

VÀI NÉT VỀ ĐỊNH TỔ TÍNH TỪ TRONG MIẾNG NGON HÀ NỘI CỦA VŨ BẰNG

Nguyễn Thị Nhung*

Thành tố phụ sau có bản chất từ loại tính từ, đứng ở vị trí +1 trong mô hình danh ngữ của Nguyễn Tài Cẩn [1] được gọi là định tổ tính từ (ĐTTT). Trong luận án tiến sỹ [2] và nhiều bài viết của mình, chúng tôi đã xét ĐTTT ở các bình diện cấu trúc, ngữ nghĩa, ngữ dụng. Với bài viết này, chúng tôi muốn phác họa đôi nét đặc điểm của ĐTTT trong tập văn *Miếng ngon Hà Nội* - một tác phẩm được Vũ Bằng viết trong tình yêu, nỗi nhớ Hà Nội tha thiết - để có thể qua đó mà thấy được những đóng góp của thành tố này trong việc đưa cuốn sách chứa nó lên hàng những tác phẩm hay viết về Thủ đô.

1. Một số đặc điểm của tính từ, tính ngữ được dùng trong vai trò định tổ

Văn Vũ Bằng có một sức lôi cuốn rất lớn. Một trong những điều tạo nên sức lôi cuốn ấy là vẻ hấp dẫn của những ĐTTT mới lạ.

Đọc *Miếng ngon Hà Nội*, có thể gặp nhiều ĐTTT như các ĐTTT trong: một lá thơm **hăng ngát** (32), món ăn **thích ý** của chồng (170), một trận mưa **xanh lạnh** (182), một sự **...khó thương** (74), đồng ruộng **mịn mĩ** (95), những trái hồng **thắm mọng** như son Tàu (68), một trái cây quý ăn vào vừa **ngát** vừa ngon (187)... Ngát hay hăng ngát không có trong Từ điển, nhưng nghĩa mà nó gọi lên thật phù hợp với tính chất của sự vật được nó biểu thị. Ngát có thể hiểu là mùi thơm dễ chịu và lan tỏa ra xa. Hăng ngát là hăng mà thơm ngát. Món ăn **thích ý** là món ăn không chỉ hợp khẩu vị (như thích khẩu) mà còn trúng với phong cách, tâm hồn người dùng. Còn chê mà dùng khó thương thì thật ... dễ thương hết sức! Các từ này quả không chỉ có vẻ hấp dẫn của chiếc áo lạ, chúng thật sự có sức hấp dẫn của những chiếc áo lạ mà vừa vặn, xinh xắn, đáng yêu.

.....

Vũ Bằng cũng tạo một loạt tính ngữ mới khiến đọc lên không thể không bị “ấn tượng”: cái tiết bóp lặn vào cháo, **ngọt lừ lừ**, **trơn muồn muột** (164), rau **xanh ong óng** (118), những ngọn rau muống chẻ nhỏ **xanh muồn muột** (184), một thứ **xanh ngăn ngát**, một thứ **đỏ tai tái** (184)... Ngọt lừ là rất ngọt, vị ngọt như còn đọng mãi ở miệng. Ngọt lừ lừ (đi cùng trơn muồn muột nữa) thì là cái ngọt đã hấp dẫn đến mức để ở miệng, không thể không trôi tuột vào cơ thể người ta. Xanh ong óng, xanh muồn muột, xanh ngăn ngát biểu thị mức độ cao của xanh óng, xanh muột, xanh ngát, nhưng là cao đến tuyệt đối, cao đến đã thấy một lần thì khó có thể quên đi.

* Trường Đại học Sư phạm, Đại học Thái Nguyên.

