

CHẢ GIÒ VIỆT NAM Ở TÂY ÂU KHI TOÀN CẦU HÓA

Nguyễn Quảng Minh, Nguyễn Mộng Hưng*

Margret J. Vlaar**

Quá trình toàn cầu hóa, hiểu theo nghĩa rộng, đã diễn ra từ thế kỷ 15⁽¹⁾ nhưng người dân bình thường chỉ biết đến và thấy rõ ảnh hưởng đa dạng và sâu sắc của quá trình đó từ khoảng những năm 1990. Việc chấm dứt chiến tranh lạnh, việc tự do hóa và dân chủ hóa xã hội ở vài nước cùng tiến bộ khoa học kỹ thuật, phát triển giao thông vận tải dẫn đến tự do hơn trong truyền thông đại chúng, trong giao lưu quốc tế, đến bình đẳng hơn trong cạnh tranh thương mại... Việc châu Á và, ở mức độ thấp hơn, Nam Mỹ trở thành những khu vực nóng bỏng về phát triển kinh tế cũng làm thay đổi chiều hướng toàn cầu hóa. Những điểm trên không chỉ là lý thuyết (mà lý thuyết thì cao xa!) nhưng thấy khá rõ ngay trong một sản phẩm rất bình thường: chiếc *chả giò* (*nem rán*, *chả ram*) mà mọi người có thể dễ dàng ném ngay trong những ngày này.



Buổi đầu của thương mại toàn cầu.

Chúng tôi dùng chả giò làm minh chứng vì, sau phổ, “đặc sản” này nói rõ tác động lớn của *màng lọc sắc tộc*^(***) trong việc địa phương hóa một sản phẩm ngoại lai, đưa đến những thay đổi thật bất ngờ trên đất khách khi nó đáp ứng được nhu cầu đa dạng của xã hội hiện đại và đang tích cực đóng góp vào việc xây dựng những xã hội đa văn hóa trong quá trình toàn cầu hóa.

Cơ sở cho việc trình bày là những quan sát thực địa, điều tra tại chỗ trong hơn hai chục năm qua với những nhân chứng sống kết hợp với những thông tin văn bản, theo quan điểm liên ngành và đa ngành, hỗ trợ bằng hình ảnh. Có chứng cứ chính xác và khách quan là đặc điểm mong đạt được ở bài viết này.

* Thành phố Hà Nội, Việt Nam.

** Utrecht, Hà Lan.

*** Khái niệm “màng lọc sắc tộc” (Ethnic gastronomic filter) do các tác giả bài viết đưa ra, dùng để chỉ khả năng cải biến/thích ứng của một dân tộc đối với những món ăn ngoại nhập. Khái niệm này còn bao hàm cả việc cải biến những món ăn, đặc sản của dân tộc mình cho phù hợp với hoàn cảnh mới ở trong nước và nước ngoài. Xem thêm: Nguyễn Xuân Hiến, Margret J. Vlaar, Nguyễn Mộng Hưng, “Phong cách ăn uống của người Việt nhìn từ bên trong và bên ngoài”, tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*, số 3 (86) và số 4 (87). 2011. BBT.

1. Vài thông tin từ quê hương

Chả giò (miền Nam) hay *nem Sài Gòn*, *nem rán* (miền Bắc) hay *chả ram* (miền Trung) đều là một món ăn mới. Một cụ bà (87 tuổi) người Hà Nội (sinh ở nội thành cũ, mẹ là đời thứ 4 đã liên tục ở đó) nhớ lại vào tháng 12 năm 2011:⁽²⁾ *“Trước ngày đình chiến [Hiệp định Genève, tháng 7 năm 1954] trong gia đình tôi [ở khu phố cổ Hà Nội], chỉ làm nem Sài Gòn vào dịp Tết, để trước cúng sau ăn. Bấy giờ gói bằng bánh đa nem lớn (bằng cái mẹt bún chả bây giờ) với thịt lợn băm, cua biển gỡ, củ đậu, miến [Tàu], hành củ. Thỉnh thoảng có nấm hương (chỉ nhỉnh hơn ngón tay cái) thì thêm vào cho thơm. Rán bằng mỡ lợn. Cắt nhỏ bằng kéo rồi chấm nước mắm chanh, chỉ đôi năm mới có dưa góp [cornichon, pickles], hồi đó cà rốt đậu có lớn và nhiều như bây giờ, su hào cũng hiếm. Những thứ này đều là la gim! [légume: rau Tây]”.*

Cũng trong những ngày cuối năm 2011 đó, con dâu (63 tuổi, cũng sinh ở nội thành cũ, mẹ là đời thứ 3 đã liên tục ở đó) của cụ bà trên cập nhật, bổ sung thêm những thông tin sau: *“Trong các dịp giỗ chạp, nhà [tôi] đều có cuốn nem rán, vẫn những thứ như mẹ tôi kể nhưng có ‘độn’ thêm giá, đôi khi không có củ đậu thì dùng cà rốt, hay khoai tây. Đời đã lên hương nên thịt lợn và cua nhiều hơn, chiếc nem nhỏ hơn, ngắn hơn, rán xong ăn ngay được [không cần cắt nhỏ]. Chén nước mắm chanh xưa nay thành bát nước chấm, nước mắm ngon pha loãng, thêm dấm hay chanh, đường, ớt, tỏi giã... Ngoài dưa góp còn thêm đĩa rau sống, xà lách, mùi, thơm... và bún nữa chứ. Có nhà còn ăn cả giá sống cùng dưa chuột [dưa leo] cắt khoanh!”*

Bà con dâu chưa nói một chi tiết nhỏ: bánh đa nem nay nhỏ và mỏng hơn xưa.

Những nhà văn nổi tiếng về những sáng tác gọi là bút ký liên quan đến miếng ngon Hà Nội như Thạch Lam (1910-1942) trong *Hà Nội băm sáu phố phường* (1942), Vũ Bằng (1913-1984) trong *Miếng ngon Hà Nội* (1960) và *Thương nhớ mười hai* (1972) hay Nguyễn Tuân (1910-1987) trong *Cảnh sắc và hương vị đất nước* (1983)... đều không nói đến nem rán (chả giò). Thực ra Vũ Bằng có nói qua khi ông... *ăn nem chả [ở Sài Gòn] thì nhớ nem chả ở đình Hàng Vải Thâm* (Vũ Bằng 1960: 15). Tô Hoài (1986: 155) còn nhớ *“Ngày ra ở Hàng Mã, vào chợ Đồng Xuân, u cho ăn cái nem chả. Ôi thôi, quên tiệt mọi thứ quà chợ quê rồi.”*⁽³⁾ Sau đó ít năm Tô Hoài lại viết (2004): *“Tất nhiên, thuở ấy, Hà Nội bé tẻo teo với dân số đôi ba vạn người, chẳng nhiều hàng quán như bây giờ, nhưng cũng có những nơi ăn uống quen thuộc, phân minh như thịt chó Hàng Đồng, Hàng Lược, chim quay đầu Hàng Gai, nem Sài Gòn và tái lán Hàng Quạt, ở đình Hàng Vải Thâm, các cao lâu Tàu ở Hàng Buồm...”*

