại lá cây “*vơ nhoáng ngoài vườn*”, và cả những món ăn nghe ròn rợn mà thích thú như mắm bò hóc, đuôi sấu luộc chấm mắm nêm... Nhà văn Nam bộ này không thiên về sự phân tích hương vị của từng món ngon mà thường đưa ra những khẩu cứu có tính khái quát về diện mạo nền văn hóa ẩm thực của một địa phương, một vùng đất nào đó ở Nam bộ hoặc văn hóa ẩm thực Nam bộ nói chung. Đọc Sơn Nam viết về văn hóa ẩm thực người ta bị lôi cuốn chính bởi vốn hiểu biết phong phú và sống động về mảnh đất và con người sông nước phương Nam của ông cùng với một văn phong chân phương và hào sảng đậm chất Nam bộ.

Thời gian gần đây, mảng sáng tác về văn hóa ẩm thực trở nên phong phú hơn bao giờ hết với sự góp mặt của những cây bút trẻ và cả những nhà văn đã có một sự nghiệp sáng tác dày dặn ở các mảng sáng tác khác. Nhà văn Tô Hoài trong tập bút ký “*Chuyện cũ Hà Nội*” xuất bản năm 2000 đã dành nhiều trang viết về những món ăn quen thuộc của Hà thành, về cách ăn của người Hà Nội xưa và nay. Những bài viết của ông phảng phất phong vị dòng tranh Phố của họa sĩ Bùi Xuân Phái, một vẻ

đẹp giản dị, hơi xưa cũ, như những đường nét phác thảo không tỉ mỉ, cầu kỳ song toát lên cái hồn rất riêng của Hà Nội. Đồng thời, nhà văn cũng tỏ ra là một người sành ăn ngon, hiểu món ngon. Tuy nhiên, dễ nhận thấy đây dường như chỉ là một cuộc ghé qua của nhà văn lão thành với một mảng văn chương đang được yêu chuộng.

Có lẽ nhà văn sáng tác về đề tài ẩm thực đương đại được nhiều người nhắc đến chính là nhà văn Băng Sơn. Nhiều người yêu mến những trang viết về ẩm thực Hà Nội và khâm phục sức lao động nghệ thuật của nhà văn cao tuổi này với bốn tập *“Thú ăn chơi người Hà Nội”* và nhiều tập tùy bút khác mà ở đó đều dành không ít trang viết cho những hương vị ẩm thực Hà thành. Nhiều bài viết của Băng Sơn để lại dấu ấn trong lòng bạn đọc cả về diện và về điểm. Bởi lẽ nhà văn vừa có một cái nhìn rất bao quát và phong phú về ẩm thực Hà Nội, vừa có những trang viết sống động về những món ăn riêng biệt. Và như nhà văn đã tự nhận, ông thiên về khám phá cái hay, cái đẹp, cái văn hóa trong nghệ thuật ẩm thực, chứ không tìm hiểu *“cái này cái kia bao nhiêu gam, bao nhiêu lạng”*. Băng Sơn viết để mong giữ lại nét văn hóa đẹp của thủ đô trong món ăn và trong cả cách ăn trước nguy cơ nét đẹp ấy bị hao mòn bởi lối sống gấp và hưởng thụ thô tục của nhịp sống hiện đại. Ẩm thực trong những trang viết của Băng Sơn thiên về sự chuẩn mực, sự chuẩn mực của hương vị món ăn, sự chuẩn mực của cách chế biến món ăn, và sự chuẩn mực trong thưởng thức món ăn. Tất cả đều phải chín chu, đường hoàng. Song không vì thế mà những trang viết trở nên khô khan. Ngược lại, những trang viết về ẩm thực của Băng Sơn lôi cuốn bạn đọc bởi nó vừa có cái thâm trầm, sâu lắng trong cảm nhận của một nhà văn cao niên, lại có những rung cảm bồi hồi rất tha thiết của những kỷ niệm tuổi thơ, tuổi trẻ và cả những hóm hỉnh tự trào rất đáng yêu. Điều không kém phần thú vị khi đến với những trang văn về ẩm thực của Băng Sơn là số lượng bài viết của nhà văn không chỉ phong phú vì ông giới thiệu rất nhiều món ngon của Hà Nội mà ông đi vào những đề tài rất thú vị như món ăn Tết cổ truyền, những món ăn mang vị ngọt, vị đắng, vị cay, vị chua, những món ăn chế biến bằng các loại hoa, những món nhiều người không ăn được,... Và lòng trong hương vị những thời trân

là những suy ngẫm thâm thúy và nhân văn về đời sống. Cách khai thác cảm hứng ẩm thực đó hứa hẹn còn nhiều tác phẩm viết về những khám phá và suy nghiệm thú vị về văn hóa ẩm thực nói chung và Hà Nội nói riêng mang tên tác giả Băng Sơn được bạn đọc mến yêu.

Cùng với Băng Sơn viết về Hà Nội, ta còn có Tiểu Kiều viết về Huế với tập “**Ấn hương mặc hoa**” viết bằng cái duyên rất con gái, mà lại là cái duyên của con gái Huế. Những bài viết nhỏ xinh, mang hồn Huế song vẫn giữ chút tinh nghịch, nữ tính. Đọc để cảm nhận ẩm thực Huế bằng đôi môi, bằng cái miệng của con gái Huế cũng thấy nhiều thú vị.

Ta còn có Nguyễn Xuân Hoàng viết về ẩm thực miền Trung kham khổ nhọc nhằn mà đậm đà khó quên với chén cơm đồng, với tô bánh canh Nam phổ, hạt gạo de An Cựu... Nguyễn Xuân Hoàng viết ngắn song cảm xúc sâu lắng, mỗi miếng ăn đều chất chứa ân tình, và đặc biệt, từ ngữ dùng không cầu kỳ song gọi lên được cái hồn rất đặc trưng của mảnh đất nghèo nhiều nắng gió này và cũng gọi lên những cảm nhận rất thực về từng món ăn. Có lẽ nếu con bạo bệnh không mang Nguyễn Xuân Hoàng đi quá sớm, chúng ta sẽ còn được thưởng thức nhiều hơn những trang viết ẩm ắp hương vị miền Trung của nhà văn.

Và còn không ít người yêu mến những miếng nhớ miếng thương của Vũ Tam Huệ với những trang viết nhẹ nhàng, tình cảm về những quà thức chất chứa bao tình cảm quê hương in trong hai tập “**Miếng nhớ miếng thương**” và “**Hoài cảm**”. Vũ Tam Huệ viết bằng cảm xúc không thống thiết song rất thật. Những kỷ niệm hiện về cứ tươi nguyên dưới ngòi bút của tác giả, và theo đó, những hương bưởi, hương cam, mùi cháo bồi, vị rau sắng chùa Hương... gọi lên thật sống động. Những món ngon của Vũ Tam Huệ để nhớ để thương cho bạn đọc còn bởi nhà văn luôn khéo léo đưa vào những sự tích gắn với từng món ngon, khiến cho những trang sách vừa có cái hấp dẫn lôi cuốn của đời thực vừa có cái quyền rũ đắm thắm của phong vị huyền thoại, cổ tích, mà mỗi sự tích vừa là sự lý giải cho nguồn gốc ra đời của mỗi món ăn, lại vừa là những bài học nghĩa tình cao đẹp.

Có thể khẳng định, đề tài ẩm thực thật sự đã có những đóng góp đáng kể

trong văn học hiện đại và đương đại, nhất là với loại hình ký. Điểm đặc biệt là hầu hết những nhà văn viết về hương vị những món ăn đều xuất phát từ tâm trạng sợ mất, sắp mất hay đã mất. Thạch Lam và Vũ Ngọc Phan sợ mất một thủ đô thanh lịch trước văn hóa ngoại lai. Nhà văn Băng Sơn sợ mất cái thanh cảnh trong ẩm thực Hà Nội trước nhịp sống hiện đại: *“Hà Nội nói riêng và dân chúng Việt Nam nói chung vốn thanh lịch văn hiến. Có bao nhiêu cách ăn và cũng có bao nhiêu cách chơi. Qua hàng ngàn năm phải đấu tranh để tồn tại, nhiều cách ăn và cách chơi đó vẫn được duy trì. Song, cũng đáng tiếc, chỉ mới gần đây thôi, dăm thập kỷ trở lại, nhiều cách ăn chơi đó đã bị rẻ rúng, khinh thị, nên dần mai một, làm trống đi một mảng văn hoá dân tộc.”* (7;6). Đó cũng là tâm trạng ta bắt gặp trong *“Chuyện cũ Hà Nội”* của Tô Hoài. Nguyễn Xuân Hoàng, Vũ Tam Huệ và nhiều nhà văn khác viết về những món ăn quê nhà trong nỗi cách xa về không gian, thời gian. Thiên tùy bút *“Phở”* của Nguyễn Tuân cũng ra đời từ một khoảnh khắc xúc cảm trong những ngày nhà văn cách xa đất nước gần nửa vòng trái đất. Có lẽ vì ẩm thực là một phần quá quen thuộc đến hiển nhiên trong đời sống của con người, nên chỉ trong những hoàn cảnh đặc biệt khi buộc phải xa cách hay sắp phải cách xa những hương vị thân quen, người ta mới chợt thấy vẻ đẹp và ý nghĩa sâu xa của nó. Vì vậy, cảm xúc hoài niệm, nuối tiếc, níu giữ và yêu thương luôn đi cùng những trang viết về những hương vị ngọt bùi, lúc ẩn hiện, thấp thoáng, lúc trào dâng, da diết. Và dường như tâm trạng hoài niệm, níu giữ này chưa bao giờ thống thiết đến như trong những trang viết của Vũ Bằng mà chúng ta sẽ tìm hiểu sâu hơn trong phần chính của luận văn.

Như vậy, trong sáng tác văn chương của dân tộc, ẩm thực cũng như bất kỳ những yếu tố khác của đời sống đã đi vào các tác phẩm văn thơ. Và ẩm thực với những giá trị, ý nghĩa, và sự hấp dẫn đặc trưng riêng biệt của mình đã trở thành một đề tài quen thuộc của văn chương, khơi gợi cho ngòi bút sáng tác của nhiều nhà văn, nhà thơ, làm nên một mảng sáng tác không thật sôi nổi nhưng đã, và vẫn đang không ngừng đóng góp cho nền văn học dân tộc những tác phẩm có giá trị. Trong mảng sáng tác này, những tùy bút của nhà văn Vũ Bằng dường như là những tác phẩm dành được nhiều sự đồng cảm và yêu mến của bạn đọc hơn cả.

Chương 2: ÂM THỰC TRONG TÙY BÚT VŨ BẰNG

2.1. Một số vấn đề về thể tùy bút và việc xác định thể loại các tác phẩm tùy bút về đề tài âm thực của Vũ Bằng

2.1.1. Sơ lược về thể tùy bút và một số thể loại khác thuộc loại hình ký

Tùy bút là một thể loại trong rất nhiều thể loại thuộc loại hình ký. Trước khi đi vào khái niệm tùy bút, luận văn xin được trình bày khái niệm ký.

Theo “*Từ điển thuật ngữ văn học*” do Lê Bá Hán, Trần Đình Sử và Nguyễn Khắc Phi đồng chủ biên, ký là “*một loại hình văn học trung gian nằm giữa báo chí và văn học, gồm nhiều thể, chủ yếu là văn xuôi tự sự như bút ký, hồi ký, du ký, phóng sự, ký sự, nhật ký, tùy bút... Do tính chất trung gian mà có người liệt ký vào cận văn học.*” Về đặc trưng, “*ký không nhằm vào việc miêu tả quá trình hình thành tính cách của các cá nhân trong tương quan với hoàn cảnh. Những câu chuyện đời tư khi chưa nổi lên thành các vấn đề xã hội cũng không phải là đối tượng quan tâm của ký. Đối tượng nhận thức thẩm mỹ của ký thường là một trạng thái đạo đức – phong hóa xã hội (thể hiện qua những cá nhân riêng lẻ), một trạng thái tồn tại của con người hay những vấn đề nóng bỏng. Nhưng khác với truyện ngắn, truyện vừa, đặc biệt là tiểu thuyết, ký có quy định thể loại là tôn trọng sự thật khách quan của đời sống, không hư cấu. Nhà văn viết ký luôn đảm bảo cho tính xác thực của hiện thực đời sống được phản ánh trong tác phẩm. Ký thường là không có cốt truyện có tính hư cấu. Sự việc và con người trong ký phải xác thực hoàn toàn, có địa chỉ hẳn hoi. Đó là vì ký dựng lại những sự thật đời sống cá biệt một cách sinh động, chứ không xây dựng các hình tượng mang tính khái quát. Tính khái quát do tác giả ký thể hiện bằng suy tưởng.*” [27, tr.162-163].

Cũng theo “*Từ điển thuật ngữ văn học*”, khái niệm tùy bút được trình bày như sau: Tùy bút là “*Một thể loại thuộc loại hình ký, rất gần với bút ký, ký sự. Nét nổi bật ở tùy bút là qua việc ghi chép những con người và sự kiện cụ thể, có thực, tác giả đặc biệt chú trọng đến việc bộc lộ cảm xúc, suy tư và nhận thức, đánh giá của mình về con người và cuộc sống hiện tại.*”

So với các tiểu loại khác nhau của ký, tùy bút vẫn có không ít những yếu tố chính luận và chất suy tưởng triết lý.

Cấu trúc của tùy bút, nói chung, không bị ràng buộc, câu thúc bởi một cốt truyện cụ thể, song nội dung của nó vẫn được triển khai theo một cảm hứng chủ đạo, một tư tưởng chủ đề nhất định.

Ngôn ngữ tùy bút giàu hình ảnh và chất thơ” [27, tr.380].

Tuy nhiên, tùy bút lại là một thể loại trong rất nhiều thể loại của loại hình ký như bút ký, hồi ký, du ký, phóng sự, ký sự, nhật ký, tùy bút...mà ranh giới giữa các thể loại đôi khi không thật rõ nét. Sự phân biệt không rõ nét ở đây không nằm ở vấn đề khái niệm thể loại. Mà là ở việc xác định thể loại của từng tác phẩm cụ thể. Nhiều công trình lý luận văn học đã có những tiêu chí phân loại rất cụ thể các thể loại thuộc loại hình ký và đưa ra những khái niệm thể loại rất đầy đủ và rõ ràng. Song vấn đề có lẽ là ở chỗ những nhà văn khi sáng tác, không hẳn lúc nào cũng câu nệ vào những nguyên tắc lý luận. Đặc biệt, ký lại là mảnh đất màu mỡ cho những ngòi bút tự do, phóng khoáng. Có thể trong ý tưởng về một tác phẩm sắp ra đời nhà văn có xác định thể loại của tác phẩm song trong khi cầm bút không tránh khỏi khả năng sự hấp dẫn của đối tượng viết, sự say sưa của cảm hứng... dẫn đến sự “lấn sân” về thể loại. Vì vậy, ta rất dễ có cảm giác một tác phẩm văn học thuộc loại hình ký là tác phẩm trung gian giữa thể bút ký với hồi ký, tùy bút với phóng sự... Điều này càng trở nên phổ biến với những tác phẩm sáng tác theo cảm hứng âm thực. Đơn cử riêng trường hợp tác phẩm “**Hà Nội băm sáu phố phường**”, của nhà văn Thạch Lam, ở những công trình nghiên cứu, bài viết phê bình khác nhau, chúng ta lại thấy các tác giả xác định thể loại rất khác nhau. Ví dụ như trong công trình nghiên cứu “**Văn học Việt Nam thế kỷ XX – những vấn đề lịch sử và lý luận**”, ở phần “**Truyện ngắn Việt Nam thế kỷ XX**”, khi nhắc đến tác phẩm này, nhà phê bình Bùi Việt Thắng gọi đó là **phóng sự**. [48, tr.300] Song, cũng trong công trình trên, ở phần “**Ký Việt Nam thế kỷ XX**”, nhà nghiên cứu Lê Dục Tú lại xác định tác phẩm đó thuộc thể loại **tùy bút**. [48, tr.406]. Còn trong tập sách tuyển chọn những tác phẩm tiêu biểu của Thạch Lam, tiến sĩ Nguyễn Thành Thi xếp tác phẩm này vào

phần **bút ký**. [59, tr.163].

Vì vậy, luận văn xin trình bày khái niệm của một số thể loại ký thường có sự phân vân trong việc xác định thể loại của các sáng tác mang cảm hứng âm thực mà những tác phẩm là đối tượng nghiên cứu của luận văn không nằm ngoại lệ. Đó là các thể bút ký, phóng sự và hồi ký:

-Bút ký: *“Thể loại thuộc loại hình ký, thường có quy mô tương ứng với truyện ngắn. Bút ký khác truyện ngắn ở chỗ, tác giả bút ký không sử dụng hư cấu vào việc phản ánh hiện thực.*

Bút ký ghi lại những con người thực và những sự việc mà nhà văn đã tìm hiểu, nghiên cứu cùng với những cảm nghĩ của mình nhằm thể hiện một tư tưởng nào đó. Sức hấp dẫn và thuyết phục của bút ký tùy thuộc vào tài năng, trình độ quan sát, nghiên cứu, khám phá và diễn đạt của tác giả đối với các sự kiện được đề cập đến nhằm khám phá những khía cạnh có vấn đề, những ý nghĩa mới mẻ, sâu sắc trong va chạm giữa tính cách và hoàn cảnh, cá nhân và môi trường. Nói cách khác, giá trị hàng đầu của bút ký là giá trị nhận thức.

Bút ký có thể thuộc về văn học, cũng có thể thuộc về báo chí, tùy theo mức độ biểu hiện cái riêng của tác giả và mức độ sử dụng bút pháp nghệ thuật cùng tính chất tác động của nó đối với công chúng.

Bút ký có thể thiên về khái quát các hiện tượng hiện tượng đời sống có vấn đề, hoặc thiên về chính luận. Nếu ở loại trên, tác giả chú ý nhiều đến việc điển hình hóa những tính cách bằng bút pháp nghệ thuật như xây dựng cốt truyện (tuy không chặt chẽ như trong truyện ngắn, nhất là không có xung đột duy nhất), sử dụng các yếu tố liên tưởng, trữ tình... thì trường bút ký chính luận thường nổi lên những hiện tượng của đời sống xã hội mà tác giả nắm bắt được cái thực chất bên trong của chúng để mô tả nó một cách chính xác, sinh động, có kèm theo những nhận xét của riêng mình hoặc của nhân vật, phân tích đánh giá cuộc sống được mô tả. Ở đây, yếu tố nghị luận, châm biếm, hài hước thường được sử dụng nhiều hơn.” [27, tr.32].

-Hồi ký: *“Một thể loại thuộc loại hình ký, kể lại những biến cố đã xảy ra trong quá khứ mà tác giả là người tham dự hay chứng kiến.*

Xét về phương diện quan hệ giữa tác giả với sự kiện được ghi lại về tính chính xác của sự kiện, về góc độ và phương thức diễn đạt, hồi ký có nhiều chỗ gần với nhật ký. Còn về phương diện tư liệu, về tính xác thực và không có hư cấu thì hồi ký lại gần với văn xuôi lịch sử, tiểu sử.

Khác với sử gia và nhà viết tiểu sử, người viết hồi ký chỉ tiếp nhận và ghi chép phần hiện thực mà tác giả nhìn rõ hơn cả dựa trên cơ sở những ấn tượng và hồi ức riêng trực tiếp củ mình. Hơn nữa, bản thân người viết hồi ký luôn luôn được miêu tả ở bình diện thứ nhất.

Hồi ký thường khó tránh khỏi tính phiến diện và ít nhiều chủ quan của thông tin, tính không đầy đủ của sự kiện, song nội dung của nó là do sự diễn đạt sinh động trực tiếp của cá nhân tác giả lại có một giá trị như là tư liệu xác thực đáng tin cậy.” [27, tr.152].

-Phóng sự: *“Một thể loại thuộc loại hình ký. Phóng sự ghi chép kịp thời những vụ, việc nhằm làm sáng tỏ trước công luận một sự kiện, một vấn đề có liên quan đến hành động và số phận của một hoặc nhiều người và có ý nghĩa thời sự đối với một địa phương hay toàn bộ xã hội.*

Mục đích của phóng sự là cung cấp cho công chúng những tri thức phong phú, đầy đủ, chính xác để họ có thể nhận thức, đánh giá đúng người và việc mà họ đang quan tâm, theo dõi. Vì thế, người viết phóng sự thường sử dụng những biện pháp nghiệp vụ báo chí như điều tra, phỏng vấn, đối thoại, ghi chép tại chỗ...

Việc sử dụng một số phương tiện biểu đạt của văn học, như các biện pháp tu từ, ngôn ngữ giàu hình ảnh, hướng vào thế giới bên trong (ở một mức độ nhất định) của nhân vật... khiến cho phóng sự vốn từ báo chí có thể trở thành văn học, một số tác phẩm thuộc thể loại này thường được chấp nhận như là những tác phẩm văn học có giá trị” [27, tr.256-257].

Nhìn vào những khái niệm nói trên về loại hình ký và các thể của nó, ta có thể nhận thấy những ưu thế của loại hình văn học này đối với cảm hứng âm thực. Khái niệm ghi nhận “*đối tượng nhận thức thẩm mỹ của ký thường là một trạng thái đạo đức – phong hóa xã hội*”, mà âm thực là một trong những biểu hiện sinh động

của phong hóa xã hội, đồng thời lại là môi trường thuận lợi cho sự thể hiện và khắc ghi những tình cảm đạo đức tốt đẹp. Ký đề cao việc phản ánh hiện thực cuộc sống trong sự sinh động và chân thực chứ không đòi hỏi những hình tượng hư cấu mang tầm khái quát, tính khái quát do tác giả ký thể hiện bằng suy tưởng, chính vì vậy, những thức quả ẩm thực, cái phần tưởng chừng bé mọn và kém phần lãng mạn của đời sống tìm thấy ở ký cánh cửa mở rộng để bước vào thế giới của văn chương. Tuy nhiên, luận văn chúng tôi đồng tình với ý kiến của nhà nghiên cứu Bích Thu trong quyển *“Văn học Việt Nam thế kỷ XX – những vấn đề lịch sử và lý luận”* về vấn đề hư cấu đối với thể ký. Đó là việc ký tôn trọng sự thật khách quan của đời sống không có nghĩa là triệt tiêu hoàn toàn sự hư cấu trong sáng tác, vì như Chế Lan Viên đã nói, *“không có hiện thực thì không có nghệ thuật đã đành, nhưng không có hư cấu cũng không làm ra nghệ thuật đâu.”* [48, tr.417]. Việc chọn lọc, loại trừ, tô đậm, xoáy sâu hay lướt mờ các sự kiện cũng là những thao tác của hư cấu, mà đó là những thao tác không thể thiếu trong sáng tác nghệ thuật. Vì vậy, nói như Bích Thu, *“cái tôi trong tác phẩm ký không ghi chép hoặc phản ánh một cách thụ động, máy móc hiện thực về cuộc sống con người mà phải tái tạo, biểu đạt một cách chủ động, sáng tạo trước hình thức đó. Cái tôi trong ký không chỉ đảm bảo tính xác thực của đối tượng miêu tả mà còn phải bằng tiếng nói của cảm xúc bồi đắp cho hình tượng nghệ thuật thêm phong phú, sống động.”* [48, tr.425]. Chính điều đó đã khiến cho nét văn hóa ẩm thực đi vào văn chương vừa có cái hấp dẫn của hương vị trần thế, hiện thực vừa có cái quyến rũ riêng của những món ngon trên trang giấy mà chưa hẳn cảm giác thưởng thức ngoài đời thực đã tuyệt diệu bằng.

Trong các thể loại của ký, thì tùy bút và bút ký tỏ ra có ưu thế hơn trong việc giúp các nhà văn khai thác cảm hứng ẩm thực cho ra đời những tác phẩm để lại dấu ấn sâu sắc trong lòng bạn đọc. Hai thể loại trên có được sự hài hòa của chất hiện thực và trữ tình, cả về nội dung lẫn hình thức nghệ thuật. Đặc biệt là ở thể tùy bút, tính xác thực, phong phú của thông tin chuyển tải kết hợp với ngôn từ giàu hình ảnh và chất thơ của thể loại này đã khai thác trọn vẹn và sâu sắc sự hấp dẫn riêng biệt của cái mà giáo sư Nguyễn Đồng Chi gọi là *“nghệ thuật đời sống, nghệ thuật thực*

dụng”, khiến cho những hương vị những thức quả hiện lên vẫn tràn đầy sự hấp dẫn đầy vật chất, tràn tưng mà lại thấm đẫm vẻ đẹp của nhạc, của họa, của thơ. Bên cạnh đó, với khả năng được ghi nhận là “*qua việc ghi chép những con người và sự kiện cụ thể, có thực, tác giả đặc biệt chú trọng đến việc bộc lộ cảm xúc, suy tư và nhận thức, đánh giá của mình về con người và cuộc sống hiện tại. So với các tiểu loại khác nhau của ký, tùy bút vẫn có không ít những yếu tố chính luận và chất suy tưởng triết lý*”, có thể thấy rằng tùy bút là thể loại ưu thế trong việc khai thác được tính phức hợp đặc biệt của văn hóa ẩm thực, vừa thể hiện giá trị vật chất giàu có, phong phú của ẩm thực, vừa chuyên chở được giá trị tinh thần, tình cảm chất chứa trong mỗi miếng nhớ, miếng thương và cho thấy rõ sự liên hệ chặt chẽ của ẩm thực với các thành tố văn hóa khác trong đời sống. Điều đó khiến cho nhiều sáng tác viết về ẩm thực gây được sự thích thú, xúc động và nhiều suy nghĩ sâu sắc trong lòng bạn đọc.

2.1.2. Việc xác định thể loại các tác phẩm ký mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng

Cũng như “*Hà Nội băm sáu phố phường*”, những tác phẩm của nhà văn Vũ Bằng là đối tượng nghiên cứu của luận văn cũng không tránh khỏi tình trạng tranh cãi và bất nhất trong việc xác định thể loại của tác phẩm. Trong “*Nhìn lại một chặng đường văn học*”, giáo sư Trần Hữu Tá nhắc đến tập *tùy bút* “*Thương nhớ mười hai*”. [64, tr.36]. Công trình nghiên cứu “*Văn học Việt Nam thế kỷ XX-những vấn đề lịch sử và lý luận*” đề cập đến tác phẩm nói trên cùng với “*Miếng ngon Hà Nội*” và xác định thể loại là **bút ký**. [48, tr.430]. Luận văn tìm hiểu đặc điểm nghệ thuật văn xuôi Vũ Bằng của Thạc sĩ Trần Thu Hương cũng nhiều lần có những sự xác định khác nhau về thể loại các tác phẩm của nhà văn Vũ Bằng. Ở trang 3, luận văn xác định các tác phẩm “*Thương nhớ mười hai*”, “*Miếng ngon Hà Nội*”, “*Món lạ miền Nam*” là các **hồi ký**. Ở trang 17 khi nhắc đến “*Thương nhớ mười hai*”, tác giả luận văn tiếp tục xác nhận đây là tác phẩm ký (với ý là hồi kí) song mở ngoặc ghi chú: “hay **tùy bút**”. Trong bài viết “Vũ Bằng và thể loại ký” của Hà Minh Châu đăng trên tạp chí Nghiên cứu văn học số 6 năm 2006 cũng ghi nhận:

“*Thương nhớ mười hai*, có người cho là **hồi ký**, có người cho là **bút ký**, tùy bút vì tính chất đan xen của các thể loại ấy.” [17, tr.111].

Mặc dù ranh giới thể loại của ký là khá mỏng manh và những tác phẩm ký viết về ẩm thực thường có sự đan xen về thể loại dẫn đến sự không thống nhất trong xác định thể loại song chúng tôi cũng xin được trình bày chủ kiến của mình về việc xác định thể loại của ba tập sách thuộc loại hình ký viết về ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng là thể tùy bút.

Với tập “*Thương nhớ mười hai*”, những xác định của các nhà nghiên cứu cho thấy có sự phân vân giữa các thể tùy bút, bút ký và hồi ký. Trước hết, nếu xác định đây là một tập hồi ký thì cần phải thấy rằng đối tượng phản ánh đặc trưng của hồi ký là những “biến cố” có thật trong quá khứ. “*Thương nhớ mười hai*” tràn ngập những hoài niệm và hồi tưởng song có thể thấy rất rõ rằng những biến cố, những sự kiện cả ở bình diện xã hội lẫn cá nhân đều không phải là trọng tâm nội dung của tác phẩm. Theo dòng hồi tưởng của mình, nhà văn không dựng lại những chuỗi sự kiện, những mốc biến cố theo cách tái hiện hiện thực trong tác phẩm hồi ký. Những sự kiện và biến cố không hiện lên theo trật tự tuyến tính của thời gian, và cũng không phải là yếu tố làm nên kết cấu của tác phẩm. Mặc dầu tác phẩm viết lần lượt về mười hai tháng trong năm nhưng trong tác phẩm rõ ràng đó không phải là mười hai tháng nối tiếp nhau trong cùng một năm, mà chỉ là “*án tượng*” và cảm nhận của tác giả về quê hương trong mỗi tiết mùa khác nhau của năm qua từng tháng, vì “*Mỗi tháng lại có những cái đẹp nào nùng riêng, những nỗi nhớ nhung riêng*”. Đặc biệt là, hầu hết các sự kiện, biến cố cả ở bình diện xã hội lẫn bình diện cá nhân đều có vai trò khá mờ nhạt so với những diễn biến tâm lý, những nỗi niềm và suy nghiệm về cuộc sống của tác giả.

Nếu xét khả năng xếp tác phẩm trên vào thể loại bút ký thì cần nhận thấy giá trị hàng đầu của bút ký là giá trị nhận thức thông qua việc quan sát, nghiên cứu, khám phá và ghi chép của tác giả. Bút ký coi trọng việc phản ánh hiện thực bằng người thật việc thật, hiện thực đó được nhuộm sắc trong tác phẩm chủ yếu bằng tài năng chọn lọc, sắp đặt ngôn từ và một vài nhận xét tinh tế của người cầm bút. Trong

khi đó, đặc trưng của tùy bút là “*tác giả đặc biệt chú trọng đến việc bộc lộ cảm xúc, suy tư và nhận thức, đánh giá của mình về con người và cuộc sống hiện tại. So với các tiểu loại khác nhau của ký, tùy bút vẫn có không ít những yếu tố chính luận và chất suy tưởng triết lý*”. Đọc “***Thương nhớ mười hai***”, ta có thể nhận thấy chính nhu cầu bộc bạch nỗi niềm, tâm tư và suy nghiệm là động lực và mục đích của ngòi bút chứ không phải việc trình bày những hiểu biết, những tri thức. Mặc dù trong tác phẩm, ta thu nhận được rất nhiều tri thức thú vị về một không gian văn hóa, đặc biệt là sự phong phú và đặc trưng của nghệ thuật ẩm thực Bắc Việt. Song, những điều đó hiện lên trong sự dẫn dắt của nỗi nhớ, của những suy tưởng mang tính riêng tư chứ không phải bởi một đôi mắt khám phá có tính khách quan. Đặc biệt, ngôn ngữ của tác phẩm rất giàu hình ảnh và chất thơ - đặc trưng quan trọng về hình thức của tùy bút. Vì vậy, hoàn toàn có thể khẳng định đây là một tác phẩm thuộc thể tùy bút.

Với “***Miếng ngon Hà Nội***” và “***Món lạ miền Nam***”, ngay từ tên gọi của tác phẩm, chất trữ tình đã có phần giảm sút so với “***Thương nhớ mười hai***”. Kết cấu của tác phẩm cũng cho chúng ta có cảm giác đối tượng phản ánh được nhìn bằng đôi mắt khám phá khách quan khiến cho nhiều người nghiêng về việc xếp hai tác phẩm trên vào thể bút ký. Song việc bắt gặp những dòng suy tưởng miên man, những đoạn văn giàu triết lý, những bộc bạch đầy uẩn ức, day dứt và vẫn rất nhiều những câu văn mang dáng dấp những câu thơ lại khiến người đọc phân vân đến hai chữ “tùy bút”. Có thể nói, đây là một tác phẩm nằm ở lằn ranh mong manh của hai thể loại bút ký và tùy bút. Tuy nhiên, xét từ chủ ý sáng tác của tác giả được bộc bạch trong phần Dựng của mỗi tác phẩm thì dường như chữ tùy bút hiện lên đậm nét hơn trong ấn tượng bạn đọc. Với “***Miếng ngon Hà Nội***”, nhà văn bày tỏ ý nguyện “*ghi lại nỗi buồn nhớ xa xôi và gửi gắm một chút tình cho ai ai*” [74, tr.412]. Với “***Món lạ miền Nam***”, ta thấy điều thôi thúc ngòi bút của tác giả lại là mong muốn “*ghi một chút ân tình trong những ngày xa phần tử, được các người xa lạ thương yêu như mẹ thương con, như vợ thương chồng...*” [74, tr.573]. Như vậy, mục đích bộc lộ cảm xúc, suy tư, tâm tình được tác giả đặt nặng hơn việc khám phá và ghi chép. Kết cấu của từng bài viết cụ thể trong hai tác phẩm trên cũng chịu

sự chi phối mạnh mẽ của dòng suy tưởng và nỗi nhớ chứ không khách quan như sự trình bày và khám phá tri thức, thông tin. Vì vậy, chúng tôi cho rằng có thể xác định cả ba tác phẩm mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng đều thuộc thể loại tùy bút.

2.2. Ẩm thực, đề tài tâm huyết trong tùy bút Vũ Bằng

2.2.1. Những tác phẩm tùy bút về đề tài ẩm thực trong sự nghiệp sáng tác của Vũ Bằng

Nhà văn Vũ Bằng đã để lại cho chúng ta một sự nghiệp sáng tác khá dày dặn, mà trong đó có ba tùy bút về đề tài ẩm thực. Đó là các tác phẩm:

- *Thương nhớ mười hai*
- *Miếng ngon Hà Nội*
- *Món lạ miền Nam*

Hai tập ký “*Miếng ngon Hà Nội*” và “*Món lạ miền Nam*” đã xác định đề tài và cảm hứng chủ đạo là những hương vị ẩm thực ngay từ tiêu đề của tác phẩm. Sau phần Dựng như một nét phác thảo và cảm nhận chung về hai nền văn hóa ẩm thực Hà thành và phương Nam, nhà văn lần lượt giới thiệu đến bạn đọc những đặc sản tiêu biểu cho hai nền ẩm thực ấy theo kết cấu mỗi món ngon là một bài viết riêng biệt. Và bạn đọc được thưởng thức 15 “miếng ngon Hà Nội” cùng với 8 “món lạ miền Nam”. Đó là nhìn vào tiêu đề từng bài viết, còn thật sự qua hai tập ký ấy, con số những quà thức được nhà văn giới thiệu đến bạn đọc lên đến hàng trăm món ngon. Có thể nói Vũ Bằng là một trong số ít những nhà văn có những sáng tác mang hương vị ẩm thực của cả hai miền Nam Bắc mà cả hai đều rất sinh động, hấp dẫn và thấm đẫm ân tình. Ở “*Miếng ngon Hà Nội*”, đó là những thức quà ẩm thực truyền thống mang cốt cách của văn hóa và con người Hà thành nói riêng và Bắc bộ nói chung, vì vậy, nhìn vào thực đơn của tác phẩm, ta thấy những cái tên vốn quen thuộc khi nhắc đến nền ẩm thực dân tộc như phở, cốm Vòng, rươi, gỏi, bún, chả cá, thịt cày... Còn trong “*Món lạ miền Nam*”, ta không thấy những món đặc sản phương Nam như bánh xèo, bánh khọt, hủ tiếu, bánh tét, bánh tráng, cá nướng bòn, cá kho tộ, canh chua me, cây trái miệt vườn... mà ta vẫn luôn bắt gặp trong những

trang viết của Sơn Nam. Ngược lại, đó là những món ăn lạ tai như đuông, cháo cóc, dơi huyết, bò kiến... Ngẫm lại mới thấy, ngay từ cách chọn thực đơn giới thiệu và đặt tiêu đề cho tác phẩm, Vũ Bằng đã nắm bắt được cái hồn của hai nền văn hóa ẩm thực vốn rất lôi cuốn này. Ẩm thực Hà Nội nói riêng và Bắc bộ nói chung quyến rũ thực khách bởi sự tinh tế, chuẩn mực với những món ăn mẫu mực trong cách chế biến truyền từ đời này sang đời khác. Ngược lại, phương Nam, vùng đất mới lại khiến người ta thích thú bởi những món ăn sáng tạo, tận dụng tối đa sự giàu có của sản vật mà thiên nhiên ban tặng theo những cách thức chế biến tiện nhanh có tính ứng phó với hoàn cảnh.

Riêng ở “**Thương nhớ mười hai**”, đề tài ẩm thực không được xác định trực tiếp bởi tiêu đề và không chi phối toàn bộ câu chữ của tác phẩm. Không gian của tác phẩm dường như mở rộng hơn cái khoảng nhỏ hẹp của bếp núc, và niềm thương nhớ không chỉ dành cho những vị mặn ngọt, chua cay mà còn là những người thân thương, là những vùng đất khắp miền Bắc Việt với bao sắc màu văn hóa và những thăng trầm của lịch sử dân tộc dân tộc, là nhịp bước thời gian trong đất trời và trong nỗi niềm ngồn ngán của người viễn xứ... Song đọc toàn bộ tác phẩm, ta bất ngờ nhận thấy, những điều vốn vẫn được xem là sâu xa và trọng đại ấy, trong từng câu, từng chữ lại hòa quyện không rời với bàn tay người nội trợ, với câu chuyện về ngọn rau, con cá. Mười hai chương viết về mười hai tháng trong năm thì đã có đến bốn chương ngay trong tiêu đề trực tiếp nhắc đến những quà thức đặc trưng của văn hóa ẩm thực Bắc bộ (**Tháng Năm, nhớ nhót, mận, rượu nếp và lá móng. Tháng Sáu, thêm nhãn Hưng Yên. Tháng Chín, gạo mới chim ngói. Tháng Một, thương về những ngày nhẽ bụng con rận rông**). Và chương thứ mười hai trong tiêu đề mở ra một không gian của ẩm thực (**Tháng Chạp, nhớ oi chợ Tết**). Bảy chương còn lại, dù tiêu đề không nhắc đến một quà thức cụ thể nào song trong nội dung đều tràn ngập những hương vị gợi nhớ, gợi thương. Trừ duy nhất chương thứ bảy, chỉ nhắc qua một vài thức quà đặc trưng của tục xá tội vong nhân và dành phần lớn thời gian cho những suy tư về thời cuộc thì tất cả các chương còn lại đều dành phần lớn dung lượng câu chữ để nói về những món ăn ngon trên đất Bắc. Cũng dễ lý giải điều đó

vì “***Thương nhớ mười hai***” là nỗi thương nhớ sâu sắc về quê nhà và đối tượng cụ thể, xuyên suốt của nỗi nhớ đó chính là người vợ của tác giả, người mà trong tâm trí của nhà văn trước hết là một người vợ tấm mẫn đảm đang bếp núc, lại “*khéo chiêu chồng mà đối món luôn*”. Vì vậy mà nhớ về người vợ thương yêu là nhớ những món ăn ngon, rồi hương vị thân quen hiện lên trong tâm trí lại nhắc đến những kỷ niệm, dẫn đến những suy tư... Và người đọc có cảm giác chính những hình dung và cảm xúc về những miếng nhớ miếng thương lần lượt hiện lên đã làm nên mạch phát triển của từng chương trong tác phẩm. Nhà văn từ những hương thương vị nhớ mà nhớ mà thương quê hương, gia đình, bè bạn,... rồi cái dòng chảy sâu xiết, dằng dặc với những ngã rẽ không hẹn trước ấy, rất nhiều lần lại quay trở về với những ký ức mặn nồng một hương vị khó quên nào đó. Và nếu như trong “***Miếng ngon Hà Nội***”, “***Món lạ miền Nam***”, ta có những bàn tiệc được chọn lọc, sắp đặt theo chủ ý của tác giả thì trong “***Thương nhớ mười hai***”, những hương vị ngọt bùi dường như không hẹn mà hiện lên theo dòng hoài niệm và bàn tiệc cứ theo mùa của trời đất mà dọn lên, mười hai tháng trong năm, mỗi tháng lại có những thời trân khó quên.

