SẮC THÁI ẨM THỰC HUẾ QUA HỆ THỐNG NGÔN TỪ TRONG *THỰC PHỔ BÁCH THIÊN*

Nguyễn Thị Tâm Hạnh*

Sự còn/mất của món ăn truyền thống Huế khiến cho những ai đã một thời trải nghiệm cảm thấy hụt hẫng, tiếc nuối. Với kẻ sinh sau, qua sách vở hay lời kể của tiền bối, sự cầu kỳ tiểu vẽ trong kỹ thuật làm bếp đã được nâng lên tầm nghệ thuật của xứ Thần kinh cũng chỉ được họ hình dung một cách mơ hồ, xa lạ. *Thực phổ bách thiên* (*TPBT*) - tập thơ thất ngôn tứ tuyệt của Tỷ Quê Trương Đăng Thị Bích(1) vì thế, từ chức năng là một cuốn sách dạy nấu ăn của 100 năm trước, ngày nay đã trở thành nơi lưu giữ ký ức, nơi mà những ai mang niềm hoài niệm về Huế ngày xưa có thể tìm thấy chút ấm áp, thân quen.

Từ góc nhìn ngôn ngữ-văn hóa, hệ thống ngôn từ trong *TPBT* là "chứng tích" phản ánh những nét đặc sắc trong kỹ thuật/nghệ thuật nấu ăn Huế. Qua đó, tính cách Huế, gia đình Huế, đời sống xã hội truyền thống Huế, kể cả thiên nhiên Huế cũng được đồng hiện một cách độc đáo và gần gũi.

1. Vài nét về *Thực phổ bách thiên*

Thực phổ bách thiên (食譜百篇) là cuốn sách gồm 102 bài thơ được viết theo thể thất ngôn tứ tuyệt dạy chung về cách nấu nướng (bài "Tổng luận"), cách nấu cơm (bài "Nấu cơm") và 100 món ăn khác. Là phu nhân của Nguyễn Phúc Hồng Khẳng và là con dâu của Tùng Thiện Vương Miên Thẩm, tác giả của *TPBT* đã giúp hậu thế hình dung được phần nào chuyện bếp núc trong một danh gia xứ Huế vào đầu thế kỷ XX.

TPBT được xuất bản cách đây gần 100 năm (1915) ở Hà Nội với số lượng 1.000 cuốn, sau đó được bà Công Tằng Tôn Nữ Huế (cháu nội của tác giả) tái bản thêm 400 cuốn nhưng không phát hành rộng rãi.(2) Những biến động không ngừng của thiên nhiên và lịch sử vùng Huế khiến cho cuốn sách nhỏ này gần như bị quên lãng và không còn nhiều người giữ được bản gốc.

Trong hành trình tìm về và tôn vinh văn hóa ẩm thực Việt, thời gian gần đây, *TPBT* lại được phổ biến rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng và thường xuyên được nhắc đến không chỉ như một cuốn cẩm nang gia chánh giúp "tìm lại những món ăn vương phủ",(3) mà còn là một tư liệu độc đáo về ẩm thực Huế nói chung.

Trong bài viết này, chúng tôi muốn làm rõ hơn sắc thái ẩm thực Huế được phản chiếu trong *TPBT* qua việc tiếp cận văn bản này dưới góc độ ngôn ngữ học.

---

* Phân viện Văn hóa Nghệ thuật Việt Nam tại Huế.

