

NHỮNG GIÁ TRỊ TRUYỀN THỐNG TRONG VĂN HÓA ẨM THỰC KYOTO

HỒ HOÀNG HOA*

Với bề dày hơn 1200 năm lịch sử, cố đô Kyoto - một di sản văn hóa Nhật Bản đã để lại nhiều giá trị truyền thống đậm nét. Ngoài vẻ đẹp bốn mùa của thiên nhiên ban tặng là những vườn cảnh nổi tiếng cùng quần thể kiến trúc đền chùa được bàn tay khéo léo của con người tạo nên chứa đựng đầy tính nghệ thuật có giá trị thẩm mỹ cao. Điển hình là Kinkakuji (Chùa Vàng) Ginkakuji (Chùa Bạc), Heianjingu (Cung Heian), Chùa Kyomizutera và Chùa Toji v.v. Với hệ thống đền, chùa, cung điện, các lễ hội quanh năm luôn làm cho bầu không khí Kyoto sôi động nhộn nhịp.

Đã từng một thời là trung tâm văn hóa của cả nước với nhiều hoạt động tôn giáo, triết học, nghệ thuật, Kyoto còn là trung tâm của nhiều nghề thủ công mỹ nghệ nổi tiếng như nghề gốm sứ, nghề dệt vải, nghề nhuộm nghề làm búp bê, làm quạt giấy và nghề làm bánh kẹo. Các sản phẩm thủ công truyền thống nơi đây rất tinh xảo, có giá trị văn hóa cao, được xếp hạng vào kho tàng văn hóa truyền thống của dân tộc. Đặc biệt gốm sứ và sơn mài đóng vai trò rất quan trọng đối sinh hoạt văn hóa ẩm thực nói chung và nghệ thuật Trà đạo, Hoa đạo nói riêng.

Cố đô Kyoto không chỉ là một bức tranh sinh động về các hoạt động văn hóa tinh thần mà còn là nơi hội tụ của văn hóa ẩm thực truyền thống đặc sắc. Trải qua nhiều thăng trầm lịch sử và biến

động của xã hội, ẩm thực Kyoto không ngừng thay đổi, phát triển và được thăng hoa thành một loại hình nghệ thuật sánh vai với các loại hình văn hóa nghệ thuật khác như Trà đạo, Cắm hoa, Vườn cảnh, kịch Noh, Kabuki v.v nổi tiếng của Nhật Bản.

Khi nghiên cứu những chặng đường phát triển của văn hóa Nhật, người ta thấy rằng vào thời đại Edo, do nhu cầu của mọi tầng lớp thị dân, đặc biệt là tầng lớp thị dân giàu có, văn hóa ẩm thực rất phát triển. Nó luôn được đổi mới, vươn tới sự hoàn thiện và nhanh chóng được quần chúng chấp nhận như một loại hình văn hóa không thể thiếu được trong cuộc sống.

Như chúng ta đều biết trong các yếu tố liên quan đến đời sống của con người, ăn là một yếu tố rất quan trọng. Nó không chỉ duy trì cuộc sống của con người mà còn là một lĩnh vực văn hóa phản ánh đặc tính, phong tục tập quán và trình độ văn minh của từng khu vực từng địa phương, từng dân tộc. Ẩm thực Kyoto đã một ví dụ điển hình.

Nói đến ẩm thực, người Kyoto có một triết lý cho rằng ăn uống không chỉ để no bụng mà còn phải đáp ứng nhu cầu thẩm mỹ. Hơn thế nữa thông qua hành vi ăn uống người ta còn tìm thấy niềm vui trong quan hệ giữa người với người.

Chúng ta sẽ xem xét ý nghĩa này qua sinh hoạt văn hóa ẩm thực của người Nhật nói chung, trong đó có Kyoto nói riêng.