Những vị đi trước như Phan Kế Bính (1915, in lại 1992) cũng như Đào Duy Anh (1938, in lại 1985) đều không nói đến nem rán. Nguyễn Văn Uẩn (2000: 361-362) nói khá kỹ về đình Hàng Vải Thâm nhưng không một chữ

dành cho nem cua rán Cát Tân! Như vậy qua quý vị này, vào nửa đầu thế kỷ XX, chưa có cửa hàng đó. Đến năm 1994, Lê Văn Lan và những người cộng tác (1994: 171), tự hỏi: “...*phải làm sao để giá thành một chiếc nem rán của bể Cát Tân không thể lên đến hai nghìn đồng như tính toán lúc này.*” Hiểu ngầm, các tác giả này coi *nem rán của bể* là một trong những *món ăn Hà Nội cổ truyền*⁽⁴⁾ và giá “lý thuyết” tương đối đắt! Giá tương đối vào lúc đó (như trên, tr. 166) của một suất chả cá, không kể bia rượu uống thêm, là 20-30 nghìn đồng, gần ngang với giá một suất ăn ‘đặc sản’ hoặc ‘cơm tây’ còn thì phở chẳng hạn, ‘sang’ nhất, như một đĩa phở xào Bát Đàn, một bát phở gà Nam Ngư (có thể thay thế một bữa ăn chính) cũng chỉ phải trả vào lúc này, nhiều nhất là 5 nghìn đồng, một suất bánh cuốn Thanh Vân (gồm một đĩa to, kèm chả hoặc Lạp xưởng cả một giọt cà cuống thêm vào nước chấm nữa) cũng chỉ bốn nghìn đồng; một suất bún chả Hàng Mành cũng là ngần ấy; và một chiếc bánh cốm Nguyên Ninh loại to: hai nghìn đồng (trong khi một chiếc bánh ga-tô kem là ba nghìn đồng)...

Từ Giấy (2001: 83, 84) tính ra món nem rán (chả giò) có thể gồm tới 15 loại thức ăn... và đều được chế biến theo lối hỗn hợp nhiều loại thực phẩm... Khi ăn hỗn hợp, chất thừa ở loại thức ăn này có thể bổ sung cho chất thiếu ở thức ăn khác; do đó mà giá trị sử dụng được tăng lên. Đây là cách ăn tiết kiệm, tận dụng được nhiều chất bổ.

Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu (1968, in lại 1992: 97) có nói đến nem nhưng đó là nem bì thính (nem chạo): “*Cũng vẫn cỗ nhà quê làm công trình và sang hơn nữa thì giò, nem, ninh, mọc thay vì thịt luộc, vẫn đủ ngần ấy đĩa, mà mỗi đĩa đều là giò cả... Có giò thì phải có nem, nem pha bì thái mỏng, rắc thính, gói bằng lá ổi.*”

Cũng vào đầu những năm 1950 đó, người viết thứ nhất ở cách đình Hàng Vải Thâm (đình Đông Thành)⁽⁵⁾ khoảng hơn trăm mét, theo đường chim bay, thường chịu khói bún chả và ngửi mùi nem rán khi xuôi gió. Ký ức cho biết, một bà hàng bún chả, bún xáo măng, nem rán đã xin ngồi nhờ ở cửa đình Hàng Vải (Thâm). Hồi đó bà ta người dong dỏng cao, chừng khoảng bốn mươi, răng đen hơi hô, thường mặc áo cánh, đầu đội khăn mỏ quạ và chưa chuyên về món nào: hôm bà làm bún chả hay bún xáo măng, hôm bà làm nem rán. Thế rồi thời cơ đến, bà đã chuyên về nem rán, nơi rộng cơ ngơi, thuê toàn bộ cửa đình, trưng bày *Nem của rán Cát Tân*, và từ đó nổi tiếng. Bà chủ cũng thay đổi, áo cánh vải phin trắng, khăn nhung đen, da dẻ hồng hào, quên hẳn làn da má má những năm xưa nhưng bà vẫn “làm hàng”. *Nem của rán...* hay *nem của gạch rán...* là một phần của thương hiệu chứ không phải là tên món ăn.

Băng Sơn, một nhà văn đương đại, viết rất nhiều về bất cứ món ăn nào của Hà Nội nhưng, theo chúng tôi biết,⁽⁶⁾ cũng chỉ có ít dòng về chả giò (2000: 59): “*Nem rán (miền Nam gọi là chả giò), chả cá, cũng có bún kèm theo, nhưng bún chỉ đóng vai phụ, cho vai chính nổi bật. Miếng nem của*

bể, miếng chả cá lãng mới là chính, chứ không ai ăn nhiều bún để bị chóng no, quá no.” Ông cũng có ý than phiền về cách ăn chả giò ở các nhà hàng trong các khách sạn ở Hà Nội (2000: 38): “...Hoặc như nem rán mà không có bát nước chấm vừa đủ độ chua cay mặn ngọt, thì nó sẽ là cái gì. Đó là trường hợp lâu nay ở nhiều khách sạn, ở nhiều cuộc chiêu đãi, người ta có món nem rán ăn lúc đầu bữa, nhưng mỗi cái nem rán nhỏ vừa một miếng, cầm đĩa cầm rồi đưa lên miệng, hoàn toàn không nước chấm, không rau sống... Khách ăn, nhất là khách nước ngoài thấy món này như một thứ thịt rán mềm mềm mà thôi, trách người bạn rằng bạn cứ tự khen món nem rán của bạn ngon lắm nhưng thực ra món này chả có mùi vị gì, chán ngán lắm.

Tại ai? Chính là tại không có bát nước chấm đó thôi. Ăn nem, phải chua cay mặn ngọt đến độ hắt hơi, nước mắt nước mũi chảy ròng ròng, mới là ngon, còn cái thứ nem chiêu đãi kia chỉ là một thứ vô duyên, vô vị khô khốc.”

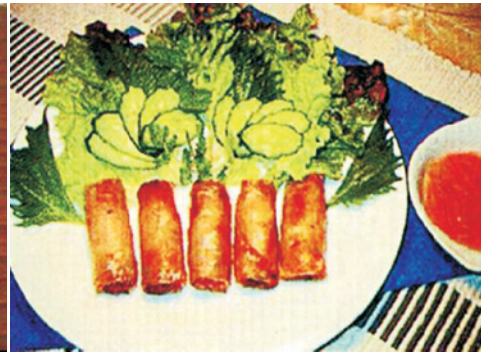
Một nhà văn đương đại khác, Mai Khôi cũng viết (2004: 126): “Cái thú khi ăn cỗ là được thưởng thức những món đặc sản mà thường ngày ít có như chân giò ninh măng, gà tần bì hạt sen. Cỗ nào cũng có một món khai vị mà ai cũng thử đó là món nem rán (miền Nam gọi là chả giò). Nem rán là món đặc sản dân tộc hợp với khẩu vị nhiều người vì hương vị thơm ngon của thịt cua bể pha trộn với thịt lợn, miến, mộc nhĩ, nấm hương v.v... gây cảm xúc hỗn tạp cho người ăn bởi một pha trộn hài hòa giữa giòn, nhũn, dai, sần sật, thêm các vị ngọt, bùi, chua, cay.”

