

## Gà tây và Dòng Tên

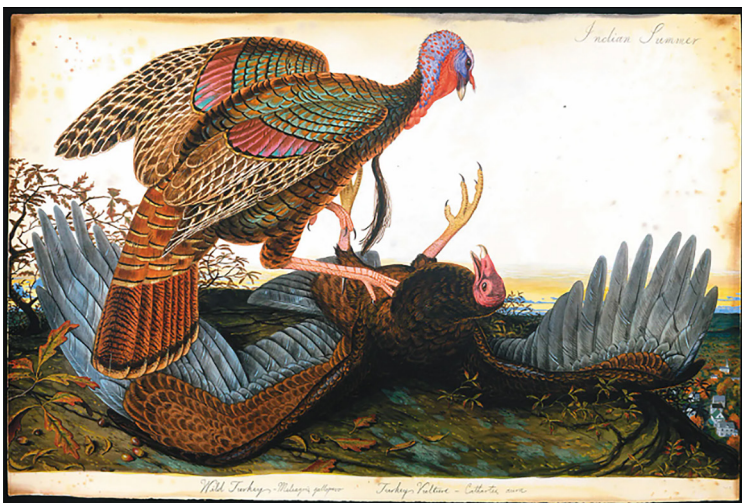
**Công Khanh SB67**

**N**hững sản vật từ Tân Thế giới tạo nên một số truyền thống cho Cựu Thế giới. Gà tây trở thành trung tâm của các buổi tiệc tùng. Hai thành phần đặc trưng của buổi tối truyền thống ở Anh là gà tây và khoai tây – cả hai đều có nguồn gốc từ Tân Thế giới.

Thế nhưng thời hoàng kim của gà tây đã quá vãng. Ngày nay gà tây (turkey) chẳng hiểu sao đã trở thành một từ chỉ sự nhạt nhẽo. Trong khi đó, cũng như khoai tây, cách đây vài thế kỷ, gà tây là một loại thực phẩm vô cùng hương xa (exotic), thấm đẫm hương vị của thổ dân châu Mỹ xa xôi.

Cho đến thế kỷ XVI, khi những kẻ xâm lược Tây Ban Nha lần đầu tiên xâm nhập Mexico, đã mở

rộng tầm mắt, vì chưa người châu Âu nào nhìn thấy gà tây – một loài chim có bộ lông lộng lẫy với tính khí điềm đạm và thân hình căng đầy của nó làm người ta liên tưởng đến đôi má bầu bĩnh của quý bà lão non được bơm steroid. Giờ đây, gà tây trở thành một bộ phận bị sự dễ dãi của các tù đồng trong siêu thị. Để thịt chúng trong tủ đông



Một số chuyên gia đã xác định được mười ba âm thanh cơ bản do gà tây tạo ra. Joe Hutto tuyên bố đã thành thạo năm mươi âm thanh. Bức tranh “Mùa hè Ấn Độ” của Phòng trưng bày Walton Ford/Paul Kasmin, N.Y.

chỉ rách việc, vì chẳng mấy ai quan hoài.

Năm 1520, ngay sau khi quân xâm lược bắt đầu chinh phục đế chế Aztec, hai con gà tây được gửi qua Đại Tây dương cho Lorenzo Pucci, một Hồng y ở Rô-ma. Cùng thời gian đó, một số con gà

‘phố pháp’ này cũng được nuôi ở Tây Ban Nha. Và, chính ở Tây Ban Nha và Ý bấy giờ bị ràng buộc bởi chế độ quân chủ Hapsburg trị vì, loài ‘quái kê’ của Thế giới mới này lần đầu tiên nhận được sự ưu ái. Không rõ con gà tây đến Anh Quốc lần đầu tiên vào lúc nào, nhưng có lẽ là giữa những năm 1530. Năm 1550, William Strickland, người đi thuyền đến châu Mỹ cùng với nhà thám hiểm người Venice Sebastian Cabot, đã được ban tặng một huy hiệu mang hình con gà tây đầy tự hào, dường như để kỷ niệm vai trò của ông trong việc giới thiệu con turkey đến những bờ biển này, nhưng chứng của sự kiện không đủ chắc chắn.