* Tiến sĩ, Viện Nghiên cứu Đông Bắc Á

Nằm ở miền trung nước Nhật, cố đô Kyoto là một vùng lòng chảo được bao bọc bởi núi đồi, cách xa biển cả. Xưa kia do hoàn cảnh giao thông không mấy thuận lợi lại thêm khí hậu khắc nghiệt nên so với các địa phương khác nguồn thực phẩm của Kyoto không mấy dồi dào. Quanh năm chủ yếu dựa vào các loại rau củ của địa phương, thực phẩm cá thịt rất hiếm. Nhưng có lẽ chính nguồn thực phẩm khan hiếm đã đó đã trở thành động lực thúc đẩy người dân nơi đây phát huy tính sáng tạo, chế biến ra nhiều món ăn ngon độc đáo. Họ đã thành công trong việc xây dựng một “thương hiệu” riêng cho mình về văn hóa ẩm thực mang tính truyền thống được kế thừa và phát triển cho đến ngày nay.

Tim hiểu lịch sử ẩm thực Kyoto, người ta được biết ngay từ thời đại Heian văn hóa ẩm thực đã được đề cập đến rất nhiều trong các tác phẩm văn học, đặc biệt là trong các bộ tranh cuộn (Emaki). Qua từng bức tranh, đời sống văn hóa ẩm thực của tầng lớp quý tộc cũng như người bình dân được các họa sĩ đã miêu tả khá sinh động, chẳng hạn như trong bức “biểu so si” (những món ăn chữa bệnh) vẽ cảnh các cô gái đang chế biến món ăn, và một mâm cơm đạm bạc chỉ có món rau, hay bức “syuhanron” (bàn về cơm rượu) lại có cảnh những người đầu bếp nam giới đang dùng dao mổ cá, và vật lông gà vịt, còn bức “kyo mei syo zu ron” (bàn về những nơi nổi tiếng của Kyoto) lại cho thấy cảnh sinh hoạt ăn uống nhộn nhịp ở một vài khu nổi tiếng ở Kyoto v.v.

Có thể nói văn hóa ẩm thực Nhật Bản nói chung và Kyoto nói riêng rất phong phú và đa dạng. Trong khuôn khổ giới hạn của bài viết chúng tôi không thể giới

thiệu một cách đầy đủ các khía cạnh liên quan đến nó mà chỉ điểm qua vài nét điển hình để bạn đọc tham khảo.

Nhìn chung truyền thống ẩm thực Kyoto là các món ăn đều có hương vị nhạt, số lượng không áp đảo người ăn. Nhưng lại rất coi trọng sự hài hòa màu sắc giữa món ăn và đồ đựng. Sự độc đáo trong ẩm thực Kyoto là luôn hướng tới mục đích làm đẹp mắt từ cái nhìn bề ngoài để dẫn đến cảm giác ngon miệng khi thưởng thức nội dung bên trong. Nói một cách khác, nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Kyoto là thăng hoa sự giản dị, mộc mạc của sinh hoạt ăn uống đời thường thành nghệ thuật. Khi thưởng thức một bữa ăn truyền thống Kyoto, ngắm nhìn vẻ đẹp bốn mùa thay đổi sinh động trong từng món ăn, từng đồ đựng, chúng ta có cảm giác như được xem một tác phẩm nghệ thuật nhưng chỉ trong giây lát ngắn ngủi. Có nhiều người nước ngoài nhận xét rằng, văn hóa ẩm thực Nhật Bản là văn hóa ăn bằng mắt, ẩm thực Kyoto không nằm trong danh sách ngoại lệ mà còn thể hiện điều đó rất tuyệt vời.

Nhìn chung văn hóa ẩm thực Nhật Bản có nhiều nét độc đáo so với các nước khác trên thế giới kể cả Châu Á lẫn Châu Âu. Trong đó, thao tác chế biến món ăn, vai trò của con dao làm bếp, phong cách ăn, tập quán sử dụng bát đĩa v.v. đều thể hiện tính cách đặc trưng của người Nhật.

Trước hết nói về cách ăn. Nếu để ý quan sát, khi vào một cửa hàng uống ở Nhật, nhất là ở Kyoto, chúng ta sẽ thấy hầu hết các hiệu ăn truyền thống, đặc biệt là các quán rượu, có sự bố trí chỗ ngồi khá độc đáo. Đó là bàn ăn dành cho khách liền kề với bếp được gọi là quầy (counter). Ngồi trên cái quầy này khách có thể quan sát toàn cảnh bếp, vừa xem

đầu bếp làm món ăn vừa chuyện trò với họ. Có nghĩa là tận mắt trông thấy quy trình chế biến món ăn từ khi còn là nguyên liệu cho đến khi thành thành phẩm. Người Nhật rất thích phong cách ăn uống này bởi vì không có cảm giác phải chờ đợi và món ăn làm xong được ăn ngay.