Những điểm trình bày trên cho chúng tôi thấy khá rõ, đến những năm 1950, chả giò, với tên gọi nem Sài Gòn hay nem rán, còn chưa quen thuộc với những người ở Hà Nội. Chả giò hồi đó không nằm trong thực đơn của bếp ăn truyền thống Việt Nam. Bắp Sơn thuộc thế hệ mới trong những người mới đến ở Hà Nội nên mới “biết” cách ăn nem rán như *đúng* ăn thịt bò khô Bờ Hồ của các cô các cậu choai choai mới lần đầu đi chơi Bờ Hồ! Ăn nem [mà] ...đến độ hắt hơi, nước mắt nước mũi chảy ròng ròng thì còn chẳng nét thanh lịch của người Hà Nội? Mai Khôi còn coi nem rán là *đặc sản dân tộc*!

Thực tế hiện nay, tên gọi *chả giò* cũng khá phổ biến ở miền Bắc. Cách làm và ăn chả giò của miền Nam đã được chấp nhận khá rộng rãi. Nói cách khác, hơn nửa thế kỷ đã làm *nem rán* thành *chả giò*, tuy vẫn cuốn bằng bánh đa nem (bánh tráng “đỏ”, “trắng” bằng bột gạo) nhưng nhỏ hơn nhiều, nhân có chất lượng hơn và cách ăn thay đổi nhiều (nước chấm thay cho nước mắm, thêm rau sống, bún...), nhờ vậy, cách gọi chả giò có lẽ “hợp” hơn - vừa là *chả*, vừa là *giò*,⁽⁷⁾ hiểu theo hướng phóng khoáng, nên phải ăn với bún, độn rau sống. Nó có dáng dấp như mẹt bún chả (bún thịt nướng). Có người đã gọi nó là *bún nem* hoặc *bún chả giò*. “Cùng với món bún chả, bún nem rất được ưa dùng tại Hà Nội, nhất là các dịp lễ Tết và liên hoan sau các bữa tiệc nhiều thịt và đầy ắp món béo” (trích từ Wikipedia tiếng Việt). Nó là một *món ăn*, thậm chí một *bữa ăn*. Người ăn phải có chỗ ngồi ổn định, không thể vừa đi vừa ăn!



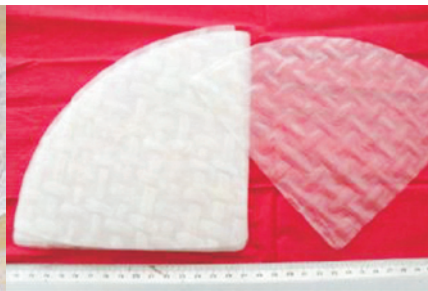
Nem rán những năm 1950 (Cảnh phục chế).



Chả giò những năm 2010.



Bánh tráng Việt Nam làm từ bột gạo, hình tròn, vuông, cánh quạt.



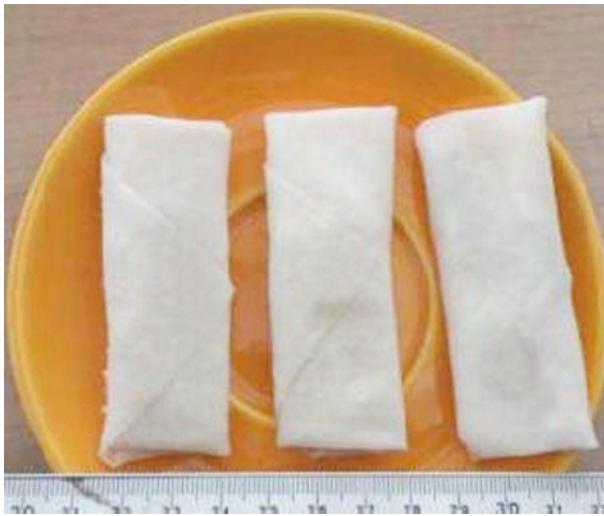
Bánh làm từ bột mì, hình vuông (sản xuất ở Singapore) để gói *loempia*.



Thưởng thức món cuốn ở Sài Gòn, những năm 1930.
(Tranh nước-bút chì trong *Monographie Dessinée de l'Indochine*, 1935).

Tên gọi “nem Sài Gòn” ở miền Bắc trước đây đã nói rõ xuất xứ, trong phạm vi nước ta, của loại thức ăn này. Mai Khôi đã tự hỏi, không nên chứng cứ (2004: 389): “*Phải chăng lúc đầu là một món ăn của chú Ba Tàu Chợ Lớn làm bày bợ để bán cho người đói bụng ăn lúc giữa trưa, phỏng theo món nem cuốn bánh đa để sống của ta ăn với thịt lợn luộc, buộc bằng sợi hành luộc chín và với khế chua?*”

Nếu la cà ở các quán ăn và bắt chuyện với người Hoa sống ở miền nam nước họ và trong vùng Đông Nam Á thì thấy, Mai Khôi đúng phần nào: đúng là chú Ba Tàu Chợ Lớn làm nhưng không bày bợ và cũng không phỏng



Xuân quẩy Thanh Hải (chay),
bán ở Hà Lan.

theo món nem cuốn bánh đa để sống của ta. Người Hoa đã biết làm nem rán và cả cuốn từ khá lâu, họ gọi chung là 薄餅 (popiah, bặc bính [âm Tiều] = pò pía [âm Việt đọc là bò bía] = cuốn) và 春卷 (xuân quẩy = cuốn [để ăn vào lễ] Thanh minh [mùng 3 tháng 3 âm lịch]).⁽⁸⁾ Chúng tôi chưa tìm được tài liệu nói về thời điểm ra đời ở Trung Quốc của các loại 春卷 và 薄餅; những người Hoa cao tuổi (70-80 tuổi trở lên), cả nam lẫn nữ, mà chúng tôi đã gặp ở Trung Quốc, Đông Nam Á và Tây Âu trong những năm qua

đều nói từ nhỏ họ đã được cha mẹ hoặc ông bà cho ăn một hay cả hai loại đó; suy đoán thì ít nhất họ đã biết trước chúng ta từ 50 đến 100 năm. Hoặc còn sớm hơn nữa... Một câu hỏi còn bỏ ngỏ.

Nhưng truy cập trên mạng Wikipedia Trung văn, chúng ta đọc được: 春餅 hay 春卷 là món ăn chơi ở nội địa Trung Hoa vào tiết lập xuân nhằm cầu mong khỏe mạnh, sau trở thành món ăn ngày thường. Thường cho rằng món truyền thống này xuất xứ từ Phúc Châu (thủ phủ của tỉnh Phúc Kiến); nhân bánh chỉ có rau (cải Bắc thảo, cải bắp...), gói bằng “lá” bột mì, hình như cây sáo nhỏ.

