

Pọc-kết-ta, pít-xa, sừ-pà-ghết-ty và phở quốc-gia



Tác giả : René Nguyễn Dương Liên JJR 62



" Дома он говорил очень мало
и большею частью размышлял и думал,
но о чем он думал,
тоже разве Богу было известно."

(Мёртвые души — Том I, Глава II)

Николай Гоголь

Phản dịch của René Liên :

" Tại nhà, ông ít nói và thường-xuyên ông nghĩ rồi suy-nghĩ .

Những điều gì ông nghĩ ,

nó là một bí ẩn, không phải giữa ông ấy và Thượng-Đế

mà là một bí ẩn cho chính bản-thân ông ...

tôi đoán như vậy "

(Những linh hồn chết - Tập I, Chương II)

Nikolai Gogol

Đây là một câu tôi trích-lấy từ tác-phẩm "Những linh-hồn chết" , một tác phẩm lớn nhất của nhà văn Nga gốc Ucraina, Nikolai Gogol (1809-1852) để mô tả ông Maniloff, một nhân-vật ngọt ngào, người quen của Chichikoff, anh-hùng của câu chuyện. Tác phẩm thuật lại những chuyến phiêu lưu phi lý, đầy kỳ công của Chichikov, một người trẻ tuổi thuộc tầng lớp trung-lưu của xã hội. Chichikov đi khắp nước Nga để mua những tá điền, những nô-lệ đã chết nhưng chủ đất chưa khai báo, chưa xoá tên trong sổ với mục đích cầm cố, vay tiền nhà nước và bịp người khác. Tập truyện miêu tả đủ các loại địa-chủ, nói chung đều nhàn rỗi, lười biếng, tham lam, bóc lột nông dân một cách hết sức dã man.

Cá-tính phức-tạp và bí ẩn trong sự suy-nghĩ của con người, đặc-biệt qua nhân-vật Maniloff mà nhà-văn Nikolai Gogol đã mô-tả một cách vừa miã-mai vừa bi-đát trong cái câu tôi đã trích-lấy từ tác phẩm "Những linh-hồn chết" (trong tiếng Pháp, *Les âmes mortes*) đã khiến tôi suy-nghĩ một cách sâu-đậm về cái tính không hợp (*incompatibilité*) giữa "cái ăn" và "cái nói", hành-động này chính là kết-quả cuối-cùng của cái suy-nghĩ của con người, tôi mong như vậy. Người ném rượu hoặc người ném món ăn luôn-luôn cần tuyệt-đối im lặng tập-trung toàn-vẹn khẩu-quan để ném một cách tuyệt-vời những món mà có người cho là do Thượng-Đế tạo ra cho nhân loại (*tous ces biens de Dieu...*). Món uốn, món ăn thuộc một văn hoá mà người Việt đã triệu-tập trong danh-từ "văn-hoá ẩm-thực", cái văn-hoá này có thể coi như một văn-hoá toàn-cầu, một văn-hoá nhịp-cầu giữa mọi dân-tộc.

Trước kết-luận về cái tính không hợp giữa "cái nói" (vì ta quá suy-nghĩ ta mới nói quá nhiều) và "cái ăn" qua kinh-nghiệm riêng-biệt của tôi mà tôi sẽ kể lại cho quý bạn đọc-giả trong phần cuối-cùng của bài này, xin phép cho tôi nói sơ qua về "văn-hoá ẩm-thực" tôi vừa nêu ra, đặc-biệt trong phạm-vi văn-hoá ẩm-thực Ý-Việt. Không có văn-hoá gì hơn bằng văn-hoá ẩm-thực nếu mình muốn trao đổi thoải-mái với nhau và không có đề-tài nào có sức thống-nhất con người bằng đề-tài văn-hoá ẩm-thực, miễn là không phải văn-hoá cách-mạng kiểu Mao.

Sống hơn 50 năm tại Roma, tôi đã muốn biết những món ăn gì nó hợp "gu" nhất cho người Ý lẫn người Việt mình. "Gu" là một danh-từ gốc Pháp (*le goût*) tôi đã nghe biết lần đầu tiên trong tháng 12 năm 1977 tại Hà-Nội lúc tôi đã nghe một anh nào đó đã trách một anh khác vì anh ấy thiếu "gu" (*il manque de goût*), trong tư cách đối xử với người. Món ăn đó là thịt heo quay và tôi xin kể cho quý bạn hoàn-cảnh nào tôi đã quen biết tới món ăn đặc-biệt này của vùng Lazio và lân-cận, Lazio là tỉnh của thủ-đô Roma.