Có thể khẳng định rằng, ba tùy bút viết về những món ăn đậm đà khó quên của nhà văn Vũ Bằng có đã đóng góp không nhỏ cho nền văn học dân tộc cũng như đã góp phần đáng kể vào sự nghiệp sáng tác thành công của nhà văn cùng với những tình cảm yêu mến của bạn đọc. Ngoài việc xuất hiện bên cạnh các tác phẩm khác của Vũ Bằng trong những tuyển tập tác phẩm của nhà văn, thì ba tập tùy bút của về đề tài ẩm thực còn thường xuyên được ấn bản riêng lẻ với nhiều đầu sách được tái bản nhiều lần.

Trong các công trình nghiên cứu, bài viết phê bình về Vũ Bằng những tùy bút về đề tài ẩm thực của ông cũng được đề cập đến như một trong những vấn đề đáng quan tâm nhất trong sự nghiệp sáng tác của Vũ Bằng, đặc biệt là ở những bài viết, bài phê bình xuất hiện trong những năm gần đây như: ***Tháng ba đi tìm thời gian đã mất*** (Đặng Anh Đào); ***Khúc ca hoài cảm của kẻ tình nhân*** (Nguyễn Thị Thanh Xuân); ***Tháng ba rét Bắc trong sầu xứ phương Nam*** (Nguyễn Thị Minh Thái); ***Khúc nhạc hồn non nước*** (Văn Giá); ***Thương nhớ mười hai và một cảnh***

quan văn hóa độc đáo (Vương Trí Nhàn); lời giới thiệu cho cuốn *Miếng ngon Hà Nội, Vũ Bằng thương nhớ* (Vũ Quần Phương); lời nói đầu cuốn *Thương nhớ mười hai* (giáo sư Hoàng Như Mai)...

Xét về số lượng, ba tập tùy bút dành cho cảm hứng ẩm thực không phải là một con số đáng kể so với sự nghiệp sáng tác dày dặn của nhà văn cả về số lượng, dung lượng sáng tác lẫn sự đa dạng về thể loại gồm truyện ngắn, tiểu thuyết, khảo cứu, ký... Xét về đề tài nội dung của tác phẩm thì đề tài ẩm thực nghe có vẻ khá khiêm nhường so với những vấn đề nội dung sáng tác cũng hết sức đa dạng của Vũ Bằng như cuộc sống của người hồi cư với những bức bách về vật chất lẫn tinh thần; mặt trái của nền văn minh đô thị với những sinh hoạt sa đọa, những cuộc tình hời hợt, xác thịt và bạc bẽo; những số phận mòn mỏi, bất hạnh và nguy cơ tha hóa nhân cách trước những xô đẩy của cuộc sống; đời sống báo chí trong mối quan hệ với những biến cố, những thế lực chính trị... Thế nhưng dường như với bạn đọc hôm nay cũng như bạn đọc nhiều thế hệ đã qua, cùng với tập ký “*Bốn mươi năm nói láo*”, thì ba tập ký viết về những hương vị ngọt bùi trên những miền đất nhà văn từng gắn bó chính là những tác phẩm in sâu trong tâm trí bạn đọc hơn cả khi nhắc đến cái tên Vũ Bằng. Với giới nghiên cứu, Vũ Bằng được ghi nhận là người đem đến một lối trần thuật mới trong tiểu thuyết đồng thời đã phác họa bức tranh chân thực và sống động của một giai đoạn báo chí hết sức đặc biệt trong tập “*Bốn mươi năm nói láo*”. Đó là một đóng góp đáng tự hào của một nhà văn. Song có lẽ tất cả mọi người đều không thể phủ nhận rằng niềm hạnh phúc và thành công nhất của người cầm bút là có một tác phẩm có được sức sống bền lâu trong lòng bạn đọc. Vũ Bằng đã làm được điều đó với “*Thương nhớ mười hai*”. Nhà văn Triệu Xuân đã nói rằng nếu chỉ được mang theo mười tác phẩm văn chương thì quyển sách đầu tiên chính là “*Thương nhớ mười hai*”. Và “*Miếng ngon Hà Nội*”, “*Món lạ miền Nam*” cho đến hôm nay vẫn là những tác phẩm được góp mặt trên các quầy sách, được bạn đọc đón nhận, yêu mến. Bởi lẽ, cả ba tác phẩm mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng đều gợi nhớ gieo thương, đều chạm đến được không chỉ những tò mò của khẩu vị mà cả những góc khuất trong trái tim bạn đọc.

2.2.2. Ẩm thực, đề tài tâm huyết trong tùy bút Vũ Bằng

Bạn đọc có thể nhận thấy, trong số các nhà văn viết về hương vị những quả thức, những thời trân, thì nhà văn Vũ Bằng tỏ ra có một sự tâm huyết và nghiêm túc đặc biệt với đề tài này chứ không đơn thuần chỉ là một sự thích thú hay dạo chơi có tính ngẫu hứng.

Trước hết, nhà văn của “Thương nhớ mười hai” có cái nhìn trân trọng đặc biệt với giá trị của nền văn hóa ẩm thực nói chung và mỗi miếng ngon hàng ngày trong cuộc sống nói riêng, ông luôn nhìn nhận và luôn đề cao giá trị, vai trò của những thời trân với vẻ đẹp cuộc sống, với nền văn hóa dân tộc nói chung và với chính bản thân mình .

Vũ Bằng đề cao vị trí của ẩm thực trong cuộc sống nói chung và bình diện đất nước nói riêng. Trước hết nhà văn khẳng định giá trị văn hóa của nghệ thuật ẩm thực dân tộc, đồng thời xem đó như là một trong những thành tố quan trọng hàng đầu trong việc gìn giữ bản lĩnh và bản sắc văn hóa dân tộc: “*Ai bảo ăn uống là một nghệ thuật? Hơn thế, ăn uống là cả một nền văn hóa đấy... ăn một miếng ngon của đất nước thấy bùng lên ở trong lòng một mối hạnh phúc, vì đã được ăn vào trong mình một chút gì của đất nước, một tinh túy truyền từ năm, tháng nọ sang tháng, năm kia*” [74, tr.416]. Và “*vì rằng bây giờ mà tôi có bị mẹ mìn bắt đem đi đất lạ một nghìn năm, tôi vẫn cứ là người Việt Nam vì không bao giờ quên được những miếng ngon Hà Nội... Sau bao nhiêu cuộc bể dâu, nước Việt Nam vẫn còn tồn tại là vì một nền văn hóa cổ truyền đã ăn sâu như những cái rễ vào trong dân tộc.*”

Với ông, giá trị văn hóa của những món ngon dân tộc có sức sống như những tác phẩm nghệ thuật bất hủ: “*...tôi thường thích nghĩ rằng những miếng ngon đó quả thật là giống như những tác phẩm văn chương bất hủ...Nhiều “miếng ngon Hà Nội” có thể cũng ví như tác phẩm của Nguyễn Du. Không thể khéo hơn được, không thể ngon hơn được, vì thế, không thể thay đổi được. Nếu ta muốn nhại Nguyễn Văn Vĩnh, sao ta lại không thể nói được rằng: “Nước Việt Nam còn thì miếng ngon Hà Nội vẫn còn?”*” [74, tr.418].

Nhà văn nhìn thấy sự tác động sâu xa của những thức quà bé nhỏ đối với con người. Đó không chỉ là sự thỏa mãn khẩu cái đơn thuần, cũng không chỉ là sự cảm nhận trực tiếp, bề ngoài của ngũ quan mà còn là những xúc cảm sâu sắc, những tác động mang đầy giá trị nhân văn: “...những tác phẩm văn nghệ chỉ làm cho ta thỏa mãn được về tinh thần, chứ miếng ngon thì có thể làm cho ta thỏa mãn cả ngũ quan và cho ta thấy có lúc tự nhiên muốn chiu sự sống và cảm thấy là sống, dù có khổ nữa cũng là quý lắm rồi.

Thật, không có gì cảm động hơn là trông thấy một cô bé gái ngồi ăn mẹt bún không muốn bỏ phí một sợi, húp từ một chút nước bung, hay một bà buôn bán, đặt tay nải xuống ở bên mình, gọi chả Sài Gòn, nhặt từng mảnh vụn của chả để ăn kèm với bún và chấm dấm giấm ớt cho mát ruột.” [74, tr.562].

Sức mạnh tác động tinh thần của ẩm thực còn được nhà văn khẳng định một cách mạnh mẽ: “Nhiều lúc, miếng ngon còn trói buộc tinh thần người ta lại với nhau, tưởng chừng không có cách gì khả dĩ chia lìa được” [74, tr.159]. Và “miếng ngon liên kết các giai cấp xã hội chặt chẽ”. [74, tr.161].

Ở góc độ cá nhân, Vũ Bằng nhìn thấy ở những món ngon những giá trị tình cảm thiêng liêng. Mỗi một miếng ngon là một ân tình, như nhà văn nói: “mình ăn vào một miếng mà cảm thấy họ cho mình cả một tấm lòng.” [74, tr.570]. Những miếng ngon thân quen với nhà văn là sợi dây siết chặt tình cảm gia đình: “Những món ăn đó có những liên hệ bí mật và thiêng liêng với gia đình, làm cho ta không thể nào quên được. Đi xa, có khi nhớ mà se thắt cả lòng, ăn uống mất cả ngon vì buồn dâng lên nghẹn họng.” [74, tr.560]. Và mỗi một hương vị lại có thể mở ra một miền hoài niệm ấm áp những tình cảm gắn bó sâu xa: “Quái lạ là cái miếng ngon! Mỗi thứ nhắc lại cho ta một kỷ niệm vui hay buồn, mỗi thứ nhắc lại cho ta một thời kỳ đã qua đi không trở lại... Miếng ngon của Hà Nội... tiết ra một hương thơm... Hương thơm đó ngào ngạt, quyến luyến như một lời tâm sự của người xưa để lại cho đời sau, như một lời ân ái của tình nhân để lại cho tình nhân, như một lời tâm sự của người anh yêu mến gửi cho cô em gái...” [74, tr.565].

Có thể có những bạn đọc có cảm giác nhà văn hơi thái quá trong việc đề cao vai trò và giá trị của miếng ăn, chuyện ăn uống, đặc biệt là ở việc dùng những câu chữ diễn đạt trong những nhận định trên. Nhưng đặt trong hoàn cảnh ra đời của những tập tùy bút của Vũ Bằng, khi mà chiến tranh cướp đi cuộc sống bình yên và bao niềm hạnh phúc tưởng chừng như bình thường và nhỏ nhoi nhất, khi nền văn hóa dân tộc đứng trước nguy cơ và đã thực sự có những biến dạng đầy đau xót bởi sự xâm thực của văn hóa ngoại lai ta sẽ phần nào hiểu được sự trân trọng của nhà văn với một nét văn hóa đẹp của dân tộc. Và nếu đi sâu hơn nữa để tìm hiểu nguyên do từ con người của nhà văn và hoàn cảnh riêng của cuộc đời ông, người đọc sẽ thật sự thấu hiểu, thông cảm và đồng cảm sự nâng niu, yêu thương của nhà văn với từng miếng lạ, món ngon.

Trước hết, Vũ Bằng là một người tài hoa và nhạy cảm đặc biệt. Ở ông, mọi giác quan dường như đều đạt đến một độ tinh nhạy khác thường. Và tâm hồn ông như một sợi dây đàn cực mỏng, mọi chuyển biến tinh vi nhất của cuộc sống cũng có thể làm sợi dây ấy ngân rung. “*Một vệt xanh tươi hiện ở trên trời*” qua khung cửa sổ cũng đủ để nhà văn “*cảm thấy rạo rực một niềm vui sáng sủa*”. Và chỉ một thoáng đổi màu trên nền trời lúc thu sang, “*gió chỉ thay chiều làm rụng một cái lá ngô đồng*” cũng đủ để nhà văn cảm thấy “*bao nhiêu cảnh vật đều nhuộm màu tê tái*” để rồi “*lòng người đa cảm tự nhiên thấy se sắt, tư lờng...*”. Vậy nên, nhà văn có thể cảm nhận những cung bậc tinh tế nhất của những vị mặn ngọt chua cay, và cảm nhận những hương vị ấy mang đến trong lòng mình những cảm giác muôn màu muôn vẻ. Hơn thế nữa, Vũ Bằng là người say mê cái đẹp, không phải những vẻ đẹp hoành tráng, kỳ vĩ mà là những vẻ đẹp tinh tế trong đời sống, mang đến cho con người những rung cảm, những xúc động diệu kỳ. Những truyện ngắn của Vũ Bằng đã cho thấy điều đó. Nhà văn yêu vẻ đẹp sinh động của đời sống với những nụ thủy tiên hé mở đúng thời khắc giao thừa, những cuộc chơi trâu kịch chiến, nổi sôi, những cuộc đẩy kiệu trí tuệ và tao nhã, những bức thư pháp tinh xảo, thần diệu... Và nhà văn tìm thấy trong sự hấp dẫn đa dạng của những món lạ, món ngon cùng với những biến hóa diệu kỳ của muôn vàn hương vị một biểu hiện vẻ đẹp của đời

sống, vẻ đẹp có thể tác động đến tất cả các giác quan và cả những góc khuất tình cảm, tâm hồn của con người.

Và có thể nói chính hoàn cảnh riêng nhiều thăng trầm và bi kịch trong cuộc đời nhà văn là nguyên nhân sâu xa làm nên sự thăng hoa của nguồn cảm hứng văn chương đặc biệt này nơi ông. **“Miếng ngon Hà Nội”** là tác phẩm khơi nguồn cho cảm hứng ẩm thực ở nhà văn Vũ Bằng, đó là tác phẩm viết để gửi tặng người vợ Bắc Việt tấm chăn của nhà văn, người vợ khéo chiều chồng mùa nào thức ấy. Nếu như số phận không sắp đặt cuộc gặp gỡ định mệnh giữa một chàng thanh niên đang thời buông thả và một người phụ nữ hồn hậu, đảm đang song lắm nỗi truân chuyên, chúng ta không chắc đã có những tập tùy bút thấm đẫm hương vị ngọt bùi. Bàn tay tha thiết của người phụ nữ tên Quỳ kéo nhà văn ra khỏi những đam mê buông thả, chính là bàn tay khéo léo chăm chút từng *“ngọn rau, con cá”* để có những bữa cơm ấm nồng, ngon ngọt đủ sức giữ chân người chồng khỏi những cám dỗ, đam mê. Và số phận đã dứt lìa mối tình ấy, buộc nhà văn phải rời xa Bắc Việt, xa mái ấm gia đình để trái tim nhà văn mãi thôn thức về *“những ngày vui sống trên đầm Linh Dương ngào ngạt hương sen”* và thềm đến cháy lòng những hương vị của quê nhà, của bàn tay người vợ thảo hiền. Nỗi nhớ đất, nhớ người được hình khối hóa, mùi vị hóa thành nỗi nhớ về những miếng ngon, những thời trân kết tinh trong những tuyệt phẩm **“Thương nhớ mười hai”** và **“Miếng ngon Hà Nội”**. Và cũng chính số phận đưa con người cách xa phần tử ấy gắn bó với mảnh đất miền Nam nhiều hoa trái, sản vật, gặp gỡ người vợ miền Nam *“xót xa người chồng Bắc xa nhà, nay làm món ăn này, mai làm món ăn khác, mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lý tương tư”*. Và những người em gái miền Nam cùng với bao mối ân tình gặp gỡ khác, ai cũng thương cảm người con miền Bắc mang mối sầu ly biệt nên chăm chút cho bao món lạ món ngon. Và ta có **“Món lạ miền Nam”** với mỗi món lạ là một tấm lòng. Nếu hai tập tùy bút về ẩm thực Bắc Việt thống thiết nỗi nhớ thương thì tập tùy bút về những hương vị miền Nam lại chân thành những niềm tri ân. Vậy nên, với nhà văn, mỗi miếng ngon đều mang một ý nghĩa và giá trị đặc biệt thiêng liêng với bản thân ông và với những miền đất mà ông gắn bó.

Sự tâm huyết với đề tài đặc biệt này của nhà văn Vũ Bằng còn thể hiện ở dung lượng và thời gian sáng tác mà ông dành cho nó.

Chính vì nhận thấy và trân trọng nét đẹp giản dị mà đầy quyến rũ và ý nghĩa thiết thực mà thiêng liêng của những thức quà ngọt dành cho đề tài này một phần dung lượng sáng tác đáng kể, đặc biệt là trong sự so sánh với các nhà văn đã từng khai thác đề tài ẩm thực.

Ba tập ký, gần 600 trang sách không phải là một số lượng lớn. Nhưng so với số lượng sáng tác của các nhà văn đã từng khai thác đề tài ẩm thực thì đó là một con số không nhỏ. Thạch Lam sau “**Hà Nội băm sáu phố phường**” để nhớ để thương cho bạn đọc không còn theo đuổi mảng sáng tác này nữa. Nguyễn Tuân thực sự thành công với các tùy bút “**Phở**”, “**Cốm**”, “**Cái bánh dẻo tròn**” cùng với một vài truyện ngắn trong “**Vang bóng một thời**” song cũng không đi sâu hơn vào mạch cảm hứng của các tác phẩm đó. Sơn Nam nói nhiều đến sự hấp dẫn của ẩm thực phương Nam nhưng phần lớn là những trình bày mang tính minh họa cho những khảo cứu chung về văn hóa Nam bộ. Những trang viết phác họa có tính khái quát và những nhận xét, lý giải từ góc độ văn hóa với những món ăn Nam bộ đầy hấp dẫn của ông khiến bạn đọc thích thú nhưng ít tạo sự rung động, say sưa và dung lượng câu chữ mà nhà văn dành cho đề tài này cũng không thật sự đáng kể. Hoàng Phủ Ngọc Tường viết về ẩm thực rất có duyên và cảm động song cũng chỉ thi thoảng đạo qua bằng một vài bài bút ký ngắn. Đó cũng là cách khai thác nguồn cảm hứng này của Tô Hoài, Nguyễn Xuân Hoàng, Tiểu Kiều và rất nhiều nhà văn đương đại khác trước một mảng văn hóa dân tộc đang dành được nhiều sự quan tâm của xã hội song chưa phải là một đề tài nổi bật trong văn học... Trong các nhà văn đương đại có lẽ chỉ có Bằng Sơn và Vũ Tam Huệ cho thấy có sự say mê và thực sự theo đuổi mảng sáng tác này với những tuyển tập dành riêng cho việc khám phá, phân tách và nghĩ suy về những món ngon, những thời trân nói riêng và văn hóa ẩm thực của dân tộc nói chung. Trong diện mạo khái quát của mảng sáng tác về ẩm thực của các nhà văn Việt Nam, mới thấy rằng con số gần 600 trang sách của nhà văn Vũ Bằng là không hề nhỏ. Và đặc biệt đó là thành quả của một sự tìm hiểu, khám phá và chất

chịu thực sự nghiêm túc và tâm huyết với một đề tài không thật sự được số đông người sáng tác và bạn đọc quan tâm, cũng như không hứa hẹn việc dễ dàng cho ra đời những tác phẩm gây được ấn tượng và có sức sống lâu bền.

Sự nghiêm túc và tâm huyết của nhà văn không chỉ thể hiện ở độ dài của các sáng tác mà còn ở độ dài của những năm tháng nhà văn chắt chiu nguồn cảm hứng này trong sự nghiệp sáng tác của mình. **“Thương nhớ mười hai”** từ lúc chấp bút cho đến lúc xuất bản là mười một năm (Bắt đầu viết tháng giêng năm 1960, tiếp tục năm 1965, viết hết năm 1970-1971, theo 74;298). Và **“Miếng ngon Hà Nội”** để đến tay bạn đọc thành một tác phẩm hoàn chỉnh cũng trải qua bảy năm kể từ những dòng đầu tiên (Bắt đầu viết tại Hà Nội mùa thu năm 1952, sửa chữa và viết thêm tại Sài Gòn năm 1956, 1958, 1959). Những bản tiệp trên giấy được ấp ủ ý tưởng và “chế biến, bày dọn” trong một khoảng thời gian dài như thế, là cả một tấm lòng của người “đầu bếp”. Và sự “chế biến, bày dọn” cũng thật lắm kỳ công. Gạt bỏ những yêu mến riêng tư, ta vẫn không thể phủ nhận rằng, Vũ Bằng là một trong số ít những nhà văn viết về những quà thức ẩm thực với một độ rộng và sâu vượt trội của dung lượng thông tin chuyển tải đến bạn đọc, cho thấy một sự nghiêm túc tìm tòi, khám phá và nghiên cứu. Gần 500 món ngon mà hầu như ít có món nào chỉ được liệt kê hay nhắc đến một cách hời hợt, sơ sài. Và trong đó có đến khoảng 100 món ăn được giới thiệu tỉ mỉ từ nguồn gốc, nguyên vật liệu, cách chế biến với những bí quyết độc đáo và những biến tấu phong phú, hương vị đặc trưng, những hàng quán làm quà thức ngon nhất chiều theo những khẩu vị khác nhau của thực khách, cả những câu ca dao tục ngữ, những truyền thuyết, những câu chuyện thú vị xoay quanh thức quà ấy,... và dĩ nhiên không thể thiếu những kỷ niệm sâu nặng ân tình. Trong bài viết **“Thương nhớ mười hai - một cảnh quan văn hóa độc đáo”**, nhà nghiên cứu Vương Trí Nhàn đã ghi nhận: *“Quả thật, ít thấy ở đâu nói về các món ăn cũ một cách kỹ càng, tỉ mỉ, thậm chí thành kính, thiêng liêng như trong những trang sách của nhà văn họ Vũ... Máy chục máy trăm món thức ăn ấy, thứ nào cũng được đưa lên tới trình độ thời trân, thứ nào cũng được tác giả cho là “độc nhất vô nhị”, “thần sầu quý khóe”...”* (82;97-98)

Dường như khi nói đến bất kỳ một thời trân nào, nhà văn cũng muốn dùng tất cả những “vốn liếng” hiểu biết và tình cảm của mình để đem đến cho bạn đọc những hình dung rõ nét nhất, những cảm nhận sống động, chân thực nhất về mọi điều thú vị và cảm động xoay quanh hương vị những món ăn ngon. Đó cũng là lý do cái tên Vũ Bằng luôn được nhắc đến khi nói về mảng sáng tác mang hương vị những thời trân.

Và trên hết, sự tâm huyết của nhà văn với đề tài ẩm thực thể hiện ở việc đề tài này có thể khơi gợi ở ông một nguồn cảm hứng mãnh liệt, sâu sắc và phong phú một cách đặc biệt mà ta dễ dàng nhận thấy khi đọc những trang văn của ông.

Như đã nói ở trên, đề tài ẩm thực trong văn chương dân tộc được khai thác theo hai nguồn cảm hứng lớn là cảm hứng trữ tình và cảm hứng văn hóa. Các nhà văn của chúng ta khi khai thác đề tài ẩm thực hầu như đều chọn cho mình một trong hai nhánh rẽ này. Nhánh rẽ thứ nhất là những nhà văn khám phá vẻ đẹp của ẩm thực như là một giá trị có ý nghĩa văn hóa ở bình diện đất nước, dân tộc (như Thạch Lam, Vũ Ngọc Phan, Nguyễn Tuân, Sơn Nam, Băng Sơn...). Mỗi món ngon được các nhà văn này giới thiệu như là một đại diện cho nền văn hóa ẩm thực nói riêng và văn hóa dân tộc nói chung. Nhánh rẽ thứ hai là các nhà văn nói về những món ngon mà mình đã được thưởng thức gắn liền với những kỷ niệm, những ân tình riêng tư. Ở đó miếng ăn ngon vì nó đã góp phần làm nên những kỷ niệm đẹp, những tình cảm thân thương của các nhà văn với những người làm nên món ăn ngon, những người cùng nhà văn thưởng thức hương vị những món ngon, hay mảnh đất có những món ăn ngon, mà thường là quê hương của các tác giả. Vì vậy, vẻ đẹp của món ngon được nhìn nhận ở bình diện cá nhân tác giả nhiều hơn (như Vũ Tam Huê, Nguyễn Xuân Hoàng, Hoàng Phủ Ngọc Tường...). Tất nhiên hai nhánh rẽ này không bao giờ hoàn toàn tách biệt. Những món ngon, những thời trân bao giờ cũng có ý nghĩa cả ở khía cạnh cái riêng và cái chung, nhưng với tùy từng nhà văn mà khía cạnh nào được khai thác nhiều hơn.

Với nhà văn Vũ Bằng, do nhìn nhận giá trị của những thời trân ở cả hai bình diện như luận văn vừa trình bày ở phần trên, nên trong ba tập tùy bút của nhà văn ta

nhìn thấy đề tài ẩm thực được khai thác ở cả hai xu hướng cảm hứng, mà nguồn cảm hứng nào cũng thật mạnh mẽ. Hai xu hướng khai thác này đồng thời chi phối ngòi bút của nhà văn. Điều này hiện lên trực tiếp trong những lời nhà văn bộc bạch về điều thôi thúc ông sáng tác những tác phẩm lấy cảm hứng từ hương vị những thời trân:

Với cảm hứng văn hóa:

“Từ trước đến nay, nhiều người đã phân tách và giải thích truyện Kiều cũng như các tác phẩm văn chương khác của Việt Nam. Phần tôi, bắt đầu từ đây, tôi muốn đem phân tách và giải thích miếng ngon Hà Nội - 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” [74, tr.419].

Và:

“Có bạn nào con đẻ của miền Nam nước Việt lúc này ở nơi hải giác thiên nhai, tình cờ đọc sách này, thấy tha thiết với xứ sở của mình hơn; có bạn nào chưa tới miền Nam nước Việt mà đã thấy cảm tình qua những miếng lạ mà tôi sẽ nói tới dưới đây hay có bạn nào từ nơi xa lạ đến, không tìm thấy sự ngon lành của nước Việt miền Nam mà vì loạt bài này thấy thương mến miền Nam, miếng ăn của miền Nam, đất nước miền Nam hơn, thế là tôi mãn nguyện” [74, tr.573].

Với cảm hứng trữ tình:

“Đôi khi, cũng mang bệnh nhớ nhung, người viết sách này vào lúc năm tàn hầu hết cũng ưa nghĩ đến một vài kỷ niệm xa xưa.

Một chén trà sen do nhà ướp, mấy cái bánh Tô Châu nhắm nháp vào một hôm mát trời; một nồi cơm gạo tám ăn với thịt rim, bát canh cần bóc khói xanh nghi ngút; mấy quả cà Nghệ giòn tan hay mẻ cốm Vòng ăn với chuối tiêu trứng cuốc... tất cả những thứ đó, gọi cho ta một nỗi thèm tiếc mờ mờ, như làm rung động tới những nơi thâm kín nhất của lòng.

Những lúc đó ta không thể không liên tưởng tới những ngày dịu ngọt bên cạnh mẹ già, vợ đại dưới cái mái nhà cũ kỹ rêu phong. Ngọn đèn không sáng lóa nhưng đủ soi một cách thân mật vào những mái tóc thân yêu; tiếng ca hát không

nhieu nhưng đủ làm cho tim ta ấm áp; mà bữa cơm tuy là thanh đạm, nhưng đủ để cho ta ngon miệng hơn là ăn vây, ăn yến.

Đi trong gió lạnh lòng, tôi nhớ đến những buổi sum họp êm đềm, tôi nhớ đến những bữa cơm thân mật, tôi nhớ đến những miếng ngon gia dụng và đêm đêm tôi đã ghi những nhận xét và cảm xúc đó lên mặt giấy...” [74, tr.411].

Và:

*“Tôi viết cuốn “**Món lạ miền Nam**” này để ghi một chút ân tình lại trong những ngày xa phần tử, được các người xa lạ thương yêu như mẹ thương con, như vợ thương chồng, như em gái thương anh, chăm bón cho những miếng ngon vật lạ để khuây khỏa nỗi lòng của người mang nặng bầy tám biệt ly một lúc.” [74, tr.573].*

Và quả thật cả hai nguồn cảm hứng trên đều được khai thác rất sâu sắc trong tác phẩm của Vũ Bằng. Nhà văn luôn giúp bạn đọc hình dung về những món ngon với sự am hiểu sâu sắc về nghệ thuật ẩm thực nói riêng và văn hóa, lịch sử đất nước nói chung. Qua mỗi một món ngon, nhà văn lại làm hiện lên sự phong phú, đặc sắc, bản lĩnh và bản sắc của văn hóa ẩm thực người Việt cũng như nền văn hóa dân tộc. Bên cạnh đó, hương vị những món ngon trong trang sách của Vũ Bằng lại luôn ấm áp những ân tình. Ở “**Thương nhớ mười hai**”, những món ngon gắn liền với những nhớ thương, và như những mối dây để nhà văn lần về với kỷ niệm. Còn trong hai tác phẩm giới thiệu những món ngon, món lạ hai miền Nam Bắc, ta thấy nhà văn hầu như luôn nói về món ngon bằng những miếng ngon cụ thể, gắn liền với bàn tay chế biến của những người thương, người quen, gắn liền với những kỷ niệm sum họp, gặp gỡ của tác giả. Sự hòa quyện của hai xu hướng khai thác cảm hứng ẩm thực đó khiến cho những trang văn viết về những món ngon của nhà văn Vũ Bằng vừa mở ra một hiện thực nhiều màu sắc, đặc biệt là một không văn hóa giàu bản sắc, đồng thời mở ra một thế giới đầy tâm trạng.

Song ở đó nhìn chung, Vũ Bằng nghiêng nhiều hơn về cái nhìn riêng tư với những thức quà ẩm thực, nghiêng nhiều hơn về việc chất chiu trong những hương vị ngọt ngon những lắng đọng của ân tình. Đi tìm trong cái dư vị còn sót lại của thời trân những kỷ niệm riêng tư, những hồi ức êm đềm vẫn là khuynh hướng chính của

cảm hứng ẩm thực trong tùy bút của nhà văn Vũ Bằng. Ngòi bút phân tích những thời trân của nhà văn chịu sự chi phối mạnh mẽ của những tình cảm chủ quan. Điều đó bộc lộ ngay từ cách nhà văn đặt tiêu đề cho những tập tùy bút mang cảm hứng ẩm thực của mình. “**Thương nhớ mười hai**” đã rõ là mười hai bàn tiệc dọn lên theo dòng hoài niệm nhớ thương về mười hai tháng trong năm. “**Miếng ngon Hà Nội**” và “**Món lạ miền Nam**” cũng phần nào bộc lộ tình cảm của tác giả với những thức quà của hai miền đất nước. Với Hà Nội, là miếng ngon. Không phải là món ngon, mà là miếng ngon, là những miếng ăn cụ thể, gắn với những con người thân yêu cụ thể cùng nhà văn sẽ chia những hương vị thân quen. Và nhà văn không ngần ngại khẳng định, tất cả thức quà Hà Nội đều là ngon, “*phàm thức quà gì ngon đều phải có mặt ở Hà Nội.*” Trong sự khẳng định ấy, nhà văn biết mình đã có những yêu mến bất công. Song, ông yêu mến cả sự bất công đó của mình. Vì tất thấy miếng ngon Hà Nội nói riêng và Bắc Việt nói chung đều nằm ở miền quá khứ, đều đã xa xăm không biết khi nào mới gặp lại. Và theo quy luật tình cảm của tác giả thì “*Ai bảo kẻ vắng mặt chịu thiệt thòi? Tôi thấy rằng càng vắng mặt bao nhiêu thì lại càng thương gấp bội; chỉ có kỷ niệm là đẹp thôi, chớ hiện tại bao giờ cũng kém phần tươi tốt...*” Chính vì vậy mà mỗi một hương vị, từ gắp chả cá cầu kỳ, sang trọng đến quả bàng quế, bàng đực rụng rơi đều mang một hương vị ngọt ngon trọn vẹn, không thể chê trách bất cứ điều gì. Và cũng chính vì thế, cái cách nhà văn nói về miếng ngon Hà Nội, miếng ngon Bắc Việt luôn có một cái gì đó say mê đến kỳ lạ, nổi say mê về một miền quá khứ có thật song giờ đã trở thành một giấc mơ không bao giờ thành hiện thực. Và những thức quà Bắc Việt được phóng chiếu qua màn sương huyền diệu của những hoài niệm, nhớ thương nên từ hết thấy đều là những món ngon trọn vẹn. Với những thức quà của miền Nam nước Việt, cảm nhận của nhà văn là món lạ - “**Món lạ miền Nam**”. Không phải vì những thức quà miền Nam kém ngon, mà vì đó là một hương vị chưa quen, một hương vị khác xa lắm với những miếng ngon của quê nhà. Và người ta còn có thể cảm nhận được vị ngon của món ăn trước mắt chẳng, khi mà trái tim mãi hoài nhớ về miếng ngon của những ngày xưa cũ? Song không vì thế mà những miếng ăn trong “**Món lạ miền Nam**” nhạt nhẽo, lạ vị, và

cũng không vì thế mà đôi mắt nhìn những món ngon của nhà văn trở nên lạnh lùng, khách quan. Sự say mê đầy huyền hoặc đã giảm sút, song thay vào đó là tình cảm chân thật đầy lòng tri ân với những ân tình gói ghém trong từng miếng ăn, những ân tình cùng với những thức quà mang một hương vị chưa quen nhưng cũng giúp nhà văn ấm lòng trong những ngày “*cách xa phần tử*.” Vậy nên, trang sách nào, hương vị nào của nhà văn cũng thấm đẫm những ân tình. Chính điều đó khiến cho những trang viết của Vũ Bằng để nhớ để thương trong lòng bạn đọc.

2.3. Ẩm thực và hiện thực cuộc sống trong tùy bút Vũ Bằng

Nhà văn là người khám phá, phản ánh và chắt lọc những giá trị của đời sống hiện thực. Đời sống hiện thực thì lại muôn hình, muôn vẻ song đôi khi tất cả những sắc màu của cuộc sống lại lắng đọng trong “một hạt móc trên đầu ngọn cỏ”. Và mỗi nhà văn, tùy vào con mắt riêng của mình mà chọn lọc lấy những hạt sương long lanh khác nhau. Với nhà văn Vũ Bằng thì những món ăn ngon làm từ những sản vật của đất trời, được tạo nên từ sự khéo léo và sáng tạo tinh tế của bàn tay, khối óc, tình cảm của con người là một trong những hạt sương quý báu đó.

Ba tập tùy bút mang cảm hứng ẩm thực của Vũ Bằng là một minh chứng cho thấy hiện thực rộng lớn và sinh động của đời sống có thể được phản chiếu từ những góc rất nhỏ của nó. Và Vũ Bằng đã chọn cho mình góc nhìn từ cái khoảng hẹp ẩm cúng của mỗi mái nhà - gian bếp nhỏ với những món lạ, món ngon. Từ khoảng không gian nhỏ hẹp đó, với những điều vẫn được xem là bé mọn như hạt muối, lá rau... nhà văn đã mở ra những nẻo đường đến với vẻ đẹp muôn màu và cả những góc khuất của hiện thực cuộc sống, hiện thực đất nước trong một gian đoạn đầy biến động. Trong bức tranh hiện thực đó, những món ngon, món lạ chiếm một vị trí khiêm nhường song lại là một phần không nhỏ làm nên vẻ đẹp và ý nghĩa của đời sống. Đồng thời những miếng ngon trong trang sách của Vũ Bằng là một mắt xích của hiện thực đời sống, móc nối, đan cài với nhiều mắt xích khác, phản ánh một hiện thực đời sống sinh động, rộng lớn.

2.3.1. Ẩm thực, một mảng hiện thực sống động và giàu ý nghĩa trong tùy bút Vũ Bằng

Ở mảng sáng tác về đề tài ẩm thực, các nhà văn không chỉ nói về những miếng ngon, miếng lạ mà còn là rất nhiều vấn đề khác của đời sống hiện thực. Song, không có nghĩa là nhà văn mượn câu chuyện về cái ăn, cái uống để nói những câu chuyện khác trọng đại hơn. Ẩm thực là đối tượng phản ánh trung tâm của các tác phẩm, và nhà văn đã nói về những món ngon trong những bữa ăn hàng ngày như là một phần thiết thực và ý nghĩa của đời sống con người, đem đến cho bạn đọc thêm một mảng hiện thực của đời sống, góp phần làm nên sự sinh động và đa dạng không cùng của cuộc sống quanh ta. Đặc biệt, trong những sáng tác của Vũ Bằng, sự am hiểu và say mê đặc biệt của nhà văn với hương vị những thời trân đã đem đến cho bạn đọc một thế giới vô cùng phong phú và sống động của những thức quà ẩm thực, cho thấy sự giàu có, thú vị vô cùng của những sản vật thiên nhiên ban tặng cho con người và sự sáng tạo không ngừng của con người trong việc tận dụng những sản vật ấy, phục vụ cho nhu cầu ăn no, ăn ngon, và những nhu cầu sâu xa khác.

*Ấn tượng trước hết về thế giới ẩm thực mà Vũ Bằng dựng lên qua những trang tùy bút, đó là ***sự đa dạng, phong phú đặc biệt về số lượng, loại thức, hương vị, làm nên một phần hiện thực sinh động và giàu có của cuộc sống.***

Về ***số lượng thức quà***, qua ba tập tùy bút với số trang gần lên đến 600, nhà văn Vũ Bằng đã đem đến cho bạn đọc một hình dung gần như là hoàn chỉnh về nền ẩm thực phong phú của dân tộc với gần 500 thức quà ẩm thực đặc trưng của hai miền đất nước, trong đó có hơn 300 món ngon miền Bắc và gần 200 món lạ miền Nam. Mà ở đó ít có thức quà nào chỉ được nhắc đến trong một cái tên mà hầu hết đều được tìm hiểu và miêu tả rất tỉ mỉ và lôi cuốn. Đặc biệt, với cách giới thiệu của nhà văn Vũ Bằng, hai nền ẩm thực Bắc Nam không tách biệt mà luôn đan cài vào nhau theo cái cách ăn một món lạ miền Nam lại nhớ một món ngon trên đất Bắc, và ngược lại, khiến cho người đọc càng có cảm giác nền ẩm thực của người Việt thật phong phú và đa dạng như một thế giới thu nhỏ.

Thế giới của những thức quà trong ba tập tùy bút của nhà văn Vũ Bằng có sự đa dạng của nhiều loại thể và biến thể với vô vàn những cảm giác thưởng thức thú vị khác nhau. Cách giới thiệu những thức quà ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng đặc biệt tạo cho người đọc ấn tượng về sự phong phú trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt. Dường như nói đến những món ngon, những thời trân là nhà văn Vũ Bằng có một sự hứng khởi kỳ lạ, và từ một món ngon nào đó, nhà văn dẫn dắt bạn đọc đi rất xa trong thế giới phong phú của ẩm thực với hàng loạt những quà thức có cùng nguyên vật liệu chính, cùng cách chế biến, cùng xuất hiện trong một tiết mùa, hay có sự gần gũi về hương vị... Ngay cả ở những bài viết mà với tiêu đề, người ta tưởng rằng nhà văn sẽ chỉ cho thưởng thức một đặc sản duy nhất mà thôi, thì khi mở trang sách ra, ngồi vào bàn tiệc rồi, người đọc sẽ bất ngờ khi con số quà thức thực sự hiện lên có khi đến 30, 40 loại. Ví dụ như ở bài “**Bánh Xuân Cầu**” trong tùy bút “**Miếng ngon Hà Nội**”, bên cạnh vị ngọt ngào của chiếc bánh Xuân Cầu rưới mật, nhà văn còn đem đến rất nhiều những hương vị khác đặc trưng của mùa xuân đất Bắc như chân giò ninh măng khô, bánh chưng nhân mỡ phậu, thịt kho Tàu, giò thủ, trà mạn sen... rồi lại so sánh món bánh rán đặc sản trong dịp Tết cổ truyền Bắc Việt với món bánh phồng nướng không thể thiếu trong cùng thời điểm đặc biệt ấy ở phương Nam và bánh bìa của người Tàu, bánh đậu đen của người Nhật, cùng bao nhiêu thứ bánh bằng bột, pho mát, hạnh nhân, săng-ti-y của người Tây... Hay trong bài viết nói đến một món ăn rất lạ lùng mà nhà văn có dịp thưởng thức trong “những ngày xa phần tử”, món ăn lạ lùng từ tên gọi đến cách chế biến và cả cách ăn, món bò kiến, ta bắt gặp không chỉ một mà đến gần 20 đặc sản cả miền Bắc, miền Nam nước Việt lẫn những đặc sản ẩm thực phương Tây: thịt bò cải làn, bò tái tương gừng, trứng chim cút nấu đông, chim quay, xôi hấp mè đen, xôi thổi nhân trám, xôi dừa, thịt cây ngâm rượu đế hạ thổ bách nhật, thịt bò lá lốt, bò nhúng giấm, tôm rim lá cây so đũa, ghêu nấu đậu đen, cà ri, bò kho, phở bò, bò khô đu đủ, bò viên, bò lúc lắc, bít-tết lô-can, sa-tô-bi-ăng, si-tếch-tác-ta...