Điều chắc chắn là xuân quẩy của người Hoa có nhiều loại:

1. Ăn sống (cuốn xong ăn ngay, tương đương cuốn miền Bắc nước ta, bò bía [cuốn] miền Nam và gọi là 夏卷 hạ quẩy, summer roll) và chiên bằng dầu thực vật hay mỡ động vật (mỡ lợn); trước đây thường ăn “sống” (cuốn) nay lại hay rán rồi ăn nóng (chả giò). Bánh để cuốn phần lớn làm từ bột mì (đôi khi pha bột gạo), chỉ hình vuông với kích cỡ lớn nhỏ khác nhau.

2. Nhân ngọt (đậu xanh hay đậu tương xay nhuyễn, trộn mỡ, đường hay mật) hay chay (cải Tầu, cải củ, tỏi) hay mặn (thịt lợn, thịt gà, cá, tôm).

3. Gói hình vuông, hay chữ nhật hay tam giác (dẹp) hay hình chiếc sáo, cuộn dài; tất cả đều nhỏ. Riêng ở Hoa Kỳ, các tiệm ăn Tàu thường gói rất lớn, ăn thay cả một bữa cơm.

Khắp các địa phương ở Trung Quốc đều biết làm xuân quẩy. Theo Wikipedia Trung văn, có bốn loại xuân quẩy: Thành Đô, Mân Đài, Việt Nam và Hương Cảng. Riêng chúng tôi đã gặp xuân quẩy Thanh Hải (hiện có bán cả ở Hà Lan), xuân quẩy Thượng Hải, xuân quẩy Quảng Châu, xuân quẩy Đài Loan, xuân quẩy Hương Cảng... Ở nước ngoài tùy theo sắc dân trong Hoa kiều ở nước đó mà chúng ta thấy xuân quẩy loại nào.

Thí dụ, ở Singapore, sắc dân Hoklo (đi từ Phúc Kiến) trội hơn nên chúng ta hay gặp xuân quyền Phúc Kiến (nhân mặn, chiên, hình vuông hay chữ nhật đẹp, đôi khi quét tương Tàu khi ăn). Đâu đâu cũng thấy người Mân (Phúc Kiến), chỉ nhiều ít khác nhau mà thôi nên xuân quyền Phúc Kiến rất hay gặp. Cũng do nguồn gốc nhập cư này mà tên gọi ở mỗi nơi cũng một khác, ở Đông Nam Á và Tây Âu thường là *loempia* (hay *lumpia*...), vốn từ ba chữ 潤餅仔 (nhuận bánh tử), trong thổ ngữ 閩南 (Mân Nam) được đọc là *lun bee a*, vì vậy dẫn đến *lumpia*, rồi *loempia* và gần đây thêm *loempiaatje*, *soempia* (*loempia* chay), *kroepia* (*loempia* loại nhỏ)...⁽⁹⁾ Khi phiên ra mẫu tự Latin lại càng khác xa: 春卷 thành *chun-juan*, *xun-chuan*, *rùn-kǔng*,... Người Hoa coi xuân quyền là món ăn lót dạ (điểm tâm, dim-sum, appetizer). Trong tiếng Pháp, trước đây và nhất là ở Đông Dương, nem Sài Gòn được dịch là *rouleau impérial* hoặc *pâte impérial*; chỉ gần đây mới theo nguồn gốc Trung Hoa (xuân quyền) và theo cách dịch trong tiếng Anh, Đức, Tây Ban Nha... mà thành *rouleau de printemps*.

Hình như không ai nghi ngờ nguồn gốc Trung Quốc của cuốn và chả giò. Người Việt chúng ta đã Việt Nam hóa nó một cách sâu sắc: thay bánh [để gói] bột mì bằng bánh đa nem (bánh tráng) bột gạo; định hình nhân bằng thịt lợn, thịt cua biển, củ đậu, giá; giữ hình chiếc sáo dài hoặc ngắn, tùy theo yêu cầu; chiên rồi ăn với bát nước chấm mặn ngọt chua cay, với đĩa dưa góp, đĩa rau sống và đĩa bún làm từ bột gạo. Chả giò không còn là một món ăn sáng (dim-sum, điểm tâm) mà đã thành một bữa ăn và có thể ăn vào bất cứ lúc nào trong ngày (bún nem). Những đổi thay trên chỉ thấy ở Việt Nam và trong các nhà hàng Việt Nam ở nước ngoài. Khắp Đông Nam Á đều chỉ thấy xuân quyền gói với bánh bột mì, nhân rau đôi khi có thêm thịt, ăn với tương ớt và vẫn chỉ là một món dim-sum!

2. Chả giò Việt Nam ở Tây Âu

Người Việt có truyền thống gắn bó với quê hương bản quán nơi có mồ mả ông bà cha mẹ. Có lẽ vì vậy trước đây họ ít xê dịch. Từ làng lên đến phố huyện (khoảng 15-25km) đã là xa, có khi phải ngủ lại qua đêm. Từ Bắc vào Trung hay vào Nam đã coi như ra nước ngoài! Tâm lý đó nay đã thay đổi nhiều. Có tới hơn 4 triệu người Việt (khoảng 5% dân số cả nước, 85,8 triệu theo điều tra dân số năm 2009) đang sống ở nước ngoài, đôi khi ở những nơi rất bất ngờ như trong một phố nhỏ (impasse Biella) ngoại ô nghèo của Tunisia ở Bắc Phi. Rất khó có được số liệu thống kê về số người Việt ở một nước ngoài nào đó vào một thời điểm nào đó. Lý do là vì một vài nước không thống kê sắc tộc nhằm đề phòng kỳ thị chủng tộc; nếu có thống kê loại đó thì lại dựa theo lời tự khai của đương sự mà không ít đương sự, vì nhiều lý do chủ quan và khách quan, không muốn khai thực gốc gác của mình.

Ở Tây Âu, từ Bồ Đào Nha ở phía nam lên đến Đan Mạch ở phía bắc, ước tính có khoảng nửa triệu người Việt. Dư luận đều cho cộng đồng người

Việt ở Pháp là đông nhất (chỉ sau Hoa Kỳ), nhưng rất khó định danh và định lượng. Ở Anh, khoảng 35 nghìn; ở Hà Lan là 19.259 (năm 2010, Văn phòng Thống kê trung ương); ở Bỉ khoảng 9 đến 10 nghìn...

Về mặt thưởng thức các món ăn Việt Nam ở Tây Âu, có thể chia các nước thành hai nhóm: “các nước thích phở” và “các nước thích chả giò”. Người dân *địa phương* ở nhóm 1 thích ăn phở và coi phở là đặc sản số 1 của Việt Nam. Ngược lại ở nhóm 2 (chỉ gồm Hà Lan và một phần của Bỉ), chả giò lại giữ vai trò của phở. Nhưng người Việt ở cả hai nhóm nước đó đều thích ăn phở, ít nhất trong các thể hệ thứ nhất và thứ hai. Ngay những người bán chả giò ở những nước thuộc nhóm 2 cũng thường không ăn mặt hàng họ bán khi đói lòng.

