

## MÓN ĂN HUẾ, MÓN ĂN MƯỜNG...

Món ăn Huế là món ăn Mường, vốn ra đi từ món ăn Mường... Chuyện đó, từ khi biết được, tôi cứ kể cho bạn bè gốc Huế nghe. Gọi là chuyện vui, đượm chút cảm động, khi cùng nhau nhớ về quê cũ. Anh bạn Đào Hùng cũng đã nhắc đến chuyện này, khi anh viết bài cho tạp chí *Sông Hương*, cách đây một số năm rồi. Giờ (giữa người Huế với nhau đáng ra phải nói “chữ”), xin kể lại một lần nữa, với nhiều chi tiết hơn. Cũng là cho vui thôi...

Hồi mới ra trường, tuổi còn trẻ, lòng đầy háo hức tìm hiểu, năm nào tôi cũng lên Mường đến năm tháng, chia làm hai đợt, một đợt ba tháng, một đợt hai. Đến mười năm liền như thế. Qua những năm tháng ấy, không nói chuyện đi, nhìn, suy nghĩ, hỏi, ghi... chỉ nói chuyện ăn thôi thì ngày nào chả ăn cơm Mường hai lần, chưa kể năm thì mười họa còn ăn cỗ nữa. Cỗ Mường ấy. Thế mà phải đến năm năm, trong đầu tôi mới bắt đầu le lói một ý đầu tiên về mối quan hệ giữa cơm Mường và cơm Huế. Mà mình

là người Huế đấy chứ, ăn cơm Huế đến hai mươi năm mới ra đi...

Đầu đuôi như thế này. Hôm ấy, tôi qua làng bên cạnh vào lúc trời sắp tối, định bụng ở lại suốt đêm để nghe *mo*. “Nghe *mo*” chỉ là một cách nói: đúng hơn là để dự tang lễ, vì từ *mo* trong tiếng Mường có nghĩa là tang ca, rồi người hành lễ cho đám tang, đồng thời lại là “động từ”, nếu có thể nói thế, chỉ việc ngâm tang ca. Thực ra, đám tang Mường thời trước có thể kéo dài đến mười hai đêm *mo*, tức mười hai đêm ngâm tang ca, có lẽ từ trên năm mươi năm này rồi, đã bị thu về chỉ mỗi một đêm.

Thực ra, việc đó chẳng mấy quan trọng đối với câu chuyện đang kể đây. Đáng lưu ý hơn là người Mường, ít nhất cũng cho đến thời hàng năm tôi mới lên với họ, rất thích thơ *mo*, cũng phải nói là rất mê *mo*, dù cho ai đã đến tuổi trưởng thành cũng thuộc lòng từng câu chuyện dân trải qua từng áng tang ca. Có lẽ chính vì vậy mà nhà có tang, vào đêm *mo*, cứ chật ních người: trước hết là dân làng, đặc biệt đàn ông, rồi đến một số dân các làng gần đấy; và cả số ít bà con ở các làng xa, đôi khi xa vài mươi cây số, cũng lặn lội cả nửa ngày đường về dự tang lễ. Cứ ngồi xếp bằng tròn suốt đêm mà lắng tai nghe, nhất là nếu trước đó đã đánh bộ cả một quãng đường dài, tất có một lúc mệt, buồn ngủ, cần “giải lao” trong chốc lát. Phải chăng vì nhu cầu đó mà nhà nào có tang cũng được một người hàng xóm cho mượn nhà trong đêm ấy, làm nơi chiêu đãi khách? Không phải dừng hành lễ để mà chiêu đãi mọi người, sau đó lại tiếp tục. Không phải thế, người hành lễ, tức *bố mo*, cứ *mo* suốt đêm, mệt thì nhà có tang đã đặt sẵn cạnh *bố* một be rượu, một hai đĩa đồ nhắm, để *bố* lấy lại sức, trong khi mọi người cứ ngồi đấy trò chuyện, đợi *bố* ngâm tiếp. Còn như ai đó thấy cần, thì cứ tự nhiên, đứng dậy ra ngoài, qua nhà bên cạnh. Nói thế, để thấy rõ không khí thoải mái của các đêm *mo* trên đất Mường.