2. Ẩm thực Huế qua hệ thống ngôn từ trong *TPBT*

2.1. Đặc trưng của các loại thực phẩm qua từ ngữ chỉ nguyên liệu

LOẠI NGUYÊN LIỆU		TÊN THỰC PHẨM
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT	Các loại cầm	Bồ câu, chim nghịch, chim sẻ, công, cu xanh, gà, vịt, yến sào.
	Thú rừng và các loại gia súc	Bò tót, heo rừng, mang, nai, thỏ, cừu, bò, dê, heo.
	Thủy hải sản	- Bào ngư, cửu khổng, hải sâm, vi cá. - Cá bẹ, cá bường thiên, cá cơm, cá hanh, cá khỏe, cá kình, cá mú, cá ngừ, cá ngứa, cá nục, cá ốc mó, cá thu, cá tràng. - Cá chình, cá dét, cá trê, lệch, lươn. - Cá đối, cá rô, cá thệ dừa, cá tràu/đô. - Tôm gân, tôm hùm, tôm rằn, tôm sú, cua, khuyết, nghêu.
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT	Các loại hạt	Đậu (nành, lạc), hạt bùi, mè.
	Các loại hoa quả, rau củ	Cà chua, thơm sòng, dưa bà cai, mướp ngọt, mướp đắng, mít, bầu, bí đao, bí ngô, khoai mài, bắp chuối, bông bí, bắp cau, hoa lý, rau cải, rau khoai, rau muống, măng, me, củ đậu, môn, nưa, kiệu, củ cải.
NGUYÊN LIỆU PHỤ TRỢ KHÁC	Đồ gia vị	Muối, ớt, mỡ, đường, thính, tương, tiêu, rượu sen, ngũ vị hương, ruốc, dấm, mật, bơ, xì dầu, riềng, tỏi, nghệ, gừng, hành.
	Các món phụ gia khác	Lá chanh, lá dứa, lá hành, lá quế, lá sân, lá ngò, lá sả, lá lốt, lá hẹ, lá ngái, lá ổi, ngọn bồng, đọt bát, rau vông, rau răm, rau mùi, ngổ điếc, nấm (mộc nhĩ, mối), măng (chua, vòi, giang), sen, giá, (cọng) dền. Chả, tôm khô, bún tàu, xôi, da heo, táo, (quả, vỏ) ớt, khế, chuối (chát), dừa, nước cốt dừa, chanh, (vỏ) quýt, bắp, me, nước hầm gà, trứng.
	Các nguyên liệu hỗ trợ chế biến	Vôi, lá tre, tro, ống nứa, lạt mỏng, mề gai, đá viên, phèn, mo nang, lá bí, khăn (vải dày), lá đậy/gói (lá chuối), mía.

Qua tên gọi các loại nguyên liệu trong *TPBT*, điểm dễ nhận thấy của thực phẩm Huế chính là sự đa dạng về nguồn gốc, bao gồm núi rừng, biển cả, đầm phá, ruộng bàu, và những thực phẩm có sẵn trong vườn nhà. Đây hẳn là điều dễ hiểu khi mà bức tranh thiên nhiên xứ Huế chính là sự kết nối các loại địa hình vừa nêu và đặc biệt là sự hiện diện của những ngôi nhà vườn với hệ cây trái "đa chủng, đa tầng, đa dạng".(4)

Cùng với sự đa dạng về nguồn gốc, các loại nguyên liệu kể trên còn phong phú về chủng loại (thịt, cá, rau, dưa). Sự đa dạng và phong phú này tạo thành một cơ cấu thực đơn tương đối cân bằng, thể hiện ngay ở tỷ lệ các nguyên liệu chính dùng để chế biến 100 món ăn trong *TPBT*:

Hải vị	Tôm cua	Tương, chao, muối dưa	Mắm ruốc	Rau củ quả	Cá	Thịt		
						Cầm	Thú rừng	Gia súc
						9%	5%	12%
4%	**10%**	**13%**	**14%**	**15%**	**18%**	**26%**		

Mặc dù là thực đơn của phủ đệ, song, những thứ quý hiếm không nhiều (chỉ có thể đếm trên đầu ngón tay: *bào ngư, cửu khổng, hải sâm, yến sào, vi cá*), nếu không muốn nói là đạm bạc. Sự hiện diện với tỷ lệ lớn các món *mắm, dưa* (27%) cũng phản ánh tính "tích cốc phòng cơ", mà xét cho cùng là xuất phát từ cái nghèo, trong căn bếp của các bà nội trợ Huế. Nếu có điều gì làm nên "chất sang cả" trong những thứ nguyên liệu đa phần là bình dân trên đây, thì đó chính là tài *khéo lựa* hết sức kỹ lưỡng đối với từng loại thực phẩm:

- Đúng mùa: nấm mối/tràm: *mùa đông;* chim nghịch: *đến mùa.*

- Đúng độ non già:

+ Non: bồ câu: *mới ra ràng*; gà: *tơ*; đậu nành: *non nẻo*; riềng, dừa, rau (cải/khoai/muống/đọt bát): *non.*

+ Vừa: cải (làm dưa): *nhồng vừa*; bông bí: *ướm nở.*

+ Già: me/hành: *già*; tỏi: *cựu.*

- Đúng nơi: Kiệu: *rẫy*; cá dét: *ruộng bàu.*

- Đúng bộ phận: Thịt công (làm nem): *vế sau*; thịt heo (làm nem, chả): *đùi sau*; thịt dê (bó sổ)/thịt heo (làm tré): *nây*; mỡ: *gáy.*

- Tươi tốt, đầy đặn: Cá mú, cá ốc mó, tôm, măng: *tươi*; nấm/ thịt bò (nạc): *tốt*; cua: *đầy* (chắc); cải: *bậm*; cá trê: *béo*; ớt (vỏ)/ thịt sườn (nạc): *dày*; mướp đắng (gai): *lớn.*