Diễn hình cho nhóm 1 là Pháp, nơi có tới gần hai nghìn tiệm ăn Việt Nam (so với hơn năm nghìn tiệm ăn Tàu - bếp Quảng Đông, bếp Bắc Kinh...). Không chỉ nhà hàng Việt, Tàu mà cả Thái, Lào, Philippines... đều có *phở* trong thực đơn nhưng phở của họ (pho, soupe [de boeuf] vietnamienne, soupe tonkinoise, soupe chinoise, soupe Hanoi...) không phải là phở như chúng ta thường ăn.⁽¹⁰⁾ Tất nhiên nhiều khi họ cũng có *pâte impérial/rouleau de printemps* (chả giò) nhưng làm theo công thức miền Nam hay miền Bắc Việt Nam là phụ thuộc vào đầu bếp. Ông đầu bếp người Quảng Châu ở nhà hàng Lung Fung (Long Phụng) quận 19, Paris nhận xét, hai năm trước đây: *khách ăn không thích các rouleaux này, nhiều khi họ còn không ăn hết* [dù mỗi suất ăn chỉ có 4 chiếc, dài không tới 10cm]. Ông đã học cách làm chả giò từ một bà hàng xóm người Hải Phòng.

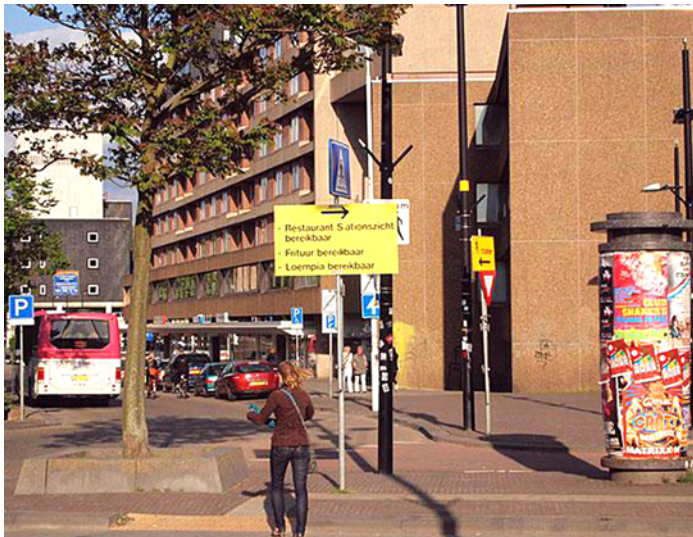
Diễn hình cho nhóm 2 là Hà Lan, nơi có số tiệm ăn Việt Nam rất khiêm tốn, đếm được trên đầu ngón tay và hơn nữa “*nay còn mai mất*” hay “*âm thầm mở* [cửa tiệm] *rồi lại âm thầm đóng*”. Thường đầu bếp là người Hoa Chợ Lớn; thậm chí nhiều khi từ chủ tới người chạy bàn đều không nói được tiếng Việt! Vì vậy cũng đừng trách họ nếu bạn được phục vụ các món ăn “không giống ai”. Nhưng, ở các thành phố lớn nhỏ, nhất là gần nhà ga, bến xe và vào những ngày họp chợ trời hoặc thứ bảy hoặc hội hè, nhất định bạn sẽ gặp những sạp chả giò Việt Nam (*Vietnamese loempia kraamjes*). Sạp không lớn lắm nhưng đủ loại chả giò: nhân mặn (thịt heo, thịt gà...), nhân chay (rau, đậu), loại đặc biệt (nhiều thịt hoặc lớn), loại mini (nhỏ, giá rẻ). Không cơ quan nào có số liệu về những sạp này nhưng có vị đã làm nên sự nghiệp nhờ chả giò: ba bốn chục năm nay gia đình sống đàng hoàng, không nhận trợ cấp xã hội, con cái thành đạt nhưng ít khi “giữ nghiệp nhà”... Một vài vị kinh doanh chả giò quy mô lớn, có công ty với 20-30 nhân công, xuất khẩu sản phẩm sang các nước lân cận. Có vị còn được phong là *Vua chả giò*, tài sản ước tới 7-8 hàng số. Có trường hợp, ba đời đều làm chả giò.⁽¹¹⁾ Nhưng tuyệt đại đa số “tự sản tự tiêu”, huy động con cháu trong gia đình gói bánh ngay trong phòng khách hay nhà kho, tự làm nhân bánh, đến “ngày chợ” kéo xe móc ra chợ, dựng sạp, tự chiên, tự bán...



Vài hình ảnh về các sạp chả giò Việt Nam ở chợ trời Hà Lan.



Sản phẩm chả giò của người Việt, trình bày đẹp, bán trong siêu thị.



Biển chỉ đường ở Nijmegen: → Loempia bereikbaar [dòng cuối ghi: Đi hướng này có Loempia].

Dân địa phương, dù thuộc sắc tộc đa số (người Hà Lan chính gốc) hay thiểu số (người Indonesia, Suriname, Maroc hay Thổ Nhĩ Kỳ...), dù theo tôn giáo nào (đạo Chúa chính thống hay cải lương, Tin lành... hoặc đạo Hồi, đạo Phật...), dù già hay trẻ, dù nam hay nữ, đều thích ăn chả giò. Thường họ ăn ngay ngoài chợ, họa hoàn mới mua về nhà. Họ ăn cả trong các buổi liên hoan, chiêu đãi. Các *party mix* (thức ăn liên hoan) do các công ty lớn của Hà Lan sản xuất và bán trong siêu thị, nay có cả chả giò, sánh vai cùng những thứ truyền thống như thịt vo viên (ball), thịt trộn bột chiên (kroket), thịt xay chiên (frikandel)... Phần lớn đều đánh giá, chả giò Việt Nam là ngon nhất tuy mỗi sạp làm một khác và giá cũng khác nhau.

Người Hà Lan coi chả giò là một món ăn chơi, hơn thế nữa, một *take-and-go finger-food* (ghé qua, nhón lấy rồi đem đi ăn ngay). Đúng là một món hợp thời trang: vừa hợp thị hiếu (ai ưa *green*, có loại chay; ai muốn nhiều thịt,⁽¹²⁾ có loại mặn; tất cả đều có khẩu vị Á Đông mà nhiều người ưa thích,⁽¹³⁾ hợp tính “thích nhâm nhi”), vừa hợp thời đại sống gấp, sống vội (nhón lấy rồi vừa đi vừa ăn), vừa hợp túi tiền (từ 15-20 eurocent tới 1-2 euro)... Chả giò Việt Nam thực đa dạng và biến hóa khôn lường.

Không chỉ thích ăn chả giò mà họ còn hăm hở học cách làm chả giò. Trên mạng bạn có thể đọc, xem hàng hà sa số hướng dẫn cách làm chả giò. Trung tâm Văn hóa Việt Nam ở Hà Lan có chuyển cho chúng tôi mấy tấm hình về hai trong nhiều lớp học làm chả giò (từ 1998 đến 2006), dành cho người Hà Lan (nam và nữ, già và trẻ, thuộc các sắc dân khác nhau). Theo trung tâm này, yêu cầu học làm chả giò rất nhiều và lúc nào, ở đâu cũng có; trung tâm không đủ khả năng đáp ứng.



Người Hà Lan học làm chả giò Việt Nam (Hình do TTVHVN cung cấp).