Một điểm đáng chú ý là đầu bếp Kyoto hầu hết là nam giới khỏe mạnh và có tay nghề lâu năm, đặc biệt đối với các món ăn truyền thống. Con dao làm bếp là một trong những dụng cụ hết sức quan trọng đối với công việc của họ. Nếu ta ví đầu bếp Kyoto là những nghệ nhân điêu khắc xuất sắc thì những con dao thép Nhật sắc bén là bộ đồ nghề tuyệt vời giúp họ thành công trong việc tạo ra các tác phẩm nghệ thuật là các món ăn.

Lịch sử về những con dao này được nhắc đến nhiều trong cuốn “Kinko monogatari shyu” (Tập truyện cổ kim) với nhiều câu chuyện liên quan đến sự ra đời cũng như chức năng của nó trong ẩm thực Nhật Bản. Có lẽ chức năng quan trọng nhất của dao là xử lý món cá để làm Sasimi một món ăn rất đặc trưng của người Nhật. Chúng ta sẽ thấy tài nghệ khéo léo của người đầu bếp khi họ “múa” con dao trong tay mình với thao tác làm một con cá, đặc biệt là lọc những lát cá mỏng đều đặn làm món Sasimi. Đối với món Susi cũng vậy, động tác vắt từng nắm cơm nhỏ kèm với nó là lát cá mỏng, con tôm, miếng mực hoặc trứng cá sống... cho thấy bàn tay rất tài nghệ của đầu bếp. Các thao tác này không chỉ đem lại niềm vui cho khách mà chính người đầu bếp cũng cảm thấy tự hào về tài nghệ của mình qua việc “trình diễn” chế biến món ăn. Niềm vui cộng hưởng trong ăn

uống cũng là nét đặc sắc của văn hóa ẩm thực Kyoto.

Nếu so sánh với Việt Nam, chúng ta sẽ thấy khi làm một bữa ăn, người Nhật Bản dành nhiều thời gian và công sức cho việc chuẩn bị trước khi nấu nướng và bày biện thức ăn hơn là công việc nấu nướng. Còn người Việt nam lại chú trọng đến nấu nướng nhiều hơn.

Nhật Bản Cũng như các nước Trung Quốc, Việt Nam, Triều Tiên, đều sử dụng đũa để ăn cơm. Nhưng Nhật Bản lại có tập quán riêng trong việc sử dụng đồ đựng thức ăn cũng như đũa bát. Có thể nói rằng, văn hóa ẩm thực Kyoto rất tinh tế; trên một mâm cơm có rất nhiều loại thức với số lượng không nhiều nhưng đồ đựng lại nhiều một cách áp đảo. Với mục đích không chỉ để người ăn thưởng thức hương vị thức ăn mà qua đó còn thưởng thức cả nghệ thuật gốm sứ, vì vậy trông bữa ăn truyền thống vô cùng hấp dẫn. Nói riêng về đôi đũa, xưa kia ở Nhật, đũa dùng trong các nghi lễ tế thần nên nó là một đồ vật thanh khiết có vị trí đặc biệt. Sau khi đũa được sử dụng rộng rãi trong việc ăn uống thì mỗi thành viên trong gia đình người Nhật đều có một đôi dành riêng riêng. Không những đũa mà các đồ dùng khác cũng vậy. Có nghĩa là dù cùng một gia đình nhưng trong sinh hoạt ăn uống mỗi thành viên đều có đồ dùng riêng biệt. Ngày nay lối sống có nhiều sự đổi thay, việc dùng riêng như vậy không phổ biến nữa, nhưng với quan niệm đồ dùng của người nào mang tính cách của người đó nên trong bữa ăn truyền thống mang phong cách Nhật, từng người vẫn sử dụng đũa riêng. Sở dĩ người Nhật có phong tục này vì họ rất mãn cảm với những thứ trực tiếp đưa vào miệng, cụ thể là đũa. Họ cho rằng, những thứ như vậy

có thể nhập hồn từ người này sang người khác nên tuyệt đối không dùng chung hay cho người khác sử dụng đũa của mình. Đây cũng là một đặc điểm đáng lưu ý trong văn hóa ẩm thực truyền thống của Nhật Bản.