Cứ như vậy, với hai quyển “**Miếng ngon Hà Nội**” và “**Món lạ miền Nam**”, nếu nhìn vào mục lục, ta tưởng rằng sẽ chỉ được giới thiệu 15 món ăn mang hơi ẩm

bàn tay những người phụ nữ Hà thành và 8 đặc sản của nền ẩm thực phương Nam mà thôi, thì trong thực tế, bạn đọc được thết đãi đến gần 200 hương vị với “**Miếng ngon Hà Nội**” và một con số cũng tương đương như thế trong “**Món lạ miền Nam**”. Cụ thể ta có:

- Trong “**Miếng ngon Hà Nội**”:
 - Phần Tựa: 7 thức quà
 - Phần Dựng: 21 thức quà
 - Bài Phở bò: 9 thức quà
 - Bài Phở gà: 3 thức quà
 - Bài Bánh cuốn: 7 thức quà
 - Bài Bánh đúc: 11 thức quà
 - Bài Bánh khoai: 5 thức quà
 - Bài Bánh Xuân Cầu: 11 thức quà
 - Bài Cốm Vòng: 6 thức quà
 - Bài Rươi: 11 thức quà
 - Bài Ngô rang, khoai lùi: 10 thức quà
 - Bài Gỏi cá sống: 12 thức quà
 - Bài Bún: 26 thức quà
 - Bài Chả cá: 2 thức quà
 - Bài Thịt cây: 12 thức quà
 - Bài Tiết canh, cháo lòng: 6 thức quà
 - Bài Hẩu lớn: 8 thức quà
 - Phần Trước khi ngừng bút: 12 thức quà
- Trong “**Món lạ miền Nam**”:
 - Phần Dựng: 40 thức quà
 - Bài Canh rùa: 22 thức quà
 - Bài Chuột thịt: 28 thức quà
 - Bài Khô: 42 thức quà
 - Bài Đuông: 14 thức quà

- Bài Cháo cóc: 7 thức quà
- Bài Dơi huyết: 6 thức quà
- Bò kiến: 20 thức quà
- Bài Tóp mỡ ngào đường: 4 thức quà

Còn với “***Thương nhớ mười hai***”, cứ mỗi lần chiếc kim đồng hồ của vũ trụ dịch chuyển qua một khắc trong vòng tròn mười hai tháng của một quỹ đạo chuyển động là bàn tiệc trên trang sách của nhà văn lại một lần thay đổi thực đơn mà lần nào cũng là một thực đơn phong phú đến bất ngờ. Cụ thể ta có:

- Phân Tụ ngôn: 20 thức quà
- Bài Tháng Giêng, mơ về trăng non rét ngọt: 12 thức quà
- Bài Tháng Hai, tương tư hoa đào: 23 thức quà
- Bài Tháng Ba, rét nàng Bân: 7 thức quà
- Bài Tháng Tư, mơ đi ngắm suối Mường: 44 thức quà
- Bài Tháng Năm, nhớ nhót, mận, rượu nếp và lá móng: 22 thức quà
- Bài háng Sáu, thêm nhãn Hưng Yên: 19 thức quà
- Bài Tháng Bảy, ngày rằm xá tội vong nhân: 5 thức quà
- Bài Tháng Tám, ngô đồng nhất điệp lạc thiên hạ cộng tri thu: 11 thức quà
- Bài Tháng Chín, gạo mới chim ngói: 18 thức quà
- Bài Tháng Mười, nhớ gió Bắc mưa phùn: thức quà
- Bài Tháng Một, thương về những ngày nhẽ bụng con rận rồng: 11 thức quà
- Bài Tháng Chạp, nhớ ời chợ Tết: 12 thức quà
- Bài Tết, hơi cô mặc cái yếm xanh: 20 thức quà

Cách dẫn dắt bạn đọc vào thế giới ẩm thực muôn màu muôn vẻ của nhà văn thật tự nhiên và lôi cuốn chứ không phải một sự liệt kê, kể lể đơn thuần. Ví như từ giấc mơ đi tắm suối Mường trong tiết tháng Tư, nhà văn đã khiến người đọc không chỉ ngất ngây với nước xanh, núi tím và những cô con gái Mường tỉnh khôi như tiên

nữ mà còn mê say với hương vị của đến gần bốn mươi thức quả lần lượt gọi nhau ra mắt bạn đọc. Đó là cái nắng tháng Tư gọi quả trứng nhận mát lòng mát dạ, rồi sự vắng mặt của quả trứng nhận ở mảnh đất phương Nam lại được khỏa lấp bằng vô số quả cây chín mọng như xoài cát, xoài tượng, ang ca, quả mận, lơ-tu-ma, vú sữa,... Rồi nỗi niềm hoài hương lại nhắc nhở người con xa xứ nhớ đến mùa vải tiến ngọt ngào của Bắc Việt mỗi tiết tháng tư. Mà *“cứ mùa vải đến là có chim tu hú”*. Tiếng chim tu hú nào nề sâu lẽ lại khiến người ta thêm đến cháy lòng một mâm cơm thanh đạm mà *“đến khi nhắm mắt cũng không thể nào quên được”* bởi hương vị của bát cơm trắng gạo quê với quả cà Nghệ dầm tương chan nước canh trứng của đồng vất nước chanh cốm *“thơm lạ thơm lùng”*, và thơm cả mái tóc người vợ tắm mẩn khéo tay. Nhớ đến bàn tay khéo chiều chồng mùa nào thức ấy của người vợ hiền, người chồng lại xa xứ lại nhớ tháng Tư là tháng “đong đậu nấu chè”, để rồi trong sự đan cài giữa thực tại và quá khứ, ta có sự hòa quyện của hương vị hơn 20 món chè từ Bắc chí Nam, khiến bạn đọc ngỡ ngàng hóa ra cái món hàng vật dường như bây giờ chỉ còn dành cho trẻ con hay mấy cô cậu học sinh loai choai, hóa ra có cả một danh mục phong phú mà nhiều cái tên nghe đã thấy cái ngọt, cái mát lan tỏa từ đầu lưỡi đến cuống họng rồi cả châu thân, hay khơi gợi trí tò mò muốn thử xem cái tên lạ lùng ấy thực chất là gì, như chè bạch quả, chè sen, chè hạnh nhân, chè trứng, chè đậu xanh, chè đậu dãi, chè đậu đen, chè đường vẩy dầu chuối, chè hoa cau, chè cốm, chè lam, chè thạch chan đường ướp hoa bưởi, chè bà cốt, chè củ mài, chè củ từ, chè phở mài chần, chí mè phũ,... Và cái nóng tháng Tư cùng nỗi nhớ bàn tay thơm thảo của người vợ hiền còn nhắc nhở một thức quả giản dị song rất thần tình trong việc vuốt ve cái khô bỏng nơi cổ họng bởi cái nắng mùa hè, đó là chén trà mạn sen thơm mát, ngọt hậu... Với cách giới thiệu đó, thế giới của những thời trân, những món ngon lần lượt hiện lên tưởng như có thể không bao giờ ngừng.

Sự đa dạng của bàn tiệc trên trang sách của nhà văn họ Vũ không chỉ là sự đa dạng của các món ngon mà còn là ***sự đa dạng của các biến tấu*** trên cùng một món ngon, do sự sáng tạo đặc biệt của nghệ thuật ẩm thực người Việt. Ta biết rằng ẩm thực là một nghệ thuật. Và bản chất của nghệ thuật là sáng tạo không ngừng.

Những người đầu bếp cũng luôn dùng tất cả sự sáng tạo của mình để đem đến cho người thưởng thức những khẩu vị hấp dẫn và mới lạ từ những sản vật quen thuộc bằng những sự gia giảm, kết hợp, cách thức mới mẻ tạo nên rất nhiều những biến thể, biến tấu. Và tìm hiểu về bất cứ món ăn nào, nhà văn của chúng ta cũng đều muốn sưu tầm và giới thiệu không thiếu sót bất cứ một biến tấu nào. Để rồi người đọc thật bất ngờ với những món ăn tưởng như đã quá quen thuộc hàng ngày, trong thực đơn ẩm thực của dân tộc, lại có rất nhiều những biến tấu. Đó là cơm với đến gần 10 loại khác nhau (cơm gạo trắng, cơm gạo vàng, cơm gạo đỏ, cơm gạo mới chim còi, cơm rượu, cơm trộn trứng cáy...), là đến 12 cách chế biến món ăn ngũ vị - gỏi, là 10 loại bánh đúc, là những loại nguyên liệu thực phẩm không thật phổ biến nên tưởng chừng sẽ có không nhiều cách chế biến như thịt chuột, thịt rùa, thịt cầy, thịt dơi... song trong bàn tiệc của nhà văn Vũ Bằng có đến 15 món ngon từ thịt chuột, 7 món ngon với rùa, 11 món đặc sản “mộc tồn” từ thịt cầy... Thú vị nhất có lẽ là phần trình bày của nhà văn về các biến tấu trên món ngon được xem là niềm tự hào của ẩm thực dân tộc - phở. Ngoài phở bò; phở gà với những sự lựa chọn chín, tái, nạm, gân... quen thuộc, ta còn có phở đậu phụ xì dầu; phở dăn dậm đu đủ ngâm giấm và cần tây, cà rốt thái nhỏ; phở giò; phở như bánh thái to, thịt thái con cò, nước cho húng lìu; phở gà xào nhân mộc nhĩ, hành tây; phở vịt... Mới thấy sự sáng tạo trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt cũng như sự am hiểu, tìm tòi và sưu tầm của nhà văn thật đáng khâm phục.

Song những con số không phải là điều quan trọng làm nên sự sống động của thế giới ẩm thực trong trang sách của nhà văn Vũ Bằng. Vô vàn những thức quà ấy tạo thành một thế giới sống động chính bằng ***sự đa dạng và phong phú của những hương vị*** đem đến cho thực khách mà nhà văn của chúng ta đã tinh tế nắm bắt được. Sự gia giảm làm nên những biến thể mang hương vị gần nhau mà cũng rất riêng biệt. Và nhà văn đã rất tài tình để gọi tên tất cả những sự riêng biệt ấy, khiến cho bạn đọc vô cùng thích thú. Như cái cách mà nhà văn miêu tả những biến thể khác nhau của bánh đúc và hương vị của từng loại ấy. Nếu không đọc Vũ Bằng, hẳn nhiều người không biết rằng, cái thứ quà quê bằng bột gạo và nước vôi tường chỉ ăn

tạm lót lòng lại có nhiều hương vị hấp dẫn lạ lùng đến thế, nào là bánh đúc dừa có khi điểm lạc hay nhộng chấm mắm giấm ớt “*ăn ít thì thú nhưng dùng nhiều bít mà chóng chán*”; là bánh đúc nộm với vị mát, cái “*mát Đông phương thâm trầm và hiền lành*”; là bánh đúc nham ăn theo lối mặn thì “*ngấy hơn nộm một chút*” nhưng vẫn “*mát cứ như quạt vào lòng*” mà ăn theo lối nhà chùa thì “*thanh đạm*” đến “*lâng lâng, nhẹ nhõm*”; là bánh đúc chấm tương “*mát rươi*” thoảng hơi “*nồng rất nhẹ nhẹ của nước vôi*” quện với cái “*dịu dịu, ngọt lừ*” của chén tương nhỏ hạt, “*vàng sánh*”; là bánh đúc ngô “*màu hoàng yến*” “*bùi và lạ miệng*”...

Cứ như thế, ba tập tùy bút với gần 500 thức quà là cũng bảy nhiều hương vị, mỗi hương vị lại dẫn dắt bạn đọc đến với rất nhiều câu chuyện xung quanh mình như sự tích ra đời, những bí quyết chế biến và thưởng thức, những hàng quán làm món ngon theo khẩu vị từng thực khách... thật sự trở thành một thế giới sinh động lôi cuốn sự theo dõi và khám phá của bạn đọc. Khám phá thế giới đó để thấy rằng, có những điều tưởng chừng thật giản đơn như không có gì đáng nói, song nếu có một chút lưu tâm, một chút nhạy cảm, một chút tinh tế, ta sẽ tìm thấy rất nhiều vẻ đẹp và ý nghĩa ở đó.

*Bên cạnh đó, thế giới ẩm thực trong tùy bút của Vũ Bằng không chỉ là một mảng hiện thực sinh động, phong phú mà còn là một mảng hiện thực giàu ý nghĩa, bởi ở đó, ***ẩm thực là cái Đẹp, là một nghệ thuật của đời sống.***

Bàn về văn hóa dân gian Nghệ Tĩnh, giáo sư Nguyễn Đồng Chi khẳng định: “*Món ăn dân gian, theo chúng tôi cần phải được coi là một bộ phận của folklore bởi vì nó là truyền thống, là nghệ thuật... món ăn dù đơn giản, rẻ tiền, hầu hết đều liên quan đến cảm xúc thẩm mỹ của quần chúng nhân dân... Đó là cái Đẹp trong cuộc sống, là nghệ thuật đời sống, nghệ thuật thực dụng.*”

Và trong tùy bút của Vũ Bằng, ẩm thực đã thật sự hiện ra như là một nghệ thuật của cuộc sống, nghệ thuật tồn tại trong chính cuộc sống sinh hoạt hằng ngày, phục vụ cho nhu cầu hàng ngày của con người. Song, nhu cầu đó không chỉ dừng lại ở chỗ là muốn ăn no và ăn ngon mà đó là nhu cầu sáng tạo cái đẹp và thưởng thức cái đẹp bằng những hương vị phong phú và hấp dẫn.

Ở phương diện thứ nhất, *ẩm thực là nghệ thuật sáng tạo cái đẹp*. Nguyễn Tuân có lẽ là nhà văn viết về ẩm thực khai thác sâu và thành công nhất nghệ thuật sáng tạo cái đẹp trong những miếng ngon, những thời trân. Những cách thức, bí quyết chế biến món ngon được ông phân tích như những kỹ thuật tinh xảo. Và những người làm nên những món ăn ngon được ông gọi là “nghệ nhân”. Tiếc rằng, số lượng tác phẩm về cảm hứng ẩm thực của Nguyễn Tuân không thật nhiều.

Trong trang sách của Vũ Bằng, ta không có những người đầu bếp được gọi là những nghệ nhân. Công việc làm nên những món ăn ngon cũng ít được phân tích theo con mắt nhìn của một nhà văn hóa. Quả thật, Vũ Bằng viết về những thời trân như một “*thường nhân*”. Song không vì thế mà ta đồng tình với nhận định rằng Vũ Bằng viết về ẩm thực thiên về “*cái khoái khẩu của người háu ăn*”. Trong gần 500 món ăn được giới thiệu ở những tập tùy bút của Vũ Bằng thì có đến gần 200 món ăn được miêu tả như là một thành phẩm của cả một quá trình công phu và tinh tế từ việc chọn nguyên vật liệu, sơ chế, chế biến đến trình bày với những bí quyết lý thú đủ để tạo một sự lôi cuốn đặc biệt với bạn đọc.

Có thể do Vũ Bằng viết về rất nhiều món ngon và thường có thói quen “cà kê” từ món này sang món khác nên sự phân tích, khám phá của ông có vẻ không cầu kỳ như Nguyễn Tuân, song bù lại, người đọc lại có cảm giác rằng không chỉ những thời trân đặc sản nổi tiếng như phở, như cơm mà bất cứ một món ngon nào người ta thưởng thức hàng ngày cũng đều có thể là thành quả của một sự sáng tạo nghệ thuật. Một bữa gỏi ngon phải thật cầu kỳ trong khâu chọn nguyên vật liệu. Một bữa “mộc tồn” thấm thía càng cần người đầu bếp sành để chọn cho đúng một con đang độ “chanh cơm”. Một món ngon mà lạ từ dơi, từ chuột, thịt cóc của phương Nam nhất thiết phải trải qua khâu sơ chế tỉ mỉ với những “bí truyền” kéo món ăn không những không ngon mà có thể nuốt không xuống nổi hay có thể nguy hiểm đến cả tính mạng. Mùa rươi không được bao ngày mà nếu người đầu bếp không tinh tế gia giảm đầy đủ phụ liệu hay canh lửa không khéo thì có thể nổi lỵ đến tận năm sau mới có cơ hội giải tỏa. Đôi khi kỳ công làm cho được một bữa bún thang ngon mà trình bày vào bát không khéo léo thì thật là hoài công. Hay chỉ

từ việc đơn giản nhất là để ăn hàng chục món bún thì phải biết tùy món mà chọn bún rối, bún lá hay bún quân cờ... Tất cả đều cần đến những bí quyết được gìn giữ từ bao đời và sự tinh tế của người chế biến. Đặc biệt, những bí quyết và cách thức chế biến ấy được trình bày bằng một thứ ngôn ngữ nghệ thuật giàu hình ảnh và sinh động nên có phần làm cho các bà nội trợ nhớ lâu hơn những thứ sách dạy nữ công gia chánh, mà hơn thế nữa, khi chế biến món ăn, người ta chợt có cảm giác như mình đang sáng tạo ra một sản phẩm mang đầy tính nghệ thuật. Vậy nên trong trang sách của Vũ Bằng, người mẹ, người bà, người vợ, người em gái, hay những cô hàng quà, bà cụ Còng, bà hai Tàu... đều trở thành những con người sáng tạo nên cái đẹp nghệ thuật trong đời sống.

Và quả thật, những thành phẩm mà họ tạo nên được nhà văn cảm nhận như những tác phẩm nghệ thuật của thơ, ca, nhạc, họa...

Rất nhiều những món ăn ngon được nhà văn cảm nhận như những **bức tranh** quuyến rũ, những bức tranh không chỉ tác động đến thị giác mà là tất cả các giác quan. Đó là những bức tranh mang những cái tên không mỹ miều song thật hấp dẫn như bún thang, cháo lòng, chả cá, rươi, hẩu lớn... Trong đó, ta có thể kể đến **bức tranh mang phong cách hiện đại** của phở “Một nhúm bánh phở; một ít hành hoa thái nhỏ, điểm mấy ngọn rau thơm xanh biếc; mấy nhát gừng màu vàng thái mướt như tơ; mấy miếng ớt mỏng và đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu... ba bốn thứ màu sắc đó cho ta cái cảm giác được ngắm một bức họa lập thể của một nghệ sĩ trong phái văn nghệ tiền tiến dung màu sắc hơi lố lỉnh, hơi bạo quá, nhưng mà đẹp mắt.” [74, tr.427]. Hay những **bức tranh mang hơi hướng tranh thủy mặc** của bánh cuốn: “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...” [74, tr.436]; những **bức tranh mang phong vị đồng nội** của chả cá: “Trên lớp rau thì là là êm ái mướt xanh như nệm cỏ, những miếng cá nục nạc màu vàng nghệ nằm thành thoi như những đĩa bé nằm chơi ở cánh đồng quê trông thật ngộ nghĩnh và đẹp mắt.” [74, tr.516]. Và cả những **bức tranh thần tiên thoát tục**: “Màu xanh tươi của hành, rau kết hôn với màu vàng quý của thịt kho tàu, nắm

hương, một 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 dung hòa với màu trắng nhờ của nấm tây, thịt thăn luộc, chân giò hầm, tất cả lung linh trong một làn khói lam uyển chuyển: à, ngồi trước một bát hẩu lớn 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.” [74, tr.553].

Ta còn có cả những **bản nhạc** viết bằng những nốt nhạc của hương vị. Đó là “*bản nhạc nhẹ nhẹ, trầm trầm*” trong sự hòa hợp của những nốt nhạc mềm mại và mát lạnh của bánh cuốn đậu. Là bản đàn tuyệt diệu với sự hòa hợp tuyệt đối trong tiết tấu tưởng chừng không thể thay thế một nốt nhạc nào của trần bì, lá gấc, thìa là, rau mùi và rươi. Hay bản nhạc có tiết tấu tươi vui với “*tiếng đồng chen tiếng sắt*” của món bánh ngày xuân, bánh Xuân Cầu; hay cả một dàn nhạc giao hòa trong món hẩu lớn làm từ mấy mươi thứ nguyên vật liệu: “*Ai cũng tưởng các món xào xào lộn xộn với nhau như thế thì ăn vào lũng củng và không thành nhịp điệu, nhưng làm. Các món ăn “loạn xà ngẫu” đó, không hiểu vì một lý do tuyệt diệu gì quện chặt lấy nhau như một dàn 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 tí.”* [74, tr.550].

Đôi khi, nhà văn còn cảm nhận những món ngon như một “*bài thơ mang tiết tấu làm vui vẻ khẩu cái*” khiến cho người ta có cảm giác mình “*ăn hương ăn hoa*”, ăn một cái gì đó thanh tao, cao quý và khiết nhã vào trong lòng. Bài thơ ấy làm bằng những hạt cơm gạo tám nắm thật mịn và xắt khúc bằng một con dao thật bén bầy trên một cái đĩa trắng tinh. Hay miếng bánh đúc mỡ màng “*như một bài thơ bát cú gói ghém đủ hết cả ý mà không thừa lời*” bởi sự “*điều hòa, tiết tấu*” của “*cái mềm, cái mát hơi nồng của nước sôi có cái thơm, bùi của hành mỡ chưng lên vừa mặn, không sống mà cũng không khét*”.

Để cảm nhận trọn vẹn nhất sự kỳ công và tinh tế của việc sáng tạo cái đẹp cho cuộc sống trong nghệ thuật ẩm thực, có lẽ ta nên chậm rãi đọc lại đoạn văn Vũ Bằng miêu tả công việc làm ra những hạt cơm dẻo thơm:

“Người làng Vòng đi ngắt lúa về và nội trong hai mươi bốn tiếng đồng hồ phải bắt tay vào việc chế biến hạt thóc ra thành cốm.

Ngoài cốm Vòng ra, Bắc Việt còn hai thứ cốm khác, không quý bằng mà cũng kém ngon: đó là cốm Lũ (tức là cốm làng Kim Lũ, một làng cách Hà Nội ba cây số trong vùng Thanh Trì Hà Đông) và cốm Mễ Trì (tức là cốm làng Mễ Trì, phủ Hoài Đức (Tì Liên) cũng ở Hà Đông)

Hai thứ cốm này khác cốm Vòng ở một điểm chính là thóc nếp hoa vàng khi vừa chín thành bông ở làng Vòng thì được ngắt đem về, còn ở Lũ và Mễ Trì thì người ta gặt khi lúa đã bắt đầu chín hẳn.

Kể lại những công trình vất vả từ khi còn là bông lúa đến khi thành hạt cốm, đó là công việc của những nhà khảo cứu. Mà đó cũng còn là giá trị của những tập quán truyền thống của người làng Vòng nữa.

Người ta kể rằng, về nghề làm cốm, người làng Vòng có mấy phương pháp bí truyền được giữ kín; bố mẹ chỉ truyền cho con trai, nhất thiết không truyền cho con gái, vì sợ con đi lấy chồng phương xa sẽ đem phương pháp làm cốm đi nơi khác và do đó sẽ đem tai hại đến cho làng Vòng.

Lúa ngắt đem ở cánh đồng về, kỵ nhất là không được vò hay đập, mà phải tuốt để cho những hạt thóc rơi ra. Người ta cho rằng bí quyết của cốm Vòng là ở lúc đem đảo ở trong những nồi rang.

Tất cả cái khéo tay cộng với những kinh nghiệm lâu đời xui cho người đàn bà làng Vòng đảo cốm trong những nồi rang vừa dẻo, lửa lúc nào cũng phải đều; nhất là củi đun phải là thức củi gỗ cháy âm, chứ không được dùng đến củi rơm hay củi đóm.

Công việc xay, giã cũng cần phải gượng nhẹ, chu đáo như vậy; chày giã không được nặng quá, mà giã thì phải đều tay, không được chậm vì cốm sẽ bị nguội đi. Thứ nhất là phải đảo từ dưới lên, từ trên xuống cho đều, không lười.

Những hạt thóc nào hái vừa vụn thì dẻo; hơi già, ăn cứng mình; mà non quá, hãy còn nhiều sữa thì quánh lại với nhau từng mảng. Thứ cốm sau đó được gọi là cốm dót.

Thóc giã xong rồi, người ta sang. Trấu bay ra cùng với những hạt cốm nhẹ nhàng nhất: cốm đó là cốm đầu nia. Còn các thứ cốm khác thì là cốm thường, nhưng tất cả ba thứ đó không phải sang sảy xong là đã ăn được ngay đâu; còn phải qua một giai đoạn nữa là hồ.

Người ta lấy mạ giã ra, hòa với nước, làm thành một thứ phẩm xanh màu lá cây rồi hồ cốm cho thật đều tay: cốm đương một mạc, nổi hân màu lên và duyên dáng như cô gái dậy thì bỗng tự nhiên đẹp trội lên trong một buổi sáng mùa xuân tươi tốt.

Bây giờ, chỉ còn việc trình bày nữa là xong: cốm được tãi ra thật mỏng trên những mảnh lá chuối hay những cái lá sen (người ta gọi thế là lá cốm hay mẻ cốm) rồi xếp vào thúng để gánh đi bán, tinh khiết và thơm tho lạ lùng...” [74, tr.465].

Giữa bao “mẻ cốm” trên trang sách của các nhà văn khác như Nguyễn Tuân, Thạch Lam, Băng Sơn... “mẻ cốm” của nhà văn Vũ Bằng vẫn có một nét duyên dáng và hấp dẫn riêng biệt, để ta thấy yêu hơn và thâm cảm phục bàn tay khéo léo, sự sáng tạo và tinh tế của người dân nước Việt.

Ở phương diện thứ hai, ***âm thực là nghệ thuật thưởng thức cái đẹp***. Những món ngon là cái đẹp của cả một quá trình sáng tạo nghệ thuật, cho nên người thưởng thức món ngon cũng cần phải biết thưởng thức sao cho có nghệ thuật. Vũ Bằng là một nhà văn nâng niu cái đẹp. Trong những truyện ngắn của ông, cái đẹp là văn chương, là những giò hoa thủy tiên kỳ công chăm sóc để nở nụ hàm tiếu đúng thời khắc giao thừa, là những nét bút thần diệu của Chu Chữ Nhân, Vương Hy Chi... Còn trong những tập tùy bút, nhà văn nâng niu cái đẹp của những thời trân, mà ở đó người thưởng thức cũng phải hiểu món ngon, trân trọng món ngon và biết cách thưởng thưởng sao cho cảm nhận hết được cái đẹp tinh tế trong những hương, những vị ấy.

Với những món ngon có phần thanh cảnh, nhà văn luôn nhắc chừng người thưởng thức ***phải nâng niu từng miếng ăn***, phải thưởng thức thật chậm, thật khẽ từng hạt cốm, hạt rượu nếp than hay từng miếng bánh Xuân Cầu rưới mật nhỏ xinh như một “*nụ thủy tiên hàm tiếu*” vì “*phàm thức gì ngon và đẹp ở đời, cũng phải*

thường thức từ từ, chậm chậm, vội vã thì phí quá.” [74, tr.458]. Vậy nên: “Ăn miếng cơm cho ra miếng cơm, người ta cũng cần phải tỏ ra một chút gì thanh lịch, cao quý! Phải biết tiếc từng hạt rơi, hạt vãi, và nhất là phải ăn từng chút một, lấy ngón tay lấy từng chút một chứ không được phũ phàng. [74, tr.468].

Xem nhà văn miêu tả mới thấy rằng quả thật, không chỉ cần biết nấu mới làm ra được miếng ngon mà cũng cần ***phải biết ăn mới thấm thía hết hương thơm vị ngọt của mỗi thức quà***, phải tùy món ngon mà chọn cách ăn cũng như tùy người đối diện mà chọn cách ứng xử vậy. Ví như: “*Mấy năm gần đây, ở miền Nam, người Bắc di cư cũng làm rượu nếp than bán rong, đựng rượu nếp vào những cái bát ăn cơm và dùng muỗng để xúc lên ăn như ăn chè đậu xanh, đậu đỏ.*

Ăn rượu nếp ra ăn, đâu có tàn nhẫn thế! Cái chén đựng rượu nếp phải là những cái chén nhỏ như chén chè, còn đũa dùng thì là một thứ đũa riêng vót bằng tre cật, ngắn bằng hai ngón tay, tròn trịa, nhẵn nhụi mà lớn chỉ hơn cái tăm bông một chút. Tôi van cô đừng có lấy cái đũa xinh xinh đó để và lùa một mạch vào trong miệng tươi hơn hớn, mà tôi xin cô khẽ cầm đũa xới từng hạt rượu nếp lên, để lên đôi đũa rồi thong thả nhấm nhót từng miếng nho nhỏ, be bé và cô sẽ thấy cái rượu ấy nó ngọt biết chừng nào, cái nếp ấy nó ngậy, nó thơm, nó bùi, nó bổ biết chừng nào!” [74, tr.103].

Và cũng như những tác phẩm nghệ thuật, người biết thưởng thức sẽ nhận thấy những vẻ đẹp đầy ý nghĩa của cuộc sống trong từng miếng ngon: “*Ta vừa nhai nhỏ nhẹ, vừa ngẫm nghĩ đến tính chất thơm của cơm thoang thoang mùi lúa đồng đồng, tính chất ngọt của cơm phiêu diêu khi trời trong sạch, ta sẽ thấy rằng ăn một miếng cơm vào miệng là ta nuốt cả hương thơm của những cánh đồng quê của ông cha ta vào lòng. Dịu dàng biết chừng nào! Mà cảm khái nhường nào!” [74, tr.468].*

Người ra làm món ngon phải lắm công phu, người thưởng thức món ngon trong trang sách của nhà văn Vũ Bằng đôi khi cũng phải thật kỳ công. Một trong những nguyên tắc hàng đầu của việc thưởng thức ẩm thực là ***ăn theo thời***. Với Vũ Bằng, ăn cá anh vũ phải vào mùa xuân, tháng Tư thì đông đậu, nấu chè và thưởng thức cái ngọt lịm của thứ vải tiến Cầu Hò, tháng Năm dùng nhót, mận và rượu nếp

để giữ tục giết sâu bọ, tháng Sáu không thể quên tìm đến nhãn Hưng Yên, chỉ có đến tháng chín ta mới cảm nhận cái ngon tuyệt diệu của gạo mới - chim ngói, phải tìm cho kỳ được một bữa rươi thật tươi vào lúc tháng Mười,... Không chỉ ăn theo thời, mùa nào thức ấy, mà người ta còn phải **ăn theo tiết**. Có những thứ không phải lúc nào trong ngày ăn cũng cảm nhận hết được hương vị của nó. Ví như món phở, theo nhà văn “*muốn thưởng thức hoàn toàn hương vị phở hàng Than, cần phải dậy đi ăn từ sáu giờ, vào lúc trời chưa sáng hẳn. Lúc đó trời mờ mờ chưa rõ mặt người, phố xá hơ hoắt mới có dăm ba người qua lại. Anh đi ăn sẽ thấy một cái thú khác lạ nữa là ăn ngon trong tịch mịch, ăn ngon trong không khí trong lành.*” [74, tr.429].

Điều quan trọng nhất trong thưởng thức món ngon là người thưởng thức cần phải có sự nhạy cảm, tinh nhạy đặc biệt của các giác quan và cả sự tinh tế của tâm hồn để có thể cảm nhận trọn vẹn hương vị của món ngon mà người nấu bếp đã kỳ công chế biến, gia giảm. Hơn thế nữa, người sành ăn còn phải **biết “thẩm định” món ngon để chọn đúng nơi làm ra những món ngon “chân chính” nhất**. Như phở thì phải là phở Tráng, hàng Than. Người biết thưởng thức món ngon còn phải biết thẩm định để tìm ra hàng quán nào làm ra những món ngon đạt sự trọn vẹn của hương vị nhất. Ví như về món phở thì: “*Nhà Thương Phủ Doãn ăn được nhưng nước hơi nhạt; phở Đông Mỹ ở Phố Mới ăn êm, nhưng tây gừng hơi quá tay; phở Cống Vọng, kéo xe, ngon, nhưng nước dùng hơi hôi; phở Mũ Đỏ ở đằng sau miếu Chợ Hòm vô thưởng vô phạt, ăn khá, nhưng chưa có gì quyến rũ. Phở Tráng Hàng Than thì... làm sao mà ngon lạ ngon lòng đến thế? Chưa ăn đã biết ngon rồi.*” [74, tr. 422]. Vậy nên, phở phải là phở Tráng hàng Than, bánh dày thì phải là bánh dày Quán Gánh; bánh cuốn phải tìm đến Thanh Trì, mà muốn tuyệt đỉnh phải ăn kèm với đậu rán của hàng Hòm; nếu thích dùng bánh cuốn nhân, phải chịu khó tìm đến bằng được hiệu Ninh Thịnh ở phố Lê Lợi; muốn có bát cháo lòng như ý phải đến hiệu nhà Cả Thủy ở chợ Hòm hay nhà Cả Cháy ở phố Tiên Sinh Nhà Hỏa...

Nhưng làm thế nào để thẩm định chính xác một món ngon? Muốn thế người ta cần phải thưởng thức bằng tất cả các giác quan, để không chỉ ăn ngũ vị cay đắng,

chua mặn ngọt mà còn ăn bằng những âm thanh như “*tiếng mỡ nóng phi hành hoa rơi lên kê lếp lép*” của món chả cá, ăn bằng mùi hương như cái “*thơm quái ác, mùi thơm huyền ảo*” của những gấp bún chả, ăn bằng xúc giác để thấy được trong một miếng bánh cuốn đậu rán có cái giòn hoa quyện với cái mềm, cái nóng hòa với cái mát thành một cảm giác dẻo đến mê ly...

Tổng hợp lại tất cả các giác quan, ta mới cảm nhận hết được sự hấp dẫn của một món ngon: “*Nước dùng nóng lăm lăm, nóng bỏng rẫy lên, nhưng ăn phở có thể mới ngon. 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... rồi thì 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 hóa học...*” [74, tr.428]. Bao nhiêu lần ăn phở rồi đọc Vũ Bằng viết về phở ta lại muốn hôm sau đi ăn ngay một bát phở để thưởng thức cho bằng hết hương vị của món ngon. Nhưng đôi khi ta đành thú nhận, mình làm sao có được sự tinh nhạy và tài hoa như nhà văn họ Vũ để phân biệt đâu là cái giòn tanh tách hay cái giòn sậm sứt, cái mát mỡ màng và cái mát thâm trầm, cái bụi hiền lành và cái ngọt quái ác, cái ngọt hóa học và cái ngọt thiên nhiên...

Sự tinh tế của nghệ thuật thưởng thức ẩm thực khiến cho người ta cũng cần phải suy ngẫm và tranh luận với nhau để biết ăn sao cho miếng ăn không chỉ làm no bụng hay thỏa mãn khẩu cái nhất thời: “*Người ta ăn phở có phải tiêu hóa rồi mà thôi đâu? Không.*”

Cũng như đọc một áng văn hay, gấp sách lại mà còn dư âm phảng phất, còn suy nghĩ, còn trầm mặc, người ta ăn phở xong cũng đắn đo ngẫm nghĩ, rồi có khi đem thảo luận với anh em...” [74, tr.424].

Vậy mới thấy, miếng ngon quả thật đã làm cho đời sống con người trở nên bớt “vô vị” hơn, cả theo nghĩa bóng và nghĩa đen của nó.

*Không chỉ đa dạng, phong phú và tinh tế, thế giới của những món lạ, miếng ngon trong trang sách của nhà văn Vũ Bằng còn chinh phục và để nhớ, để thương

cho bạn đọc vì nó *mang vẻ đẹp sinh động đầy nhân bản của thế giới con người*. Ở đó, mỗi miếng ngon dường như cũng có riêng cho mình những tính cách, và cũng biết giao cảm với nhau, giao cảm với người thưởng thức.

Trong “*Hà Nội băm sáu phố phường*”, Thạch Lam đã nói “*Quà...tức là người*”. Và nhà văn đã không ít lần nói về những món ngon như nói về những nhân vật có tâm hồn, ví như: “*Bún sườn thì hiền lành thôi, về sắc sảo chẳng có gì... Canh bún thì cao hơn một bậc... có cái ngon của sự chênh vênh và lo sợ...*” [59, tr.178]. Với nhà văn, quà Hà Nội cũng đa tính cách như người vậy, bên cạnh những quà thức “*thẳng thắn*” và “*luong thiện không đánh lừa vị miệng và dạ dày*” còn có cả những quà thức chiều theo “*tà hiếu*”, cái thú ưa thích sự “*quá đáng*”, “*ròn rợn*” “*ghê mình*” của người thưởng thức.

Nhà văn Băng Sơn đã nói, những sách dạy nữ công gia chánh có thể miêu tả tỉ mỉ cách chế biến của rất nhiều món ngon nhưng món ngon đâu chỉ có vị mặn ngọt chua cay, mà còn có cái hồn của nó, cái hồn đó những sách dạy nữ công gia chánh làm sao mà ghi lại được. Và có lẽ vì vậy mà nhà văn của Hà thành này đã dành nhiều tâm huyết cho sự khám phá vẻ đẹp và cái hồn của những thời trân trên trang viết.