Bao nhiêu là chữ nghĩa trong các lý thuyết phức tạp giải thích về nguyên do nào gà tây tiếng Anh lại là turkey – một chủ đề rối rắm không giúp dật gì qua các loài chim ăn được khác, trong đó có gà cô guinea từng được mô tả là ‘gà cô turkey’. Cho đến nay, lời giải thích khả dĩ nhất là ‘Turkey’ hay ‘Turkish’ được dùng làm cách viết tắt của sự hấp dẫn ngoại lai – bắt từ châu Mỹ đôi khi cũng gọi là bắt Turkish – giống như tính từ ‘French’ thường được người Anh áp dụng cho bất kỳ thứ gì có mùi thơm hoặc có tính nhục dục. Sự nhầm lẫn đó ngày càng phổ biến. Samuel Johnson trong cuốn từ điển ấn bản năm 1755 của ông, đã xếp turkey là

“loại gà to con được chăn nuôi có gốc gác từ Thổ Nhĩ Kỳ (Turkey)”. Trong ấn bản năm 1785, ông đã cập nhật mục từ này để nói rằng nó “được cho là” có gốc từ Thổ Nhĩ Kỳ - một cách nói có thể đúng mà cũng có thể không đúng, bảo hiểm rủi ro cho uy tín người viết.

Được ngưỡng mộ vì sự to tê và khí chất hương xa, gà tây trở thành tâm điểm cho những bữa tiệc sang trọng, ở đó nó được xem như một sự thay thế tốt vời cho loài công một thời phổ biến. Người Việt từng ca ngợi thịt công qua thành ngữ “nem công chả phượng” đi với “ông ăn chả bà ăn nem”. Rủi thay nếu bà ăn nem công là có thực, còn ông ăn chả phượng là trót quót. Vì phượng làm gì có thực! Mà, theo nhà văn Tây Ban Nha Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, thịt gà tây “ngon hơn và mềm hơn vô song so với thịt của những con công ở Tây Ban Nha”. Đầu bếp Bartolomeo Scappi của Đức Giáo hoàng Pius V đồng ý, tuyên bố thịt gà tây “trắng hơn và mềm hơn nhiều so với thịt công thông thường”. Đề nghị hấp dẫn điển hình của ông (Pius là một giáo hoàng được ăn uống thỏa thuê) là chân con gà tây trong nước, tẩm mỡ heo, nhồi đinh hương và sau đó nướng chậm chậm.

Tuy nhiên có một lúc như bội dụng gà tây.

Năm 1541, Tổng giám mục Canterbury Thomas Cranmer đã ban hành một lệnh cấm nhằm kiểm chế thói háu ăn gà tây của các giáo hội Anh. Tổng giám mục Cranmer tự giới hạn bữa ăn được phép của ông và của các tổng giám mục khác gồm chỉ sáu món thịt ít ỏi và bốn món ngọt. Gà tây được đưa vào một điều khoản giới hạn số lượng “cá lớn hoặc gà” có thể được ăn: “Chỉ nên có một thứ trong một món ăn, như sấu, ngỗng trời, gà tây, cá tuyết chấm đen, cá chó, cá y sư.” Bất kỳ thành viên



giáo hội nào muốn ăn bữa tối gồm một một cặp gà tây kèm một ngỗng trời chỉ cần xem lại thất lung của mình.

Một thuyết giải khác từ cuốn *Alexandre Dumas' Dictionary of Cuisine* ấn bản 2005 ở mục từ **Turkey**, ngược hẳn với thuyết giải ở trên:

Trong nấu nướng cũng như trong cuộc sống, gà tây được chia thành gà *tom* và gà *hen*. Con gà mái luôn nhỏ hơn và thịt ngon hơn con *tom*. Người Hy Lạp biết đến gà tây, họ gọi chúng là *Meleagris* vì *Meleager* đã mang chúng đến Hy Lạp vào năm thế giới 3559. Một số học giả đã thách thức thực tế này, cho rằng đây là gà guinea. Nhưng *Pliny* (XXXVII, 2) mô tả một con gà tây theo cốt cách không thể nhầm lẫn. *Sophocles*, qua một trong những bi kịch bị thất lạc của ông, đã giới thiệu một dàn đồng ca của gà tây để thương tiếc cái chết của *Meleager*.