Gia vị mà người Huế gọi là *đồ màu* cũng là từ xuất hiện với tần số cao trong *TPBT* với 15 từ *màu* được lặp đi lặp lại. Nhận xét về đồ gia vị trong món ăn Huế, Hoàng Phủ Ngọc Tường từng viết: "*Đồ màu giữ chức năng hòa sắc trong món ăn Huế, tỉ mỉ nhưng rất chính xác, nhiều khi quan trọng không kém thịt cá; chính vì thế mà tạo vị giác hoàn toàn khác lạ (...). Món ăn nào cũng được tạo thành bằng một chuỗi đồ gia vị.*"(5) Điều đáng nói là trong hệ thống gia vị phong phú của món ăn Huế, có những thứ "đồ màu tươi sống" có sẵn trong vườn nhà, với đủ vị:

cay: *ớt, vỏ quýt, riềng, gừng* **ngọt**: *mía*

chua: *khế, me, chanh* **bùi**: *hạt bùi, mè*

chát: *chuối chát, lá ổi* **nồng**: *tỏi, lá ngái*

Thống kê tần suất xuất hiện của các từ chỉ gia vị trong *TPBT*, có đến hơn 50% món ăn có vị cay (11 món có ớt, 42 món có tiêu).(6) Điều này đã được nhiều người lý giải như một liệu pháp mà người Huế dùng để thích nghi với đặc điểm thời tiết mưa ẩm kéo dài. Khử mùi tanh cho các loại thực phẩm có nguồn gốc thủy hải sản hay một cách tiếp nhận ẩm thực của người tiền trú (*ớt Mọi*) cũng là những giải thích khác cho kiểu ăn cay ở Huế.

Cùng với gia vị, món ăn trong *TPBT* rất thích sử dụng các loại *rau mùi* với đủ các sắc độ của *lá chanh, lá dứa, lá hành, lá quế, lá sân, lá ngò, lá sả, lá lốt, lá hẹ*. Những loại lá này thường được sử dụng một cách có chủ ý, theo một công thức đã được đúc kết sẵn:

Canh bầu mùi thích lá hanh hao,(*)
Cho biết rau hành bỏ bí đao,
Hầm mít lại ưa sân với lốt,
Bí ngô thời phải tỏi gia vào.
(Bài 74 "Mùi hạp nhau" - *TPBT*)

Không chỉ là gia vị, các loại cây lá còn là những thứ nguyên liệu phụ trợ trong quá trình chế biến các món ăn:

Bao/gói: *ống nứa, lá chuối, lá ổi, lá bí, lá sả.*

Đậy: *mo nang, lá ngái.*

Ràng/buộc: *lạt, lá dứa, lá chuối non.*

Lót: *mía*

Làm sạch (lươn): *lá tre*

Chọn loại cây lá nào để hỗ trợ chế biến món ăn nào hẳn không phải hoàn toàn ngẫu nhiên, mà là kết quả của cả một quá trình đúc rút kinh nghiệm lâu dài của các bà nội trợ Huế và đã trở thành công thức định sẵn. Mặc dù ít được chú ý đến, nhưng những thứ nguyên liệu hỗ trợ "hoàn toàn tự nhiên" này cũng là một yếu tố quan trọng làm nên tính *ngon* và *lành* của ẩm thực Huế.

2.2. Tính cầu kỳ, tiểu vẽ qua hệ thống từ chỉ hoạt động nấu nướng trong TPBT

Dưới đây là bảng thống kê các từ chỉ hoạt động nấu nướng được sử dụng trong *TPBT*:

bao	*chuốt*	*giặt*	*lọc*	*nếm*
bó	*dầm*	*gọt*	*lóng*	*nén*
bỏ	*dần*	*hái*	*lọng (xương)*	*ngứt*
bóp	*dang (nắng)*	*hầm*	*lót*	*nhắc*
bớt	*dồi*	*hấp*	*lột*	*nhận*
cạo	*dọn*	*hòa*	*lựa*	*nhúng*
cắt	*duống*	*hôông (hông)*	*lùi*	*nướng*
chà	*đánh*	*hớt*	*luộc*	*pha*
chao	*đắp*	*hui*	*lượm*	*phiếu*
chất	*đậy*	*kho*	*luồn*	*phơi*
chế	*ép*	*khứa*	*mài*	*quay*
chẻ	*gài*	*làm (sạch)*	*mằn*	*quết*
chêm	*gắp*	*lăn*	*múc*	*rắc*
chiên	*gia*	*lạn*	*muối*	*rạch*
chừa (cặn)	*giã*	*lặt*	*nấu*	*rải*
chưng	*giáo*	*lèn*	*nêm*	*rán*