Nhà văn Vũ Bằng của chúng ta cũng là một trong những người nắm bắt và khơi gợi rất tinh tế cái hồn của những thời trân. Viết về những món ngon trên cả hai miền đất nước, nhà văn đã *cảm nhận và diễn đạt chính xác cái hồn của từng miếng ăn* ở cả hai miền. Với nhà văn những món ngon Hà Nội hiện lên trong hoài niệm tiếc nuối nên mang vẻ đẹp thuần khiết và quỳên rũ như con người nơi đây: “*Duy chỉ có miếng ngon Hà Nội là không đánh lừa ai cả. Miếng ngon Hà Nội bao giờ cũng trung thành, êm ái, miếng ngon Hà Nội bao giờ cũng chiếm được lòng ta như một người vợ hiền chiếm được lòng chồng... Miếng ngon Hà Nội... trầm lặng... và tiết ra một hương thơm ...ngạt ngào, quỳên luyến*” [74, tr. 564-565]. Với những món ngon miền Nam, nhà văn lại cảm nhận: “*Miếng ngon của miền Nam cũng thành thực như người đàn bà (miền Nam) vậy.*” Và cái sự “*thành thực*” ấy đã được diễn giải rất khéo léo trước đó: “*...người vợ miền Nam thực thà như đêm, yêu ai thì*

yêu lộ liễu, thích cái gì thì muốn cho cho ai cũng biết rằng mình thích mới nghe! Đẹp thì muốn đẹp cho sắc sảo, áo quần thì phải làm sao cho nổi bật hơn cả quần áo của chúng chị em; mà ngày lễ và chủ nhật thì phải nèo chồng đi chơi cho kỳ được để cho người ta thấy hạnh phúc lứa đôi của mình.” [74, tr.571]. Đọc câu văn rồi hình dung đến hương vị của món ăn miền Nam với cái béo ngậy của nước cốt dừa mà người miền Nam rất ưa dùng để chế biến món ăn, cái mặn ngọt quyện vào nhau sắc đậm của những món kho bởi người nấu bếp lúc nào cũng phải kho cho thật “kẹo” mới ưng, cái thơm ngát, cay nồng của những sả, những ớt luôn được nêm nếm hào phóng... mới thấy cái tính từ “*thành thực*” và đoạn bỏ ngữ “*như người đàn bà*” của nhà văn dùng quả thật là chính xác. Song từ cái trầm lắng đặc trưng của nền văn hóa ẩm thực Hà thành nói riêng và Bắc Việt nói chung, từ cái “*thành thực đàn bà*” toát lên từ toàn bộ nền ẩm thực phương Nam, đi vào từng thức quà, nhà văn của chúng ta lại phát hiện ra muôn vàn “*tính nét*”. Bởi lẽ như đã nói ở trên, thế giới ẩm thực trong ký của Vũ Bằng vô cùng phong phú, đa dạng với nhiều loại thức, biến thể, mà từng loại thức, biến thể ấy đều được nhà văn yêu mến, cảm nhận chính xác từng hương vị đặc trưng và tính cách hóa những đặc trưng hương vị ấy. Điềm lại trong gần 600 trang sách của mình, nhà văn đã rất nhiều lần dùng những từ ngữ chỉ tính cách con người để đem đến cho bạn đọc một ấn tượng cụ thể và thú vị với những quà thức ngày. Dĩ nhiên, không phải lúc nào cách dùng từ sáng tạo của nhà văn cũng đều xác đáng, thậm chí, trong một số nhiều trường hợp, bạn đọc cảm thấy cách dùng từ có phần khiên cưỡng, chênh vênh song không thể phủ nhận, trong rất nhiều trường hợp cách dùng từ của nhà văn vừa đem lại được một hình dung rất gần với với thực tế cho bạn đọc, vừa góp phần biến cái thế giới ngũ vị vốn phong phú và đa dạng trong trang sách của mình trở nên sống động lạ lùng với số dân cư đông đúc mang vô vàn những nét “*tính cách*”: “*ác nghiệt, dịu dàng, hiền lành, thanh cảnh, trơ trẽn, duyên dáng, quyến rũ, dịu hiền, thanh nhã, chất phác, đáo đẽ, thanh tao, cao quý, giản dị, thanh khiết, kín đáo*”... Tất cả tạo nên sự hấp dẫn đặc biệt của thế giới ẩm thực, sự quyến rũ của vô vàn những món ngon mà “*cái ngon lành của mỗi thứ có một tính cách riêng biệt cũng như mỗi dây trong chiếc tì bà reo lên một*

thứ tiếng tơ đồng khác nhau.” [74, tr.44]. Và quả thật, nghe nhà văn nói chuyện về những miếng lạ, món ngon, ta tưởng chừng như là những nhân vật sống động hiện lên trước mắt: “Ngô rang là một người đẹp ác liệt trong khi ngô luộc là một cổ gái nhu mì; ngô nướng có duyên thâm lẫn bên trong thì duyên của ngô rang bong cả ra ngoài.” [74, tr.491].

Không chỉ nhân cách hóa những món ngon trong sự đa dạng của hương vị, nhà văn Vũ Bằng còn mang đến cho bạn đọc cảm giác nhân bản của thế giới những thời trăn khi ***phát hiện sự giao hòa, những mối ân tình như bạn bè, như trai gái, như tình nhân giữa các thành viên của thế giới ẩm thực***. Ta có những món ăn cùng hợp mặt nhau trong một tiết trời ấm áp hay se lạnh, trong một thời điểm đặc biệt của năm như những thức quà cùng hòa hợp trong một mâm quả đặt giữa sân nhà tràn ngập ánh trăng tròn vành vạnh của Tết Trung thu, những thức quả đặt trên bàn thờ gia tiên trong những ngày Tết Nguyên đán, những thức quả gọi nhau cùng với cái nắng của tiết tháng Tư, những thức quả cùng mang hương thơm thoang thoảng của gió thu, như những hồng, những bưởi, những trứng cuốc, cốm vòng, ... Trong trang sách của Vũ Bằng, còn có cả những món ăn mà hương vị của chúng có một mối dây liên kết lạ lùng, chỉ khi kết hợp với nhau người ta mới cảm nhận hết được sự thơm ngon. Sự kết hợp ấy có khi được lý giải bằng sự hòa hợp âm dương trong nghệ thuật ẩm thực của người Việt, như cái cách Vũ Bằng nói về một món ăn làm từ quả dừa mật: *“Cái thứ dừa thường ăn lắm rất lười nhưng thái từng miếng để xào với lòng vịt thì tuyệt trần. Lòng vịt với dừa hình như có duyên nợ với nhau từ kiếp trước cho nên lòng vịt xào với dừa ăn ý nhau lạ lùng, còn xào với lòng gà không hiểu sao nó có cái gì làm cho thực khách thấy ngang ngang một chút... Có một ông bạn già nghiêm trang một hôm giải thích cho tôi về sự kiện đó như sau:*

Có gì lạ đâu, ông? Dừa màu vàng, thuộc về dương, vịt ở dưới nước, thuộc về âm. Âm dương hòa hợp với nhau thì nhất định là đúng phép...” [74, tr.121]. Song không phải lúc nào ta cũng có thể lý giải ngọn ngành sự hòa hợp của hương vị một số món ăn, chỉ biết rằng, hễ nhắc đến món ăn này thì người ta nghĩ đến ngay quả thức kia. Sự hòa hợp, khăng khít ấy khiến ta liên tưởng đến tình cảm bạn bè, trai

gái. Bè bạn nâng đỡ nhau, tình nhân khăng khít không rời nhau, “người” này tôn lên vẻ đẹp của “người” kia, đi cùng với nhau thì nồng nàn hương vị, tươi thắm sắc màu mà tách rời nhau thì nhạt nhẽo, ảm đạm.

Nhà văn đã hình dung sự giao hòa bè bạn giữa những quả thức đậm đà: *“Mùi bún chả thơm, mùi nem nướng ngậy, mùi chả cá hơi tanh nhưng bùi... những ngọn rau muống chẻ nhỏ xanh muôn muốt, xen với tía tô hung hung vàng, những bát bung rục rờ như gấm dệt, những bát bún riêu nghi ngút khói chưa nuốt đến môi đã trôi đến cổ”* rồi... *Tất cả những miếng ngon đó tạo ra một không khí phong nhã làm cho ta mừng rỡ đến những buổi họp văn nghệ anh em cùng nhau thông cảm những bức vẽ đẹp, những áng thơ hay, những tác phẩm văn chương cao quý.”* [74, tr.562].

Trái tim giàu cảm xúc của nhà văn còn giúp chúng ta cảm nhận mỗi duyên tình của những thức quả tưởng chừng vô tri vô giác: *“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!”*

Màu sắc tương phản mà lại tôn lẫn nhau lên; đến cái vị của hai thức đó, tưởng là xung khắc mà ai ngờ lại cùng thấm đượm với nhau! Một thứ thì giản dị mà thanh khiết, một thứ thì chói lọi mà vương giả; nhưng đến lúc ăn vào thì vị ngọt lừ của hồng nâng mùi thơm của cốm lên, kết thành một sự ân ái nhịp nhàng như trai gái xứng đôi, như trai gái vừa đôi... mà những mảnh lá chuối tước tơ để đệm hồng chính là những khối tơ hồng quấn quýt.” [74, tr.464].

Độc Vũ Bằng viết về hồng và cốm rồi, thưởng thức lại hương vị của hai quả thức ấy, dường như ta thấy vị giác của mình cũng đã khác trước, ngọt ngào hơn, nồng đượm hơn và nghe một chút gì đó như là xao xuyến, bởi cái cảm giác mình vừa nuốt trọn vào lòng một mối nhân duyên. Không chỉ một lần Vũ Bằng cụ thể hóa sự hòa hợp của những hương vị bằng hình ảnh sự kết đôi của gái và trai như thế, cũng có cả những lần người đọc có cảm giác nhà văn đã lạm dụng lối so sánh này nhưng có lẽ cũng nên cảm thông cho tâm sự của một người đàn ông đào hoa, đa tình, lại luôn mang trong lòng hoài niệm về một cuộc tình duyên phải chia lìa với

biết bao kỷ niệm ngập tràn vị thương, vị nhớ. Hơn nữa, không thể phủ nhận, lối so sánh nhân hóa ấy của nhà văn đã đem lại cho bạn đọc một cảm giác thưởng thức món ngon đầy thi vị và ý nghĩa, khiến cho người ta chột giật mình tự nhủ, thế giới vô tri vô giác xung quanh ta còn có tình đến vậy, còn con người hữu giác hữu tri, lẽ nào...?

Và quả thực, trong trang sách của nhà văn Vũ Bằng, thế giới ẩm thực không chỉ giao hòa với nhau mà còn giao hòa với chính người thưởng thức, đem lại cho ta những cảm xúc sâu xa: *“Đặt môi lên bắp, ta có cảm giác ẩm áp mà lại dịu dàng như môi đặt lên môi cùng hòa một nhịp thở chung tình vậy.”* Và *“có những ngày mùa đông hiu hắt, mây nặng những biệt ly, mưa gió gieo tiếc nhớ, đem lại cho lòng những nỗi buồn u uẩn”* thì một mẻ ngô rang thơm ngào ngạt có thể khiến cho lòng người ta *“đương lạnh mà ấm hẳn lên.”* [74, tr.491].

Và hơn cả như thế, ***những miếng ngon nhỏ bé dường như còn có khả năng đánh thức những cảm xúc đầy nhân bản ở con người*** mà vì nhiều lý do, đôi khi chúng bị ngủ quên hay chai sạn: *“Ôi là miếng ngon Hà Nội! Cái ngon thiên hình vạn trạng làm cho người ta cảm thấy say sưa cuộc sống còn, cái ngon làm cho người ta thương mến nước non, thương mến từ cái cây, ngọn cỏ thương đi, thương mến từ con cá, miếng thịt của đồng bào mà thương lại; cái ngon làm cho người ta tự bắt buộc phải quý hóa từ mấy lá thìa là, cải cúc, từ một xóc cua đồng, từ mấy ngọn húng láng của những người nơi thôn ỏ đã chăm chút trồng nên.”* [74, tr.558-559].

Như vậy, qua ba tập tùy bút của mình, nhà văn đã đưa bạn đọc khám phá một mảng hiện thực cuộc sống rất gần gũi với tất cả mọi người nhưng không phải ai cũng lưu tâm để nhận ra sự giàu có, đa dạng, hết sức thú vị và đầy ý nghĩa của nó. Không chỉ như thế, cái phần hiện thực tưởng chừng nhỏ bé, khiêm nhường ấy còn phản chiếu và chuyên chở đến bạn đọc vẻ đẹp và ý nghĩa cuộc sống ở bề rộng và chiều sâu trong sự đan cài chặt chẽ của mình với những mảng hiện thực phong phú khác.

2.3.2. Ẩm thực và hiện thực đất nước trong tùy bút Vũ Bằng

Hắn không phải tình cờ mà Thạch Lam khi đem đến cho bạn đọc một hình dung và cảm nhận về ba mươi sáu phố phường thủ đô lại đi từ những gánh hàng quà Hà Nội. Cũng như thế, không phải tình cờ mà nỗi “thương nhớ mười hai” nhà văn Vũ Bằng lại luôn hiện về cùng với hương vị những món ăn ngon. Ở đó, những gánh hàng quà, những miếng ăn ngon vừa là đối tượng để phân tích, khám phá đồng thời là phương tiện, chất liệu để nhà văn phác họa, phản ánh hiện thực muôn màu của đời sống. Như nhà văn Nguyễn Tuân đã nói: *“trong một miếng ăn cũng thấy rộng được ra những điều cao cả, yên vui trên đất nước bao la, giàu có, tươi đẹp.”* [43, tr.51]. Mà đất nước ta đâu phải lúc nào cũng yên vui, đâu phải nơi nào cũng giàu có, tươi đẹp. Những miếng ăn hàng ngày ghi lại những điều yên vui tươi đẹp, và cũng không quên ghi cả những khôn khó, lầm than.

Vũ Ngọc Phan đã phân tích rất nhiều cho nhận định *“Hà Nội là một nơi vừa tốt, vừa xấu, vừa hay, vừa dở”*? [79, tr.20] trong tập bút ký ***“Chuyện cũ Hà Nội”***. Và điều đó đã được minh chứng rõ nét hơn qua sự tương phản giữa cái sự ăn uống *“sung sướng và cầu kỳ”* của người dân Hà thành với bao món ngon vật lạ, bao cách chế biến lăm công phu và bữa cơm *“ngon lành”* của người dân *“quanh miền Hà Nội”* với *“một bát rau cải luộc đầy lu, một chén nước mắm và một đĩa cà thơm”*?

Nhà văn Thạch Lam đâu phải ngẫu nhiên mà viết về *“quà Hà Nội”* lại đi từ bài đầu tiên là ***“Hàng quà rong”*** với những món ăn *“chính tông”* Hà Nội ít tiền mà ngon miệng một cách *“lương thiện”* để rồi kết thúc bằng ***“Các hiệu cao lâu khách”*** sang trọng của người Tàu – *“một giống người có lẽ hơn ai hết đã nâng việc ẩm thực lên mức một nghệ thuật hết sức phiền toái, tỉ mỉ và cầu kỳ”* [59, tr.199]. Một Hà Nội đang đổi thay đã hiện lên từ đó.

Ai nói rằng viết về cái sự thưởng thức ăn ngon mặc đẹp trong lúc đất nước chìm trong đạn bom là rời xa hiện thực hẳn sẽ gạt bỏ ý nghĩ ấy khi đọc những trang văn của Nguyễn Tuân viết về cốm, về phở với hình ảnh những hạt cốm xanh ngọc thạch nhuộm máu đỏ người dân làng Vòng và bát phở bốc khói trên tay anh chiến sĩ, bên cạnh *“những nòng súng cũng chưa hết khói.”*

Trong “*Thương nhớ mười hai*”, “*Miếng ngon Hà Nội*”, “*Món lạ miền Nam*” của nhà văn Vũ Bằng cũng ngập tràn hiện thực đất nước cả hai miền Nam - Bắc cả ở những đường nét đẹp tươi và những góc khuất đầy u tối, cả ở những êm ả, thanh bình và những khốc liệt, dữ dội. Những miếng lạ, món ngon trong trang sách của Vũ Bằng có khả năng phác họa diện mạo đất nước ở cả chiều dài của lịch sử, tầng sâu của văn hóa và bề rộng của những cảnh đời lấm nổi niền.

2.3.2.1. Âm thực và hiện thực lịch sử đất nước trong tùy bút Vũ Bằng

Hiện thực cuộc sống trong những trang tùy bút mang cảm hứng âm thực của nhà văn Vũ Bằng luôn là một hiện thực đan xen của hai miền quá khứ và hiện tại - một quá khứ thanh bình, yên vui và một hiện tại đạn bom, loạn lạc; một quá khứ tác giả đường hoàng thuộc về nhân dân, cách mạng và một hiện tại phải mang thân phận kẻ quay lưng với cuộc chiến đấu hào hùng của dân tộc. Hai miền hiện thực đối lập trong cuộc đời riêng bi kịch của nhà văn và trong lịch sử đau thương của dân tộc ngăn cách bởi một từ thật kinh hoàng: chiến tranh. Nếu như trong những thiên truyện ngắn của mình nhà văn dùng những chi tiết và nhân vật hư cấu để đề cập đến những vấn đề của hiện thực thì trong những trang tùy bút mang cảm hứng âm thực, Vũ Bằng để cho hiện thực đất nước trong một giai đoạn nhiều biến động bởi chiến tranh hiện lên từ hình ảnh những quà thức bé mọn hàng ngày. Ba tập tùy bút mang cảm hứng âm thực của nhà văn Vũ Bằng được sáng tác trong những khoảng thời gian rất dài, vì vậy mà những món lạ, miếng ngon cũng được chứng kiến nhiều hơn những biến động của đất nước trong cuộc chiến.

Trong cuộc chiến ấy, những miếng ăn ngon vừa là chứng nhân, vừa là nạn nhân của tội ác, của sự tàn phá, hủy diệt và cả những âm mưu giả trá của kẻ thù, đồng thời cũng ghi dấu sự đấu tranh bất khuất kiên cường và nhiều vẻ vang của dân tộc.

Ở phương diện thứ nhất, những thức quà trong trang sách của Vũ Bằng là những chứng nhân của một cuộc chiến quá nhiều thương tổn bởi những tội ác ghê rợn của kẻ thù của kẻ thù.

Trong những trang tùy bút của mình không ít lần nhà văn Vũ Bằng mượn câu chuyện bàn luận về những vị mặn ngọt chua cay để nói đến những thủ đoạn và sự tàn bạo của những kẻ gây ra cuộc chiến phi nghĩa trên đất nước ta.

Tội ác trên hết không thể chối cãi của những kẻ xa lạ đến xâm lược nước ta là việc ***gieo rắc vô số những cái chết thảm thương cho bao nhiêu con người vô tội***. Dưới ngòi bút của nhà văn, những thức quà hiện diện như những tấm lòng của đồng bào với đồng bào, như sự ủi an cho những oan hồn lang thang, và vì thế chúng cũng trở thành những nhân chứng cho những nạn nhân của cuộc chiến, mỗi năm một lần, chúng lên tiếng trong những ngày xá tội vong nhân: *“Mỹ bắt đầu oanh tạc Bắc Việt hồi 1966 chính là vào cỡ mưa rằm tháng bảy, vong nhân xá tội đây!... Chẳng cần phải nghĩ vắn vơ, ai mà lại không biết số người chết hẳn phải nhiều. Dem cộng con số này với bao nhiêu người Việt Nam đã chết vì bom của “đồng minh” đến “giải phóng” chúng ta khỏi ách của “phát xít” Nhật, bao nhiêu người chết đói năm 1945, bao nhiêu người chết vì bệnh tật, súng đạn của Pháp đến “cứu” ta ra khỏi “nanh vuốt” của Cộng sản, rồi lại bao nhiêu người chết vì bom Mỹ, súng Mỹ ngay tại miền Nam, bao nhiêu người bị đột kích, pháo kích, truy kích, xung kích, oanh kích, công kích, xạ kích, phục kích... Ở nhiều quá sức là nhiều, thế thì những oan hồn cứ kéo nhau đi hằng hà sa số, trường kỳ bất tận cũng không có gì lạ hết.....tôi thích tưởng tượng cảnh cô hồn ở các nơi kéo nhau về ăn cháo, tranh giành bóng bộp, chè lam và giành giựt nhau những cái áo cắt bằng giấy tàu xanh đỏ...”* [74, tr.135-140]. Từ ngày thực dân Pháp nổ tiếng súng đầu tiên trên đất nước ta, đến ngày nước nhà giành độc lập thống nhất là biết bao lần những thức quà giản dị, đơn sơ và ngọt bùi ấy phải làm chứng nhân cho những tội ác chất chồng của kẻ thù. Những thức quà bày cúng trong ngày Xá tội vong nhân năm nào cũng vậy, cũng có bằng ấy thứ đã trở thành tục lệ truyền từ bao đời, nhưng những oan hồn của mỗi năm trong suốt những tháng năm chiến tranh thì đông lên nhiều lắm, nỗi đau đón và hờn căm cũng dày nặng hơn nhiều.

Kẻ thù cùng với chiến tranh còn hủy diệt và tàn phá môi trường, sự sống và đàn áp dã man những người yêu nước. Mượn câu chuyện của nhà văn

Malaparte về một bữa tiệc thết đãi quân đồng minh với món đặc sản cá nhân ngư, nhà văn của chúng ta tố cáo tội ác của những kẻ đến từ một cường quốc luôn tự hào là văn minh, nhân đạo: “*Các ngài nhìn qua cửa sổ ra ngoài đường mà xem: nhà cửa bị san bằng, xác người chết đông không ai chôn cất, con chó cũng như con người đều đói trơ xương; chúng tôi sống không có miếng cơm cho vào miệng, chết không có một mảnh đất để chôn, thế thì còn đào đâu ra tiền để làm một cái nghĩa địa chôn cá, theo tinh thần siêu đẳng của người Mỹ văn minh, giàu có và đầy một tấm lòng nhân đạo?*” [74, tr.621-623]. Và khi miêu tả cách bắt chuột đồng để làm những món đặc sản như chuột lá lót, chuột khìa nước dừa, chuột xào bầu..., Vũ Bằng lại nói đến sự đàn áp dã man của binh lính ngụy quyền và đế quốc Mỹ: “*chuột bố, chuột con, chuột bô lão, chuột nhi đồng, lóc nhóc bò ra vì không thể nào chịu nổi khói nó làm cho cháy nước mắt nước mũi hắt hơi tức thở như công lực thả lựu đạn cay vào những người biểu tình chống độc tài áp bức.*” [74, tr.603].

Bên cạnh những tội ác trắng trợn, kẻ thù còn dùng **những thủ đoạn lừa đảo, mị dân** mà hậu quả chúng gây ra đáng sợ không kém sự hủy diệt của bom đạn, đó là sự **băng hoại, suy đồi của đạo đức** của cả một bộ phận thế hệ thanh niên: “*Có nước nào chịu đựng chiến tranh và chết chóc nhiều đến như nước Việt Nam không? Oan hồn, ma quỷ hằng hà sa số, nhưng chính mắt người thì có mấy ai thấy chúng đâu, hay chỉ thấy toàn người – mà những người đẹp như tiên, thơm như mít, mỗi ngày nghĩ ra được thêm thú vui kỳ quái để tiêu khiển trong tiếng nhạc “sốt gơn” huyền ảo... Trăng chiếu lên nắm mộ em, hãy đứng dậy đi, chúng ta cùng hát một bản “sun”. Thế giới sẽ chụp lại hình ta và đó là một cách tuyên truyền hùng hồn nhất để tỏ cho cả trần hoàn này biết là ở Việt Nam, cả người sống lẫn người chết đều sung sướng.*” [74, tr.148-149].

Kẻ thù cùng với chiến tranh còn can thiệp, xâm phạm thô bạo vào sự toàn vẹn lãnh thổ của dân tộc, gây ra bao cảnh chia lìa ngang trái mà tác giả là một trong những nạn nhân trực tiếp. Bi kịch đó của tác giả và hàng ngàn, hàng triệu người con nước Việt được tác giả sẻ chia cùng hương vị một quả thức ngọt ngào: “*Ồi ơi trái vải của miền Bắc xa xưa, ngon biết chừng nào, ngọt biết bao nhiêu, thôi, chắc là từ*

giờ đến chết ta không còn bao giờ được nằm trên cỏ thơm đường Láng để thưởng thức với người vợ tắm mát biết nhau từ một đêm mưa rào ở vườn Bách Thảo và chia tay không phải từ lúc đánh Tây mà lại chính vào lúc nước nhà ca hát mừng reo độc lập, tự do thống nhất!” [74, tr.84].

Tội ác của chiến tranh đôi khi thâm lặng mà ghê gớm khôn cùng, đó là việc nó từng bước làm bào mòn và mai một những giá trị văn hóa thiêng liêng của dân tộc mà nền ẩm thực truyền thống của chúng ta là một trong những giá trị văn hóa đó. Và những hương vị thức quả hiền lành lúc này không còn chỉ là những chứng nhân đứng bên ngoài cuộc chiến mà đã trở thành những nạn nhân trực tiếp của chiến tranh. Nhà văn của chúng ta đã ghi nhận: *“Hà Nội 1953 đã thay đổi khác đi nhiều rồi, cũng như hầu hết các nơi. Sau một trận chiến tranh khốc hại, có nhiều món ngon đã mất hẳn như bánh ngỗng (áo bằng bột tẻ, nhân bằng thịt thăn, gia mộc nhĩ), bánh xèo. Có nhiều món ngon nhưng bây giờ hiếm, lựa là kẻ tời, như bánh bò, bánh bèo, bánh xêm, bánh củ gừng... Để bù vào chỗ đó, bây giờ phổ xá Hà Nội có những món ngon mới, hầu hết là lai Tây hay lai tàu, như món thịt bò khô gồm đu đủ thái nhỏ, mùi và giấm, “lạp chín chường”, ăn vào thấy đủ các vị cay, chua, mặn, chát; món bánh “đùi gà” làm bằng bột mì và đậu xanh (rán mỡ); món mơ, mận, táo, khế ngâm nước đường (áng chừng ăn vào mát giọng, nói trơn như khứ!); món cháo tiết dùng với “dồi chao quẩy”, một đồng một bát; món ca ri ném thử một miếng cay cứ như nhai ớt; món phở Lạng Sơn ăn chua lòm lòm...” (504-505).*

Sau những trận chiến, có những sự vắng mặt của những hương vị thân quen: *“Ngay trước khi xảy ra chiến tranh, bánh khoai chợ Mơ có tiếng là ngon: người ăn ngồi ngay trên một cái ghế dài cạnh gánh hàng; bánh múc ra bát là ăn ngay, trong lúc khói bốc lên nghi ngút... Nhưng bánh này ngon và được chuộng, một phần lớn cũng vì có bánh dây cắt nhỏ - thứ bánh dây mơ, ăn mềm có rắc đậu ở trên mặt... Thứ bánh dây Mơ này bây giờ ít thấy...” [74, tr.453-454].*

Giữa sự mất mát của hàng nghìn nhân mạng, sự vắng mặt hay biến đổi của một vài món ăn dường như trở nên vô nghĩa, và hẳn cũng ít ai nhận thấy. Nhưng với

sự phát hiện của nhà văn, ngẫm nghĩ mới thấy sự tàn phá đáng sợ của chiến tranh, không một ai, không một cái gì có thể tránh khỏi, nó len lỏi vào cả những phần nhỏ bé nhất của đời sống, nó làm méo mó cả những nhu cầu, niềm vui thiết thực và tưởng chừng giản đơn nhất của con người. Sẽ ra sao nếu cuộc chiến kéo dài hơn, và sự kiên cường, bất khuất của chúng ta yếu mềm hơn, biết đâu, cả một nét văn hóa đầy ý nghĩa và đáng tự hào của người Việt đã biến dạng hay thậm chí không còn một dấu vết? Sự mất mát đó giữa khi đạn bom, máu đổ có thể ít ai lưu tâm, nhưng khi tiếng súng đã im, hẳn nhiều người không khỏi xót xa với khoảng trống nó để lại.

Ở phương diện thứ hai, hương vị những món ăn ngon không chỉ ghi lại cái đau thương của lịch sử dân tộc, mà còn là sự kiên cường, bất khuất đã trở thành truyền thống đầy tự hào, đã thấm vào tâm thức của mỗi người con nước Việt, là niềm tin mãnh liệt về một ngày mai đất nước sạch bóng quân thù.

Những lá rau, hạt lúa nước Việt không chỉ biết làm thành bát canh mát lạnh, nôi cơm thơm dẻo mà còn biết ghi dấu và làm minh chứng cho ***tinh thần bất khuất hào hùng của dân tộc***: ... *Bảo rằng thuốc khai quang có thể làm cho người ta ngù, đạn thối có thể làm cho người ta ghệt mũi trước tiến bộ của văn minh khoa học; đạn cay có thể làm cho người ta nhức đầu khó chịu, nhưng bảo rằng bom mà thay đổi được thời tiết, có lẽ là chuyện mơ hồ, bịa đặt.*

...lại còn nghe thấy nói rằng những vùng bị bom, mười ba năm nữa không cấy cây, trồng trọt được cũng lại là lờn nữa. Trái lại có người quả quyết những chỗ bị bom cấy như thế trồng trọt cấy cây lại tốt hơn... Cây lại đâm hoa trổ lá, chim lại ca hát tên càn thế thì con bom đạn qua rồi trời lại trong xanh, gió lại thổi, mây lại bay, cây lại nở ngành xanh ngọn, có hề gì đâu, như thiên hạ vẫn thường đồn đại!

Nước non là nước non trời

Ai chiaặng nước, ai dờnặng non.” [74, tr.222-223].

Đôi khi những câu chuyện giản dị từ những gian bếp nhỏ lại mách bảo chúng ta về những điều lớn lao thật đáng tự hào, đó là ***sự vùng lên chiến đấu và chiến thắng vẻ vang của dân tộc***. Như câu chuyện về một loại côn trùng bé nhỏ mang trong mình một chất tinh dầu làm nên một loại gia vị đặc biệt của ẩm thực người

Việt được nhà văn khéo léo dẫn dắt đến câu chuyện: “Nghe thấy nước Mỹ xuất toàn lực ném những loại bom kinh khủng lắm, mà ném toàn bom nặng tới bảy trăm tấn có sức phá hoại ngang bom nguyên tử, mình ở đây thấy rợn cả tóc gáy lên, ấy thế mà không hiểu sao cứ nghe thấy người ta nói Bắc Việt vẫn đánh và đánh dữ hơn cả lúc mới phát động chiến tranh là khác!” [74, tr.222].

Và còn có cả hương vị mộc mạc nói lên **sự đoàn kết một lòng của tình đồng bào, đồng chí, tình quân dân** trong không khí sục sôi của cuộc kháng chiến đánh đuổi giặc ngoại xâm, giành độc lập tự do cho đất nước. Đó là hồi ức của nhà văn về những tháng ngày theo cách mạng nặng ân tình phảng phất hương thơm của những món quà quê: “Hồi kháng chiến, tôi đã từng sống ở những làng đồng chiêm và những buổi tối thắp một vẫn ngồi đốt lửa họp hội đồng như vậy. Họp chừng một tuần thành ra nghiện. Nghiện chuyện của bà con lối xóm, nghiện nước vối, nghiện khoai lùi, và nghiện luôn cả cái lòng ưu ái đậm đà của những người hàng xóm nghèo nhưng ăn ở lúc nào cũng như bát nước đầy... bắt được vài con cá nhỏ hay mấy con tôm càng, họ nhin miệng không ăn, lại đem biếu người khách lạ tản cư về làng họ... Họ không nghĩ đến chính thân họ mà chỉ nghĩ thương đến người từ ở phương xa tới và đã bao nhiêu lần đi kiếm rau mồng toi, mảnh bát về nấu canh, họ không quên hái thêm một mớ cho vợ chồng mình ăn tạm” [74, tr.225-226]. Vậy đó, những bát nước vối, củ khoai lùi, con cá nhỏ hay ngọn mồng toi... đôi khi cũng góp phần làm mặn nồng hơn, gắn bó hơn tình cảm nhân dân và cách mạng, cũng khiến người ta cảm thấy yêu hơn mảnh đất quê hương, yêu hơn những phút thanh bình để quyết tâm hơn trong cuộc chiến đấu đánh đuổi những kẻ gieo rắc đạn bom, thù hận. Mặc dù không nói đến những chiến công, những hào hùng nhưng hai chữ kháng chiến được nhắc đến một cách đường hoàng và trân trọng trong một tác phẩm thuộc bộ phận văn học thành thị miền Nam là một điều đáng quý.

Như vậy, dù không đan thếp như hình ảnh hạt cốm xanh nhuộm máu đỏ người dân làng Vòng bởi đạn bom kẻ thù, không rạng ngời như hình ảnh bát phở kháng chiến bốc khói bên cạnh nòng súng cũng chưa đi hết khói của anh chiến sĩ như trong những trang viết của Nguyễn Tuân, song từng miếng ngon, món lạ trong

tù ý bút của nhà văn Vũ Bằng vẫn không đứng ngoài những biến cố trọng đại trong lịch sử đất nước, không thờ hững với bao đau thương của đồng bào, không quay lưng lại với cuộc kháng chiến bất khuất của dân tộc. Và không chỉ như thế, hiện thực đất nước trong một giai đoạn nhiều biến động còn được nhà văn phản ánh một cách sâu sắc hơn trong những câu chuyện về những thức quà thân thuộc hàng ngày.

2.3.2.2. Ẩm thực và hiện thực văn hóa đất nước trong tùy bút Vũ Bằng

Ẩm thực là một thành tố văn hóa vì vậy trong các sáng tác về đề tài ẩm thực của nhiều nhà văn, hương vị của những món ngon, những thời trăn luôn được giới thiệu cùng với vẻ đẹp nhiều sắc màu của các thành tố văn hóa khác như phong tục, tập quán, lễ hội... Song có thể khẳng định rằng, những trang văn mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng đã mở ra một không gian văn hóa rộng lớn và phong phú hơn cả, đặc biệt là đã phác họa được diện mạo của nền văn hóa đất nước trong một giai đoạn đầy biến động của lịch sử. Không chỉ trong *“Thương nhớ mười hai”* - tập tùy bút miên man nỗi nhớ về tất cả những gì tươi đẹp và thân thương của quê nhà mà ngay cả trong hai tác phẩm trực tiếp đi vào tìm hiểu những món ăn hấp dẫn của hai miền Nam Bắc là *“Miếng ngon Hà Nội”* và *“Món lạ miền Nam”* thì nhà văn Vũ Bằng vẫn luôn để nét quyến rũ của văn hóa ẩm thực hiện lên trong sự đan cài với nhiều nét sinh hoạt văn hóa mang đậm bản sắc dân tộc khác. Song ngược lại, không chỉ trong hai tác phẩm lấy ẩm thực làm đề tài trực tiếp mà ngay cả trong *“Thương nhớ mười hai”*, sự hấp dẫn của hương vị những thời trăn luôn có vị trí trung tâm và xuyên suốt trong hành trình khám phá vẻ đẹp nhiều màu sắc của nền văn hóa các vùng miền trên đất nước.

Chúng ta đã biết hai miền Nam Bắc của đất nước có những đặc trưng văn hóa riêng biệt, những năm Vũ Bằng sáng tác ba tập ký mang cảm hứng ẩm thực lại là những năm tháng hai miền Nam Bắc bị cắt chia. Những biến động lịch sử khác nhau càng tạo nên sự khác biệt trong đời sống văn hóa giữa hai miền. Sự khác biệt ấy lại được ghi nhận qua cái nhìn chủ quan ẩm ắp nhiều nỗi riêng tư của nhà văn họ Vũ tạo nên hai diện mạo văn hóa rất khác nhau trong các tác phẩm của ông. Và tất cả được ghi lại trong sự khác biệt của hương vị những *“món”* ăn *“lạ”* và những

“miếng” ăn “ngon”. Những miếng ăn ngon phản chiếu và dẫn dắt bạn đọc khám phá một không gian văn hóa Bắc Việt giàu màu sắc và đầy quyến rũ. Ngược lại, những món lạ phương Nam lại in dấu và tố cáo về một nền văn hóa biến dạng trước sự xâm thực của văn hóa ngoại lai ở các vùng đô thị tạm chiếm miền Nam. Song âm lòng thay trong những trang văn của Vũ Bằng, hương vị những món ăn ngon hai miền Nam Bắc không chỉ có sự cách biệt, phân cách mà còn có cả sự hòa quyện, sẻ chia.

*Âm thực phản ánh sâu sắc sự khác biệt về văn hóa hai miền Nam Bắc trong những năm tháng chiến tranh

Trước hết, những trang tùy bút của Vũ Bằng phản ánh một không gian văn hóa truyền thống Bắc Việt giàu màu sắc và đậm đà bản sắc.

Thật trùng hợp ngẫu nhiên khi Thạch Lam và Vũ Bằng gặp nhau ở cùng một chi tiết miêu tả Hà Nội trong sự đổi thay. Đó là hình ảnh của những dãy phố. Những dãy phố Hà Nội thẳng tắp thay thế dần cho những dãy phố “cũ, hẹp và khuất khúc” chỉ khiến mấy ông “cầm lái ô tô” là thấy “dễ chịu” còn với mọi người để lại một cảm giác hụt hẫng và trống vắng. Song, nếu như Thạch Lam miêu tả những hàng quà Hà Nội trong sự giao lưu và chen 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 thì Vũ Bằng vẫn thiên về những thức quà đặc trưng của văn hóa ẩm thực Hà thành. Cũng như Vũ Ngọc Phan, Vũ Bằng thích nói về những món ăn “có hữu” của Hà Nội và Bắc Việt. Vì đó là những hương vị hiện lên trong nỗi hoài niệm quê nhà, những hương vị đặc trưng riêng của quê hương, những hương vị không biến đổi và tưởng chừng sẽ không bao giờ biến đổi bởi những tác động bên ngoài. Với ông, đó là một nét đẹp trong vẻ đẹp chung của nền văn hóa truyền thống người Việt nói chung và Bắc Việt nói riêng. Sự vẹn nguyên của những hương vị “có hữu” ấy sẽ góp phần làm nên sự trường tồn của cả một nền văn hóa dân tộc giữa bao biến thiên, đặc biệt là trong tâm thức mỗi người dân nước Việt. Bởi lẽ: “*ăn một miếng ngon của đất nước thấy bừng lên ở trong lòng một mối hạnh phúc, vì đã được ăn vào trong mình một chút gì của đất nước, một tinh túy truyền từ năm, tháng nọ sang*

tháng, năm kia... Ai bảo rằng sau bao cuộc bể dâu, nước Việt Nam vẫn còn tồn tại là vì một nền văn hóa cổ truyền đã ăn sâu như những cái rễ vào trong dân tộc... vì rằng bây giờ mà tôi có bị mẹ mình bắt đem đi đất lạ một nghìn năm, tôi vẫn cứ là người Việt Nam vì không bao giờ quên được những miếng ngon Hà Nội” [74, tr.416-418].

Và trong những tùy bút của Vũ Bằng, hương vị của ẩm thực truyền thống Bắc Việt luôn hòa quyện cùng với vẻ đẹp đặc trưng của không gian văn hóa nơi đây, với những sinh hoạt văn hóa đa dạng mà tiêu biểu là những lễ hội dân gian, những dịp tết cổ truyền, những phong tục tập quán lâu đời và những loại hình nghệ thuật dân gian đặc sắc.

Trong ba tùy bút mang cảm hứng ẩm thực của Vũ Bằng, đặc biệt là ở tác phẩm “**Thương nhớ mười hai**”, nhà văn miêu tả một cách khá lôi cuốn về những ngày **lễ tết cổ truyền** dân tộc của dân tộc nói chung và Bắc Việt nói riêng. Điều đặc biệt của ngày lễ tết cổ truyền trong trang văn Vũ Bằng là ở đó, phong vị thuần khiết của những món ăn trên mâm cỗ, bàn tiệc là yếu tố quan trọng tạo nên không khí đặc trưng của những ngày tết mà ta khó lòng bắt gặp ở nơi đâu ngoài miền Bắc của đất nước. Đó là Tết Hàn thực tháng ba, kiêng dùng lửa, chỉ ăn ròn đồ lạnh. Đó là rượu nếp, mận, nhót và bỏng bộp mà ai cũng muốn thưởng thức trong ngày Tết Đoan Ngọ tháng Năm. Ăn không chỉ lấy ngon, uống không chỉ lấy say mà còn là để hưởng ứng ngày tết giết sâu bọ của dân tộc. Đó là dịp Tết Trung Thu tháng tám mà dù hợp khẩu vị hay không, ai cũng muốn ăn một cái bánh dẻo hay bánh nướng dưới trăng như ăn một cái gì đó tròn trịa, đầy đặn của trăng trong ngày tròn nhất, sang nhất và cũng là ăn cho những niềm mơ ước vẹn tròn. Đó là ngày Tết Trùng Cửu tháng chín với vị ngọt ngon của thanh yên, hồng mòng, hồng hạc, bưởi Đoan Hùng, cam sành Bồ Hạ, mận Thất Khê, phật thủ, kỳ đà... vừa làm ngon miệng, vừa khiến yên lòng vì ai cũng tin rằng ăn trái cây trong ngày Tết Trùng Cửu thì sẽ tránh được tai nạn. Và ngày Tết Nguyên Đán với những quà thức không thể thiếu trong mâm cỗ cúng gia tiên và cả những hương vị chỉ riêng Bắc Việt mới có như chiếc bánh Xuân Cầu rưới mật, hay món hẩu lớn với cách chế biến tương chừng dễ dãi như một sự

trung dụng tiết kiệm tất cả thức ăn thừa mứa trong mấy ngày Tết, mà vẫn không mất đi sự cầu kỳ cố hữu của nghệ thuật ẩm thực Hà thành. Nhiều mâm cỗ, bàn tiệc với những thức quà đặc trưng đã trở thành hình ảnh tiêu biểu của những dịp lễ tết được miêu tả vừa hấp dẫn, vừa thật cảm động trong những trang văn của Vũ Bằng.