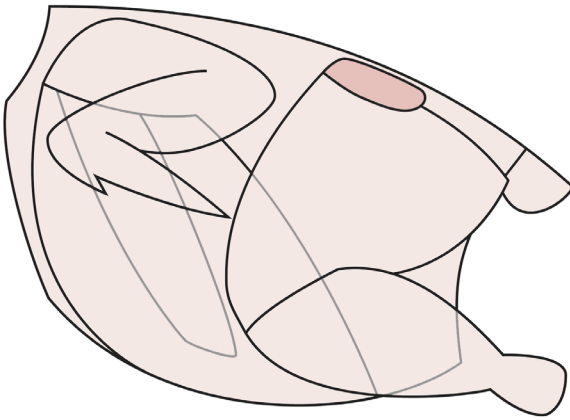
Người La Mã đánh giá cao gà tây và nuôi chúng trong trang trại của họ. Làm thế nào chúng biến mất ở xứ này: Dịch bệnh nào đã đưa chúng đi? Lịch sử không cho chúng ta biết. Nhưng cuối cùng chúng trở nên hiếm đến mức được nhốt trong lồng như vẹt bây giờ.

Năm 1432, những con tàu của *Jacques Coeur* (người khởi đầu là một trong những nhà môi giới

lớn nhất thế giới và cuối cùng trở thành bộ trưởng tài chính và chỉ huy pháo binh cho Vua Charles Đệ Thất) đã mang về những con gà tây đầu tiên từ Ấn Độ. Do đó, rõ ràng là, trái với niềm tin thông tục, chúng ta không mắc nợ gà tây đối với các tu sĩ Dòng Tên, vì dòng này không được thành lập bởi Ignatius of Loyola cho đến năm 1534, và không được chấp thuận bởi Giáo hoàng Paul Đệ Tam cho đến năm 1540.

Do sự tin tưởng chung rằng những người theo Loyola đã mang gà tây từ Mỹ về, một số nhà thông thái rẻ tiền đã có thói quen gọi gà tây là những ‘tu sĩ Dòng Tên’ (Jesuits). Gà tây có quyền bất bình với cách gọi tên này giống như các tu sĩ Dòng Tên nếu chúng được gọi là gà tây.

Vì vậy, ý kiến của chúng tôi không phải là ý kiến của đa số học giả, những người nói rằng gà tây đến từ Mỹ. Được phát hiện bởi đội tàu của Christopher Columbus vào năm 1492, năm 1432, Mỹ (America) không thể cung cấp lương thảo cho các tàu của Jacques Cœur, mặc dù phương châm của ông là: “Đối với trái tim dũng cảm, không gì là không thể.” Tên của nó [trong tiếng Pháp], *poule d’Inde*, từ đó phái sinh ra từ *dindon*, dường như chỉ ra một nguồn gốc từ Ấn Độ một cách tự nhiên hơn là từ Mỹ, mặc dù ngày đó người ta có thói quen gọi



Phần thịt sot-l'y-laisse.

Châu Mỹ là Tây Ấn Độ.

Ngày nay, gà tây được tìm thấy hoang dã ở Mỹ, đặc biệt là ở Illinois. Brillat-Savarin, trong cuốn *Sinh lý học về vị giác* của ông, mô tả một cuộc đi săn trong quá trình thợ săn giết một con gà tây. Một thợ săn người Canada đã đảm bảo với tôi rằng anh ta đã giết một trong những con chim nặng gần 25 kg này.