Một kiểu sử dụng mới khiến người đọc dù vô tình đến đâu cũng phải dừng lại trong niềm ngỡ ngàng, thú vị là những kết cấu mà ĐTTT và vị ngữ (có chủ ngữ chính là danh ngữ chứa ĐTTT ấy) vốn là một từ ghép chính phụ. Chẳng hạn: *nước dùng **ngọt cứ lừ đi*** (27), *ốc **béo cứ mong lên*** (126), *miếng cá **trắng cứ nồn ra*** (109), *những đĩa giò **trắng cứ mịn đi*** (184),... Thường thì *ngọt lừ*, *béo mong*, *trắng nồn*, *trắng mịn*,... hoặc chỉ được dùng làm ĐTTT (*nước dùng **ngọt lừ***, *ốc **béo mong***,...) hoặc chỉ được dùng vào vai trò vị ngữ (*nước dùng thì **ngọt lừ*** (chỉ tính chất) hay *nước dùng **cứ ngọt lừ đi*** (chỉ quá trình), *ốc thì **béo mong*** (chỉ trạng thái) hay *ốc **cứ béo mong lên*** (chỉ quá trình);...). Từ một tính từ mà tách, ghép để vừa có định tố, vừa có vị ngữ; vừa biểu thị được tính chất, trạng thái vừa biểu thị được cái động của tính chất, trạng thái ấy thì chỉ có ở văn Vũ Bằng.

Cùng với vẻ hấp dẫn đặc biệt, ĐTTT trong *Miếng ngon Hà Nội* còn thể hiện một sức thuyết phục nhẹ nhàng mà thấm sâu, lan tỏa.

Nhiều ĐTTT trong tác phẩm có khả năng đem lại cho người đọc cảm giác thích thú, sáng khoái như khi được nghe những lời gan ruột của một gã đàn ông hào hoa mà mạnh mẽ, chân thành, bộc trực, hồn nhiên. Gã đàn ông ấy đã không giấu sự hăng hái với *một thứ chó “**chanh cốm**”* (139); *một bữa “**đã đời**”* (155); *một bữa **mắm rươi “ra đáng”*** (92); *một mẻ ngô vừa rang xong, **thơm ngào thơm ngọt cả nhà lên*** (100). Gã đàn ông ấy cũng đâu biết giấu nổi si mê trước *một miếng củ cải **trắng nồn trắng nà*** (124), trước *cái ngon của da thịt cô gái quê **đẹp mê đẹp mệ, đẹp lành mạnh, lâm ly*** (62) hay sự suy tư trước *một miếng ngon **quái lạ*** (185); *một cái gì **xa xôi lấm lấm*** (153)... Những từ ngữ mang phong cách khẩu ngữ này cho thấy rằng tác giả của nó không “làm văn”, người ấy chỉ đang hào hứng sẻ chia với bầu bạn tâm giao về cái thú ẩm thực ở đời. Những lời như thế không đi vào lòng người sao được?

Không “làm văn” nhưng ông vẫn là một văn sỹ hào hoa, một con người của những nét đẹp thanh tao trong thế giới tinh thần cao quý. Nên khi cánh cửa tâm hồn bạn đọc đã rộng mở trước giọng văn chất phác, hồn nhiên ấy rồi, thì nó còn được lay động tới tận sâu xa. Bởi *món ngon* trong con mắt Vũ Bằng không thể thiếu giá trị văn hóa, vẻ đẹp của chất thơ, vẻ đẹp của tuyệt tác từ tạo hóa hay tuyệt tác tinh thần của con người. Thể hiện phương diện đó của tác phẩm phải kể đến tính nhạc trong sự diễn đạt, khả năng tạo hình của các tính từ chỉ màu sắc, hình khối, và nhất là vai trò không nhỏ của những ĐTTT Hán Việt.

Chẳng hạn, phở với Vũ Bằng, phải có vẻ đẹp của bức tranh, của bài thơ, bản nhạc. Dưới ngòi bút của ông, “bức tranh” phở được tạo nên bằng màu sắc, hình khối của *một nhúm bánh phở*; *một ít hành hoa **thái nhỏ***, *điểm mấy ngọn rau thơm **xanh biếc***; *mấy nhát gừng **màu vàng thái mướt như tơ***; *mấy miếng ớt **mỏng và đỏ màu hoa hiên vừa đỏ sẫm như hoa lựu***.... “Bài thơ” phở thì hài hòa nhạc điệu của độ mềm, độ dẻo, phong phú tiết tấu của mùi thơm, vị cay, vị ngọt: *thịt thì **mềm***, *bánh thì **dẻo***, *thỉnh thoảng lại **cay cái cay của gừng***, *cay cái cay của **hạt tiêu***, *cay cái cay của **ớt***; *thỉnh thoảng lại thấy **thơm nhe nhe cái thơm của hành hoa***, *thơm hăng hắc cái **thơm của rau thơm***, *thơm dịu dịu cái **thơm của thịt bò tươi và mềm***...rồi thì (...) *nước dùng **ngọt cứ lừ đi***, *ngọt một cách **hiền lành, êm dịu***, *ngọt một cách **thành thực, thiên nhiên***...(27). Nhạc điệu của câu văn hẳn góp phần tạo nên chất nhạc, chất thơ ấy.