Và đi cùng với những ngày tết cổ truyền là những **lễ hội dân gian** với những hình thức sinh hoạt văn hóa, những loại hình nghệ thuật dân tộc độc đáo. Trong những tác phẩm mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng, những món ăn ngon trên khắp các vùng đất của Bắc Việt dường như trở thành những hướng dẫn viên du lịch đặc biệt, đưa bạn đọc đến với những lễ hội văn hóa, những sinh hoạt văn hóa, phong tục tập quán đặc trưng của các vùng miền. Cách giới thiệu những sinh hoạt văn hóa dân gian Bắc Việt của nhà văn Vũ Bằng là làm như vô tình khi thưởng thức một quả thức ngọt ngon, một thời trân hợp tiết mùa nào đó, là nhà văn lại nhớ đến những kỷ niệm, mà ở đó một mảng không gian đặc trưng của văn hóa Bắc Việt lại mở ra. Nhiều lần như thế, đủ để cho chúng ta hình dung một nền tảng văn hóa dày dặn và đậm đà bản sắc, một không gian đa dạng sắc màu mà thời gian và các thế lực bạo tàn không hề làm hao khuyết được.

Nói về bát cơm dẻo thơm gạo mới, nhà văn nhắc đến “*tháng hai hội cha, tháng ba hội mẹ*” với cuộc thổi cơm thi vào những hôm rã đám. Nhớ đến miếng trầu vàng, vỏ tía, cau tiên đàm “*ngọt cứ lừ đừ*”, người đàn ông tự nhận mắc bệnh sầu thiên lý lại nhớ đến tục xem quẻ bói Kiều đầu năm. Nhìn cảnh mua bán nhộn nhịp của phiên chợ Tết với bao thức quà đặc trưng, Vũ Bằng lại nhớ đến phiên chợ cưới đầy thú vị của đồng bào người Mán. Nhớ đến vị ngon của quả nhót trong những ngày Tết Đoan Ngọ, nhà văn lại nhắc đến tục nhuộm móng tay bằng lá móng của trẻ con Bắc Việt để tránh ma tà quỷ ám. Hay cảm giác thèm đến nao lòng bữa cơm thổi bằng gạo đỏ, với một miếng cá kho tương và một bát canh cà chua nấu với đậu phụ rán vàng nhắc kỷ niệm về một lần đi trải hội chùa Hương.

Đôi khi, chỉ từ nỗi nhớ về một thức quà đơn sơ nào đó mà nhà văn lại hình dung ra những bức tranh mang đậm màu sắc không thể lẫn vào đâu của Bắc Việt với những sinh hoạt văn hóa đặc trưng. Từ hương vị giản dị của rau cần muối xối,

bát cháo ám rau cần, nghĩ về những ao rau cần xanh ngấn ngắt trong tiết tháng ba Bắc Việt, nhà văn lại hình dung đến *“những ngày tháng ba làng nào cũng có hội hè đình đám, đèn chằng lá kết rợp trời, hương án, quạt cờ la liệt. Đó là mùa tế thần, tế thánh, mùa rước kiệu của cả Phật giáo lẫn Công giáo, mùa đánh cờ người, cờ bỏi, mùa rước sắc, mùa chọi gà, chọi cá, nhưng quyến rũ nhất và đặc biệt nhất là những cuộc đấu vật ở Hà Lạng, Trà Lũ, Hoành Nha, Mai Động...”* [74, tr.63-64].

Nhìn cảnh người vợ tắm mẩn chuân bị những thức quà cho những ngày Tết Nguyên Đán, nhà văn hình dung ra biết bao là sinh hoạt văn hóa đón mừng những ngày đầu năm ở khắp các vùng miền: *“ở đâu cũng có hát ví, kéo co, đánh cờ người, đá cầu; ở Phủ Quỳ (Nghệ An), Lang Chánh (Thanh Hóa), Bảo Lạc (Hưng Hóa), trai gái dắt nhau đi chơi một đêm một ngày ở trong hang, thổi kèn, hát đúm, uống rượu, tung còn, tìm nơi thanh vắng để tỏ tình yêu thương mùi mẫn; ở Vĩnh Yên có thi vật, ở Bắc Ninh, Phú Thọ có món đánh phết... ở Thụ Cẩm (Hà Đông) có thổi cơm thi, thổi xôi thi; ở Thanh Hóa có tết cơm cá...”* [74, tr.284].

Và hưởng cái thú nhâm nhi một chén chè tươi cùng một rít thuốc đậm đà, nhà văn thấy cái khung cảnh sinh hoạt của người dân quê Bắc bộ mình đẹp như một bức phim màu đặc sắc: *“Ngồi trên cái ghế dài thấp lè tè, làm một khói thuốc hăm với nước trà tươi nóng, người chồng lại lim dim con mắt nhìn qua làn khói thì thấy người ló nhỏ đi lại y như trong một bức phim màu vậy. Cái yếm sồi của cô gái quê khéo đa tình lại đeo một lá bùa vàng; chiếc quần là ống sớ của chàng trai chống chiếc gậy tre làm nổi bật cái áo tam giang của cô gái bán dùa; ông thầy bói chít khăn nhiễu nước dừa có nhìn thấy quái gì đâu mà sao cứ nghển nghển trông vào những bức câu đối đỏ của ông đồ bán chữ? Đây là tiếng ới, đó nọ câu cười; mấy ông lái trâu nói tiếng gì mà nghe như tiếng xạ phang, còn các bà bán cây hôm nay sao lại ăn trầu tươi thế?...”* [74, tr.252].

Hình như hương vị của bát nước chè tươi đặc trưng của miền Bắc có sức khơi gợi ở nhà văn cái hình ảnh đậm nét Bắc Việt, nên cũng trong một lần khác với ngụm chè tươi *“nấu với nước mưa trong như hổ phách, nhả nha hút một điếu thuốc lào”* nhà văn lại quay quắt với giấc mơ *“về một ngày nào đó ở vườn xưa quê*

cũ... có nêu, có khánh, có pháo, có cờ người, có kéo co, có đánh vật, có chọi gà, có trai gái đẹp như thơ lấy nón che nửa mặt hoa để ví von, hò hẹn.” [74, tr.296].

Vẻ đẹp và sắc màu đặc trưng của không gian văn hóa Bắc Việt trong ba tập tùy bút mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng còn là rất nhiều ***những loại hình nghệ thuật dân tộc*** hết sức độc đáo như hát quan họ, tuồng cổ, hát trống quân, ả đào, hát đố ... hiện lên trong nỗi nhớ gắn liền với người vợ hiền trên đất Bắc, và những hương vị ngọt bùi. Như đêm Trung Thu hai vợ chồng cùng ăn bánh đậu xanh, uống nước chè nghe hát đố, hay ăn ốc trông trăng nghe văng vẳng tiếng hát trống quân...

Nhà văn để cho hương vị những thời trân dẫu dặt người đọc đến với những bộ môn nghệ thuật dân tộc, và ngược lại, sự hấp dẫn của chính những thời trân lại được giới thiệu bằng một trong những hạt ngọc của văn hóa dân gian, đó là những câu ca dao, tục ngữ. Ta bắt gặp rất nhiều câu ca dao, tục ngữ nhắc đến những món ngon và nghệ thuật ẩm thực của người Việt trong tác phẩm của Vũ Bằng như:

*Cô kia bới tóc cánh tiên
Ghe bầu đi cưới một thiên cá mèi.
Không tin dờ thử lên coi
Rau răm ở dưới, mắm mèi ở trên.*

*

*Nhà em có vại cà đầy
Có ao rau muống, có đầy chĩnh tương.
Dầu không mỡ vị cao lương
Trên thờ cha mẹ, dưới nhường anh em.*

*

*Khế rụng bờ ao thanh tao anh lượm
Ngọt như cam sành, héo cuống anh chê...*

Sự đan cài, hô ứng giữa những thời trân và những thành tố văn hóa khác của dân tộc trong dòng tâm tưởng của nhà văn giúp người đọc vừa hình dung được nét đặc trưng của nghệ thuật ẩm thực Hà thành nói riêng và Bắc Việt nói chung, vừa

được chiêm ngưỡng một không gian văn hóa đa dạng mà thuần khiết của nhiều vùng miền nói riêng cũng như không gian văn hóa chung của Bắc Việt. Và với nhà văn, sự thuần khiết và vững bền của không gian văn hóa ấy trong tâm thức mỗi con người, có sự đóng góp không nhỏ của những miếng ngon giản dị hằng ngày.

Bên cạnh đó, tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng phản ánh một nền văn hóa bị xâm thực đầy đau đớn ở các đô thị miền Nam.

Nếu như không gian văn hóa Bắc Việt hiện lên rất đa dạng, giàu màu sắc nhưng lại đậm đà bản sắc dân tộc như một niềm tự hào và yêu mến thì diện mạo văn hóa ở miền Nam những năm đất nước chịu nhiều biến động và bị cắt chia lại là một nền văn hóa méo mó đến xót xa bởi sự xâm thực của văn hóa ngoại lai ở những đô thị miền Nam. Điều đó không có nghĩa là miền Nam nước Việt không có một nền văn hóa dày dặn và quyến rũ như Bắc Việt, nhưng rõ ràng những biến động chính trị có nhiều khác biệt đã in dấu, làm nên sự cách biệt văn hóa giữa hai miền đất nước. Với những nỗi niềm oan trái của những ngày gửi mình trên mảnh đất phương Nam, nhà văn không nhìn văn hóa Nam bộ ở vẻ đẹp hồn nhiên, hoang sơ của mảnh đất mới như “ông già Nam bộ” Sơn Nam mà chủ yếu là ở những đường nét rạch phá tàn nhẫn của văn hóa thực dân, văn hóa ngoại lai ở những vùng đô thị ngập tràn xe tăng và binh lính, sỹ quan Mỹ, ngụy...

Sự xâm thực bắt đầu từ việc thừa thớt và biến mất dần những sinh hoạt văn hóa đặc trưng của dân tộc, vắng dần những phong tục tập quán mang cái hồn người Á Đông nói chung và người Việt Nam nói riêng, vắng dần cái không khí thiêng liêng của những ngày tết cổ truyền. Từ chỗ: “*Sống ở trong này tôi không thấy các thành phố ăn tết Trung Nguyên... không có mấy nhà nấu cháo bày ra đường và chè lam bỏng bỏng để tiếp đón những oan hồn đi qua như ở Bắc*” [74, tr.140]. Đến chỗ: “*ở đây, pháo cũng nổ giao thừa nhưng còn đâu là bầu không khí diệu hiền của những ngày trước nữa... Có những nhà hàng mở cửa suốt đêm. Có những quán cà phê bày bàn ghế ra hè nhiều gái chơi bởi ngồi đợi khách hơn là khách vào uống rượu. Lại cũng có những phòng trà có ca nhạc hai ba giờ sáng mà vẫn có người vào nghe.*

Kỳ chưa, thế thì họ không lễ giao thừa à? Họ không kiêng cử gì à?... Họ khoa học như Mỹ không tin dị đoan chẳng? Hay là khói lửa và sự chật vật trong cuộc sống đã làm lệch lạc đầu óc họ?... Đèn Sài Gòn sáng lắm, nhưng đêm ba mươi tháng Chạp thì ngừng đầu lên trời làm sao thấy được mây lưu lạc, mà nghe tiếng nhạc sun âm ỉ như thế thì làm sao thấy “tiếng song nhờ nhàng ở bến cũ cây đa?” [74, tr.170-171].

Và từ chỗ mất đi những vẻ đẹp văn hóa dân tộc, sự xâm thực trở nên đau xót hơn bởi sự du nhập và tràn lan của những lối sống thực dụng, trụy lạc, sa đọa: “Sài Gòn ơi, Sài Gòn có đêm hồng, Sài Gòn có những cô ca sĩ đeo một triệu rưỡi hột xoàn ở cổ và một triệu rưỡi hột xoàn khác ở vú” và người ta “lăn xả vào cuộc sống để làm tiền, để hưởng vội lấy những thú vui bọm bãi trên chiếu bạc hay trong những cái “sô” đầy lông rậm rạp, hoặc để ăn những bữa cơm đắt tiền bằng cả gia tài của một người trung lưu, rồi hút, rồi chích, rồi đánh đập như những kẻ thất phu tàn bạo...” [74, tr.47]. Chủ nghĩa thực dụng và hưởng lạc đến cùng với xe tăng và súng đạn tràn lan một cách đáng sợ khi ở miền Nam “nhà nào, dù kiết xơ kiết xác đến đâu cũng có một tủ lạnh để vài ba chai nước lọc, một cái radiô, một cái tivi để hò hét những vũ điệu điên cuồng khiến cho ông via, bà cụ, chàng trai, cô gái đều rú cả lên muốn “vặn mình xà” nhảy vũ điệu “cha cha cha” rồi thoát y vũ như trong “sô” Trương Minh Giảng”. Để rồi sự xâm thực của văn hóa ngoại lai đã thực sự là một nỗi đau của dân tộc trong cái cảnh “trong tiếng nhạc “sốt gun”, có cô con gái Việt Nam bá vai thằng Mỹ đu đưa...” [74, tr.227].

Và những kẻ không nhiều tiền thì lại sa vào những cuộc chè chén bê tha, vô nghĩa: “bây giờ ở Sài Gòn thân yêu... tôi thấy kỹ nghệ ăn khô tiến bộ vượt bậc, cùng với nghệ thuật nhậu nhẹt; ngoài la-ve, ba xì đế, bây giờ người ta rủ nhau uống bảy mươi hai thứ rượu thuốc khác nhau, mười bốn thứ rượu mạnh lôcanh, rượu tắc kê, bìm bịp...” [74, tr.613].

Vậy mới thấy, cái ăn, cái uống, cái hút đôi khi có thể tố cáo sự xuống cấp và suy đồi của cả một nền văn hóa. Song cũng chính những miếng ngon có hữu, những nếp ăn truyền thống lại có sức mạnh gìn giữ “một nền văn hóa oai hùng mà bao

nhieu ngoại nhân muốn cắt ngọn đèn tỏ ra bất lực.” [74, tr.108], bởi lẽ dù có cách chia, khác biệt, hai nền văn hóa của hai miền đất nước vẫn có một mối dây liên hệ vô hình mà bền bỉ, để sự xâm thực văn hóa ở các đô thị miền Nam chỉ là những vết sẹo nhỏ và sẽ liền da, sẽ nhạt phai theo thời gian,

**Ấm thực và sự hòa hợp văn hóa hai miền Nam Bắc*

Nhà văn nhiều lần khiến người đọc nhói lòng bởi sự cách biệt văn hóa hai miền Nam Bắc trong những năm tháng chiến tranh, nhưng không ít lần người đọc rung cảm động trước những ghi nhận của nhà văn: *“Chỉ trong vòng có hơn chục năm nay, Bắc Việt và Nam Việt đã tỏ ra “chịu” nhau như chưa bao giờ thấy ghi trong lịch sử: chịu nhau từ việc lớn là bảo vệ tự do, xây dựng dân chủ cho đến việc nhỏ như vũ nhạc, y phục, trang trí, ẩm thực, thời trang... Cuộc di cư lớn 1954 tưởng đâu chỉ là một giai đoạn đau buồn trong lịch sử Việt Nam, thế mà không ngờ lại còn thành ra một cái cớ để xiết thêm chặt tình thương yêu Nam Bắc.”* [74, tr.229].

Nhà văn của chúng ta đã từng mơ giấc mơ về một bữa tiệc vĩ đại toàn dân hai miền sum họp, song khi giấc mơ chưa thành hiện thực, thì nhà văn an ủi mình bằng những khoảnh khắc ấm nồng của tình đồng bào trong những miếng ngon nhỏ bé cùng nhau san sẻ: *“Ai cũng phải nhận riêng người Bắc với nhau ở đây lắm khi họ cư xử với nhau cũng không ra gì. Đừng bảo là tại họ xấu, đó chính là vì họ đau đớn quá, xót xa quá nên sinh ra gay gắt...”*

Nhưng có ngày tết, hội họp như thế này, ta mới thấy rằng không lúc nào họ không mến thương nhau cũng như họ mến thương đồng bào Trung, Nam; người lạ này mời người lạ kia uống nước, cô hàng bún chả chăm chút mẹt bún cho người con trai đi lễ một thân một mình; một bọn bốn cô tay bắt mặt mừng mời nhau ăn bún riêu, ngắt rau húng cho nhau và lấy quạt đuổi giúp từng con ruồi, con muỗi.” [74, tr.296].

Những hình ảnh nhỏ nhoi ấy có lẽ chỉ những người dân của một đất nước bị cắt chia, chỉ những người con phải xa quê hương và mong mỗi ngày về mới hiểu hết được ý nghĩa thiêng liêng của nó.

Người đọc cảm giác như nhà văn của chúng ta rung rung cảm động khi chứng kiến sự hòa hợp của đồng bào trong những sinh hoạt hàng ngày, từ những miếng ngon giản dị: *“các ông thầy người Nam lịch sự như trời nghiêng phở Bắc, sáng sáng không làm một tô thì dừ người ra trông thấy, hay các cô người Nam đẹp như tiên chịu bún riêu, bánh cuốn, bún ốc, rượu nếp, thang... hơn là bún bò, bì cuốn, hủ tiếu thịt heo, cháo huyết...”*

“Vẫn biết mỗi thức ăn có một phong vị riêng, không thể đem ra so sánh được, nhưng trông thấy người Nam “ăn Bắc”, tôi thấy có một cái gì duyên dáng lạ lùng và tôi ưa nghĩ rằng ăn như thế là đem cái thương yêu đặt vào trong lòng, trong ruột.” [74, tr.230].

Vậy là những món ngon, món lạ trong trang tùy bút của nhà văn Vũ Bằng đã vẽ nên một bức tranh sống động của diện mạo văn hóa dân tộc trong một giai đoạn đầy biến động của lịch sử đất nước. Bức tranh ấy có những vết thương, vết sẹo không tránh khỏi nhưng vẫn đầy sức sống và vẻ đẹp đáng tự hào.

2.3.2.3. Ẩm thực và những bức tranh nhân thế trong tùy bút Vũ Bằng

Ẩm thực không chỉ mang ý nghĩa văn hóa mà còn có ý nghĩa vật chất để duy trì sự sống của con người. Con người ta dù giàu hay nghèo, vất vả hay sung sướng thì đều phải ăn hàng ngày, dầu miếng ăn của mỗi người cũng có khác nhau. Vì vậy, những miếng ăn hàng ngày có thể tiết lộ rất nhiều điều về những kiếp nhân sinh trong những cuộc mưu sinh. Ta đã đọc những trang viết rất cảm động của Vũ Ngọc Phan nói đến cuộc sống vất vả và khổ cực của người dân vùng quanh Hà Nội qua những bữa cơm thợ “ngon lành” đến xót xa để thấy được ý nghĩa phản ánh hiện thực rất nhân văn của những miếng ăn hàng ngày, thì ta lại càng hiểu rõ thêm điều đó trong những trang tùy bút về ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng. Qua hương vị biết bao món lạ, món ngon, từ những quà thức giản dị đơn sơ đến những thời trân cầu kỳ, sang trọng, một bức tranh nhân thế sống động đã hiện lên. Ở đó, có cả những cuộc mưu sinh vất vả song con người ta cảm thấy bằng lòng, hạnh phúc, thanh bình. Và cả những cuộc mưu sinh nhọc nhằn, khốn khó, đắng cay.

****Ấm thực và những bức tranh nhân thế thanh bình của mọi tầng lớp trong xã hội***

Trong “*Vũ trung tùy bút*”, Phạm Đình Hồ có nói rằng: “*Chè thú vị ở chỗ cái tinh nó sạch sẽ, cái hương nó thơm tho. Buổi sớm gió mát, buổi chiều trăng trong, với bạn rượu làm thơ cùng làm chủ khách mà ung dung pha ấm chè ra thưởng thức thì có thể tỉnh được mộng trần, rửa được lòng tục*”[14, tr.141-144].

Nhà văn Vũ Bằng cũng đồng cảm với tiền nhân về điều đó và dường như còn nghĩ nó rộng ra hơn ở tất cả các thức quà ẩm thực. Những miếng ăn đơn sơ ngon miệng, ấm lòng có thể giữ con người ta sống thanh sạch, yên bình hơn, có thể đem lại cho con người ta niềm vui trong cảnh sống không dư dả, đủ để người ta bằng lòng với niềm hạnh phúc bình dị, mà không bị cuốn vào những lo lắng, bon chen. Niềm hạnh phúc ấy không xây bằng tiền và không được hưởng thụ bằng những cao lương mỹ vị. Vì vậy niềm hạnh phúc ấy có ở cả những tầng lớp trí thức thanh cảnh và những người lao động bình dân ở các thành phố lớn và những miền thôn quê nghèo khó. Nhà văn Vũ Bằng đã vẽ lại những bức tranh hạnh phúc êm đềm ấy ở mọi giai cấp, mọi vùng miền. Trong những bức tranh đầy cảm động đó, bao giờ cũng có sự góp mặt của những thức quà nhỏ bé song đầy ý nghĩa.

Ở mảnh đất Hà thành, niềm hạnh phúc giản dị, thanh bình chia đều từ những giới trí thức như tác giả cho đến những người phu xúc đất, quét đường gắn liền với những thức quà cổ hữu của người Hà Nội:

“Đêm tháng hai, ở Hà Nội ngày trước, hầu hết các nhà đều đóng cửa từ lúc bảy tám giờ chiều. Thật đúng là người ta không biết lặn xả vào cuộc sống để làm tiền... Nhưng để bù lại, họ có cái thú vui thê tử, uống chén nước trà mạn sen với anh em và góp vài hội tổ tôm hay rút bắt, đánh tam cúc lấy vui trong bầu không khí thân yêu, cởi mở, với họ hàng, bè bạn.

Ngày tháng trôi đi nhẹ nhàng. Không lo tiền, không lập mưu tính kế, không oán ức, ăn rau rút muối mè, cũng thấy ngon. Thỉnh thoảng, một người bạn mới đi chơi về lại gửi cho một mớ rau sống, đem nấu suông, hay gia thêm một bánh trứng cáy vào cho đậm, vợ chồng ngồi thưởng thức cảm thấy có một phần ngon hơn ăn

yến.” [74, tr.47-48].

“Không khí thanh bình lúc ấy hiện lên từ trong ngọn gió, từ tiếng động ở trong nhà, từ cái xéng của người phu xúc đất dất vào trong đường rầy xe điện cho đến cái tiếng chổi chà cán dài ngòong của những người quét đường làm việc một cách thông dong, nhàn nhã.

Chắc hẳn cũng có nhiều người vất vả, nhưng không hiểu tại sao dưới mắt tôi lúc đó, đời sống của người ta có vẻ nhẹ nhàng, bình dị... Hầu hết mọi người, ngoài thì giờ bốn ba tranh đấu sự sống còn ra, vẫn có một chút thì giờ để pha một ấm trà ngon nhắm nhót, cao hứng ngâm một vài câu thơ để mình nghe... đi tìm hàng mần thẩn gia dụng đậu ở gần đền Vũ Thạch ăn một tô hay rẽ xuống chợ Hôm tìm hàng bánh cuốn ngon nhất thưởng thức vài miếng rồi tráng miệng một chén chè hạt sen long nhãn...

Ấy, cứ ăn bậy như thế lại ngon... ở Hà Nội, vào những buổi chiều tháng năm “đứng gió”, người sang kẻ hèn đều có thể tự tạo một cái thú vô cùng thanh lịch mà ít đồng tiền: ấy là ăn bánh tôm ở trên hai bờ cỏ Cổ Ngự.” [74, tr.96-97].

Ở những miền quê nghèo, bức tranh hạnh phúc đơn sơ với khoai, với sắn mà sao thật ấm lòng:

“Chập tối, thắp một ngọn đèn lên ăn cơm rồi uống một ngụm nước vối, quây quần lại với nhau nói chuyện, cái thú ấy kể đã êm đềm, nhưng nếu lại chống một cái gậy tre, đi qua vũng lội mà sang nhà hàng xóm bàn chuyện tâm phơ, cái thú ấy lại càng đậm đà hết sức.

...Ở trong này, chén nước vối nóng làm ấm lòng người ta. Một ông vồ vào đùi:

-Ờ thằng Cún đâu nhỉ, tao có giấm mấy củ khoai trong bếp tro, về lấy sang đây, mau!

Có tối, chỉ có một mẻ ngô rang mà khê khà ăn gần hết đêm. Lại có ông nhám nháp một vài chén rượu với chả nhái, rung đùi tưởng chừng như có thể gãy cả thang giường vì ngon quá thế là ngon...” [74, tr. 224-225].

Song những bức tranh hạnh phúc bình dị ấy dường như chỉ thuộc về những hồi ức xa xôi, khi mà cái bóng ghê rợn của chiến tranh chưa hoành hành và bao phủ. Bức tranh nhân thế những ngày đạn bom loạn lạc trong trang sách của nhà văn hiện lên rất nhiều cuộc mưu sinh khốn khó, nhọc nhằn với những miếng ăn tũn hờn, cay đắng.

****Ấm thực và những bức tranh nhân thế nhọc nhằn, tủi cực từ Bắc chí Nam***

Trong những tập tùy bút của Vũ Bằng có cả món lạ món ngon hai miền Nam Bắc thì cũng có cả những kiếp nhân sinh nhọc nhằn từ Bắc chí Nam. Trước hết, họ là những con người một nắng hai sương, dầm mưa giải gió cho chúng ta những hạt gạo ngọt lành, những con cá tươi ngon. Đó là những người nông dân Bắc Việt mà nhà văn chợt chạnh lòng nghĩ đến sau một bữa cùng bạn bè thưởng thức một trong cái thú ẩm thực cầu kỳ và sang trọng của Hà thành, một bữa chả cá anh vũ ở hiệu ăn nổi tiếng nhà Hy, để tự mình nhận thấy mình đang hưởng cái thú của cuộc sống “vô bổ và đầy tội lỗi”: “ở quê cây bừa gặt hái vất vả, người nông dân chính vào cái cử này khổ cực vô cùng, không mở mắt được, có khi phải làm việc suốt đêm đến sáng... Cho đến hết tháng mười, họ chỉ còn lo quay vào cót để ăn dần, bán dần đi để lo công trả nợ, đóng sưu đóng thuế cho chồng... Họ sợ những đêm chớp bể mưa nguồn, họ sợ những trận mưa to, khiến nước lũ kéo về làm lụt lội... Từ giữa tháng sáu, các cánh đồng chiêm biến thành những dải nước mênh mông trắng xóa. Làng mạc thành ra những cù lao nằm chơ vơ trong nước bạc, từ thôn này sang thôn nọ có khi phải đi bằng thuyền nan. Và cái cảnh trời nước mênh mông như thế kéo dài cho tới trung tuần tháng tám. Lúc ấy nước mới bắt đầu rút dần. Đó cũng là lúc người dân quê lo bừa vụ chiêm. Thử tưởng tượng cuối tháng chín đầu tháng mười, trời đất hanh hao, tay chân nứt nẻ mà phải lội nước để cày bừa những thửa ruộng lỏm chỏm những gốc rạ đâm vào chân! Mà nào chỉ có thể thôi đâu, đất đồng chiêm lại nhiều giống đĩa bám riết lấy chân người cày ruộng mà cắn và hút máu!” [74, tr.216-217].

Và những ngư dân phương Nam vẫn đem mạng sống thử thách nơi đầu sóng ngọn gió để mưu sinh, mà người vợ miền Nam thật thà thương cảm: *“chính vào cỡ này đây, vợ chồng mình nhân một ngày bão rớt đầu hiu ngổ quẩn quít với nhau để ăn một bữa khô ngon lành thì dân chài miền biển lại lo sợ vì đó cũng là cỡ trời mưa bão, những người đi biển thường dễ làm mồi cho cá”... “miếng khô làm cho ta mát ruột hả lòng... nhưng cũng có thể vì miếng khô mà có những gia đình tan tác, vợ chồng tử biệt, sanh ly... Một tiếng chim kêu khác khoải khác thường, một dáng trời hơi lạ, một ngọn gió xoay chiều - phải - chỉ có thể thôi mà lắm khi có thể làm cho bao nhiêu người ử ử nét mặt, lo sợ một thiên tai xảy đến*

Ấy là những người ở nhà lo cho kẻ ra đi, không biết sống chết ra sao và chỉ còn biết chấp tay lại mà cầu Trời khấn Phật phù hộ cho chồng con họ đi đến nơi, về đến chốn, khỏi phải chôn xác vào miệng kinh nghê nơi biển cả” [74, tr.627-628].

Không chỉ có người nông dân nơi đồng ruộng, người ngư dân trên biển cả lên đênh, khắp các nẻo đường ngược xuôi, đâu đâu cũng có bóng dáng những kiếp người nhọc nhằn trong cuộc mưu sinh. Và nhà văn đã xoáy sâu vào những kiếp nhân sinh bé nhỏ mà cuộc đời họ dường như chỉ quẩn quanh với những miếng ăn, họ là những người bán hàng rong lang thang cùng với những thức quà nghèo và cả những người ăn xin tui cực với những miếng ăn rơi vãi:

“Đêm mưa sừng sực nghe thấy tiếng van xin của những người ăn mày ở đằng xa vọng tới, hay tiếng guốc lê sên sệt trên đường khuya, hoặc tiếng rao buồn muốn chết của những người đi bán hàng khuya chưa về với gia đình, mình tự nhiên thấy chán chường cho kiếp sống và tự hỏi có nhiều người khổ quá sức là khổ thế thì có thể gọi họ là người được không?” [74, tr.131].

“...buồn nhất ở đêm đông Bắc Việt là tiếng rao “giò dầy” và tiếng một người ăn mày từ ở tít đằng xa vọng tới, ví cái thân mình với con cá: “con cá nó sống về nước, con sống về cửa ông cửa bà.”

Hình ảnh một người đàn ông mặc áo lá rách, đội một cái thúng vá 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” cũng như hình ảnh một người mù, tay cầm một cái gậy bò

lê dưới trời mưa, trong gió lạnh (có khi có một con chó dẫn đường), tính đốt tay cho đến bây giờ đã có ngót sáu mươi năm nhưng vẫn cứ hiện lên mờ mờ trong óc tôi mỗi khi thấy tháng một trở về.” [74, tr.227].

Trong những kiếp nhân sinh nhọc nhằn ấy, ta thấy có cả hình ảnh của nhà văn trong những năm tháng buộc phải gửi thân mình nơi xứ người, vất vả mưu sinh bằng ngòi bút, để rồi có những lúc ăn một miếng thịt chó mà cay đắng tự nhận “*cái kiếp con người còn khổ hơn kiếp con chó vài ba bậc.*”

Lo cho con học; vợ hỏi tiền làm giỗ; phắc tuya đèn chưa trả; nhân tình dọa bỏ đi; cuối tháng, lại phải đến chủ nhà hỏi xem hần có bằng lòng cho thuê nữa hay không... bao nhiêu nỗi lo âu khôn nạn làm cho lòng người ta day dứt!” [74, tr.519].

Như vậy, câu chuyện về hương vị mặn ngọt của những món ngon cũng đã chuyển tải những vị cay đắng và cả ngọt bùi của những đời người. Và hơn thế nữa, một thế giới nội tâm sâu sắc của nhà văn đã mở ra sau những câu chuyện về những món lạ, miếng ngon.

2.4. Âm thực và thế giới nội tâm của nhà văn trong tùy bút Vũ Bằng

2.4.1. Âm thực và tâm trạng giằng xé đầy bi kịch của một số phận nhiều ngang trái

Mỗi miếng ngon trong trang sách của Vũ Bằng dường như đều gói ghém một nỗi niềm tâm sự nặng trĩu của tác giả. Về số phận của nhà văn Vũ Bằng, Văn Giá đã ghi nhận: “*ông hần là trường hợp éo le vào bậc nhất trong đội ngũ những nhà văn hiện đại của Việt Nam kể từ 1945 đến nay*” [66;10). Không kể một quãng đời nhiều buông thả và lang bạt của tuổi trẻ trước khi gặp gỡ người phụ nữ tên Quỳ thì cuộc đời của nhà văn từ sau sự kiện kháng chiến toàn quốc là một chuỗi dài những thăng trầm với những nỗi niềm uẩn khúc và bi kịch không thể tỏ bày. Nỗi niềm “ngày Bắc đêm Nam” của bao người được cảm thông và chia sẻ, còn nỗi niềm “ngày Nam đêm Bắc” của nhà văn cho đến tận khi nhắm mắt xuôi tay vẫn đành chôn chặt trong tim. Không kêu lên những giằng xé ở trong lòng, nhà văn đành gửi gắm vào những miền man về bao thức quà chất chứa những ân tình, bao quà thức mỗi ngày là chứng nhân cho cuộc đời nhiều ngang trái của nhà văn. Vì vậy, với Vũ Bằng, những hương vị

ngọt bùi dường như không chỉ nằm trong nỗi nhớ, trong tình cảm mà trở thành một phần của thế giới tâm linh, là cánh cửa trú ẩn an toàn trước những bão giông của cuộc đời mà chất gỗ của cánh cửa ấy là những hoài niệm bình yên và ngọt ngào về những bữa ăn ấm lòng, ngon miệng; là sợi dây níu giữ những ước mơ và hy vọng mong manh về một ngày đoàn tụ; là nguồn an ủi và tựa đỡ trong những ngày tha phương muôn phần. Chính vì vậy mà mặc dù Vũ Bằng hầu như ít đưa những thời trân lên bình diện văn hóa dân tộc mà chủ yếu đặt những quả thức ngọt bùi ấy vào không gian bé nhỏ của mái ấm gia đình nhưng người đọc vẫn cảm nhận thấy có một sự thiêng liêng toát ra trong từng miếng ăn bình dị cùng với một thái độ trân trọng đến thành kính của người thưởng thức và cũng là người cầm bút.

Có thể hình dung bi kịch tâm trạng của Vũ Bằng qua ba tập tùy bút về đề tài ẩm thực là sự giằng xé giữa quá khứ, hiện tại và tương lai. Đó là sự hoài niệm đầy đau đớn với quá khứ, u uất mỗi mòn với hiện tại và hy vọng trong tuyệt vọng về tương lai.

****Tâm trạng hoài niệm đau đớn với quá khứ của nhà văn:***

Ba tập tùy bút mang cảm hứng ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng được sáng tác trong quãng nỗi niềm “ngày Bắc đêm Nam” ấy. Tâm hồn nhà văn tưởng chừng như không có gì là nguyên vẹn, động vào đến đâu cũng là hai nửa giằng xé đau đớn. Hai người thương. Hai mái nhà. Hai quê hương. Hai thân phận... Và nhà văn cứ mãi ru mình trong hoài niệm để quên đi nỗi trống trải, xót xa.

Vậy nên trong trang sách của Vũ Bằng người ta cứ thấy lặp đi lặp lại cái cảm giác ăn một miếng lạ giữa cái nắng chói của Sài thành mà thêm đến cháy lòng một vị ngon quen thuộc của quê hương. Bao nhiêu lần lặp đi lặp lại nhưng lần nào cũng gây một sự xúc động mạnh mẽ đến bạn đọc: *“Minh vào đây tẻ thấp nhiều quá cũng đâm ra trợn, ăn thức gì cũng phải nghe ngóng xem sao, mặc dầu ai cũng biết miền Nam yêu quý còn có những món ăn đem lại cho người viễn khách những hương vị tân kỳ độc đáo.*

...

Cua cá ăn nhiều, hình như cũng chẳng lợi lắm cho người tẻ thấp cho nên người Bắc sành ăn vào đây chỉ mơ ước có một thứ trứng nhạn mà thôi. Nhưng mơ là một chuyện mà được ăn lại là chuyện khác ... nên đành cứ phải sống nhẩn ở thủ đô ăn cơm gạo Mỹ hột tròn chín trăm đồng một tạ và uống rượu với xoài xanh hay mận rồi nằm gối đầu tay không mà nhìn én nhạn bay qua như Cao Bá Nhạ mà lại nhìn sang mái tôn nhà hàng xóm suốt ngày vặn radiô nhức óc và dăm thì mười họa mới thấy trời, khi nào Mỹ thả hỏa châu trong đêm tím.

Không. Nói thế mà thôi, chớ anh nào nghiệm trái cây thì ở đây cũng thú vị, anh có thể ăn xoài xả lảng... ăn mận kỳ thích thì thôi. Thêm nữa, lotuma ăn ngon như bơ mặc dầu hơi bí và nghẹn cổ nếu ta ăn hơi hấp tấp, vú sữa từ giêng hai đến tháng này vẫn còn đầy rẫy trong chợ, bên lề đường; anh làm ba ly nhậu với các thứ đó và nhìn ra trời nắng chói chang, lấy tay bóp lấy đầu nhức quá và ngâm một bài “Bạch Tuyết thi”, ấy thế mà cũng có lúc tưởng mình là một thứ tiên ở hạ giới rồi.

Ấy là nói những lúc anh cao hứng vì có rượu nó “đưa” đi, mình cảm thấy hùng hồn phấn khởi. Về nhà, lăn ra giường ngủ một giấc dài, đến khi tỉnh dậy thì thấy trăng chiếu vào giường. Anh nhớ lại bài thơ cũ:

Thấy trăng chiếu đầu giường,

Tưởng mặt đất mờ sương.

Ngủng đầu nhìn trăng sáng,

Cúi đầu nhớ cố hương.” [74, tr.70-72]

Dường như nhà văn càng viết bằng một giọng điệu nhẹ nhàng như nói về chuyện của một ai đó, nhà văn càng tự nhủ bằng lòng với cảnh hoa tươi trái ngọt ở miền Nam thì người đọc càng cảm nhận nỗi niềm giằng xé của ông thống thiết và xót xa hơn bao giờ hết. Nỗi đau nói ra một cách nhẹ nhàng là nỗi đau của người đã chịu đựng đến mức đành chấp nhận nó như một sự đầu hàng. Trái tim tưởng đã tê đi vì đau đớn song thương thay các giác quan vẫn không tê liệt đi nên mỗi miếng ăn vào miệng đều khiến thức dậy cái cảm giác rằng đây là miếng ăn lạ, đây là đất lạ, đây là một thân phận khác trước lắm rồi. Những người con miền Nam hẳn không ai thấy tự ái hay hờn trách trước những sự nhận xét có phần thiên lệch, bất công của

nhà văn. Bởi tự nhà văn cũng biết là mình bất công và thiên lệch, nhưng cũng đành đầu hàng trước cảm giác đến một cách tự nhiên, cũng như đầu hàng trước sự an bài của số phận. Có một điều đặc biệt là những thức quà mà nhà văn Vũ Bằng thường so sánh giữa Bắc và Nam phần lớn là những loại sản vật trong thiên nhiên như con cá mè miền Bắc *“ngát hơn, bùi béo hơn, ngọt ngào hơn”* con cá mè ở trong Nam; con cá rô đầm Sét ngon hơn con cá chìa vôi; trái su su miền Nam sao thấy đắng đắng; *“trái bí ở đây to mà kém ngon, con gà lớn mà kém ngọt, trái đu đủ bự mà kém thơm”*; trái phật thủ miền Nam cũng không làm thỏa khẩu cái; trái vải miền Bắc *“thơm lừ, ngọt xót”* mà trong Nam chỉ có trái vải phơi khô *“vỏ thâm sì mà móp lại, bóc ra ăn thịt khô queo, dai nhách mà chẳng có mùi thơm gì hết”*; trái nhãn miền Nam coi đẹp vậy mà ăn sao *“trơ”* quá, chỉ thêm gọi thềm trái nhãn quê nhà *“cái cùi trắng như ngà, mà dày, mà thơm, mà lại ngọt như đường phèn làm cho ta thoát đầu chỉ muốn giữ nguyên ở lưỡi”*; gặp trái hồng mòng quê hương bày bán giữa đường phố Sài Gòn, mua một quả ăn cho thỏa lòng mà rồi đành ngậm ngùi vì không sao tìm lại được cái vị *“mềm xót, ngọt lừ”* của ngày xưa, đành trách *“vô duyên là cái khẩu cái”* của mình... Có lẽ vì cũng không muốn làm phật lòng những người em gái, người mẹ, người vợ, và bao người thân thương nặng ân tình trên đất nước miền Nam đã chăm chút cho mình từng miếng ngon vật lạ, nên nhà văn chỉ biết so sánh hương vị của những sản vật thiên nhiên hoa trái để giải bày nỗi niềm ngang trái của mình.