Phải gần nửa đêm mới ra ngoài. Cùng ra có hai cụ đã ngồi cạnh tôi từ đầu hôm. Đến nhà bên, lại gặp mấy cụ nữa đang chờ, vì chưa đủ số người vừa một mâm. Thế là chúng tôi sà vào ngay. Ăn uống, nhất là ăn cỗ, người Mường cứ chậm rãi, có thể nói là “kê cà” hơn người Kinh nhiều. Tộp một ngụm rượu, gắp một miếng vào bát, nhưng đã ăn ngay đâu. Đặt đũa lên miệng bát, người vừa gắp chống hai tay lên đùi, hoặc vòng hai tay trước bụng, nhìn vào mọi người cùng mâm, nói tiếp câu chuyện đang dở. Các người khác cũng vậy, thường gác đũa lại mà lắng nghe, có khi còn bàn thêm. Cứ thế, cứ trò chuyện là chính, còn ăn chỉ là đệm vào câu chuyện. Nhưng đêm ấy, chúng tôi “thanh toán” tương đối nhanh. Có gì đâu, trừ tôi ra, còn các cụ cùng mâm đều từ xa đến, mà đến vào lúc đã tối, khi đêm mo đã mở màn; chưa kịp ăn sau một chặng đường dài, họ phải dự lễ ngay... Gần sạch mâm rồi, mà khách còn ngồi đấy, vẫn chuyện trò râm ran, thì người nhà lại bưng thêm thức ăn ra, có thể thôi: thói tục cỗ bàn Mường là như vậy, nhất là khi chiêu đãi khách đường xa. Huống chi, làm cỗ mời đông người, phụ nữ Mường thường dự trù một món dễ nấu vì không tốn kém nguyên liệu cũng như công phu gì cho lắm, có thể nói là cần bao nhiêu có bấy nhiêu. Vì chính cái món “đại trà” đêm ấy, mà bây giờ tôi mới được ăn lần đầu tiên với người Mường, bỗng gợi cho tôi sự nhớ đến món ăn quê mình. Một ý nghĩ mơ hồ thế thôi, mà phải qua nhiều năm sau tôi mới biến được thành một niềm tin chắc chắn.

Nhưng hãy nói đến cái món “đại trà” ấy đã. Đơn giản lắm. Về nguyên liệu, chỉ có hai thức chính: xương trâu hay xương lợn, dính vào xương tất có tí mỡ, gân, cả ít nhiều thịt thô, và lõi mềm màu trắng bên trong thân cây chuối, mà người nội trợ đã thái thành những nhát ngang mỏng. Cố tình nói ngắn gọn lại thế thôi, nhưng chắc hẳn bạn đọc nào người Huế cũng đã nhận

ra được một món ăn quen thuộc của quê mình.

Có điều đừng thấy nó đơn giản như thế, đơn giản từ nguyên liệu cho đến cách nấu, mà đã vội quy kết nó vào loại thức ăn đặc bình dân. Ừ, thì nói bình dân cũng được, vì có ai cấm nhà nghèo nấu món ấy. Nhưng hồi còn ở Huế, tôi thấy nhiều gia đình vào loại giàu sang trong thành phố cũng nấu món ăn như thế, tất nhiên là giữa nhiều món khác nữa, mà ít nhất cũng hai ba hôm liền, vào lúc mùa chuyển từ nắng qua mưa. Bấy giờ, có những người lớn tuổi còn cho biết thêm rằng ngay cả “trong Nội” (người Huế đương thời quen nói “trong Nội” chứ không dùng hai chữ “Đại Nội” như ngày nay) cũng có thói quen nấu món ấy vào một số ngày nhất định (?). Còn trong trường hợp người Mường, thì nói chung họ chỉ có thể làm việc đó vào dịp đám tang: mỗi đêm cử hành tang lễ đòi hỏi nhà có tang phải hạ một con trâu, nghèo thì một con lợn, và có thể thì mới đủ xương nấu món “đại trà” kia cho bao nhiêu là khách. Từ những chi tiết trên, dấy lên một câu hỏi: Món xương thú vật và thân cây chuối, đóng vai trò gì trong các lễ tiết của một thời xa xưa, khiến cho, đến tận rất gần đây, nó chủ yếu được người Mường nấu khi cử hành tang lễ, còn người Huế thì vào những lúc thời tiết chuyển đổi? Cho đến nay, tôi vẫn chưa tự trả lời cho mình được.