Đã từng là miền đất kinh đô lâu dài trong lịch sử, văn hóa Kyoto chứa đựng cả tâm hồn văn hóa dân tộc Nhật bản, trong đó văn hóa ẩm thực đã thể hiện những giá trị đích thực của mình qua các thời đại. Những nét đặc thù riêng trong văn hóa ẩm thực Kyoto như phần trên đã trình bày là cơ sở để chúng ta hiểu thêm diện mạo chung của văn hóa ẩm thực Nhật Bản.

Cũng như ẩm thực Huế của Việt Nam, ẩm thực Kyoto của Nhật Bản được hình thành và phát triển theo dòng chảy thời gian, theo biến động của xã hội. Nó cũng được chia thành cung bậc trong lối sống của từng tầng lớp nhân dân trong xã hội Nhật Bản quá khứ cũng như hiện tại. Món ăn cao cấp thuộc loại tiệc tùng, món ăn bình dân dành cho lối sống dân dã và món ăn chay đã phản ánh rõ nét điều này. Với tính cách giản dị và tiết kiệm do nguồn thực phẩm không mấy phong phú, người dân Kyoto luôn phát huy tính sáng tạo, chế biến nhiều món ăn độc đáo mang phong vị quê hương, tạo ra một phong cách riêng trong văn hóa ẩm thực.

Có thể ẩm thực Kyoto rất phong phú, nhiều chủng loại, sau ở đây xin giới thiệu một vài loại điển hình mang tính chất truyền thống của Kyoto.

Đó là kaiseikirori (món ăn trong Hội trà) hay còn gọi là Chanoyu, Obanzai (món ăn bình dân) và syozirori (món ăn chay) và các loại kẹo bánh kẹo.

Ngược lại dòng lịch sử, theo giáo sư Isao Kumakura - một nhà nghiên cứu văn hóa ẩm thực thì vào thời đại Muromachi, các gia đình võ tướng thường tổ chức Hội trà, trong hội này có cả phần ăn uống. Để giảm bớt sự rườm rà, người ta đã cải tiến và chia ra thành hai phần: phần uống trà và phần tiệc dành cho việc thưởng thức các món ăn. Trong những bữa ăn thuộc loại này xưa kia thì cơm canh được đưa ra trước, sau đó mới đến các thức ăn ngon khác. Nay thì ngược lại, những thức ăn ngon như cá thịt được mang ra trước, cuối cùng mới đến cơm canh. Kaiseikirori có ba đặc điểm quan trọng, thứ nhất là các món ăn không bày ra cùng một lúc mà ăn xong một món mới đem món khác ra. Như vậy, các món ăn luôn “mới mẻ, đúng độ”, thích hợp thời gian ăn của khách. Đặc điểm thứ hai là các món ăn có lượng “vừa đủ” “không gây cảm giác chán. Với cách ăn này không chỉ đòi hỏi người đầu bếp phải có kỹ thuật cao trong chế biến thức ăn, trình độ cao trong nghệ thuật bày biện mà cần có cả đầu óc tính toán, ước lượng chính xác, sao cho lượng thức ăn vừa phải, không điểm thêm món phụ làm khách không ăn hết được. Đặc điểm thứ ba tuy là phần phụ, nhưng cũng rất quan trọng, đó là “lời nhắn gửi của khách dành cho món ăn”. Trải qua hơn 100 năm theo dòng chảy của thời gian, phong cách ăn uống tiệc trà trong Hội trà, từ trà thất, dụng cụ pha trà, triết lý tư tưởng cho đến ẩm thực nói chung, vừa ảnh hưởng lẫn nhau vừa tạo ra nét văn hóa riêng của mình. Có thể nói Kaiseiki đem lại cho người thưởng thức nhiều ấn tượng sâu sắc qua sự giao tiếp thâm lặng giữa chủ và khách, nó có tính truyền cảm cao. Một đặc điểm nữa cũng rất quan trọng là tính