Và Vũ Bằng có đủ những căn cứ để người ta phải tâm đắc cùng ông rằng phở đến chỗ **tuyệt đỉnh** cũng là một bản nhạc **tuyệt kỹ** (29); bánh đúc ngày ngày mà không béo,

giòn vừa vừa thôi mà lại thoang thoảng một mùi **nồng rất nhẹ nhẹ** của nước sôi chính là công trình **trác tuyệt** (54); bát phở gà có phong vị của một nàng con gái **thanh tân** (34); cốm là món quà **trang nhã** của thần nông (74); bát bánh khoái có cảnh sắc **u huyền, thơ mộng** của một bức vẽ sương sớm (58)... Ông thường đòi hỏi món ăn phải có vẻ gì **thanh nhã** (34); đòi hỏi khách ẩm thực biết thưởng thức chúng với một chút gì **thanh lịch, cao quý** (74)... Nói về cái ăn mà bao trang viết của Vũ Bằng cứ đẹp như những trang thơ. Sắc thái cổ với ngữ nghĩa có phần nhòe mờ của các ĐTTT Hán Việt đã góp phần nâng bao món ngon trong tác phẩm tới tầm của những sản phẩm văn hóa sang trọng, thanh cao. Bởi đó chính là các món ăn truyền thống đã được bàn tay khéo léo và tâm hồn phong phú của những người con Thủ đô đưa lên đến độ hiện đại và hoàn hảo.

Sự kết hợp giữa vẻ chất phác với cái nên thơ, vẻ hồn nhiên với chất lịch lãm ở đây hẳn đã khiến tác phẩm có thể thuyết phục được đông đảo bạn đọc, dầu đó là người giản đơn, thuần phác hay là người cao nhã, uyên thâm.

2. Một số đặc điểm của kết cấu danh ngữ có định tố tính từ

Không phải chỉ bản thân ĐTTT, cách kết hợp thành tố ấy với danh từ trung tâm trong cuốn tạp văn cũng khiến toàn danh ngữ chứa nó trở nên lung linh những nét hấp dẫn và hàm chứa nhiều sức thuyết phục.

Vũ Bằng đã không ngần ngại kết hợp các tính từ vốn chỉ hình dáng, tính cách con người với những danh từ chỉ món ăn và nơi ẩm thực để tạo thành những kết cấu như: *bánh đúc **mỡ màng*** (54); *những củ khoai **bụ bẫm*** (104); *một gian hàng **bé nhỏ và tiểu tụy*** (43); *nước chấm **dịu hiền*** (38); *những chiếc đĩa **kiêm nhường*** (38); *một thứ mát **dịu dàng, thơm tho, bát ngát*** (51)...Người viết bài này từng băn khoăn về những cách kết hợp trên: Vũ Bằng nói lấy được chăng ? Nước chấm mà sao có thể *dịu hiền*? Nhưng khi thử cái thứ nước *không mặn quá, không chua quá, mà cũng không cay quá* (theo thuyết minh của tác giả) ấy thì bỗng thấy nó quả có gây cảm giác an lòng, dễ chịu như khi được tiếp xúc với một người phụ nữ dịu dàng và biết ăn ở phải đạo. Vũ Bằng đã rất thận trọng trong việc lựa chọn những ngôn từ sao cho vừa có hồn vừa phù hợp nhất với sự vật được nói tới ở danh từ trung tâm. Những danh ngữ như thế hấp dẫn người đọc bởi vẻ sinh động gần gũi của các sự vật mà nó biểu thị. Đồng thời mỗi món ăn, mỗi nơi ẩm thực mang dáng vẻ, tâm hồn con người ấy như có thể tự mình nói với người đọc bao điều giản dị mà sâu sắc về văn hóa đất Việt ta.