Tôi rời Sài-Gòn vào cuối năm 1957, kết thúc lớp 5^{ème} A classique cùng giáo-viên français-latin ông Ortoli, trường trung-học Jean-Jacques Rousseau (trước 75, đường Hồng-Thập-Tự; sau 75, đổi tên thành Nguyễn-thị Minh-Khai) đi lên lớp 4^{ème} tại trường trung-học Lakanal tại Sceaux, khoảng 10 km về phía Nam Paris. Tôi đã dành kỳ nghỉ hè đầu tiên của tôi vào tháng tám năm 1958 để đi Roma, nơi cha tôi, ông Nguyễn-Dương-Đôn làm Đại sứ Việt-Nam Cộng-Hòa sau khi đã từng làm Bộ trưởng Bộ quốc-gia giáo-dục trong chính-phủ của Tổng thống Ngô-Đình-Diệm (54-57). Tại Roma, bà nấu bếp Ý tại sứ-quán, Signora Adrianna, đã cung cấp cho chúng tôi một món ăn đặc-sản của Roma được gọi là "porchetta" (đọc: pọc-kết-ta). Đó là thịt heo quay Ý. Tôi rất mừng bởi vì nó nhắc tôi nhớ thịt heo quay Việt-Nam, nhưng loại thịt heo quay này nó có rất nhiều loại gia vị hơn thịt heo quay Việt-Nam. Cách chuẩn bị thịt heo quay pọc-kết-ta Ý nó phức-tạp hơn cách làm của người Việt-Nam, thịt cũng ngon và da cũng giòn và vàng.

Những năm nay, từ hồi gia-đình tôi cư trú tại phía tây bắc Roma, chúng tôi đi mua món porchetta tại siêu-thị Panorama cạnh nhà chúng-tôi, giá của nó là 1 euro,49 mỗi 100 gram. Cho gia-đình 4 người chúng tôi, thường-xuyên tôi mua 300 gram. Kể từ khi tôi trở thành công-dân La-Mã, món ăn đặc-sản này không bao giờ thiếu trên bàn ăn của chúng tôi quanh năm. Món ăn này đã có từ xưa trong lịch-sử đế-quốc La-Mã và đã là một món ăn thú-vị của bạo-chúa Nêrôn (khoảng 50 năm sau công-nguyên) nhưng nó đã phổ-biến rất nhiều vào thế-kỷ 15 với cách nấu truyền-thống mình đã quen biết tới bây giờ và nó đã trở thành món ăn đặc-sản của thành phố Ariccia, nằm khoảng 30 km về phía đông của Roma, trên đường cổ nổi tiếng via Appia, phía những đồi Albani, gần thành-phố Castel Gandolfo, nơi nghỉ mát mùa hè của Đức Giáo Hoàng.

Món pọc-kết-ta của Ariccia được chuẩn-bị với thịt của những con heo nặng khoảng 100 kg, loại heo Ý. Để chuẩn bị món porchetta, họ cắt đôi chân của con heo, cắt mở nó ra phía lưng và gỡ ra những phần xương. Với ngọn lửa, họ loại bỏ tất cả phần lông, để làm sạch đi, rồi sau đó họ rửa sạch, chỉ giữ gan, phổi, tim (trừ thận) nhưng những bộ-phận này được chuẩn bị riêng rẽ, cắt phần ấy thành mảnh rất nhỏ để làm phần thịt nhồi vào con heo, với những gia-vị như tiêu đen và lá thơm người Pháp gọi là Romarin (cây thuộc vùng địa-trung-hải, tên khoa-học là *Rosmarinus officinalis*) và tất nhiên thịt nhồi được ướp với hơn 1 kg muối cùng tỏi. Phần thịt nhồi sẽ được chộn với tất cả các loại gia-vị và hương-vị để đút trong lòng lợn trước khi toàn bộ con heo được cắm-đút vào cây gậy bằng sắt để nướng trên lửa củi. Đó là cách nấu truyền thống, nhưng giờ nay, pọc-kết-ta được nấu trong lò thép để đáp ứng các tiêu chuẩn vệ-sinh ẩm-thực an-toàn. Heo phải được buộc gắn lại cẩn thận với dây, để giữ thịt gọn toàn nguyên và thời-gian nấu pọc-kết-ta có thể

kéo dài vài tiếng đồng-hồ tùy thuộc vào lượng cân ban-đầu của lợn. Mỡ sẽ tan chảy và mất đi. Vì vậy kết quả sẽ là một thứ thịt khá mỏng, nó cho phép người bán được cắt dễ và khéo léo.



