

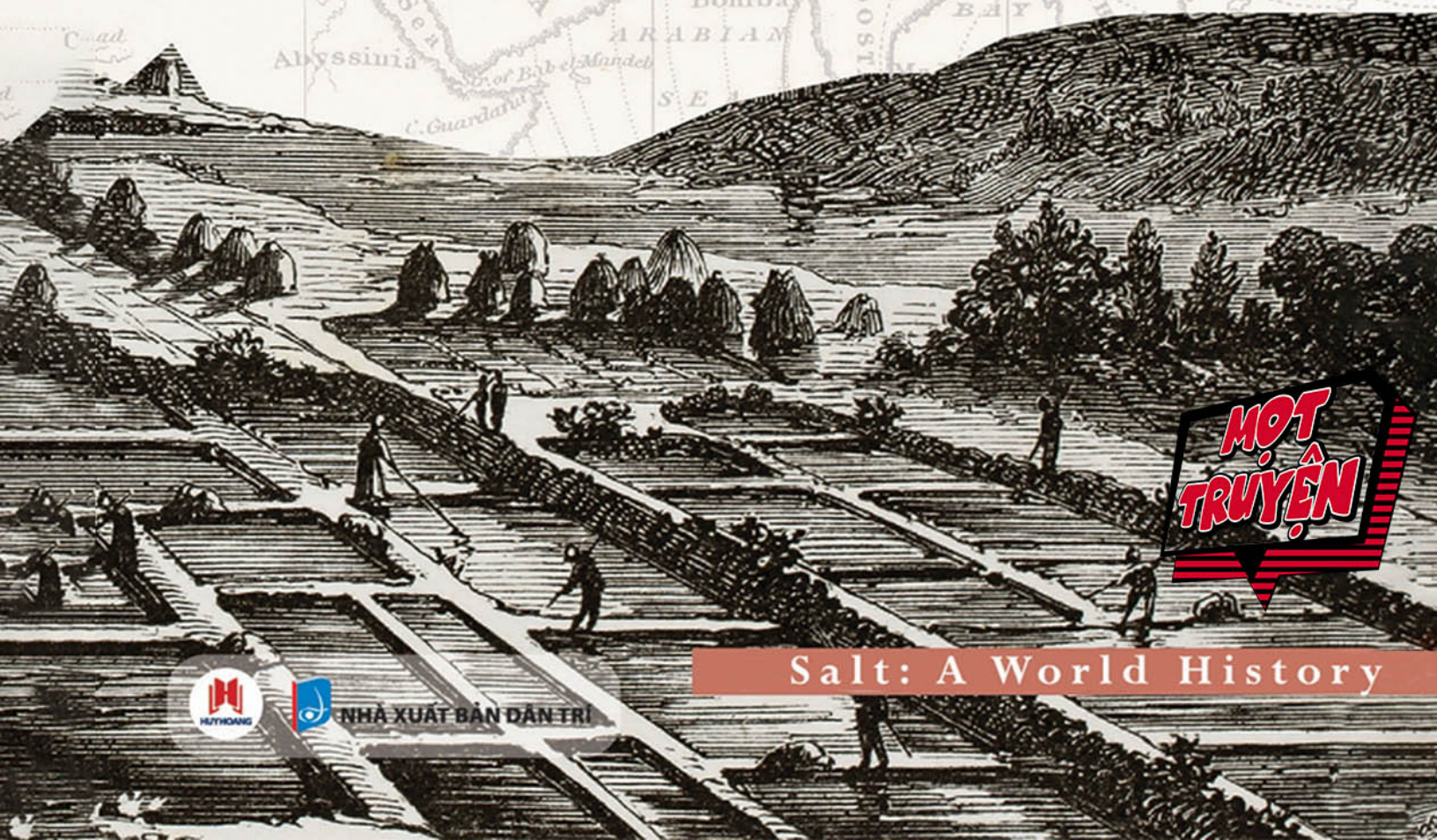
THE NEW YORK TIMES BESTSELLER

MARK KURLANSKY

Hoàng Ly dịch

ĐỜI MUỐI

lịch sử thế giới



**MỘT
TRUYỆN**

Salt: A World History



NHÀ XUẤT BẢN DÂN TRÍ

THE NEW YORK TIMES BESTSELLER

MARK KURLANSKY

Hoàng Ly dịch

ĐỜI MUỐI

lịch sử thế giới

Salt: A World History



NHÀ XUẤT BẢN DÂN TRÍ

LBMT

Đời Muối - Lịch sử thế giới

Tác giả: Mark Kurlansky

Phát hành: Huy Hoàng Bookstore

Nhà xuất bản Dân Trí 04/2022



Mọt Truyện Group

Vui lòng quét mã QR để truy cập



*Thân tặng cha mẹ tôi, Roslyn Solomon và Philip Mendel
Kurlansky, người đã truyền dạy cho tôi tình yêu sách và
âm nhạc,
và
thân tặng Talia Feiga, con đã mở ra những thế giới mới
mỗi khi say ngủ trong vòng tay cha.*

Cái giá thực sự của mọi thứ, cái giá thực sự phải trả của tất cả những thứ mà một người muốn đạt được, là sự vất vả và khó khăn.

- Adam Smith, *The Wealth of Nations*, 1776

Dường như kết quả của toàn bộ óc sáng tạo và tiến bộ của chúng ta là tạo ra lực lượng vật chất và đời sống tinh thần, và nuôi dưỡng cuộc sống con người thành một lực lượng vật chất.

- Karl Marx, diễn thuyết, 1856

Mộng tưởng và hành vi không quá khác nhau như một số người thường nghĩ. Mọi hành vi của con người đều bắt đầu từ mộng tưởng. Và đến cuối cùng, mọi hành vi lại đều tan vào trong mộng tưởng.

- Theodor Herzl, *Old New Land*, 1902

Mở đầu

Viên đá

Tôi mang viên đá về nhà và đặt trên bệ cửa sổ. Có một ngày, mưa hắt vào trong, khiến những tinh thể muối trắng bắt đầu xuất hiện trên nền đá màu hồng. Viên đá của tôi dần trông giống muối hơn, tức là sẽ chẳng còn vẻ huyền bí vốn dĩ nữa. Vì vậy, tôi đã rửa sạch tinh thể muối bằng nước, rồi cẩn thận vỗ nhẹ viên đá suốt 15 phút liền cho khô. Ngày hôm sau, viên đá nằm im trên vũng nước muối do chính nó rỉ ra. Ánh nắng hắt xuống vũng nước trong veo. Chỉ vài giờ sau, những tinh thể hình vuông màu trắng lại bắt đầu nổi lên trên mặt vũng nước. Mặt trời làm nước bốc hơi, và khiến nước muối cô đọng lại thành tinh thể muối.

Có một khoảng thời gian, tôi cứ ngỡ mình có được một viên đá thần kỳ có thể tạo ra nước muối vĩnh viễn. Viên đá như thể không bao giờ nhỏ đi vậy. Thi thoảng, vào những ngày khô hanh, trông nó hoàn toàn khô khốc, nhưng vào những ngày ẩm ướt, tôi lại thấy vũng nước xuất hiện bên dưới. Tôi thử hong khô nó bằng cách đem nướng trong lò nướng bánh mì cỡ nhỏ. Chỉ nửa tiếng sau, những thạch nhũ trắng rủ xuống khỏi khay nướng. Tôi lại thử đặt viên đá lên tấm che bằng sắt của bộ tản nhiệt, nhưng nước muối có thể ăn mòn kim loại. Vì vậy, tôi chuyển nó sang một cái khay nhỏ bằng đồng. Một lớp gỉ sét màu xanh lục đóng lại bên dưới viên đá. Sau khi chùi lớp gỉ đồng đó đi, tôi thấy bề mặt đồng bóng

loáng.

Viên đá của tôi có quy tắc của riêng mình. Mỗi khi bạn bè ghé chơi, tôi thường khoe rằng viên đá ấy thực ra chính là muối, thế là họ sẽ dè dặt liếm thử viên đá một chút, rồi nhăn mặt gật gù đúng là vị giống muối thật.

Những ai cho rằng niềm đam mê với muối là một thú vui lập dị, đơn giản là bởi vì họ chưa bao giờ sở hữu viên đá nào như thế này.

*

Trong số những người có niềm đam mê này có nhà tâm lý học người Wales theo trường phái của Carl Jung tên là Ernest Jones, là bạn của Sigmund Freud và cũng là một trong những người đi đầu trong việc đưa phân tâm học đến với nước Anh và Mỹ. Năm 1912, Jones đã xuất bản một tiểu luận về nỗi ám ảnh của con người với muối. Theo ông, đây là một sự cấm chốt^[*] phi lý và mang ý nghĩa tính dục trong tiềm thức. Để củng cố cho lý luận của mình, ông đã lấy dẫn chứng từ một phong tục của người Ethiopia, đó là tặng một viên đá muối cho khách, sau đó vị khách sẽ liếm thử viên đá muối.

Jone viết: “Trong mọi thời kỳ, muối đã được gán cho rất nhiều ý nghĩa thú vị và tầm quan trọng to lớn vượt xa những tính chất tự nhiên vốn dĩ của nó.” Homer gọi muối là vật chất thần thánh, Plato miêu tả muối là vật mà các vị thần đặc biệt yêu thích, và sau đây chúng ta sẽ chỉ ra tầm quan trọng của muối trong các nghi

thức, ràng buộc tôn giáo và các loại bùa phép. Điều này xuất hiện tại rất nhiều nơi trên thế giới và trong nhiều thời kỳ khác nhau, chứng tỏ đây là xu hướng chung của loài người chứ không phải phong tục địa phương, tình huống hay quan niệm của riêng một nơi cụ thể nào.

Jones cho rằng muối thường gắn liền với khả năng sinh sản. Có lẽ quan điểm này đã được hình thành sau khi quan sát thấy rằng: những loài cá sinh sống trong môi trường đại dương có khả năng sinh đẻ nhiều con cái hơn các loài động vật trên đất liền. Những con tàu vận chuyển muối thường bị chuột xâm chiếm ổ ạt, đến mức trong suốt vài thế kỷ, người ta từng tin rằng chuột có thể sinh sản chỉ nhờ muối mà không cần phải giao phối.



Một bản khắc ở Paris năm 1157 với tiêu đề "Những người phụ nữ muối chồng mình" đã cho thấy cách phụ nữ khiến người chồng trở nên sung sức hơn. Dòng cuối cùng của bài thơ đi cùng với bản khắc viết, "Uớp đều chỗ muối, trước lần sau, Thế là bản lĩnh đàn ông lại hùng hực lên mau". Bibliothèque Nationale

Jones còn chỉ ra rằng người La Mã dùng từ *salax* để chỉ một

người đàn ông đang yêu, vốn có nghĩa đen là “bị ướp muối”, từ đó mà chúng ta có từ *salacious* (dâm ô, dâm dục) sau này. Ở vùng núi Pyrenees, các cặp đôi cô dâu chú rể đến nhà thờ với nắm muối nhét trong túi áo bên trái để mong tránh được chứng liệt dương. Ở một số vùng của Pháp thì chỉ có chú rể mới mang theo muối bên mình, ở một số vùng khác lại chỉ cô dâu mới mang muối. Ở Đức, người ta thường rắc muối lên giày của cô dâu.

Jones tiếp tục đưa ra dẫn chứng cho quan điểm của mình: Các tư tế Ai Cập độc thân phải kiêng ăn muối bởi cho rằng muối kích thích ham muốn tình dục; ở Borneo, những người thuộc bộ lạc Dayak sau khi chặt đầu trở về đều phải kiêng cả tình dục lẫn muối; khi một người Pima giết một người Apache, cả anh ta lẫn vợ đều kiêng tình dục và muối trong vòng ba tuần. Ở Behar, Ấn Độ, xà nữ Nagin hay còn được gọi là “vợ của thần rắn”, thường phải kiêng muối và đi khát thực. Họ sẽ biếu một nửa số của cải xin được cho các tu sĩ, nửa còn lại dùng để mua đồ ngọt và muối cho dân làng.

Jones củng cố cho lập luận của mình bằng một luận điểm của Freud. Tám năm trước đó, Freud đã khẳng định trong cuốn sách *Zur Psychopathie des Alltagslebens* (Tạm dịch: *Tâm bệnh học trong cuộc sống thường ngày*) rằng mê tín thường là kết quả của việc gán ý nghĩa to lớn cho một đối tượng hoặc một hiện tượng tâm thường nào đó bởi vì đối tượng/hiện tượng đó đã được liên kết trong vô thức với một điều gì khác có tầm quan trọng lớn lao.

Luận điểm của Jones là, phải chăng để giải thích được tất cả những sự quan tâm này về muối, chúng ta phải nghiêm túc suy nghĩ một vấn đề quan trọng hơn – đâu là nguyên nhân của nỗi ám

ảnh này? Jones kết luận: “Có đầy đủ lý do để tin rằng trí óc nguyên thủy không chỉ đánh đồng hình tượng về muối với tinh dịch, mà còn cả với thành phần cơ bản thiết yếu trong nước tiểu.”

*

Tiểu luận của Jones được viết trong thời kỳ con người ta khao khát có lời giải thích khoa học cho mọi thứ. Và quả thực, muối tồn tại trong tinh dịch và nước tiểu, cũng như trong máu, nước mắt, mồ hôi... hầu như tất cả mọi bộ phận cơ thể người, bởi đó là một thành phần quan trọng trong hoạt động của tế bào. Không có nước và muối, các tế bào sẽ không hấp thụ được dinh dưỡng và chết vì mất nước.

Tuy nhiên, phải vài năm sau đó chúng ta mới có lời giải thích hợp lý hơn cho nỗi ám ảnh của con người đối với hợp chất rất phổ biến này, nằm trong cẩm nang *101 công dụng của tinh thể muối kim cương* do công ty Diamond Crystal Salt ở St. Clair, Michigan xuất bản vào thập niên 1920. Danh sách những công dụng của muối được liệt kê trong đây bao gồm: khiến món rau luộc giữ được màu xanh tươi hơn; làm kem đông cứng; tăng tốc độ bông của kem đánh; thu được nhiều nhiệt hơn từ nước sôi; loại bỏ vết gỉ sét; làm sạch đồ đạc bằng tre; lấp đầy các vết nứt; làm cứng vải organdy trắng; tẩy các vết bẩn trên quần áo; dập lửa dầu mỡ; giúp nến không bị chảy sáp; giữ hoa tươi lâu hơn; tiêu diệt cây thường xuân độc; và điều trị các chứng khó tiêu, bong gân, đau họng và đau tai.

Hơn 101 công dụng của muối được nhiều người biết đến. Theo ngành công nghiệp muối hiện đại thì con số này có thể lên đến 14.000, bao gồm sản xuất dược phẩm, làm tan băng trên các con đường vào mùa đông, làm thành phần trong phân bón cho các cánh đồng nông nghiệp, sản xuất xà phòng, nước làm mềm vải và nhuộm vải.

Muối là thuật ngữ hóa học dùng để chỉ một chất được tạo ra bởi phản ứng giữa một axit và một bazơ. Khi một kim loại không ổn định, có thể bùng cháy bất ngờ là natri phản ứng với loại khí độc chết người là clorua, kết quả tạo thành muối ăn natri clorua (NaCl), thuộc họ đá duy nhất mà con người dùng để ăn. Có nhiều loại muối khác nhau, một số loại có thể ăn được và thường được phát hiện cùng với nhau.

Loại muối chúng ta thường xuyên sử dụng nhất là natri clorua, có vị mà chúng ta gọi là “mặn”. Các loại muối khác có vị đắng chát hoặc chua không mấy dễ chịu, dù có thể mang lại lợi ích nào đó cho chế độ ăn của con người. Sữa công thức cho trẻ em thường chứa ba loại muối: magiê clorua, kali clorua và natri clorua. Clorua rất cần thiết cho quá trình tiêu hóa và hô hấp. Cơ thể người không thể tự tổng hợp được natri, nên nếu không có natri, cơ thể sẽ không thể vận chuyển các chất dinh dưỡng hoặc oxy, dẫn truyền các xung thần kinh, hay vận động các cơ, bao gồm cả cơ tim. Cơ thể một người trưởng thành chứa khoảng 250 gam muối, một lượng đủ để chứa đầy ba hoặc bốn lọ muối, nhưng liên tục mất đi trong quá trình hoạt động của cơ thể. Vì vậy chúng ta luôn phải bổ sung bù lại lượng muối bị mất này.

Một câu chuyện dân gian của Pháp kể, có một nàng công chúa đã nói với vua cha rằng “Con yêu cha như muối vậy”. Nhà vua nghe xong đã rất tức giận và trục xuất nàng công chúa ra khỏi vương quốc. Mãi đến sau này, khi không còn muối để dùng, nhà vua mới nhận ra giá trị của muối và tình yêu sâu sắc mà con gái dành cho mình. Muối rất phổ biến, dễ kiếm và rẻ đến mức chúng ta quên mất rằng muối đã từng là một trong những món hàng đắt giá được săn lùng nhiều nhất trong lịch sử loài người, từ thuở sơ khai của nền văn minh cho đến tận khoảng 100 năm trước.

*

Muối có tác dụng bảo quản. Cho đến tận thời hiện đại, muối vẫn là cách thức chủ yếu để bảo quản thực phẩm. Người Ai Cập dùng muối để ướp xác. Tác dụng bảo quản, ngăn thối rữa và duy trì sự sống này đã đem lại cho muối một ý nghĩa ẩn dụ khá phổ biến trên thế giới. Có lẽ đây chính là điều mà Freud cho là phi lý, khi từ trong tiềm thức, chúng ta liên tưởng một vật tầm thường như muối với một ý nghĩa trọng đại như sự trường tồn và vĩnh cửu.

Đối với người Do Thái cổ đại và cả người Do Thái hiện đại, muối vẫn là biểu tượng cho tính vĩnh hằng của giao ước giữa Đức Chúa Trời với người Israel. Kinh Torah, Dân Số Ký viết: “Đó là một giao ước bằng muối đời đời, trước mặt Đức Giê-hô-va.” Và sau này, sách Sử Biên Niên viết, “Đức Chúa, Thiên Chúa của Isarel, bằng một giao ước muối không ai phé bỏ được, đã ban quyền cai trị Israel đến muôn đời cho vua David, chính người và cho con

cháu người.”

Vào tối thứ Sáu, người Do Thái thường chấm bánh mì ngày Sabbath vào muối. Trong Do Thái giáo, bánh mì là biểu tượng cho thức ăn, là món quà của Đức Chúa Trời, và chấm bánh mì vào muối là để bảo quản nó, cũng đồng nghĩa với việc gìn giữ giao ước giữa Đức Chúa Trời và dân Ngài.

Lòng trung thành và tình bạn được gắn liền với muối bởi đặc tính vững bền của nó. Ngay cả khi đã hòa tan vào chất lỏng, nước muối vẫn có thể bay hơi và cô đọng trở lại thành các tinh thể muối hình vuông. Bởi đặc tính bất biến này, trong cả Hồi giáo và Do Thái giáo, muối được dùng để chốt lại một vụ thương thảo nào đó. Quân đội Ấn Độ cam kết lòng trung thành với người Anh bằng muối. Người Ai Cập, Hy Lạp và La Mã cổ đại sử dụng muối trong các buổi cúng tế và hiến tế, cầu khẩn các vị thần bằng muối và nước. Người ta cho rằng nguồn gốc của nước thánh đạo Cơ Đốc bắt nguồn từ việc này.

Không chỉ được gắn với sự vĩnh cửu và trường tồn, theo Cơ Đốc giáo, muối còn được gắn liền với sự thật và trí tuệ. Nhà thờ Công giáo phân phát cả nước thánh và muối thánh, hay còn gọi là *Sal Sapientia*, “Muối của Trí tuệ”.

Bánh mì và muối, một bên là phước lành, một bên là biểu tượng của sự trường tồn bất biến, thường được gắn liền với nhau. Mang bánh mì và muối đến nhà mới là truyền thống của người Do Thái có từ thời Trung Cổ. Người Anh không mang bánh mì, nhưng có tục lệ mang muối đến căn nhà mới từ nhiều thế kỷ. Năm 1789, khi chuyển sang căn nhà mới ở Ellisland, Rober Burns^[*] được họ

hàng thân thích đưa tiễn cùng với một bát muối. Thành phố Hamburg, Đức, cứ mỗi năm một lần lại tổ chức lễ hội cầu phúc bằng cách diễu hành trên các con phố cùng với bánh mì phủ sô cô la và bánh hạnh nhân phủ đường đựng trong liễn muối. Theo truyền thống của xứ Wales, trong đám tang, người ta thường đặt một đĩa bánh mì và muối trên quan tài, một “người ăn tội”^[*] chuyên nghiệp của địa phương sẽ được mời đến để ăn đĩa muối.

Vì muối ngăn chặn sự thối rữa, nên người ta tin rằng muối có thể bảo vệ con người khỏi những tác nhân gây hại. Đầu thời kỳ Trung cổ, những người nông dân Bắc Âu đã học được cách bảo vệ số ngũ cốc thu hoạch được khỏi nấm ergot (nấm cựa gà), một loại nấm gây hại và có độc đối với con người cũng như gia súc, bằng cách ngâm ngũ cốc trong nước muối. Vì vậy, chẳng có gì lạ lùng khi những người nông dân Anglo-Saxon bỏ thêm muối vào nguyên liệu ma thuật, trút vào trong một cái lỗ đục trên thân cây, gọi tên nữ thần đất và cầu nguyện cho “mùa màng bội thu, đại mạch chín vàng, lúa mì trắng tinh, và những hạt kê bóng bẩy...”

Ma quỷ ghét muối. Trong nhà hát kịch nghệ truyền thống Nhật Bản, trước mỗi buổi biểu diễn, người ta thường rắc muối lên sân khấu để bảo vệ các diễn viên khỏi ma quỷ. Ở Haiti, người ta cho rằng cách duy nhất để phá vỡ bùa chú và khiến một thầy ma sống lại là dùng muối. Ở một số vùng của Châu Phi và Caribe, người ta lại tin rằng ma quỷ thường đội lốt thành phụ nữ vào ban ngày, lột da vào ban đêm và di chuyển trong bóng tối dưới hình dạng những quả cầu lửa. Để tiêu diệt chúng thì phải tìm ra bộ da của chúng rồi đem ướp muối, như thế chúng sẽ không thể quay trở

lại đội lột da người nữa. Trong văn hóa của người Afro-Caribe^[*], muối không chỉ có tác dụng phá bỏ lời nguyền của ma quỷ, vì vậy họ không ăn muối trong các bữa ăn mang tính nghi lễ vì tin rằng muối sẽ xua đuổi cả những linh hồn đi nữa.

Cả người Do Thái và người Hồi đều tin rằng muối có thể bảo vệ con người khỏi đôi mắt của quỷ dữ. Sách tiên tri Ezekial từng đề cập đến việc xát muối vào cơ thể trẻ sơ sinh sẽ bảo vệ được lũ trẻ khỏi ma quỷ. Ở Châu Âu, tục lệ bảo vệ trẻ sơ sinh bằng cách đặt muối lên lưỡi trẻ hoặc ngâm trẻ trong nước muối được cho là đã tồn tại từ trước lễ rửa tội của Cơ Đốc giáo. Ở Pháp, việc ngâm trẻ trong muối cho đến khi được rửa tội vẫn rất thịnh hành mãi tới năm 1408 khi tục này bị bãi bỏ. Ở một số vùng của Châu Âu, đặc biệt là Hà Lan, tục lệ này đã được sửa lại thành đặt muối vào trong miệng đứa trẻ.

Muối là một chất rất mạnh và đôi khi rất nguy hiểm, cần phải xử lý một cách cẩn thận. Nghi thức bàn ăn của Châu Âu thời Trung Cổ đặc biệt chú trọng đến cách xúc muối: phải xúc muối bằng đầu của lưỡi dao chứ không bao giờ được chạm tay vào muối. Theo cuốn sách được chấp nhận rộng rãi nhất về luật Do Thái – *Shulchan Arukh* (nghĩa đen là “Bày bàn”) được viết vào thế kỷ XVI, trong đó giải thích rằng chỉ có thể dùng hai ngón tay giữa để xử lý muối một cách an toàn. Nếu một người dùng ngón tay cái để phục vụ muối, con cái của anh ta sẽ chết, nếu dùng ngón út, anh ta sẽ trở nên nghèo đói, và nếu dùng ngón trỏ, anh ta sẽ trở thành một tên sát nhân.

Ngày nay, các nhà khoa học vẫn đang tranh luận về việc một người trưởng thành khỏe mạnh cần lượng muối bao nhiêu là đủ. Đáp án dao động trong khoảng từ 302 gam cho đến hơn 7.257 gam một năm. Người sống ở vùng thời tiết nắng nóng, đặc biệt là những người làm công việc lao động chân tay thì càng cần nhiều muối hơn để bù lại lượng muối đã mất trong quá trình bài tiết mồ hôi. Đó là lý do vì sao những nô lệ miền Tây Ấn Độ được cung cấp thức ăn ướp muối. Tuy nhiên, nếu không đổ mồ hôi quá nhiều, người ta có thể hấp thu được tất cả số muối cơ thể cần chỉ từ lượng thịt đồ trong bữa ăn mỗi ngày. Người Masai, những người thuộc bộ lạc du mục chăn nuôi gia súc ở Đông Phi, đáp ứng được nhu cầu về muối chỉ bằng cách uống máu gia súc. Nhưng chế độ ăn giàu thực vật, nhiều kali, lại cung cấp ít natri clorua. Trong mọi ghi chép về con người ở những giai đoạn phát triển khác nhau, ví dụ Bắc Mỹ trong thế kỷ XVII và XVIII, những bộ lạc săn bắn thường không sản xuất cũng như không buôn bán muối như những dân tộc chủ yếu làm nông nghiệp. Ở mọi lục địa, khi con người bắt ở đầu trồng trọt, họ ắt sẽ tìm muối để bổ sung cho chế độ ăn của mình. Vì sao họ biết được nhu cầu này thì còn là một bí ẩn. Tuy nhiên, một nạn nhân của nạn đói từng trải qua cơn đói sẽ rất thấm thía nhu cầu về thức ăn. Thiếu muối sẽ gây đau đầu và suy nhược cơ thể, sau đó là hoa mắt chóng mặt và buồn nôn. Nếu tình trạng này kéo dài đủ lâu, có thể dẫn đến tử vong. Nhưng trong suốt quá trình này đều không gây ra cảm giác thèm muối rõ ràng. Dù vậy,

hầu hết mọi người đều ăn nhiều muối hơn mức họ cần, có lẽ sự thôi thúc này là một cơ chế tự phòng vệ tự nhiên, hoặc đơn giản bởi vì chúng ta thích vị muối.

Một sự phát triển khác đã tạo ra nhu cầu về muối, đó là sự chuyển dịch từ việc săn động vật hoang dã sang chăn nuôi gia súc lấy thịt. Động vật cũng cần muối. Động vật ăn thịt hoang dã, giống như con người, có thể hấp thụ đủ nhu cầu muối bằng cách ăn thịt. Còn động vật ăn cỏ thì tìm kiếm nguồn thức ăn có thể cung cấp muối. Một trong những cách sơ khai nhất để con người tìm muối đó là lần theo dấu vết của động vật. Cuối cùng, tất cả đều dẫn đến một bãi đất mặn nơi động vật thường đến liếm muối, một con suối nước mặn hoặc một nguồn cung cấp muối nào đó khác. Tuy nhiên, gia súc đã thuần hóa cần được bổ sung muối trong thức ăn chăn nuôi. Một con ngựa có thể cần đến gấp năm lần lượng muối cần thiết của một người, hoặc một con bò có thể cần đến gấp mười lần lượng muối cần thiết của một người.

Có thể con người đã nỗ lực thuần hóa động vật từ trước khi Kỷ Băng Hà kết thúc, và sau đó họ hiểu ra rằng động vật cũng cần muối. Người ta quan sát thấy đám tuần lộc thường mò đến những nơi con người cắm trại sinh hoạt, bởi nước tiểu của người cũng là một nguồn muối đối với chúng. Và thế là họ nhận ra, nếu cung cấp muối, lũ tuần lộc sẽ tự tìm đến và từ đó có thể thuần hóa chúng. Tuy vậy, những động vật này chưa bao giờ bị thuần hóa hoàn toàn dù chúng đã trở thành một nguồn thức ăn đối với con người.

Khoảng năm 11000 TCN, sau khi Kỷ Băng Hà kết thúc, những tảng băng khổng lồ bao phủ phần lớn thế giới, bao gồm cả New York

và Paris ngày nay, bắt đầu thu hẹp lại và dần dần tan biến. Trong khoảng thời gian này, sói Asiatic, một loài thú săn mồi hung dữ tuy kích thước nhỏ bé nhưng sẵn sàng ăn thịt cả con người nếu có cơ hội, dần dần bị con người kiểm soát do được cho ăn và huấn luyện từ khi còn là con non. Và thế là, một kẻ thù nguy hiểm đã hóa thành một phụ tá đầy trung thành và tận tâm – loài chó.

Khi các dòng sông băng tan chảy, những cánh đồng ngũ cốc hoang dã rộng lớn dần xuất hiện. Con người, và cả cừu, dê hoang dã, đều kiếm ăn trên những cánh đồng này. Phản ứng ban đầu của con người có lẽ là giết chết lũ động vật đang đe dọa đến nguồn thức ăn quý giá. Nhưng chẳng bao lâu sau, các bộ lạc sinh sống gần những cánh đồng này nhận ra rằng nếu kiểm soát được cừu và dê, chúng có thể trở thành một nguồn thức ăn mới. Lũ chó cũng góp công sức trong việc này. Đến khoảng năm 8900 TCN, cừu đã được thuần hóa ở Iraq, thậm chí có thể là từ sớm hơn nữa ở những nơi khác trên thế giới.

Vào khoảng năm 8000 TCN, phụ nữ vùng Cận Đông bắt đầu gieo trồng hạt giống ngũ cốc hoang trên những cánh đồng đã được khai khẩn. Dấu mốc này thường được cho là khởi đầu của nông nghiệp. Tuy nhiên, vào năm 1970, một đoàn thám hiểm của đại học Hawaii đã đến Miến Điện, nay là Myanmar, báo cáo rằng đã tìm thấy những dấu tích để lại của rau trồng, bao gồm đậu, củ mã thầy và dưa chuột, có niên đại từ năm 9750 TCN tại một nơi được gọi là “Hang Thần”.

Lợn xuất hiện muộn hơn, vào khoảng năm 7000 TCN, do việc chăn nuôi lợn không đơn giản chỉ là thả trên các bãi cỏ, hơn

nữa, phải mất khá khá thời gian để con người nhận ra lợi ích của việc tón thêm một phần thức ăn để chặn nuôi động vật. Mãi cho đến khoảng năm 6000 TCN, ở Thổ Nhĩ Kỳ hoặc vùng bán đảo Balkan, con người cuối cùng cũng thành công trong việc thuần hóa những con bò rừng Châu Âu vừa to lớn, vừa nhanh nhẹn lại vừa khỏe mạnh. Bằng việc kiểm soát chế độ ăn uống, thiến những con đực và nuôi nhốt con vật trong không gian chật hẹp, người ta đã biến những con bò rừng hoang dã trở thành gia súc. Gia súc trở thành nguồn thức ăn chính, tiêu thụ một lượng lớn ngũ cốc và muối. Bò rừng Châu Âu, nhanh nhẹn và hung dữ, đã bị săn bắn đến mức tuyệt chủng vào giữa thế kỷ XVII.

Khi chế độ ăn của con người chủ yếu bao gồm ngũ cốc và rau quả, được bổ sung thêm thịt động vật từ những trang trại chặn nuôi gia súc, việc buôn bán muối trở thành một nhu cầu thiết yếu trong cuộc sống, mang lại ý nghĩa tượng trưng vô cùng trọng đại và giá trị kinh tế to lớn. Muối trở thành một trong những mặt hàng thương mại quốc tế đầu tiên, sản xuất muối trở thành một trong những ngành công nghiệp đầu tiên, và dĩ nhiên ngành độc quyền nhà nước đầu tiên.

*

Công cuộc tìm kiếm muối đã tạo ra đề bài hóc búa thách thức các kỹ sư trong nhiều thiên niên kỷ, để rồi chế tạo ra những cỗ máy kỳ quặc nhất, cũng như những cỗ máy tinh xảo và khéo léo nhất. Nhiều công trình công cộng vĩ đại từng được tạo ra do nhu

cầu về vận tải muối thúc đẩy. Muối đã đi đầu trong sự phát triển về cả hóa học lẫn địa chất học. Những tuyến đường trọng yếu được lập nên luôn dành cho mục đích thương mại trao đổi hàng hóa, từ đó hình thành nên các liên minh, nhu cầu bảo vệ đế chế, đồng thời dẫn đến những cuộc khởi nghĩa nổi dậy – tất cả đều chỉ vì một thứ vật chất tồn tại đầy trong các đại dương, nổi bong bóng trong các con suối, lắng cặn dưới lòng hồ, hoặc là một thành phần lớn trong tầng khoáng vật gần với bề mặt vỏ Trái Đất.

Hầu như không có nơi nào trên Trái Đất là không có muối. Nhưng trước khi được địa chất học hiện đại tiết lộ, trong suốt chiều dài lịch sử loài người cho đến thế kỷ XX, muối được săn lùng, mua bán và tranh giành gắt gao. Trong hàng thiên niên kỷ, muối là biểu tượng của sự giàu có. Những lái buôn muối vùng Caribe dự trữ muối dưới tầng hầm trong nhà. Người Trung Quốc, người La Mã, người Pháp, Venezia, Habsburg, và vô vàn hệ thống chính quyền khác đã đánh thuế muối để lấy tiền phục vụ cho chiến tranh. Đôi khi, binh lính và dân lao động được trả lương bằng muối. Thậm chí, muối còn thường được dùng như một đơn vị tiền tệ.

Trong chuyên luận năm 1776 về chủ nghĩa tư bản có tên *The Wealth of Nations* (Đã xuất bản tại Việt Nam với tên *Của cải của các dân tộc*), Adam Smith đã chỉ ra rằng hầu hết tất cả những gì có giá trị đều có thể sử dụng làm tiền tệ, ví dụ thuốc lá, đường, cá tuyết khô, gia súc. Ông viết, “Muối được cho là một công cụ thương mại và giao dịch phổ biến ở Abyssinia”. Nhưng ông đưa ra ý kiến rằng loại tiền tệ tốt nhất nên được chế tạo bằng kim loại do đặc tính bền vững về mặt vật lý, dù giá trị chỉ tồn tại trong một

thời gian ngắn giống như nhiều loại hàng hóa khác.

Ngày nay, sự thèm khát, tranh giành, tích trữ, đánh thuế và tìm kiếm muối của con người suốt hàng ngàn năm qua đã trở thành một điều xa vời và có phần ngớ ngẩn. Các nhà lãnh đạo Anh của thế kỷ XVII quan ngại về sự phụ thuộc đáng lo ngại của quốc gia vào muối biển Pháp có vẻ nực cười hơn các vị lãnh đạo ngày nay lo lắng về sự phụ thuộc vào dầu từ nước ngoài. Ở bất cứ thời đại nào, con người đều tin rằng chỉ có những thứ họ cho là có giá trị mới có giá trị thực sự.

Khao khát tình yêu và khao khát làm giàu luôn là hai đề tài hấp dẫn nhất đối với con người. Tuy nhiên, trong khi đề tài tình yêu vẫn bền vững theo năm tháng, thì những câu chuyện về truy cầu tiền tài vật chất, đến một lúc nào đó, đều trở thành nỗi ám ảnh theo đuổi một ảo ảnh không có thực.

Phần 1

Diễn Ngôn Về Muối, Tử Thi Và Nước Mắt

“Nước nghèo thì có vẻ dư dả tài phú.”

- Lão Tử trích dẫn trong Diêm Thiết Luận^[*], 81 TCN

CHƯƠNG 1

Một Số Mệnh Của Muối

Có một lần, tôi từng đứng trên bờ một thửa ruộng Chima vùng nông thôn Tứ Xuyên, một người nông dân Trung Quốc gầy guộc và già nua mặc chiếc áo khoác xanh bạc màu đã bốn mươi năm tuổi do chính phủ Mao ban hành trong những năm đầu của cuộc Cách Mạng^[*], đứng giữa cánh đồng, chân ngập trong nước ruộng, quát lên thách thức tôi: “Người Trung Quốc chúng tôi đã phát minh ra rất nhiều thứ!”

Người Trung Quốc rất tự hào về các phát minh của dân tộc mình. Tất cả những nhà lãnh đạo Trung Quốc, bao gồm cả Mao Trạch Đông, kiểu gì cũng sẽ có bài phát biểu liệt kê vô vàn những danh hiệu “đầu tiên” của Trung Quốc. Mặc dù nông thôn Trung Quốc ngày nay có vẻ như cần nhiều phát minh tiên tiến hơn, nhưng không thể phủ nhận rằng Trung Quốc là khởi nguồn của nhiều sáng tạo quan trọng trong lịch sử, bao gồm sản xuất giấy, in ấn, thuốc súng và la bàn.

Trung Quốc là xã hội có văn tự lâu đời nhất còn tồn tại cho đến ngày nay. 4.000 năm lịch sử được ghi chép lại của Trung Quốc được bắt đầu như lịch sử của hàng loạt phát minh. Không rõ từ khi nào thì truyền thuyết hóa thành con người, và khi nào thì nhân vật lịch sử hóa thành truyền thuyết, nhưng khởi thủy của lịch sử Trung Quốc cũng tương tự như lịch sử Cựu Ước. Sách Sáng Thế bắt

đầu bằng truyền thuyết, câu chuyện về sự Sáng Thế, cùng với những nhân vật thần thoại như Adam, Eva và Noah, những thế hệ con người đã sống hoặc chưa từng sống, và rồi dần dần chuyển sang các thế hệ tiếp theo cho đến tận Abraham, khởi đầu của ghi chép về lịch sử Do Thái.

Theo lịch sử Trung Quốc, Bàn Cổ là người đầu tiên khai thiên lập địa, tạo ra con người từ những bộ phận trên cơ thể mình. Sau khi Bàn Cổ chết, những nhà cai trị anh minh kế tục ông đã tạo ra những phát minh biến Trung Quốc trở thành nền văn minh đầu tiên. Phục Hy là người đầu tiên thuần hóa được động vật. Có vẻ như vì sở thích thuần dưỡng này, Phục Hy còn được cho là người đã tạo ra chế độ hôn nhân.

Kế tiếp là Thần Nông, người đã tạo ra y học, nông nghiệp và thương mại, được cho là đã phát minh ra cày và cuốc. Sau đó là Hoàng Đế^[*] phát minh ra chữ viết, cung tên, xe đẩy và đồ gốm sứ.” Vài thế kỷ sau Hoàng Đế là Đế Nghiêu, một vị vua khôn ngoan, thay vì truyền ngôi cho đứa con trai không đủ phẩm chất để làm vua, đã truyền ngôi cho người tài đức hơn tên là Thuấn. Sau đó, Thuấn truyền ngôi cho Vũ. Năm 2205 TCN, theo lệ, Vũ lập ra nhà Hạ. Triều đại này đã tồn tại cho đến tận năm 1766 TCN và được ghi vào sử sách.

*

Lịch sử muối Trung Quốc khởi nguồn từ thần thoại về Hoàng Đế – người đã phát minh ra văn tự, vũ khí và phương tiện vận tải.

Theo truyền thuyết, chính Hoàng Đế cũng là người đã phát động cuộc chiến tranh về muối đầu tiên trong lịch sử.

Một trong những lò sản xuất muối sớm nhất dưới thời tiền sử có thể khảo chứng được nằm ở tỉnh Sơn Tây, miền Bắc Trung Quốc. Giữa vùng núi hoang mạc với đất vàng khô cằn đó có một hồ nước mặn tên là hồ Vận Thành (运城); nay gọi là hồ Giải Trì (解池). Khu vực này vốn nổi tiếng với những cuộc chiến tranh liên miên không ngừng, tất cả đều là vì giành quyền kiểm soát hồ nước mặn này. Giới sử gia Trung Quốc khẳng định rằng vào khoảng năm 6000 TCN, hằng năm, cứ mỗi khi nước hồ bốc hơi dưới nắng hè gay gắt, người ta lại thu hoạch những tinh thể hình vuông nổi trên mặt hồ, đó là cả một quy trình mà người Trung Quốc gọi là “cào và gom”. Những đoạn xương người khai quật được quanh hồ có niên đại còn lâu đời hơn thế, nhiều nhà sử học suy đoán, có thể đó là những cư dân chuyên thu hoạch muối từ hồ.

Những ghi chép sớm nhất về nghề sản xuất muối ở Trung Quốc xuất hiện vào khoảng năm 800 TCN, viết về việc khai thác và trao đổi buôn bán muối vào một thiên niên kỷ trước đó, dưới thời Hạ. Không thể khảo cứu được liệu những gì được mô tả trong đó có thực sự từng phổ biến dưới thời Hạ hay không, chỉ biết rằng kỹ thuật khai thác muối đó được cho là cũ kỹ và lỗi thời trong thời điểm của ghi chép này. Theo ghi chép, muối được sản xuất bằng cách rót nước biển vào các vại gốm rồi đun sôi cho đến khi nước cô đọng lại thành tinh thể muối. Khoảng 1.000 năm sau ghi chép của Trung Quốc, Đế chế La Mã đã truyền bá chính phương pháp khai thác muối này ra khắp miền Nam Châu Âu.

Vào khoảng năm 1000 TCN, lần đầu tiên, sắt được sử dụng tại Trung Quốc. Tuy nhiên, phải đến năm 450 TCN mới có chứng cứ đầu tiên về việc sử dụng sắt trong khai thác muối bởi một người tên là Yi Dun (Y Đốn/ 猗頓). Theo một đoạn ghi chép vào năm 129 TCN, “Yi Dun phát lên nhờ sản xuất muối trong chảo sắt”^[*] Theo ghi chép, Yi Dun đã khai thác muối bằng cách đun nước muối trong các chảo sắt. Sự cải tiến này sẽ trở thành một trong những phương pháp khai thác muối hàng đầu được sử dụng trong vòng 2.000 năm sau đó. Truyền thuyết kể rằng Yi Dun đã hợp tác với một thợ rèn tên Gou Zong (Quách Tung/ 郭纵) để phát minh ra phương pháp làm muối này, ngoài ra, ông ta còn qua lại với một thương gia giàu có tên là Fan Li (Phạm Lãi/ 范蠡). Fan Li được cho là đã phát minh ra ngành chăn nuôi cá, mà đến hàng thế kỷ sau vẫn có liên quan chặt chẽ đến các khu vực sản xuất muối. Người Trung Quốc, cũng như người Châu Âu sau này, đều nhận thấy cá và muối có mối quan hệ mật thiết với nhau. Ngay cả Mạnh Tử, nhà Nho nổi tiếng sống vào khoảng những năm 372 đến 289 TCN, nghe nói cũng từng buôn bán cả cá và muối.

*

Trong suốt chiều dài lịch sử Trung Quốc, việc rắc muối trực tiếp lên thức ăn là một điều rất hiếm thấy. Thông thường, muối được nêm trong quá trình chế biến thức ăn, dưới nhiều hình thức gia vị khác nhau: nước xốt hoặc tương làm từ muối. Theo cách giải thích phổ biến, vì muối rất đắt đỏ, nên các loại gia vị này giúp

kéo dài thời gian sử dụng muối hơn. Ý tưởng này đã xuất hiện trải dài khắp thế giới thời cổ đại, từ khu vực Địa Trung Hải cho đến tận vùng Đông Nam Á. Ướp cá với muối cho đến khi lên men là một trong những cách chế biến gia vị từ muối phổ biến nhất ở Trung Quốc cổ đại, hay còn được gọi là *jiang* (tương/酱). Nhưng ở Trung Quốc, người ta còn thêm đậu nành vào lên men cùng cá ướp muối, về sau, cá được loại bỏ hoàn toàn khỏi công thức này và trở thành *jiang you* (tương dầu) hay chính là “xì dầu” ta thường gọi.



Đậu
nành (đậu
tương) là
loại thực
vật họ
đậu, cho
ra các quả
dài
khoảng
5cm, bề
mặt có
lông, mỗi
quả chứa
khoảng 2
đến 3 hạt
đậu. Hạt
đậu có thể

có màu vàng, xanh lục, tím, đen, hoặc có đốm. Ấm thực Trung

Hoa phân biệt rất rạch ròi các loại đậu này. Xì dầu được làm từ đậu nành hạt màu vàng, nhưng với các loại đậu khác nhau thì có thể cho ra các loại nước tương và gia vị khác nhau. Ở Trung Quốc, văn bản đề cập đến đậu nành xuất hiện sớm nhất là vào khoảng thế kỷ VI TCN, trong đó mô tả đây là loại cây trồng 700 năm tuổi bắt nguồn từ phương Bắc. Đậu nành được đưa đến Nhật Bản vào khoảng thế kỷ VI bởi các nhà sư Phật giáo Trung Quốc. Và thế là, cả Phật giáo lẫn đậu nành đều du nhập vào Nhật Bản. Nhưng phải đến tận thế kỷ X, người Nhật mới bắt đầu chế biến tương đậu nành, gọi là *shoyu*. Về sau, họ biến nó trở thành sản phẩm công nghiệp và bán ra trên toàn thế giới.

Tuy *jiangyou* và *shoyu* phát âm rất khác nhau, và có vẻ như là hai từ khác nhau khi viết lại bằng ký tự La Tinh, nhưng thực chất, hai từ này được viết bằng cùng một chữ Hán trong tiếng Nhật và tiếng Trung Quốc (酱油 – tương dầu). Chiến dịch xóa mù chữ của Mao vào những năm 1950 đã giản hóa khoảng 40.000 chữ Hán, dù vậy, có một chữ Hán thời tiền-Mao dùng để chỉ cây đậu nành, *shu* (菽), vốn mô tả những rễ cây nhỏ ở dưới có tác dụng làm đất đai màu mỡ hơn. Đậu nành đưa chất dinh dưỡng trở lại đất và có thể hồi sinh cho những cánh đồng bạc màu vì nhiều giống cây trồng khác. Loại đậu này bổ dưỡng đến mức một người có thể duy trì sự sống được trong một thời gian khá dài chỉ với nước, muối, và đậu nành.

Quy trình lên men trong các vại gốm của người Trung Quốc và người Nhật sau này, ngày nay còn được gọi là lên men bằng axit lactic, hay theo cách gọi thông thường hơn là muối chua. Quá trình lên men lactic tối ưu diễn ra trong khoảng từ 17 đến 21 độ C, là nhiệt độ mà hầu hết các nơi trên thế giới đều có thể dễ dàng đạt được.

Khi rau bắt đầu thối, đường sẽ phân hủy và tạo ra axit lactic, chất này đóng vai trò như một chất bảo quản. Về lý thuyết, quá trình này có thể diễn ra mà không cần muối, nhưng carbohydrate và protein trong rau củ thường hỏng quá nhanh trước khi axit lactic mới tiết ra kịp bảo quản. Không có muối, nấm men sẽ hình thành, và kết quả của quá trình lên men này thường là rượu hơn là dưa chua.

Một lượng muối bằng khoảng 0,8 đến 1,5% trọng lượng rau sẽ ngăn cản quá trình thối rữa cho đến khi axit lactic được phân giải ra hoàn toàn. Việc loại trừ khí oxy bằng cách đậy kín vại dưa, hoặc theo cách phổ biến hơn là chèn vật nặng lên để toàn bộ số rau hoàn toàn ngập trong nước, vô cùng cần thiết để quá trình lên men lactic diễn ra thành công.

Người Trung Quốc cổ đại muối dưa trong các vại gốm, khiến một lớp màng trắng gọi là “men kahm” ngưng tụ lại phía trên lớp rau, vô hại nhưng mùi vị không mấy dễ chịu. Cứ cách hai tuần, lớp vải, ván hoặc cục đá chèn phía trên lớp rau lại được rửa sạch hoặc thậm chí đun trong nước sôi để rửa sạch lớp màng trắng này. Chính vì vậy mà việc muối dưa trong vại gốm dần không còn phổ biến nữa.

Ở Tứ Xuyên, dưa muối vẫn là một món phổ biến trong các bữa ăn. Cơm, đương nhiên là không bỏ muối, thường được dùng kèm với dưa muối. Vị chua mặn của dưa muối vừa tương phản lại vừa hài hòa với vị nhạt của cháo nóng không nêm gia vị, đây là một bữa sáng rất thường thấy. Thực ra, chính dưa muối đã giúp món cơm hoặc cháo thêm đậm đà hơn.

Nằm ở phía Nam Thành Đô – thủ phủ tỉnh Tứ Xuyên, thị trấn vùng đồi núi Tự Cống đã vươn mình phát triển lên thành một địa cấp thị nhờ vào ưu thế từ các giếng nước mặn. Khu chợ ngoài trời chật hẹp, đông đúc, và dốc đứng ở trung tâm thành phố vẫn tiếp tục nhộn nhịp với các hoạt động buôn bán muối và những hũ dưa muối đặc sản địa phương: *paocai* (泡菜) và *zhacai* (榨菜). Một phụ nữ bán dưa muối trong những lọ thủy tinh ở chợ đã chia sẻ công thức làm *paocai* như sau:

Đổ nước muối ngập 2/3 vại. Cho bất cứ loại rau củ và gia vị nào bạn thích vào vại, đậy nắp lại. Chỉ hai ngày sau, món dưa muối đã sẵn sàng.

Gia vị thêm vào vại dưa thường là ớt đỏ Tứ Xuyên hoặc gừng – loại thảo mộc lâu năm có nguồn gốc từ Ấn Độ, đã du nhập vào Trung Quốc từ thời cổ đại. Phải mãi đến thế kỷ XVI, ớt đỏ mới xuất hiện và được Columbus mang đến Châu Âu, được người Bồ Đào Nha mang đến Ấn Độ, và được người Ấn Độ, Bồ Đào Nha, người Andalusia hoặc Basque mang đến Trung Quốc, rồi trở thành nguyên liệu chính trong ẩm thực Tứ Xuyên ngày nay.

Món *paocai* chỉ muối trong hai ngày là ăn, chứng tỏ rõ ràng việc muối dưa là vì hương vị hơn là để bảo quản lâu dài. Sau hai

ngày, rau vẫn rất giòn, nước muối vẫn còn, và màu sắc vẫn tươi tắn. *Zhacai* được ủ với muối hạt thay vì nước muối, cứ cách một lớp rau lại xen kẽ một lớp muối hạt. Trong lúc ủ, muối hút hết nước từ trong rau, tạo thành nước muối. Nếu một người nông dân sinh được bé gái, hàng năm, gia đình sẽ muối một vại dưa, rồi sau này sẽ trao lại cho bé gái đó khi cô lấy chồng. Điều này chứng tỏ *zhacai* thường được ủ rất lâu. Thời cổ đại, thông thường con gái sẽ lấy chồng sau khoảng mười hai đến mười lăm vại dưa. Thời nay thì tốn nhiều vại dưa hơn.

Người Trung Quốc cũng giải quyết được vấn đề hóc búa trong việc vận chuyển trứng bằng cách dùng muối để bảo quản trứng. Họ ngâm trứng vào nước muối trong hơn một tháng liền, hoặc trong thời gian ít hơn rồi bọc trong bùn muối và rơm rạ. Thành quả là, quả trứng đông đặc lại tương tự như trứng luộc chín, với lòng đỏ màu cam sáng, không bị vỡ hoặc hỏng nếu được xử lý đúng cách. Một kỹ thuật xử lý trứng khác phức tạp hơn, đó là dùng muối, tro, vôi, và trà, chế biến thành món trứng bắc thảo (hay còn gọi là “trứng thiên niên bách nhật”). Một điển hình cho phép nói quá đầy thơ mộng về tình yêu lý tưởng của người Trung Quốc, “trứng thiên niên bách nhật” mất khoảng 100 ngày để chế biến, và để được thêm 100 ngày nữa, dù lúc đó lòng đỏ đã hóa thành màu xanh lục và bốc mùi rất nồng.

*

Năm 250 TCN, vào thời điểm Chiến tranh Punic đang nổ ra tại

vùng Địa Trung Hải, Thái thú đất Thục lúc này (tức Tứ Xuyên ngày nay) tên là Lý Băng, là một trong những công trình sư về thủy lợi vĩ đại nhất mọi thời đại. Không có gì lạ lùng khi vị trí lãnh đạo trong chính trị thường được gắn liền với tài trị thủy, bởi trị thủy là một trong những vấn đề cực kỳ cấp thiết trong việc phát triển Trung Quốc thời bấy giờ – vùng đất đầy hạn hán và lũ lụt.

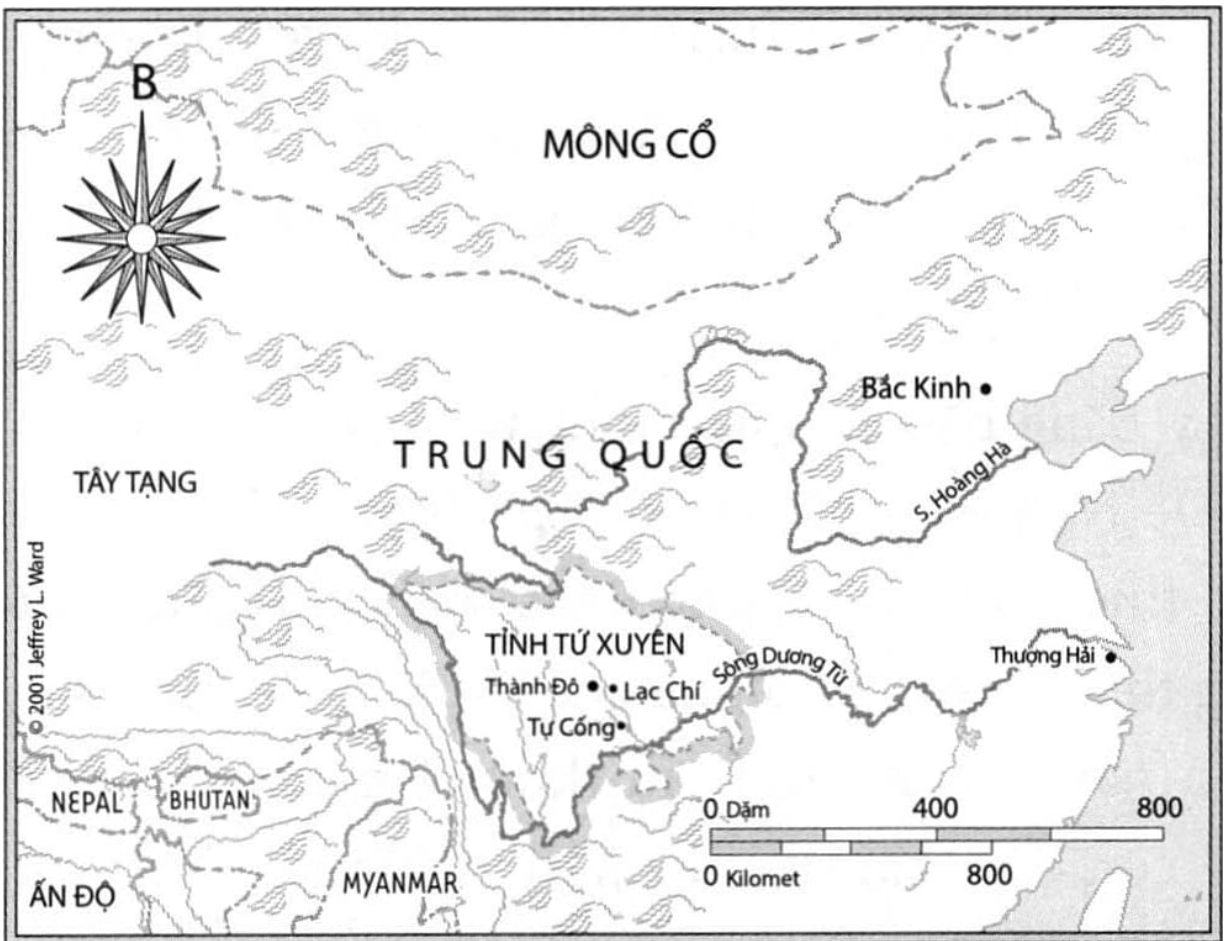
Sông Hoàng Hà, cái tên được đặt dựa theo màu phù sa chảy qua miền Bắc Trung Quốc, còn được gọi là “cha đẻ của lũ lụt”. Hoàng Hà và Dương Tử (Yangtze – tức sông Trường Giang) là hai con sông lớn trong lịch sử Trung Quốc, đều bắt nguồn từ cao nguyên Thanh Tạng rồi uốn lượn đổ ra hướng biển ở phía Đông Trung Quốc. Hoàng Hà chảy qua những vùng đất khô cằn ở phía Bắc và có xu hướng bồi đắp phù sa, nâng cao lòng sông, gây ra những trận lũ lụt kinh hoàng nếu không được xây đắp đê điều ven bờ. Trong khi đó, Dương Tử rộng lớn hơn với nhiều dòng chảy phụ rẽ nhánh. Dương Tử chảy xuyên qua vùng trung nguyên màu mỡ trù phú của Trung Quốc, xẻ đôi đất nước lớn thứ ba thế giới này thành hai nửa, từ vùng núi Thanh Tạng cho đến tận Thượng Hải bên bờ biển Hoa Đông.

Tương truyền dưới sự cai trị của Đế Nghiêu, Trung Quốc cổ đại đã trải qua một thời kỳ hoàng kim thịnh vượng, và một trong những nguyên nhân đó là Đế Nghiêu đã thuần phục thiên nhiên bằng cách đưa ra khái niệm mới mẻ về thủy lợi.

Lý Băng đã tiếp quản một số khía cạnh huyền thoại của Đế Nghiêu – vị thần đã chinh phục lũ lụt và thuần phục thiên nhiên. Nhưng khác với Đế Nghiêu được kể trong thần thoại, sự tồn tại của

Lý Băng đã được ghi chép rất rõ ràng. Thành tựu phi thường nhất của ông là xây dựng con đập đầu tiên, mang ý nghĩa rất thiết thực cho đến tận ngày nay, dù các con đập thời hiện đại đã được cải tiến rất nhiều. Ở một vùng gọi là Đô Giang Yển, ông đã xẻ dòng Mân Giang – một nhánh sông Dương Tử, dẫn nước chảy vào một loạt các kênh dẫn và đập tràn có cổng đóng mở, để mở nước vào mùa khô hạn và đóng lại vào mùa lũ. Ông cho dựng ba bức tượng hình người bằng đá đặt trong nước làm thước đo. Nếu nhìn thấy chân tượng, chứng tỏ đang xảy ra tình trạng hạn hán, các cửa đập sẽ được mở ra để dẫn nước vào. Nếu nước ngập đến vai tượng, chứng tỏ nước lũ đang dâng lên quá cao, và các cửa đập sẽ được đóng lại.

Nhờ hệ thống đập Đô Giang Yển, vùng đồng bằng phía Đông Tứ Xuyên đã trở thành một trung tâm nông nghiệp trù phú của Trung Quốc. Các ghi chép thời cổ đại còn gọi khu vực này là “Thiên phủ chi quốc” (天府之国).



Nhờ có con đập vẫn đang hoạt động, vùng đồng bằng Tứ Xuyên hiện vẫn là một trung tâm nông nghiệp lớn.

Năm 1974, người ta tìm thấy hai tượng đá đo mực nước chạm khắc vào năm 168 dưới đáy sông gần địa điểm xây dựng con đập của Lý Băng. Có vẻ như hai bức tượng này đã được dùng để thay thế cho những bức tượng ban đầu khi mới xây đập. Một trong hai là tượng đá cổ nhất Trung Quốc được tìm thấy có chạm khắc về một nhân vật có thể nhận dạng được. Đó là tượng Lý Băng. Các bức tượng ông cho dựng ban đầu chạm khắc những vị thần chống lũ và trị thủy. Bốn thế kỷ sau khi qua đời, ông được tôn vinh trở thành một trong những vị thần này.



Năm 1974, bức tượng này được phát hiện tại một dòng sông ở Tứ Xuyên trong quá trình xây dựng hệ thống công trình thủy lợi. Dòng chữ khắc trên tay áo bức tượng cho biết ba bức tượng này được dựng lên để “canh giữ vùng nước vĩnh viễn”. Mặt trước của bức tượng còn khắc dòng chữ “Cố Thái thú Thục quận Lý Băng”.

Ann Paludan

Lý Băng đã có một khám phá rất đơn giản nhưng vô cùng quan trọng. Dưới thời đại của ông, Tứ Xuyên từ lâu đã là một vùng sản xuất muối. Muối được cho là đã được sản xuất ở Tứ Xuyên từ những năm 3000 TCN. Nhưng chính Lý Băng mới là người phát hiện ra rằng nước muối tự nhiên để sản xuất muối không bắt nguồn từ những hồ nước muối người ta đã tìm thấy, mà vốn là từ dưới lòng đất thấm lên. Năm 252 TCN, ông đã ra lệnh khoan những giếng nước muối đầu tiên trên thế giới.

Những giếng nước muối đầu tiên có miệng giếng rất rộng, trông giống như hố lộ thiên hơn, mặc dù có một số giếng sâu đến hơn 300 feet^[*]. Khi người Trung Quốc học được cách khoan, giếng mới hẹp và sâu hơn. Tuy nhiên, đôi khi những công nhân đào giếng

bỗng nhiên trở nên yếu ớt, đổ bệnh, ngã xuống và chết. Thỉnh thoảng lại có một vụ nổ khủng khiếp xảy ra giết chết toàn bộ đội ngũ công nhân hoặc có lửa phụt ra từ những lỗ khoan. Dần dần, những công nhân làm muối và cộng đồng quanh đó nhận ra dường như có ma quỷ từ âm gian đang trôi dạt qua những cái hố mà họ đào. Đến năm 68 TCN, có hai cái giếng, một ở Tứ Xuyên và một ở gần Thiểm Tây, trở thành địa điểm bị ma ám rất nổi tiếng. Hàng năm, Thái thú của các quận tương ứng sẽ đến thăm và cúng tế hai giếng này.

Đến năm 100, các công nhân đào giếng hiểu ra rằng có một loại hợp chất vô hình đã gây ra những xáo trộn này. Họ tìm đến những cái hố nơi hợp chất này thoát ra khỏi mặt đất, đốt cháy nó, rồi bắt đầu đặt những chum vại ở gần đó. Có thể nấu ăn bằng các chum vại này cũng được. Chẳng bao lâu sau, họ học được cách đắp bùn trộn nước muối lên các ống tre để cách nhiệt, tạo thành một hệ thống ống dẫn, dẫn hợp chất vô hình đó vào trong các lò hơi. Những lò hơi này là một loại nhà kho lộ thiên, bên trong chứa những chum vại đầy nước muối, được đun nóng cho đến khi nước bốc hơi hết và các tinh thể muối cô đọng lại. Đến năm 200, bên trong các lò hơi này là những chum sắt được đun nóng bằng lửa khí gas. Đây là cách sử dụng khí đốt tự nhiên đầu tiên trên thế giới.

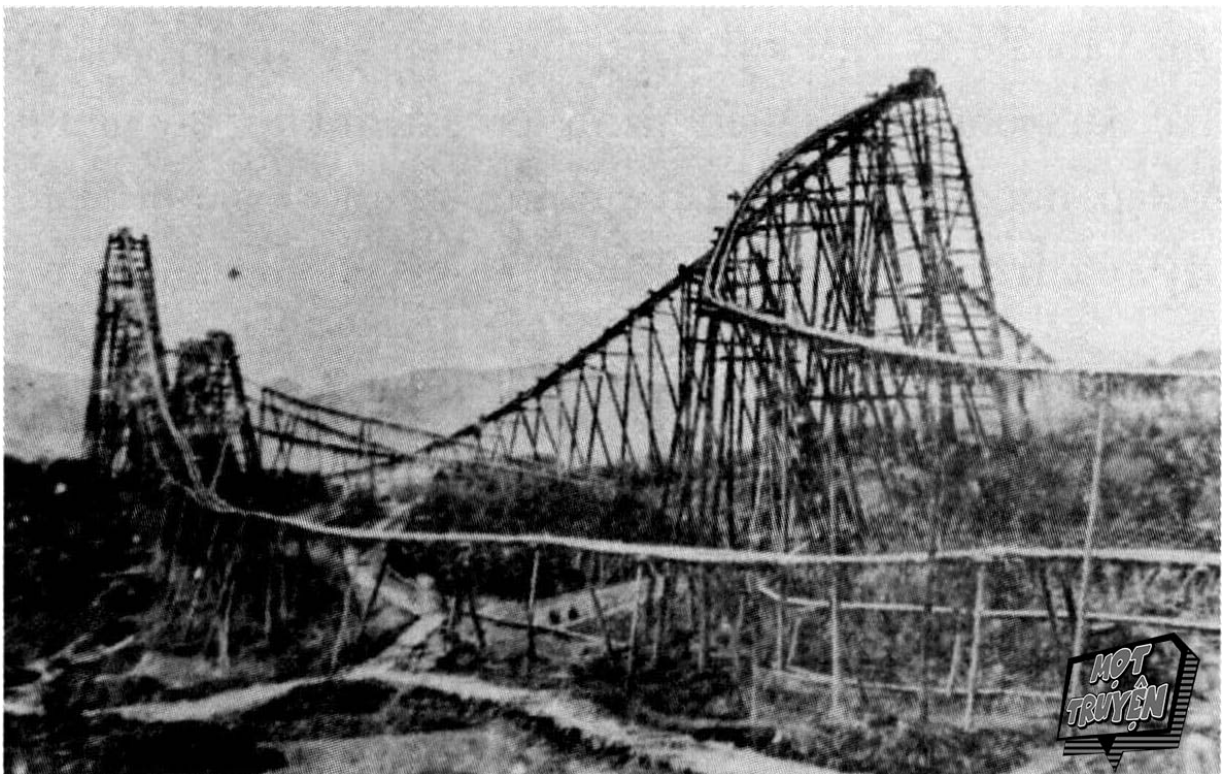
Sau khi học được cách khoan giếng đường kính hẹp, từ đó có thể đào sâu xuống lòng đất hơn, các công nhân làm muối đã sử dụng những ống tre dài vừa với kích thước giếng để hút nước muối bên dưới lên. Dưới đáy ống tre có một cái van bằng da. Trọng lượng nước hút vào sẽ khiến van tự động đóng lại khi ống được rút

lên khỏi mặt đất. Sau đó, người ta treo ống tre lên trên một bể chứa, chỉ cần cầm một cái que chọc lên là van sẽ mở ra, nước muối trong ống đổ thẳng vào bể chứa. Bể chứa này lại được nối liền với một hệ thống ống tre khác dẫn nước tới lò hơi. Một số ống tre khác được gắn ngay bên dưới đầu giếng để dẫn khí đốt thoát ra ngoài đến thẳng lò hơi.

Hệ thống ống tre, có lẽ được xây dựng đầu tiên ở Tứ Xuyên, có khả năng chống mặn, ngoài ra muối tiêu diệt tảo và vi khuẩn gây thối ống tre. Các mối nối được bịt kín bằng bùn hoặc hỗn hợp từ dầu trẩu và vôi. Từ những đường ống của công trình sản xuất muối tại Tứ Xuyên, người dân trên khắp đất nước đã học được cách xây dựng hệ thống dẫn nước và tưới tiêu. Ruộng đồng, làng mạc, và thậm chí là nhà cửa đều được xây dựng bằng ống tre. Thời Trung Cổ, trong khi những người Norman đang chinh phạt Anh, thì ở Trung Quốc, một vị quan quê Tứ Xuyên tên là Tô Đông Pha đã xây dựng hệ thống ống nước đô thị vô cùng tinh xảo từ những ống tre. Các đường ống dẫn nước bằng ống tre lớn đã được lắp đặt ở Hàng Châu năm 1089 và Quảng Đông năm 1096. Người ta còn đục lỗ và lắp hệ thống thông gió để giải quyết vấn đề tắc nghẽn và bọt khí.

Ngành sản xuất muối mở rộng hệ thống ống tre ra khắp các vùng nông thôn, bủa vây khắp nơi như mạng lưới của loài nhện khổng lồ. Các đường ống được lắp đặt trên cao để tận dụng mọi trọng lực có thể, lúc lượn lên, lúc lượn xuống, tựa như đường ray của tàu lượn siêu tốc, và còn có cả những đường vòng tròn để tạo ra những đường trượt dốc dài

Vào giữa thế kỷ XI, khi Vua Harold vừa thất bại trong việc bảo vệ nước Anh khỏi người Norman, những nhà sản xuất muối ở Tứ Xuyên đang phát triển kỹ thuật khoan xung động – loại kỹ thuật khoan tiên tiến nhất trên thế giới cho đến tận bảy, tám thế kỷ sau. Họ đào được một cái hố có đường kính khoảng 4 inch^[*] bằng cách thả một thanh sắt nặng dài khoảng 8 feet có bịt đầu sắt nhọn xuống đất, thanh sắt này được nối với một ống tre để có thể khoan xuống một vị trí cố định nhiều lần. Người công nhân đứng trên một đòn bẩy bằng gỗ, sức nặng của anh ta sẽ cân bằng lực với thanh sắt dài 8 feet ở đầu bên kia đòn bẩy. Anh ta chỉ việc kéo cần gạt lên xuống, với nguyên lý giống như chiếc bập bênh, thanh sắt bên kia sẽ được nâng lên rồi lại rơi xuống hết lần này đến lần khác. Sau ba đến năm năm sẽ đào ra một cái giếng sâu đến vài trăm feet chứa đầy nước muối.



Hệ thống ống tre cổ đại dẫn nước muối qua vùng nông thôn Tứ Xuyên ở ngoại ô Tự Cống, khoảng năm 1915. Bảo tàng lịch sử muối Tự Cống.

Năm 1066, Vua Harold bị bắn chết trong trận Hastings^[*] bằng cung tiễn – thứ vũ khí được người Trung Quốc tin rằng là phát minh của Hoàng Đế trong thời tiền sử. Thời điểm Harold qua đời, người Trung Quốc đã biết dùng thuốc súng. Đây là chính là một trong những ứng dụng công nghiệp chủ yếu đầu tiên dành cho ngành sản xuất muối. Người Trung Quốc phát hiện ra nếu trộn kali nitrat – một loại muối hay còn được gọi là diêm tiêu – cùng với lưu huỳnh và cacbon sẽ tạo ra loại bột có khả năng nổ ra thành khí gas rất nhanh đến mức tạo thành vụ nổ nếu bắt lửa. Vào thế kỷ XII, khi đội quân Thập Tự của Châu Âu thất bại trong cuộc chiến giành Jerusalem khỏi tay người Ả Rập, người Ả Rập đã bắt đầu tìm hiểu về loại bột bí ẩn này của Trung Quốc.

*

Lý Băng đã sống dưới một trong những thời kỳ là cột mốc quan trọng nhất trong lịch sử Trung Hoa (thời Chiến Quốc). Sau hàng thế kỷ chiến tranh liên miên giữa các nước, cuối cùng đã tạo ra một Trung Quốc thống nhất. Đất nước thống nhất này là đỉnh cao của vô số tranh biện về bản chất của chính quyền cai trị và quyền lực của người cai trị suốt hàng thế kỷ. Và trung tâm của tranh luận đó là muối.

Từ nhiều thế kỷ, triều đình Trung Hoa đã coi muối là một

nguồn thu cho ngân sách. Nhiều văn bản từ thế kỷ 20 TCN được tìm thấy ở Trung Quốc có đề cập đến thuế muối. Chữ Hán cổ đại để chỉ muối, *diêm* (鹽), là một ký tự tượng hình có ba phần. Phần dưới là bình chứa, phần phía trên bên trái là quan sai triều đình, và phía trên bên phải là nước muối. Chính ký tự thể hiện khái niệm “muối” đã mô tả sự kiểm soát của triều đình trong việc sản xuất muối.



Chữ diêm do Giáo sư Quách – giáo sư lịch sử muối Bắc Kinh viết theo lối thư pháp của Trang Tử từng được sử dụng cho đến khoảng năm 200 TCN. (Quách Chấn Trung/郭振中).

Một hợp chất quan trọng đối với sức khỏe con người, thậm chí là cả sự sinh tồn, sẽ là một mặt hàng tốt để đánh thuế. Tất cả mọi người đều phải mua muối, và nhờ đó, tất cả mọi người trong xã hội đều phải đóng góp cho đất nước thông qua thuế muối.

Khổng Tử, sống vào khoảng năm 551 đến 479 TCN, là khởi nguồn cho cuộc tranh luận về thuế muối. Dưới thời của Khổng Tử, những nhà cai trị của các nước chư hầu thường chiêu mộ những người mà ngày nay được gọi là “tổ tư vấn” để cố vấn các vấn đề quan trọng cho nhà cai trị và tranh biện lẫn nhau. Khổng Tử là một trong những cố vấn như vậy. Được coi

là nhà triết học luân lý đầu tiên của Trung Quốc, Khổng Tử thường phê phán về những thói xấu của con người và muốn nâng cao chuẩn mực đạo đức của con người. Ông dạy rằng đối xử tốt với đồng loại cũng quan trọng như kính trọng thần linh, và nhấn mạnh tầm quan trọng của việc hiếu kính cha mẹ.

Các học trò của Khổng Tử và các thế hệ học trò sau này đã tạo nên một hệ thống tư tưởng lớn gọi là Nho gia. Mạnh Tử, một học trò của cháu nội Khổng Tử, đã để lại những lời dạy trong sách *Mạnh Tử*. Tư tưởng của Khổng Tử cũng được lưu lại trong sách *Luận Ngữ*, là nền tảng của nhiều trường phái tư tưởng Trung Quốc và là nguồn gốc của nhiều tục ngữ trong tiếng Trung.

Trong suốt hai thế kỷ rưỡi giữa Khổng Tử và Lý Băng, Trung Quốc từng là tập hợp của nhiều nước chư hầu thường xuyên đấu đá, chiến tranh liên miên. Hễ nhà cai trị nào bị hất cẳng, đất của họ sẽ bị nước lớn mạnh hơn nuốt chửng, và rồi chính nước đó cũng sẽ phải vật lộn đấu đá với các nước còn lại. Mạnh Tử đã chu du khắp Trung Quốc để thuyết phục các nhà cai trị rằng quyền lực mà họ nắm trong tay là nhờ “ý Trời”, và phải tuân theo các chuẩn mực đạo lý, nếu không cai trị bằng nhân, nghĩa, lễ, trí, Trời sẽ lấy lại quyền lực đó.

Tuy nhiên, cùng thời kỳ đó, một trường phái tư tưởng khác nổi lên, đó là Pháp gia. Những nhà tư tưởng theo Pháp gia nhấn mạnh rằng một thể chế thực tế có thể sử dụng quyền lực một cách hiệu quả mới đảm bảo được sự tồn vong của đất nước. Một trong những Pháp gia tiêu biểu là Thương Ưởng, thừa tướng của nước Tần. Thương Ưởng cho rằng tôn trọng người già và phép tắc

truyền thống không nên can thiệp vào việc cải cách, xóa bỏ những thể chế kém hiệu quả và thay thế bằng những hiến pháp hiệu quả và thực dụng hơn. Pháp gia đấu tranh để loại bỏ tầng lớp quý tộc, trao cho chính quyền cai trị quyền đánh giá khen thưởng và thăng tiến dựa trên thành tích thực tế.

Pháp gia đã nảy ra một ý tưởng mới mẻ về muối. Văn bản đầu tiên viết về cơ quan quản lý muối là sách *Quản Tử*, nội dung ghi chép lại những lời khuyên về kinh tế của một vị tể tướng sống vào khoảng năm 685 đến 643 TCN dâng lên nhà cai trị nước Tề. Các nhà sử học đồng thuận rằng sách *Quản Tử* thực ra được viết vào khoảng năm 300 TCN, khi cục diện lúc đó chỉ còn lại bảy nước, và nước Tề ở phía Đông dưới ảnh hưởng của Pháp gia đang đấu tranh cho sự tồn vong của mình, nhưng sớm sẽ thất bại dưới tay nước Tần ở phía Tây.

Một trong những kiến nghị của vị tể tướng, đó là nâng giá bán muối lên mức cao hơn giá mua để triều đình có thể nhập khẩu muối và bán ra có lãi. “Từ đó chúng ta có thể thu được lợi nhuận từ những sản phẩm do nước khác sản xuất.” Bản kiến nghị chỉ ra rằng ở một số khu vực không sản xuất muối, người dân liên tục bị ốm do thiếu muối và trong lúc tuyệt vọng, họ sẽ sẵn sàng trả giá cao để mua được muối. *Quản Tử* kết luận, “muối có sức mạnh đặc biệt quan trọng để duy trì nền kinh tế cơ bản của đất nước”.

Đến năm 221 TCN, nước Tần tiêu diệt đối thủ cuối cùng, và vị quân chủ của nước Tần trở thành hoàng đế đầu tiên của Trung Hoa. Từ đó trở đi, các đời hoàng đế qua các triều đại tiếp tục cai trị Trung Quốc cho đến tận năm 1911.

Các đề xuất trong sách *Quản Tử*, vốn là chính sách của nước Tề, nay đã trở thành chính sách của Tần và hoàng đế Trung Hoa. Triều đại nhà Tần nổi bật với những chính sách theo khuynh hướng Pháp gia về các công trình công cộng hoành tráng và luật pháp hà khắc. Độc quyền ấn định giá muối và sắt đã khiến giá cả của hai mặt hàng này cao ngất ngưởng. Đây là trường hợp đầu tiên được biết đến trong lịch sử về tình trạng độc quyền một mặt hàng thiết yếu do nhà nước quản lý. Nguồn thu từ muối được dùng cho quân đội, và xây dựng các công trình phòng thủ mà tiêu biểu là Vạn Lý Trường Thành - vốn được thiết kế để ngăn chặn sự xâm lược của người Hung Nô ở phía Bắc Trung Quốc. Tuy nhiên, triều đại đầu tiên đầy khắc nghiệt này chỉ tồn tại trong vòng chưa đầy mười lăm năm.

Sau khi thay thế nhà Tần vào năm 207 TCN, nhà Hán chấm dứt chế độ độc quyền vốn không được dân chúng ủng hộ để chứng tỏ chính quyền cai trị mới này sẽ tốt hơn trước. Nhưng đến năm 120 TCN, sau nhiều cuộc viễn chinh để đẩy lùi quân Hung Nô, ngân khố đã cạn kiệt để chi trả cho các cuộc chiến với “di địch” phương Bắc. Hoàng đế nhà Hán đã sai thợ làm muối và thợ rèn sắt nghiên cứu khả năng hồi phục lại việc độc quyền muối và sắt. Bốn năm sau, cơ chế độc quyền đã trở về như cũ.

Vào thời điểm đó, Trung Quốc có lẽ là nền văn minh tiên tiến nhất trên Trái Đất với mức độ mở rộng lãnh thổ, sự thịnh vượng của nền kinh tế và thương mại đều lên đến đỉnh điểm. Thế giới của người Trung Quốc rộng mở hơn thế giới của người La Mã rất nhiều. Đế chế La Mã hình thành nhờ các cuộc chinh phạt, cũng đang ở

đỉnh cao quyền lực, nhưng bị đe dọa bởi bộ tộc Gaul và các sắc tộc German, và thậm chí cả các cuộc nội chiến. Người Trung Quốc lần đầu tiên biết đến đế chế La Mã vào năm 139 TCN khi Hán Vũ Đế cử sứ thần Trương Khiên băng qua sa mạc để tìm kiếm đồng minh ở phương Tây. Trương Khiên đã chu du suốt mười hai năm, đến được vùng đất mà ngày nay là Turkistan, trở về và báo cáo lại khám phá đáng kinh ngạc của mình về một nền văn minh khá tiến bộ ở phương Tây. Năm 104 TCN và 102 TCN, quân đội Trung Quốc đã đặt chân đến vương quốc thuộc Hy Lạp trước kia tên là Sogdia với thủ phủ là Samarkand, đặng độ và đánh bại đội quân có một phần là tù binh La Mã.

Ở Trung Quốc, chế độ độc quyền muối và sắt đã tạo nên nguồn ngân sách phục vụ cho nhiều cuộc thám hiểm tương tự, vốn là đề tài gây tranh cãi. Năm 87 TCN, Hán Vũ Đế, vốn được xưng tụng là vị hoàng đế vĩ đại nhất trong bốn thế kỷ vừa qua của triều Hán, băng hà. Hán Chiêu Đế lúc đó mới tám tuổi lên nối ngôi. Năm 81 TCN, sáu năm sau, học theo các vị tiên đế trước kia, Hán Chiêu Đế – nay đã là một thiếu niên – quyết định tổ chức một cuộc tranh luận giữa những người hiền tài về vấn đề độc quyền muối và sắt. Ông triệu tập sáu mươi người nổi tiếng với nhiều luồng quan điểm khác nhau từ khắp nơi trên Trung Quốc, mời họ tranh luận về các chính sách hành chính quốc gia ngay trên triều.

Đề tài chính của cuộc tranh luận này là về chế độ độc quyền nhà nước đối với muối và sắt. Nhưng ẩn sau đó là cuộc cạnh tranh gay gắt giữa hai luồng tư tưởng Nho gia và Pháp gia về trách nhiệm của một bậc minh quân. Cuộc tranh luận đã mở rộng sang

bàn về nghĩa vụ của triều đình, nguồn thu ngân khố quốc gia với sáng kiến tư nhân, việc phân bổ và sử dụng ngân sách dành cho quân sự sao cho hợp lý, quyền và giới hạn của triều đình khi can thiệp vào nền kinh tế.

Mặc dù không rõ danh tính của hầu hết sáu mươi người tham gia tranh luận, nhưng các lý lẽ và lập luận của họ đều được bảo lưu dưới dạng văn bản theo góc độ của Nho gia, đó là cuốn sách *Diêm Thiết Luận*.

Một bên là các Nho sĩ, dưới sự ảnh hưởng của Mạnh Tử, khi được hỏi về vấn đề mưu cầu tài phú cho quốc gia, đã trả lời, “Tại sao bệ hạ lại phải dùng từ ‘tài phú’? Quân tử theo đuổi nhân nghĩa, không chạy theo tiền tài. Nếu bệ hạ nói, ‘Làm sao để mưu lợi cho nước của ta?’, các quan đại phu sẽ nói, ‘Làm sao để mưu lợi cho gia đình ta?’, quan lại và dân thường sẽ nói, ‘Làm sao để mưu lợi cho chính bản thân ta?’ Nếu trên dưới đều chạy theo tiền tài lợi lộc, quốc gia sẽ lâm nguy.”

Bên còn lại là các quan đại phu và các nhà tư tưởng chịu ảnh hưởng của Pháp gia Hàn Phi Tử. Hàn Phi Tử, mất năm 233 TCN, từng là học trò của một trong những nhà Nho nổi tiếng nhất, nhưng lại cho rằng việc cai trị xã hội dựa vào mỗi lòng nhân nghĩa là điều không thiết thực. Ông tin rằng việc cai trị phải dựa vào thực thi quyền lực và một bộ luật pháp lý nhằm trừng phạt nghiêm khắc những kẻ vi phạm. Việc thưởng và phạt phải được định đoạt một cách phân minh mà không chịu ảnh hưởng bởi bất cứ sự diễn giải thiên vị nào. Ông tin rằng ban hành luật pháp là vì lợi ích của đất nước, và phải kiểm soát con người bằng nỗi sợ bị

trừng phạt. Nếu cai trị theo cách này, “đất nước sẽ trở nên giàu có và quân đội sẽ hùng mạnh”, ông tuyên bố. “Như vậy sẽ có thể thiết lập quyền bá chủ lên các nước khác.”

Trong cuộc tranh luận về muối và sắt, phe Pháp gia biện luận: “Rất khó để thấy được, dưới tình huống như vậy, làm sao để những binh lính thủ Trường Thành không chết đói, chết rét? Cho nên, hủy bỏ độc quyền nhà nước là không nhìn xa trông rộng cho quốc gia.” Đáp trả lại luận điểm này, phe Nho gia nói: “Kẻ chinh phục đích thực không nhất thiết phải gây ra chiến tranh; vị tướng quân vĩ đại không nhất thiết phải đem quân ra chiến trường hay có binh pháp tốt. Người quân tử cai trị bằng nhân nghĩa, thiên hạ ắt không có người căm ghét. Như vậy cần gì phải chi tiêu cho quân đội nữa?”

Pháp gia đáp: “Hung Nô ngược ngạo, liên tiếp quấy nhiễu xâm phạm biên cảnh, đem chiến tranh vào Trung Nguyên, tàn sát dân chúng và binh lính, không tuân phục chính quyền. Cho nên bọn chúng phải bị trừng phạt để làm gương.”

Họ lập luận rằng biên cương đã trở thành những quân doanh, gây những nhiễu cho dân lành. “Dù cho việc độc quyền muối và sắt lúc ban đầu có thể là một biện pháp hữu dụng, nhưng về lâu về dài ắt sẽ gây tổn hại.”

Ngay cả nhu cầu kiểm thu nhập cho ngân khố triều đình cũng được bàn luận đến. Một bên đã trích dẫn lời của Lão Tử – người đã sáng lập Đạo gia, sống cùng thời với Khổng Tử: “Nước nghèo thì có vẻ dư dả tài phú”^[*]

Cuộc tranh luận này được xem là hòa. Hán Chiêu Đế năm ngôi mười bốn năm, nhưng chỉ sống đến năm hai mươi hai tuổi, vẫn

tiếp tục thực hiện cơ chế độc quyền, cả người kế vị của ông cũng vậy. Năm 44 TCN, vị hoàng đế đời tiếp theo, Hán Nguyên Đế, đã bãi bỏ cơ chế này. Ba năm sau, sau chuyến thám hiểm phía Tây đến Sogdia ở Turkistan lần thứ ba, quốc khố trở nên trống rỗng, hoàng đế lại tái lập cơ chế độc quyền. Cơ chế này tiếp tục bị bãi bỏ và tái lập liên tục dựa theo nhu cầu về ngân sách, thường liên quan đến các hoạt động quân sự. Vào cuối thế kỷ I TCN, một vị quan đại thần Nho gia đã bãi bỏ cơ chế này một lần nữa, tuyên bố rằng “Việc triều đình bán muối có nghĩa là cạnh tranh với các đối tượng khác để kiếm lợi nhuận. Đây không phải là việc nên làm đối với một vị minh quân.”

Việc độc quyền nhà nước đối với muối biến mất trong khoảng 600 năm. Nhưng rồi nó lại tiếp diễn. Dưới thời Đường (từ năm 618 đến năm 907), một nửa thu nhập cho quốc khố đến từ muối. Giới quý tộc khoe mẽ sự giàu có về muối bằng cách dùng một lượng muối xa xỉ đến đáng kinh ngạc trên bàn ăn – vốn không phải một thói quen thường thấy ở Trung Quốc. Số muối này thường được đựng trong những chiếc liễn xa hoa và tinh xảo.

Qua nhiều thế kỷ, nhiều cuộc nổi dậy đã diễn ra, thường là để phản đối kịch liệt cơ chế độc quyền muối, trong số đó có một lần đám đông giận dữ đã chiếm thành phố Tây An, ngay phía Bắc Tứ Xuyên, vào năm 880. Những câu hỏi lớn khác về đạo đức và chính trị trong cuộc tranh luận về muối và sắt, bao gồm nhu cầu về tiền tài, quyền và nghĩa vụ của giới thượng lưu, viện trợ cho người nghèo, tầm quan trọng của việc cân đối ngân sách, đánh thuế nặng một cách hợp lý, nguy cơ về tình trạng vô chính phủ, ranh

giới giữa pháp quyền và bạo quân, tất cả đều chưa được giải quyết.

CHƯƠNG 2

Cá, Chim, Và Pharaoh

Ở cực Đông của sa mạc khổng lồ tại Bắc Phi, dòng sông Nile trù phú bồi đắp phù sa màu mỡ hai bên bờ trải dài suốt vài dặm.

Nền văn minh Ai Cập nằm gọn trong chính dải đất chật hẹp này, bao quanh là sa mạc đầy gió cuốn như biển cả đầy sóng dữ, chỉ chực cuốn phăng mọi thứ đi bất kỳ lúc nào. Ngay cả ở Cairo hiện đại ngày nay với đầy những tòa nhà chọc trời, thì mỗi buổi sáng, những lao công vẫn xuất hiện để quét dọn số cát mà sa mạc đói khát ngoài kia vẫn đang không ngừng xâm lấn.

Các bãi tha ma của người Ai Cập sớm nhất được tìm thấy ở ranh giới nơi sa mạc bắt đầu và rìa ngoài cùng của dải đất xanh ở cả hai bờ sông Nile. Chúng có niên đại khoảng năm 3000 TCN, cùng thời với những ghi chép sớm nhất về nghề làm muối ở Tứ Xuyên, nhưng trước thời đại của nhà nước Ai Cập cổ đại và thậm chí trước cả chữ tượng hình - dấu ấn của nền văn minh Ai Cập cổ đại. Những tử thi ở các bãi tha ma này vẫn còn da và thịt. Dù không phải xác ướp, nhưng những cái xác này vẫn được bảo quản khá tốt qua suốt 5.000 năm. Lớp cát sa mạc vừa khô vừa mặn đã bảo vệ những cái xác, và hiện tượng tự nhiên này đã cho ra đời ý tưởng sơ khai về việc bảo quản xác.

Đối với người Ai Cập, xác chết là thứ kết nối cuộc sống trần gian với thế giới bên kia. Có thể duy trì cuộc sống vĩnh hằng bằng

những bức phù điêu của một người hoặc thậm chí bằng cách lặp đi lặp lại cái tên của người đã khuất, nhưng lý tưởng hơn cả là bảo quản vĩnh viễn thi hài người chết. Trong tất cả các giai đoạn của nền văn minh Ai Cập cổ đại, một ngôi mộ luôn bao gồm hai phần: phần thứ nhất, nằm dưới lòng đất, là ngôi nhà của người chết, và phần thứ hai nằm trên mặt đất, là khu vực thờ cúng. Ở một số khu vực chôn cất đơn giản hơn, phần thờ cúng có thể chỉ là một khoảnh đất trống trên mặt đất.

Phần thờ cúng này cho thấy rõ tầm quan trọng của việc chuẩn bị thức ăn và ăn uống đối với người Ai Cập cổ đại. Ở nơi này, người ta tổ chức những bữa cỗ được chế biến công phu cho đám tang, và rất nhiều thức ăn được để lại đây làm đồ cúng tế. Các bữa tiệc, đôi khi là các công đoạn chuẩn bị thức ăn, được mô tả lại trên những bức tường. Mỗi thời kỳ quan trọng trong lịch sử Ai Cập cổ đại đều sản sinh ra những ngôi mộ chứa đựng thông tin chi tiết về thực phẩm. Mặc dù điều này vốn để dành cho người đã khuất, nhưng chính nó đã giúp hậu thế có góc nhìn rõ ràng hơn về một nền ẩm thực sáng tạo và đầy công phu thời cổ đại.

Những người nghèo khổ nhất có thể có ít thức ăn, nhưng vẫn có bánh mì không men, bia và hành tây. Người Ai Cập cho rằng hành tây và tỏi là thứ thuốc tuyệt vời, họ còn tin rằng các lớp hành tây tựa như những lớp vòng tròn đồng tâm của vũ trụ. Hành tây được nhét bên trong xác ướp, đôi khi thay thế cho con mắt. Herodotus, nhà sử học người Hy Lạp sinh vào khoảng năm 490 TCN và được cho là đã khai mở ra lối viết sử mà ngày nay vẫn dùng, từng mô tả lại lăng mộ trong kim tự tháp Giza được xây

dựng vào khoảng năm 2900 TCN. Ông viết rằng có dòng chữ trên một bức tường ở đó khẳng định những người chủ đã chu cấp cho thợ xây lãng củ cải, hành tây và tỏi trong suốt hai mươi năm xây dựng với tổng trị giá là 1.600 lạng bạc, tính theo đô la hiện giờ là khoảng 2 triệu đô la.

Tuy nhiên, tầng lớp thượng lưu có chế độ ăn uống đa dạng hơn, có lẽ là nền ẩm thực phát triển nhất trong thời đại lúc đó. Số thức ăn còn sót lại được tìm thấy trong một ngôi mộ từng trước năm 2000 TCN gồm có chim cút, bồ câu hầm, cá, sườn bò, thận, cháo lúa mạch, bánh mì, quả vả hầm, quả mọng, phô mai, rượu vang và bia. Một số đồ cúng tế khác được tìm thấy trong các ngôi mộ còn có cả cá muối và một thùng gỗ đựng muối ăn.

Người Ai Cập trộn nước muối với giấm tạo thành một loại sốt gọi là “oxalme”, thứ nước sốt mà sau này cũng được người La Mã sử dụng. Giống người Trung Quốc ở Tứ Xuyên, người Ai Cập rất thích các loại rau củ được bảo quản trong nước muối hoặc muối hạt. “Không có loại thức ăn nào sánh bằng rau muối” – đó là dòng chữ được viết trên một tờ giấy papyrus cổ đại. Ngoài ra, họ còn tạo ra một loại gia vị từ cá muối hoặc ruột cá muối trong nước muối, có lẽ cũng tương tự với tiên thân của nước tương ở Trung Quốc.

Có lẽ người Ai Cập cổ đại là những người đầu tiên bảo quản thịt cá bằng muối. Ghi chép sớm nhất của Trung Quốc về việc ướp muối để bảo quản cá có từ khoảng năm 2000 TCN. Cá muối và chim muối được tìm thấy trong các ngôi mộ Ai Cập cổ có niên đại từ trước đó khá lâu. Muối ướp sẽ hút hết hơi nước trong thịt, khiến

vi khuẩn không có nơi để phát triển. Hơn nữa, bản thân muối đã có thể tiêu diệt vi khuẩn. Một số tạp chất được tìm thấy trong natri clorua cổ đại, ví dụ như kali nitrat (hay còn gọi là diêm tiêu), còn có khả năng sát khuẩn mạnh hơn nữa. Protein phân giải khi tiếp xúc với nhiệt, cũng tương tự khi tiếp xúc với muối. Do đó, ướp muối cũng có công dụng tương tự như nấu nướng.

Bất kể người Ai Cập có phải là người đầu tiên phát hiện ra chu trình này hay không, thì chắc chắn Ai Cập vẫn là nền văn minh đầu tiên bảo quản thực phẩm trên quy mô rất lớn. Dải đất hẹp màu mỡ nằm dọc ven bờ sông Nile là nguồn cung cấp thức ăn chính của họ, vì vậy trong những năm khô hạn, khi sông Nile không đầy nước, có thể sẽ là một thảm họa lớn. Để dự phòng, người Ai Cập phải lo liệu thức ăn bằng mọi cách có thể, bao gồm cả việc dự trữ ngũ cốc trong các hầm chứa khổng lồ. Thói quen dự trữ thực phẩm cố định này đã giúp họ có được khối kiến thức đáng kể về cách xử lý ướp muối và lên men.

Nếu không phải vì ác cảm với lợn, người Ai Cập có lẽ đã phát minh ra món thịt nguội, bởi họ đã biết làm thịt muối và thuần hóa lợn. Nhưng giới lãnh đạo tôn giáo Ai Cập tuyên bố rằng lợn mang mầm mống bệnh phong, khiến những người chăn lợn bị ruồng bỏ khỏi xã hội và lợn không bao giờ được khắc họa trên tường mộ. Họ đã cố gắng thuần hóa để lấy thịt những con linh cầu thường lùng sục ở ngoài rìa các ngôi làng tìm kiếm rác rưởi và động vật chết làm thức ăn, nhưng đa số người dân Ai Cập đều phản đối ý tưởng ăn thịt con vật như vậy. Vài nỗ lực chăn nuôi khác của người Ai Cập đã thất bại có thể kể đến là linh dương, linh dương hươu, dê

oryx và dê núi ibex. Ở phía Bắc Sinai, nay là sa mạc Negev phía Nam Israel, người ta đã tìm thấy những phế tích còn sót lại của các chuồng chăn nuôi động vật hay chính là tàn tích của những thí nghiệm thất bại này. Nhưng người Ai Cập đã thành công trong việc thuần hóa các loài chim như vịt, ngỗng, chim cút, chim bồ câu và bồ nông. Bích họa trên những bức tường cổ đại cho thấy cảnh tượng những con chim được cạo lông, ướp muối và cho vào các chum đất lớn.

Một nguồn thức ăn tuyệt vời của người Ai Cập là các vùng đất ngập nước của sông Nile, các vùng đầm lầy lau sậy nơi có thể tìm thấy nhiều loài chim, và cả các loại cá như cá chép, cá chình, cá đối, cá rô và cá hổ. Người Ai Cập cũng ướp muối những loại cá này. Họ còn phơi khô, ướp muối và nén trứng cá đối, tạo ra một trong những món ăn tuyệt vời của ẩm thực Địa Trung Hải được biết đến trong tiếng Ý là *bottarga*.

Người Ai Cập còn sáng tạo ra một loại thực phẩm quan trọng khác: khiến trái ô liu có thể ăn được. Hầu hết mọi nền văn hóa Địa Trung Hải đều tuyên bố phát hiện ra ô liu. Năm 4000 TCN, người Ai Cập tin rằng nữ thần Isis, vợ của thần Osiris, đã dạy họ cách trồng cây ô liu. Người Hy Lạp cũng có truyền thuyết tương tự. Tuy nhiên, từ *zait* nghĩa là “ô liu” trong tiếng Do Thái có thể có nguồn gốc lâu đời hơn từ *elaia* trong tiếng Hy Lạp. Zait được cho là bắt nguồn từ vùng Said ở đồng bằng sông Nile. Có lẽ người Syria hoặc người Crete là những người đầu tiên lai tạo ra giống cây *Olea europaea* (danh pháp khoa học của cây ô liu) từ cây oleaster (cây ô liu dại) hoang dã, còi cọc và xơ xác. Người Ai Cập không sản

xuất ra nhiều dầu ô liu, mà nhập khẩu phần lớn dầu ô liu từ vùng Trung Đông. Những trái ô liu tươi mới hái rất cứng và đắng chát, không đủ hấp dẫn để khiến bất cứ ai kiên nhẫn tìm tòi thử nghiệm tìm cách biến trái ô liu thành ăn được. Nhưng người Ai Cập từ lâu đã biết rằng có thể loại trừ những glucid đắng độc đáo của loại quả này (mà nay gọi là hợp chất oleuropein) bằng cách ngâm trái ô liu trong nước, và làm mềm trái ô liu bằng nước muối. Muối không chỉ khiến trái ô liu ăn được, mà còn khiến hương vị ngon lành hơn.

Làm trái ô liu ăn được và làm dầu ô liu là hai công việc trái ngược nhau, bởi một quả ô liu ăn được lại có hàm lượng dầu rất thấp. Có lẽ đây là đặc điểm của ô liu Ai Cập. Những trái ô liu ăn được này được đưa vào kho thức ăn trong các ngôi mộ Ai Cập cổ đại.

Người Ai Cập còn phát minh ra bánh mì có men. Để làm bánh mì có men, đầu tiên cần phải có một loại ngũ cốc chứa gluten, không phải kê hay lúa mạch. Khoảng năm 3000 TCN, người Ai Cập đã phát triển loại lúa mì có thể nghiền và nhào thành bột, từ đó có khả năng hấp thụ cacbon dioxid từ men. Ban đầu men thường là bột nhào còn thừa đã lên men, hoặc bột chua – một ví dụ khác của quá trình lên men axit lactic. Những người thợ làm bánh Ai Cập đã tạo ra rất nhiều loại bánh mì với đủ các hình dạng khác nhau, đôi khi cho thêm mật ong, sữa hoặc trứng. Hầu hết số bột nhào này đều được làm từ bột mì, nước, và một nhúm muối, cũng giống như bánh mì ngày nay vậy.

Năm 1250 TCN, khi Moses giải phóng nô lệ người Do Thái, dẫn

họ bỏ trốn khỏi Ai Cập qua Sinai, những người Do Thái chỉ mang theo bánh mì dẹt không men *matzo*, hay còn được mô tả bằng cụm từ tiếng Do Thái *lechem oni*, có nghĩa là “bánh mì của dân nghèo”. Người Ai Cập nghèo khổ không có những thức ăn xa hoa như bánh mì có men, mà ăn một loại bánh mì dẹt được gọi là *ta* giống như những người ngoài Ai Cập, đôi khi còn độn cả ngũ cốc thô hay thậm chí cả rơm trong bánh mì, và không có lấy cả “một nhúm muối” xa xỉ. Theo truyền thuyết Do Thái, những người Do Thái cổ đại đã lấy bánh mì không men vì họ không có đủ thời gian để chờ bánh mì ủ men. Nhưng cũng có thể đó là loại bánh họ quen làm, hoặc có thể là sự bài xích một cách có ý thức đối với văn hóa Ai Cập và sự xa hoa của giới chủ nô. Bánh mì có men và thức ăn ướp muối là biểu tượng của tầng lớp thượng lưu Ai Cập.

*

Người Ai Cập sản xuất muối bằng cách làm bay hơi nước biển ở đồng bằng sông Nile. Họ cũng có thể mua muối từ các cuộc giao thương vùng Địa Trung Hải. Rõ ràng họ đã thu được muối từ hoạt động trao đổi buôn bán ở Châu Phi, đặc biệt là với Libya và Ethiopia. Nhưng họ cũng có sa mạc của riêng mình với các hồ muối khô và các mỏ muối. Được biết, người Ai Cập có khá nhiều các loại muối khác nhau, bao gồm một loại muối ăn gọi là “muối phương Bắc” và một loại muối khác có thể đến từ một hồ nước gần Memphis gọi là “muối đỏ”.

Từ rất lâu trước khi các nhà hóa học của thế kỷ XVII và XVIII

bắt đầu xác định và định danh cho những nguyên tố trong các loại muối khác nhau, các nhà giả kim, thầy thuốc và đầu bếp thời cổ đại đã biết đến sự tồn tại của nhiều loại muối khác nhau với hương vị khác nhau và tính chất hóa học khác nhau phù hợp với những cách sử dụng khác nhau. Người Trung Quốc đã phát minh ra thuốc súng bằng cách chiết tách diêm tiêu (kali nitrat). Tuy không thể diễn đạt bằng các thuật ngữ của ngày nay, nhưng người Ai Cập đã tìm ra một loại muối là hỗn hợp của natri bicacbonat và natri cacbonat với một lượng nhỏ natri clorua. Họ tìm ra loại muối này tại một lòng sông khô cạn (trong tiếng Ả Rập gọi là *wadi*) nằm ở khoảng bốn mươi dặm về phía Tây Bắc Cairo. Họ gọi nơi đó là Natrun, và đặt tên cho loại muối này là *netjry*, hay *natron*, dựa theo tên của *wadi* đó. *Natron* được tìm thấy ở đó có hai loại là “trắng” và “đỏ”, mặc dù *natron* trắng thường có màu xám, còn *natron* đỏ có màu hồng. Người Ai Cập cổ đại cho rằng *natron* là “muối của thần linh”.

Nghi thức quan trọng nhất trong phong tục mai táng Ai Cập còn được gọi là “lễ mở miệng”, trong đó họ sẽ thực hiện việc cắt dây rốn với ý nghĩa biểu tượng rằng người chết sẽ được thoát thai sang thế giới bên kia, giống như cắt dây rốn cho một đứa bé mới sinh, khởi đầu một cuộc sống mới ở trần gian vậy. Năm 1352 TCN, đứa trẻ pharaoh Tutankhamun qua đời ở tuổi mười tám, lăng mộ của ông được phát hiện vào năm 1922 là lăng mộ được bảo quản công phu và toàn vẹn nhất từng được tìm thấy. Bên trong mộ có một con dao bằng đồng dùng để cắt dây rốn, xung quanh là bốn điện thờ, mỗi điện thờ đều có đặt những chiếc cốc chứa đầy hai

thành phần quan trọng để bảo quản xác ướp: nhựa thông và *natron*.

Các nhà nghiên cứu tranh cãi về việc liệu natri clorua có được sử dụng trong quá trình ướp xác hay không. Rất khó để biết, bởi trong *natron* chứa một lượng nhỏ natri clorua, nên dấu vết của natri clorua thường thấy trong tất cả các xác ướp. Có vẻ như natri clorua đã được sử dụng thay thế cho *natron* trong lễ mai táng của một số người ít giàu có hơn.

Herodotus đã mô tả chi tiết đến sơn tóc gáy về quy trình ướp xác của người Ai Cập cổ đại, mặc dù những mô tả này được viết sau tục lệ đó hơn hai thiên niên kỷ. Tuy có vài ngoại lệ, ví dụ nhầm lẫn giữa dầu cây bách xù với dầu tuyết tùng, nhưng những trang viết của ông đã củng cố cho các cuộc thí nghiệm và phân tích hóa chất của ngành khảo cổ học hiện đại. Kỹ thuật ướp xác có nhiều điểm tương đồng đáng kể với phương pháp bảo quản chim và cá của người Ai Cập thông qua cách mổ xẻ và ướp muối:

Quy trình hoàn hảo nhất như sau: dùng móc sắt để móc não bộ ra ngoài qua đường lỗ mũi, càng nhiều càng tốt, phần còn thừa mà móc sắt không chạm tới được sẽ được rửa sạch bằng thuốc; tiếp theo, dùng một con dao đá mổ phanh lồng ngực, moi toàn bộ nội tạng ra ngoài; sau đó, lau chùi và rửa sạch khoang bụng thật kỹ, trước tiên lau rửa bằng rượu cọ, sau đó là bằng một hỗn hợp các loại gia vị xay nhỏ. Sau đó, nhồi đầy ổ bụng bằng một được myrrh, quế cassia và nhiều loại nhựa thơm khác trừ nhũ hương, khâu kín lại, rồi bọc cả thi thể trong natron

trong bảy mươi ngày – không được lâu hơn. Sau bảy mươi ngày, tắm rửa sạch sẽ thi thể, dùng những mảnh vải lanh cắt thành dải dài quấn từ đầu đến chân, bên dưới lớp vải bôi nhựa – người Ai Cập thường dùng nhựa thay cho keo dính. Xong xuôi, thi thể được gửi về cho gia đình trong một hòm săng bằng gỗ, được tạo tác trông như hình dạng con người.

Sau đó, ông đưa ra một phương pháp ít tốn kém hơn, và cuối cùng là kỹ thuật ướp xác loại tiết kiệm nhất:

Phương pháp thứ ba, thường được dùng để ướp xác người nghèo. Chỉ đơn giản là rửa sạch ruột, bảo quản thi thể với natron trong vòng bảy mươi ngày.

Sự tương đồng giữa bảo quản thức ăn và bảo quản xác ướp vẫn còn cho đến tận nhiều thế hệ sau này. Vào thế kỷ XIX, khi các xác ướp từ Saqqara và Thebes được đưa ra khỏi các lăng mộ và chuyển đến Cairo, chúng bị đánh thuế như một loại cá muối trước khi được cấp phép vào thành phố.

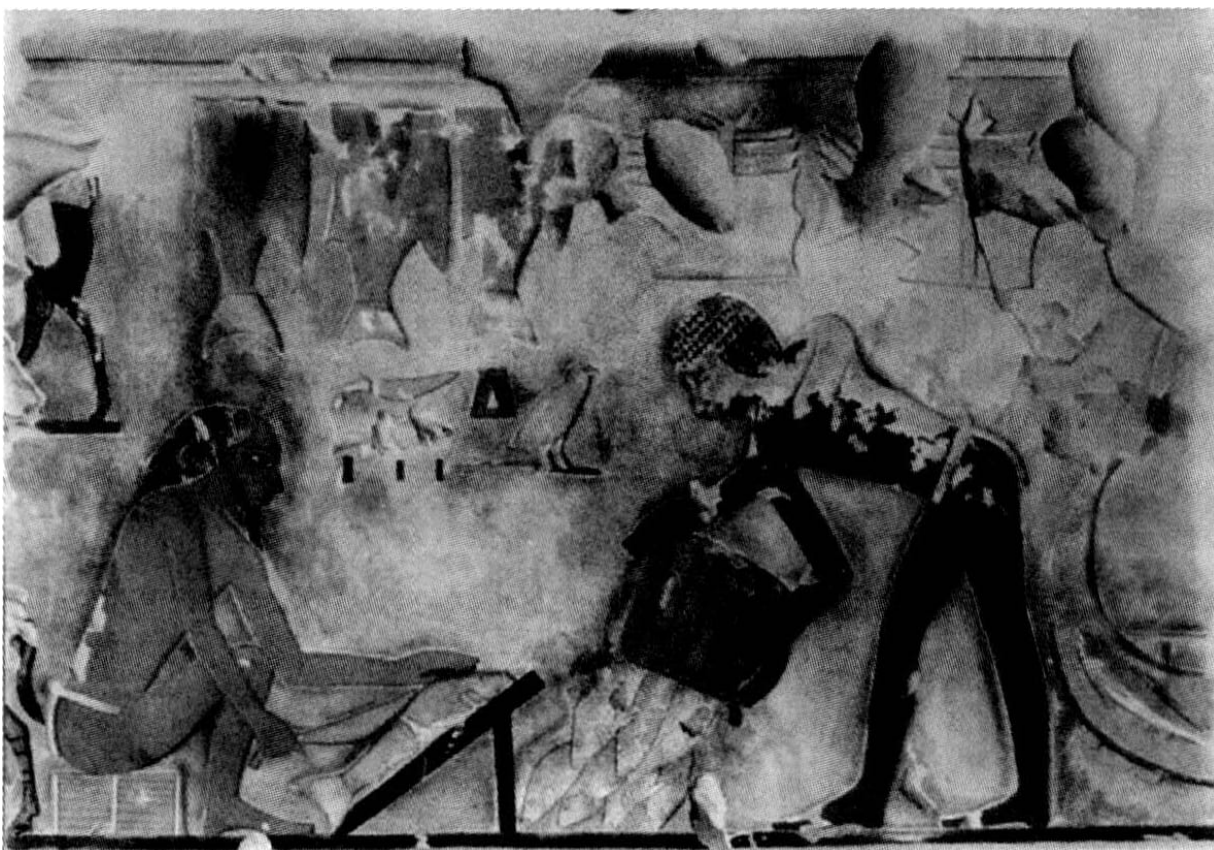
*

Không chỉ phát triển về mặt ẩm thực, việc ướp muối chim và đặc biệt là cá, là một bước quan trọng cho sự phát triển của các nền kinh tế. Ở thế giới cổ đại, người Ai Cập đi đầu xuất khẩu các sản phẩm thô như lúa mì và đậu lăng. Tuy muối là một mặt hàng có giá trị thương mại, nhưng lại khá cồng kềnh. Bằng cách tạo ra một loại sản phẩm mới nhờ muối, giá trị lại được tăng thêm trong

mỗi pound [*] hàng hóa. Và không như thực phẩm tươi sống, cá muối nếu được xử lý tốt sẽ không dễ bị hư hỏng. Người Ai Cập không xuất khẩu nhiều muối, nhưng xuất khẩu một lượng đáng kể thực phẩm ướp muối sang Trung Đông, nhiều nhất là cá. Việc trao đổi buôn bán thực phẩm muối đã định hình nền kinh tế trong vòng bốn thiên niên kỷ sau đó.