Sức thuyết phục của ĐTTT trong *Món ngon Hà Nội* còn bộc lộ trong kiểu kết cấu chen một động từ vào giữa danh từ trung tâm và ĐTTT. Bởi mô tả món ăn là đề cập đến dáng vẻ, sắc màu, mùi vị... của nó. Mà nhiều màu sắc, dáng vẻ của nguyên liệu có được là nhờ cách chế biến, còn tính chất vật lý hay mùi vị thì được cảm nhận qua việc thưởng thức nó. Vậy nên, trong một số danh ngữ của tác phẩm, giữa danh từ trung tâm và ĐTTT, Vũ Bằng đã cho xuất hiện một động từ chỉ cách chế biến hay sự thưởng thức. Chẳng hạn: *hoa chuối bao tử **thái nhỏ**...đem trộn thật đều tay với vùng trắng **rang thơm, lạc giã nhỏ**...*(52); *một thứ thịt **ăn cứng đờ đờ, mà lại nhạt, mà lại đoảng vị**, không thể nào “sánh đôi” được với nước dùng để làm thành một “đại thể” nhíp nhàng ?* (33). Trong quan hệ với danh từ trung tâm, các tính từ trong *thái nhỏ, rang thơm, giã nhỏ, ăn cứng* có vai trò trực tiếp hơn động từ. Vì vậy, có thể coi *thái, rang, giã, ăn* ở trên là những

thành tố phụ cho tính từ. Nhưng đây là những thành tố phụ rất cần thiết để giúp người đọc vừa hiểu chính xác tính chất của nguyên liệu (*lạc giã **nhỏ*** khác với *lạc **nhỏ***), vừa nắm được cách chế biến nguyên liệu cho được tính chất ấy. Có thể coi đây là một kiểu danh ngữ rất đặc trưng và cũng rất giàu sức thuyết phục khi biểu đạt về món ăn. Bởi nó có thể làm hài lòng từ một nhà nghiên cứu văn hóa muốn có thêm tri thức về ẩm thực Thủ đô đến một người nội trợ muốn nắm được cách chế biến một món ngon dân tộc.

Nhưng để tạo được những ấn tượng sâu đậm hơn cả về *Món ngon Hà Nội*, nhất định phải kể đến việc sử dụng theo phương thức “tổng tấn công” của các ĐTTT, của ĐTTT với các thành tố khác, của tài quan sát và trí tưởng tượng bay bổng của một nhà văn ở tầng lớp thị dân. Có thể xét ba câu dưới đây:

1- Húp một ít nước rươi cho gia vị thật vừa, ta nghe thấy dâng lên một phong vị **rất lạ lùng**: béo, vừa đủ ngọt, không bùi hẳn như nhộng mà nhai lại hơi sần sật - và ta tưởng tượng như ta ăn những con ong **non** mới lấy ở khoái ra, **thơm vừa vặn, không ngào ngọt nhưng ý nhị** (88 - 89).

2- Nhưng cái mát đó chưa thấm vào đâu với cái mát lúc người ta bùng đĩa cá **sống** lên để vào giữa cái “vườn hoa” **xanh ngát** đó: miếng cá **trắng cứ nổi ra, trông vừa nục nạc vừa khô ráo**, gọi cho ta cảm tưởng như được nhìn thấy một người **đẹp** vừa tắm nước thang lan đi thơ thẩn trong một huê viên đầy mộng (109).

3- Màu **xanh tươi** của hành, rau kết hôn với màu **vàng quỳ** của thịt kho tàu, nắm hương, mộc nhĩ, chim quay; màu **hoa hiên** của cà rốt sát cánh với màu **bạc ố** của vẩy, miến, long tu; màu **xanh nhạt** của nước dùng hòa với màu **trắng mờ** của nấm tây, thịt thăn luộc, chân giò hầm, tất cả lung linh trong một làn khói **lam uyển chuyển**: à, ngồi trước một bát hẩu lớn như thế, mình quả thấy mình là một ông tiên chống gậy một sớm mùa thu đi vào một cánh rừng **mù sương và ngát hương** (175).

Mỗi câu đều dài, thể hiện cái nhiệt tình vừa sôi nổi vừa thiết tha của một người con xa cách với Hà Nội thân thương.