Điều lạ hơn là về sau tôi đã tìm xem người Kinh ở miền Bắc có nấu món ăn đó hay không, nhưng tìm mãi mà đến nay vẫn chưa ra. Người Kinh miền Bắc không phải không ăn xương, hầm: nói đâu xa, cách đây chả lâu la gì, xương phở còn là món ăn được người Hà Nội thích nhắm với rượu, thường là vào lúc gần khuya, mà đâu phải dành riêng cho người nghèo khó. Lõi trắng mềm bên trong thân chuối cũng vậy, nó không thể vắng mặt trên đĩa rau sống, mà cũng được thái thành những lát mỏng. Nhưng gộp cả hai lại thành một món hầm, thì cho đến

nay, sau mấy mươi năm thăm hỏi, tôi vẫn chưa nghe nói đến nó ở miền Bắc, trên địa bàn Kinh. Đó là món ăn của người Mường và người Huế: ít nhất thì cũng có thể tạm thời nói thế.

Mấy lời về tên gọi món ăn. Đáng ra, tôi phải nói đến nó ngay từ đầu. Nhưng tôi muốn dành cho bạn đọc, nhất là bạn đọc người Huế mỗi bất ngờ nho nhỏ, mà tôi mong là lý thú. Lần đầu tiên được ăn món đó trong một đám tang Mường, sau khi ném vài lần, và nhìn kỹ từng thành phần trong bát đựng, nhận ra được những tương tự với một món ăn quê mình, tôi bèn hỏi các cụ cùng mâm nó mang tên gì trong tiếng Mường. Các cụ đều trả lời: *loọng*. A, tưởng gì chứ *loọng* thì tôi đâu có lạ: bấy giờ đã bập bõm tiếng Mường, tôi hiểu rằng từ ấy chỉ lỗi mềm trong thân cây chuối. Nhưng cũng chính nhờ các cụ đem ấy mà tôi biết thêm rằng nó còn là tên của món ăn dân tộc được nấu ra từ chất liệu đó. Đến đây, hẳn nhiều bạn đọc người Huế đã ngạc nhiên, thậm chí thích thú, khi đối chiếu *loọng* với từ Huế chỉ cũng món ăn ấy, ít nhất cũng một món tương tự. Còn tôi, thì bấy giờ tôi đã quên bằng cách nói ở quê mình, trần trọc mấy đêm mà không nhớ ra, tôi tự hẹn về đến Hà Nội sẽ hỏi lại mẹ mình (hay “mạ miêng”, nếu nói giọng Huế đá quê). Nghe tôi hỏi, cụ ngập ngừng một lát, rồi cười, hơi xấu hổ, trả lời tôi đặc giọng Huế: “Tau quên rồi, mi đi hỏi mấy bà bạn Huế của tau nờ” (phiên ra giọng Bắc: tao quên rồi, mày đi hỏi mấy bà bạn Huế của tao ấy). Cũng như “mạ” tôi, các cụ đều quên cả. Mà cũng như “mạ” họ đều là nội trợ cả đấy chứ. Phải chăng vì hồi ở Huế các cụ chỉ nấu món ấy mỗi năm có vài ba lần, còn từ khi ra Bắc thì họ thôi, không nấu nữa, nên quên cả tên gọi? Phải chờ đến năm 75, được về Huế chơi sau ba mươi năm xa cách, tôi mới hỏi ra. Có gì đâu: “lọm”. *Loọng*, “lọm”, hai biến âm khác nhau của một từ thôi. Hóa ra món ăn nói đây, dù do người Mường hay người Huế nấu, vốn ra đi từ một món

duy nhất, hơn thế nữa, vốn mang một tên gọi chung.