Vào khoảng năm 2800 TCN, người Ai Cập bắt đầu buôn bán cá muối để đổi lấy gỗ tuyết tùng, thủy tinh và thuốc nhuộm màu tím được chế từ vỏ sò theo công thức bí mật của Phoenicia. Người Phoenicia đã dựng nên một đế chế thương mại từ những sản phẩm này, nhưng, dần theo thời gian, họ cũng mở rộng buôn bán sang cả sản phẩm của các đối tác trên khắp vùng Địa Trung Hải, chẳng hạn cá muối của Ai Cập và muối của Bắc Phi.

Vốn sinh sống trên dải đất hẹp nơi bờ biển Lebanon phía Bắc núi Carmel, người Phoenicia pha trộn nhiều chủng tộc khác nhau và chỉ có một phần là người Semit. Họ không bao giờ hợp nhất được với nhau để thành một quốc gia đồng nhất. Về mặt văn hóa, lối sống của họ chịu ảnh hưởng nặng nề của những nền văn hóa khác, đầu tiên là Ai Cập và sau là Hy Lạp. Nhưng về mặt kinh tế, đó là một cường quốc hàng đầu với nhiều cảng biển lớn như Tyre.



Một bức bích họa Ai Cập vẽ cảnh tượng cắt xẻ và muối cá trong ngôi mộ của Puy-em-rê, Đệ Nhị tư tế của Amun, vào khoảng năm 1450 TCN. Bảo tàng Nghệ thuật Metropolitan.

Người Phoenicia giao thương với tất cả những người mà họ gặp gỡ. Khi Solomon cho xây dựng một ngôi đền ở Jerusalem, người Phoenicia đã cung cấp cả gỗ – thứ “gỗ tuyết tùng Lebanon” trứ danh - và thợ thủ công. Trong kinh Cựu Ước có đề cập rằng nguồn hàng của các chợ cá ở Jerusalem đều đến từ cảng Tyre, có lẽ ở đó người ta thường bán cá muối, bởi cá tươi sống ắt sẽ bị ươn hết trước khi kịp vận chuyển đến Jerusalem.

Vùng Địa Trung Hải ghi nhận những ý tưởng ẩm thực tuyệt vời của người Phoenicia. Họ được cho là đã truyền bá cây ô liu ra khắp vùng Địa Trung Hải. Người Tây Ban Nha cho rằng người

Phoenicia đã giới thiệu đậu gà – một loại đậu Tây Á – đến với vùng phía Tây Địa Trung Hải, mặc dù có bằng chứng về loại đậu gà bản địa hoang dã đã được tìm thấy ở vùng Catalan, miền Nam nước Pháp. Một số nhà văn Pháp nói rằng người Phoenicia đã phát minh ra món súp hải sản *bouillabaisse*, nhưng có lẽ không phải. Còn người Sicily nói, người Phoenicia là những người đầu tiên đã đánh bắt cá ngừ vây xanh ngoài khơi bờ biển phía Tây của họ, điều này có lẽ đúng. Người Phoenicia còn lập ra những cơ sở sản xuất muối ở bờ Tây của đảo Sicily, gần Trapani ngày nay, để ướp muối ngay số hải sản đánh bắt được tại đó.

Người ta đã phát hiện ra một số đồng xu Phoenicia cổ đại có khắc hình ảnh cá ngừ ở vài cảng biển tại Địa Trung Hải. Vào thời điểm đó, theo các nhà văn thời cổ đại, cá ngừ vây xanh là loài cá nhanh nhẹn có lưng màu xanh ánh thép, là thành viên lớn nhất trong họ cá ngừ, có thể nặng tới hơn 1.500 pound mỗi con, nhưng cũng chính những nhà văn này tin rằng loài cá này được nuôi bằng hạt sỏi. Để tìm kiếm vùng nước ấm thích hợp cho sinh sản, cá ngừ vây xanh rời khỏi Đại Tây Dương, xuôi vào eo biển Gibraltar, đi qua Bắc Phi và Tây Sicily, ngang qua Hy Lạp, bơi vào eo biển Bosphorus và vào đến Biển Đen. Người Phoenicia đã lập nên những tụ điểm đánh bắt cá ngừ ở tất cả những địa điểm mà cá ngừ vây xanh bơi qua gần bờ Địa Trung Hải.

Khoảng năm 800 TCN, khi lần đầu tiên định cư tại vùng bờ biển của Tunisia ngày nay, người Phoenicia đã lập ra cảng biển Sfax cho đến nay vẫn còn thịnh vượng. Sfax đã trở thành và vẫn là nguồn cung cấp muối và cá muối cho việc trao đổi buôn bán khắp

vùng Địa Trung Hải. Người Phoenicia cũng lập ra cảng Cadiz ở miền Nam Tây Ban Nha và xuất khẩu thiếc từ đó. Gần 2.500 năm trước khi các thủy thủ Bồ Đào Nha khám phá ra Tây Phi, người Phoenicia đã dong buồm ra khơi từ Cadiz, qua eo biển Gibraltar, đến tận bờ biển Tây Phi.

Người Phoenicia cũng được ghi nhận là đã tạo ra bảng chữ cái đầu tiên. Ngôn ngữ Trung Quốc và Ai Cập sử dụng các bức tranh, hình vẽ mô tả các đối tượng và khái niệm. Tiếng Babylon đã trở thành ngôn ngữ quốc tế ở vùng Trung Đông, cũng có một danh sách dài những ký tự, mỗi ký tự đại diện cho một từ hoặc một sự kết hợp của các âm thanh. Nhưng ngôn ngữ mà người Phoenicia đã sử dụng là tiền thân của ngôn ngữ Do Thái cổ thuộc ngữ tộc Semit, những dấu vết sớm nhất của nó được tìm thấy ở Sinai, có niên đại từ khoảng năm 1400 TCN, trong đó chỉ có khoảng hai mươi hai ký tự, mỗi ký tự đại diện cho một âm tiết cụ thể. Chính sự đơn giản cũng như sức mạnh thương mại của bảng chữ cái này đã mở rộng giao thương ở khắp vùng Địa Trung Hải cổ đại.

*

Từ cảng Sfax vào đất liền là những lòng hồ sa mạc khô cằn mà vào mùa khô có thể thu hoạch được muối. Kỹ thuật này cũng giống như phương pháp gọi là “cào và gom lại” được sử dụng ở hồ Vận Thành tại Trung Quốc từ 8.000 năm trước, đây là cách thu thập muối nguyên bản của người Ai Cập, vốn được dùng để thu hoạch *natron* ở *wadi* Natrun. Người Ả Rập gọi việc làm muối là

sebkha trên bản đồ ngày nay của Bắc Phi, khoảng từ biên giới Ai Cập – Libya đến ranh giới Algérie – Maroc và từ Sabkaht Shunayn đến Sebkha de Tindouf vẫn được ghi chú là *sebkha* rất rõ ràng.

Vào thời cổ đại, vùng Fezzan (hay chính là miền Nam Libya ngày nay) có mối liên hệ qua lại với Ai Cập và Địa Trung Hải. Herodotus đã viết về việc ngựa và xe ngựa được sử dụng trong chiến tranh ở Fezzan, đây là điều khá hiếm thấy vào thời điểm đó. Càng bất thường hơn nữa là, ngựa còn được dùng để vận chuyển muối. Vào thế kỷ III TCN, Fezzan nổi tiếng với ngành sản xuất muối. Những nhà sản xuất muối ở Fezzan không chỉ đơn giản cào các *sebkha* ra rồi thu hoạch. Họ đun sôi lớp vỏ muối cứng cho đến khi các tinh thể trong suốt tách ra, sau đó đúc chúng thành hình trụ tròn màu trắng cao chừng 3 feet. Sau đó, các lái buôn sẽ cẩn thận gói kín những vật thể kỳ dị này trong các tấm thảm rơm, đi thành các đoàn thương buôn, vận chuyển chúng bằng qua sa mạc. Ngày nay, muối vẫn được sản xuất và vận chuyển theo cách tương tự ở một số vùng tại Sahara.

Để một chuyến buôn muối có lãi thì hàng hóa phải rất công kênh và nặng nề, nên phương tiện vận chuyển dễ tiếp cận vẫn luôn là yếu tố quan trọng trong buôn bán muối. Ở hầu hết Châu Á, Châu Âu và cả Châu Mỹ, giải pháp thường là đi đường thủy. Muối được giao thương thông qua các cảng biển hoặc bằng hệ thống sông ngòi phủ rộng khắp vùng như ở Tứ Xuyên. Nhưng ở lục địa Châu Phi, nơi có nguồn muối dồi dào nằm trong các *wadi* hoặc những lòng hồ khô cạn của Sahara khô cằn, người ta đã tìm ra một giải pháp khác – đó là lạc đà.

Những cuộc hành trình xuyên sa mạc Sahara sớm nhất được biết đến là vào khoảng năm 1000 TCN, với phương tiện là xe bò và sau này là xe ngựa kéo. Việc giao thương xuyên Sahara đã tồn tại từ thời cổ đại, nhưng những chuyến vượt sa mạc này rất hiếm cho đến thế kỷ III TCN, khi lạc đà được dùng để thay cho ngựa. Dù vốn là loài bản địa, nhưng lạc đà đã tuyệt chủng tại Bắc Mỹ từ hai triệu năm trước. Vào khoảng năm 3000 TCN, thời điểm tương đối muộn so với lịch sử thuần hóa động vật, lạc đà đã được thuần hóa ở Trung Đông. Các loài hoang dã dần biến mất. Khoảng thời gian từ lúc lạc đà được thuần hóa cho đến khi được sử dụng để băng qua Sahara là vài thiên niên kỷ. Nhưng kể từ khi lạc đà thuần hóa lần đầu ra mắt trong chuyến hành trình băng Sahara, việc sử dụng lạc đà đã lan rộng ra nhanh chóng. Đến thời Trung Cổ, những đoàn thương buôn gồm 40.000 con lạc đà chở muối đã đi từ Taoudenni đến tận Timbuktu trong chuyến hành trình dài 435 dặm kéo dài một tháng liền. Kể từ đó cho tới tận ngày nay, các đoàn lạc đà đã vận chuyển những khối hàng lớn băng qua sa mạc Sahara đến miền Tây và Trung Phi. Việc buôn bán trở nên phát đạt thì hiện tượng cướp bóc cũng xuất hiện, các đoàn thương buôn ngày một mở rộng quy mô hơn để có khả năng tự vệ trước lũ cướp. Trong khi muối di chuyển về phía Nam, thì vàng, hạt kola, da và bông từ Hausaland (Nigeria ngày nay) được buôn bán lên phía Bắc. Sau này, các sản phẩm dành cho Châu Âu, bao gồm acacia – cần thiết cho công đoạn hồ sợi vải và tiêu melegueta – hạt của một loại trái cây màu cam ở Tây Phi đã từng là cơ sở thực phẩm ở Châu Âu thời Phục Hưng, cũng được vận chuyển lên phía Bắc. Trên

tuyến đường này, nô lệ cũng bị bắt đi và thậm chí đôi khi còn bị bán để đổi lấy muối.

Năm 1352, Ibn Batuta – nhà du hành nổi tiếng Ả Rập vĩ đại nhất thời Trung Cổ với hành trình băng qua Châu Phi, Châu Âu và Châu Á – đã ghi lại chuyến viếng thăm của mình đến thành phố Taghaza. Theo lời ông, thành phố này hoàn toàn được xây dựng bằng muối, bao gồm cả nhà thờ Hồi giáo. Vào thế kỷ XIX, thời điểm những người Châu Âu lần đầu tiên phát hiện ra nó, thành phố muối ở miền Tây Sahara huyền thoại đã hoang phế. Taghaza không phải những công trình được xây dựng bằng muối sớm nhất được ghi lại. Tác giả người La Mã Pliny Cha (Pliny the Elder) đã đề cập đến những ngôi nhà được xây bằng muối trong một tác phẩm viết về khai thác muối mỏ ở Ai Cập.

Taghaza được tưởng tượng như một thành phố trắng sáng lấp lánh, nhưng rồi bị cát sa mạc Sahara quét qua, khiến bề mặt khối muối đầy rỗ chuyển sang màu xám xịt. Mặc dù những công trình bằng muối gây ấn tượng với các nhà du hành sau này, nhưng thực ra các tảng muối là vật liệu duy nhất có sẵn ở đây để xây dựng, và có thể Taghaza chỉ là một trại lao động khốn khổ, nơi sinh sống chủ yếu của những nô lệ bị ép buộc phải xây dựng chúng và hoàn toàn trông chờ vào nguồn thức ăn đến từ các đoàn thương buôn băng qua sa mạc.

Ở Taghaza cổ đại, muối được khai thác từ bề mặt gần mặt đất, gom thành những khối muối nặng khoảng 200 pound đem chất lên lưng lạc đà, mỗi bên một khối. Con vật khỏe mạnh này có thể vận chuyển số muối trĩu nặng đó qua 500 dặm đường đến tận

Timbuktu. Timbuktu vốn là trung tâm của các hoạt động giao thương, bởi vị trí của nó nằm ở cực Bắc con sông Niger hình cái móc, kết nối phần lớn miền Tây Phi với nhau. Tại Timbuktu, hàng hóa của Bắc Phi, Sahara và Tây Phi được trao đổi buôn bán, và sự thịnh vượng nhờ hoạt động thương mại đã bồi đắp nên một trung tâm văn hóa nơi đây. Timbuktu trở thành một thành phố đại học, trung tâm của học vấn. Nhưng đối với dân địa phương ở Taghaza, muối chẳng có giá trị gì ngoài việc dùng làm vật liệu xây dựng. Ở đó, họ thiếu thốn tất cả mọi thứ, trừ muối.

Có lời đồn rằng tại những khu chợ ở phía Nam Taghaza, muối được trao đổi bằng vàng theo đúng trọng lượng tương ứng, nhưng đó chỉ là phóng đại. Sự nhầm lẫn này xuất phát từ phong cách trao đổi buôn bán trong im lặng của người Tây Phi vốn được Herodotus và sau này là nhiều người Châu Âu khác chú ý. Ở các khu vực sản xuất vàng tại Tây Phi, khách mua hàng sẽ đặt lên bàn một cọc vàng, sau đó lái buôn muối sẽ đặt một cọc muối lên bàn, đôi bên sẽ thay đổi số lượng vàng và muối của mình cho đến khi đạt được thỏa thuận với nhau. Không một lời trao đổi nào được đưa ra trong quá trình có thể kéo dài đến vài ngày này. Lái buôn muối thường đến vào ban đêm để chỉnh lại số lượng muối rồi rời đi mà không để lại dấu vết gì vì không muốn để lộ địa điểm hai bên đặt cọc. Chính vì vậy, người ta lan truyền về Châu Âu rằng ở Châu Phi muối được trao đổi bằng vàng theo đúng trọng lượng tương ứng. Nhưng có lẽ hai cọc muối và vàng đạt thỏa thuận cuối cùng không bao giờ có trọng lượng bằng nhau.

Có một thực tế rằng ở Ai Cập cổ đại, việc người nghèo phải

ướp xác với natri clorua còn người giàu có ướp xác với *natron* cho thấy người Ai Cập coi trọng *natron* hơn. Nhưng điều ngược lại lại xảy ra ở một số vùng khác thuộc Châu Phi cổ đại. Nhìn chung, những người Châu Phi giàu có hơn lại sử dụng muối có hàm lượng natri clorua cao hơn, còn *natron* lại là muối của người nghèo. Ở Tây Phi, *natron* trắng được dùng trong món bánh đậu làm từ hạt kê hoặc cao lương, gọi là *kunu*. *Natron* trong món ăn này được cho là bổ dưỡng đối với các bà mẹ đang cho con bú. Người ta ưa dùng *natron* trong các món ăn làm từ đậu bởi vì họ nghĩ rằng cacbonat trung hòa khí gas. *Natron* đã và đang được sử dụng như một loại thuốc chữa bệnh dạ dày – một loại soda bicacbonat tự nhiên. *Natron* cũng được cho là một loại thuốc tráng dương nữa.

Timbuktu là trung tâm trao đổi buôn bán không chỉ có muối mà còn cả thuốc lá. Tại đây, người ta thường nhai một hỗn hợp gồm thuốc lá và *natron*. Người Hausa cũng sử dụng *natron* nhằm làm tan thuốc nhuộm chàm để nhuộm vải được bền màu hơn. Người ta còn làm xà phòng từ *natron* và dầu từ hạt của cây hạt mỡ (shea butter).

Thị trường muối Châu Phi luôn phân biệt rất rõ nhiều loại muối khác nhau, hầu hết đều không tinh khiết. Muối có hàm lượng chủ yếu là natri clorua được dùng riêng để ăn. Muối natri clorua, *natron*, và những loại muối khác chứa nhiều tạp chất khác nhau, đến từ nhiều địa điểm khác nhau, thường có những tên riêng và được biết đến rộng rãi. Các thương gia, thầy thuốc và đầu bếp Châu Phi rất thông thạo về những loại muối này. Trona là tên của một *natron* nổi tiếng có giá trị làm thực phẩm, được thu hoạch từ

bờ hồ Chad.

Người Châu Phi vẫn duy trì truyền thống sử dụng nhiều loại muối khác nhau cho các món ăn khác nhau, nhưng họ vẫn luôn coi muối là một chất quý giá và không được lãng phí. R. Omosunlola Williams, một nhà giáo dục người Nigeria, từng xuất bản một cuốn sách dạy nấu ăn dành cho các bà nội trợ Nigeria vào năm 1957, ngay trước khi Nigeria giành được độc lập. Dưới đây là một số gợi ý của bà về muối:

Ở một số vùng của Nigeria, muối được đúc khuôn để giữ được lâu hơn. Phải cạo muối và nghiền nát chúng trước khi sử dụng. Người Yorubas dùng một loại muối cứng gọi là iyo obu. Họ gói muối trong một mảnh vải và vắt trong nước. Sau khi đã nêm đủ gia vị cho nước dùng, phần bã đó được bỏ riêng ra và giữ lại để sử dụng cho lần sau.

Người Châu Phi đã quá quen thuộc với các loại muối không tinh khiết của mình, và dùng mỗi loại muối pha tạp chất đó vào một công việc khác nhau. Đến mức trong thời kỳ thuộc địa, khi người Châu Âu mang đến loại muối natri clorua tinh khiết, người Châu Phi vẫn trộn nó với các loại muối khác để tạo ra những hỗn hợp muối phù hợp với sở thích của mình.

CHƯƠNG 3

Những Thợ Muối Cứng Như Cá Tuyết

Năm 1666, tờ Salzburg Chronicle đã diễn tả một sự việc như sau:

Năm 1573, vào một ngày 13 của tháng mùa đông, một ngôi sao chổi chấn động đã xuất hiện trên bầu trời, và vào ngày 26 tháng này, người ta đào được một người đàn ông cao chừng 9 gang tay với da thịt, chân tay, râu tóc và quần áo đều ở trạng thái nguyên vẹn không thối rữa, mặc dù hơi phẳng, có làn da màu nâu khói, vàng và cứng như cá tuyết, từ độ sâu 6.300 chiều dài chiếc giày trong lòng núi Tuermberg. Người đàn ông được mang tới trước nhà thờ cho mọi người chiêm ngưỡng. Tuy nhiên, một thời gian sau, thi thể bắt đầu bị thối rữa và được cho yên nghỉ.

Người đàn ông này được những thợ khai thác muối tìm thấy ở khu núi mỏ Dürnberg gần thị trấn Hallein nước Áo, cái tên vốn có nghĩa là “xưởng sản xuất muối”, gần Salzburg – “thị trấn muối”. Thi thể được bảo quản rất hoàn hảo, khô và muối cứng “như cá tuyết”, là một người đàn ông có râu, mặc quần dài, áo khoác len, đi giày da và đội mũ phớt hình nón. Người ta còn tìm thấy một cái cuốc ở gần đó, chứng tỏ ông ta vốn là một thợ mỏ. Điều gây chấn động là, bộ quần áo trên người ông ta có hoa văn nổi bật và màu sắc tươi sáng, cụ thể là kẻ ca rô với màu đỏ tươi rực rỡ, không chỉ bởi vì khả năng bảo quản màu sắc đáng kinh ngạc của muối, mà

còn bởi người Châu Âu thường không ăn mặc sặc sỡ như vậy. Năm 1616, một thi thể tương tự lại được tìm thấy ở gần Hallstatt, cái tên cũng có nghĩa là “thị trấn muối”.

Bên trong những ngọn núi muối cao ngất này, trọng lượng của khối đá phía trên sẽ khiến các vách đá dịch chuyển, tạo ra các hang hốc và chặn những khe hở. Nước chảy qua đá muối chuyển thành nước muối, sau đó kết tinh lại, bịt kín những vết nứt. Ba thợ mỏ thời tiền sử nọ đã mắc kẹt trong các địa điểm làm việc thời cổ xưa tầm tối. Bên cạnh đó là nhiều công cụ, giày da, quần áo có màu sáng nguyên bản – loại vải dệt Châu Âu giữ được màu sắc gốc cổ xưa nhất từng được tìm thấy, còn có các bao da để đựng đá muối đeo trên lưng họ, những bó đuốc được chế từ các cành thông bó lại với nhau rồi nhúng vào nhựa cây, một chiếc tù và có thể được dùng để cảnh báo có kẻ xâm nhập vào hang động. Tất cả những món đồ đó đều được bảo quản nguyên vẹn trong muối. Các thi thể có niên đại khoảng năm 400 TCN, nhưng một số đồ vật được tìm thấy trong tàn tích ngôi làng có các căn chòi gỗ lợp mái tranh nằm trên sườn núi có thể có niên đại từ năm 1300 TCN.

Những thợ đào muối ăn mặc sặc sỡ ở Hallein là người Celt. Người Celt không minh họa văn hóa của mình lên các mặt tường trong đền thờ như người Ai Cập; cũng không ghi lại biên niên sử của mình như người Hy Lạp và La Mã. Những người bảo vệ nền văn hóa Celt, các Druid, cũng không để lại ghi chép gì bằng văn bản. Vì vậy, đa số những gì chúng ta biết về họ đều là từ những nhà sử học Hy Lạp và La Mã. Các nhà sử học này đã mô tả người Celt là những kẻ to lớn và đáng sợ trong trang phục sặc màu.

Aristotle miêu tả họ như những kẻ man rợ luôn cưỡi trần giữa tiết trời lạnh giá của miền Bắc, to béo đến ghê tởm và rất hiếu khách với người lạ. Diodorus, một nhà sử học người Hy Lạp sống ở Sicily, từng viết: “Họ có vóc dáng rất cao lớn với những múi cơ cuộn cuộn nổi lên trên làn da trắng sáng. Họ có mái tóc vàng, nhưng không phải tự nhiên. Họ thích tẩy tóc, đến nay vẫn thường gội đầu bằng vôi và chải tóc ngược lên trên trán. Họ trông như những con quỳ trong rừng, với mái tóc dày và bờm xờm như bờm ngựa. Một số người thì cạo sạch râu, nhưng số khác – nhất là những người có địa vị cao – thường cạo râu hai bên má và chừa lại ria mép để che kín miệng mỗi khi ăn uống. Bộ ria mép này hoạt động như một cái sàng, chặn lại các mẫu thức ăn nhỏ.”

Đáng buồn thay cho số phận của một dân tộc bị kẻ thù định hình lại cho đời sau. Ngay cả cái tên Celt cũng không phải bắt nguồn từ ngôn ngữ Ấn – Âu của riêng họ, mà từ tiếng Hy Lạp. Keltoi, cái tên các nhà sử học Hy Lạp, trong đó có Herodotus, đặt cho họ có nghĩa là “những kẻ sống chui lủi hoặc ẩn nấp”. Người La Mã, nhận thấy họ không bí ẩn đến vậy, bèn gọi họ là *Galli* hoặc *Gauls*, xuất phát từ tiếng Hy Lạp, và cũng được người Ai Cập sử dụng, đọc là *hal*, đều có nghĩa là “muối”. Họ là những người muối. Hallen, tên thị trấn nằm trên vành đai muối Đông Đức, cũng giống như các thị trấn Hallein, Swäbisch Hall và Hallstatt ở Áo, đều có chung nguồn gốc với cả Galicia ở miền Bắc Tây Ban Nha và Galicia ở miền Nam Ba Lan, nơi có thị trấn Halych được tìm thấy. Tất cả đều được đặt tên theo những nơi sản xuất muối của người Celt.

Vùng đất dân Celt ở nay là lãnh thổ thuộc Hungary, Áo và Bavaria. Các con sông Rhine, Main, Neckar, Ruhr và Isar đều do người Celt đặt tên. Giống như các hoàng đế Trung Quốc thời cổ đại, nền kinh tế của họ phụ thuộc vào muối và sắt, vì vậy, họ cần đường thủy để vận chuyển những lô hàng hóa trữu nặng của mình.

Người Celt sử dụng các con sông để giao thương và chinh phạt. Họ di chuyển về phía Tây vào Pháp, xuống phía Nam vào miền Bắc Tây Ban Nha, và lên phía Bắc đến Bỉ, bản thân cái tên “Bỉ” được đặt theo một bộ tộc người Celt gọi là Belgae. Vào thời điểm những hang hốc trong lòng núi mỏ khiến những thợ mỏ mắc kẹt đến chết tại Dürnberg, người Celt đang trong quá trình di chuyển đến Quần đảo Anh và vùng Địa Trung Hải. Năm 390 TCN, người Celt cướp phá thành Rome, sau chuyến hành trình dài 80 dặm rông rã suốt bốn ngày trên lưng ngựa, vào thời đại mà dân Tây Âu còn chưa biết đến kỵ binh là gì. Họ là nỗi khiếp sợ của cư dân trong thành phố bởi những thanh gươm hạng nặng và những tiếng hô xung trận vang dội. Người Celt đã kiểm soát thành Rome trong vòng bốn mươi năm sau đó, đến năm 279 TCN, họ xâm lược vùng đất mà ngày nay là Thổ Nhĩ Kỳ.

Không thể biết chắc được họ đã chu du, định cư và giao thương bao xa trên thế giới. Cho đến thế kỷ XIX, lịch sử phương Tây nhìn chung đều coi người Celt là những kẻ man rợ, thô bạo và đáng sợ. Tuy nhiên, vào năm 1846, một kỹ sư khai thác mỏ tên là Johann Georg Ramsauer bắt đầu tìm kiếm mỏ pyrit trong khu vực mỏ muối Hallstatt gần Hallein, kết quả, ông ta tìm thấy hai bộ xương, một chiếc rìu và một món đồ trang sức bằng đồng. Sau đó,

ông ta còn phát hiện ra thêm bảy thi thể được chôn cùng với một số đồ vật có giá trị. Ông ta đã báo cáo những phát hiện của mình cho chính phủ Viên, và nhận được một khoản tài trợ từ người đứng đầu Ủy ban Hoàng gia về tiền xu và cổ vật^[*] để tiếp tục đào xới. Trong một mùa hè, ông ta đã tìm thấy 58 ngôi mộ khác. Trong vòng mười sáu năm, ông ta tìm được cả thảy 1.000 ngôi mộ, bao gồm cả mộ táng và hỏa táng, và lập danh mục hàng nghìn cổ vật đào được. Trong khi đánh số thứ tự cho từng ngôi mộ, người họa sĩ đã ghi lại một bản mô tả bằng màu nước về các thi thể và hiện vật tại từng khu vực. Phương pháp nghiên cứu khoa học tỉ mỉ của Ramsauer là bước đi tiên phong trong ngành khảo cổ học mới. Trong quá trình này, người ta đã tìm hiểu được rất nhiều điều về việc giao thương muối của người Celt trong thời kỳ đầu. Thời kỳ Hallstatt trở thành một cái tên trong ngành khảo cổ về một nền văn hóa thời đại đồ sắt sơ khai vô cùng phong phú, bắt đầu từ khoảng năm 700 TCN và kéo dài đến tận năm 450 TCN.

Những ngôi mộ mà Ramsauer tìm ra ở Hallstatt đa phần đều có niên đại từ năm 700 đến 600 TCN, một số muộn hơn, vào khoảng năm 500 TCN. Số phát hiện ở Dürnberg lại có niên đại năm 400 TCN, chứng tỏ tầm quan trọng của khu mỏ Hallstatt đã giảm dần khi khu mỏ Dürnberg trở thành nguồn cung cấp muối thiết yếu hơn.

Công cuộc đào xới của Ramsauer và phát hiện ở Dürnberg đã cho thấy một xã hội sinh tồn dựa vào nghề khai thác muối mỏ, sống ẩn dật trên những ngọn núi xa xôi và hiểm trở ở độ cao 3.000 feet, nhưng vẫn giao thương đến vùng tận cùng của lục địa.

Những người này được chôn cất cùng với của cải quý giá có nguồn gốc từ Địa Trung Hải, Bắc Phi, thậm chí là cả vùng Cận Đông. Cuộc điều tra của Ramsauer về những thợ khai thác muối mỏ đã mở ra thách thức với những nhận thức quen thuộc của người Châu Âu về tộc người man dã thời kỳ đồ sắt ở Bắc Âu.

*

Chỉ đến những năm 1990, người phương Tây mới biết đến những xác ướp được tìm thấy tại Khu tự trị Duy Ngô Nhĩ ở Trung Quốc. Chúng được phát hiện ở trong và gần lòng chảo Tarim, phía Tây Tây Tạng, phía Đông Samarkand và Tashkent, nằm giữa Trung Quốc và Trung Á dọc theo Con đường tơ lụa – con đường thương mại chủ yếu nối liền Địa Trung Hải với Bắc Kinh. Đó là con đường của Marco Polo, nhưng những người này đã sống từ trước đó hơn ba thiên niên kỷ, khoảng năm 2000 TCN. Cũng như những ngôi mộ Ai Cập thời kỳ đầu có niên đại khoảng 1.000 năm tuổi, số xác chết này được bảo quản bằng đất mặn tự nhiên.

Tình trạng thi thể và màu sắc tươi sáng trên áo quần các thi thể này vô cùng đáng kinh ngạc. Những người đàn ông mặc quần dài sọc xanh lam, vàng đất và đỏ thẫm, có vẻ ngoài khá cao to với mái tóc vàng hoặc nâu nhạt, một số có râu màu hung đỏ, trong khi những người phụ nữ có mái tóc xoắn dài màu vàng, được thắt bím. Những người vô danh này có ngoại hình đặc biệt giống các chiến binh người Celt tóc vàng mắt xanh được người La Mã mô tả gần hai thiên niên kỷ sau đó. Những chiếc mũ phớt hình nón và áo

khoác hoa văn ca rô của họ gần giống với mũ của những thợ khai thác muối mỏ ở Hallein và Hallstatt – không khác mấy so với những chiếc áo khoác sọc ca rô của cao nguyên Scotland sau này. Những đường hoa văn sọc đỏ và xanh này gần giống loại vải được tìm thấy ở khu mỏ Dürnberg. Nhà sử học ngành dệt may Elizabeth Wayland Barber kết luận rằng ngay cả cách dệt cũng có tay nghề gần giống nhau. Nhưng tại sao người Celt lại có thể xuất hiện ở sa mạc mặn tại Châu Á từ nhiều thế kỷ trước khi bọn họ được biết đến là “người Celt” vẫn còn là một bí ẩn.

Trong những thế kỷ khi văn hóa Celt được ghi chép lại, từ khoảng 1.300 năm sau khi những cái xác có vẻ là người Celt này được chôn cất trong muối ở Châu Á, người Celt đã giao thương và di chuyển đến những vùng đất rất xa, thường là để bán muối từ những mỏ muối phong phú của họ ở Trung Âu. Giống người Ai Cập, họ biết rằng buôn bán và vận chuyển muối không kiếm được nhiều lợi nhuận bằng thực phẩm ướp muối.

Người Hy Lạp và La Mã không chỉ viết mà còn buôn bán các sản phẩm Địa Trung Hải của mình để đổi lấy muối và sản phẩm từ muối của người Celt. Người Celt ăn rất nhiều thịt, cả động vật hoang dã và động vật thuần hóa. Thịt ngỗng là một đặc sản của người Celt.

Sau khi người La Mã cuối cùng cũng áp đặt được văn hóa của mình lên người Celt, từ *Moccus*, có nghĩa là “lợn”, là tên của thần Mercury trong tiếng Celt. Họ không hề có ý xấu. Người Celt vốn yêu thích loài lợn, đối với họ, phần chân của lợn rừng được coi là phần thịt ngon nhất và chỉ dành cho các chiến binh. Theo Strabo,

nhà sử học người Hy Lạp sống vào thế kỷ I TCN, người Celt cũng yêu thích phần chân giò của cả những con lợn đã được thuần hóa. Có khả năng một trong số những đóng góp của người Celt dành cho nền văn hóa phương Tây là món đùi lợn muối.

Athenaeus, một người Hy Lạp sống ở Rome vào thế kỷ I TCN, viết rằng người Celt coi trọng phần thịt trên của đùi lợn muối nhất, và luôn dành phần này cho những chiến binh dũng cảm nhất. Nếu có hai chiến binh tuyên bố quyền sở hữu phần thịt này, họ sẽ phải chiến đấu với nhau để giải quyết tranh chấp. Đánh nhau chỉ vì tranh giành một miếng đùi lợn muối nghe có vẻ giống góc nhìn của văn hóa Hy – La về người Celt hơn là thực tế. Nhưng chắc chắn là người Celt đã làm ra, buôn bán và ăn thịt lợn muối.

Trong số ít các nền văn hóa Celt còn lại, truyền thống thưởng thức món thịt chân muối từ các cuộc săn bắn vẫn còn tồn tại. Một ví dụ là món đùi nai muối kiểu Scotland.

*Dem ướp muối thịt nai sau khi treo trong tủ chứa thịt hai ngày. Cắt thành từng miếng theo kích thước như yêu cầu. Nhận thấy thịt có vẻ sạch sẽ và không có ruồi, **nhưng không có lý do gì để không rửa lại bằng nước sạch** [in đậm]. Lấy 2 pound muối ăn, 1/4 pound đường thô Demerara, 1 thìa cà phê tiêu đen, 1/2 thìa cà phê nitre [natron]. Trộn đều hỗn hợp này lại với nhau. Xát hỗn hợp lên đều khắp miếng thịt trong vòng 2-3 ngày liên tiếp. Sau đó đặt thịt vào trong thùng gỗ hoặc lọ gốm rồi nén chặt lại. Sau 10 ngày, món thịt nai đã sẵn sàng để thưởng thức. Thịt nai được xử lý theo cách này, nếu được nén chặt và*

rút hết không khí ra, có thể bảo quản được nhiều tháng trời. Một con nai được muối kỹ theo cách này trong khoảng ba tuần, có thể được treo lên để khô lại như thịt giăm bông. – Margaret Fraser, A Highland Cookery Book (Tạm dịch: Sách dạy nấu ăn vùng Highland), 1930.

Theo Annette Hope, một thủ thư thích sưu tầm các công thức nấu ăn của người Scotland ở Edinburgh, Margaret Fraser xuất thân từ một gia đình làm nghề canh rừng ở một điền trang tại Highland. Hầu hết các công thức nấu ăn của Margaret đều là về món thịt nai, mặc dù có thể áp dụng công thức tương tự cho thịt đuôi của các loại động vật thuần hóa khác. Loại đường, đặc biệt là loại đường nâu nhạt Demerara của Guyana thuộc Anh, không được người Celt nguyên thủy sử dụng, nhưng natron thì có thể.

*

Những thợ khai thác muối người Celt thời xưa hiểu rõ những ngọn núi của mình. Họ nhận ra các hang nằm ngang từ sườn núi tuy dễ đi lại và di chuyển đá hơn, nhưng lại phải đào xa hơn để đến các mỏ muối phong phú. Thay vào đó, họ đào ở góc dốc và khéo léo chống đỡ cho hạng khối sụp. Các thợ muối mỏ phải trèo ra ở góc 45 hoặc 50 độ, nghiêng chặt ngọn đuốc rực lửa giữa hai hàm răng, và vác túi da chứa đầy đá muối sau lưng. Mặc dù trong thời đại của họ đã có những thợ rèn sắt bậc thầy, nhưng họ vẫn chế tạo cuốc và công cụ kim loại khác bằng đồng – thứ kim loại cổ thuộc về thời đại trước đó. Dường như họ đã nhận ra đồ đồng sẽ

không bị muối ăn mòn như sắt.

Người Celt, hoặc tổ tiên Trung Âu của họ vốn được gọi là Urnfield, đã có nhiều đổi mới tiên tiến bên cạnh việc khai thác muối, nhờ truyền thống hỏa táng và chôn cất trong các bình chứa di cốt. Họ đã phát triển nền nông nghiệp có tổ chức đầu tiên ở Bắc Âu, thử nghiệm những ý tưởng mang tính cách mạng như bón phân và luân canh cây trồng. Họ đem lúa mì vào miền Bắc Tây Ban Nha. Họ còn là những thợ đúc đồng khéo léo, thợ đào mỏ và rèn sắt tay nghề cao. Họ đã đem sắt và nhiều phát minh đồ sắt đến với phần lớn Tây Âu, trong đó có cả áo giáp xích và thanh kiếm Celt đáng sợ dài đến 3 feet. Họ cũng phát minh ra vành sắt bánh xe, thùng, và có thể là móng ngựa. Có lẽ họ là những người Châu Âu đầu tiên cưỡi ngựa.

Một điều mà người Celt không được đánh giá cao lắm, đó là thuật cai trị. Trớ trêu thay, lần gần nhất người Celt từng hợp nhất được thành một quốc gia là vào thế kỷ I khi Julius Caesar chinh phạt Gaul. Một thủ lĩnh người Celt tên là Vercingetorix, có nghĩa là “vua của các chiến binh”, đã tập hợp các chiến binh từ nhiều tộc Celt khác nhau để cùng chiến đấu trước quân La Mã tại Alesia, ngày nay là Alise-Sainte Reine ở hạ lưu sông Seine. Cha của Vercingetorix đã cố gắng làm điều tương tự nhưng đã thất bại vào năm 80 TCN.

Theo Caesar, trong khi người Celt bị bao vây gắt gao tuyệt vọng đến mức phải tranh luận xem có nên ăn thịt người già không còn khả năng chiến đấu hay không, thì bốn mươi một bộ tộc Celt đã đáp lại lời kêu gọi của Vercingetorix và gửi một đội quân cứu

viện bao gồm 8.000 kỵ binh và 250.000 lính bộ tới Alesia.

Một số nhà sử học tin rằng nếu người Celt chiến thắng trong trận Alesia, có lẽ đó sẽ là khởi đầu của một quốc gia Celt thống nhất. Nhưng quân La Mã đã chiến thắng và khuất phục được người Celt, tự viết nên những trang sử cho mình.

Mặc dù nổi tiếng với trang phục màu sắc tươi sáng, người Celt được mô tả là đã khỏa thân ra chiến trường và chỉ đội đúng một chiếc mũ giáp có gắn sừng. Theo kể lại, họ có những tiếng hô xung phong ra trận rất đáng sợ, những khúc ca kinh hoàng của tổ tiên đó là khúc dạo đầu cho một cuộc tấn công tàn bạo. Người La Mã nói, họ đã chiến đấu trong sự phấn khích tột cùng, vung những thanh kiếm sắt khổng lồ chặt bay đầu quân địch, treo những chiến lợi phẩm đầm máu này lên ngay trước nhà kẻ địch hoặc xâu thành chuỗi treo trên dây cương ngựa. Vercingetorix rõ ràng là một thủ lĩnh tàn bạo, bị ám ảnh đến điên cuồng bởi suy nghĩ phải giải phóng cho người dân khỏi quân La Mã, sẵn sàng phá hủy toàn bộ thị trấn và nghiền nát đối thủ một cách tàn nhẫn để đạt được mục đích.

Đồng vàng của bộ tộc Avernes được khắc khuôn mặt của thần Apollo và dòng chữ “Vercingetorix”. Bộ sưu tập Granger.

Nhưng tiếc thay, đối thủ mà Vercingetorix đang cố gắng chống lại là quân đoàn La Mã của Julius Caesar. Nhà sử học La Mã Plutarch ước tính rằng dưới sự chỉ huy của Julius Caesar, người La Mã đã phá hủy 800 thị trấn và làng mạc, bắt 3 triệu người làm nô lệ trong chiến dịch kéo dài một thập kỷ của ông ở Gaul.

Sau khi các cuộc chinh phạt của quân La Mã kết thúc, tất cả



những gì còn lại của người Celt là những nhóm người sống biệt lập ở các bờ biển xa xôi của Đại Tây Dương: phía Tây Bắc Iberia, bán đảo Brittany, mũi Cornish của Anh, xứ Wales, Ireland, Scotland và đảo Man. Tất cả những nhóm người này đều bị các nhà biên niên sử của các quốc gia hình thành sau

này coi là những kẻ ngoan cố đã can thiệp vào quá trình dựng nước của các quốc gia vĩ đại – Anh, Pháp hoặc Tây Ban Nha.

Chiến thắng hoàn toàn thuộc về người La Mã. Những phát minh của người Celt – trong lĩnh vực khai thác muối, sắt, nông nghiệp, giao thương, hay cưỡi ngựa – đã làm giàu cho Đế chế La Mã. Các mỏ muối của người Celt đã làm nên một phần phần vinh thịnh vượng cho La Mã, và món thịt nguội của người Celt đã trở thành một phần trong chế độ ăn uống của người La Mã, rất ít ai còn nhớ rằng những thứ như vậy từng thuộc về người Celt. Người Celt là những nhà sáng tạo. Nhưng người La Mã mới là những kẻ xây dựng nên một quốc gia.

CHƯƠNG 4

Những Ngày Tươi Đẹp Của Muối

Người La Mã tôn sùng nền dân chủ, quyền công dân và, trong một khoảng thời gian, nền cộng hòa. Nhưng họ chẳng mấy khi sống đúng theo bất kỳ lý tưởng nào trong số đó. Lịch sử La Mã là một chuỗi những cuộc tranh đấu liên miên quanh năm suốt tháng giữa quý tộc được hưởng đặc quyền và thứ dân bị tước quyền. Thứ dân chiến đấu để tiếng nói của mình được lắng nghe, nhưng quý tộc luôn tìm mọi cách để gạt họ ra rìa. Giới quý tộc chức sắc La Mã thường cố giữ chặt đặc quyền của mình bằng cách ban phát ít quyền hơn cho thứ dân. Theo cách này, quý tộc khẳng định rằng mọi người đều có quyền muối. “Muối thường”, như đã biết, là một khái niệm của La Mã.

Các món ăn công phu của giới quý tộc thể hiện rõ sự sang trọng trong nguyên liệu và cả cách trình bày. Có vẻ như các đầu bếp La Mã thường tránh để bất kỳ thứ gì ở nguyên trạng thái tự nhiên ban đầu. Họ thích những món bí truyền, chẳng hạn như pín và nầm heo nái, món này thường xuyên được nhắc đến trong các bữa tiệc và thậm chí còn gây ra một cuộc tranh luận về việc những thứ này là từ một con lợn nái tơ, như lời của Pliny Cha, hay đã để lú� đầu tiên.

Đôi khi, ẩm thực thể hiện rõ đặc sản của địa phương. Loài cá pike ngon nhất phải đánh bắt ở dòng sông Tiber, giữa những cây

cầu ở thành phố Rome. Nhưng thực phẩm cũng là một cách để khoe mẽ về khả năng chinh phục, với thịt ngỗng từ Germania, hàu từ Britannia, và cá tầm từ Biển Đen. Trong khi đó, tầng lớp thứ dân phải ăn bánh mì thô, ngũ cốc, một ít cá muối và ô liu. Và chính quyền đảm bảo rằng họ luôn có muối.

Chính quyền La Mã không duy trì độc quyền bán muối như Trung Quốc, nhưng sẽ không ngần ngại kiểm soát giá muối khi thấy cần thiết. Ghi chép sớm nhất về sự can thiệp của chính quyền La Mã vào giá muối là vào năm 506 TCN, chỉ ba năm trước khi La Mã tuyên bố nền cộng hòa. Nhà nước đã tiếp quản nguồn muối hàng đầu ở Rome và các xưởng muối tư nhân ở Ostia, bởi vì nhà vua cho rằng giá muối đang quá cao.

Cả dưới thời cộng hòa và sau này là Đế chế, chính quyền La Mã vẫn thường trợ cấp giá muối định kỳ để đảm bảo người dân có thể dễ dàng chi trả được. Đó là một món quà, một khoản cắt giảm thuế, mà chính quyền ban tặng khi cần sự ủng hộ của người dân. Vào đêm trước khi quyết định mở chiến dịch hải quân đánh bại Mark Anthony và Cleopatra, hoàng đế Augustus đã thu hút được sự ủng hộ của dân chúng bằng cách phân phát dầu ô liu và muối miễn phí.

Tuy nhiên, trong Chiến tranh Punic (từ năm 264 đến 146 TCN), một cuộc chiến gay gắt kéo dài suốt một thế kỷ để giành quyền kiểm soát Địa Trung Hải với thuộc địa Carthage của người Phoenicia, La Mã đã thao túng giá muối để thu ngân sách dành cho chiến tranh. Theo kiểu cách của các hoàng đế Trung Hoa, chính quyền La Mã đã tuyên bố giá muối cao một cách giả tạo và

dồn toàn bộ lợi nhuận cho quân đội. Mức giá thấp vẫn được duy trì ở riêng thành phố Rome, nhưng ở những vùng khác, một khoản phí phụ trội đã được tính thêm dựa trên khoảng cách từ nơi đó đến cơ sở sản xuất muối gần nhất.

Hệ thống thuế muối này được đưa ra bởi Marcus Livius, một vị *quan bảo dân* (tribune), chức quan hành chính đại diện cho dân thường. Do kế hoạch về giá muối này, ông ta còn được gọi là *salinator*, sau này cái tên ấy trở thành chức danh của một chức quan trong ngân khố, chịu trách nhiệm ban hành các quyết định về giá muối.

*

Hầu hết các thành phố của Ý được lập ra gần các cơ sở sản xuất muối, bắt đầu với Rome trên những ngọn đồi phía sau những xưởng muối ở cửa sông Tiber. Những xưởng muối nằm dọc theo bờ phía Bắc vốn là của người Etrusca. Vào năm 640 TCN, người La Mã không muốn phụ thuộc vào muối Etrusca nữa nên đã lập ra các xưởng làm muối của riêng mình ở bên kia sông tại Ostia. Họ đào một ao cạn riêng để chứa nước biển và chờ đến khi ánh mặt trời làm nước bốc hơi, tạo ra các tinh thể muối.

Con đường đầu tiên trong số những đại lộ lớn của La Mã, Via Salaria, nghĩa là “con đường muối”, được xây nên để vận chuyển lượng muối này không chỉ đến mỗi Rome mà còn xuyên suốt vùng nội địa của cả bán đảo. Ban đầu, việc vận chuyển vẫn thuận lợi khi chỉ trong phạm vi vùng đất thuộc La Mã ở bán đảo Ý. Nhưng khi

La Mã mở rộng, quãng đường trở nên dài hơn, khiến việc vận chuyển muối bằng đường bộ vô cùng tốn kém. La Mã không chỉ muốn giữ giá muối phải chằng cho người dân, mà quan trọng hơn cả là khi người La Mã trở thành những kẻ đầy tham vọng muốn xây dựng nên một đế chế hùng mạnh, họ muốn muối phải luôn sẵn sàng để phục vụ cho quân đội. Quân đội La Mã yêu cầu muối cho binh lính, ngựa và gia súc. Đôi khi, những người lính còn được trả công bằng muối, đó là nguồn gốc của từ *salary* (lương) và các thành ngữ *worth his salt* hoặc *earning his salt* (xứng đáng với đồng lương được hưởng). Trên thực tế, từ *sal* trong tiếng La Tinh đã trở thành từ *solde* trong tiếng Pháp, nghĩa là trả tiền, và cũng là nguồn gốc của từ *soldier*, người lính.

Đối với người La Mã, muối là một phần quan trọng trong việc xây dựng đế chế hùng mạnh. Họ đã phát triển việc sản xuất muối trên khắp thế giới mà họ mở rộng đến được, lập ra các xưởng muối bên những bờ biển, đầm lầy và suối nước muối trên khắp bán đảo Ý. Bằng cách chinh phục, họ đã chiếm đóng không chỉ Hallstatt, Hallein, nhiều công trình của người Celt ở Gaul và Anh, mà còn cả những xưởng muối của người Phoenicia và Carthage ở Bắc Phi, Sicily, Tây Ban Nha và Bồ Đào Nha. Họ giành lấy những xưởng muối của Hy Lạp, những nơi sản xuất muối ở Biển Đen và Trung Đông cổ đại, bao gồm cả xưởng muối ở núi Sodom gần Biển Chết. Hơn sáu mươi xưởng muối của Đế chế La Mã đã được tìm thấy và xác định.

Người La Mã đun sôi nước biển trong vò gốm, sau đó đập vỡ vò gốm để lấy khối muối đã đông cứng lại bên trong. Hàng đồng

những mảnh gốm vỡ đã đánh dấu nhiều địa điểm sản xuất muối biển của người La Mã cổ đại trên khắp vùng Địa Trung Hải. Người La Mã cũng bơm nước biển vào các ao tù để ánh nắng mặt trời làm bốc hơi nước, như ở Ostia. Họ khai thác cả đá muối, nạo lòng hồ cạn như ở các *sebkha* tại Châu Phi, đun sôi nước muối lấy từ các đầm lầy, và đốt những bụi cây trong đầm lầy để chiết xuất muối từ tro than.

Chẳng có kỹ thuật nào kể trên là sáng tạo của người La Mã. Aristotle đã đề cập đến sự bốc hơi của suối nước muối vào thế kỷ IV TCN. Hippocrates, người thầy thuốc sống ở thế kỷ V TCN, dường như đã biết đến muối biển được sản xuất bằng sự bốc hơi nước dưới ánh nắng mặt trời. Ông viết,

Mặt trời hút những phần tốt nhất và nhẹ nhất của nước lên cao, còn phần mặn thì ở lại do độ dày và trọng lượng của nó, muối đã ra đời bằng cách này.

Tài năng của người La Mã là sự cai trị - không phải tính nguyên bản của một kế hoạch mà là quy mô của một chiến dịch.

*

Người La Mã ướp muối rau xanh vì tin rằng làm vậy có thể loại bỏ được vị đắng tự nhiên, đây chính là nguồn gốc của từ *salad*. Cuốn sách văn xuôi tiếng La Tinh hoàn chỉnh cổ nhất còn sót lại, cuốn *De agri cultura* của Cato, viết về những hướng dẫn thiết thực cho cuộc sống ở nông thôn, đã khuyên nên ăn bắp cải theo cách này:

Xắt nhỏ bắp cải, rửa sạch, phơi khô, rắc muối hoặc rưới giấm lên, không gì tốt cho sức khỏe hơn thế được nữa.

Muối được phục vụ ngay trên bàn ăn, đựng trong một vỏ sò đơn giản của dân thường, hoặc trong một liễn muối bằng bạc tinh xảo tại bàn tiệc của quý tộc. Trên thực tế, vì muối là biểu tượng của sự ràng buộc trong một thỏa thuận, nên nếu không chuẩn bị muối trên bàn tiệc, người ta sẽ hiểu rằng đây là một hành động thiếu thân thiện và có lý do để nghi ngờ.

Cato còn khuyên thử nghiệm độ mặn của nước muối để muối chua bằng cách thả một con cá cơm hoặc một quả trứng vào nước xem có nổi lên hay không. Thử nghiệm bằng cá cơm không tồn tại được lâu, nhưng thử nghiệm bằng trứng vẫn là một mẹo vặt tiêu chuẩn của các hộ gia đình trên khắp Địa Trung Hải. Ở Bắc Âu, đôi khi người ta thay thế bằng khoai tây.

Hầu hết lượng muối người La Mã tiêu thụ đều đã có trong thực phẩm khi họ đi chợ. Thậm chí người ta còn cho thêm muối vào rượu vang, trong một hỗn hợp xốt cay gọi là *defrutum*, dùng để bảo quản rượu trong trường hợp không có nút chai. Điều này có thể giải thích tại sao thức ăn của họ được nhận xét là cực kỳ mặn, nhưng lượng tiêu thụ muối ăn lại không đáng kể. Vào thế kỷ I TCN, Pliny ước tính rằng người dân La Mã trung bình tiêu thụ chỉ 25 gam muối mỗi ngày. Người Mỹ hiện nay còn tiêu thụ ít muối hơn thế, nếu không tính cả hàm lượng muối có sẵn trong thực phẩm đóng gói.

Người La Mã sử dụng rất nhiều muối trong thịt nguội và các sản phẩm từ thịt lợn khác mà có vẻ như họ đã học từ người Celt.

Xúc xích, một món ăn làm từ thịt lợn trộn với các loại thịt khác, được bảo quản trong muối, nêm gia vị và nhồi vào trong một lớp vỏ bọc tự nhiên từ ruột, bông dai hoặc dạ dày, tất cả đều được nhập khẩu từ Gaul và được sản xuất ngay tại địa phương. Các công thức chế biến nhiều loại xúc xích Pháp và Ý ngày nay đều bắt nguồn từ thời La Mã.

Ban đầu, giăm bông và xúc xích mang đến Rome từ đế chế phía Bắc đã bị chinh phục. Theo Strabo, nhà sử học người Hy Lạp đã chu du rất nhiều nơi vào thế kỷ I TCN, món giăm bông được ưa chuộng nhất ở Rome đến từ những khu rừng ở Burgundy. Vào thời điểm đó, những khu rừng ấy vốn thuộc về người Celt, nhưng người Pháp – những kẻ vốn có thói quen nhận lịch sử người Celt thuộc về mình bằng cách biến Vercingetorix trở thành anh hùng dân tộc Pháp, khẳng định rằng giăm bông là phát minh của Pháp, mặc dù đó là sáng tạo của người Celt Gaul. Nhưng người La Mã đã nhập khẩu giăm bông từ nhiều khu vực sinh sống khác nhau của người Celt, bao gồm cả khu vực thuộc nước Đức ngày nay. Giăm bông của Westphalia là loại thịt nguội được chế biến bằng cách phơi khô thịt, ướp muối, rồi hun khói bằng các loại gỗ độc đáo của địa phương, công thức nấu ăn này cho đến nay vẫn được người dân Westphalia tuân thủ. Món giăm bông Westphalia đã từng rất phổ biến đối với người La Mã.

Cato, cũng như nhiều người La Mã khác, rất đam mê món thịt nguội. Trên thực tế, vào thời kỳ đó, người La Mã thường lấy họ từ nông nghiệp, Cato được gọi là Marcus Porcius – hay *Porky Marcus* (Marcus Thịt Heo). Công thức của ông cho món thịt nguội chống

ruồi bọ là một nỗ lực tạo ra sản phẩm thịt nguội kiểu Westphalia. Việc thêm dầu và giấm nhằm mục đích tái tạo lại hương vị hoang dại của miền Bắc hoang dã.

Sau khi mua chân giò lợn về, cắt bỏ phần móng giò. Ướp với 1/2 đấu muối La Mã xay với mỗi miếng đùi lợn. Rải muối dưới đáy thùng hoặc vại, rồi đặt miếng đùi lợn với mặt bì hướng xuống dưới. Lấp kín miếng thịt bằng muối. Sau đó lại đặt một lớp thịt, một lớp muối lên trên theo cách tương tự. Chú ý không để các miếng thịt tiếp xúc trực tiếp với nhau. Dùng muối lấp kín thịt. Xong xuôi, lấp đầy muối lên mặt trên cùng cho đến khi không nhìn thấy miếng thịt nữa, rồi san bằng bề mặt muối.

Sau khi ướp muối thịt trong năm ngày, lấy tất cả muối và thịt trong thùng hoặc vại ra. Lần này đổi những miếng thịt trên cùng xuống dưới cùng, cứ thế sắp xếp một lớp thịt, một lớp muối như trước. Sau tổng cộng là mười hai ngày thì lấy thịt ra, phủ sạch muối và treo thịt ở nơi thoáng khí trong hai ngày. Đến ngày thứ ba, dùng một miếng bọt biển rửa sạch thịt, xoa đều miếng thịt với dầu rồi treo trong khói trong hai ngày. Sau ba ngày, lấy thịt xuống, xoa đều miếng thịt với hỗn hợp dầu và giấm rồi treo trong kho chứa thịt. Sâu bọ hay bướm đêm đều sẽ không lại gần miếng thịt nữa. – Cato, De agricultura, thế kỷ II TCN.

Ô liu ngâm muối, và ý tưởng cũ hơn, ô liu nghiền thành dầu, là thức ăn chủ yếu trong chế độ ăn uống của người La Mã và thực



phẩm cơ bản của tầng lớp lao động. Quý tộc ăn ô liu khai vị trước bữa ăn. Đối với dân thường, ô liu là cả một bữa ăn. Cato đã liệt kê những thực phẩm cấp dưỡng cho công nhân bao gồm bánh mì, ô liu, rượu vang và muối. Mặc dù trái ô liu khá cứng, nhưng người ta vẫn phải hái ô liu bằng tay vì bất kỳ vết thâm dập nào trên trái ô liu cũng có thể khiến mẻ ô liu bị hỏng trong quá trình ngâm muối. Thu hoạch ô liu đòi hỏi sự cẩn thận và tỉ mỉ đến mức người cổ đại tin rằng điều kiện tốt nhất để hái ô liu là vào tuần trăng cuối cùng của mỗi tháng. Những trái ô liu bị dập hoặc hỏng vẫn được ngâm muối và để dành cho người lao động, còn những trái ô liu nguyên vẹn được xử lý theo nhiều cách khác nhau để bán. Apicius, nhà văn lớn chuyên viết về thực phẩm của La Mã, đã nhắc đến một

loại ô liu được muối trong nước biển, gọi là *columbades*.

Người La Mã bảo quản nhiều loại rau trong nước muối, bao gồm thì là, măng tây và bắp cải, đôi khi có bỏ thêm giấm. Theo công thức đã 2.200 năm tuổi của Cato, rau được ngâm đi ngâm lại nhiều lần để loại bỏ oleuropein, sau đó được muối để lên men axit lactic, đây vẫn là một trong những kỹ thuật tiêu chuẩn. Khi viết rằng “ngâm vừa đủ”, ông đã quên không đề cập rằng quá trình này mất rất nhiều ngày.

Phương pháp bảo quản ô liu xanh.

Trước khi chuyển sang màu đen, ô liu phải được bóp vỡ và ngâm trong nước. Phải thay nước thường xuyên. Sau khi ngâm vừa đủ, để ô liu ráo nước, sau đó đem ngâm trong giấm và dầu. Nêm 1/2 pound muối cho mỗi đấu ô liu. Tách riêng thì là và đậu lăng (hạt của cây đậu lăng) trong giấm. Khi nào quyết định trộn đều lên thì phải dừng ngay. Bảo quản trong vại. Khi nào muốn sử dụng thì lấy ô liu ra bằng tay khô.

*

Cá là trọng tâm của nền ẩm thực La Mã. Khi được muối, nó cũng trở thành trọng điểm của ngành thương mại La Mã. Galen, vị thầy thuốc người Hy Lạp sống vào khoảng năm 130 – 200, đã viết về việc buôn bán cá muối của người La Mã. Galen là người đầu tiên hiểu được tầm quan trọng của việc bắt mạch, các trang viết của ông về sức khỏe và chế độ ăn uống đã ảnh hưởng lớn đến nền y

học thời Trung Cổ. Không phải ngẫu nhiên một thầy thuốc lại viết về cá muối, bởi vì, giống như muối, cá muối vừa là một loại thực phẩm lại vừa được coi là một loại thuốc.

Galen đã mô tả các cảng ở Rome nhộn nhịp náo nhiệt với những con tàu đang bốc dỡ số cá muối đến từ miền Đông và Tây Địa Trung Hải. Theo ông, món cá muối ngon nhất mà ông biết tên là *sarda*, nhưng ông cũng ca ngợi món cá ngừ muối ở Sardinia hoặc ở Gades, Tây Ban Nha, và món cá đối muối đến từ vùng Biển Đen. *Sarda* có thể là tên gọi của loài cá ngừ nhỏ mà ngày nay gọi là cá ngừ đại dương *bonito* hay cá thu Đại Tây Dương, hoặc cũng có thể là cá mòi sardine, một loài cá mòi nhỏ độc đáo của Châu Âu. Ông cũng ca ngợi cá muối từ Ai Cập, và cá thu Tây Ban Nha muối từ cảng Sexi ở miền Nam Tây Ban Nha.

Vào thời đại của Galen, việc giao thương buôn bán cả cá muối và nước mắm làm từ cá lên men đã tồn tại từ hàng thế kỷ trước và phát triển rất mạnh mẽ ở vùng Địa Trung Hải. Điều này thậm chí đã từng là chủ đề tranh luận của các thầy thuốc trước kia. Nhưng điều gây ấn tượng với Galen ở thế kỷ II hơn cả là, chưa bao giờ trong lịch sử, hoạt động giao thương lại được mở ra rộng khắp và ở quy mô ở rộng lớn đến vậy.

*

Vào năm 241 TCN, cuộc Chiến tranh Punic bước vào giai đoạn cuối, khi Carthage của Phoenicia vừa bị nghiền nát, Sicily – hòn đảo lớn nhất ở Địa Trung Hải – đã nằm dưới sự kiểm soát của

quân La Mã. Nổi tiếng với ngũ cốc, Sicily được biết đến như “ổ bánh mì của Rome”. Nhưng Sicily cũng có ngành thủy hải sản rất có giá trị. Đánh bắt, muối và bán cá là hoạt động chính của toàn bộ đường bờ biển của Sicily, loài cá nổi tiếng nhất trên khắp vùng Địa Trung Hải là cá ngừ vây xanh ướp muối.

Người Sicily làm muối bằng cách đun sôi nước biển được lấy từ nhiều đầm lầy trên đảo. Các cuộc khai quật đã hé mở nhiều xưởng muối cổ đại thường tập trung ở phần phía Tây hòn đảo quanh Trapani và trên đảo Favignana. Không phải ngẫu nhiên, đây là những khu vực đánh bắt cá ngừ vây xanh.

Archestratus, nhà thơ và nhà ẩm thực người Hy Lạp gốc Sicily sống vào thế kỷ IV TCN, đã ca ngợi món cá ngừ của hòn đảo quê hương ông, cả cá tươi lẫn cá muối được bảo quản trong vại. Thông thường, khi đánh bắt một con cá ngừ, phần thịt phía trên thân cá được lọc ra để ăn sống, phần thịt phía đuôi khô hơn được dành để ướp muối. Nhưng Archestratus đã đưa ra một thương lượng thú vị hơn.

Lấy phần đuôi của con cá ngừ cái – tôi đang nhắc đến loài cá ngừ cái lớn đến từ thành phố Byzantium. Xắt thành miếng và đem nướng chín đều, chỉ cần rắc chút muối và bôi sơ dầu lên bề mặt thịt cá. Ăn nóng, chấm trong nước muối. Ăn khô cũng vẫn ngon, tựa như những vị thần bất tử về cả hình dáng lẫn tầm vóc vậy. Nhưng nếu rưới giấm lên, món cá sẽ bị phá hỏng. - Archestratus, The Life of Luxury (Tạm dịch: Cuộc sống hào hoa), thế kỷ IV TCN.

Archestratus cũng hâm mộ loài cá ngừ Biển Đen đến từ

Byzantium (mà ngày nay là Istanbul). Những con cá này thuộc cùng một họ. Vào mùa sinh sản, cá ngừ vây xanh vượt qua Sicily để đến Biển Đen. Trong thời kỳ tiền La Mã, Biển Đen là khu vực đánh bắt cá và muối cá chủ yếu, đặc biệt là cá ngừ, nhưng ngoài ra còn có cả cá trích, cá tầm, cá bơn, cá thu và cá cơm. Herodotus đã chọn ra món cá tầm ướp muối của khu vực mà nay là sông Dnepr chảy qua Ukraina đổ vào Biển Đen.

Từ Biển Đen đến eo biển Gibraltar, những nơi sản xuất muối thường được đặt ở gần các khu vực đánh bắt cá, tạo nên những khu công nghiệp sản xuất nhiều loại sản phẩm từ muối, bao gồm các loại cá muối, nước mắt, và thuốc nhuộm màu tím.

Salsamentum, bắt nguồn từ sal (nghĩa là “muối”) là từ La Mã để chỉ các sản phẩm làm từ muối. *Salsamentum* quan trọng nhất về mặt thương mại là cá muối. Trong khi người Hy Lạp đã phát triển cả một bộ từ vựng dành cho cá muối, mô tả các cách muối, nguồn gốc xuất xứ, các miếng cắt thịt cá, ướp muối có vẩy hay không vẩy, thì người La Mã chỉ đơn giản là nói về *salsamentum* – thứ đã đem lại nhiều tiền bạc cho họ.

Sau khi sản xuất ra tất cả những *salsamenta*, những phần thừa lại – bao gồm nội tạng, mang và đuôi cá – được dùng để làm nước mắt. Những ghi chép của người La Mã đã đề cập đến bốn loại nước mắt khác nhau: *garum*, *liquamen*, *allec* và *muria*. Ý nghĩa chính xác của các thuật ngữ này đã biến mất. *Allec* có thể là phần cặn còn sót lại sau khi chắt nước mắt. *Garum* và *liquamen* đã trở thành thuật ngữ chung dùng để chỉ nước mắt làm từ cá lên

men.

Để làm nước mắm, phần vụn thừa từ cá được bỏ hết vào chum đất giữa các lớp muối xen kẽ nhau, cuối cùng đè vật nặng lên trên cùng để giữ cho cá ngập trong muối, khiến muối hút hết nước trong cá. Các học giả cổ điển đã tìm kiếm công thức chính xác để làm *garum* thời cổ đại, nhưng những gì rõ ràng nhất được ghi lại là từ thời Trung Cổ, trong *Geoponica* – một cuốn sách hướng dẫn nông nghiệp Hy Lạp được viết vào khoảng năm 900. Sách cung cấp một số công thức *garum* dựa trên các nguồn từ trước đó:

Phương pháp chế biến thứ được gọi là “liquamen” như sau: Ném ruột cá vào trong thùng chứa và ướp muối. Các loại cá nhỏ, cá ốt me hoặc cá đối nhỏ, hoặc cá trích cơm, cá sổi, bất cứ loại cá nào có kích thước nhỏ, đều đem ướp muối chung với nhau, thường xuyên trộn đều, và để lên men dưới ánh nắng mặt trời.

Sau khi mẻ cá teo lại dưới sức nóng của nắng, chiết lấy garum theo cách sau: đặt một cái xô lớn và chắc chắn bên dưới thùng chứa như đã nói bên trên, để cho garum chảy vào xô. Bằng cách này, chất thứ được gọi là liquamen ở trong xô ra, phần lắng đọng còn lại bên dưới là allec...

Tiếp theo, nếu bạn muốn sử dụng garum ngay lập tức, nghĩa là không để nó lên men dưới ánh nắng mà đun sôi nó lên, thì làm như sau. Thả một quả trứng vào nước muối để thử nghiệm, nếu quả trứng bị chìm, tức là nước muối chưa đủ độ mặn. Đổ nước muối vào trong một nồi đất nung mới, đổ mẻ cá vào, thêm vài lá oregano. Đun trong

lửa vừa cho đến khi sôi và khối lượng mỡ cá bắt đầu giảm đi một chút. Có thể bỏ thêm [rượu chưa lên men vào hỗn hợp đang sôi. Sau đó, chất chất lỏng đã để nguội qua một màng lọc, khuấy đều hai, ba lần trên màng lọc đến khi chất được hết. Sau đó, đặt nắp kín lại rồi đem cất.

Các thầy thuốc đã nhìn thấy ở *garum* rất nhiều điểm có lợi cho sức khỏe của cá muối chứa trong vại. Nó được kê đơn như một loại thuốc, hoặc phổ biến hơn là trộn với các thành phần khác để làm thuốc, thường dùng để chữa các bệnh rối loạn tiêu hóa hoặc các vết loét lở loét, bởi muối có khả năng chữa lành rõ rệt. Nó cũng được kê đơn cho một loạt bệnh khác nữa, ví dụ đau thần kinh tọa, bệnh lao và đau nửa đầu.

Một nơi duy nhất khác cũng sử dụng *garum* trong thế giới cổ đại, đó là Châu Á. Như một số nhà sử học tin vào việc thuần hóa lợn, loại nước xốt này có vẻ như là ý tưởng riêng biệt xuất hiện một cách trùng hợp giữa phương Đông và phương Tây. Người ta cho rằng loại nước xốt Châu Á này bắt nguồn từ Việt Nam, mặc dù chắc chắn vào thời cổ đại, người Việt Nam đã học hỏi nó từ nước tương Trung Quốc, trong thời kỳ đầu khi người Trung Quốc vẫn đang lên men cá cùng với đậu tương.

Ở Việt Nam, muối được ưa thích đến nỗi đôi khi một bữa ăn của người nghèo không có gì khác ngoài cơm và muối trộn, là loại muối trộn với ớt bột hoặc xa xỉ hơn, muối trộn với vùng xay rang chín. Muối cũng được trộn với gừng băm nhỏ. Nhưng phổ biến hơn cả, từ xa xưa, là *nước mắm*, một loại nước muối làm từ cá nhỏ muối lên. Không giống như phiên bản La Mã, thứ *garum* Châu Á

này vẫn hết sức phổ biến trong thời hiện đại ngày nay, được chế biến và sử dụng ở bất cứ nơi nào tại Đông Nam Á, bao gồm Campuchia, Myanmar, Lào và Philippines, nơi nó còn được gọi là *bagoong*. Ở Thái Lan, nó được gọi là *nam pla*, được sản xuất đại trà bởi hơn 200 nhà máy. Ở Hàn Quốc, Trung Quốc, Nhật Bản, và thậm chí là cả Ấn Độ, cũng có những phiên bản biến thể khác nhau.

Ở Việt Nam, *nước mắm* được dùng kèm với các loại rau củ quả, cùng với ớt và tỏi trong ngày Tết. *Tré* là món thủ lợn luộc chín thái lát, ướp gia vị với *nước mắm*. *Nước mắm* còn có nhiều loại: *mắm cáy* dùng cua, *mắm mực* dùng mực, *mắm tôm* dùng tôm.

Khi lần đầu tiên bắt gặp loại nước chấm này, người Pháp dường như đã quên mất di sản La Tinh của chính mình mà hoảng hốt cho rằng người Việt Nam ăn “cá thối”. Người La Mã cũng từng gặp phải những phản ứng tương tự. Vào đầu thế kỷ XX, Viện Pasteur danh tiếng ở Paris đã nghiên cứu về *nước mắm* suốt mười sáu năm, từ 1914 đến 1930, để hiểu rõ về quy trình lên men mà nông dân Việt Nam đã áp dụng trong nhiều thế kỷ. Hai nguyên liệu chính là cá và muối. Loại cá thường được sử dụng là những con cá nhỏ thuộc họ Clupeidae, cùng họ với cá trích và cá mòi. Cá được ủ muối trong vòng ba ngày để tạo ra nước cốt, một số được nấu chín dưới ánh nắng mặt trời, phần còn lại được nghiền với thịt cá để tạo ra một hỗn hợp sền sệt. Sau đó cả hai loại được trộn lẫn vào nhau và ủ trong ba tháng, đôi khi lâu hơn nhiều. Sau đó, những phần chất rắn sẽ được lọc ra.

*

Người La Mã sử dụng *garum* giống như cách người Trung Quốc sử dụng nước tương. Thay vì rắc muối lên món ăn, họ sẽ rưới vài giọt *garum* lên thịt, cá, rau, hoặc thậm chí trái cây. *De re coquinaria* là cuốn sách dạy nấu ăn lâu đời nhất còn tồn tại đến nay, được cho là do Apicius viết, mặc dù có vẻ như đó là tập hợp ghi chép của một số đầu bếp La Mã vào thế kỷ I hơn, trong đó cuốn sách cung cấp nhiều công thức nấu ăn với *garum* hơn là với muối. *Garum* đắt hơn muối nhiều, rõ ràng Apicius đã viết cuốn sách này dành cho giới thượng lưu. Theo Seneca, Apicius tự tử bởi vì, sau khi dành 1/10 tài sản cho căn bếp của mình, ông nhận ra mình không thể tiếp tục đi theo phong cách mình đã chọn lâu hơn được nữa.

Công thức sau đây của Apicius là một ví dụ về khuôn mẫu loại món ăn công phu mà người La Mã rất yêu thích. Món ăn được nêm gia vị bằng *garum* và không thấy nhắc gì đến muối trong thành phần.

Cầm quỳ, tỏi tây, củ cải tía, hoặc mầm bắp cải đã nấu chín, thịt chim hoét nướng và gà băm viên, thịt lợn xắt miếng hoặc thịt bồ câu, thịt gà, và các loại thịt ngon khác băm nhỏ có thể có sẵn. Sắp xếp các lớp thịt xen kẽ nhau [trong khuôn].

Nghiền hạt tiêu và rau cần núi [một loại thảo mộc có vị đắng, rất phổ biến ở thời La Mã cổ đại như mùi tây] với

hai phần rượu cũ, một phần nước dùng [garum], một phần mật ong và một ít dầu. Ném thử, và trộn đều theo đúng tỉ lệ, bỏ tất cả vào chảo xốt trong lửa vừa; khi hỗn hợp sôi, thêm một pint^[] sữa và [khoảng tám quả] trứng gà đã đánh tan, đổ từ từ [vào khuôn và để lửa liu riu cho hỗn hợp không sôi sục], bắc ra khi hỗn hợp đã đặc lại. [Món ăn thường được bỏ ra khỏi khuôn trước khi bung lên phục vụ.]*

Một công thức đơn giản hơn sử dụng *garum* thay vì muối dành cho món cốt lết om:

Cho thịt vào chảo hầm, thêm một pound nước dùng [garum, một lượng dầu vừa phải, một ít mật ong rồi om lên.

Còn đây là dành cho món cá xốt:

Cách làm xốt cho món cá đối đồ nướng: tiêu, rau cần núi, củ lý hương [một loại rau thơm], mật ong, hạt thông, giấm, rượu, garum, và một chút dầu. Đun nóng và rưới lên trên món cá.

Mặc dù phong cách nấu ăn này là loại ẩm thực cao cấp dành cho giới thượng lưu, nhưng món *garum* đắt tiền thường được mô tả là “putrid”, có nghĩa là thối rữa. Pliny nói, “Đó là chất lỏng của thứ vật chất đã thối rữa”. Seneca, triết gia bậc nhất ở thế kỷ I, đã gọi nó là “chất lỏng đắt đỏ của mẻ cá thối”. Nhưng môn đệ (*protégé*) của ông, nhà thơ Martial, xem ra không đồng tình với nhận định này vì đã từng gửi biếu *garum* đi với dòng ghi chú “Xin hãy nhận lấy món *garum* đầy tinh tế này, một món quà quý giá được làm từ những giọt máu đầu tiên chảy ra từ một con cá thu

sống”.

Nhưng có lẽ Martial đang viết về loại *garum sociorum*, có nghĩa là “garum giữa những người bạn”, loại *garum* đắt tiền nhất, được đặc biệt ủ từ loại cá thu ở Tây Ban Nha. Nhiều nhà máy sản xuất *garum* với các tiêu chuẩn khác nhau không chỉ được xây dựng bên bờ biển tại các cảng La Mã như Pompeii, mà còn cả ở miền Nam Tây Ban Nha, cảng Leptis Magna của Libya, và cảng Clazomenae ở Tiểu Á. Vì người Anh vừa làm muối vừa xuất khẩu cá, nên có khả năng nước Anh cũng tham gia vào việc giao thương cá muối và *garum* của La Mã.

Nhiều loại *garum* đã được sản xuất, thậm chí có cả *garum kosher* - *garum castimoniale*, dành cho thị trường Do Thái khá lớn ở Isarel trong thời kỳ bị La Mã chiếm đóng. Theo luật ăn kiêng của người Do Thái, *castimoniale* phải đảm bảo được làm từ cá có vảy. Các loại cá thông thường để làm *garum*, như cá ngừ, cá mòi, cá cơm hoặc cá thu, đều có vảy và là đồ ăn kosher^[*]. Có vẻ như ngay từ thế kỷ I, một chứng nhận đảm bảo hợp phong tục Do Thái giáo đã luôn mang lại một mức giá tốt hơn bình thường.

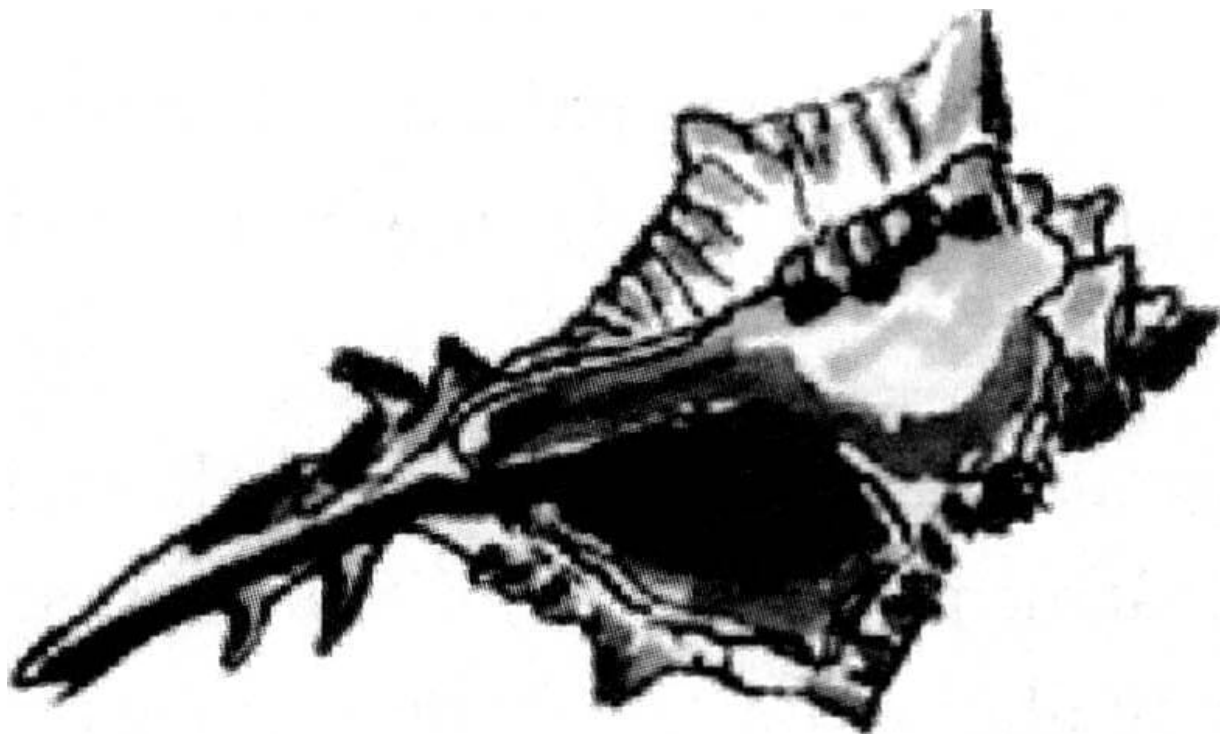
Khi thị trường *garum* phát triển rộng hơn, các thương hiệu giá rẻ bắt đầu xuất hiện trên thị trường. Thậm chí các nô lệ còn làm *garum* từ những vụn cá thừa dùng trong gia đình. Thường có ranh giới rất mỏng giữa “nồng” và “thối”, chắc hẳn một số loại trong số này bốc mùi rất kinh dị. Apicius đã đưa ra công thức để chữa mùi hôi của *garum*:

Nếu garum có mùi hôi, hãy úp ngược một chiếc bình, xông hơi tẩy uế bên trong bình bằng nguyệt quế và trầm bá, rót

garum vào trong bình trước khi để bình thông thoáng gió. Nếu vẫn không có tác dụng gì, và nếu mùi vị quá nồng, thêm mật ong và lá cam tùng tươi [*chồi non novem spicum*] sẽ giúp cải thiện được mùi vị. Ngoài ra, rượu mới ủ cũng có hiệu quả tương tự.

*

Sau khi tiếp quản việc giao thương cá muối của Phoenicia, người La Mã đã khám phá ra cách chế tạo thuốc nhuộm màu tím. Đó là một sản phẩm phụ được tạo ra trong quá trình muối cá, bằng cách ướp muối *murex* một loài nhuyễn thể Địa Trung Hải có lớp vỏ ngoài dài đến 3 inch, trông như một con ốc xoắn nhỏ nhắn.



Theo truyền thuyết, loại thuốc nhuộm này được phát hiện ra khi Hercules đang dắt chú chó chăn cừu đi dạo dọc bãi biển ở Tyre. Khi chú chó hiếu kỳ gặm lấy một vỏ sò, mõm của nó liền chuyển sang một màu sẫm kỳ lạ. Ít nhất là từ năm 1500 TCN, loại thuốc

nhuộm này đã mang lại sự giàu có thịnh vượng cho những thương nhân ở Tyre.

Loại thuốc nhuộm màu tím được chiết xuất một cách công phu vốn là mặt hàng xa xỉ có tiếng, đến mức màu tím đã từng là một biểu tượng của sự giàu có và quyền lực. Julius Caesar ra sắc lệnh rằng chỉ mình ông và gia đình mới được mặc áo dài có viền màu tím. Những tu sĩ cấp cao của Do Thái giáo, những *kohen*, đã nhuộm màu tím cho đường diềm tấm khăn choàng cầu nguyện. Cleopatra cho nhuộm tím cánh buồm những chiến thuyền. Virgil, nhà thơ ở thế kỷ I TCN, đã viết rằng “Và hãy để hân uống trong chiếc cốc nạm ngọc và ngủ trên sắc tím Sarran”, trong đó *Sarran* có nghĩa là “từ Tyre”.

Pliny viết, đàn ông là nô lệ cho “sự sang trọng, một thứ quyền lực rất lớn và có sức ảnh hưởng lớn, vì xét thấy rằng người ta đã lùng sục khắp các khu rừng để tìm ngà voi và gỗ thơm^[*], cũng như tất cả các tảng đá ở Gaetulia (Bắc Phi) để tìm *murex* làm màu tím”.

Những người La Mã khá giả cũng ăn murex, một loại thức ăn cực kỳ cao cấp và xa xỉ mà họ gọi là “cá tím”. Có một công thức nấu *murex*, phục vụ cùng với những con chim nhỏ tên là *figpecker*. Đến nay người ta vẫn ăn nó, bằng cách hấp lên rồi dùng một chiếc ghim để xoắn nó ra khỏi vỏ. Người Pháp gọi món này là *rocher*, người Tây Ban Nha gọi là *cañadilla*, người Bồ Đào Nha gọi là *búzio*.

Pliny đã mô tả lại quá trình gian khổ để chiết xuất được thuốc nhuộm màu tím như sau:

Có một đường gân màu trắng với lượng nhỏ chất lỏng bên trong: ... Người ta cố gắng bắt sống những con murex, bởi vì nếu chết, chúng sẽ thải ra hết chất dịch bên trong. Họ chiết lấy chất dịch của những con cá-tím lớn hơn bằng cách loại bỏ lớp vỏ ngoài, trong lúc nghiền nát cả vỏ những con nhỏ hơn là cách duy nhất để làm chúng tiết ra chất dịch...

Sau khi lọc bỏ những đường gân đã kể phía trên, thêm muối vào với tỉ lệ khoảng 1 pint trên mỗi 100 pound dịch murex. Để muối tan trong ba ngày, bởi vì muối càng tươi thì dung dịch càng nồng đậm. Sau đó, đun nóng hỗn hợp này cùng nước trong nồi bằng chì, với tỉ lệ khoảng 7 gallon nước trên mỗi 50 pound hỗn hợp, giữ nhiệt độ trong nồi vừa phải bằng cách nối nồi chì với lò lửa đặt cách đó một quãng thông qua một đường ống. Việc này sẽ khiến phần thịt dính chặt vào đường gân tách rời ra, sau khoảng chín ngày, lọc hỗn hợp trong nồi, thử nhuộm bằng cách nhúng một miếng lông cừu đã giặt sạch vào chất lỏng thành phẩm. Sau đó, các thợ nhuộm đun nóng chất lỏng này cho đến khi cảm thấy tự tin vào kết quả cuối cùng. - Gaius Plinius Secundus, Pliny Cha, Historia naturalis (Tạm dịch: Lịch sử tự nhiên), thế kỷ I.

Phải đến hai thiên niên kỷ sau, người ta mới hiểu được hoàn toàn bản chất của thứ dung dịch quý giá có thể tạo ra màu tím này. Năm 1826, một sinh viên hai mươi ba tuổi tại Ecole de Pharmacie tên là Antoine Jérôme Balard, sau khi nghiên cứu thành

phần của đầm lầy muối, đã kết luận rằng chất lỏng màu đen ngả tím có mùi hôi trong đầm lầy nơi nước tù đọng ở đó có thể tạo ra muối là một nguyên tố hóa học chưa bao giờ được xác định trước đây. Vì chất lỏng này giống với dịch tiết màu tím của murex, nên anh đã đặt tên cho nguyên tố mới phát hiện này là *muride*. Viện Hàn lâm Pháp dè dặt trước một khám phá lớn lại đến từ phía sinh viên, cho rằng ít nhất thì cũng không nên để một sinh viên đặt tên cho nguyên tố này. Vì vậy, họ đã đổi *muride* thành *bromine*, một từ có nghĩa là “mùi hôi thối”.

Murex được sản xuất ở phần lớn vùng Địa Trung Hải của La Mã, ở Bắc Phi, bên bờ biển Địa Trung Hải của Gaul. Hàng núi vỏ *murex* cổ đại có niên đại từ thời La Mã đã được tìm thấy ở cảng Accra của Israel. Giữa mùi hôi thối của dung dịch *bromine* từ các xưởng nhuộm và mùi tanh tươi của cá đang muối, chắc hẳn Đế chế La Mã đã từng có cả một dải bờ biển bốc mùi hương vô cùng nồng nàn.

*

Sau sự sụp đổ của La Mã vào thế kỷ V, *garum* thường bị coi là một trong những biểu tượng của sự xa hoa vô độ, ăn chơi hưởng lạc mỗi khi nhắc đến La Mã. Phơi nội tạng cá dưới ánh mặt trời cho thối rữa không phải ý tưởng tồn tại trong các nền văn hóa ít xa hoa lãng phí hơn. Tất nhiên, nếu *garum* được làm đúng cách, muối sẽ ngăn chặn sự thối rữa cho đến khi quá trình lên men diễn ra. Nhưng càng ngày càng khó lòng thuyết phục mọi người về điều

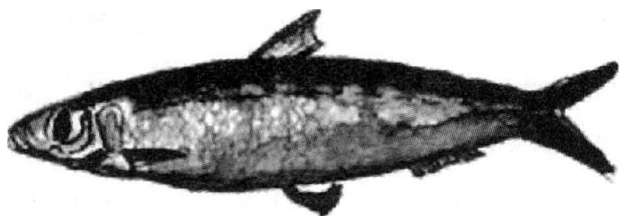
này. Anthimus, sống tại Gaul vào thế kỷ VI trong một nền văn hóa đã bỏ lại La Mã ở phía sau, đã hoàn toàn loại bỏ *garum*, thay thế bằng muối hoặc nước muối:

Thăn lợn ngon nhất khi nướng lên, là một món ăn ngon miệng và tốt cho tiêu hóa, với điều kiện được thoa đều với lông nhúng dầm nước muối trong khi quay trên lửa. Nếu thăn lợn khi ăn thấy hơi cứng, thì chấm với muối tinh sẽ ngon hơn. Chúng tôi cấm tuyệt đối sử dụng nước mắt cá trong mọi món ăn. – Anthimus, De obseruatione ciborum (Tạm dịch: Quan sát thức ăn), khoảng năm 500.

Tuyên bố của Anthimus về *garum* vào đã phản ánh chung cả nền ẩm thực phương Tây: “*Nam liquamen ex omni parte prohibemus*”, Chúng tôi nghiêm cấm sử dụng *garum* trong mọi món ăn.

Cá mòi sardine, loài cá được đặt tên nhờ món cá muối trứ danh sản xuất tại vùng Sardinia, cũng rất được ưa dùng để làm *garum*. Gargilius Martialis, viết vào thế kỷ III Công Nguyên, đã khẳng định cá mòi được dùng làm *garum*. Các thợ lặn thời hiện đại trong lúc thăm dò con tàu đắm ở ngoài khơi vùng Đông Nam Sicily đã tìm thấy năm mươi bình amphorae La Mã chứa đầy cá mòi muối. Nhưng trong nhiều thế kỷ sau này, người ta thích thưởng thức cá mòi tươi với một chút muối rắc lên hơn.

Cá sardine: nên rán khi chúng ở trạng thái tự nhiên; sau khi rán chín, điểm thêm chút nước cam, một chút dầu chiên và muối; ăn nóng. – Cuoco Napoletano (Tạm dịch: Đầu bếp xứ Naples), khuyết danh, Naples, cuối thập niên 1400.



Sau sự sụp đổ của La Mã, *garum* biến mất khỏi vùng Địa Trung Hải, khu vực này cũng không còn là nơi sản xuất cá muối trọng yếu nữa, và ngành công nghiệp nhuộm màu tím cũng tàn lụi. Nhưng ý tưởng của người La Mã về việc dựng nên các xưởng muối đã đóng góp một phần trong sự tồn tại lâu dài của cả một đế chế.

tham gia group Iọt truyện để tải thêm nhiều sách hay nhé

CHƯƠNG 5

Tiết Kiệm Muối Ở Vùng Adriatic

Sự sụp đổ của Đế chế La Mã đã khiến vùng Địa Trung Hải – khu vực kinh tế quan trọng bậc nhất của thế giới phương Tây – không còn một nhà lãnh đạo đứng đầu nữa, nhưng trong khi đó lại có vô vàn kẻ tham vọng khác nổi lên. Khu vực này trở thành vùng cạnh tranh khốc liệt nhất kể từ sau cuộc nổi dậy của người Phoenicia.

Toàn bộ bờ biển Địa Trung Hải đầy rẫy những xưởng làm muối, một số hoạt động địa phương quy mô nhỏ, nhiều xí nghiệp thương mại lớn khác như những xí nghiệp ở Constantinople và Crimea. Những xưởng muối Địa Trung Hải thời cổ đại lại bắt đầu được khởi động bởi người Phoenicia, giống như quyền lực đã được chuyển giao từ người La Mã sang Byzantine rồi sang người Hồi giáo.

Ngành sản xuất muối mà người La Mã từng ngợi ca vẫn là ngành có giá trị nhất. Muối Ai Cập từ Alexandria được đánh giá rất cao, đặc biệt là loại *fleur de sel* – những tinh thể muối nhẹ tênh đóng một lớp mỏng manh trên mặt nước. Muối từ Ai Cập, Trapani, đảo Síp và Crete đều có vị thế rất cao bởi chúng từng được Pliny nhắc đến dưới thời La Mã.

Venezia^[*], thành phố duy nhất ở Ý không phải một phần của lịch sử La Mã, nằm trên những hòn đảo giữa vùng đầm phá ở biển

Adriatic. Bờ biển của Venezia từng khác khá nhiều so với ngày nay. Một loạt những bãi cạn, gọi là *lidi*, đã che chở các vùng đầm phá khỏi những cơn bão ập vào từ biển Adriatic. Những đầm phá này trải dài từ Ravenna, trung tâm thương mại và chính trị của Venezia, lên cửa sông Po đến Aquileia, đối diện biển Adriatic cạnh Trieste. Lido đã trở thành tên của một bãi cạn ở Venezia, đặc biệt nổi tiếng với những dòng du khách đang lang thang trên khắp các con phố và kênh đào của thành phố. Nhưng ngay cả trong thời La Mã, *lidi* thường chỉ dành cho khách du lịch, là khu nghỉ mát mùa hè dành cho những người La Mã giàu có.

Vào thế kỷ VI, phần đất liền, nơi từng là tỉnh Veneto của La Mã, đã bị các sắc tộc German xâm chiếm. Để duy trì sự độc lập, một nhóm người đã di chuyển đến các hòn đảo được bao bọc bởi những bãi cạn nghỉ mát mùa hè *lidi*, giống như người Boston^[*] đã bỏ trốn đến đảo Martha's Vineyard vậy.

Cassiodorus, một quan chức cấp cao La Mã và sau này trở thành học giả trong tu viện sống vào thế kỷ VI, đã rất ngưỡng mộ những khu định cư giữa vùng đầm phá này. Ông ví những ngôi nhà có nửa phần trên đất liền nửa phần trên biển của họ như những loài chim thủy sinh vậy.

Người giàu và người nghèo chung sống bình đẳng với nhau. Tất cả mọi người cùng sống trong những ngôi nhà giống nhau, cùng ăn thức ăn giống nhau; do đó họ không thể ghen ghét đố kỵ nhau, và vì vậy họ hoàn toàn tự do khỏi những thói xấu xa vốn đang thống trị thế giới này. Mọi sự cạnh tranh ganh đua đều tập trung ở trong việc

sản xuất muối; thay vì cày và cuốc, họ sử dụng những trục lăn để thu hoạch muối. Trong ngành sản xuất mà mọi sản phẩm khác đều phụ thuộc vào, mặc dù có thể có những người không ham thích vàng, nhưng chắc chắn không bao giờ có người không cần muối, điều này khiến mọi thức ăn đều có hương vị mặn hơn - Cassiodorus, năm 523.

Cũng như ở Rome, nền dân chủ ở Venezia là một lý tưởng hơn là thực tế. Thế nhưng, mặc dù có thể Cassiodorus đã quá nhiệt tình mến mộ chủ nghĩa bình đẳng ở Venezia, nhưng những gì ông viết về tầm quan trọng của muối ở Venezia không hề phóng đại. Muối là then chốt của chính sách đã đưa Venezia vươn lên thống trị Nam Âu về sức mạnh thương mại.

Phần đất liền của Ý vốn vươn xa hơn nhiều so với những hòn đảo mà ngày nay là thành phố Venezia. Khu vực nằm giữa những hòn đảo này và bán đảo Comacchio còn được gọi là Bảy Đại Dương (Seven Seas). Thành ngữ “dong buồm ra khơi khắp bảy đại dương” chỉ đơn giản nghĩa là chèo thuyền ra ngoài Bảy Đại Dương - hoàn thành một nhiệm vụ cực kỳ khó khăn đó là vượt qua hai mươi lăm dặm đầy hiểm nguy của những bãi cạn trải dài.

Khoảng năm 600, người Venezia bắt đầu sử dụng những bãi rác thải để mở rộng phần đất liền đến mức gần bằng diện mạo của các đảo thuộc Venezia ngày nay. Bảy Đại Dương trở thành một vùng đất mở rộng với một cảng biển tên là Chioggia. Bên dưới nó, trong một đầm phá nay đã bị thu hẹp đi nhiều, chính là Comacchio, hướng ra phía đồng bằng sông Po. Ravenna, trước kia

từng là một cảng biển, nay trở thành một thành phố trong nội địa, và Cervia gần đó trở thành cảng của nó.

Đến thế kỷ VII, cùng với sự biến mất của Bấy Đại Dương, người Venezia đã đào khoét các ao muối dọc theo vùng đất mới hình thành của Chioggia. Cassiodorus viết, người Venezia sử dụng những “trục lăn”, nhưng đôi khi từ này được dịch thành “ống” hoặc “hình trụ”. Không rõ ông đang nhắc đến những con lăn được dùng để là phẳng các lớp của ao làm muối nhân tạo, hay những bình trụ bằng gốm dùng để đun sôi nước biển thành tinh thể muối. Cả hai kỹ thuật này đều phổ biến ở Rome.

Giữa thế kỷ VI và IX, tiến bộ kỹ thuật vĩ đại cuối cùng trong ngành sản xuất muối cho đến tận thế kỷ XX đã ra đời. Thay vì chứa nước biển trong một cái ao nhân tạo duy nhất, đây kín lại rồi chờ cho đến khi ánh nắng mặt trời làm nước bốc hơi, những người thợ làm muối đã đào hàng loạt ao. Đầu tiên, đào một bể chứa lớn, có hệ thống máy bơm và cống dẫn nước để dẫn nước biển từ ao này sang ao khác, sau khi đạt đến độ mặn cao. Làm vậy, nước sẽ bốc hơi nhanh hơn, và nước muối đậm đặc hơn sẽ chảy sang các ao chứa tiếp theo. Đồng thời, nước biển mới luôn được đổ vào ao chứa đầu tiên, bắt đầu một mẻ nước muối mới. Khi nước muối đạt đến độ đậm đặc nhất định, muối sẽ kết tủa, đóng lại thành những tinh thể muối và chìm xuống đáy ao, từ đó người ta có thể dễ dàng vớt muối ra ngoài. Trong một ao duy nhất, chỉ với ánh nắng mặt trời, có thể phải mất đến cả năm trời mới đạt đến độ đậm đặc cần thiết này. Bằng cách sản xuất mới, dưới điều kiện đủ nắng và gió, trong mùa khô hanh, không có lượng mưa lớn làm loãng ao, hạn chế

duy nhất chỉ là diện tích khu vực để sản xuất và số lượng ao có thể vận hành cùng lúc. Cách thức này đòi hỏi ít thiết bị, chi phí đầu tư ít, và tốn ít nhân lực, tất nhiên ngoại trừ công đoạn cạo muối cuối cùng.

Một số nhà sử học phương Tây tin rằng người Trung Quốc có thể là những người đầu tiên phát triển kỹ thuật này vào khoảng năm 500. Nhưng các nhà sử học Trung Quốc, vốn có xu hướng không thích nhượng bộ bất cứ quyền sáng chế của bất kỳ phát minh nào cho dân tộc khác, lại không nhận lấy kỹ thuật này. Người Trung Quốc không thích muối được sản xuất bằng kỹ thuật này. Sự bay hơi chậm tạo ra muối thô, nhưng người Trung Quốc lại luôn cho rằng muối tinh có chất lượng cao hơn muối thô.

Ý tưởng về những ao nước muối bốc hơi nối liền nhau dường như đã bắt đầu ở Địa Trung Hải, nơi muối thô rất có giá trị trong việc muối cá và chế biến thịt nguội. Những người Hồi giáo Bắc Phi sinh sống vào đầu thời Trung Cổ trên khắp vùng Địa Trung Hải có thể là những người đầu tiên sử dụng hệ thống sản xuất muối này, sau đó đem nó đến Ibiza vào thế kỷ IX.

Vào thế kỷ X, nhiều ao nước muối đã được sử dụng trên bờ biển Dalmatian, ở phía bên kia biển Adriatic từ Venezia. Năm 965, các ao nước muối này được đào ở Cervia, và đến thế kỷ XI, người Venezia đã biết xây dựng hệ thống ao nước muối.

Đã từng có một cuộc cạnh tranh khốc liệt xảy ra trên dải đất ven biển Adriatic của Venezia. Gần Chioggia của Venezia là Comacchio, nơi các tu sĩ Dòng Thánh Benedict sản xuất muối. Năm 932, người Venezia đã chấm dứt cuộc ganh đua này bằng

cách phá hủy các xưởng làm muối ở Comacchio. Nhưng điều này lại góp phần củng cố vị thế của xưởng muối quan trọng thứ ba khu vực này, đó là Cervia – xưởng muối do Tổng giám mục của thành phố đã-không-còn-là-thành-phố-ven-biển Ravenna đứng đầu.

Trong suốt một thời gian, hai đối thủ cạnh tranh chủ yếu trong việc sản xuất muối là công xã Venezia và Tổng giám mục Ravenna – Chioggia và Cervia. Venezia có lợi thế hơn bởi Chioggia có năng suất cao hơn Cervia. Nhưng Chioggia sản xuất muối *sali minutti*, một loại muối hạt mịn. Khi cần loại muối thô hơn, Venezia buộc phải nhập khẩu. Sau đó, vào thế kỷ XIII, sau hàng loạt những trận lũ lụt đã phá hủy khoảng một phần ba số ao nước muối ở Chioggia, người Venezia buộc phải nhập khẩu nhiều muối hơn nữa.

Đó là khi người Venezia đã có một khám phá rất quan trọng. Họ có thể kiếm được nhiều tiền hơn bằng cách mua đi bán lại muối thay vì cắm đầu vào sản xuất muối. Bắt đầu từ năm 1281, chính phủ đã trợ cấp cho các lái buôn một khoản đối với lượng muối từ các khu vực khác vận chuyển đến Venezia. Kết quả là, việc vận chuyển muối đến Venezia có lợi nhuận cao đến nỗi các lái buôn tương tự có thể vận chuyển cả những mặt hàng khác đến bán với giá rẻ hơn các đối thủ cạnh tranh. Phất lên nhờ khoản trợ cấp muối này, các lái buôn Venezia có đủ khả năng để thuê những chuyến tàu đến miền Đông Địa Trung Hải, thu mua những hàng hóa gia vị có giá trị của Ấn Độ rồi đem về bán ở Tây Âu với mức giá rẻ đến mức các lái buôn đối thủ không phải người Venezia không thể cạnh tranh nổi.

Điều này có nghĩa là người dân Venezia phải trả một mức giá rất cao để mua muối, nhưng họ không ngại mua muối đắt nếu có thể thống trị được ngành buôn bán gia vị và đi đầu trong ngành buôn bán ngũ cốc. Ở Ý, mỗi khi mùa thu hoạch ngũ cốc thất bát, chính phủ Venezia sẽ sử dụng khoản thu từ muối để trợ cấp cho việc nhập khẩu ngũ cốc từ nhiều vùng khác ở Địa Trung Hải, và do đó, thu hẹp thị trường ngũ cốc của Ý.

Không giống như độc quyền muối ở Trung Quốc, chính phủ Venezia không bao giờ sở hữu muối, mà chỉ đơn giản thu lợi nhuận từ việc điều tiết thương mại. Trở nên giàu có nhờ thị phần bán muối với giá cao, cơ quan quản lý muối có thể cung cấp các khoản vay để tài trợ cho các hoạt động thương mại khác. Khoảng giữa thế kỷ XIV và XVI là thời kỳ khi Venezia là cảng đi đầu về giao thương ngũ cốc và gia vị, muối chiếm đến 30 - 50% trọng tải hàng hóa nhập khẩu vào Venezia. Tất cả muối nhập khẩu đều phải được cơ quan chính phủ thông qua. Cơ quan *Camera Salis* đã cấp giấy phép cho các lái buôn, trong đó ghi rõ thông tin không chỉ về số lượng muối được phép xuất khẩu mà còn cả địa điểm xuất khẩu và mức giá bán.

Việc quản lý muối đã duy trì các tòa nhà công cộng nguy nga tráng lệ của Venezia và hệ thống thủy lực phức tạp giúp đô thị không bị nước biển cuốn trôi. Diện mạo tráng lệ và nên thơ của Venezia, nhiều bức tượng và vật trang hoàng trong thành phố, đều được tài trợ bởi muối.

Venezia đã cẩn thận xây đắp danh tiếng là một nhà cung cấp đáng tin cậy, vì vậy có thể mong chờ thu được những bản hợp

đồng thỏa thuận với giới thương buôn. Venezia còn có thể đưa ra những điều khoản cho các bản hợp đồng này. Năm 1250, khi Venezia đồng ý cung cấp muối cho Mantua và Ferrara, trong hợp đồng đã quy định rằng các thành phố này sẽ không được mua muối từ bất kỳ nguồn nào khác ngoài Venezia. Điều này đã trở thành khuôn mẫu cho các hợp đồng muối của Venezia.

Venezia dần trở thành nhà cung cấp muối cho ngày càng nhiều quốc gia hơn, nghĩa là cũng cần ngày càng nhiều nhà sản xuất muối hơn để mua đi bán lại. Các lái buôn được cơ quan quản lý muối tài trợ đã vươn xa hơn vào vùng Địa Trung Hải, mua muối từ Alexandria, Ai Cập, đến Algeri, đến bán đảo Crimea ở Biển Đen, đến Sardinia, Ibiza, Crete, và đảo Síp. Ở bất cứ nơi nào đặt chân đến, họ đều cố gắng chiếm lĩnh nguồn cung cấp muối ở đó, điều khiển các cơ sở sản xuất muối, thậm chí thầu tóm nếu có thể.

Sản xuất muối cho các hạm đội tàu buôn đến từ Venezia là công việc hết sức nặng nhọc: di chuyển bùn và đá, dọn sạch và chuẩn bị đào ao, đắp những con đê ngăn tách các ao chứa, mang vác hàng đống những bao tải tinh thể muối nặng trĩu thu hoạch được. Thông thường, toàn bộ gia đình – bao gồm vợ, chồng, con cái – đều phải lao động cùng nhau. Họ được trả lương bằng với số lượng muối họ thu hoạch được.

Venezia thao túng thị trường bằng cách kiểm soát nguồn sản xuất. Vào cuối thế kỷ XIII, với mong muốn nâng cao mức giá muối trên thị trường thế giới, Venezia đã cho phá hủy tất cả những xưởng muối ở Crete và cấm dân địa phương sản xuất muối. Sau đó, người Venezia mang tất cả số muối cần thiết cho nhu cầu tiêu

dùng ở địa phương tới, xây dựng các cửa hàng để bán muối nhập khẩu và trả tiền bồi thường thiệt hại cho các chủ cơ sở làm muối. Chính sách này được lập ra để kiểm soát giá muối và đồng thời, giữ cho dân địa phương cảm thấy hài lòng. Nhưng hai thế kỷ sau, khi một đội tàu buôn muối khởi hành từ Alexandria bị mất tích trên biển, những người nông dân ở đảo Crete đã rơi vào khủng hoảng vì muối trên đảo khan hiếm đến mức họ không thể làm phô mai – món sữa đông chặt nước được bảo quản trong muối.

Năm 1473, Venezia mua lại Cervia, buộc đối thủ một thời phải chấp thuận không bán muối cho bất cứ ai khác ngoài họ. Cervia đã thương lượng một ngoại lệ để có thể tiếp tục cung cấp muối cho Bologna ở Thung lũng Po gần đó. Khi đối thủ nặng kí mới của Venezia là Genoa biến đảo Ibiza thành nơi sản xuất muối lớn nhất Địa Trung Hải, người Venezia đã đưa đảo Síp thành nơi sản xuất lớn thứ hai khu vực. Năm 1489, đảo Síp chính thức thuộc sở hữu của Venezia.

Để góp phần tăng thêm khả năng thao túng thương mại và kiểm soát lãnh thổ một cách tàn nhẫn, Venezia đã trang bị cho những đội tàu buôn như một lực lượng hải quân dự bị và sẵn sàng gọi những đội tàu này tham gia chiến đấu khi cần. Hải quân Venezia tuần tra trên khắp biển Adriatic, dừng các con tàu khác, kiểm tra hàng hóa và yêu cầu các chứng từ cấp phép cần thiết để đảm bảo mọi phương tiện giao thông thương mại trên biển đều tuân thủ các quy định của nước này.

Không một quốc gia hay vùng lãnh thổ nào khiến nền kinh tế dựa cả vào muối đến mức như Venezia đã làm hoặc mở rộng đến

mức thành chính sách quốc gia như Venezia, ngoại trừ Trung Quốc. Có thể đây hoàn toàn không phải là một sự trùng hợp ngẫu nhiên, vì chính sách của Venezia bị ảnh hưởng bởi một trong những gia tộc nổi tiếng nhất trong vùng – nhà Polo.