****Tâm trạng u uất, mối mòn với hiện tại của nhà văn:***

Không thể mãi ru mình trong quá khứ, có những lúc nhà văn cũng phải đối diện với hiện tại. Song người đọc nhận thấy rằng trong những trang tùy bút về ẩm thực của mình, dường như nhà văn tránh nói về tâm trạng của mình với hiện thực trước mắt. Những dòng bộc bạch về tâm trạng với hiện tại chiếm một phần khá khiêm tốn so với những dòng tâm sự vọng tưởng về quá khứ và hướng đến một ngày chưa tới. Bởi lẽ hiện thực là một thân phận quá khó để tỏ bày với nhiều điều vương vís và buộc phải che khuất, nhiều điều muốn nói không thể cất tiếng, muốn làm mà không thể thực hiện. Chỉ một đôi lần, nhà văn mượn câu chuyện về những

thức quả ngon ngọt để thâm kín gửi gắm lòng mình: *“Trên sự đồ vỡ, mà còn người ăn như thế, có khi cũng là một cái tội, nhưng nhiều khi ngẫm nghĩ, nếu mà không làm được điều gì ích lợi cho dân cho nước, thì lắm khi giờ một bữa gỏi ra ăn như thế có khi lại còn đỡ hại cho bao nhiêu người.”* [74, tr.504].

Vậy mới thấy, với những nỗi niềm không dễ chia sẻ cùng ai, những vị ngọt hương thơm chính là người bạn an ủi cho nhà văn những nỗi niềm uẩn ức, đồng thời cũng gói ghém hộ nhà văn bao nhiêu ân tình không thể đáp đền bằng những hành động cụ thể bởi sự trái ngang của số phận.

*** *Tâm trạng hy vọng trong tuyệt vọng về tương lai của nhà văn***

Tâm trạng bi kịch của nhà văn không chỉ là sự thiếu vắng quê hương, xa cách người thương mà còn là tâm trạng mòn mỏi hy vọng một ngày được trở về với quê nhà, được trở về với thân phận đường hoàng sống giữa những người yêu thương thân thiết, để được gặp lại những hương vị ngọt bùi quen cũ.

Niềm hy vọng ban đầu còn tròn trịa trong lời nguyện cầu với Phật Trời:

“Nam mô A di đà Phật

Nam vô Quan thế âm Bồ tát!

Ước gì cứ niệm như thế mà được trời phật chứng giám thực thì mình cứ niệm không ngừng để trả cho sạch nợ lưu ly, trở về phần tử một ngày - một ngày thôi cũng được - để kể lại tình tương tư với người yêu bé nhỏ, uống một chén rượu Tây Hồ với miếng cá anh vũ nướng vàng ...” [74, tr. 51].

Rồi dần dần trở nên mong manh, yếu ớt: *“Em ơi, sống là tin tưởng và chờ đợi, nhưng biết rằng mái tóc người ta có còn xanh mãi được chăng?”* [74, tr.43].

Và mỗi mòn đến xót xa: *“Người xa nhà không muốn nghĩ lời thôi gì nữa, vì hy vọng sống để trông thấy hòa bình và trở lại cố hương, nhìn lại cố hương một chút trước khi nhắm mắt mỗi ngày mỗi nhạt đi mất rồi.”* [74, tr.176]. Trong ***“Thương nhớ mười hai”***, hình ảnh chiếc chìa khóa vàng cứ trở đi trở lại, chiếc chìa khóa mở cánh cửa của hy vọng ngày trở về. Và càng ngày, chiếc chìa khóa vàng ấy ngày một xa dần, cho đến khi Vũ Bằng nhận được tin người vợ Bắc Việt lìa trần thì chiếc chìa khóa ấy đã rớt khỏi tầm tay. Vì nếu có ngày trở về, còn ai đợi chờ sau

cánh cửa, còn ai chăm chút những miếng ngọt, miếng ngon? Và tâm trạng nhà văn trở nên u uất hơn bao giờ hết:

“Bao nhiêu ấm cúng, bao nhiêu yêu thương, bao nhiêu an ủi đã chết rồi, bây giờ chỉ còn lại một cái gì trống rỗng mênh mông, một cái gì nhạt nhẽo không làm rung động được khứu giác, một cái gì ghê rợn thoang thoảng mùi bệnh tật và chết chóc.

Chiếc chìa khóa vàng rút từ trên đỉnh tháp xuống bây giờ biết tìm đâu? Đến gần sáng người chồng mới về được tới nhà, mở cửa rộng ra và tự nhiên thấy tạt lại một mùi gì nhạt nhẽo... Một buổi, anh không buồn đóng cửa lại nữa, gục đầu xuống cởi giày nhưng để nguyên quần áo lẫn ra giường và lấy nửa cái chăn đắp vào ngực cho đỡ lạnh.

Ngoài kia, mưa rơi buồn thê thiết; gió thổi qua khe cửa làm cho lá màn màu bạc úa cũng rung lên vì lạnh. Kỷ niệm xa xưa ơi, cứ đến trêu chọc người góa lệ nằm mất ngủ đêm mùa đông mà làm gì?” [74, tr.240].

Nhưng không có kỷ niệm thì con người mang nỗi đau biệt ly ấy biết sống bằng gì? Vậy nên nhà văn đắm mình vào kỷ niệm để xoa dịu nỗi đau. Và những hương quen vị cũ chính là cánh cửa dẫn nhà văn về với kỷ niệm êm đềm.

Cứ như thế, những vị lạ, món ngon là người bạn đồng hành thân thiết của nhà văn trong bao nỗi niềm thương nhớ, vui buồn. Và không chỉ là người bạn đồng hành của những tâm trạng, xúc cảm, những thức quà còn là người bạn sẽ chia và giúp nhà văn bộc lộ nhiều tình cảm sâu sắc, thiêng liêng.

2.4.2. Âm thực và tình yêu thiêng liêng với quê hương, đất nước

Trong những tập tùy bút mang cảm hứng âm thực của Vũ Bằng, ta nhận thấy rất nhiều những tình cảm thiết tha lòng trong những câu chuyện về miếng ngon, miếng lạ. Trước hết, đó là một tình cảm sâu sắc với quê hương, đất nước. Trong hoàn cảnh đất nước bị tàn phá, cắt chia, bản thân lại phải rời xa bản quán, quê hương lưu lạc nơi xứ người, tình cảm đó càng đượm nồng hơn bao giờ hết.

2.4.2.1. Ẩm thực và niềm tự hào, tự tôn dân tộc

Gắn liền hương vị những thời trân với niềm tự hào, tự tôn dân tộc là một trong những điểm gặp gỡ của nhiều nhà văn góp mặt vào mảng sáng tác mang cảm hứng ẩm thực như Thạch Lam, Nguyễn Tuân, Băng Sơn... Trong những trang tùy bút của Vũ Bằng, niềm tự hào, tự tôn ấy được thể hiện thật mạnh mẽ và sâu sắc. Dường như hoàn cảnh đất nước bị cắt chia, tàn phá bởi những kẻ thù từ bên ngoài biên giới đem theo sự xâm thực văn hóa đầy xót xa mà nhà văn trực tiếp chứng kiến trong những ngày sống ở các đô thị tạm chiếm miền Nam đã khiến cho lòng tự hào, tự tôn dân tộc của nhà văn cất tiếng nói mạnh mẽ hơn bao giờ hết. Và tình cảm thiêng liêng ấy lại được khơi nguồn và giãi bày từ những miếng ăn giản dị, đơn sơ song thấm đẫm tâm hồn người Việt mà không nơi đâu có được ngoài nước Việt.

*Lòng tự hào, tự tôn dân tộc của nhà văn được khẳng định trước hết từ niềm ***tự hào về những món ngon của dân tộc***, những món ngon giản dị, đơn sơ mà không đâu có được, không đâu ngon bằng, và có thể thu phục khẩu vị của cả những thực khách ngoại quốc đến từ những đất nước vẫn cho mình là văn minh và giàu mạnh vượt trội.

Sự tự hào cũng được thể hiện qua nhiều cấp độ. Từ chỗ sung sướng ngợi ca những thức quà của dân tộc: “*quà Việt Nam rẻ, không cầu kỳ mà quả là ăn ngon ra dáng*” [74, tr.512], đến chỗ đặt những thức quà của dân tộc ngang hàng, góp mặt với những nền ẩm thực nổi tiếng để nhận ra những thức quà đơn sơ của người Việt không hề bị lấn át: “*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*”. Và hơn thế nữa, nhiều lần nhà văn Vũ Bằng đặt những thức quà dân tộc trong thế so sánh với những đặc sản cầu kỳ, sang trọng, đắt tiền của những nền ẩm thực các dân tộc khác, để rồi nhất nhất một mực rằng phần thắng thuộc về hương vị Việt Nam. Bạn đọc vẫn biết rằng so sánh như thế là có phần cực đoan, song sao thấy yêu quá và cảm động quá trước sự cực đoan ấy, và không khỏi thấy trong lòng mình một chút gì đó thích thú và tự hào. Càng cảm động và tự hào hơn khi những

thức quả của dân tộc mà nhà văn đem ra để “so kè” là những thức quả vô cùng giản dị, song bao giờ cũng mang hương vị đặc trưng nhất của ẩm thực người Việt, tâm hồn người Việt; và những thức quả “ngoại quốc” buộc phải giương cờ trắng thường là những đặc sản đến từ những đất nước hùng mạnh đang không ngừng sản xuất những loại vũ khí tối tân, hiện đại để gieo rắc đau thương trên đất nước Việt Nam thân yêu. Đó là cái chất tinh dầu nhỏ từ bụng một giống gần như là một dạng côn trùng nhỏ bé - cà cuống - mà “*còn khuya cái món cavia của Âu Mỹ mới sánh kịp*”. Đó là món quả quê rẻ tiền ngô rang mà cái thứ bánh “bít cốt” tằm bơ xem chừng chẳng “*thấm vào đâu*” được. Đó là cái món ăn dân dã có phần hơi trần tục vẫn được dân gian nhắc chừng người đời thưởng thức kéo “*xuống Âm phủ không có mà ăn*” mà nhà văn của chúng ta khẳng định rằng cái thứ dồi vẫn gọi nôm na là “sốt sích” của Tây “*bằng thế nào được*”. Đó là món chân rùa nướng nhắm với thứ rượu nếp gạo quốc hồn quốc túy của dân tộc thì “*các trái noa của Tây, tôi đó có thể đem ra mà bì được đấy!*”. Đó là món bò chế biến theo một cách lạ lùng rất chất khai hoang của người dân Nam bộ mà 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’...*” Sự thắng lợi của những món ăn đơn sơ của người Việt trong sự so sánh của nhà văn, cũng chính là sự khẳng định của tinh thần dân tộc, cội nguồn trong tâm hồn ông. Đặt vào hoàn cảnh sáng tác của nhà văn lúc đó, ta càng thấy trân trọng tình cảm thiêng liêng này nơi ông, qua những bậc bạch giản dị, 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 casulê giá hàng ngàn một đĩa, ăn những cái bánh ngọt đầy tú hụ hạnh nhân, đường, săngiti và mứt... tất 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 hẳn nhà thưởng thức một đĩa bánh chay hay nhấm nhót mấy cái bánh trôi lại làm thỏa mãn ông thần khẩu hơn.*” [74, tr.62].

Và dường như để khẳng định chắc chắn hơn rằng cái sự so sánh của mình không hề là cực đoan, khiên cưỡng, nhà văn tự hào minh chứng rằng nhiều thực

khách ngoại quốc đến từ những đất nước văn minh, hiện đại phải đắm đuối mê mẩn những thức quà nhỏ bé, rẻ tiền của dân tộc ta, những thức quà mà thoát đầu bị xem thường là kém văn minh, không khoa học. Cái cách miêu tả sự say mê của thực khách ngoại quốc, cái cách nhà văn bày tỏ sự thích thú, đôi khi đến khoái trá của nhà văn thật khiến bạn đọc cảm động: *“Mỗi khi tán chuyện với Hy chả cá mà thấy có những người Tàu ở Hồng Kông về đặt mua cả trăm, cả ngàn gấp, với đủ rau, hành, nước mắm, bánh đa, cà cuống, mắm tôm, chanh ớt để đưa lên máy bay chở hỏa tốc về Hồng Kông ăn nhậu thì tự nhiên mình cũng sướng tê tê vì người mình đã sản xuất được một món ăn ngon đặc biệt mà chính ba Tàu nổi tiếng là nước “kén ăn” cũng phải mua của ta để xài!”* [74, tr.214].

Cảm giác thích thú, sung sướng của nhà văn biến thành cảm giác hả hê khi những vị thực khách ngoại quốc bị miếng ngon dân tộc thu phục lại chính là những kẻ giả danh những cường quốc văn minh đến bảo hộ hay bảo vệ đất nước ta bằng đạn bom và chất độc hóa học: *“Hồi người Pháp còn ở đây, tôi hả hê không biết chừng nào khi thấy có những ông Tây chính cống nghiện mắm tôm, đến nỗi cho cả mắm tôm vào chè đường để ăn. Đến thời Mỹ, thấy họ đem thực phẩm từ Mỹ sang để xài, với cả nước lạnh từ bên Mỹ sang để uống, tôi cứ tưởng suốt đời người Mỹ không thèm nhúng vào một miếng ăn nào của Việt Nam; ấy thế mà một hai năm sau, chả giò, chả lụa, lươn um, thịt bò khô trộn với đu đủ, bún thang... họ tìm ăn như quý.”* [74, tr.231]. Phải chăng nhà văn hả hê vì miếng ngon dân tộc đã xoa dịu được phần nào sự thương tổn của những cảnh tượng cô con gái Sài Gòn du thuyền Mỹ, thanh niên Sài Gòn rú lên mà nhảy điệu “cha cha cha” và thoát y vũ, hay nổi chán chường khi phải giết sâu bọ bằng rượu mạc-ten? Có lẽ vì thế chẳng nên nhà văn miêu tả sự say sưa món ăn dân tộc của những vị thực khách không được hoan nghênh này bằng một giọng điệu trào lộng có phần cay nghiệt: *“những ông ngoại quốc đến Bắc Việt chê ông chê eo mà ăn tương cà như quí, ăn chết cả cơm, ăn đến nỗi phải vào nằm nhà thương để... xối!”* [74, tr.88].

*Không chỉ tự hào vì miếng ngon dân tộc có hương vị quyến rũ, nhà văn còn ***tự hào về tâm hồn và cốt cách của dân tộc thể hiện trong miếng ăn và cách ăn***

của người Việt. Miếng ngon người Việt đơn sơ như tâm hồn người Việt bình dị, hiền lành và thanh sạch. Hương vị miếng ngon người Việt đậm đà như tấm lòng người Việt trầm thiết nghĩa tình, thủy chung sau trước: “*ta tự hào ăn không cần no mà cũng chẳng phải nghiền cứu xem có đủ sinh tố trong món ăn hay không ... Người Việt Nam chỉ cần có một điều là yêu thương mọi người và không muốn cho ai ghét như bệnh dịch. Một lời chào hỏi đậm đà, một miệng cười niềm nở, một bữa cơm thanh đạm dọn vội vàng để mời người khách phương xa ăn đỡ lòng: quý hóa biết bao nhiêu, tình tứ biết bao nhiêu, thương cảm biết bao nhiêu, cần gì phải mâm cao cỗ đầy, cần gì phải rượu ngoại quốc ngon, chiêu đãi viên đẹp, cần gì phải rậm rạp nghi lễ giả dối, đen bảo là trắng, xấu bảo là tốt, dở bảo là ngon.*” [74, tr.62].

*Biểu hiện cao độ nhất của lòng tự hào, tự tôn dân tộc là ***tự hào về truyền thống bền vững của đất nước, tự hào về sự bất khuất kiên cường của một dân tộc luôn phải đương đầu với những thủ đoạn tàn nhẫn và nham hiểm của những thế lực ngoại xâm***. Truyền thống bất khuất hằn sâu trong tâm thức mỗi người dân nước Việt đó lại có sự đóng góp không nhỏ của những miếng ngon giản dị hằng ngày. Bởi lẽ khi mà người ta còn yêu những món ăn cổ hữu mang hương vị đặc trưng của dân tộc. Khi mà người ta còn muốn gìn giữ những nếp ăn cổ hữu được truyền lại từ bao đời, thì người ta không dễ sự xâm lấn và can thiệp thô bạo của bất kỳ một thế lực nào trên mảnh đất quê hương. Như nhà văn của chúng ta cứ khẳng khẳng muốn giữ nguyên nếp giết sâu bọ vào dịp Tết Đoan Ngọ bằng thật nhiều thứ trái cây “*đã thần khẩu*” như nhót, hồng bì, mận Thất Khê..., bất chấp những kiến thức khoa học của các vị đốc tờ phương Tây, để rồi tự hào về cái đặc tính bảo thủ đáng yêu và đáng quý của dân tộc: “*từ việc nhỏ đến việc to, từ khía cạnh này sang phương diện khác, lúc nào cũng giữ nguyên đặc tính của mình, không bị chi phối, không bị ai cho được vào trận hỏa mù để rồi từ đó bỏ đi đặc thái của mình đi tìm cái mới lạ, chưa chắc đã bổ ích, chưa chắc đã hợp với dân tộc Việt.*” [74, tr.108].

Và sự bảo thủ đáng yêu ấy là sức mạnh rất riêng của dân tộc Việt. Sức mạnh mà không một thứ đạn bom hay chất độc nào có thể tàn phá được. Tin vào sự bảo thủ đáng yêu trong những miếng ăn, nếp ăn đơn sơ của người dân nước Việt, nhà

vẫn như được tiếp thêm niềm tin vào sự thắng lợi của dân tộc. Từ hương vị một món ăn đậm bạc dưa cần muối xối, nghĩ đến những ao rau cần xanh ngấn ngát trên những vùng quê nước Việt, nghĩ đến câu ca dao ca ngợi vẻ đẹp quê hương của người xưa:

*Gió xuân mon cánh hoa đào,
Mưa xuân pháp phới trên ao rau cần.*

Nhà văn thấy lòng mình thức dậy một niềm tin đanh thép: “*Ấy, đất nước này chỉ đẹp giản dị thế thôi, hiền lành thế thôi, ai muốn nói thế nào thì nói chớ dân nước chúng tôi vẫn nhận là đẹp nhất thế giới, đáng yêu nhất trần hoàn. Đó ai chê được! Đó ai cướp được!*” [74, tr.63].

Vậy mới thấy tình cảm thiêng liêng với đất nước quê hương có khi được khơi dậy thật sôi nổi từ những điều thật bình dị, đơn sơ. Nhà văn Vũ Bằng đã thực sự truyền được đến bạn đọc niềm tự hào sâu sắc với quê hương đất nước từ những miếng ngon nhỏ bé hằng ngày.

2.4.2.2. Ẩm thực và tình cảm gắn bó sâu sắc với quê hương, đất nước

Với nhà văn Vũ Bằng, những miếng ngon mang đậm hương vị đặc trưng của quê hương, dân tộc có một sức kết nối bền chặt con người với đất nước quê hương. Hầu như ít có bài viết nào trong ba tập tùy bút của nhà văn Vũ Bằng lại tách rời hương vị những món ngon với tình cảm dành cho quê hương đất nước. Bởi lẽ làm sao tách rời được khi ăn một miếng ngon vào lòng là ăn những sản vật của đất nước mình, là ăn sản phẩm của cả một nghệ thuật ẩm thực truyền lại từ bao đời, là ăn mỗi ân tình của những người làm cho ta thức quà ngon và cả những đồng bào cùng chia sẻ với ta quà thức ấy.

Vậy nên, cái lý lẽ của tình yêu đất nước với nhà văn thật giản dị: “*Tôi yêu đất nước tôi vì mỗi vùng có những con cá lá rau, những hoa thơm trái ngọt nổi tiếng, và tôi yêu người nước tôi đã khéo đem các thức ngon lành nổi tiếng đó làm thành tục ngữ ca dao, muôn đời nghìn kiếp không sao quên được: cam Xã Đoài, xoài Bình Định, bưởi Đoan Hùng, mít Gio Linh, nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn, nhãn Hưng Yên, giò Văn Điển, vịt Bầu Bền, gà trống thiến Lạng Sơn... Dưa*

La, cà Láng, nem Báng, tương Bần, nước mắm Vạn Vân, cá rô Đầm Sét... [74, tr.120]. Giản dị thế thôi nhưng lại thấm thiết và thiêng liêng đến vô cùng, đủ để người ta biết cảm thù những thế lực bạo tàn cướp đi những hương vị thân quen, và đủ để vượt qua sự cách chia của không gian, thời gian, đủ để vượt qua bao cám dỗ.

Những miếng ngon có sức gắn bó con người ta với đất nước, vì đó là sản vật của đất nước, là hương vị đặc trưng của dân tộc như một điều thuộc về tâm thức. Và những món ngon cũng có thể khiến người ta thấy gắn bó hơn với mảnh đất mình sinh ra, lớn lên, hay mảnh đất mình sinh sống, mà ta vẫn gọi bằng hai tiếng “quê hương”. “*Quê hương mỗi người chỉ một*”, nhưng nhà văn của chúng ta lại gắn bó sâu sắc với hai mảnh đất của hai miền Nam Bắc như cả hai quê hương. Một Bắc Việt là nơi chôn nhau cắt rốn, nơi nhà văn gắn bó hơn nửa đời người, nơi chứng kiến bao niềm hạnh phúc sum vầy và cả những biệt ly không một lần gặp lại. Một Nam Việt là nơi nhà văn gửi mình trong sự sắp đặt trớ trêu của số phận, để rồi gắn bó gần nửa phần đời còn lại và là nơi ôm trọn hình hài ông khi trở về cát bụi. Cả hai nơi đều có quá nhiều yêu thương và ân tình. Những tình cảm thiêng liêng ấy như phù sa bồi đắp dày nặng theo năm tháng và trong lớp phù sa thương yêu dành cho hai miền đất ân tình của nhà văn, ta thấy có hương vị nồng đượm của những món lạ, miếng ngon mang những hương vị đặc trưng của mỗi vùng miền.

Với quê hương Bắc Việt, nhà văn giải bày không phải vì yêu Bắc Việt mà ông yêu món ngon Hà Nội, quy luật tình cảm lại theo một chiều ngược lại: “*Một bát phở bốc khói lên nghi ngút, một mẹt bún chả thơm ngào thơm ngạt, hay một đĩa bánh cuốn Thanh Trì, để bên cạnh một đĩa đậu rán phồng nóng rẫy lên, tự nhiên là cho ta nhớ ra rằng những cái đó đã tạo nên một phần nào linh hồn của Hà Nội; sở dĩ ta không thể quên được Hà Nội cũng vì những thức ăn đặc biệt Hà Nội đó... Miếng ngon Hà Nội vì thế, nhiều khi làm cho người ta yêu Hà Nội thấm thía... và làm cho ta có cảm giác ta là người Hà Nội hơn...*” [74, tr.415].

Và khi xa cách, bên cạnh những người thân yêu, điều khiến con tim nhà văn thổn thức nhớ thương và mong muốn được “gặp lại” nhất chính những món ngon mang đậm hương vị quê. Đôi khi nỗi nhớ đất, nhớ người và nỗi nhớ hương vị hòa

quyện không tách rời trong tâm trí tác giả:

“Người ta nhớ nhà, nhớ cửa, nhớ những nét mặt thương yêu, nhớ những con đường đã đi về năm trước, nhớ người bạn chiếu chẵn dất tay nhau đi trên những con đường vắng vẻ ngào ngạt mùi hoa xoan còn thơm mát hơn cả hoa cau, hoa bưởi. Người ta nhớ heo may, giếng vàng; người ta nhớ cá mà, rau rút; người ta nhớ trắng bạc, chén vàng.

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 từ tiếng hát của người mẹ ru con buổi trưa hè mà nhớ lại; nhớ hoa sáu rụng đầu đường Hàng Trống, nhớ quả bàng ở Hải Hậu rụng xuống bờ song đào, nhớ sen Linh Đường thơm ngào ngạt cả bầu trời mà nhớ lên, nhớ nhãn Hưng Yên, vải Vụ Bản, cá Anh Vũ Việt Trì, na Láng, bưởi Vạn Phước, cam Bồ Hạ, đào Sa Pa, mà nhớ xuống.

Nhớ không biết bao nhiêu, nhớ bát canh rau sống chùa Hương, nhớ khóm tiển Xuân La trồng 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 ngửa thò đi trong rừng có những cánh hoa đào rơi là tả nơi vai áo...

Càng nhớ như vậy thì càng yêu Hà Nội biết bao nhiêu, lại càng say đắm Bắc Việt biết bao nhiêu!” [74, tr.14].

Những miếng ngon thấm đắm phong vị và tâm hồn quê hương thường là đích đến hay những điểm dừng thiết tha trong nỗi nhớ miên man về quê nhà của tác giả, song đôi khi, chính hình ảnh một quà thức nào đó lại là mối dây mở đầu cho hành trình về với quê hương trong tâm tưởng nhà văn:

“Một lọ mắm rươi, nào có đáng bao lăm; nhưng có ai đã từng xa vắng cố đô lâu ngày, bật tin nhận cá, mà một buổi sáng bất thần có người gửi đến cho một lọ mắm rươi nho nhỏ gói vào trong mảnh giấy bóng kính màu hồng thì mới có thể quan niệm hết cái đẹp của rươi và tất cả thi vị của đất nước tiềm tàng trong đó.

Không cần phải thư từ gì kèm theo dài dòng. Chỉ một chữ nhỏ thôi và một lọ mắm, người nhận được quà có thể mũi lòng, chảy nước mắt vì có lẽ không có thứ quà gì nhắc nhở ta nhiều kỷ niệm đậm thắm và sâu xa đến thế.

Nước ta là một nước sống bằng nghề nông, mà rượu là một sản phẩm của ruộng đất bao la Bắc Việt, cũng như là cốm.

Nhưng mà ở xa nhà thấy cốm thì chỉ thấy lòng buồn nhè nhẹ, thấy rượu hay trà mạn sen thì lòng nặng nhớ nhưng sao vẫn vui tươi, sao cứ thấy rượu thì lại buồn rã rượu?

Tôi nghĩ tại cốm, tại trà, tại rượu... là những quà phong lưu mà đẹp cao sang, nhưng rượu thì trái hẳn đẹp một cách quê mùa, bình dị, đẹp cái mảnh đất hiền hòa của xứ sở ta.

Trông thấy cốm, ta nhớ đến những dải thóc nếp hoa vàng man mác, có những cô gái vừa hát vừa làm; trông thấy trà mạn sen, thấy rượu, ta nhớ đến những mẹ già thương con, những cô em gái thương anh, những người yêu thương, ngôi già rượu, sẩy chè gửi cho nhau; nhưng đến món mắm rượu!

Màu vàng tái của mắm rượu nhắc ta nhớ lại màu đất của đồng ruộng mịn mỡ, làm cho ta yêu mà như đau nhói ở tim, vì hình ảnh của những người làm ruộng chân lấm tay bùn ở dưới mưa dầu nắng lửa. Nhớ anh em khôn xiết, thương đồng bào bao nhiêu! Ăn một miếng mắm ở phương xa, bao nhiêu là kỷ niệm đất nước cũng theo luôn vào lòng mình; người khách tha hương thấy đồng bào tuy là cách mặt mà vẫn thương mình, vừa cảm động, vừa thương thân...

Tôi còn nhớ những người tản mác dưới những phương trời xa lạ cả Âu lẫn Á, hồi trước chiến tranh vẫn gửi những lá thư về nhà nói với mẹ, với chị “cho xin một lọ mắm rượu”, và tôi thích nghĩ lan man về những nỗi lòng của họ khi hạ bút viết nên câu đó.

Ờ mà, ở Tàu, ở Nhật, ở Pháp, ở Anh, nào thiếu gì đâu những quà ngon, của lạ, mà sao người khách tha hương vẫn cứ dăm dăm nhớ đến “cái món ấy” của quê nhà?

Thì ra dù quan san cách trở, giữa người dân lưu lạc và đất nước bao giờ cũng có những dây hữu ái nối hai thân tình lại với nhau.

Và khi nghĩ rằng mối dây liên lạc đó không phải là vàng mà cũng chẳng phải là bạc, không là chủ nghĩa này, lý thuyết nọ mà cũng không phải là giải pháp ấy,

phái đảng kia, nhưng chỉ là một con rươi, một chút rươi làm thành mắt, tôi thấy muôn hoa ở trong lòng hé cánh như những bàn tay búp bê vẫy gọi nhau và tôi muốn cúi đầu xuống cảm ơn - cảm ơn bất cứ ai – đã cho người mình có con rươi, biết ăn rươi, và làm được những món rươi ăn thích thú và thơm ngon đến thế!” [74, tr.487-488].

Chỉ một thức quà giản dị mà gói ghém tất cả hình ảnh, phong vị đặc trưng của quê nhà, nói hộ nhà văn biết bao tình cảm với đất, với người của quê hương và từ đó khơi dậy mỗi tình gắn bó không gì chia cắt được với đất nước. Dường như với nhà văn Vũ Bằng, giữa những miếng ngon với tình yêu quê hương và tình yêu đất nước có một sợi dây liên kết vô hình. Cho nên: “*vào cái thời ở biên khu chạy loạn, tôi quả đã nhớ đến những miếng ngon Hà Nội, có khi đau nhói ở tim. Ăn một bát phở ở chợ Đại Nội, tôi lại nhớ đến anh phở Sút ở trong cái ngõ cụt Tràng Tiền; ăn nem chả thì nhớ đến nem chả ở đình Hàng Vải Thâm; bún thì bún chợ Bằng, miến lươn trên chợ Đồng Xuân; bánh đậu, mớ bánh đậu Hải Dương; kẹo mè Thiều Châu, rồi thì bánh cốm Nguyễn Ninh, chả Hàng Hai, và cốm Vòng, và nhãn Cót, và bánh lam Lim, và chả nướng Ghềnh, và bánh dày Quán Gánh!*

...Nhớ đến những thức quà ấy, không phải là nhớ đến Hà Nội mà thôi, nhưng 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 cây 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!

Chao ôi, những sự nhớ nhung đó sao mà đậm thắm, sâu xa thế! Lòng người ta buồn nhè nhẹ, có phải một phần cũng vì thấy nhớ nước, yêu nước và thương nước hơn không?” [74, tr.417].

Hương vị những quà thức hàng ngày không chỉ khiến nhà văn nhận ra tình yêu với đất nước, với mảnh đất quê nhà mình sinh ra, lớn lên mà còn là sợi dây dặt nên mỗi yêu thương với mảnh đất phương Nam ban đầu còn nhiều ngỡ ngàng, xa lạ. Dường như nhà văn cũng không thể phân định tình người, tình đất miền Nam khiến nhà văn mến yêu hương vị những món lạ hay chính những thức quà lạ lẫm với những dư vị “*mong manh*” khiến nhà văn thấy cái vị lạ thành quen, thành ngon. Có

lẽ là cả hai. Vì nhà văn đã bộc bạch rằng những ngày lang bạt tuổi mười tám đôi mươi, nếm đủ các món lạ miền Nam, ông chỉ thấy “nhặt phèo”, để rồi: *“Mãi đến gần đây, tôi mới nhận ra rằng hương vị của những miếng ngon không hoàn toàn do nơi khẩu cái. Tự nhiên, không vì lý do gì hết, vào một buổi chiều xuống màu kia. Mình thấy miếng thịt gà đậm hơn, trái su thoang thoang ngọt và con cá chìa vôi ăn béo mà thơm.*

Ồ, tại sao lại thế?

Thì ra ngon hay không là tự ở lòng mình. Chưa chắc miếng ngon miền Nam bây giờ khác trước. Nhưng người xa nhà cảm thấy ngon lành khác trước, có lẽ bây giờ y nhận thức được lòng thương yêu của những người ở chung quanh rõ rệt, đậm đà hơn trước.” [74, tr.570].

Và ngược lại: *“có thương thức đủ cả những món lạ đó của miền Nam, người ta mới thật nhận thức được đất của miền Nam nước Việt phong phú biết chừng nào!*

Có nhận thức như thế, ta mới thấy món lạ của miền Nam ngon hơn lên và ta yêu hơn lên người miền Nam nước Việt qua những món lạ đó, không từng thấy ở Bắc hay Trung.” [74, tr.572].

Gắn bó và yêu thương cả miền đất của những món lạ và quê nhà với những món ngon, nhà văn càng mơ ước đến cháy lòng một ngày đất nước thanh bình, để hai miền Bắc Nam sum họp, cho hương vị những món ngon trọn vẹn ân tình.

2.4.2.3. Ẩm thực và niềm mơ ước đất nước hòa bình, thống nhất

Hương vị những món ngon trong những trang tùy bút của Vũ Bằng không chỉ nói hộ nhà văn lòng tự hào và nhớ thương quê hương đất nước mà còn gìn giữ cho nhà văn một niềm mơ ước thật thiêng liêng, niềm mơ ước nước nhà thanh bình sạch bóng kẻ thù, và hai miền Nam Bắc cùng nâng một chén ân tình, cùng sẻ chia một miếng ngon đậm đà tình dân tộc.

Càng nhớ về những miếng ngon nồng đượm từng thưởng thức trong những lúc bình yên và chứng kiến những tội ác của chiến tranh, nhà văn càng thấy trong lòng mình dậy lên cảm giác *“sợ hãi những bộ mặt xâm lăng dữ dội”* và *“mơ về một ngày êm ả thanh bình xưa cũ”*. Và đã có những lúc, nhà văn không nghĩ đến niềm

mơ ước đó như một ước mơ trở về quá khứ, ngày thanh bình ấy không chỉ là ngày thanh bình xưa cũ mà là một ngày mai, một ngày sẽ đến trong tương lai: *“Ta mơ ước một ngày đất nước thanh bình, toàn dân sát cánh với nhau ăn mừng Đại Nhật bằng một bữa tiệc vĩ đại có đủ hết cả những miếng ngon Hà Nội.”* [74, tr.565].

Song đã có những lúc sự nghiệt ngã của hiện thực khiến nhà văn cảm giác rằng mơ ước đó mịt mờ như lùi vào một “tiền kiếp” xa xôi, bởi hai miền đất nước mãi hoài xa cách. Kẻ thù đem đạn bom đến gieo rắc đau thương và chia cắt trên mảnh đất quê hương. Giới tuyến của con sông đôi khi không chỉ là giới tuyến về mặt địa lý mà còn là giới tuyến đau xót của lòng người bởi những thủ đoạn hiểm độc của kẻ thù. Nhưng người dân nước Việt có một sợi dây thiêng liêng từ Bắc chí Nam mà không ai chặt đứt được. Sợi dây ấy sẽ có những lúc ngân rung lên trong tim tất cả đồng bào, để họ chợt thấy Bắc, Trung, Nam không bao giờ chia cắt. Và khi mà giấc mơ bữa tiệc vĩ đại toàn dân hai miền chưa thành hiện thực, thì nhà văn an ủi mình bằng những khoảnh khắc ấm nồng của tình đồng bào trong những miếng ngon nhỏ bé cùng nhau san sẻ. Điều đó ta nhận thấy qua những trang viết ám áp về sự hòa hợp văn hóa hai miền Nam Bắc mà luận văn đã trình bày ở phần trên.

Sung sướng vì sự hòa hợp của đồng bào trong những bữa ăn quây quần, không kỳ thị là nhà văn sung sướng vì còn có chỗ để bầu vùi niềm mơ ước chưa gần về một bữa tiệc toàn dân sát cánh ăn mừng đất nước hòa bình, thống nhất để *“vợ được gặp chồng, anh được gặp em, tình nhân được gặp tình nhân, ở đời không bao giờ có sự chia cây rụng lá, tan cửa nát nhà, sinh ly tử biệt...”* [74, tr.295]. Và người đọc không khỏi xót xa trước câu trả lời khắc khoải của nhà văn: *“Hòa bình bao giờ tới? Hòa bình đi có còn trở lại không?”* [74, tr.176].

2.4.3. Ấm thực và tình cảm sâu nặng với gia đình

Những món ngon trong tùy bút của Vũ Bằng phần lớn là những món ngon xuất hiện trong không gian gia đình, trong những bữa ăn quây quần, ấm cúng. Trong những tùy bút của Vũ Bằng, ta thấy sự trở đi trở lại của những mái nhà, mái nhà của tuổi thơ, mái nhà Bắc Việt có người vợ tắm mẩn và các con Lăng, Khoái, Khanh..., mái nhà miền Nam có người vợ thật thà, ngây thơ. Ở mái nhà nào ta cũng

thấy âm nồng những tình cảm tha thiết và thiêng liêng của tác giả, cùng với hương vị những thức quà ngon ngọt.

2.4.3.1. Âm thực và gia đình thời thơ ấu

Viết về hương vị những thức quà gắn liền với ký ức tuổi thơ là một hướng khai thác cảm hứng âm thực mà ta gặp gỡ ở nhiều tác giả như Vũ Tam Huệ, Tiểu Kiều, Nguyễn Xuân Hoàng, Hoàng Phủ Ngọc Tường... Vì trong ký ức của tuổi thơ ta, những thức quà luôn có một sự quyến rũ lạ lùng khó lý giải, đặc biệt là với những ai có một tuổi thơ không sung túc. Những thức quà của tuổi thơ bao giờ cũng có hương vị của mong chờ, của mơ ước, của hồn nhiên và trong sáng. Khi người ta lớn lên, đủ sức để tự thưởng cho mình bất cứ món ngon vật lạ nào, nhưng khó lòng ta có được cảm giác thỏa thuê hạnh phúc với một miếng ngon như những ngày thơ ấu. Với Vũ Bằng, tìm về ký ức tuổi thơ không phải là khuynh hướng chính trong cảm hứng âm thực của ông, song trong ba tập tùy bút của nhà văn, ta vẫn thấy thấp thoáng hình ảnh gia đình tác giả những ngày thơ ấu cùng với những ký ức êm đềm, những ký ức xa xăm thường hiện về khi bắt gặp một thức quà quen thuộc của tuổi thơ. Và theo đó, những tình cảm thiêng liêng với gia đình cũng hiện về.

Cũng như tất cả mọi người, hình ảnh được nhà văn nhắc đến nhiều nhất khi nói về tuổi thơ và gia đình là người mẹ. Nhà văn hầu như không dùng một dòng nào để nói về dáng vẻ và tính cách người mẹ của mình, mẹ bao giờ cũng chỉ hiện lên cùng với những thức quà ngon ngọt dành cho con. Đó là những quả nhãn ngọt mê ly mà cứ đến tháng sáu mẹ lại tìm đến vườn nhãn ngon nhất để mua con ăn thỏa thích đến say lơ lơ cả mấy hôm. Đó là hương vị không sao quên được của thức quà bún chả mà những buổi trưa của ngày xưa mẹ vẫn cho mỗi con một mẹt hai xu như một phần thưởng cho sự chăm ngoan. Đó là bát cháo đậu kho hay nắm xôi lạc nóng rẫy những buổi sáng mùa thu trời trở gió mẹ để dành cho ta cùng với tấm áo maga vừa đủ ấm mẹ lấy từ trong rương. 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*”. Và những mẻ cơm giót cứ trở đi trở lại trong nỗi nhớ mỗi độ thu sang: “*Bây giờ ngồi nghĩ lại, tôi không nhớ Tết, không nhớ những ngày vui và*

những tình ái đã qua bằng nhớ một ngày nào đã mờ rồi, tôi hãy còn nhỏ, sáng nào về mùa thu cũng được mẹ mua sẵn cho một mẻ cốm Vòng, để ăn lót dạ trước khi đi học.

Thế thôi, nhưng nhớ lại như thế thì buồn muốn khóc...” [74, tr.460]. Chỉ bấy nhiêu cũng đủ để bạn đọc hình dung một người mẹ Bắc Việt thật hiền hậu, tảo tần, yêu thương, chăm chút cho con từng miếng ngon, giấc ngủ, và cũng đủ để bạn đọc cảm nhận tình cảm lắng sâu của tác giả dành cho người mẹ của mình.