Ngược về thời mà giờ đây tôi thấy đã quá xa xôi, cái thời lần đầu tiên được ăn *loong* vào một đêm dự đám tang, thì điều thoáng thấy lúc bấy giờ mới chỉ là một tín hiệu, chỉ mới đặt ra một câu hỏi. Như bao câu hỏi, thì cũng thử trả lời. Qua những năm sau, những chuyến đi sau, tôi cứ tuần tự ghi cách nấu nữa, nếu gặp lúc phụ nữ nhà quen đang nấu, mà mình đang rỗi. Rồi theo chân một vài cô gái đi hái rau hoang, cố lên một cuốn sưu tập nhỏ: khác với người Kinh trên đất Bắc, kể cả người nghèo khó, người Mường, không loại trừ con nhà giàu, còn thời trước Cách mạng thì cả thành viên *nhà lang*, tức là quý tộc thuở ấy, ăn rau hoang là chính. Mà người Huế cũng ăn khá nhiều rau hoang, nhà sang cũng vậy, hơn thế, cả “trong Nội” nữa, ít nhất cũng so với người Kinh miền Bắc. Có gì đâu, vào thời tôi thường xuyên lên đất Mường, người địa phương chưa có thói quen trồng rau quanh nhà như giờ đây. Còn về người Huế, thì khó nói hơn: có thể là tập tục xưa, thời nghề trồng trọt chưa phát triển cao lắm, qua thời gian dài đã trở thành thị hiếu cố định. Một thứ “gu”! Ngoài ra, còn cả bánh trái nữa, tôi muốn nói các thức tráng miệng khi bày cỗ bàn hay trong lễ lạt.

Kết quả của cuộc thăm hỏi qua nhiều năm ấy, tôi đã nói ngay từ đầu bài viết: “món ăn Huế là món ăn Mường...”. Nói thế là cố tình nói quá lên, để nhấn mạnh. Thực ra, thức ăn Mường cũng bao gồm một số món Thái, chỉ vì người Thái đã sống bên cạnh người Mường từ hơn một thiên niên kỷ nay rồi. Ngoài ra, thức ăn Huế lại thiếu gì những món nấu từ hải sản, các món tôm- cá biển chẳng hạn, mà thức ăn Mường không có, vì người Mường sống xa biển. Nhưng ngoài các biến điệu thuộc loại ấy ra, thì thức ăn Mường không thiếu những món đồng điệu với một số món Huế, khác hẳn thức ăn Kinh ngoài Bắc. Phải chi đây là một

bài nghiên cứu, thì tôi đã phải kể tỉ mỉ từng món ăn Mường, đối chiếu với từng món Huế mà tôi nghĩ là tương đương. Nhưng đây chỉ là một câu “chuyện vui”, như tôi đã nói. Cho nên, ngoài ví dụ *loọng* hay “lọm” đã kể dài dòng trên kia, chỉ xin thêm một ví dụ khác, có lẽ ngắn gọn hơn, trước khi chấm hết.

Ví dụ này, tôi cố tình chọn từ bánh trái, cho khác thức ăn bình thường như *loọng*. Mới đi Mường được vài năm, nói tiếng Mường chưa sõi, tôi đã thuộc hết các tên bánh trái Mường. Thực ra, cho đến lúc bấy giờ tôi đã được ăn bánh Mường lần nào đâu. Thấy bằng mắt, cũng chưa được thấy. Mới kháng chiến xong lần thứ nhất, lại cứ lo phải xông vào một cuộc thứ hai, người sống chết chiu lăm, chẳng mấy gia đình Mường làm bánh, kể cả gia đình *nhà lang* cũ. Ấy thế mà tôi cứ thuộc mọi tên bánh. Phải chăng vì tôi sinh ra và lớn lên ở Huế, mảnh đất có thể nói là “điển hình” của bánh trái?