*

Năm 1260, Niccolò Polo và người anh trai Maffeo đều là thương nhân ở Venezia – khi đó Venezia là thành phố của các thương buôn đến từ nhiều nơi trên thế giới. Hai anh em đã lên đường đến triều đình của Hốt Tất Liệt – vị khảm hãn trứ danh của Mông Cổ vừa mới chinh phục được Trung Quốc – trong một chuyến thương buôn. Năm 1269, họ trở về cùng với lá thư và lời nhắn của Hốt Tất Liệt gửi đến giáo hoàng. Vị khảm hãn đề nghị những người phương Tây, trí thức và những tu sĩ cấp cao của đạo Cơ Đốc ghé thăm và dạy cho họ thêm về phương Tây. Hai năm sau, anh em nhà Polo lại lên đường lần thứ hai, trong chuyến này, họ dẫn theo đứa con trai mười bảy tuổi của Niccolò tên là Marco và hai tu sĩ dòng Đa Minh. Những tu sĩ dòng Đa Minh đã bỏ cuộc do hành trình quá đổi gian khổ, nhưng Marco vẫn ở lại với cha và bác mình.

Nếu đó là sự thật, thì không có cuộc phiêu lưu nào tuyệt vời hơn thế đối với một thiếu niên. Họ đã đi trên Con đường Tơ lụa, băng qua Trung Á và bồn địa Tarim, và bốn năm sau khi rời Venezia, họ đã đặt chân đến Shando, hay Xanadu, thủ đô mùa hè của Hốt Tất Liệt, khảm hãn của Mông Cổ – như nhà thơ Samuel Taylor Coleridge đã gọi trong bài thơ nổi tiếng của mình. Ít nhất

theo lời kể của Marco, người Mông Cổ đã không quá thất vọng khi thấy anh em nhà Polo trở lại mà không đem theo vị sứ giả nào có hiểu biết sâu sắc về phương Tây ngoài cậu con trai nhỏ của Niccolò. Marco đã chu du khắp đế quốc rộng lớn mà vị khả hãn đã chinh phục được, học ngôn ngữ, nghiên cứu văn hóa, và trở lại bẩm báo lên Hốt Tất Liệt.

Gần 25 năm sau, năm 1295, nhà Polo trở lại Venezia, hầu như không còn ai, ngay cả người thân trong gia đình, nhận ra họ. Ba năm sau khi trở về, Marco Polo, cũng như các thương nhân Venezia khác, phục vụ cho một hạm đội hải quân trong cuộc chiến với đối thủ của Venezia là Genoa. Marco bị bắt làm tù binh, và tương truyền là đã kể lại chuyến phiêu lưu của mình cho người bạn tù Rusticello – một nhà văn khá nổi tiếng với những câu chuyện phiêu lưu thám hiểm đến từ Pisa.

Tuy nhiên, có chút vấn đề với Rusticello này. Có thể ông ta đã cải biên khá khá nội dung câu chuyện. Toàn bộ trang viết dường như đều mượn từ những cuốn sách phiêu lưu lãng mạn giả tưởng mà ông ta đã viết trước kia. Ví dụ, cảnh nhà Polo vào triều kiến Hốt Tất Liệt có sự tương đồng đáng lo ngại với câu chuyện Tristan đến Camelot trong một cuốn sách của Rusticello về Vua Arthur.

Ngay từ lần xuất bản đầu tiên vào năm 1300, người Venezia đã nghi ngờ tính chân thực của cuốn sách này. Một số người đặt câu hỏi liệu Marco từng đến Trung Quốc thật hay chưa? Tại sao ông ta không viết gì về Vạn Lý Trường Thành, về việc uống trà, về những nàng tiểu thư bó chân? Điều này có vẻ lạ thường đối với một số ít những người Venezia có hiểu biết, và có vẻ đáng nghi đối

với những học giả sau này, bởi Marco Polo đã hoàn toàn bỏ qua một thực tế rằng Trung Quốc thời đó đã có máy in, trong khi phát minh quan trọng này lại chưa từng được biết đến ở Châu Âu cùng thời kỳ. Sự thiếu sót này lại càng rõ ràng hơn đối với người Venezia của 150 năm sau, khi Johannes Gutenberg đem loại máy in có thể di chuyển được vào Châu Âu, và từ đó Venezia trở thành trung tâm in ấn hàng đầu.

Cuốn sách này đầy rẫy những chi tiết lạ lùng chưa từng nghe bao giờ và thiếu rất nhiều sự thật mà các thương gia khác biết về Trung Quốc. Nhưng những nhà du hành tới Trung Quốc sau này đã xác minh được một số chi tiết gây tò mò trong cuốn sách của Marco Polo. Đúng là ông ta phải ở đâu đó trong suốt hai mươi lăm năm này. Câu chuyện của Polo đã khơi dậy mối quan tâm của nhiều người Châu Âu về việc giao thương với Trung Quốc, bao gồm cả Cristoforo Colombo, và vẫn là nền tảng cơ bản cho cái nhìn của phương Tây về Trung Quốc trong suốt thời gian dài, cho đến tận thế kỷ XIX. Câu chuyện của Marco Polo đã trở thành một huyền thoại.

Phần đông mọi người chấp nhận rằng Marco Polo đã giới thiệu món mì *pasta* đến với nước Ý. Đúng là Trung Quốc vào thời điểm đó, và tận ngày nay, sản xuất rất nhiều loại mì ống bao gồm cả mì dẹt và mì nhồi, mì tươi và mì khô. Nhưng trong cuốn sách của Marco Polo lại gần như chẳng nhắc gì đến mì *pasta*, mà chỉ viết rằng ông cảm thấy rất tò mò trước món ăn đôi khi được làm bằng loại bột chế từ một thứ quả mọc trên cây. *Maccheroni*, một trong những từ tiếng Ý cổ nhất dùng để chỉ món mì *pasta*, đã được sử

dụng từ trước khi Marco Polo trở lại quê hương. Từ này được nhắc đến trong một cuốn sách của Genoa viết vào năm 1279. Hầu hết người dân Sicily đều khẳng định rằng món mì *pasta* đầu tiên bắt nguồn từ hòn đảo quê hương họ, sau đó được lan truyền ra khắp nơi nhờ những kẻ chinh phục người Hồi giáo vào thế kỷ IX. Người Hy Lạp cổ đại từng trồng loại lúa mì cứng tạo ra bột semolina vốn được dùng để làm mì *pasta*, vì vậy có thể họ đã từng tạo ra một số món *pasta*. Người La Mã cũng ăn một loại thức ăn khá giống món lasagna. Từ *lasagna* có thể bắt nguồn từ *lagana* trong tiếng Hy Lạp cổ đại, có nghĩa là “dải ruy băng”, hoặc từ *lasanon* trong tiếng Hy Lạp cổ đại, nhưng từ này có thể không tạo nên món ăn Hy Lạp kia bởi nó có nghĩa là “cái bỏ”. Theo thuyết này, người La Mã đã bắt đầu sử dụng *lasanon* – giả định là không phải cái *lasanon* thực sự mà chỉ là một chiếc chậu có hình dạng tương tự – để làm nồi nấu mì.

Marco Polo chưa bao giờ đề cập đến tiền giấy in của Trung Quốc, nhưng thú vị hơn cả là ông đã mô tả lại những bánh muối có đóng dấu hình khỉ hăn phía trên dùng làm tiền ở Kain-du^[*]. Trong số những chi tiết đáng kinh ngạc trong cuốn sách của Polo, có nhiều chi tiết nhắc đến muối và cách quản lý muối của Trung Quốc. Polo miêu tả các nhà lữ hành đã phải đi nhiều ngày đường mới tới được những ngọn đồi có loại muối tinh khiết đến mức có thể cạo mỏng ra một cách dễ dàng. Cuốn sách viết về khoản tiền mà hoàng đế thu được nhờ các suối nước muối ở tỉnh Karazan, về cách sản xuất muối ở Changli cho đến lợi nhuận từ muối của cả khu vực tư nhân và triều đình, về cách Koigan-zu^[*] sản xuất muối

và hoàng đế kiếm được lợi nhuận từ đó như thế nào. Marco Polo hiếm khi đề cập đến muối mà không chỉ ra khoản lợi nhuận cho triều đình mà hoàng đế thu được nhờ muối.

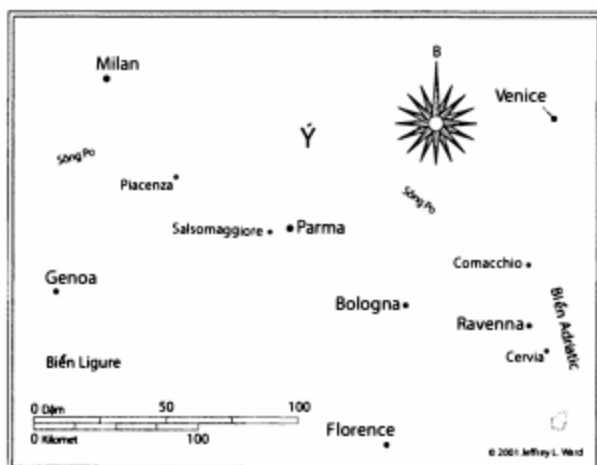
Marco Polo là một thương nhân người Venezia, có thể vì vậy mà thực sự có hứng thú với muối và cách quản lý muối. Cũng có thể ông đã nghĩ rằng độc giả cũng là những thương nhân ở Venezia, chắc hẳn đây sẽ là chủ đề mà họ đặc biệt quan tâm. Nhưng cũng có thể là, bất kể Marco Polo từng đến Trung Quốc hay không, thì một trong những động lực thúc đẩy ông viết ra cuốn sách này chính là khuyến khích chính phủ Venezia mở rộng việc quản lý muối, đặc biệt đối với những tài sản ở quanh vùng Địa Trung Hải.

Rất khó để ước lượng được mức độ ảnh hưởng của Marco Polo đến việc này, nhưng rõ ràng là Venezia, cũng như người Mông Cổ, đã mở rộng việc quản lý muối hơn, nhờ đó thu được sự giàu có thịnh vượng và quyền lực to lớn.

CHƯƠNG 6

Hai Cửa Ngõ Và Món Prosciutto[*] Ở Giữa

Điều gì đã xảy ra tại dải đất không quá mặn này của vùng biển Adriatic khiến người dân Venezia tham gia vào giao thương muối với những thương nhân của Cervia, các tu sĩ ở Comacchio, và Tổng giám mục ở Ravenna? Trong khi Venezia không giáp biển nhiều bằng giáp sông ở phía sau. Sông Po bắt từ một phần của dãy Alps ở Ý, chảy thẳng qua bán đảo, lan rộng thành một cửa sông lớn lầy lội từ Ravenna đến Venezia. Thung lũng Po là một điểm dị thường của cả bán đảo Ý, khác biệt nổi bật đến nỗi chỉ cần nhìn thoáng qua bản đồ Ý cũng thấy rõ nét độc đáo của nó hiển hiện rõ rệt. Với dãy Alps ở phía Bắc và những dãy núi đầy rừng cây rậm rạp tại Tuscany ở phía Nam, tất cả tạo thành một dải đất với những đồng cỏ xanh mướt đầy trù phú trải dài từ bờ biển này đến bờ biển khác dọc theo sông Po. Là thiên đường của nông nghiệp, nơi đây luôn là khu vực giàu có nhất nước Ý cho đến tận ngày nay, dưới tên gọi Emilia-Romagna.

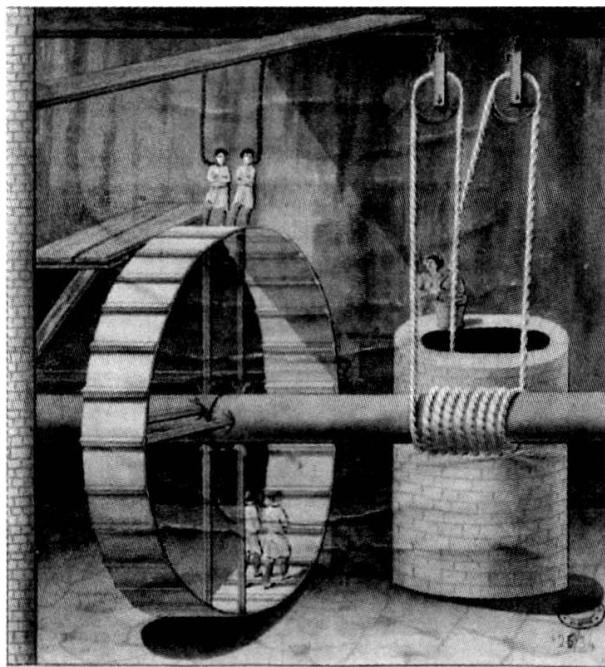


Người La Mã đã xây dựng một con đường tên là Via Emilia – ngày nay là siêu xa lộ tám làn A-1 – nối liền cả một vùng trung tâm văn hóa và thương mại, từ Piacenza tới Parma, tới Reggio, tới Modena, tới Bologna, và đến thẳng bờ biển Adriatic. Nền nông nghiệp trù phú của nơi đây phụ thuộc vào hàng hóa từ cảng và nguồn muối cho nông nghiệp. Nhờ việc cạnh tranh thương mại khốc liệt giữa hai đối thủ đáng gờm nằm ở hai bờ đối diện của sông Po, Genoa sát Địa Trung Hải và Venezia sát Adriatic, hai cảng ở hai nơi này đã trở thành hai trong số những cảng lớn và sầm uất nhất thời Trung Cổ.

Trên vùng đồng bằng màu mỡ Emilia-Romagna, bên ngoài con đường La Mã vĩ đại, là những tàn tích của một thành phố La Mã tên là Veleia. Các nhà sử học đã rất bối rối trước Veleia, bởi vì người La Mã có một bộ tiêu chí rất rõ ràng cho từng địa điểm của từng thành phố, và Veleia lại không phù hợp với tiêu chí đó. Vị trí của Veleia không chỉ cách quá xa trục đường chính, mà còn nằm trên phía sườn núi hứng gió lạnh. Nhưng nó có một điểm chung với hầu hết mọi thành phố quan trọng ở Ý: gần nguồn muối. Veleia

được xây dựng trên các dòng suối nước muối chảy ngầm ở dưới lòng đất, đó là lý do vì sao nó còn được gọi là *Salsomaggiore*, vùng đất nhiều muối.

Ghi chép sớm nhất về việc sản xuất muối ở Veleia có niên đại từ thế kỷ II TCN. Giống như nhiều cơ sở làm muối khác, nơi này đã bị bỏ hoang sau khi Đế chế La Mã sụp đổ. Charlemagne, nhà chinh phục, vị hoàng đế của Đế quốc La Mã Thần thánh, cũng như người La Mã trước đây, có một đội quân chinh phục luôn cần đến muối, nên đã cho hoạt động lại nơi này. Cái tên *Salso* lần đầu tiên xuất hiện trong một tài liệu 877.



Một bức tranh khắc từ cuối thời Trung Cổ, miêu tả một bánh xe chạy bằng sức của các tù nhân, dùng để bơm nước muối tại Salsomaggiore. Lưu trữ quốc gia, Parma.

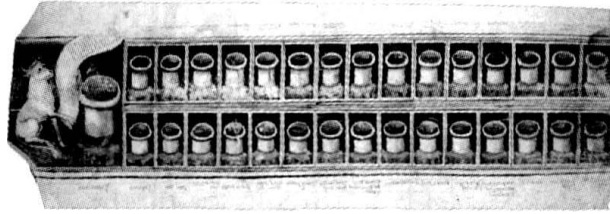
Vào thời cổ đại, các giếng nước muối có một bánh xe khổng lồ với những thanh gỗ gắn ở cả hai mặt trong và ngoài, dùng để đặt

chân. Hai người đàn ông bị xích cổ, bước vào trong bánh xe ở bên dưới, bước lên từng thanh gỗ, hai người đàn ông khác cũng bị xích cổ, đứng ở phía trên bánh xe, cũng bước từng bước trên các thanh gỗ. Bánh xe quay quanh một trục gỗ quấn dây thừng, kéo những xô nước muối lên xuống. Nước muối sẽ được đem đi đun sôi ngay sau đó. Điều này có nghĩa là, một vị công tước hay lãnh chúa muốn kiểm soát các giếng nước muối cũng phải kiểm soát cả một khu rừng rộng lớn để có thể cung cấp đủ gỗ làm nhiên liệu.

Bắt đầu từ thế kỷ XI, gia tộc Pallovicino đã sở hữu các giếng nước muối và cả khu vực này. Nhưng vào năm 1318, thành phố Parma đã tiếp quản 31 giếng nước muối ở Pallovicino. Sự kiện này được coi là trọng đại đến nỗi được vẽ lại trên một bức bích họa trong tòa cung điện thành phố. Người kiểm soát các giếng nước muối ở Salsomaggiore cũng đồng thời sở hữu luôn cả khu vực đó, vì vậy sự kiện tiếp quản 31 giếng nước muối này đã đánh dấu sự chuyển giao quyền lực từ lãnh chúa phong kiến sang chính quyền thành phố.

*

Vào thế kỷ VII và VIII, trước khi Charlemagne tái khởi động lại các giếng sản xuất muối ở Salsomaggiore, các thủy thủ đã mang muối từ Adriatic đến Parma. Họ làm công việc này để nhận lại tiền hoặc hàng hóa, bao gồm cả sản phẩm từ muối nổi tiếng nhất Parma, thịt nguội – món *prosciutto di Parma*.



Một bức bích họa của cung điện thành phố Parma ghi lại việc thành phố tiếp quản 31 giếng nước muối. Con bò đực là biểu tượng của Parma. Bức bích họa đã bị phá hủy khi một tòa tháp đổ sập xuống cung điện vào thế kỷ XVII. Lưu trữ quốc gia, Parma.

Parma là nơi lý tưởng để làm thịt nguội, bởi những luồng gió từ biển thổi vào đã bị các đỉnh núi cản lại trước khi đổ bộ vào Parma, tạo ra mưa trên núi và làm khô những cơn gió thổi xuống đồng bằng. Những cơn gió khô này rất cần thiết trong việc phơi khô đùi lợn muối ở nơi khô ráo thoáng gió để tránh thối rữa. Các giàn phơi thịt nguội thường được xếp từ Đông sang Tây để tận dụng sức gió.

Bartolomeo Sacchi là một người dân địa phương sống tại thị trấn Cremona của Thung lũng Po, sau này đã trở thành nhà văn nổi tiếng ở thế kỷ XV dưới bút danh Platina. Ông đã đưa ra những hướng dẫn dễ hiểu và dễ thực hiện để kiểm tra chất lượng thịt nguội:

*Xiên một lưỡi dao vào giữa miếng giăm bông và ngửi thử.
Nếu có mùi thơm, tức là miếng thịt sẽ rất ngon lành; còn
nếu có mùi hôi, thì nên rút miếng thịt ngay.*

Món thịt nguội thơm lừng của Parma nổi như cồn trên khắp nước Ý, hương vị thơm ngon mà nó có được không chỉ nhờ những cơn gió hanh khô của khu vực, mà còn nhờ những con lợn được

chăn nuôi bằng chế độ ăn đặc biệt xuất phát từ ngành công nghiệp phô mai địa phương. Ở Thung lũng Po, bơ được ưa chuộng hơn dầu ô liu, nơi đây chính là vùng sản xuất sữa trọng điểm của nước Ý. Theo Platina, đó là vì vấn đề nhu cầu chứ không phải là khẩu vị.

Hầu hết tất cả những người sinh sống tại các khu vực miền Bắc và miền Tây đều sử dụng nó [bơ] thay cho mỡ hoặc dầu trong một số món ăn bởi vì họ rất thiếu thốn dầu, trong khi ở những vùng khí hậu ẩm nóng và ôn hòa hơn thì lại thừa mỡ. Bơ có tính ẩm, mềm ẩm, rất bổ dưỡng cho cơ thể, làm cơ thể béo lên, tuy nhiên nếu ăn quá thường xuyên sẽ khiến dạ dày bị tổn thương.

Lưu ý rằng Platina đã chỉ ra tính béo trong bơ là hữu ích dù ông là cây bút có xu hướng tìm kiếm những yếu tố có hại cho sức khỏe trong các loại thực phẩm, bao gồm cả muối. Về muối, ông đã viết:

Muối không tốt cho dạ dày, ngoại trừ việc kích thích cảm giác thèm ăn. Sử dụng muối không điều độ sẽ gây hại rất nhiều cho gan, máu và mắt.

Và ông cũng không lạc quan hơn được bao nhiêu khi viết về niềm tự hào của quê hương mình, phô mai chín.

Phô mai tươi rất bổ dưỡng, có thể làm dịu cơn nóng dạ dày, giúp ích cho những người gặp vấn đề về họ hoặc nôn ra máu, nhưng lại hoàn toàn có hại cho những người đang uể oải. Phô mai chín khó tiêu hóa, ít dinh dưỡng, không tốt cho dạ dày và bụng, tạo ra mật, gây bệnh gút, viêm màng phổi, tạo ra cát và sỏi. Người ta nói rằng một lượng nhỏ

phô mai bất kỳ sau mỗi bữa ăn, hoặc khi đã ăn no, vừa giúp loại bỏ vị ngấy trong thức ăn nhiều mỡ, vừa có lợi cho tiêu hóa.

Sự khác biệt giữa phô mai tươi và phô mai chín là muối. Người Ý gọi món sữa đông được ăn tươi trước khi bắt đầu chua là *ricotta*. Món này được chế biến trên khắp bán đảo Ý theo cách tương tự nhau, nhưng một khi thêm muối, một khi người làm phô mai ngâm sản phẩm trong nước muối để tránh hư hỏng và ủ chín thì mỗi loại phô mai sẽ trở nên rất khác nhau.

Không thể biết chắc chắn về nguồn gốc của phô mai. Có thể món phô mai đã có tuổi đời lâu tương đương với quá trình thuần hóa động vật vậy. Tất cả những gì cần thiết để làm phô mai là sữa và muối, và vì động vật đã thuần hóa rất cần muối nên sự kết hợp này có thể tìm thấy ở hầu hết mọi nơi trên thế giới. Dê và cừu được thuần hóa trước gia súc, nên có thể cho rằng phô mai sữa dê và phô mai sữa cừu là những ý tưởng lâu đời hơn phô mai sữa bò. Thói quen đựng chất lỏng trong da động vật có thể là nguyên nhân tạo ra món phô mai đầu tiên, bởi sữa tiếp xúc với da động vật sẽ bị đông lại khá nhanh.

Chẳng bao lâu, những người chăn nuôi, có lẽ cụ thể là người chăn cừu, phát hiện ra một biến thể phức tạp hơn được gọi là men dịch vị (*rennet*). Men dịch vị chứa *rennin*, một enzyme trong dạ dày của động vật có vú có tác dụng làm đông sữa để dễ tiêu hóa. Thông thường, người ta chiết xuất lấy men dịch vị từ niêm mạc dạ dày của con thú non chưa cai sữa, bởi con non có khả năng tiêu hóa sữa tốt hơn. Tương tự, muối cũng đóng một vai trò nhất định

bởi niêm mạc dạ dày này được bảo quản trong muối để men dịch vị lấy từ mỗi mùa sinh sản có thể dùng được trong suốt cả năm.

Người La Mã đã tạo ra rất nhiều loại phô mai khác nhau, sự khác biệt không chỉ trải dài từ vùng này sang vùng khác mà còn từ nhà sản xuất phô mai này đến nhà sản xuất phô mai khác trong cùng một vùng, thậm chí có thể là cùng một nhà sản xuất nhưng lỗi phô mai khác nhau thì hương vị lại khác nhau.

Phô mai Parmesan, ngày nay còn gọi là *Parmigiano-Reggiano* bởi nó được sản xuất trên cánh đồng cỏ xanh mượt nằm giữa hai vùng Parma và Reggio, có thể có nguồn gốc từ thời La Mã. Nhưng ghi chép sớm nhất còn sót lại về một loại phô mai Parma trùng khớp với mô tả ngày nay về phô mai Parmigiano-Reggiano có niên đại từ thế kỷ XIII. Đó là thời điểm khi các vùng đầm lầy đã được tiêu thoát nước, hệ thống kênh mương dẫn nước được xây dựng, và diện tích đất nông nghiệp dành cho những đồng cỏ xanh tốt màu mỡ gia tăng đáng kể. Cùng thời này, các nhà sản xuất phô mai địa phương đã thiết lập nên những tiêu chuẩn về phô mai và tuân thủ nghiêm ngặt suốt từ đó về sau. Phô mai Parma đã tạo dựng được danh tiếng mang tầm cỡ quốc tế, và trở thành mặt hàng xuất khẩu đem lại nhiều lợi nhuận, cho đến tận ngày nay. Giovanni Boccaccio, cha đẻ của nền văn xuôi Ý ở thế kỷ XIV, đã nhắc đến loại phô mai này trong tác phẩm *The Decameron* (Đã xuất bản tại Việt Nam với tên Mười ngày). Vào thế kỷ XV, Platina gọi nó là phô mai hàng đầu nước Ý. Samuel Pepys, tác giả cuốn nhật ký nổi tiếng người Anh sống vào thế kỷ XVII, nói rằng đã cứu số phô mai khỏi trận hỏa hoạn lớn ở London bằng cách chôn

xuống đất ở sân sau. Thomas Jefferson cũng được gửi tặng phô mai ở Virginia.

Ở Parma, việc sản xuất phô mai, thịt nguội, bơ, muối và lúa mì đã phát triển thành một mối quan hệ cộng sinh hoàn hảo. Nhưng một thứ mà các xưởng bơ sữa của Parma đã từng và đến nay vẫn sản xuất rất ít, đó là sữa. Giống như người Ai Cập từ hàng thiên niên kỷ trước đã nhận ra rằng làm cá muối đem bán thì được nhiều lợi nhuận hơn làm muối, những người dân ở Thung lũng Po phát hiện ra rằng bán các chế phẩm từ sữa thì có lời hơn bán sữa.

Cứ mỗi buổi tối, những người nông dân địa phương sẽ vắt sữa bò, để sữa này qua đêm tại xưởng làm phô mai. Đến sáng, họ lại vắt sữa. Phần sữa để qua đêm được đem đi tách kem, sau đó phần sữa tách kem được trộn với sữa nguyên kem mới vắt từ ban sáng. Phần kem tách được sử dụng để làm bơ.

Đun ấm phần sữa trộn xong, họ thêm vào trong hỗn hợp men dịch vị và một xô whey - phần nước còn thừa lại sau khi vắt hết sữa đông ra khỏi sữa trong quá trình làm phô mai từ ngày hôm trước. Sau đó, đun nóng hỗn hợp đến nhiệt độ cao hơn, nhưng chưa đến độ sôi, rồi để hỗn hợp nghỉ trong bốn mươi phút.

Tại thời điểm này, sữa béo đã đông, để lại phía dưới phần chất lỏng gần như trong suốt và giàu protein, phần nước whey này sau đó sẽ được đem cho lợn ăn. Một trong những yêu cầu của *prosciutto di Parma* là món ăn này phải được làm từ thịt của những con lợn được nuôi ăn bằng phần whey còn thừa trong quá trình sản xuất phô mai Parmesan. Nhưng chỉ một số ít những con lợn được nuôi bằng whey này mới đạt tiêu chuẩn, người ta sẽ

chuyển những con lợn đạt chuẩn đó đến thị trấn Felino gần đó, làm thịt, xay nhỏ và chế biến thành món *salami*. (Từ *salami* có nguồn gốc từ động từ “muối” trong tiếng La Tinh.)

Người ta cũng trộn whey với sữa nguyên kem mỗi tuần một lần để làm *ricotta* tươi. Theo truyền thống, *ricotta* được làm vào thứ Năm để chuẩn bị sẵn sàng cho món bánh *tortelli d'erbette* truyền thống vào Chủ nhật. Erbette nghĩa đen là “cỏ”, nhưng ở Parma, đó cũng là tên của một loại rau xanh địa phương, tương tự như *chard* (cải cầu vồng) Thụy Sĩ. *Tortelli d'erbette* gần giống món *ravioli*, là một loại *pasta* nhồi phô mai *ricotta*, phô mai Parmigiano, *erbette*, muối, cùng hai loại gia vị rất được ưa chuộng trong thế kỷ XIII và đồng thời là món hàng hóa đem lại lợi nhuận cao cho các chuyến tàu buôn của cả Venezia và Genoa: tiêu đen và hạt nhục đậu khấu. *Tortelli d'erbette* đã và vẫn đang được ăn kèm với bơ và phô mai Parmigiano bào, ngoài ra không còn gì khác.

Trước khi chịu số phận bị ướp muối, bơ từng là một món ngon hiếm có. Điều này đặc biệt chính xác ở Thung lũng Po, nơi cực Nam của vành đai bơ Châu Âu. Ở khu vực Parma, bơ từng là đặc quyền của những bậc thầy làm phô mai – để phân phối hoặc bán lẻ, thường với giá rất cao. Ngày nay bơ vẫn được những sư phụ làm phô mai bán ở khu vực Parmigiano-Reggiano.

Món *pasta* nhồi sốt bơ đặc biệt hiệu quả ở vùng này, do lúa mì của địa phương rất mềm, khác với phần còn lại của nước Ý, tạo ra loại *pasta* khi trộn với trứng sẽ vô cùng đậm đà và dẻo dai lúc còn tươi, nhưng giòn và khô cứng lúc khô. Mì ống khô, cũng như dầu ô liu, thuộc về phần còn lại của nước Ý.

Mỗi xưởng bơ sữa đều có một sư phụ làm phô mai, người này sẽ thò tay vào trong các vại đồng, lướt những ngón tay nhạy cảm qua lớp nước whey, xúc và nhấn những viên phô mai đông khi chúng đang dần thành hình. Chỉ khi nào ông nói phô mai đã đủ độ, một tấm vải thưa sẽ được căng ra và nhúng vào trong vại, dưới sự hướng dẫn của ông, bốn góc tấm vải sẽ được nâng dần lên cao, chắt hơn 180 pound váng sữa đông lên khỏi nước whey. Trong khi những người khác chắt vật giữ khối váng sữa trong tấm vải, chỉ có mình sư phụ làm phô mai được cắt khối váng sữa lớn đó ra làm đôi, bằng con dao hai cán vừa to vừa phẳng.

Hai khối phô mai tươi này được để một ngày trong lớp vải thưa rồi nhồi vào khuôn gỗ. Từ La Tinh *forma* dùng để chỉ khuôn phô mai bằng gỗ, chính là nguồn gốc của từ tiếng Ý có nghĩa là “phô mai”, *formaggio*. Sau ít nhất ba mươi chín ngày, khối phô mai 90 pound được thả nổi trong chậu nước muối và đảo đều mỗi ngày. Phô mai sẽ chín dần do từ từ hấp thụ muối. Phải mất khoảng hai năm để muối ngấm vào tận trong tâm một bánh phô mai Parmigiano-Reggiano. Sau đó, bánh phô mai sẽ bắt đầu khô lại. Vì vậy, loại phô mai này luôn chỉ có thời hạn một năm để bán, trước khi chúng trở nên quá cứng, khô, và thậm chí quá mặn. Lời khuyên của Platino về phô mai chín có thể là vì lo ngại phô mai chín già quá mức.

Các nhà sản xuất *prosciutto* sử dụng muối từ Salsomaggiore, nhưng các nhà sản xuất phô mai lại sử dụng nguồn muối biển do Venezia hoặc Genoa cung cấp. Vào thế kỷ XVI, gia tộc Farnesi hùng mạnh đã bố trí 5.000 đoàn la để chở muối về từ bờ biển

Ligurian của Genoa (nay được gọi là Riviera của Ý). Các đoàn la thổ muối từ Genoa vào đất liền, đến Piacenza, lên các sà lan trên sông và chở muối xuống Po, tới Parma. Không giống ở Châu Phi hay La Mã cổ đại, không có tuyến đường muối nào được thiết lập ở đây. Mỗi đoàn lữ hành phải vạch ra một lộ trình riêng dựa trên sự sắp xếp của các lãnh chúa suốt dọc đường đi.

Các thành phố nằm trong Thung lũng Po như Parma đều có chính sách muối của riêng mình và thu được lợi nhuận từ việc nhập khẩu muối của Venezia hoặc Genoa, khoản chi phí này được chuyển lại cho người tiêu dùng địa phương. Điều này đã dẫn đến các hoạt động buôn lậu muối thường xuyên diễn ra dọc theo các tuyến đường qua lại giữa Genoa, Piacenza, Parma, Reggio, Bologna và Venezia.

Để đổi lấy muối, Thung lũng Po đã trao đổi các sản phẩm làm từ muối: *salami*, *prosciutto*, và phô mai. Họ cũng buôn bán loại lúa mì mềm trứ danh để đổi lấy muối. Việc buôn bán thay đổi dần theo thời gian. Vào thế kỷ XVIII, khi nhà Bourbon cai trị Parma, họ đã bán các mặt hàng xa xỉ của Pháp đổi lấy muối, đồng thời cũng trao đổi các nô lệ chèo thuyền với Genoa để lấy muối, do lúc đó Genoa đang cần nô lệ chèo thuyền phục vụ cho đế chế thương mại đang mở rộng. Ở Parma, một bản án 10 năm tù có thể được giảm xuống chỉ còn 5 năm tù nếu chịu làm nô lệ trên tàu của Genoa. Nhưng hầu hết các nô lệ này chỉ sống được khoảng hai năm, nên liên tiếp cần đến nô lệ thay thế.

*

Vào thế kỷ V TCN, trước khi Genoa thuộc về La Mã, đây là một

hải cảng nhộn nhịp của dân địa phương được gọi là tộc người Liguria. Nơi này từng bị chiếm đóng bởi La Mã, bởi Carthage, rồi lại đến La Mã, các sắc tộc German, rồi đến người Hồi giáo. Cuối cùng, vào thế kỷ XII, cũng giống như Venezia, nó trở thành một bang độc lập dành riêng cho thương mại.

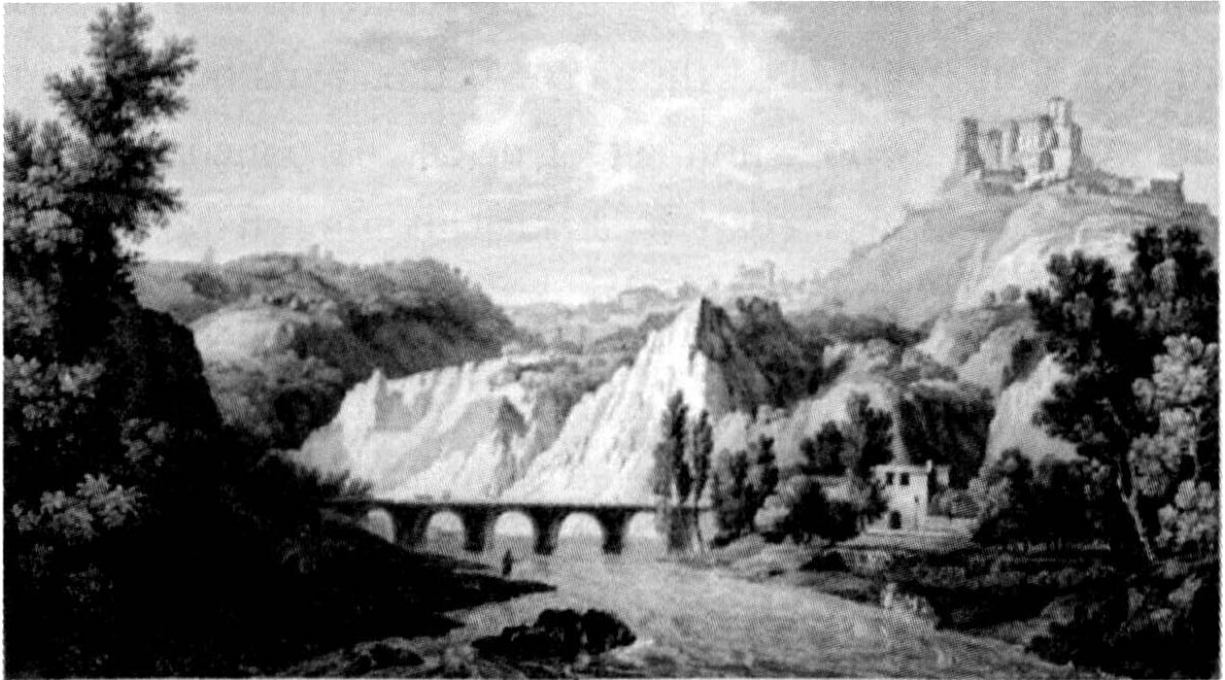
Genoa mua muối từ Hyères gần Toulon ở Provence thuộc Pháp. Cái tên Hyères nghĩa là “bằng phẳng”, có lẽ ám chỉ những bãi muối bằng phẳng, bởi vì như những gì đã biết, đây là nơi sản xuất rất nhiều muối. Nhưng vào thế kỷ XII, các thương nhân người Genoa đã biến Hyères thành nhà sản xuất muối quan trọng bằng cách xây dựng một hệ thống các ao nước muối để sản xuất muối bằng ánh nắng mặt trời. Thành công của Genoa ở Hyères khiến hoạt động buôn bán muối Sardinia ở Pisa suy giảm đáng kể. Các thương nhân buôn muối của Genoa sau đó đã chuyển tới Sardinia, phát triển các xưởng làm muối ở Cagliari, lại xây dựng hệ thống các ao sản xuất muối một lần nữa, và đưa Sardinia trở thành một trong những nơi sản xuất muối hàng đầu của vùng Địa Trung Hải.

Người Genoa cũng mua muối từ Tortosa bên bờ biển Địa Trung Hải vùng Iberia, nằm phía Nam Barcelona. Tortosa nằm ở cửa sông Ebro, con sông nối liền một dải từ Catalonia qua Aragon đến xứ Basque, đồng thời cũng là tuyến đường thủy đi qua các khu vực có nền kinh tế phát triển thịnh vượng bậc nhất bán đảo Iberia. Tortosa từng là nơi sản xuất muối cho người Moors, nhưng đến thế kỷ XII, khi Genoa nhảy vào, nơi này liền trở thành một trong những nhà cung cấp muối chủ yếu cho cảng Barcelona và Aragon.

Ở vùng miền núi Catalonia, những vị công tước của vùng

Cardona không mấy hài lòng khi thấy người Genoa bán muối ở Barcelona. Năm 886, Wilfred the Hairy (Wilfred Lông Lá) – một nhân vật ngày nay chúng ta không biết gì nhiều về ông ta trừ ngoại hình – xây dựng lại một lâu đài bỏ hoang trên ngọn núi nằm ở khoảng 50 dặm hướng vào trong đất liền ở Barcelona. Một mình trên đỉnh núi xa xôi, ngọn núi cao nhất thuộc khu vực địa hình hiểm trở và dân cư thưa thớt, ông ta có thể phóng tầm nhìn ra khỏi thành lũy bằng đá kiên cố, thấy phần thưởng thuộc sở hữu của mình, nguồn của cải dồi dào của mình, nằm ở ngọn núi kế bên.

Ngọn núi bên cạnh đó có những hoa văn sọc và màu sắc tươi sáng sống động đến nỗi chỉ ngắm nhìn thôi cũng đủ thấy choáng váng: những tảng đá màu hồng cá hồi tươi tắn với những sọc màu trắng, nâu, và màu đỏ như máu. Tất cả đều là muối. Vì muối có thể hòa tan trong nước, nên trên bề mặt đá thường có những vết cắt thôn dài xẻ vào trong núi sau mỗi trận mưa rào. Bên trong mỏ muối là những hang hốc có sọc màu hồng, được điểm tô thêm bằng thạch nhũ pha lê trắng như tuyết, nom như những xúc tu dài lủng lẳng thò ra từ các khe hở từng nứt ra do nước mưa xối vào mà nay đã bị muối bịt kín lại. Quả núi muối này nằm bên cạnh một nhánh sông khá nông và uốn lượn của dòng Ebro. Phía đằng xa là vùng đồng bằng xanh tươi trù phú cùng những khoảnh ruộng bậc thang được trồng trên sườn dốc thoải thoải, và ở phía chân trời, có thể thoáng thấy những đỉnh núi quanh năm phủ đầy tuyết trắng của dãy Pyrenees.



Một bản khắc của Cardona từ Voyage pittoresque et historique de l'Espagne (1807 – 1818). Lâu đài tọa lạc trên ngọn đồi cao nhất, bên dưới là núi muối, nằm cạnh dòng sông. Có thể nhìn thấy thị trấn nơi những thợ làm muối sinh sống ở phía xa. Biblioteca de Catalunya.

Những lãnh chúa ngụ trong lâu đài này từng là chủ nhân của ngọn núi đó. Một ngôi làng màu nâu xám xit của những thợ làm muối mọc lên ngay trên một ngọn núi gần kề. Vào ngày thứ Năm, những thợ làm muối được phép lấy muối cho chính mình. Bắt đầu từ ít nhất là thế kỷ XVI, những người thợ làm muối đã chạm khắc các bức tượng nhỏ từ các tảng đá nom giống như đá cẩm thạch màu hồng, thường về chủ đề tôn giáo. Mềm và dễ tan, đá muối rất dễ chạm khắc và thậm chí dễ đánh bóng hơn các loại đá khác.

Ngay cả ở khu vực xung quanh núi muối, toàn bộ tầng đất bên dưới cũng đều là đá muối, trừ 2 – 3 feet đất mặt trên cùng.

Thứ bột trắng từ muối thường trôi lên trên bề mặt mỗi khi trời mưa. Có bằng chứng cho thấy người ta đã lấy muối từ đây vào khoảng năm 3500 TCN. Những công cụ bằng đá thời tiền sử đã được tìm thấy, đó là những tảng đá đen dài 6 inch, với một đầu dùng làm dụng cụ đào và đầu kia làm dụng cụ cạo.

Ghi chép đầu tiên về muối ở Cardona là của người La Mã. Dân La Mã tuy ưa chuộng muối biển, nhưng cho rằng muối mỏ của Cardona có chất lượng cao. Vào thế kỷ IX, các công tước vùng Cardona, cùng với nhiều lãnh chúa phong kiến khác trong khu vực nói tiếng Catalan, đã liên kết lại dưới quyền lãnh đạo của Barcelona. Catalonia, với ngôn ngữ gốc La Tinh của riêng mình, đã trở thành một cường quốc thương mại quan trọng với lãnh thổ kéo dài dọc theo bờ biển Địa Trung Hải, từ phía Bắc dãy Pyrenees đến miền Nam Tây Ban Nha.

Ở Catalonia thời Trung Cổ, Cardona được biết đến như một nguồn cung cấp muối lý tưởng để làm thịt nguội và xúc xích. Từ thủ đô là cảng Barcelona, muối Cardona được xuất khẩu sang Châu Âu và trở thành một trong những loại muối đá hàng đầu dưới thời Trung Cổ. Nhưng vào thế kỷ XII, Genoa đã có thể vận chuyển muối tới Barcelona bằng đường biển với chi phí thấp hơn chi phí đưa muối qua quãng đường dài 50 dặm trên đất liền của những công tước vùng Cardona. Khi bắt đầu mất đi thị trường ở Barcelona, những thương nhân buôn muối Cardona cũng bắt đầu bán muối cho Genoa.

Sau năm 1250, Genoa thậm chí còn vươn xa hơn vào vùng Địa Trung Hải, mua muối từ Biển Đen, Bắc Phi, đảo Síp, Crete và Ibiza – bao gồm nhiều xưởng sản xuất muối mà Venezia cũng đang nhắm nhe thầu tóm. Genoa đã xây dựng Ibiza trở thành nhà sản xuất muối lớn nhất khu vực.

Muối là động cơ thúc đẩy việc giao thương buôn bán của Genoa. Với lượng muối mua được, người Genoa chế biến *salami*, sau đó bán cho miền Nam nước Ý để đổi lấy lụa thô, sau đó bán lụa thô cho Lucca để mua vải, rồi lại bán vải cho trung tâm tơ lụa Lyon. Genoa cạnh tranh với Venezia không chỉ vì muối, mà còn vì nhiều loại hàng hóa khác được trao đổi cùng với muối, ví dụ hàng dệt may và gia vị.

Người Genoa là những người đi tiên phong trong lĩnh vực bảo hiểm hàng hải, ngân hàng, và sử dụng những con tàu khổng lồ vượt Đại Tây Dương mua hoặc thuê được từ Basque để giao thương khắp vùng Địa Trung Hải. Những con tàu này có hầm chứa hàng rộng lớn, đủ chỗ để chứa chật ních muối trong mỗi chuyến hành trình trở về. Dù buôn bán đến đâu đi chăng nữa, họ vẫn chú trọng kiểm soát bằng được các cơ sở sản xuất muối để chất đầy hàng hóa trên tàu trong những chuyến trở về.

Nhưng Venezia đã giành được chiến thắng trong cuộc cạnh tranh này do có hệ thống tổ chức chính trị gắn kết chặt chẽ hơn, và cả hệ thống trợ cấp dành cho muối. Cuộc cạnh tranh muối gay gắt này đã dẫn tới một cuộc chiến vào năm 1378 – 1380, hay còn gọi là Chiến tranh Chioggia. Khả năng chuyển đổi các hạm đội tàu

buôn thành hạm đội tàu chiến của Venezia đã tạo nên chiến thắng quyết định. Venezia đã đánh bại Genoa, đối thủ cạnh tranh chính của mình để thống trị ngành thương mại ở vùng Địa Trung Hải.

Tuy nhiên, trong số những kẻ cuối cùng cũng phá hủy được đế chế hàng hải Venezia lại có hai người Genoa – chính là Cristoforo Colombo và Giovanni Caboto. Nhưng cả hai đều không dong buồm ra khơi dưới danh nghĩa của Genoa, còn Caboto thì thực sự trở thành công dân Venezia. Khởi đầu của sự tàn lụi này bắt đầu từ năm 1488 khi thuyền trưởng người Bồ Đào Nha là Bartolomeu Dias đi vòng qua Mũi Hảo Vọng của Châu Phi. Năm 1492, để tìm kiếm một con đường khác đến Ấn Độ theo hướng ngược lại, Colombo đã khởi hành hàng loạt những chuyến lữ hành đến Tây Ban Nha, mở ra giao thương xuyên Đại Tây Dương, mang theo các loại gia vị mới và có giá trị. Sau đó, vào năm 1497, Caboto vốn là người Genoa đã chuyển sang Venezia, dong buồm đến Anh dưới cái tên John Cabot, một lần nữa tìm đường đến Ấn Độ và cho cả thế giới biết về Bắc Mỹ cùng nguồn cá tuyết phong phú ở đó. Tệ nhất, cùng trong năm đó, một người Bồ Đào Nha khác tên là Vasco da Gama đã lên tàu đi vòng quanh Châu Phi, đến Ấn Độ và quay trở lại Bồ Đào Nha vào hai năm sau. Lúc này, người ta không chỉ cần đến những hải cảng ở Đại Tây Dương để thông thương với các vùng đất mới phát hiện, mà người Bồ Đào Nha còn mở đường từ các hải cảng Đại Tây Dương đến với Ấn Độ Dương và các khu vực sản xuất gia vị. Giờ đây, Đại Tây Dương trở thành vùng biển quan trọng bậc nhất cho thương mại, chứ không còn là Địa Trung Hải nữa.

Sau thế kỷ XV, Địa Trung Hải không còn là trung tâm của thế giới phương Tây, khiến vị trí địa lý của Venezia không còn đặc địa. Tuy nhiên, Venezia vẫn ngoan cố giữ vững nền độc lập và vì thế, từ chối giao du với vùng Địa Trung Hải.

Trong khi đó, Genoa đã khuất phục trước thực tế mới này. Trong thời kỳ hoàng kim của Tây Ban Nha, người Genoa đóng vai trò là những chủ ngân hàng và nhà tài chính hàng đầu của thế lực Đại Tây Dương đang dần dần bành trướng kia. Chính vì vậy, Genoa đã duy trì được vị thế của mình như một trung tâm thương mại và cho đến ngày nay, là một cảng hàng đầu của vùng Địa Trung Hải, mặc dù Địa Trung Hải không còn là vùng biển thịnh vượng hàng đầu trong thế giới phương Tây nữa.

Phần 2

Ảnh Rực Rỡ Của Cá Trích Và Mùi Hương Của Sự Chinh Phục

Vào lúc Giáo hoàng Pius VII phải rời khỏi Rome sau khi làn sóng Cách mạng Pháp lan đến nơi này, ủy ban của Phòng Thương mại ở London đang cân nhắc về việc đánh bắt cá trích. Một thành viên của ủy ban nhận thấy rằng sau khi Giáo hoàng bị buộc phải rời khỏi Rome, rất có thể Ý sẽ trở thành quốc gia theo đạo Tin Lành. Một thành viên khác của ủy ban lại kêu than, “Xin Chúa hãy giúp chúng con”. “Sao kia,” một lời đáp lại, “chẳng lẽ anh lại phật lòng khi thấy số lượng tín đồ theo đạo Tin Lành tăng lên hay sao?”. “Không” người kia trả lời, “không phải thế, nhưng nếu như không còn người Công giáo nữa, chúng ta biết làm gì với số cá trích đây?”

*- Alexandre Dumas, Le grand dictionnaire de cuisine
(Tạm dịch: Từ điển về ẩm thực), 1873*

CHƯƠNG 7

Muối Của Ngày Thứ Sáu

Vào thế kỷ VII, toàn bộ khu vực Tây Âu nói ngôn ngữ thuộc ngữ hệ Ấn-Âu, ngữ hệ bắt nguồn từ cuộc xâm lược Châu Âu của người Châu Á vào thời kỳ đồ đồng, chỉ riêng người Basque là ngoại lệ. Tại vùng đất nhỏ nhiều đồi núi bên bờ biển Đại Tây Dương, nơi mà sau này sẽ trở thành Tây Ban Nha và một phần thuộc Pháp trong tương lai đó, nền văn hóa, ngôn ngữ, và luật pháp Basque đã tồn tại qua tất cả những cuộc xâm lược lớn, bao gồm cả những cuộc xâm lăng của người Celt và người La Mã.

Người Basque rất khác biệt. Một trong những điểm khác biệt đó là, họ săn cá voi. Họ là những thợ săn cá voi thương mại đầu tiên, đi trước tất cả những tộc người khác đến vài thế kỷ. Kỷ lục sớm nhất ghi lại được về hoạt động săn bắt cá voi thương mại là một hóa đơn bán hàng vào năm 670, với bốn mươi bình dầu cá voi được bán đến miền Bắc nước Pháp từ tỉnh Labourd ven biển Basque thuộc Pháp ngày nay.

Sau nhiều thế kỷ săn bắt cá voi thương mại sau đó, dầu đùn sôi từ mỡ cá voi vẫn luôn là phần có giá trị nhất trên mình cá voi. Xương cá voi cũng mang lại nhiều lợi nhuận, đặc biệt là hàng trăm chiếc răng cá voi – vốn là một loại ngà đặc biệt bền. Tuy nhiên, vào thời Trung Cổ, phần lớn gia tài của người Basque đều đến từ việc buôn bán hàng tấn mỡ và thịt đỏ xẻ từ mỗi con cá voi.

Nhà thờ Công giáo thời Trung Cổ cấm ăn thịt trong một số

ngày lễ, vào thế kỷ VII, số lượng những ngày lễ này ngày càng nhiều lên đáng kể. Mùa Chay, một phong tục bắt đầu từ thế kỷ IV, đã tăng lên thành bốn mươi ngày. Hơn nữa, tất cả các ngày thứ Sáu – ngày Chúa Giê-su bị đóng đinh – cũng được bổ sung làm ngày lễ. Nói chung, khoảng một nửa số ngày trong năm đã trở thành ngày “ăn chay”, và việc cấm ăn mặn trong những ngày này được thực hiện một cách nghiêm ngặt. Theo luật Anh, người nào ăn thịt vào ngày thứ Sáu thì sẽ phải chịu hình phạt treo cổ. Luật này vẫn còn được lưu lại trong sách cho đến thế kỷ XVI khi vua Henry VIII cắt đứt quan hệ với Vatican.

Vào những ngày ăn chay, việc quan hệ tình dục bị cấm tuyệt đối, và chỉ được ăn một bữa trong ngày. Thịt đỏ có tính “nóng” và do đó, nó bị cấm vì có liên quan đến tình dục. Tuy nhiên, những động vật ở dưới nước, bao gồm phần đuôi chứ không phải cơ thể của hải ly, rái cá biển, cá heo và cá voi, được coi là thức ăn “mát” và được chấp nhận trong những ngày lễ tôn giáo.

Vì lý do này, cá heo có mặt trong hầu hết các ghi chép về thực phẩm dưới thời Trung Cổ. Nhưng những công thức nấu ăn đó thường đòi hỏi nhiều nguyên liệu đắt đỏ và quý giá, cho thấy cá heo không phải thức ăn dành cho người nghèo. Công thức nấu ăn của Anh chứa nhiều loại gia vị Châu Á đắt tiền sau đây vốn đến từ một tập ghi chép có niên đại từ thế kỷ XIV đến XV, nhưng có thể công thức này đã tồn tại từ lâu đời hơn nhiều.

PURPAYS YN GALENTEYN

*Thịt cá heo: lột bỏ lớp da, cắt thành từng miếng nhỏ bằng
hoặc bé hơn một ngón tay. Ướp với rượu đỏ, thêm bột quế,*

bột tiêu. Đun sôi, nêm gia vị với bột gừng, giấm và muối.

Thịt cá voi tươi cũng là món chỉ dành cho người giàu. Phần ngon nhất là lưỡi. Lưỡi muối của bất kỳ loài động vật nào cũng được ưa chuộng, nhưng đặc biệt nhất vẫn là lưỡi cá voi. Dành cho người nghèo là phần thịt *craspois*, hoặc cũng được gọi là *craspoix* hay *grapois*. Đó là thịt dải của phần béo hơn trên mình con cá voi, được ướp muối như ba chỉ hun khói, đôi khi được gọi bằng tiếng Pháp là *lard de carême*, có nghĩa là “mỡ cá vào mùa chay”, bởi vì đó là một trong những loại thực phẩm chính của nông dân trong những ngày ăn chay, khi những loại thịt đỏ khác bị cấm tuyệt đối. Nhưng dù đã ninh suốt cả ngày dài, *craspoix* vẫn rất dai cứng và khó ăn. *Craspoix* thường được ăn kèm với đậu Hà Lan, người giàu cũng ăn lưỡi cá voi theo cách này. Tuy nhiên, các thương nhân Rouen mỗi khi bán *craspoix* cho người Anh đều phải trả một mức thuế rất cao tại Cầu London, chứng tỏ món mỡ cá voi muối này lại là một sản phẩm xa xỉ ở Anh. Trường hợp một món ăn tồi tệ nhất đối với nông dân Pháp lại được bán cho những người Anh giàu có như một món ngon như vậy cũng không phải hiếm gặp.

Năm 1393, một người đàn ông Paris lớn tuổi và giàu có, nay không rõ tên, đã xuất bản một tập sách rất dài hướng dẫn việc nội trợ trong gia đình cho cô vợ mười lăm tuổi của ông ta. Cuốn sách có tên *Le mèsnagier de Paris*, đã cung cấp một công thức nấu ăn như sau:

Craspoix. Đây là thịt cá voi ướp muối. Cắt thành từng miếng nhỏ khi thịt sống, và nấu chín trong nước như mỡ lũng: phục vụ kèm với đậu Hà Lan.

Trong thời điểm đó, người ta thường phơi khô và nấu chín đậu Hà Lan giống như cách nấu đậu ngày nay, vì vậy món ăn này cũng giống với món thịt heo nấu đậu.

Vào những ngày ăn chay, khi đậu đã chín, bạn phải hầm hành tây trong nồi trong khoảng thời gian tương đương như khi nấu đậu, cách làm cũng giống hệt trong những ngày ăn mặn. Đun mỡ heo trong một nồi riêng, sau đó bỏ đậu và nước xuyết vào hầm. Tương tự như vậy, vào ngày ăn chay, sau khi bỏ đậu vào nồi và đun trên lửa, tiếp tục bỏ hành tây đã xắt nhỏ vào một nồi khác nồi nấu đậu. Sau khi mọi thứ đã chín, phi thơm hành tây, cho nửa số đậu và nửa số nước xuyết vào nồi, thêm chút muối. Nếu đang trong Mùa Chay, hãy nấu crapoix tương tự như cách nấu mỡ lợn trong những ngày ăn mặn bình thường – Le mènagier de Paris, 1393.

*

Đến thế kỷ VII, người Basque đã xây dựng các tháp đá trên những vị trí cao dọc bờ biển của họ. Tàn tích của hai trong số đó vẫn còn vững chãi đến ngày nay. Người trong tháp quan sát sẽ theo dõi một con cá voi, khi tám lưng đen bóng tuyệt đẹp của con cá vọt lên khỏi mặt nước, xì ra một luồng khí lớn, anh ta sẽ hét lên một loạt những tiếng kêu đã được ký hiệu từ trước để thông báo cho những thợ săn cá voi biết con cá lớn cỡ nào và có bao nhiêu con cá voi khác đang ở gần đó. Năm người chèo thuyền, một đội trưởng, và một người cầm lao sẽ âm thầm chèo ra ngoài khơi,

mong có thể ném lao trúng con cá khổng lồ trước khi nó kịp hay biết. Người Basque luôn nổi tiếng với sức mạnh thể lực, và khiến những người ném lao trở thành một huyền thoại: những người đàn ông với sức mạnh to lớn có thể đâm sâu ngọn giáo vào lưng một gã khổng lồ đang say ngủ.

Thế kỷ IX, trong khi việc kinh doanh và săn bắt cá voi của người Basque đang diễn ra suôn sẻ, thì một kẻ xâm nhập xuất hiện – người Viking. *Viking* là một thuật ngữ được cho là có nguồn gốc từ tiếng Vika cổ của Bắc Âu, nghĩa là “lên đường ra đi”, để nói về những người Scandinavia rời bỏ quê hương để tìm kiếm của cải trong giao thương buôn bán. Họ không có nơi dừng chân chủ yếu nào như Genoa hay Venezia, và quê hương phương Bắc của họ chẳng có gì nhiều nhận để buôn bán. Nếu có một nguồn muối nào đó, có thể họ đã buôn bán thịt muối như người Celt hoặc buôn bán cá muối như người Phoenicia rồi. Nhưng không có muối, thịt và cá quá dễ hỏng, và tất cả những gì dân Viking có để đổi chác là những công cụ làm từ răng nanh hải tượng và nhung hươu. Vì muốn tìm kiếm một mặt hàng để giao thương, họ đã tấn công các cộng đồng sinh sống ven biển ở Bắc Âu, bắt cóc người dân ở đó đem bán làm nô lệ, đó là lý do vì sao cho đến nay, ấn tượng về người Viking vẫn luôn là sự tàn bạo.

Tuy nhiên, họ lại là những người khéo léo, những thợ đóng tàu cừ khôi, những nhà hàng hải gan dạ, và là những thương buôn đầy hiểu biết. Họ đổi những nô lệ bắt được lấy bạc, lụa, đồ thủy tinh, và rất nhiều món hàng xa xỉ khác đã thay đổi bộ mặt cuộc sống của tầng lớp thượng lưu ở Scandinavia. Bằng những con tàu lướt đi với tốc độ cực nhanh, họ đã đánh phá khắp các bờ biển của Anh và

Pháp. Bắt đầu từ năm 845, những cuộc đột kích lẻ dần trở thành những chiến dịch với sự tham gia của nhiều nhóm lớn. Người Viking nắm giữ lãnh thổ thuộc vùng lân cận sông Thames và sông Loire. Họ lập căn cứ ở đó để đánh phá và buôn bán vươn đến những vùng đất xa xôi hơn. Họ đã giao thương với Nga, Byzantium và vùng Trung Đông. Các thành phố lớn của Châu Âu, bao gồm cả London và Paris, đã phải trả tiền cho người Viking để được sống yên ổn.

Ở thế kỷ IX, người Viking đã duy trì một căn cứ nằm dọc theo sông Adour ở biên giới phía Bắc các tỉnh của Basque. Không có ghi chép cho biết liệu người Viking có dạy đóng tàu cho người Basque hay không, nhưng vào thời điểm đó, người Viking đã đóng được những con tàu vượt trội với thân tàu được ghép từ nhiều tấm ván chồng lên nhau. Được biết, cũng vào khoảng thời gian đó, người Basque đã bắt đầu đóng thân tàu theo cách tương tự và nhanh chóng gây dựng được tiếng tăm là những nhà đóng tàu cừ khôi nhất Châu Âu.

Bằng những con tàu mới vững chãi hơn, đi được đường dài hơn, cùng với kho chứa khổng lồ, người Basque không còn bị giới hạn trong khu vực trú đông của bầy cá voi ở Vịnh Biscay quê hương nữa. Họ chất những con thuyền mái chèo nhỏ đầy khoang chứa của các con tàu lớn và đi xa đến hơn 1.000 dặm. Năm 875, chỉ một thế hệ sau khi người Viking đặt chân đến vùng đất của họ, người Basque đã thực hiện một cuộc hành trình dài 1.500 dặm đến Quần đảo Faroe của người Viking.

Ở vùng biển phía Bắc xa xôi và lạnh giá đó, họ khám phá ra một thứ còn đem lại nhiều lợi nhuận hơn cả săn bắt cá voi: cá tuyết

Đại Tây Dương. Loài động vật ăn đáy to lớn này có thể bảo quản được rất lâu do thịt trắng của nó gần như hoàn toàn không có chất béo. Chất béo chống lại muối, làm chậm tốc độ ngấm của muối vào thịt cá. Đó là lý do vì sao những loại cá béo sau khi ướp muối phải được nhồi chặt vào thùng để bảo quản, trong khi cá tuyết lại có thể chỉ cần ướp muối đơn giản là được. Ngoài ra, trong quá trình ướp muối, không được để cá béo tiếp xúc với không khí vì chất béo sẽ dễ bị ôi thiu. Cá tuyết, cùng với những loài cá chung họ hàng như cá tuyết haddock và cá tuyết whiting, đều có thể đem phơi khô trong gió trước khi muối, từ đó tạo ra một phương pháp muối cá đặc biệt hiệu quả nhưng lại khó áp dụng đối với những loại cá béo như cá cơm hoặc cá trích.

Phải chăng người Viking đã nói với người Basque về cá tuyết, hoặc thậm chí đã bán cho họ một ít cá tuyết? Người Viking hiểu rất rõ về loài cá tuyết tới từ vùng biển Scandinavia. Chưa đầy một thế kỷ sau khi đến Adour, một nhóm người Viking đã định cư tại Iceland rồi chuyển đến Greenland, và từ đó, vào năm 1000, đến Newfoundland. Họ đánh bắt cá tuyết rồi phơi khô trong không khí lạnh giá của Bắc Cực. Nhận thấy rằng cá tuyết khô là một món hàng có thể giao dịch, chẳng bao lâu sau, họ thành lập những trạm phơi cá ở Iceland để sản xuất hàng xuất khẩu.

là, Tuy nhiên, người Basque đã trải qua nhiều thế kỷ bị bao vây bởi Đế chế La Mã – nơi cá muối là thực phẩm phổ biến – có lẽ đó là lý do vì sao họ nghĩ đến việc ướp muối cả thịt cá voi. Bây giờ họ lại bắt đầu làm cá tuyết muối. Thị trường rộng lớn vô cùng. Tất cả những người thuộc thế giới La Mã trước kia đều quen ăn cá muối, và người Basque có hẳn một loại cá muối để bán. Loại cá này, sau

khi ngâm trong nước ngọt khoảng một ngày hoặc hơn, sẽ trở nên trắng hơn, gầy hơn, ngon hơn, và theo nhiều người ngon hơn các loài cá Địa Trung Hải tối màu và nhiều mỡ từng sử dụng trước đây. Là loài cá không mỡ, cá tuyết sau khi phơi khô và muối lên sẽ trở nên cứng như ván gỗ, có thể xếp chồng lên xe ngựa và vận chuyển trên khắp các con đường, ngay cả giữa khí hậu Địa Trung Hải ẩm áp. Cá tuyết còn tốt hơn cả *crapoix* trong khi giá cả đều phải chằng như nhau, và do là cá, nên cũng được Nhà thờ chấp thuận sử dụng trong những ngày thánh. Đối với những người muốn có một món ăn xa hoa hơn, thì chỉ cần kết hợp thêm với nhiều nguyên liệu phong phú là được.

Guillaume Tirel, còn được biết đến với tên Taillevent, là bếp trưởng của vua Charles V nước Pháp. Chính ông cũng đã giới thiệu bắp cải với vua Charles V. Theo truyền thống của những đầu bếp vĩ đại Pháp, từ bé ông đã làm việc trong nhà bếp hoàng gia ở Normandy, kéo và hạ dây xích gắn với những nồi nước xuyết to tướng. Những công việc thường ngày của ông khi còn là một cậu bé học việc bao gồm khử muối cho các loại thịt muối, được coi là một trong những kỹ năng cơ bản của một đầu bếp giỏi. Biệt danh “Taillevent” của ông có nghĩa là *jib* – một cánh buồm nhỏ, nhanh và linh hoạt. Người ta đã tìm thấy bốn phiên bản của tập bản thảo của ông – các cuộn công thức nấu ăn có tiêu đề là *Le viandier*. Không chắc chắn được niên đại của tất cả các bản thảo, nhưng vì Taillevent làm việc trong khoảng từ năm 1330 đến năm 1395, và đây là những công thức nấu ăn mà ông đã sử dụng, *Le viandier* được cho là tồn tại từ trước *Le mèsnagier de Paris*, nên đây là cuốn sách dạy nấu ăn lâu đời nhất được biết đến của Pháp.

Trong *Le viandier*, Taillevent viết, “Cá tuyết muối được dùng kèm với xốt mù tạt hoặc bơ tươi đun chảy rưới lên trên.” *Le mènagier de Paris* được mượn nguyên văn lời hướng dẫn này, nhưng đã đưa thêm một lời khuyên mà cho đến nay vẫn là lời khuyên hữu ích nhất về việc chuẩn bị muối cá tuyết: “Cá tuyết muối ngâm nước quá ít thì sẽ quá mặn, nhưng ngâm nước quá lâu thì không tốt. Vì vậy, ngay sau khi mua cá, bạn phải đưa lên miệng cắn và ném thử một chút”

Robert May, một đầu bếp của phái Bảo hoàng ở nước Anh giữa thế kỷ XVII đầy hỗn loạn, đã đề xuất làm cá tuyết muối thành bánh nướng.

Sau khi luộc chín, lột hết da và xương ra khỏi [cá tuyết muối], băm nhỏ thịt cá cùng với một ít pippin [táo], nêm gia vị với nhục đậu khấu, quế, gừng, tiêu, hạt caraway, quả lý chua đen, nho khô băm nhỏ, nước hoa hồng, vỏ chanh băm nhỏ, đường, quả chà là [thái lát], rượu vang trắng, rượu verjuice [nước trái cây chua, trong trường hợp này có thể là nước táo] và bơ, đổ đầy chảo, nướng lên rồi đông đá. – Robert May, The Accomplisht Cook (Tạm dịch: Đầu bếp thành công), năm 1685.

Mặc dù cá tuyết chỉ có ở những vùng biển phía Bắc, nhưng cá tuyết muối đã đi vào danh mục của hầu hết các món ăn ở Châu Âu, đặc biệt là miền Nam Châu Âu, nơi không có cá tuyết tươi. Người Catalonia trở thành những fan hâm mộ cuồng nhiệt của cá tuyết muối và đã mang nó đến miền Nam nước Ý sau khi giành quyền kiểm soát Naples vào năm 1443. Công thức nấu ăn sau đây đến từ



một cuốn sách dạy
nấu ăn viết bằng
phương ngữ
Neapolitan sớm nhất
từng được biết đến.

*BACCALÀ AL
TEGAME*

*[CÁ TUYẾT MUỐI
NƯỚNG CHẢO]*

*Luôn chọn những
con cá tuyết lớn
nhất và có da*

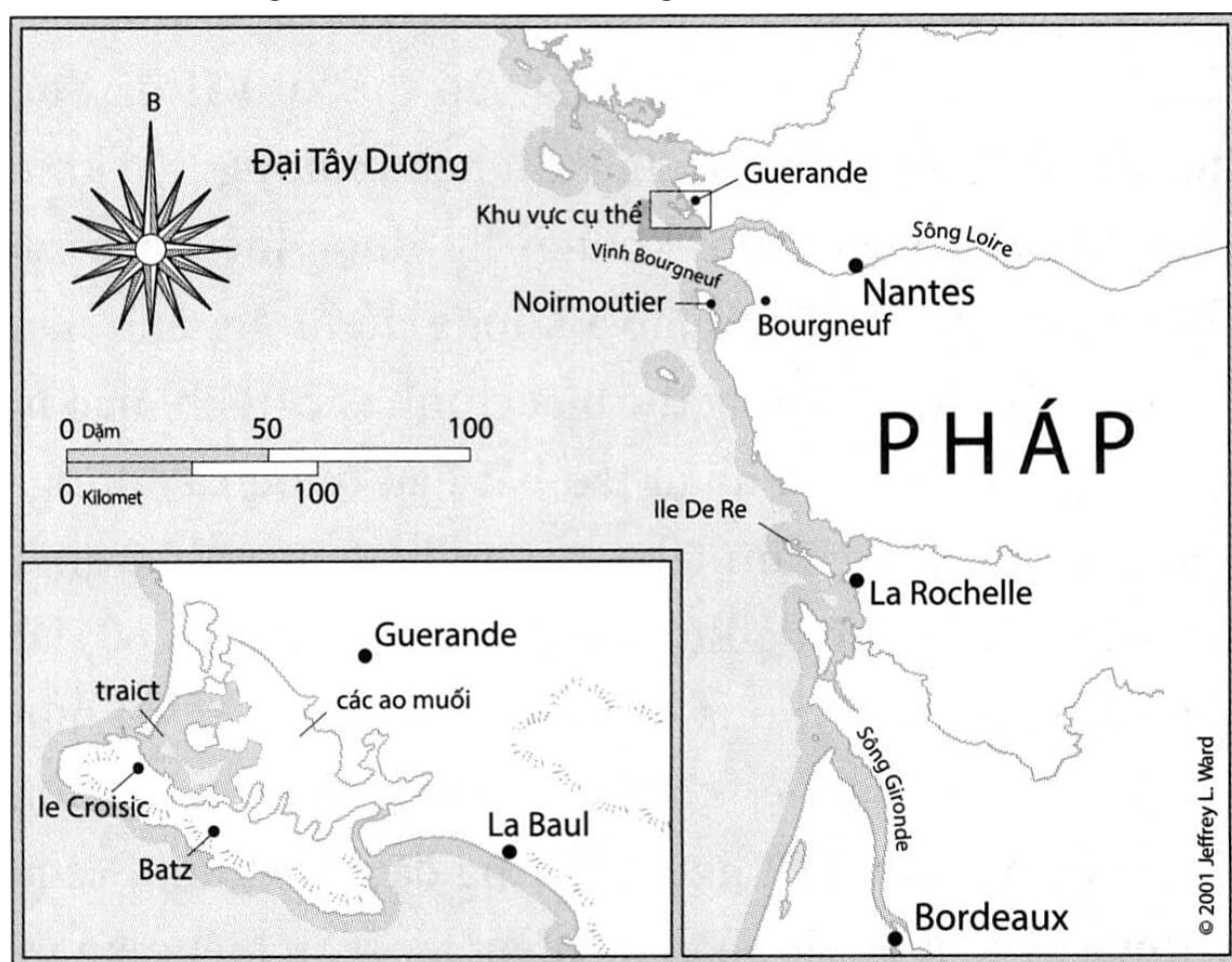
màu đen, vì đó là loại được muối kỹ nhất. Ngâm cá trong nước. Sau đó bắc chảo, cho dầu và hành tây băm vào phi thơm. Khi hành tây chuyển màu nâu sẫm, thêm chút nước, nho khô, hạt thông và mùi tây băm nhỏ. Đảo đều tất cả các thành phần này, sau khi nước trong chảo bắt đầu sôi, cho cá tuyết vào.

Nếu đang vào mùa cà chua, bạn có thể cho thêm cà chua vào xốt cá đã mô tả ở trên, và phải đảm bảo nấu kỹ cà chua.

- Ippolito Cavalcanti (1787 - 1860), Cucina casereccia in dialetto Napoletano (Tạm dịch: Nấu ăn tại nhà bằng phương ngữ Neapolitan)

Tất cả những quốc gia đánh cá ở Bắc Âu đều muốn tham gia vào thị trường cá tuyết muối mới nổi, đang phát triển cực nhanh và đem lại lợi nhuận cực cao này. Họ có cá tuyết nhưng lại cần muối, và người Viking có lẽ đã đóng vai trò quan trọng trong việc giải quyết vấn đề này. Một trong những căn cứ đầu tiên của người Viking ở Loire là đảo Noirmoutier. Một phần ba hòn đảo hẹp dài này hầu như không tách rời khỏi đất liền Pháp nằm ở cửa sông Loire, vốn là một bãi lầy triều tự nhiên, nơi những đợt thủy triều mạnh thường xuyên dâng lên làm ngập lụt cả vùng bằng nguồn nước biển tươi mới. Người Viking từ lâu đã quan tâm đến việc sử dụng ánh nắng mặt trời làm nước bốc hơi để sản xuất muối biển. Dấu vết của những hoạt động như vậy của người Viking vào thế kỷ VII đã được tìm thấy ở Normandy. Nhưng khí hậu phương Bắc khiến công việc sản xuất muối không thu được hiệu quả cao. Khí hậu có quá nhiều mưa và không đủ lượng ánh nắng mặt trời cần thiết. Không thể biết chính xác từ khi nào mà hệ thống các ao chứa nhân tạo bắt đầu được xây dựng ở Noirmoutier, vùng đầm lầy cỏ trên đất liền ở Bourgneuf và Guérande, và Ile de Ré, hòn đảo nằm cách đó 60 dặm về phía Nam, thay vì dựa cả vào một ao chứa nước muối đơn lẻ. Giống như việc chia sẻ kỹ thuật đóng tàu, không có tài liệu nào cho biết người Viking đã dạy người Basque kỹ thuật xây dựng các ao chứa nhân tạo. Chỉ biết rằng vào thời điểm khi người Viking đổ bộ đến, sản lượng muối đã tăng lên rất nhiều, rằng hệ thống những ao chứa kia được xây dựng vào khoảng thế kỷ IX hoặc X, và người Viking đã chứng kiến hệ thống ao chứa nhân tạo hoạt động một cách hiệu quả ở miền Nam Tây Ban Nha. Vì Guérande thuộc vùng Brittany chịu ảnh hưởng của văn hóa Celt,

những nhà sử học gốc Brittany có khuynh hướng dân tộc chủ nghĩa đã bác bỏ giả thuyết về người Viking, thích tin rằng người Celt mới là chủ nhân của ý tưởng này, và điều này cũng khả dĩ. Nhưng chắc chắn hơn cả, người Viking là những người đầu tiên buôn bán muối của khu vực này sang vùng Baltic và các quốc gia phía Bắc khác, lập nên một trong những tuyến đường muối quan trọng nhất vào cuối thời Trung Cổ và thời Phục Hưng.



Khi người Châu Âu bắt đầu nhận ra rằng để nước biển bốc hơi tự nhiên bằng năng lượng mặt trời là cách tiết kiệm chi phí nhất để sản xuất muối, khu vực phía Nam bán đảo Brittany, Vịnh Bourgneuf, đã trở thành trung tâm muối hàng đầu. Vịnh này nằm

tại điểm cực Bắc của Châu Âu, có khí hậu thích hợp để sản xuất muối theo cách này. Vịnh cũng có lợi thế nằm trên bờ biển Đại Tây Dương, vùng biển đang có vị thế ngày càng quan trọng, và đồng thời nối liền với một con sông khác, thích hợp để vận chuyển muối vào đất liền. Guérande ở phía Bắc cửa sông Loire, Bourgneuf ở phía Nam, và đảo Noirmoutier nằm đối diện, đều trở thành những khu vực sản xuất muối biển trọng yếu.

*

Một nhóm người Viking vẫn còn lưu lại Iceland, trở thành người Iceland. Nhóm thứ hai vẫn ở lại Quần đảo Faroe. Phần đông người Viking được trao đất ở lưu vực sông Seine để đổi lấy việc bảo vệ Paris. Họ định cư tại miền Bắc nước Pháp, trong vòng một thế kỷ đã nói phương ngữ tiếng Pháp và được gọi là người Norman. Chẳng bao lâu sau, người Viking biến mất.

Trong khi đó, những con tàu xứ Basque đã dong buồm ra khơi cùng với lượng muối khổng lồ trong khoang chứa và trở về với cá tuyết chất đầy khoang. Họ thống trị thị trường cá tuyết muối đang phát triển một cách chóng mặt, cũng như có cả thị trường cá voi, họ sử dụng kỹ thuật săn bắt cá voi như một khuôn mẫu để đánh bắt cá tuyết. Họ là những ngư dân lành nghề, chất đầy những con thuyền nhỏ lên các con tàu lớn của mình, dong buồm ra khơi qua những chặng đường dài, cho đến khi tới các bãi cá tuyết thì hạ thủy những con thuyền nhỏ xuống. Việc này đã trở thành kỹ thuật tiêu chuẩn để đánh bắt cá tuyết của người Châu Âu và được sử dụng cho đến tận thập niên 1950, khi vài hạm đội cuối cùng của Brittany

và Bồ Đào Nha chuyển đổi sang tàu máy và lưới kéo.

Ngoài Basque còn có những nhóm người khác cũng đánh bắt cá tuyết dưới thời Trung Cổ, bao gồm những ngư dân thuộc Quần đảo Anh, Scandinavia, Hà Lan, Brittany, Đại Tây Dương thuộc Pháp, nhưng người Basque đã mang về một lượng lớn cá tuyết muối. Người Brittany bắt đầu nghi ngờ người Basque đã tìm được một số bãi cá tuyết ở bên kia bờ biển. Vào đầu thế kỷ XV, người Iceland nhìn thấy những con tàu Basque đi về phía Tây ngang qua hòn đảo của họ.

Liệu người Basque có đến được Bắc Mỹ trước chuyến đi năm 1497 của John Cabot và Thời đại Khám phá hay không? Trong suốt thế kỷ XV, hầu hết các cộng đồng ngư dân ở Đại Tây Dương đều tin là có. Nhưng do không có bằng chứng vật lý, nhiều nhà sử học vẫn còn hoài nghi, giống như đã từng nghi ngờ suốt nhiều năm về câu chuyện của những người Viking du hành đến Bắc Mỹ. Sau đó, vào năm 1961, tàn tích của tám ngôi nhà bằng gỗ do người Viking xây dựng có niên đại từ năm 1000 đã được tìm thấy ở Newfoundland, tại một nơi có tên là L'Anse aux Meadows. Năm 1976, tàn tích của một trạm săn cá voi Basque đã được phát hiện trên bờ biển Labrador. Nhưng chúng chỉ có niên đại từ năm 1530. Giống như hành trình của Marco Polo đến Trung Quốc, sự hiện diện của người Basque tại Bắc Mỹ trong thời kỳ tiền Colombo là có khả năng xảy ra, nhưng không bao giờ được chứng minh.

*

Ngư dân thường giữ bí mật vị trí những ngư trường tốt của

mình. Người Basque giữ bí mật của họ, những người khác có thể cũng vậy. Có vài bằng chứng cho thấy một đoàn thám hiểm đánh bắt cá tuyết của người Anh đã đến Bắc Mỹ trước Cabot hơn mười lăm năm. Người Bồ Đào Nha tin rằng ngư dân của họ cũng đã đến Bắc Mỹ trước Cabot.

Ngược lại, công việc của các nhà thám hiểm lại là thông báo về những khám phá của mình. Họ nói rằng hoạt động đánh bắt cá tuyết ở Tân Thế Giới đã vượt xa bất cứ điều gì mà người Châu Âu từng chứng kiến. Raimondo di Soncino, công sứ của Công tước Milan tại London, đã gửi một lá thư tới ngài Công tước nói rằng một trong những người trong đoàn của Cabot đã kể về việc hạ những chiếc giỏ bên hông xuống và vớt cá tuyết lên.

Sau chuyến chu du của Cabot, các cuộc thám hiểm đánh bắt cá với quy mô lớn đến Bắc Mỹ đã được khởi hành từ Bristol, St. Malo trên bán đảo Brittany, La Rochelle trên bờ Đại Tây Dương của Pháp, từ cảng La Coruña của Tây Ban Nha tại Galicia thuộc vùng văn hóa Celt, và từ những cảng cá của Bồ Đào Nha. Thêm vào đó là nhiều thị trấn Basque vốn là cảng cá voi và cá tuyết từ lâu đời, bao gồm Bayonne, Biarritz, Guéthary, St. Jean de Luz và Hendaye ở phía Pháp, Fuenterrabía, Zarautz, Guetaria, Motrico, Ondarroa, và Bermeo phía Tây Ban Nha. Trên mỗi con tàu trong số hàng trăm con tàu này đều có một “thợ muối bậc thầy”, cấp bậc sĩ quan cao cấp, là người đưa ra những quyết định khó khăn về lượng muối và độ khô thích hợp, và cả quy trình thực hiện. Ướp muối quá ít hoặc ướp muối quá nhiều đều có thể làm hỏng cả một mẻ đánh bắt.

Vào thời Trung Cổ, muối có rất nhiều ứng dụng công nghiệp

bên cạnh công dụng bảo quản thực phẩm. Muối được dùng để thuộc da, làm sạch ống khói, hàn lại các đường ống, tráng men gốm, và làm thuốc chữa nhiều loại bệnh từ đau răng, đau bụng, đến “đầu óc nặng nề”. Nhưng sự bùng nổ của ngành công nghiệp cá tuyết muối sau chuyến đi của Cabot đã làm nhu cầu về muối biển – loại muối được cho là loại duy nhất thích hợp để muối cá – tăng lên đáng kể.

Đối với người Bồ Đào Nha, buôn bán cá tuyết sẽ đem lại nhiều năm tăng trưởng trong ngành đánh bắt cá và làm muối. Lisbon được xây dựng trên một vịnh nhỏ có lối vào rất nhỏ hẹp. Aviero, ở xa hơn, trên bờ bãi lầy của vịnh nhỏ, là một địa điểm lý tưởng để sản xuất muối. Nơi đó là nguồn cung cấp muối hàng đầu của Bồ Đào Nha kể từ thế kỷ X. Nhưng do nhu cầu về muối ngày càng tăng cao, các xưởng làm muối tại Setúbal được xây dựng trong một vịnh nhỏ tương tự nằm ở ngay phía Nam thủ đô đã trở thành nhà cung cấp muối hàng đầu của Bồ Đào Nha. Muối của Setúbal nổi tiếng khắp Châu Âu về độ khô và trắng của những tinh thể muối lớn. Loại muối này được cho là hoàn hảo để làm cá muối hoặc làm phô mai.

Trước thời kỳ bùng nổ cá tuyết ở thế kỷ XVI, La Rochelle từng chỉ là một cảng nhỏ do không nằm trên sông. Thế nhưng, một nơi không có con sông nào chảy qua là La Rochelle, lại vì nằm bên Đại Tây Dương, gần những cơ sở sản xuất muối của Ile de Ré, nên bất ngờ trở thành cảng cá Newfoundland hàng đầu của Châu Âu. Từ giữa chuyến đi năm 1497 của Cabot đến năm 1550, các tài liệu ghi chép cho thấy đã có hơn 128 cuộc thám hiểm đánh cá khởi hành từ Châu Âu đến Newfoundland, hơn một nửa số còn lại là từ La Rochelle, với những khoang tàu chật ních muối của Ile de Ré.

Các cảng cá ở Brittany cũng có lợi thế về muối. Muối bị đánh thuế rất nặng ở Pháp, nhưng để đưa công quốc Brittany của người Celt trở thành vùng đất thuộc vương quốc Pháp, Pháp đã đưa ra lời đề nghị miễn trừ *gabelle*, thuế muối của Pháp, cho bán đảo này. Mặc dù các cảng này nằm trên bờ biển phía Bắc của Brittany, chỉ cách các cơ sở sản xuất muối Guérande, Noirmoutier và Bourgneuf một quãng ngắn.

Trong khi người miền Bắc có cá nhưng không thể làm muối, và người miền Nam có muối nhưng không có cá tuyết, thì người Basque lại không có cả hai thứ đó. Thế nhưng họ lại xoay xở để có được cả hai. Đến thế kỷ XIII, họ đã biến kỹ thuật đóng tàu trở thành nguồn cung cấp muối biển đáng tin cậy. Họ cung cấp những con tàu lớn và vững chãi cho người Genoa, đổi lại, Genoa đã cho phép họ tiếp cận các xưởng làm muối trên đảo Ibiza.

Nước Anh có đội tàu đánh cá lành nghề và đầy tham vọng cùng lực lượng hải quân cực kỳ hùng hậu, nhưng lại thiếu muối biển. Trên bờ biển Channel, muối biển được tạo ra bằng cách rửa trôi cát mặn và làm nước mặn bốc hơi bằng lửa. Phương pháp này tốn kém và có năng suất thấp hơn phương pháp sử dụng ánh nắng mặt trời làm bốc hơi nước biển một cách tự nhiên. William Brownrigg, một bác sĩ ở London, đã viết trong cuốn sách *The Art of Making Common Salt* (Tạm dịch: *Nghệ thuật làm muối thông thường*) vào năm 1748 như sau: “Đối với một số công dụng nhất định như muối cá, muối trắng và muối mỏ của Anh không tốt bằng muối Vịnh được nhập khẩu từ Pháp.”

Ở đây, “muối Vịnh” mà ông nhắc đến chính là loại muối biển

sản xuất bằng cách khiến nước biển bốc hơi bằng ánh nắng mặt trời. Người Đức gọi nó là *Baysalz*. Nguồn gốc của từ này xuất phát từ Vịnh Bourgneuf. Bờ biển trải dài từ Guérande đến Il de Ré nổi bật trong nghề làm muối đến nỗi tên vùng vịnh đồng nghĩa với muối biển sản xuất bằng cách phơi nước biển dưới ánh nắng mặt trời. Có nhiều loại muối tốt hơn. Các loại muối miền Bắc làm từ than bùn đun sôi, còn muối của miền Nam như muối Setúbal thì trắng hơn nhiều, chứng tỏ độ tinh khiết cao hơn. Muối Vịnh của Pháp từng được miêu tả có màu xám, thậm chí đen, hoặc đôi khi có màu xanh lục. Nhưng đối với Bắc Âu, đó là loại muối hạt lớn, rẻ tiền, và gần. Một hộ gia đình giàu có sử dụng muối Vịnh để muối thực phẩm, còn loại muối trắng tốn kém hơn thì dùng trên bàn ăn. Các hộ gia đình trung lưu thường mua muối Vịnh rẻ tiền, hòa tan trở lại với nước để thành nước muối, rồi đun nước muối đó trên lửa cho đến khi muối kết tinh lại, tạo thành một loại muối mịn hơn để sử dụng. *Le mènagier de Paris* đã đưa ra công thức như vậy để “làm muối trắng”.

*

Một vài khu vực thuộc vùng văn hóa Celt đã thoát khỏi ảnh hưởng của văn hóa La Mã là những dải bờ biển Đại Tây Dương trải dài tương tự. Vùng đất thấp phía Nam Brittany với những bãi bùn bằng phẳng khi thủy triều rút xuống và những đầm lầy đầy kênh rạch cùng ao hồ bất ngờ xuất hiện gợi nhớ đến miền Nam xứ Wales. Nhà thơ miền Nam xứ Wales Dylan Thomas đã miêu tả quê hương mình là “vùng đất ngập nước”, cũng tương tự như miêu tả khu vực

Guérande ở trung tâm một vùng biển nội địa rộng 100.000 mẫu Anh với một cửa ngõ nhỏ thông ra Đại Tây Dương. Thủy triều ở đây mạnh đến mức cả một thị trấn tên Escoublac từng bị cuốn trôi hoàn toàn và biến mất vào thế kỷ XIV. Sau này, các nhà sản xuất muối đã xây dựng một bức tường dài 17 dặm ngăn cách bờ biển với vùng đầm lầy. Bức tường ngăn nước lũ nhấn chìm 4.400 mẫu Anh ao muối này vẫn được các thợ muối duy trì cho đến tận ngày nay. Ở đây, một thợ muối được gọi là *paludier*, có nghĩa là công nhân vùng đầm lầy.

Khu vực thủy triều, còn được gọi là traict, có hai kênh đào dẫn đến các kênh nhỏ hơn, rồi nối liền với một hệ thống phức tạp của các xưởng làm muối lớn và nhỏ. Một *paludier* sẽ xả cho nước chảy vào các ao chứa bằng một loạt các nút chặn trong các con đập nhỏ bằng gỗ. Độ cao của các lỗ cấm nút sẽ xác định mực nước. *Paludier* sẽ cầm một chiếc cào bằng gỗ có cán dài và cào các tinh thể muối, dồn đống chúng vào các đê đất ở rìa mỗi ao chứa. Những đống tinh thể đó sẽ được để cho khô rồi chở đi bằng xe rùa. Đó là công việc đòi hỏi sự khéo léo rất cao bởi nếu khuấy trộn trúng phải lớp đất sét bên dưới lên, muối sẽ bị đen.

Vào những buổi tối khi một cơn gió khô thổi qua khiến các tinh thể kết tinh trên mặt nước, những người phụ nữ sẽ cầm những dụng cụ có cán dài với một tấm ván gắn ở đầu cán để lướt trên bề mặt nước, hót lấy *fleur de sel*. Đây là công việc của phụ nữ, bởi muối *fleur de sel* nhẹ hơn nhiều, nên người ta tin rằng công việc này đòi hỏi sự khéo léo của phụ nữ, mặc dù công việc tao nhã này bao gồm việc phải đội trên đầu những giỏ muối nặng tới 90 pound.

Người dân Brittany đều là người Celt, nói thứ ngôn ngữ bắt nguồn từ ngôn ngữ của Vercingetorix. Các *paludier* nói thứ tiếng này cho tới tận thập niên 1920. Cái tên Guérande bắt nguồn từ tên Gwenn-Rann của người Brittany, có nghĩa là “đất nước trắng”. Tên các ngôi làng khác bao gồm Poull Gwenn, có nghĩa là “cảng trắng” và Bourc’h Baz, được biết đến trong tiếng Pháp là Le Bourg de Batz, có nghĩa là “nơi có thể nhìn thấy”, bởi vì nó nằm ở ngay phía bên kia đầm lầy muối. Những ngôi làng với những con phố uốn lượn, những ngôi nhà bằng đá một hoặc hai tầng có mái cao vút, mọc lởnh bên rìa đầm lầy.

Những thợ làm muối đã đào khoét các ao chứa từ đầm lầy đầy cỏ, nơi những con cò chân dài hay những con diệc trắng muốt lội nước bì bõm. Rất dễ bị lạc trong vùng đầm lầy với những lùm cỏ amber cao ngất cùng những con đường lầy lội giấu đầy bùn đen bên dưới. Nhưng cũng như các thủy thủ trên biển, *paludier* có thể dựa vào các tháp chuông nhà thờ bằng đá đen ở phía xa để định hướng, đặc biệt là đỉnh Moorish của nhà thờ Saint Guénolé ở Le Bourg de Batz, nhà thờ được đặt tên theo vị thánh bảo trợ của những *paludier*. Năm 1600, tháp chuông cao 180 feet này được xây dựng thêm vào khu nhà thờ từ thế kỷ XV, để chỉ hướng cho các hoa tiêu lỏi vào từ đầm lầy đến Loire.

Năm 1557, 1200 tàu chở muối từ các cảng Châu Âu khác đã cập bến Le Croisic, một cảng nằm chênh vênh tại lối vào vùng đầm lầy của biển nội địa. Thường thì số lượng tàu ở bến cảng đông hơn rất nhiều so với những ngôi nhà bằng đá quét vôi trắng nằm rải rác trên vài con phố của Le Croisic. Trong khi La Rochelle đang dần trở

thành cảng cá tuyết hàng đầu của Pháp, thì Le Croisic, nằm giữa muối xuất khẩu và hàng hóa được đưa vào để đổi lấy muối, trở thành cảng Đại Tây Dương quan trọng thứ hai của Pháp sau Bordeaux. Người Anh, người Hà Lan và người Đan Mạch đều mua muối Vịnh của Pháp. Ngay cả người Tây Ban Nha cũng đến mua muối Vịnh cho nghề cá của họ ở miền Bắc Iberia như La Coruña.

Người Ireland, bắt đầu từ thời Trung Cổ, đã buôn bán muối tại Le Croisic. Họ mua muối để đổi lấy cá trích, cá hồi, bơ, da thuộc, và đặc biệt là thịt bò và thịt lợn. Muối thường được chuyển đến Cork hoặc Waterford. Món thịt bò muối được rút xương và ướp muối tỉ mỉ của họ chính là tiền thân cho món thịt bò muối Ireland mà ta biết ngày nay, vốn rất được Châu Âu ưa chuộng do không bị hư hỏng. Người Pháp đã vận chuyển nó từ Brest và các cảng khác của Brittany đến những vùng thuộc địa đường mới và lợi nhuận siêu cao của họ ở vùng Caribe – một món ăn tuyệt vời dành cho nô lệ: rẻ tiền, hàm lượng protein cao và để được lâu. Về sau, loại thịt muối này được thay thế bằng loại cá tuyết muối New England thậm chí còn rẻ hơn. Nhưng thịt bò muối Ireland vẫn vươn ra ngoài rất xa, một phần vì nó đã được hải quân Anh chấp nhận, và cạnh tranh với món cá tuyết như một nguồn cung thực phẩm.

Thịt bò muối Ireland đã trở thành mặt hàng chủ lực ở các đảo Thái Bình Dương mà hải quân Anh ghé thăm, ở đó nó còn được gọi là *keg*. Những hòn đảo này, đặc biệt là những hòn đảo thuộc chuỗi quần đảo Hawaii, rất thích hợp để sản xuất muối. Theo truyền thống, người Hawaii làm muối để sử dụng trong gia đình bằng cách khoét rỗng một tảng đá có hình dạng giống cái bát, đổ nước biển vào trong và chờ bay hơi. Họ nhanh chóng học được cách đào các

ao chứa và phát triển một cơ sở cung ứng cho các con tàu của Anh, Pháp và sau này là Mỹ những thực phẩm ướp muối như thịt bò muối, về sau món ăn này cũng trở thành một phần trong chế độ ăn của họ. Richard Henry Dana, một sinh viên tốt nghiệp trường Harvard đã rời đi cùng đội tàu buôn Mỹ vào những năm 1830, khi kể về trải nghiệm của mình trong cuốn sách rất nổi tiếng vì tiết lộ những điều kiện kinh khủng trên tàu viễn dương - *Two Years Before the Mast* (Tạm dịch: *Hai năm đứng trước cột buồm*), đã viết về món thịt bò muối khủng khiếp mà các thủy thủ phải ăn giữa Thái Bình Dương. Họ gọi món đó là “rác muối” một cách không thương tiếc.

Chính người Anh ở thế kỷ XVII đã đặt tên cho món thịt bò muối (*corned beef*), corn nghĩa là bất kỳ loại hạt nhỏ nào, trong trường hợp này là các tinh thể muối. Nhưng họ đã gây hại cho cái tên này hơn là cho ngành thương mại ở khu vực các đảo Thái Bình Dương, bằng cách đóng hộp nó ở Nam Mỹ. Người Ireland tiếp tục chế biến món ăn này, và nó vẫn là một món ăn dành cho lễ hội cùng với bắp cải trong ngày Giáng sinh, Lễ Phục sinh và Ngày Thánh Patrick, ba ngày lễ hàng đầu.

Công thức nấu ăn năm 1968 này của “Nữ biên tập viên” *Thời báo Ireland* thể hiện sự chăm chút cẩn thận của người Ireland dành cho món thịt bò muối. Để tránh nhầm lẫn với phiên bản tiếng Anh ít nổi tiếng hơn, chúng ta sẽ không gọi món này là “thịt bò tẩm gia vị”, mặc dù tên gọi này có vẻ gần với tên gốc hơn.

*Dưới đây là các thành phần để ướp gia vị cho một
tảng thịt 6 pound:*

3 lá nguyệt quế

1 thìa cà phê đinh hương
6 miếng gia vị mace^[*]
1 thìa cà phê tiêu hạt
1 tép tỏi
1 thìa cà phê tiêu Jamaica
2 muỗng đầy đường nâu
2 thìa cà phê đầy điểm tiêu
1 pound muối thô

Để nấu thịt, bạn cần:

1 khúc thịt bò nạc có xương 6 pound
3 củ cà rốt thái lát
1/2 pint bia đắng Guinness
3 củ hành tây cỡ vừa thái lát
1 nhúm hỗn hợp các loại thảo mộc

Đinh hương xay nhuyễn và tiêu Jamaica xay nhuyễn,
mỗi loại 1 thìa cà phê

Xát tất cả các nguyên liệu khô vào với nhau, sau đó giã nát lá nguyệt quế và tỏi. Đặt tảng thịt vào trong một đĩa gốm hoặc đĩa thủy tinh lớn, thoa hỗn hợp gia vị lên khắp tảng thịt. Làm việc này mỗi ngày một lần trong vòng một tuần, chắt hỗn hợp gia vị đọng lại dưới đáy đĩa ra, trở mặt thịt hai lần. Sau đó rửa sạch thịt, buộc chặt thành hình để tiện cho việc nấu nướng.

Rắc khoảng một thìa cà phê hỗn hợp tiêu Jamaica và đinh hương xay nhuyễn lên khắp tảng thịt, sau đó cho thịt vào một cái chảo lớn, đặt trên một lớp rau đã thái nhỏ. Đổ nước ấm xâm xấp thịt, đậy nắp lại rồi đun nhỏ lửa trong vòng năm tiếng. Trong vòng một tiếng cuối cùng, thêm bia đắng Guinness vào.

Có thể ăn nóng hoặc nguội, nhưng vào Giáng sinh thì thường ăn nguội, thái lát. Nếu muốn nguội, phải để thịt riêng ra khỏi nước thịt, ép tảng thịt vào giữa hai cái đĩa rồi đè một vật nặng lên trên. - Theodora Fitzgibbon, A Taste of Ireland (Tạm dịch: Hương vị của Ireland), năm 1968.

Đối với người Anh, muối được cho là có tầm quan trọng chiến lược vì cá tuyết muối và thịt bò muối đã trở thành khẩu phần ăn của hải quân Anh. Người Pháp cũng vậy. Trên thực tế, vào thế kỷ XIV, đối với hầu hết các nước Bắc Âu, quy trình tiêu chuẩn để chuẩn bị cho chiến tranh là thu một lượng lớn muối rồi bắt đầu muối cá và thịt. Năm 1345, Bá tước Hà Lan chuẩn bị cho chiến dịch đánh quân Frisia bằng cách ra lệnh ướp muối 7.342 con cá tuyết đánh bắt ngoài khơi. Olaus Magnus, một giám mục người Thụy Điển, đã viết trong cuốn sách A Description of the Northern Peoples (Tạm dịch: Mô tả về các dân tộc phương Bắc) năm 1555 rằng những thứ cần thiết để chống cự lại một cuộc bao vây kéo dài là cá trích, cá chình, cá tráp và cá tuyết – tất cả đều được ướp muối.

Vùng Guérande chuyên sản xuất cá muối, bao gồm cá hake, cá đuối skate, cá đối và cá chình. Vào mùa, tầm tháng 5 và tháng 6, người ta sẽ thường ăn tươi những con cá mòi non nổi tiếng với

hương vị tinh tế. Các ngày còn lại trong năm, những con cá mòi lớn hơn được ngâm thành từng lớp trong muối địa phương trong vòng mười hai ngày, sau đó rửa sạch bằng nước biển, rồi trữ trong thùng. Những thùng này có vài lỗ dưới đáy, phía trên là một thanh gỗ nặng có một đầu gắn vào tường, đầu bên kia gắn với một tảng đá có trọng lượng lớn. Nước cá sẽ được vắt và rỉ qua đáy thùng, cứ sau vài ngày lại thêm một lớp cá mòi khác lên, cho đến hai tuần sau, khi thùng không thể chứa thêm cá được nữa.

Các loại cá khác được ướp muối, đặc biệt là trong Mùa Chay, bao gồm cá thu, cá chình và cá hồi. Dưới đây là một công thức làm cá tuyết whiting, một nhánh nhỏ có họ hàng với cá tuyết, và một công thức làm cá chình.

Để cá nằm nguyên trong muối trong vòng ba ngày ba đêm. Sau đó chần qua nước sôi, cắt khúc, nấu trong nước với hành lá. Nếu muốn muối qua đêm thì rửa sạch và mọi hết ruột. Sau đó, cắt thành từng lát, xát kỹ từng lát cá với muối thô. – Le mènagier de Paris, 1393.

Lấy một con cá chình muối rồi luộc chín mềm, lột da rồi xiên que, luộc mềm trên lửa nhỏ, nướng chín vàng rồi dọn ra đĩa sạch với hai hoặc ba củ hành tây đã luộc chín mềm sau đó nướng vàng; phục vụ món cá chình với dầu và mù tạt trong đĩa. – Robert May, The Accomplisht Cook, 1685.

Khuyến khích lợi nhuận từ cá tuyết kết hợp với cải tiến công nghệ ao chứa nhân tạo đã khiến sản lượng muối biển tăng mạnh, đặc biệt là ở Pháp, cũng như các vùng dọc Đại Tây Dương. Sự gia tăng sản lượng muối này lại càng khiến sản lượng cá cũng tăng theo. Các ngư dân, thay vì đổ xô đến chợ cùng những sản phẩm

đánh bắt nhỏ lẻ để tiêu thụ trước khi chúng thối rữa, nay có thể ở ngoài khơi vài ngày, ướp muối mẽ cá đánh bắt được. Các cuộc thám hiểm đến Newfoundland diễn ra từ mùa xuân đến mùa thu. Muối đã giúp dân nghèo Châu Âu nhận được khoản hậu hĩnh từ các vùng biển phía Bắc. Cá tuyết muối cùng cá trích muối trong thùng đã ngăn chặn nạn đói ở nhiều nơi trên khắp Châu Âu. Lượng muối tiêu thụ của người Châu Âu chủ yếu ở dạng cá muối, đã tăng từ 40 gam mỗi người một ngày vào thế kỷ XVI lên đến 70 gam vào thế kỷ XVIII.

CHƯƠNG 8

Giấc Mơ Của Bắc Âu

Ở một số vùng của Thụy Điển, có món được gọi là “món cháo trong mơ”, ở nơi khác là bánh kếp, được chế biến trong im lặng và bỏ rất nhiều muối. Theo phong tục, cô gái sẽ ăn món ăn mặn này rồi đi ngủ mà không uống bất cứ thứ gì. Trong lúc cô ấy đang ngủ, người chồng tương lai của cô sẽ đến trong giấc mơ và đưa nước cho cô để giúp cô làm dịu cơn khát.

Không có dữ liệu nào về tỉ lệ thành công của các cô gái Thụy Điển khi sử dụng cách này để tìm bạn đời. Nhưng giấc mơ muối của người Thụy Điển đã được ghi chép lại rất rõ ràng. Người Thụy Điển có nguồn cá trích rất phong phú nhưng lại không có gì để muối cá.

Một trong những công dụng thương mại chủ yếu của muối dưới thế kỷ XIII và XIV là để bảo quản cá trích, món ăn chỉ đứng sau cá tuyết muối trong chế độ ăn chay của người Châu Âu. Cá trích chiếm ưu thế trên thị trường thời Trung Cổ đến nỗi ở thế kỷ XII những người buôn bán cá nước mặn ở Paris còn được gọi là *harengères*, người bán cá trích.

Cá trích thuộc họ Cá trích Clupeidae, là một thành viên cùng họ cá béo, kích cỡ nhỏ, đuôi chẻ với một vây lưng duy nhất cùng với cá mòi. Cá cơm thuộc họ khác, nhưng cùng bộ Clupeiforme với cá trích và cá mòi. Ngay cả dưới thời cổ đại, người dân vùng Địa

Trung Hải đã biết về cá trích, mặc dù có thể họ không biết đó là một loại cá tươi, vì nó chỉ đến từ các vùng biển phía Bắc. Người Hy Lạp gọi nó là *alexium*, bắt nguồn từ *als* hoặc *hals*, giống trong *Hallstatt*, có nghĩa là “muối”. Nhưng người dân vùng Địa Trung Hải không bao giờ chấp nhận món cá trích muối giống như món cá tuyết muối, có lẽ vì họ có những loại cá thuộc bộ Clupeiforme của riêng mình. Việc cá trích trở thành một mặt hàng buôn bán cực kỳ thành công vào thế kỷ XIV có liên quan trực tiếp đến việc các quốc gia Đại Tây Dương – những nhà sản xuất cá trích – đã giành được quyền lực cùng khả năng kiểm soát thị trường và thương mại theo một cách vô tiền khoáng hậu. Antwerp và Amsterdam đã trở thành những cảng hàng đầu của Châu Âu, vượt xa Genoa và Venezia về mức độ quan trọng. Và, cũng tựa như việc cá trích muối trở thành khẩu phần ăn thiết yếu đối với hải quân Anh và Pháp, các con tàu của Hà Lan đều được cung cấp cá trích muối cho cả chiến tranh và thương mại.

Cá trích lẫn trốn sâu trong lòng đại dương vào mùa đông, nhưng từ mùa xuân đến mùa thu, chúng ngoi lên tầng nước phía trên, đôi khi ngoi lên đến hàng ngàn dặm, để tới những vùng bờ biển thích hợp cho mùa sinh sản. Hiện tượng này diễn ra từ bờ Baltic của Nga và Scandinavia, qua Biển Bắc, đến tận miền Nam nước Pháp, vượt qua cả Đại Tây Dương từ Newfoundland đến Vịnh Chesapeake. Jules Michelet, nhà thơ, nhà sử học của thế kỷ XIX, đã viết trên tờ *La Mer* như sau: “Cả một thế giới sống động vừa trỗi dậy từ dưới sâu thẳm lên đến bề mặt, nghe theo tiếng gọi của hơi ấm, dục vọng, và ánh sáng”

Một đặc thù của tiếng Anh là, trong khi đa số các loài cá bơi theo đàn (*schools*), thì cá trích lại bơi theo bầy (*shoals*), *shoal* là một từ có cùng nghĩa với *school*, bắt nguồn từ cùng một gốc Anglo-Saxon. Một bầy cá trích bao gồm hàng nghìn con cá, và một khi đã xác định được vị trí của chúng, có thể sẽ thu hoạch được cả một mẻ cá cực lớn. Nhưng cá trích kiếm ăn bằng cách nuốt nước biển trong khi bơi, lọc ra những động vật phù du cực nhỏ. Chúng lùng sục khắp hàng ngàn dặm để tìm kiếm nguồn thức ăn trôi dạt này, tức là một địa điểm luôn đầy ắp cá trích có thể bỗng nhiên không còn một con nào nữa, và có thể chúng sẽ không bao giờ trở lại vị trí đó nữa trong nhiều năm trời. Đối với các dân tộc Bắc Âu sống phụ thuộc vào cá trích, đây có thể là một thảm họa tự nhiên, thường bị đổ cho những tội lỗi của dân làng. Dưới thời Trung Cổ, ngoại tình được cho là nguyên nhân chính khiến cá trích bỏ đi.

Cá trích từng là nguồn thức ăn hàng đầu của người Scandinavia và các nhóm người khác trên biển Baltic và Biển Bắc trong hàng nghìn năm liền. Các nhà khảo cổ đã tìm thấy xương cá trích trong số những di vật 5.000 năm tuổi ở Đan Mạch. Những gì thực sự đã xảy ra trong thế kỷ XIII và XIV không phải là nhiều cách ướp muối hay những cách đánh cá mới, mà là sự gia tăng về nguồn cung muối. Điều này đặc biệt quan trọng đối với cá trích bởi vì muối luôn luôn phải được chuẩn bị sẵn sàng cho mỗi lần ra khơi đánh cá. Không giống như cá tuyết không mỡ béo, cá trích phải được ướp muối ngay trong vòng 24 giờ sau khi đánh bắt lên từ biển. Đây là luật ướp muối cá trích, gần như đã được thống nhất

và bất khả xâm phạm. Năm 1424, Bá tước Hà Lan đã đe dọa sẽ kiện bất cứ ngư dân nào ướp muối một con cá trích đã vớt lên khỏi nước quá 24 tiếng.

Ngoài ra còn có một phát minh kỹ thuật ướp cá. Kỹ thuật tiêu chuẩn để bảo quản cá từ thời Phoenicia là mọi ruột, phơi khô, gói thành từng lớp giữa các lớp muối. Năm 1350, trung tâm đánh cá phía Nam Hà Lan – hay nói cách khác là Wilhelm Beucks, một thương nhân buôn cá ở Flanders – bắt đầu thực hành ngâm cá trích tươi trong nước muối mà không cần phơi khô trước, do đó có thể muối được cá mà không phải lo lắng đến nguy cơ mỡ cá bị ôi thiu do tiếp xúc với không khí. Trong suốt nhiều thế kỷ, các cường quốc của Châu Âu trong khi cố gắng giành quyền kiểm soát những vùng đất thấp, đã tỏ lòng kính trọng đối với Beuckelzon, người phát minh ra cá trích đóng trong thùng. Năm 1506, Hoàng đế La Mã Thần Thánh Charles V, người từng lớn lên ở Flanders, đã đến thăm mộ của Beuckelzon để tôn vinh những đóng góp của ông cho nhân loại. Tuy nhiên, trên thực tế, phát minh của Beuckelzon được xếp ngang hàng với khám phá về mì pasta của Marco Polo hay thậm chí là khám phá ra Châu Mỹ của Colombo, là một trong những truyền thuyết không có thật trong lịch sử.