Câu văn đầu nói về món rươi. Tác giả kết hợp cảm giác và tưởng tượng, kết hợp nhận định khái quát và miêu tả cụ thể, kết hợp dùng tính ngữ ở vai trò định tố (*rất lạ lùng; non; thơm vừa vặn, không ngào ngọt nhưng ý nhị*) với tính từ, tính ngữ ở vai trò phụ chú (*béo; vừa đủ ngọt; không bùi hẳn như nhộng mà nhai lại hơi sần sật*) để làm nổi bật cái đặc biệt của món ăn. Chỉ một thứ thực phẩm với một chút gia vị mà dâng cho đời đến ba vị hấp dẫn, và cả độ giòn, cả mùi thơm kín đáo như chứa đựng bao điều chưa nói hết!

Nếu món rươi đưa vào miệng có thể gợi liên tưởng thì món gỏi, chỉ nhìn thôi, trí tưởng tượng của nhà văn đã bị kích thích mạnh mẽ. *Miếng cá* với màu sắc, hình khối gợi cảm của nó được đặt vào thế giới *xanh ngát* những lá ổi, sung, cúc tần, đơn, vông, húng láng, tía tô, kinh giới, rau mùi... được hình dung như cuộc dạo chơi của *một người đẹp* vừa tắm nước lan thơm giữa một vườn hoa thơ mộng. Nếu mang cái nhìn miêng ăn từ con mắt của những nông dân nghèo, nhà văn không thể có kiểu liên tưởng này. Cái đẹp của món ăn mà vừa thuần khiết vừa cuốn hút đến thế tưởng khó cái gì có thể hơn được. Để đậm tô những đặc trưng làm xao lòng người ấy không thể không kể đến sự kết hợp rất tự nhiên của các tính từ trong vai trò định tố (*sống, xanh ngát, trắng, đẹp*) với những tính từ trong vai trò vị ngữ, bổ tố (*nổi, nục nạc, khô ráo, thơ thẩn*).

Câu miêu tả món hẩu lớn còn độc đáo hơn nữa. Nó dài hơn, có 8 tính từ thì đều ở vai trò định tố, trong đó có đến 6 tính từ chỉ màu sắc. Do vậy, bức tranh nó phác họa nên hoành tráng mà không rối mắt. Lốp lốp những mảng hình, màu tươi tắn, hài hòa của hàng chục loại thực phẩm cứ ẩn hiện sau màn khói ngát thơm mơ ảo. Và lần này, không chỉ món ăn mà cả quang cảnh bàn ăn đều đã được thăng hoa trong trí tưởng tượng của nhà văn. Để người thưởng thức bỗng thấy mình trở nên thánh thiện, như một tiên ông với cây gậy trúc trong một sớm mai, giữa rừng thu lãng đãng sương hương...

3. Vai trò của định tố tính từ trong tác phẩm

Trần Quốc Vượng, trong *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, mấy vấn đề lý luận cho rằng không thể “đơn giản xếp ăn uống vào phạm trù văn hóa vật chất - hay văn hóa vật thể của UNESCO” mà cần “xếp ẩm thực ăn uống vào văn hóa nói chung bao gồm cả cái hữu thể và cái vô thể, cái Nhận thức và cái Tâm linh” [4, 184]; và “thưởng thức vị Việt Nam là một tổng thể bằng đủ mọi giác quan” [4, 183]. Nếu coi những điều nêu trên là nét đặc trưng của ẩm thực Việt Nam thì đó cũng là nét đặc trưng của ẩm thực Hà Nội. Bởi Thăng Long - Đông Đô - Hà Nội là nơi hội tụ văn hóa truyền thống từ mọi miền đất nước, chọn lọc, đưa nó lên đến độ hiện đại và tinh túy nhất, để từ đó lại cho lan tỏa tới muôn nơi. Trong *Miếng ngon Hà Nội*, như phân tích ở trên, các ĐTTT - dù mới lạ hay quen thuộc - đều được Vũ Bằng sử dụng một cách rất hiệu quả để thể hiện những phát hiện của ông về cái ngon, cái hấp dẫn, chất văn hóa vừa truyền thống vừa hiện đại của hình khối, sắc màu, hương, vị các món ngon Hà Nội. Vì vậy, có thể khẳng định rằng, việc thể hiện rõ nét những đặc trưng của ẩm thực Thủ đô trong tác phẩm có vai trò không nhỏ của ĐTTT.