* Trong bài "Đi tìm ngọn 'Diêu bông' trong ẩm thực xứ Huế" trên *www.thethaovanhoa.vn*, Hoàng Thị Như Huy mô tả: "Hanh hao cao khoảng vài tấc, màu xanh bóng mướt, lá mềm, cánh mảnh ẻo lả nom gần giống như cây cải cúc... mùi thơm lạ, rất khác với hành, ngò... nó thoang thoảng hương của quế, ớt quả nhưng không gắt mà dìu dịu... có cả vị ngòn ngọt". BBT.

ram	*sế*	*tìm (tần)*	*vằm*	*xáo*
rang	*tách*	*trộn*	*vần*	*xào*
ráy	*tán*	*truốt*	*vào (chum)*	*xát*
ria	*tao*	*tước*	*vắt*	*xây*
rối	*thả*	*ủ*	*viên*	*xé*
rửa	*thái*	*um*	*vớt*	*xẻ*
rưới	*thêm*	*uốn (tròn)*	*vút*	*xóc*
sàng	*thoa*	*ướp*	*xắc*	*xoi*
sắp				

Đa số các từ ngữ chỉ hoạt động nấu nướng trong *TPBT* là *từ chỉ hành động chuyển tác* (hành động tác động vào đối tượng nào đó, gây nên những biến đổi nhất định). Trong đó, phong phú hơn cả là các *động từ chỉ hoạt động chuyển thái*: ([hoạt động của A] [tác động đến X] [làm X thay đổi trạng thái Y] [với phương tiện P] [theo cách thức M]). Tương ứng với từng món ăn, mỗi loại thực phẩm cần phải đạt được những trạng thái khác nhau sau mỗi hoạt động chuyển thái:

- <u>To/nhỏ/dài/ngắn</u>:

thịt dê, lòng (vịt): ***xắt nhỏ***
gà (gà hấp): ***xé nhỏ***
gà (vi cá tao): ***tước nhỏ***
mè, đậu, khuyết: ***giã nhỏ***
cá ngừ/cá nục: ***vằm nhỏ***
tôm quết: ***lăn dài***

- <u>Dày/mỏng</u>:

cá ngừ (kho): ***cắt lát dày***
bắp cau (trộn); măng (trộn): ***xắt mỏng***
chình (nướng): ***thái mỏng***
thịt thỏ (thấu): ***xắt vừa mỏng***

- <u>Vuông/tròn</u>:

thịt ba chỉ (kho tàu): ***cắt vuông***
khối bò: ***đắp tròn***
thịt sườn (um): ***chặt vuông***
tôm quết (chạo): ***viên tròn***
dưa bà cai (trộn): ***xắt vuông***
mướp đắng: ***xắt khoanh tròn***
nây dê (bó sổ dê): ***cuốn tròn***
rau khoai/muống: ***bó (lại) tròn***
chuối (dưa): ***uốn tròn***

- <u>Hình dạng khác</u>:

cá hanh (hấp): ***xẻ thập xiên***
tôm sú (kho đánh): ***rạch lưng ra***
hành: ***cắt đốt***

tỏi, riềng (làm tré); nấm hương, tai mèo (trộn tim heo); chả, thịt, măng, dừa (vi cá tao): ***xắt rối*** **(xắt chỉ)**.

Chính bởi yêu cầu phức tạp này mà cũng là hành động dùng vật sắc làm cho (thực phẩm) phân thành nhiều mảnh, nhưng có khi gọi là *cắt*, có khi gọi là *xắt*, có khi lại là *khứa, chẻ, rạch, ria, vằm, xẻ, lạn, tách, thái, hớt*; có khi phải trực tiếp dùng tay: *xé, tước, ngứt*. Ngay cả mỡ - được sử dụng với vai trò là một thứ phụ gia - cũng có những yêu cầu khác nhau về hình dạng, trạng thái, màu sắc: *mỡ thái, mỡ um vàng, mỡ nước (um vàng), mỡ vàng ngàu, mỡ (gáy) vằm ra, mỡ thỏi, mỡ lựu.* Hay, đều là *tôm*, nhưng *tôm hùm* (chiên) thì *lột* rồi *khứa*, *tôm sú* (um) thì *lột bắt cầu* [lột đầu và đuôi, để chừa đoạn giữa], *tôm sú* (kho đánh) thì *lột* rồi *rạch lưng ra*, *tôm rằn* (chấy) thì lột rồi *dần mềm*...