Chính nhờ chả giò Việt Nam phổ biến như vậy nên trong con mắt người Hà Lan, người Việt nào cũng là người làm chả giò bẩm sinh, sinh ra là đã biết làm chả giò (*born-to-be loempia maker*). Và chả giò, làm chả giò, bán chả giò đã phần nào, tượng trưng cho cộng đồng người Việt ở đây.

Vì sao Hà Lan lại có duyên với chả giò Việt Nam như vậy?

Người Hà Lan thường được coi là người phóng khoáng, hiện đại, ưa tìm cái mới, xuê xòa. Họ cũng rất tần tiện, họ chọn chiếc *loempia* 1 euro hơn là bỏ ra 10-15 euro ăn bát phở!

Mặt khác Hà Lan có quan hệ lâu dài với Indonesia nên sau Hiệp ước tháng 12 năm 1949, công nhận độc lập của Indonesia, nhiều người Indonesia đã di cư sang Hà Lan. Cụ bà Hamim người Indonesia (85 tuổi năm 2012, đã ở La Haye từ năm 1952) nhớ lại: “*loempia* lúc đó là *loempia Semarang*,⁽¹⁴⁾ gói hình vuông đẹp, nhân có măng tre, tôm khô, thịt gà... trộn đường; cũng có khi mua được *loempia Surabaya*, nhân ít ngọt hơn”. Chính những người



Vài hình ảnh về sự hâm mộ chả giò Việt Nam của người Hà Lan.

Indonesia gốc Hoa (Phúc Kiến) đã du nhập xuân quẩy 春卷 vào đất nước Hà Lan với tên lumbia, nay viết chính thức là loempia! Lúc đó, loempia không được biết đến và ưa thích rộng rãi như ngày nay.

Cuối năm 1979, thuyền nhân Việt Nam đến Hà Lan; phần lớn họ xuất phát từ miền Nam và không có chuyên môn, không có vốn, nhà lại đông người ăn (thừa nhân công) vì vậy, để bớt đau buồn do mất mát (nhiều khi quá lớn) trên đường tỵ nạn và cũng để có “chút tiền còm” nhằm khỏi phải muối mặt nhận trợ cấp an sinh xã hội, họ đã thử thời vận bằng cách cuốn chả giò. Dựng một sạp chả giò không cần vốn liếng và nhân công lớn. Cung cấp chả giò sống để bán trong 2-3 ngày một tuần cũng không quá khó khăn; làm nhân, cuốn bánh cũng không đòi hỏi kỹ thuật cao siêu, không cần mặt bằng rộng lớn, không cần thiết bị (nhất là để bảo quản) đắt tiền... Những việc này cần nhiều nhân công thì đã có con cháu trong nhà, hoặc nếu có thuê mướn đồng hương thì giá cũng hạ. Nguyên tắc trước sau của chúng ta vẫn là *lấy công làm lãi và năng nhặt chặt bị!*

Chả giò (loempia) Việt Nam ở Hà Lan là một kết hợp giữa xuân quẩy Trung Quốc và chả giò Việt Nam, nó diễn ra theo hai bước, trước hết Việt Nam hóa xuân quẩy Trung Quốc thành chả giò (từ những năm 1930-1940 ở miền Nam rồi lan ra miền Bắc) sau đó thích ứng, cải tiến chả giò thành loempia (từ cuối thế kỷ 20 ở Hà Lan)! Chính tính thích ứng linh hoạt, óc sáng tạo, tâm hồn ăn uống và câu thúc của cuộc sống (những yếu tố làm nên *màng lọc sắc tộc*) đã tạo nên món Vietnamese loempia và đã được xã hội Tây Âu hiện đại chấp nhận!

Bảng so sánh tổng quát

Chỉ tiêu	Xuân quẩy Trung Quốc	Chả giò Việt Nam	Chả giò VN ở Hà Lan
Thành phần cơ bản	- Lá gói <i>bột mì</i> - Nhân: rau đậu, thịt, hải sản (mặn, ngọt)	- Bánh tráng <i>bột gạo</i> - Nhân: thịt, cua, giá, củ đậu, mộc nhĩ...	- Lá gói <i>bột mì</i> - Nhân: miến, cà rốt, khoai tây, thịt, giá...
Cách gói	Cuốn, gói	Cuốn	Cuốn, đôi khi gói
Cách nấu nướng	Chiên trong mỡ/dầu	Chiên trong mỡ/dầu	Chiên trong dầu
Nước sốt / chấm	<i>Nước sốt</i> chua ngọt	<i>Nước chấm</i> chua cay mặn ngọt	<i>Nước sốt</i> chua ngọt
Thức ăn kèm	Không	- Dưa góp, rau sống - Bún	Không
Cơ hội ăn	- Lễ Thanh minh - Ngày thường	- Ngày thường - Ngày Tết	- Ngày thường
Tính cách	- Món ăn sáng - Chỗ ăn ổn định	- Món ăn / Bữa ăn - Chỗ ăn ổn định	- Món ăn chơi, fast food - Vừa đi vừa ăn
Mùi vị đặc trưng	- Ngũ vị hương - Bột ngọt	- Bột ngọt	- Tỏi - Bột ngọt

Đây là trường hợp thứ hai, sau phở, người Việt đã dùng *màng lọc sắc tộc* biến “cái của người” thành “cái của mình”, sự cải biến sâu sắc đến mức nhiều người quên luôn nguồn gốc nước ngoài của chả giò (nem rán) và có vị đã không tiếc lời ca tụng tính tổng hợp, tính linh hoạt, mức cân bằng âm-dương, hòa hợp ngũ hành [?] của một “đặc sản truyền thống [Việt Nam] lâu đời”! Ngay ông Thúc Dĩnh Niên, “nhà ẩm thực danh tiếng [?]” Đài Loan cũng quên luôn 春卷 (xuân quẩy = chả giò) và 薄餅 (popiah = bò bía) của bà con mình! Theo Trần Ngọc Thêm (2004: 362-363), “*khi đến TP Hồ Chí Minh nghiên cứu ẩm thực vào dịp Tết Nguyên đán năm 1999, ông đã đặc biệt có ấn tượng với ba món ăn Việt Nam rất độc đáo là chạo tôm, bì cuốn và chả giò... Ba món này cùng với nước chấm... đều là những món ăn mang đầy tính tổng hợp [!]... Ông Thúc cho món chả giò rất đặc trưng của người dân ven biển, ăn vừa ngon vừa chắc dạ, [dùng để] đưa cay thì hết ý... ăn với xà lách, rau thơm và có thể kèm bún... Ba món trên có giá trị dinh dưỡng rất cao, chất lượng calori tuyệt vời, người Việt nói là dùng để ăn chơi nhưng ông đã ăn căng bụng trong những ngày Tết mà vẫn không hề thấy chán!*”

Đó chẳng phải là hiệu ứng của *màng lọc sắc tộc* trong phong cách ăn uống thời đại toàn cầu hóa hay sao?