Bấy giờ tôi may mắn được kết nghĩa anh- em với một cụ ông rất thân tôi. Kết nghĩa đúng kiểu Mường ấy: có làm lễ trước bàn thờ, có buộc chỉ màu vào cổ tay... Từ đó, chúng tôi thành anh- em, cả nhà gọi tôi là “chú”: gọi bằng tiếng Kinh kia đấy, và cũng từ ngày ấy, trước mặt tôi, cả nhà thường chỉ nói tiếng Kinh, kể cả khi họ nói với nhau, có lẽ để tỏ tình mến trọng một người thân nhưng khác tộc. Có hôm, đang làm việc tại một làng khác không xa, nhân một buổi rỗi rãi tôi đạp xe đến thăm ông “anh”. Cả gia đình vắng hết, có mặt ở nhà chỉ mỗi mình bà cụ, “chị” tôi. Chuyện trò hồi lâu, khi tôi đứng dậy ra về, chị dặn: Trưa ngày kia chú lại đến nhé, tối hôm ấy nhà có giỗ. Sực nhớ đến bánh trái Mường mà tôi chưa hề được thấy, chưa hề được ăn, tôi vội gửi chị ít tiền, vì nhà chị bấy giờ cũng túng, nhờ chị nhân ngày giỗ làm năm thứ bánh, mà tôi nêu tên từng thứ một. Chị buồn cười: Chỉ có chú mới đòi lăm thứ bánh thế, thường thì mỗi lần làm hai- ba

thứ là cùng.

Ngày giỗ, tôi đến từ sáng sớm. Đúng như lời tôi dặn, bà chị đã đặt mọi nguyên- vật liệu lên sàn ngoài (sân nhỏ không có mái che, áp sát một cửa sổ), chờ tôi đến mới bắt tay vào gói bánh. Năm thứ bánh, mà chị tôi cùng các cháu không gói xen nhau, trái lại, gói xong thứ này mới qua thứ kia, để tôi tiện theo dõi, ghi chép, cả gói thử một đôi lần cho nhớ. Năm thứ bánh, năm lần tôi kinh ngạc đến lạng cả người, vì chúng gần xa giống bánh Huế. Ở đây, chỉ xin kể ra một trường hợp thôi làm ví dụ.

*Peng goeng* (mà người Mường, khi nói tiếng Kinh, qua phiên âm thành “bánh hoánh”), cái tên ấy, tôi biết đã lâu, nhưng nó không hề gọi cho tôi một hình ảnh nào, một khẩu vị gì cả. Nghe cứ xa lạ làm sao! Ấy thế mà chị tôi chỉ gói một lần trước mặt tôi, nhất là sau đấy, khi tôi gói thử một lần trước sự kiểm soát của chị, tôi đã hiểu ra ngay. Này nhé, mà nói tóm tắt thôi. Nguyên- vật liệu: nguyên liệu chính là bột mì ứt làm bằng gạo tẻ (chứ không phải gạo nếp); nhân rắc vào bột ứt là cá con (bắt ở suối, ao) băm nhỏ ra, và đảo qua đảo lại nhiều lần trên chảo; vật liệu để gói là lá chuối (chứ không phải lá dong). Cách nấu: luộc trong nước, cho kỳ sôi. Đến đây, bạn đọc người Huế chắc đã nhận ra được loại bánh tương đương ở quê mình. Nhưng cái tên *peng goeng*, “bánh hoánh”, cứ làm tôi băn khoăn không thôi. Trong nhà anh- chị mình, tôi tránh không mấy khi nói tiếng Mường: tiếng Mường của tôi bấy giờ còn quá kém; hơn nữa, người ta đã cố tình nói tiếng Kinh để tỏ lòng trân trọng mình, mình không thể lơ đi trước tấm lòng ấy... Nhưng lần này, tôi bất thần hỏi chị bằng tiếng Mường, gọi là cố tình gây một bất ngờ, để có gì chị nói tuột ra ngay: *Cây peng ni cọ hôc la peng lạ chãng* (cái bánh này có gọi là bánh lá không)? Chị tôi bỏ đũa xuống, nhìn tôi trân trân hồi lâu, rồi buông nhỏ (bằng tiếng