ĐTTT trong *Miếng ngon Hà Nội* cũng góp phần thể hiện góc tiếp cận hiện thực và phong cách tác giả. Nếu Nguyễn Hồng “tiếp cận miếng ăn từ khẩu vị của những người nghèo khổ” [3, 9] thì Vũ Bằng nhìn cái ăn từ con mắt của người thành thị, những người nhìn chung có điều kiện kinh tế, trình độ văn hóa. Nên các món ăn được ông chọn nói tới trong *Miếng ngon Hà Nội* đều thực sự ngon và đẹp, là kết tinh những nét đáng tự hào nhất của ẩm thực Thủ đô. Nhờ vậy, trong văn Vũ Bằng, món ăn được nhìn từ góc độ là cái đem lại niềm sung sướng, niềm hạnh phúc cho con người, chứ không từ góc độ là “miếng nhục” như trong tác phẩm của Nam Cao. Những ĐTTT Hán Việt, những cách diễn đạt, sắp xếp để ĐTTT có thể góp phần tạo nên bức tranh, bài thơ, bản nhạc về các món ngon trong tác phẩm đã thể hiện góc nhìn này. Vũ Bằng cũng tiếp cận cái ăn từ bình diện văn hóa như Nguyễn Tuân [3, 9-10], nhưng không chỉ từ những giá trị văn hóa truyền thống. Cái ăn trong văn Vũ Bằng còn là phương tiện vật chất nhằm đáp ứng những nhu cầu văn hóa mới của người thị dân: nhu cầu được ăn ngon, được ăn trong sự thích thú, thỏa mãn... Góp phần thể hiện điều này có vai trò của các ĐTTT mang phong cách khẩu ngữ. Vũ Bằng giống Thạch Lam ở chỗ cùng tiếp cận món ăn từ khẩu vị của tầng lớp thị dân [3,9], nhưng văn Vũ Bằng không thuần một lối nhuần nhị tinh tế để biểu thị một cảm xúc trân trọng, nâng niu mà nó đa dạng hơn về giọng, phong phú hơn về xúc cảm được diễn tả.

Tóm lại, ĐTTT trong *Miếng ngon Hà Nội* có nhiều vẻ mới lạ, nhiều cách dùng độc đáo mà vẫn tự nhiên, hồn hậu. Điều ấy đã giúp nó hoàn thành một sứ mạng quan trọng: góp phần phát hiện những nét đặc sắc của bao món ngon Hà Nội và cũng là những món ngon đất Việt, góp phần tôn vinh cái khéo làm, sành ăn, cái truyền thống mà hiện đại

trong ẩm thực của con người đất ngàn năm văn vật. Các ĐTTT ấy đồng thời cũng làm lấp lánh hơn một phong cách không thể bị trộn lẫn - phong cách văn Vũ Bằng; và làm tỏa ra nhẹ nhẹ mà thiết tha đến cảm động những tình yêu ông dành cho văn hóa Việt, dành cho Thủ đô trăm nhớ ngàn thương.

Người ta thích *Miếng ngon Hà Nội*, đánh giá cao nó, xếp nó vào hàng những tác phẩm sáng giá viết về Thủ đô một phần cũng bởi các ĐTTT và những cách sử dụng này chăng?

CHÚ THÍCH

- ĐTTT đang xét được in đậm; vị ngữ, động từ chỉ hoạt động chế biến và thưởng thức được gạch chân; trang của từ, ngữ, câu trong tác phẩm được đặt trong ngoặc đơn.

- Sách *Miếng ngon Hà Nội* của Vũ Bằng được nói đến trong bài viết in tại Nhà xuất bản Văn hóa Thông tin, 2006.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Phong Lê, *Văn học trên hành trình của thế kỉ XX*, NXB. Đại học Quốc gia Hà Nội, 1997.
2. Nguyễn Thị Nhung, *Định tổ tính từ trong tiếng Việt*, Luận án tiến sĩ Ngữ văn, Hà Nội, 2009.
3. Nguyễn Tuân, *Cảnh sắc và hương vị đất nước*, NXB. Tác phẩm mới, Hà Nội, 1988.
4. Nhiều tác giả, *Hà Nội - Những sắc màu văn hóa*, NXB. Lao động, Hà Nội, 2009.