Cùng thời điểm với phát minh của Beuckelzon, cá trích đã được người Scandinavia, người Pháp, người Flanders, và người Anh ngâm trong nước muối suốt nhiều thế kỷ. Tuy nhiên, truyền thuyết này, cũng như bao truyền thuyết khác, vẫn trường tồn. Năm 1856, Sa hoàng Alexander II của Nga cho dựng một đài tưởng niệm để tưởng nhớ một ngư dân Flanders ở thế kỷ XIV tên là Benkels vì đã

phát minh ra món cá trích đóng thùng và chuyển đến Phần Lan, từ đó truyền bá ý tưởng này sang Scandinavia. Những cống hiến này, cho dù không rõ là thực hay không, cũng nói lên tầm quan trọng của các quốc gia phương Bắc cùng với món cá trích ngâm nước muối đóng thùng.

Thị trường cá muối bùng nổ dưới thời Trung Cổ thực ra là thị trường cấp thấp – cung cấp thức ăn chay cho người nghèo. Những người thuộc tầng lớp thượng lưu thường nuôi cá tươi, hoặc nếu sống quá xa các vùng sông nước, họ sẽ có ao chứa và bể nuôi cá hoàng gia của riêng mình, nuôi các loại cá như cá chép. Nhưng từ thế kỷ XVI đến thế kỷ XVIII, ước tính 60% tổng số cá người Châu Âu tiêu thụ là cá tuyết, và một phần đáng kể trong số 40% còn lại là cá trích.

Cá trích muối có vị thế còn thấp hơn cả cá tuyết muối, thường được những người nghèo không còn gì khác dùng để ăn trong những ngày thánh ghét bỏ. Cách nói của người Pháp về “cây kim trong bọc cũng có ngày lòi ra”, hay bản chất thật sớm muộn cũng có ngày lộ ra, là *le caque sent toujours le hareng* - cái thùng luôn bốc mùi cá trích. Ở Brittany có một tảng đá được những cặp tình nhân lãng mạn biết đến dưới cái tên “Lăng mộ của Almanzor”, ngôi mộ huyền thoại của một người tình bị chết đuối trên biển. Nơi này còn được những người thợ Brittany gọi vui là *Tombeau du hareng saur*, ngôi mộ của cá trích ngâm muối, vì đó là nơi ăn trưa của họ.

Bất kể vị thế thấp, cung cấp cá trích cho người nghèo vẫn có thể đem lại cả một gia tài. Cá trích rất phong phú. Và hạn chế duy

nhất chỉ là khả năng tiếp cận với muối.

*

Dun lửa để làm nước biển bốc hơi rất lâu và tốn kém, nhưng người dân miền Bắc đã phát triển các kỹ thuật sản xuất muối ở vùng khí hậu u ám, nhiều mưa dầm dề. Ở miền Bắc Hà Lan và miền Nam Đan Mạch, muối than bùn được tạo ra bằng cách đốt than bùn đã được ngâm tẩm trong nước biển. Loại than bùn ngâm đầy nước biển này, trong tiếng Hà Lan gọi là *zelle*, thường được đào lên từ các bãi triều ở ngoài khơi gần bờ biển. Đôi khi người Hà Lan xây đắp những con đê tạm để phong tỏa khu vực đang thu hoạch *zelle*. Sau đó, người ta sẽ chất *zelle* lên thuyền và chở vào đất liền.

Thời Trung Cổ, cửa sông Schelde nơi đại dương xâm lấn lỗ chỗ nằm ở miền Nam Hà Lan, tên là Zeeland, vốn là một trung tâm sản xuất muối than bùn. Những phu khuân vác sẽ vận chuyển số than bùn đào được từ ngoài biển vào đến chỗ các căn chòi, phơi khô rồi đốt cháy. Những gì còn lại sau khi đốt là tro than và muối. Để thêm nước muối vào, để muối hòa tan trong nước muối, chỉ còn chừa lại phần tro than. Sau đó làm bay hơi nước muối. Nếu làm không khéo, thành phẩm tạo ra sẽ không đủ tinh khiết, còn được gọi là muối đen. Nhưng phương pháp này có thể tạo ra một loại muối hạt mịn rất trắng, nếu người thợ đủ khéo léo để không làm than bùn bị trộn lẫn với đất, và nếu người thợ không vô lương tâm đến mức cố tình trộn thêm lớp tro màu trắng lên số tinh thể muối

của mình. Muối than bùn chất lượng cao sản xuất ở những vùng đất thấp này được đánh giá rất cao khi dùng cho cá trích, nhưng lại rất đắt và chỉ được sản xuất với số lượng nhỏ.

Vào giữa thế kỷ XIII, *zelle* chất lượng tốt ngày càng trở nên hiếm và có giá trị rất cao, khiến muối than bùn còn đắt đỏ hơn nữa. Những kẻ tham lam đào bới khắp các con đê, hoặc những công trình bằng đất đắp chắn ngoài bờ biển để tìm kiếm than bùn. Trong xã hội Hà Lan – một quốc gia với vị trí địa lý nằm dưới mực nước biển – có một luật bất khả xâm phạm, đó là bảo tồn và lưu giữ những con đê. Những thợ làm muối dần bắt đầu bị coi là mối đe dọa đối với tuyến phòng thủ quốc gia hàng đầu và vô cùng trọng yếu này, do đó, nhiều đạo luật đã được thông qua đánh thuế nặng vào *zelle*, phạt tiền bất cứ ai đào than bùn trong các con đê ở Zeeland, và, từ đó, chèn ép ngành công nghiệp sản xuất muối.



Cảnh làm muối, A Description of the Northern Peoples, Olaus Magnus, năm 1555. Thư viện quốc gia Thụy Điển

Một số loại muối biển được sản xuất ở bờ biển phía Nam nước Anh, nhưng chỉ vào những mùa hè nắng và khô hanh bất thường. Trên hòn đảo Laesø của Đan Mạch, thuộc vùng biển Kattegat nằm giữa Đan Mạch và Thụy Điển, người ta sản xuất muối biển bằng cách làm bay hơi nước biển đến khi còn lại nước muối đặc, sau đó đun sôi nước muối đặc đó. Tương tự, người Phần Lan cũng sản xuất muối bằng cách đun sôi nước biển Bắc Cực ở gần thị trấn Murmansk hiện nay của Nga. Muối chủ yếu được sử dụng trong ngành đánh bắt cá hồi của khu vực, nhưng cũng có một số được vận chuyển đến Phần Lan và Nga bằng xe đẩy. Loại muối này tuy đắt, nhưng nhu cầu về muối vẫn khiến nó có tính khả thi về mặt kinh tế. Quarta thực Oslo đã từng là một trung tâm buôn bán muối sầm uất.

Theo mô tả của Olaus Magnus, người Na Uy đã cải thiện quá trình sản xuất muối biển đầy gian khổ này bằng cách bơm nước mặn từ sâu dưới đáy đại dương qua một đường ống làm từ những thân cây rỗng. Cách thức tương tự đã được thực hiện ở Thụy Điển suốt cho đến tận thế kỷ XVIII. Trong quá trình này, rất nhiều cánh rừng đã bị phá hủy để cung cấp nguồn nhiên liệu và đường ống cho sản xuất, nhưng kết quả lại chỉ tạo ra một lượng muối khiêm tốn.

Thụy Điển hy vọng có được một hòn đảo ở Caribe để sản xuất muối, nhưng đến khi cuối cùng cũng được toại nguyện, chính là đảo St. Barthélemy, thì lượng muối sản xuất ra và vận chuyển về Thụy Điển vẫn hầu như không đủ để ướp muối số cá trích vốn dùng làm thức ăn dành cho nô lệ làm việc trên đảo.

Tình trạng khan hiếm muối này khiến người dân phương Bắc vô cùng khốn đốn, bởi trong tất cả các đại dương trên thế giới, chỉ những vùng biển lạnh cận Bắc Cực mới có mật độ các đàn sinh vật biển dày đặc cùng với nhiều chủng loại cực kỳ phong phú. Magnus đã viết:

Có thể mua cá trích với giá rất rẻ vì nguồn cung vô cùng dồi dào. Chúng xuất hiện với số lượng cực lớn ở ngoài khơi bờ biển đến nỗi không chỉ làm rách cả lưới của ngư dân, mà khi chúng bơi theo đàn, chỉ cần một chiếc riu hay một cây kích xiên thẳng vào giữa cũng đủ chặt để dựng thẳng đứng. – Olaus Magnus, A Description of the Northern Peoples, năm 1555.



Kéo cá trích vào bờ, A Description of the Northern Peoples, Olaus Magnus, năm 1555. Thư viện quốc gia Thụy Điển.

Nguồn cá trích phong phú, kết hợp với cách nuốt nước biển để lọc lấy thức ăn của chúng, và cả việc chúng thường chết ngay lập

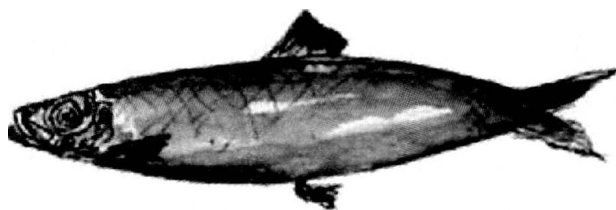
tức sau khi rời khỏi mặt nước, khiến một số nhà quan sát hiện tượng tự nhiên thời Trung Cổ đi đến kết luận rằng cá trích là một loài cá độc đáo chỉ lấy dinh dưỡng từ nguồn duy nhất là nước biển. Thêm vài phần huyền bí nữa là, cá trích dường như còn có thể phát ra tiếng kêu ngay khi chết, một tiếng rít the thé, mà có lẽ chỉ là tiếng không khí xì ra khỏi bong bóng cá mà thôi.

Những nhà hàng hải còn ghi nhận một hiện tượng nữa từ những chú cá nhỏ này, đó là hiện tượng “chớp cá trích”, xảy ra khi đàn cá quá đông đúc dày đặc đến nỗi phản xạ ánh sáng.

Ngoài biển khơi, vào giữa đêm, mắt chúng sáng như đèn, và hơn thế nữa, khi những con cá này di chuyển nhanh thoăn thoắt và cả đàn cá khổng lồ tự rẽ ngoặt, chúng nom như những tia chớp lóe lên giữa làn nước đang cháy. - Olaus Magnus, A Description of the Northern Peoples, 1555.

*

Có nhiều cách để bảo quản cá trích bằng một lượng muối nhỏ. Người Hà Lan có *groene haringen*, cá trích xanh, đôi khi được gọi là “cá trích mới”, thường được mổ moi nội tạng ngay trên tàu sau khi đánh bắt vào đầu xuân hoặc cuối thu, trước hoặc sau mùa sinh sản. Người ta lọc xương cá trích, nhưng giữ lại túi mật vì trong đó chứa nhiều enzyme có thể dùng để ướp cá. Sau đó, họ ngâm cá trong nước muối nhạt. Phải ăn ngay loại cá này càng sớm càng tốt, lý tưởng nhất là trong vòng hai mươi tư tiếng đồng hồ, vì vậy tuy cá trích xanh cần ít muối hơn, nhưng giá trị thương mại vẫn còn hạn chế.



Đối với cả thịt và cá, hun khói là một giải pháp tốt trong tình trạng khan hiếm muối ở miền Bắc. Quá trình hun khói cũng cần đến muối, nhưng với một lượng ít hơn, vì khói cũng góp phần vào việc bảo quản. Vẫn chưa rõ nguồn gốc của phương pháp hun khói. Người La Mã hun khói phô mai và ăn giăm bông Westphalian - loại thịt muối hun khói. Cũng không thể biết được con cá đầu tiên được hun khói là vào khi nào. Vào thập niên 1960, một nhà khảo cổ học người Ba Lan đã tìm thấy một trạm hun khói cá ở vùng Znín có niên đại vào khoảng từ giữa thế kỷ VIII và thế kỷ X. Người Celt và người Đức không thiếu thốn muối, nhưng họ vẫn hun khói thịt muối vì những mùa đông lạnh giá khiến họ buộc phải treo thức ăn trong những căn phòng kín được sưởi ấm bằng lửa.

Hầu hết các loại thực phẩm hun khói đều được gắn với truyền thuyết về việc chúng được tạo ra một cách tình cờ – thường là thế này: một người nông dân treo thức ăn quá gần bếp lửa, và sau đó, hãy tưởng tượng vẻ mặt ngạc nhiên của anh ta vào sáng hôm sau khi...

Cá trích đỏ là mặt hàng xuất khẩu nổi tiếng đến từ vùng Đông Anglia của Anh dọc theo Biển Bắc, chúng thường được ngâm trong nước muối pha giữa muối và diêm tiêu, sau đó hun khói bằng gỗ sồi và than bùn. Thomas Nash, một người miền Đông Anglia bản địa đã miêu tả lại việc phát hiện ra cá trích đỏ vào năm 1567. Ông nói, chuyện xảy ra khi một ngư dân vùng Yarmouth đánh bắt được

một mẻ cá rất lớn, sau đó treo số cá trích thừa lên xà nhà, tình cờ thay, trong gian nhà đó đang đốt một đồng lửa có khói. Hãy tưởng tượng về mặt ngạc nhiên của anh ta vào ngày hôm sau khi con cá thịt trắng lại chuyển sang “màu đỏ tươi như tôm hùm”

Finnan haddie, một loại cá tuyết haddock ngâm trong nước muối rồi hun khói trên than bùn và mùn cưa. Ban đầu, nó được gọi là cá tuyết haddock đen Findon do được sản xuất ở thị trấn Findon thuộc Biển Bắc Scotland, gần Aberdeen. Chỉ đến tận thế kỷ XVIII, nó mới được thương mại hóa, mặc dù có thể từng là sản phẩm dùng trong gia đình trong suốt một thời gian dài trước đó. Tuy nhiên đại khái gần đây, nhưng người ta vẫn thường cho rằng *finnan haddie* ban đầu vốn được tạo ra một cách tình cờ, khi ngư dân treo cá muối quá gần đồng lửa than bùn bốc khói trong cabin của họ.

Nếu không phải là sớm hơn, thì vào thế kỷ XVI, trên bờ biển Thụy Điển, Vịnh Bothnia, vùng biển nằm giữa Thụy Điển và Phần Lan, người ta đã phát minh ra một phương pháp muối cá bằng ánh sáng dành cho cá trích Baltic, và những con cá muối này được gọi là *surströmming*. Biển Baltic, một vùng biển nước ít mặn hơn Biển Bắc, có giống cá trích gầy và nhỏ hơn so với cá trích ở Đại Tây Dương và Biển Bắc mà người Anh và người Hà Lan thường ăn. Ở Thụy Điển, đất nước có cả bờ Biển Bắc và biển Baltic, loại cá này được gọi bằng những cái tên hoàn toàn khác nhau. Một con cá trích Baltic được gọi là *surströmming*, trong khi cá trích Biển Bắc được gọi là sill. Một vài ngôn ngữ Baltic đã tạo nên sự phân biệt này. Tiếng Nga gọi cá vùng Baltic là *salaka*, còn cá vùng Đại Tây Dương là *sel'd'*.

Có một câu chuyện đến nay vẫn tồn tại ở Thụy Điển, kể rằng *surströmming* được những người Thụy Điển đang cố gắng tiết kiệm muối phát hiện một cách tình cờ. *Surströmming* từng là khẩu phần cơ bản của quân đội Thụy Điển vào thế kỷ XVII trong suốt thời kỳ 50 năm xung đột vũ trang lẻ tẻ còn được gọi là Chiến tranh Ba mươi năm. Khẩu phần này vẫn được quy định bởi một sắc lệnh hoàng gia thời Trung Cổ, và phải được chế biến từ cá trích đánh bắt vào tháng 4 và tháng 5 ngay trước mùa sinh sản. Họ loại bỏ đầu và nội tạng cá, nhưng giữ lại trứng bên trong cá trích, rồi ngâm vào nước muối loãng đựng trong các thùng có thể chứa đến 200 pound cá. Cá được để lên men trong thùng chứa từ mười đến mười hai tuần ở nhiệt độ khoảng 54 – 64°F. Vào thứ Năm của tuần thứ ba trong tháng 8, các nhà sản xuất mới được phép đưa cá ra bán ngoài thị trường.

Ban đầu, cá được đóng trong thùng, nhưng đến thời hiện đại, cá được đóng lon vào tháng 7. Đến thời điểm ăn được vào tháng 9, lon cá sẽ phồng lên ở trên và dưới, trông tưởng như sắp phát nổ. Sau khi bật mở lon, cả gia đình sẽ quây xung quanh lon để đón lấy những làn khói đầu tiên. Ngày nay, vài người trẻ tuổi trong nhà thường trốn khỏi phòng. Dụng cụ mở lon găm vào nắp lon, nước muối màu trắng đục trào ra ngoài, sủi bọt như rượu táo lên men và có mùi như hỗn hợp pha trộn giữa phô mai Parmesan và nước đáy khoang của một con tàu đánh cá cổ.

Lũ cá “nhỏ mà có võ” này luôn gây nhiều tranh cãi vì, cũng giống như *garum* của La Mã, chúng nằm lửng lơ giữa ranh giới lên men và thối rữa. Cũng như *garum*, *surströmming* thực chất là

được lên men chứ không phải thối rửa, bởi vì số nước muối ngấm vào trong cá đủ để ngăn chặn quá trình phân hủy cho đến khi quá trình lên men diễn ra. Nếu được làm đúng cách, *surströmming* có hương vị rất nồng, được yêu thích bởi những fan hâm mộ món cá muối và bị ghê tởm bởi những người chưa quen.

Để ăn *surströmming*, người ta rạch bụng những con cá không đầu màu trắng xanh, hơi phình to này, và loại bỏ trứng cá. Chỉ có những ai đủ can đảm mới dám ăn trứng cá. Con cá được mổ phanh làm đôi, nghiền nát xương sống bằng dĩa, rồi lật mặt. Sau đó, có thể tách xương ra một cách dễ dàng. Thịt cá màu rượu vang bên trong sẽ được đặt lên một miếng bánh krisp bơ, một loại bánh quy giòn của Thụy Điển, kèm với khoai tây nghiền. Người Thụy Điển sử dụng một giống khoai tây nhỏ dài màu vàng, kết cấu dạng bột – là giống khoai tây phù hợp để sống sót qua mùa đông phương Bắc. Ở miền Bắc Thụy Điển, người ta còn thêm cả hành tây vào cá, nhưng ở miền Nam, họ lại coi hành tây là thứ thừa thãi. Chỉ cần kết hợp đúng cách tất cả các hương vị và kết cấu này, món cá trở nên dễ chịu một cách bất ngờ. Vấn đề duy nhất còn lại là làm sao để khiến mùi hôi bay hơi khỏi căn nhà, mùi hôi bám lâu như vậy gợi ra một câu hỏi: tại sao người ta lại có thể nuốt được một món có mùi nồng như vậy? Trong những năm gần đây, một công ty Thụy Điển đã cố gắng xuất khẩu *surströmming* sang Hoa Kỳ, nhưng chính phủ Hoa Kỳ từ chối nhập khẩu với lý do đó là món bị thối rửa.

Cách bảo quản cá thông thường hơn lại đòi hỏi rất nhiều muối. Simon Smith, một đại diện của chính phủ Anh, đã mô tả việc ướp muối cá trích vào năm 1641. Ngay sau khi gỡ cá trích đánh bắt được ra khỏi lưới, người ta chuyển số cá này sang cho những *gripper* – người phụ trách việc mổ và moi ruột cá, trộn cá với các tinh thể muối khô rồi đóng vào thùng. Các thùng chứa được giữ khoảng một ngày để nước bên trong cá trích tiết ra rồi hòa tan vào muối. Sau đó, người ta cho thêm muối vào rồi đóng thùng lại. Theo Smith, nước muối phải đủ đậm đặc đến mức cá trích nổi được lên. Một thùng chứa từ 500 đến 600 con cá trích sẽ cần đến 55 pint muối.

Sự thiếu hụt muối trong ngành thủy hải sản phía Bắc đã được giải quyết bởi một nhóm thương mại hoạt động trong cả ngành buôn bán muối và cá trích. Từ năm 1250 đến năm 1350, một nhóm những hiệp hội nhỏ ở các thành phố phía Bắc nước Đức đã được hình thành. Được gọi là Liên đoàn Hanseatic, bắt nguồn từ *Hanse* trong tiếng Thượng German Trung Cổ có nghĩa là “tình bằng hữu”, các hiệp hội này đã tập hợp những nguồn lực để hình thành các nhóm quyền lực hơn hành động vì lợi ích thương mại. Họ đã ngăn chặn nạn cướp biển ở Baltic, bắt đầu kiểm soát chất lượng các mặt hàng buôn bán, thiết lập luật thương mại, cung cấp hải đồ đáng tin cậy, xây dựng các ngọn hải đăng và các công cụ hỗ trợ hàng hải khác.

Trước khi Liên đoàn Hanseatic giành được quyền kiểm soát việc buôn bán cá trích ở phía Bắc, muối than bùn thường bị tẩm

tro, và người ta thường bán những loại cá trích kém chất lượng, thậm chí thối rữa. *Le mènagier de Paris* đã đưa ra lời khuyên như sau: “Có thể phân biệt cá trích ngâm nước muối loại ngon nhờ thịt nạc nhưng lưng dài, tròn và xanh, trong khi loại kém thường béo và vàng, hoặc lưng phẳng và khô”

Những tấm lưng cá tròn xoe và mịn màng đẹp mắt thường được bày ngay trên nóc thùng, nhưng chỉ sau vài lớp cá bên dưới, lại chỉ toàn những tấm lưng cá phẳng và khô. Liên đoàn Hanseatic luôn bảo đảm rằng toàn bộ thùng chứa phải đạt đủ chất lượng. Những kẻ nhồi cá trích kém chất lượng xuống dưới đáy thùng nếu bị bắt được sẽ chịu phạt nặng và buộc phải trả loại khoản tiền họ đã nhận. Những con cá kém chất lượng sẽ bị thiêu hủy mà không được ném trở lại biển vì lo sợ những con cá khác sẽ ăn phải và nhiễm độc.

Vào thế kỷ XIV, Hanseatic đã kiểm soát tất cả các cửa sông đổ về phía Bắc của Trung Âu, từ sông Rhine đến Vistula. Họ đã có các tổ chức ở Iceland, ở London, và xa về phía Nam như Ukraine, và thậm chí là cả ở Venezia. Điều này giúp họ có khả năng thu mua muối từ nhiều nguồn khác nhau để cung cấp cho các nước phía Bắc. Đầu thế kỷ XIV, Hanseatic nhận thấy muối Bồ Đào Nha có giá thấp và mức thuế thấp đem lại nhiều lợi ích hơn là chỉ bù lại cho chi phí vận chuyển xa hơn, nên đã nhập khẩu muối trắng Setúbal để buôn bán với ngành thủy hải sản của Đan Mạch và Hà Lan. Chỉ trong năm 1452, 200 con tàu của Hanseatic đã cập bến tại Le Croisic để vận chuyển muối Guérande đến vùng Baltic.

Vào thế kỷ XIV và XV, Fasterbö và Skanör ở miền Nam Thụy

Diễn đã trở thành những nhà sản xuất cá trích lớn. Họ nhập khẩu muối từ cảng Lübeck của Hanseatic ở Đức và xuất khẩu số cá trích ướp muối của mình trở lại Lübeck để bán ra thị trường khắp Châu Âu. Tất cả hoạt động buôn bán này đều được thực hiện trên các con tàu của Hanseatic. Ở đỉnh cao quyền lực vào thế kỷ XV, Hanseatic được cho là đã sở hữu 40.000 tàu và 300.000 người.

Trong một khoảng thời gian, Hanseatic được ca tụng và tôn trọng như những thương nhân danh giá luôn đảm bảo chất lượng hàng hóa và đấu tranh chống lại những hành vi vô đạo đức. Họ còn được gọi là *Easterlings* do đến từ phương Đông, và đây là nguồn gốc của từ *sterling* có nghĩa là “giá trị được đảm bảo”. Đến nay, Hanseatic vẫn được tôn vinh bằng tên một con phố – đường Esterlines – ở quận cảng thời Trung Cổ của thành phố San Sebastián xứ Basque.

Tuy nhiên, theo thời gian, bọn họ dần bị coi là những kẻ xâm lược tàn bạo muốn độc chiếm mọi hoạt động kinh tế, và tầng lớp thương nhân đã nổi dậy để chống lại họ. Kiểm soát cá trích muối cũng đồng nghĩa với kiểm soát các nền kinh tế phía Bắc. Năm 1360, người Đan Mạch gây chiến với Hanseatic để giành quyền kiểm soát cá trích và thua trận. Đến năm 1403, sau khi giành được quyền kiểm soát hoàn toàn Bergen thuộc Na Uy, Liên đoàn Hanseatic đã đạt được độc quyền sản xuất cá trích và muối ở Bắc Âu, nhưng đi kèm với đó là chiến tranh liên miên với các nước vùng Baltic nổi loạn. Năm 1406, Hanseatic đã bắt được 60 ngư dân Anh ngoài khơi Bergen, trói tay chân họ rồi ném họ lên tàu.

Cá trích Baltic bắt đầu biến mất, có lẽ là do có quá nhiều vụ

ngoại tình ở các ngôi làng vùng Baltic, và sản lượng đánh bắt cá trích ở Biển Bắc trở nên lớn hơn bao giờ hết. Đột nhiên, *strömming* biến mất và *sill* thì tràn ngập. Điều này đã củng cố sức mạnh của người Anh và người Hà Lan, đồng thời khiến Liên đoàn Hanseatic suy yếu. Dần dần, người Anh và Hà Lan có đủ sức mạnh kinh tế và quân sự để trấn áp thỏa thuận các-ten^[*]. Điều này đặc biệt đúng sau khi công cuộc thực dân hóa đã mang lại ngành cá của Bắc Mỹ cho họ.

Thế nhưng, ngay khi Liên đoàn Hanseatic bắt đầu chìm dần, người Hà Lan và người Anh vẫn cạnh tranh với nhau. Nghề cá trích của họ, vốn đã đi đầu Châu Âu, đối đầu gay gắt với nhau trên Biển Bắc ở Brielle phía Hà Lan và ở Yarmouth phía Anh.

Sự xuất hiện theo mùa của các đàn cá trích đã trở nên vô cùng quan trọng đối với nền kinh tế của cả Anh và Hà Lan. Ở nước Anh thời Trung Cổ, vào mỗi mùa xuân, các đài quan sát được bố trí dọc theo các điểm quan trọng hướng ra biển ở miền Đông nước Anh để tìm kiếm cá trích. Những người quan sát sẽ cầm một cây gậy để chỉ về hướng đàn cá trích đang bơi từ điểm đầu tiên ngoài Crane Head ở Shetlands vào đầu tháng 6, cho đến khi chúng tới Yarmouth vào tháng 9. Ở Yarmouth, ngay từ thế kỷ XIV, hội chợ hằng năm đánh dấu sự kết thúc của mùa cá trích được tổ chức từ ngày 29 tháng 9 đến ngày 10 tháng 11 đã thu hút rất nhiều thương nhân buôn bán cá trích từ nhiều vùng còn lại của Châu Âu.

Giống như hạm đội muối của Venezia, hạm đội cá trích khổng lồ của Hà Lan được huấn luyện như một lực lượng hải quân vũ trang, đã chiến đấu chống lại hạm đội hải quân chuyên nghiệp của

Anh trong nhiều cuộc chiến ở Châu Âu và Caribe. Cuối cùng, vào năm 1652, hải quân Anh đã tiêu diệt hạm đội cá trích của Hà Lan. Theo thời gian, người Hà Lan đã làm hòa với người Anh. Nước Anh có vua Hà Lan. Nhưng vẫn còn Pháp, kẻ có hạm đội cá trích của riêng mình cùng mọi ý định kiểm soát muối và trở thành cường quốc trên thế giới.

CHƯƠNG 9

Lục Giác Muối

Trong một bài phát biểu năm 1961, Charles de Gaulle đã giải thích về đặc điểm không thể cai trị được của nước Pháp, rằng “Không ai có thể dễ dàng đoàn kết một quốc gia có đến 265 loại phô mai.” Lý do cho sự đa dạng đó là, dù với diện tích hạn chế, sự hỗn độn đã tạo nên nước Pháp với khí hậu, địa hình và văn hóa vô cùng đa dạng phong phú. Quốc gia này dần dần được dựng nên từ các vương quốc phong kiến, bao gồm người Burgundi và Provençals, người Alsace nói tiếng Đức, người Brittany nói tiếng Celt, người Basque và người Catalonia. Hình Lục Giác, theo cách gọi của người Pháp, giáp với vùng đất thấp, vùng sông Rhine, dãy Alps, Địa Trung Hải, dãy Pyrenees, Đại Tây Dương, và eo biển Anh – nơi người Pháp không bao giờ gọi là “eo biển Anh” mà chỉ đơn giản là *La Manche*, ống tay áo, để chỉ hình dạng dài và hẹp của eo biển này. Khu vực Lục Giác này cung cấp nguồn muối rất phong phú: muối mỏ, suối nước muối, và cả muối biển Địa Trung Hải và Đại Tây Dương.

Những bàn ăn hoàng gia của các vương quốc Pháp thời Trung Cổ và Phục Hưng luôn được bày biện với những con tàu trang trí khổng lồ, xa hoa và bóng bẩy, trong trường hợp này, thực chất là những chiếc bình quý giá khảm nạm đá quý dùng để đựng muối. Một con tàu vừa là bình đựng muối vừa là biểu tượng của “con tàu quốc gia”. Muối tượng trưng cho cả sức khỏe và sự trường tồn. Nó

gửi gắm thông điệp rằng sức khỏe của nhà cai trị là sự ổn định của quốc gia.

Năm 1378, Charles V của Pháp đã tổ chức một buổi tiệc tối nổi tiếng với câu hỏi vô cùng khó xử là, nên đặt con tàu trang trí đó ở đâu? Nên đặt trước mặt nhà vua hay trước mặt vị khách của ông ta là Charles IV – vị hoàng đế La Mã Thần Thánh sinh ra ở Praha? Hay trước con trai của hoàng đế cũng tham gia bữa tiệc – vua Wenceslaus của Đức, vị hoàng đế tương lai sẽ lên ngôi sau cái chết của cha ông ta trong cùng năm đó? Cuối cùng, người ta quyết định đặt đến ba con tàu trang trí khổng lồ trên bàn ăn, mỗi con tàu dành cho mỗi người trong số ba vị quân chủ quyền lực đó.

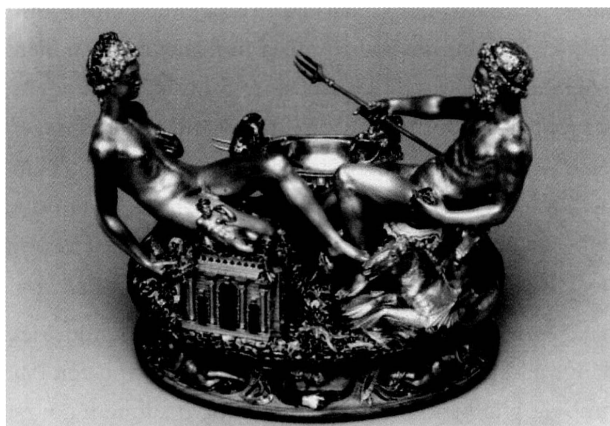
Richard II, vị quân chủ của nước Anh dưới thế kỷ XIV, người không được ưa thích cho lắm bởi lối sống xa hoa vô độ và cả sự mờ nhạt yếu kém trong cuộc Chiến tranh Trăm năm với Pháp, đã đặt một con tàu trang trí có tám người đàn ông nhỏ bé đứng trên boong treo cờ Pháp trên bàn ăn của mình. Con tàu bất thường này không thiếu những người ngưỡng mộ, bởi Richard đã tuyển dụng đến 2.000 đầu bếp và được cho là đã chiêu đãi 10.000 du khách mỗi ngày, đa số đều ở lại ăn tối.

Vào thế kỷ XV, Jean, duc de Berry, đã trưng bày trên bàn tiệc một con tàu bằng vàng, bên trong không chỉ chứa muối mà còn cả hạt tiêu, và theo một số tài liệu, cả bột sừng kỳ lân. Do không chắc liệu đã có ai thực sự từng nhìn thấy kỳ lân, thứ bột này có thể là từ ngà của kỳ lân biển, loài họ hàng với cá voi, có một sừng. Sừng kỳ lân được cho là một loại thuốc giải độc mà nhiều vị quân chủ muốn có bên cạnh trong bữa ăn. Một số con tàu trang trí còn chứa

cả “lưỡi rắn”, nhưng thực ra là răng cá mập, cũng được dùng với mục đích tương tự. Các ngăn nhỏ trong tàu trang trí thường bị khóa kín.

Những chiếc liễn đựng muối tinh xảo với đủ mọi kiểu dáng và hình thức, chứ không phải chỉ mỗi hình con tàu, từng rất phổ biến. Ngoài con tàu trang trí đựng muối ra, *duc de Berry* – một nhà bảo trợ danh tiếng – đã nhận được một bình đựng muối bằng đá mã não có nắp bằng vàng với núm sapphire cùng bốn viên ngọc trai từ nghệ sĩ Paul de Limbourg vào năm 1415.

Vào thế kỷ XVI, khi những thứ đến từ Ý trở thành trào lưu thời thượng, Benvenuto Cellini – nhà điêu khắc và thợ kim hoàn thời kỳ Thượng Phục Hưng ở Florentine - đã chế tác một món quà dành tặng vua François I của Pháp – một vị vua hiếu chiến và cũng là một người đam mê nghệ thuật cuồng nhiệt. Đó là một đĩa muối được đặt giữa tượng thần biển Neptune và nữ thần đất – muối nằm giữa hai nguồn gốc tạo nên chính nó là biển và đất. Tựa vào đầu gối thần Neptune là một ngôi đền với ngăn kéo nhỏ đựng hạt tiêu.



Liễn muối của Benvenuto Cellini dành cho Vua François I.
Bảo tàng Kuntshistorisches, Viên.

Bên cạnh những liễn muối tinh xảo và phức tạp hay còn được gọi là *Great Salt*, những liễn muối nhỏ hơn thường được dọn khỏi bàn ăn để thay bằng những liễn muối khác mỗi khi thay đổi món ăn. *Great Salt* được đặt cạnh chủ nhân bữa tiệc, chủ nhà, hoặc vị khách danh dự trong suốt bữa ăn.

Việc dùng ngón tay trực tiếp chạm vào muối bị coi là hành động thô lỗ, thậm chí đôi khi là xui xẻo. Người ta phải xúc muối khỏi liễn bằng mũi dao và đổ một nhúm muối nhỏ xuống đĩa ăn. Một số loại đĩa thời Trung Cổ và Phục Hưng có một vết lõm nhỏ dành riêng để đựng muối.

Đặt muối lên bàn ăn là trò xa xỉ của giới nhà giàu, nhưng tất cả các tầng lớp trong xã hội đều ăn thức ăn có muối. Năm 1268, *Livre des métiers* (Tạm dịch: *Sách về giao dịch*) đã liệt kê các quy tắc trong nghề nấu ăn, viết rằng thịt đã nấu chín chỉ có thể lưu giữ trong vòng ba ngày trừ phi đã được ướp muối. *Le mènagier de Paris* đã đưa ra công thức chế biến cá voi muối, không chỉ vậy còn có cả thịt bò, thịt cừu, thịt nai, thịt sâm cầm (một loài chim nước), ngỗng, thỏ rừng, và rất nhiều chế phẩm từ thịt lợn. Mặc dù người ta thường thực hiện việc ướp muối trong nhà, nhưng đó lại không phải công việc của cánh phụ nữ. Người Pháp thời Trung Cổ, cũng như người Trung Quốc, tin rằng sự hiện diện của phụ nữ có thể làm hỏng cả quá trình lên men. Ở Pháp, người ta nói rằng một phụ nữ đang trong kỳ kinh nguyệt là *en salaison*, đang ướp trong muối. Vì vậy, để một phụ nữ đứng trong căn phòng chứa đầy thực phẩm lên men trong khi chính cô ta cũng đang trong quá trình lên men là

việc hết sức nguy hiểm. “Sẽ làm hỏng hết số mỡ lợn mất,” họ nói.

Ban đầu, ướp muối là cách để giữ thực phẩm qua mùa đông lạnh giá, nhưng đến thời Trung Cổ, những loại thực phẩm này được ăn quanh năm. Vào tháng 6 và tháng 7, sau khi ướp muối thịt bò và thịt cừu suốt từ sáng đến tối hoặc trong vòng một ngày trở lên, phải nấu chín kỹ thịt trong nước với hành lá. – Le mènagier de Paris, 1393.

Một món ăn tiêu biểu thể hiện sự yêu thích của người Pháp với thực phẩm ướp muối là món *choucroute* vùng Alsace và Lorraine. Alsace, hay còn gọi là Elsass trong tiếng Đức, từng là đất thuộc Đế chế La Mã Thần Thánh, và phải đến năm 1697, Pháp mới thêm vùng này vào vùng Lục Giác của mình. Tiếng vùng Alsace là một phương ngữ của tiếng Đức. Có vẻ như món *choucroute* được phát triển từ món dưa cải bắp *sauerkraut* của Đức. Nhưng người Pháp, vốn không chịu thừa nhận nguồn gốc Đức trong nền văn hóa của mình, cho rằng món này bắt nguồn từ món bắp cải muối Trung Quốc, rằng người Tartar đã tạo ra nó, và đó luôn là món ăn ngoại lai ưa thích của Pháp, có thể đã được Catherine de Médicis đưa vào Pháp. Catherine sống dưới thế kỷ XVI, là người thành Florentine, đã kết hôn với người sẽ trở thành vua Henri II của Pháp, sau đó chuyển đến Pháp cùng với nhiều ý tưởng ẩm thực Ý.

Theo một câu chuyện lưu truyền rất nổi tiếng của Pháp, siêu sao Sarah Bernhardt từng đến một nhà hàng Trung Quốc ở Paris và gọi món *choucroute*. Người phục vụ đã gọi quản lý tới. Quản lý có vẻ tức giận, nói với nữ diễn viên rằng “Đây là nhà hàng Trung Quốc, thưa bà.”

“Nhưng thưa ngài,” nữ diễn viên đáp lời, “*choucroute* bắt nguồn từ Trung Quốc mà.”

Có thể không phải người Trung Quốc phát minh ra món này. Các nhà khoa học tìm thấy bằng chứng về những người thợ săn thời kỳ đầu đã ướp muối những chiếc lá thông có vẻ như bắp cải. Nhưng người Trung Quốc đã ướp rau muối trong hàng thiên niên kỷ, và bắp cải là một trong những loại rau đầu tiên được sử dụng.

Người La Mã từng làm món dưa cải bắp *sauerkraut* và vô cùng yêu thích bắp cải. Cato cho rằng phụ nữ sẽ sống lâu và khỏe mạnh hơn nếu lau rửa vùng kín bằng nước tiểu của một người ăn bắp cải. Rất nhiều người đã lắng nghe Cato trong các vấn đề về sức khỏe, bởi trong thời kỳ mà tuổi thọ của con người rất ngắn ngủi và tỉ lệ tử vong ở trẻ sơ sinh rất cao, ông đã sống đến hơn 80 tuổi và có đến 28 người con trai. Ông cho rằng tất cả những điều này đều là nhờ ăn bắp cải với muối và giấm.

Ngược lại, Platina, đến từ Cremona thế kỷ XV, lại cảnh báo về bắp cải:

Bắp cải có tính ẩm và khô, và vì lý do đó, nó khiến tăng tiết mật đen, sinh ác mộng, ít bổ dưỡng, gây hại cho dạ dày một chút, ảnh hưởng lớn đến đầu và mắt, và khí tiết ra từ nó có thể gây mờ tầm nhìn.

Từ *choucroute* trong tiếng vùng Alsace là *surkrut*, có vẻ giống với từ *sauerkraut* trong tiếng Đức. Cả hai từ đều có cùng một nghĩa: rau chua hoặc rau muối chua. Công chúa Đức Palatine, chị dâu của Vua Louis XIV, nói rằng đã giới thiệu món này với triều đình Versailles. Trong bức thư viết gửi em gái mình ở Đức, cô viết:

“Chị cũng đã khiến món giăm bông sống theo kiểu Westphalian trở nên nổi tiếng ở đây. Bây giờ mọi người ai cũng ăn nó, họ cũng ăn nhiều món ăn Đức của chúng ta nữa, như dưa cải bắp *sauerkraut*, bắp cải ngâm đường, còn cả bắp cải với thịt ba chỉ xông khói, nhưng thật khó để làm ra được những món đó với chất lượng tốt hơn.” Cô đã gửi thư sang Đức hỏi xin một ít hạt giống bắp cải, nhưng vẫn phàn nàn rằng bắp cải không phát triển tốt trên loại đất nhiều cát của Pháp.

Vùng gần Đức nhất là bờ Tây sông Rhine – Alsace. Từ *alsace*, với gốc *als*, ban đầu có thể mang nghĩa “vùng đất của muối”. Muối mỏ của Alsace không có hàm lượng natri clorua cao, nhưng có hàm lượng đáng kể kali clorua, hay còn gọi là kali. Trong thời hiện đại, thói quen khai thác kali làm phân bón của người Alsace đã trở thành một vấn đề gây ảnh hưởng lớn đến môi trường.

Trước năm 1766, Lorraine từng là một vương quốc độc lập có tên Lotharingia, được đặt theo tên của vua Lothair ở thế kỷ thứ IX. Từ rất lâu trước khi Pháp sở hữu vùng đất này, Lorraine đã nổi tiếng với nhiều suối nước muối phong phú, với nước có nồng độ muối đặc hơn các suối nước muối ở hầu hết nước Đức. Những suối nước muối này được khai thác từ thời tiền sử. Ở Thung lũng Seille của Lorraine, muối đã được sản xuất từ thời của người Celt. Seille, cái tên này có nghĩa là “mặn”, vốn là một nhánh sông phụ của sông Moselle. Những mỏ muối của người Celt ở đây từng bị bỏ hoang, nhưng vào thế kỷ X, những người dân Lotharingia bắt đầu đun nước muối bằng lửa đốt từ củi. Rất có thể muối đã được vận chuyển xuôi theo sông Moselle đến Alsace, Đức, và Thụy Sĩ.

Choucroute, *surkrut* và *sauerkraut* đều được làm bằng muối Lorraine.

Surkrut là món ăn dành riêng cho những dịp đặc biệt như đám cưới hay tiệc chiêu đãi trọng thể của quốc gia. Vào thế kỷ XVI, có một nghề buôn bán từng tồn tại ở Alsace dưới tên gọi là *surkrutschneider*, nghĩa đen là “thợ làm *sauerkraut*”. *Surkrutschneider* xắt nhỏ bắp cải, muối cùng với hạt hồi, lá nguyệt quế, cơm cháy đen, tiểu hồi hương, cải ngựa, rau húng, đinh hương, thì là, các loại thảo mộc và gia vị khác. Mỗi *surkrutschneider* đều có công thức bí mật của riêng mình.

Đến đầu thế kỷ XVIII, người Pháp đã có từ riêng cho *surkrut* là: *sorcrottes*. Năm 1767, nhà bách khoa học kiêm triết gia Denis Diderot đã nhắc đến *saucroute* trong một bức thư, và cuối cùng, vào năm 1786, vào đêm trước cuộc Cách mạng Pháp, từ *choucroute* đã xuất hiện lần đầu tiên. Vào thời điểm đó, *choucroute* thường được trộn lên cùng hoặc làm lớp lót bên dưới các loại thực phẩm muối khác, món này còn được gọi là *choucroute garnie*. Ban đầu, nó được phục vụ kèm với cá muối, đặc biệt là cá trích muối. Nhưng dần dần, cá muối bị thay thế bằng thịt muối – một loại xúc xích và thịt lợn muối thái mỏng chất đồng trên một đĩa lớn lót đầy bắp cải muối tẩm gia vị.

Giống như rượu vang, muối và thịt muối, *choucroute* là mặt hàng thương mại quốc tế quan trọng đối với Alsace. Năm 1753, *sauerkraut* lần đầu tiên vượt ra khỏi lục địa khi một bác sĩ người Anh nói với một vị đô đốc hải quân rằng nó có thể ngăn ngừa bệnh *scurvy*^[*]. Nhiều người Châu Âu thời Trung Cổ đã chú ý đến những

lời khuyên của Cato về lợi ích sức khỏe của bắp cải, những miếng cao dán thời thượng và thuốc họ chế từ lá bắp cải. Việc Hoàng đế La Mã Thần Thánh Maximilian II được chữa bệnh bằng cách đắp lá bắp cải vào năm 1569 đã được công bố rộng rãi.



Một lần nữa, bắp cải là thuốc. Hải quân Anh đã thiết lập những “cửa hàng *sauerkraut*” tại các cảng của Anh để toàn bộ số tàu của Hải quân Hoàng gia Anh có thể ra khơi cùng với dưa cải bắp *sauerkraut*. Thuyền trưởng James Cook cho toàn bộ thủy thủ đoàn của mình ăn món này trong mỗi bữa ăn. Cùng lúc đó, ở bên kia eo biển tại Paris,

dưa cải bắp vẫn là món ăn phục vụ trong các bữa tiệc của hoàng gia. Marie Antoinette, vốn có người cha xuất thân từ Lorraine, đã bảo hộ cho món *choucroute* trước triều đình. Công thức dưa bắp cải cổ điển vào đầu thế kỷ XX này hầu như không thay đổi mấy kể từ thời điểm đó.

Bạn có thể mua choucroute làm sẵn tại Charcuterie hoặc tại cửa hàng thực phẩm chế biến sẵn; nhưng những nơi như vậy rất khó kiếm ở nông thôn; vì vậy, chúng tôi sẽ đưa ra công thức chế biến món ăn này theo cách đơn giản nhất. Lựa một cây bắp cải to tròn, rửa sạch, cắt bỏ những lá còn xanh hoặc héo, cắt đôi bắp cải làm bốn, cắt bỏ phần cọng dày ở trung tâm. Sau đó, thái bắp cải thành từng lát dày cỡ ống sậy rồi chuẩn bị nước muối như sau: Lấy một thùng nhỏ từng đựng rượu trắng, rửa sạch rồi rải một lớp muối hột dưới đáy thùng; lần lượt đặt một lớp bắp cải đã xắt lên trên; rắc một lớp quả bách xù, tiêu hột, nén xuống nhưng tránh để nát; lại thêm một lớp muối hột, thêm một lớp bắp cải, quả bách xù và tiêu hột, tiếp tục nén xuống.

Cần khoảng 2 pound muối cho một tá bắp cải. Chỉ nên đổ đầy 3/4 thùng, lấy một mảnh vải lanh dẹt thưa phủ lên choucroute, sau đó lấy nắp gỗ vừa khít bên trong thùng đặt lên trên. Đặt một quả cân nặng 30 kilogam (66 pound) lên trên nắp thùng. (Nếu không có quả cân thì thay bằng đá hoặc đá lát.) Quá trình lên men sẽ bắt đầu diễn ra chỉ sau một khoảng thời gian ngắn, khi đó nắp dẹt sẽ bị lún xuống và ngập trong nước rỉ ra từ rau nhờ muối. Hãy chặt bỏ phần nước này đi, nhưng lưu ý để chứa lại một ít trên nắp thùng.

Đến cuối tháng là có thể dùng choucroute, nhưng lưu ý mỗi khi lấy một ít ra ngoài, bạn phải giặt sạch mảnh vải lanh và nắp thùng, thay vải và nắp mới, thêm một chút

nước ngọt lên trên cùng để thay thế cho phần rau đã lấy ra bớt.

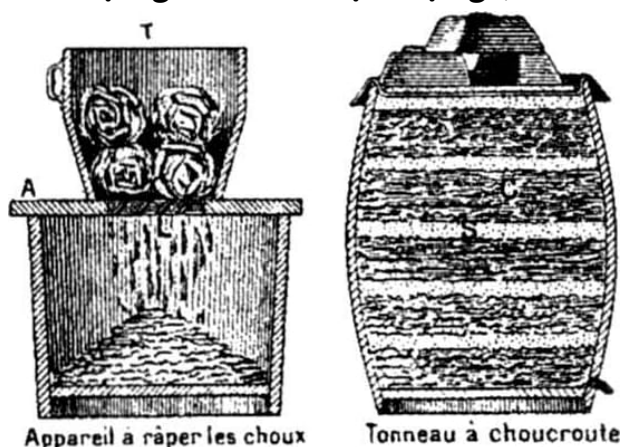
Quá trình lên men sẽ khiến choucroute có mùi hôi, nhưng đừng lo lắng, hãy rửa choucroute với một ít nước trước khi ăn, mùi vị khó chịu sẽ biến mất.

Choucroute garnie: Rửa sạch choucroute, thay nước nhiều lần, dùng tay bóp kỹ; sau khi ráo nước đến mức không còn nước rỉ ra nữa thì chuẩn bị một nồi hầm, đặt một miếng mỡ heo xuống dưới đáy nồi (phần mỡ úp bên dưới). Đặt một lớp choucroute mỏng lên trên cùng với muối, tiêu, quả bách xù, một chút mỡ từ thịt nướng, một lát nhỏ mỡ lợn [một miếng mỡ cắt từ ức lợn], một khúc xúc xích nhỏ, một nửa khúc cervelas sống [một loại xúc xích dày làm từ thịt lợn, thường được ướp với tỏi. Cái tên này bắt nguồn từ óc heo, “cervelle”, nhưng ngày nay hầu như không cho vào nữa.] Thêm một lớp choucroute, muối, tiêu, quả bách xù, mỡ từ thịt nướng, mỡ lợn, xúc xích, cervelas, cứ thế tiếp tục như vậy cho đến khi không còn choucroute nữa. Làm ấm toàn bộ thành phần bằng một chai rượu vang trắng và hai ly nước xuyt. Đậy nắp lại và đun trên lửa nhỏ trong vòng năm tiếng đồng hồ.

Cuối cùng, loại bỏ phần mỡ ở trên cùng ra, dùng thìa ấn mạnh lên lớp choucroute, sau đó úp ngược một cái đĩa lên trên nồi hầm, rồi lật ngược nồi trở lại, để choucroute đổ ra đĩa có hình dạng như miếng pate.

Đối với hai hoặc ba người ăn, bạn có thể sử dụng 2 pound choucroute. Tốt hơn hết là nên hâm nóng lại vào ngày

*hôm sau Tante Marie, La veritable cuisine de famille -
(Tạm dịch: Ẩm thực gia đình thực dụng), 1926.*



Sơ đồ hướng dẫn cách làm choucroute từ ấn bản năm 1938 của cuốn sách Larousse Gastronomique (Tạm dịch: Bách khoa toàn thư về ẩm thực), Prosper Montagné.

Vào thời của Pliny, một lính lê dương La Mã tên là Peccaius đã lập ra một ao muối biển ở cửa sông Rhône để quyên tiền trả lương cho đội quân La Mã khổng lồ đang chiến đấu tại Gaul. Khu vực đầm lầy, bao gồm cả bãi lầy tên là Camargue, rất thích hợp để sản xuất muối. Nằm ở vị trí thuộc cả vùng Địa Trung Hải lẫn trên con sông dẫn lối vào Gaul mà sau này sẽ là Pháp, cửa sông Rhône được người Ý công nhận là địa điểm lý tưởng dành cho việc làm muối. Chỉ cách nơi người Genoa khai thác muối ở Hyères một đoạn ngắn, những người Ý khác, đặc biệt là dân vùng Tuscan, đã đầu tư vào công việc sản xuất muối ở cửa sông Rhône.

Vào thế kỷ XIII, một nhóm tôn giáo cực đoan có trụ sở tại thị trấn Albi hay còn được gọi là người Albigensian đã khiến Giáo hoàng Innocent III phát động một loạt các cuộc Thập tự chinh để xóa sổ những khu vực “dị giáo”. Khi được hỏi làm thế nào để nhận

ra kẻ nào là dị giáo, kẻ nào là tín đồ thực sự, theo lời truyền miệng kể lại, một người lính Thập tự chinh đã nói: “Giết hết bọn chúng. Có Chúa mới biết chuyện này.” Chính vì vậy, cuộc hỗn loạn xảy ra sau đó còn được gọi là Chiến tranh Albigensian. Năm 1229, vị vua 15 tuổi của Pháp Louis IX đã ký một hiệp ước chấm dứt chiến dịch đàn áp những người Albigensian của Pháp, trong đó, cửa sông Rhône được thỏa thuận là sẽ thuộc về Hoàng gia Pháp.

Điều này cho Pháp sở hữu một bờ biển Địa Trung Hải, và vào năm 1246, Louis thành lập cảng Địa Trung Hải đầu tiên của Pháp, một thành phố có tường bao quanh tên là Aigues-Mortes, có nghĩa là “vùng nước chết”. Những vùng nước chết này nằm bên ngoài thành lũy khổng lồ bao quanh thành phố, giữa cả vùng rộng lớn đầy những ao chứa muối được xây đắp lấn ra Địa Trung Hải. Louis muốn sử dụng doanh thu từ muối để tài trợ cho ước mơ dẫn đầu một cuộc Thập tự chinh đến Trung Đông, và đúng là ông ta đã thực hiện điều đó vào hai năm sau. Ông ta chiếm được một cảng của Ai Cập trước khi bị đánh bại và bị bắt làm tù binh. Vì điều này mà về sau, lịch sử Pháp còn gọi ông ta là Thánh Louis. Cuối cùng, ông ta trở lại Pháp vào năm 1254, các xưởng muối của ông ta, những ao chứa màu trắng đục nơi những con hồng hạc lớn bơi lội, vẫn sản xuất muối đều đều và đóng góp vào ngân sách nhà nước.

Năm 1290, Hoàng gia Pháp lại mua vùng Peccais gần đó, cũng là một nơi sản xuất muối của La Mã, và cả hai vùng này đều trở thành khu vực sản xuất muối lớn thứ ba vùng biển Địa Trung Hải, chỉ sau Ibiza và đảo Síp. Ý tưởng của Thánh Louis về việc kiểm soát các hoạt động sản xuất muối ở Địa Trung Hải để góp vào

nguồn thu của hoàng gia ngày nào đó sẽ trở thành một trong những thảm họa lớn nhất của chính quyền Hoàng gia Pháp.

*

Những cơ sở sản xuất muối vùng Địa Trung Hải đã vận chuyển sản phẩm của mình theo sông Rhône đến tận Lyon. Muối cũng được vận chuyển trên các tuyến đường bộ qua vùng núi Provence đến các địa điểm gần hơn như Roquefort sur Soulzon.

Chính sự hiện diện của muối trên khắp nước Pháp, cùng với bò, dê hoặc cừu, đã khiến đất nước này trở thành vùng đất nổi tiếng bất trị với 265 loại phô mai khác nhau. Các nhà sản xuất phô mai Pháp không cố để phức tạp hay độc đáo gì, họ chỉ cố gắng bảo quản sữa trong muối để có cách lưu giữ làm nguồn thực phẩm dự trữ. Nhưng với truyền thống và khí hậu khác nhau theo mỗi vùng, món sữa đông trong muối cũng được tạo ra theo 265 cách khác nhau. Trong một thời điểm nào đó, có lẽ còn có nhiều biến thể hơn thế nữa.

Tại Aveyron, một vùng núi có những rặng đá nhô cao cùng lớp đất bề mặt mỏng, phô mai sản xuất ở đó cũng lâu đời như nguồn muối trứ danh ở đó vậy. Pliny ca ngợi một loại phô mai đến từ những rặng núi nằm phía trên bờ biển Địa Trung Hải, có lẽ là tiền thân của Roquefort nổi tiếng ngày nay. Theo một truyền thuyết nhiều người tin tưởng nhưng không được ghi chép đầy đủ, Charlemagne từng đi qua khu vực này sau chiến dịch Tây Ban Nha thảm khốc năm 778. Các tu sĩ của tu viện St. Gall gần đó đã phục

vụ vị Hoàng đế món phô mai Roquefort, và ngay sau đó, ông lập tức cắt bỏ những phần mốc màu xanh lam mà ông cho là ghê tởm. Các tu sĩ đã nỗ lực thuyết phục ông rằng phần mốc xanh đó mới chính là phần ngon nhất của món phô mai, và cuối cùng họ được đền đáp bằng nhiệm vụ đầy tốn kém, đó là cung cấp cho Charlemagne hai bánh phô mai Roquefort mỗi năm, liên tục cho đến tận khi ông qua đời vào năm 814.

Phô mai thời cổ đại đã và vẫn đang được sản xuất từ sữa của những con cừu gặm cỏ trên các sườn núi hiểm trở của vùng núi kín đáo được đặt tên theo thị trấn lớn nhất ở đó, ngôi làng St. Affrique. Mặc dù St. Affrique có khí hậu ẩm ướt nhưng đất ở đó lại không thể trồng được hoa màu vì đá vôi xốp đã hấp thụ hết phần lớn độ ẩm.

Những người nông dân sẽ vắt sữa, làm đông sữa bằng men dịch vị, sau đó dùng tay xúc sữa đông bỏ vào khuôn. Một loại bột làm từ bánh mì mốc đã bào vụn sẽ được rắc vào các viên sữa đông. Số mốc đó đến từ một loại bánh mì tròn lớn, làm từ nửa lúa mì nửa lúa mạch đen, đã có từ ít nhất là thế kỷ XVII. Có lẽ trước đó người ta từng sử dụng loại bánh mì khác. Bánh mì được cất giữ trong những hang động ẩm ướt để ủ phô mai, và sau vài tuần, nó sẽ chuyển sang màu xanh lam rồi được nghiền nhỏ để dùng trong sản xuất phô mai. Vụn bánh mì sẽ bắt đầu lên men bên trong phô mai, tạo ra bong bóng, sau nhiều tuần, phô mai cũng sẽ bắt đầu chuyển sang màu xanh lam.

Năm 1411, Hoàng gia Pháp cấp bằng bảo hộ quyền sáng chế, tuyên bố rằng chỉ có phô mai vùng Roquefort sur Soulzon mới

được gọi là phô mai Roquefort. Roquefort sur Soulzon là một ngôi làng nhỏ chỉ có vài hộ gia đình, nằm cạnh một vùng núi đá gọi là Cao nguyên Combalou. Trong các hang động bên dưới ngôi làng, nhiệt độ và độ ẩm từ các con suối ngầm đều bị kẹt lại trong đá. Nhưng không khí vẫn liên tục lưu thông qua các vết nứt gãy trong đá, tạo ra các đường hầm thông khí dạng ống gọi là *fleurine*. Những hầm chứa phô mai được xây lẫn vào trong lòng đá khoảng 100 feet, nằm bên trong những hang động tự nhiên luôn ẩm ướt nhờ các dòng suối và thông gió nhờ các *fleurine*.

Môi trường trong hầm luôn mát mẻ, cực kỳ ẩm ướt và dễ lên mốc. Nhiệt độ hầu như không thay đổi nhiều, luôn ở khoảng 45°F cả ngày lẫn đêm. Những bức tường đá, những thanh xà bằng gỗ thủ công cũ kỹ, trên những giá đỡ bằng gỗ là các bánh phô mai đang ủ – tất cả đều trơn trượt vì hơi ẩm. Những tảng đá đã tạo môi trường cho vô vàn các mẫu nấm mốc và địa y khác nhau, thời nay người ta phát hiện ra sự phát triển này rất cần thiết trong việc tạo ra hương vị độc đáo của phô mai.

Một lần nữa, chúng ta lại được nghe truyền thuyết về phát minh từ một sự tình cờ: một cậu bé chăn cừu lơ đãng đã bỏ quên bữa trưa gồm cục vón phô mai và bánh mì lúa mạch đen trong một hang động, và vài tuần sau, người ta phát hiện ra phô mai Roquefort. Nhưng cho dù truyền thuyết này là ngụy tạo, nó vẫn đưa ra một mô tả khá chính xác về cách làm phô mai. Nhưng để có giá trị thương mại, món phô mai cần phải để được trong một khoảng thời gian kha khá. Người ta sẽ xát muối Aigues Mortes lên trên bề mặt bánh phô mai khi bắt đầu ủ phô mai. Sau 24 tiếng, họ

sẽ lật bánh phô mai lên và lặp lại quá trình trên. Giống như phô mai Parma, phô mai Roquefort sẽ trở nên quá mặn, điều này khiến món phô mai mang tiếng là mặn. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière, người Pháp được cho là nhà báo ẩm thực đầu tiên sống vào thế kỷ XVIII, đã tuyên bố rằng phô mai là món ăn vặt mặn dùng để nhắm với rượu. “Đối với những người cần khơi dậy cơn khát, phô mai Roquefort xứng đáng có được sự chú ý của bạn hơn bất kỳ loại bánh quy nào của những con sâu rượu.”

*

Người Basque học cách tạo ra thịt nguội trong cuộc chiến tranh liên miên với người Celt, và sau đó học cách tiếp thị chúng trong nền hòa bình lâu dài với những người La Mã yêu mến thịt nguội. *Jambon de Bayonne*, thịt nguội Bayonne, không bao giờ được sản xuất ở Bayonne mà được vận chuyển từ cảng Bayonne của xứ Basque ở cửa sông Adour. Không chắc món thịt nguội này có phải của người Basque hay không, nhưng, hiển nhiên bọn họ luôn khẳng định chắc chắn là phải. *Jambon de Bayonne* đã được ghi chép lần đầu tiên vào thế kỷ VI. Nước Pháp hiện đại đã định nghĩa món thịt nguội này là một sản phẩm được sản xuất ở lưu vực sông Adour, khu vực bao gồm toàn bộ đất Basque của Pháp và một phần của vùng lân cận là Landes, Béarn và Bigorre.

Chỉ chắc chắn một điều. Loại muối được dùng trong quá trình chế biến thịt nguội không phải của người Basque. Muối này đến từ vùng Béarn, từ một ngôi làng cách đất nước Basque vài dặm tên

Salies de Béarn, chính là cơ sở sản xuất muối của Béarn. Theo truyền thuyết thời Trung Cổ, một người thợ săn đã bắn bị thương một con lợn rừng và đuổi theo nó vào sâu trong vùng đầm lầy. Khi anh ta tìm thấy con vật nằm gục dưới nước, con lợn rừng đã được muối bảo quản rồi. Các suối nước muối ở Lüneburg gần Hamburg đều lan truyền một câu chuyện gần giống hết nhau, và một miếng thịt ngỗng cổ đại được cho là do người đã phát hiện con lợn rừng chế biến đang được trưng bày tại tòa thị chính Lüneburg.

Trên khắp lưu vực sông Adour, người ta tìm thấy những mảnh vỡ của các chậu dùng trong việc sản xuất muối, một số mảnh có niên đại sớm nhất là vào năm 1500 TCN. Người ta còn tìm thấy những chiếc bình La Mã vỡ nát nằm trong quãng đường đi bộ đến Salies de Béarn.

Bất kể có con lợn rừng bị thương nào từng ngã xuống trung tâm Salies de Béarn hay không, thì ngôi làng này kể từ đó đến nay đã ướp muối hàng triệu con lợn. Thị trấn được gây dựng xung quanh khu vực cửa suối nước muối tự nhiên, ở đó họ còn dựng một bể nước lớn để hứng nước muối thoát ra ngoài. Người ta xây các bậc thang bên mép bể để dễ dàng múc nước bằng xô. Bể nước này được nhắc đến sớm nhất vào thế kỷ XII, và mọi con đường nhỏ hẹp, quanh co ở Salies đều dẫn đến bể chứa này.

Một quan chức trong thị trấn sẽ kiểm tra độ mặn của nước muối bằng cách thả một quả trứng vào trong bể nước. Nếu quả trứng nổi lên, người dân có thể bắt đầu sản xuất muối. Mỗi tuần có thể có một hoặc hai lần phân phối nước muối. Một số người sẽ đích thân xách xô đến bể chứa nước muối, nhưng hầu hết các gia đình

đều thuê những *tiradous* để xách nước muối về. Họ sử dụng những chiếc xô lớn bằng gỗ gọi là *sameaux*, cũng từng là một đơn vị đo lường chính thức, mỗi xô chứa được khoảng 92 lít (24 gallon) nước muối. Trong mỗi lần phân phối, mỗi gia đình được phép lấy 26 *sameaux* nước muối.

Mỗi khi tiếng chuông vang lên, các *tiradous* sẽ chạy xuống các bậc thang, múc nước muối vào *sameaux*, rồi lại chạy về nhà cùng với xô đầy 24 gallon nước nặng trĩu. Quá trình này lặp đi lặp lại suốt 26 lần, và phải càng nhanh càng tốt, bởi họ còn phải ganh đua với các gia đình khác nữa. *Tiradous* nào nhanh nhất sẽ múc được nước muối đậm đặc nhất ở đáy bể chứa. Nước muối càng loãng thì càng mất nhiều thời gian để bay hơi, lại cần nhiều củi đun hơn, do đó, đem lại ít lợi nhuận hơn. Trước mỗi ngôi nhà đều có một cái giếng bằng đá, các *tiradous* sẽ nhanh chóng mà cẩn thận đổ nước muối vào giếng này rồi lại chạy phắt đi xách thêm nước muối về. Một cái máng ghép từ những thân sồi rồng được lắp đặt chạy dọc bên dưới căn nhà, kéo dài xuống tận khu vực sản xuất muối dưới tầng hầm. Ở đó, người ta sẽ đun sôi nước muối.

Những gia đình đủ điều kiện tham gia vào việc phân phối tài nguyên chung này được gọi là *part-prenant*. Một *part-prenant* phải là hậu duệ của một trong những gia đình có gốc gác, mặc dù không ai biết chính xác những gia đình này có gốc gác từ bao giờ và số lượng là bao nhiêu. Tháng 11 năm 1587, bộ luật đầu tiên được viết bằng tiếng Béarn mới ra đời, trong khi truyền thống này đã được thực hành trong suốt hàng thế kỷ. Bộ luật này xác định nhóm có gốc gác và tuyên bố rằng con cháu đời sau chỉ được

hưởng quyền *part-prenant* khi và chỉ khi cư trú bên trong thành lũy của thị trấn. Nếu một phụ nữ kết hôn với một “người ngoài” – một kẻ đến từ bên ngoài thị trấn – thì con cái của cô ấy sẽ chỉ được hưởng một nửa, tức là 13 *sameaux*, và con cháu đời sau nữa sẽ không được hưởng gì hết. Nhưng một người lại đàn ông lại có thể lấy một người phụ nữ ngoài thị trấn, và con cháu anh ta vẫn được thừa hưởng đầy đủ 26 *sameaux*. Dưới thế kỷ XIV, vùng này chỉ có 200 gia đình *part-prenant*, nhưng đến thời Cách mạng Pháp, Salies de Béarn lại có đến 800 gia đình *part-prenant*.

Trên bờ biển Địa Trung Hải, phía Tây Aigues Mortes thuộc xứ Catalan gần biên giới Tây Ban Nha, là làng chài Collioure. Người dân Collioure sống bằng nghề bán rượu và cá muối. Họ đánh bắt cá cơm từ tháng 5 đến tháng 10 trên những con thuyền gỗ nhỏ có thể len lỏi chèo qua các tảng đá trên bãi cạn ở bến cảng. Những con thuyền này ra khơi bằng cánh buồm tam giác – một miếng vải hình tam giác được căng trên một cột ngang gắn với cột buồm ở góc 60 độ. Thiết kế này có từ thời đại của người Phoenicia, nhưng ở Collioure, họ gọi những con thuyền đánh cá của mình là *catalan* và sơn chúng bằng những màu cơ bản rực rỡ.

Vào tháng 10, khi mùa cá cơm kết thúc, công việc thu hoạch rượu vang bắt đầu trên những ngọn đồi bậc thang nằm trên thị trấn. Loại rượu vang ở đây gọi là Banyuls, có vị ngọt cay đậm, là đối trọng hoàn hảo với món cá cơm muối. Người dân Collioure tận dụng làm việc trong vườn nho, cắt bỏ những cành nho, chuẩn bị cho những chồi non và lá non sẽ mọc lên vào năm sau, và rồi đến tháng 5, là thời điểm để nho phát triển và đánh bắt cá cơm. Mỗi

gia đình có một chiếc *catalan* để đánh cá và một mảnh vườn trên đồi để trồng nho. Những người đàn ông ra khơi, những người phụ nữ vá lưới và bán sản phẩm đánh bắt được trong thị trấn.

Phần lớn sản lượng đã đánh bắt đều được ướp muối. Ban đầu, họ sử dụng muối biển địa phương đến từ vùng Laplame để muối cá cơm, đây là một trong những cơ sở hoạt động khai thác muối biển trong các ao tự nhiên dọc bờ biển Catalan. Nhưng theo thời gian, nghề làm muối ở cửa sông Rhône đã chiếm ưu thế vượt trội hơn.

Trong thế kỷ XIV, nạn dịch hạch – căn bệnh khiến nạn nhân rơi vào mê sảng và chết trong đau đớn tột cùng chỉ sau vài ngày – đã càn quét qua lục địa, giết chết 75 triệu người, bằng một nửa dân số Châu Âu thời đó theo một số ước tính. Nhưng làng chài Collioure lại không bị dịch bệnh quét qua, người ta tin rằng thị trấn đã miễn nhiễm khỏi bệnh dịch nhờ có những kho dự trữ muối khổng lồ để muối cá cơm.

Từ thời Hy Lạp cổ đại, cá cơm đã là loại cá muối được ca ngợi nhiều nhất vùng Địa Trung Hải, và từ thời Trung Cổ, cá cơm ở Collioure được coi là loại cá cơm muối ngon nhất thế giới. Kích cỡ nhỏ, thịt nhiều nạc, hương vị phong phú hơn so với những người anh em khác cùng họ ở Đại Tây Dương. Vào thời Trung Cổ, Collioure còn nổi tiếng với món cá ngừ và cá mòi muối. Người muối cá phải là đàn ông vì việc bốc muối tốn nhiều sức lực. Trong khi đó, phụ nữ đảm nhiệm công việc xắt cá cơm thành những miếng phi lê, do cần đến những ngón tay nhỏ để xé những miếng phi lê nhỏ ra khỏi xương cá. Cá cơm tươi mới đánh bắt sẽ được trộn với muối biển và để trong vòng một tháng. Sau đó, người ta sẽ

cắt bỏ đầu cá và làm sạch cá bằng những ngón tay thoăn thoắt của phụ nữ chứ không dùng đến bất cứ công cụ nào khác, sau đó cẩn thận xếp cá vào trong thùng, xen kẽ nhiều lớp cá và muối. Họ đặt một vật nặng lên trên cùng và để trong khoảng ba tháng. Khoảng thời gian muối này còn tùy thuộc vào kích cỡ của cá và thời tiết, đặc biệt là nhiệt độ. Khi cá cơm chín, phần thịt quanh xương có màu hồng đậm, gần giống màu rượu vang, còn nước muối tạo ra từ muối tan trong nước rỉ ra từ cá cũng sẽ chuyển sang màu hồng. Có thể có những kẻ vô lương tâm sẽ nhuộm nước muối thành màu hồng.



Cá cơm: những con cá tinh tế này được bảo quản trong thùng với muối Vịnh, và không có loài nào khác cùng có vậy lại có hương vị tuyệt vời như thế. Chọn những con cá có màu đỏ và mềm, phần xương phải nhiều mỡ. Chúng giàu hương vị và có mùi thơm, nhưng hãy cẩn thận vì có thể chúng bị trộn với sơn đỏ để khiến màu sắc và vẻ ngoài trông hấp dẫn hơn. – Mary Eaton, The Cook and Housekeepers Complete and Universal Dictionary (Tạm dịch: Từ điển toàn tập về đầu bếp và bà nội trợ), Bungay, Anh, 1822.

Hoàng gia Pháp coi trọng tiềm năng thương mại của cá muối Collioure đến nỗi thị trấn này được miễn thuế muối. Điều này đã hỗ trợ rất nhiều cho việc kinh doanh cá cơm của địa phương, nhưng chính vì chính sách ngoại lệ tùy tiện này đã khiến thuế

muối của Pháp trở thành một thảm họa chính trị.

CHƯƠNG 10

Dưa Chua Hapsburg

Tại Đức, người La Mã đã tìm thấy một vùng đất có nhiều mỏ muối cổ đại. Vào thế kỷ I TCN, Tacitus đã viết rằng các sắc tộc German tin rằng các vị thần sẽ chăm chú lắng nghe những lời cầu nguyện của họ hơn nếu họ cầu nguyện trong một mỏ muối. Nhưng nhiều mỏ muối trong đó đã bị phá hủy hoặc bị đóng cửa trong cuộc chiến đã kéo theo sự tan rã của La Mã sau này. Ở Pháp, Giáo hội thời Trung Cổ đã tái hoạt động lại những mỏ muối này. Các tu viện thường được đặt ở vị trí của những mỏ muối cổ đại để có thể thu được lợi nhuận từ muối.

Dưới sự chỉ đạo của Giáo hội, hoạt động khai thác muối đã bùng nổ tại khu vực Alpine từ Bavaria vào đến Áo trong thời Trung Cổ. Ở Bavaria, Berchtesgaden và Reichenhall nằm kế bên; vượt qua biên giới Áo, Hallein, Hallstatt, Ischl, và Aussee đều khai thác cùng một lớp muối nằm dưới lòng đất. Khu vực thuộc về Áo còn được biết đến dưới tên gọi *Salzkammergut*, nghĩa là “mạch muối mẹ”, là vùng có nhiều mỏ muối nằm bên dưới những ngọn núi phủ đầy thông xanh và những hồ nước xanh thẳm. Vào mùa đông, những cánh rừng thông dốc đứng phủ đầy tuyết trắng xóa, nhưng dưới lòng đất, nhiệt độ trong các mỏ muối vẫn ở mức vừa phải.

Các suối nước ngầm cung cấp nước muối, từ đó có thể đun sôi nước muối để tạo ra các tinh thể muối. Những khu rừng trù phú

cung cấp năng lượng rẻ mạt. Reichenhall vẫn hoạt động trong thời kỳ La Mã, nhưng đã bị phá hủy vào thế kỷ V bởi Attila Rợ Hung, hoặc có thể là bởi những người ủng hộ địa phương của Odoacer – kẻ chinh phục cuối cùng của Rome, người Ý gốc Đức đã chính thức kết thúc Đế chế Tây La Mã vào năm 476. Một thế kỷ sau, theo một số lời kể, các xưởng sản xuất muối đã được xây dựng lại. Theo lời một số người khác, chính Tổng giám mục Salzburg đã cho xây dựng lại những xưởng muối này vào 300 năm sau đó.

Bên cạnh Reichenhall là một ngọn núi muối. Ở phía Bavaria là Berchtesgaden, và bên kia biên giới, ở phía đối diện của cùng một ngọn núi dốc đứng nhiều cây cối tên là Dürnberg, là địa điểm khai thác muối Hallein của người Celt cổ đại.

Thời Trung Cổ, các đời Tổng giám mục của Salzburg và người Bavaria đã xung đột liên tiếp trong nhiều thế kỷ để tranh giành quyền kiểm soát các mỏ muối, vì núi Dürnberg có một mỏ Salburger với lối vào từ phía Hallein và một mỏ Bavaria với lối vào từ phía Berchtesgaden. Dưới lòng đất, hai mỏ này có lẽ cách nhau chưa đầy nửa dặm, nhưng các hang rỗng từ phía Hallein lại lòng vòng bên dưới biên giới, do đó các thợ mỏ của Salburger về lý thuyết đã lấy muối của Bavaria.

Tổng giám mục đầu tiên của Salzburg đã hồi sinh lại mỏ muối Celt cổ đại vào cuối thế kỷ VIII. Với nguồn thu từ muối này, ông gây dựng nên thành phố Salzburg, thành phố này chỉ hợp nhất vào nước Áo từ năm 1816 trở đi. Mặc dù lãnh thổ của Salzburg có vàng, đồng, và bạc, nhưng Salzburg đã rơi vào các cuộc chiến liên miên đều vì muối. Sự giàu có thịnh vượng mà muối đem lại đã cho

Salzburg có được nền độc lập của riêng mình.

Vào thế kỷ XVII, một Tổng giám mục tên là Wolf Dietrich đã cố gắng thống trị thị trường muối bằng cách hạ thấp đáng kể giá bán muối từ các mỏ của mình, đặc biệt là Dürnberg. Trong một khoảng thời gian, Dietrich kiếm được khoản lợi nhuận kék xù, một phần trong số đó được dùng để xây dựng các tòa nhà phong cách Baroque nguy nga lộng lẫy ở Salzburg. Bavaria trả đũa bằng cách cấm giao thương với Salzburg, điều này cuối cùng dẫn đến “chiến tranh muối” – một cuộc xung đột mà Dietrich đã thua. Đây là một thất bại tai hại đối với Dürnberg và ngôi làng Hallein ở đó, bởi vì, trong một thời gian, họ bị tẩy chay khỏi phần lớn hoạt động buôn bán trao đổi muối trong khu vực. Kết cục còn thảm khốc hơn ập đến với Tổng giám mục Wolf Dietrich: ông bị cách chức trong Giáo hội, sau 5 năm ngồi tù, ông qua đời vào năm 1617.

Mối quan hệ giữa hai phía của núi Dürnberg mãi không thể giải quyết cho đến khi Salzburg trở thành một phần của nước Áo. Năm 1829, một hiệp ước giữa Bavaria và Áo được ký kết, cho phép người Áo khai thác muối tới 1 kilomet ngoài bên ngoài biên giới. Đổi lại, 40% công nhân mỏ phải là người Bavaria, và Bavaria có thể tiếp nhiên liệu cho các chảo đun muối bằng cách chặt cây cối ở phía Áo. Mặc dù ở thời Trung Cổ, nguồn nhiên liệu rất dồi dào, nhưng sau nhiều thế kỷ liên tục khai thác, việc thu mua gỗ trở thành một vấn đề quan trọng.

Năm 1268 hoặc có thể là trước đó, một kỹ thuật mới đã được sử dụng để khai thác muối mỏ. Thay vì phải mang vác trên lưng những chiếc giỏ đựng đầy các khối đá nặng ra khỏi hang rỗng dỗng

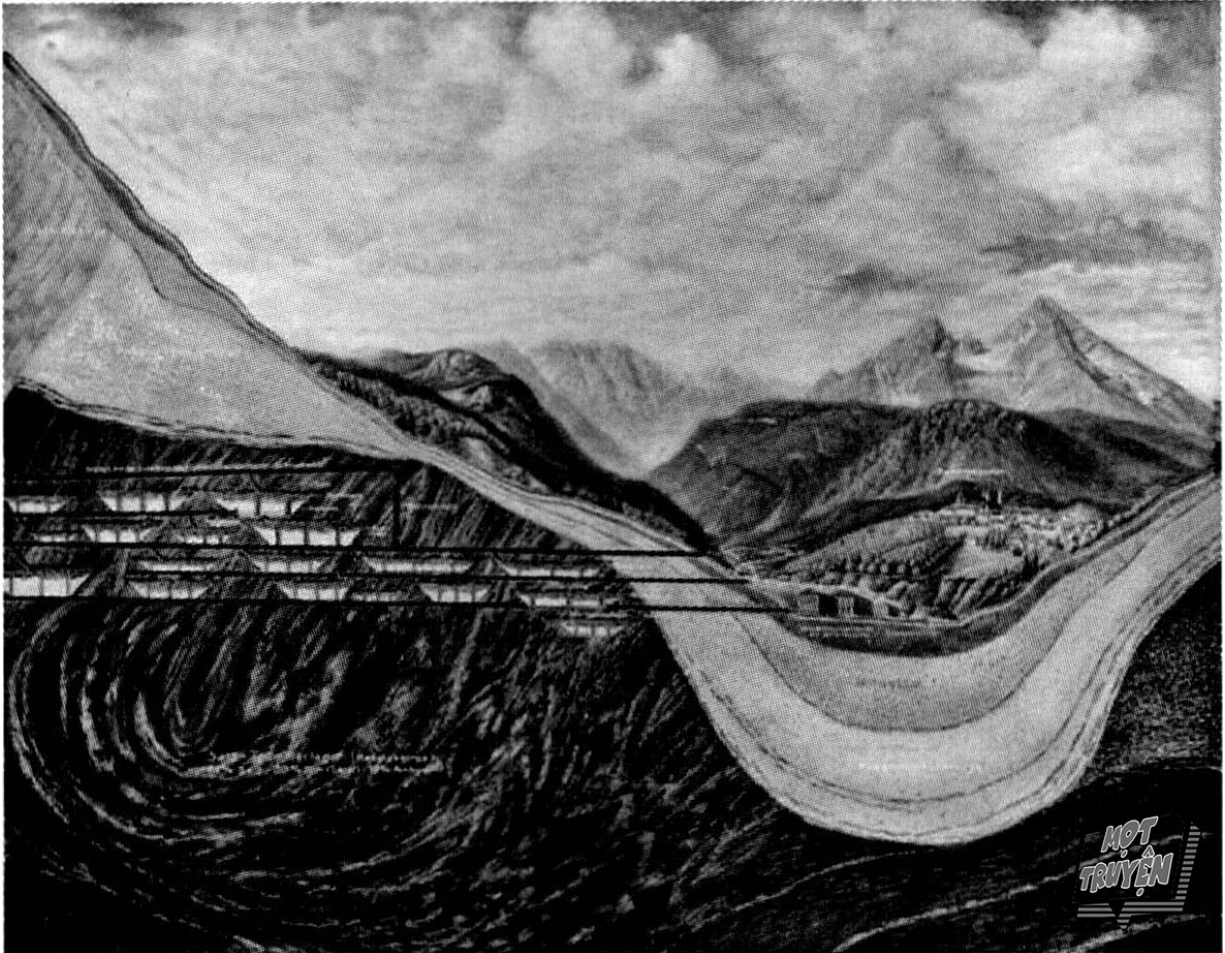
đứng, rồi nghiền đá thành muối, những người thợ mỏ lắp đặt hệ thống ống dẫn để dẫn nước vào các mạch muối mỏ đã đào sẵn. Nước nhanh chóng hòa tan muối, trở thành nước muối đậm đặc, sau đó lại được dẫn ra khỏi núi, vào đến tận làng Hallein. Ở đó, người ta sẽ đun sôi nước muối thành tinh thể muối bằng lửa từ củi đun.

Cuối cùng, ý tưởng này được phát triển trở thành một hệ thống phức tạp hơn ở Salzkammergut, gọi là *sinkwerken*. Một *sinkwerk* là khu vực làm việc dưới lòng đất, ở đó, muối và đất sét khắp xung quanh sẽ được hòa lẫn với nước trong các bể lớn bằng gỗ. Sau đó, hỗn hợp này được dẫn đến tận các chảo sắt đun sôi thông qua hệ thống ống gỗ.

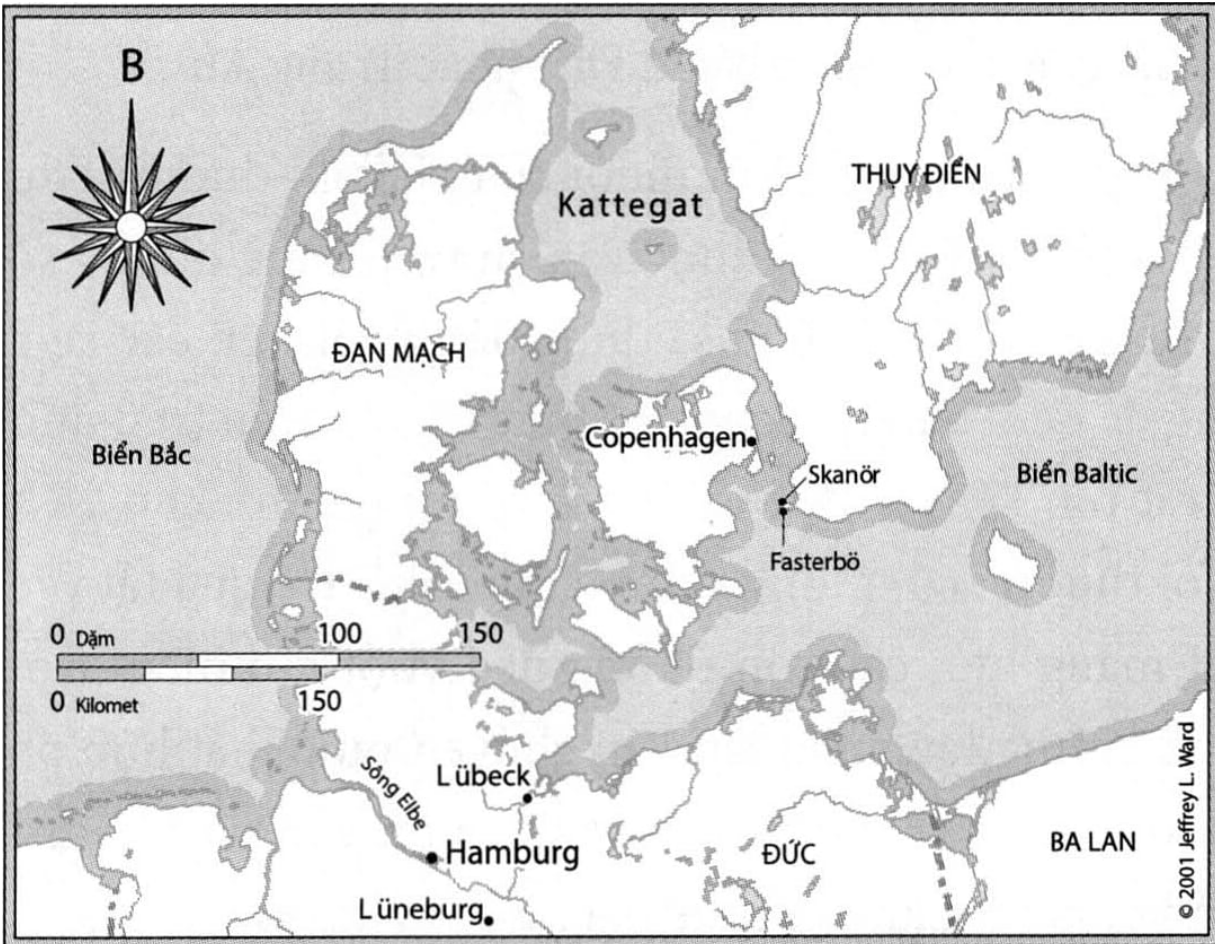
Hallein là ngôi làng nằm giữa hai nguồn của cải phong phú, một bên là núi Dürnberg gồ ghề, nhiều đá, một bên là sông Salzach. Salzach là một nhánh phụ lưu của sông Danube, và sông Danube màu nâu cùng với vô vàn các nhánh nhỏ như những xúc tu chảy từ phía Tây Bavaria qua trung tâm Châu Âu rồi đổ vào Biển Đen. Muối có thể đã được đun sôi và đúc thành các khuôn hình trụ, giống như ở sa mạc Sahara tại Châu Phi vậy, và các khối trụ này có thể đã được chất lên những sà lan đi từ Salzach đến Passau, rồi nhập vào dòng Danube, để được buôn bán ở Đức hoặc Trung Âu.

Tuy nhiên, phần lớn muối của Hallein được sử dụng tại địa phương, và chỉ được vận chuyển bằng đường sông tới Passau. Ở đó, chúng sẽ được đóng gói trên các xe chở hàng để đem bán trong vùng. Việc vận chuyển trên đường bộ rất tốn kém vì dọc các tuyến đường dành cho xe chở muối thường có những trạm đánh thuế. Hệ

quả tất yếu là một mạng lưới các con đường đèo vượt núi hiểm trở đã được những tay buôn lậu vận chuyển muối bất hợp pháp lập ra, nhờ đó chúng có thể bán muối với giá rẻ hơn do không phải trả khoản thuế nào.



Sơ đồ của một sinkwerken tại núi Dürnberg nhìn từ phía Berchtesgaden & Bavaria. Bảo tàng Deutsches, Munich.



Sông rất cần thiết cho hoạt động sản xuất và buôn bán muối ở Trung Âu. Halle ở miền Trung và Lüneburg ở miền Bắc nước Đức, cùng với món thịt nguội nổi tiếng, có lợi thế từ sông Elbe với cửa sông tại cảng Hamburg ở Biển Bắc. Vào cuối thế kỷ XIV, người dân Lüneburg xây dựng một con kênh, gọi là kênh Steckenitz, để kết nối muối của mình với sông Elbe. Họ làm điều này không phải để vận chuyển muối đến Hamburg gần đó, mà để vận chuyển muối bằng tàu đến Lübeck trên một nhánh sông đổ ra biển Baltic, bởi vì Lübeck là trung tâm thương mại của Liên đoàn Hanseatic.

Vào thời Trung Cổ, không có loại muối nào khác của Đức nổi tiếng xuyên quốc gia như muối của Lüneburg. Hanseatic đã vận chuyển loại muối này đến các cơ sở đánh bắt cá trích ở miền Nam

Thụy Điển, đến Riga, Danzig, và khắp vùng Baltic. Trong thời kỳ Liên đoàn Hanseatic được coi là biểu tượng bảo đảm cho chất lượng, muối Lüneburg còn được coi là muối Hanseatic. Một số ít xưởng làm muối của Đức đã gian lận bằng cách đánh dấu thùng của mình bằng chữ Lüneburg để tiến ra được thị trường nước ngoài.

Ở Lüneburg, Halle, và các vùng sản xuất muối khác của Đức, muối được sản xuất bằng cách đổ nước muối vào xô rồi mang đến các lò đun, tại đó, họ đổ nước muối vào trong một cái chảo sắt khổng lồ hình chữ nhật. Chảo được đặt trên một lò lửa cháy bằng củi. Người ta còn thêm cả máu vào chảo, khiến bọt nổi lên khi nước sôi. Bọt này sẽ hút hết tạp chất trong nước muối, sau đó, họ sẽ cẩn thận hớt hết số bọt này ra. Người thợ phải liên tục khuấy nước muối đều tay. Trong một khoảng thời gian ngắn trước khi muối kết tinh, họ sẽ đổ thêm bia vào hỗn hợp để hút thêm các tạp chất ra khỏi tinh thể muối, rồi cuối cùng phơi khô tinh thể muối trong các giỏ hình nón.

Với chiếc chảo đun hoạt động liên tục 24 tiếng mỗi ngày, ngoại trừ công việc lau chùi mỗi tuần một lần ra, thì toàn bộ quá trình vận hành này chỉ cần ba người thực hiện: một thợ muối, một phụ tá, và một cậu bé nhóm lò. Thông thường số nhân viên này chỉ bao gồm một người đàn ông, vợ ông ta, và con trai. Điều này khiến một gia đình có thể dễ dàng dấn thân vào nghề kinh doanh muối. Nhưng ở Lüneburg, việc kinh doanh gia đình này không tồn tại được lâu, bởi dần dần, các thương nhân Hanseatic sẽ mua lại công việc của bọn họ và giành quyền kiểm soát một cơ sở làm

muối lớn duy nhất.

*

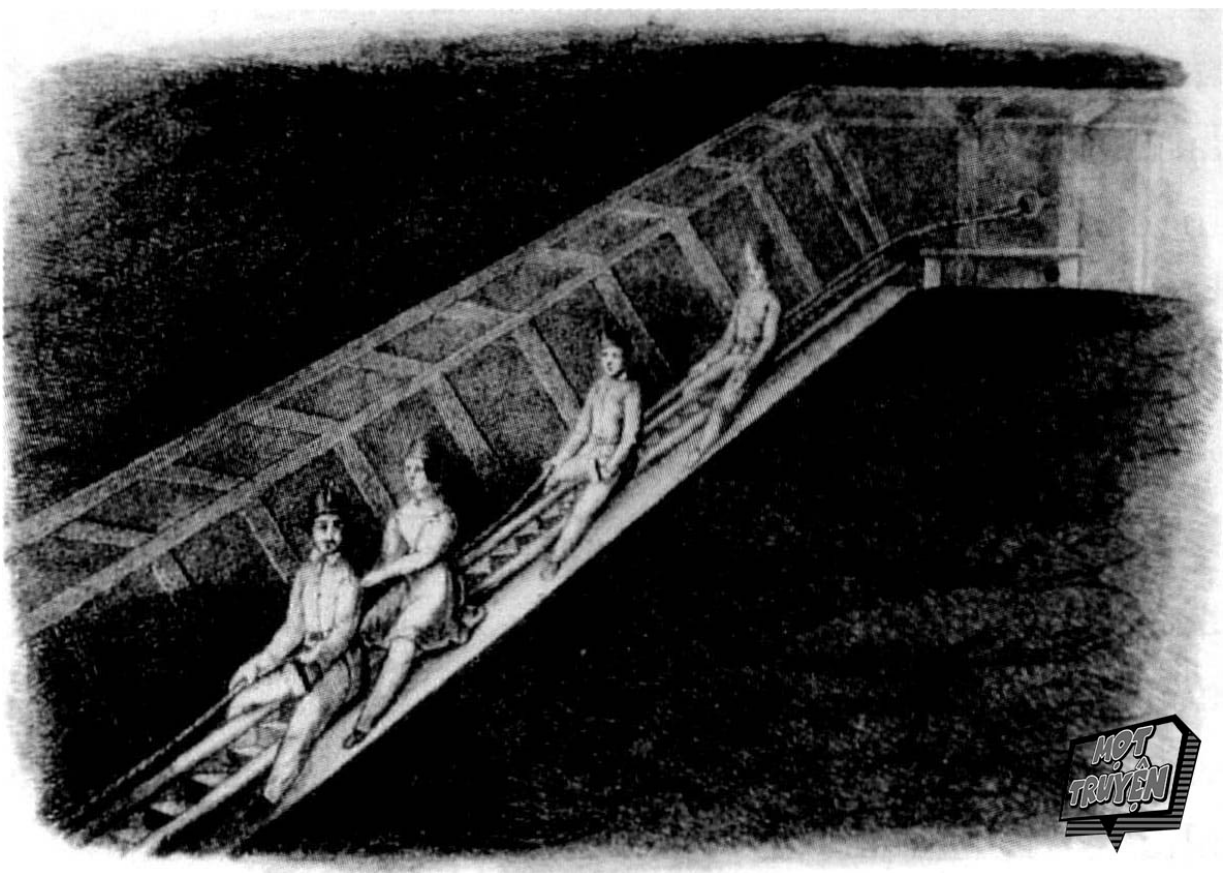
Salzkammergut đã phát triển nền văn hóa khai thác muối của riêng mình. Với vị thánh bảo trợ là Thánh Barbara, các thợ mỏ vùng này kỷ niệm ngày của Thánh Barbara – ngày 4 tháng 12 – bằng cách biểu diễn những điệu múa truyền thống trong bộ lễ phục của riêng họ. Bộ lễ phục này, vào thế kỷ XIX, bao gồm một chiếc áo khoác len màu đen có gắn cúc áo bằng đồng thau và cầu vai, mũ nhung đen có nút gài bằng lụa, và một huy hiệu bằng vàng có hình hai chiếc cuốc bắt chéo nhau.

Mỏ Dürnberg có những đường hầm dài đến 19 dặm. Đường hầm chính được xây dựng vào năm 1450, nhưng hệ thống cột chống bằng gỗ vẫn còn lại hiện nay mới chỉ có 100 năm tuổi. Các đường hầm có trần cao 7 feet, bề rộng đủ để một người đàn ông đi qua thoải mái. Nhưng áp lực từ sức nặng của ngọn núi đang dần dần ép chặt chúng lại. Bên trong chính những hang rỗng bị nén chặt đó, các thợ mỏ thời Trung Cổ đã phát hiện ra tàn tích còn sót lại của những người Celt tiền nhiệm của mình. Ngày nay, một trong những đường hầm 400 năm tuổi đó chỉ rộng khoảng 18 inch. Một đường hầm khác xây từ thế kỷ XVII có bề rộng khoảng 3 feet.

Các đường hầm được chống bởi hệ thống xà đỡ bằng gỗ, với vách tường bằng đá sẫm màu xen lẫn nhiều vệt trắng của tinh thể muối. Ở một số vị trí, người ta còn phát hiện ra dấu vết của hóa thạch động vật có vỏ và các sinh vật biển khác trong vách đá. Các

thợ mỏ sẽ bước đi trên những đường trượt bằng gỗ vừa trơn nhẵn vừa dốc, trượt xuống đường hầm đôi khi sâu đến 100 feet với tốc độ khá nhanh. Một số đường trượt dài hơn 350 feet. Ở bên phải đường trượt thường có gắn một đường dây cáp để các thợ mỏ có thể phanh lại bằng bàn tay đeo găng bảo hộ dày.

Dürnberg đón tiếp nhiều du khách từ ít nhất là cuối thế kỷ XVII, bởi các chuyến tham quan này vốn được dùng để tiếp đón đặc biệt những vị khách quý của Tổng giám mục Salzburg. Từ nhiều thế kỷ trước, người ta đã nhận ra rằng những đường trượt này có thể sẽ rất thú vị. Một thợ mỏ sẽ ở phía trên cùng, bên dưới là một tốp khoảng năm hoặc sáu khách, tất cả ôm nhau rồi trượt xuống dưới như thể đang ở trên một con tàu lượn siêu tốc vậy. Trong khu mỏ này cũng có khoảng 25 hồ nước ngầm để có thể đi du thuyền thưởng ngoạn.



Tranh khắc cảnh những thợ mỏ trượt xuống một hang rộng trong mỏ muối ở Dürnberg theo đường trượt. Sợi dây bên phải được dùng để làm phanh. Salinen, Áo, Dürnberg.

Phần lớn muối ở Trung Âu đều thuộc quyền kiểm soát của Hapsburg. Từ những ngày đầu ở Alsace vào thế kỷ X, cho đến khi quyền cai trị của họ lan rộng khắp Trung Âu, gia tộc Hapsburg đã kiểm soát các mỏ muối. Năm 1273, một thành viên gia tộc Hapsburg đã trở thành Rudolf I, vua nước Đức, và mở rộng lãnh thổ của mình bằng cách chinh phục Bohemia. Gia tộc Hapsburg giành quyền kiểm soát sông Danube, Silesia, Hungary và khu vực phía Nam Ba Lan tên là Galicia. Có thời kỳ họ thậm chí còn sở hữu cả Tây Ban Nha và toàn bộ thuộc địa Tân Thế Giới, cũng như Hà

Lan, Naples, Sardinia, Sicily và Venezia.

Nhà Hapsburg thiết lập độc quyền muối, kiểm soát sản xuất, vận chuyển và cả buôn bán. Bohemia, một trong những khu vực giàu có của Châu Âu, vốn không có muối, nên đó là thị trường đầy tiềm năng cho các vùng khác cũng thuộc sở hữu của Hapsburg mà ngày nay là Đức, Áo, và miền Nam Ba Lan.

Hungary cũng là một vùng thiếu thốn muối khác nằm dưới sự cai trị của Hapsburg. Vào thế kỷ XVI, với nền kinh tế dựa vào xuất khẩu lương thực, Hungary chỉ có bốn loại thực phẩm nhập khẩu quan trọng: gia vị, rượu, cá trích và muối. Phần lớn số thực phẩm xuất khẩu đều phụ thuộc vào muối nhập khẩu. Mỡ lợn là món chủ yếu được dùng để ăn và để bảo quản các loại thức ăn khác. Chế độ ăn nhiều chất béo được coi là dấu hiệu của sự giàu có, và dân thành thị thì ăn nhiều mỡ béo hơn nông dân. Một nghiên cứu năm 1884 cho thấy người dân ở nông thôn Hungary ăn lượng mỡ trung bình là 40 pound mỡ (mỡ muối hoặc mỡ hun khói) một người, trong khi dân thành thị tiêu thụ trung bình 56 pound mỡ một người. Nghiên cứu này không bao gồm một lượng đáng kể chất béo động vật đã được sử dụng theo cách giống như ăn bơ, và cả chính món bơ nữa.

Nấu ăn với mỡ tan chảy thay vì ăn các miếng mỡ muối là một sự thay đổi lớn ở thế kỷ XVIII, và cũng là sự cải tiến dành cho tầng lớp thượng lưu. Mỡ truyền thống được chế biến bằng cách xẻ toàn bộ lớp mỡ dày bên ngoài của con lợn mới giết mổ. Sau đó, người ta bảo quản khối mỡ này trong muối khô, rồi hun khói. Chỉ riêng ở vùng Đồng Bằng Lớn (Great Plain) – vùng đất bằng phẳng chuyên

trồng ngũ cốc ở phía Đông sông Danube, mỡ lợn thường được phơi khô trong không khí. Khi muốn nấu món xúp đặc, người nông dân sẽ bắt đầu công việc bằng cách đun chảy các miếng mỡ muối, dùng mỡ chảy đó để xào các thành phần còn lại của món xúp, cuối cùng rắc bì lợn chiên giòn lên trên.

*

Miền Nam Ba Lan là nơi có những con suối cổ đại mà ngay từ năm 3500 TCN, người ta đã biết lấy nước muối từ đó rồi đun sôi trong nồi gốm. Nhưng những con suối này cũng dần dần cạn kiệt. Năm 1247, các thợ mỏ bắt đầu đào đất để tìm kiếm số muối mỏ đông cứng dưới nguồn nước muối. Năm 1278, Hoàng gia Ba Lan sở hữu số mỏ này, nhưng lại cho một loạt các doanh nhân thuê lại, bao gồm người Ba Lan, người Do Thái và Cơ Đốc giáo, người Pháp, người Đức và người Ý. Họ trả tiền cho triều đình và bán muối với giá ưu đãi cho tầng lớp quý tộc.

Ban đầu, những thợ mỏ khai thác muối thường là tù nhân chiến tranh, phải làm việc quần quật cho đến chết trong điều kiện khắc nghiệt như nô lệ. Mãi đến thế kỷ XIV, khi những người tự do bắt đầu dấn thân vào hầm mỏ, công việc này mới không đến nỗi tương đương với bản án tử hình như lúc trước. Vào thế kỷ XVI, các khu mỏ dần được đào sâu xuống hơn, người ta đã phải sử dụng cả một hệ thống ròng rọc khổng lồ được các nhóm gồm tám con ngựa kéo để đưa muối lên trên mặt đất. Lũ ngựa bị đưa đến để làm việc trong hầm mỏ phải dành cả cuộc đời bên dưới mặt đất.

Có những ngọn núi mà muối ở rất sâu bên dưới, đặc biệt là ở Wieliczka và Bochnia. Tại đây, vào ngày 5 tháng 1 năm 1528, tôi đã trèo xuống đến năm mươi cái thang để tận mắt chứng kiến những người công nhân ở đó, trần truồng vì nóng, sử dụng các công cụ bằng sắt để đào ra những hột muối quý giá từ khu mỏ cạn kiệt, cứ như thể đó là vàng bạc vậy. – Olaus Magnus, A Description of the Northern Peoples, 1555.

Hoàng gia Ba Lan thu về đến 1/3 lợi nhuận hàng năm từ muối của hai mỏ này gần Cracow, Wieliczka và Bochnia.

Năm 1689, các khu mỏ bắt đầu cung cấp các dịch vụ Công giáo hằng ngày cho thợ mỏ ở địa điểm làm việc dưới lòng đất của họ. Những thợ mỏ của Wieliczka bắt đầu chạm khắc các nhân vật tôn giáo từ đá muối. Dưới lòng đất ba trăm feet, các thợ mỏ chạm khắc một nhà nguyện bằng đá muối, với các bức tượng và phù điêu nằm dọc dưới sàn, tường và trần nhà. Họ thậm chí còn chạm khắc cả một chiếc đèn chùm cầu kỳ từ tinh thể muối.

Càng ngày có càng nhiều khách tới thăm khu mỏ. Đầu thế kỷ XVII, cũng như ở Dürnberg, Hoàng gia bắt đầu dẫn các vị khách đặc biệt tới, chủ yếu là thành viên hoàng tộc. Họ đến khiêu vũ trong các phòng khiêu vũ, dùng bữa trong các phòng ăn chạm trổ xa hoa, chèo thuyền du ngoạn trong các đầm phá dưới lòng đất. Năm 1830, Ban nhạc Mỏ muối Wieliczka được thành lập do chất lượng vang âm trong mỏ, đến nay vẫn còn hoạt động.

Mỏ muối Wieliczka và mỏ muối Bochnia gần đó đều khá gần Vistula, từ đây đi lên phía Bắc vài dặm là tới Cracow, rồi Warsaw,

và cuối cùng là Baltic. Bất kỳ loại muối nào có đường thủy dẫn tới Baltic đều sở hữu thị trường tiêu thụ khổng lồ. Nhưng tới cảng Baltic cũng có nghĩa là thứ muối thô xám đen của miền Nam Ba Lan phải cạnh tranh với muối biển của Pháp và Bồ Đào Nha. Người Bồ Đào Nha đã bán muối Setúbal cho Hanseatic, Hanseatic lại bán nó ở Hà Lan và Đan Mạch. Đến thế kỷ XVI, thứ muối Setúbal trắng rẻ tiền cũng trở nên phổ biến ở Ba Lan và các nước vùng Baltic khác. Trước việc này, Hoàng gia Ba Lan đã bảo vệ muối của mình bằng sắc lệnh cấm nhập khẩu tất cả các loại muối biển đến từ nước ngoài.



Các du khách đang giải trí tại Hội trường Lớn ở mỏ muối Wieliczka năm 1867. Tường, trần, sàn, đèn chùm và tượng đều

được điêu khắc từ muối. Culver Pictures.

*

Năm 1772, Ba Lan bị giăng xé giữa Áo, Phổ và Nga, rồi mất tư cách là một quốc gia cho đến tận sau Chiến tranh Thế giới I. Sau khi chiếm được vùng Galicia, triều Hapsburgs của Áo giành quyền kiểm soát Wieliczka và Bochnia. Muối của hai mỏ này không chỉ được bán ở Ba Lan mà còn trên khắp Đế chế Hapsburg và Nga. Đất nước Nga khổng lồ có nhu cầu muối rất lớn, đặc biệt là để bảo quản thịt và rau qua mùa đông dài khắc nghiệt. Ở đa số các xã hội khác, món thịt bò ướp muối thường sử dụng cho những phần cắt nhỏ như thịt ức – phần thịt ức phía dưới năm chiếc xương sườn đầu tiên, hoặc phần thịt chân tròn và dai nhất. Nhưng ở Nga, người ta thường để thịt bò đông lạnh dưới đất, và xẻ thịt mà không quan tâm đến các phần cắt khác nhau.



Xe lạc đà kéo vận chuyển muối đến đường ray ở hồ Baskuntschak, miền Nam Urals nước Nga, vào khoảng năm 1929. Thư viện hình ảnh Culver.

Công thức sau đây được lấy từ cuốn *A Gift to Young Housewives* (Tạm dịch: *Món quà cho những bà nội trợ trẻ*) của tác giả Elena Molokhovets. Molokhovets đã liên tục chỉnh sửa cuốn sách này từ năm 1861 đến năm 1917 – những năm tháng đầy cay đắng từ cuộc cải cách nông nô cho đến cuộc cách mạng vô sản. Công thức nấu ăn này đã trở nên nổi tiếng đối với mọi hộ gia đình Nga:

SOLONIA (THỊT BÒ MUỐI)

Dùng khăn lau sạch máu trên thịt bò mới giết mổ. Phải thực hiện việc này ngay khi thớ thịt vẫn còn ấm vì máu sẽ làm hỏng miếng thịt rất nhanh. Lọc xương lớn, cân thịt, xát thịt đều với muối đã sấy khô trong lò rồi trộn cùng diêm tiêu và gia vị. Bày thịt ra bàn cho nguội hẳn. Cho thịt vào trong các vại nhỏ, đặt miếng thịt lớn ở giữa, chèn các miếng thịt nhỏ khoảng nửa pound vào xung quanh để không chừa ra bất kỳ khoảng trống nào. Dùng chày gỗ ấn nhẹ lên miếng thịt. Rắc muối, diêm tiêu, lá nguyệt quế, hương thị và tiêu Jamaica dưới đáy vại và xen kẽ trên từng lớp thịt, cho đến khi đầy vại. Sau khi đầy vại, đập nắp vại lại, bịt kín miệng vại bằng hắc ín ở khắp các khe hở, và đặt trong phòng [ấm] trong vòng hai đến ba ngày, mỗi ngày lại lật ngược vại từ đầu này sang đầu kia. Chuyển vại vào hầm lạnh, rồi lại lật ngược vại hai lần một tuần. Sau ba tuần, bảo quản vại trên nước đá.

Sử dụng muối và gia vị theo tỉ lệ sau đây. Đối với 1,5 pood thịt (1 pood = 36.113 U.S. pound, tương đương với khoảng 54 pound), dùng 2,5 pound muối sấy kỹ, 6 zolotniki diêm tiêu (1 zolotniki = khoảng 1 thìa cà phê), cùng với các loại rau mùi, kinh giới, húng quế, lá nguyệt quế, tiêu Jamaica và tiêu đen mỗi loại 3 lot (1 lot = khoảng nửa ounce hoặc 1 muống canh). Thêm tỏi nếu muốn. Rắc thêm chút muối vào những thùng sẽ sử dụng sau.

Các vại sử dụng phải nhỏ và được làm từ gỗ sồi, vì nếu không đập kín vại, thịt bị tiếp xúc với không khí sẽ bị hỏng rất nhanh. Các vại phải được bịt kín toàn bộ để tránh nước

từ bên trong bị rỉ ra ngoài. Trước khi muối thịt, phải ngâm và khử trùng kỹ các vại chứa. – Elena Molokhovets, A Gift to Young Housewives.

Các loại rau muối phổ biến nhất từ Alsace đến Urals là dưa chuột và bắp cải muối – dưa chua và *sauerkraut*. Ở Trung Âu, tầm quan trọng của quá trình các loại rau lên men lactic, hay thường được gọi là muối chua, thể hiện rõ nhất trong văn hóa của người Litva: họ có hẳn một vị thần hộ mệnh cho việc muối chua tên là Roguszys.