Dù nguyên liệu gì, cắt thái ra sao, như đúng tinh thần *trong sạch là gương* (Bài 1 "Tổng luận", *TPBT*), hay *yếu tại sạch trong làm chủ trước* (Bài 32 "Nấu bào ngư, cửu khổng", *TPBT*), một điệp khúc mà *TPBT* lặp đi lặp lại đến 17 lần là các ngữ động từ liên quan đến từ "sạch": *làm sạch, làm cho sạch sẽ, lột sạch, rửa sạch, rửa sạch đều, cạo sạch, truốt sạch trơn làu*. Ngoài ra, các động từ mang ý nghĩa *làm sạch* khác cũng thường xuyên xuất hiện: *chà, chừa* (cặn), *dần*, *lặt* [nhặt], *tước* (cọng), *xoi* (tim).

Đặc biệt, *phiếu* là một đặc ngữ dùng trong bếp núc của người Huế xưa mà đến nay ít người còn có thể mô tả được thao tác này như thế nào. Trong *TPBT*, động từ này chỉ xuất hiện trong 4 bài thơ hướng dẫn làm các món cao lương mỹ vị: *nấu gân nai, vi cá tao, nấu lòng bóng, nấu hải sâm*. Song, ít ra, người ta cũng biết được đây là động từ diễn tả một động tác *làm cho thực phẩm trắng, trong, mềm và cần nhiều thời gian*,(7) thông qua các tính ngữ đi kèm: *phiếu trắng, phiếu trắng bong, phiếu trong mềm, phiếu một đêm*.

Trong số các hoạt động chuyển thái, đôi bàn tay trực tiếp làm phương tiện để chuyển thái sản phẩm được thể hiện trong rất nhiều động từ: *bóp, dồi, lặt, mằn, thoa, tước, xát, xé*... Đôi bàn tay cũng là phương tiện trực tiếp chế biến trong rất nhiều *động từ tạo tác* ([hoạt động của A] [tác động đến X] [làm xuất hiện Y] [với phương tiện P] [theo cách thức M]): *giặt, đắp, uốn, vắt, viên*. Không đơn thuần là phương tiện, bàn tay còn là kênh cảm giác để điều chỉnh độ *lớn*/*bé, dài*/*ngắn, dày*/*mỏng, cứng*/*mềm* của thực phẩm.

Cùng với động từ tạo tác chỉ hoạt động sơ chế thực phẩm, *động từ tạo tác chỉ phương thức làm chín thức ăn* trong *TPBT* cũng hết sức đa dạng. Có thể hệ thống các phương pháp làm chín thức ăn như sau:

- Phương pháp đun nóng ướt:

+ Làm chín bằng nước: *luộc, nấu* (canh), *hầm, kho, xáo, um, tao, hon.*

+ Làm chín bằng hơi nước: *hấp, hông, tìm (tần).*

- Phương pháp đun nóng khô:

+ Làm chín bằng chất béo: *rán, ram, chiên, quay, xào.*

+ Làm chín không có chất béo: *nướng*, *rang*, *chấy.*

- Làm chín thực phẩm không sử dụng nhiệt: *tái, gỏi, bóp, trộn, ướp, (làm) dưa/muối, (làm) nem, (làm) chả, (làm) tré, (làm) tương, (làm) chao, (làm) mắm, (làm) ruốc, (làm) thính*...

Mỗi động từ lại được phân nghĩa bằng hàng loạt các từ tố đi kèm. Nói cách khác, mỗi phương pháp làm chín lại chia làm nhiều loại nhỏ. Cũng là *kho*, nhưng lại có nhiều loại kho: *kho rặc*, *kho rim*, *kho nước, kho rau răm*, *kho đánh*, *kho giả rươi, kho tàu*. Để có một món ăn, có khi phải sử dụng cùng một lúc nhiều phương pháp làm chín khác nhau: Vi cá tao: *luộc, xào, hầm;* Nấu gân nai: *hui, hầm, nấu;* Gỏi dê: *luộc, rang, nấu*...

Không dừng lại ở đó, miêu tả cách nấu mỗi món ăn trong *TPBT*, có khi có đến gần chục động từ:

Chình nướng: *Nấu, cạo, thái, bỏ (xương ra), nướng, kẹp thêm, pha.*

Lươn tao bún: *Truốt, luộc, ráy, tao, ngứt, cắt, sắp.*

Tôm hùm chiên: *Lột, khứa, thoa, chêm, nhúng, chiên, nhắc* (xuống)*, rắc.*

Tương đậu nành: *vút, rang, nấu, vào* (*chum*)*, dang* (nắng)*, ủ, phơi, trộn.*

Cầu kỳ đến "đa đoan", món ăn trong *TPBT* còn đòi hỏi tính chính xác cao. *Phải*, một động từ mang ý nghĩa *bắt buộc, không thể không làm, không thể khác*, thường xuyên lặp lại (14 lần): *phải cạo sạch lông, phải ram da, phải tao qua, phải hơi dày,* (lửa) *phải liu riu, phải tán qua*...