Trước khi mua, người bán luôn-luôn cho tôi ném một miếng, theo truyền thống hiếu khách của dân Roma. Món đặc sản này có thể mua được suốt năm và là được bán trong các lễ hội của La-Mã và vùng lân-cận. Nhưng món đặc-sản này cũng có thể mua tại nhiều khu-vực Ý, đặc biệt là ở vùng Umbria, tại thành-phố Perugia và thành-phố Assisi, nơi sinh của thánh Phan-xi-cô, 200 km phía bắc của Roma, tại vùng đó họ gọi là Porchetta của thành-phố Norcia, thứ thịt heo quay này nó cạnh-tranh rất nhiều với Porchetta thành-phố Ariccia, đặc-sản của vùng Roma. Ta ăn Porchetta với bánh mì casareccio, ở đây tại Roma được gọi là bánh mì Pagnotta (đọc : pa-nhót-ta), một thứ bánh mì tròn của nông-dân, cùng một rượu vang đỏ .



Tôi vừa kể song cho quý bạn về một món đặc-sản nó hợp "Gu" giữa người Việt và người Roma. Từ hơn nửa thế-ky, tôi đã sống tại Ý, chính món porchetta là cái món mà tôi nghĩ rằng giữa người Việt-Nam ta và người Ý, đặc-biệt là người Roma, mình có thể trao đổi ý-kiến về cách làm và cách ăn của nó ,để chia sẻ một cách thoải-mái cái văn-hoá ẩm-thực đó cùng dân Ý.

Cách nấu thịt heo quay Việt-Nam thì người Việt mình thừa biết cách chuẩn-bị của nó rồi. Món Porchetta chỉ là một trong bao nhiêu món đặc-sản rất ngon của dân-tộc Ý, nhưng nghĩ tới văn-hoá ẩm-thực Italia, ta có thể tự đặt một câu hỏi :

Bên phía mấy ông bà bạn Ý, món nào ta có thể nhận như một món quốc-gia của họ ? Tất nhiên có 2 món nó cạnh-tranh nhau và đó là món pít-xa và món sừ-pà-ghết-ty . Nhưng, thưa quý bạn độc-giả , ngay từ đầu tiên, tôi xin trừ đi món pít-xa vì chính trong tiếng lóng Roma, nếu tôi muốn dọa cho quả tát cho ai đó, thì tôi nói cho vị đó : "Mò ti do una pizza !" (đọc : Mô ti do u-na pít-xa) nghĩa là " Bây giờ , tôi sẽ cho anh (chị ,em,bồ hoặc con, cháu ...vân...vân, không phân-biệt chủng tộc...) ăn một cái pít-xa đó !".

Rút cuộc ta hãy nên nhận cái món sừ-pà-ghết-ty như là một món hiền nhất của Ý, coi nó rất xứng-đáng làm một món quốc-gia của xứ Italia.



Chính vì vậy, tôi xin giới-thiệu bài thơ này nó hình-dung được sự hiền-hoà của món sừ-pà-ghết-ty, đặc biệt lúc người Mẹ hiền Italia nấu món ngon này cho gia-đình , cho bố và con . Thưa quý bạn, ta hãy đọc bài thơ này tôi đã dịch qua tiếng Việt từ tiếng địa-phương Roma, gọi là tiếng Romanesco, một bài thơ của nhà thơ Roma nổi tiếng nhất, ông

Trilussa (Roma 1871-1950), **một** bài thơ có được khắc tại **một** quảng-trường quận Trastevere , quận xưa nhất của Roma và có tựa :

" *La politica* " " *Chính-trị* "

Ner modo de pensà,c' è un gran divario....
mi' padre è democratico cristiano.....
e, siccome è impiegato ar Vaticano.....
tutte le sere recita er rosario ;.....
de tre fratelli, Giggi ch'er più anziano.....
è socialista rivoluzionario ;.....
io invece sò monarchico, ar contrario.....
de Ludovico ch' è repubblicano.....
Prima de cena liticamo spesso.....
pè via de 'sti principi benedetti :.....
chi vô qua,chi vô là, pare un congresso !...

Famo l' ira de Dio !

Ma appena mamma ce dice che so' cotti li spaghetti.....Nhưng lúc Mamma báo cho chúng ta là mì Sừ-pà-ghết-ty đã được nấu chín và nóng sẵn trên bàn,
semo tutti d' accordo ner programma.....tất cả chúng ta liền ngồi bàn ăn đồng-ý về chương-trình này !

Giữa cách tư-duy của mọi **người**,có một khoảng cách rất lớn :

Cha tôi là **một người** dân-chủ thiên-chúa giáo
và vì ông cụ là một nhân-viên Toà-thánh Vatican,
mỗi đêm ông cầu-nguyện đều-đều với hạt mân-côi .