Trong bất kỳ quá trình muối chua nào, điều quan trọng nhất là phải để rau tránh tiếp xúc với không khí, nếu không sẽ khiến rau bị thối hơn là lên men. Vì vậy, vại muối dưa phải được niêm phong cẩn thận, như trong công thức muối thịt bò ở trên, hoặc giữ thực phẩm ngập trong nước muối bằng cách chèn vật nặng lên trên. Theo công thức dưới đây, cát được sử dụng làm vật nặng để chèn rau.

SOLENYE OGURTSY (DƯA CHUỘT MUỐI)

Vớt lấy cát sông sạch rồi cho qua rây mịn. Trải một lớp cát dày bằng lòng bàn tay xuống đáy vại. Thêm một lớp lá lý chua đen, thì là và cải ngựa đã rửa sạch và thái nhỏ, tiếp theo là một lớp dưa chuột. Phủ một lớp lá lý chua đen, thì là và cải ngựa khác lên trên lớp dưa chuột, rồi một lớp cát ở trên cùng. Cứ xếp xen kẽ cho đến khi đầy vại. Lớp cuối cùng bên trên dưa chuột phải là lá lý chua đen rồi đến cát. Chuẩn bị nước muối như sau: sử dụng 1.5

pound muối cho một xô nước. Đun sôi, để nguội và đổ nước muối ngập dưa chuột. Đổ thêm nước muối vào nếu nước bay hơi bớt. Trước khi muối, phải ngâm dưa chuột trong nước đá trong vòng 12 đến 15 tiếng đồng hồ. – Elena Molokhovets, A Gift to Young Housewives.

Các ion đồng từ chảo đồng có thể ngấm vào thức ăn, làm sáng màu thức ăn, đặc biệt là màu xanh của rau. Nó làm món dưa chua trông đẹp mắt, nhưng lại gây trở ngại cho quá trình tiêu hóa, do đồng khá khó tiêu. Molokhovets đã đưa ra lời cảnh báo như sau:

Dưa chuột mua về đôi khi trông rất hấp dẫn, màu xanh mướt mắt đó là do được sơ chế trong bình chứa bằng đồng chưa được tráng thiếc, điều này cực kỳ có hại cho sức khỏe. Để kiểm tra xem màu xanh của dưa chuột có thực sự do quá trình sơ chế này hay không, hãy dùng một cây kim thép sạch chọc vào trong dưa chuột. Nếu dưa chuột bị ngấm tạp chất, cây kim sẽ chuyển sang màu đồng trong một thời gian ngắn.

Lượng muối sử dụng trong món *sauerkraut* và Ba Lan phụ thuộc vào tình trạng kinh tế của mỗi gia đình. Các gia đình có đủ điều kiện để muối rau không chỉ sử dụng mỗi muối mà còn thêm cả các loại gia vị khác nhau nữa, chẳng hạn hạt caraway, thì là, ở miền Nam Ba Lan là lá anh đào. Ở Moravia, họ còn thêm cả táo và hành tây. Người Moravia cũng thêm bánh mì vào để tăng tốc độ lên men. Ở Ba Lan, muối dưa *sauerkraut* là một hoạt động cộng đồng vào mỗi mùa thu sau vụ thu hoạch khoai tây. Phụ nữ sẽ thái lát bắp cải, tráng qua nước nóng rồi đặt vào trong vại – hoặc đôi khi là trong các rãnh gỗ dưới đất. Đàn ông sẽ đập rau bằng gậy

hoặc giậm bằng chân để ngăn bọt khí có thể làm thối rau. Sau đó, phụ nữ phủ một tấm vải lanh lên bắp cải, chèn nắp đậy lên trên bằng những hòn đá nặng để đảm bảo số rau hoàn toàn chìm trong nước. Hằng năm họ thường tổ chức một cuộc khiêu vũ để kỷ niệm ngày số *sauerkraut* trong năm được muối. Nhưng công việc vẫn chưa hết. Họ phải làm sạch tấm vải lanh thường xuyên, cạo nấm mốc ra khỏi nắp đậy, và đổ thêm nước để giữ bắp cải ngập trong nước trong vòng hai tuần trước khi đem cất trong hầm chứa để dự trữ cho cả mùa đông.

Ở Ba Lan và Nga, *sauerkraut* là nguyên liệu sử dụng trong một số món ăn khác. Sẽ phải cần đến toàn bộ bắp cải và cả những phần đã thái lát, bởi lá dưa chua còn nguyên rất cần thiết trong món *golabki*. *Golabki* có nghĩa là “bồ câu”, thực chất là món bắp cải nhồi kiểu mạch và thịt. Nước muối được dùng là cốt để tạo nước xúp. Đôi khi người ta vắt *sauerkraut* để lấy nước, còn phần bắp cải thì bỏ đi.

Món ăn truyền thống của dân tộc Ba Lan, *bigos*, là món dưa *sauerkraut* trộn với thịt, thịt ba chỉ hun khói, mặn muối và các loại trái cây khác. Món ăn này là một loại *choucroute* của Ba Lan, được chế biến từ nhiều thế kỷ trước tại một bãi đất trống trong rừng. Những thợ săn, thường là quý tộc, hay đến bãi đất trống này để dạo chơi. Bài thơ về cuộc sống nông thôn ở Litva *Pan Tadeusz*, ngày nay còn được coi là bài thơ quốc gia của dân tộc Ba Lan, đã mô tả *bigos* như sau.

*Món bigos đang nấu. Không ngôn từ nào diễn tả được
Sự kỳ diệu về cả màu sắc, hương vị và mùi thơm của nó.*

Chỉ có những từ luyến láy và những vần điệu lạnh canh,
Sự khoái trá mà không thứ dạ dày thành thị nào thấu hiểu
được.

Để thưởng thức ẩm thực và âm nhạc Litva, bạn phải
Có sức khỏe tốt, sinh sống ở nông thôn, vận động thể thao
tốt.

Nhưng bigos vẫn tuyệt vời dù không có nước xốt,
Từ các loại rau được ủ một cách lạ lùng.

Món ngon cơ bản chỉ là dưa bắp cải thái lát,

Mà, như họ nói, vẫn đưa miệng vô cùng;

Gói gọn trong nồi, miếng thịt ứ mềm ẩm

Nằm trên những lát thịt ngon nhất đã chọn.

Cứ thế đun sôi cho đến khi toàn bộ sức nóng

Hút hết nước xuýt ngọt lịm từ dưa cải và thịt ra ngoài,

Và rồi mùi thơm sực nức trong không khí.

Adam Mickiewicz, Pan Tadeusz, 1832.

CHƯƠNG 11

Sự Ra Đi Của Liverpool

Trong danh sách những con sông lớn đóng vai trò quan trọng trong lịch sử của muối - sông Dương Tử, sông Nile, sông Tiber và sông Po, sông Elbe và sông Danube, sông Rhône và sông Loire – còn phải kể thêm con sông đáy bùn chảy chỉ 70 dặm từ vùng trung du nước Anh đến biển Ireland: sông Mersey.

Tầm quan trọng của sông Mersey không nằm ở số hàng hóa nó giúp vận chuyển qua vài chục dặm vào Anh, mà nằm ở số hàng hóa mà nó vận chuyển từ Anh ra với thế giới. Ba dặm cuối của dòng sông tạo nên cảng nước sâu vững chãi, và năm 1207, Vua John đã cho phép xây dựng một thị trấn ở đó, gọi là Liverpool. Ban đầu Liverpool là cảng nối liền Ireland với nước Anh. Dần theo thời gian, nó trở thành cảng quan trọng nhất của Anh sau London. Đây là cảng sầm uất của đường Tây Ấn, của nô lệ, còn vận chuyển từ sắt cho đến than, và rồi cả thép trong thời kỳ Cách mạng Công nghiệp. Nhưng trước đó, đây còn là cảng buôn bán vận chuyển muối của Anh, muối Cheshire, hay như cái tên đã nổi danh trên toàn thế giới – muối Liverpool.

*

Khi người La Mã đến Anh vào năm 43, họ phát hiện người Anh làm muối bằng cách đổ nước muối lên than nóng và cạo lấy các

ting thể muối hình thái. Đối với người La Mã, đây là dấu hiệu của sự lạc hậu đáng thương. Là đế quốc kiểu mẫu, họ dạy những người dân địa phương nguyên thủy này cách làm muối đúng đắn: để nước muối trong các vại gốm bay hơi rồi đập vỡ vại gốm, để lộ ra những bánh muối trắng. Người La Mã bắt đầu làm muối dọc theo toàn bộ bờ biển phía Đông. Ngay trong năm đầu tiên ở Anh, họ đã lập ra London, và, nhớ đến việc Ostia đã đóng góp nhiều như thế nào cho sự phát triển của Rome, họ đã phát triển các xưởng sản xuất muối ở Essex để cung cấp những gì mà họ hy vọng sẽ tạo nên một thành phố cảng lớn trên sông Thames.

Người La Mã bị kéo đến vùng rừng rậm phía Tây Bắc nước Anh, có lẽ là vì nhiên liệu, bởi than bùn mà họ thường sử dụng để làm bay hơi nước muối trên bờ biển đang dần trở nên khan hiếm. Ở vùng Tây Bắc, họ tìm thấy một địa điểm mà dân địa phương thường gọi bằng cái tên Celt *Hellath du*, có nghĩa là “hố đen”. Khi người La Mã đến khu vực về sau được đặt tên là Cheshire này, nơi đây đã sản xuất muối từ hàng thế kỷ. Bằng chứng về nghề làm muối sớm nhất ở Cheshire là những mảnh gốm có niên đại từ năm 600 TCN, cho thấy người Anh đã biết đến kỹ thuật làm muối La Mã “mới” từ lâu rồi.

Khu vực lân cận, ngày nay là Bắc Wales, có nhiều mỏ bạc. Sau khi chiết xuất bạc, còn lại chì, người La Mã dùng chì này để làm ra những chiếc chảo khổng lồ dùng để đun nước muối ở *Hellath du*, có cái nặng đến hơn 300 pound. Đó là những chiếc chảo đun nước muối đầu tiên ở Anh. Dân địa phương cũng học cách nấu nước muối bốc hơi trong chảo chì, nhưng ưa thích một nơi gần đó gọi là

Hellath Wenn hơn. *Hellath Wenn* có nghĩa là “hố trắng”, và không phải ngẫu nhiên mà nơi này sản xuất ra loại muối trắng hơn.

Trong thời gian đó, *Hellath* đã có được một cái tên gốc Anglo-Saxon là *Northwich*, nghĩa là “xưởng muối ở phía Bắc”. Người Anglo-Saxon gọi xưởng muối là *wich*, và bất kỳ nơi nào ở Anh có tên kết thúc bằng *wich* đều từng là nơi sản xuất muối. *Hellath Wenn* trở thành *Nantwich*, và ở giữa *Nantwich* và *Northwich* là *Middlewich*.

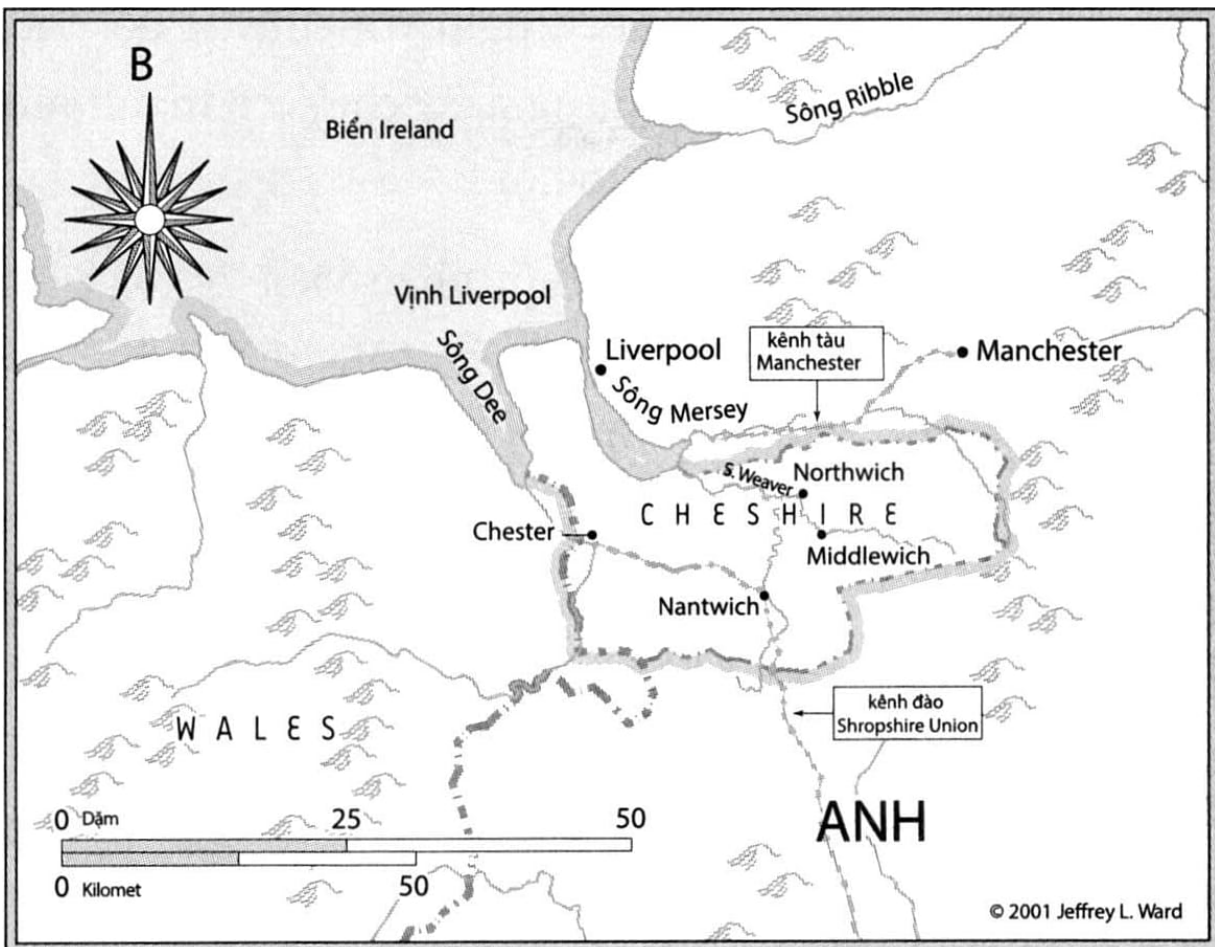
Vào thế kỷ IX, khu vực bên cửa sông Mersey, Cheshire, đã trở thành vùng sản xuất muối quan trọng. Chester là trung tâm thương mại, cũng là nơi có pháo đài La Mã cuối cùng của người Saxon rơi vào tay William Kẻ Chinh Phục vào thế kỷ XI, hoàn thành công cuộc chinh phục nước Anh của người Norman. Năm 1070, để dẹp tan các cuộc nổi dậy, người Norman đã phá hủy Chester và các xưởng làm muối ở đó, khiến Chester phải mất đến hàng thập kỷ để xây dựng lại. Trong hàng thập kỷ đó, *Droitwich* thuộc vùng Worcestershire, phía Nam Cheshire, đã nổi lên trở thành nơi sản xuất muối hàng đầu của Anh.

*

Chester nằm trên sông Dee, ở đó có một cửa sông có thể xây nên một cảng nước sâu tương tự như ở Mersey. Khi Liverpool được lập ra trên sông Mersey, hai thị trấn này cùng với hai con sông chạy song song chỉ cách nhau vài dặm đường, đã trở thành đối thủ cạnh tranh với nhau, cho đến khi sông Dee bắt đầu bị tắc

ngheñ và mọi giao dịch hàng hóa đều đổ về phía Liverpool.

Trong nhiều thế kỷ, Bristol từng là cảng quan trọng hơn, thậm chí còn là cảng muối quan trọng hơn cả Liverpool. Điều này không phải do việc xuất khẩu muối của Anh, mà do nhiều tàu chở muối biển của Bồ Đào Nha và Pháp nhập khẩu đã cập cảng ở đó. Các xưởng làm muối của Anh không thể cung cấp đủ lượng muối biển cần thiết cho ngành cá của Anh. Ngay cả khi người Anh tạo ra được loại muối chất lượng cao đặc biệt để ướp loại cá trích ngon nhất, thì đó lại là loại muối gọi là “trắng trên trắng”, do được tạo ra bằng cách hòa tan muối biển Pháp vào trong nước và rồi cho bay hơi lại để loại bỏ tạp chất.



Thị trường cá muối đã chứng minh nó còn bền lâu hơn cả niềm tin tôn giáo tạo nên nó. Sau năm 1533, khi Henry VIII đoạn tuyệt với Giáo hội La Mã, một người ăn thịt vào ngày chay vẫn phải chịu một loạt hình phạt bao gồm ba tháng tù và sỉ nhục nơi công cộng. Vào thời này, động cơ của việc này mang tính kinh tế hơn là tôn giáo: vì chính quyền muốn hỗ trợ ngành đánh bắt cá. Năm 1563, một đề xuất tăng số ngày ăn chay lên thành hai ngày một tuần, thêm thứ Tư và thứ Sáu, được đưa ra với lập luận rằng việc này sẽ hỗ trợ cho những đội tàu đánh cá. Cuộc tranh luận kéo dài đến 22 năm, nhưng ý tưởng về ngày ăn chay thứ hai này cuối cùng cũng bị hủy bỏ vào năm 1585. Người Anh ngày càng chán ngán các luật lệ về ngày chay, Giáo hội đành phải thích nghi với chuyện đó. Việc bán giấy phép ăn thịt vào những ngày chay trở thành một nguồn thu lợi nhuận của Giáo hội.

Năm 1682, John Collins, một nhân viên kế toán của Ngư nghiệp Hoàng gia Anh, đã viết một cuốn sách tên là *Salt and Fishery, Discourse Thereof* (Tạm dịch: *Đàm luận về muối và ngư nghiệp*), dựa trên cảm hứng từ bảy năm lênh đênh trên biển phục vụ trong hạm đội Venezia chiến đấu với người Thổ Nhĩ Kỳ từ năm 1642 đến năm 1649. Trong bảy năm này, ông buộc phải ăn thịt ướp muối rất tẻ, thậm chí rõ ràng đã thối rữa, theo như ông viết là “hôi thối”. Ông nói, trải nghiệm này đã “khơi dậy trong tôi sự tò mò muốn khám phá bản chất của muối”.

Trong số nhiều công thức nấu ăn của ông có một công thức muối cá hồi. Công thức này ngày nay cũng vẫn áp dụng được, giả sử nếu có một cậu bé 15 tuổi ở đó để nhảy liên tục trong khoảng

thời gian dài. Tuy cá là từ biên giới Scotland-Northumberland, nhưng loại muối được sử dụng ở đây cũng chính là loại muối thường dùng để ướp cá, muối biển Pháp:

Cá hồi muối ở Berwick. Dựa theo mô tả của Benjamin Watson, thương nhân.

- 1. Cá thường được đánh bắt từ ngày Laiday [ngày 25 tháng 3, Lễ Truyền tin, khi thiên thần truyền tin cho Mary] hoặc ngày Michael-mas [ngày 29 tháng 9, ngày Thánh Michael], tại sông Tweed hoặc trong vòng ba dặm trở vào ở vùng biển ven Berwick.*
- 2. Cá đánh bắt được ở thượng nguồn sông, sẽ được mang trên lưng ngựa xuống hạ lưu sông. Cá đánh bắt được ở hạ lưu sông sẽ được vận chuyển bằng thuyền đến Berwick, còn tươi.*
- 3. Đặt cá lên nền sân lát gạch, để muối cá, sẽ cần đến 2 người mổ cá và 4 người rửa cá.*
- 4. Những người mổ cá sẽ xẻ thịt cá ngay lập tức, bắt đầu từ đuôi cho đến đầu cá, chặt vây sau, đặt phần lưng cá xuống dưới [phần bụng ngựa lên], moi hết ruột, cắt bỏ mang cá ra khỏi đầu mà không làm rách phần vây nhỏ nhất, đồng thời lọc phần xương nhỏ ở bên dưới, dùng cái đó để lấy máu và rửa sạch.*
- 5. Sau đó, cho cá vào trong một cái bồn lớn, rửa sạch bên ngoài và bên trong, cọ bằng vỏ sò hoặc miếng sắt mỏng như vỏ sò; xong xuôi lại cho cá vào một bồn nước sạch*

khác, tiếp tục rửa và kỳ cọ lần nữa, rồi lấy ra, đặt cá trên tấm phản gỗ, để khô trong bốn giờ.

6. Sau đó, đem cá vào hầm chứa, mổ phanh cá ra hoặc xếp vào trong một cái thùng hoặc ống lớn với mặt da cá ở bên dưới, xát muối Pháp đều lên khắp mình cá, làm tương tự với một lớp cá khác, và cứ thế xếp chồng lên cho đến khi đầy thùng, để đó trong sáu tuần. Theo kinh nghiệm, trong đúng khoảng thời gian này, cá sẽ được muối vừa đủ.

7. Căng một tấm da bê khô phía trên cùng của thùng, chèn thêm các hòn đá phía trên để nén cá xuống; sau khoảng 40 ngày thì tháo bỏ lớp đó ra, sẽ thấy một lớp váng xuất hiện phía trên lớp cá, sâu khoảng 2 inch, có thể hút ra đổ đi.

8. Vớt cá ra và rửa sạch trong dưa chua, xong xuôi, cẩn thận xếp cá vào thùng gỗ, ở giữa mỗi lớp cá, số muối tan còn sót lại trong thùng từ lần rắc muối trước sẽ giữ cho các lớp cá không bị dính vào nhau. Sau khi xếp đầy 1/4 thùng chứa, phủ một lớp da bê lên trên, ấn hoặc để một cậu bé chừng 15 tuổi nhảy liên tục phía trên thùng cá. Làm tương tự khi tiếp tục xếp cá đầy nửa thùng và gần đầy thùng.

9. Rắc một ít muối lên trên thùng, để thùng ngửa lên; thợ đóng thùng sẽ đóng viên sắt kín thùng lại và hút không khí ra cho đến khi bên trong được nén chặt cứng.

10. Đục một lỗ hồng ở chính giữa thùng, nhồi chặt lại bằng một nắm đất sét, sử dụng lỗ đó như một lối thông vào để thường xuyên đổ dưa chua còn lại trong thùng cũ

cho đầy thùng chứa, điều này làm váng mỡ nổi lên, nên thường xuyên hớt ra ngoài, dùng để thoa mỡ lên len. Sau 10 hoặc 12 ngày là cá đã được muối xong và đủ tiêu chuẩn để xuất khẩu. - John Collins, Salt and Fishery, Discourse Thereof, 1682.

*

Ngay cả khi không có cá, muối Cheshire vẫn có rất nhiều công dụng. Chỉ đến mùa thu hoạch vào tháng 11 mới có nguồn thức ăn dành cho con người và gia súc từ cây trồng. Khi đó, người ta sẽ mổ thịt lũ gia súc và ướp muối để dự trữ thức ăn cho đến mùa xuân năm sau, khi cây cỏ mọc lên, cung cấp thức ăn cho đàn gia súc mới. Động vật sẽ bị giết thịt vào ngày Martinmas – ngày 10 tháng 11, ngày Thánh Martin, một người lính La Mã khắc khổ ở Gaul đã cải sang đạo Cơ Đốc và trở thành vị thánh bảo trợ của những kẻ say xỉn hoàn lương. Các tôn giáo thời kỳ tiền-Cơ-Đốc cũng đánh dấu ngày 10 tháng 11 là ngày giết mổ và ướp muối gia súc để dự trữ cho mùa đông, sau đó sẽ tổ chức một lễ kỷ niệm, nếu họ đã cải đạo, để Thánh Martin có thể ban cho họ sự tha thứ.

Đồ ăn của Anh cực kỳ mặn. Thịt ba chỉ xông khói phải ngâm nước trước khi sử dụng.

Lấy phần thịt ba chỉ xông khói trắng nhất và non nhất, cắt bỏ phần bì, thái thịt thành những lát mỏng, xếp vào đĩa, rót nước nóng vào, ngâm trong vòng một hoặc hai tiếng, làm như vậy, vị mặn chát sẽ nhạt bớt. – Gervase

Markham, The English Huswife (Tạm dịch: Bà nội trợ Anh), 1648.

Họ cũng muối rau để ăn dần trong suốt mùa đông, và cũng phải tráng qua trước khi sử dụng. Học giả người Anh nổi tiếng ở thế kỷ XVII John Evelyn, người luôn chủ trương ăn nhiều rau ít thịt, đã đưa ra công thức bảo quản đậu xanh như sau:

Lựa những hạt đậu xanh tươi ngon đã phát triển đầy đủ. Ngâm đậu với nước muối pha giấm rượu trắng đậm đến mức đủ để nổi một quả trứng trong đó. Đậy kỹ nắp lại, cứ để như vậy sẽ bảo quản đậu được trong mười hai tháng nhưng trong khoảng một tháng trước khi sử dụng, lấy số đậu đủ dùng trong vòng một quý (khoảng thời gian dài như vậy là để lần muối thứ hai sẽ khiến đậu được ngon hơn), luộc số đậu trong chảo nước ngọt cho đến khi chúng bắt đầu chuyển màu xanh lục, không tốn quá nhiều thời gian. Sau đó, đặt lần lượt từng hạt đậu (lên một chiếc khăn ăn sạch để ráo nước), xếp thành hàng trong một cái lọ, đổ giấm ngập đậu, thêm một số loại gia vị bạn thích, cuối cùng đặt một vật nặng lên trên để giữ cho lớp đậu luôn chìm dưới nước. Bằng cách này, bạn có thể bảo quản đậu Pháp, đậu Harico, vân vân.... trong suốt cả năm trời.
- *John Evelyn, Acetaria: A Discourse of Sallets (Tạm dịch: Acetaria: Đàm luận về Salad), 1699.*

Bơ cũng rất mặn. Một công thức nấu ăn từ năm 1305 từ điển trang của Giám mục Winchester đã viết rằng cứ 10 pound bơ thì phải thêm 1 pound muối. Làm vậy sẽ tạo ra một loại bơ mặn như

garum La Mã vậy. Muối dùng để bảo quản bơ chứ không phải để tạo mùi vị, nhiều nhà văn thời Trung Cổ đã đưa ra các công thức khử muối cho bơ trước khi dùng, thường đều đòi hỏi phải trộn với bơ tươi. Bơ có chung mô típ huyền thoại về nguồn gốc với phô mai, rằng nó vô tình bị đánh lên trong lớp da động vật của những người du mục Trung Á. Dễ bị hỏng dưới ánh nắng mặt trời, bơ từng là thức ăn của phương Bắc. Người Celt, người Viking, và cả hậu duệ của họ, người Norman, được cho là đã đem bơ đi phổ biến ở khắp Bắc Âu. Người phương Nam vẫn nghi ngờ điều này, và trong suốt nhiều thế kỷ, họ ngoan cố cho rằng phương Bắc xuất hiện nhiều trường hợp mắc bệnh phong hơn chính là bởi người phương Bắc ăn bơ. Các giáo sĩ và quý tộc phương Nam rất chú trọng đến sức khỏe, mỗi khi phải du hành đến Bắc Âu, họ đều cẩn thận đề phòng căn bệnh đáng sợ này bằng cách tự mang theo dầu ô liu.

Không có tủ lạnh, bơ chưa ướp muối sẽ bị ôi thiu rất nhanh. Ngay cả bơ được bán dưới mác “bơ ngọt” cũng đều được ướp một chút muối. Người Anh có một đặc sản gọi là “bơ tháng Năm”, là bơ mùa xuân tươi không ướp muối và để dưới ánh nắng mặt trời nhiều ngày. Ánh nắng mặt trời sẽ phá hủy các caroten, khiến bơ chuyển sang màu trắng, đi cùng với các sắc tố là toàn bộ vitamin A cũng bị mất sạch. Bơ sẽ trở nên ôi thiu, và chẳng nghi ngờ gì nữa, cũng có mùi ôi thiu. Nhưng không hiểu sao, vào thời Trung Cổ, bơ tháng Năm này lại được coi là một loại thực phẩm tốt cho sức khỏe.

Dưới thời Trung Cổ, nhiều loại hoa khác nhau có màu vàng cũng được ướp muối trong các vại gốm rồi đập vỡ, chiết xuất lấy

thứ nước màu vàng dùng để tạo màu cho bơ đã mất caroten. Sau này, sau những chuyến thám hiểm của Colombo, người ta chuyển sang sử dụng hạt annatto (hạt điều màu). Ngày nay, các hãng sữa lớn của Mỹ vẫn sử dụng loại hạt này, không phải để che giấu bơ bị ôi thiu, mà vì họ tin rằng người tiêu dùng thích những loại bơ có màu vàng đậm đều.

Người Anh đã thông qua một đạo luật chống bán bơ ôi thiu. Đạo luật năm 1396 cấm sử dụng hoa vàng muối. Năm 1662, một đạo luật bơ lại được thông qua ở Anh đã thiết lập nên các tiêu chuẩn về bơ. Nó cho phép trộn bơ ôi thiu cùng với bơ ngon, và quy định rằng chỉ được phép ướp muối bơ bằng muối hạt mịn, không được ướp bằng muối hạt thô, và phải được đóng gói trong bao bì có ghi rõ họ tên nhà sản xuất.

ĐỂ GIỮ BƠ ĐƯỢC TƯƠI LÂU:

Pha nước muối như đã mô tả trước đó (mặn đến nỗi đủ để làm một quả trứng nổi), để ngâm bơ ngập trong đó. Vào khoảng đầu tháng 5, tôi đã thử thực hành điều này với nhiều cục bơ tươi mua ngoài chợ, và tất cả đều giữ được vị ngọt, tươi. - John Collins, Salt and Fishery, Discourse Thereof, 1682.

Giáo hội không cho phép ăn bơ vào những ngày chay bởi vì bơ làm từ sữa bò. Nhưng việc bán những loại bơ đặc biệt cho những người giàu có không thể nhịn ăn bơ trong suốt bốn mươi ngày của Mùa Chay đã thu lại lợi nhuận kếp xù. Ngoài Mùa Chay, bơ lại là thực phẩm rẻ tiền và phổ biến đối với người nghèo hơn là người giàu. Vì ướp muối rất mặn, nên bơ được bán hầu như quanh năm.

Bắt đầu từ thế kỷ XVI, bơ thậm chí còn được đưa vào khẩu phần ăn của Hải quân Hoàng gia.

Quyết tâm khiến bơ không còn là món xa xỉ đối với người giàu ở nông thôn, người dân Bắc Âu luôn cố gắng bảo quản bơ với muối. Nhưng để có được món bơ ngon lành và bảo quản đúng cách vẫn là một vấn đề nan giải, cho đến khi phương pháp bảo quản lạnh được phát minh. Trên thực tế, những thử nghiệm đầu tiên trong lĩnh vực làm lạnh lại không phải là với thịt hay cá, mà là với món ăn xa xỉ ưa thích của tất cả mọi người – bơ.

Phô mai, thành phẩm từ một cách bảo quản sữa và kem thành công hơn bơ, cũng là thức ăn mặn phổ biến của người nghèo, mặc dù chỉ những người giàu có mới được nếm thử đầy đủ hàng tá các loại phô mai Anh – khoảng 150 loại (hoặc ít nhất là 150 loại đã tồn tại vào những năm 1970 khi Patrick Rance, một người Anh đam mê phô mai, đã thực hiện một cuộc “Thập tự chinh” để cứu lấy những phương pháp làm phô mai truyền thống của Anh).

Cheshire sản xuất rất nhiều phô mai, điều không mấy lạ lẫm đối với một vùng có nhiều đàn gia súc cung cấp sữa và các xưởng làm muối. Phô mai Cheshire là loại phô mai Anh lâu đời nhất được biết đến, và mang tính đại diện cho phô mai Anh thời Trung Cổ hơn là phô mai Cheddar hay phô mai Silton vân xanh. Đó là một loại phô mai cứng, tuy không cứng bằng Cheddar, nhưng mang hương vị đặc trưng đến từ vùng đồng cỏ mận nơi có những con bò Cheshire được chăn thả.

*

Vào thế kỷ XVII, người Anh phát hiện ra cá cơm muối có thể chảy thành nước sốt. Tục lệ này đã tồn tại từ nhiều thế kỷ trước trên lục địa, nhưng đến thế kỷ XVII và XVIII, sốt cá cơm trở nên cực kỳ phổ biến. Grimod de La Reynière, một người đam mê nước sốt cá cơm sống vào thế kỷ XVIII đã viết, “Nếu làm tốt, nước sốt này có thể khiến bạn ăn hết được cả một con voi.”

Vào năm 1668, nhà văn người Pháp Pierre Gontier từng nói, “cá cơm được ướp trong muối để bảo quản, và trở thành *garum*”. Chắc chắn người Anh ở thời điểm đó đã sử dụng sốt cá cơm rất giống với *garum* – thứ chất lỏng từ cá muối được nêm vào thịt và các món ăn khác như một loại gia vị mặn.

Ở Anh vào thế kỷ XVIII, nước sốt cá cơm còn được gọi là *ketchup*, *katchup*, hoặc *catsup*.

CÁCH LÀM KATCHUP ANH:

Lấy một cái lọ miệng rộng, đổ 1 pint giấm rượu trắng loại tốt nhất, thêm 10 hoặc 12 nhánh hành tăm đã lột vỏ và đập dập; sau đó lấy 1/4 pint rượu trắng lagoon thượng hạng, đun sôi một chút, cho 12 hoặc 14 con cá cơm [muối đã rửa sạch và thái nhỏ vào, dằm nát chúng trong rượu, đến khi nguội thì đổ vào lọ; sau đó lấy thêm 1/4 pint rượu trắng nữa, cho vào nồi, thêm gừng thái nhỏ, một ít đinh hương, một thìa tiêu hạt đập dập, đun sôi một chút; đến khi gần nguội, thái một hạt nhục đậu khấu, một ít vỏ chanh, tương tự cho thêm 2 hoặc 3 thìa củ cải ngựa; cho

tất cả vào bình đậy kín lại, lắc đều 1 hoặc 2 lần mỗi ngày trong vòng một tuần; sau đó sử dụng; có thể cho vào sốt cá hoặc bất cứ món thịt mặn nào; hoặc có thể thêm vào rượu trong làm từ nấm. - Eliza Smith, The Compleat Housewife (Tạm dịch: Bà nội trợ đảm đang), di cảo, ấn bản lần thứ 16, 1758.

Cái tên *ketchup* bắt nguồn từ tên món cá và nước tương Indonesia gọi là *kecap ikan*. Tên một số loại nước sốt Indonesia khác cũng có từ *kecap*, phát âm là *ketchup*, có nghĩa là một loại nước tương đậm, đặc. Tại sao *garum* Anh lại có cái tên Indonesia? Bởi vì người Anh, bắt đầu bằng việc buôn bán gia vị từ thời Trung Cổ, đã tìm đến Châu Á để mua gia vị. Nhiều loại gia vị của Anh, thậm chí bao gồm cả nước sốt Worcestershire, được phát minh vào những năm 1840, dựa trên ý tưởng của người Châu Á.

Bất kể là *garum*, sốt cá cơm, hay *ketchup*, thành phần thiết yếu của món này vẫn là lượng muối rất lớn. Margaret Dods đã cảnh báo trong cuốn sách dạy nấu ăn ở London năm 1829 rằng “để làm *catsup*, cần đến rất nhiều (muối)”. Muối trong món *ketchup* ban đầu đến từ cá muối. Trong hầu hết các công thức làm *ketchup* cá cơm thời kỳ đầu, ví dụ công thức của Eliza Smith, còn không liệt kê muối như một thành phần bởi muối đã có sẵn trong cá cơm rồi. Nhưng người Anh và người Mỹ bắt đầu bỏ cá ra khỏi *ketchup*. Nó trở thành sốt nấm, sốt quả hồ đào, hay thậm chí là sốt chanh muối. Các loại *ketchup* này ban đầu đều có cá cơm muối, nhưng khi phong cách nấu ăn kiểu Anglo-Saxon dần mất đi độ đậm đà vốn dĩ, các đầu bếp bắt đầu coi sự hiện diện của cá

trong món này tạo nên hương vị quá mạnh lấn át hết các loại gia vị khác. Các đầu bếp người La Mã chắc hẳn sẽ kinh hoàng lắm trước sự nhạt nhẽo này, nhưng Margaret Dods đã bổ sung vào cuối công thức *ketchup* quả hồ đào của mình như sau:

Cá cơm, tỏi, ớt cayenne, vân vân... đôi khi được thêm vào món catsup này; nhưng chúng tôi cho rằng đây là cách rất tệ, bởi hương vị của những thành phần này có thể khiến catsup không phù hợp với một số món ăn, có thể thêm vào ở ngoài nếu có yêu cầu. – Margaret Dods, Cook and Housewife's Manual (Tạm dịch: Cẩm nang nấu ăn và nội trợ), London, 1829.

Ketchup trở thành sốt cà chua, ban đầu gọi là “*ketchup* cà chua” ở Mỹ, điều này cũng hợp lý vì cà chua là một loại cây trồng của Mỹ, được Hernán Cortés mang đến Châu Âu, trồng ở Địa Trung Hải, và bị coi là loại cây đáng ngờ ở miền Bắc. Công thức món “*ketchup* cà chua” đầu tiên được biết đến là của một cư dân ở New Jersey. Tất cả những gì có thể chắc chắn là công thức này phải tồn tại từ trước năm 1782 – năm mà lòng trung thành không hợp thời của người này với Hoàng gia Anh buộc ông ta phải bỏ trốn đến Nova Scotia.

Công thức chế biến *ketchup* cà chua lần đầu tiên được xuất bản công khai vào năm 1812, do một bác sĩ kiêm nhà làm vườn nổi tiếng ở Philadelphia tên là James Mease viết. Năm 1804, ông đã quan sát và sử dụng thuật ngữ dành cho cà chua ở Mỹ vào thời điểm đó, rằng “táo yêu” (*love apples*) sẽ tạo nên món “catsup ngon”. Mease nói rằng người Pháp thường xuyên sử dụng loại gia

vị này. Người Pháp chưa bao giờ có tiếng là yêu thích món *ketchup* cà chua, vì vậy, dựa trên ngày tháng, rất có thể “người Pháp” mà ông nhắc đến là những người tị nạn từ cuộc Cách mạng Haiti. Cho đến ngày nay, sốt cà chua vẫn được sử dụng phổ biến ở Haiti và được gọi là sốt *creole*.

LOVE-APPLE CATSUP

Cắt táo thành lát mỏng, rắc một ít muối lên mỗi lớp táo; đập lại, ướp trong vòng 24 tiếng; sau đó dầm nát chúng, đun liu riu lửa trong ấm kim loại hình chuông khoảng nửa giờ; thêm gia vị mace và tiêu Jamaica. Khi nguội, thêm hai nhánh họ tây cắt nhỏ và nửa gill rượu brandy vào mỗi chai, đập nút kín và để nơi thoáng mát. – James Mease, Archives of Useful Knowledge (Tạm dịch: Lưu trữ những kiến thức hữu ích), Philadelphia, 1812.

Ketchup vẫn là một sản phẩm muối. Lydia Maria Child, trong cuốn *The American Frugal Housewife* (Tạm dịch: Bà nội trợ giản dị nước Mỹ) xuất bản tại Boston năm 1829, đã đưa ra lời khuyên khi làm *ketchup* cà chua: “Cần nhiều muối và gia vị để món sốt được ngon.”

*

Cuối thế kỷ XVII, muối Cheshire vẫn được sản xuất từ hai hồ nước muối ở Middlewich, một ở Nantwich và một ở Northwich. Nếu một nhà sản xuất muối Trung Quốc đến Cheshire vào những năm 1500, có lẽ người này sẽ phải kinh hoàng trước sự thô sơ của

công nghệ sản xuất ở nơi đây. Những người đàn ông cưỡi trần trèo thang để xuống hố sâu, múc đầy nước muối vào các xô bằng da rồi trèo ra ngoài để đổ nước muối vào các máng gỗ. Một hệ thống mạng lưới các đường ống và máng xối sẽ dẫn nước muối đến nhiều xưởng làm muối trong khu vực. Nhưng đến năm 1636, một miêu tả về chuyến viếng thăm các phù thủy đã đề cập đến việc các máy bơm vừa được lắp đặt ở Nantwich để hút nước muối lên.

Vào thế kỷ XVIII, cuộc sống ở Anh mới bắt đầu thay đổi. Nước Anh vừa trải qua một quá trình thay đổi khí hậu cực kỳ thuận lợi, cho phép mùa vụ kéo dài hơn và thực phẩm rẻ hơn. Cùng với việc giá lương thực thực phẩm giảm, nhiều trang trại ở Anh đã lụn bại. Các trang trại lụn bại tạo ra lực lượng lao động cho ngành công nghiệp.

Trước bất kỳ ai khác, người Anh tin rằng công nghiệp là đáp án cho mọi vấn đề. Chính người Anh đã phát minh ra ngành công nghiệp chế biến, thay vì cố gắng sản xuất thực phẩm tốt nhất, thì họ đặt mục tiêu sản xuất sản lượng nhiều nhất trên mỗi mẫu Anh. Những ruộng lúa mì tăng chóng mặt. Các loại lương thực mới, chẳng hạn củ cải, có thể cho gia súc ăn quanh năm. Bắt đầu từ máy khoan gieo hạt của Jethro Tull có thể trồng đến ba hàng cùng một lúc, hầu như cứ mỗi năm là lại có một phát minh nông nghiệp mới, một giống cây lai mới, một giống vật nuôi mới hay một công cụ mới được tạo ra ở Anh vào thế kỷ XVIII. Đây là sự khởi đầu của nền nông nghiệp hiện đại, một hệ thống sẽ tạo ra lương thực dư thừa khổng lồ ở khắp các quốc gia phát triển công nghiệp nhưng vẫn thất bại trong việc chấm dứt nạn đói trên thế giới.

Những phát triển mới này trong nông nghiệp khiến người ta có thể trồng trọt sản xuất lương thực thực phẩm quanh năm, nghĩa là con người sẽ ít phụ thuộc vào muối hơn. Ít muối có vẻ như là ý tưởng hiện đại. Nhưng sản lượng muối lại ngày càng tăng. Cũng giống như những kẻ đánh chiếm La Mã cạn kiệt than bùn, các xưởng làm muối của Anh cũng không còn cây cối.

Nguồn nhiên liệu sử dụng trước kia đều là gỗ, nhưng kể từ khi các công trình sắt bị phá hủy, tất cả gỗ ở bất kỳ khoảng cách hợp lý nào cũng sẽ không cung cấp đến nơi trong vòng một quý trong năm; vì vậy bây giờ, chúng ta phải sử dụng hầu hết là than hầm lò được vận chuyển đến bằng đường bộ với khoảng cách từ 13 hoặc 14 dặm. – Dr. Thomas Rastel, Droitwich, 1678.

Đến năm 1650, những khu rừng ở Cheshire chỉ còn lại rất ít. Những chiếc chảo chì lúc này chiếc nào chiếc nấy đều to bằng căn phòng và được lắp đặt trên nóc các lò đốt than. Vận chuyển than đến Cheshire trở thành một khoản chi phí lớn để sản xuất muối. Những thợ làm muối bắt đầu tự hỏi liệu bên dưới lòng đất Cheshire có than hay không. Bao xung quanh họ toàn là các vùng có than. Ở Whitehaven, cách đó không xa về phía Bắc tại Cumberland, và xa hơn nữa là khu vực gần Glasgow tại cửa sông Clyde, muối được sản xuất và bán với giá rẻ hơn nhiều so với muối Cheshire vì những xưởng làm muối ở đây đều có mỏ than riêng.

Elizabeth I lo ngại Anh sẽ bị phụ thuộc vào muối Pháp, nên đã đảm bảo giữ vững thị trường tiêu dùng do nhà nước kiểm soát dành cho các nhà sản xuất muối ven sông Tyne ở

Northumberland. Bà đã chọn khu vực đó để kích thích sản xuất vì ở đó có than dùng làm nhiên liệu rẻ tiền.

Cheshire có muối, sông, và cảng Đại Tây Dương. Các nhà sản xuất muối ở đó có thể cung cấp muối cho một thế giới mà ảnh hưởng của Anh đang lan rộng nhanh chóng, nếu họ có nguồn nhiên liệu rẻ. Các nhà sản xuất muối ở Cheshire phải đi tìm kiếm nguồn than. Năm 1670, John Jackson đi dò tìm than tại khu đất của William Marbury gần Northwich, và ở độ sâu chỉ 105 feet, ông tìm thấy một lớp muối đá rắn chắc và không hề có chút than nào.

Hiệp hội Hoàng gia đã công bố tin tức đầu tiên một cách đầy phấn khích. Jackson đã phát hiện ra nguồn nước muối ngầm ư? Đó có phải là một đáy biển bị chôn vùi? Năm 1682, John Collins viết về Cheshire, “Những suối nước cách xa biển này được hình thành từ đá hoặc mỏ muối dưới lòng đất, được làm ấm bởi một số con sông ngầm hoặc đường ngầm dưới lòng đất.”

Nhưng Marbury, thất vọng vì Jackson không tìm thấy than đá, nên không nghĩ đến việc khai thác muối mỏ nữa và phá sản vào năm 1690. Năm 1693, một địa chủ khác ở Cheshire, Ngài Thomas Warburton đã tìm thấy muối mỏ trong khuôn viên của mình, và 4 năm sau, ông sở hữu một trong số bốn mỏ muối đá mở ở Cheshire.

Muối mỏ thì không cần nhiên liệu, nhưng các lò đun nước muối ở Cheshire đã lập tức phản ứng bằng cách vận động Quốc hội ra dự luật cấm khai thác muối mỏ. Họ tin rằng khám phá này sẽ thay đổi bản chất của Cheshire, rằng các doanh nghiệp quy mô nhỏ với mức đầu tư khiêm tốn vào một cái giếng và vài chiếc chảo chì sẽ bị

gạt bỏ bởi những công ty khai thác mỏ lớn và có vốn hóa tốt.

Tuy nhiên, cùng với sự phát hiện muối mỏ, ngành công nghiệp muối đang phát triển đã có được vị thế quan trọng trong nền kinh tế, đủ để thuyết phục chính phủ xây dựng các kênh đào. Giữa năm 1713 và năm 1741, chính phủ xây dựng một mạng lưới đường thủy kết nối các xưởng làm muối với Mersey. Đến cuối thế kỷ này, các nhà máy lọc muối được thành lập dọc sông Mersey, và một kho muối được xây dựng trên bến cảng Liverpool. Than từ phía Nam Lancashire ở bờ bên kia sông Mersey có thể được vận chuyển đến nơi với chi phí rẻ bằng sà lan. Ngành công nghiệp muối, ngành công nghiệp than và cảng Liverpool đều sống dựa vào nhau và cùng nhau phát triển thịnh vượng.

Thật không may cho Scotland, Cheshire đã đạt được vị trí quyền lực và tầm ảnh hưởng mới vừa kịp lúc để gây ảnh hưởng đến sự hợp nhất của Scotland với Anh vào năm 1707. Sau khi James II, một người Công giáo, bị phế truất ở Anh, Giáo hội Trưởng lão (Presbyterianism) đứng ra bảo đảm cho Scotland và thế là trở ngại cuối cùng cho sự thống nhất đã bị loại bỏ. Nghị viện Scotland và Anh được hợp nhất. Nhưng việc Scotland nhập vào Anh có nghĩa là muối Scotland cũng sẽ vào Anh, và các thương nhân Cheshire đã bổ sung vào hiệp ước hợp nhất nhiều quy định về sản xuất và định giá muối nhằm ngăn chặn việc muối Scotland sẽ cạnh tranh với muối Cheshire. Đây là một trong những lý do khiến việc hợp nhất này có một khởi đầu khá vui vẻ. Gần 30 năm trước khi hợp nhất, John Collins đã cảnh báo rằng “trừ phi kiểm soát chặt chẽ bằng thủ tục hải quan”, nếu không, việc cạnh tranh muối

giữa hai bên sẽ đẩy lên sự thù địch giữa Anh và Scotland.

Trong khi đó, những thợ làm muối ở Cheshire vẫn không từ bỏ suy nghĩ rằng các mỏ than của các vùng xung quanh có thể cũng lan rộng đến khu vực của mình. Phải đến cuối năm 1899, họ mới khoan được một hố sâu đến một dặm. Thế nhưng, lại một lần nữa, họ vẫn chỉ tìm thấy muối.

*

Ngay cả trước khi nền công nghiệp hóa thực sự lan rộng khắp nước Anh, hoạt động công nghiệp gây ô nhiễm môi trường vẫn là điều thường thấy ở Cheshire. Các thương nhân ở Cheshire sẽ tự hào ngược nhìn lên bầu trời bị nhuộm đen 24 tiếng một ngày bởi các đám khói bốc lên từ những lò đun chảo muối, gặt gù trước sự cần cù của khu vực.

Những khu rừng ở Cheshire bị chặt phá để làm nhiên liệu cho lò đốt. Những vết sẹo trắng cần cỗi khắc sâu lên các đồng cỏ bị vút đầy cặn chảo, thứ cặn bã được định kỳ cạo khỏi chảo muối và đổ đi. Và Trái Đất bắt đầu bị hủy hoại.

Năm 1533, có thông tin cho rằng vùng đất gần Combermere, Cheshire, bị sụt lở, tạo ra một cái hố chứa đầy nước mặn. Năm 1657, một ao muối nhỏ khác xuất hiện tại Bickley. Năm 1713, một cái hố xuất hiện ở ngay phía Nam Winsford, tại một nơi tên là Weaver Hall. Tất cả những cái hố hình phễu này đều nằm ở gần nơi sản xuất muối, và tất cả đều được đổ đầy nước muối ngay lập tức. Nhiều người dân địa phương tin rằng những cái hố này xuất

hiện là do sự sụp đổ của các mỏ muối bị bỏ hoang gây ra.

Nhưng những người quan tâm đến khai thác mỏ chỉ ra rằng các hồ sụt này không nằm gần các hang mỏ bị bỏ hoang. Vào hai thập kỷ cuối của thế kỷ XVIII, khi cứ một hoặc hai năm lại xuất hiện hồ sụt mới, người ta mới bắt đầu nhận ra có vẻ sự sụt lún của mặt đất có liên quan đến việc sản lượng muối sản xuất ra ngày càng tăng.

*

Bất chấp sản lượng ngày càng tăng của Cheshire, nước Anh vẫn phụ thuộc vào muối nước ngoài ở mức báo động khiến Nữ hoàng Elizabeth lo lắng. Trong suốt thế kỷ XVII và XVIII, đây là chủ đề được quan tâm thường xuyên, nhất là bởi phần lớn muối nước ngoài đến từ kẻ thù chính của Anh là Pháp. Trong các chiến dịch đường bộ, mỗi người lính Anh được nhận một khẩu phần muối khổng lồ để anh ta có thể kiếm thịt tươi trên đường hành quân và ướp muối ngay khi cần thiết. Hải quân Anh được cung cấp muối và thực phẩm muối. Muối là chiến lược, giống như thuốc súng – thứ cũng được làm từ một loại muối.

Năm 1746, Thomas Lowndes, một người gốc Cheshire, đã viết một bản báo cáo dài cỡ quyển sách cho đô đốc về việc phát triển nguồn cung muối biển của chính nước Anh. Sau khi nghiên cứu muối của Pháp và Hà Lan, ông vô cùng phấn khích tuyên bố rằng mình đã khám phá ra bí mật của loại muối siêu hạng:

Đây là quy trình làm muối:

Đổ đầy nước muối vào một chảo muối Cheshire (thường chứa được khoảng 800 gallon), mực nước cách mép chảo khoảng 1 inch; nhóm lửa đun; khi nước muối vừa âm ỉ, cho vào chảo khoảng 1 ounce máu lấy từ người mổ thịt, hoặc lòng trắng của hai quả trứng; để nước muối trong chảo sôi sục lên; khi chất cặn nổi lên, hớt nó ra; khi phần nước trong đã giảm đi khá nhiều, đổ thêm vào chảo khoảng 1/3 pint bia ale hoặc bia mạch nha: khi muối bắt đầu đóng hạt, thêm vào đó một ít bơ tươi cỡ bằng hạt nhục đậu khấu nhỏ; khi bia đã ngấm muối trong khoảng nửa giờ, từ đó sẽ tạo ra nhiều muối, mở vung chảo, lấy muối ra. Lúc này, lửa sẽ nhỏ đi rất nhiều, và số bia cũng ít đi nhiều. Không thêm nhiên liệu vào lửa nữa, để nước muối nguội từ từ, cho đến khi có thể nhúng tay vào: giữ nước muối ở càng gần mức nhiệt đó càng tốt, để một lúc sau, muối sẽ bắt đầu kết tinh lại, bỏ thêm vào chảo một ít bơ tươi cỡ một hạt nhục đậu khấu nhỏ, khoảng hai phút sau, rắc 134 ounce allom nghiền mịn thông thường vào chảo, càng đều càng tốt; ngay sau đó, với chảo sắt thông thường, khuấy nước muối thật nhanh trong từng phần của chảo khoảng một phút: sau đó để lắng xuống, liên tục thêm nhiên liệu vào lửa để nước muối không nóng quá đến mức sôi sục, không nguội quá mà âm ỉ: để chảo trên lửa như vậy trong khoảng ba ngày đêm, sau đó bắc chảo ra. Số nước muối còn lại vào lúc này sẽ rất nguội, do đó phải ném thêm than tươi vào lửa, để nước muối sôi trong khoảng nửa giờ, nhưng không được sôi sục như lần đun

đầu tiên: sau đó, dùng dụng cụ thông thường, vớt muối ra ngoài khi nó bắt đầu rơi xuống; lúc này để cho chảo nguội bớt. Khi nước muối không còn quá nóng, đủ để thò tay vào trong, lại cẩn thận vớt muối ra như trước; chỉ để lượng allom không vượt quá 1/4 ounce. Và chỉ trong khoảng 8 và 40 tiếng sau khi bắc chảo ra ngoài. – Thomas Lowndes, Brine-salt Improved, or The Method of Making Salt from Brine, That Shall Be as Good or Better Than French Bay-salt (Tạm dịch: Cải tiến nước muối và muối, hay phương pháp làm muối từ nước muối để muối thành phẩm tốt bằng hoặc tốt hơn muối Vịnh của Pháp), 1746.

Lowndes bảo đảm với vị đô đốc, “Số lượng muối làm theo cách của tôi ngày càng nhiều thì công chúng sẽ càng hài lòng, và bí quyết của tôi sẽ được nhiều người biết đến.” Tuy nhiên, có thể hiểu được, một số người cho rằng bí quyết của ông quá mức rườm rà đối với việc làm muối, một sản phẩm thành công về mặt thương mại phụ thuộc vào chi phí sản xuất thấp. Hai năm sau, dược sĩ William Brownrigg đã chỉ trích công thức của Lowndes trong cuốn sách *The Art of Making Common Salt*, (Tạm dịch: *Nghệ thuật làm muối thường*) được phát hành rộng rãi, rằng “có thể tạo ra một loại muối đậm đà hơn, tinh khiết hơn với chi phí thấp hơn.”

Muối Cheshire không những cần phải tốt hơn, mà quan trọng nhất, là phải rẻ hơn. Gần 75 năm trước, Tiến sĩ Thomas Rastel ở Droitwich viết rằng Droitwich đã đơn giản hóa việc làm muối, loại bỏ việc sử dụng máu trong nước muối Cheshire bằng cách dùng lòng trắng trứng thay thế, một kỹ thuật mà đến nay vẫn được sử

dụng trong nấu ăn nhằm loại bỏ tạp chất trong nước thịt để món aspic (thịt đông) được trong suốt:

Để làm rõ, chúng tôi không sử dụng gì khác ngoài lòng trắng trứng, trong đó, chúng tôi cho 1/4 lòng trắng trứng vào 2 gallon nước muối, đánh bằng tay đến khi nổi bọt trắng như xà phòng, cho một lượng nhỏ bọt trắng vào mỗi thùng để làm nổi hết cặn lên, lòng trắng của một quả trứng có thể làm sạch 20 gia^[] muối, nghĩa là muối của chúng ta sẽ trở nên rất trắng: cũng không có mùi hôi như loại muối được làm sạch bằng máu. Để tạo hạt, chúng tôi không sử dụng gì khác vì nước muối vốn đã đặc rồi, đến mức trừ phi khuấy thường xuyên, bằng không lắng ở dưới sẽ là những hạt muối lớn như muối Vịnh. – Tiến sĩ Thomas Rastel, 1678.*

Mục tiêu luôn là tạo ra muối Vịnh, loại muối giống như muối biển từ Vịnh Bourgneuf, vì đây là muối của nghề cá. Lowndes từng nhắc đến trong bài luận của mình rằng ông đã nhận được một lá thư từ Thuyền trưởng Masters vào ngày 5 tháng 6 năm 1745, ước tính nghề đánh bắt cá tuyết của Newfoundland đã sử dụng “ít nhất mười nghìn tấn” muối hàng năm.



Một bản khắc tiếng Anh ở thế kỷ XVIII mô tả cảnh ướp muối và sấy khô cá tuyết ở Newfoundland. Bộ sưu tập Granger.

Giữa năm 1713 và 1759, nhờ cuộc chiến gần như toàn cầu với Pháp, Anh chiếm được hầu hết các bãi cá tuyết của Bắc Mỹ. Người Anh rất hào hứng với tiềm năng cá tuyết mới này. Nhưng dù đã đạt được những thắng lợi to lớn nhất của mình từ một thập kỷ

trước, Brownrigg đã cảnh báo rằng để tận dụng lợi thế của đảo Cape Breton mới khai thác được, nước Anh sẽ phải tăng cường nguồn cung cấp muối.

Nguồn cá tuyết Bắc Mỹ dường như vô hạn, trở ngại duy nhất đối với lợi nhuận của Anh là số lượng tàu, ngư dân và nguồn cung cấp muối.

CHƯƠNG 12

Chiến Tranh Muối Mỹ

Nhìn vào bản đồ các con đường ở hầu hết mọi nơi trên Bắc Mỹ sẽ thấy những hình thù kì dị được tạo nên từ những con đường phụ và đường địa phương, theo logic thông thường, người đọc bản đồ sẽ nghĩ rằng có thể các thị trấn được xây dựng và kết nối với nhau một cách lộn xộn, không có bất kỳ quy hoạch hay thiết kế nào. Đó là vì những con đường này chỉ đơn giản là những lối đi bộ và đường mòn được mở rộng, và vốn bị cắt ngang bởi lũ động vật tìm kiếm muối.

Động vật hấp thụ lượng muối cần thiết từ những suối nước muối, nước lợ, muối mỏ, bất kỳ loại muối tự nhiên nào có sẵn để liếm. Những vết liếm được tìm thấy trên khắp lục địa, thường ở những khu vực bằng phẳng rộng vài mẫu, đất đai cằn cỗi, màu nâu trắng hoặc xám trắng. Các hố sâu, gần bằng hang động, được hình thành do bị liếm liên tục. Vết liếm ở cuối con đường, do có nguồn cung cấp muối, nên là vị trí thích hợp để định cư. Những ngôi làng được dựng lên trên các vết liếm đó. Một vết liếm muối ở gần hồ Erie có một con đường rộng do lũ trâu đi qua mà thành, và một thị trấn đã mọc lên ở đó, được đặt tên là Buffalo, New York.

Khi người Châu Âu tới, họ tìm thấy rất nhiều xưởng làm muối ở làng quê Bắc Mỹ. Năm 1541, nhà thám hiểm người Tây Ban Nha Hernando de Soto đã đi ngược dòng Mississippi, viết: “Muối được

tạo ra dọc con sông, mỗi khi nước triều rút xuống, muối sẽ đọng lại trên cát. Vì không thể thu thập muối mà không dấn cát lẫn vào trong, nên người ta ném hỗn hợp này vào trong một loại giỏ đặc biệt được cố ý làm sẵn sao cho miệng giỏ thì to còn đáy giỏ thì bé. Họ sẽ treo giỏ này lơ lửng trên đỉnh một cây cọc, đợi nước lên, đặt các chậu hứng bên dưới, sau đó đun sôi nước trong chậu trên lửa, cho đến khi sôi hết nước, chỉ còn muối đọng lại dưới đáy.”

Các nhóm thợ săn không trồng trọt cũng không làm muối. Chỉ có một trường hợp ngoại lệ là người Eskimo ở eo biển Bering, họ đem tuần lộc, cừu núi, gấu, hải cẩu, moóc và nhiều loài khác luộc trong nước biển để tạo ra vị mặn. Nhiều tộc người, ví dụ như Penobscot, Menomini, và Chippewa, chưa bao giờ sử dụng muối trước khi người Châu Âu đặt chân đến. Các nhà truyền giáo Dòng Tên ở Huron đã phàn nàn rằng ở đây không có muối, mặc dù từng có một nhà truyền giáo nhận thấy người dân Huron có thị lực tốt hơn người Pháp, và cho rằng đó là do người Huron kiêng rượu, muối, và “những thứ khác có thể làm khô mắt và suy giảm thị lực.”

Người Anh ở vùng Puget Sound có chế độ ăn chủ yếu là cá hồi, và được cho là không ăn muối. Người Mohegan ở Connecticut ăn rất nhiều tôm hùm, trai, cá trích Mỹ, cá mút đá, và cả ngô, nhưng theo Cotton Mather, “Họ không có lấy một hạt muối nào trên thế giới, cho đến khi chúng tôi tới ban muối cho họ.”

Nhưng người Delaware đã ướp muối bột ngô thô của mình. Người Hopi luộc đậu và bí cùng với muối, và nấu món thịt thỏ đồng hầm với ớt, tiêu, và hành đại trong nước muối. Người Zuni ăn

bánh bao mặn luộc trong nước muối, và làm món kushewe, một loại bánh mì mặn làm từ chanh và mỡ thận bò muối. Khi một người Zuni đi ra ngoài, anh ta sẽ luôn mang theo một lọ hoặc một hộp đất nung đựng muối và trái ớt đỏ, một tổ hợp gia vị kinh điển của miền Tây Nam.

*

Vào tháng thứ bảy trong năm, người Aztec thường tổ chức các buổi lễ kỷ niệm Vixtociatl – người từng bị các anh trai là thần mưa đày xuống vùng nước mặn, và vì thế, cô là người đầu tiên phát hiện ra muối, hay cũng là người phát minh ra cách làm muối. Thầy dòng người Tây Ban Nha Bernardino de Sahagun ở thế kỷ XVI đã mô tả ngoại hình của cô như sau: đôi tay bằng vàng, bộ cánh màu vàng tươi, khoác bộ lông chim màu xanh lục óng ánh, và mặc chiếc váy từ lưới đánh cá. Cô mang theo một chiếc khiên được trang trí bằng lông đại bàng, vệt và chim đuôi seo, đánh nhịp bằng một cây gậy gắn đầy những bông hoa giấy ướp hương thơm ở trên đầu. Cô được chọn làm đại diện của Vixtociatl sẽ nhảy múa trong mười ngày liền cùng với những người phụ nữ làm muối. Cuối cùng, vào ngày lễ hội, người ta sẽ giết chết hai nô lệ, và hiến tế cả cô gái được chọn kia.

Nhiều nền văn hóa bản địa Bắc Mỹ đều có một vị thần muối, và hầu như đều là nữ. Với dân tộc Navajo thì đó là một phụ nữ lớn tuổi. Những người làm nông ở miền Tây Nam Hoa Kỳ và Mexico thường bắt đầu các cuộc thám hiểm để thu thập muối bằng các

nghi lễ lớn. Còn với người Hopi, nghi lễ này còn bao gồm việc giao hợp với một người phụ nữ có danh hiệu là “người phụ nữ muối”. Với nhiều tộc người ở vùng Tây Nam, việc thu thập muối thường do các thủ lĩnh tôn giáo đứng ra tổ chức. Thông thường, những người tham gia vào việc này phải thuộc về một giáo phái thu thập muối. Thường chỉ những thành viên của một gia tộc có đặc quyền, chẳng hạn như gia tộc vẹt của Laguna, mới được phép đi thám hiểm tìm muối. Trong hầu hết các nền văn hóa, chỉ có đàn ông mới được phép thu thập muối, nhưng dân tộc Navajo thì cho phép cả phụ nữ làm việc này. Theo truyền thuyết của người Zuni, vốn ban đầu cả đàn ông lẫn phụ nữ đều được phép, nhưng sự nông nổi nhẹ dạ của phụ nữ trong khi làm nhiệm vụ này đã xúc phạm đến nữ thần muối, khiến nguồn cung cấp muối bắt đầu biến mất. Vì vậy, họ thay đổi phong tục, khiến công việc này chỉ dành cho nam giới. Tất cả người dân Zuni đều cầu nguyện cho những người thám hiểm tìm kiếm muối an toàn trở về. Khi những người đàn ông trở lại, cô ruột của mỗi người thám hiểm sẽ giúp anh ta gội đầu tắm rửa bằng nước xà bông làm từ cây yucca.

*

Lịch sử Châu Mỹ là hàng loạt những cuộc chiến tranh liên miên về muối. Ai kiểm soát muối thì kẻ đó nắm quyền lực. Điều này đúng trước khi người Châu Âu đến, và vẫn đúng cho đến tận sau cuộc Nội chiến Hoa Kỳ.

Cũng giống như trên bán đảo Ý, các trung tâm của nền văn

minh lớn trên lục địa Châu Mỹ đều được xây dựng ở những nơi dễ tiếp cận với muối. Người Inca là những nhà sản xuất muối, cùng với các giếng muối nằm ngay bên ngoài Cuzco. Ở Colombia, có lẽ dân thuộc các bộ lạc du mục là những người đầu tiên xây dựng nơi định cư lâu dài ở đây, vì họ cần muối và học cách làm muối. Xã hội của họ được tổ chức xung quanh các suối nước muối tự nhiên. Chibcha, một bộ tộc cao nguyên sống ở khu vực ngày nay là thủ đô hiện đại Bogotá, trở thành bộ tộc thống trị vì họ là những người làm muối cừ nhất. Còn một ví dụ khác về mối liên hệ giữa tình dục và muối, đủ khiến các nhà tâm thần học ở thế kỷ XX phải suy ngẫm, đó là các vị lãnh chúa muối Chibcha thường tôn vinh các vị thần hai lần một năm bằng cách kiêng tình dục và muối.

Cũng như ở Châu Phi, người Chibcha sản xuất muối bằng cách làm bay hơi nước muối. Để phù hợp với một xã hội đa sắc tộc, nhiều loại muối khác nhau đã được sản xuất, từ loại muối trắng nhất dành cho người giàu, đến loại muối đen có vị chát dành cho người nghèo. Tất cả các suối nước muối tự nhiên của Chibcha đều thuộc quyền sở hữu của vị quốc vương, gọi là *zipa*, người cai trị lãnh thổ bằng khả năng phân phối muối. Khi người Tây Ban Nha đến, hiểu được bản chất quyền lực của các vị vua, họ đã chiếm các suối nước muối và tuyên bố đó là tài sản của mình, từ đó đánh đổ quyền lực của các *zipa*.

Theo *Bernal Díaz*, biên niên sử về cuộc chinh phục của Hernán Cortés, người Aztec đã tạo ra muối từ nước tiểu bốc hơi. Một bộ lạc ở Honduras đã cầm những que củi nóng xuống biển và cạo muối bám trên đó, giống như cách người La Mã nhìn thấy người Anh

làm. Một cách thông thường hơn, muối được thu hoạch sau khi nước muối trong các suối nước muối tự nhiên bốc hơi, hoặc các lớp muối đóng cặn bên dưới giống như các sebkha ở Sahara, hay muối biển cào ra từ bên bờ biển.

Người Aztec kiểm soát các tuyến đường muối bằng sức mạnh quân sự và có khả năng chống trả trước kẻ thù dám đến gần muối, chẳng hạn như Tlaxalalcatecas. Cuốn sách kinh điển năm 1819 của William Prescott, *History of the Conquest of Mexico* (Tạm dịch: *Lịch sử chinh phục Mexico*), đã mô tả cảnh tượng người Aztec nhận cống phẩm từ thần dân: “2.000 ổ muối rất trắng, được đúc lại theo hình khuôn, chỉ dành cho các vị lãnh chúa của Mexico.”

Người Tây Ban Nha nắm lấy quyền lực bằng cách chiếm các xưởng làm muối của những người bản địa mà họ chinh phục được. Cortés, một người đến từ miền Nam Tây Ban Nha, cách không xa các xưởng làm muối của Tây Ban Nha và Bồ Đào Nha, hiểu rõ quyền lực và sức mạnh chính trị của muối. Ông ta trầm trồ quan sát cách người Tlatoque duy trì nền độc lập của mình và tránh khỏi sự áp bức của người Aztec bằng cách kiêng muối. Ông viết: “Họ không ăn muối, vì không có hạt muối nào trên đất của họ”, và giống người Anh, họ sợ bị phụ thuộc vào muối.

*

Bằng chứng sớm nhất về sản xuất muối của người Maya được tìm thấy có niên đại khoảng năm 1000 TCN, nhưng dấu tích của các xưởng làm muối trước đến được tìm thấy ở các khu vực không

thuộc đất Maya ở Mexico, ví dụ Oaxaca. Nói rằng nền văn minh Maya vĩ đại đã trỗi dậy và suy tàn vì muối thì có thể hơi phóng đại. Tuy nhiên, quả thực Maya đã phát lên nhờ kiểm soát việc sản xuất muối và có khả năng trao đổi buôn bán muối nhộn nhịp sầm uất, phát triển mạnh mẽ bất chấp các cuộc chiến tranh liên miên nhằm vào các nguồn muối. Thời điểm người Châu Âu đặt chân đến đây, nền văn minh này đang trong tình trạng suy tàn, và một trong những dấu hiệu chính là sự suy thoái trong hoạt động buôn bán muối.

Thế giới của người Maya trải dài từ Yucatán đến bang Chiapas của Mexico ngày nay và khắp vùng Guatemala. Khi Hernán Cortés lần đầu đến bán đảo Yucatán vào đầu thế kỷ XVI, ông ta nhận thấy người Maya có ngành công nghiệp muối lớn, giao thương rộng rãi không chỉ muối mà còn cả những mặt hàng liên quan đến muối như cá muối và các loại thực phẩm ướp muối.

Người Maya dùng muối làm thuốc, trộn với lá kinh giới tây và lá cây *xul* để ngừa thai, trộn với dầu để trị động kinh, trộn với mật ong để giảm đau khi sinh nở. Muối cũng được dùng trong các nghi lễ liên quan đến cả sinh và tử.

Ở Yucatán, muối được tạo ra nhờ ánh nắng mặt trời từ ít nhất 2.000 năm trước, có nghĩa người Mỹ bản địa đã biết làm muối biển bằng ánh nắng mặt trời làm bốc hơi nước muối ít nhất là lâu bằng người Châu Âu. Người Maya cũng biết cách khai thác muối từ thực vật, mặc dù muối thực vật thường là kali clorua chứ không phải natri clorua. Họ sẽ đốt một số loại thực vật họ cọ nhất định và cỏ, ngâm tro vào trong nước muối xong đem làm bốc hơi. Kỹ

thuật này đã được thực hiện bởi những người sống trong rừng biệt lập trên khắp Châu Mỹ và Châu Phi.

Người Lacandon vùng Chiapas là một nhóm người Maya biệt lập có văn hóa khác biệt, sống tự cung tự cấp trong một khu rừng nhiệt đới, thật không may, chính là khu rừng sau này trở thành biên giới Mexican-Guatemalan. Họ làm muối bằng cách đốt một loại cỏ nào đó, và dùng muối này làm tiền. Mặc những chiếc áo choàng dài màu trắng, người Lacandon chèo xuồng trong rừng nhiệt đới, sống một cuộc sống độc đáo không bị xáo trộn cho đến tận thế kỷ XX, khi Mexico và Guatemala hiện đại bắt đầu lo ngại về vấn đề biên giới quốc tế chạy qua rừng Lacandon. Đối với quân đội, rừng rậm khiến việc canh phòng biên giới khó khăn hơn. Đối với một số người Lacandon, rừng lại là nguồn của cải, họ đã bán những cây gỗ cứng cho các công ty khai thác gỗ. Bộ lạc bắt đầu mất dần truyền thống và khả năng tự cung tự cấp khi khu rừng dần dần biến mất. Vì các công ty khai thác gỗ đã cung cấp muối cho họ, nên người Lacandon không cần đốt cỏ nữa.

Một điển hình cho sự tàn phá văn hóa đó của người Maya ở Chiapas, đó là thị trấn La Concordia và các xưởng muối quanh đó đều đã bị ngập bởi một cơn đập vào những năm 1970 và nay đã nằm yên dưới đáy hồ. Theo Frans Blom, nhà nhân chủng học người Đan Mạch khám phá nền văn hóa Maya trong những năm từ 1920 đến 1940, nơi này có các xưởng làm muối độc đáo của vùng cao nguyên Maya, ở đây nước muối được dẫn ra khỏi suối bằng các thân cây, đổ vào trong các chảo đá nông để phơi cho bốc hơi dưới ánh mặt trời, cũng tương tự như kỹ thuật sử dụng bát đá của

người Hawaii.

Người La Concordia đặt lau sậy vào trong các chảo đá này, thường tạo thành hình các ngôi sao sáu cánh. Các tinh thể muối sẽ hình thành và bám trên lau sậy, tạo thành một thứ đồ trang trí dày, màu trắng lấp lánh mà những người làm muối thường đem bán làm đồ cúng lễ. Vào thời Blom, người Maya đã mang những lễ vật này đến các nhà thờ Công giáo.

Thật tình cờ, những người làm muối ở Cheshire cũng có truyền thống tương tự. Vào dịp lễ Giáng sinh, họ đặt các cành cây trong những chiếc chảo phơi nắng này cho đến khi muối kết tinh lại, nom như một trận tuyết mới phủ lên các cành cây. Họ sẽ mang những cành cây đọng đầy tuyết này về nhà để trang trí Giáng sinh.

*

Sự xuất hiện của người Tây Ban Nha không chỉ có nghĩa là một quyền lực kiểm soát muối mới đã xuất hiện, mà còn khiến nhu cầu về muối công nghiệp tăng vọt. Người Tây Ban Nha mang tới những đàn gia súc cần được chăn nuôi bằng muối, và bộ da của chúng sau khi xử lý với muối là thứ cần thiết của ngành công nghiệp da thuộc đang phát triển thịnh vượng. Ám ảnh với việc khai thác kim loại quý, người Tây Ban Nha đã phát minh ra quy trình khai thác bạc ở Mexico vào giữa thế kỷ XVI. Trong quá trình khai thác này, bạc được tách ra khỏi quặng bằng cách sử dụng muối, vì natri trong muối có thể tách được các tạp chất. Khai thác bạc

bằng quy trình trên đòi hỏi một lượng muối khổng lồ, và do đó, người Tây Ban Nha đã xây dựng các xưởng làm muối quy mô lớn ở gần các mỏ bạc.

Bán đảo Yucatán có khí hậu đặc biệt thích hợp với sản xuất muối, và có vị trí địa lý thích hợp cho thương mại do nằm gần Caribe và Trung Mỹ. Đây là khu vực sản xuất muối lớn nhất Châu Mỹ thời tiền-Colombo, và vẫn là nơi sản xuất muối hàng đầu khi người Tây Ban Nha xâm chiếm.

Người Tây Ban Nha không xác định được vị trí các mỏ kim loại quý ở Yucatán, nên bắt đầu tìm cách kiếm chác từ các xưởng làm muối ở nơi này. Hoàng gia Tây Ban Nha đã áp đặt nhiều loại thuế muối. Nhưng điều này lại khiến muối ở đó đắt đỏ hơn, và không thể cạnh tranh với muối Anh ở Cuba. Cuba là thuộc địa của Tây Ban Nha, lẽ ra phải là thị trường của Tây Ban Nha mới phải. Nhưng thời cơ đến vào thế kỷ XIX, cùng với biến động dữ dội của giá muối, khi muối Yucatán được nhập khẩu vào Anh qua cảng Liverpool.

*

Người Anh lần đầu tiên đặt chân đến Bắc Mỹ ở phía Bắc, tại Newfoundland, và họ đã lấy cá tuyết. Tiếp theo, họ xuôi xuống Nam, vùng Caribe, lấy muối - thứ cần thiết cho cá tuyết. Chỉ sau khi có một lượng lớn dân thuộc địa, họ mới bắt đầu nghĩ về Mỹ như một thị trường bán muối Liverpool.

Đối với đô đốc Anh, giải pháp cho tình trạng thiếu muối biển

là gây chiến tranh hoặc ngoại giao với những nơi có thể sản xuất muối. Bồ Đào Nha có cả muối biển và một đội tàu đánh cá trọng yếu nhưng cần được bảo vệ khỏi những người Pháp thường xuyên bắt giữ tàu đánh cá của họ. Vì vậy, Anh và Bồ Đào Nha đã thành lập một liên minh tự vệ thương mại để bảo vệ muối biển.

Liên minh Bồ Đào Nha đã giành được cho Anh quyền tiếp cận quần đảo Cape Verde, nơi các con tàu Anh có thể đổ muối đầy khoang trên đường vượt Đại Tây Dương. Các đảo nằm ở phía Đông quần đảo như Maio, Boa Vista và Sal – nghĩa là “muối”, có các vùng đầm lầy với nước muối đặc, vào thế kỷ XVII, Bồ Đào Nha đã cho phép Anh độc quyền sử dụng các đầm lầy muối ở Maio và Boa Vista.

Các tàu của Anh chỉ có khoảng thời gian từ tháng 11 đến tháng 7 năm sau để làm muối, trước khi những cơn mưa mùa hè làm hỏng nước muối. Họ thường dừng chân vào tháng 1, thả neo ngoài khơi đảo Maio – người Anh gọi đảo này là đảo May. Từ nơi đó, các thủy thủ sẽ chèo xuống đi một quãng dưới 200 yard^[*], đến một bãi biển rộng. Đằng sau bãi biển đó là một đầm lầy muối, ở đó có một dãy ao kéo dài hàng dặm, nước muối ngập sâu đến 8 inch. Các thủy thủ có thể phải mất nhiều tháng để cạo đủ số tinh thể muối đủ chứa đầy con tàu. Đôi khi những cơn mưa đầu mùa buộc họ phải rời đi. Một số tàu phải đến Boa Vista vì họ thấy có quá nhiều thủy thủ đoàn đang làm việc tại Maio. Ở Boa Vista, nước muối loãng hơn và mất nhiều thời gian để kết tinh hơn, buộc các thủy thủ phải chèo thuyền khoảng một dặm để đưa muối lên tàu.

Nhưng muối biển đủ giá trị để một khối hàng xứng đáng với công sức lao động của cả con tàu và thủy thủ đoàn trong vài tháng.

*

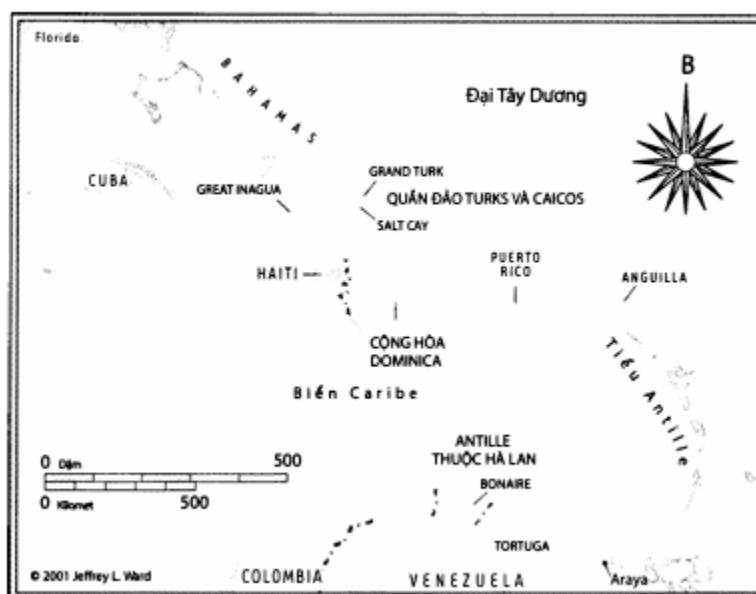
Vào thế kỷ XVII và XVIII, trong khi các cường quốc Châu Âu đang đấu nhau gay gắt nhằm giành lấy các hòn đảo ở Caribe để trồng mía, những người Bắc Âu – gồm người Anh, Hà Lan, Thụy Điển và Đan Mạch – cũng tìm kiếm những hòn đảo có đầm lầy muối như quần đảo Cape Verde.

Năm 1568, dưới sự lãnh đạo của William xứ Orange, người Hà Lan bắt đầu cuộc đấu tranh giành độc lập kéo dài suốt 80 năm chống lại Tây Ban Nha, cuộc chiến này đã cắt đứt họ khỏi nguồn muối Tây Ban Nha. Nhưng ở Châu Mỹ, người Hà Lan có thể vào đến bờ biển Venezuela tại Araya, vốn là một đầm phá dài 80 dặm vô cùng nóng nực và hoang vắng, cướp muối Tây Ban Nha từ bãi biển nơi chứa đầy những lớp muối dày màu trắng do nước biển Caribe bốc hơi mà thành. Người Hà Lan cũng lấy muối từ Bonaire ở Antilles thuộc Hà Lan gần đó.

Người Anh thu thập muối trái phép từ người Tây Ban Nha trên một hòn đảo nhỏ trong khu vực được gọi là Tortuga hoặc Salt Tortuga, là một phần thuộc Venezuela ngày nay. Họ cũng làm muối trên quần đảo Anguilla và Turks, hai quần đảo này có lợi thế là vị trí địa lý gần Bắc Mỹ – nơi có nghề đánh bắt cá tuyết. Họ sẽ ghé vào một trong những hòn đảo muối, và cũng như ở Cape

Verdes, các thủy thủ sẽ tự xúc muối và chất lên tàu của mình rồi đi đến New England, Nova Scotia, hoặc Newfoundland.

Lo sợ tàu chiến của kẻ thù và hải tặc, các con tàu muối thường đi theo đoàn. Họ cũng làm điều tương tự ở Châu Âu vì cùng một lý do. Những đội tàu vũ trang khổng lồ tập hợp nhiều quốc tịch khác nhau sẽ neo đậu ngoài khơi Le Croisic trong khi thủy thủ đang chất muối lên tàu. Các thủy thủ không được phép trang bị vũ khí khi lên bờ, vì nếu đội tàu của hai quốc gia khác nhau đến cùng lúc, một cuộc ẩu đả có thể kéo theo cả một cuộc chiến trên đất liền. Các thủy thủ người Anh và người Hà Lan đặc biệt thù ghét nhau.



Vào cuối mùa đông, các hạm đội gồm vài chục tàu Anh cùng với các tàu chiến sẽ hội hợp ở Barbados. Ở đó, họ sẽ tụ tập lại thành một hạm đội lớn và chọn ra một người chỉ huy. Sau đó, họ sẽ đến một trong các hòn đảo muối, thường là Tortuga, và các thủy thủ đoàn sẽ làm việc trong nhiều tháng để chất đầy hàng hóa lên tàu. Nếu đội tàu quá lớn hoặc nếu năm đó quá ẩm ướt, sẽ

không có đủ muối để chất đầy tất cả các tàu, và do chỉ tạm thời đi chung với nhau, nên họ sẽ cạnh tranh gay gắt, làm việc nhanh nhất có thể, mỗi tàu sẽ cố gắng đảm bảo chất đầy tàu. Sau đó, họ sẽ cùng ra khơi đi về phía Bắc, cho đến khi họ tin rằng mình đã thoát khỏi nguy hiểm, nhất là mối nguy từ hạm đội Tây Ban Nha, mỗi tàu sẽ tách ra trên hành trình riêng của mình.

*

Năm 1684, khi khu vực được người Anh khai phá lần đầu tiên từ hơn 150 năm trước là Bermuda cuối cùng cũng trở thành thuộc địa của Anh, thống đốc đầu tiên ở đó nhận được chỉ thị là “tiến hành cào muối”. Các tàu Anh đi đến thuộc địa Mỹ có thể ghé lại tại cụm đảo nhỏ ở giữa Đại Tây Dương cách bờ biển Bắc Mỹ khoảng 600 dặm để lấy muối cho nghề cá. Đó là cơ hội để khiến Bermuda phát triển.

Nhưng khí hậu ở Bermuda không đủ ẩm và đủ nắng để sản xuất được muối biển. Những gì Bermuda có là tuyết tùng. Vì vậy, người dân Bermuda, phần lớn vốn là thủy thủ từ Devon, đã chế tạo những con thuyền buồm nhỏ chạy nhanh từ cây tuyết tùng. Cho đến đầu thế kỷ XVIII, khi ngư dân New England phát minh ra loại thuyền hai buồm, con thuyền nhỏ của Bermuda với cột buồm duy nhất và cánh buồm khổng lồ được coi là loại thuyền chạy nhanh nhất và tốt nhất, có khả năng vượt xa bất kỳ tàu hải quân nào. Những con thuyền nhỏ một buồm này đã thống trị hoạt động thương mại giữa các thuộc địa vùng Caribe và Bắc Mỹ, thậm chí

còn được sử dụng trong giao thương từ Liverpool tới Tây Phi.

Ở Caribe, loại hàng hóa hàng đầu được vận chuyển đến Bắc Mỹ, có trọng tải còn lớn hơn cả đường, mật mía hoặc rượu rum, chính là muối. Hàng hóa hàng đầu được vận chuyển trở lại từ Bắc Mỹ đến Caribe là cá tuyết muối, được dùng để nuôi nô lệ trong các đồn điền đường. Ở vùng phía Nam chuỗi đảo Bahamas và các nhóm đảo phía Nam tên là Turks và Caicos, những người cào muối đã tìm thấy các đảo nhỏ trên có những hồ nước lợ. Great Inagua, Turk, Nam Caicos, và Salt Cay (đọc là “key”) có những hồ nước mặn trong đất liền rất thích hợp cho việc làm muối. Kể từ khi Colombo và những người Tây Ban Nha đến sau tiêu diệt dân bản địa, những hòn đảo ít người ở này dễ dàng bị biến thành các trung tâm muối.

Great Inagua lần đầu tiên bị chiếm bởi người Tây Ban Nha và Hà Lan. Sau khi người Tây Ban Nha giết vài bộ lạc địa phương, nơi này trở thành một hòn đảo không người ở, các thủy thủ từ nhiều quốc gia khác nhau thường ghé qua đây để chất đầy những thứ cần thiết lên tàu. Người Tây Ban Nha đặt tên cho hòn đảo này là *Enagua*, có nghĩa “trong nước”. Năm 1803, những người cào muối từ Bermuda đã dựng nên một thị trấn nhỏ, tên là thị trấn Matthew, ven một ao muối tại một đầu bằng phẳng mọc đầy cỏ của hòn đảo. Đầu tiên là những người cào muối, họ chỉ đơn giản nhặt những gì đã bốc hơi bên bờ ao. Thủy thủ đoàn sẽ được thả xuống đảo, họ sẽ ở đó vài tháng hoặc đôi khi lâu nhất là một năm để thu thập muối, trong khi thuyền trưởng cùng ba hoặc bốn nô lệ sẽ ra khơi câu rùa biển, nhặt xác tàu đắm, và buôn bán với cướp biển

hoặc với các hòn đảo khác. Đôi khi họ trốn trong các vịnh nhỏ bên những tảng đá lớn nguy hiểm hoặc các bãi cạn chưa được thăm dò và chờ đợi, hoặc thậm chí lừa các con tàu vào bãi đá để lục soát và vơ vét.

Một thống đốc Bermuda ở thế kỷ XVIII từng phàn nàn rằng “việc thương mại ở Caicos đã khiến những kẻ tham gia cuồng nhiệt vào đó trở nên hung dữ phần nào, sẵn sàng đào xới, cướp giật và đánh đắm vì các cơ hội”. Ông cũng quan tâm đến việc bắt nô lệ đi cướp bóc trong khi các thủy thủ tự do đang thu thập muối.

Thống đốc đã viết, “Lũ Mọi đen đã học được cách cướp công khai lẫn trộm lén lút.”

Vài tháng sau, khi thuyền trưởng và các nô lệ kết thúc chuyến hành trình mang lại lợi nhuận này, họ sẽ quay trở về đón các thủy thủ và cả khoang đầy muối để đem bán ở các thuộc địa Bắc Mỹ. Vào thập niên 1650, thực dân Anh từ Bermuda đi thuyền xuống Grand Turk, một hòn đảo sa mạc nhỏ, và Salt Cay, hòn đảo hàng xóm nhỏ bé của nó, chỉ dài hai dặm, rộng một dặm rưỡi. Những con tàu đi ngang qua thường ghé lại Salt Cay để cào những cái ao chiếm một phần ba hòn đảo. Vào những năm 1660, người dân Bermuda bắt đầu khai thác nó một cách có hệ thống hơn, mới đầu chỉ vào mùa hè khô hạn.

Đến năm 1673, những thợ cào muối người Bermuda bắt đầu xuất hiện thường xuyên tại Salt Cay. Năm năm sau, công việc cào muối ở đây được tổ chức tốt tương đương với việc cào muối trên hòn đảo lớn hơn một chút nằm ở phía Bắc, đảo Turk hoặc đảo Grand Turk. Hai hòn đảo này được đặt tên dựa theo tên một loài

xương rồng bản địa trông giống khăn xếp turban của Thổ Nhĩ Kỳ. Nhưng người Tây Ban Nha sẽ đến vào mùa đông, lấy đi công cụ của những người cào muối và phá hủy nhà kho của họ. Đến đầu thập niên 1700, người dân Bermuda bắt đầu chuyển đến ở trên đảo Salt Cay để bảo vệ tài sản của mình. Không ai biết bến cảng nhỏ cùng những cầu tàu bằng đá được xây dựng từ khi nào, nhưng đó là bến cảng chống bão vững chãi nhất Turks và Caicos, là nơi trú ẩn an toàn cho những con tàu trong vòng vài tuần chết hàng. Nhưng khi các con tàu trở nên lớn hơn, bến cảng nhỏ này lại quá nông, người ta phải dùng đến những con tàu hạng nhẹ để chở muối đến chỗ các con tàu mẹ đã neo đậu ngoài khơi.

Dân làm muối Salt Cay đã xây dựng hệ thống ao và cống. Hằng năm, họ phải dành hàng tuần để đại tu hệ thống này. Các ao phải được thoát hết nước để tu bổ thêm đá hoặc đất sét dưới đáy trước, nhờ đó chúng có thể giữ nước và không bị vỡ vụn thành muối. Sau đó, họ sẽ bơm đầy nước trở lại ao, để quá trình bốc hơi dưới ánh nắng mặt trời diễn ra từ từ.

Những người làm muối Bermuda xây dựng những ngôi nhà lớn theo phong cách Bermuda với tường dày để chống đỡ bộ mái bằng đá được cắt thành từng bậc như kim tự tháp. Phần mái nặng nề được thiết kế để chống lại các cơn cuồng phong. Bàn ghế đồ đạc bằng gỗ mahogany được đưa ra đảo. Đây là những ngôi nhà trong trang viên của đồn điền nô lệ, nhưng không có sự sang trọng như nhà của những người trồng thuốc lá Virginia, bông vải Alabama, hay đường Tây Ấn Độ.

Nhà của những người làm muối có một mái hiên phía Đông

nhìn ra các ao muối, và một mái hiên phía Tây nhìn ra các bến tàu chở hàng. Những ngôi nhà thường được xây gần mép nước, bên cạnh bến tàu. Muối có giá trị quá lớn, không thể giao phó cho bất kỳ ai khác, nên được cất giữ dưới tầng hầm, chỉ một tầng dưới mặt đất, nhưng tầng trệt không có cửa sổ và không có sàn nhà, vì vậy thực tế mỗi ngôi nhà có một kho chứa rộng những hai tầng. Muối là của cải của những người làm muối, nên họ phải canh chừng suốt cả ngày lẫn đêm.

Các cối xay gió bơm nước biển qua các ao nối liền nhau, cối xay gió và đường cống được một nhóm thợ rèn trong trang viên bảo trì sửa chữa. Các nô lệ trồng rau trong vườn, nhưng chất đất ở đó ngày càng bạc màu vì cây cối đều bị chặt để làm nhiên liệu đun chảo muối. Hòn đảo này trụi lủi và khô nóng, thức ăn và thậm chí là cả nước ngọt đều dần dần trở nên khan hiếm.

Năm 1790, một người đàn ông tên Stubbs do trung thành với sự cai trị của Anh nên đã rời bỏ các thuộc địa Bắc Mỹ, nhờ cậy người anh trai là Thomas Stubbs giúp đỡ, và định cư tại Providenciales - một hòn đảo ở Turks và Caicos. Gia đình Stubbs vốn làm muối ở Cheshire, nhưng Thomas và em trai muốn bắt đầu cuộc sống mới với tư cách là những người trồng cây ở Tây Ấn. Họ đặt tên cho đồn điền của mình là Cheshire Hall và cố gắng trồng cây sisal, một loại cây gai dầu thay thế cho xơ cây thùa. Nhưng trồng sisal ở Cheshire Hall là một thất bại. Sau đó, họ lại cố gắng trồng bông hải đảo, nhưng cũng thất bại. Trên những hòn đảo nhỏ khô cằn và bằng phẳng này, làm gì cũng thất bại, chỉ trừ muối. Những người làm muối còn mang theo gia súc lên đảo: lừa để kéo

những xe muối ra cầu cảng, gia súc để làm nguồn thức ăn trong khi họ sản xuất muối.

Tất cả những gì hòn đảo nhỏ sản xuất muối này có là vị trí của nó trên các tuyến đường vận chuyển, ánh nắng mặt trời, và các đầm lầy giữ nước biển. Dù vậy, trong một khoảng thời gian, vùng này phát triển rất thịnh vượng bởi Đế quốc Anh cần muối.

CHƯƠNG 13

Muối Và Nền Độc Lập

Người Anh, người Hà Lan, và người Pháp luôn săn lùng muối, loại thuộc tiên có thể biến vùng biển Mỹ mới với nguồn cá vô hạn này trở thành nguồn của cải vô hạn. Người Hà Lan khuyến khích dân thuộc địa vào nghề muối, năm 1660 đã cấp cho một người dân thuộc địa quyền xây dựng các xưởng làm muối trên một hòn đảo nhỏ gần New Amsterdam, được gọi là đảo Coney. Người Pháp đã tìm hiểu vị trí các vết liếm, suối nước muối, và đầm lầy muối từ những người bản địa. Họ sử dụng nhiều xưởng làm muối có sẵn, bao gồm cả những xưởng ở Onondaga, New York, và Shawneetown, Illinois.

Năm 1614, thuyền trưởng John Smith đã khám phá khắp vùng bờ biển của New England, từ vịnh Penobscot đến Cape Cod. Smith là một trong 105 người định cư ban đầu ở Jamestown, lực lượng đi đầu trong công cuộc đến Bắc Mỹ định cư của người Anh. Ông cũng đã đánh dấu lại Virginia và vịnh Chesapeake. Ông làm việc này ở cả Virginia và New England nhằm mục đích lôi kéo mọi người tới định cư, rêu rao những triển vọng làm giàu từ cá, muối, trái cây, kim loại quý, lông thú và thậm chí cả khả năng sản xuất tơ lụa.



Bức chân dung của John Smith từ một tấm bản đồ của New England năm 1616 dựa trên các ghi chép của Smith. *Thư viện Houghton, trường Đại học Harvard.*

Tuy nổi danh là một kẻ khoe khoang khoác lác, nhưng Smith lại mô tả sự trù phú của những vùng đất mới này một cách khiêm tốn đến đáng ngờ. Đầu thế kỷ XVII có hàng đống những tài liệu kể về sự giàu có của Châu Mỹ, nhưng hầu hết đều là phóng đại, đến mức ngay cả Smith cũng phải nhận xét rằng những người mới định cư sẽ nhanh chóng rời đi trong thất vọng mà thôi. Vì vậy, ông quyết định trở thành một người theo trường phái hiện thực, mặc dù có thể thấy rõ phong cách bay bổng đặc trưng của ông khi đặt tên Cape Ann dựa theo tên một người phụ nữ mà ông yêu khi đang phục vụ trong quân đội ở Thổ Nhĩ Kỳ. Quay trở lại Anh, nó được

đổi lại tên thành Cape Ann dựa theo tên thân mẫu của Thái tử Charles.

Mặc dù bản thân không thích thú gì với việc đánh bắt cá, nhưng Smith hiểu rằng nếu sự nỗ lực này đem lại lợi nhuận, nó sẽ thu hút nhiều người tới định cư. “Cá trích, cá tuyết, cá ling chính là bộ ba yếu tố khiến tài sản và số lượng hàng hóa vận chuyển của họ tăng vọt”, Smith viết trong bài văn xuôi chẳng mấy êm tai và dành vài trang trong cuốn *Description of New England* (Tạm dịch: *Mô tả về New England*) để diễn tả sự giàu có mà nhiều quốc gia đã gặt hái được từ lũ cá này. Ông thể hiện quan điểm của mình với nét cá tính đặc trưng, bằng cách ra lệnh cho các thủy thủ đoàn đánh cá và muối cá tuyết trong khi bản thân thì khám phá đường bờ biển, sau đó kiếm được một món hời khiếm tốn - nhưng rêu rao rộng rãi khắp nơi – nhờ bán cá tuyết muối ở Anh và Tây Ban Nha.

Smith cũng hiểu tầm quan trọng của muối đối với giấc mơ về một nước Mỹ thuộc Anh. Ông lập ra một xưởng làm muối ở Jamestown năm 1607. Trong khi đi thuyền dọc theo bờ biển đầy đá của New England, ông đánh dấu lại những nơi có vẻ thích hợp để làm bến cảng, và cả những nơi có vẻ thuận lợi cho công việc làm muối. Ông cho rằng điều kiện ở đây phù hợp cho công đoạn “trắng trên trắng” làm bay hơi lại nước muối hòa từ muối biển giống như cách người Anh cải tiến muối Vịnh của Pháp. Ông nghĩ, đảo Plum, hòn đảo ở ngay phía bắc Cape Ann, sẽ là địa điểm hoàn hảo để làm muối. Trong danh sách 25 “bến cảng tuyệt vời” để đánh cá đã liệt kê, ông hoàn toàn bỏ qua bến cảng tốt nhất ở Cape Ann, nơi mà chỉ 9 năm sau đó sẽ trở thành cảng cá Gloucester và

cuối cùng trở thành cảng cá tuyết hàng đầu New England.

Cuốn *Description of New England* của Smith là yếu tố quan trọng dẫn đến quyết định tới New England của những người Pilgrims (những người Hành hương)^[*], và khi đến nơi, họ nhận thấy những gì Smith mô tả là chính xác. Như đã được hứa hẹn, họ đặt chân lên vùng đất của cá tuyết, nơi có thể sản xuất ra muối. Tuy chấp nhận cái tên Hoàng gia Cape Ann, họ đã sử dụng cái tên Smith đặt cho Cape Cod, cái tên bắt nguồn từ người sáng lập ra Jamestown – Bartholomew Gosnold, bởi vì họ cũng như Smith, có ý định tích lũy tài sản từ việc đánh bắt cá. Năm 1630, Mục sư Francis Higginson viết trong *New England Plantation* (Tạm dịch: *Đồn điền New England*), “Có khả năng vùng đất này có nhiệt độ tuyết vời để làm muối.” Nhưng những người Pilgrims lại không biết làm muối, và vì thế, họ cũng không biết đánh bắt cá.

Thống đốc William Bradford của Thuộc địa Plymouth gửi thư về Anh để xin một người cố vấn về đánh cá, làm muối và đóng tàu. Trong vài năm, thuộc địa bắt đầu phát triển mạnh về ngành đánh bắt cá, nhưng vẫn còn bị hạn chế do nguồn cung cấp muối. Vị cố vấn về muối đã cố gắng làm muối Vịnh theo cách của Pháp, đào các ao chứa lót đất sét dưới đáy. Nhưng thời tiết ở New England không phù hợp với kỹ thuật này. Theo Bradford, vị cố vấn này là “một kẻ dốt nát, ngu ngốc, và thiếu ý chí.”

Massachusetts, giống Nữ hoàng Elizabeth, đã khuyến khích việc sản xuất muối bằng cách cấp độc quyền cho những ai có khả năng sản xuất muối với giá rẻ. Thuộc địa cấp cho Samuel Winslow 10 năm độc quyền sử dụng các ý tưởng của mình về sản xuất

muối, đây được coi là bằng sáng chế đầu tiên được cấp ở Mỹ. Cùng năm đó, John Jenny được cấp phép độc quyền sản xuất muối ở Plymouth trong 21 năm. Các xưởng muối bắt đầu xuất hiện ở Salem, Salisbury, và Gloucester. Muối không chỉ cần thiết cho xuất khẩu cá mà còn cả lông thú nữa. Những người định cư giao dịch với người Mỹ bản địa để đổi lấy da gấu, hải ly, nai sừng tấm và rái cá, vì đây là những mặt hàng béo bở đối với thị trường ở Châu Âu. Lông thú đã ướp muối thường được xuất khẩu trên cùng tàu với cá tuyết. Nhưng để dân bản địa sản xuất ra nhiều lông thú hơn, người Anh phải cung cấp thêm nhiều muối hơn cho họ.

Các hộ gia đình ở New England cũng cần rất nhiều muối cho sinh hoạt. Một ngôi nhà thuộc địa điển hình ở New England – hay còn được gọi là “hộp đựng muối New England”, bởi vì nó có hình dạng giống như những chiếc hộp đựng muối có mặt trong mọi gia đình. Người dân New England xẻ thịt gia súc vào mùa thu rồi muối thịt. Họ ăn bữa tối đun nấu theo kiểu New England, là cá tuyết muối hoặc thịt bò muối với bắp cải và củ cải. Họ còn ăn rất nhiều cá trích muối, mặc dù có vẻ như họ thích món cá trích đồ ướp ít muối và hun khói hơn, có lẽ là bởi vì nguồn cung cấp muối rất hạn chế. Khi những người định cư thời kỳ đầu này săn bắn, họ thường để cá trích đỏ (red herring) dọc theo con đường mòn họ hay đi, bởi vì mùi tanh nồng của cá sẽ đánh lạc hướng bọn sói, đây cũng là nguồn gốc của thuật ngữ “red herring”, có nghĩa là “đánh lạc hướng”.

Những người Virginia giàu có đã nhập khẩu một lượng lớn thịt bò muối kiểu Anh dù họ có nuôi gia súc. Họ cho rằng thịt bò Anh

được muối tốt hơn, có lẽ vì người Anh có nhiều muối. Nhưng người dân Virginia đã tự sản xuất được một ít muối của riêng mình và nhập khẩu phần lớn từ Anh. Họ xây dựng một ngành công nghiệp thủ công từ mỡ lợn muối, và vào thời kỳ Cách mạng Mỹ, thịt muối Virginia nổi tiếng khắp nơi và được xuất khẩu không chỉ sang các vùng thuộc địa khác từ New York đến Jamaica, mà còn sang cả nước Anh.

Trong thời kỳ Cách mạng, khi còn là một phần trong khẩu phần lương thực dự trữ của Quân đội lục địa Mỹ, thịt muối Virginia đã được người Pháp yêu mến, có thể nói đó là một lời khen rất cao dành cho một món thịt muối. Năm 1781, Comte de Rochambeau, một anh hùng Pháp trong Cách mạng Mỹ và sau này là bạo chúa của Cách mạng Haiti, trong khi tham gia chiến dịch Virginia đã nói rằng giám bếp Pháp “không thể so sánh với chất lượng và hương vị của món thịt muối này”.

Công thức không ghi ngày tháng này từ hạt Charlotte, Virginia, dường như đã được sử dụng bởi gia đình Jefferson tại Monticello.

THỊT MUỐI TẨM GIA VỊ NƯỚNG

Chọn một miếng thịt muối ngon. Ngâm qua đêm trong nước lạnh. Lau sạch rồi cho vào nước đủ để ngập thịt. Đun nhỏ lửa trong ba giờ. Để nguội trong nước thịt đã nấu chín. Vớt ra, cắt nhỏ. Cho vào chảo nướng, phết định hương và phủ đường nâu lên trên. Nướng trong lò ở nhiệt độ vừa phải trong vòng hai giờ. Rưới rượu trắng lên trên. Ăn kèm với salad mặn.

*

Trong một khoảng thời gian, dân thuộc địa Mỹ tập trung sản xuất muối để tự cung tự cấp, tạo ra một lượng muối đáng kể. Nhưng người Anh bảo trợ cho các thuộc địa này trùng hợp lại phát hiện ra muối mỏ ở Cheshire và sản lượng muối gia tăng đáng kể ở đó. Dần theo thời gian, người Anh khiến muối Liverpool rẻ hơn và dễ tiếp cận hơn so với muối địa phương, và lượng sản xuất nội địa của Mỹ đã giảm xuống. Đây chính xác là cách mà chủ nghĩa thực dân hoạt động.

Khi mối quan hệ với Anh vẫn chưa sút mẻ, dân thuộc địa đã có đủ muối cho nhu cầu trong nước, nhưng nguồn cung cấp muối lại kìm hãm hoạt động giao thương với nước ngoài của họ. Tất nhiên, họ không được phép giao thương với nước ngoài. Họ vốn dĩ chỉ được mua mọi thứ từ Anh và bán mọi thứ cho Anh. Nhưng dân thuộc địa Mỹ đã sản xuất được nhiều hơn số lượng mà người Anh có thể bán, đặc biệt là cá tuyết muối. Miễn là người Mỹ sản xuất các sản phẩm bằng muối Anh, thì người Anh vẫn vui lòng để mặc bọn họ sản xuất thừa mứa.

Nhưng người Anh thường không cung cấp đủ muối cho nhu cầu của người Mỹ. Năm 1688, Daniel Coxe viết về New Jersey rằng ở đây có rất nhiều cá nhưng thuộc địa này lại không thể phát triển nghề cá thành công chỉ vì “khát cầu muối”. Thuộc địa New Jersey đã xin hỗ trợ từ các chuyên gia Pháp, “nhiều người Pháp có kỹ năng làm muối bằng ánh nắng mặt trời”. Đây không phải cách mà

chủ nghĩa thực dân hoạt động.

Các thuộc địa Mỹ, đặc biệt là hai vùng có năng suất cao nhất, Virginia và Massachusetts, đã quen với việc bán sản phẩm của họ trên khắp thế giới Đại Tây Dương. New England bắt đầu bằng việc bán cá tuyết muối và lông thú ướp muối, nhưng ngay sau đó liền bán hàng hóa sản xuất đại trà, mua sắt và các sản phẩm Địa Trung Hải ở cảng Bilbao của Basque, bán cá tuyết để đổi lấy nô lệ ở Tây Phi, bán nô lệ để đổi lấy mật mía ở Caribe, bán rượu rum làm từ mật mía ở Tây Phi.

Đến đầu thập niên 1700, các thương nhân ở Boston cảm thấy họ không cần đến nước Anh nữa. Ở một khía cạnh quan trọng nào đó, thì họ đã sai. Mặc dù thương mại xuyên Đại Tây Dương ngày càng độc lập và phức tạp hơn, nhưng họ vẫn phụ thuộc vào Anh về muối. Người New England thì thoảng nhập khẩu muối từ các nước khác. Các tàu bán cá tuyết cho Bilbao sẽ lấy muối từ miền Nam Tây Ban Nha tại Cadiz, hoặc muối Bồ Đào Nha ở Lisbon. Nhưng vào năm 1775, giống như những người thực dân Anh mẫu mực, người Mỹ vẫn phụ thuộc vào muối của Anh – muối Cheshire từ Liverpool hoặc muối biển từ các thuộc địa của Anh, đặc biệt là Great Inagua, đảo Turk và Salt Cay.

Ý kiến của Tom Paine rằng một lục địa rõ ràng không thể bị cai trị bởi một hòn đảo đang ngày càng gây tiếng vang trong giới thương nghiệp. Năm 1759, người Anh nhận thấy ngành thương mại của Mỹ đang dần đưa Mỹ đến với nền độc lập, bèn bắt đầu áp đặt các loại thuế trừng phạt và nhiều biện pháp khác để kìm hãm thương mại Mỹ. Người Mỹ giận dữ đáp trả, và người Anh phản ứng

lại bằng nhiều biện pháp còn khắc nghiệt hơn. Năm 1775, căng thẳng leo thang đến mức người Anh nghĩ rằng cần phải điều 3.000 quân đến Boston nổi loạn để trấn áp, dưới quyền của Thiếu tướng Thomas Gage. Khi những người lính này cố gắng tản ra khắp các vùng nông thôn, người Mỹ đã phản kháng có vũ trang, khai hỏa về phía quân đội Anh ở Concord và Lexington vào ngày 19 tháng 4. Quốc hội lục địa, ban đầu vốn được gọi là một cuộc phản đối vào năm 1774, đã tập trung lại lần nữa vào tháng 5 năm 1775 để chuẩn bị cho chiến tranh.

Đến tháng 6, trong khi Quốc hội vẫn đang họp, quân nổi dậy đã hành quân đến Boston. Gage xuất ra gần như toàn bộ quân, chỉ còn lại 500 quân, vào một trận chiến trên đồi Breed phía trên cảng Boston. Mặc dù hoàn thành được mục tiêu chiếm giữ Boston của người Anh, nhưng Gage đã mất hơn 40% binh lính của mình trong cuộc giao tranh này. Trận chiến này còn có một tên gọi không chính xác khác là trận chiến đồi Bunker, đây là tổn thất nặng nề nhất của quân Anh trong cuộc chiến này.