Kinh): “Chú giỏi quá, chú giỏi quá”. Quay lại hai cháu gái đang gói bánh, chị trở tay vào chúng: Chú biết, tôi biết, chứ chúng nó có biết đâu. Rồi chị giảng giải: ngày chị còn bé, bé hơn chúng nó bây giờ nhiều, loại bánh này được gọi bằng tên, hoặc *peng goeng*, hoặc *peng la* (bánh lá); nhưng rồi chị lớn lên, không hiểu sao tên *peng la* cứ mất dần, đến nay thì hầu như lớp trẻ không còn biết đến nó nữa...

Cháu gái lớn nhất (bấy giờ cháu đã mười chín tuổi, đã học xong cấp hai) phì cười bảo mẹ (cũng bằng tiếng Kinh): Mẹ buồn cười thực, chú ấy đi khắp nơi rồi, chú biết cả rồi, giờ mới hỏi mẹ để kiểm tra lại đây chứ. Tôi nhìn các cháu mỉm cười, không nói gì. Thực ra, cả hai mẹ con chị đều nhầm: tôi có biết gì đâu mà “giỏi”, như chị đánh giá; hơn nữa, cho đến sáng hôm ấy, tôi đã hỏi ai về bánh trái Mường đâu, như cháu tưởng. Có điều tôi là người Huế. Mà đã là người Huế, có dịp nhìn người Mường gói *peng goeng*, nhất là có dịp tự tay thử gói một lần, qua đó mà vô tình nhìn vào cấu trúc của nó, thì không thể không nhận ra cái “bánh lá” Huế.

Tất nhiên, thì cũng một loại bánh ấy thôi, nhưng ở hai nơi không khỏi có những khác biệt về chi tiết: nhân của *peng goeng* Mường được chế từ cá con ở suối, ở ao, còn trong trường hợp “bánh lá” Huế thì đây lại là “tôm chấy” (tiếng bắc: ruốc tôm), nhưng mặt khác biệt ấy chẳng mấy quan trọng, trong chừng mực cả hai đều là thủy sản, và được chế biến sẵn trên lửa cho gần thành bột, để đóng vai nhân bánh; còn về cách gói, cùng trên một mảnh lá chuối như nhau mà người Huế thì đổ bột ướn ra và gói lá lại thành hình chữ nhật, còn người Mường lại xếp cả bột ướn và lá gói lại thành hai túi nhỏ tách nhau bằng một nếp gấp. Mặc những dị biệt nho nhỏ ấy, cứ nhìn vào cấu trúc mà nói, thì *peng goeng* còn mang cả tên *peng la* (bánh lá).

Chỉ hai ví dụ thôi, *loọng* - “lòm” và *peng goeng* - “bánh lá”, cũng đã giúp ta ít nhiều tưởng tượng ra mối quan hệ chặt chẽ giữa thức ăn Mường và thức ăn Huế. Một câu hỏi mới hiện ra trước mắt: Sao thế? Người Mường và người Kinh ở Huế, hay ở Bình Trị Thiên thì cũng vậy, từng có quan hệ với nhau như thế nào, đến mức nào, mà thức ăn Mường, mãi đến tận hôm nay, còn để lại những vết tích đậm đà đến vậy trong thức ăn Huế? Không dễ gì trả lời cho thỏa đáng câu hỏi đó, nhất là khi lời giải lại đòi hỏi sự hợp lực của nhiều ngành hơn nữa (khảo cổ học, ngôn ngữ học, biết đâu cả Đông Nam Á học, thậm chí Đông Á học...) chứ không riêng cái nghề nho nhỏ của tôi. Trong khung cảnh đó, những gì tôi nói ngay sau đây, để chấm hết bài viết, cũng chỉ là “nói” thế thôi, bạn đọc cứ xem như một “chuyện vui” thêm vào những “chuyện vui” khác đã kể từ đầu bài.