Mặc dù thịt của gà tây là tuyệt vời (đặc biệt là lạnh), ngon ngọt và thích hơn thịt gà, nhưng có những người sành ăn không ăn phần nào ngoại trừ sot-l'y-laisse - từ nguyên: kẻ ngốc mới bỏ phần thịt này lại. (Ấn bản cuối cùng của Grand Robert vẫn chỉ ra: “Miếng thịt rất mịn, ở mỗi bên của thân gia cầm, phía trên phần mông.”)



Một ngày nọ, Grimod de la Reynière, trong một chuyến công tác, đã gặp phải tối trời hoặc thời tiết xấu, hoặc một số trở ngại đại khái không thể vượt qua đến nỗi có thể buộc một kẻ sành ăn dừng lại ở một quán trọ làng, và yêu cầu chủ nhà cho ông ta ăn tối.

Người chủ quán thú nhận với sự xấu hổ và tiếc nuối vì thùng rượu của ông ấy đã cạn sạch.

Đôi mắt của kẻ sành ăn lừng lẫy bị thu hút bởi ngọn lửa lớn chiếu qua cánh cửa kính dẫn vào nhà bếp. Ở đó, ông ta thấy bảy con gà tây được xỏ qua xiên và đang quay trên bếp.

“Còn dám nói ông không có gì cho tôi ăn!” Grimod de la Reynière đã thốt lên, “khi tôi nhìn thấy bảy con gà tây tuyệt hảo, sắp chín tới để ăn, trên que xiên của ông!”

“Đúng là như vậy,” chủ quán nói, “nhưng chúng đã được đặt hàng trước bởi một quý ông người Paris đến trước ngài.”

“Quý nhân này chỉ có một mình?”

“Một mình.”

“Vậy thì ông ta phải là một người khổng lồ.”

“Không, thưa ngài. Ông ấy khó mà cao hơn ngài.”

“Ồ!Ồ! Hãy cho tôi biết số phòng của người này. Tôi sẽ xem liệu ông ta có cho tôi ăn một trong bảy con gà tây của ông ta hay không.”

Ông khách gọi đem đèn lại và được dẫn đến buồng của vị khách du lịch, nơi ông ta thấy người ấy đang ngồi trước một đồng lửa trên một chiếc bàn đã được đốt sẵn, mài hết con dao khắc này đến con dao khắc khác.

“Chúa ơi!” Grimod de la Reynière thốt lên, “Ba không bị lâm chớ! Con trai của ba đó hả?”

“Vâng, thưa cha,” người thanh niên nói, chào ông một cách kính trọng.

“Con là kẻ có bảy con gà tây được nướng cho bữa tối phải không?”

“Thưa cha,” người thanh niên dễ chịu này nói, “Con có thể hiểu rằng ba bị đau khổ khi thấy con có khẩu vị thô tục đến mức chẳng phù hợp với những con gà cá biệt đó. Nhưng con không có lựa chọn nào khác. Không còn gì khác ở nơi này.”

“Chúa ơi! Ba không trách con vì đã ăn gà tây thay vì gà mái tơ hay gà lôi. Khi đi du lịch, người ta có gì ăn đó. Nhưng ba trách móc con vì có tới bảy con gà tây nướng cho một mình con.”

“Thưa ba, con đã luôn nghe ba nói với bạn bè của ba rằng gà tây không có gì ăn được mà không có nấm cục (*truffle*) ngoại trừ *sot-l'y-laisse*. Con đã đặt quay bảy con gà tây để có mười bốn *sot-l'y-laisse*.

“Cha chả,” người cha trả lời, buộc phải thừa

nhận sự thông minh của chàng trai trẻ, “ba thấy như thế có vẻ hơi tiêu xài hoang phí đối với một cậu bé mười tám tuổi, nhưng ba không thể nói điều đó là vô lý.”