Tính chính xác còn thể hiện ở hàng loạt các công thức về tỷ lệ các loại thực phẩm, gia vị trong từng món ăn:

- Năm tương, một muối ngọt như đàng
- Năm sét cá đong già một muối
- Cá sáu, lường vừa muối một rành
- Vầm nhỏ mười phần (cá) một muối mà
- Ruốt mười, muối một ấy là cân
- Mười khuôn, nấu muối vừa hai chén
- Cá chục, muối hai cũng chẳng non
- Đong ngang chục cá, muối hai vừa
- Cá mười, ba muối chẳng chi già

Ngay cả độ nóng của lửa cũng là cả một bài toán khó. Tùy từng món ăn, từng thời điểm để điều chỉnh: *lửa bớt (ra), lửa dịu, lửa vùi tro, lửa riu riu, lửa bưa bưa,* hay *lửa than, lửa đỏ.*

Thứ tự của các loại thực phẩm cho vào đun nấu cũng có sớm muộn, trước sau, thể hiện qua các từ ngữ biểu thị cách thức diễn ra từng bước của quá trình:

- **Trước**: *vào cộng trước*
- **Sau***: bỏ (theo) sau, hòa thêm sau, sắp thêm sau, sau sẽ bỏ, bỏ màu sau*
- **Lần**: *xát lần thêm, bỏ lần thêm, chiên lần, chế lần*

Dĩ nhiên, tính chính xác ở đây không đồng nghĩa với sự cứng nhắc. Trong quá trình *nêm* đồ gia vị, người nấu được phép *thêm*, *gia* hoặc được "sai số": *một chút*, *một hồi*, (dăm) *ba hột*. Trong những trường hợp này, độ nhạy cảm của đôi bàn tay người nấu nướng cũng rất cần đến.

2.3. Sự hài hòa qua hệ thống từ chỉ tiêu chí chất lượng của món ăn

Từng món ăn trong *TPBT* đều có những yêu cầu riêng về thành phẩm, nhưng trước hết là phải ***chín*** (lặp lại 19 lần), với nhiều sắc độ khác nhau: *chín dẻo, chín dẻo dai*, *vừa chín, chín hồng đào, chín sết, chín đỏ, chín ngứu, (chín) nhừ, (chín) rục*.

Để đạt được điều cốt yếu là ***ngon*** (lặp lại 20 lần), từng món ăn phải gắn với những tiêu chí khác nhau. Có món ăn, ***ngon*** phải gắn liền với ***mềm*** (12 lần): *mềm, mềm mại, thơm mềm, ngon mềm*. Một số khác, ***ngon*** là phải ***dòn/dòn tan*** (lặp lại 11 lần); một số khác nữa, ***ngon*** là phải ***ngọt*** (13 lần): *ngọt, ngọt thí/như đàng (đường), ngọt thanh, vừa đủ ngọt*. ***Ngon*** còn cần phải ***thấm/thấm tháp*** (lặp lại 12 lần). ***Ngon*** đôi khi lại được đồng nghĩa với ***vừa*** (lặp lại 29 lần). Tính hài hòa trong món ăn Huế phần nào được thể hiện ở tính từ mang nét nghĩa [trung bình] này: *kho vừa, luộc vừa, nước vừa, vừa lửa, vừa già, vừa non, vừa đặng*. Đặc biệt là phải *vừa màu (vừa muối, vừa nước mắm, vừa tiêu, vừa nghệ sả non…)* để có được *vừa* về hương vị*: chua vừa, vừa đủ ngọt, vừa ngon ngọt…*

Không chỉ ngon miệng, đánh thức khứu giác bằng mùi ***thơm/thơm tho*** (lặp lại 14 lần), món ăn trong *TPBT* còn yêu cầu ngon mắt, thể hiện qua sự xuất hiện thường xuyên của các tính từ chỉ màu sắc: *vàng, đỏ, xanh, trắng, trong*.

Làm công (trang trí món ăn) và *dọn cặp* như thế nào để các màu sắc cùng đồng hiện trên một món ăn cũng là cả một nghệ thuật kích thích thị giác của người ăn. Bát nước chấm sóng sánh *vàng (gừng), đỏ (ớt), trắng (tỏi)*; đĩa rau *xanh (rau mùi), trắng (chuối non), vàng (khế chín)* dọn cặp cùng món *heo rừng xắt tái* có thể ví như một bản màu của thiên nhiên thu nhỏ.