Mùa hè năm 1775, người Anh tuyên bố các thuộc địa đã nổi loạn và đáp trả bằng một cuộc phong tỏa trên biển, gây ra tình trạng khan hiếm muối trầm trọng ngay lập tức, không chỉ ảnh hưởng đến nghề cá mà còn cả binh lính, ngựa, và vật tư y tế của quân đội lục địa của George Washington. Ngoài việc phong tỏa, lục quân Anh đã cô lập các thuộc địa giữa Đại Tây Dương khỏi hai nguồn muối Mỹ chính của họ: New England và các hòn đảo phía Nam. Họ thậm chí còn tấn công và phá hủy các xưởng làm muối ở giữa Đại Tây Dương.

*

Sau thất bại tại trận chiến đồi Bunker, chức vụ tổng chỉ huy quân đội Anh ở Mỹ của Gage bị Tướng William Howe, một người họ hàng hợp pháp của Hoàng gia Gage, thay thế. Năm 1758, Howe được bầu làm Nghị sĩ và đã phản đối các biện pháp chống lại thương mại Mỹ, vì sợ những chính sách này của Anh sẽ dẫn đến việc đánh mất các thuộc địa. Bây giờ, ông ta được lệnh phải trấn áp các thuộc địa bằng vũ lực. Tháng 8 năm 1776, ông ta đánh chiếm Long Island và sau đó là thành phố New York. Năm tiếp theo, ông ta lái xe từ Washington đến Philadelphia. Vào thời điểm này của cuộc chiến, ông ta thành công trong việc cắt đứt nguồn cung cấp muối ven biển của quân đội Washington, thậm chí còn chiếm được nguồn muối dự trữ của Washington, bất chấp lời cảnh báo trong tuyệt vọng của vị tướng Mỹ, “phải giữ được nó bằng mọi giá”.

Ban đầu, dân thuộc địa Mỹ đáp trả sự phong tỏa của quân Anh bằng cách đun sôi nước biển. Nhưng việc đun sôi này tiêu tốn một lượng gỗ quá lớn, trong khi lại chỉ tạo ra được một lượng muối rất nhỏ. Cần khoảng 400 gallon nước biển mới tạo ra được một gia muối. Vào mùa đông, các gia đình thường đun một vạc nước biển trên lò sưởi, đây không phải một khoản chi phí quá lớn, vì đằng nào thì họ vẫn luôn phải giữ ngọn lửa cháy liên tục để sưởi ấm ngôi nhà. Nhưng làm cách này, chỉ có thể tạo ra một lượng muối rất ít. Những người làm muối sẽ đẩy các cọc gỗ xuống những

vũng nước triều, rồi sau khi số vũng nước đó bốc hơi, muối sẽ kết tinh lại trên gỗ. Kỹ thuật này không tốn kém, nhưng cũng không đem lại hiệu quả cao.

Quốc hội lục địa đã thông qua một số chính sách giải quyết tình trạng thiếu muối. Vào ngày 29 tháng 12 năm 1775, Quốc hội “khẩn thiết đề nghị một số Hội đồng và Công ước thúc đẩy việc khuyến khích công khai công tác sản xuất muối hiệu quả ở các thuộc địa tương ứng.”

Vào tháng 3 năm 1776, Tạp chí *Pennsylvania* đã đăng tải một đoạn trích dài từ luận văn của Brownrigg về cách làm muối Vịnh. Bài báo được Quốc hội tái bản thành một tập sách nhỏ và lưu hành. Vào năm 28 tháng 5 năm 1776, Quốc hội quyết định thưởng 1/3 đô la mỗi gia muối cho tất cả các nhà nhập khẩu muối hoặc các nhà sản xuất muối ở các thuộc địa trong năm tới. Khi cuốn sách nhỏ và khoản tiền thưởng này được tung ra, các hoạt động sản xuất muối đã được triển khai dọc khắp đường bờ biển của Mỹ. New Jersey đã dự tính thành lập một xưởng sản xuất muối công do chính quyền điều hành, nhưng có quá nhiều xưởng tư nhân được dựng lên dọc theo bờ biển này vào năm 1777 nên cuối cùng kế hoạch này bị hủy bỏ vì không cần thiết.

Tháng 6 năm 1777, một ủy ban Quốc hội đã được chỉ định để “tìm ra những cách thức và phương tiện cung cấp muối cho Hoa Kỳ”. Mười ngày sau, ủy ban này đề xuất rằng mỗi thuộc địa có thể cung cấp những gói ưu đãi tài chính cho các nhà nhập khẩu và sản xuất muối. Một số trong mười ba thuộc địa đã thực hiện điều này. New Jersey tuyên bố rằng bất kỳ xưởng làm muối nào cũng có thể

miễn nghĩa vụ quân sự cho tối đa 10 nhân viên.

*

Một trong nhiều hoạt động khai thác muối biển đã được triển khai để đáp lại việc xuất bản cuốn sách nhỏ của Brownrigg và chính sách tiền thưởng của chính phủ chính là xưởng làm muối đầu tiên tại Cape Cod. Có sẵn những cộng đồng đánh bắt cá tuyết cùng với gió và biển, Cape Cod là nơi thích hợp để sản xuất muối. Nước biển ở cả ven vịnh và ở Nantucket Sound thậm chí còn mặn hơn cả nước Đại Tây Dương.

Xưởng đầu tiên được mở tại thị trấn Dennis bởi John Sears – người từng trải qua nhiều ngày trần trổ đến nỗi được mọi người gọi là “John Sears buồn ngủ”. Hàng xóm của ông ta tỏ ra ngờ vực trước những thùng gỗ kích thước 10x100 feet mà “John buồn ngủ” dựng lên ở cảng Sesuit. Thùng bị rỉ, và sau nhiều tuần, ông ta chỉ sản xuất được 8 gia muối.

Bị hàng xóm cười nhạo, nhưng “John Sears buồn ngủ” vẫn dành cả mùa đông để đóng thùng theo cách mà thân tàu thường được niêm phong kín. Đến mùa hè năm 1777, trong thời kỳ khan hiếm muối trầm trọng, ông ta đã sản xuất được 30 gia muối, thế là những người hàng xóm phải thôi cười nhạo. Cuối cùng, “John buồn ngủ” còn được biết đến với cái tên “John Sears muối mặn.”

Năm tiếp theo, con tàu Somerset của Anh bị mắc cạn khi cố đi vòng qua Cape. Đường bờ biển không được ghi chú cẩn thận, và trục vớt xác tàu đắm là một truyền thống vô cùng mạnh mẽ của

địa phương. Sears đã lấy máy bơm la canh của Somerset để đổ đầy nước biển vào các thùng gỗ lớn của mình. Nhưng dù có máy bơm la canh, việc sản xuất muối của Sears đòi hỏi rất nhiều công sức lao động thủ công vô cùng nặng nhọc và chỉ giá cả thời chiến mới khiến loại muối tốn kém chi phí này trở nên khả thi về mặt kinh tế.

Sau đó, có một người đàn ông tên là Nathaniel Freeman đến từ vùng Harwich gần đó, gợi ý Sears nên dùng những cối xay gió để bơm nước biển. Điều tương tự đã được thực hiện ở Sicily, Trapani vào thế kỷ VIII, nhưng dân Cape Cod lại cho rằng đây là một sáng kiến mới mẻ tuyệt vời. Chẳng bao lâu sau, xác gỗ của những chiếc cối xay gió thô sơ đã xuất hiện ở bên rìa hầu hết các thị trấn tại Cape Cod. Cối xay gió, còn gọi là cối xay muối, đã bơm nước biển qua đường ống – làm bằng những khúc gỗ thông có lót chì ở dưới – dẫn nước đến các chảo chứa nước muối để bốc hơi. Nhưng với khí hậu ở đây, việc dựa vào ánh nắng mặt trời để làm nước muối bay hơi chỉ khả thi vào những tháng mùa hè, chỉ có sự khó khăn của thời chiến mới khiến hoạt động sản xuất này có lãi. Và vẫn còn những thuộc địa nổi dậy không thể sản xuất đủ muối để đáp ứng nhu cầu của họ.

Những ngư dân luôn mong có thể ướp muối các mẻ cá mới đánh bắt, những nông dân đang chờ mổ thịt lợn và gia súc và mong có thể ướp muối thịt trước khi mùa đông tới, tất cả đều hy vọng cuộc chiến này chỉ kéo dài trong khoảng thời gian ngắn, nhưng điều đó đã không thành hiện thực. Vào thời điểm cuộc chiến kết thúc bằng Hiệp ước Paris vào tháng 9 năm 1783, cuộc Cách

mạng Hoa Kỳ trở thành cuộc chiến dài nhất mà Hoa Kỳ từng tham chiến, cho đến tận khi Chiến tranh Việt Nam nổ ra. Một quốc gia mới sinh đã gắn liền với ký ức cay đắng về ý nghĩa của việc phụ thuộc vào nước khác về muối.

CHƯƠNG 14

Tự Do, Bình Đẳng, Giảm Thuế

Vào năm 1875, một nhà thực vật học nổi tiếng người Đức tên là Matthais Jakob Schleiden đã viết một cuốn sách có tên *Das Salz* (Tạm dịch: *Muối*), trong đó cho rằng giữa thuế muối và sự chuyên quyền có mối tương quan trực tiếp. Ông chỉ ra cả Athens và Rome cổ đại là nước cộng hòa không đánh thuế muối, trong khi Mexico và Trung Quốc đều đánh thuế muối, và bị ông liệt vào trong số những quốc gia chuyên chế đáng sợ vào thời đó. Có vẻ như thuế muối không phải lúc nào cũng là phép thử chính xác để đánh giá một nền dân chủ, nhưng thuế muối Pháp, *gabelle*, rõ ràng đã chứng minh những vấn đề của chế độ quân chủ Pháp.

Lập luận rằng *gabelle* là để tất cả mọi người, giàu và nghèo, đều có thể sử dụng muối nhiều hoặc ít như nhau, nên đánh thuế muối sẽ có hiệu quả như một loại thuế thân, một mức thuế bình đẳng trên đầu người. Trong suốt chiều dài lịch sử, thuế thân, đánh cùng một mức thuế tương tự nhau bất kể là nông dân nghèo nhất hay quý tộc giàu nhất, luôn là loại thuế bị ghét nhất. *Gabelle* cũng không phải ngoại lệ. Loại thuế này được thực hiện như một dịch vụ đặc biệt, khiến một sản phẩm phổ biến trở nên có vẻ hiếm có, bởi vì nhiều quy định phức tạp về thuế đã hạn chế hoạt động thương mại. Thậm chí, đáng căm phẫn hơn, *gabelle* đã biến một sản phẩm cơ bản trở thành món hàng đắt tiền, chỉ vì lợi nhuận của Hoàng gia.

Ngay cả lập luận của Hoàng gia về việc *gabelle* công bằng vì nó đánh thuế tất cả mọi người như nhau cũng không đúng thực tế. Bởi vì bên cạnh đó còn rất nhiều điều khoản tùy tiện khác, ví dụ miễn trừ thuế cho thị trấn Collioure; cho một số nhưng không phải tất cả các tổ chức tôn giáo; một số sĩ quan; một số thẩm phán; một số đối tượng khác.

Gabelle, cũng giống như Pháp, được hình thành từng phần một. Nỗ lực đầu tiên trong việc quản lý muối một cách toàn diện bắt đầu từ các xưởng sản xuất muối Berre gần Marseilles vào năm 1259, bởi em trai của Thánh Louis, Comte Charles de Provence. Thế kỷ sau, việc quản lý này được mở rộng đến Peccais, Aigues-Mortes, và Camargue – khu vực có tên gọi hành chính là Pays de Petite Gabelle. Năm 1341, Philip VI đã thành lập cơ quan quản lý muối ở miền Bắc nước Pháp dưới tên gọi là Pays de Grande Gabelle. Vào thời điểm đó, hai khu vực này bao gồm phần lớn lãnh thổ nằm dưới quyền kiểm soát của Hoàng gia Pháp.

Lúc đó, *gabelle* áp đặt mức thuế bán khiêm tốn là 1,66% đối với muối. Nhưng rồi vị quân vương nào cuối cùng cũng đều rơi vào tình trạng khủng hoảng - một hoàng tử phải chuộc lại, một cuộc chiến sắp nổ ra, và điều đó luôn được giải quyết bằng việc tăng thuế muối. Đến năm 1660, vua Louis XIV coi *gabelle* là nguồn thu hàng đầu của nhà nước.

Một trong những sáng kiến khó chịu nhất của *gabelle* là *sel du devoir*, nghĩa vụ muối. Mỗi người ở Grande Gabelle trên 8 tuổi đều phải mua 7 kilogam (15,4 pound) muối mỗi năm với mức giá cao cố định của chính phủ. Lượng muối này nhiều hơn mức có thể sử

dụng, trừ phi là làm cá muối, xúc xích, thịt muối, hay các món ăn muối khác. Nhưng dùng *sel du devoir* để làm sản phẩm muối là bất hợp pháp, nếu bị bắt, thủ phạm sẽ bị buộc tội *faux saunage*, làm muối lậu, và sẽ bị phạt nặng. Nhiều hành vi đơn giản là cơ sở để bị buộc tội *faux saunage*. Ở Camargue, những người chăn cừu để đàn gia súc của mình uống nước từ ao nước mặn có thể sẽ bị buộc tội trốn tránh *gabelle*.

Trong một bản sửa đổi năm 1670 của bộ luật Hình sự, người ta tìm ra một cách sử dụng muối khác ở Pháp. Để thi hành luật chống tự sát, xác của những người tự sát bị buộc phải ướp muối, bị đem ra trước tòa và kết án bêu trước thị. Bị cáo cũng không thể trốn hầu tòa bằng cách chết trong điều kiện kham khổ của nhà tù, bởi vì xác của họ cũng sẽ bị ướp muối và đem ra xét xử. Các nhà sử học Brittany phát hiện ra rằng vào năm 1784 tại thị trấn Cornouaille, Maurice LeCorre chết trong tù và bị ướp muối để xét xử. Nhưng do quan liêu, cái xác mãi không có ngày xét xử và cuối cùng được quản ngục tìm thấy vào 7 năm sau đó, cái xác đã không chỉ bị muối mà còn lên men trong bia, đến tận khi ấy mới được chôn mà không cần xét xử.



Một bản khắc gỗ cảnh cân muối, từ Ordonnances de la Prévôte des Marchands de Paris 1500. Bộ sưu tập Granger.

*

Louis XIV đã đặt nền tài chính và thương mại của đất nước vào tay Jean Baptiste Colbert, con trai của một gia đình thương nhân đến từ vùng Champagne. Colbert cực lực ủng hộ một trường phái kinh tế học là “chủ nghĩa trọng thương”, cho rằng giá trị của nhà nước được cân đo đong đếm bằng lượng hàng hóa xuất khẩu và lượng kim loại quý nhập khẩu. Để đạt được mục tiêu này, nhà nước phải kiểm soát chặt chẽ cả sản xuất và thương mại thông qua các công cụ như thuế và thuế quan. Chủ nghĩa trọng thương cho rằng tổng giá trị thương mại của cả thế giới là có hạn, vì vậy,

nếu nước Anh tăng cường thương mại, thì Pháp và các nước khác sẽ bị thâm hụt về mặt thương mại.

Về muối, Colbert lý luận rằng Pháp sở hữu một mặt hàng xuất khẩu có giá trị. Ông ta đã trực tiếp tham gia vào việc tiếp thị muối Pháp đến các nước Bắc Âu, thực hiện những cải tiến quan trọng trong hệ thống đường thủy của Pháp để vận chuyển muối hiệu quả hơn. Ông ta tin rằng Pháp sản xuất ra loại muối ngon nhất thế giới, dĩ nhiên dưới quan điểm của một người Pháp thì chẳng có gì ngạc nhiên, nhưng ngay cả người Anh, Hà Lan và Đức thời đó cũng đồng ý với điều này. Colbert trao đổi thư từ với những thợ làm muối về vấn đề cải tiến kỹ thuật. Ngày nay ở Guérande, người dân vẫn tự hào khẳng định rằng vua Louis XIV chỉ ăn muối Guérande. Nếu điều này là thật thì có thể lý giải tại sao ông ta đặc biệt quan tâm đến việc cải thiện màu sắc của muối đến vậy. Colbert chỉ ra rằng nếu muối Pháp cũng có màu trắng giống như loại muối của các đối thủ cạnh tranh chính của Pháp là Tây Ban Nha và Bồ Đào Nha thì sẽ bán chạy hơn. Thế nhưng các *paludier* vùng Guérande vẫn tiếp tục cào muối lẫn với tảo lục và bùn đất có màu than đá ở trong các ao chứa.

Colbert đã ghi danh vào lịch sử muối Pháp vào năm 1680 khi ông sửa lại *gabelle*, hệ thống hóa sự bất bình đẳng giữa các vùng bằng cách chia ra làm sáu khu vực khác nhau. Pays de Grand Gabelle là vùng lâu đời nhất, trái tim của nước Pháp, bao gồm cả vùng Paris. Vùng này chỉ chiếm 1/3 dân số Pháp, chỉ sử dụng 1/4 lượng muối Pháp, nhưng khoản thuế phải trả lại chiếm đến 2/3 doanh thu của nhà nước, khiến cư dân vùng này là những người

tức giận nhất nước Pháp. Các lái buôn ở địa phương đã phải nhập khẩu muối rẻ tiền từ Bồ Đào Nha, muối trắng của Setúbal để cố gắng hạ thấp giá thành địa phương của muối.

Pays de Petite Gabelle, thuộc Địa Trung Hải, nơi phần lớn sản lượng muối sản xuất ra đều thuộc sở hữu của Hoàng gia, thì không bị kiểm soát chặt chẽ bằng nhưng cũng bị đánh thuế nặng nề đến mức 1/4 tổng thu nhập từ thuế của nhà nước đều đến từ vùng có dân số chiếm 1/5 dân số cả nước này.

Tại khu vực thứ ba, Pays de Salines, bao gồm Lorraine và các vùng có những giếng nước muối nội địa khác, Hoàng gia cũng sở hữu phần lớn sản lượng muối ở đây. Nhưng ở khu vực này, không giống như Grande Gabelle và Petite Gabelle, cả việc bán buôn lẫn bán lẻ muối đều do các thương nhân tư nhân thực hiện chứ không phải đại lý của nhà nước. Vì vậy, khu vực này ít xảy ra căng thẳng chính trị hơn, nhưng doanh thu mà Hoàng gia kiếm được cũng ít hơn ở các khu vực khác nhiều. Người dân ở Pays de Salines tiêu thụ một lượng muối nhiều gấp đôi người dân ở Grande Gabelle. Chắc hẳn Adam Smith sẽ lập luận rằng tự do thương mại ở mức tương đối tại Pays de Salines đã làm tăng doanh số bán ra, nhưng cũng có thể nói rằng chỉ đơn giản là vì người dân miền Đông nước Pháp theo truyền thống ăn nhiều thực phẩm muối như thịt muối, xúc xích và *choucroute* hơn người dân miền Bắc nước Pháp.

Ở Tây Nam nước Pháp, vị quân chủ thế kỷ XVI sở hữu hẳn một tác phẩm của Cellini^[*] chỉ để đựng muối ăn – François I đã loại bỏ loại thuế tiêu dùng nhỏ nhất nhưng vô cùng khó chịu và thay thế bằng một loại thuế lớn hơn nhiều áp lên các nhà sản xuất

muối. Sau khi bị phản đối dữ dội một năm liền, ông ta đã cắt giảm một nửa khoản thuế này, và một năm sau, vào năm 1543, đã bãi bỏ hoàn toàn. Thay vào đó là việc gia tăng quản lý nghiêm ngặt vùng Grande Gabelle, kiểm soát chặt chẽ từ hoạt động sản xuất cho đến hoạt động bán buôn và bán lẻ. Kết quả là, một phong trào vũ trang của khoảng 40.000 nông dân đã nổi lên với khẩu hiệu “Vive le roi sans gabelle” – Đức vua không thuế vạn tuế. Hoàng gia Pháp bị sốc trước quy mô và sự dữ dội của cuộc nổi dậy nên đành nhượng bộ, cũng may vì ít nhất họ vẫn nói “Đức vua vạn tuế.”

Tại khu vực đầy phức tạp với cái tên trong hệ thống *gabelle* là Pays Redimées, Hoàng gia quyết định thận trọng hơn khi bằng lòng chỉ lấy doanh thu từ phí cầu đường trên chặng đường vận chuyển muối. Khi Colbert hệ thống hóa *gabelle*, ông ta đã giữ lại các miễn trừ thuế ở vùng Tây Nam Pays Redimées, có nghĩa là, trong khi miền Bắc phải oằn mình chịu đựng sự kiểm soát muối ngặt nghèo, miền Đông và Địa Trung Hải cũng phải chịu một phần kiểm soát, thì muối của miền Tây Nam lại không bị đánh thuế và có thể được giao dịch qua biên giới phía Nam của khu vực, vào đến Tây Ban Nha với một mức giá vô cùng cạnh tranh. Tệ hơn nữa, các tỉnh Basque nằm ngay trên biên giới Tây Ban Nha đã được miễn thuế *gabelle* như một điều kiện để gia nhập Pháp, khiến Basque được đặt trong một vị thế lý tưởng để buôn bán muối rẻ tiền ở cả hai nước.

Chồng thêm vào giữa hệ thống *gabelle* phức tạp nhiều tầng bậc còn có một vùng biên giới đặc quyền khác, là một khu vực nhỏ nằm trên eo biển Anh. Ở nơi đó, các nhà sản xuất muối thường

đun sôi nước biển cùng với tro rong biển để tạo ra một loại muối trắng mịn như muối than bùn. Hoàng gia Pháp đã lấy lòng khu vực này bằng một mức thuế muối nhẹ, nhưng sau đó mới nhận ra rằng loại muối rẻ tiền với chất lượng cao được sản xuất ở đây có thể dễ dàng tràn vào vùng Grande Gabelle lân cận, nên đã hạn chế sản lượng muối bằng cách giới hạn số lượng các xưởng sản xuất muối.

Trong số các vùng còn lại của Pháp, khu vực có sự bất bình đẳng khó chịu nhất là Pays Exempt, bao gồm Brittany và các vùng mới giành được ở phía Bắc như Flanders – những vùng đã sáp nhập vào Pháp với lời hứa rằng họ sẽ không phải tham gia vào hệ thống *gabelle*. Đây cũng là những vùng chuyên đánh bắt cá, chẳng hạn như Collioure, và Colbert muốn các vùng đánh bắt cá được miễn thuế muối. Ông ta rất tin tưởng vào giá trị của cá muối khi là một mặt hàng xuất khẩu, và còn tin rằng các ngư dân có thể là một lực lượng hải quân tiềm năng.

Khu vực Pays Exempt cũng bao gồm toàn bộ bờ biển sản xuất muối, từ Guérande cho đến các hòn đảo làm muối ngoài khơi La Rochelle. Vào giữa thế kỷ XVIII, muối đã tạo ra công ăn việc làm cho 950 hộ gia đình chỉ tính riêng vùng Guérande. Có khoảng 500 người đàn ông làm *paludier*, làm việc tại 32.000 ao chứa nước muối. Kể từ thế kỷ XVI đã có hơn 3.000 ao chứa được đào thêm. Hệ thống *gabelle* đã biến các *paludier* trở thành tầng lớp tinh hoa nông nghiệp, có được cuộc sống đầy đủ khấm khá hơn phần lớn nông dân thời đó. Một số thậm chí còn sở hữu vài phần nhỏ trong các xưởng làm muối của họ.

Brittany, giống như xứ Basque, là vùng biên giới có muối rẻ

không bị đánh thuế để giao thương, trong trường hợp này là vượt qua eo biển để đến Anh và đi men theo bờ biển lên tận Hà Lan. Vào thế kỷ XVII, rất nhiều tàu của Anh, xứ Wales, Scotland và Hà Lan đã cập bến Le Croisic để lấy muối, nhiều đến nỗi nhà thờ Công giáo tại địa phương phải lo ngại về việc họ sẽ đem đạo Tin Lành đến truyền bá cho dân thị trấn.

*

Năm 1784, chính phủ Pháp lại nhờ cậy đến Jacques Necker, một chủ ngân hàng Thụy Sĩ điều hành nền kinh tế thảm hại của Pháp xuất sắc đến mức có vẻ như ông ta sẽ cứu vớt chế độ quân chủ Pháp chỉ trong một chốc. Năm 1784, ông báo cáo rằng 1 *minot* muối, tương đương với 49 kilogam (107,8 pound), chỉ có giá 31 *sous*^[*] ở Brittany, nhưng lại có giá 81 *sous* ở Poitou, và 611 *sous* ở Berry. Necker nhận ra rằng mức chênh lệch giá cả cao như vậy đã khiến Pháp trở thành vùng đất của vô vàn cơ hội béo bở cho những tên buôn lậu.

Những kẻ buôn lậu muối và *faux-saunier*, những kẻ làm muối lậu, chỉ đơn giản là những kẻ tích góp tiền tài bất hợp pháp bằng cách lén lút bán muối tinh. Tuy nhiên, chúng lại trở thành những anh hùng nổi tiếng luôn đi lang thang khắp vùng nông thôn để tự kiếm sản phẩm mà không một nông dân nào lên tiếng phản nản. Phiên bản sửa đổi luật về *gabelle* của Colbert năm 1680 đã biến hành vi cho kẻ buôn lậu muối thuê phòng của một chủ quán trọ trở thành tội ác. Nếu tái phạm có thể sẽ bị kết án tử hình.

Gabelous, người đi thu thuế và thực thi *gabelle* đáng ghét thường là những gã đàn ông thô lỗ và vô pháp vô thiên, luôn lạm dụng đặc quyền của mình, chẳng hạn như mang theo vũ khí và ngăn chặn, thẩm vấn, lùng sục hay bắt bớ mọi người tùy theo ý muốn. Các *gabelous* đặc biệt không tin tưởng phụ nữ và thường xuyên hành hung phụ nữ, đôi khi còn đụng chạm thân thể phụ nữ chỉ vì lạc thú của cá nhân. Tiếc thay, thông thường chúng có thể sẽ tìm thấy muối ở những chỗ đó. Phụ nữ thường giấu muối trong ngực, áo nịt ngực, áo lót – những nơi họ nghĩ là sẽ không bị đụng tới. Đôi khi, tất cả chỉ là *faux culs*, hệ thống phòng thủ giả, được dựng lên chỉ để che giấu bao muối thực sự được giấu dưới váy.

Trạng thái gần như tương đương với tình trạng chiến tranh thường trực luôn xảy ra giữa những kẻ buôn lậu muối và lũ *gabelous*. Nếu *gabelous* bị sát hại, Hoàng gia sẽ đáp trả bằng cách điều quân đội hoàng gia đến cướp phá ngôi làng nơi vụ án xảy ra. Vào ngày 8 tháng 9 năm 1710, một nhóm *gabelous* được trang bị vũ trang hạng nặng đã tấn công vào khu rừng gần Avignon để chặn bắt những kẻ buôn lậu muối, sau đó, 40 hoặc 50 lái buôn muối đã nổ súng vào bọn chúng. Cả một cuộc nổi loạn diễn ra tại khu vực này. Rất nhiều cuộc nổi loạn tương tự đã nổ ra trên khắp nước Pháp.

Biên giới buôn lậu quan trọng nhất ở Pháp là sông Loire, con sông đánh dấu ranh giới giữa khu vực Pays Exempt và Pays de Grande Gabelle, giữa Brittany và Anjou, những vùng mà Necker đã tìm hiểu được giá muối tương ứng lần lượt là 31 *sous* và 591 *sous*. Năm 1698, một quan chức chính phủ báo cáo rằng “hành vi buôn

lậu muối diễn ra liên tiếp bất tận trên sông Loire.” Những nông dân nghèo khó sống ven sông có thể kiếm được một khoản kha khá nhờ việc vận chuyển muối. Những kẻ buôn lậu huyền thoại thường gắn với những cái tên giả màu mè, ví dụ François Gantier hay còn gọi là *Pot au Lait*, “bình đựng sữa”. Do am hiểu rành rẽ tất cả các hòn đảo và khe vịnh nhỏ trên sông, nên ngư dân địa phương thường là những người vận chuyển muối. Thấy vậy, Hoàng gia Pháp đã tuyên bố đánh cá trên sông là bất hợp pháp. Đến năm 1773, có đến 3.000 quân đóng trên sông Loire để ngăn chặn nạn buôn lậu muối.

Từ đó lại nảy sinh ra nhiều mánh khéo phức tạp. Cá tuyết muối cập cảng Le Croisic sẽ được chuyển lên sông Loire để bán ở Pháp. Một số cá tuyết được ướp muối và phơi khô trên đất liền, nhưng còn một loại sản phẩm khác được gọi là “cá tuyết muối xanh”, không phải vì màu sắc, mà là do cá được muối ngay trên tàu chứ không được sấy khô, nên gần với trạng thái tự nhiên hơn. Đây là phương pháp muối tinh vi hơn và cần nhiều muối để tránh bị hư hỏng trong quá trình vận chuyển. Nhưng đôi khi, các thanh tra lại cho rằng loại cá này dùng đến quá nhiều muối. Cá tuyết được bọc trong rất nhiều lớp muối dày khi vận chuyển. Các thanh tra muối trên sông Loire sẽ phải kiểm tra các lô hàng cá tuyết từ Le Croisic vào Pays de Grande Gabelle, từng con cá một, phải hết lượng muối dư thừa, và ghi chú lại bao nhiêu lượng muối đã rơi ra từ bao nhiêu con cá. Nếu thừa quá nhiều muối thì sẽ bị báo cáo lại. Tuy nhiên, các thương nhân nhận thấy rằng có thể khiến tuyến đường vận chuyển qua chốt kiểm soát được hanh thông hơn bằng cách biểu xén vài con cá tuyết muối cho đúng quan chức ở đó.

*

Vào cuối thế kỷ XVIII, có hơn 3.000 đàn ông, phụ nữ, và thậm chí cả trẻ em Pháp bị kết án tù hoặc tử hình hàng năm vì tội chống lại *gabelle*. Luật muối ở Pháp, và sau này là ở Ấn Độ, không phải nguyên nhân duy nhất dẫn đến cuộc cách mạng, nhưng đã trở thành biểu tượng cho tất cả những bất công của chính phủ.

Năm 1789, người dân Pháp nổi dậy, tuyên bố thành lập Quốc hội. Khi vua Louis XVI cố gắng đưa quân đi đàn áp cơ quan lập pháp cách mạng này, một đám đông đã tấn công vào Bastille và cuộc cách mạng vũ trang đã bắt đầu. Trong cùng năm đó, cơ quan lập pháp của phe cách mạng đã bãi bỏ hệ thống *gabelle*. Một số người trong Quốc hội từng tranh luận về việc áp dụng mức thuế muối thấp trên toàn quốc, nhưng cuối cùng, Quốc hội đã biểu quyết hoàn toàn không đánh thuế muối, thậm chí còn không buồn thay thế nguồn thu chính cho ngân sách quốc gia này bằng một nguồn thu khác.

Vào ngày 22 tháng 3 năm 1790, Quốc hội gọi thuế muối là “ghê tởm”, hủy bỏ tất cả các bản án đã xét xử về việc vi phạm *gabelle*, và ra lệnh trả tự do cho tất cả những người bị buộc tội, đang bị xét xử hoặc bị kết án.

Vua Louis bị buộc tội thông đồng với người Áo và Phổ để lật đổ cách mạng, cuối cùng bị chặt đầu. Vợ ông ta là Vương hậu Marie Antoinette, vốn là người yêu thích món *choucroute*, cũng bị chặt đầu cùng với nhiều binh lính người Thụy Sĩ của *Garde Royale*, Vệ

binh Hoàng gia. Người dân có được món *choucroute* với hương vị hoàng gia, rất nhiều quán trọ đã mọc lên gần *Palais Royal*, Cung điện Hoàng gia, để mọi người có thể tận hưởng những bữa xế, thưởng thức món *choucroute* với xúc xích và thịt muối. Cho đến tận ngày nay, các nhà hàng ở khu vực đó của Paris vẫn tiếp tục truyền thống phục vụ món *choucroute* vào buổi trưa.

*

Năm 1804, người đứng đầu quân đội cách mạng Napoléon Bonaparte trở thành Đệ Nhất Tổng tài, và rồi trở thành Hoàng đế Pháp. Ông đã phục hồi *gabelle* nhưng không giữ quyền miễn trừ thuế cho Brittany.

Muối ở đó không còn lợi thế cạnh tranh nữa. Những *paludier*, không còn là tầng lớp khá giả hơn một chút so với nông dân Pháp bình thường, mà trở thành những người nghèo khó nhất. Họ tiếp tục đội những chiếc mũ lớn, mềm, có ba góc, theo phong cách của nông dân thế kỷ XVIII. Du khách cảm thấy đây là cảnh tượng nên thơ của Brittany. Tiểu thuyết gia Honoré de Balzac đã không còn hạn chế những lời văn thơ mộng trong miêu tả những *paludier* và các đầm lầy muối trụi cây, viết rằng bọn họ có “vẻ đẹp thanh tao của một bó hoa violet”, và khẳng định “đó là điều mà du khách không thể chứng kiến ở bất cứ nơi nào khác trên nước Pháp”. Ông so sánh khu vực này với Châu Phi, và trong thời kỳ thực dân Pháp, nhiều người đã noi theo, so sánh các *paludier* nghèo khó vùng Brittany với người Tuareg, người Ả Rập và người Châu Á. Trước làn

Ải s3ng của v3 v3n người Pháp hi3u kỳ bởi v3 l3 l3ng ngo3i lai của mình, các *paludier* đ3 tạo ra nhi3u v3t lưu ni3m: nh3ng chi3c đ3a s3 v3 h3nh trang phục của họ, nh3ng con b3p b3 m3c trang phục *paludier* l3ng l3y làm từ v3 s3. Le Bourg de Batz trở thành Batz sur Mer, “Batz b3n bờ bi3n”, đ3 khi3n thị trấn muối b3n đ3m l3y này trở nên phù h3p với du lịch hơn.



Tranh màu nước vẽ một *paludier* từ một cuốn sách năm 1829 của H. Charpentier, minh họa quần áo của công nhân muối ở khu vực Guérande. Musée des Marais Salants, Batz sur Mer.

Ẩm thực muối của Brittany thể hiện rõ sự nghèo nàn ở đó. Các món ăn vùng Brittany dựa trên một số loại cây trồng đơn giản mà *paludier* có thể trồng trên mảnh đất đầy đất sét của mình, chủ yếu là khoai tây và hành tây – những cây trồng có thể hấp thu vị mặn từ rong biển trong đất. *Ragout de berniques*, nghĩa đen là “món hầm không có gì cả”, vốn được làm từ khoai tây, cà rốt và hành tây. Trong khi Pháp là một trong những quốc gia Châu Âu cuối cùng chấp nhận việc ăn khoai tây, thì Brittany lại là một trong những vùng đầu tiên chịu ăn khoai tây của Pháp. Gần 40 năm trước, Antoine Augustin Parmentier từng thuyết phục Hoàng gia thúc đẩy việc ăn khoai tây, một người tên là Blanchet đã phát động một chiến dịch ăn khoai tây ở Brittany. Ngay sau đó, một giáo sĩ tên là de La Marche đã phân phát khoai tây cho dân nghèo và được đặt biệt danh là *d'eskop ar patatez*, vị giám mục khoai tây.



Một tấm bưu thiếp ở thế kỷ XIX chụp cảnh tượng ướp muối cá mòi ở Pouliguen, gần Batz. Musée des Marais Salants, Batz sur Mer.

Sau Cách mạng, các *paludier* bổ sung thêm vào nguồn thu nhập bị giảm sút của mình bằng cách trồng khoai tây, sau đó luộc khoai trong nước muối để có một lớp muối mịn đọng lại trên vỏ củ khoai tây - *patate cuît au sel*.

Người dân Brittany có một câu nói như sau: “Kement a zo fall, a gar ar sall” – *Tất cả những gì không tốt đều phải được ướp muối*. Tất cả mọi thứ, từ thịt, bơ, cho đến khoai tây, đều được ướp muối. Muối là sản phẩm rẻ mạt nhất Brittany, ai cũng có thể mua được. Vùng Brittany còn có một câu tục ngữ khác là “Aviz hag holen a roer d'an nep a c'houlenn” – *Lời khuyên và muối luôn có sẵn cho bất kỳ ai cần*.

Món *kig-sall*, thịt lợn muối, thường được làm từ tai, đuôi và chân giò lợn, đôi khi là vài phần thịt ngon hơn nếu người mua có thể chi trả được. Số thịt này sẽ được bỏ vào thùng với mỡ lợn và muối, sau đó để trong vòng hai hoặc ba tháng cho đến khi trở thành món thịt muối giống như món đùi lợn muối. Còn có một món nữa là *oïng*, ở Brittany được gọi là *bloneg*, chẳng phải món gì to tát mà chỉ đơn giản là mỡ lợn trộn với muối và tiêu, đặt lên giấy và phơi khô trong không khí ngoài trời, sau đó hun bằng khói lò sưởi. Người ta thường thêm một lát *oïng* vào món xúp rau để thay thế cho thịt.

*

Vào thập niên 1870, khi vùng này được kết nối với hệ thống đường sắt quốc gia, những chiếc mũ ba góc dần biến mất. Hệ thống đường sắt tương tự đã tạo điều kiện thuận lợi cho miền Đông nước Pháp phát triển những ngành công nghiệp mới nổi như thép, và khiến muối Lorraine trở nên dễ tiếp cận hơn muối biển. Hệ thống *gabelle* vẫn là một phần trong chính quyền Pháp cho đến khi chính thức bị bãi bỏ bởi chính phủ mới của Pháp vào năm 1946.

Comte de Mirabeau Bá tước vùng Mirabeau, Honoré Gabriel Riqueti từng thách thức Louis XVI bằng cách thành lập Quốc hội đã nói, “Đến cuối cùng, người dân sẽ chỉ đánh giá cuộc cách mạng dựa trên đúng một thực tế như sau: Nó tiêu tốn nhiều hay ít tiền? Cuộc sống người dân có khá hơn không? Người dân có nhiều việc làm hơn không? Và công việc đó có được trả lương cao hơn không?”

CHƯƠNG 15

Duy Trì Nền Độc Lập

Các hiệp ước thường là những giải pháp không hoàn hảo, và Hiệp ước Paris cũng không chấm dứt được mọi thù địch giữa nước Hoa Kỳ mới và Anh. Hoa Kỳ bị cấm vận với bất kỳ loại hàng hóa nào của Anh, và các thuộc địa Anh không được phép tham gia thương mại với Hoa Kỳ. Quần đảo Turk, Turks và Caicos ngày nay, bao gồm cả Salt Cay, trở thành nơi trú ẩn của những người Mỹ vẫn trung thành với Anh. Ở Cape Cod, giá muối tăng từ 50 xu một gia lên đến 8 đô la.

Năm 1793, nền kinh tế thời hậu chiến của Mỹ vẫn đòi hỏi rất nhiều muối, một người họ Sears khác tên là Reuben Sears là thợ mộc ở Cape Cod đã phát minh ra một loại mái nhà có thể trượt đóng mở bằng các trục lăn gỗ sồi, cho phép muối biển được sản xuất một cách hiệu quả từ tháng 3 đến tháng 11. Những chiếc thùng chứa được phơi dưới ánh nắng mặt trời, nhưng sau hoàng hôn và bất cứ khi nào trời sắp mưa, các mái lợp sẽ trượt ra che chắn phía trên thùng. Mặc dù các xưởng làm muối đều thuộc sở hữu tư nhân, nhưng các cộng đồng người dân ở Cape Cod rất coi trọng vai trò của chúng đối với lợi ích chung của cộng đồng, đến mức mỗi khi những đám mây đen kéo đến che phủ bầu trời ban ngày, đàn ông và phụ nữ sẽ nháo nhào chạy ra kéo tất cả các mái nhà ra, trẻ em từ trường học sẽ được cử đến giúp đỡ, và cả bờ biển sẽ gầm lên những tiếng ầm ầm như sấm đánh bởi âm thanh của

hàng trăm bánh xe gỗ sồi.



Một trong những xưởng làm muối cuối cùng của Cape Cod vẫn còn hoạt động tại Yarmouth vào cuối thế kỷ XIX với những thùng chứa đầy nước muối và mái cuốn đang mở. Phía sau là một cối xay gió đang hoạt động. Thư viện Snow, Orleans, Massachusetts.

Những doanh nghiệp Mỹ quy mô nhỏ đã tìm thấy cơ hội trong muối, từ đó khiến New England trở nên nổi tiếng. Năm 1800, một khoản đầu tư nhỏ ban đầu vào một xưởng muối ở Cape Cod sẽ nhanh chóng đem lại lợi nhuận lên đến 30%. Phần lớn các bãi biển với bờ cát trắng trải dài cùng các cồn đất cao đều bị coi là thứ vô dụng, cho đến khi hàng loạt cối xay gió, đường ống và những thùng chứa khổng lồ có mái trượt mọc lên ở đó. Bất cứ loại muối nào ngư dân địa phương không sử dụng tới đều sẽ được chuyển đến Boston hoặc New York. Miễn là kiếm được lợi nhuận cao và dễ

dàng, dân Cape Cod cũng chẳng buồn quan tâm đến những đụn cát bị hủy hoại, cũng giống như người dân ở Cheshire làm ngơ trước bầu trời đen sì bởi khói công nghiệp trên đầu mình.

Ở Cape Cod, người ta có câu “mỏ vàng của kẻ lười biếng” để nói về điều này, và dường như ai cũng muốn dấn thân vào nghề làm muối. Các xưởng sản xuất thủy tinh ở Sandwich nổi tiếng vào thế kỷ XIX nhờ chế tạo ra những liễn đựng muối nho nhỏ bằng thủy tinh luôn cần nhiệt độ cao để sản xuất thủy tinh. Những ngọn lửa làm nguội vẫn tỏa ra đủ nhiệt để làm bay hơi nước biển, nên muối đã trở thành sản phẩm phụ trong quá trình sản xuất thủy tinh ở đó.

Nguồn muối tăng lên, ngành cá cũng bắt đầu phát triển.

*

Người Mỹ không quên sự khó khăn do khan hiếm muối trong cuộc Cách mạng. Một số bang, bao gồm cả Massachusetts, vẫn trả tiền thưởng cho các nhà sản xuất muối. Về nguyên tắc, quốc gia mới ra đời này vẫn quyết tâm khuyến khích việc sản xuất muối. Nhưng trên thực tế thì không phải lúc nào cũng như vậy. Sau khi phát hiện một hoạt động buôn bán whiskey không kiểm soát xuất hiện ở phía Tây Pennsylvania, tổ chức giao dịch khắp Allegheny để đổi lấy muối, chính phủ đã phản ứng bằng cách đánh thuế lên rượu whiskey để chấm dứt hoạt động buôn bán này. Năm 1791, những nông dân nấu rượu whiskey đã nổi dậy phản kháng, và Tổng thống Washington được toàn dân yêu quý lúc đó đã gây

chấn động dư luận bằng cách kêu gọi lực lượng dân quân trấn áp Cuộc nổi dậy Whiskey này.

Năm 1787, những công dân Mỹ mới bắt đầu sản xuất muối ở Onondaga, New York. Những nhà truyền giáo Dòng Tên từng chung sống với bộ tộc Onondaga vào thế kỷ XVII đã kể với người Châu Âu về các con suối nước muối ở đó trước tiên. Một nhà truyền giáo người Pháp, Cha Simon Le Moyne, viết trong nhật ký của mình: “Chúng tôi nếm thử nước suối mà những người Anh-diêng không dám uống. Họ nói rằng có một con quỷ sinh sống ở đó và khiến nước suối có mùi hôi thối. Tôi phát hiện ra đó là một con suối nước muối. Thực ra, chúng tôi đã làm ra được loại muối tốt như muối biển, và vận chuyển một số muối đến Quebec.”

Onondaga là bộ lạc nói tiếng Iroquois, thường đứng ra tổ chức những cuộc tụ hội hàng năm giữa các bộ tộc của người Iroquois. Giống như một số nhưng không phải tất cả các bộ tộc Iroquois, Onondaga đứng về phía người Anh trong cuộc Cách mạng Mỹ. Năm 1788, bang New York đàm phán một hiệp ước với Onondaga để dựng nên một khu bảo tồn rộng 10.000 mẫu Anh với quyền sở hữu chung. Nhưng vào năm 1795, hiệp ước được đàm phán lại, và những người Onondaga – một dân tộc thậm chí không cần sử dụng đến muối theo truyền thống – đã từ bỏ quyền sở hữu mảnh đất này để đổi lấy 150 gia muối. Năm 1787, người da trắng bắt đầu sản xuất muối ở đó, và năng suất chỉ đạt được 10 gia muối mỗi ngày.

Chính quyền bang vẫn chuyển muối tới đều đặn, nhưng một số người Onondaga cảm thấy muốn đòi lại mảnh đất hơn. Khoản

thanh toán của chính quyền bang lên tới cả một xe tải chất đầy những túi 5 pound đã được mua với giá tốt nhất mà họ có thể tìm được – thường là từ 1.000 đến 2.000 đô la, không chênh lệch quá nhiều so với mức giá 900 đô la cho 150 gia muối vào thời điểm đó. Ngày nay, người Onondaga sử dụng nhiều muối để bảo quản thịt hươu và nhiều thực phẩm khác, còn làm rất nhiều dưa muối *sauerkraut*, tất cả đều không phải món ăn truyền thống của họ trước khi tiếp xúc với người Châu Âu. Theo Audrey Shenandoah, một người thuộc bộ tộc Onondaga: “Chúng tôi làm rất nhiều dưa cải bắp *sauerkraut* kể từ khi tiếp cận nó. Chúng tôi trồng nhiều loại rau trong vườn. Rất nhiều bắp cải để làm *sauerkraut*. Nhưng trước đó, chúng tôi không sử dụng nhiều muối trừ phi dùng để làm thuốc.” Người Onondaga vẫn thường dùng muối để chống nhiễm trùng các vết thương do côn trùng cắn hoặc vết gai đâm.

Năm 1797, bang New York bắt đầu cho thuê đất để làm việc tại các suối nước muối của Onondaga. Tiểu bang ấn định mức giá tối đa là 60 xu mỗi gia muối với mức thuế là 4 xu mỗi gia. Năm đó, sản lượng muối tại các con suối tập trung ở thị trấn Salina là 25.500 gia, nhưng đến năm 1810, các hạt Onondaga và Cayuga đã sản xuất khoảng 3 triệu gia muối mỗi năm, bằng cả hai cách làm bốc hơi nước muối bằng ánh nắng mặt trời và đốt củi. Các suối nước muối trở thành khu vực sản xuất muối quan trọng nhất tại Hoa Kỳ mới.

Ở Hoa Kỳ, người ta tin chắc rằng người Anh không đáng tin cậy. Họ chưa bao giờ rút khỏi lãnh thổ Hoa Kỳ dọc theo vùng Great Lakes như đã hứa, kích động lòng thù địch của người Mỹ bản địa với Hoa Kỳ, bao gồm cả tộc Onondaga và Cayuga, và khước từ bất cứ thỏa thuận nào có ích cho nền kinh tế Hoa Kỳ. Hiệp ước năm 1795 của John Jay với Anh đã mở cửa thương mại nhưng có các điều kiện thuận lợi hơn cho Anh so với Hoa Kỳ nên không được ưa thích.

Người Anh tuyên bố có quyền bắt bất kỳ thủy thủ Anh nào trên tàu Mỹ phải phục vụ cho mình, và xộc lên tận các con tàu buôn Mỹ để tìm kiếm. Họ cũng thường xuyên bắt bớ các thủy thủ Mỹ. Năm 1807, một tàu chiến của Anh đã bắn vào tàu khu trục nhỏ Chesapeake của Mỹ. Tổng thống Thomas Jefferson đáp trả bằng Đạo luật Cấm vận, cấm các tàu của Hoa Kỳ giao thương với nước ngoài. Đạo luật này nhằm vào cả người Anh và người Pháp vì cả hai đều xông lên tàu buôn của Mỹ. Lệnh cấm thương mại không những không thay đổi được chính sách của Châu Âu, mà còn gây ra một thảm họa kinh tế đối với New England. Lệnh cấm vận cuối cùng cũng được bãi bỏ, nhưng vẫn có những lời kêu gọi một cuộc xâm lược trả đũa lên các thuộc địa còn lại của Anh ở Bắc Mỹ và Canada ngày nay.

Ở một đất nước còn non trẻ, hơn nữa miền Bắc và miền Nam mâu thuẫn ngày càng gay gắt, những lời kêu gọi áp dụng các biện pháp triệt để chống lại Canada thường xuất phát từ người miền Nam. Người dân New York chỉ đơn giản phàn nàn rằng Canada có thể thu hút thị phần thương mại lớn hơn vì nước này có các tuyến

đường thủy thương mại tốt hơn. Năm 1808, Joshua Forman đã đưa ra một nghị quyết tại Hội đồng New York, khuyến nghị xem xét việc xây dựng một con kênh nối vùng Great Lakes với sông Hudson, bắt đầu từ thị trấn sản xuất muối Salina. Forman tin rằng con kênh chính là chìa khóa cần thiết để mở rộng ngành công nghiệp muối. Đó sẽ là tuyến đường vận chuyển muối số lượng lớn với giá thành thấp từ vùng sản xuất muối Onondaga đến thành phố New York. Từ đây, cả thế giới sẽ là thị trường của họ.

Mặc dù có khá nhiều lời phản đối đề xuất này, nhưng đã có 600 đô la được trích lập để khảo sát một lộ trình khả thi. Các chính trị gia và nhà tài chính ở New York không tin tưởng vào dự án này vì lo ngại nó sẽ làm giảm tầm quan trọng của cảng New York. Chỉ có một ngoại lệ là cựu thị trưởng thành phố New York và là thống đốc đương nhiệm của thành phố, De Witt Clinton. Là người ủng hộ hàng đầu của dự án kênh đào này, Thống đốc Clinton vốn xuất thân từ một trong những gia đình nổi bật nhất New York. Cha của ông, James, là một anh hùng trong Chiến tranh Cách mạng, và chú của ông, George, đã giữ chức Phó Tổng thống từ năm 1805 đến năm 1812 dưới thời cả Thomas Jefferson và James Madison. Nhưng cả hai vị tổng thống này đều tỏ vẻ nghi ngờ về dự án này.

Thống đốc Clinton chỉ định James Geddes thực hiện cuộc khảo sát. Geddes sống ở quận Onondaga, là một luật sư, một thẩm phán, một cựu nhà lập pháp tiểu bang và một nhà khảo sát nghiệp dư. Thị trấn sản xuất muối Geddes được đặt tên theo tên ông, và ông chính là một trong những người đi tiên phong trong ngành

muối của địa phương – ngành công nghiệp rất cần kênh đào. Ông đã dành phần lớn thời gian trong năm 1808 đi lại giữa sông Hudson và hồ Erie để xem xét địa hình.

Năm 1809, một phái đoàn ở New York đã đến gặp Jefferson với hy vọng có thể thuyết phục ông ký quyết định gửi khoản tài trợ liên bang cho dự án này. Mọi việc có vẻ thuận lợi. Lần đầu tiên trong lịch sử ngắn ngủi của Hoa Kỳ, quốc gia này thanh toán được khoản nợ khổng lồ và doanh thu ngày càng tăng vọt. Nhưng Jefferson nói, “Đó là một dự án tuyệt vời và có thể được thực hiện trong một thế kỷ,” và kết luận, “Nhưng vẫn khá điên rồ khi cân nhắc về nó trong thời điểm hiện tại.”

Sau đó, Clinton đã tìm kiếm nguồn tài trợ từ tiểu bang New York, và dự án này ngày càng được biết đến với tên gọi “kênh đào của Clinton”. Năm 1810, cơ quan lập pháp bang New York thông qua một “Hội đồng Ủy viên” với ngân sách 3.000 đô la để điều tra tính khả thi của việc xây dựng một kênh đào thương mại nối hồ Erie với sông Hudson. Nếu thực hiện được điều này, Hoa Kỳ sẽ có một tuyến đường thủy nối từ thành phố New York đến vùng Trung Tây ngày nay, nhưng lúc đó được coi là ranh giới phía Tây.

Công chúng coi ủy ban này là một trò lừa đảo – để kiếm chác một kỳ nghỉ hè ở vùng ngoại ô New York, khu vực được coi là nơi nghỉ mát tuyệt đẹp ở thành phố New York, bằng khoản đóng thuế của người dân. Mỗi nghi ngờ này ngày càng được củng cố bởi có tiết lộ rằng một số ủy viên trong ủy ban này đã lên kế hoạch đi nghỉ với vợ của mình.

Ủy ban đã mất đi sự ủng hộ và có thể sẽ bị hủy bỏ nếu như

không có một mối quan tâm khác hoàn toàn không liên quan về lớp bùn đọng. Cơ quan lập pháp giao nhiệm vụ cho ủy ban kênh đào này điều tra về lớp bùn đọng, vấn đề công chúng dành nhiều sự quan tâm hơn là tính khả thi của việc đào kênh.

De Witt Clinton tham gia ủy ban này vào năm 1810, báo cáo rằng các xưởng làm muối đang sản xuất muối với năng suất thấp hơn nhiều so với khả năng của họ và bị hạn chế bởi chất lượng giao thông kém. Để tìm phương pháp thay thế, ông hỏi ý kiến dân địa phương về việc nếu xây một tuyến đường tốt nối từ các xưởng muối tới hồ Erie và chỉ dài 9 dặm thì sẽ thế nào. Dân địa phương cho Clinton một câu trả lời lý tưởng, bằng cách đồng ý rằng việc xây dựng một con đường như vậy sẽ chỉ có lợi cho người Anh. Các con thuyền buồm dọc của Canada trên hồ Erie sẽ lấy muối và đem bán ở các vùng Bắc Mỹ thuộc Anh.

Yếu tố cuối cùng thúc đẩy việc xây kênh đào này là cuộc chiến không thể tránh khỏi với Anh từ năm 1812 đến năm 1815. Khi cuộc chiến nổ ra, người Mỹ lại phải đối mặt với tình trạng khan hiếm muối một lần nữa. Người Anh phong tỏa Massachusetts và cố gắng ngăn không cho muối Cape Cod đến được Boston hoặc New York, dù các thủy thủ xảo trá của New England đôi khi vẫn lén lút băng qua vào ban đêm. Tháng 12 năm 1814, người Anh cho tàu chiến đổ bộ vào cảng Rock trên vịnh Orleans, Cape Cod, đe dọa đốt cháy các xưởng làm muối của địa phương. Vào mùa hè trước đó, người Anh đã đến Washington D.C và thiêu hủy hầu hết các tòa nhà công cộng ở đó, bao gồm cả dinh thự của tổng thống, buộc Tổng thống Madison phải chạy trốn. Vì vậy, không ai ở Orleans

còn nghi ngờ về quyết tâm của người Anh trong việc thiêu rụi các xưởng làm muối nhỏ với cối xay gió và mái trượt của họ nữa.

Một lực lượng dân quân Cape Cod đã chờ sẵn trên bãi biển khi quân Anh đổ bộ vào, và được biết là họ đã bắn chết hai thủy thủ Anh trong một cuộc giao tranh ngắn, buộc quân Anh phải rút lui. Một tháng sau, Andrew Jackson giành chiến thắng trong trận chiến cuối cùng, Trận New Orleans. Trong trận này, 2.000 binh lính Anh đã thiệt mạng, và dân Cape Cod đã không tìm được mà gọi cuộc giao tranh ngắn ngủi để bảo vệ xưởng muối của mình là “Trận Orleans”.

*

Ngay sau khi chiến tranh kết thúc, các nhà lập pháp đã thúc đẩy tiến trình phê duyệt dự án kênh đào Erie, và khởi công vào năm 1817. Chi phí ước tính ban đầu của dự án là 6 triệu đô la, gần 5 đô la cho mỗi người dân tiểu bang New York.

Một trong số các kế hoạch của tiểu bang để tài trợ cho dự án kênh đào này là đánh thuế muối cao hơn, ở mức 12,5 xu mỗi gia muối. Đó là một trong số ít những loại thuế muối không gây phản nộ trong lịch sử. Con kênh này sẽ đem lại sự thịnh vượng cho vùng muối.

Con kênh được xây dựng theo từng đoạn, và mỗi đoạn đều được đưa vào sử dụng ngay khi vừa hoàn thành. Đoạn kênh đầu tiên được hoàn thành dài 98 dặm, từ Utica đến sông Seneca, chảy qua vùng sản xuất muối. Một trạm cân dùng để đánh giá tải trọng

của sà lan được xây dựng tại một điểm dừng chân nhỏ trong rừng Syracuse, với thiết kế nom như một ngôi đền bên bờ biển kiểu Hy Lạp cổ.

Vào tháng 10 năm 1825, đoạn cuối cùng của con kênh được hoàn thành, Thống đốc Clinton và nhiều người nổi tiếng khác đã đến Buffalo để lên tàu cùng một hạm đội nhỏ, thực hiện chuyến hành trình đầu tiên đến thành phố New York. Con tàu đi đầu là tàu *Seneca Chief*, còn mang trên mình một bức chân dung Clinton trong chiếc áo dài La Mã, được tạo tác bởi một thợ in thạch bản xuất sắc đương thời. Trong số những nhân vật đáng chú ý cùng tham gia hành trình này với Clinton còn có Joshua Forman. Con tàu được trang trí với nhiều vật mang tính biểu tượng, bao gồm hai thùng nước hồ Erie sẽ được đổ ra Đại Tây Dương ở ngoài khơi Sandy Hook, vài con cá trắng, một chiếc xuống do dân bộ lạc ở hồ Superior chế tạo, và potash^[*] từ các xưởng muối.

Kênh đào Erie dài 363 dặm. Giống như hầu hết các cây cầu và đường thủy nổi tiếng, thi thoảng con kênh này lại thu hút vài kẻ mơ mộng trầm uất tìm tới để quyên sinh. Nhưng đến khi trầm mình xuống con kênh Clinton này, họ mới kinh ngạc phát hiện ra, do nguồn kinh phí hạn chế, chính quyền tiểu bang chỉ có đủ khả năng để đào con kênh sâu có 4 feet.

*

Con kênh này đã mở ra một thời kỳ thịnh vượng của muối Mỹ. Năm 1837, chỉ riêng ở Cape Cod đã có đến 658 công ty muối, sản

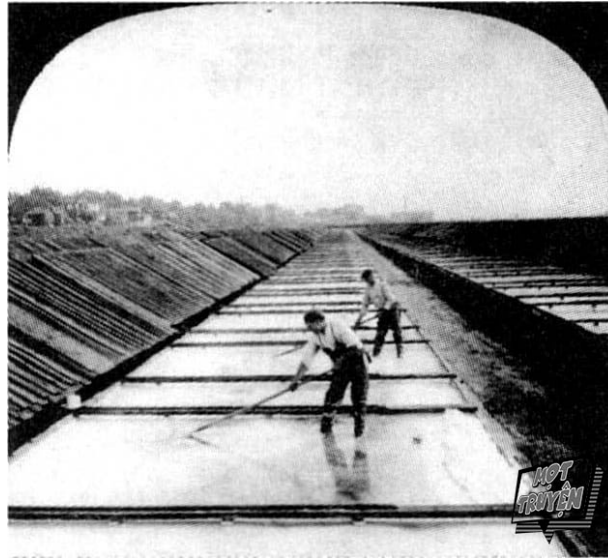
xuất hơn 26.000 tấn muối mỗi năm. Nhưng Cape Cod đánh mất lợi thế cạnh tranh khi vùng ngoại ô New York có đường thủy riêng dẫn đến thành phố New York.

Người New York giờ đây không chỉ có hệ thống giao thông hiệu quả hơn, mà nhờ vay mượn ý tưởng của Cape Cod, họ cũng làm muối hiệu quả hơn.

Khu vực suối nước mặn nằm ở các thị trấn vùng Liverpool, Salina, và Syracuse ở quận Onondaga... Các công trình mà chúng tôi có cơ hội khảo sát ở Syracuse được xây dựng dựa trên kế hoạch của các công trình ở Cape và trên các bờ biển và biển của chúng ta: những thùng chứa thoáng và rộng, được che kín vào ban đêm và trong thời tiết mưa hoặc ẩm ướt. Nhưng ở Liverpool và Salina, quá trình bay hơi có thể được đẩy nhanh bằng cách đun sôi nước trong các ấm lớn được chế tạo có mục đích. Nguồn gỗ ở đây rất dồi dào và rẻ mạt, đến mức chi phí sản xuất rất nhỏ, nước được hút lên bằng sức ngựa và đầu máy hơi nước, và ước tính rằng 90 gallon nước sẽ tạo ra được một gia muối, vì vậy hoàn toàn có khả năng nước đã bão hòa muối. – Barnstable Patriot, ngày 4 tháng 9 năm 1830.

Các xưởng làm muối ở New York sử dụng thùng chứa mái cuốn kiểu Cape Cod. Rõ ràng, có gì đó rất thú vị ở những chiếc mái cuốn này. Ở cả Cape Cod và Syracuse, nhiều gia đình liên tục phàn nàn về đám con trai nhỏ của họ cứ hay lên đến xưởng muối, mặc quần và trượt xuống các mái che hay chui vào giữa các thùng

chứa. Những hồi ức thời thơ ấu của người dân vùng này đều miêu tả chi tiết xưởng muối tựa như những sân chơi lý thú, với những chiếc thùng chứa nhỏ ra các cột nhũ đá màu trắng, hồ phách và màu đỏ gỉ sét.



Một nửa của tấm hình lập thể năm 1890 mô tả xưởng muối của Onondaga, cho thấy muối được cào từ các thùng chứa để bay hơi bằng ánh sáng mặt trời, cùng với các mái cuốn được thiết kế sao chép từ các xưởng muối ở Cape Cod. Bảo tàng muối quận Onondaga, Liverpool, New York.

Khi các xưởng muối ở New York ngày càng phát đạt, với những vựa muối ngày càng rộng hơn đến hàng mẫu Anh, việc kéo các mái che ra khi cơn mưa bất chợt sắp đổ xuống ngày càng trở nên khó khăn. Nhiều tháp canh được dựng lên để giống những hồi chuông cảnh báo. Nếu những người đi trông coi nhìn thấy mây đen thì sẽ rung chuông, và rồi hàng trăm công nhân cùng gia đình của họ sẽ ủa ra để che chắn các thùng chứa lại.

Công nhân lao động sống trong những ngôi làng gần các

xưởng muối để có thể ở gần thùng chứa mỗi khi chuông reo lên. Sau đó, cả gia đình sẽ chạy đến xưởng muối, tranh nhau làm người đầu tiên che chắn hết một hàng thùng chứa hoàn chỉnh. Gia đình nào chiến thắng sẽ được thưởng một khoản tiền mặt nho nhỏ.

Nhiều công nhân làm muối ở New York là người Ireland. Người Ireland ngâm cả khoai tây và ngô trong nước muối. Khoai tây muối, loại khoai tây mới nấu trong nước muối, cũng giống như món ăn của những thợ làm muối ở Guérande, cho đến nay vẫn là một đặc sản vùng Syracuse.

Salina là trung tâm quan trọng với hàng trăm xưởng làm muối và hàng trăm ngôi nhà. Syracuse được chọn là tuyến đường tốt nhất cho con kênh đào, từng là một vùng đất trũng đầy đầm lầy chưa phát triển. Đại tá William L. Stone đã đi qua đây vào năm 1820, khi dân số vùng Syracuse chỉ là 250 người, đã viết: “Nơi này thật hoang vắng, đến mức có thể khiến một con cú bật khóc khi bay ngang qua.”

Kênh đào Erie chạy từ Tây sang Đông, và kênh Oswego nối liền kênh Erie với hồ Ontario thì chạy từ Bắc xuống Nam. Cả hai con kênh giao nhau ở trung tâm thị trấn Syracuse. Với những cây cầu được thắp sáng bằng đuốc bắc ngang qua các con kênh, Syracuse được mệnh danh là “Venezia của Mỹ”. Khi Syracuse trở thành Venezia, Salina bị thu nhỏ lại trở thành một vùng ngoại ô. Syracuse ngày nay tựa như Venezia của Ý, là một cảng muối, nơi muối Onondaga được chất lên sà lan trên kênh Erie. Vào thời điểm toàn bộ con kênh được khánh thành, từ một thị trấn nơi cú mèo hoang bay ngang qua cũng phải âu sầu, chỉ trong vòng 5 năm,

dân số Syracuse đã tăng lên gấp 3 lần, và đến năm 1850, có 22.000 người sinh sống ở đó.

New York không chỉ có Venezia, mà còn có Liverpool, thị trấn được đặt tên như vậy để muối Onondaga có thể được vận chuyển ra khắp nước Mỹ dưới mác một thương hiệu lâu đời đáng tin cậy: “Muối Liverpool”.

*

Sau Cách mạng Mỹ, một cuộc tranh luận đã nổ ra về việc nên đặt thủ đô của đất nước mới ở đâu. Người dân Virginia để bảo vệ cho Potomac đã đưa ra lập luận kỳ quái rằng con sông Virginia này đổ ra vịnh Chesapeake cũng kết nối với Ohio. Điều này sẽ khiến Potomac trở thành đường thủy trung tâm của Mỹ, bởi vì Ohio cắt ngang Trung Tây và đi vào Mississippi. Đó là âm mưu tuyên truyền của Virginia, và không có con sông nào nối giữa Đại Tây Dương với Mississippi như vậy tồn tại. Tuy nhiên, Virginia quả thực có một con sông, tuy không bao giờ đổ ra Đại Tây Dương, nhưng nối liền Virginia với sông Ohio. Ở phía Tây của bang, nay là Tây Virginia, sông Great Kanawha bắt nguồn và chảy vào Ohio, mang hàng hóa và con người đến Cincinnati và Louisville. Khi người Mỹ di chuyển về phía Tây qua Appalachians, đây là một trong những tuyến đường chính. Việc buôn bán và di cư trên sông đã biến thị trấn ranh giới ở Charleston, Tây Virginia trở thành một trung tâm thương mại. Một đoạn sông Kanawha kéo dài 10 dặm là vùng sản xuất muối, đóng vai trò quan trọng đối với hoạt động

thương mại ở đây và thậm chí còn có vai trò quan trọng hơn cả đối với sự phát triển kinh tế của vùng Trung Tây.

Trên bờ phía Bắc của Great Kanawha là một bãi liếm muối khổng lồ còn được gọi là Great Buffalo Lick. Những người Châu Âu đầu tiên trong khu vực đã nhận thấy những người dân bản địa làm muối tại bãi liếm này, và cũng ghi nhận nhiều tuyến đường mòn rộng do trâu và hươu thường xuyên qua lại để đến nơi này. Trên thực tế, chính động vật đã tạo ra con đường mòn ban đầu để băng qua dãy núi Allegheny đến thung lũng sông Ohio, chứ không phải những kẻ được gọi là “người mở đường” như Daniel Boone.

Năm 1769, khi Daniel Boone đi men theo con đường đó, băng qua Cumberland Gap đến Kentucky, ông mang theo muối Kanawha, giống như hàng nghìn người định cư khác sau đó. Năm 1797, một người đàn ông tên là Elisha Brooks đã thuê đất trên bãi liếm muối này, nhấn chìm ba thân cây sung dâu rỗng xuống sâu đến 10 feet dưới lòng đất. Ba đường ống này đóng vai trò như giếng đào. Sử dụng 24 ấm đun để làm bay hơi nước muối bằng cách đốt gần 5 súc gỗ, Brooks sản xuất được 3 gia muối trong vòng một ngày. Một thập kỷ sau, Ruffners, một gia đình chuyên tìm kiếm muối, đã chế tạo ra một loại máy khoan mới bằng cách lắp một thanh sắt vào một ống gỗ trơn. Một khối gỗ nặng liên tục được nâng lên và thả xuống cây sắt để đào sâu xuống đất, với một ống điều hướng. Nhưng sau khi đào được 17 feet thì chạm đến tầng đá cứng, cây sắt không thể đào sâu hơn được nữa. Sau đó, bọn họ thử lắp một chiếc đục bằng kim loại vào cuối cây sắt, sau nhiều lần liên tục đập vào tầng đá thì chiếc đục đã khoan được

một cái lỗ. Đây được cho là một phát minh tuyệt vời trong công nghệ khoan vào thời điểm đó, mặc dù người Trung Quốc ở Tứ Xuyên đã làm điều tương tự từ thế kỷ XII. Năm 1807, những người làm muối Kanawha thậm chí còn phát minh ra một chiếc ống có van dưới đáy để chiết xuất nước muối giống như cách mà người Trung Quốc từng làm trong suốt 700 năm.

Năm 1809, nhờ những phát minh mới này, Kanawha đã trải qua một thời kỳ phát triển vượt bậc. Khoảng 50 nhà sản xuất muối Kanawha đã biến bờ sông nhỏ của mình trở thành vùng sản xuất muối quan trọng nhất Hoa Kỳ, chỉ sau vùng Onondaga. Những lỗ mới liên tục được khoan, những lò hơi mới đang được xây dựng. Hầu hết những nhà sản xuất muối ở Kanawha đều chỉ khai thác ngắn hạn, quy mô nhỏ, những người chỉ nhìn thấy cơ hội làm giàu trong vài năm. Năm 1815, khi 50 lò lửa đun nước đang hoạt động, thì nhà sản xuất lớn nhất có 4 lò. Hầu hết đều chỉ sử dụng một lò đốt than địa phương.

Cuộc chiến năm 1812 đã tạo nên những năm tháng hưng thịnh nhất của các xưởng làm muối tại Kanawha. Không có muối Liverpool, tình trạng thiếu hụt muối lại ở khắp mọi nơi, số lượng lò đun đã tăng lên từ 16 đến 52 lò chỉ trong vòng 3 năm chiến tranh.

Nếu chỉ muốn làm thịt bò muối, bạn chẳng cần phải làm thêm gì khác ngoài xát muối thật nhiều lên miếng thịt và để trong hầm khoảng một hoặc hai ngày. Phần giữa ở đoạn cuối ức bò là một trong những phần thịt tốt nhất để muối.

Một miếng thịt bò muối nặng 6 pound nên được luộc đủ 3 tiếng đồng hồ. Cho vào nước để đun sôi khi nước nguội. Nếu đun bằng nồi nhỏ thì nên thay nước sau khi sôi được 1 tiếng rưỡi; sau khi miếng thịt đã chín một nửa, bỏ miếng thịt lại vào trong nước đun sôi để nguội để đun tiếp. – Lydia Maria Child, The American Frugal Housewife (Tạm dịch: Bà nội trợ cần kiệm kiêu Mỹ), 1829.

Một cơ hội tuyệt vời đã đến với muối Kanawha nhờ ngành công nghiệp thịt lợn và thịt bò ở vùng Trung Tây thời hậu chiến. Vì có thể vận chuyển muối Kanawha xuống sông Ohio với chi phí rẻ, các nông dân miền Trung Tây đã sản xuất một lượng lớn thịt lợn và gia súc khác, đặc biệt là lợn, và đem tới bờ sông để vận chuyển đến các cảng sông Louisville và Cincinnati. Ở đó, thịt được ướp muối và chuyển tới khắp các vùng định cư ở Bắc Mỹ. Giống như muối từ suối nước mặn Salies de Béarn, muối Kanawha có tính hòa tan cao và thẩm thấu nhanh, rất lý tưởng để muối thịt.

Thành phố Cincinnati được xây dựng thành một trung tâm thương mại lớn với muối Kanawha và lợn từ Ohio, Kentucky và Indiana. Vào cuối những năm 1830, Cincinnati đóng gói gần 1/3 tổng sản lượng thịt lợn ở miền Tây nước Mỹ – cụ thể là hơn 100.000 con lợn mỗi năm. Các trung tâm khác thuộc Ohio như Louisville, Kentucky và Madison, Indiana cũng rất phát đạt.

Kanawha đã phục vụ thị trường miền Trung Tây với rất ít sự cạnh tranh. Không như người Pháp và Tây Ban Nha, những người Anh định cư và con cháu người Mỹ của họ có xu hướng mang muối theo hơn là tìm muối ở những nơi mà họ đặt chân đến. Trong một

xã hội theo định hướng thị trường, một cơ sở sản xuất muối ở xa nhưng hiệu quả cùng với hệ thống giao thông thuận lợi có vẻ là giải pháp thiết thực hơn một cơ sở sản xuất muối ở gần nhưng kém hiệu quả. Khi người Mỹ khai phá về phía Tây, họ vận chuyển muối từ phía Đông, cũng như những người định cư ở phía Đông vận chuyển muối từ Anh.

Nhiều xưởng làm muối ở Indiana, Illinois và Kentucky được người Pháp dựng nên phỏng theo cách làm muối của người dân bản địa, ở đó nước muối nhạt hơn ở Kanawha và sử dụng nhiều gỗ hơn là than.



Một bản khắc gỗ mô tả cảnh một nô lệ đang làm việc trong xưởng muối ở Virginia. Bộ sưu tập Granger.

Điều này khiến muối Kanawha được sản xuất với giá thành rẻ hơn rất nhiều. Trên thực tế, ngay cả khi giá muối bị thổi phồng lên quá mức, các nhà sản xuất muối Kanawha vẫn có thể bán muối

giá rẻ để cạnh tranh với các đối thủ của mình, không chỉ vì hàm lượng muối cao trong nước muối, mà còn vì công nhân của họ toàn là nô lệ.

Kanawha thuộc bang Virginia, nơi có ngành công nghiệp thuốc lá khổng lồ dựa trên sức lao động của nô lệ đang dần suy yếu. Các đồn điền thuốc lá lớn có nhiều nô lệ đến mức thừa mứa, sử dụng không hết, nên các chủ sở hữu đồn điền đã nhìn thấy cơ hội kinh tế khi cho những thợ làm muối ở Kanawha thuê nô lệ. Theo điều tra dân số năm 1810, quận Kanawha có 352 nô lệ, nhưng đến năm 1850, quận có đến 3.140 nô lệ sinh sống, chủ yếu làm việc trong các xưởng muối.

Theo luật, các xưởng muối này chỉ được phép yêu cầu nô lệ làm việc sáu ngày một tuần, nhưng hiếm khi người ta lại chịu tuân thủ luật này. Công việc tốt nhất của một nô lệ tại xưởng muối là làm thợ đóng thùng. Muối được vận chuyển trong các thùng chứa, và nô lệ phải đóng được bảy thùng một ngày. Đôi khi các chủ nô sẽ thương lượng các điều khoản tốt hơn, ví dụ chỉ cần đóng sáu thùng một ngày. Công việc tồi tệ nhất trong các xưởng muối, việc mà hầu như chỉ có nô lệ phải làm, đó là khai thác than. Thỉnh thoảng có những chủ nô yêu cầu không được sử dụng nô lệ của họ làm công nhân khai thác than, lập luận rằng điều đó là hành vi lạm dụng tài sản có giá trị của họ. Những công nhân khai thác than thường bị giết hoặc chết trong các hang động. Bản thân công việc làm muối đã rất nguy hiểm, đặc biệt đối với những nô lệ không được đào tạo trong ngành này. Các nồi hơi có thể phát nổ, và đôi khi công nhân bị trượt ngã vào những nồi nước muối đang

gần sông. Nhiều chủ nô có thể kiện các thợ làm muối để được bồi thường về những mất mát hoặc thiệt hại về tài sản của họ.

Nô lệ trong đồn điền không muốn bị thuê đi làm muối, đôi khi họ sẽ bỏ trốn trong quá trình bị đưa về phía Tây. Các nô lệ biết rằng cũng giống như muối, họ chỉ cách một đoạn đường ngắn là tới Ohio, một tiểu bang tự do. Nhiều nô lệ đã bỏ trốn bằng đường bộ hoặc đường thủy, và các thợ làm muối sẽ thuê người tới Ohio để bắt họ trở lại. Khi tàu chạy bằng hơi nước xuất hiện, số người bỏ trốn ngày càng tăng lên, một phần do phương tiện đi lại thuận lợi hơn, và một phần do các con tàu này thuê những người da đen tự do làm việc trên tàu – những người này luôn khuyến khích các nô lệ chạy trốn.

Ngay cả những nô lệ làm việc trên tàu còn có cuộc sống khá hơn nô lệ ở Kanawha. Vào tháng 1 năm 1835, thẩm phán Lewis Summers phán nài, “Có vẻ như giữa các nô lệ làm việc trong xưởng muối có sự bồn chồn kích động nào đó, tôi nhận thấy tình trạng bất ổn có liên quan đến loại tài sản này tồn tại nhiều hơn bình thường.”

*

Robert Fulton không phát minh ra tàu hơi nước, mặc dù ông đã chế tạo ra một trong những con tàu ngầm đầu tiên tên là *The Nautilus* nhưng bị cả Pháp, Anh và Mỹ bác bỏ. Danh tiếng của Fulton đến từ một chiếc tàu hơi nước mà ông hạ thủy ở cảng New York năm 1807 và lên đường đến Hudson. Trước đó đã có nhiều tàu

hơi nước được chế tạo, vào năm 1790, John Fitch lập ra dịch vụ tàu hơi nước đầu tiên, chở khách qua lại giữa hai vùng Philadelphia và Trenton. Nhưng những thí nghiệm này đều thất bại về mặt thương mại. Tàu trên sông của Robert Fulton đã kiếm ra tiền, và lần đầu tiên chứng minh khả năng thương mại của tàu chạy hơi nước, đáy phẳng và có gắn mái chèo.

Những con tàu này đã thúc đẩy cho cuộc cạnh tranh thực sự đầu tiên của Kanawha. Vào những năm 1820, tàu hơi nước lần đầu tiên chở muối Liverpool vào nội địa Hoa Kỳ vì chúng đủ chắc chắn để chở được một lượng muối nặng đi ngược dòng chảy mạnh của các tuyến đường thủy miền Tây. Người Anh thích mang muối làm vật nặng dẫn tàu trong những chuyến buôn bán bông với New Orleans, và họ cập cảng ở Liverpool, Turks và Salt Cay ở đó. Các con tàu hơi nước tiên tiến đã vận chuyển muối nước ngoài vào hệ thống sông Mississippi, bao gồm cả Ohio. Tàu hơi nước thân nông và thấp thậm chí có thể đi ngang qua Falls of the Ohio tại Louisville, nơi ngăn cách Madison và Cincinnati ra khỏi hệ thống giao thông đường thủy Mississippi.

Trong lúc đó, kênh đào Erie đã mở, cung cấp tuyến đường thủy phía Tây cho Syracuse. Trước khi có kênh đào Erie, muối Onondaga phải chất lên lưng những đàn la để đi bộ đến hồ Erie. Muối New York được nhiều người ưa thích, vì cũng như muối Vịnh của Pháp, quá trình bốc hơi chậm nhờ ánh nắng mặt trời đã tạo ra những hạt muối thô đúng như mong muốn. Nhưng nhờ chế độ nô lệ và các mỏ than phong phú gần đó để dùng làm nhiên liệu, muối Kanawha rẻ hơn khá nhiều.

Chẳng bao lâu sau khi kênh đào Erie mở ra, các dự án kênh đào khác cũng được đề xuất ồ ạt. Dự án đầu tiên bắt đầu vào năm 1832: đó là một tuyến đường thủy nhân tạo dài 334 dặm, gọi là Kênh Xuyên-Ohio, nối liền từ sông Ohio đến Cleveland trên hồ Erie. Năm 1845, các con kênh khác cũng nối liền muối Onondaga với Wabash vùng Indiana. Kênh đào Erie chấp nhận hoàn trả một khoản phí cầu đường cho các nhà sản xuất muối của bang New York, miễn là họ sử dụng con kênh này để vận chuyển muối ra khỏi tiểu bang. Trong thương mại vùng Great Lakes, muối được dùng để dần đầy những con tàu rỗng thay vì cát như trước kia. Đến thập niên 1840, Syracuse trở thành khu vực cung cấp muối hàng đầu miền Trung Tây chứ không phải Kanawha nữa.

*

Vào thập niên 1840, những thợ làm muối Kanawha phải hứng chịu một cú sốc khác. Các khoản thuế bảo hộ chống lại muối nhập khẩu được đưa ra nhằm kích thích sản xuất muối trong nước sau Cách mạng, nhưng lại khiến người dân tức giận do điều này cũng đẩy giá muối tăng cao. Theo quan điểm của họ, bằng cách đánh thuế muối nhập khẩu, chính phủ đã cho phép các nhà sản xuất trong nước tăng giá muối cao vống lên. Nhất là Kanawha, nhà sản xuất muối bị buộc tội tăng giá này.

Năm 1840, Thượng nghị sĩ bang Missouri Thomas Hart Benton đã có bài phát biểu tại Thượng viện Hoa Kỳ, trong đó so sánh các thợ làm muối ở Kanawha với Công ty Đông Ấn của Anh – thứ công

cụ bị khinh bỉ của thực dân Anh, thứ hệ thống kinh tế mà người Mỹ đã chiến đấu để chống lại qua hai cuộc chiến.

Thuế đánh vào muối nước ngoài tạo ra xu hướng giảm nhập khẩu, và chẳng khác gì ném tất cả số hàng nhập khẩu tại cảng biển duy nhất New Orleans vào tay các nhà cai trị, loại thuế này là cha mẹ, là đầy tớ của chế độ độc quyền muối, vì phạm vi lãnh thổ mà nó bao trùm, số lượng người mà nó áp bức, sự đa dạng và mức độ nghiêm trọng của các cuộc áp bức thật chẳng có gì trên Trái Đất này sánh bằng, ngoại trừ sự khốn khổ của những người Hindoos (Hindu) ở Đông Á dưới chế độ chuyên quyền sắt đá của Công ty Đông Ấn Anh.

...Các công ty độc quyền của Mỹ hoạt động nhờ sức mạnh của đồng tiền, và sự hỗ trợ của các ngân hàng. Họ vay tiền và thuê những giếng muối chỉ để đó; họ trả tiền cho chủ sở hữu các giếng muối để không khai thác giếng; họ trả tiền cho những chủ sở hữu khác để không đào thêm những giếng mới. Do đó, họ kìm hãm việc sản xuất bằng cách ngăn chặn việc sản xuất muối. Thomas Hart Benton, - Thượng viện Hoa Kỳ, ngày 22 tháng 4 năm 1840.

Trong số những người phản đối Thượng nghị sĩ Benton tại Thượng viện có phái đoàn đến từ Massachusetts, những kẻ muốn bảo vệ hàng rào thuế quan này. Nhưng đến cuối thập kỷ này, loại thuế quan trên đã được gỡ bỏ, và không chỉ Kanawha mà cả Cape Cod cũng không thể cạnh tranh được nữa.

Đến năm 1849, khi đến thăm Cape, Henry David Thoreau đã

viết về việc các xưởng làm muối bị chia nhỏ và bán lấy gỗ. Những tấm ván đó được sử dụng để xây nhà kho, đến 100 năm sau vẫn còn rỉ ra những tinh thể muối. Vào thời điểm đó, ngành công nghiệp muối Cape Cod đã biến mất từ lâu. Kanawha sống sót. Nhưng chẳng bao lâu sau, Hoa Kỳ sẽ bị chia cắt thành hai miền Bắc và Nam, và có thể thấy rõ rằng các xưởng làm muối phía Nam là một tài sản vô cùng quan trọng và quý hiếm.

CHƯƠNG 16

Cuộc Chiến Xoay Quanh Muối

Trong bộ phim kinh điển năm 1939 về cuộc Nội chiến Mỹ *Cuốn theo chiều gió*, Rhett Butler đã chế nhạo những lời huênh hoang khoe khoang của quân miền Nam về chiến thắng sắp tới, đồng thời chỉ ra rằng trên khắp miền Nam đã không có một khẩu đại bác nào được sản xuất. Nhưng thiếu hụt về ngành công nghiệp vũ khí không phải thiếu sót mang tính chiến lược duy nhất của quân miền Nam. Họ cũng không có đủ muối.

Năm 1858, các bang sản xuất muối chủ yếu của miền Nam – Virginia, Kentucky, Florida và Texas - sản xuất được 2.365.000 gia muối, trong khi New York, Ohio và Pennsylvania sản xuất được 12.000.000 gia.

Đến năm 1860, Hoa Kỳ đã trở thành quốc gia tiêu thụ muối khổng lồ, lượng muối trung bình mỗi người Mỹ sử dụng cao hơn nhiều so với lượng muối tiêu thụ trung bình trên đầu người của Châu Âu. Nhiều xưởng làm muối mọc lên ở miền Bắc. Onondaga, nguồn cung cấp muối hàng đầu, đạt sản lượng cao nhất trong cuộc Nội chiến. Những vại muối trải dài khắp 200 mẫu Anh đã được mở rộng lên 6.000 mẫu Anh vào năm 1862, cần đến 3.000 công nhân và sản xuất hơn 9 triệu gia muối.

Hoa Kỳ nói chung vẫn phụ thuộc vào muối nước ngoài, nhưng hầu hết lượng muối nhập khẩu đó được chuyển vào miền Nam.

Hàng nhập khẩu từ Anh và Caribe thuộc Anh đã cập cảng New Orleans. Từ năm 1857 đến năm 1860, ở New Orleans có đến 350 tấn muối Anh được bốc dỡ mỗi ngày, dùng làm vật liệu để dần khoang tàu thương mại bông.

Các tướng lĩnh từ George Washington cho đến Napoléon đều nhận ra thiếu muối trong chiến tranh là tình huống vô cùng tuyệt vọng. Trong cuộc rút lui của Napoléon ra khỏi Nga, hàng ngàn người đã chết bởi những vết thương rất nhỏ, do quân đội thiếu muối để khử trùng. Muối không chỉ cần thiết cho thuốc men và khẩu phần ăn hằng ngày của binh lính, mà còn được dùng để cầm cự cho lũ ngựa của kỵ binh – những con ngựa chuyên chở vật tư và pháo, và cả những đàn gia súc dùng làm nguồn lương thực dự trữ.

Muối luôn nằm trong danh sách khẩu phần cho lính Liên minh miền Nam. Năm 1864, một người lính hàng tháng được trợ cấp 10 pound thịt ba chỉ xông khói, 26 pound bột thô, 7 pound bột hoặc bánh quy cứng, 3 pound gạo, 1 pound rượu muối và rau củ theo mùa. Nhưng trên thực tế, chỉ thi thoảng người ta mới nhận ra rằng danh sách khẩu phần ăn của quân Liên minh miền Nam này lại chỉ là một danh sách trong mơ.

Quân đội Liên bang miền Bắc nhìn chung có nguồn cung cấp dồi dào, khẩu phần bao gồm muối, thịt lợn muối, đôi khi là thịt xông khói, còn có cả thịt bò tươi và thịt bò muối. Nhưng khẩu phần thực tế lại không hoàn toàn trùng khớp với khẩu phần trong danh sách này. Món thịt bò muối mà mỗi người lính Liên bang được chu cấp 1 pound 4 ounce mỗi ngày thực chất là loại thịt có màu xanh lục, và bị các binh lính gán cho biệt danh là “ngựa

muối”. John Billings, một cựu chiến binh quân Liên bang, đã viết về khẩu phần ăn sau cuộc chiến, trong đó có nhắc đến nhiều công thức nấu ăn dở tệ như “bánh tro bụi” – món bắp cải nhồi bột ngô muối và nước rồi nướng trong tro.

Bốn ngày sau khi cuộc chiến bắt đầu vào ngày 12 tháng 4 năm 1861, Tổng thống Abraham Lincoln ra lệnh phong tỏa tất cả các cảng ở miền Nam. Việc phong tỏa được thực thi cho đến tận khi chiến tranh kết thúc vào năm 1865. Miền Bắc đã đầu tư nhiều nguồn lực to lớn vào việc duy trì tình trạng phong tỏa. Vào thời kỳ đỉnh cao năm 1865, 471 con tàu và 2.455 khẩu súng đã được đặc biệt đưa vào sử dụng chỉ để thực thi cuộc phong tỏa này.

Việc phong tỏa này đã gây ra tình trạng khan hiếm và khiến những kẻ đầu cơ đẩy giá thị trường lên cao vọt, không chỉ đối với muối mà còn cả nhiều loại thực phẩm cơ bản khác. Năm 1864, khoai tây có giá 2,25 đô la một gia ở miền Bắc và 25 đô la ở Richmond. Ban đầu, mức giá cao ngất ngưỡng này gây ra nhiều vấn đề hơn cả sự khan hiếm. Công thức làm thịt bò muối dưới đây xuất hiện từ rất sớm trong cuộc chiến, khi muối vẫn còn nhưng thịt lợn lại quá đắt đến mức không đủ khả năng chi trả.

KHI THỊT XÔNG KHÓI TRỞ NÊN QUÁ ĐẮT ĐỎ.

Một quý ông đã thử công thức sau đây và khuyến khích các bạn nên làm theo: Thái thịt bò thành từng miếng có kích thước phù hợp để đóng gói, rắc một ít muối lên và để trong vòng 24 tiếng, sau đó phải hết muối đi và cất kín trong thùng chứa. Cho 10 gallon nước, 4 gallon muối, 1 pound diêm tiêu, nửa pound tiêu đen, nửa pound tiêu

Jamaica, và nửa gallon đường. Đun hỗn hợp này trên lửa nhỏ cho đến khi sôi. Sau đó, bắc nồi ra, bao giờ hỗn hợp nguội thì đổ lên thịt bò đến khi ngập, rồi đóng kín thùng lại. Sau ba hoặc bốn ngày, hãy lật ngược thùng lại để đảm bảo thịt bò được ngâm ngập trong nước muối. Nếu thành công, món thịt bò sẽ ngon lành đến mức có thể phục vụ một nhà vua. Món thịt bò này sẽ để được trong một thời gian dài mà không hỏng. Trong thời kỳ thịt xông khói khan hiếm và đắt đỏ, các bạn đọc có thể thử công thức này và kiểm chứng. – Albany Patriot, Georgia, ngày 31 tháng 10 năm 1861.

Khi lần đầu tiên muối bắt đầu trở nên khan hiếm ở Liên minh miền Nam, chủ sở hữu các đồn điền lớn ở những khu vực ven biển đã quay trở về cách thức của thời kỳ Chiến tranh Cách mạng, đó là bắt nô lệ đổ đầy nước biển vào những ấm đun để làm nước bốc hơi. Nhưng chẳng bao lâu sau, cả cuộc phong tỏa lẫn cuộc chiến đều rõ ràng trở nên nghiêm trọng hơn những gì họ tưởng tượng nhiều. Lượng muối ít ỏi tạo ra từ những chiếc ấm đun này sẽ không giải quyết được bất cứ vấn đề gì.

Khi chiến tranh nổ ra, một bao muối Liverpool 200 pound được bán tại bến tàu New Orleans với giá 50 xu. Sau hơn một năm bị phong tỏa, vào mùa thu năm 1862, 6 đô la một bao tải muối được coi là một mức giá hời ở Richmond. Đến tháng 1 năm 1863, giá muối ở Savannah – vốn là một cảng lớn từ trước khi bị phong tỏa – là 25 đô la cho một bao tải.

Quân Liên bang nhanh chóng nhận ra tình trạng thiếu hụt

muối ở miền Nam là một lợi thế chiến lược quan trọng. Là một trong những người có tầm nhìn xa trong chiến tranh hiện đại, cuộc chiến mà các thành phố thường bị phá hủy và dân thường chết đói, Tướng William Tecumseh Sherman muốn từ chối muối miền Nam. “Rõ ràng muối là món hàng buôn lậu vì nó có thể dùng để muối thịt, không đội quân nào có thể tồn tại được mà không có nó.” Ông viết vào tháng 8 năm 1862.

Sau khi cuộc chiến cuối cùng cũng kết thúc, các vị tướng Ulysses S. Grant và Robert E. Lee ngồi lại với nhau, Lee nói rằng quân của ông đã không được ăn gì trong suốt hai ngày, và khẩn khoản xin Grant chút thức ăn. Theo một số nhà quan sát, khi các toa xe tiếp tế của quân Liên bang xuất hiện, những người lính bại trận của Đội quân Bắc Virginia lưng danh đã reo lên vì vui sướng.

*

Năm 1861, các quận phía Tây Virginia được gộp lại thành Tây Virginia, Tướng Liên bang Jacob Dolson Cox đã hành quân từ Ohio lên thung lũng sông Great Kanawha. Đến tháng 7 năm 1861, ông kiểm soát toàn bộ thung lũng, bao gồm cả các xưởng làm muối. Đó là một trong những đòn đánh lớn đầu tiên vào miền Nam. Nhưng vào mùa thu năm 1862, những người trung thành với Liên minh miền Nam đã yêu cầu các tình nguyện viên giải phóng các xưởng làm muối, và trong một cuộc đột kích, một lực lượng bao gồm 5.000 quân Liên minh miền Nam đã đẩy binh lính Liên bang miền Bắc quay trở lại sông Ohio nhanh chóng đến nỗi họ không

kip phá hủy các xưởng muối trước khi rút lui.

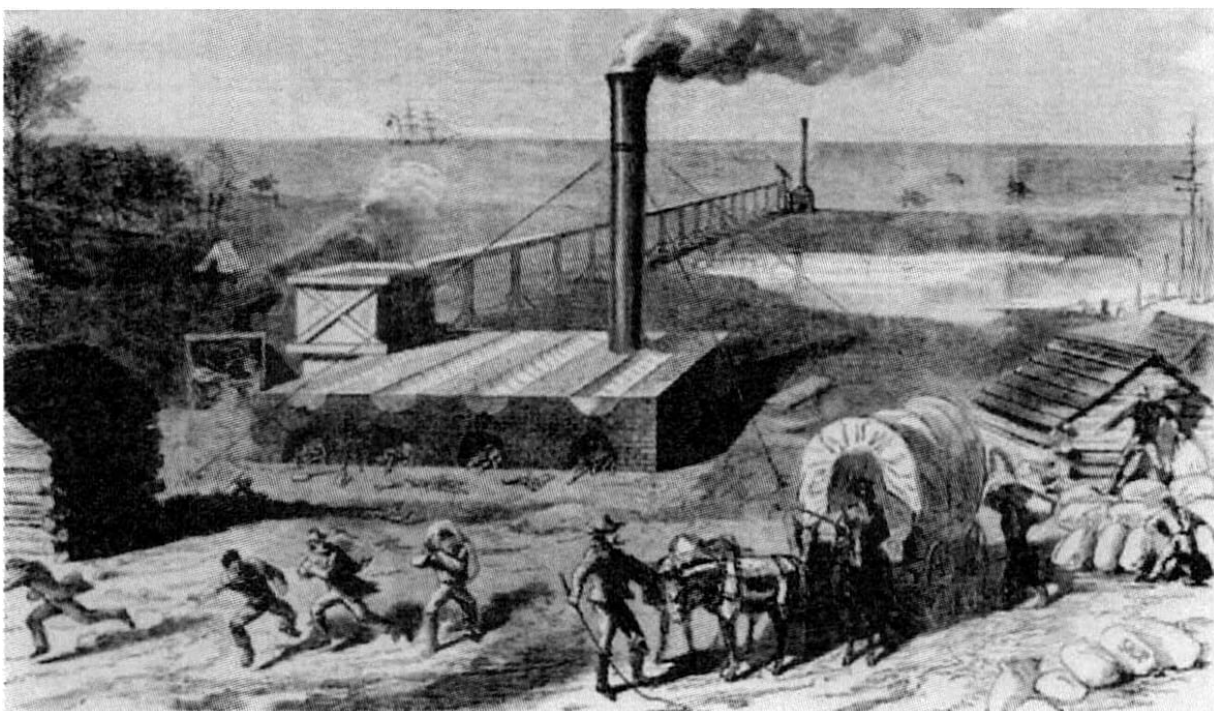
Quân Liên bang đã rút ra được một bài học từ việc này: Sau khi chiếm được các xưởng muối, phải phá hủy chúng ngay lập tức. Nếu các xưởng làm muối là những giếng nước muối, như ở Kanawha – nơi Cox chiếm lại vào tháng 11 năm 1862 và không bao giờ bị quân miền Nam chiếm lại nữa, họ phá hủy các máy bơm và ném các bộ phận của máy xuống giếng. Ngược lại, quân Liên minh miền Nam sau khi chiếm được một xưởng muối sẽ ăn mừng và bắt tay vào sản xuất muối.

Một viên thư ký trong Bộ Chiến tranh Liên minh từng trách móc Tổng thống Liên minh miền Nam là Jefferson Davis do thiếu kiên định nên để mất Kanawha. Người này viết trong nhật ký như sau:

Ngài Tổng thống có vẻ là người xây dựng quốc gia giỏi trong mắt các chính khách ở phương xa, nhưng lại không phải người tạo ra đủ lượng muối cần thiết cho quốc gia này. Nhìn những gì mà ông ta đã nhả ra cho các xưởng sản xuất của quân địch xem: 7.000 gia muối mỗi ngày, 2 triệu rưỡi gia muối mỗi năm – một nguồn cung cấp dồi dào cho toàn bộ người dân của Liên minh miền Nam, đủ để duy trì một đội quân 50.000 người trong thung lũng đó. Ngoài ra, sớm thôi các đội quân sẽ chiếm đóng ở đó, và chính phủ sẽ phải trả một cái giá khá đắt nếu muốn giành lại thung lũng. Caesar, Napoleon, Pitt và Washington, tất cả những nhà lãnh đạo xây dựng quốc gia vĩ đại sẽ không bao giờ làm ngơ trước vấn đề này.

Khi cuộc chiến đang diễn ra, quân đội Liên bang tấn công bất cứ xưởng làm muối nào mà họ tìm thấy, suốt từ Virginia cho đến Texas. Hải quân Liên bang tấn công vào các nơi sản xuất muối dọc bờ biển của Liên minh. Ban đầu, nghề làm muối phát triển rất mạnh ở Bờ Vịnh Florida vì phần lớn khu vực này không bị ảnh hưởng bởi chiến tranh. Mùa thu năm 1862, Liên bang nhận thấy quy mô và tầm quan trọng của việc sản xuất muối dọc theo bờ biển Vịnh Florida, đặc biệt là vùng giữa Tampa, trên bờ biển giữa vịnh, và vịnh Choctawhatchee, ở điểm cuối phía Tây của Panhandle, gần Alabama. Các xưởng muối thường bị che khuất đến vài dặm trong các nhánh biển và khó có thể nhìn thấy khi đứng từ vịnh nhìn vào.

Ngay cả khi phát hiện ra, thì các nhánh biển nhỏ này cũng khiến cho các pháo hạm khó lòng điều hướng được. Ngày 8 tháng 9 năm 1862, tàu Kingfisher của Liên bang đã tiếp cận các xưởng muối tại Vịnh St. Joseph trên Panhandle cùng với một lá cờ đình chiến và cho phép các công nhân làm muối rời bỏ địa điểm này trong vòng hai tiếng. Các công nhân rời đi cùng với bốn xe muối. Ba ngày sau, hải quân Liên bang đã phá hủy các công trình này.



Hình minh họa của Harper's Weekly về những công nhân trên Bờ Vịnh Florida đang bỏ chạy cùng muối khi thủy thủ đoàn của tàu Kingfisher thuộc Liên bang sắp sửa phá hủy các xưởng muối vào ngày 15 tháng 9 năm 1862. Bộ sưu tập của Hiệp hội Lịch sử New York.

Ngày 4 tháng 10 năm 1862, hải quân lục chiến từ pháo hạm Sormerset của Liên bang di chuyển xa hơn xuống bờ biển phía dưới, đánh phá các xưởng muối gần Cedar Key trên Vịnh Suwannee. Sau khi bắn khoảng 12 quả đạn pháo, các công nhân làm muối đã giương cờ trắng đầu hàng. Một đoàn quân đổ bộ xuống mà không gặp phải bất cứ sự kháng cự nào, và phá hủy vài xưởng làm muối. Nhưng khi đến gần nơi có lá cờ trắng tung bay, 25 người đàn ông nấp sau tòa nhà gần đó đã nổ súng. Một nửa lực lượng của Liên bang bị thương trước khi quân tiếp viện đến nơi từ

một tàu hơi nước của Liên bang đóng gần đó. Sau khi đánh đuổi quân Liên minh, nhóm quân Liên bang đổ bộ xuống đã phá hủy các nồi hơi, một số đồ đạc tạm bợ kỳ quặc, và đốt cháy các ngôi nhà. Một số nồi hơi và ấm đun nước đúc bằng sắt dày đến mức người ta phải dùng đại bác lòng ngắn thổi bay chúng. Chỉ huy tàu Sormerset từng nói: “Những kẻ nổi dậy ở đây cần một bài học và giờ chúng đã học được một bài học.”

Hải quân Liên bang tiếp tục tấn công các xưởng muối ở bờ biển Florida, thiêu hủy nhà cửa, cho nổ tung các thiết bị. Năm 1863, họ phá hủy nhiều xưởng làm muối trị giá hơn 6 triệu đô la tại Panhandle ở vùng Vịnh St. Andrews. Dù vậy, các xưởng muối tuy dễ bị phá hủy nhưng để xây dựng lại cũng dễ dàng và không tốn kém gì nhiều. Trong vòng ba tháng, nhiều công trình bị phá hủy đã hoạt động trở lại.

Muối miền Bắc cũng được nhập lậu vào miền Nam cùng với vũ khí, đặc biệt là ở Tennessee. Muối cũng là một mặt hàng phổ biến của những người trốn ra khỏi khu vực phong tỏa. Muối Liverpool được vận chuyển đến cảng Veracruz của Mexico, rồi từ đó đến Brownsville, Texas, và vào Liên minh miền Nam.

Thống đốc bang Mississippi, John J. Pettus đã đề ra một kế hoạch phức tạp để nhập khẩu 50.000 bao muối Pháp đổi bằng bông và mang đến bờ hồ Pontchartrain. Điều kiện trao đổi là 1 kiện bông lấy 10 bao muối, thực hiện thông qua các lãnh sự Pháp và Anh, chuyển đến chính phủ Liên minh khi đó đang chịu thua thiệt về mặt thương mại do bị quân Liên bang phong tỏa phần lớn. Tuy nhiên, dù 500 kiện bông đã được chuyển cho Pháp, nhưng người

Pháp lại không bao giờ giao muối.

*

Điều kiện làm việc tại các xưởng muối thời chiến của Liên minh miền Nam thậm chí còn tồi tệ hơn cả ở Kanawha. Tại các xưởng muối mọc lên dọc theo sông Tombigbee, cách Mobile, Alabama vài dặm về phía Bắc, mỗi ngày lại có những giếng mới được đào lên bởi những người đến từ các nơi rất xa như Georgia. Trong chiến tranh, người miền Nam đã đi hàng trăm dặm đến bờ biển hoặc suối nước muối để làm muối. Khu vực dọc sông Tombigbee được bảo vệ bởi pháo đài của Liên minh trong trường hợp quân Liên bang chiếm được Mobile, nổi lên bởi tình trạng kẹt xe khủng khiếp, chật cứng những xe thùng và xe ngựa không chỉ chất đầy xoong nồi, nồi hơi, và nhiều thiết bị có tiềm năng làm muối khác, mà còn có cả gia cầm và thực phẩm - bất cứ thứ gì có thể trao đổi với muối. Những người giám sát lèo lái các đội la thồ, trong khi các nô lệ lão luyện đi bộ theo sau.

Một số nô lệ chặt củi để làm nhiên liệu, khiến cả bầu không khí ẩm ẩm rung chuyển bởi hàng trăm chiếc rìu chặt vào thớ gỗ, trong khi một số người còn lại tất bật đào khoét những cái giếng sâu 15 feet. Khi cuộc chiến mới bắt đầu, bất kỳ ai cũng có thể đến đây và dành vài tuần để làm muối, nhưng đến năm 1862, cơ quan lập pháp Alabama quy định những người tới đây bắt buộc phải có hợp đồng thuê. Khi đó, rừng cây đã thưa dần và nhiên liệu thì thiếu thốn. Những chiếc chảo nông được thiết kế để nước bay hơi

hiệu quả hơn là đun trong những lò nung cao 2 feet cùng với lưới sắt và cửa sắt. Thiết bị này có thể sản xuất ra 20 đến 35 gia muối mỗi ngày, tùy thuộc vào độ mặn của nước. Những thợ làm muối phát hiện ra giếng càng đào sâu thì nước càng mặn, thế là họ bắt đầu khoét sâu đáy của những chiếc giếng ban đầu.

Nô lệ phải làm việc quần quật những ca rất dài để giữ cho giếng hoạt động 24 tiếng mỗi ngày. Các xưởng muối nằm gần nhau san sát đến nỗi khu vực này trở thành vùng nổi bật tập trung dày đặc nô lệ. Một khoảnh đất được dành riêng ra để làm nghĩa địa, chẳng mấy mà nơi đây chật kín xác của những nô lệ chết vì bệnh sốt rét hoặc đậu mùa. Nhiều cuộc xô xát và va chạm đã xảy ra trong khi họ phải điên cuồng lao động để sản xuất muối, hậu quả là nhiều nô lệ bị trượt chân và rơi vào trong chảo nước sôi. Một số chết ngay lập tức, nhưng một số khác chết sau vài ngày đau đớn vật vã.

Ở nơi này có rất ít công nhân da trắng, bởi vì hầu hết người da trắng đều nhập ngũ vào quân đội Liên minh miền Nam. Một số ít dốt công là những người từ chối nhập ngũ, hoặc các cựu chiến binh bị thương đã giải ngũ. Khi cuộc chiến tiếp diễn, ngày càng có nhiều xưởng muối được quản lý bởi các cựu chiến binh bị thương, thường là những người cụt tay. Vào tháng 4 năm 1862, bản dự thảo đầu tiên của Liên minh miền Nam được ban hành, trong đó quy định rằng không miễn trừ nghĩa vụ quân sự cho những thợ làm muối, nhưng chỉ đến tháng 8 cùng năm, Jefferson Davis đã sửa đổi quy định để miễn trừ cho họ. Vì vậy, làm muối trở thành một con đường để trốn tránh nghĩa vụ quân sự. Những kẻ đào ngũ

cũng dạt đến các xưởng làm muối, hy vọng có thể ẩn nấp an toàn trong đầm lầy hoặc làm thợ muối để được miễn trừ nghĩa vụ. Trong năm cuối cùng của cuộc chiến, quân đội đã lục soát những đội xe ngựa đang trên đường tới các xưởng muối để tìm những kẻ đào ngũ lẫn quất trong đám nô lệ kiệt sức, đám người cụt tay, và cả đám trốn quân dịch. Vào thời điểm đó, có rất nhiều người đào ngũ khỏi quân đội Liên minh miền Nam, thậm chí ở Virginia còn xuất hiện một hiệp hội đào ngũ có tổ chức.

Dân tị nạn từ các khu vực bị tấn công cũng đến đây làm muối với hy vọng tìm được đường sống sót. Chẳng bao lâu sau, những tên cờ bạc cũng tham gia vào. Tín hữu Baptist và Giám lý cũng cử các mục sư đến trại lao động ngày càng hỗn tạp này.

Tình trạng thiếu hụt muối ở miền Nam tạo ra cơ hội cho những kẻ đầu cơ. Một cách kiếm bầm kha khá đó là mua lại một khu vực sản xuất muối và kiểm soát giá muối địa phương. Một chủ sở hữu duy nhất ở Apalachicola đã kiểm soát toàn bộ miền Tây Florida. Để ngăn chặn những mảnh khoe như vậy, Georgia đã thông qua một điều luật hạn chế quyền sở hữu bờ biển.

Những thợ làm muối muốn được trả lương bằng muối hơn là tiền để có thể thu lợi nhuận từ việc giá muối tăng cao. Các quan chức trong chính quyền trung ương tại Richmond nhận thấy giá trị đồng tiền đang giảm và giá trị muối tăng lên, nên đã tích trữ một lượng muối lớn để có thể thỏa thuận đổi chác.

Một gói muối nhỏ trở thành món quà thời thượng và có giá trị cao. Một gói muối như thế từng là món quà cưới gửi tặng cho George Edward Pickett – người sau này đã đánh tới đỉnh cao nhất

phía Bắc trong số tất cả các cuộc chiến của quân Liên minh miền Nam trong cao điểm của Trận Gettysburg, khi ông dẫn đầu một cuộc tấn công tàn phá lên cánh đồng dốc Pennsylvania vào ngày 3 tháng 7 năm 1863.

Năm 1862, Thống đốc John G. Shorter của Alabama cho biết, “Gần như có thể chắc chắn về nguy cơ của một nạn đói muối”. Từ Mississippi, Thống đốc Pettus đã viết thư cho Jefferson Davis rằng thịt đang bị lãng phí và biến mất khỏi khẩu phần ăn do không có muối để bảo quản thịt động vật sau khi giết mổ.

Một phụ nữ ở South Carolina từng viết:

Ông chủ của tôi ở Radcliffe đã đặt hàng một thuyền đầy muối để sử dụng tại một số khu đất không đạt yêu cầu [dùng làm phân bón] ngay trước khi chiến sự nổ ra, và nhận ra rằng việc bờ biển bị phong tỏa sẽ dẫn đến một cơn khát muối, vì vậy ông ta tích trữ nguồn muối của mình để dành cho những lúc cần thiết. Khi biết rằng nguồn cung cấp muối của Thượng nghị sĩ Hammand có sẵn, mọi người từ khắp nơi xa gần đều đổ tới cầu xin. Tựa như việc đi xuống Ai Cập để lấy ngô, những viên pha lê muối quý giá được phân phát cho tất cả những ai đến, số lượng tùy theo số thành viên trong mỗi gia đình.