truyền cảm hay là sự cảm thụ của Kaiseikiriyori. Đó là những cảm giác về mùa hay tình cảm dành cho nhau giữa người với người khi thưởng thức món ăn. Ngoài ra, qua nguyên liệu chế biến, qua màu sắc hoa văn trên trang trí trên đồ đựng cũng gây cho người ăn cảm giác về mùa cũng như thời tiết. Có nghĩa là người đầu bếp, với trình độ nghệ thuật của mình đã thể hiện rất thành công trong việc điều hòa cảnh sắc thiên nhiên bốn mùa trong bữa ăn. Đây là nét độc đáo và hấp dẫn nhất trong ẩm thực Kyoto. Hiện nay kaiseikiriyori có rất nhiều loại và không chỉ dành riêng cho tầng lớp trên như xưa mà người bình dân cũng có thể thưởng thức nó trong những dịp chiêu đãi long trọng có tính chất xã giao. Trong xu thế giao lưu quốc tế, nhiều món ăn từ nước ngoài được du nhập, nhưng Kaiseikiriyori theo phong cách truyền thống của Kyoto vẫn tồn tại và phát triển ngày càng phong phú, đa dạng. Phát huy truyền thống ẩm thực Kyoto, nhiều phong cách mới của Kaiseikiriyori ra đời trong đó có phong cách Pháp, phong cách Trung Quốc và phong cách Thái Lan. Theo khẩu vị của khách hàng, nội dung thực đơn cũng được thay đổi.

Một loại ẩm thực điển hình khác mang tính chất bình dân hơn, đó là Obanzai. Đây là bữa ăn gia đình giản dị, thể hiện tinh thần tiết kiệm của người Kyoto. Nhìn tổng thể những món chủ lực thuộc loại này hầu hết được chế biến bằng các thực phẩm truyền thống của Kyoto. Điển hình là các loại đậu phụ, yuba (váng đậu), các loại dưa muối, nấm và măng củ tươi. Obanzai không chỉ là những món ăn thường nhật mà còn phục vụ đặc lục cho các lễ hội trong năm. Có thể nói Obanzai cũng là một loại ẩm thực độc đáo, tuy

không phải là cao lương mỹ vị nhưng nó phản ánh sự đa dạng, phong phú thực phẩm rau quả bốn mùa ở Kyoto.

So với Kaiseikiriyori, Obanzai là món ăn của người bình dân, hương vị của nó tuy không mấy hấp dẫn nhưng do tài chế biến khéo léo, nó trở nên những món rất hấp dẫn đối với mọi lứa tuổi. Trong thời đại quá dư thừa các món có chứa nhiều chất béo từ thịt động vật, giá trị các món ăn Obanzai càng được phát huy tích cực hơn vì tính đạm bạc của nó.

Một món ăn khác cũng rất độc đáo, đó là Syojinryori, tạm dịch sang tiếng Việt là “cơm Chay”, loại này rất giống với món ăn Chay ở Huế, xuất phát từ ý niệm ẩm thực của đạo Phật là ăn chay tịnh, thanh khiết, xa lánh cõi phàm tục. Xưa kia, Syojinryori vốn là món ăn để tiếp đãi sư sãi nên thực đơn rất giản dị, đạm bạc so với thức ăn thường bởi được chế biến từ nguyên liệu thực vật. Các đồ dùng đựng món Chay đều là sơn mài màu đỏ. Sau đó nhờ sự cải tiến chế biến món ăn mà cơm chay trở nên hấp dẫn hơn, không thua kém các món ăn thường thịt cá và mang giá trị thẩm mỹ cao về nội dung lẫn hình thức. Ngày nay, xã hội thay đổi, món chay không còn là món ăn riêng của nhà chùa nữa mà trở thành đặc sản thu hút cả những đối tượng không phải là Phật tử.