Trong quá trình nấu nướng, để có được màu sắc đẹp, các món ăn luôn được chú ý phối màu từ những vật liệu tự nhiên: *ngòi trứng trắng* được thêm vào để chả heo thêm nõn nà, *trứng* cũng giúp cho cá mú chiên thêm vàng, chả tôm thêm đỏ. Sợi mì được nhuộm xanh bằng lá dứa: *Hông mì lá dứa bỏ thêm màu* [Bài 60 "Mì tao cua gạch", *TPBT*]; hay trong món *thịt kho tàu*, để miếng thịt trong, người nấu phải hấp lên trước, sau đó không quên thêm *mật* khi kho để có được sắc vàng... Để giữ được màu và mùi tự nhiên, một số thực phẩm chỉ "thả lẹ" sau khi các phần khác đã chín: *Nước sôi duống thả hẹ, ngò, gia* [Bài 28 "Canh trái cật heo", *TPBT*], *Cà chua, khế chín thả là xong* (Bài 41 "Canh cá tràu nấu ám", *TPBT*), *Nước sôi, thả chín, ngứt ngò qua* (Bài 50 "Cua gạch nấu nổi", *TPBT*), *Nước sôi liền thả duống cho dòn* (Bài 65 "Mướp đắng nấu", *TPBT*)....

Như "Lời thị lệ" (Lời mở đầu) của *TPBT* viết: *chớ có phải* [không phải] *mua về là đi chợ, mà kho chín là nấu ăn*, từ *đi chợ* đến *nấu ăn*, "con gái đàn bà" phải vừa là người biết tính: *tính đã mới mua, mua vừa kho nấu*, vừa là người biết quan sát: *thịt theo chợ mà cá theo mùa*. Không dừng lại ở đó, trong quá trình nấu nướng, họ vừa là nhà hóa học trong cách pha chế, kết hợp nguyên liệu; vừa là nhà điêu khắc, biến thịt cá rau củ thành hình nọ, dáng kia; họ còn là những nghệ sĩ sắp đặt khi món ăn đem ra bày biện. Với tác giả *TPBT*, bà còn là nghệ sĩ của ngôn từ với khả năng sắp xếp các "từ ngữ bếp núc" *cho có câu, có vần, để cho dễ nghe, dễ nhớ.*

3. Kết luận

Dù không chủ ý tổng hợp về món ăn Huế, song, hầu hết những đặc trưng của ẩm thực Huế đã được gián tiếp đề cập ở mức độ đậm nhạt khác nhau trong 102 bài thơ tứ tuyệt của *TPBT*:

- *Tính đa dạng*: Qua hệ thống từ ngữ định danh các loại nguyên liệu chế biến món ăn Huế, người ta có thể thấy được sự đa dạng về nguồn gốc, chủng loại của các loại thực phẩm này. Các từ ngữ liên quan đến kỹ thuật nấu nướng và tiêu chí đánh giá, bày dọn món ăn lại giúp làm nổi bật về tính đa dạng trong cách xử lý nguyên liệu, trong phương thức làm chín thức ăn và cả trong cách trình bày.

- *Tính tổng hợp*: Biểu hiện rõ nét nhất về sự tổng hợp của món ăn Huế là sự có mặt của nhiều thứ khẩu vị khác nhau (mặn, ngọt, đắng, cay, bùi, chát, chua, nồng). Ngoài ra, ngay tên gọi của một số món ăn (*cá ốc mó nấu thơm; cá kình nấu măng chua; dưa bà cai trộn với nuốt chưng*) cũng đã biểu hiện tính tổng hợp trong món ăn Huế. Không chỉ có sự hiện diện của nhiều loại nguyên liệu, chúng còn khác nhau về tính chất (nóng/lạnh; động/thực vật; nguồn gốc biển cả/rừng núi...). Tính tổng hợp còn được biểu hiện ở những món ăn, các loại nguyên liệu mà bản thân chúng vốn thuộc về những nền văn hóa khác nhau: Tây-Tàu, Nam-Bắc, Việt-tiền Việt... Đây là hệ quả của một quá trình tích hợp văn hóa dài lâu và đa chiều do đặc thù của vùng đất đem lại.

- *Tính cầu kỳ, tiểu vẽ*: Được biểu hiện rõ nét nhất ở hệ thống từ ngữ chỉ hoạt động nấu nướng hết sức phong phú, các động từ/ngữ động từ này còn được phân biệt hết sức chi ly. Từ tính chất bình dân của đa phần các loại nguyên liệu đến sự kỹ lưỡng, dụng công trong cách chế biến chính là minh chứng sinh động nhất của tính chất "phi ranh giới giữa cung đình và dân gian" trong ẩm thực Huế nói riêng, trong đời sống văn hóa nghệ thuật Huế nói chung, mà nhiều nhà nghiên cứu thường nhắc đến. Nhất là trong bối cảnh các món ăn trong *TPBT* vốn được dành cho vương phủ.