Nguồn muối dành cho gia đình được cất giữ cẩn thận như kho báu. Các loại muối rẻ tiền bị cắt xén bởi những chất thay thế như tro được bán trên thị trường.

Tờ Tallahassee Sentinel đã cảnh báo độc giả của mình đừng đại dột mua loại muối sẫm màu không tinh khiết

đến từ dọc vùng bờ biển. Loại muối này không bảo quản được thịt, thậm chí còn làm hỏng thịt. Chúng tôi nhận được thông báo rằng một số thợ làm muối đã tung ra loại muối kém chất lượng và bán với giá 6 8 đô la một gia. Tốt hơn hết là bạn nên bỏ ra 12 đô la trở lên mỗi gia để có được muối chất lượng tốt, còn hơn mua phải một thứ vô giá trị với giá bằng một nửa. Nếu người dân từ chối mua những sản phẩm kém chất lượng, chẳng mấy mà những thợ làm muối sẽ buộc phải sản xuất muối ngon để bán. Muối tinh có màu trắng, loại tốt nhất dùng để bảo quản thịt là loại muối hạt lớn. Người mua hàng thông thái chỉ cần một lời khuyên như vậy là đủ. - Liên minh miền Nam, Atlanta, ngày 28 tháng 8 năm 1862.

Người ta còn lan truyền một tin đồn về những sản phẩm có thể dùng để thay thế cho muối. Năm 1862, người ta đồn đại về một loại chất có thể dùng để ướp thịt ba chỉ xông khói và thịt bò thay cho muối. Một tờ báo ở Alabama đưa tin rằng axit pyroligneous – một loại giấm làm từ gỗ cứng – có thể bảo quản được thịt. Một cuốn sách nổi tiếng của Anh trong thời kỳ này đã cảnh báo trước tin đồn đó.

Một loại axit pyroligneous rất không tinh khiết, hoặc loại giấm làm từ quá trình chưng cất phá hủy gỗ đôi khi được sử dụng do khả năng bảo quản rất cao của thành phần creosote trong đó, và cũng góp phần tạo nên hương vị khói. Tuy nhiên, hương vị khói đó đúng ra là mùi vị thô kệch của hắc ín, chứ không phải mùi khói sinh ra từ quá

trình đốt gỗ. - Isabella Beeton, Beeton's Book of Household Management (Tạm dịch: Cuốn sách của Beeton về chăm sóc nhà cửa), 1861.

Một ấn phẩm miền Nam đã gợi ý ba cách bảo quản cá mà không cần dùng đến muối:

Bằng dầu: Cho cá vào lọ và đổ dầu salad vào ngập cá, rồi đậy chặt lọ lại cho thật kín. Đây là một phương pháp khá tốn kém ở đất nước này, nhưng món cá sẽ có hương vị rất ngon sau khi đem chiên lên.

Bằng axit: Nhúng hoặc quét axit pyroligneous lên cá, rồi phơi cá cho khô trong không khí. Cách này sẽ khiến món cá có hương vị khói, nhưng nếu sử dụng giấm mạnh hoặc axit axetic nguyên chất thì sẽ khiến món cá mất hết mùi vị. Có thể sử dụng chổi sạch của thợ sơn để quét trên bề mặt lớn. Cá và thịt bảo quản theo cách này có thể để được trong suốt khoảng thời gian từ đây đến Đông Ấn và quay trở lại.

Bằng đường: Có thể bảo quản cá ở trạng thái khô, và giữ được khá tươi chỉ bằng đường, thậm chí dù chỉ một lượng đường nhỏ. Có thể giữ được cá ở trạng thái đó trong vài ngày, khi luộc lên, cá sẽ tươi ngon như vừa mới đánh bắt. Nếu được làm khô và không bị mất, thì có thể bảo quản rất lâu mà không có giới hạn nào, và theo cách này, món cá sẽ ngon hơn khi ướp muối nhiều. Đường không có mùi vị khó chịu. Quy trình này đặc biệt có giá trị trong sản xuất một loại món ăn gọi là cá hồi ngâm. Cá bảo quản

theo cách này sẽ có chất lượng và hương vị vượt trội hơn nhiều so với cá ướp muối hoặc hun khói. Nếu muốn, có thể sử dụng nhiều muối để tạo ra hương vị theo ý thích.
Southern Cultivator (Tạm dịch: Người làm ruộng miền Nam), Augusta và Athens, Georgia, tháng 3 – 4 năm 1863.

Người ta đã thử ướp thịt bò bằng diêm tiêu và ướp thịt xông khói với tro củi, nhưng cả hai cách này đều không hiệu quả. Báo chí liên tục tiết lộ các kỹ thuật thay thế để bảo quản thịt, nhưng hầu hết đều không hiệu quả. Thông thường, những công thức đăng tải trên báo này chỉ có tác dụng truyền cảm hứng cho những độc giả khốn khổ, lấy tham khảo từ tình trạng thiếu muối trong Cách mạng Mỹ. Năm 1861, một tờ báo ở Richmond đã kể câu chuyện về một người tên là Tory ở Albemarle bị từ chối cung cấp muối bởi quan điểm chính trị của mình. Dù vậy, vợ anh ta vẫn làm ra món thịt ba chỉ xông khói ngon lành chỉ với 1 peck muối và rất nhiều tro hồ đào.

Khi quét tro lên thịt, tốt nhất bạn nên có thêm một xô mật mía, dùng bàn chải sạch quét một ít lên mỗi phần khớp. Sau khi đã quét xong, chà tro lên thịt, làm cách này, tro sẽ bám chắc lên thịt và tạo thành một lớp xi măng không thể xuyên thủng. - Daily Richmond Examiner, ngày 23 tháng 11 năm 1861.

Những ý tưởng mới về việc bảo quản bằng muối là chủ đề thảo luận thường xuyên giữa hàng xóm láng giềng. Những người sống ven biển sẽ nấu súp bột họ có – gạo, cháo ngô hominy^[*], cháo ngô grits^[*] – trong nước biển, làm cách này sẽ có được nguồn

cung muối duy nhất trong bữa ăn. Khi ăn thịt muối, người ta sẽ cẩn thận quét sạch những hạt muối rời rời đem cất đi để tái sử dụng. Nước muối trong các máng và thùng chứa dùng để muối chua sau đó sẽ được đun sôi để làm thành muối và sử dụng tiếp. Đất xung quanh các lò hun bị nhiễm mặn sau nhiều năm bị nước muối nhỏ giọt xuống, lại được đào lên và cất trong các phễu được thiết kế để rửa sạch tro trong quá trình sản xuất xà phòng. Kỹ thuật này sẽ tạo ra một loại nước muối có thể đem đun sôi bay hơi, để lại một lớp tinh thể muối màu sẫm và xỉn.

Than chủ yếu bao gồm cacbon trong gỗ, mỗi khi đốt cháy sẽ tạo thành hơi nóng rất khô. Hầu hết các độc giả đều quen thuộc với quy trình thông thường là nướng những miếng thịt lớn trên than. Nếu đặt thịt phía trên lửa than quá cao để nướng, thịt sẽ bị khô rất nhanh. Khi khô, một ít muối và khói sẽ giữ được miếng thịt đến vô thời hạn. Giống như thịt xông khói đã muối, nên đóng gói nó trong thùng kín và để trong phòng khô ráo.

Sau khi mổ lợn, nếu thiếu muối, hãy để thịt thoát bớt nước ra ngoài bằng cách hơ thịt qua than cháy càng nhanh càng tốt, trước đó phải xát một ít muối lên thịt. Các bóng cây râm mát xung quanh kho chứa thịt sẽ dễ làm hỏng thịt do tạo ra hơi ẩm ướt. Làm khô thịt bằng lửa than sau khi hun khói. Bạn có thể không thích để thịt quá khô như gợi ý trên, nhưng hãy quan sát và bạn sẽ thấy những miếng thịt muối khô nhất thường giữ được chất lượng tốt nhất. Thịt hun khói khô, ngọt, chắc chắn tốt hơn nhiều so

với thịt xông khói ẩm và hôi. Mục đích của chúng tôi đơn giản là chỉ ra cách ướp và bảo quản thịt được lâu dài với một chút muối, trong thời kỳ chiến tranh khiến loại thịt này trở nên khan hiếm và đắt đỏ. – Tiến sĩ F. P. Porcher của quân đội Liên minh miền Nam, *Economy in the Use of Salt*, (Tạm dịch: Kinh tế học trong sử dụng muối), 1863.

Cách sản xuất muối sử dụng trong gia đình.

Lấy một chiếc khăn hoặc bất kỳ mảnh vải nào dài khoảng 2 thước Anh, khâu hai đầu lại với nhau rồi treo lên trục lăn, để mỗi đầu khăn liên tục được nhúng vào trong một bồn hoặc chậu nước muối; ánh nắng mặt trời và không khí sẽ tác động lên tấm khăn và làm nước bốc hơi nhanh chóng. Trục lăn này phải quay liên tục nhiều lần trong ngày để khăn vải thấm đều nước muối. Khi nước bay hơi gần cạn đáy, đổ số nước muối đậm đặc vào đĩa phẳng lớn; để phơi nắng cho đến khi tinh thể muối hình thành; nhớ đem đĩa vào nhà mỗi tối và phủ một lớp che chắn lên trên. Điều này được thực hiện nhờ hiện tượng mao dẫn, và có thể sản xuất với giá \$1 mỗi bao trên quy mô lớn. Mỗi gallon nước muối sẽ tạo ra 2,5 ounce muối sau khi bay hơi.

P.s. Để làm muối cần một chút kiên nhẫn, vì quá trình hình thành muối rất chậm. - John Commins, xưởng thuộc da Charleston, Charleston Mercury, ngày 11 tháng 6 năm 1862.

Ngay trước khi cuộc chiến bắt đầu, nhà địa chất người Pháp

Raymond Thomassy đã viết rằng: Louisiana, với đường và bông, chỉ cần thêm sản lượng muối vào nền kinh tế để trở nên thịnh vượng giàu có. Ông cảnh báo:

Thực phẩm quan trọng này, cũng tựa như yếu tố của sự thịnh vượng trong tương lai, rất cần thiết cho sự độc lập về mặt kinh tế cũng giống như thuốc súng đối với nền độc lập của một quốc gia vậy. Nó được cấp độc quyền bởi những người xa lạ, được tìm thấy trong tay những kẻ có thể dễ dàng trở thành kẻ thù mặc cho tất cả ước mơ về hòa bình vĩnh cửu, và bị biến thành một thứ công cụ thống trị, hoặc ít nhất là một thứ công cụ gây ra nạn đói và lục đục nội bộ. – Géologie Pratique de la Louisiane (Tạm dịch: Địa chất thực tiễn Louisiane), 1860.

Thomassy có một giả thuyết bị hầu hết người dân Louisiana bác bỏ vào thời điểm đó, rằng một số khu vực nhất định ở phía Nam bang này, cụ thể là khu vực đầm lầy từng được gọi là *Petite Anse*, có nghĩa “bến cảng nhỏ”, đang nằm trên một tầng đá muối. *Petite Anse* được bao phủ bởi dương xỉ và những loại cây rễ dài phủ đầy rêu, những tán lá rộng mọc dày đến mức chỉ người dân địa phương lành nghề mới có thể nhìn ra được đó là một hòn đảo, một khu vực rộng 2.200 mẫu Anh có những tuyến đường nước đen ngòm bao quanh, nối liền với các nhánh sông chảy chậm vào Mississippi và Vịnh Mexico gần đó tại một bến cảng tên là Vịnh Vermilion.

Khi John Hayes định cư tại *Petite Anse* năm 1791, muối đã được sản xuất ở đó từ rất lâu. Trong một dị bản nhỏ của câu

chuyện về con lợn trong đầm lầy của Saliesde Béarn và Lüneburg, Hayes được cho là đang săn hươu chứ không phải lợn rừng, và chính ông ta chứ không phải con môi phát hiện ra nước muối trong khi dừng lại để uống chút nước.

Chẳng bao lâu sau khi Hayes tìm thấy suối nước muối tự nhiên ở Petite Anse, một người đàn ông tên là Jessse McCaul đã mua lại 19 mẫu đất ở đó và bắt đầu làm muối. Ông ta đào một vài cái giếng, và tìm thấy những mảnh gốm vỡ ở độ sâu từ 3 đến 6 inch. Sau đó, người ta phát hiện ra rằng những mảnh vỡ này nằm rải rác trên khắp một khu vực rộng đến 5 mẫu Anh, xem ra đây là một địa điểm sản xuất muối thời tiền sử theo cách thức của người La Mã thời kỳ đầu, làm nước muối bốc hơi trong vại gốm rồi đập vỡ những chiếc vại. Những đồng mảnh gốm vỡ thi thoảng vẫn được tìm thấy trên đảo. Các nhà khảo cổ tin rằng những xưởng muối này có niên đại khoảng 1.000 năm tuổi. Tuy nhiên, gần đây người ta đã tìm thấy một mô đất đá trên đảo ở nơi tên là Banana Bayou có niên đại cacbon khoảng năm 2500 TCN, biến nó trở thành một trong những công trình nhân tạo lâu đời nhất từng được tìm thấy tại Hoa Kỳ.

Cả Hayes và McCaul đều không làm được gì nhiều với muối của Petite Anse, hòn đảo giữa đầm lầy với những bờ biển vô hình. McCaul cố gắng đào giếng, nhưng không thu được lợi ích gì, nên cuối cùng đã từ bỏ kế hoạch. Khi cuộc chiến tranh năm 1812 đẩy giá muối lên cao ngất, khiến các nhà kinh doanh phải đổ xô đi tìm nguồn nước muối, một người đàn ông tên John Marsh đã biến Petite Anse thành một xưởng muối sinh lời.

Ở Năm 1841, New Orleans là thành phố lớn thứ ba Hoa Kỳ, là cảng hàng đầu và đích đến hiển nhiên cho Edmund McIlhenny ở Maryland khi ông đang tìm kiếm vận may trong lĩnh vực ngân hàng. Ở Creole New Orleans, nơi hậu duệ của những người định cư Pháp và Tây Ban Nha chiếm phần lớn, những người như McIlhenny là những kẻ nhập cư được gọi là “người Mỹ”. Đi lên từ vị trí nhân viên kế toán ở thành phố quốc tế vốn đã rất nổi tiếng với ẩm thực địa phương và các nhà hàng nước ngoài, vào năm 1857, McIlhenny đã sở hữu đến 5 ngân hàng ở Louisiana, trở thành người đàn ông giàu có tận hưởng hết thảy sự xa hoa của đô thị đã bao bọc ông này. McIlhenny kết bạn với thẩm phán thành phố Baton Rouge tên là Daniel Dudley Avery, chỉ hơn ông ta có 5 tuổi. Avery kết hôn với một người họ Marsh và sở hữu Petite Anse, nơi Avery định sử dụng làm đồn điền đường.

Năm 1859, trước sự ngỡ ngàng của nhiều người, McIlhenny tuổi trung niên kết hôn với con gái của bạn mình là Mary Eliza Avery. Với mong muốn thoát khỏi chiến tranh và tiếp tục cuộc sống Louisiana xa hoa của mình, cả gia đình McIlhenny và Avery chuyển đến vùng đất đầy những nhánh sông tắm tới Petite Anse để trú ẩn. Ở đó, họ đã có thể lặng lẽ sống qua cuộc chiến, nếu không phát hiện ra nhà địa chất người Pháp Thomassy nói đúng.



Edmund McIlhenny. Công ty McIlhenny, đảo Avery, Louisiana.

Vào ngày 4 tháng 5 năm 1862, một nô lệ trong khi đang cố gắng rửa sạch và đào một giếng nước muối đã nói rằng mình vừa va phải một khúc gỗ không thể di chuyển được nằm ở dưới đáy hồ sâu 16 feet. Trong khi điều tra, người ta nhận thấy hóa ra “khúc gỗ” cứng cản trở đó là muối rắn. Petite Anse nằm trên một tầng muối đặc cứng và cực kỳ tinh khiết, ước tính sâu khoảng 40 feet với 7 triệu tấn muối. Nhiều thế hệ sau, người ta mới nhận ra rằng ước tính này vẫn còn quá mức khiêm tốn.

Mặc dù chính xác như những gì Thomassy dự đoán, nhưng phát hiện này vẫn gây chấn động lớn. Muối này đặc biệt có giá trị vì nó tinh khiết và khô hơn nhiều so với hầu hết các loại muối mỏ.

Nó còn rất cứng, và phải dùng thuốc nổ để nổ tung, tạo thành nhiều khối tinh thể trắng lờm chờm. Để vận chuyển muối, hai gia đình đã đắp một con đường rải đá dài hai dặm băng qua các nhánh sông và đầm lầy để đến thị trấn New Iberia.

Bỗng nhiên, hai nhà McIlhenny và Avery nhận ra mình đang đứng trên một mục tiêu chiến lược của cuộc chiến. Thế là họ bắt đầu sản xuất muối cho miền Nam. Thậm chí Avery nhận được vô số những đề nghị hợp tác ồ ạt đổ về. Thống đốc Pettus đã viết thư gửi người đồng nghiệp Jefferson Davis người Mississippi rằng ở Petite Anse có “muối cho tất cả Liên minh miền Nam”. Báo chí đăng tin về những phát hiện muối tương tự, nhưng hầu hết đều là tin đồn thất thiệt.

Nhiều lực lượng của Liên bang đã nỗ lực chiếm lấy Petite Anse nhiều lần, khiến các gia đình ở đó phải bỏ trốn tới Texas. Tháng 1 năm 1863, Liên bang cho một tàu hơi nước và hai pháo hạm đến Vịnh Vermillion, cách các xưởng muối trên đảo hai dặm. Đêm hôm đó, gió chuyển hướng Bắc và đẩy nước trong các nhánh sông chảy đi, khiến hai pháo hạm bị mắc cạn trong bùn vào sáng hôm sau, và chúng vẫn mắc kẹt suốt hai mươi ngày liền sau đó. Nhưng vào ngày 17 tháng 4 năm 1863, một đại tá Liên bang đã đưa quân về phía Nam New Iberia và tấn công các xưởng muối, phá hủy 18 tòa nhà bằng động cơ hơi nước, các thiết bị đun sôi và khai thác, cũng như 600 thùng muối sắp được vận chuyển khẩn cấp đến khắp Liên minh.

Các đội quân Liên bang kinh ngạc khi chiếm được các xưởng muối lớn này một cách quá dễ dàng, và diễn giải rằng sự bất

lực của quân miền Nam trong việc bảo vệ những yếu điểm chiến lược này là dấu hiệu cho thấy miền Nam đang dần sụp đổ.

Nhưng những trận chiến đẫm máu nhất cả cuộc chiến này vẫn chưa diễn ra. Nhờ sự giúp đỡ của những nô lệ đã được giải phóng, quân Liên bang tiếp tục làm tê liệt những nỗ lực chống trả của quân miền Nam bằng cách tấn công vào các xưởng muối – Darien, Georgia, và Back Bay, Virginia, vào tháng 9, Bear Inlet, Bắc Carolina, vào ngày Giáng sinh. Sang năm tiếp theo, họ tiếp tục phá hủy các xưởng muối ở Goose Creek, Florida; Masonborough Inlet, Bắc Carolina; Cane Patch, Nam Carolina; Tampa và Rocky Point, ở Vịnh Tampa; và Salt House Point, Alabama. Vào ngày 10 tháng 12, Sherman đem quân càn quét qua Georgia, quân đội dưới quyền George Stoneman đã hành quân từ Knoxville, Tennessee với mục tiêu phá hủy các xưởng muối và kho tiếp nhiên liệu ở Đông Tennessee và Tây Nam Virginia. Vào ngày 20 tháng 12, đội quân của Stoneman đã phá hủy các xưởng muối tại Saltville, Virginia. Vào ngày 1 tháng 2 năm 1865, lần cuối cùng, hải quân Liên bang đã phá hủy các xưởng muối ở Vịnh St. Andrews trên vùng Panhandle Florida.

Ngay cả những cuộc nội chiến đôi khi cũng tạo ra những hành động tử tế. Mười tám ngày sau cuộc tấn công cuối cùng vào Vịnh St. Andrews, Tướng Oliver Otis Howard khi chiếm được Columbia, Nam Carolina, đã ra lệnh trước khi phá hủy các kho chứa phải cung cấp nhiều muối hơn nữa cho bệnh viện Columbia nếu cần thiết và để dành nhiều muối cho những người nghèo bị thiêu rụi nhà cửa.

Để bảo quản thịt khỏi bị hư hỏng vào mùa hè.

*Ăn hết sớm vào mùa xuân. – Niên giám Liên minh miền Nam,
Macon, Georgia, 1865.*

CHƯƠNG 17

Muối Đỏ

Sau khi cuộc chiến kết thúc với số thương vong là hơn một triệu người, Dudley Avery trở về Petite hơn một triệu người, Dudley Avery trở về Petite Anse. Ông đã chiến đấu cho Liên minh miền Nam và sống sót sau nhiều trận chiến, ví dụ như trận Shiloh, Tennessee, nơi có 1.723 binh sĩ Liên minh và 1.754 binh sĩ Liên bang thiệt mạng sau một cuộc giằng co ác liệt. Không những thế, con trai của ông cũng sống sót, và tình hình tài chính của ngài Thẩm phán vẫn đủ để ông có thể mua 1/3 diện tích còn lại của hòn đảo rộng đến 2.200 mẫu Anh. Thế là, Petite Anse trở thành đảo Avery, tài sản tư hữu riêng của một gia đình đầu tiên trong lịch sử.

Edmund McIlhenny và vợ trở về từ Texas sau khi cống hiến kỹ năng kinh doanh để phục vụ cho văn phòng chính ủy và quản lý biên chế của quân đội miền Nam trong suốt thời gian vừa qua. Trước khi bỏ trốn, McIlhenny đã kịp kiếm được một số tài sản đáng kể nhờ muối. Nhưng ông đã chấp nhận các khoản thanh toán bằng chi phiếu của Liên minh. Biết rằng giá muối mà nhờ đó mình kiếm được hàng núi tiền vô ích này sẽ không còn như trước nữa, ông bèn đến New Orleans để tìm kiếm cơ hội làm ăn mới.

New Orleans thời hậu chiến đã tạo ra một vài cơ hội cho những người chủ ngân hàng đang thất nghiệp. Đúng thời điểm mấu chốt này thì chúng ta lại không thể chắc chắn những gì thực



Capsicum frutescens - Ớt cựa gà

sự đã diễn ra với McIlhenny được nữa, do ông không lưu lại hồ sơ hay lưu trữ gì về các sự kiện đã xảy ra. Tất cả những gì còn lại là hồi ức của nhiều người thân khác nhau đã được nghe kể vài phần của câu chuyện. Rõ ràng, có một người đàn ông đã tìm đến McIlhenny khi ông đang đi trên phố. Trong một phiên bản câu chuyện, nghe nói người đó là một cựu chiến binh già trong cuộc Chiến tranh Mỹ – Mexico năm 1846. Trong phiên bản khác khả dĩ hơn, người đó lại là một cựu chiến binh của quân Liên minh miền Nam trốn sang Mexico để tránh bị quân Liên bang bắt giữ. Người đàn ông này tên là Gleason, rất hứng thú với một loại gia vị của Mexico, đó là một loại ớt đỏ nhỏ.

Năm 1866, sau thất bại trong việc phục hồi sự nghiệp kinh doanh, McIlhenny đã trở về đảo Avery và quyết tâm trở thành một quý ông nông dân, thử nghiệm trồng ớt cay.

*

Vị cay của ớt xuất phát từ một chất gọi là *capsaicin*, vốn là một chất độc tự nhiên được tạo ra để bảo vệ thực vật bằng cách tạo ra cảm giác khó chịu không thể ăn được. Nhưng người Mexico, người dân vùng Caribe, và rất nhiều người khác không hề nhụt chí. *Capsaicin* phát triển trong ánh sáng mặt trời và một số loại đất nhất định. Cũng như nho làm rượu vang, ớt trồng trên các loại đất

khác nhau sẽ có sự khác nhau. Những trái ớt sau này được đặt tên khoa học là *Capsicum frutescens* mà Edmund McIlhenny mang về, sau khi được trồng trên loại đất màu mỡ ở rìa đảo Avery, trở thành loại ớt cực kỳ cay.

Xốt ớt không phải điều gì mới mẻ ở miền Nam Louisiana. Dân Cajuns – hay chính là dân tị nạn Pháp đã bỏ chạy khỏi Nova Scotia sau khi nơi này rơi vào tay người Anh vào thế kỷ XVIII – đã định cư dọc các nhánh sông tại khu vực đảo Avery, và họ, cũng giống như người Creoles ở New Orleans, đã học cách sử dụng số ớt cay do người Caribe và Mexico mang đến qua cảng. Trước cuộc Nội chiến, người dân New Orleans thường nấu ăn với ớt khô và ướp ớt với rượu sherry và giấm. Ớt đỏ và muối đã là hỗn hợp gia vị phổ biến trong ẩm thực Cajun.

Vợ của McIlhenny, Mary Eliza Avery, đã để lại một tuyển tập những công thức nấu ăn viết tay. Vì bà sử dụng tên thời con gái của mình ở ngay trang bìa, nên rất có thể tuyển tập này được hoàn thành trước năm 1859 – năm bà kết hôn. Trong tuyển tập công thức nấu ăn Cajun và miền Nam Louisiana này, có rất nhiều món ăn được gọi là “ớt đỏ và muối”.

TÔM GUMBO

Chặt một con gà thành từng miếng nhỏ vừa ăn. Cho vào nồi xúp một thìa đầy mỡ lợn, nhân lúc còn nóng, cho thêm hai thìa canh đầy bột, khuấy đều cho đến khi hỗn hợp chuyển màu nâu nhạt; băm nhuyễn một củ hành tây, cho hành tây cùng thịt gà vào hỗn hợp bột mì và mỡ heo, đảo đều tay cho đến khi thịt gà chín tới. Thêm nước sôi

[thích hợp] vào nồi xúp và khuấy đều. Nêm ớt đỏ và muối theo khẩu vị, cùng với một ít rau mùi tây và húng tây (phần chuẩn bị này có thể thay thịt gà bằng tôm cũng được). Đổ nước sôi lên 4 hoặc 5 pint tôm tươi mới mua từ chợ về. Bóc vỏ tôm, lấy thịt và trứng. Cho dầu và vỏ tôm vào chảo đảo đều, rồi trần với nước sôi. Nghiền lấy nước ép – lọc lấy nước và đổ hỗn hợp này vào nồi xúp. Khoảng 15 phút trước khi bùng ra bàn thì bỏ tôm vào chảo cùng. Sau khi hoàn thành, cho một thìa canh phi lê tươi vào khuấy đều rồi múc ra bát xúp ngay. – Mary Eliza Avery.

McIlhenny bắt đầu thử nghiệm nước xốt ớt với một biến thể của công thức làm dưa cải bắp *sauerkraut*, bằng cách ướp muối để lên men và chiết xuất nước ép từ ớt tươi nghiền nát. Ông nhanh chóng nhận ra mình phải sử dụng những trái ớt chín nhất, hái từng trái từ các cây trồng hằng năm vào thời điểm tốt nhất, khi ớt chuyển màu đỏ tươi nhất. Với mỗi gallon ớt, ông thêm nửa cốc muối từ đảo Avery của chính mình, khuấy đều lên, rồi thử ủ hỗn hợp này trong các lọ dưa chua và sau đó là các thùng thịt lợn. Ông phủ muối lên trên cùng, trộn cùng với nước ép của ớt lên men, rồi niêm phong thùng bằng một lớp vỏ cứng, tình cờ thay cũng giống như cách người Trung Quốc ủ đậu để làm nước tương trong suốt hàng nghìn năm vậy.

Cho đến thời điểm này, đây là sản phẩm hoàn toàn được làm từ sản vật của đảo Avery, bao gồm cả muối và ớt. Ở phần lớn miền Nam, Caribe và Mexico, món này được coi là một loại xốt cay. Nhưng truyền thống New Orleans lại gọi nó là giấm. Sau khi ủ

được một tháng, McIlhenny lọc hỗn hợp nghiền này rồi trộn với giấm rượu trắng của Pháp. Sau đó, ông chiết vào những chai nước hoa nhỏ, bịt kín miệng chai bằng sáp xanh. Mỗi chai đều đi kèm với một ống phun nhỏ có thể gắn vào miệng chai sau khi đập vỡ lớp niêm phong.

McIlhenny có một nhà kho nhỏ trên đảo Avery mà ông gọi là “phòng thí nghiệm” của mình, nơi này luôn bốc lên một mùi hăng ngọt làm nhột mũi, khiến người đi qua đều muốn hắt hơi. Ông cho các con nghỉ học sớm để giúp đỡ công việc trong phòng thí nghiệm.

Năm 1869, ông đã sản xuất ra 658 chai xốt và đem bán với giá bán buôn là 1 đô la mỗi chai ở New Orleans và dọc theo vùng Vịnh. Người ta sử dụng xốt này như một loại gia vị mà trong một số công thức nấu ăn gọi là “ớt đỏ và muối”. Năm 1870, McIlhenny nhận bằng sáng chế và đặt tên cho loại nước xốt pha chế này là xốt Petite Anse. Cả gia đình ông đều kinh hoàng trước việc thương mại hóa cái tên mang tính lịch sử của gia đình cho dự án lập di này. Vì vậy, ông đành đổi tên thành xốt Tabasco, dựa theo tên một bang của Mexico trên vùng Vịnh vốn rất nổi tiếng với ớt cay, và cũng có thể đó chính là khu vực mà Gleason đã có được hạt giống ớt ban đầu.



Tranh của tờ Harper's Weekly vẽ cảnh khai thác muối bên dưới đảo Avery, ngày 28 tháng 4 năm 1883.

Đó không phải những năm tháng sinh lời của đảo Avery. nỗ lực quay trở lại khai thác muối đã thất bại. Đến năm 1890, khi qua đời ở tuổi 75, Edmund McIlhenny đã gây dựng được một sản nghiệp kinh doanh gia đình khiêm tốn với món sốt ớt Tabasco, mặc dù vẫn chẳng đáng là bao nếu so với khối tài sản mà sau hóa thành những đồng tiền vô giá trị mà ông kiếm được trong hai năm khan hiếm muối thời chiến.

*

Sau Nội chiến, trong khi sốt ớt có vẻ béo bở hơn muối ở Louisiana, thì miền Tây nước Mỹ lại đem đến những cơ hội đáng kinh ngạc khác. Phía Tây rất giàu khoáng sản quý và muối, mà người ta vẫn thường dùng muối để tinh chế quặng, đặc biệt là bạc.

Phát hiện muối ngoạn mục nhất Bắc Mỹ được cho là tại một hồ băng đang thu hẹp dần ở Utah. Vào thế kỷ XVIII, trong khi đang tìm kiếm vàng bạc ở Utah, người Tây Ban Nha nghe nói về một hồ muối khổng lồ. Nhưng họ lại không bao giờ nhìn thấy nó. Kỷ lục người gốc Châu Âu đầu tiên nhìn thấy Hồ Muối Lớn (Great Salt Lake) được ghi dấu bởi James Bridger vào năm 1824, đó là một thợ săn, một người đánh bẫy, và là nhà thám hiểm nguyên mẫu của hình tượng “mountain man”^[*] huyền thoại.

Ở Carthage, Illinois, năm 1846, một đám đông giận dữ đã ám sát Joseph Smith – người đứng đầu nhóm tôn giáo mới tên là Mormon. Brigham Young thay thế vị trí của Smith, muốn tìm một vùng đất mới để những người Mormon có thể thành lập cộng đồng riêng, tránh khỏi ánh mắt soi mói của những người Mỹ khác. Tìm kiếm nơi có tài nguyên thiên nhiên để cộng đồng bị cô lập của mình có thể sống tự cung tự cấp, ông ta đã chọn khu vực Hồ Muối Lớn nằm ngay giữa sa mạc, khi ấy khu vực đó vẫn thuộc về Mexico. Hồ không có lối nào chảy thoát ra và chứa nước muối đậm đặc. Quanh đó là một trong những sebkha lớn nhất từng được tìm thấy – một lớp muối phẳng, dày, dài đến 100 dặm, chính thứ này đã trở thành trụ cột của nền kinh tế Mormon.

Nhiều tầng muối khác cũng được tìm thấy ở phía Tây, nhưng không đâu rộng lớn hoặc có nồng độ natri clorua tinh khiết như ở khu vực Hồ Muối Lớn. Nơi này là tàn tích của một hồ nước rộng hơn 20.000 dặm vuông từ thời tiền sử, được các nhà địa chất học gọi là hồ Bonneville.

Nhưng nơi có nhu cầu muối thực sự lại nằm ở xa hơn về phía

Tây, tại Nevada và California, nơi có thể tìm thấy bạc. Ở gần những nơi phát hiện ra bạc này là một trong những xưởng muối cổ xưa nhất ở miền Tây nước Mỹ. Phần cuối phía Nam vịnh San Francisco là một vùng đầm lầy tồi tàn với những điều kiện lý tưởng để làm muối. Ở đó không chỉ có nhiều nắng và ít mưa hơn San Francisco và vịnh phía Bắc, mà còn có gió giúp thoát hơi nước. Luồng không khí khô nóng khắc nghiệt từ trung tâm California tràn qua các ngọn núi, và sự chênh lệch nhiệt độ đã hút hết hơi ẩm mát mẻ trong làn gió từ biển thổi vào.

Đó là lý do tại sao trong suốt hàng thế kỷ và có lẽ là hàng thiên niên kỷ trước khi bạc được phát hiện ra ở California và Nevada, một tộc người gọi là Ohlone hằng năm vẫn thường hành hương đến khu vực này để làm muối. Ở mép nước, nước muối từ từ bốc hơi trong nắng và gió, rồi để lại một lớp tinh thể muối dày. Họ chỉ đến để cạo muối đem đi. Người Châu Âu đầu tiên chú ý đến việc làm muối của địa phương là một linh mục người Tây Ban Nha tên là José Danti, người đã khám phá phía Đông của vịnh vào năm 1795. Ở đoạn cuối phía Nam của vùng phía Đông vịnh, ông tìm thấy những đầm lầy có lớp muối dày và theo lời ông, “những người bản địa” nói rằng vùng đầm lầy này cung cấp muối cho phần lớn khu vực ở đây.

Người Tây Ban Nha bằng lòng để người Ohlone tiếp tục sản xuất muối. Họ chỉ muốn một phần – một phần rất lớn – lợi nhuận từ đó. Cuối cùng, họ buộc người Ohlone phải chuyển giao toàn bộ số muối của họ cho các nhà truyền giáo Tây Ban Nha, những người sẽ kiểm soát việc phân phối muối. Người Tây Ban Nha chỉ

góp vào đó một công nghệ duy nhất, đó là cắm cọc xuống đất ở mép nước để tạo thêm bề mặt bay hơi, khiến tinh thể muối đọng lại trên các cọc.

Năm 1827, một trong những công dân Hoa Kỳ định cư sớm nhất tại California tên là Jedidiah Smith đã đến Vịnh San Francisco và ghi nhận rằng “từ cực Đông Nam của vịnh trải dài về phía Nam là một vùng đầm lầy muối khá rộng lớn, hàng năm muối được khai thác từ đó, và số lượng có thể tăng lên rất nhiều. Nó thuộc về Mission San Jose.”

Sau khi California trở thành một tiểu bang vào năm 1850, một người thợ đóng tàu ở San Francisco tên là John Johnson bắt đầu có hứng thú với khu vực muối này. Ở tuổi 32, câu chuyện cuộc đời ông đã trở thành một huyền thoại nổi tiếng. Nghe nói, ông từng mất cả cha lẫn mẹ trong một trận hỏa hoạn mà chỉ có mình ông được cứu thoát hồi còn nhỏ ở Hamburg, Đức. Ông đã ra khơi từ năm 13 tuổi, và là một trong hai người sống sót khi con tàu bị đắm, bằng cách bám trên đỉnh hai cột buồm cao nhất con tàu trong suốt mười hai tiếng đồng hồ. Người ta còn kể, ông từng là một thợ săn hải cẩu, thợ săn cá voi, và từng là một chủ nô, một nhà thám hiểm tàn nhẫn sẵn sàng làm bất cứ điều gì để kiếm tiền. Khi nghe nói đến khu vực phía Đông Nam của vịnh, ông quyết định thử tìm kiếm cơ hội với muối.

Lúc đầu, Johnson có thể bán với giá cực cao và thu được lợi nhuận kék xù. Nhưng khi đó là thời điểm của “cơn sốt vàng”, các nhà thám hiểm từ khắp nơi trên thế giới ồ ạt đổ dồn về vùng Vịnh để tìm kiếm lợi nhuận nhanh chóng. Nhiều người theo Johnson

xuống phía Nam vịnh. Ngay sau đó, nguồn cung dồi dào đã khiến mức giá tụt giảm.

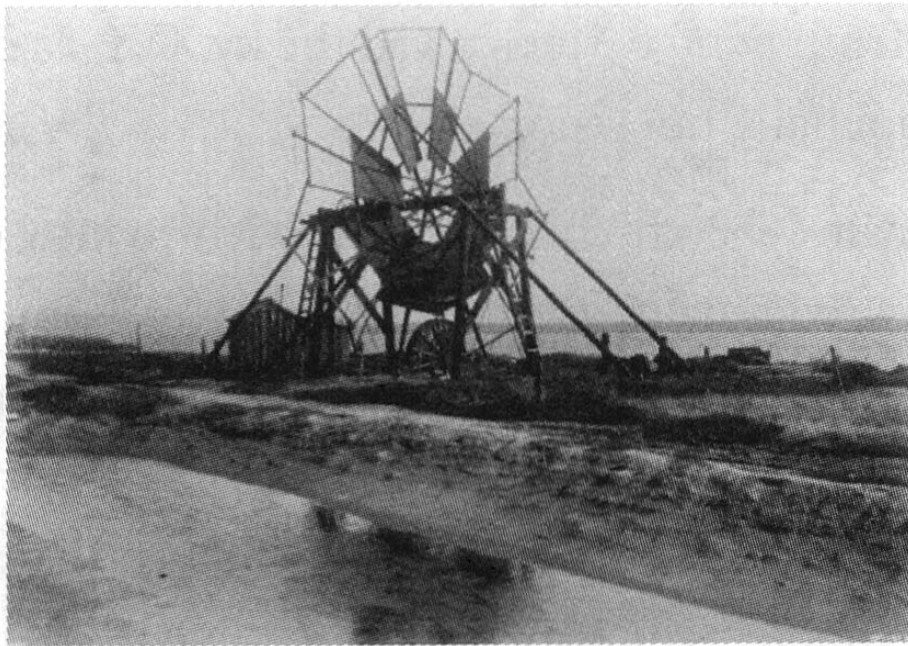
Muối Vịnh San Francisco bị coi là muối chất lượng thấp, và không dễ cạnh tranh với muối Liverpool. Muối này được dùng làm vật dẫn tàu trên các con tàu Anh thu mua lúa mì California. Muối thô cũng thường xuyên được nhập khẩu từ Trung Quốc, Hawaii và nhiều nơi ở Nam Mỹ.

Nhưng vào năm 1859, điều gì đó đã xảy ra khiến giá muối tăng vọt trở lại. Ở phía Tây Nevada gần ranh giới California, người ta phát hiện ra một chặng dài 3 dặm thuộc dãy núi Sierra Nevada là nơi chứa lượng bạc phong phú nhất từng được biết đến ở Hoa Kỳ. Nơi đó còn được gọi là mạch mỏ *Comstock*, đặt theo tên một nhà đầu tư thời kỳ đầu đã dốc hết vốn liếng trước khi quặng bạc được phát hiện ra. Bạc quặng được tách bằng kỹ thuật tương tự như quy trình *patio* ở Mexico vào thế kỷ XVI, và quá trình này đòi hỏi hàng núi muối.

Đến năm 1868, chỉ chín năm sau phát hiện mỏ Comstock, 18 công ty muối đã đi vào hoạt động ở phía Nam vịnh. Để giữ biên lợi nhuận cao, hầu hết muối đều được thu hoạch bởi lao động người Trung Quốc, nguồn lao động rẻ mạt nhất ở California vào thời điểm đó. Những thợ muối phải đi đôi guốc gỗ rộng để tránh bị chìm xuống dưới lớp tinh thể trắng dày.

Sau vài năm cào muối, cả khu vực này đã cạn sạch muối bốc hơi tự nhiên, khiến các nhà sản xuất muối phải bắt đầu xây dựng những ao chứa nhân tạo nối nhau liên tiếp, bơm nước từ ao này sang ao khác nhờ sức của các cối xay gió.

Hàng đồng gia tài đã được tạo ra nhờ bạc ở Nevada và muối ở California. Sau đó, vào năm 1863, một người đàn ông tên là Otto Esche đã nghĩ ra một kế hoạch kiếm tiền từ mối liên kết giữa hai thứ này. Muối sẽ được vận chuyển theo đường đất liền, và chở đến Sierra Nevada bằng xe ngựa. Esche đã đến Mông Cổ, là những góc ngách xa xôi nhất trên Trái Đất ngay cả trong hiện tại, và mua về 32 con lạc đà Bactria. Rõ ràng, Esche có chút am hiểu về lạc đà, vì ông ta đã chọn loài lạc đà hai bướu ngoan ngoãn chứ không phải loài lạc đà nổi tiếng tính khí thất thường của Trung Đông. Những con lạc đà Bactria từng thổ rất nhiều loại hàng hóa, bao gồm cả muối, băng qua sa mạc Mông Cổ cát vàng rộng lớn từ trước cả thời của Marco Polo.



Một bức ảnh vào thế kỷ XIX chụp cảnh một cối xay gió đang bơm nước muối vào các xưởng làm muối ở phía Nam Vịnh San Francisco. Thư viện Bancroft, Đại học California, Berkeley.

Ngạc nhiên là chỉ có 15 con lạc đà sống sót sau chuyến đi xuyên Thái Bình Dương đến California. Những con còn sống sót thì ở trong tình trạng tồi tệ đến mức Esche phải mất hàng tháng trời chăm bẵm mới khiến chúng hồi phục sức khỏe lại được. Chúng đã thồ muối đi khắp các vùng núi, nhưng những con vật kỳ lạ, có lông, chân dài này lại không được chào đón ở Nevada.

Có thể thêm những thợ mỏ khai thác bạc vào danh sách dài dằng dặc những người nhận thấy lũ lạc đà, ngay cả lũ lạc đà Bactria nổi tiếng dễ tính, có thể đáng ghét đến mức nào. Chúng cắn, nhổ nước bọt, và đá. Các thợ mỏ ghét bỏ chúng, lũ ngựa và la của họ cũng ghét chúng, thường trở nên kích động mỗi khi nhìn thấy chúng. Phản ứng này của đám động vật khác khiến lũ lạc đà trở thành cái gai trong mắt công chúng. Một vài con lạc đà đi xuống phố trong thị trấn, và đột nhiên, cả con phố nháo nhào cả lên với những tiếng ngựa hí, tiếng lừa kêu, và tiếng đá nhau. Thành phố Virginia, Nevada đã thông qua một sắc lệnh cấm lạc đà xuống phố trừ phi vào giữa nửa đêm hoặc rạng sáng, khi những con vật khác đang nghỉ ngơi trong chuồng. Cuối cùng các thợ mỏ cũng được thở phào nhẹ nhõm khi Esche đành quyết định từ bỏ lũ lạc đà và thả chúng vào sa mạc Nevada, để chúng tự do sinh sống. Nhưng kể từ đó đến nay chưa có ai từng phát hiện đàn lạc đà nào ở đó, nên có lẽ chúng đã chết hết, có thể là một cái chết từ từ, đầy thương tâm.

Vào mùa xuân, nước biển sẽ được bơm vào các ao chứa ở phía Nam vịnh; đến cuối hè, nước đã đủ đặc để bắt đầu kết tinh. Nước muối chuyển sang màu hồng và sau đó là màu gạch sẫm. Ngày nay, khi bay đến San Francisco, đôi khi nhìn qua ô cửa sổ máy bay, ta sẽ thấy những ao nước đủ hình dáng có màu hồng và nâu nằm ở cuối vịnh.

Màu sắc này là hiện tượng phổ biến thường thấy trước kia ở Châu Âu, Biển Chết và cả ở Trung Quốc, trong số nhiều nơi khác nhau sản xuất muối biển. Cả Strabo và Pliny đều viết về màu sắc kỳ lạ này của nước muối, nhưng rồi màu sắc này cũng sẽ biến mất sau khi muối kết tinh. Strabo đã suy nghĩ về màu sắc của các khu vực ở Biển Đỏ, cho rằng điều này xảy ra là do nhiệt hoặc phản xạ.

Trong *Salt and Fishery, Discourse Thereof*, Collins đã đề cập đến hiện tượng này, cho rằng đó là màu của cát đỏ. Màu đỏ thường được cho là xuất phát từ tạp chất có thể gây hư hỏng, và người ta tin rằng nó có thể nhuộm thịt hoặc cá sang màu đỏ rồi khiến thực phẩm nhanh chóng bị hỏng ngay sau đó. Năm 1677, nhà tự nhiên học người Hà Lan Anton van Leeuwenhoek đã có nhiều khám phá bằng kính hiển vi thô sơ, kết luận rằng màu đỏ đó được tạo ra do vi sinh vật trong nước muối.

Dù bất kể nguyên nhân gì, thì có một sự thật đơn giản có thể dễ dàng thấy được, như Denis Diderot từng chỉ ra trong cuốn bách khoa toàn thư thế kỷ XVIII của mình rằng “bạn biết muối bắt đầu hình thành khi thấy nước chuyển sang màu đỏ”.

Charles Darwin đã quan sát hiện tượng này ở Patagonia:

Nhìn từ khoảng cách gần, các phần của hồ có màu ửng đỏ, nguyên nhân có lẽ là do một số loài trùng cỏ. Một số loài giun hoặc giun đốt đã hất tung bùn lên khắp nơi. Thật đáng ngạc nhiên khi có một số sinh vật vẫn có thể tồn tại trong nước muối.

Năm 1906, E. C. Teodoresco xác định được một loài thực vật đơn bào gọi là *dunaliella*. Hầu hết các nhà quan sát đều kết luận rằng thực ra phải có đến hai loài, bởi vì nước muối ban đầu phát triển một lớp váng màu xanh, và chỉ sau đó, khi nước đặc hơn, mới chuyển sang màu đỏ. Liệu có cả *dunaliella* xanh và đỏ hay không? Darwin từng viết về hệ sinh thái phức tạp trong các cơ sở sản xuất muối biển, nơi tảo đơn bào sống trong nước muối và biến nước thành màu xanh lục, nhưng khi nước đậm đặc hơn, tôm và giun nhỏ đã khiến nước chuyển sang màu đỏ. Những sinh vật màu đỏ này thu hút lũ hồng hạc, và khiến lũ hồng hạc chuyển sang màu hồng sau khi ăn đầy chúng. Trên thực tế, Darwin khám phá ra toàn bộ bí ẩn này từ thế kỷ XIX, nhưng chẳng mấy ai lắng nghe ông, cho đến tận thế kỷ XX.

Những thợ làm muối ở Vịnh San Francisco trong thời kỳ cơn sốt bạc tin rằng màu đỏ sẫm này đến từ côn trùng trong nước muối. Chỉ đến thời nay chúng ta mới hiểu rằng *dunaliella* vốn có màu xanh lục, nhưng khi nước muối đạt đến độ mặn nhất định, nó sẽ chuyển sang màu đỏ. Ngoài ra, những con tôm nhỏ khó nhìn thấy, tôm nước mặn, sống trong nước muối ở độ đậm đặc này. Còn có rất nhiều vi khuẩn ưa muối khác có màu ửng đỏ cũng bị nước muối thu hút. Màu đỏ không chỉ báo hiệu rằng nước muối đã

sẵn sàng, mà còn tăng cường sức nóng của mặt trời và đẩy nhanh quá trình bay hơi, giúp muối kết tinh thành tinh thể và lắng xuống làn nước màu đỏ. Ngày nay, các xưởng muối ở Vịnh San Francisco vẫn bán những sinh vật màu đỏ nhỏ bé này cho các xưởng muối khác để có thể cải thiện quá trình bay hơi.

Cũng giống như Diderot quan sát được nhưng không giải thích được, khi nước muối đậm đặc đến nỗi thu hút được tôm, tảo và vi khuẩn, chứng tỏ nồng độ muối trong nước đã cao ở mức gần đến điểm kết tinh. Toàn bộ quá trình làm muối tuy đã được thực hiện suốt từ thời cổ đại, nhưng phải đến thời điểm này, người ta mới bắt đầu hiểu rõ.

Phần 3

Sự kết hợp hoàn hảo của Natri

“Quan niệm cũ cho rằng mọi nghệ thuật và khoa học đều có sự phụ thuộc lẫn nhau... Vì vậy, con người, bất kể khác biệt về tài năng thiên bẩm hay mục tiêu theo đuổi, đều sẵn sàng nung tủa vô điều kiện vào nhau, tạo nên một loại hình thương mại hữu ích mà nhờ đó những nghệ thuật cũ được cải tiến và nghệ thuật mới được phát minh mỗi ngày.”

- *William Brownrigg, The Art of Making Common
Salt,*

London, năm 1748

CHƯƠNG 18

Phần “Odium” Trong “Sodium[*]”

Nhà văn chuyên viết tiểu thuyết về tội phạm Edmund Clerihew Bentley sống vào khoảng năm 1875 đến năm 1956 nghe nói đã viết những dòng thơ này khi ông đang ở trong lớp Hóa:

*Sir Humphry Davy
Abominated gravy
He lived in odium
Of having discovered sodium.
(Ngài Humphry Davy
Nước thịt đáng khinh bỉ
Bị khắp nơi chán ghét
Vì phát hiện ra natri.)*

Đây là phiên bản đầu tiên của một thể loại thơ có tên *clerihew*, là bài về về tiểu sử giả của một nhân vật nào đó, bao gồm hai cặp câu thơ có vần mà trong đó, tên của chủ đề bài về sẽ tạo nên một trong các vần. *Clerihew* trở thành một thể loại thơ hài hước, mặc dù chẳng mấy ai có thể ngâm được bất cứ ví dụ khác nào của *clerihew*.

Ngài Humphry Davy cũng là một người Anh, sinh năm 1778, và là một nhà hóa học tự học. Khi còn là một dược sĩ tập sự 20 tuổi ở Cornwall, ông được Viện Khí nén Bristol sắp xếp cho một công việc nghiên cứu các ứng dụng y tế của chất khí, đây có thể là công việc

mơ ước của bất cứ chàng trai 20 tuổi nào. Không có nhiều chứng cứ cho biết thái độ của ông đối với nước thịt, chỉ biết rằng ông đặc biệt hứng thú với nitơ oxit, khí gây cười. Đây là thứ ông đã thí nghiệm trong một thời gian dài và nhận thấy nó không chỉ là một loại thuốc giải trí thú vị mà còn là một phương pháp chữa chứng nôn nao sau khi uống quá chén. Một số người bạn nổi tiếng của ông, bao gồm nhà thơ Robert Southey và Samuel Taylor Coleridge, cũng tham gia vào các thí nghiệm này. Nhưng Davy nhận thấy có một số loại khí tốt hơn các loại khí khác, và ông từng suýt chết vì các thí nghiệm với cacbon monoxit.



Chàng trai trẻ Humphry Davy vui vẻ cầm ống thổi trong một thí nghiệm về khí gây cười được trình bày bởi Benjamin Thomas,

người tiên nhiệm tại Viện Hoàng gia. Tranh biếm họa của James Gellray. Tổ chức Di sản Hóa học, Philadelphia

Công trình của Davy ở Bristol bị các chính khách phe bảo thủ chỉ trích kịch liệt, trong đó có cả nghị sĩ Ireland nổi tiếng Edmund Burke. Burke cáo buộc các thí nghiệm về chất khí không chỉ thúc đẩy chủ nghĩa vô thần mà còn kéo theo cả Cách mạng Pháp.

Nhưng chỉ trong vòng vài năm, những thí nghiệm khác của ông về điện phân, truyền dòng điện qua các hợp chất hóa học để phá vỡ chúng, đã mang lại cho ông danh tiếng lâu dài. Vì sự xuất sắc trong cách truyền tải, các bài giảng về hóa học của Davy tại Học viện Hoàng gia nổi như cồn, đến mức các buổi diễn thuyết của ông được coi là sự kiện văn hóa thời thượng khi ấy. Sau đó, vào năm 1812, trước sự thất vọng tràn trề của người hâm mộ, ông kết hôn với một góa phụ giàu có và từ bỏ việc giảng dạy để dành thời gian đi ngao du khắp Châu Âu.

Davy là một nhà khoa học lỗi lạc, không chỉ tài năng trong việc thể hiện và hưởng thụ cuộc sống, mà còn cả trong việc tự quảng cáo bản thân. Ông đã có tên trong một số đột phá khoa học đáng kể ở thời đại của mình. Nhờ quá trình điện phân, lần đầu tiên ông có thể tách được một số nguyên tố, bao gồm cả natri – nguyên tố phổ biến thứ bảy trên Trái Đất, vào năm 1807. Khám phá này là bước quan trọng đầu tiên để hiểu được bản chất thực sự của muối.

*

Có nhiều loại muối khác nhau phù hợp với nhiều mục đích khác

nhau vốn là một ý tưởng cũ rích. Người Ai Cập cổ đại biết sự khác biệt giữa natri clorua và *natron*. Nhưng họ không hiểu thành phần hoặc cách tạo ra chúng. Diêm tiêu, có thể là natri nitrat hoặc kali nitrat, cũng được người Trung Quốc thời Trung Cổ biết đến rất nhiều và sử dụng làm thuốc súng. Sau khi người Châu Âu biết đến thuốc súng, thị trường kali nitrat mở rộng đến mức dường như vô hạn. Nhưng người ta hầu như không biết gì về đặc tính của nó.

Ngay từ thế kỷ XVI, nitrat đã được sử dụng trong các loại thịt muối để tạo màu ửng đỏ, vì người ta nghĩ rằng nó giữ được màu sắc tự nhiên của thịt. Ở Ba Lan thế kỷ XV, người ta bảo quản thịt trong nitrat chỉ đơn giản bằng cách mổ ruột con vật và chà xát khoang ruột với hỗn hợp muối và thuốc súng, đó là kali nitrat. Sau khi sử dụng suốt hàng mấy thế kỷ, con người mới hiểu được kali nitrat và người anh em họ rẻ mạt hơn là natri nitrat (thường được gọi là diêm tiêu Chile) lại bị phân hủy trong quá trình muối thịt như thế nào. Nitrat chuyển thành nitrit, phản ứng với một loại protein trong thịt gọi là myoglobin, tạo ra màu ửng hồng. Phản ứng này cũng tạo ra một lượng nhỏ chất nitrosamine, có thể gây ung thư. Ngày nay, theo luật pháp, hàm lượng nitrat bị giới hạn ở một mức gọi là rủi ro chấp nhận được, để phục vụ cho mục tiêu kỳ lạ là khiến món thịt muối có màu đỏ hồng.

Trong nhiều thế kỷ, người ta nhận biết các loại muối khác nhau dựa trên mùi vị. Hồ Muối Lớn rõ ràng chứa hàm lượng natri clorua cao vì có vị mặn dễ chịu, trong khi vị “đắng đến buồn nôn” của Biển Chết chỉ ra rằng nó chứa magiê clorua. Nguyên tắc của việc làm bay hơi nước muối đã được thực hiện suốt từ bao đời nay là khi nước muối trở nên quá bão hòa, tức là khi trong nước chứa ít

nhất 26% muối, nhiều hơn đáng kể so với nồng độ 2,5% hoặc 3% của nước biển, natri clorua sẽ kết tinh và rơi ra, hoặc kết tủa từ chất lỏng. Nhưng dần dần, người ta phát hiện ra rằng sau khi natri clorua – hay loại muối tất cả chúng ta đều quan tâm nhất – kết tủa, nhiều loại muối khác thậm chí còn kết tinh ở độ bão hòa cao hơn.

Năm 1678, Tiến sĩ Thomas Rastel ở Droiwich đã viết:

Bên cạnh loại muối trắng nói ở trên, chúng ta còn một loại muối khác gọi là muối clo, thường dính dưới đáy các thùng chứa sau khi mức hết muối trắng ra, và phải đào lên bằng dụng cụ gấp bằng thép. Đây là loại muối mạnh nhất tôi từng thấy, và thường được dùng để muối thịt xông khói và lười bò: nó khiến thịt xông khói đỏ hơn loại muối khác, và làm thịt mỡ săn chắc lại.

*

Từ “hóa học” lần đầu tiên được sử dụng vào đầu những năm 1600, mặc dù ngành khoa học này không được coi là một lĩnh vực nghiên cứu độc lập cho đến cuối thế kỷ này. Một trong những thành tựu của các nhà hóa học thời kỳ đầu là xác định một số muối kết tủa từ nước muối. Tuy nhiên, bất kể công trình này, có vẻ rất ít người ở thế kỷ XVII có khái niệm về muối.

Một cuốn sách năm 1636 của Bernard Palissy với tiêu đề mơ mộng là *How to Become Rich and the True Way in Which Every Man in France Could Grow and Multiply Their Treasury and Possessions* (Tạm dịch: *Làm thế nào để trở nên giàu có và Con đường đích thực*

mà mọi đàn ông Pháp có thể phát triển để tăng tiền bạc và tài sản), viết rằng “đường là muối”. Trong khi liệt kê “các loại muối khác nhau”, Palissy liệt kê cả loại “muối nhỏ, đem lại hương vị và mùi thơm cho rượu vang”. Không có gì đáng ngạc nhiên khi kết luận cuối cùng được đưa ra là không thể liệt kê tất cả các loại muối. Trong bài diễn văn năm 1699 của John Evelyn về món salad, ông nói rằng đôi khi đường còn được gọi là “muối Ấn Độ”.

Rõ ràng, vào thời điểm đó, định nghĩa về muối chẳng có gì nhiều ngoài là thứ tạo ra từ các tinh thể màu trắng. Điều này bắt đầu thay đổi vào đầu thế kỷ XVII, khi nhà hóa học người Đức tên là Johann Rudolf Glauber đến chữa bệnh tại một suối nước gần Viên, và chiết xuất từ nước ra một loại muối được ông gọi là *sal mirabile*. Muối đó là natri sulphat ngậm nước, mặc dù thời đó Glauber chưa thể gọi theo cách này vì Davy vẫn chưa phát hiện ra natri. Glauber đã bán khám phá của mình như một phương pháp chữa bệnh bí mật, đó là phương pháp tắm khoáng được cho là có lợi cho sức khỏe. Loại muối này vẫn nổi tiếng cho đến tận ngày nay, mặc dù nó được sử dụng nhiều trong ngành luyện kim, dệt may, và các ngành công nghiệp khác hơn là chỉ làm muối tắm. Đến nay nó vẫn thường được gọi là *muối Glauber*.

Một doanh nhân nên giữ kín bí mật công thức của mình, nhưng Glauber đồng thời cũng là một nhà khoa học, nên ông đã tiết lộ bí mật đó ngay sau khi kiếm được một khối tài sản kha khá. Khi cho axit sulfuric vào muối thường sẽ tạo ra axit clohidric, quy trình này đã được biết đến trong nhiều thế kỷ, và chất rắn còn thừa lại thường bị đổ đi chính là muối của Glauber.

Vào cuối thế kỷ đó, nhà sinh lý học thực vật người Anh Nehemiah Grew, người được ghi danh là người đầu tiên chứng kiến và ghi chép lại cảnh thực vật giao phối, đã nghiên cứu nước suối Epsom nổi tiếng tốt cho sức khỏe ở Surrey, Anh. Ông tách được một loại muối, chính là muối magiê sulfat, sau này được gọi là muối Epsom. Giờ đây, muối Epsom không chỉ được sử dụng trong y tế, mà còn được dùng rộng rãi trong ngành dệt may, dùng cho chất cháy nổ, trong dầu que diêm và chất chống cháy.

Nhưng Nehemiah Grew còn ít nói về khám phá của mình hơn cả Glauber. Chỉ sau nhiều năm suy đoán, vào năm 1715, nhà hóa học Caspar Neuman mới phát hiện ra rằng có thể tạo ra muối Epsom bằng cách cho axit sulfuric vào dịch cái.

Dịch cái là dung dịch có màu đỏ sẫm còn sót lại sau khi muối thường kết tủa khỏi nước muối. Một nhà hóa học ở London vào thế kỷ XVIII tên là John Brown đã phát hiện ra rằng muối Epsom có thể được đun sôi để tách ra khỏi dịch cái mà không cần đến axit sulfuric. Brown cũng tìm thấy một loại muối khác trong dung dịch này. Nghiên cứu về loại muối thứ ba này, nay được biết đến dưới tên magiê clorua, mở ra một chuỗi những khám phá mới, bao gồm cả tuyên bố của Davy năm 1808 cho biết ông đã tìm ra một nguyên tố mới là nguyên tố magiê. Năm 1828, Antoine Bussy tách được một lượng kim loại có thể gia công, và thế là một ngành công nghiệp mới ra đời. Magiê được dùng để chống ăn mòn thép, và thường được sử dụng trong chất nổ, bóng đèn, cùng hợp kim kim loại nhẹ.

Vào thời điểm của các thí nghiệm đầu thế kỷ XVIII với dịch cái

của Neuman, dung dịch này được gọi là *bittern* (nước ót), và thường bị thợ làm muối đổ đi hoặc cho động vật hay người nghèo dùng làm nguồn muối rẻ tiền. Người Hà Lan nhận thấy dung dịch này dùng để lau rửa cửa sổ rất tốt. Bất chấp những lời cầu khẩn từ các nhà khoa học, hầu hết các xưởng muối vẫn tiếp tục thải hết số nước ót thừa lại ra ngoài.

Sau đó, vào năm 1792, natri cacbonat, hay soda, được làm ra từ dịch cái. Soda tìm thấy trong tự nhiên được sử dụng từ thời cổ đại, trong các ngành công nghiệp sơ khai như sản xuất thủy tinh. *Natron* là một dạng của soda. Trên thực tế, Davy đặt tên natri (*sodium*) theo soda vì đó là một trong những hợp chất được biết đến nhiều nhất của nguyên tố này. Việc sản xuất đại trà soda nhân tạo đã khởi tạo nên nhiều ngành công nghiệp. Natri hidrocacbonat, bicacbonat của soda, được sử dụng trong thực phẩm, cũng như sản xuất thủy tinh và dệt may. Natri cacbonat được sử dụng trong sản xuất giấy, chất dẻo, chất tẩy rửa và vải nhân tạo rayon.

Vào thời Nội chiến, soda thương mại trở nên phổ biến, rất nhiều vòi nước soda mọc lên trên khắp nước Mỹ. Một tạp chí phụ nữ nổi tiếng của Mỹ đã đưa ra công thức pha chế đồ uống có ga.

Lấy một ly không chân, cho nước cốt chanh, mâm xôi, dâu tây, dứa, hoặc bất kỳ loại sirô axit nào khác, với lượng vừa đủ để tạo hương vị cho món uống giải khát. Đổ nước đá lạnh vào đến khi đầy nửa ly. Thêm nửa thìa cà phê soda bicacbonat (có thể mua ở tiệm thuốc) và dùng thìa khuấy đều. Nước sẽ sủi bọt ngay lập tức, và phải uống ngay lúc nước còn đang sủi bọt.

Lưu trữ sirô và soda cacbonat trong nhà, và trộn đều với nước đá, bạn sẽ dễ dàng có được một ly nước giải khát dễ chịu bất cứ lúc nào, giống y như nước giải khát mua ngoài cửa hàng với chi phí rẻ hơn rất nhiều. - Godey's Lady's Book (Tạm dịch: Cẩm nang Quý cô của Godey), 1860.

Trong nhiều thế kỷ, người ta thường hay nhầm lẫn giữa potash và soda. Tên gọi “potash” có nguồn gốc từ quá trình tạo ra kali cacbonat bằng cách nấu nước và tro củi trong nồi đất. Giống như soda, kali được ứng dụng nhiều trong công nghiệp từ rất lâu trước khi người ta hiểu rõ nó về mặt hóa học. Ngoài ra, nó còn được sử dụng trong sản xuất thủy tinh và xà phòng.

Trước khi natri cacbonat ở dạng muối nở (*baking soda*) được sản xuất đại trà, người ta thường sử dụng potash trong làm bánh. Sách dạy nấu ăn của Amelia Simmon xuất bản ở Hartford và sau đó là Albany năm 1796 được coi là cuốn sách dạy nấu ăn đầu tiên của Mỹ, không chỉ vì nó được xuất bản sau Cách mạng, mà còn bởi tác giả là người Mỹ, và viết cho người Mỹ. Simmon sử dụng lượng thành phần rất lớn, có vẻ những chiếc bánh thành phẩm rất to. Trong một công thức tên là “Bánh Độc lập” chứa 20 pound bột mì, 15 pound đường, 10 pound bơ, và 24 quả trứng. Nhiều công thức làm bánh nhắc đến một thành phần gọi là *pearl-ash*, cũng chính là potash, để khiến bánh nở.

BÁNH MẬT ONG

6 pound bột mì, 2 pound mật ong, 1 pound đường, 2 ounce quế, 1 ounce gừng, một ít vỏ cam, 2 thìa cà phê pearl-ash, 6 quả trứng; hòa tan pearl-ash vào sữa, trộn các thành phần lại với nhau, làm ấm thêm bằng sữa nếu cần, nướng

bánh trong 20 phút. – Amelia Simmons, American Cookery (Tạm dịch: Nghệ thuật nấu ăn Mỹ), 1796.

Năm 1807, khi ngành công nghiệp potash đã tồn tại nhiều thế kỷ, Davy đã nối một mảnh potash với các cực của cực pin và giải phóng một kim loại ở cực âm. Theo lời kể của người anh họ Edmund, Davy bắt đầu nhảy múa khắp căn phòng trong sự mừng rỡ ngây ngất, sau khi nhận ra mình vừa tách được một nguyên tố khác. Ông đặt tên kim loại mới phát hiện là kali (*potassium*) theo tên potash.

*

Cho đến cuối thế kỷ XVIII, việc tẩy trắng vải được thực hiện bằng cách ngâm vải trong sữa bơ sau đó trải xuống đất phơi dưới ánh sáng mặt trời trong nhiều tuần để làm trắng. Những khu vực này còn gọi là cánh đồng tẩy trắng, chiếm diện tích rất rộng lớn. Cuộc Cách mạng Công nghiệp thế kỷ XIX đã tạo ra nhu cầu rất lớn về xà phòng và thuốc tẩy. Công nghiệp đang nhuộm đen toàn bộ thành phố, và khi bầu trời, cũng như quần áo, bị bao phủ bởi muội than, ngày càng khó để tìm đủ không gian cho các cánh đồng thuốc tẩy trong khu vực đô thị.

Một nhà hóa học tự học khác người Thụy Điển tên là Wilhelm Scheele lần đầu tiên mô tả một chất gọi là clo và nhận thấy rằng nó có khả năng tẩy trắng vào năm 1774, 12 năm trước khám phá ra oxy nổi tiếng của ông. Scheele cũng là một trong những người đầu tiên nghiên cứu các thuộc tính lên men của axit lactic.

Nhưng phải đến năm 1786, 10 năm sau những quan sát của Scheele về clo, nhà hóa học vĩ đại người Pháp Claude Louis Berthollet mới nghiên cứu một ứng dụng thực tế hơn, ông chỉ ra rằng clo khi hấp thụ trong potash sẽ tạo ra một chất tẩy dạng lỏng. Thế là một ngành công nghiệp sản xuất chất muối khác ra đời. Trong vòng chưa đầy một năm, tẩy trắng công nghiệp trở thành hoạt động chính trong ngành dệt may của Anh.

Năm 1810, Davy chiết tách clo và chứng minh nó cũng là một nguyên tố, một chất khí màu xanh lục mà ông đặt tên theo một từ tiếng Hy Lạp có nghĩa là màu vàng lục.

Clo trở thành một ngành công nghiệp quan trọng. Không chỉ được dùng để tẩy trắng, xử lý nước và xử lý nước thải, nó còn là một thành phần trong nhựa và cao su nhân tạo. Và, cũng như nhiều khám phá khoa học khác, clo cũng được ứng dụng trong quân sự. Clo là nền tảng cho khí ga dùng trong chiến tranh. Năm 1914, khi Chiến tranh Thế giới I bùng nổ, khí clo đã phát nổ trong các thùng chứa, nhưng về sau, trong cuộc chiến, đạn pháo chứa đầy clorua cacbonyl có vẻ hiệu quả hơn. Hay còn gọi là khí mù tạt, chất khí này được cho là đã gây ra 800.000 thương vong.

*

Các nhà hóa học và doanh nhân bắt đầu hiểu rằng “muối” chỉ là một trong một nhóm cụ thể các chất thường được tìm thấy cùng nhau, và thứ mà ngày nay chúng ta gọi là “muối thường” lại là thứ ít có giá trị nhất trong nhóm. Năm 1744, một thành viên của Viện

Hàn lâm Khoa học Hoàng gia Pháp tên là Guillaume François Rouelle đã viết một định nghĩa về muối tồn tại đến ngày nay. Đó là, muối là bất kỳ hợp chất nào được tạo ra bởi phản ứng giữa một axit và một bazơ. Trong một thời gian dài, người ta đã biết đến sự tồn tại của axit và bazơ nhưng ít hiểu biết về chúng. Axit có vị chua và có khả năng hòa tan kim loại. Bazơ cảm giác như xà phòng. Nhưng Rouelle hiểu rằng axit và bazơ có sự hấp dẫn tự nhiên với nhau, bởi vì tự nhiên luôn tìm kiếm sự hoàn thiện, mà axit và bazơ hoàn thiện lẫn nhau, giống như một cặp đẹp đôi vậy. Axit tìm kiếm một electron mà nó thiếu, còn bazơ thì cố loại bỏ một electron mà nó thừa. Cùng nhau, chúng tạo nên một hợp chất có sự cân bằng hoàn hảo, là muối. Trong muối thường, bazơ, hoặc chất cho electron, là natri, còn axit, hoặc chất nhận electron, là clorua.

Hóa ra muối là một mô hình thu nhỏ của một trong những khái niệm lâu đời nhất về tự nhiên và trật tự vũ trụ. Từ thế kỷ IV TCN, niềm tin của người Trung Quốc vào Âm và Dương, cho đến niềm tin của hầu hết các tôn giáo trên thế giới, đến khoa học hiện đại, các nguyên tắc cơ bản của nấu ăn, tất cả đều tin rằng hai lực lượng đối lập nhau sẽ tạo nên sự hoàn thiện – một bên tiếp nhận phần còn thiếu và một bên cho đi phần thừa. Muối rất nhỏ, nhưng hoàn hảo.

*

Cũng giống như các thí nghiệm ban đầu của người Trung Quốc với diêm tiêu, phần lớn mối quan tâm mới dành cho muối đều tập trung vào mục tiêu cung cấp cho quân đội các cách hiệu quả để

thổi bay con người và mọi thứ. Vào thế kỷ XIX, người ta phát hiện ra kali clorat tạo ra vụ nổ lớn hơn cả thuốc súng truyền thống, kali nitrat. Và thậm chí magiê còn có đặc tính nổ ẩn tượng hơn nữa.

Khoa học đã khai sinh ra hàng loạt các ngành công nghiệp, một số trong đó cũng đầu độc con người. Quy trình Leblanc do bác sĩ phẫu thuật người Pháp Nicolas Leblanc ở thế kỷ XVIII phát minh là cách xử lý muối bằng axit sulfuric để tạo ra natri cacbonat. Trong quá trình đó, nó cũng tạo ra khói hidro clorua và canxi sulfua rắn. Canxi sulfua giải phóng ra mùi “trứng thối” kinh điển của lưu huỳnh, làm tăng thêm các đám mây đen và cặn bẩn của các trung tâm công nghiệp. Khói hidro clorua còn tồi tệ hơn nữa.

Khí đốt từ các nhà máy này độc hại đến mức làm hư hại bất cứ thứ gì trong phạm vi ảnh hưởng của nó, và cũng gây hại đến sức khỏe và tài sản. Cỏ tạp trên các cánh đồng gần đó đều bị cháy sém, các khu vườn không thể ra trái hay trồng rau, cây cối sinh sôi nảy nở trước đó cũng dần biến thành những khúc gãy trơ trụi mục nát. Gia súc, gia cầm rệu rã và suy yếu. Nó còn làm hoen ố đồ đạc trong nhà, con người khi tiếp xúc với nó và đó cũng là điều thường xuyên xảy ra, đều bị ho và đau đầu. – Điều trần tại Hội đồng thị trấn Newcastle upon Tyne, ngày 9 tháng 1 năm 1839.

Các xưởng sản xuất muối từng bị ô nhiễm bởi khói than và cặn chảo, đã mở rộng dòng sản phẩm của mình và càng trở nên độc hại hơn nữa. Vào những năm 1880, thời đại của các kênh đào kết thúc cùng với sự phát triển của đường sắt, và muối không còn mang lại lợi nhuận cho vùng ngoại ô New York nữa. Nhưng muối lại được sử

dụng để sản xuất tro soda, xút ăn da, soda bicacbonat và nhiều loại hóa chất khác. Trung tâm muối Syracuse biến thành trung tâm sản xuất hóa chất, tạm thời cứu vớt lấy ngành công nghiệp này, nhưng lại gần như phá hủy hồ Onondaga vì ô nhiễm. Clo là thành phần của một số chất ô nhiễm công nghiệp nguy hiểm nhất, bao gồm cả Polyclobiphenyl hay được biết đến nhiều hơn dưới cái tên viết tắt là PCB.

Vào ngày 15 tháng 5 năm 1918, đoạn kênh đào Erie chạy qua Syracuse bị đóng cửa. Năm năm sau, thành phố mua lại tài sản kênh đào này với giá 800.000 đô la và lấp nó lại, tạo ra Đại lộ Erie. Ngay cả ngành công nghiệp muối cũng biến mất ngay sau đó. Vào thập niên 1930, các xưởng muối bị dỡ bỏ, và thành phố đã phải vật lộn với việc làm sạch hồ nước để có thể sử dụng nơi này làm khu vui chơi giải trí.



Các kênh đào của trung tâm thành phố Syracuse, New York.
Hiệp hội lịch sử Onondag, Syracuse

CHƯƠNG 19

Huyền Thoại Về Địa Chất

Hóa học đã thay đổi mãi mãi cách nhìn nhận của chúng ta về muối. Nhưng chính những phát minh trong các lĩnh vực khác đã thay đổi hoàn toàn vai trò của muối trên thế giới.

Muối dành cho thực phẩm sẽ không bao giờ trở nên hoàn toàn lỗi thời. Nhưng kể từ khi Cách mạng Công nghiệp bắt đầu, nó dần trở nên ít quan trọng hơn.

Cú đánh đầu tiên thuộc về một đầu bếp Paris tên là Nicolas Appert. Dù Appert có được phát minh quan trọng, nhưng lại chẳng mấy ai biết về ông. Một số còn nghĩ rằng tên ông có thể là François. Là một thợ làm bánh kẹo, ông tin rằng việc đậy chặt thực phẩm trong lọ sau đó đun nóng lọ sẽ phá hủy chất làm thối thực phẩm, ông gọi chất này là men.

Một trong những khách hàng cá muối đầu tiên phải gật gù trước ý tưởng của Appert là hải quân của Napoléon. Năm 1803, Appert thuyết phục hải quân dùng thử nước xuýt, thịt bò và rau củ được bảo quản trong lọ thủy tinh bằng quá trình gia nhiệt và niêm phong của ông. Hải quân rất hài lòng với số thực phẩm này. Một báo cáo cho biết, “Đậu và đậu xanh, dù có hay không có thịt, đều giữ được tất cả sự tươi mới và hương vị của rau xanh hái bằng tay.”

Bất cứ ai từng ăn đậu đóng hộp hoặc đậu Hà Lan đều có thể

ngghi ngờ có sự phóng đại nói quá ở đây, nhưng đối với những thủy thủ chưa bao giờ được ăn rau tươi trong các chuyến hành trình dài ngày, thực phẩm của Appert dường như là một phát minh vô cùng kỳ diệu. Grimod de La Reynière, nhà văn ẩm thực hàng đầu của Pháp lúc bấy giờ, đã ca ngợi các món ăn của Appert.

Cuốn sách năm 1809 của Appert, *The Art of Preserving All Kinds of Animal and Vegetable Substances for Several Years* (Tạm dịch: *Nghệ thuật bảo quản tất cả các loại thịt và rau trong vài năm*), đã được rất nhiều độc giả đón nhận, thậm chí còn được dịch sang tiếng Anh. Chỉ vài tháng sau khi xuất bản, Peter Durand, người London, được cấp bằng sáng chế về bảo quản thực phẩm. Ông thừa nhận ý tưởng của mình đến từ một người nước ngoài giấu tên, người đó có lẽ chính là Appert. Trên thực tế, vào năm 1807, một người Anh tên là Thomas Saddington đã chứng minh một quá trình tương tự. Nhưng điều quan trọng ở Durand là, bên cạnh thủy tinh và đồ gốm sứ, ông còn đề cập đến “thiếc và các kim loại khác” trong danh sách các loại hộp chứa có thể bảo quản thực phẩm.

Bryan Donkin, một nhà công nghiệp người Anh thời kỳ đầu có tầm nhìn xa, có lẽ đã nhận ra tiềm năng của ý tưởng hộp thiếc này, thậm chí có khi còn tốt hơn cả Durand. Ông thành lập nên Dartford Iron Works, và vào năm 1805 đã hỗ trợ tài chính cho chiếc máy làm giấy công nghiệp đầu tiên. Sau khi Durand nhận bằng sáng chế vào năm 1809, Donkin thành lập *Donkin, Hall và Gamble* – nhà máy đóng hộp đầu tiên của Anh, nằm ở bên kia sông Thames từ thành phố London. Nơi đây trở thành điểm cung

cấp trang bị cho nhiều cuộc thám hiểm nổi tiếng như các cuộc thám hiểm Bắc Cực của William Edward Parry vào những năm 1820.

Vào cuối cuộc Chiến tranh Napoléon, hải quân Anh bắt đầu thử nghiệm thực phẩm đóng hộp từ *Donkin, Hall và Gamble*. Lúc đầu, thực phẩm đóng hộp được coi là đồ đặc biệt dành cho những người nằm trong danh sách ốm đau, nhưng đến thập niên 1830, nó trở thành một phần của khẩu phần chung.

Nhưng thật không may, dụng cụ mở hộp vẫn chưa được phát minh. Các thủy thủ đều được cấp một loại dao đặc biệt để cạy lon.

Năm 1830, một nhà máy đóng hộp được dựng lên ở La Turballe, thị trấn đánh bắt cá mòi ở phía bên kia đầm lầy Guérande từ Le Croisic. Nhà máy phát triển mạnh, dần dần, hầu hết công việc kinh doanh cá muối của khu vực đều sụp đổ do không thể cạnh tranh với sản phẩm đóng hộp. Theo thời gian, phần lớn ngành công nghiệp cá muối Đại Tây Dương của Pháp đều biến mất. Số phận tương tự cũng ập đến với phần lớn ngành công nghiệp cá trích muối ở phía Bắc và ngành công nghiệp cá cơm ở phía Nam.

*

Một phát minh của thế kỷ XX đã giáng một đòn mạnh hơn vào ngành công nghiệp cá muối cũng như là cá. Ý tưởng bảo quản lạnh thực phẩm đã được nhiều người nghĩ đến từ thế kỷ XIX. Năm 1800, kỹ sư người Mỹ Thomas Moore, vì muốn giữ cho bơ của

mình luôn mát trong suốt chuyến hành trình kéo dài 20 dặm từ trang trại Marryland đến khu chợ ở Washington D.C. – thủ đô mới thành lập, nên đã chế tạo một hộp gỗ có ngăn chứa bơ bằng kim loại bên trong được nước đá bao quanh. Sau đó ông nhồi đầy lông thỏ vào trong hộp gỗ. Theo lời kể, bơ của ông vẫn cứng và mát lạnh ngay cả trong mùa hè, và bán rất chạy ở Washington.

Ngay từ những năm 1820, người ta đôi khi vẫn đóng gói cá trong nước đá để giữ độ tươi cho cá. Những người nông dân Mỹ bắt đầu tự hỏi liệu có cách nào sử dụng nước đá để bảo quản thay cho muối được hay không. Sarah Josepha Hale đã mở cuộc thảo luận về chủ đề “muối bằng tuyết”. Hale là biên tập viên cuốn *Godey's Lady's Book* từ năm 1837 đến năm 1877, khoảng thời gian tạp chí được nhiều độc giả đón đọc này hầu như không bao giờ nhắc đến cuộc Nội chiến bởi vì chiến tranh không phải việc của các quý cô, cô được coi là một trong những người phụ nữ có ảnh hưởng nhất nước Mỹ.

Một cách tuyệt vời để giữ thịt tươi trong mùa đông mà những người nông dân trong nước thường thực hiện, đó là cách “muối bằng tuyết”. Lấy một cái bồn lớn và sạch, phủ tuyết dưới đáy bồn dày khoảng 3 – 4 inch; sau đó xếp các miếng thịt tươi, sườn dự trữ, gà hoặc bất cứ món gì mà bạn muốn bảo quản, trên mỗi lớp thịt lại phủ một lớp tuyết dày khoảng 2 – 3 inch, phải thật cẩn thận để 2 – 3 tuyết lèn đầy vào từng kẽ hở hay khe hở giữa các miếng thịt và viền xung quanh các cạnh của bồn chứa. Gà cũng phải nhồi đầy tuyết bên trong. Khi nào đầy bồn, phủ lớp

tuyết lên trên cùng, nén xuống thật chặt; sau đó đập nắp bồn chứa rồi cất giữ ở nơi thật lạnh, càng lạnh càng tốt. Thịt sẽ không bị đông cứng, và trữ phi vào lúc thời tiết ẩm nóng kéo dài, bằng không, tuyết sẽ không bị tan, khi lấy ra nấu, thịt vẫn tươi ngon như khi mới giết mổ vậy. – Sarah Josepha Hale, The Good Housekeeper (Tạm dịch: Bà nội trợ tài giỏi), 1841.

Một người New York lập dị tên là Clarence Birdseye đã gặp rắc rối với ý tưởng gói thực phẩm trong nước đá này, bởi nước đá tan ra và hậu quả là tạo ra môi trường lý tưởng cho vi khuẩn sinh sôi. Phát chán với công việc văn phòng ở New York, Birdseye cùng người vợ Eleanor và con trai chuyển đến Labrador kiếm sống bằng nghề bẫy lông thú. Ông nhận thấy rằng khi đánh bắt cá ở Labrador vào mùa đông, chúng sẽ bị đóng băng ngay lập tức, và nếu cứ giữ như vậy trong vài tuần, sau khi rã đông, cá sẽ có vị tươi ngon.

Nhà Birdseye trở nên rất khác biệt so với các hộ gia đình khác ở Labrador. Bắp cải đóng băng trên bệ cửa sổ, cá bơi trong bồn tắm, đó là những thí nghiệm của Birdseye. Ông quan sát cách những cơn gió khắc nghiệt ở Labrador tác động lên thức ăn ướt, làm đông lạnh thực phẩm nhanh đến mức vi khuẩn không có cơ hội phát triển. Chẳng bao lâu sau, ông có mặt ở Washington để công bố về công nghệ mới của mình, quy trình đông lạnh nhanh. Birdseye mang đến buổi lễ mở màn cùng với một khối nước đá, một chiếc quạt, và một xô nước muối – đó là tất cả những nguyên liệu cần thiết để tạo nên một mùa đông Labrador tự chế. Ông làm

nước muối từ canxi clorua, bởi sau khi thử nghiệm, ông nhận thấy cách này giữ được nhiệt độ thấp hơn là muối natri clorua.

Birdseye phát hiện ra quy trình đông lạnh nhanh này có hiệu quả nhờ một nguyên tắc mà tất cả các thợ làm muối đều biết: quá trình kết tinh nhanh tạo ra những tinh thể nhỏ, và quá trình kết tinh chậm tạo ra những tinh thể lớn. Vì các tinh thể nước đá bên trong thực phẩm được đông lạnh nhanh rất nhỏ, nên không can thiệp vào cấu trúc mô, do đó, thực phẩm giữ được trạng thái ban đầu tốt hơn.

Năm 1925, Birdseye chuyển đến Gloucester, Massachusetts, cảng đánh bắt cá tuyết hàng đầu của New England, và thành lập một công ty hải sản đông lạnh. Phát minh của Birdseye ra mắt vào đúng thời điểm nhu cầu về cá muối đang sụt giảm nhanh chóng ở cả Hoa Kỳ và Anh. Đường sắt, phương tiện giao thông vận tải nhanh hơn, và hệ thống thị trường tốt hơn đã đem cá tươi đến với nhiều người hơn. Đến năm 1910, chỉ có 1% số cá đổ bộ vào New England được ướp với muối.

Đến năm 1928, 1 triệu pound thực phẩm đông lạnh theo phương pháp của Birdseye được bán ở Hoa Kỳ, mà phần lớn trong đó đều được bán bởi Birdseye. Ông đã tìm được người thu mua công ty của mình ngay trước khi thị trường sụp đổ bởi khủng hoảng năm 1929. Công ty đó trở thành công ty *General Foods*, lấy tên dựa theo tên của hai công ty hàng đầu trong các ngành công nghiệp tương ứng là *General Electric* và *General Motors*. Birdseye từng nói, “Tôi không nghĩ mình là một nhân vật đáng chú ý. Tôi chỉ là một người bình thường với tính hiếu kỳ cao và bản năng cò

bạc.” Trước khi qua đời ở tuổi 69, ông đã được cấp bằng sáng chế cho 250 phát minh, bao gồm hàng chục thiết bị và tiện ích để cải thiện hoạt động của quy trình đông lạnh thực phẩm. Ông cũng phát minh ra bóng đèn có gương phản xạ và đèn cổ ngỗng. Nhưng tên tuổi của ông vẫn luôn gắn liền với thực phẩm đông lạnh.

Quy trình đông lạnh nhanh cuối cùng cũng đem lại món cá không cần phải ướp muối như người ta vẫn hằng ao ước, và luôn có sẵn cho tất cả mọi người, dù là người ở sâu trong đất liền. Ngay sau đó, các con tàu đánh cá không còn ướp muối ngay những mẻ cá mới bắt được trên biển nữa, mà làm đông lạnh ngay trên tàu. Hầu hết các loại thực phẩm muối đều trở thành món ăn ngon thay vì nhu yếu phẩm như trước.

*

Thời đại kỹ thuật công nghiệp đã mang lại những ý tưởng mới mẻ cho ngành công nghiệp muối vốn ù lì chậm phát triển. Hầu hết các xưởng làm muối từng là hoạt động sản xuất nhỏ lẻ của các cá nhân muốn tìm đến giải pháp sơ khai để giải quyết các vấn đề kỹ thuật. Một số ý tưởng, ví dụ như ý tưởng về khí tự nhiên ở Tứ Xuyên, đã có những ứng dụng lâu dài và sâu rộng. Một số ý tưởng khác, chẳng hạn như những bánh xe nước có gắn chuông trong kênh nước ngọt ở các xưởng muối tại Lorraine, dựa vào những tiếng leng keng để đảm bảo nước ở kênh nước ngọt và kênh nước mặn không trộn lẫn vào nhau, lại hoàn toàn chỉ áp dụng tại địa phương. Vẫn còn những ý tưởng khác dựa trên lao động giá rẻ,

thường là các thành viên trong một gia đình. Một trong những ví dụ đó là *grau*, cỗ máy ở thế kỷ XVI dùng để múc nước muối từ bể chứa bằng một cái xô gắn ở một đầu của đòn bẩy. Đầu bên kia là những sợi dây thừng. Phụ nữ sẽ nắm lấy sợi thừng rồi đu qua lại như lũ trẻ con trong công viên giải trí, trọng lượng của họ sẽ nâng những cái xô ở đầu bên kia lên.

Một ví dụ khác về việc sử dụng lao động giá rẻ, trong trường hợp này là nô lệ, là một bánh xe chạy bằng sức người dùng để bơm nước muối. Ở Salsomaggiore thời Trung Cổ, nô lệ bị xích cổ, bước đi trên những thanh ngang gắn trên bánh xe khổng lồ, giống như chạy trên máy chạy bộ. Ở Halle, một bánh xe múc nước muối như vậy được chạy nhờ sức của mười hai người đàn ông. Những bánh xe đó từng được sử dụng ở Châu Âu cho đến tận thế kỷ XIX. Năm 1840, một xưởng muối có đến 28 ao chứa gần Cape Ann, Massachusetts, đã thay thế nguồn sức từ các cối xay gió trong những ngày lặng gió bằng cách sử dụng bánh xe đường kính 15 feet, rộng 5 feet, có gắn các xô chứa ở vành ngoài để bơm nước muối. Bánh xe sẽ hoạt động nhờ một con bò lớn đi bộ bên trong bánh xe.

Bơm nước muối là một trong những vấn đề kỹ thuật quan trọng nhất mà người làm muối nào cũng phải đối mặt, và điều đó đã truyền cảm hứng cho nhiều nhà phát minh. Động cơ đầu tiên, động cơ hơi nước, dẫn đầu cuộc Cách mạng Công nghiệp, được phát minh vào năm 1712 bởi một người Anh tên là Thomas Newcomen, và được sử dụng riêng vào việc bơm nước. Động cơ và các cải tiến tiếp theo của nó đã được đón nhận bởi các nhà sản

xuất muối của Anh và Mỹ, những người có nguồn nhiên liệu dồi dào mà chủ yếu là than. Tuy nhiên, ở Đức, nơi không có đủ ánh nắng mặt trời để làm bốc hơi nước muối và phần lớn suối nước muối khá nhạt, chi phí dành cho nhiên liệu luôn là vấn đề cốt yếu. Vào thế kỷ XVII, khi biết rằng muối ở Salsomaggiore đem lại nhiều lợi nhuận hơn muối ở Đức, người Đức đã cử người đến Parma điều tra với hy vọng sẽ tìm ra công nghệ kinh tế nhiên liệu mới. Thay vào đó, họ phát hiện, hóa ra người dân Parmigiano chỉ đơn giản là tính giá muối của mình cao hơn. Nhưng đối với người Đức, động cơ hơi nước tiêu tốn quá nhiều nhiên liệu.

*

Muối truyền cảm hứng cho những đổi mới trong giao thông vận tải, có lẽ không gì ấn tượng bằng các kênh đào ở miền Bắc nước Đức, Cheshire, và Hoa Kỳ. Máy nâng xuống của Anderton hạ toàn bộ sà lan chất đầy muối từ hệ thống kênh Cheshire xuống mức sông Weaver cách 50 feet, rồi chảy vào cửa sông Mersey nằm bên kia vịnh Liverpool. Được xây dựng vào năm 1875 để nối kênh Trent và Mersey vào với sông Weaver, ban đầu máy nâng xuống này hạ sà lan xuống bằng một hệ thống thủy lực có giàn đỡ dựa trên đối trọng và sức nước. Nhưng muối tràn ra khiến kênh trở thành kênh nước lợ và ăn mòn máy móc. Trong thế kỷ XX, người ta đã thêm vào một động cơ điện.

Các nhà sản xuất muối đã tác động đáng kể đến thế giới hiện đại trong công nghệ khoan. Trong suốt thời gian dài, kỹ thuật

khoan đập của người Trung Quốc là phát minh hàng đầu thế giới. Khoan đập, từ Tứ Xuyên thời kỳ đầu cho đến Kanawha thế kỷ XIX, về cơ bản chỉ bao gồm một cái đục với một trục dài được gõ xuống bằng búa. Vào thế kỷ XVI và XVII, người Châu Âu bắt đầu sử dụng máy khoan quay. Họ gắn các thanh nối dài vào với nhau, còn gọi là thanh khoan, cho phép người Hà Lan khoan sâu 216 feet xuống dưới Amsterdam để tiếp cận nguồn nước ngọt vào năm 1640.

Vào đầu thế kỷ XIX, việc khoan giếng ở Kanawha thành công đến mức nhiều người Mỹ bắt đầu các dự án khoan sâu để tìm kiếm muối. Ở Hoa Kỳ, người ta cải tiến mối nối giữa cọc khoan và trục truyền động; mối nối này được gọi là ống đệm (*jar*), vì nó được thiết kế để chịu được chấn động (*jar*) bên trong giếng khoan tốt hơn. Người Châu Âu nhanh chóng tiếp thu phát minh này của người Mỹ. Thực ra, người Trung Quốc đã sử dụng cách thức này từ nhiều thế kỷ trước, nhưng người phương Tây không biết điều này. Vào thời điểm người Mỹ phát minh ra ống đệm, một nhà truyền giáo người phương Tây, Cha Imbert, đã đến Trung Quốc để nghiên cứu về các giếng cổ ở Tứ Xuyên. Ông báo cáo lại rằng ở đó có hơn 1.000 giếng cổ được khoan xuống độ sâu rất lớn, và nước muối được hút lên bằng các ống tre dài. Ông còn quan sát thấy người Trung Quốc có nhiều kỹ thuật phức tạp để khôi phục các giếng khoan bị hỏng. Ở phương Tây, những rào cản như vậy thường là nguyên nhân khiến các giếng bị bỏ hoang.

Vào cuối thế kỷ XVII, khi những người thăm dò than đá khoan sâu xuống lòng đất Cheshire và tìm thấy muối mỏ, các nhà khoa học mới chính là người phấn khích trước phát hiện này, chứ không phải những người buôn muối. Điều đó chứng tỏ việc cải tiến công nghệ khoan sẽ có thể mở ra một lĩnh vực khoa học hoàn toàn mới, là địa chất học, nghiên cứu về Trái Đất. Gần một thế kỷ rưỡi sau, nước Anh bắt đầu có chương trình giảng dạy có hệ thống đầu tiên về nghiên cứu địa chất, nhưng không phải nhờ một nhà địa chất, mà là nhờ Humphry Davy.

Từ rất lâu trước khi có các nhà địa chất, nhiều nhà triết học tự nhiên đã nghiên cứu về cấu trúc của Trái Đất. Một số ý tưởng tuyệt vời nhất của họ vẫn chưa được chứng minh và kiểm chứng. 1.900 năm trước các chuyến du hành của Colombo, Aristotle đã viết rằng Trái Đất hình tròn. Thế kỷ XI, vị bác sĩ người Ba Tư Avicenna, tác giả của khoảng 100 tác phẩm viết về y học và triết học, từng viết rằng đất liền được hình thành bởi lũ lụt, xói mòn, trầm tích và sự biến chất của đá mềm từ thời tiền sử. Đáng lẽ ông có thể được coi là cha đẻ của ngành địa chất nếu có nhiều người hiểu những gì ông nói hơn. Nhưng phải hàng thế kỷ sau, giới khoa học mới bắt kịp được ý tưởng của ông.

Trong suốt thời kỳ Phục Hưng, các nhà tư tưởng trong nhiều lĩnh vực khác nhau đã đưa ra nhiều ý tưởng mới trình bày về sự hình thành Trái Đất, trong đó bao gồm cả Leonardo da Vinci. Leonardo da Vinci cho rằng hóa thạch không phải những thứ bị ma quỷ đặt vào trong đá như phần đông người thời đó nghĩ, mà được hình thành bởi thực vật và động vật bị mắc kẹt và biến đổi

trong đất.

Vào giữa thế kỷ XVI, tác giả người Đức Georg Bauer, dưới bút danh Georgius Agricola, đã viết về nguồn gốc của núi, khoáng chất và nước ngầm. Tác phẩm *De re metallica* được ông viết năm 1556 là tác phẩm hoàn chỉnh nhất cho đến nay và trong nhiều thế kỷ, viết về kỹ thuật khai thác mỏ, sản xuất kim loại và khoáng chất, bao gồm cả muối.

Đã có vài cuộc tranh luận về địa chất tồn tại từ rất lâu trước khi xuất hiện cái tên “địa chất học”. Một trong số đó là về nguồn gốc của muối. Phải chăng dưới đáy biển là một lớp muối khổng lồ, khiến nước biển mặn? Hoặc, như một số người tin rằng phải chăng áp lực khổng lồ ở độ sâu lớn đã đè ép lên nước khiến nước biển mặn? Một giả thuyết khác lại cho rằng muối hoàn toàn không đến từ đại dương, mà muối từ trên đất liền được đổ ra biển nhờ các dòng sông.

Vào thế kỷ XVII, René Descartes khẳng định rằng nước ngọt mềm và dễ bay hơi, nhưng các hạt muối cứng sẽ còn lại, và đó là lý do tại sao nước biển luôn mặn. Theo lý thuyết của ông, phần mềm của đại dương, hay chính là nước ngọt, được hấp thụ vào trong các lỗ rỗng của Trái Đất rồi xuất hiện trở lại dưới dạng sông, suối, và hồ nước ngọt. Trái Đất không chỉ có các lỗ rỗng mà còn có cả những khe nứt, các khe nứt này đủ rộng để nước biển, hạt vật chất và mọi thứ chảy vào. Phần nước biển này sẽ hình thành nên suối nước muối. Nhưng một số khe nứt trong đó lại là ngõ cụt, không dẫn nước đến các con suối. Nước biển thấm vào trong những nơi đó sẽ cứng lại và trở thành muối mỏ.

Một giả thuyết khác ở thế kỷ XVIII cho rằng nguồn nước muối tự nhiên là thạch cao bão hòa với muối rửa trôi từ nước biển. Nhưng còn có giả thuyết khác lại cho rằng thạch cao, một khoáng chất mềm phổ biến trên toàn thế giới, biến thành muối. Theo giả thuyết này, nước ở trạng thái tự nhiên là mặn. Nên câu hỏi thực sự phải là: điều gì khiến nước ngọt không mặn?

Robert Hooke, triết gia ở thế kỷ XVII sở hữu nhiều thành tựu khoa học, bao gồm cả việc tạo ra từ “tế bào” cho các sinh vật cơ bản, đã kết luận rằng muối đến từ không khí. Những người khác lại kết luận rằng muối đến từ kiềm, hóa ra điều này lại đúng, vì kiềm là bazơ. Một số lại kết hợp cả hai điều trên, kết luận rằng muối hình thành do kiềm trong nước biển trộn với muối trong không khí.

Người Đức đã cố gắng tìm hiểu những con suối nước muối của mình. Có phải nước muối đến từ lớp đá muối bên dưới, giống như trường hợp xảy ra ở Cheshire? Một luật sư người Phổ tên là Christian Keferstein, cũng là một nhà khoa học tự học và tác giả của một nghiên cứu địa chất học gồm bảy tập, tin chắc rằng phát hiện đá muối ở gần một số suối nước muối chỉ là sự tình cờ. Ông tin đá muối đến từ một số loại đá nhất định.

Vào thế kỷ XVIII và XIX, một cuộc tranh luận về địa chất đã diễn ra sôi nổi giữa hai phe là thuyết *Neptunism*^[*] và *Plutonism*^[*]. Những người theo thuyết Neptunism, dẫn đầu là nhà khoáng vật học người Đức tên là Abraham Gottlob Werner, tin rằng nguồn gốc của tất cả các tầng đá đều là từ một vùng biển cổ đại chung. Những người theo thuyết Plutonism thì cho rằng hầu hết các loại đá đều cứng lại từ một khối đá nóng chảy khổng lồ. Thuyết

Neptunism cho rằng muối đến từ biển, còn thuyết Plutonism lại khẳng định muối có nguồn gốc từ núi lửa.

Năm 1775, William Bowles sử dụng núi muối Cardona để chống lại lý thuyết Neptunism về muối. Theo logic, một quả núi đá rắn khổng lồ như vậy có lẽ không phải là những gì còn sót lại của một đại dương. Một số người khác lại xác nhận rằng quả núi lớn cỡ bằng dãy Pyrenees này là núi muối cứng hoặc thành phần chủ yếu là muối (70%, theo một nghiên cứu cho biết), khối lượng khổng lồ như vậy chắc hẳn là do biến chất từ một loại đá khác. Cuối cùng, thuyết Neptunism bị bác bỏ, bởi vì cả đá granite và đá bazan đều đã được chứng minh có nguồn gốc từ núi lửa. Nhưng liệu điều đó có nghĩa là thuyết Plutonism đã đúng về việc muối được hình thành từ núi lửa?

Vào thế kỷ XIX, người Châu Âu vô cùng tò mò về cấu trúc của các mỏ muối ở những nơi khác trên thế giới, chẳng hạn Biển Chết. Thomas Jefferson liên tục bị người Châu Âu đặt câu hỏi về sự hình thành nên muối Mỹ, một trong số những mô típ thần thoại được đồn thổi là muối tồn tại trong khu vực hoang dã thuộc vùng phía Bắc của Cầu địa Louisiana.

Khi công nghệ khoan được cải tiến, người ta càng thấy rõ hơn rằng Trái Đất sở hữu những mỏ muối khổng lồ dưới lòng đất, và đá muối cực kỳ phổ biến, chứ không phải hiếm có. Vào cuối thế kỷ XVIII, nhiều nhà địa chất tin chắc rằng phần lớn khu vực Trung Âu đang nằm trên một mỏ muối khổng lồ. Ở một khía cạnh lớn hơn, thì họ đã đúng. Cùng một mỏ muối nuôi dưỡng cả vùng Alsace và Lorraine, nó trải dài qua Đức, đến tận Salzkammergut của Áo. Lớp

muối dày bên dưới Cheshire bắt đầu từ Bắc Ireland rồi chạy vào Bắc Âu. Quận Onondaga, New York, là một phần của cánh đồng muối khổng lồ trải dài trên khắp toàn bộ vùng Great Lakes, tạo nên những mỏ muối đá nằm dưới thành phố Detroit, Cleveland và Ontario.

Giới khoa học vẫn chưa hoàn toàn thống nhất về sự hình thành của nhiều mỏ muối lớn trên Trái Đất. Nhưng người ta thường cho rằng chúng có nguồn gốc từ đại dương chứ không phải núi lửa, mặc dù vẫn chưa có lời giải thích chính xác về độ mặn của nước biển. Các nhà địa chất, vì tò mò và vì để tìm kiếm muối, đã tìm đến những vòm muối, là các khu vực như đảo Avery, có lượng natri clorua tinh khiết trầm tích dưới sâu trong lòng đất, bị đè ép bởi áp suất của các mảng dịch chuyển nên đã nhô lên trên cao và phá vỡ bề mặt Trái Đất, xuất hiện dưới hình dạng mái vòm. Lịch sử của lý thuyết vòm muối này phải kể đến từ Thomassy, người Pháp, người từng nói rằng đảo Avery là đá muối. Theo ông, muối ở đó “đến từ một ngọn núi lửa có nước, bùn, và khí.” Nhưng về sau, lý thuyết Plutonism về nguồn gốc núi lửa của muối này đã bị hầu hết các nhà địa chất bác bỏ.

Năm 1867, C. A. Goessmann, khi báo cáo với Cục Mỏ Hoa Kỳ, đã đưa ra giả thuyết rằng muối ở đảo Avery là kết quả của các suối nước muối chạy ngang qua các mỏ muối cũ dưới lòng đất. Theo Goessmann, nước muối từ sâu bên trong lòng đất chảy qua các khe nứt Trái Đất theo chiều hướng lên trên, và kết tinh lại khi đến gần mặt đất.

Những người thăm dò muối có thể tìm ra các vòm muối bằng

cách tìm những vật hình tròn nhô lên trên mặt đất. Tại những điểm đó, họ sẽ khoan sâu xuống và sẽ luôn tìm thấy nước muối, nhưng thường muối ở đó bị nhiễm bùn đen đến mức gần như không có giá trị thương mại gì.

Năm 1901, hai người đàn ông tên Pattillo Higgins và Anthony Lucas đã phớt lời khuyên của các nhà địa chất và bắt đầu khoan một vòm muối có tên là Spindletop ở Texas. Từ đó, không ai còn nhìn vòm muối theo cách trước đó nữa. Những thuật ngữ như giếng và giàn khoan không còn gợi lên hình ảnh của muối nữa. Spindletop đã tạo ra thời đại của dầu mỏ.

Sự manh nha của thời đại dầu mỏ bắt đầu từ năm 1859, ở ngoại ô Titusville, Pennsylvania, Edwin Drake, sau khi nghiên cứu kỹ thuật khoan của các nhà sản xuất muối, đã khoan sâu được 69,5 feet, và trước sự kinh ngạc của mọi người, trừ bản thân ông, ông đã khoan trúng dầu. Kể từ đó, ông bắt đầu sản xuất 25 thùng dầu mỗi ngày. Nhiều người bắt đầu tin rằng dầu mỏ sẽ là nguồn tài nguyên dồi dào của Hoa Kỳ. Nhưng những công trình khoan sau đó, thường tập trung ở phía Đông, lại thu được rất ít dầu.

Năm 1866, bảy năm sau vụ việc ở Titusville, khi muối được phát hiện ở Ontario, đó đã là một thời đại hoàn toàn khác. Canada không sản xuất nhiều muối, nhưng thay vì phản kích trước một cánh đồng muối trù phú mới, nhiều người lại hy vọng có thể tìm được dầu. Tại Goderich, Ontario, Samuel Platt đã điều hành công ty Dầu khí Goderich, bắt đầu hoạt động trên bờ Bắc của sông Maitland: hoạt động khoan sâu xuống 686 feet qua tầng đá vôi xám. Không có dấu hiệu của dầu, và các cổ đông đã bỏ ra

10.000 đô la tiền khởi nghiệp chán nản muốn từ bỏ dự án. Nhưng hội đồng quận đã treo thưởng cho Platt một khoản là 1.000 đô la, và thành phố cũng chi ra 500 đô la với điều kiện Platt tiếp tục khoan đến độ sâu 1.000 feet. Ở độ sâu 964 feet tính từ thành giếng khoan, ông khoan trúng đá muối cứng.

Công ty Muối Goderich được thành lập chỉ với 52 ắc đun, và các cánh đồng muối Ontario đã trở thành một trong những nơi sản xuất muối năng suất nhất trong thế giới hiện đại.

*

Vào thời điểm Higgins và Lucas bắt đầu khoan tại Spindletop, niềm hy vọng về dầu mỏ của Mỹ đã tan thành mây khói. Nhưng Spindletop đã thay đổi suy nghĩ của các nhà địa chất, nhà hóa học, kỹ sư và nhà kinh tế học, vì nó chứng tỏ chỉ một điểm nhỏ duy nhất, một góc của một vòm muối cũng có thể tạo ra một lượng dầu khổng lồ chỉ trong một khoảng thời gian ngắn. Trong vòng 65 năm đầu tiên, Spindletop sản xuất ra 145 triệu thùng dầu. Nhờ có Spindletop, kết quả là, Hoa Kỳ vượt qua Nga và trở thành nước sản xuất dầu lớn nhất vào thời điểm đó.

Cũng nhờ Spindletop, các nhà địa chất đã có một cái nhìn mới về vòm muối. Do muối là thứ không thể bị biến chất, các vật liệu hữu cơ mắc kẹt lại xung quanh muối và từ từ phân rã thành dầu thô và khí đốt. Vì lý do đó, dầu thô, khí đốt, hoặc cả hai, thường được tìm thấy ở rìa mỏ muối. Bí ẩn 2.000 năm tuổi ở Tứ Xuyên nay đã được giải đáp.

Sau Spindletop, người ta tìm thấy nhiều dầu hơn ở dọc theo bờ biển Texas-Louisiana như Sour Lake vào năm 1902, Humble vào năm 1905, và Goose Creek vào năm 1908. Hoa Kỳ đi đầu trong công nghệ khoan mà nay được áp dụng trên khắp thế giới, trong khi các nhà địa chất đang lùng sục khắp toàn cầu để tìm các vòm muối có thể khoan. Phần nhiều trong số đó được tìm thấy ở Vịnh Ba Tư. Năm 1908, dầu được tìm thấy ở Ba Tư, nay là Iran, đều là những nơi mà Herodotus từng viết về muối.

Công cuộc khám phá tiếp tục diễn ra ở Bắc Mỹ. Rất ít người tin tưởng vào Columbus Joiner khi ông bắt đầu khoan dầu trên một cấu trúc địa chất chưa ai từng biết đến mà ông gọi là “nếp lồi Overton”. Bây giờ chúng ta mới biết lý thuyết của ông về địa chất là hoàn toàn sai lầm. Nhưng may mắn thay, vào thời điểm đó, không ai có thể phản bác lại được. Họ cười nhạo ông, để rồi sau đó ông khoan xuống và tìm thấy mỏ dầu lớn nhất Bắc Mỹ - mỏ Đông Texas.

Trong thời đại ít doanh nghiệp cạnh tranh hơn, những người khoan dầu mỏ từng vui mừng chỉ ra rằng ba khám phá quan trọng nhất trong lịch sử dầu mỏ Hoa Kỳ là Titusville, Spindletop, và Đông Texas, đều được tìm ra nhờ làm trái với lời khuyên của các nhà địa chất.

Như Brownrigg dự đoán vào giữa thế kỷ XVIII, “nghệ thuật cũ được cải tiến, và nghệ thuật mới được phát minh mỗi ngày.” Hành trình tìm kiếm muối đã mở ra những bước ngoặt bất ngờ và tạo ra hàng chục ngành công nghiệp mới.

CHƯƠNG 20

Vùng Đất Không Bao Giờ Sụt...