Nói đến lịch sử món chay, người ta được biết vào thời trung thế ở Nhật Bản, chùa chiền phát triển rất hưng thịnh; cùng với nó, đời sống của các tầng lớp cũng được cải thiện. Trong cuốn “Heitoki” có nói đến một nhà sư tên là Monsin, đã gây cho mọi người sự ngạc nhiên về một bữa cỗ Chay mà trong đó có món cá; hương vị lẫn hình thức hoàn toàn giống như thật. Điều này cho thấy, cũng

giống như người Việt Nam, từ xưa khi Phật giáo được du nhập vào Nhật Bản, tuân thủ theo nguyên tắc của đạo Phật các sư sãi phải ăn chay. Do vậy, người Nhật cũng đã sử dụng nguyên liệu thực vật để chế biến món ăn cho mình có vị ngon hơn giống như những món ăn cá thịt.

Khi nghiên cứu các thư tịch cổ, người ta thấy trong thời đại Muromachi có nói nhiều đến sự phát triển phong phú và đa dạng của các loại đồ ăn này. Cho đến nay về cơ bản, nội dung cơm chay không có gì thay đổi, nhưng chủng loại lại phong phú hơn và thực khách ăn cũng nhiều lên. Đến Kyoto, nhiều người thích cơm Chay thường vào những chùa có chế biến món này để thưởng thức. Nổi tiếng là đậu phụ nóng ở chùa Nanzenji, các món rau ở chùa Tenryuji v.v. Tuy nhiên, những món chay được ưa thích nhất vẫn là những món theo mùa. Chẳng hạn, mùa Xuân có món đậu và măng tươi, mùa Hè có các món rau, mùa Thu có món nấm, khoai và mùa Đông có món đậu phụ nóng và váng đậu rán hoặc làm lẩu. Kể tên ra có cảm giác rất đạm bạc, không gây ấn tượng, nhưng thực tế đây là những món ăn cao cấp, tinh khiết, có giá trị dinh dưỡng cao.

Tuy đã có riêng một phong cách văn hóa ẩm thực độc đáo, nhưng vốn là trung tâm văn hóa, chính trị của cả nước, cố đô Kyoto không chỉ là điểm hội tụ của các du khách địa phương mà còn là nơi tiếp nhận tích cực các loại thực phẩm cũng như văn hóa ẩm thực từ các địa phương đem đến. Chính điều này đã bổ sung cho văn hóa ẩm thực truyền thống của Kyoto ngày càng phong phú, đa dạng và càng được nhiều người biết đến.

Một loại món ăn khác khá đặc sắc trong văn hóa ẩm thực truyền thống

Kyoto là nghề làm bánh kẹo. Sẽ là một thiếu sót lớn nếu quên nhắc đến bánh kẹo sản xuất tại nơi đây. Là một trung tâm hình thành, phát triển và duy trì các loại hình văn hóa nghệ thuật nói chung trong đó có văn hóa ẩm thực nói riêng, nơi đây còn có nghề làm bánh kẹo nổi tiếng với kỹ thuật rất tinh tế. Nghệ thuật làm món ăn này không thua kém các nghệ thuật thủ công mỹ nghệ truyền thống khác vốn có ở Kyoto như đã kể ở trên. Trở lại lịch sử giữa thời đại Edo, nghề làm bánh kẹo rất hưng thịnh, nó gắn liền với sự phát triển của nghệ thuật trà đạo, hoa đạo, hương đạo và các nghệ thuật sân khấu truyền thống khác như kịch Noh, Kyogen v.v. Và tất nhiên chịu ảnh hưởng mạnh mẽ của Phật giáo. Bánh kẹo kyoto rất đa dạng, nhiều chủng loại, tùy theo chức năng của từng loại mà người thợ trang trí màu sắc, thiết kế hình dáng của chúng. Được sử dụng nhiều nhất vẫn là dùng vào việc cúng tế và để làm quà tặng.

Đến Kyoto chúng ta sẽ bị hấp dẫn bởi sự đa dạng, phong phú của các loại bánh kẹo. Giống như đồ thủ công mỹ nghệ khác như gốm sứ, sơn mài, búp bê, quạt giấy v.v bánh kẹo Kyoto cũng là đồ thủ công rất tinh xảo, mang giá trị thẩm mỹ cao. Bánh kẹo Kyoto phản ánh sự tinh tế về thị hiếu thẩm mỹ cũng như trình độ kỹ thuật cao của người thợ. Chính vì vậy, mỗi chiếc bánh, từng chiếc kẹo do nghệ nhân Kyoto làm ra là một tác phẩm nghệ thuật rất hấp dẫn đối với mọi người.