Màu đỏ kích thích sự tức giận của gà tây cũng giống như màu tối kỵ của bò đực. Từng có một chú nhỏ Sao Biển mặc quần đùi đỏ nhồi bóng rổ bị một con bò húc vào bụng, nằm thẳng cẳng. Lúc đó cha Tạc ẵm chú vào nhà bệnh gặp cha Nédélec. Ngài y sĩ chiến trường một thời mới đem ra chai thuốc Telmin (trị sán lãi) ra. Có mặt ở đó, tôi mới giải thích: “Il a reçu un coup de tête d'un boeuf sur son ventre.” (Lúc đó tìm không ra từ sùng). Nédélec lắc đầu, ngài nói đại khái, chỉ cần nằm nghỉ một chút là hết.

Gà tây bay vào bất cứ ai mặc màu đỏ và tấn công người đó bằng mỏ của nó. Đây là nguyên nhân gây ra tai nạn cho Boileau nổi tiếng.

Boileau, khi còn con nít, đang chơi trong sân nhà tình cờ có một con gà tây trong số những con gia cầm khác. Đột nhiên đứa trẻ ngã xuống, chiếc quần của nó xộc xệch, và con gà tây nhìn thấy màu sắc đáng ghét, bay về phía cậu bé và với chiếc mỏ của nó khiến Nicolas tội nghiệp bị thương đến nỗi, vĩnh viễn không thể trở thành một nhà thơ huê tình, thay vào đó, ông trở thành một kẻ chậm

biếm và đay nghiến những người phụ nữ. Nhà thơ đã bị suốt đời khó ở. Không còn nghi ngờ gì nữa, chính điều này đã bắt nguồn từ sự ác cảm mà ông dành cho các tu sĩ Dòng Tên, do chia sẻ niềm tin phổ biến rằng các thầy ấy đã đưa gà jesuit từ bên Mỹ vào Pháp.

## 1/4 tỷ phao câu gà tây đi đâu?

**K**hi được hỏi món gì mà nhà chăn nuôi quan tâm mà người tiêu dùng không để ý, một nhà sản xuất trả lời: “Beaks and butts.” (xỏ và phao câu) Đó là cách nói tắt của ông về các bộ phận động vật mà người tiêu dùng - đặc biệt là ở các quốc gia giàu có - không ăn bao giờ.

Vào ngày Lễ Tạ ơn, gà tây sẽ tô điểm cho gần 90% bàn ăn tối của Mỹ. Nhưng một bộ phận của con gà không bao giờ có trong chiếc túi đựng nguyên con gà: phao câu. Số phận của miếng thịt béo “quần lười” cho người ta thấy cơ chế hoạt động kỳ lạ bên trong của hệ thống lương thực toàn cầu. Có nơi chỉ ăn một bộ phận thịt mà toàn cầu ít hảo hơn. Nhu cầu như vậy trong một số trường hợp thành công đến mức dần dà trở thành món ăn dân tộc.

Sản lượng gà tây thương mại của Hoa Kỳ đã tăng từ 7,25 triệu ký vào tháng 1 năm 1960 lên 227 triệu ký vào tháng 1 năm 2017. Tổng sản lượng năm này dự kiến là 245 triệu con.



Phao câu gà tây người Mỹ không ăn, người Samoa ăn tới tơi. Hình: T.L.

Điều đó bao gồm một phần tử tỷ phao câu gà tây, còn được gọi là ‘mũi giáo trưởng’, ‘mũi giáo hoàng, hoặc ‘mũi Thổ vương’. Phao câu là bộ phận mọc lông phao câu xòe của gà tây. Nó chứa đầy dầu mà con gà dùng để tự rửa lông, vì vậy khoảng 75% lượng ca-lo của nó là từ chất béo.

Không ai rõ tại sao gà tây không có phao câu đến các tiệm thực phẩm của Mỹ. Dân trong ngành gợi ý rằng đó chỉ là một quyết định kinh tế. Gà tây là một món lạ đối với hầu hết người tiêu dùng trước

Thế chiến thứ hai, vì vậy rất ít người thích thú với cái phao câu, mặc dù những người tò mò có thể tìm thấy công thức nấu phao câu trực tuyến. Những con gà tây đã trở nên lớn hơn, trung bình khoảng 13,5 kg ngày nay so với 6 kg vào những năm 1930. Chúng được lai tạo để tăng kích cỡ ức do người Mỹ thích thịt trắng thay vì thịt xám ở đùi (như người Việt). Một giống ức to được đánh giá cao là Bronze Mae West. Vậy mà cái phao câu vẫn còn.