- *Tính dung hòa*: Được thể hiện ở sự cân bằng giữa thịt cá/rau dưa trong từng món ăn và trong cơ cấu thực đơn như đã trình bày. Tính dung hòa đặc biệt được biểu hiện ở hệ thống các từ ngữ chỉ tiêu chí đánh giá chất

lượng món ăn. Đối với từng món ăn, luôn cần đến sự hài hòa giữa ngon và đẹp; giữa khẩu vị, hương vị và màu sắc.

N T T H

CHÚ THÍCH

(1) Bà sinh năm 1862, người làng Mỹ Khê, huyện Bình Sơn, tỉnh Quảng Ngãi, con ông Lãnh binh Trương Đăng Thụy, cháu nội của Phụ chánh đại thần Trương Đăng Quế. Dẫn theo Lê Nguyễn Lưu, "Khái quát về ẩm thực Huế" trong *Phong vị ẩm thực Việt* [Kỷ yếu tọa đàm], UBND thành phố Huế - Phân viện Văn hóa Nghệ thuật Việt Nam tại Huế, 2011.

(2) http://www.caimon.org/Giachanh/Tpbthien1.htm
Chú thêm của BBT. Năm 1989, *TPBT* được bà Công Tằng Tôn Nữ Khánh Nam tái bản tại Huế với số lượng hạn chế (200 cuốn). Thông tin từ bản in năm 1989 cho biết, *TPBT* còn được tái bản một lần vào năm 1923.

(3) Tôn Nữ Nghi Trinh, "Tìm lại những món ăn vương phủ", *Phong vị ẩm thực Việt,* Tlđd, tr. 179.

(4) Nguyễn Hữu Thông, *Nhà vườn xứ Huế,* Nxb Văn nghệ, TP Hồ Chí Minh, 2008, tr. 85.

(5) Hoàng Phủ Ngọc Tường, "Mấy đặc trưng của văn hóa ăn vùng Huế" trong *Bản sắc ẩm thực Việt Nam,* Nguyễn Nhã (2009), Nxb Thông tấn, TP Hồ Chí Minh.

(6) Chưa kể 15 trường hợp nhắc đến từ "màu" - từ chỉ gia vị nói chung, bao gồm cả *tiêu* và *ớt*.

(7) Giải thích về từ *phiếu*, Hoàng Phủ Ngọc Tường viết: "Công việc bếp núc xưa có động tác "phiếu", tức là làm cho trắng, thí dụ mứt bí đao phải "phiếu" trắng tinh. Có hai cách: với lát bí nhỏ, thì phiếu bằng cánh ngâm bí vào nước đem phơi nắng ba ngày, còn với lát bí to, thì phiếu có nghĩa là xếp bí lên sàng phơi ngoài nắng, chốc chốc lại dội nước, cũng trong ba ngày". (Hoàng Phủ Ngọc Tường, tlđd, tr. 80).

TÓM TẮT

Thực phổ bách thiên là tập thơ dạy nấu ăn của tác giả Tỷ Quê Trương Đăng Thị Bích, vợ ông Nguyễn Phúc Hồng Khẳng và là con dâu của nhà thơ Tùng Thiện Vương Miên Thẩm. Với 102 bài thơ được viết theo thể thất ngôn tứ tuyệt dạy chung về cách nấu nướng (bài "Tổng luận"), cách nấu cơm (bài "Nấu cơm") và 100 món ăn khác, tác giả tập thơ đã giúp hậu thế hình dung được phần nào chuyện bếp núc trong một gia đình xứ Huế vào đầu thế kỷ 20.

Tiếp cận dưới góc nhìn ngôn ngữ-văn hóa, thông qua việc phân tích hệ thống ngôn từ trong *Thực phổ bách thiên*, bài viết nêu lên những nét đặc sắc trong nghệ thuật nấu ăn Huế, qua đó góp thêm một góc nhìn về thiên nhiên Huế, tính cách người Huế, gia đình và xã hội truyền thống Huế.

ABSTRACT

NUANCE OF HUẾ CUISINE THROUGH WORDS IN *THỰC PHỔ BÁCH THIÊN*

Thực phổ bách thiên (Book of 100 verses for dishes) is a cook book in verse written by Tỷ Quê Trương Đăng Thị Bích, Nguyễn Phúc Hồng Khẳng's wife, and Prince Miên Thẩm's daughter-in-law. With 102 poems (in the genre of four-line poem with seven words) generally instructing how to cook (in the "Summing-up"), how to cook rice (in the "Rice cooking") and other 100 dishes, the author helped the posterities to partly visualize the cooking in a Huế family in the early 20th century.

Under the view of language and culture and through analyzing the system of words in *Thực phổ bách thiên*, the writer presents special features in Huế cuisine to contribute to a view of Hue nature, Hue people's character and Hue traditional family and society.