Trong số ba anh em chúng tôi, Giggi, anh cả
là một nhà cách-mạng xã-hội chủ-nghĩa .

Trong lúc tôi theo quân-chủ,
hoàn toàn ngược lại với Ludovico, anh này thuộc đảng cộng-hòa.

Trước khi ăn tối,chúng tôi tranh-luận cãi nhau liên-tục

bởi vì những nguyên-tắc vô-duyen chính-trị này !

Một ông muốn cái này, một ông khác muốn cái nọ, trông giống như một
hội-nghị ồn-ào!

Giống như tiếng sấm của đảng Bề-trên !



Để tỏ ra cái cá-tính có tầm quốc-gia của món sừ-pà-ghết-ty, tôi giới-thiệu cái tai-nạn ngoại-giao đã xảy ra giữa dân-tộc Ý và dân-tộc Đức qua cái bià của tập-san Đức "Der Spiegel" (Cái gương), xuất-bản trong năm 1977 . Tập- san này đã đả-kích một cách rất nặng-nề xã-hội Ý mà tới giờ nay người Ý vẫn còn nhớ. Tập-san viết : Entführung, Erpressung, Strasseraub : (Bắt cóc, tống tiền, cướp đường phố) và dưới cái đĩa món ăn quốc-gia Ý, món thiêng-liêng sừ-pà-ghết-ty, có đoạn viết "Urlaubsland Italien" : "Italia, xứ nghỉ hè ", cùng một khẩu súng hỗn-hào thay cho cái sốt (từ danh-từ Pháp, la sauce). Sau vụ này, toàn dân Ý đã khiêu-nại đối với tập-san Der Spiegel, không hơn không kém cái nổi dậy của dân hồi-giáo lúc một tập san Đan-Mạch đã cho đăng một tấm-hình Ma-Hô-Mét với trái bom trên đầu ! Đúng như vậy,

những điều gì mà dễ kết hợp nhất người Ý đó chính là món sù-pà-ghết-ty thiêng-liêng của họ, **một** món ăn mà họ có thể nấu theo đủ thứ kiểu, với nhiều thứ nước sốt .

Và bên phía Việt-Nam chúng ta, thế thì món gì ta có thể coi được như một món ăn quốc-gia ? Đây cũng là một câu hỏi mà những người bạn Ý đã thường đặt cho tôi. Trong những cạnh-tranh về những đảo Hoàng-Sa và Trường-Sa giữa Trung-Quốc và Việt-Nam, bởi vì cái lưỡi bò của Trung-Quốc trên biển-đông, tôi vừa đọc 1 bài do một tác-giả tại Việt-Nam có tựa rằng cái lưỡi con bò Tàu đó, nó dám liếm vào nước phở của chúng ta ! Theo câu có nét bức-mình này, tôi có thể hiểu rằng chính tô phở ta có thể xứng-đáng làm một món ăn quốc-gia cho xứ ta. Năm ngoái, tôi đã đọc trên báo-chí Việt-Nam tại Paris và Pháp rằng những nhà hàng thuần-túy Việt-Nam đã than-lan mất khách vì những nhà hàng gốc Trung-Hoa lục-địa cũng giới-thiệu trong thực-đơn của họ món tô phở quốc gia của chúng ta, nhưng cái tô phở Tàu đó mà họ bán với danh-hiệu Việt-Nam nó không giống cái gì cả !



Trong những nhà hàng Trung-Hoa lục-địa (và tôi có thể chứng nhận được điều này ngay tại Roma) những món ăn thuần-túy của Nhật-Bản cũng đều là nạn-nhân của sự lũng-đoạn vào "Gu" ẩm-thực thiêng-liêng của những dân-tộc khác vì lý-do ham làm tiền của họ bằng mọi cách. Khổ thân cho chúng ta vì ta cũng phải tranh-đấu trên tầm quốc-tế để bảo-vệ cái danh-hiệu món đặc-sản này của dân-tộc ta vì tô phở ta, nếu bất-cứ người đầu bếp nào trên khắp thế-giới mà không làm đúng theo tiêu-chuẩn Việt-Nam, ta không thể gọi nó là phở Việt-Nam vì nó không giống cái gì cả! Phở ta phải là phở ta !

Khỏi nói tới những phần đảo Hoàng-Sa và Trường-Sa mà từ xưa nay là do chúng ta làm chủ . Thưa các bạn, trước kết-thúc bài này về văn-hóa ẩm-thực Ý-Việt, xin phép quý bạn cho tôi giới-thiệu người mà đã đều-đều cung-cấp món "phở ta" từ hơn 30 năm nay tại thành phố muôn-thuở này. Đó chính là bạn đời của tôi, một phụ-nữ quê Sa-Đéc (Tiền Giang).