### **Hào xức ở Samoa**

Thay vì để phao câu gà tây bị lãng phí, ngành



American Samoa là một lãnh thổ của Mỹ bao gồm bảy hòn đảo ở Nam Thái Bình Dương. Hình: T.L.

chăn nuôi gia cầm đã nhìn thấy một cơ hội kinh doanh. Mục tiêu: Các cộng đồng trên đảo Thái Bình Dương, nơi khan hiếm protein động vật. Vào những năm 1950, các công ty gia cầm Hoa Kỳ bắt đầu bán phao câu gà tây, cùng với lưng gà, vào các thị trường ở Samoa. Với chiến lược này, ngành

công nghiệp gà tây đã biến đồ bỏ thành đồ lấy, thành vàng.

Tính đến năm 2007, trung bình người Samoa tiêu thụ hơn 20 kg phao câu gà tây mỗi năm - một loại thực phẩm chưa được biết đến ở đó chưa đầy một thế kỷ trước đó. Gần gấp ba lần mức tiêu thụ gà tây bình quân đầu người hàng năm của người Mỹ. Nhiều người Samoa cho biết món này một thời là quốc thực của hòn đảo quốc. Khi được yêu cầu hãy nói về các món ăn phổ biến của người Samoa, nhiều người đã đề cập đến món phao câu gà tây - thường được rửa sạch bằng một ly Budweiser lạnh.

American Samoa là một lãnh thổ của Mỹ bao gồm bảy hòn đảo ở Nam Thái Bình Dương.

Làm thế nào mà phao câu gà tây nhập khẩu lại trở thành món khoái khẩu của tầng lớp lao động Samoa? Đây là một bài học cho các nhà giáo dục sức khỏe: Mùi vị của các loại thực phẩm mang tính biểu tượng không thể tách rời khỏi môi trường mà chúng được ăn. Bầu không khí càng vui vẻ, mọi người càng có nhiều khả năng có mối liên hệ tích cực với thực phẩm.

Các công ty thực phẩm đã biết điều này trong nhiều thế hệ. Đó là lý do tại sao Coca-Cola đã có mặt khắp nơi trong các công viên bóng chày trong

hơn một thế kỷ, và tại sao nhiều McDonald's có PlayPchain. Nó cũng giải thích sự gắn bó của chúng ta với gà tây và các tác phẩm kinh điển khác tại Lễ Tạ ơn. Những ngày nghỉ có thể căng thẳng, nhưng cũng rất vui.

Như Julia, một người Samoa 20 tuổi, giải thích với tôi, “Bạn phải hiểu rằng chúng tôi ăn phao câu gà tây ở nhà với gia đình. Đó là món ăn mang tính xã hội, không phải thứ bạn sẽ ăn khi ở một mình.”

Phao câu gà tây cũng xuất hiện trong các cuộc thảo luận về dịch bệnh bao trùm các hòn đảo này. Samoa thuộc Mỹ có tỷ lệ béo phì là 75%. Các quan chức Samoa lo ngại đến mức họ đã cấm nhập khẩu phao câu gà tây vào năm 2007.

Nhưng việc yêu cầu người Samoa từ bỏ món ăn được yêu thích này đã bỏ qua những gắn bó xã hội sâu sắc của món ăn. Hơn nữa, theo các quy định của Tổ chức Thương mại Thế giới, các quốc gia và vùng lãnh thổ nói chung không thể đơn phương cấm nhập khẩu hàng hóa trừ khi có lý do sức khỏe cộng đồng được chứng minh để làm như vậy. Samoa đã buộc phải dỡ bỏ lệnh cấm vào năm 2013 như một điều kiện để gia nhập WTO, bất chấp những lo lắng về sức khỏe của họ.

*Theo theconversation.com*