N Q M - N M H - Margret J. Vlaar

CHÚ THÍCH

- (1) Thường coi năm 1492 là năm khởi đầu toàn cầu hóa. Đó là năm Christopher Colombus (1451-1506) “tìm” ra châu Mỹ nhờ vậy việc giao thương giữa các châu lục phát triển, hàng hóa trao đổi dồi dào, bệnh dịch cũng có cơ hội tràn lan khắp thế giới... Về sự kiện này, có hai điều đáng ghi nhớ: 1) Trước Colombus đã có nhiều người ở cựu lục địa biết đến tân lục địa (như người châu Á biết qua ngã Alaska, người Na Uy [Leif Ericson, khoảng 970-1020]

biết qua ngã Bắc Mỹ); 2) Trong đoàn tàu của Colombus, rất có thể ông không là người đầu tiên nhìn thấy châu Mỹ qua ngã Trung Mỹ. Lý do như sau: Colombus đi trên tàu chính Santa Maria, ngoài ra còn hai tàu nhỏ hộ tống là Pinta và Santa Clara. Khoảng 2 giờ sáng ngày 12/10/1492 Rodrigo de Triana (tức Juan Rodriguez Bermeo) trên tàu Pinta đã thấy đất liền (đảo Bahamas - Colombus gọi là đảo San Salvador, người địa phương gọi là đảo Guanahani), kêu tướng lên để báo cho thủy thủ đoàn biết là đã thấy “đất mới”. Tàu trưởng Juan Alonso Pinzón, kiểm tra và nổ pháo báo cho Colombus biết. Nhưng *sau đó*, Colombus quả quyết là chính ông vài giờ trước đó đã nhìn thấy ánh sáng trên đất và vì vậy cho rằng mình là người đầu tiên thấy “đất mới”, nhờ vậy nhận được trợ cấp suốt đời do vua Ferdinand và hoàng hậu Isabella hứa cấp cho ai phát hiện đầu tiên đất mới! Điểm không trong sáng ở đây là vì sao Colombus thấy ánh sáng trên đất mà không báo cho những người trên tàu Santa Maria biết? Và cũng không ra lệnh chuyển hướng tàu về phía đó? Dù sao nhiều người vẫn thường coi ông là người tìm ra châu Mỹ!

- (2) Phỏng vấn qua điện thoại viễn liên.
- (3) Câu này đã được đổi thành: - *Ngày tôi ra ở Hàng Mã, vào chợ Đồng Xuân, u cho ăn nem chả - nem Sài Gòn. Ngon quá, quên tiệt mọi thứ quà ở chợ làng.* (Xuân Huy 2004: 817) Trích dẫn từ một bản in sau của *Chuyện cũ Hà Nội* và đã được Tô Hoài sửa chữa chăng?
- (4) Gạch dưới của chúng tôi.
- (5) Đình này có hai cửa: cửa trước ăn ra phố Hàng Vải (Thâm), cửa sau ăn ra Ngõ (nay có tên phố Hàng Bút). Hàng nem rán mỡ ở cửa trước đình. Nhờ hàng nem này mà nạn “ăn cắp, ăn cướp chạy qua đình” cũng hầu như chấm dứt. Trước đó, kẻ cắp giựt được đồ thường chạy vào Ngõ (vắng vẻ và khai thối) rồi tuột vào (cửa sau) đình, luôn ra cửa trước!
- (6) Bằng Sơn viết rất nhiều và rất nhanh. Ông tự hào về điều đó nên đã cho in những ý tán tụng của bạn bè trong tập 2 *Thú ăn chơi người Hà Nội* (tr. 255-322). Theo nhà báo Lê Việt (tr.311) “...chỉ từ đầu năm đến cuối tháng 9 năm 1997 Bằng Sơn đã ‘sản sinh’ ra 355 bài viết được in ấn trên nhiều tờ báo lớn ở Hà Nội và trên một số địa phương khác.” Chúng tôi tính thấy, trong 9 tháng đó, mỗi ngày Bằng Sơn viết và được đăng 1,3003663 bài. Lại theo nhà báo Diệu Ân (tr. 316) “*Tết Mậu Dần, Bằng Sơn có 86 bài được đăng tải trên 45 tờ báo trung ương và Hà Nội.*” Các bạn ông coi ông là “cây viết” *tùy bút, đoản văn* và có vị (Hoàng Lan Anh, tr. 318-319) lại gọi là *tạp bút*! Có vị, trên trang web *thuvienkhoahoc.com*, ước tính ông có 4 nghìn bài tất cả, cũng từ 1993 đến 2003 ông đã in 29 đầu sách (không kể 2 tập thơ in chung với các vị khác trong 10 năm trước đó). Chúng tôi chỉ có trong tay hai tập *Thú ăn chơi người Hà Nội* (đều in năm 2000; không rõ là tái bản hay in lần đầu) nên không chắc những đoạn trích về nem rán đã phản ánh đủ ý của Bằng Sơn. Có điều an ủi là một vài sách được xem trên mạng thường trùng với nhau khá nhiều; thí dụ *Những nẻo đường Hà Nội* (Nxb Kim Đồng, 2001) có 13 bài thì 10 đã in trong *Thú ăn chơi...* (t.1 và t.2), không rõ 3 bài còn lại có đã in ở đâu không. Ấu cũng là văn chương kinh tế thị trường!
- (7) *Từ điển tiếng Việt* (Văn Tân chủ biên, 1967: 163 và 449) coi Chả là *thịt, cá hay mực tươi thái thành miếng hoặc giã nhỏ, nướng hay rán lên* và Giò là *món ăn làm bằng thịt, thường giã nhỏ, bó chặt rồi luộc*.
- (8) Thanh minh trong tiết tháng ba / Lễ là tảo mộ, hội là đạp thanh (Nguyễn Du, *Đoạn trường tân thanh* = *Truyện Thúy Kiều*).
- (9) Có tới 50-100 triệu người Hoa sống ngoài lãnh thổ Trung Quốc (3,7-7,4%, dân số năm 2011 là 1.344 triệu), họ di cư nhiều từ khoảng giữa thế kỷ 16, hầu hết xuất phát từ các tỉnh ven biển như Quảng Đông, Phúc Kiến, Chiết Giang, Giang Tô tiếp đó là Đài Loan và đảo Hải Nam (ở Phúc Kiến và Chiết Giang có nhiều làng nhà nào cũng có người thân ở nước ngoài vì vậy nhà cửa khang trang, nhiều tiện nghi đất đỏ...; cho đến nay vẫn còn những đường dây đưa người ra nước ngoài; đa phần người Đài Loan cũng có gốc gác từ Phúc Kiến). Do nguồn gốc sắc tộc và thổ ngữ khác nhau, cộng với trình độ học vấn khiêm tốn, hơn nữa chữ Hoa khó viết, khó nhớ nên cùng một món ăn nhưng có nhiều tên gọi và cách phát âm khác nhau

rồi lại được lai tạp do nghe, do viết trong dân địa phương nơi họ di cư tới. Kết quả là hiện nay có khi chỉ biết đó là món ăn Tàu nhưng từ đâu tới, vào lúc nào, tên gốc là gì... cũng khó tra cứu. Đôi khi, sau một thời gian ở nước tiếp cư thứ nhất, Hoa kiều lại tiếp tục di cư sang nước tiếp cư thứ hai và tên gọi món ăn ở nước thứ nhất lại thành tên gốc ở nước thứ hai. Tất nhiên tên mới càng xa với tên ban đầu. Một thí dụ: người Nhật gốc Hoa di cư sang Brazil nên ở nước Nam Mỹ này chả giò có hai tên: *rolinhos primavera* (dịch từ 春卷, spring roll) và *ha-ma*, *ha-u-ma* hay *ha-u-ma-ki* (phát âm chệch từ haruma và harumaki).