Ba tỉnh Thanh- Nghệ- Tĩnh là quận Cửu Chân cũ thời Bắc thuộc. Nói cách khác, đó cũng là đất nước ta, khi quốc gia độc lập đầu tiên ra đời (hồi cuối thế kỷ IX đầu thế kỷ X). Bấy giờ vượt Đèo Ngang, vào vùng đất Bình Trị Thiên ngày nay, là đã đặt chân lên miền cực Bắc của nước Chăm-pa xưa. Nhà Lý (thế kỷ XI - XII) đã vượt đèo, giết được vua, bắt được hoàng hậu, nhưng không chiếm đất, đổi công chúa Huyền Trân lấy hai châu Ô- Lý (cơ bản tương đương với Bình Trị Thiên giờ đây). Huế ngày nay cũng nằm trên đất hai châu ấy. Tôi không tin rằng người lưu dân thuở trước, muốn di cư đi nơi khác kiếm sống, phải chờ các thủ tục ngoại giao, kể cả hộ chiếu... Đói, mà đi được, là họ đi. Thấm thấu qua biên giới! Nhưng thôi, cứ dựa vào sử cũ mà cho rằng, người Kinh có mặt trên đất Bình Trị Thiên có muộn cũng vào thời Trần, sau vụ đổi Huyền Trân.

Ngược về thời trước không phải quá lâu, vào khoảng thế kỷ VIII nếu tin vào lời một số nhà ngôn ngữ học, thì người tiền Việt-

Mường (hay tiền Kinh- Mường cũng thế thôi) mới bắt đầu phân hóa thành hai tộc cho đến ngày nay. Qua những thế kỷ phân hóa đầu tiên, cho đến thời Trần và cả ít lâu sau, khoảng cách giữa người Kinh và người Mường hẳn chưa quá xa, nhất là quanh nếp sống hàng ngày: ăn, mặc,... Các nhà dân tộc học thường tin rằng, trên địa bàn cư trú của một cộng đồng, khu vực trung tâm là nơi văn hoá nhanh chóng biến đổi qua tiến hóa và tiếp xúc, còn khu vực ngoại vi, hay trên biên, thường lâu dài lâm vào tình trạng trì trệ, “đóng băng”. Dưới thời Trần, Bình Trị Thiên ngày nay chính là khu vực trên biên của đất nước ta. Qua các triều sau, Champa còn tiếp tục bị đẩy lùi xa hơn nữa về phía Nam. Nhưng chừng nào người Chăm (hay Chàm) còn có mặt trên những vùng đã bị chiếm, thì đất từ Đèo Ngang trở vào, bao gồm cả Bình Trị Thiên giờ đây, vẫn là “đất mới”, đất cần được khai khẩn lại theo một phương thức phù hợp với quyền lợi của những người chiếm đóng. Trong những điều kiện đó, Bình Trị Thiên vẫn thuộc khu vực trên biên của đất nước: người định cư ở đấy không có quan hệ mật thiết với những chuyển biến ở khu vực trung tâm. Từ cuối thế kỷ XVII, tình hình đã khác: Nam- Bắc phân tranh, Bình Trị Thiên là địa đầu của khu vực do các chúa Nguyễn cát cứ, là nơi các chúa lập đô. Và bước vào thế kỷ XIX, thì Huế trở thành kinh đô của đất nước đã thống nhất.

Dù sao, Huế và Bình Trị Thiên đã lâm vào tình thế đất trên biên qua nhiều thế kỷ, kể từ đời Trần, khi người Việt còn giữ được nhiều nét văn hoá chung với người Mường. Phải chăng chính vì thế mà thức ăn Mường, hẳn là bên cạnh nhiều mặt khác nữa, đã để lại trong thức ăn Huế một dấu ấn khó nhận ra? Đó là điều tôi tự hỏi. Đó cũng là câu hỏi tôi muốn đặt ra trước bạn đọc.

*Hà Nội tháng hai năm Quý Dậu, 1993.*