Nhìn chung, ẩm thực Kyoto luôn phát huy tính sáng tạo để phù hợp với sự phát triển chung của xã hội, nhưng lại tích cực bảo vệ những chuẩn mực truyền thống của mình. Vì vậy, văn hóa ẩm thực Kyoto vừa mang hơi thở thời đại vừa mang giá trị truyền thống. Nó thể hiện rõ nét sắc

thái riêng của địa phương nhưng lại mang sắc thái chung của Nhật Bản.

Có thể nói, ẩm thực Kyoto đã đạt tới những giá trị chuẩn mực cao do sự tích lũy những kinh nghiệm truyền thống lâu đời để lại. Người dân nơi đây đã phát huy tích cực tính kế thừa và sáng tạo để trở thành một loại hình văn hóa truyền độc đáo của Nhật bản.

Tìm hiểu ẩm thực Kyoto chúng ta hiểu biết thêm một loại hình văn hóa của Nhật Bản. Loại hình này vừa mang tính truyền thống vừa mang tính hiện đại, trong đó, truyền thống luôn được trân trọng giữ gìn, kế thừa, nhưng luôn hướng tới sự sáng tạo mới đáp ứng với nhu cầu phát triển của thời đại.

Ngày nay trong văn hóa ẩm thực của Nhật Bản nói chung, xuất hiện nhiều kiểu ăn mới như slowfood (thức ăn chậm) hay fastfood (thức ăn nhanh) phản ánh phong cách ăn uống của thời đại, nhưng văn hóa ẩm thực truyền thống vẫn luôn giữ được giá trị của mình.

Như nội dung trình bày ở trên, văn hóa ẩm thực Nhật Bản xuất hiện từ rất sớm và đặc biệt phát triển vào thời đại Edo. Thời kỳ này do nền kinh tế phồn vinh nên ở các đô thị lớn trong đó có Kyoto, sinh hoạt ẩm thực rất náo nhiệt. Trải qua các giai đoạn lịch sử, lối sống xã hội có nhiều biến đổi. Cùng với nó các tập quán ăn uống truyền thống của người Nhật cũng nhanh chóng biến đổi. Cách ăn cùng những món ăn theo kiểu gia đình dần ít đi, thay vào đó là các món ăn đại trà tăng lên. Ngoài cơm hiệu còn xuất hiện một loại hình khác rất đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Nhật Bản là cơm hộp. Văn hóa cơm hộp cũng là đề tài hết sức hấp dẫn

mà trong một phần khác chúng tôi sẽ giới thiệu cùng bạn đọc.

Với xu thế quốc tế hóa, chúng ta luôn hướng tới giao lưu và hội nhập. Văn hóa ẩm thực giờ đây không chỉ giới hạn trong phạm vi nước nào, nó sẽ được giao thoa và đóng vai trò là cầu nối giao lưu giữa văn hóa giữa các dân tộc. Vì thế ngoài thưởng thức và giới thiệu các món ăn đặc sắc của dân tộc mình, chúng ta phải biết thêm cả những tinh hoa ẩm thực của các nước khác trên thế giới, trong đó không thể thiếu món ăn Kyoto - một đại diện cho văn hóa ẩm thực Nhật Bản.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Nihonshokuseikatsu shi (*Lịch sử sinh hoạt ẩm thực Nhật Bản*), Nxb Yoshikawa Bunkan, 1964.
2. Kyo no zenji to shojinryori (*Chùa Thiên Kyoto và món ăn Chay*), Nxb Kosei sutsupansha, 1986.
3. Kaiseikiriyori (*Món ăn tiệc trà*), Nxb Shoinsha, 2001,
4. Kyo no Obanzai 12 kagetsu. *Obanzai kyoto 12 tháng*. Nxb Kyotoshimbunsha năm 1995.
5. Kyoryori 1200 nen, Wa no aji no tsuikyū (*Tìm hiểu món ăn Kyoto qua 1200 năm - Hương vị Nhật Bản*). Nxb NHK Ningenkyoza, 2004.
6. Edoryori to shokuseikatsu. *Món ăn Edo và văn hóa ẩm thực*. NXB Shogakukan năm 2004.