Xuất xứ sắc tộc cũng tác động đến tên gọi chả giò của ta ở nước ngoài: ở Ba Lan đa số người Việt ra đi từ miền Bắc nên, chỉ ở đây dân địa phương mới gọi chả giò là *Saigonki*, liên quan xa gần tới *nem Sài Gòn*, như chúng ta đã thấy trên đây.

- (10) Xin xem thêm: Nguyễn Xuân Hiển, “Phở Hà Nội ở Tây Âu đầu thiên niên kỷ mới”, tạp chí *Làng văn*, 2001, tập XVIII, số 216, tr.43-48.
- (11) Nghiên cứu của J.T. Capbell *et al.* vào đầu thập niên 1980 ở Hoa Kỳ cho biết, thuyền nhân gốc Việt chính cống muốn học tiếng Mỹ để giúp con cái và bản thân tiến xa trên đường học vấn; thuyền nhân người Việt gốc thiểu số muốn học tiếng đến trình độ trung học, sau đó sẽ xem sao; thuyền nhân người Việt gốc Hoa muốn học tiếng để mở được nhà hàng. Ở Pháp cũng như nhiều nước khác, con cái của các chủ nhà hàng châu Á đều không muốn tiếp tục kinh doanh ăn uống. Trong cộng đồng người Việt, tâm lý ban đầu là: ai không tìm được việc làm thì mới quay ra mở nhà hàng, và cũng chỉ cho qua ngày. Ngày nay tâm lý này đã thay đổi nhiều. Xin xem thêm: Nguyễn Xuân Hiển, *Glutinous-rice-eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*, Bangkok, White Lotus Co., 2001, pp. 154-156.
- (12) Người Tây Âu nói chung ăn nhiều thịt hơn người Á Đông, họ có thể ăn 1-3 lạng trong một bữa, họ đã quen như vậy ngay từ bé.
- (13) Theo kết quả điều tra, công bố tháng 1 năm 2012, của Horecava (Hội các nhà hàng ăn Hà Lan), tỷ lệ ưa thích này là 40%.
- (14) Semarang là tên một địa phương ở Trung Java. Indonesia có hai loại loempia nổi tiếng là ngon: Semarang và Surabaya (ở Đông Java).

TÀI LIỆU THAM KHẢO

*** Persbericht Horecava. Novum, 4/1/2012.

1. Bằng Sơn. *Thú ăn chơi người Hà Nội* (Tập 1 và 2). Hà Nội, Nxb Văn hóa-Thông tin, 2000.
2. Bằng Sơn. *Những nẻo đường Hà Nội*, bản trên <http://thuvienkhoahoc.com>, truy cập ngày 24/3/2012.
3. Đào Duy Anh. *Việt Nam văn hóa sử cương*, in lại: Paris, Nxb Đông Nam Á, 1985.
4. Lê Văn Lan. “Tổng luận món ăn Hà Nội cổ truyền” trong *Tìm hiểu di sản văn hóa dân gian Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Hà Nội, 1994. tr. 171.
5. Mai Khôi. *Nem rán (Chả giò). Hương vị quê hương*. Hà Nội, Nxb Mỹ thuật, 1996, in lại: Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu), *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, in lần thứ hai (có hiệu đính và bổ sung), TP Hồ Chí Minh, Nxb Trẻ, 2004. tr. 389-395.
6. Nguyễn Văn Uẩn. *Hà Nội nửa đầu thế kỷ XX*. Hà Nội, Nxb Hà Nội, 2000.
7. Nhất Thanh Vũ Văn Khiếu. *Đất lề quê thói - Phong tục Việt Nam*, in lại: TP Hồ Chí Minh, Nxb TP Hồ Chí Minh, 1992.
8. Phan Kế Bính. *Việt Nam phong tục*, in lại: TP Hồ Chí Minh, Nxb Tổng hợp TP Hồ Chí Minh, 1992.
9. Thúy Dĩnh Niên (Dẫn theo Trần Ngọc Thêm). “Món ăn Việt Nam dưới mắt một nhà ẩm thực Đài Loan” trong *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam - Cái nhìn hệ thống loại hình*, TP Hồ Chí Minh, Nxb Tổng hợp TP Hồ Chí Minh, 2004, tr. 363.
10. Tô Hoài. *Chuyện cũ Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Hà Nội, 1986.
11. Tô Hoài. *Tạp văn*. Hà Nội, Nxb Hội Nhà văn, 2004, bản trên www.vnthuquan.net, truy cập 13/3/2012.

12. Từ Giấy. *Phong cách ăn Việt Nam*. Hà Nội, Nxb Từ điển bách khoa, 2001.
13. Văn Tân (chủ biên). *Từ điển tiếng Việt*. Hà Nội, Nxb Khoa học xã hội, 1967.

TÓM TẮT

Chả giò (miền Nam) hay nem Sài Gòn, nem rán (miền Bắc) hay chả ram (miền Trung) là món ăn có nguồn gốc từ Trung Quốc, được du nhập vào nước ta vào khoảng những năm 1930-1940 ở miền Nam, sau đó lan ra miền Bắc. Trong quá trình tiếp thu món ăn ngoại lai này, người Việt đã có những cải biến sâu sắc để định hình thành món chả giò độc đáo của Việt Nam. Đến khi theo chân người Việt ra nước ngoài, món chả giò lại được người Việt cải biến thành một món ăn nhanh (fast food) được xã hội Tây Âu hiện đại chấp nhận.

Có thể xem chả giò là trường hợp thứ hai, sau phở để minh chứng cho tinh thần thích ứng linh hoạt, óc sáng tạo... của người Việt trong quá trình địa phương hóa một sản phẩm ngoại lai, mang lại những kết quả ngoài mong đợi khi nó đáp ứng được nhu cầu đa dạng của xã hội hiện đại và đang tích cực đóng góp vào việc xây dựng những xã hội đa văn hóa trong quá trình toàn cầu hóa.

ABSTRACT

VIETNAMESE “SPRING ROLLS” IN WESTERN SOCIETIES IN THE AGE OF GLOBALIZATION

Spring rolls, which is called “nem Sài Gòn” in the South, “nem rán” in the North and “chả ram” in Central Vietnam, is a dish originating from China and imported into our country around the years 1930-1940 in the South, then spread to the North. During the process of acquiring this exotic dish, the Vietnamese have had a profound modification to form the unique dish of “spring rolls” of Vietnam itself. Being exported abroad, “spring rolls” was improved into a fast food commonly accepted by western societies.

It can be considered that “spring rolls” is the second case, after “phở” (Noodle soup) to demonstrate the spirit of flexible adaptation and creativity of Vietnamese people in the process of localizing an exotic product, which brings unexpected results in meeting diverse needs of modern society and actively contributes to the building of multicultural societies during the process of globalization.