

NHÂN VĂN: Cỗ Và Mâm Cỗ Việt Nam

Mâm cỗ ở mỗi vùng quê Việt Nam có hương vị riêng nhưng bao giờ cũng vậy, mỗi mâm có 4 hoặc 6 người. Thông thường người ta kiêng ngồi 5 người, ở mâm cỗ có ít nhất hai người thân nhau, cũng có khi 3 cặp đều thân nhau thành một cỗ. Chủ nhà tế nhị mời những người □n ý với nhau vào một cỗ, sà sà lứa tuổi với nhau vào cùng mâm. Những người có tuổi lượng cùng mạnh hoặc cùng nhẹ vào một cỗ, những người bằng vai phải lứa với nhau vào một cỗ. Đàn ông vào cỗ với nhau, còn đàn bà ngồi với đàn bà.

Cỗ là bữa ăn đặc biệt có tính chất long trọng, thân tình được tổ chức trong gia đình như: cỗ cưới, cỗ nhà đám, giỗ chạp, khác vọng, mừng một sự thành công, mừng cha mẹ sống lâu, tết nhất... Riêng cỗ mừng thọ của cha mẹ là do con cái đóng góp làm cỗ, các con trai làm các món ninh giò, mọc, nem, các con gái làm các món bánh rồi quây quần với nhau ăn cỗ. Ở các gia đình khá giả hoặc ở thành phố, cỗ khai trừ tất cả các món ăn mà thường ngày dùng như dưa, cà, cá kho, rau muống... Có nhiều loại cỗ, cỗ tứ quý gồm 4 thứ hải sản chế biến thành mâm cỗ, cỗ cưới có xôi gấc đỏ, cỗ nhà đám có xôi trắng, cỗ mặn, cỗ chay... Có mâm cỗ một tầng, hai tầng, hoặc năm tầng, như ở 49 làng quan họ xưa.

Trước đây, ở nông thôn cũng như thành phố đều có những phường nấu cỗ thuê do các nghệ nhân sành, thạo đời, khéo tay đảm nhiệm. Họ thường có kỹ thuật cao và cha truyền con nối. Họ có được những món truyền thống độc đáo. Ông Kiềm ở Cổ Nhuế biểu diễn giết gà một mình chỉ cần chiếc tăm vót nhọn. Ông Khán Trúc ở Trích Sài một mình giết một con lợn 15 kg, chỉ cần một vò nước nóng. Trong phường có ông trùm phường là giỏi nhất. Những người nấu cỗ thuê rất hãnh diện về nghề và được đi nấu ở nhiều nơi, chủ yếu là để lấy tiếng chứ không vì vật chất. Họ góp ý kiến với nhà chủ, ra thực đơn rồi chia nhau mỗi người làm một hoặc nhiều món sở trường.

Mâm cỗ một tầng cơ bản thường là 5 bát: bóng, miến, măng, mọc, chim hoặc gà tần và năm đĩa: giò, chả, gà hoặc vịt luộc, nộm, xào. Có khi gia giảm bằng các món rán, nướng, quay hoặc nem Sài Gòn, xôi, chè... được xếp phía ngoài để ăn sau cùng. Bát nước mắm chấm có hồ tiêu, chanh, ớt hoặc cà cuống đặt giữa mâm.

Người uống được rượu thích những món có kèm xương xẩu hoặc sụn như đầu gà, cánh gà hoặc món nộm có đủ chua ngọt, cay, bùi, giòn, mềm. Rau thơm thường dùng húng láng thơm ngát, canh giới thơm thanh cao hoặc rau ngổ có mùi thơm sắc gọn mà dữ dội.

Cỗ ở miền Nam có thêm chả nướng ăn với rau thơm, khế, chuối xanh, giá, đậu phộng, bánh tráng...

Mâm cỗ Việt Nam thơm ngon có truyền thống lâu đời, không cầu kỳ nhưng có đủ mùi vị, màu sắc. Trên bát bóng có những lát bóng trắng ngọc, điểm mấy lát trứng tráng vàng, vài con tôm đỏ, vài quả đậu Hà Lan xanh, nấm hương màu nâu. Trên bát miến có gan gà màu vàng đậm, tiết màu đỏ huyết dụ, thịt nạc màu trắng đục, mộc nhĩ đen nâu, ở giữa có một dóm rau mùi xanh rờn. Khoanh giò thái ra có màu trắng ngon lành, hành xanh có củ trắng ngần, ớt đỏ hoặc vàng tươi trang điểm cho bát chấm vàng nâu... mâm cỗ là một bức tranh đẹp và hấp dẫn.

Ăn cỗ xong khách còn ăn xôi, chè hoa cau, chè cốm hoặc chè đậu đãi, rồi ra bàn bên cạnh uống nước trà, hút thuốc lá, bàn bên các cụ bà ăn trầu.

Lúc khách ra về, chủ và khách chắp tay trên ngực, nói với nhau vài câu quý hóa rồi cùng vái nhau mấy vái. Cái kiểu chào này thật trang trọng, thân mật, giản dị, đượm màu sắc Phật giáo. Một số khách vừa thân tình vừa có họ với gia chủ ở lui lại một chút. Họ nhận phần gồm một nắm hoặc một đĩa xôi, có thêm miếng thịt hay quả chuối, vì thế mới có câu: Có xôi có thịt mới nên phần.

Cỗ Việt Nam là cả một công trình, nó không phải là tiệc, không phải là liên hoan. Nó có cái độc đáo của nó, có điều ngày nay các phường nấu cỗ thuê không tồn tại nữa, kho tàng nghệ thuật ẩm thực Việt

Nam cũng mất đi nhiều điều quý báu. Phải chăng, các nhà làm bếp bây giờ cần phải đi tìm lại kỹ thuật nấu cổ của người xưa để bữa cỗ Việt Nam được vừa dân tộc, vừa khoa học hơn. Ẩm thực cũng là điều thiêng liêng, là nghệ thuật, là văn hóa.