Tôi đã đi nghỉ hưu vào mùa xuân năm 2008, sau khi đã làm việc 30 năm nghề nha-khoa trong phòng mạch riêng của tôi cùng bà xấ tôi , bác-sĩ Huỳnh thị Bích-Lan, cũng đã ra trường y-khoa tại Đại-học Roma. Chúng tôi có hai đứa con, con gái cả Linda Hoàng-Mai, 21 tuổi, đang học năm thứ 2 của khoa chính-trị học liên-hệ quốc-tế tại Đại-học Roma và cậu trai André Quyền, 17 tuổi sẽ thi tu-tài Ý trong hai năm nữa. Trước qua Roma, cuối năm 1972, Bích-Lan, vợ tôi, đã học song trường Kỹ-Thuật Vĩnh-Long và cái hay của trường này là họ cũng dạy nấu bếp cho những nữ học-trò. Xưa nay, thường xuyên, lúc tôi tiếp những bạn bè Việt-Nam tại nhà tôi, trên bàn ăn, chỉ có mình tôi mới say mê nói chính-trị trong lúc hầu-hết bạn tôi im-lặng tập-trung toàn-vẹn để ăn tô phở ngon và nóng của bà xấ tôi. Cái thói-quen rất kém đó của tôi mà thích bàn mãi-mãi về chính-trị quốc-sự nước-ta trên bàn ăn, đã khiến bà xấ mắng tôi nhiều lần trên bàn. Kết quả là trong lúc tất cả mọi người khách đã ăn xong tô phở nóng, tôi mới bắt đầu ăn một tô phở ...nguội ! Cũng như món sù-pà-ghết-ty, tô phở ta cũng phải ăn lúc nó thật nóng ! Đây là một tiêu-chuẩn không thể thiếu được trong văn-hóa ẩm-thực của tô phở quốc-gia. Thậm-chí, có lần một ông bạn Việt-Nam đã phê-bình tôi trên bàn ăn về cái tật này của tôi vì nghe

tôi tranh-luận cô-đơn mãi-mãi về chính-trị quốc-nội (một đề tài còn rất nóng bỏng hơn tô phở nóng...), tôi đoán rằng người bạn tôi đã khó nuốt tô phở ngon của bà xã quý của tôi .

Từ thời đó, tôi đã biết sửa đổi cái tật đó của tôi và tôi đã tránh nói chính-trị lúc ăn tô phở ngon cùng bạn bè bà con, thi hành nghiêm-trọng chính-sách đúng-đắn "Im lặng là vàng", đồng thời nó hợp "gu" hơn trong lúc ta ăn phở. Tôi vừa đọc một bài do một tiến-sĩ tại Việt-Nam, ông Tô-Văn-Trường, đã soạn. Trong bài đó , ông viết : " Im lặng là vàng... đó là câu châm-ngôn phương Tây mang nhiều ý-nghĩa nhưng ngày nay lại được nhiều người trong giới trí-thức chúng ta coi như một triết-lý sống "



Bởi vì những bài mắng của bà xã quý của tôi và lời phê-bình của người bạn-thân Việt-Nam , tôi đã " tiến-bộ " đi và từ nay, trên bàn ăn, như mọi người khách Việt-Nam khác , tôi biết tập-trung toàn vẹn về cách ăn "biết im lặng" vì cần thái-độ im lặng đó mình mới thường-thức được món ăn thiêng-liêng này, thi hành "chính-sách 3 không" (không nghĩ , không nói và không viết...vì tay đã nắm cả đũa rồi) của nhiều người trong giới trí-thức Việt-Nam mà tiến-sĩ Tô-Văn-Trường cũng đã nêu ra .



Kết quả của cách "xử-lý" thái-độ "tiêu cực" của tôi trên bàn ăn là tôi đã nhận xét rằng món ăn phở quốc-gia này của chúng ta, nó rất tuyệt-vời hơn thật như mình đang ăn một món gì thiên-thượng trên thiên-đàn. Từ nay, trên bàn ăn, tôi đã giữ nguyên-tắc không tranh-luận nữa một cách cô-đơn về chính-trị quốc-gia, tránh phiền người bạn Việt-Nam cùng bàn ăn với tôi.

Không biết quý bạn nghĩ gì tới "chính-sách 3 không" này của tôi, trước vào trận tấn-công "tô phở quốc-gia" ta ?

Nguyễn-Dương-Liên René