Không chỉ nhớ về người mẹ tảo tần, hình ảnh sum họp của gia đình cũng đôi lần trở về trong tâm trí nhà văn theo dòng hoài niệm về những hương vị ngày thơ ấu, gắn với những kỷ niệm êm đềm. Những kỷ niệm êm đềm ấy không phai trong tâm trí nhà văn có lẽ một phần vì nó gắn liền với những quà thức có hương vị khó quên. Thời gian qua đi không trở lại, ông bà, cha mẹ và các bậc chú bác dần dần lìa xa trần thế, anh chị em cũng mỗi người mỗi ngả... Nhưng còn đây những thức quà thân quen, để gọi về những kỷ niệm xa xăm, dường như cũng đủ làm ấm lòng người xa phần tử trong một khoảnh khắc.

Bóng mây tím và cơn mưa rười rượi tháng Chín nhắc nhà văn nhớ đến nồi com gạo mới và con chim ngói ngon lạ ngon lòng, rồi dường như sợi khói vòng vèo của nồi com gạo mới vẽ nên trong tâm trí nhà văn những kỷ niệm: *“Bây giờ, ngồi ở đây nhiều khi trông mưa nhớ nhà, tôi ưa nhớ đến những ngày có bóng rười 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 dậm chân, đập tay để cho trốn lủi vào những gầm giường, xó tủ.”* [74, tr.192].

Hay một ngày tháng Mười mưa phùn gió lạnh khiến nhà văn thêm cái không khí ẩm cúng sức nức của hiệu chả cá nhà Hy, để rồi *“nhớ lại cả một thuở thiếu thời hồi cha mẹ song toàn, cứ vào những buổi tối tháng Mười thì cậu Hảo và chú Cả Tộ lại sang nhà ngồi nói chuyện mua cái áo dạ Mông Tự để may mặc vào những ngày giá rét sắp tới hay là rủ nhau đi ăn chả cá ở nhà Hy “chớ không nên vào cái nhà Sơn Hải mới mở ăn không thú lắm vì không có cái không khí mông lung như sương khói.”* [74, tr.213].

Gom những món ngon ấm nồng kỷ niệm ấu thơ của nhà văn Vũ Bằng với “nắm cơm của mẹ ta xưa” trong “*Miếng nhớ miếng thương*” của Vũ Tam Huệ, với tộ cá bóng cát kho khô và hạt gạo de An Cựu “nuôi mẹ già” của Nguyễn Xuân Hoàng... chợt thấy nâng niu những thức quà đơn sơ giữ hộ và nói hộ ta bao tình cảm thiêng liêng với những đấng sinh thành.

2.4.3.2. Ấm thực và hai mái ấm gia đình riêng ở hai miền Nam Bắc

****Ấm thực và tình cảm yêu thương, nhớ nhung tha thiết với vợ con trên đất Bắc.***

Hình ảnh mái ấm gia đình ở quê nhà miền Bắc là hình ảnh hiện lên nhiều nhất và xuyên suốt những trang tùy bút mang những hương vị ngọt bùi của nhà văn với tình yêu thương, nỗi nhớ mong và cả những day dứt không nguôi.

Có những món ngon có thể nói hộ nhà văn niềm hạnh phúc của một mái ấm gia đình quây quần sum họp: “*Món hẩu lớn, tổng hợp của các món ngon ngày Tết còn là thành tố của tình yêu gia đình nữa. Ngày tết, ăn hẩu lớn tức là con cháu thừa hưởng kết tinh các món ngon bày lễ do người chết còn để lại cho người sống; giữa người sống với người sống, món hẩu lớn xiết chặt tình thân yêu lại với nhau vì bố cũng như con, chồng cũng như vợ, thưởng thức món đó đều chung một tâm sự như nhau là không thể có món ăn ngày Tết nào “lâm ly” hơn thế.*” [74, tr.554].

Và cũng chính vì vậy mà khi cách xa, hình ảnh gia đình hiện lên trong tâm trí tác giả đậm nét nhất là hình ảnh những bữa cơm sum họp đầy đủ vợ chồng, con cái: “*Hồi ai là khách xa nhà, một chiều thu dịu hiu, đương gió nồm mà chuyển ra gió heo may, hỏi có nhớ đến những buổi quây quần vợ vợ, con con ở dưới bóng đèn bên một mâm cơm có món giả cầy, hay một bát hẩu lớn nghi ngút khói, hoặc một đĩa cá kho khế hay kho củ cải ăn với rau diếp thái nhỏ tăn như sợi chỉ?*” [74, tr.561]. Và nhất là những thời khắc thiêng liêng của một năm, cả nhà sum họp: “*Mở cửa vào xông lầy đất. Khoái và Lãng chạy ngay vào buồng khách lấy bánh pháo Điện Quang dòng từ trên mái xuống đốt lầy may; vợ thì lễ sà sà sà sụp; 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 và rút bát.*” [74, tr.269].

Dường như chính những kỷ niệm đầm ấm về gia đình và niềm hy vọng một ngày được trở về cùng người vợ hiền và các con ngoan sẽ chia hương xưa vị cũ là sức mạnh để nhà văn vượt qua những nỗi mòn mỏi và u uẩn khi cách xa. Nhưng khi chiếc chìa khóa vàng rơi xuống, khi người vợ lia trần thì niềm thương nhớ vỡ òa thành nỗi đau và day dứt khôn cùng: *“Đã buồn như vậy, lại còn rầu vì nỗi cùng lúc hay tin vợ mất thì lại được biết là con nhớ bố mấy năm nay thăm dò mà không làm sao nhờ được én nhận trao tin, cháu nhớ ông chỉ cầu nguyện nhận được một chữ của ông gửi về cho người ngoai thương nhớ nhưng chiến tranh tàn ác đã cắt hết cả đường dây liên lạc. Thương nhớ não lòng não ruột, nhưng biết làm sao hở Khoái, hở Lăng? Mà cháu Khanh, có phải sau khi đi Trung Quốc trở về, cháu đã có gia đình rồi phải không?”*

Nhớ lúc ra đi, đứa cháu ấy mới có bảy tám tuổi, theo bà ra bến nước tiễn đưa ông, nào đã biết chi là buồn. Mười tám, mười chín năm rồi... Bây giờ, ở miền Nam, người ly hương nhớ đến vợ, nhớ đến con, đến cháu làm thế nào mà quên được những buổi tối tháng Mười ở Bắc có gió bắc thổi lành lạnh, có mưa rơi rầu rầu, ai đi đâu, ai làm gì cũng cố phiên phiên để về cho sớm quây quần với nhau chung quanh cái bàn ăn, dưới một ngọn đèn hồng ấm áp... Khói từ nồi cơm và các thức ăn tỏa ra trong gian phòng nhỏ ở cầu thang đi xuống làm cho lòng người ấm thêm lên và cơm ăn cũng ngon hơn lên một chút.” [74, tr.204].

Hình ảnh trung tâm của mái ấm gia đình trên đất Bắc trong những trang tùy bút mang cảm hứng ẩm thực của Vũ Bằng chính là hình ảnh người vợ hiền tằm mẫn. Bởi lẽ bàn tay của người nội trợ thuần hậu và xinh đẹp ấy chính là nguồn cảm hứng chính cho những trang văn ngọt ngào hương vị của tác giả.

Nhà văn yêu vợ bằng những món ngon, bởi lẽ, cứ mỗi lần người vợ khéo chiều chồng mùa nào thức ấy làm một món ăn ngon thì người chồng lại thấy vợ mình đẹp hơn lên một chút, thấy yêu vợ mình hơn một chút. Người chồng ấy nhớ vợ bằng những hương vị quen cũ mang hơi ấm bàn tay của nàng. Và có những lúc vô tâm trong những cuộc vui, chính vị ngọt hương thơm của những thức quà lại khiến người chồng nhận ra tấm tình đáng quý của vợ mà quay về. Để rồi khi người

vợ lia trần, người chồng ấy khóc vợ bằng những trang văn nồng nàn hương cũ vị xưa.

*** *Ấm thực và nghĩa tình với người vợ miền Nam***

Với mái ấm gia đình ở miền Nam, ta dường như không bắt gặp những buổi sum họp gia đình. Những đứa trẻ chỉ được nhắc thoáng qua trong cách gọi “má con Châu” hay một dòng vu vơ về một ngày thôi nôi “đứa nhỏ” hay hình ảnh thoáng qua của người mẹ vợ miền Nam chất phác lễ mễ xách liễn thịt thuật lên cho “vợ chồng con Tư”.

Song không vì thế mà ta nói rằng tình cảm gia đình của nhà văn trên mảnh đất phương Nam là nhạt nhẽo. Phải chăng chỉ vì cái đang còn trước mắt mình có thể chăm chút bằng những việc làm cụ thể hàng ngày, có thể hôn một cái hôn khi thấy thương con, ôm một cái ôm khi thấy vui với vợ, nên ít gửi thương gửi mến vào những trang văn hơn chăng? Song trong những món lạ miền Nam, ta vẫn thấy hiện lên hình ảnh người vợ miền Nam cùng những kỷ niệm êm đềm và một tình cảm không sâu xa, say nồng những cũng nặng ân tình với người vợ miền Nam “*xót xa người chồng Bắc xa nhà, nay làm món ăn này, mai làm món ăn khác, mong sao cho chồng khuây khỏa được nỗi buồn thiên lý tương tư.*”

Dùng thịt nhiều xót ruột em nấu canh chua cá lóc anh xoi; chạo tôm quận mía lao ăn ngọt và bùi; nếu anh mệt thì dùng bát cháo chía với nhé!”

Và trong những dòng miêu tả hương vị những món lạ vợ làm, người đọc cảm nhận được một tình thương mến chân thành của nhà văn với người vợ thật thà và ngây thơ. Vì vậy, mặc dù không da diết, nồng nàn như những tình cảm với người vợ Hà thành, với người vợ miền Nam, nhà văn cũng trọn vẹn nghĩa tình, đủ để đã có với nhau mấy mặt con, nhà văn vẫn không quên kỷ niệm của một buổi ban đầu của “*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...*” để rồi “*thỉnh thoảng về nghỉ mát ở miền duyên hải này, hai vợ chồng mở cửa nhìn ra trời nước, có lần thấy niềm hương ý nhạc dâng lên ở trong lòng, lại muốn cùng nhau gảy lại khúc đàn cũ ngày*

nào, trong một vườn măng ở Lái Thiêu, hai đĩa ăn hai chén com nguội với khô rồi ngủ trên bãi cỏ có nhiều bóng mát.” [74, tr.626].

2.4.4.Ấm thực và những ân tình gặp gỡ trong một cuộc đời nhiều bôn ba

Cuộc đời nhà văn trải qua nhiều thăng trầm và bôn ba. Trên những nẻo đường bôn ba của cuộc đời nhà văn đã gắn bó với nhiều bạn hữu và cả những người em gái, những người tình bé nhỏ.

*Những món ngon miền Bắc với hương vị đậm đà nhắc nhà văn nhớ về những kỷ niệm thăm thiết tình bằng hữu những ngày sống trên đất Bắc, bạn bè cùng nhau sum họp quây quần. Nhớ về bạn hữu là nhà văn nhớ những buổi sum họp, bạn bè cùng nhau chén tạc chén thù, cùng chia nhau cảm giác khoái khẩu với những thời trăn. Với nhà văn, những hương vị đậm đà dường như làm đậm ấm hơn những buổi sum họp anh em, bè bạn và thấy thăm thiết hơn tình bằng hữu gửi trao nhau trong kỷ niệm *“uống chén nước trà mạn sen với anh em và góp vài hột tổ tôm hay rút bát, đánh tam cúc lấy vui trong bầu không khí thân yêu, cởi mở, với họ hàng bè bạn... Thỉnh thoảng một người bạn mới đi chơi về lại gửi cho một vài mớ rau sống, đem nấu súp hay gia thêm một bánh trứng cá vào cho đậm...”* [74, tr.47]. Cái dư âm của chén trà mạn sen, bát canh trứng cá dường như làm mặn mà hơn mối ân tình đã lâu không gặp lại.

*Và trong những ngày buồn nhiều hơn vui giữa đất phương Nam, nhà văn đã đón nhận bao ân tình của những cuộc gặp gỡ được đánh dấu bằng những món lạ khó quên như món đuông và cật Bầy Tân, món bò kiến và chú Ba Đô... những con người miền Nam chất phác thật thà, quý mến người con miền Bắc có lẽ một phần vì cái sự sành ăn của ông.

*Song có lẽ những cuộc gặp gỡ trong đời cùng với những thức quà để lại dấu ấn rung động sâu sắc trong lòng nhà văn nhất chính là cuộc gặp gỡ với những “người đẹp”, những người phụ nữ đem lòng mến yêu người đàn ông tài hoa, biết trân trọng và sẻ chia cùng họ những niềm vui bé nhỏ trong cuộc sống. Và cái cách mà nhà văn nhắc đến những nàng cô đầu, người em gái bằng những kỷ niệm về những thức quà ngọt ngon khiến cho người đọc cảm thấy những cuộc gặp gỡ đó dù

chỉ thoáng qua song đường như vẫn thật đẹp những ân tình. Đó là một đêm mưa rào cùng một người cô đầu *“thối một nồi com nóng lên ăn với mấy cọng rau cải xanh chấm nước mắm dầm trứng”*; là một cô bạn nhỏ miền quê Sa Đéc *“biết nhau từ một sáng thu đi hái lá so đũa nấu canh với cá com để cùng ăn trong một túp lều tranh trên cồn”*; là cô Năm Trúng Gà với bữa thịt chuột đầy ấn tượng, là cô Năm Lệ với món tóp mỡ ngào đường ngọt ngào như tấm lòng người con gái có tài có sắc mà sinh ra phải kiếp *“con nhà nghèo”*. Những ân tình với những cuộc gặp gỡ trên bước đường bôn ba, đặc biệt là trong những ngày mang nỗi sầu *“cố lý”* với những người em gái miền Nam được nhà văn nhắc đến bằng một sự trân trọng và tri ân chân thành: *“Cái thân phiêu bạt, gởi sầu mà nhìn mây trôi theo với tháng ngày có một hôm kia ngã vào nhà khách lạ, được thương yêu chăm sóc như thể tình ruột thịt, còn dám đòi gì, còn dám phẩm bình gì? Ăn com hầm với cà cũng cứ là ngon, lấy cái lá đu đủ hay ra hàng rào hái một nắm lá nhấm lỏng về luộc thay canh, cũng cứ là quý lắm rồi!*

Vậy mà người em gái nghèo lúc nào cũng chỉ sợ người anh xa nhà tủi cho thân thể mà chẳng nói ra lời, nên nay nghĩ làm món này, mai kiếm trái cây nọ để cho người anh lạc bước ngồi trông mây Tần uống rượu, họa có quên đi được chút lòng sầu xứ nào chẳng... Một món ăn như thế ngon một mà thành ra ngon ngàn, ý nhị, đậm đà, bát ngát. Ăn như thế là ăn cả một tấm lòng thương yêu của người đẹp viễn phương gửi về hoa bướm của xứ sở mình vào đó, gửi cả hồn trinh bạch của mình vào đó... nghìn đời muôn thuở bao giờ mà quên đi cho được.” [74, tr.679].

Chương 3: MỘT SỐ ĐẶC ĐIỂM VỀ NGÔN TỪ VÀ GIỌNG ĐIỆU NGHỆ THUẬT TRONG TÙY BÚT VỀ ĐỀ TÀI ẨM THỰC CỦA VŨ BẰNG

3.1. Ngôn từ giàu cảm giác, cảm xúc

Tính giàu cảm giác, cảm xúc là đặc trưng của ngôn từ trong các tác phẩm tùy bút nói chung. Với tùy bút về đề tài ẩm thực của Vũ Bằng, đặc trưng này càng được thể hiện rõ nét hơn, khiến cho bạn đọc thật sự có cảm giác mỗi trang văn vừa là một bàn tiệc hấp dẫn, vừa là một tác phẩm nghệ thuật tinh tế và cảm động. Nhà văn Vũ Bằng có nhiều cách để tạo nên sự gọi cảm cho ngôn từ trong những trang viết giới thiệu về ẩm thực của mình, song trong phạm vi của luận văn, chúng tôi xin đi vào tìm hiểu hai phương diện, đó là sự gọi cảm của từ ngữ và biện pháp tu từ nghệ thuật. Qua đó, luận văn nhận thấy, về từ ngữ, nhà văn Vũ Bằng đã sử dụng một số lượng tính từ rất phong phú, với tần suất xuất hiện cao trong câu văn; về biện pháp tu từ, biện pháp so sánh được vận dụng rất hiệu quả với những hình ảnh đặc sắc, trong đó, có hai kiểu hình ảnh so sánh lặp đi lặp lại như một sáng tạo độc đáo riêng biệt trong tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng là hình ảnh người phụ nữ và hình ảnh tình nhân, đôi lứa.

3.1.1. Tính từ xuất hiện với tần suất cao trong câu văn miêu tả về ẩm thực

Tùy bút về đề tài ẩm thực thường sử dụng một số lượng tính từ rất phong phú nhằm khơi gợi sự hình dung của bạn đọc về hương vị của những món ngon. Ba tập tùy bút của Vũ Bằng giới thiệu đến bạn đọc một số lượng khá lớn những thức quà ẩm thực cùng với sự phân tích tỉ mỉ đến kỳ công, vì thế tần suất xuất hiện của các tính từ trong tác phẩm là rất lớn. Nhưng cũng vì vậy mà có một điều hạn chế là nếu đọc một lúc cả ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, đôi khi người đọc sẽ có cảm giác một số từ, tổ hợp từ bị lặp đi lặp lại khá nhiều. Có lẽ đó cũng là điều khó tránh khỏi khi ba tác phẩm được viết trong một thời gian khá dài chỉ xoay quanh những vị ngọt, hương thơm. Song điều quan trọng là từng bài viết của nhà văn đã thực sự mang lại cho người đọc những ẩm ắp cảm xúc, cảm giác đầy ấn tượng với một sự hình dung chi tiết và đầy thú vị về những thức quà quen và cả chưa quen. Cảm giác,

cảm xúc đó được mang đến từ những câu văn có tần suất xuất hiện cao, đôi lúc gần như là dày đặc của các tính từ giàu màu sắc biểu cảm.

3.1.1.1. Tính từ xuất hiện trong những câu văn có chủ ngữ là tổ hợp “cái + tính từ” và các thành phần khác trong câu như vị ngữ, bổ ngữ, định ngữ... cũng là những tính từ

Vũ Bằng không chỉ chỉ ra hay liệt kê một cách chung chung mùi vị của những thức quà mà còn phân tích tỉ mỉ từng mùi thơm, vị ngọt của chúng. Trong những trang văn viết về ẩm thực của Vũ Bằng, ta bắt gặp nhiều câu văn sử dụng hiện tượng danh từ hóa tính từ bằng cách dùng tổ hợp “cái + tính từ”, để rồi từ đó nhà văn phân tích một cách tỉ mỉ đặc trưng, tính chất, hương vị của các món ngon. Các tổ hợp tính từ được danh từ hóa đó sẽ đóng vai trò là chủ ngữ nòng cốt hay chủ ngữ thành phần của câu (vì câu văn trong tùy bút Vũ Bằng thương dài và nhiều vế), kết hợp với những vị ngữ nòng cốt hay vị ngữ thành phần, hoặc các thành phần phụ khác như bổ ngữ, định ngữ... cũng là một hay nhiều tính từ khiến cho người đọc có cảm giác câu văn tần suất xuất hiện của tính từ là rất cao, song không gây cảm giác thừa thãi, vì nó phân tích một cách tinh tế và chính xác đến tận cùng những cảm giác vi diệu mà những vị ngọt, hương thơm mang lại.

Ta có thể bắt gặp rất nhiều câu văn như thế trong ba tập tùy bút của Vũ Bằng, một số ví dụ tiêu biểu như:

-... cái mát đó // quả thực là một cái mát Đông phương,/ thâm trầm và hiền lành, chứ không rực rỡ hay kêu gào ầm ĩ. [74, tr.448]

-Nhưng đây // là một cái ngọt / chất phác của đồng ruộng, một cái ngọt / thật thanh, một cái ngọt / khác hẳn với cái ngọt của bún bung hơi ngậy. [74, tr.512].

-Cái ngon của nó // dịu hiền, óng mướt, nhưng đối với một số người thì có lẽ như thế có ý hơi thanh nhã quá... [74, tr.438]

-Ngô tẻ // ăn hơi bứ, ngọt một cái ngọt hơi sứt, nhưng ngô nếp // thì mềm, nhai cứ lừ răng đi, mà cái ngọt của nó / thì trình tiết quá. [74, tr.491]

3.1.1.2. Tính từ xuất hiện trong những câu văn là câu đơn có nhiều vị ngữ mà các đồng vị ngữ trung tâm đều là tính từ

Nhà văn Vũ Bằng luôn nhìn những thức quà như những con người sống động với sự tổng hòa của nhiều mặt, nhiều tính cách đôi khi tương hợp, đôi khi đầy mâu thuẫn. Vì vậy, khi miêu tả một thức quà nào đó, nhà văn có xu hướng dung nhiều tính từ để phác họa cho đầy đủ hương vị đặc trưng của nó. Khi đó, nhà văn sử dụng những câu văn có nhiều đồng vị ngữ (vị ngữ nòng cốt hoặc vị ngữ thành phần câu) mà tất cả chúng đều là những tính từ. Những câu văn như thế góp phần đem lại cho bạn đọc những trang văn giàu cảm giác và cảm xúc hơn.

Như đã nói, những “tính cách” của thức quà trong tùy bút Vũ Bằng đôi khi tương hợp, đôi khi đầy mâu thuẫn, vì vậy để miêu tả chúng những câu văn có nhiều đồng vị ngữ mà các vị ngữ trung tâm là các tính từ lại phân thành hai trường hợp.

Trường hợp thứ nhất là những câu văn có nhiều vị ngữ mà các đồng vị ngữ trung tâm là những tính từ chỉ tính chất tương hợp nhau. Ví dụ:

-Cái cùi nhãn / trắng như ngà, mà dày, mà thơm, mà lại ngọt như đường phèn, // làm cho ta thoạt đầu chỉ muốn giữ nguyên ở lưỡi, vì sợ nuốt vội thì phí quá. [74, tr.119]

-Cầm một miếng, dầm vào chén nước chấm rồi đưa lên miệng, ta // sẽ thấy cả một sự tiết tấu nhịp nhàng của bánh thơm dịu hòa với nước chấm / dịu hiền, không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá. [74, tr.437]

-Phải chờ cho bánh hơi nguội đi một chút, rưới mật lên trên, cái đẹp và ngon của bánh // mới đi đến chỗ tuyệt đích và người ta //mới cảm thấy hết cả cái sướng ở đời được ăn một thứ bánh / bùi, béo, ngọt, cứ lừ đi, mà trôi đến cuồng hòng lại thơm phức! [74, tr.457]

-Nhưng đến khi liều chết, húp thử vài miếng xem sao thì mình // cũng thấy nó có một hương vị lạ, ngon ngọt, thơm thơm, man mác như thể thịt có ướp hoa bưởi vậy. [74, tr.640]

-Hạt cơm // trong muốt, trắng tinh, ong óng như con ong, có khói bốc lên thơm ngào ngạt. [74, tr.194]

Trường hợp thứ hai là những câu văn có nhiều vị ngữ mà các đồng vị ngữ trung tâm là các tính từ chỉ tính chất trái ngược nhau. Ví dụ:

-Một thứ thì // mềm mà thanh, một thứ thì // nục nạc mà lại giòn,// tạo ra một mâu thuẫn cũng hơi là lạ. [74, tr.438]

-Mỡ đổ vào lửa bốc lên thành khói, khói đó quyện lấy chả,// tạo ra một mùi vị / không tiền khoáng hậu, thơm phưng phức nhưng không thô, thanh thoát cao sang mà vẫn gần nhân loại. [74, tr.526]

-Đó là // một món tựa như giò mà cũng tựa như ruốc viên, trng có bì, ăn sậm sứt và điểm một chút nước / rất thanh, ngọt mà thơm thoang thoảng chó không sất lại như nước thịt bò viên hay nước lèo bánh xếp. [74, tr.563]

3.1.1.3. Tính từ xuất hiện trong những câu văn là câu ghép đẳng lập gồm nhiều vế mà các vế câu đều có vị ngữ là những tính từ

Nhà văn Vũ Bằng rất chuộng sử dụng những câu ghép đẳng lập nhiều vế mà các vế câu đều có vị ngữ là những tính từ. Chủ ngữ của các câu văn như thế thường là những thức quà trên cùng một bàn tiệc hay là những thời trăn cùng một mùa, một tháng trong năm, hoặc là những nguyên vật liệu, đôi khi là từng phần của một món ngon nào đó. Mỗi thức quà, mỗi nguyên vật liệu, hay mỗi một phần của món ngon đều có những mùi vị, tính chất riêng biệt được diễn tả bằng những tính từ khác nhau. Những câu văn như thế cho người đọc cảm giác thể giới ẩm thực trong trang sách Vũ Bằng thật đông đúc và phong phú hương vị, khơi gợi sự khám phá, tìm hiểu không tận.

Một số câu văn tiêu biểu ta có thể liệt kê như:

-Đậu // mềm, tương// ngọt, bánh đúc // mỡ màng... [74, tr.451]

-Gan // thì giòn ngọt mà lại dăng dăng, ăn vào với rau mùi lại thấy thơm thơm; tim // nhai vào trong miệng mềm cứ lừ đi; cổ hũ // giòn tanh tách; lòng tràng // sậm sứt; còn ruột non // thì quả là dẻo dề; mới cắn tưởng là dai nhưng kỳ thực lại là mềm, ăn vào cứ lo nó dăng thành thử đến lúc thấy nó ngọt và bùi thì cái bùi và cái ngọt đẩy lại càng giá trị. [74, tr.538]

-Mùi bún chả // thơm, mùi nem nướng // ngậy, mùi chả cá // hơi tanh nhưng bù làm khoan khoái khứu giác ta. Trong khi thị giác ta // được thỏa thuê với những đĩa đậu rán / vàng óng ánh, những đĩa giò / trắng cứ mịn đi, những ngọn rau muống chẻ nhỏ / xanh muôn muốt xen với tía tô / hung hung vàng, những bát bung / rục rờ như gấm dệt, những bát bún riêu / nghi ngút khói...
[74, tr.561]

3.1.2. Hình ảnh so sánh gợi cảm

Có thể nói rằng biện pháp so sánh là một biện pháp tu từ đem lại hiệu quả tối ưu trong việc khơi gợi sự hình dung và cảm nhận về những món ăn ngon. Như các nhà văn hóa đã nói, người Việt thưởng thức món ngon bằng ngũ quan, và vì vậy chính những hình ảnh so sánh là cách để các nhà văn chuyển tải một cách cụ thể, trực tiếp những cảm giác của ngũ quan với những món ngon đến bạn đọc. Bên cạnh hệ thống các ngữ so sánh cố định khá phong phú của tiếng Việt (*đỏ như son, thơm như mít, ngọt như mật, giòn như pháo nổ...*), các nhà văn chuyên viết về đề tài ẩm thực đã sáng tạo rất nhiều hình ảnh so sánh đặc sắc, vừa có khả năng cụ thể hóa, liên tưởng hóa cảm giác, vừa tạo nên vẻ đẹp đặc sắc cho ngôn từ của tác phẩm. Người đọc khó có thể quên những hình ảnh so sánh xác đáng mà đầy bất ngờ như cái vị “*thoảng nhẹ như một nghi ngờ*” của cà cuống trong tác phẩm của Thạch Lam hay cái tươi dèo “*như một lời mời dịu đậm thơm thảo*” của cốm Vòng trong tùy bút Nguyễn Tuân.

Nhà văn Vũ Bằng cũng đã sáng tạo rất nhiều hình ảnh so sánh đặc sắc, đem lại một hiệu quả thẩm mỹ thuyết phục. Hầu như khi giới thiệu về hương vị một thức quà nào đó, nhà văn đều có những liên tưởng so sánh, để lại một ấn tượng sâu sắc với bạn đọc.

Song điều đặc biệt là trong số rất nhiều những hình ảnh so sánh đầy sáng tạo ở ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, chúng ta nhận thấy nhà văn có riêng cho mình ba kiểu hình ảnh so sánh rất gợi cảm, lặp đi lặp lại như một dạng “môtip” của văn học dân gian. Đó là một loạt những hình ảnh so sánh đặc tả hương vị, sự hấp dẫn của món ngon với hình dáng, vẻ đẹp của người phụ nữ; một loạt những hình

ảnh so sánh sự tương hợp hương vị của các món ngon hay các nguyên vật liệu làm nên món ngon với sự quán quít, hòa quyện của tình nhân, trai gái; và một loạt các hình ảnh so sánh cảm giác thưởng thức ẩm thực với cảm giác rung động của tình yêu đôi lứa. Các hình ảnh so sánh này lặp đi lặp lại nhiều lần trong ba tập tùy bút, mỗi lần đều có sự biến tấu sáng tạo song rõ ràng đã quy thành ba “môtip” nêu trên, làm thành một nét thú vị đặc biệt trong sự gợi cảm ngôn từ của tùy bút ẩm thực Vũ Bằng cũng như tạo nên sự sinh động đầy nhân bản của thế giới những món ngon trong trang sách của nhà văn.

3.1.2.1. Hình ảnh so sánh hương vị, sự hấp dẫn của ẩm thực và hình dáng, vẻ đẹp của người phụ nữ

Với hầu hết những ai yêu chuộng cái Đẹp thì vẻ đẹp của người phụ nữ vẫn được hướng đến như là một trong những biểu hiện hoàn hảo nhất, một trong những thước đo, chuẩn mực cho cái Đẹp trong đời sống. Nhà văn của “*Thương nhớ mười hai*” cũng là người say mê cái Đẹp nói chung và vẻ đẹp của người phụ nữ nói riêng. Nhưng với ông, bên cạnh vẻ đẹp, sự quyến rũ của người phụ nữ, cuộc sống còn ban tặng cho con người vẻ đẹp và sự hấp dẫn của những của những thức quả ngọt ngon, thơm thảo. Song cũng bởi vẻ đẹp của người phụ nữ vẫn luôn là một khát khao, một chuẩn mực để hướng đến nên nhà văn có khuynh hướng dùng hình ảnh người phụ nữ làm một hình ảnh quen thuộc trong các phép so sánh nhằm nhấn mạnh sự hấp dẫn của hương vị ẩm thực.

Điều đặc biệt là hình ảnh so sánh này mặc dù trở đi trở lại nhiều lần trong ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng song không gây cho người đọc cảm giác nhàm chán, mà ngược lại đây là một trong những yếu tố quan trọng làm nên sự gợi cảm thú vị, gần như là một ấn tượng riêng cho những trang văn ẩm thực của Vũ Bằng. Bởi lẽ cùng một công thức so sánh về so sánh là những thức quả ẩm thực, về được so sánh là vẻ đẹp người phụ nữ song mỗi một lần lại có một sự biến tấu sáng tạo khi những thức quả là khác nhau được cảm nhận ở những sắc màu, mùi vị khác nhau và vẻ đẹp của người phụ nữ mỗi lần cũng được khai thác ở một phương diện khác nhau. Đôi khi biện pháp so sánh không được nhà văn sử dụng nhằm mục đích

ca ngợi, mà ngược lại là hàm ý chê bai, bởi lẽ không phải vẻ đẹp của người phụ nữ nào cũng vừa mắt mọi người, cũng phù hợp với quan niệm thẩm mỹ của tác giả, cũng như không phải hương vị thức quà nào cũng vừa miệng người thưởng thức. Trong những trang viết của mình, một đôi lần nhà văn Vũ Bằng đã sử dụng biện pháp so sánh theo cách nói trên với hàm ý chê bai, song hầu hết đều dành để nói đến những thức quà lai căng, ngoại nhập như một sự bảo thủ đáng được thông cảm của một người Việt Nam yêu chuộng những hương vị đậm đà của dân tộc đang sống những ngày đất nước gánh chịu nỗi đau đớn xâm lăng. Đôi khi, hình ảnh những người phụ nữ đẹp song vô duyên cũng được dùng để so sánh với những món ngon song vì sơ sẩy mà chế biến không đúng cách, không đủ hương, đủ vị.

Dưới đây, luận văn thống kê một số trường hợp Vũ Bằng sử dụng biện pháp so sánh hình dáng, vẻ đẹp của người phụ nữ và hương vị, sự hấp dẫn của món ngon nhằm thấy sự sáng tạo phong phú của nhà văn khi sử dụng “môtíp” so sánh đặc biệt này.

Về so sánh	Về được so sánh
những sợi lông tơ óng ánh trên khắp mình đào ung ửng hồng	lông tơ trên mặt cô gái dậy thì [74, tr.42]
phong vị bát phở gà	phong vị của một nàng con gái thanh tân [74, tr.433]
ở trong thúng, bánh được xếp thành lớp như kiêu bực thang, trên những lá chuối xanh trong màu ngọc thạch, sắc trắng của bánh nổi lên nhưng nổi lên một cách hiền lành	những người con gái bé nhỏ đứng ở dưới tàu tiêu, đẹp một cách kín đáo và lành mạnh [74, tr.436]
cái ngon thoang thoảng của dư vị bánh cuốn cụ Còng	da thịt của một người đàn bà đẹp vừa gọi đầu bằng nước lá mùi [74, tr.444]
bánh đúc chấm tương, trông mịn mắt, chung quanh mỏng, giữa phồng	da thịt của một người đàn bà đẹp vừa mới tắm [74, tr.450]

cái ngon “ra rít” của bánh Xuân Cầu	da thịt cô gái quê đẹp mê mết, đẹp lành mạnh, lâm ly [74, tr.457]
cái ngon của bánh bìa Tàu, bánh đậu đen Nhật, bánh bằng bơ, pho mát, hạnh nhân và săng-ti-y của Tây	cô gái tỉnh thành xanh xao và bịnh hoạn chỉ được cái tô môi son đẹp và bộ áo may vừa khít với một giá đắt tiền [74, tr.457]
mắm rươi ăn với tôm he bông không có rau cần và cải cúc	người đàn bà đẹp mà vô duyên, tẻ lăm [74, tr.485]
những cái bắp căng nhựa sống trắng ngần nổi lên trên những ruộng ngô bát ngát	da thịt những cô gái dậy thì, trắng, nõn nà [74, tr.490]
vị ngọt thoang thoảng của bắp ngô nếp nướng vừa chín tới	sữa của một cô thôn nữ lành mạnh [74, tr.490]
ngô rang	người đẹp ác liệt duyên bong cả ra ngoài [74, tr.491]
ngô luộc	cô gái nhu mì duyên thâm lẫn bên trong [74, tr.491]
cái thơm ngon của tiết canh khi vào đến cổ họng	một thiếu nữ chỉ phát triển hoàn toàn sau khi đã sinh nở một lần rồi [74, tr.539]
tiết canh đẹp một cách lộng lẫy, rực rỡ, náo nùng	người con gái dậy thì [74, tr.540]
màu đỏ tươi hơn hớn của tiết bật lên trong bên trên, với lạc giã nhỏ	làn da thơm mát ngọt ngào của một thiếu nữ đầy tràn nhựa sống [74, tr.541]
cháo lòng	người con gái mà duyên lẫn vào bên trong chứ không bong ra bên ngoài [74, tr.544]
mùi hương của các loại rau thơm	mùi hương của người con gái đương tơ [74, tr.155]

da thịt mịn màng của thịt chuột đồng	thân thể ngọc ngà “dầy dầy sần đúc” của cô Năm Trúng Gà – người đẹp Long Xuyên một thuở [74, tr.595]
miếng cá trắng cứ nồn ra, trông vừa nục nạc mà lại vừa khô ráo	một người đẹp vừa tắm nước thang lan đi thơ thẩn trong một huê viên đầy mộng. [74. tr.499]
mùi vị có tính duy vật của tả pí lù ăn thô và béo quá, nước lại ngọt một cách giả tạo; đồ lâm vỏ thì lai căng, lổn nhổn, còn sà bần thì nhạt nhẽo	cô gái Việt học trường đầm, thân thể cứ căng ra mà lại mặc một cái quần cooc se, rất chặt, đi núng na núng nính như biểu diễn rum ba ngoài phố [74, tr.548]
hương vị thơm ngon nhẹ nhàng của nồi hẩu lớn đầy đủ nguyên liệu, thêm một ít thì là	người đàn bà đẹp ngày Tết gội đầu với nước lá mùi, ngồi xõa tóc trước ngọn gió xuân diu diu [74, tr. 551]
thịt chuột đỏ dần lên, sau dần dần xuống màu, trắng phau phau và lảng bóng	da người trinh nữ [74, tr.595]

Nhìn vào bảng thống kê nói trên, chúng ta nhận thấy rằng, hệ thống hình ảnh so sánh hương vị ẩm thực với hình dáng, vẻ đẹp của người phụ nữ là khá phong phú. Song sự thành công của nhà văn không nằm ở số lượng lần vận dụng công thức so sánh này mà chính là ở sự gợi cảm tinh tế mà hệ thống hình ảnh so sánh này mang lại cho những trang văn, bởi lẽ được nhà văn không hề gán ghép hai vế so sánh một cách khiên cưỡng. Trong từng cặp vế so sánh và vế được so sánh rõ ràng có một sự tương hợp khá xác đáng. Điều đó góp phần khơi gợi một sự hình dung nhất định của bạn đọc về những hương vị mà nhà văn muốn miêu tả, đồng thời người đọc có cảm giác thế giới ẩm thực quả thật không hề là một thế giới vô tri vô giác và chỉ đem lại những cảm giác cho khẩu vị hay ngũ quan thuần túy mà còn mang lại những rung động với cái Đẹp đích thực, hay rộng hơn là cả cái Chân, Thiện, Mỹ trong cuộc sống.

3.1.2.2. Hình ảnh so sánh sự tương hợp hương vị của ẩm thực với sự quán quít, giao hòa của tình nhân, trai gái

Hẳn ít có ai yêu cái Đẹp, yêu vẻ đẹp của người phụ nữ mà lại thờ ơ với tình yêu. Vũ Bằng là một nhà văn chung tình song cũng rất đa tình. Với ông, lực hút giữa “hai nửa của thế giới” luôn luôn là một lực hút kỳ diệu khó cưỡng lại. Và cũng kỳ diệu thay, trong thế giới của ngọn rau, con cá, của những thức quà ẩm thực cũng có những lực hút tương tự, khiến cho có những nguyên vật liệu, những thức quà khi kết hợp với nhau tạo nên một sự đồng điệu đến bất ngờ, và để lại một dấu ấn khó phai cho người thưởng thức, để rồi khi nghĩ đến thức quà này thì không thể không nghĩ đến thức quà song đôi kia. Có lẽ vì cảm thấy thú vị với sự tương hợp khó lý giải đó trong thế giới ẩm thực mà nhà văn của “*Thương nhớ mười hai*” đã sáng tạo nên một hệ thống hình ảnh so sánh về sự tương hợp hương vị của ẩm thực và sự quán quít, giao hòa của tình nhân, trai gái.

Khác với hệ thống hình ảnh so sánh hương vị, sự hấp dẫn của những thức quà ẩm thực và hình dáng, vẻ đẹp của người phụ nữ, mỗi một lần vận dụng là nhà văn lại có những sáng tạo, biến tấu ở cả hai vế, vế so sánh và vế được so sánh, ở những lần so sánh sự tương hợp hương vị ẩm thực với sự quán quít, giao hòa của tình nhân trai gái, ta dường như chỉ thấy sự biến đổi chủ yếu ở vế so sánh còn vế được so sánh hầu như ít có sự biến tấu sáng tạo khác biệt. Không phải vì nhà văn của chúng ta cạn nguồn sáng tạo, mà đơn giản vì cái lực hút tự nhiên ấy muôn đời vẫn thế. Giữ nguyên vế được so sánh, nhà văn dường như càng khẳng định sự bất biến của lực hút giữa hai nửa của thế giới, để thấy rằng sự tương hợp hương vị của những thức quà cũng trở thành một sự bất biến hiển nhiên dẫu cho người ta không thể lý giải vì sao.

Vế so sánh	Vế được so sánh
rươi thiếu vỏ quít	gái thiếu trai, nhất định không có cách gì tạo nên bài thơ ý nhị [74, tr. 188]
lòng vịt xào với dưa ăn ý nhau lạ lùng, âm dương hòa hợp	trai với gái [74, tr.121]

cốm Vòng và hồng trứng	đôi lứa tốt đôi [74, tr.460]
vị ngọt lừ của hồng nâng mùi thơm của cốm lên	một sự ân ái nhịp nhàng như trai gái xứng đôi, trai gái vừa đôi [74, tr.464]
những miếng phôi và sụn, những miếng gan, những hạt lạc rang thơm phức quện vào với tiết và tạo ra một mâu thuẫn vừa nên thơ vừa mềm lừ, vừa sậm sứt, tưởng là chống đối nhau, nhưng trái lại, lại ăn ý với nhau	trai với gái [74, tr.540]
phần cái và nước của lẩu lốn là hai mâu thuẫn, nhưng tài tình thay, lại hòa hợp với nhau	trai hòa với gái, tình nhân trong một phút yêu thương điểm ảo hòa trộn linh hồn vào với tình nhân [74, tr.551]

Như vậy, mặc dù không có nhiều sự diễn giải biến ảo ở hình ảnh vẽ được so sánh nhưng người đọc vẫn cảm thấy thích thú mỗi lần nhà văn vận dụng biện pháp so sánh theo cách như trên, nó khiến cho người ta thú vị với phát hiện so sánh của nhà văn, và chợt nhận ra thế giới của những thức quà, hương vị hóa ra cũng thật sống động, có hồn và có tình đến thế. Để rồi, nhiều lúc ăn một miếng ngon, ta cảm thấy thích thú và trân trọng hơn, bởi lẽ dường như ta đang thưởng thức một mối nhân duyên của đất trời.

3.1.2.2. Hình ảnh so sánh cảm giác thưởng thức ẩm thực và cảm giác rung động của tình yêu đôi lứa

Lực hút giữa hai nửa của thế giới thì muôn đời vẫn thế, như một quy luật bất biến song mỗi một lần nó xảy ra thì lại đem đến những xúc cảm, những rung động rất khác nhau, ở những khoảnh khắc khác nhau của một cuộc tình duyên. Cũng như ẩm thực luôn mang đến cho con người ta khoái khẩu, song mỗi thức quà khác nhau, trong những hoàn cảnh thưởng thức khác nhau lại đem đến cho con người ta những cảm nhận khác biệt. Tinh tế và nhạy cảm, nhà văn Vũ Bằng không chỉ cảm nhận ẩm thực bằng những giác quan trực tiếp thuần túy mà còn bằng tâm hồn, trái tim mình

cùng những nỗi niềm riêng, vì vậy, ông tìm thấy có một sự tương đồng của cảm giác thăng hoa khi ân ái yêu đương và khi thưởng thức những thức quà ngon ngọt. Và một lần nữa, Vũ Bằng lại sáng tạo cho riêng mình một hệ thống hình ảnh so sánh độc đáo, góp phần chuyển tải đến bạn đọc những cảm nhận đặc biệt về thế giới ẩm thực, đồng thời, làm giàu hơn sự gợi cảm cho những trang tùy bút của mình.

Về so sánh	Về được so sánh
ăn một bát phở	nghe thấy một câu nói hữu tình của người yêu [74, tr.428]
ăn một bát phở	sau một thời gian xa cách, được ngả vào trong tay một người vợ đẹp mà lại đa tình [74, tr.432]
lấy ngón tay nhón từng chiếc bánh cuốn óng ả, mềm mại đưa lên, cho khẽ chạm lấy môi ta	một cái hôn yêu trong buổi trao duyên thứ nhất [74, tr.436]
cái ngon ngọt có ý triền miên của chiếc bánh Xuân Cầu rưới mật	cái buồn lả lướt, phảng phất đầu dây của đức vua Đường thương nhớ người đẹp họ Dương [74, tr.48]
cái thơm dịu dịu của ngô luộc	lời hò hẹn của hoa bưởi nở bên những ngôi miếu thần linh [74, tr.491]
cốm và hồng ăn vào miệng, nhuyễn với nhau, vừa thơm, vừa ngọt, vừa bùi	thịt ướp lấy thịt, da ướp lấy da để hòa làm một [74, tr.187]
gắp một miếng đuông đưa lên môi	một cuộc mạo hiểm điểm kỳ và mới lạ với một người thương mới quen biết trong hương ngát của hoa đồng cỏ nội [74, tr.638]
ăn một bữa rươi trái mùa	được đặc hưởng ân tình với một người đẹp ở một nơi u tịch, không ai hay biết [74, tr.483]

Hệ thống hình ảnh so sánh này trong ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng có số lượng không thật nhiều song dường như đây lại là những hình ảnh gợi cảm nhất, gây một ấn tượng thẩm mỹ độc đáo hơn cả với bạn đọc, đồng thời dường như nó có thể khiến cho những ai còn chưa thật sự lưu tâm đến câu chuyện của ngọn rau, con cá nói chung và những trang văn về ẩm thực nói riêng phải bớt đi sự thờ ơ của mình, bởi lẽ, ẩm thực đâu chỉ đơn thuần là vị giác và văn chương về đề tài ẩm thực, đâu phải chỉ là chuyện con cá, ngọn rau, đâu thiếu sự nên thơ, tình tứ và gợi cảm.

3.2. Giọng điệu giàu tính trò chuyện, đối thoại

Văn xuôi Vũ Bằng nói chung có giọng điệu thủ thỉ, tâm tình. Ở các tác phẩm tùy bút, đặc biệt là ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, điều này càng được thể hiện rõ nét. Không khí đối thoại trong tùy bút ẩm thực của Vũ Bằng được tạo nên bởi rất nhiều khía cạnh, như tần suất xuất hiện rất cao của những câu hỏi tu từ, những câu văn cảm thán, lời gọi đáp... song rõ nét nhất vẫn là ở những cuộc trò chuyện, đối thoại được lồng ghép trong tác phẩm. Nhà văn không giới thiệu những thức quà, hương vị một cách khách quan như trình bày một sự hiểu biết chung chung mà mang đến cho bạn đọc những bữa cơm, bữa gặp mặt ấm cúng, thân mật với những cuộc trò chuyện tâm tình quanh những món ngon đậm đà hương vị. Đó là những cuộc trò chuyện hướng đến bạn đọc hay những cuộc trò chuyện được tường thuật lại và cả những cuộc trò chuyện trong tâm tưởng vọng về những người thân thương đã xa vắng của tác giả.

3.2.1. Những cuộc trò chuyện có thật trong quá khứ được tái hiện trong tác phẩm

Hầu hết các tùy bút, bút ký về đề tài ẩm thực thường được trình bày như một bài giới thiệu, cảm nhận của nhà văn mà ở đó ít hay thậm chí hoàn toàn không có sự xuất hiện của những đoạn hội thoại, trò chuyện trực tiếp. Song trong ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, chúng ta bắt gặp rất nhiều đoạn đối thoại trực tiếp giữa nhà văn với vợ con, người thân, bè bạn... Bởi lẽ, những thức quà ẩm thực được giới thiệu đến với bạn đọc không phải chỉ là những món ngon một cách chung chung,

mà đó là những miếng ngon cụ thể, gắn liền với những kỷ niệm, những mâm cơm ấm áp. Hoàn cảnh sống nhiều trái ngang và bi kịch khiến cho tâm trí nhà văn thường ngoái nhìn về quá khứ hơn là sống với hiện tại. Và trong miền hoài niệm vơi vợi của nhà văn, có một không gian không nhỏ dành cho những bữa cơm sum vầy, họp mặt. Ở đó, hương vị của những miếng ngon khiến cho những lời tâm tình, sẻ chia, thủ thỉ trong những bữa ăn, những buổi gặp gỡ dường như ngọt ngào, thiết tha hay sôi nổi hơn. Ngược lại, chính những lời tâm tình, thủ thỉ, sẻ chia dường như cũng lại khiến cho hương vị những thức quà thêm ngon ngọt, đậm đà đến khó quên. Và cứ thế, hương vị những món ngon và những lời tâm tình thủ thỉ, cứ song hành hiện lên trong tâm trí nhà văn mỗi khi lần tìm về kỷ niệm.

Qua ba tập tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng, ta lắng nghe được những cuộc trò chuyện trong quá khứ được hồi tưởng lại là những cuộc trò chuyện của tác giả với vợ con ở miền Bắc, người vợ miền Nam, những bạn bè thân quen, trong đó có những bằng hữu ở cả hai miền Nam Bắc và những người em gái nhỏ mà nhà văn vương vùi ân tình. Điềm qua ba tập tùy bút về ẩm thực của nhà văn, ta thấy số lượng những cuộc trò chuyện đối thoại trong quá khứ được tái hiện trong tác phẩm như sau:

-Những cuộc trò chuyện với người vợ và các con ở miền Bắc: 23

-Những cuộc trò chuyện với người vợ miền Nam: 3

-Những cuộc trò chuyện với bằng hữu và những “người em gái nhỏ” ở hai miền Nam Bắc: 10

Hầu hết những cuộc trò chuyện này không phải được gọi lại một cách ngẫu nhiên mà ít nhiều nó đều có những liên hệ với việc chuyển tải cảm giác về những thức quà ngon ngọt. Những món ngon Hà thành vốn lịch lãm, chuẩn mực với hương vị thường đậm đà song thanh nhã dường như lại càng thêm thấm đượm cái đặc trưng ấy của mình bởi những cuộc trò chuyện tha thiết ân tình của nhà văn và người vợ tấm mẫn hiền lành, đã có với nhau mấy mặt con mà vẫn “trưng kính như tân”. Ta có thể thấy rõ điều ấy qua những cuộc trò chuyện của nhà văn với người vợ tên Quỳ quanh chén trà mạn sen, bữa chả cá anh vũ, nồi cơm gạo mới thơm nồng thoải

vừa khéo, những thức quà cố hữu không thể thiếu trong ba ngày Tết... Những lời nói được thuật lại trực tiếp nghe thật hạnh phúc, vui tươi nhưng đặt trong hoàn cảnh hiện thực của tác giả, người đọc cứ thấy sao ngậm ngùi, thương cảm, để rồi thấy thương hơn, quý hơn những món ngon miền Bắc đâu có thể đến cái tên món ăn nghe cũng còn lạ lẫm.

Những đoạn đối thoại của nhà văn với người vợ miền Nam không nhiều, song ba cuộc trò chuyện được tái hiện là ba cuộc trò chuyện xuyên suốt các bài viết giới thiệu những món lạ miền Nam, những món ăn đơn sơ song làm người ta thương nhớ như người vợ miền Nam ngây thơ, thành thật với những lời nói mộc mạc, đôi lúc tựa như trẻ con song ấm áp nghĩa tình. Những món khô sặc, khô cá, khô nai... nghe cái tên đã thấy khô khan khó nuốt, vậy mà câu chuyện về chúng lại thấm đẫm ân tình bởi những lời thổ lộ mộc mạc của người vợ miền Nam, thương cảm những con người ngày đêm hiểm nguy nơi đầu con sóng và một tuổi thơ đầy thiếu thốn, khổ cực của chính mình.

Những đoạn đối thoại của nhà văn với bằng hữu được tái hiện trong ba tập tùy bút chủ yếu là những đoạn đối thoại với những người đàn ông Nam bộ chất phác, hào sảng. Lời nói của họ nổi sôi, có chút gì đó ngang tàng, dường như làm bật lên hơn hương vị hấp dẫn lạ lùng của những món ngon thấm đẫm tính khai hoang của miền sông nước phương Nam như đuông, như bò kiến...

Tất cả những cuộc trò chuyện ấy dường như cũng trở thành một thứ gia vị tương hợp của những món ngon, những mâm cơm sum họp. Nó làm cho những bài viết về ẩm thực trở nên sinh động hơn, không còn là sự trình bày, giới thiệu chung chung mà có một sự lôi cuốn thú vị đối với bạn đọc.

Song bên cạnh những cuộc trò chuyện hiện thực, tính đối thoại trong tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng còn bật lên từ những cuộc trò chuyện trong tâm tưởng vọng về những người thân thương đã xa cách hay hướng về bạn đọc.

3.2.2. Những cuộc trò chuyện được dựng lên trong tâm tưởng

Nếu như những cuộc trò chuyện trong hiện thực được dựng lại trong tác phẩm thường là những đoạn hội thoại dài nhiều lượt lời trao đổi thì những cuộc trò

chuyện trong tâm tưởng thường chỉ là lời độc thoại của tác giả. Song hiệu quả thẩm mỹ của chúng thì dường như lại tỉ lệ nghịch với độ ngắn dài của chúng. Chỉ một tiếng gọi vọng về người thương đã cách xa, một lời thủ thỉ tâm tình tưởng tượng với những bằng hữu đã lâu không gặp cũng đủ khiến người đọc ngâm ngùi. Và đặc biệt, người đọc có cảm giác mình được nhà văn trực tiếp cầm tay đi vào thế giới của tác phẩm, của những món ngon hương lạ qua những lời nói thân mật, sẻ chia mà nhà văn trực tiếp hướng về độc giả.

3.2.2.1. Những cuộc trò chuyện trong tâm tưởng của nhà văn với những người thân đã xa cách

Trong ba tập tùy bút của mình, đã có đến hơn 20 lần nhà văn Vũ Bằng bật lên những lời tâm tình trong tâm trí hướng về những người thân, bè bạn dù họ không hiện diện trước mắt. Đó là những lời trò chuyện trong tâm tưởng với vợ con ở miền Bắc (10 lần), bạn bè bằng hữu và những người em gái nhỏ (14 lần).

Và cũng như những đoạn đối thoại trực tiếp, những lời thủ thỉ, tâm tình trong tâm tưởng ấy cũng là một thứ gia vị đặc biệt cho những thức quà mà nhà văn giới thiệu đến với bạn đọc. Nó gia vào những miếng ngon miền Bắc hương nhớ vị thương:

“Em ơi, cứ niệm nam vô như thế, ở bên em quả thực anh không thấy mệt... Em khấn trời khấn Phật cho vợ chồng ta được sống với nhau đến bạc đầu, dù đôi khổ thế nào cũng cam. Anh tin rằng niệm nam vô đi hết hang này động nọ không thấm mệt thì khấn Trời khấn Phật cho vợ chồng được sống bên nhau cũng được trời phật chứng giám...Ngờ đâu, ngờ đâu chiến tranh lại làm cho bao nhiêu gia đình tan nát, bao nhiêu lứa đôi chia lìa, bao nhiêu lệ rơi máu chảy, làm cho người xa nhà thui mắt cả hy vọng được trở về nơi cố lý, uống lại chén trà thủy tiên, nhìn những người thân mến cũ và ngâm với người thương khúc mặc ai.” [74, tr.51].

Nó bắc một nhịp cầu giữa hai nền văn hóa ẩm thực Bắc Nam. Nhịp cầu ấy có phần chênh vênh vì sự bất công của kẻ sầu thiên lý. Có lẽ vì vậy mà nhà văn đã làm mềm hóa sự bất công đó đi bằng lời thủ thỉ tâm tình tưởng tượng với “người em gái nhỏ” miền Nam:

“Bánh đây là bánh tôm - nhưng kỳ lạ lắm cô Năm à – nói cô đừng buồn chứ quả thực là tôi thấy cái bánh tôm chiên bán ở tiệm, ở quán, ở chợ trong mười một quận đô thành nó vẫn cứ thế nào chứ không như cái bánh tôm ở đường Cổ Ngư Hà Nội.” [74, tr.98].

Những bàn tiệc kỷ niệm dọn lên trong tâm tưởng, cùng với những lời nói trong tâm tưởng vọng về kỷ niệm như thế cứ đan cài với nhau đem đến nhiều cảm động cho bạn đọc. Đồng thời, người đọc có cảm giác mình và nhà văn thật gần gũi khi được nghe từ ông những lời nói thâm kín riêng tư, thế nên làm sao không mến, không thương những thức quà mà nhà văn thưởng đãi?

3.2.2.2. Những lời đối thoại, trò chuyện hướng đến bạn đọc

Có thể nói rằng Vũ Bằng là nhà văn tạo ra không khí đối thoại với bạn đọc rõ nét nhất trong những nhà văn viết ký nói chung và những nhà văn sáng tác về ẩm thực nói riêng. Nhà văn nhớ đến bạn đọc và đưa bạn đọc trực tiếp bước vào tác phẩm của mình qua những lời đối thoại, trò chuyện giao lưu thật tự nhiên và có phần duyên dáng. Đọc khoảng 15 lời đối thoại hướng đến độc giả trong những trang văn viết về ẩm thực, ta có cảm giác nhà văn như một gia chủ hiếu khách trong những bữa tiệc ngon lành mà thực khách ở đây chính là người đọc.

Nhà văn có rất nhiều cách để gọi độc giả vào trong tác phẩm của mình. Có khi đó là dùng đại từ “ai” phiếm chỉ vu vơ như bạn đọc đang ngồi trực tiếp chung quanh, có khi hướng đến một lớp độc giả nào đó, hoặc những người đồng cảnh ngộ phiêu dạt nơi đất khách quê người, hoặc những chị em phụ nữ có bàn tay khéo léo bày sắp những bữa cơm ngon canh ngọt, đôi khi lại hóm hỉnh gọi bạn đọc là “người bạn háu ăn” hay gọi một loạt những cái tên cô Năm, cô Sáu, cô Bảy, cô Tám, cô Chín, cô Mười song ai cũng hiểu đó là cách gọi không chỉ đích chung chung và cái đích hướng đến chính là bạn đọc...:

“Có ai ở Bắc Việt vào đây cho hỏi thăm tháng một mấy năm nay ở Bắc Việt trời có rét lắm không...” [74, tr.222]

“Ấy thế mà tôi đổ ai thuyết phục nổi nhà quê cũng như thành thị đến ngày mừng năm cứ cấm đầu làm việc, không ăn tết Đoan Ngọ đấy.” [74, tr.101]

“Nhưng coi chừng đó, hồi người bạn háu ăn! Cà mềm môi chén tí tí vào, khát lắm, mà phàm đã khát mà theo tác phong ở trong này, cứ nã hết ly đá lạnh này đến ly trà đá khác, hết chai lave nọ đến chai nước ngọt kia thì bụng dễ trướng lên như cái trống.” [74, tr.89]

“Ồi ơi những người thiên lý tương tư! Nếu bất ngờ những dòng sau đây có lọt vào tay bạn, mà thấy nói được lên mối hoài cảm của bạn vẫn chất chứa ở bên lòng, thế là kẻ viết bài này thấy làm mãn nguyện lắm rồi.” [74, tr.17]

“Nếu tôi có làm, xin cô Năm, cô Sáu, cô Bảy, cô Tám, cô Chín, cô Mười cứ chỉ dạy cho tôi: rượu nếp bắc làm bằng gạo lứt, loại nếp cái chưa dĩa, 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.” [74, tr.104]

“Ồi ơi những người lỡ hội chồng con, có phải đến tháng này, ở Bắc Việt, cái gió lạnh mới về ấy thấm vào da thịt, len lõi tới sâu thẳm của tâm hồn, nó làm cho người buồn dằng dặc, tự nhiên cảm thấy thêm khát yêu đương hơn cả bao giờ hết phải không!” [74, tr.183]

“Hồi các bà nội trợ lưu tâm đến miếng ăn ngon cho chồng cho con! Hãy gọi hàng xóm lại mà mua ngay lúc xóm hã còn tươi, kéo cuối buổi thì kém dẻo kém ngọt, phí của trời đi đấy.” [74, tr.467]

“Hồi các bà nội trợ, đừng có lẩn chân lẩn mà lỡ việc, vì rượu không phải là món ăn ngày nào cũng có đâu.” [74, tr.474]

“Gắp một miếng thịt đó, đừng ăn vội hồi 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 săn 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”. [74, tr.526]

“Nhưng hồi người sành ăn, hãy coi chừng! đừng có thấy lòng tràng, cổ hữu, ruột non, lá lách ngon miệng mà cứ xơi tí tí mãi.” [74, tr.539].

“Hồi cô con gái đỡ tay bếp núc cho mẹ trong ba ngày tết! Cái chảo mỡ đun mà chưa thật nóng bỏng lên thì cô chớ có thả bánh Xuân Cầu vào vội mà hỏng đấy...Gắp từng chiếc ra, vỗ vào thành chảo cho ráo mỡ rồi để vào đĩa, hồi người

em yêu ă!” [74, tr.456].

Những lời trò chuyện tưởng tượng của nhà văn với bạn đọc lại đem đến một hiệu quả rất thực. Đó là cảm giác háo hức, hứng khởi của bạn đọc khi được chính tác giả cầm tay một cách thân mật và vui vẻ bước vào thế giới muôn màu, muôn vị của những thức quà ẩm thực.

Như vậy, có thể thấy rằng, hai đặc điểm nghệ thuật nổi bật nhất trong tùy bút về ẩm thực của nhà văn Vũ Bằng chính là sự gợi cảm của ngôn từ và giọng điệu giàu tính đối thoại, chuyện trò. Điều đó làm cho những trang văn về chuyện bếp núc của nhà văn có một sức thu hút đặc biệt với bạn đọc, đó là tính trữ tình, nên thơ, giàu cảm xúc, cảm giác và không khí thân mật giao lưu. Cùng với sự tìm hiểu tỉ mỉ, sự say mê đặc biệt với ẩm thực và những nỗi niềm tâm sự đầy xúc động, những đặc điểm nghệ thuật nói trên chính là điều khiến cho những trang tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng dễ nhớ dễ thương trong lòng bạn đọc nhiều thế hệ.

KẾT LUẬN

1. Mục đích chính của luận văn là tìm hiểu về mảng sáng tác về đề tài ẩm thực của Vũ Bằng. Tuy nhiên, nhằm làm rõ hơn cho vấn đề đang nghiên cứu, chúng tôi đã đặt mảng sáng tác này của nhà văn Vũ Bằng trong tổng thể mảng sáng tác về đề tài ẩm thực của văn học Việt Nam nói chung. Có thể nói rằng, đây là một mảng sáng tác khá thú vị và mặc dù số lượng tác phẩm không được nhiều song lại có không ít trong số đó để nhớ để thương trong lòng bạn đọc mà ba tập tùy bút của Vũ Bằng có thể nói là những tác phẩm tiêu biểu nhất.

Thông qua việc miêu tả một cách hấp dẫn và lôi cuốn những món ngon, món lạ, nhà văn đã phản ánh một cách chân thực và sinh động nhiều phương diện của hiện thực cuộc sống đồng thời mở ra một thế giới nội tâm đầy xúc động. Với một đề tài đặc biệt như đề tài ẩm thực, số lượng sáng tác và thời gian mà Vũ Bằng dành cho nó là khá dày dặn, thể hiện một sự tâm huyết theo đuổi thật sự. Thành công lớn nhất của nhà văn Vũ Bằng ở mảng sáng tác này, theo chúng tôi chính là việc biến những thức quà bình dị, vô tri, vô giác hàng ngày thành những “nhân vật” đầy sức thu hút trong một tác phẩm văn học, với nhiều thông tin, chi tiết lôi cuốn đồng thời nhà văn đã cài đặt khéo léo câu chuyện về ẩm thực với những câu chuyện về cuộc sống, những tâm sự chân thành của trái tim thông qua một phong cách ngôn ngữ sinh động và gợi cảm.

2. Khai thác đề tài ẩm thực, nhà văn Vũ Bằng không chỉ dựng lên một thế giới sống động của những hương vị mà còn phác họa bức tranh hiện thực cuộc sống ở nhiều phương diện lịch sử, văn hóa, xã hội... Đặc biệt, nhà văn Vũ Bằng đã cho chúng ta nhận thấy rằng những món ăn ngon không chỉ làm thỏa mãn khẩu vị mà còn có khả năng kết nối, lưu giữ và sẻ chia tình cảm một cách sâu sắc qua những câu chuyện về những thức quà thấm đẫm ân tình với quê hương, đất nước, gia đình, bằng hữu và những tâm sự không dễ tỏ bày của chính tác giả. Qua những trang văn về ẩm thực của Vũ Bằng, người ta cảm nhận rõ nét hơn giá trị tinh thần, giá trị văn

hóa của âm thực và sự hấp dẫn riêng biệt của mảng sáng tác văn chương của mảng sáng tác văn chương về đề tài thú vị này.

3. Trọng tâm của luận văn đi vào tìm hiểu việc tác giả khai thác âm thực như một đề tài văn học trong việc phản ánh thế giới hiện thực và thế giới nội tâm. Song nhận thấy trong mảng sáng tác về âm thực nói chung, những trang văn của Vũ Bằng có sự hấp dẫn riêng về ngôn từ và giọng điệu nghệ thuật nên luận văn đi vào tìm hiểu một số thủ pháp nghệ thuật mà chúng tôi cho rằng đã đặc biệt phát huy hiệu quả đối với việc sáng tác về đề tài âm thực. Chúng tôi nhận thấy, tùy bút về âm thực của Vũ Bằng đặc biệt lôi cuốn người đọc một phần lớn là nhờ tính giàu cảm giác, cảm xúc do việc khai thác hiệu quả thẩm mỹ của một số lượng phong phú các tính từ và biện pháp tu từ so sánh với những hình ảnh so sánh gợi cảm đầy sáng tạo của cá nhân tác giả. Bên cạnh đó, việc tác giả tạo ra một không khí đối thoại thân mật qua những cuộc trò chuyện được tái hiện, hư cấu tưởng tượng, và đặc biệt là những cuộc trò chuyện chủ yếu hướng tới bạn đọc. Những thủ pháp nghệ thuật nói trên khiến cho tùy bút về âm thực của Vũ Bằng vừa như những bức tranh đẹp trữ tình, gợi cảm, đồng thời là những lời tâm sự chân tình, tha thiết, để nhớ để thương trong lòng bạn đọc.

4. Thực hiện luận văn này, chúng tôi mong muốn chỉ ra những thành công của nhà văn Vũ Bằng ở mảng sáng tác về đề tài âm thực, từ đó góp phần làm cho mảng sáng tác này của Vũ Bằng nói riêng và đề tài âm thực trong văn học Việt Nam nói chung nhận được sự quan tâm hơn của giới nghiên cứu - phê bình văn học cũng như các nhà cầm bút. Tuy nhiên, do năng lực có hạn của người viết, mặc dù đã nhận được sự quan tâm, hỗ trợ nhiệt tình của giáo viên hướng dẫn, gia đình, bạn bè, luận văn vẫn không thể tránh khỏi đôi chỗ thiếu sót. Vì vậy, người viết mong được sự nhận xét, sửa chữa và bổ sung của quý thầy cô cũng như các anh chị học viên để luận văn được hoàn thiện hơn. Bên cạnh đó, còn nhiều vấn đề liên quan đến luận văn mà người viết mong muốn được nghiên cứu nhưng chưa đủ khả năng như tìm hiểu một cách kỹ lưỡng hơn về đặc điểm nghệ thuật trong tùy bút về âm thực của Vũ Bằng, nghiên cứu một cách toàn diện hơn mảng sáng tác về đề tài âm thực trong

văn học Việt Nam,... Song trên hết, chúng tôi tin chắc rằng những trang tùy bút về ẩm thực của Vũ Bằng sẽ còn gieo nhớ gieo thương trong lòng bạn đọc nhiều thế hệ và ẩm thực với tư cách là một thành tố văn hóa, đã và đang là một trong những thế mạnh của dân tộc nói chung và nền văn hóa dân tộc nói riêng trên con đường hội nhập và giao lưu. Hơn nữa, văn chương đặc biệt là tùy bút về ẩm thực, với đặc trưng vừa hấp dẫn đời thường, vừa trữ tình và giàu giá trị nhân văn hứa hẹn sẽ là một trong những chiếc chìa khóa để khơi gợi lại niềm yêu thích văn chương và thói quen đọc sách dường như đang ngày càng mai một đối với bạn đọc nói chung và giới trẻ nói riêng. Đồng thời, chúng tôi cũng tin rằng từ những “*Thương nhớ mười hai*”, “*Miếng ngon Hà Nội*”, “*Món lạ Miền Nam*” sẽ còn có nhiều trang viết về những thức quà hàng ngày ra đời giới thiệu vẻ đẹp của văn hóa ẩm thực dân tộc đồng thời nhắc nhở chúng ta biết trân trọng hơn những điều tưởng chừng nhỏ bé, bình thường song giàu giá trị nhân văn trong cuộc sống.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Băng Sơn (2002), *Dòng sông Hà Nội*, NXB Thanh Niên.
2. Băng Sơn (2004), *Nhịp sống Hà Nội*, Nxb Văn hóa.
3. Băng Sơn (2003), *Niềm vui trần thế*, NXB Thanh Niên.
4. Băng Sơn (1997), *Thú ăn chơi người Hà Nội(1)*, Tuỳ bút, NXB Văn hoá.
5. Băng Sơn (1997), *Thú ăn chơi người Hà Nội (2)*, Tuỳ bút, NXB Văn hoá
6. Băng Sơn (1999), *Thú ăn chơi người Hà Nội (3)*, Tuỳ bút, NXB Thanh Niên.
7. Băng Sơn (2000), *Thú ăn chơi người Hà Nội(4)*, Tuỳ bút, NXB Văn hoá.
8. Bùi Mạnh Nhị (chủ biên) (2000), *Văn học dân gian – những tác phẩm chọn lọc*, NXB Giáo dục.
9. Bùi Quang Huy (1993), *Vũ Bằng một đời mê mãi*, Báo Phụ nữ thứ bảy TP Hồ Chí Minh, số 34.
10. Bùi Quang Tịnh, Bùi Thị Tuyết Khanh (2001), *Từ điển Tiếng Việt*, NXB Văn hóa thông tin.
11. Bùi Việt Mỹ, Trương Sĩ Hùng (sưu tầm và biên soạn) (1999), *Văn hóa ẩm thực Hà Nội*, NXB Lao động, Hà Nội.
12. Bùi Việt Thắng (2001), *Văn học Việt Nam 1945-1954 (văn tuyển)*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
13. Chu Xuân Diên (1999), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, ĐHQG TP.HCM.
14. Đinh Gia Khánh (1997), *Nghiên cứu văn nghệ dân gian Việt Nam*, tập I, NXB Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
15. Đường vào Hà Nội (1997), *Tuỳ bút*, NXB Thanh Niên.
16. G.N.Pospelov (chủ biên) (1985), *Dẫn luận nghiên cứu văn học, tập I, II*, NXB Giáo dục, Hà Nội.

17. Hà Minh Châu (2000), “Vũ Bằng và thể loại ký”, *Tạp chí Nghiên cứu văn học*, số 6.
18. “Hà Nội trong thương nhớ mười hai”, *Tạp chí Sài Gòn Giải Phóng*, số ngày 1/10/2000.
19. Hoài Anh (2001), *Chân dung văn học*, NXB Hội nhà văn.
20. Hoàng Phủ Ngọc Tường (1995), *Hoa trái quanh tôi*, NXB Trẻ TP.HCM.
21. Hoàng Phủ Ngọc Tường (2007), *Miền cỏ thơm (bút ký)*, NXB Văn nghệ, TP.HCM.
22. Hoàng Phủ Ngọc Tường (2002), *Tuyển tập Bút ký*, Trần Thức tuyển chọn, tập I, NXB Trẻ TP.HCM.
23. Hoàng Phủ Ngọc Tường (2002), *Tuyển tập Bút ký*, Trần Thức tuyển chọn, tập II, Nxb Trẻ TP.HCM.
24. Hoàng Trung Thông (chủ biên) (1979), *Văn học Việt Nam chống Mỹ cứu nước*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.
25. Khả Xuân (1997), “Văn hóa ẩm thực dưới mắt các nhà văn”, *Tạp chí Văn hóa xưa và nay*, số 2b.
26. Lại Nguyên Ân (1998), *150 thuật ngữ văn học*, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
27. Lê Bá Hán (chủ biên) (1992), *Từ điển thuật ngữ văn học*, NXB Giáo dục Hà Nội.
28. Lê Ngọc Canh (2000), *Văn hóa dân gian – những thành tố*, NXB Văn hóa thông tin – trường Cao đẳng Văn hóa TP.HCM.
29. Lê Ngọc Trà (1994), *Lý luận văn học*, NXB Trẻ, Tp Hồ Chí Minh, 1994
30. M.B. Kharapchencô (1985), *Sáng tạo nghệ thuật, hiện thực, con người*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.
31. *Nẻo đường Hà Nội* (1998), Tùy bút, NXB GTVT.

32. Nguyễn Chí Bền (2003), *Văn hóa dân gian Việt Nam – những phác thảo*, NXB Văn hóa thông tin.
33. Nguyễn Đăng Mạnh, Nguyễn Đình Chú, Nguyễn An (1993), *Tác giả văn học Việt Nam*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
34. Nguyễn Đăng Mạnh, Nguyễn Trác, Trần Hữu Tá (1988), *Giáo trình Văn học Việt Nam 1945-1975*, tập I, NXB Giáo dục.
35. Nguyễn Đăng Mạnh (chủ biên) (1979), *Nhà văn tư tưởng và phong cách*, NXB Tác phẩm mới, Hà Nội.
36. Nguyễn Đăng Mạnh (1994), *Con đường đi vào thế giới nghệ thuật của nhà văn*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
37. Nguyễn Du, *Nguyễn Du niên phổ và tác phẩm*.
38. Nguyễn Hữu Sơn (tuyển chọn và giới thiệu) (1999), *Nguyễn Trãi về tác gia và tác phẩm*, NXB Giáo dục.
39. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập*, tập I, NXB Văn học, Hà Nội.
40. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập*, tập II, Nxb Văn học, Hà Nội.
41. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập*, tập III, NXB Văn học, Hà Nội.
42. Nguyễn Tuân (2000), *Nguyễn Tuân toàn tập*, tập IV, NXB Văn học, Hà Nội.
43. Nguyễn Văn Hạnh, Huỳnh Như Phương (1996), *Lí luận văn học - Vấn đề và suy nghĩ*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
44. Nguyễn Văn Hạnh (1979), *Suy nghĩ về văn học*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
45. Nguyễn Xuân Hoàng (2004), *Cỏ hoa xứ Huế - dạo chơi cùng Huế*, NXB Trẻ TP.HCM.
46. Những nẻo đường Hà Nội (tuyển chọn) (2001), NXB Kim Đồng.

47. Phan Cự Đệ (chủ biên), Tổng tập Văn học Việt Nam, tập 29A, Nxb KHXH, Hà Nội.
48. Phan Cự Đệ (chủ biên) (2004), *Văn học Việt Nam thế kỷ XX – những vấn đề lịch sử và lý luận*, NXB Giáo dục.
49. Phan Kế Bính (2006), *Việt Nam phong tục*, NXB Văn học.
50. Phong Lê (1997), *Văn học trên hành trình của thế kỷ XX*, NXB ĐH Quốc gia, Hà Nội.
51. Phùng Quý Nhâm, Lâm Vinh (1994), *Tiếp cận văn học*, Trường ĐH Sư Phạm TP.HCM.
52. Phùng Quý Nhâm (1991), *Thẩm định văn học*, NXB Văn nghệ TP.HCM.
53. Phương Trung, Vũ Tam Huê (2002), *Hoài cảm*, NXB Phụ nữ, Hà Nội.
54. Phương Trung, Vũ Tam Huê (2004), *Miếng nhớ miếng thương*, NXB Thanh niên, TP.HCM.
55. Sơn Nam (1997), *Đồng bằng sông Cửu Long – nét sinh hoạt xưa*, Nxb Trẻ TP.HCM.
56. Sơn Nam (1990), *Người Sài Gòn*, NXB Trẻ, TP.HCM.
57. Sơn Nam (1996), *Phong vị thời khẩn hoang trong món ăn miền Nam*, Sài Gòn tiếp thị, Xuân 1996.
58. Sơn Nam (2002), *Văn Minh miệt vườn*, Nxb Văn hóa.
59. Thạch Lam (2002), *Những tác phẩm tiêu biểu*, NXB Giáo dục, TP.HCM.
60. Tiểu Kiều (2004), *Huế - Ấn hương mặc hoa*, NXB Trẻ TP.HCM.
61. Tô Hoài (2004), *Chuyện cũ Hà Nội*, tập II, Nxb Trẻ, TP.HCM.
62. Trần Đình Sử (1993), *Giáo trình thi pháp học*, Trường ĐH Sư phạm TP.HCM.
63. Trần Đình Sử (1996), *Lý luận phê bình văn học*, NXB Hội nhà văn, Hà Nội.

64. Trần Hữu Tá (2000), (nghiên cứu, sưu tầm, tuyển chọn), *Nhìn lại một chặng đường văn học*, NXB TP. Hồ Chí Minh.
65. Trần Ngọc Thêm (1999), *Cơ sở văn hóa Việt Nam*, NXB Giáo dục, Hà Nội.
66. Trần Thu Hương, *Đặc điểm văn xuôi nghệ thuật của Vũ Bằng*, Luận văn Thạc sĩ.
67. Triệu Xuân (1999), *Nhà văn Vũ Bằng, tài hoa và cô đơn...*, Báo Văn nghệ, số 28.
68. Văn Giá (1998), *Đâu là sự thật về chỗ đứt gãy trong lý lịch nhà văn Vũ Bằng*, Báo Tiền Phong, chủ nhật số 47.
69. Văn Giá (1998), *Đi tìm chỗ đứt gãy trong lý lịch nhà văn Vũ Bằng*, Báo Tiền Phong, chủ nhật số 47.
70. Văn Giá, *Mối tình giữa nhà văn Vũ Bằng với người phụ nữ Kinh Bắc Nguyễn Thị Quỳ*.
71. Văn Giá (2000), *Vũ Bằng bên trời thương nhớ*, NXB Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
72. Viện KHXHNV, Viện nghiên cứu văn hóa (2004), *Văn hóa dân gian – một chặng đường nghiên cứu*, NXB Khoa học xã hội, Hà Nội.
73. Vũ Bằng, Băng Sơn, Mai Khôi, Thượng Hồng (biên soạn) (2000), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam (3 tập)*, NXB Thanh Niên.
74. Vũ Bằng (2003), *Thương nhớ mười hai, Mê chữ, Miếng ngon Hà Nội, Món lạ miền Nam*, NXB Văn học, Hà Nội.
75. Vũ Bằng (2000), *Tuyển tập I*, NXB Văn học, Hà Nội.
76. Vũ Bằng (2000), *Tuyển tập II*, NXB Văn học, Hà Nội.
77. Vũ Bằng (2000), *Tuyển tập III*, NXB Văn học, Hà Nội.
78. Vũ Ngọc Khánh, Phạm Minh Thảo, Nguyễn Vũ (2002), *Từ điển văn hóa dân gian*, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội.

79. Vũ Ngọc Phan (1943), *Chuyện Hà Nội (bút ký)*, NXB Bách Việt.
80. Vũ Ngọc Phan (1989), *Nhà văn hiện đại*, tập I, II, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
81. Vũ Ngọc Phan (1998), *Tục ngữ - ca dao – dân ca Việt Nam*, NXB Khoa học xã hội.
82. Vương Trí Nhàn (1999), *Cánh bướm và đóa hương dương*, NXB Hải Phòng.

Những trang web tham khảo:

83. tusach.vietnhim.com/showthread.php?t=28 - 55k –(chuyện cơm hến)
84. metinfo.blogspot.com/2008/01/m-thc-nam-b-au-u-hng-v-ci-ngun.html - 83k –(âm thực Nam bộ, đầu đầu hương vị cội nguồn)
85. www.hanoimoi.com.vn/vn/53/146691/ - 133k – (Văn hóa ẩm thực –văn và đời- băng sơn)
86. evan.com.vn/News/doi-song-van-nghe/chuyen-lang-van/2006/01/3B9ACCDDB/ - 44k –(các nhà văn bàn chuyện ăn chơi – hạnh đồ)
87. www.vantuyen.net/index.php?view=author&id=670 - 40k –(âm thực Huế-nguyễn xuân hoàng)
88. beta.baomoi.com/Home/AmThuc/netlife.vietnamnet.vn/Am_thuc_Quang_Tri/1024766.epi(âm thực quảng trị, cháo vạt giường, hoàng phủ ngọc tường)
89. vnthuquan.net