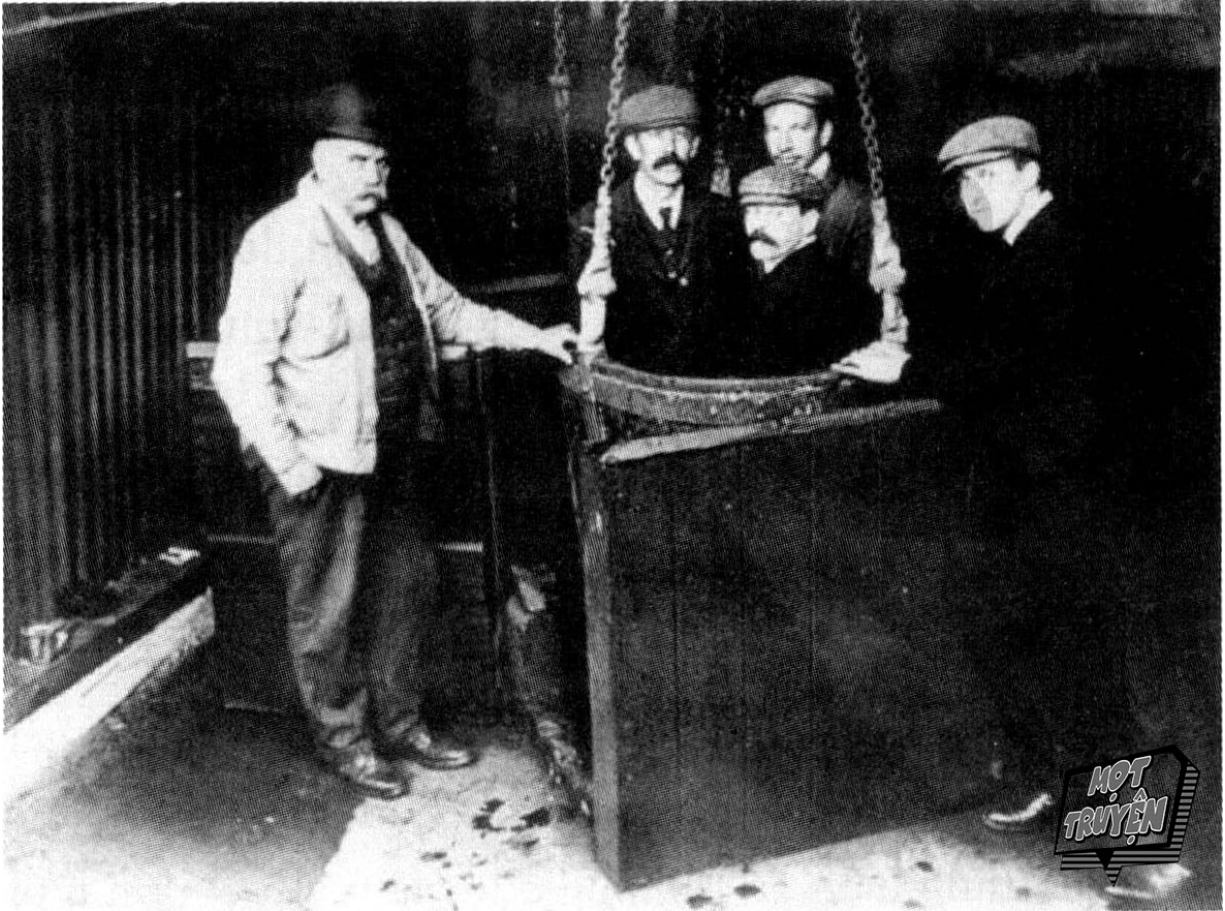
Khi Đế chế Anh ở thời kỳ đỉnh cao, “muối Liverpool” là muối của đế chế, một sản phẩm danh giá được cả thế giới biết đến. Cũng như ở Cardona, Hellein, và Wieliczka, một chuyến viếng thăm các mỏ muối Cheshire là sự đãi ngộ đặc biệt dành cho những vị khách quý tộc. Những vị khách thượng lưu này sẽ được đưa xuống hầm mỏ trong các thùng nước muối khổng lồ. Chiếc thùng có nắp nện này sẽ di chuyển qua lối vào chật hẹp, rồi khi xuống đến khu mỏ bên dưới, quan khách sẽ được chào đón bằng những lời thân tình đến từ các công nhân cùng những ngọn nến thấp trên nền muối dưới mỏ. Theo lời đồn thổi ở địa phương, khi vị Sa hoàng nước Nga đến thăm nước Anh, ông đã dùng bữa tối bên dưới Cheshire dưới “ánh sáng của hàng ngàn ngọn nến”.

Chính những con kênh dẫn đến Liverpool đã mang lại thị trường toàn cầu cho Cheshire. Muối không chỉ được dùng để dẫn tàu cho những chuyến tàu đến Mỹ để lấy bông và các mặt hàng nhập khẩu khác cho ngành công nghiệp ở Anh, mà do cảng Liverpool có liên quan mật thiết đến việc buôn bán trao đổi nô lệ, nên các con tàu thường xuyên qua lại Tây Phi luôn cần hàng hóa để xuất đi. Nigeria đã mua muối Cheshire cho đến tận năm 1968 khi thị trường sụp đổ do cuộc nội chiến Biafran.

Đến năm 1890, bên cạnh thị trường nước ngoài béo bở,

Cheshire còn cung cấp đến 90% lượng muối của Anh. Ở Cheshire, bất cứ ai có khả năng mua hoặc thuê một mảnh đất nhỏ gần một cái giếng hoặc suối nước muối, hay bất cứ ai sở hữu khoản vốn tương đối ít đủ để khoan một cái lỗ xuống đất và sắp xếp vài cái chảo rộng, phẳng đặt trên bếp lò đốt than, đều có thể kiếm được khoản thu nhập khá tốt.

Do các ống khói tại những công trình nước muối Cheshire xây không đủ cao để gió có thể thổi bay bồ hóng và những mẩu than cháy dở đi, nên công nhân và người dân thị trấn phải sống giữa những đám mây đen sì cháy rừng rực – “khói và sương mù dày đặc ở Winsford ảm đạm”, như một tờ báo đã mô tả trong thập niên 1880. Một ủy ban Hoàng gia năm 1878 báo cáo rằng ô nhiễm không khí đã bóp nghẹt thảm thực vật của địa phương. Các nhà sản xuất muối bị phạt vì gây ô nhiễm, nhưng điều này cũng không thay đổi được hoạt động sản xuất của họ. Một nhà sản xuất đã nói với ủy ban điều tra rằng anh ta sẽ cứ tiếp tục như vậy cho đến khi các khoản tiền phạt buộc anh ta phải ngừng kinh doanh, sau đó anh ta sẽ chuyển đi nơi khác.



Khách thăm quan được đưa xuống một mỏ muối ở Cheshire vào thế kỷ XIX. Bảo tàng Muối, Hội đồng hạt Cheshire, Northwich

Muối không đem lại một cuộc sống dễ dàng. Thông thường, một người đàn ông sẽ thuê một cái chảo, rồi anh ta cùng vợ con sẽ phải đảm bảo lợi nhuận tối đa bằng cách làm việc quần quật suốt ngày đêm để cái chảo đó phải sản xuất liên tục không ngừng nghỉ. Trẻ em sẽ bắt đầu làm việc ở chảo muối từ khi 9 tuổi. Phụ nữ sẽ phải đi đi lại lại giữa những cái chảo và nhà của họ, hết làm việc nhà lại đến làm muối. Một ngày làm việc bình thường của một người thợ muối là 12 tiếng đồng hồ, nhưng thường lâu hơn nhiều. Một số người được trả lương theo giờ, một số khác lại được trả dựa

trên lượng muối mà họ sản xuất.

Cải cách đến một cách từ từ. Luật năm 1867 cấm phụ nữ và trẻ em làm việc trong khoảng từ 6 giờ tối đến 6 giờ sáng. Các đốc công bắt đầu biểu tình phản đối điều kiện làm việc của phụ nữ, nói rằng công việc này quá vất vả về thể chất. Và dư luận được một phen xôn xao khi các đốc công tiết lộ rằng nam nữ phải làm việc chung trong những lò hơi nóng hầm hập, đàn ông cởi trần còn phụ nữ thì cởi váy, chỉ mặc quần áo lót.

Một cuộc điều tra năm 1876 đã yêu cầu cấm con gái dưới 18 tuổi làm muối. Robert Baker, một trong các đốc công, đã tranh luận để đàn ông được làm việc ít hơn mỗi tuần. Ông nói với ban điều tra rằng “Có một thực tế là đàn ông không bao giờ được nhìn thấy cái giường, chỉ trừ tối thứ Bảy.”

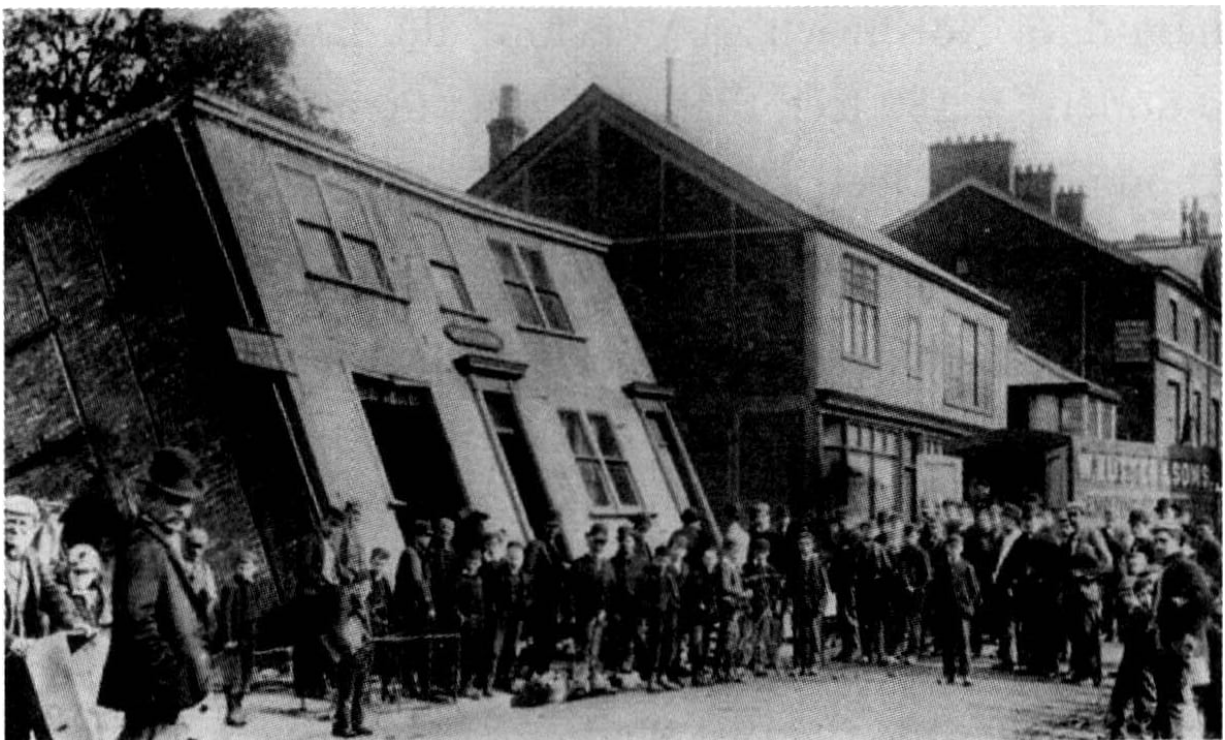
*

Trong nhiều thế kỷ, Nantwich từng là thị trấn muối hàng đầu của Cheshire. Nhưng vào đầu thế kỷ XX, các nhà địa chất phát hiện ra những mỏ muối quan trọng nhất đều nằm dưới Northwich và Winsford, độ dày của đá muối ở đó lên tới 180 feet, thậm chí khu vực mỏng nhất cũng không dưới 48 feet.

Những hố sụt kỳ lạ từng xuất hiện lẻ tẻ vào thế kỷ XVIII lại trở thành hiện tượng thường thấy vào cuối thế kỷ XIX: không quá nhiều ở Nantwich, nhưng nhiều ở khu vực Northwich và Winsford. Mỗi năm lại xuất hiện những hố sụt mới trên các bãi cỏ, cánh đồng, thậm chí còn khiến cả thị trấn sụp đổ. Những hố sụt này

hứng nước mưa và tạo thành các hồ nước nhỏ. Vào cuối thế kỷ này, một hồ nước rộng hơn 100 mẫu Anh bất ngờ xuất hiện ở gần Northwich. Đôi khi các xưởng muối tận dụng những hồ sụt mới xuất hiện này, lấp đầy chúng lại bằng tro hoặc vôi thải, và thế là lại một khu vực nữa bị ô nhiễm đen sì bởi khói than.

Các nhà sản xuất nước muối tiếp tục cố đổ lỗi cho những người khai thác muối mỏ vì những hồ sụt này, nói rằng việc sụt lún là do các hang mỏ bị bỏ hoang dưới lòng đất. Nhưng vào thế kỷ XIX, rõ ràng vị trí của các hồ sụt không liên quan gì đến vị trí của các hang mỏ, và khi hiện tượng sụt lún ngày một nhiều hơn, số lượng của các hang mỏ còn không đủ để giải thích cho tần suất xuất hiện của các hồ sụt. Thế nhưng ngược lại, giữa sự gia tăng trong việc sản xuất nước muối và tần suất xuất hiện ngày một nhiều của các hồ sụt lại có một mối tương quan chính xác.



Hiện tượng sụt lún: các tòa nhà văn phòng bị sụt lún ở Castle,

Cheshire. Bảo tàng Muối, Hội đồng hạt Cheshire, Northwich.

Tình trạng sụt lún này bắt đầu tàn phá các tuyến đường sắt và thậm chí có nguy cơ làm đổ sập các cây cầu. Ở Northwich và Winsford, nhà cửa và các công trình bị đổ sập vì mặt đất sụt lún. Đến năm 1880, chỉ tính riêng ở Northwich đã có 400 tòa nhà bị phá hủy hoặc hư hại. Tại Winsford, một nhà thờ mới xây bị coi là nguy hiểm. Hệ thống đường ống dẫn nước, hệ thống cống thoát nước, các đường ống dẫn khí đốt liên tục bị vỡ, chi phí sửa chữa chúng làm tiêu hao đáng kể ngân sách thành phố. Hết cửa hàng này đến cửa hàng khác bị dỡ bỏ.

Một du khách đi ngang qua Northwich đã mô tả lại như sau:

Có vẻ như một số thung lũng tí hon đã cắt ngang đường phố và rất nhiều ngôi nhà ở ngay gần đó nghiêng ngả ở một góc lệch 90 độ rất xa so với mặt đường. Một số ngã về phía con phố những 2 feet, trong khi một số lại ngã sang bên cạnh và xô đẩy những căn hàng xóm. Ống khói nghiêng vẹo và trở nên nguy hiểm, trong khi cửa ra vào và cửa sổ không thể đóng mở hẳn hoi được. Nhiều ô kính cửa sổ bị nứt vỡ; trên tường có nhiều vết nứt từ nhỏ nhất cho đến mức rộng chừng 3 – 4 inch; trong trường hợp cửa ra vào có vòm gạch phía trên và lối đi, gạch thường bị rơi ra hoặc sắp rơi, và đa phần mái vòm thông thường đều bị thay thế bởi các thanh dầm ngang. Ở trong nhà, mọi thứ cũng không khá hơn là bao. Trần nhà nứt lổ chỗ, gờ tường rơi xuống; trên lớp vữa và lớp giấy dán tường xuất hiện

những vết nứt và khe hở đủ hình dạng. Cửa ra vào thường không thể mở được nếu không thay chốt thường xuyên, hoặc sẽ mở bật lại vào phòng nếu không cài chốt. – Chambers Journal (Tạm dịch: Nhật ký của Chamber), 1879.

Bằng phép uyển ngữ tinh tế trong tiếng Anh, thảm họa đang ngày một gia tăng này được gọi là “sụt lún” (*subsidence*), Tình trạng sụt lún ở Cheshire trở thành một chủ đề thu hút sự chú ý của rất nhiều người dân trên khắp nước Anh, tạo ra những câu chuyện tiếu lâm Cheshire. Nhưng bên cạnh đó, nó cũng thu hút những kẻ cuồng tín tôn giáo, họ đến Cheshire để thuyết pháp cho đám đông đang xúm lại trở mắt nhìn xuống những cái hố sâu hoắm.

Các nhà thuyết giáo sẽ đứng bên rìa miệng hố, nhìn xuống những lò hơi không hoạt động và những ống khói xập xệ, và rồi hăm dọa rằng địa ngục sẽ trông như thế này đây.

Nguyên nhân thật sự là do quá nhiều nước muối đã được bơm lên khỏi lòng đất Cheshire trong khoảng thời gian quá nhanh. Hàng trăm doanh nghiệp quy mô nhỏ nhưng đầy tham vọng đều đổ xô vào công việc làm muối. Họ cạnh tranh nhau gay gắt. Một số kẻ còn bơm thêm nước muối ra ngoài và đổ xuống các con kênh chỉ để cố gắng hạ bệ các đối thủ.

Nước muối chảy qua đá muối Cheshire vốn là dung dịch đã bão hòa (với 1/4 là muối), vì vậy nó không thể hấp thụ thêm muối được nữa. Nhưng khi nước muối được bơm lên, nước ngọt chảy ngầm dưới lòng đất sẽ đổ vào thay thế nước muối, và số nước ngọt này sẽ hấp thụ tầng muối bên dưới cho đến khi trở thành nước

muối bão hòa lần nữa. Vấn đề là, nếu hút quá nhiều nước muối lên, một lượng lớn nước ngọt tương ứng sẽ thay thế vào đó, và số nước ngọt này sẽ tha hồ hấp thụ một lượng lớn muối bên dưới. Một khi điều đó bắt đầu xảy ra, nước ngọt sẽ dần dần xói mòn các trụ muối tự nhiên chống đỡ khoảng không gian giữa tầng đá muối và mặt đất. Khi các cột trụ này đổ sập, mặt đất bên trên sẽ sụt lún.

Nhưng trong thế kỷ XIX, ngay cả khi đã hiểu rõ nguyên nhân thì vẫn rất khó có thể quy hết trách nhiệm cho ai. Khu vực xung quanh xưởng sản xuất muối có thể vẫn rất vững chắc, mặc dù số nước muối mà nó ngày ngày hút lên chính là nguyên nhân tạo ra các vụ sụt lún mặt đất cách đó cả bốn dặm đường.

Hai hoặc ba xưởng muối khác tuy nằm gần các hố sụt hơn thủ phạm đích thực, nhưng có thể lại chẳng gây ra thiệt hại gì.

Việc xác định thủ phạm thực sự là một vấn đề pháp lý quan trọng, vì có hàng trăm người, rất nhiều người trong số đó không hề làm nghề muối, đã chịu những mất mát về tài sản và yêu cầu đòi bồi thường. Không thể chỉ tên bị cáo thì sao có thể đi kiện được? Chẳng lẽ đâm đơn kiện cả ngành muối nói chung? Vì vậy, các công dân đã thành lập ra những ủy ban và đề xuất lên Nghị viện một dự luật bồi thường cho các nạn nhân phải chịu thiệt hại do ngành công nghiệp muối gây ra. Các chủ sở hữu bất động sản viện dẫn một nguyên tắc lâu đời trong luật pháp Anh rằng chủ sở hữu đất sở hữu cả lớp đất bên dưới lòng đất trong phạm vi đất của họ, từ đó tuyên bố rằng họ không những bị phá hủy mất tài sản thuộc về mình, mà còn bị cướp trắng số đá muối mà họ đang sở hữu hợp pháp. Những người sản xuất muối hút nước muối lên, cũng tức là

đang hút số đá muối thuộc về tài sản dưới lòng đất mà họ sở hữu.

Bằng sự cao ngạo điển hình của giới tư bản thế kỷ XIX, các nhà sản xuất muối lại lập luận rằng người dân địa phương đã được bù đắp bằng những lợi ích kinh tế mà ngành công nghiệp muối đem lại. Họ phủ nhận tình trạng sụt lún là do bơm nước muối, khẳng định rằng các hố sụt là hiện tượng tự nhiên diễn ra ngay cả khi không bơm nước muối. Những lập luận này đã thắng thế, và vào năm 1880, dự luật trên bị bác bỏ.

*

Năm 1887, một nhóm các nhà tài chính ở London đã huy động được 4 triệu bảng Anh để mua lại cơ sở sản xuất muối cho một công ty tên là Salt Union Limited. Công ty được thành lập bởi bảy doanh nhân chưa từng có mối liên hệ nào với ngành công nghiệp muối trước kia, với tham vọng mua lại toàn bộ sản lượng muối của Anh và trở thành công ty công nghiệp lớn nhất Anh Quốc. Cả hai tờ báo nổi tiếng *London Times* và *The Economist* đều cảnh báo rằng một gã khổng lồ như vậy sẽ không thể duy trì độc quyền một ngành công nghiệp có nguồn nguyên liệu thô quá phổ biến như muối, và với số vốn đầu tư ban đầu quá khiêm tốn.

Ở Cheshire, nơi vốn có truyền thống lâu đời của những hộ kinh doanh nhỏ lẻ và các nhà sản xuất tư nhân quy mô nhỏ, nhiều người đã tức giận khi chứng kiến một tập đoàn khổng lồ dần dần mua lại các cơ sở sản xuất muối của địa phương. Nhưng những người đi đầu trong ngành công nghiệp lại cho rằng Salt Union là

giải pháp khả thi cho lĩnh vực có quá nhiều người cùng nhảy vào tham gia này. Cuộc cạnh tranh này càng thúc đẩy tốc độ hút nước muối hơn, gây ra nguy cơ nhấn chìm tất cả theo đúng nghĩa đen. Giá muối thấp vào cuối những năm 1880 đã góp phần thúc đẩy quá trình thu mua của Salt Union.

Sáu mươi lăm nhà sản xuất muối đã bán sạch cho Salt Union. Nhiều nhà sản xuất trong số đó không chỉ đến từ Cheshire, mà còn từ các vùng lân cận như Staffordshire, Worcestershire, Đông Bắc nước Anh và Bắc Ireland. Salt Union đã thu gom được 85% sản lượng muối của Anh. Nhưng hầu hết các nhà phân tích đều tin rằng Salt Union phải trả giá quá đắt để mua lại những công ty này.

Công ty thu được lợi nhuận rất cao trong vài năm đầu tiên trước khi rơi vào tình trạng sụt giảm nghiêm trọng. Mãi đến năm 1920, lợi nhuận mới đạt mức bằng với mức năm 1890 một lần nữa.

Năm 1891, khi Dự luật Bồi thường cho các quận sản xuất muối ở Cheshire lại được đưa ra trước Nghị viện lần nữa, Salt Union đã sử dụng lập luận mà các nhà sản xuất muối độc lập từng dùng từ một thập kỷ trước đó: rằng người dân đã được đền bù bằng lợi ích kinh tế mà ngành công nghiệp muối đem lại, và sự sụt lún là một hiện tượng tự nhiên xảy ra bất kể có sự tồn tại của các xưởng muối hay không. Nhưng giờ đây, sự tồn tại của Salt Union đã đem lại một mục tiêu, một thực thể chịu trách nhiệm duy nhất và rõ ràng – một bị đơn. Công dân địa phương đã chi rất nhiều tiền để quảng bá dự luật này, cả Salt Union và những cổ đông của nó cũng phải dồn cả gia tài để chống lại. Tuy nhiên, dự luật đã được

thông qua. Trong vòng 10 năm, chính bản thân Salt Union cũng nộp đơn yêu cầu bồi thường thiệt hại, với lý lẽ rằng tài sản của họ cũng bị thiệt hại do việc hút nước muối của các cơ sở sản xuất khác.

Về lâu về dài, có lẽ Đạo luật Bồi thường này giúp ích cho Salt Union. Nhờ nó, Ban Bồi Thường Sụt Lún Do Nước Muối ở Cheshire được thành lập và được tài trợ bởi một mức thuế ổn định áp lên các nhà sản xuất muối. Mức thuế này rất lớn đối với các cơ sở sản xuất quy mô nhỏ, nhưng chẳng là gì đối với những cơ sở sản xuất quy mô lớn. Các nhà sản xuất nhỏ lẻ coi Ban Bồi Thường này là một chiêu trò khác để gạt bỏ bọn họ ra rìa của ông lớn trong ngành muối.

Ban Bồi Thường đã thiết lập nên một bộ quy tắc xây dựng để các công trình mới xây dựng phải tuân theo mới đạt đủ điều kiện để được bồi thường. Những thị trấn bị sụp đổ được xây dựng lại theo phong cách Tudor cũ, với mỗi ngôi nhà lại nằm trên một khung gỗ có neo gắn sẵn để đặt các kích thủy lực đủ mạnh có thể nâng các tòa nhà bị sụt lún lên. Một thang máy 18 inch trông như cái hộp có khả năng nâng đến 50 tấn. Công nghệ tương tự từng được áp dụng bởi máy nâng xuống Anderton để nâng các sà lan muối.

*

Đôi khi nước Anh được coi là vùng đất của những *kẻ lập dị* – những kẻ ngoan cố bầu víu vào những lối mòn cũ kỹ và vô vọng,

nhưng đồng thời cũng là vùng đất của những *doanh nhân* tạo ra Thời đại Công nghiệp. Các nhà công nghiệp Anh Quốc đã xây dựng nên những công ty hùng mạnh, chẳng hạn như Salt Union, vốn là tiền thân của những gã khổng lồ đa quốc gia ngày nay. Ở Cheshire, đại diện cho *hai* loại người Anh này là nhà Thompson và Stubbs.

Cả hai gia đình này đều có mối liên hệ lâu đời với muối Cheshire. Một bản đồ năm 1710 có vết đánh dấu “hố muối John Stubbs”, dù nhà Stubbs ngày nay không biết chính xác John này là John nào. Một số thành viên nhà Stubbs là những kẻ mộng mơ. Chính một người họ Stubbs ở Cheshire đã xây dựng đồn điền ở quần đảo Turks và Caicos. Nhưng vào thế kỷ XIX, nhà Stubbs lại tham gia vào Thời đại Công nghiệp, và gửi các con trai đến trường học kỹ thuật.

Nhà Thompson lại mắc lời nguyên về tuổi thọ. Vì vậy, trong khi các hoạt động kinh doanh của nhà Stubbs được các kỹ sư trẻ được đào tạo bài bản về công nghệ mới điều hành, thì doanh nghiệp muối của gia đình Thompson thường được những ông nội và ông cụ cố già khú để điều hành.

Cả hai gia đình đều sở hữu xưởng muối ở gần thị trấn sục lún Northwich. Về sau, nhiều thành viên khác nhau của nhà Stubbs đều có các xưởng muối trên khắp Cheshire. Nhưng đến cuối thế kỷ này, các cơ sở sản xuất nước muối không thể cạnh tranh với các công ty lớn được nữa, kết quả đều lần lượt bị phá sản, chìm ngụp cả về mặt tài chính lẫn nghĩa đen. Trong những năm 1870, nhiều anh em nhà Stubbs đã hợp nhất các hoạt động của mình và bán

hết cho Salt Union vào năm 1888.

Sau khi bán hết và lấy một ghế trong hội đồng quản trị công ty, một số anh em nhà Stubbs đã mở những xưởng muối mới trên toàn quận. Sau đó, vào năm 1923, họ thu mua New Cheshire Salt Works gần Northwich.

Nhà Thompson cũng không khác là bao. Năm 1856, họ thành lập Alliance Salt Works bằng cách đào một cái hố phía sau khách sạn Red Lion. Nhưng họ cũng muốn duy trì cơ sở độc lập điều hành bởi gia đình, nên sau khi bán Alliance Salt Works cho Salt Union vào năm 1888, họ lại đào một mỏ muối mới bên cạnh khách sạn Red Lion và đặt tên là Lion Salt Works. Công nghệ mới chỉ tập trung vào công đoạn tìm kiếm muối và đưa muối lên khỏi mặt đất. Nhưng đến khi nước muối được vận chuyển đến xưởng muối thì hầu như chẳng có gì thay đổi so với thời của người La Mã. Nước muối vẫn bay hơi trong các chảo bằng chì. Những chiếc chảo đun đã lớn hơn những chiếc chảo kích cỡ 3 x 3 feet của người La Mã. Nhà Thompson sở hữu những chiếc chảo bằng chì với kích thước lên đến 30 x 20 feet, được đun nóng bằng lửa than trên lò than khổng lồ có đến bốn cửa lò. Vào thế kỷ XIX, những đường ống dẫn nước muối vẫn được làm từ các thân cây rỗng. Ngoại trừ kích thước chảo lớn hơn và dùng than đốt thay vì củi, hầu hết các công đoạn còn lại đều y chang quy trình được mô tả trong sách *De re metallica* của Georgius Agricola năm 1556, đây vẫn là văn bản tiêu chuẩn của Châu Âu về nghề làm muối. Tác phẩm này được dịch sang tiếng Anh lần đầu tiên vào năm 1912 bởi kỹ sư khai thác mỏ và cũng là tổng thống tương lai của Hoa Kỳ Herbert Hoover và

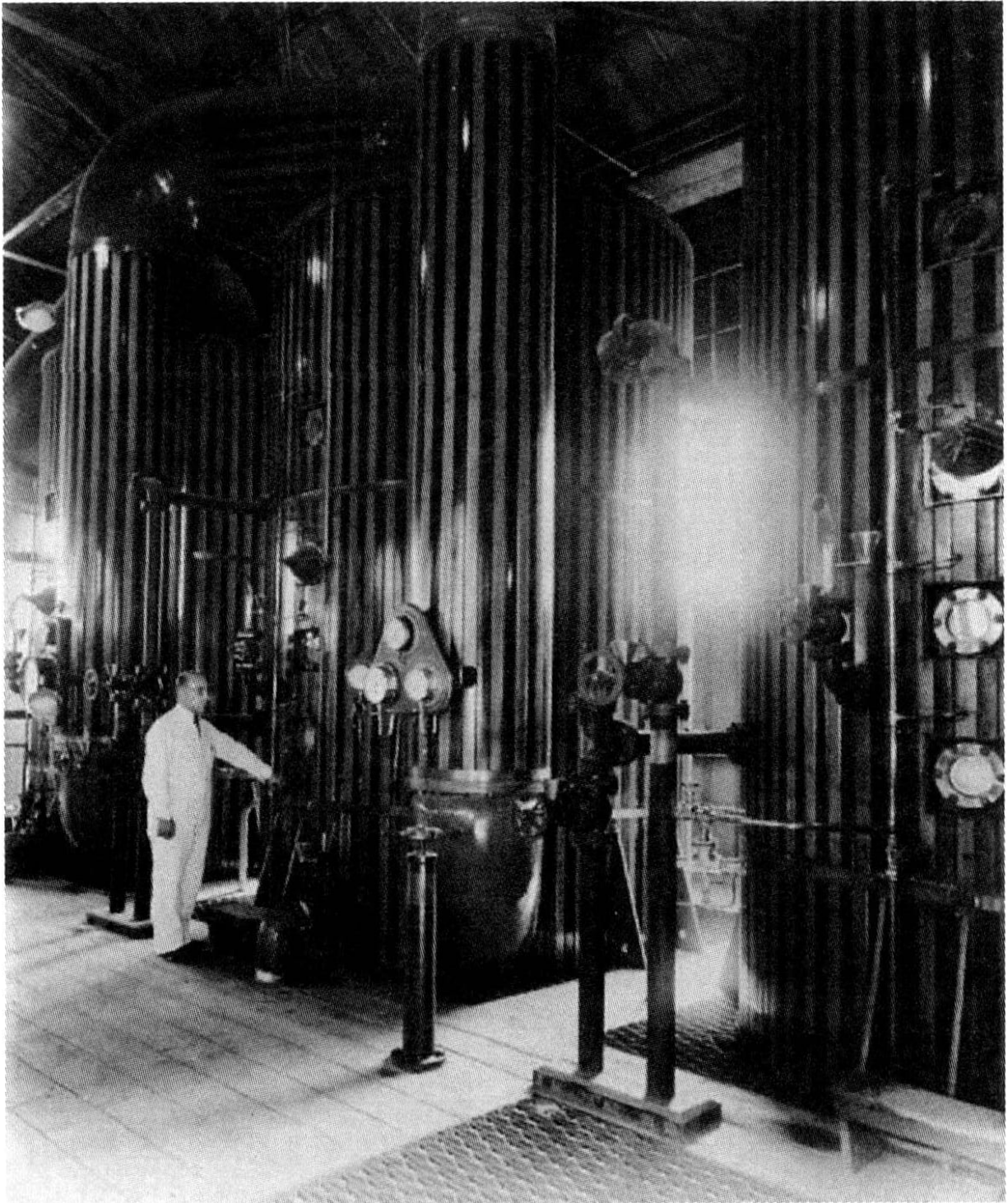
phu nhân, Lou Henry Hoover.

Những thợ làm muối ở Cheshire trở nên ngày càng thành thạo trong việc tạo ra nhiều sản phẩm khác nhau cho lượng khách hàng ngày càng lớn và đa dạng. Hầu hết những việc này đều chỉ đơn giản là căn chỉnh thời gian nấu nước. Muối dùng cho ngành sữa được nấu rất nhanh, khuấy nước nhanh sẽ tạo ra các tinh thể muối mịn để dùng làm bơ và phô mai. Mô phỏng lại cách phơi nước muối dưới ánh mặt trời để tạo ra những hạt muối biển lớn, quá trình nấu nước muối được gia nhiệt từ từ hay còn gọi là “muối 14 ngày”, tạo ra loại muối sẽ được chuyển đến Grimsby để ướp cá tuyết. Muối đóng rắn thành khối rồi nghiền nhỏ được dân địa phương gọi là “muối Lagos” vì nó thường được vận chuyển đến Tây Phi. Vì thị trường Tây Phi mua muối theo khối lượng chứ không phải trọng lượng, nên tất cả các công ty ở Cheshire đều sản xuất ra loại muối hạt to và nhẹ dành cho thị trường đó.

Tuy nhiên, vào năm 1905, James Stubbs đã đến Michigan để tìm hiểu về một thiết bị mới gọi là “thiết bị bay hơi”. Nguyên lý cơ bản của thiết bị bay hơi chân không là áp suất thấp hơn sẽ làm giảm điểm sôi của chất lỏng. Một lò đun tạo ra hơi nước làm nóng một gian trống, gian trống này là thiết bị bay hơi đầu tiên. Hơi nước nóng sau đó được dẫn vào gian trống thứ hai qua đường ống. Thiết bị bay hơi thứ hai không thể nóng lên ở nhiệt độ cao bằng máy bay hơi đầu tiên, nhưng vì ở đó là môi trường chân không, nên áp suất thấp hơn và cần ít nhiệt hơn để đun sôi nước. Hơi nước sau đó có thể lại được dẫn sang một thiết bị bay hơi thứ ba nữa. Do đó, ta có thể vận hành cả một loạt nhiều thiết bị hơi nối liền với

nhau, chỉ bằng số nhiên liệu sử dụng để đun nóng thiết bị đun đầu tiên. Điều này giải quyết được một trong những vấn đề lâu đời nhất trong ngành sản xuất muối từ nước muối, vấn đề mà người Trung Quốc đã giải quyết bằng khí đốt. Đó là chi phí nhiên liệu.

Các nhà máy tinh luyện đường ở Liverpool đã sử dụng thiết bị bay hơi từ năm 1823, khi William Furnical giới thiệu việc sử dụng hơi nước nóng trong quá trình tinh chế đường. Năm 1887, Joseph Duncan ở Silver Springs, New York đã đưa quy trình làm muối bằng chảo chân không đầu tiên đi vào hoạt động. Thiết bị bay hơi đun nóng nước muối tạo thành hơi nước nóng rồi ép chúng vào một bể chứa, nơi các tinh thể muối dần hình thành; khi các tinh thể đạt đến một kích thước và trọng lượng nhất định, hạt muối đó sẽ rơi xuống dưới đáy. Nếu kích thước quá lớn, chúng sẽ bị số nước muối đổ vào rửa trôi và hòa tan; nếu kích thước quá nhỏ, chúng sẽ không rơi xuống được. Lần đầu tiên trong lịch sử dài đằng dặc của muối, một loại muối mà mọi tinh thể đều có cùng kích thước đã được tạo ra.



*Thiết bị bay hơi chân không đầu tiên của nhà Stubbs. New
Cheshire Salt Works, Ltd, Northwich*

Hơi nước từ bể chứa thứ nhất được sử dụng để đun nóng bể

chứa thứ hai và thứ ba. Ngày nay, chỉ cần tiếp nhiên liệu cho bể bay hơi đầu tiên, ta có thể đun nóng đến tối đa sáu hoặc thậm chí tám bể chứa, mà bể nào cũng chứa nước muối bay hơi.

Vào thập niên 1930, nhà Stubbs cuối cùng cũng nhập thiết bị bay hơi muối đầu tiên của họ cho New Cheshire Salt Works. Cổ máy ba tầng tráng lệ này được thiết kế theo phong cách trang trí nghệ thuật với các sọc dọc của thớ gỗ màu sẫm và màu vàng, cùng các linh kiện và đồng hồ đo bằng đồng thau bóng loáng. Trong một khoảng thời gian, Stubbs vẫn giữ một số chảo đun dành cho các loại muối hạt lớn, nhưng dần dần, các chảo cũ không còn cạnh tranh kinh tế với các thiết bị bay hơi hiện đại được nữa. Các thiết bị bay hơi mới và hiệu quả hơn đã được mua về vào thập niên 1950 và một lần nữa vào thập niên 1990. Stubbs, cùng với Salt Union, là một trong ba nhà sản xuất muối thương mại Anh còn tồn tại đến nay.

*

Bất cứ ai làm bánh mì dù với số lượng bao nhiêu cũng đều nhận thấy phải cần đến rất nhiều muối. Vậy nên sử dụng loại muối gì? Không kể muối Maldon nổi tiếng đến từ vùng Essex ở bờ Đông - một món cực kỳ xa xỉ, thì giờ chẳng còn loại muối biển nào chiết xuất từ vùng biển Anh hoặc Scotland nữa. Thay vào đó, tôi sử dụng muối đá Cheshire được bán dưới dạng khối 1 pound hoặc một túi 2 pound hoặc trong hũ nhựa trong suốt 6 pound, hũ nhựa này là

loại có giá trị tốt nhất và tiện lợi nhất. Muối này được sản xuất bởi công ty Ingram Thompson cũ của Liverpool (chính là “muối Liverpool” xuất hiện khá thường xuyên trong các cuốn sách dạy nấu ăn ở thế kỷ XIX) có các cơ sở sản xuất muối ở Northwich. Bao bì của công ty ở mức tối thiểu và giá bán buôn khá tốt, vì vậy, nếu bạn đang cảm thấy mình phải chi trả quá nhiều cho muối mỏ hoặc muối “tinh thể” có thể đó là do các bên trung gian đã mua lại nó với số lượng lớn và đội phí lên cho các nhà bán lẻ. – Elizabeth David, English Bread and Yeast Cookery (Tạm dịch: Nghệ thuật làm bánh mì và men Anh), 1977.

Cùng với các cơ sở hút nước muối đóng cửa và sụt lún xung quanh, nhà Thompson vẫn duy trì cách thức cũ. Họ gửi các khối muối đến các trường học ở Cheshire để trẻ em chạm khắc trên muối. Vào dịp lễ Giáng sinh, công nhân vẫn nhúng cành cây vào chậu nước muối để tạo ra tinh thể muối trên đó. Vào thập niên 1960, họ vẫn thuê thợ tán đinh để hàn các chảo chì bằng tay và sử dụng động cơ hơi nước để hút nước muối. Sau đó, vào cuối những năm 1960, thị trường chính còn lại của Thompson là Nigeria đã bị phá hủy bởi cuộc chiến Biafran. Nhiều nghệ nhân phải đối diện với lựa chọn là tiếp tục duy trì cửa hàng nhỏ hay công nghiệp hóa. Nhưng đến một thời điểm nào đó, có thể sẽ không còn lựa chọn nào cả. Nếu việc kinh doanh thua lỗ nặng nề thì ắt sẽ không còn khả năng thu hút vốn đầu tư cần thiết để hiện đại hóa. Đó là số phận của nhà Thompson. Họ đã tồn tại lay lắt suốt hơn một thập kỷ mà không kiếm được đồng lãi nào, để rồi cuối cùng bỏ cuộc vào

năm 1986.

*

Cheshire hiện nay vẫn là vùng nông thôn xanh của Anh. Đồng cỏ trải dài điểm những chấm màu vàng và tím của hoa dại, cùng những hàng rào với các dây mâm xôi đen uốn lượn. Lau sậy mọc trong các con kênh bỏ hoang. Khó có thể tin được nơi này 100 năm trước có bầu trời đen kịt khói than, chân trời ám khói, đất đai ô nhiễm, khô khốc, cằn cỗi, rải rác đầy những mảnh cặn chảo trắng toát.

Người dân địa phương viết thư gửi đến các xưởng của Thompson và hỏi xin muối cũ. Muối cũ sau đó sẽ được đóng vào thùng gỗ và sấy khô thành các khối muối. Họ gọi nó là muối cục và nói loại muối này dùng để nấu đậu và muối thịt rất tốt. Nhưng kể từ đó không còn muối Thompson nữa.

Hội đồng thành phố Hoàng gia Vale mua lại địa điểm này và thành lập một quỹ từ thiện, với ý định cố gắng biến xưởng nước muối cuối cùng của Northwich thành một bảo tàng. Tuy vậy, việc xin tài trợ gặp khó khăn do các hố sụt xung quanh đó. Những con bò sữa đốm trắng đen uể oải nép mình vào trong các hố sụt bao phủ đầy cỏ, bụi cây và những bông hoa cà rốt dại duyên dáng. Nhưng từ đó đến nay, cứ chốc chốc lại thấy chỗ này lún một chút, chỗ kia sụt một chút. Nhiều người tin rằng đến một ngày nào đó, những xưởng nước muối cũ của nhà Thompson sớm muộn cũng sẽ chìm nghỉm.

CHƯƠNG 21

Muối Và Tâm Hồn Vĩ Đại

Ấn Độ thế kỷ XX sống dưới ách cai trị của chính quyền thuộc địa mà Madison và Jefferson đã cự tuyệt, kiểu chế độ mà lẽ ra sẽ khiến Adams tức giận. Và đúng là nó đã khiến rất nhiều người Ấn Độ phẫn nộ. Đối với người Anh, nền kinh tế Ấn Độ tồn tại là để làm giàu cho Vương quốc Anh, và nền công nghiệp tồn tại là vì lợi nhuận của Anh. Muối của Ấn Độ được quản lý để phục vụ cho lợi ích của Cheshire.

Việc người Anh luôn coi Ấn Độ là nơi để mạo hiểm kinh doanh thể hiện rất rõ ở chỗ, ngay khi lần đầu tiên giành được chỗ đứng tại lục địa Châu Á, người Anh đã gửi gắm nó cho một công ty thương mại tư nhân, chính là công ty Đông Ấn Anh nức tiếng. Được thành lập vào năm 1600 theo đặc quyền Hoàng gia do Nữ hoàng Elizabeth I cấp, công ty Đông Ấn tuy là một doanh nghiệp thương mại, nhưng có đặc quyền hoạt động như một quốc gia, có thể tự đúc tiền, tự quản lý nhân viên theo mọi cách mà nó cho là phù hợp, thậm chí có thể tự lập quân đội và hải quân riêng, tuyên chiến hoặc đàm phán hòa bình tùy ý với các quốc gia khác, miễn nước đó không theo đạo Thiên Chúa. Công ty mua bất động sản Ấn Độ đầu tiên vào năm 1639, đó là một dải bờ biển nơi mà thành phố Calcuta sẽ mọc lên vào cuối thế kỷ đó. Một loạt các trận chiến giữa Anh và Pháp trong thế kỷ XVIII cuối cùng đã đem Ấn Độ vào tay Anh, và sau đó Anh đã giao phần lớn Ấn Độ cho công ty Đông

Ấn Anh.

Công ty đã thiết lập một bộ máy quan liêu vô cùng tinh vi cùng với một lượng lớn dịch vụ dân sự được trả lương cao. Người Ấn Độ không được ngồi vào bất cứ một chức vụ cao cấp nào. Đến thế kỷ XIX, hơn một nửa Ấn Độ nằm dưới ách cai trị của công ty Đông Ấn, phần còn lại thì nằm trong tay các hoàng tử của địa phương, nhưng cũng chỉ là bù nhìn của người Anh. Năm 1857, người dân Ấn Độ nổi dậy, nhưng ngay năm sau, quân đội Anh đã dẹp yên cuộc nổi dậy này. Hoàng gia Anh sau đó tiếp quản phần lớn chính quyền địa phương từ công ty Đông Ấn.

*

Trước khi người Anh tạo ra các rào cản thương mại nhân tạo, Ấn Độ đã sở hữu lượng muối sẵn có với giá cả phải chăng. Tuy vẫn có những vùng đất rộng lớn không có muối, nhưng nhờ các cánh đồng muối tự nhiên ở cả hai bờ biển, các mỏ đá muối khổng lồ cùng các hồ muối nằm giữa, Ấn Độ có truyền thống sản xuất và buôn bán muối từ thời cổ xưa. Mặc dù các mỏ đá muối rộng lớn ở Punjab tinh khiết đến lạ thường, nhưng những tín đồ sùng đạo Hindu nghiêm ngặt vẫn không tin tưởng vào muối mỏ, thậm chí là muối được sản xuất bằng cách đun sôi. Người Ấn Độ ưa thích muối biển sản xuất bằng cách làm nước muối bốc hơi nhờ ánh nắng mặt trời, không chỉ vì lý do tôn giáo, mà còn vì loại muối đó dễ tiếp cận hơn. Trên bờ biển phía Tây, nơi ngày nay là biên giới Pakistan, và trên bờ biển phía Đông gần Calcutta, các cửa sông đổ ra những

vùng ngập nước và vùng đầm lầy, nước biển phơi ra giữa ánh nắng mặt trời, để lại những lớp muối cứng giòn.

Trên bờ biển phía Tây ở Gujarat, người ta đã sản xuất muối từ ít nhất 5.000 năm trước, trong một vùng đầm lầy rộng đến 9.000 dặm vuông được gọi là Rann of Kutch. Vùng đầm lầy này được bao quanh bởi nước biển và những con sông thường xuyên lụt lội vào mùa mưa từ tháng 8 đến tháng 9; vào tháng 12, nước mặn ở đó bắt đầu bốc hơi dưới nắng, cùng với sự trợ giúp của các cơn gió mùa đông hanh khô từ phương Bắc thổi xuống.



Trên bờ biển phía Đông có khu vực sản xuất muối được gọi là Orissa, một vùng muối biển tự nhiên hoàn hảo trải dài 320 dặm và sâu từ 10 đến 60 dặm. Những luống muối, hay còn được gọi là *khalari*, thường bị ngập trong hai đợt triều cường, khiến muối thấm vào đất khi nước bốc hơi. Muối được tạo ra từ sự bốc hơi tự nhiên của nước nhờ ánh nắng mặt trời được gọi là *kartach*. Còn một loại muối khác gọi là *panga*, được tạo ra bằng cách trộn đất

mặn với nước biển rồi đun sôi. Muối là nguồn tài nguyên tái tạo vĩnh viễn, khiến vùng đất này là nơi lý tưởng để làm muối, và ngoài ra cũng chẳng thể làm được gì khác. Ở Orissa, những người nông dân nghèo nhất cũng có thể khai thác muối trên *khalari* để sử dụng hoặc để bán.

Những thợ làm muối sẽ phát quang ruộng muối *khalari*, dọn sạch tất cả các loại thực vật, cỏ và rễ cây đến độ sâu một vài inch, sau đó chất thành đống bên rìa ruộng.

Họ còn xây các cống để thoát nước mặn mỗi khi thủy triều lên. Muối được hấp thụ vào đất, sau đó nước mặn lại cung cấp thêm muối trong mỗi đợt triều cường. Nước biển bổ sung kết hợp với đất mặn tạo ra nước muối đậm đặc, số nước đó sẽ được đổ vào các chậu chứa hình thuôn dài. Khoảng 200 chậu chứa này được gắn với nhau bằng bùn trong một lò nung hình vòm. Thợ làm muối bố trí các lỗ thông hơi ở hai đầu phía Bắc và Nam của lò để gió thổi lửa. Khi nước muối trong chậu bốc hơi, những người thợ hay còn được gọi là *malangi* sẽ thêm nước muối vào trong chậu, mỗi lần một muôi nước, cho đến khi mỗi chậu chứa tinh thể muối đầy khoảng 3/4 chậu. Sau đó, muối sẽ được chất đống và phơi khô ngoài trời, với lớp lau sậy phủ đầy lên trên. Loại muối này được chú ý vì độ trắng, và được nhiều người coi là loại muối tốt nhất của Ấn Độ, mà giá thành lại không quá đắt đỏ.

Muối *panga* có một thị trường sôi động ở các tỉnh lân cận phía Tây. Chúng được vận chuyển trên sông Mahanadi rồi tỏa ra khắp các nhánh sông. Các lái buôn đến Orissa để mua muối hoặc trao đổi với các sản phẩm khác như bông, thuốc phiện, cần sa và ngũ

cốc, hàng hóa được chuyên chở bằng xe bò từ miền Trung Ấn Độ.

Ngay cả người Anh ở Bengal cũng buôn bán muối Orissa. Họ cần một lượng muối lớn để sản xuất bom, đạn cho các cuộc chiến tranh ở thế kỷ XVIII với Pháp. Một phần đáng kể lượng muối dùng để làm thuốc súng của họ đều đến từ Orissa.

Hầu hết Ấn Độ, từ thời cổ đại, đã đánh thuế muối ở mức khiêm tốn. Ở Orissa, Maratha^[*], giai cấp thống trị của phần lớn Ấn Độ trước khi có sự xuất hiện của Anh Quốc, đánh một khoản thuế nhỏ đối với muối được vận chuyển cho mục đích thương mại trong phạm vi toàn tỉnh. Thương mại được mở rộng đến mức họ có thể kiếm được lợi nhuận đáng kể từ mức thuế vừa phải này, mà không phải đánh mức thuế cao gây tổn hại đến mức giá bán cạnh tranh của muối Orissa. Đổi lại, từ nguồn thu này, họ trông chờ vào việc quảng bá và sự phát đạt của ngành thương mại muối. Thái độ của những nhà cai trị Maratha đối với Orissa gợi nhớ đến một câu ngạn ngữ của Trung Quốc: “Cai trị một đất nước giống như nấu loại cá nhỏ. Phải thực hiện một cách nhẹ nhàng.”

Người Anh “thực hiện nhẹ nhàng” nhưng không phải trong việc cai trị hay nấu ăn. Vào cuối thế kỷ XVIII, Cheshire đang tăng sản lượng muối và do đó ráo riết săn lùng thị trường nước ngoài. Đế chế Anh dự định sẽ tìm kiếm và cung cấp những thị trường này cho Cheshire. Tuy nhiên, muối Liverpool không thể cạnh tranh với giá cả và chất lượng của muối Orissa. Năm 1790, người Anh yêu cầu được phép mua tất cả số muối sản xuất ở Orissa, tỉnh trưởng Maratha của Orissa tên là Raghuji Bhonsla đã từ chối lời đề nghị này vì nhận ra người Anh đang cố gắng loại bỏ muối Orissa để giữ

muối Anh ở mức giá cao giả tạo. Nhưng sau khi bị từ chối, người Anh chỉ đơn giản cấm muối Orissa ở Bengal.

Bởi vì biên giới giữa Orissa và Bengal là một khu rừng rậm, rất khó để canh phòng và tuần tra, nên tác dụng đầu tiên của lệnh cấm mới này là tạo ra các băng nhóm buôn lậu muối được tổ chức chặt chẽ. Muối lậu giá hời từ Orissa ồ ạt tràn vào Bengal đến nỗi muối Anh vẫn không thể cạnh tranh được ở đó. Năm 1803, dưới danh nghĩa chống lại hàng lậu, quân đội Anh đã đánh chiếm Orissa và sáp nhập vào Bengal.

Vào ngày 1 tháng 11 năm 1804, sau một tuyên bố, muối Orissa trở thành mặt hàng độc quyền của Anh. Việc bán muối tư nhân bị cấm hoàn toàn. Những người sở hữu muối Orissa bị buộc phải bán ngay cho chính phủ với một mức giá cố định. Việc vận chuyển muối cũng bị cấm. Ngay cả việc chuẩn bị đủ số muối cho thủy thủ đoàn trên tàu trước một chuyến đi xa cũng phải được thực hiện dưới sự giám sát nghiêm ngặt của Anh. Trong vòng mười năm, muối được sản xuất bởi bất kỳ ai khác ngoài chính phủ Anh đều là bất hợp pháp. Một mạng lưới những tên cò thông tin được trả lương cao được lập ra để ngăn chặn việc buôn bán muối lén lút.

Sự phản kháng sớm nhất ở Orissa đến từ các thủ lĩnh địa phương ở vùng ven biển, các điền chủ *Zemindar*, những người bị ngành công nghiệp muối làm ảnh hưởng nặng nề đến đặc quyền và quyền hạn sẵn có. Trước khi có sự xuất hiện của người Anh, *malangi* ở phía Bắc Orissa đều làm việc dưới sự kiểm soát của các *Zemindar*. Các *Zemindar* kiếm được lợi nhuận kha khá từ việc bán

muối do *malangi* sản xuất ra trong khi chỉ trả cho họ những đồng lương ít ỏi. Các công nhân phải trả một khoản tiền thuê rất cao cho *Zemindar* để được sử dụng các bãi muối ven biển và tự mình sản xuất muối. Một phần trong số tiền thuê đó dùng để cung cấp nhu cầu muối miễn phí cho các tôi tớ của *Zemindar*.

Dù vậy, thợ làm muối vẫn có cuộc sống khá hơn nhiều so với sau khi bị Anh độc quyền vào năm 1804. Người Anh ứng tiền cho các *malangi* để chống lại việc sản xuất muối trong tương lai, và rồi khi các *malangi* dần dần chìm sâu trong nợ nần chồng chất, cuối cùng họ buộc phải làm việc cho người Anh bằng cách sản xuất muối để trả nợ – gần như là nô lệ cho ngành muối của Anh. Hàng ngàn người đã chết mỗi năm vì dịch bệnh, đặc biệt là bệnh tả.

Ngay từ đầu, các *Zemindar* đã cản trở chính sách muối của Anh và thúc giục các *malangi* dưới quyền mình tỏ ra bất hợp tác. Các *malangi* bắt đầu tự sản xuất muối bất hợp pháp, thế là hàng trăm người đã bị bắt giữ. Năm 1817, một cuộc nổi loạn đã nổ ra khi các *malangi* tấn công nhiều xưởng sản xuất muối và đuổi các đại lý độc quyền muối đi. Sau khi cuộc nổi dậy thất bại, dân địa phương đã từ bỏ việc nổi dậy mà tham gia sản xuất và buôn bán muối ngầm. Một số gia đình còn tự sản xuất muối trái phép.

*

Trở lại với nước Anh, người dân Anh biết rõ người Ấn Độ rất tức giận trước chính sách muối của Anh. Điều đó thậm chí còn được đề cập trong một cuốn sách dạy nấu ăn:

Một trong những nỗi bất bình lớn nhất mà người nghèo có thể phàn nàn là về nhu cầu muối. Nhiều cuộc nổi dậy và bạo động của người Hindu đã nổ ra để phản ứng trước chế độ độc quyền tàn bạo và bất công của một số kẻ phụng sự cho công ty Đông Ấn, những kẻ đầu cơ thường mua lại toàn bộ muối ở các cảng và thị trường khác để làm giàu cho chính mình. – Mary Eaton, The Cook and Housekeepers Complete and Universal Dictionary, 1822.

Vào đầu thế kỷ XIX, để thu được lợi nhuận từ thuế muối và ngăn chặn nạn buôn lậu, công ty Đông Ấn lập ra các chốt kiểm soát hải quan trên khắp Bengal. Năm 1834, một ủy viên nhiệt tình của hải quan tên là G. H. Smith đã được bổ nhiệm, và trong hai mươi năm tại vị, ông ta mở rộng hệ thống này trở thành một “tuyến đường hải quan” bao quanh Bengal. Muối muốn vượt qua ranh giới này đều phải nộp thuế. Ông ta có thể giảm thuế đối với một loạt các mặt hàng ít hơn, bao gồm thuốc lá, để các nhân viên hải quan có thể tập trung vào việc rà soát buôn lậu muối. Các nhân viên hải quan thường là sự kết hợp kinh hoàng giữa quyền hạn lớn và mức lương thấp. Họ được nhận tiền thưởng tùy theo số muối đã tịch thu, và không bị giới hạn gì trong quyền khám xét, thu giữ và bắt giữ. Và vì vậy, không có gì đáng ngạc nhiên, khi hối lộ và các hình thức tham nhũng khác diễn ra một cách phổ biến. Vào những năm 1840, khi tích cực thực thi đường lối kiểm soát này, công ty Đông Ấn đã xây dựng một hàng rào gai cao đến 14 feet, dày 12 feet ở phía Tây Bengal để ngăn muối lậu xâm nhập vào. Sau cuộc nổi dậy, hay theo cách nói của người Anh là “binh

biển” năm 1857, chính phủ Anh tiếp quản lại nơi này, tuyển đường hải quan phát triển mạnh đến mức bắc ngang qua Ấn Độ suốt 2.500 dặm, trải dài từ dãy Himalaya cho đến Orissa. Hàng rào gai được mở rộng hơn với hàng dãy những đầu gai nhọn lổm chổm của cây xương rồng lê gai, cây keo, và nhiều loại cây hiền hòa hơn như tre. Những hàng rào này là bất khả xâm phạm, chỉ có các cánh cổng thường xuyên được người của hải quan canh gác. Đến năm 1870, tuyển hải quan này đã tuyển dụng 12.000 người, phần lớn trong số này đều chỉ thực thi việc áp dụng thuế muối.

*

Lúc đầu, sau khi nắm toàn quyền kiểm soát, người Anh muốn sản xuất muối Orissa rồi đem bán ở Bengal với giá ban đầu. Họ khai khẩn đất rừng ở ven biển để mở rộng diện tích sản xuất muối. Nhưng các thương nhân muối Anh lo ngại sẽ phải cạnh tranh để bán muối của mình ở thị trường Bengal, nên đã vận động Nghị viện đàn áp việc sản xuất muối ở Orissa. Năm 1836, theo quy định đưa ra, mức thuế đối với muối sản xuất trong nước tương đương với mức thuế áp cho muối nhập khẩu, và từ đó trở đi, chính phủ không còn quan tâm đến việc phân định rạch ròi muối địa phương hay nhập khẩu nữa, bởi vì chúng đều mang lại nguồn thu như nhau.

Muối địa phương do phải gồng mình vượt qua cả một bộ máy quan liêu công kênh phức tạp, nên không thể cạnh tranh với muối nhập khẩu. Tốc độ bán rất chậm nên phải lưu trữ trong kho gần Calcutta, do đó dẫn đến nguy cơ bị biến thủ. Trước vấn đề này,

chính quyền thuộc địa Anh phản ứng bằng cách hạn chế ngành sản xuất muối của Orissa, thậm chí còn đóng cửa một số trung tâm sản xuất, viện cớ rằng muối Orissa kém chất lượng và có giá thành sản xuất quá cao. Năm 1845, chính quyền thuộc địa ra lệnh giảm sản lượng muối sản xuất hằng năm xuống chỉ bằng một nửa so với tổng sản lượng của năm trước đó.

Ủy viên của Orissa, A. J. M. Mills, đã viết thư gửi chính quyền thuộc địa cảnh báo rằng việc giảm sản lượng sản xuất muối sẽ thúc đẩy nông dân Orissa nổi dậy chống lại người Anh, vì ở các vùng sản xuất muối, người dân không biết đến bất cứ hoạt động kinh tế nào khác ngoài làm muối.

*

Ngay cả trong thời kỳ tốt đẹp nhất, các *malangi* vẫn chật vật sinh sống trong những ngôi làng tiếp giáp với các cánh đồng muối. Đàn ông, đàn bà, trẻ em – cả gia đình đều cùng nhau làm việc trên ruộng muối. Một số người đàn ông từ các ngôi làng xa xôi khác đến, bỏ lại gia đình ở phía sau, và sống trong những túp lều lụp xụp tạm bợ gần các xưởng muối suốt 5 tháng trong một năm.

Người Anh bắt phạt các *malangi* cho bất cứ mất mát, thất lạc nào trong quá trình vận chuyển muối hoặc do bảo quản không kỹ, mặc dù công đoạn vận chuyển và bảo quản muối chẳng liên quan gì đến thợ làm muối. Các đại lý muối cố gắng đề nghị chính phủ chú ý đến sự cần thiết của việc tăng mức tiền công trả cho các thợ làm muối, nhưng chính phủ, do không muốn khuyến khích sản

xuất, nên đã định kỳ giảm mức tiền công này.

Chính sách của Anh là bảo tồn những khu rừng gần các vùng sản xuất muối để dùng làm nguồn cung cấp củi gỗ. Vì diện tích rừng bị thu hẹp để lấy đất sản xuất muối, nên những nơi này tập trung nhiều hổ, gấu và báo bắt thường, khiến các *malangi* khiếp sợ đến mức nhiều người không chịu vào rừng chặt củi đem về làm nhiên liệu. Chỉ riêng trong một quý năm 1846, có 22 *malangi* bị hổ vồ chết. Cơ quan quản lý muối và doanh thu đã treo thưởng cho những ai giết được động vật hoang dã và đem đầu chúng về. Tuy mức thưởng được cho là khá cao, nhưng vẫn không làm giảm được số lượng động vật hoang dã là bao.

Năm 1863, chính phủ Anh thông báo quyết định ngừng sản xuất muối địa phương và ra chỉ thị cho các đại lý muối chấm dứt việc sản xuất muối càng nhanh càng tốt. Quyết định hủy bỏ việc sản xuất muối kéo theo nạn đói tồi tệ ở Orissa năm 1866. Lực lượng chịu thiệt hại lớn nhất về tính mạng trong nạn đói này chủ yếu là các *malangi*, do không có gì để kiếm ăn. Chính sách này của chính phủ cũng gây ra tình trạng khan hiếm muối ở Bengal.

Để đối phó với cuộc khủng hoảng này, người Anh bắt đầu mở nhà máy sản xuất muối *kartach*, mục đích cung cấp muối rẻ tiền và công ăn việc làm cho dân địa phương. Phương án này thành công đến mức muối Liverpool không thể cạnh tranh được, vì vậy, vào năm 1893, chính phủ đã cho đóng cửa nhà máy. Không thứ gì được phép làm tốt hơn muối Anh.

Sau khi nhà máy bị đóng cửa, các *malangi* lại chết đói, trong khi thứ công cụ hái ra tiền truyền thống của họ là muối, vẫn nằm

ngay dưới chân dưới hình dạng lớp vỏ cứng lấp lánh, chỉ chờ được thu hoạch và bán. Nhưng ngay cả việc cạo muối trên bề mặt cũng là một hành vi trái phép và bị trừng phạt nghiêm khắc. Người dân Orissa bị cấm mọi hoạt động liên quan đến việc làm muối. Họ phải bỏ mặc vợ con đói khát mà đến các vùng khác của Ấn Độ tìm việc làm, sống trong cảnh chen chúc, chật chội, thiếu vệ sinh, do phải vật lộn với các công việc lao động chân tay nặng nhọc để kiếm đủ một khoản tiền gửi về cho gia đình. Theo thời gian, các *malangi* dần biến mất khỏi Orissa, và bất cứ ai nghèo khó ở đó đều bị thiếu muối trầm trọng.

*

Cuộc họp mặt công khai đầu tiên ở Ấn Độ để phản đối chính sách muối diễn ra ở Orissa vào tháng 2 năm 1888, do đảng chính trị Utkal Sabha tổ chức tại Cuttack, một cảng trên sông Mahanadi. Họ chỉ ra rằng người Ấn Độ nghèo khổ đã phải gánh mức thuế nặng gấp ba mươi lần so với người Anh. Thuế đánh vào muối được gọi là “một sự áp đặt bất công từ một nhân vật ở đế quốc”, bởi vì tất cả muối bị đánh thuế đều được nhập khẩu từ nước ngoài. Họ thúc giục chính phủ tăng thuế thu nhập và tiết kiệm tiền bằng cách ngừng tuyển dụng người nước ngoài vào làm việc cho các dịch vụ dân sự Ấn Độ. Những người biểu tình phản đối trong cuộc họp mặt ở Orissa lập luận rằng khoản tiền tiết kiệm được nhờ cách này sẽ bù đắp cho khoản thất thu do thuế muối của chính phủ.

Vào đầu thế kỷ XX, chính sách muối của Anh bị chỉ trích trong

các cơ quan lập pháp cấp tỉnh trên khắp Ấn Độ. Năm 1923, để cân đối ngân sách, chính phủ đề xuất tăng thuế muối lên gấp đôi. Hội đồng Lập pháp Ấn Độ từ chối ủng hộ đề xuất này. Nhưng dù sao người Anh cũng vẫn thông qua đề xuất này thôi, dựa theo sắc lệnh của Phó vương Lord Reading. Năm 1927, Hội đồng Lập pháp đã bỏ phiếu giảm một nửa thuế muối, mặc dù có nhiều người kêu gọi bãi bỏ hoàn toàn. Nhưng chính phủ Anh không tuân thủ.

Một thành viên trong Hội đồng Lập pháp Ấn Độ năm 1929 tên là Pandit Nilakantha Das đã yêu cầu phục hồi ngành sản xuất muối ở Orissa và bãi bỏ thuế muối. Chính phủ lại cho rằng thuế muối là khoản đóng góp duy nhất của người nghèo cho nhà nước.

Chính phủ Anh đã không xem xét vấn đề này một cách nghiêm túc. Bá tước Winterton, Ngoại trưởng Ấn Độ khẳng định với chính phủ Anh rằng không có lý do gì để lo ngại về vấn đề muối. Không phải người Anh nào cũng đồng ý với nhận định này. Trong Nghị viện Anh, Ngài Henry Craik lập luận rằng thuế muối đang gây ra khó khăn nghiêm trọng ở Ấn Độ, và sự khó khăn này đang dẫn đến tình trạng bất ổn dân sự. Một số ý kiến khác cho rằng nguồn thu từ thuế muối không đáng là bao so với mối đe dọa mà tình trạng bất ổn này gây ra cho Đế quốc Anh. Các thành viên của Công Đảng Anh cảnh báo rằng thuế muối có thể khiến Ấn Độ rơi vào tình huống giống như ở Ireland.

Năm 1930, Orissa gần như nổi dậy công khai.

Và vì vậy, trái với nhiều suy nghĩ phổ biến hiện nay, cuộc nổi dậy tập trung vào muối không phải là ý tưởng mới, nhưng ý tưởng đó được một người tên là Mohandas Karamchand Gandhi nắm

bắt.

*

Gandhi sinh ngày 2 tháng 10 năm 1869 tại Porbandar, một thị trấn nhỏ ven biển phía Tây, thủ phủ của bang cùng tên, trên bán đảo Gujarat cách Rann of Kutch không xa. Đây là một trong những lý do ông chọn vùng này để tổ chức cuộc nổi dậy về muối, chứ không phải Orissa ở ngay bờ biển đối diện. Gandhi nói, ông cảm thấy rất gần gũi với những người thợ làm muối vùng Gujarat.

Dù lớn lên ở Porbandar, *malangi* lại không phải một phần thuộc thế giới gần gũi với ông, bởi ông thuộc giai cấp Vaisya, đẳng cấp thứ ba, xếp dưới giai cấp thống trị nhưng trên giai cấp công nhân. *Gandhi* có nghĩa là “người bán tạp hóa”, nhưng ông nội, cha và chú của Mohandas đều từng là thủ tướng phục vụ cho Hoàng tử Porbandar. Đó là một nước nhỏ với những kẻ cai trị độc đoán và nhỏ nhen đối với dân chúng, nhưng lại quy lụy phụng sự thực dân Anh. Ngôi nhà khiêm tốn nơi Mohandas ra đời nằm ở bên rìa thị trấn, là minh chứng cho sự thiếu thốn của cải và địa vị của một thủ tướng Porbandar. Cuộc hôn nhân của Mohandas được sắp đặt sẵn khi ông chỉ mới mười ba tuổi, và đã kéo dài suốt sáu mươi hai năm sau đó. Mặc dù nổi tiếng với lối sống giản dị và khổ hạnh, nhưng không phải dễ gì mới đạt được điều này, mà thời trẻ ông từng phải vật lộn với những ham muốn không kiểm soát, cả ham muốn tình dục lẫn ham muốn ăn ngon. Bất chấp vi phạm quy tắc tôn giáo của gia đình, ông đã thử ăn thịt, với hy vọng thịt có thể

khiến cơ thể to lớn và khỏe mạnh như người Anh ăn thịt.

Gandhi là một người đàn ông nhỏ thó với những đam mê kỳ lạ và lý thuyết lập dị về ham muốn tình dục, chế độ ăn uống và các chức năng của cơ thể. Khi về già, ông đã tiến hành “thí nghiệm” bằng cách yêu cầu những cô gái trẻ phải khóa thân nằm cùng ông qua đêm, để kiểm tra quyết tâm kiêng tình dục của mình. Ông còn thể hiện khiếu hài hước rất tinh quái. Nghe nói rằng khi được hỏi suy nghĩ của mình về nền văn minh phương Tây, ông trả lời: “Tôi nghĩ đó sẽ là một ý tưởng tuyệt vời đấy.”

Nhưng Gandhi không đề cao tính ưu việt của văn hóa phương Đông. Ông nói, “Thật điên rồ nếu cho rằng Rockefeller người Ấn Độ sẽ tốt hơn Rockefeller người Mỹ.”

Ông không chỉ chịu ảnh hưởng của nền giáo dục theo đạo Hindu, mà còn cả đạo Jain, trong đó quy định cấm giết hại bất kỳ sinh vật nào khác, và các thầy tu theo đạo phải đeo khẩu trang che miệng để đảm bảo không vô tình hít phải và giết chết côn trùng nào đó.

Gandhi đã chu du ở nước ngoài, học luật tại London. Khi đến thăm Paris, ông nhận xét về tháp Eiffel mới xây: “Tòa tháp chính là minh chứng cho thấy một thực tế rằng tất cả chúng ta đều là những đứa trẻ bị thu hút bởi những món đồ chơi lật vặt.”

Tại Nam Phi, ông trở thành lãnh đạo phong trào bảo đảm quyền công dân cho người Ấn Độ. Vì những nỗ lực đó, ông bị bắt giam. Trong tù, ông đọc cuốn *Civil Disobedience* (Tạm dịch: *Sự bất tuân dân sự*) của Henry David Thoreau trong bối cảnh vô cùng thích hợp – một nhà lao. Các tác phẩm của Thoreau, bao gồm cả

những tác phẩm viết về Phật giáo và đạo Jain, đã ảnh hưởng to lớn đến ông. Ông đặc biệt ấn tượng trước lời khẳng định của Thoreau: “Nghĩa vụ duy nhất mà tôi có quyền đảm nhận là thực hiện những gì tôi cho là đúng vào bất cứ lúc nào.”

Những đối thủ của Gandhi liên tục đánh giá thấp ông, bởi vì dường như không ai có thể tin được rằng trong hàng triệu người lại có một người kỳ quặc đến vậy. Cách tiếp cận của Gandhi với hành vi bất tuân dân sự luôn là bất bạo động, nhưng ông phản đối cụm từ “phản kháng thụ động”. Nó chưa đủ để trở thành bất bạo động. Phải phản kháng lại đối thủ theo cách khiến hẳn ta không cảm thấy bị sỉ nhục hoặc bị đánh bại. Ông nói, phải khiến đối thủ “cai được tội lỗi”. Để đặt một cái tên thương hiệu cho đường lối phản kháng của mình, Gandhi đã lấy một gợi ý từ người anh em họ của mình là Maganlal Gandhi: *sadagraha* – sự vững chắc có lý do chính đáng. Mohandas Gandhi đổi *sada* thành *satya*, có nghĩa là “sự thật”. Ông sẽ phản kháng lại bằng satyagraha – sức mạnh của sự thật, sức mạnh mà theo ông, sẽ nâng cả hai phe lên.

Gandhi luôn thể hiện sự tự tin vững vàng trong mọi việc mình làm. Ông chắc chắn rằng mình có lý do chính đáng, và do đó, nó sẽ thắng thế. Sự vững tin trầm lặng đó giúp ông luôn khiến tất cả phải ngạc nhiên – đưa ra những quyết định đột ngột và những hành động bất ngờ. Khi Chiến tranh Thế giới I nổ ra, người đàn ông theo chủ nghĩa hòa bình chống lại chủ nghĩa thực dân Anh này lại tuyên bố ủng hộ Anh trong cuộc chiến, khiến những người đi theo ông phải bối rối. Hoặc khi xuất hiện đề lên án cuộc Cách mạng Công nghiệp và máy móc của nó, ông lại bất ngờ thú nhận

niềm hứng thú với máy may Singer. “Đó là một trong số ít những thứ hữu ích từng được phát minh, và trong chính thiết bị này ẩn chứa một điều gì đó rất thơ mộng.” Người viết tiểu sử cho ông là Louis Fischer, cũng là một người quen biết với ông, viết rằng: “Mỗi cuộc trò chuyện với ông ấy là một chuyến du hành khám phá: ông ấy dám đi bất cứ đâu mà không cần đến bản đồ.”

Một người Ấn Độ nổi tiếng khác cùng thời với Gandhi là tiểu thuyết gia từng đoạt giải Nobel Rabindranath Tagore, một nhà quý tộc cao lớn có tài hùng biện, được cho là đã đặt danh hiệu *mahatma* (hay “linh hồn vĩ đại”) nổi tiếng cho Gandhi, hoặc như ông nói, “một linh hồn vĩ đại trong bộ cánh của kẻ ăn mày”.

*

Năm 1885, Quốc hội Ấn Độ được thành lập tại Bombay bởi hầu hết các trí thức thuộc tầng lớp cao, bao gồm một số ít người Anh. Ban đầu, một số người thậm chí còn ủng hộ việc Anh tiếp tục cai trị Ấn Độ. Nhưng dần dần, họ trở thành lực lượng đi đầu trong phong trào đấu tranh giành độc lập. Chính Gandhi là người khiến Quốc hội Ấn Độ và sự nghiệp giành độc lập của Ấn Độ trở thành một phong trào nhân dân. Một trong những công cụ chính để thực hiện sự thay đổi này chính là *satyagraha* muối, chiến dịch muối.

Ý tưởng về một *satyagraha* muối bắt đầu từ cuộc họp của Quốc hội Ấn Độ tổ chức tại Lahore năm 1929. Tuy muối đã trở thành vấn đề nhức nhối ở một số vùng, nhưng trong thời điểm đó, nó vẫn chưa phải là vấn đề tâm cỡ quốc gia, dù đã có một cuộc nổi

dậy âm ỉ diễn ra ở Orissa và vài nơi khác mà hầu hết các đồng nghiệp của Gandhi đều chẳng hay biết gì. Nhiều người trong Quốc hội, ngay cả những người thân cận nhất với Gandhi, đều bối rối trước ý tưởng của ông về việc hướng phong trào độc lập tập trung vào vấn đề muối. Nhưng Gandhi lập luận rằng đó là minh chứng cho thấy khả năng cai trị tồi tệ của người Anh đã ảnh hưởng đến cuộc sống của tất cả các tầng lớp người trong xã hội Ấn Độ. Tất cả mọi người đều phải ăn muối, ông nói. Trên thực tế, tất cả mọi người, ngoại trừ Gandhi, đã kiêng ăn muối và trong thời điểm đó, họ không chạm vào muối suốt sáu năm liền.

Vào ngày 2 tháng 3 năm 1930, Gandhi đã viết thư cho Ngài Irwin, Phó vương của Ấn Độ:

Nếu ngài vẫn không có phương án xử lý gì trước những điều khủng khiếp này, và nếu lá thư của tôi không thể gợi lên chút hứng thú gì cho ngài, thì vào ngày thứ mười hai của tháng này, tôi và những người đồng đạo trong ashram của mình sẽ quyết định phớt lờ những quy định của luật muối. Tôi cho rằng khoản thuế này là thứ bất công nhất trong tất cả mọi thứ, đứng trên quan điểm của người nghèo. Vì phong trào giành độc lập về cơ bản dành cho những người nghèo nhất trên vùng đất này, nên phong trào cũng sẽ bắt đầu từ chính điều bất công này. Thật đáng ngạc nhiên là chúng tôi đã phải phục tùng chế độ độc quyền tàn bạo này suốt bấy lâu nay.

Vị Phó vương hồi đáp rằng rất lấy làm tiếc trước quyết định bất tuân luật pháp của Gandhi.

Ashram (tu viện) mà Gandhi nhắc đến nằm ở Gujarat, bên kia sông Sabarmati từ thành phố Ahmadabad. Đó là tu viện dành cho các *satyagrahi* – những người quyết đi theo sức mạnh của sự thật. Khi họ đến sống ở đó, Gandhi nói với những người đi theo mình rằng vị trí này rất gần và tiện đường tới nhà tù Ahmadabad, nơi họ sẽ phải dành nhiều thời gian ở đó. Lời tiên tri đã chính xác.

Đạo Jain rất phổ biến trong khu vực này, có nghĩa đây sẽ là nơi ẩn náu của rất nhiều loài sinh vật gây hại mà người khác vốn sẵn sàng tiêu diệt, nhưng tín đồ đạo Jain thì không. Nơi này tràn ngập rắn. Ở *ashram*, Gandhi sống trong một căn phòng nhỏ hẹp cỡ một phòng giam. Thực ra, phòng giam đó là một sự điều chỉnh nhỏ nhỏ trong cách sống của Gandhi. Ông thậm chí còn nhận xét rằng mình có thể đọc được nhiều sách hơn khi ở trong tù.

Vào ngày 12 tháng 3 năm 1930, Gandhi và bảy mươi tám tín đồ được chọn rời khỏi *ashram*, định đi bộ 240 dặm đến biển Dandi và sẽ cào muối ở đó, bất chấp luật pháp của Anh. Một số ít người trong số đó không thuộc *ashram* này, bao gồm hai tín đồ Hồi giáo, một người Cơ Đốc giáo, và hai người thuộc đẳng cấp thấp nhất không được phép chạm vào^[*]. Gandhi dự định nhóm sẽ là một lát cắt đại diện cho xã hội Ấn Độ, nhưng ông từ chối cho phép phụ nữ tham gia vào cuộc biểu dương cái mà ông gọi là “tinh thần hiệp sĩ đầy tinh tế” này. Ông giải thích: “Chúng tôi làm điều này là để chịu đựng gian khổ, thậm chí có thể bị tra tấn. Nếu đặt những người phụ nữ lên trước tiên, chính phủ có thể sẽ ngần ngại trong việc giáng tất cả những hình phạt mà họ có thể sẽ gây ra.”

Đoàn người chậm rãi đi bộ dọc theo con đường đầy bụi, mười

hai dặm một ngày, với đường chân trời trước mắt trở nên méo mó vì sức nóng. Đi đầu với một cây gậy chống bằng tre chính là Gandhi, sáu mươi tuổi, bước chậm rãi đầy tự tin và quyết tâm. Một số người quá mệt mỏi hoặc chân quá đau nên phải ngồi lên xe đẩy. Họ để một con ngựa đi gần Gandhi, nhưng ông không bao giờ cưỡi nó.

Cuộc tuần hành bắt đầu vào lúc 6 giờ 30 sáng mỗi ngày. Đến lúc đó, Gandhi đã thức dậy trước cả tiếng đồng hồ, quay vải, viết các bài luận hoặc bài phát biểu. Người ta

thấy ông viết chữ dưới ánh trăng vào lúc nửa đêm. Ông thường dừng bước để nói chuyện với những người dân làng đang tụ tập háo hức xem vị *mahatma*, ông mời họ tham gia cùng mình để phá vỡ chế độ độc quyền muối của Anh. Ông cũng thuyết giảng về vấn đề giữ gìn vệ sinh tốt hơn, khuyến khích họ kiêng ma túy và rượu, đối đãi với những người ở tầng lớp thấp kém như những người anh em, và còn mặc *khaddar* – loại vải dệt trong nhà của Ấn Độ, thay vì hàng dệt nhập khẩu từ Anh. Vào những năm 1760, trước cuộc Cách mạng Hoa Kỳ, John Adams cũng khuyến khích người Mỹ mặc đồ lót tự dệt ở nhà thay vì dùng đồ nhập khẩu của Anh.

“Đối với tôi, bất kể chỉ có một mình hay có hàng ngàn người cùng tham gia, tôi cũng không quay đầu lại.” Gandhi viết. Nhưng ông không chỉ có một mình. Trên đường đi, các quan chức địa phương đã thể hiện sự ủng hộ của mình bằng cách từ chức khỏi các chức vụ trong chính phủ. Báo chí Anh-Ấn chế nhạo ông, chính khách Calcutta nói ông có thể tiếp tục đun sôi nước biển đến vĩnh

viễn cho tới khi nào đạt được địa vị thống trị. Nhưng các phương tiện truyền thông nước ngoài lại bị thu hút bởi ông, một người đàn ông nhỏ bé đang điều hành để chống lại cả Đế quốc Anh. Mọi người trên khắp thế giới đã cổ vũ cho sự thách thức bạo gan của ông.

Báo chí đưa tin về khả năng thuyết phục và sự quyết tâm của ông. Nhưng Phó vương Irwin nhận được tin tức từ các mật vụ Anh, tin chắc rằng Gandhi sẽ sớm suy sụp.

Ông ta thậm chí còn viết thư cho Ngoại trưởng Ấn Độ rằng tình trạng sức khỏe của Gandhi rất kém, nếu cứ tiếp tục cuộc tuần hành này hằng ngày, ông sẽ sớm chết và “đó sẽ là giải pháp đáng mừng nhất.”

Vào ngày 5 tháng 4, sau hai mươi lăm ngày tuần hành, Gandhi đã đến bờ biển ở Dandi, không phải với bảy mươi tám người theo sau mà là với hàng ngàn người. Trong số đó có những trí thức ưu tú và cả những người nghèo cùng cực, và rất nhiều phụ nữ, kể cả những phụ nữ giàu có ở thành phố.

Suốt đêm đó, Gandhi dẫn dắt những người theo mình cầu nguyện bên những con sóng vỗ về đầy ấm áp của biển Ả Rập. Lúc đầu, ông dẫn vài người xuống nước để làm lễ thanh tẩy. Sau đó, ông lội ra xa và cảm nhận con đường ra biển bằng cả hai chân khẳng khiu của mình, đến mức một lớp muối dày, bốc hơi dưới ánh nắng mặt trời, nứt toác ra. Ông cúi xuống nhặt một mẩu muối nứt vỡ, và bằng cách đó, đã vi phạm luật muối của Anh.

“Kính mừng, người giải phóng!” Một người hành hương thốt lên.

Ở phía bên kia của Ấn Độ, người dân Orissa quyết định bắt đầu làm muối trước cả khi Gandhi đặt chân đến Dandi, và họ quyết định tiếp tục bắt kể các vùng còn lại của đất nước có noi theo Gandhi hay không. Họ mở một khu cắm trại ở Cuttack để tình nguyện viên từ khắp các vùng khác nhau của Orissa đổ về và ký vào những bản cam kết sẽ hiến cả thân mình để chống lại luật muối. Các cuộc họp được mở ra thường xuyên để thảo luận về bản chất và tầm quan trọng của *satyagraha* muối. Người Anh đã ra lệnh cấm các cuộc họp như vậy, những người công khai đề cập đến chủ đề này sẽ bị bắt và bỏ tù.

Một buổi làm muối công cộng được tổ chức ở Orissa vào ngày 6 tháng 4, trùng với ngày Gandhi phá vỡ luật muối. Người dân địa phương đã thổi các vỏ ốc xà cừ và tung cánh hoa để tuyên bố ngày bất tuân dân sự bất bạo động. Trong khi đang đi dọc bờ biển, thủ lĩnh của họ là Gopabandhu Choudhury bị bắt, nhưng đoàn người vẫn tiếp tục. Vào ngày 13 tháng 4, lúc 8 giờ 30 sáng, họ tới được đích đến, Inchuri, nơi hàng nghìn người tụ tập lại để xem bọn họ vi phạm luật muối.



Ngày 6 tháng 4 năm 1930 lúc 8h 30 phút sáng. Gandhi đã công khai vi phạm luật muối của Anh bằng cách nhặt một mẩu muối ở Dandi trên bờ biển của bán đảo Gujarat. The Image Works

Họ cúi xuống bốc từng vốc đầy muối. Cảnh sát cố gắng cưỡng chế lấy muối ra khỏi tay họ. Một đám đông bất tuân chạy dọc bờ biển, nhặt muối, rồi bị cảnh sát bắt đi. Các cuộc biểu tình diễn ra trong nhiều ngày, với làn sóng của những thợ làm muối, kéo theo

sau là làn sóng của cảnh sát và rồi lại càng nhiều thợ làm muối hơn. Cảnh sát phải gọi chi viện. Chẳng bao lâu sau, các nhà tù đều chật ních, và ngày càng nhiều cảnh sát lẫn những người biểu tình đổ xô vào Inchuri. Cảnh sát liên tục cảnh cáo, vô hại nhưng mang tính đe dọa và gây sợ hãi. Nhưng không hiệu quả.

Các cuộc biểu tình muốn lan rộng dọc theo đường bờ biển. Một số lượng lớn những người bất tuân là phụ nữ. Cảnh sát phải sử dụng đến dùi cui, nhưng những người biểu tình vẫn bất bạo động. Sau khi các cuộc tuần hành kết thúc, 20.000 người đã quay lại tung hoa và cổ vũ những *satyagrahi* được phóng thích khỏi nhà tù.

Khoảnh khắc mang tính nghi thức của Gandhi trên bãi biển trở thành cả một phong trào quốc gia chỉ trong vòng một tuần. Việc làm muối, hay đúng hơn là thu nhặt muối, đã lan rộng. Để phù hợp với những lời dạy khác của Gandhi, người biểu tình đứng phản đối ở các tiệm rượu và đốt vải dệt nhập từ nước ngoài. Muối được bày bán công khai trên đường phố, vì vậy cảnh sát đã đáp trả bằng những cuộc vây bắt bạo lực. Ở Karachi, cảnh sát đã bắn chết hai nhà hoạt động trẻ tuổi của Quốc hội. Ở Bombay, hàng trăm người bị trói bằng dây thừng và lôi đến nhà tù sau khi cảnh sát phát hiện ra họ đang làm muối trên mái nhà của trụ sở Quốc hội.

Giáo viên, học sinh, nông dân, gần như hầu hết người Ấn Độ đều làm muối. Báo chí phương Tây đưa tin về chiến dịch này, và thế giới có vẻ đều đồng cảm với những người vận động chiến dịch muối chứ không phải người Anh. Những chiếc “mũ Gandhi” màu trắng trở thành một thời thượng ở Mỹ, trong khi vị *mahatma* vẫn

để đầu trần.

Tuy nhiên, phong trào chống đối đã lan sang các nhóm khác không sử dụng sức mạnh của sự thật. Một nhóm như vậy đã đột kích vào một kho vũ khí ở miền Đông Bengal và giết chết sáu lính canh. Khi những chiếc xe bọc thép được gửi đến để chống lại người biểu tình ở Peshawar, thì ở phía Tây Bắc, một chiếc xe bọc thép đã bị tấn công và đốt cháy. Một chiếc xe thứ hai đã khai hỏa súng máy và giết chết bảy mươi người.

Gandhi đã gửi một lá thư cho Phó vương Irwin để phản đối sự bạo lực của cảnh sát, bắt đầu bằng câu “Bạn thân mến” như mọi khi. Sau đó, ông tuyên bố sẽ hành quân đến các cơ sở làm muối thuộc sở hữu của chính phủ để tiếp quản chúng dưới danh nghĩa nhân dân. Quân đội Anh đến ngôi làng gần Dandi, nơi nhà lãnh đạo đang ngủ dưới gốc cây và bắt giữ ông.

Tờ *Manchester Guardian* đã cảnh báo chính phủ Anh rằng việc bắt giữ Gandhi là một sai lầm phải trả giá lớn vì điều này sẽ chỉ càng kích động Ấn Độ hơn. Tờ *Herald*, cơ quan ngôn luận chính thức của Đảng Lao động cũng phản đối việc bắt giữ Gandhi.

Trong khi Ấn Độ đang bùng nổ, Gandhi lại ngồi kéo sợi bông trong nhà tù. Có tới 100.000 người biểu tình, bao gồm tất cả những nhà lãnh đạo lớn và hầu hết các quan chức nhỏ ở địa phương đã phải ngồi tù. Các ủy ban của Quốc hội bị tuyên bố là bất hợp pháp. Tuy nhiên, phong trào muối vẫn tiếp tục. Chính phủ cố gắng thương lượng với các nhà lãnh đạo bị bỏ tù. Nhưng Winston Churchill không tán thành, “Chính phủ Ấn Độ đã bỏ tù Gandhi và rồi lại ngồi bên ngoài cửa phòng giam của ông ta, cầu

xin ông ta giúp họ thoát khỏi khó khăn.”

Ngày 5 tháng 3 năm 1931, Phó vương Irwin ký hiệp ước Gandhi-Irwin, kết thúc chiến dịch muối. Người Ấn Độ sống ven bờ biển chỉ được phép thu thập muối để sử dụng cho riêng mình. Các tù nhân chính trị được thả tự do. Một hội nghị bàn tròn được lên kế hoạch ở London để thảo luận về việc quản lý của Anh tại Ấn Độ. Và tất cả các hành vi bất tuân dân sự sẽ bị chấm dứt. Đây được coi là một sự thỏa hiệp. Đối với một số người, người Anh đã giành chiến thắng trong hầu hết các điều khoản, nhưng Gandhi lại hài lòng vì cho rằng đây là lần đầu tiên Anh và Ấn Độ phải nói chuyện với tư cách là đối tác bình đẳng chứ không phải là mối quan hệ thực dân và thuộc địa.

Irwin đề nghị song phương cùng uống trà để ký kết hiệp ước, Gandhi đã đáp rằng nước trà của ông sẽ là nước, chanh và một nhúm muối.

Gandhi nổi lên như tiếng nói dẫn đầu đại diện cho khát vọng của Ấn Độ, và Quốc hội Ấn Độ đã trở thành tổ chức chính của phong trào độc lập. Năm 1947, Ấn Độ giành độc lập, và năm tháng sau đó, Gandhi bị ám sát bởi một người theo đạo Hindu. Sát thủ này đã hiểu nhầm nỗ lực tạo hòa bình với tín đồ đạo Hồi của ông là một phần trong kế hoạch ủng hộ đạo Hồi. Jawaharlal Nehru, con trai của một luật sư yêu nước và cũng là người góp phần thành lập Quốc hội Ấn Độ, trở thành thủ tướng. Nehru từng được hỏi về ấn tượng của mình với Gandhi, ông đáp rằng, khi nhắc tới Gandhi, ông sẽ luôn nhớ tới hình bóng với chiếc gậy chống đi bộ đã dẫn dắt đám đông đi về phía bãi biển ở Dandi.

*

Vào năm 300 TCN, rất lâu trước khi người Anh đặt chân đến, một cuốn sách có tựa đề *Arthasastra* (Tạm dịch: *Kinh tế học*) đã ghi lại rằng dưới đế chế vĩ đại đầu tiên của Ấn Độ do Chandragupta Maurya lập ra, công việc sản xuất muối luôn được giám sát bởi một quan chức nhà nước gọi là *lavanadhyaksa*, dựa trên một hệ thống giấy phép được cấp với mức phí cố định. Hơn nửa thế kỷ sau khi người Anh rời đi, việc sản xuất muối vẫn bị chính phủ giám sát.

Sau năm 1947, đất nước Ấn Độ độc lập cam kết cung cấp muối với giá cả phải chăng. Sản xuất muối ở Ấn Độ được tổ chức thành các hợp tác xã nhỏ, nhưng hầu hết đều thất bại. Ngành công nghiệp này ngày nay bị các thương nhân muối giàu có và quyền lực nắm giữ. Lẽ ra chính phủ phải có nhiệm vụ quan tâm đến lợi ích của các công nhân làm muối thông qua Ủy ban Muối. Bên kia bờ sông từ phía *ashram* của Gandhi, ở Ahmadabad, Ủy ban Muối của Gurajat bị nhiều công nhân cáo buộc là thiên vị cho lợi ích của thương nhân hơn là công nhân.

Muối đá Punjab hiện nay thuộc Pakistan. Bờ biển phía Tây, Gujarat và Rann of Kutch, đã trở thành khu vực sản xuất muối lớn của Ấn Độ, trong khi Orissa, cùng với chỉ sáu xưởng làm muối còn tồn tại đến nay, không còn là vùng sản xuất muối quan trọng nữa. Gần 3/4 sản lượng muối của Ấn Độ hiện được sản xuất tại Gujarat. Với nền kinh tế ven biển, người dân Gujarat không nằm trong phần

dân số nghèo nhất của Ấn Độ. Nhưng tiền công của các xưởng muối quá thấp nên hầu hết công nhân làm muối đều đến từ các vùng nghèo khó hơn. Hàng năm, vào tháng 9, hàng nghìn lao động nhập cư đổ về Gujarat để làm việc suốt cả bảy ngày trong tuần, cho đến khi mùa muối kết thúc vào mùa xuân. Họ thường kiếm được dưới 7 đô la một ngày. Hàng trăm công nhân không được khai báo lên chính quyền để các thương nhân muối không phải trả các khoản trợ cấp xã hội cho họ và lách luật cấm lao động trẻ em. Nhiều công nhân trong số đó thuộc tầng lớp thấp nhất, vướng vào những khoản nợ vô vọng với các nhà sản xuất muối. Ánh phản chiếu chói chang của muối dưới mặt trời vào mùa khô khiến nhiều công nhân bị mù màu vĩnh viễn. Và rồi khi chết, thi thể của họ không thể được hỏa táng đúng cách vì đã bị tẩm muối trong thời gian dài.

Một cơn bão đổ bộ vào Gujarat vào tháng 6 năm 1998 đã tàn phá lực lượng lao động rẻ mạt này, giết chết từ 1.000 đến 14.000 người, tùy vào từng số liệu được báo cáo. Giá muối Ấn Độ tăng vọt. Nhưng đến cuối năm, lực lượng lao động đó đã được thay thế và giá muối lại giảm trở lại. Một lần nữa, điều mà mọi người dân Ấn Độ đều có quyền mong đợi lại trở lại: có thể mua muối với giá thấp, phải chăng.

CHƯƠNG 22

Không Nhìn Lại

Khoảng 3.000 năm trước, vì muốn có một thủ phủ nằm trên đỉnh đồi Judean, David đã chinh phục pháo đài Zion và xây dựng nên Jerusalem. Những đỉnh đồi đó khi thì là nền đất cao kiên cố, khi khác lại là một lối đi dạo mát trong vườn vô cùng yên bình. Tùy vào thời điểm, nơi này vừa có khung cảnh đẹp mắt, lại vừa có một tầm nhìn chiến lược trong cả khu vực. Đứng từ đây có thể nhìn thấy không chỉ phần lớn đất Israel, mà vào ngày trời quang, còn thấy dãy núi Moab xứ Jordan phía xa xa như một đám mây màu hồng nhạt. Những gì không thể nhìn thấy do nằm thấp hơn đường chân trời là cả một kỳ quan thiên nhiên đã biến mất, và trên thực tế cũng là điểm thấp nhất trên Trái Đất, dưới mực nước biển 1.200 feet: Biển Chết. Người Do Thái gọi đó là *Yam HaMelah*, nghĩa là biển Muối.

Dài khoảng 45 dặm và rộng nhất là 11 dặm, với biên giới Israel-Jordan chạy cắt ngang qua chính giữa, Biển Chết dường như là một nơi yên bình với vẻ đẹp trơ trọi và cằn cỗi. Ấn tượng đầu tiên về nó là nơi này không thích hợp để sinh sống, thế nhưng, giống như nhiều góc ngách không thể sinh sống được khác trên thế giới, nó bị cải tạo và biến đổi bằng rất nhiều nước và điện, trở thành một khu nghỉ dưỡng phát triển nhanh chóng và sinh lời.

Khoáng chất ở Biển Chết tạo ra sức hút kỳ lạ hấp dẫn khách

du lịch đến trong thời gian ngắn. Nước biển nhờn rít trên da và không có cảm giác giống như nước. Đây là thứ nước muối mặn đến mức làm nổi được nhiều thứ, chứ không chỉ một quả trứng. Sau khi lội nước được vài feet, cơ thể người sẽ nổi lên mặt nước, gần như là trên mặt nước, tương tự đang nằm trên một chiếc phao chứa đầy không khí. Đó là tấm nệm thoải mái nhất, hoàn toàn phù hợp với toàn bộ tấm lưng của chúng ta: một chiếc giường bằng nước. Nước, nếu chỉ là nước thì trong suốt, nhưng ta có thể nhìn thấy những vòng xoáy với độ đậm đặc như xi rô. Có thể cảm nhận được các khoáng chất đang ngấm vào da, và có cảm giác như thể một số quá trình biến đổi chất đang diễn ra vậy. Người tắm đang được ướp muối.



Biển chết trong cuốn Picturesque Palestine, Sinai and Egypt (Tạm dịch: Palestine, Sinai và Ai cập đẹp như tranh vẽ) (Tập 2), Charles Wilson biên tập, 1881.

Pliny viết: “Xác động vật cũng không chìm xuống nước, ngay cả những con bò đực và lạc đà cũng nổi lên; và vì những quan sát như vậy, người ta nói rằng không gì có thể chìm ở đó.” Edward Robinson, một giáo sư người Mỹ về văn học Kinh Thánh, nhận xét sau chuyến đi năm 1838 của mình, cũng không hề cường điệu hơn Pliny, rằng ông có thể “ngồi, đứng, nằm hoặc bơi trong nước một cách dễ dàng.”

Jericho, một ốc đảo cách Biển Chết vài dặm về phía Bắc, gần con sông đổ ra Biển Chết là sông Jordan, được cho là thị trấn lâu đời nhất trên thế giới. Gần 10.000 năm trước, Jericho là trung tâm buôn bán muối. Năm 1884, tại dãy núi Moab xứ Jordan gần đó, Giáo hội Chính thống giáo Hy Lạp đã quyết định xây dựng một nhà thờ tại một tàn tích của Byzantine ở thị trấn Madaba. Các công nhân phát hiện ra một bức tranh khảm từ thế kỷ VI vẫn nằm dưới sàn nhà thờ Thánh George, vẽ cảnh Biển Chết với hai con tàu chở muối đang hướng về phía Jericho.

Có lẽ Biển Chết thích hợp để vận chuyển muối hơn là sản xuất muối. Thứ nước nhờn rít của Biển Chết có vị đắng chát, như thể bị nguyên rửa. Khu vực này nổi tiếng với những lời nguyên rửa, trong đó nổi tiếng nhất là lời nguyên đã phá hủy Sodom và Gomorrah. Đến nay vẫn chưa biết vị trí chính xác của Sodom và Gomorrah, nhưng nghe nói cư dân ở đó vốn làm nghề muối, và các thị trấn

của họ được cho là nằm ở khu vực phía Nam Biển Chết. *Sáng Thế Ký* viết rằng Chúa đã tiêu diệt tất cả các thảm thực vật tại một vùng đất từng rất màu mỡ, nên khu vực đá sỏi cằn cỗi này có vẻ rất phù hợp với lời mô tả đó. Nhưng khu vực này cũng có một ngọn núi, hay đúng hơn là một rặng núi dài và lởm chởm, được gọi là núi Sodom. Ngọn núi này hoàn toàn bằng đá muối gần như tinh khiết, được các nguyên tố khắc thành những tòa tháp nhọn kiểu Gothic.

Theo Sách Sáng Thế, cháu trai của Abraham là Lot sống ở Sodom và đã được tha thứ khi Đức Chúa Trời phá hủy thành phố, nhưng vợ của Lot, do quay lại nhìn cảnh tượng tàn phá nên đã biến thành muối. Các cột muối vỡ ra từ núi Sodom thường được hướng dẫn viên du lịch giải thích rằng đó là vợ của Lot. Thật không may, chúng không được ổn định cho lắm. “Người vợ” cuối cùng của Lot đã sụp đổ cách đây vài năm, còn “người vợ” hiện tại vẫn thường được in trên bưu thiếp và được giới thiệu trong các chuyến tham quan có hướng dẫn cũng sẽ sớm ra đi, theo các nhà địa chất.

Vào thời Kinh Thánh, núi Sodom là tài sản quý giá nhất của Biển Chết. Người sở hữu nó là vua Arad, cũng là người đã từ chối cho Moses và những người Do Thái lang thang từ Ai Cập nương thân. Một trong những tuyến đường thương mại quan trọng nhất khu vực là quãng đường từ núi Sodom đến Địa Trung Hải – tuyến đường muối. Cách núi Sodom không xa, dưới bóng râm của một cây keo xác xơ, là vài bức tường đá và tàn tích của một ô cửa. Đó là tàn tích của một pháo đài La Mã dùng để canh giữ tuyến đường

muối. Một con đập nhỏ bằng đá cao 2 feet bắc ngang qua *wadi* – lòng sông khô cạn, sau trận lũ quét vẫn giữ được nước để chứa trong bể chứa nước La Mã gần đó.

Ngoài núi Sodom bị khai thác để lấy muối từ năm 1990 ra, một nguồn của cải khác trong khu vực chính là Biển Chết. Một vùng nước xuất hiện một cách khó tin giữa vùng đất hoang khô cằn bị Chúa nguyên rửa, đến nỗi vào buổi chiều, khi nước biển xanh ngắt như tấm gương màu lam ngọc đục phản chiếu màu hồng mơ màng của dãy núi phía Jordan, mặt nước cứ ngỡ như một ảo ảnh.

Pliny đã viết “Biển Chết chỉ tạo ra bitum”. Loại nhựa đường tự nhiên này được đánh giá cao trong việc đóng tàu, khiến người La Mã đặt tên cho biển này là *Asphaltites Lacus*, hồ Asphalt (nhựa đường). Nước của nó chứa đến 26% là khoáng chất hòa tan, 99% trong số đó là muối. Nồng độ này rất đáng chú ý khi so với nồng độ khoáng chất bình thường của đại dương là khoảng 3%.

Sa mạc Judean, phần nổi tiếp dưới mực nước biển của những ngọn đồi Judean, là một thế giới trắng ửng như xương của những tháp pháo và những bức tường cao ngất nhô lên trên các hẻm núi hẹp và sâu đến nỗi chúng phát ra ánh sáng màu xanh ngọc bích dưới ánh trăng. Hàng triệu hóa thạch đại dương nhỏ khảm vào trong đá cho thấy sa mạc này từng là một đáy biển, mà nước biển đều đã khô cạn sạch trong cái nóng đôi khi lên đến hơn 110 độ F.

Sa mạc tưởng chừng như cằn cỗi lại ẩn chứa sự sống. Người ta cho rằng có đến 200 giống hoa ở sa mạc Judean, nhưng chỉ nở trong một thời gian ngắn và chỉ một kẻ lang thang may mắn nào

đó tình cờ mới nhìn thấy được. Những chú dê núi Alps, dê núi sa mạc duyên dáng nhảy qua các tảng đá. Những cây keo mọc trong các bãi cỏ, rễ cắm sâu tới 200 feet và chứa muối giúp chúng hút nước ẩn dưới lòng đất. Loại cây bụi nhỏ còn được gọi là bụi muối hấp thụ muối từ mặt đất qua lá để lá cây có thể hút bất kỳ độ ẩm nào từ không khí.

Bên dưới mặt đất khô cằn thực chất lại nối liền với các suối ngầm, một số là suối nước ngọt, một số là nước lợ, rất dễ tìm thấy vì chúng được đánh dấu bởi các khu vực mọc đầy thực vật nhỏ. Mỗi con suối này, hay còn gọi là *ein* trong tiếng Do Thái và Ả Rập, đều có lịch sử của riêng nó. Sa mạc nằm gần biển nên quá mặn để duy trì sự sống này lại thu hút một số thành phần bên lề xã hội. Họ đã tụ tập dọc theo các con suối – nguồn sống của nó: những nhà thám hiểm, những người đi tiên phong, những kẻ mộng mơ, những kẻ cuồng tín và những kẻ cuồng nhiệt. Trong Kinh Thánh đề cập nhiều lần đến việc “đi vào nơi hoang vu” là ám chỉ đến khu vực này.

Bên kia Biển Chết, sa mạc khô cằn đầy sỏi đá ở Jordan lại có màu nâu hơn. Dải đất màu mỡ rộng 8 dặm của bờ Đông thung lũng Jordan là nguồn cung cấp thức ăn cho cả đất nước. Israel, bên kia sông, là xứ sở của điện thoại di động và xe bốn bánh. Ở đây, những người nông dân cưỡi lừa, những người Bedouin^[*] cưỡi lạc đà, một số vẫn sống trong những căn lều bằng len tối màu của mình, khoác lên mình chiếc áo choàng dài sẫm màu bay phất phơ trong gió sa mạc.

Người Jordan đôi khi gọi Biển Chết là “Hồ của Lot”.

Mohammed Noufal, một viên chức chính phủ xám xịt nhưng dễ tính, đã giải thích rằng theo kinh Koran, nơi này bị biến thành điểm thấp nhất trên Trái Đất là để trừng phạt bộ tộc của Lot vì đồng tính luyến ái.

Nhưng nếu tất cả đều là người đồng tính thì lấy đâu ra con cháu để bị trừng phạt?

Chà, xem ra nhiều người trong số đó là người đồng tính.

*

Nguyên nhân khiến Biển Chết có vị mặn chát khủng khiếp đó gây nên sự tò mò trong suốt nhiều thế kỷ. Vào tháng 12 năm 1100, sau khi các hiệp sĩ của cuộc Thập tự chinh đầu tiên đưa Baldwin I trở thành người cai trị của đất nước được gọi là Vương quốc La Tinh Jerusalem, ông đã đi tham quan khu vực mà ngày nay là phía thuộc về Israel của Biển Chết. Fulcher xứ Chartres tháp tùng phía sau, quan sát thấy biển này không có cửa ngõ nào thông ra ngoài, nên đưa ra giả thuyết rằng nguồn muối của nó là các khoáng chất bị rửa trôi từ “một quả núi muối cao lớn” nằm ở phía Nam, điểm cuối cùng của Biển Chết – núi Sodom.

Trong thế kỷ XVIII, nhiều lần các mẫu nước Biển Chết được gửi về Châu Âu để phân tích. Nhà hóa học nổi tiếng người Pháp Antoine Laurent Lavoisier đã xuất bản một nghiên cứu về điều này. Một số tín đồ theo chủ nghĩa cơ yếu đạo Tin Lành người Mỹ ở thế kỷ XIX đã cố gắng nghiên cứu Biển Chết bằng cách thăm dò khám phá hoặc qua các mẫu nước. Giảng viên đại học Amherst

Edward Hitchcock, thông qua các mẫu nước biển và nghiên cứu Kinh Thánh, đưa ra kết luận rằng nguồn muối của Biển Chết đến từ các suối chứa lưu huỳnh cách đó khoảng 125 dặm. Nếu đến tận nơi tìm hiểu, anh ta sẽ thấy ở đó có các suối nước lợ gần hơn nhiều.

Năm 1848, một trung úy hải quân Mỹ tên là W. F. Lynch đã thuyết phục cấp trên tài trợ cho mình chuyến thám hiểm đến Biển Chết với lập luận rằng kể từ khi Chiến tranh Mexico-Mỹ kết thúc, “chẳng còn gì cho hải quân thực hiện nữa”. Thế là, hai con tàu với vỏ bằng kim loại chống ăn mòn, vốn là một tiến bộ kỹ thuật đáng kể vào thời điểm đó, đã được thiết kế riêng và được vận chuyển trên đất liền từ cảng Haifa đến tận sông Jordan. Lynch và thủy thủ đoàn của mình đã đi tàu xuôi theo sông Jordan đến Biển Chết, nơi chứa đầy những thứ mà anh ta nhận xét là “thứ hợp chất buồn nôn”. Họ tiếp tục đi xuôi xuống phía Nam trong tám ngày và cập bến phía Nam của biển. Lynch nghĩ rằng núi Sodom không phải một ngọn núi, điều đó đúng, và nghĩ rằng thành phần của nó có tỷ lệ muối thấp, điều này lại không chính xác. Khi tìm thấy một cột muối bị gãy, anh ta nảy ra suy nghĩ không có gì mới mẻ cho lắm: trông như vợ của Lot. Khi phân tích một mẫu, anh ta phát hiện ra đó là natri clorua gần như tinh khiết, chứng tỏ hàm lượng muối của ngọn núi và xác nhận danh tính của cột muối này.

Các nhà địa chất ngày nay vẫn đang tranh cãi các giả thuyết trái ngược nhau về lý do tại sao Biển Chết lại mặn đến vậy. Theo giả thuyết được chấp nhận rộng rãi nhất trong giới khoa học, thì 5 triệu năm trước, Biển Chết vốn nối liền với Địa Trung Hải tại nơi gần cảng Haifa hiện nay. Một sự thay đổi địa chất khiến cao

nguyên Galilee bị đẩy lên, và những ngọn núi mới hình thành đã chia cắt Biển Chết ra khỏi Địa Trung Hải. Biển Chết không còn được nhận đủ nguồn nước chảy vào để bắt kịp với tốc độ làm bốc hơi của ánh nắng mặt trời, nên bắt đầu trở nên ngày càng mặn hơn.

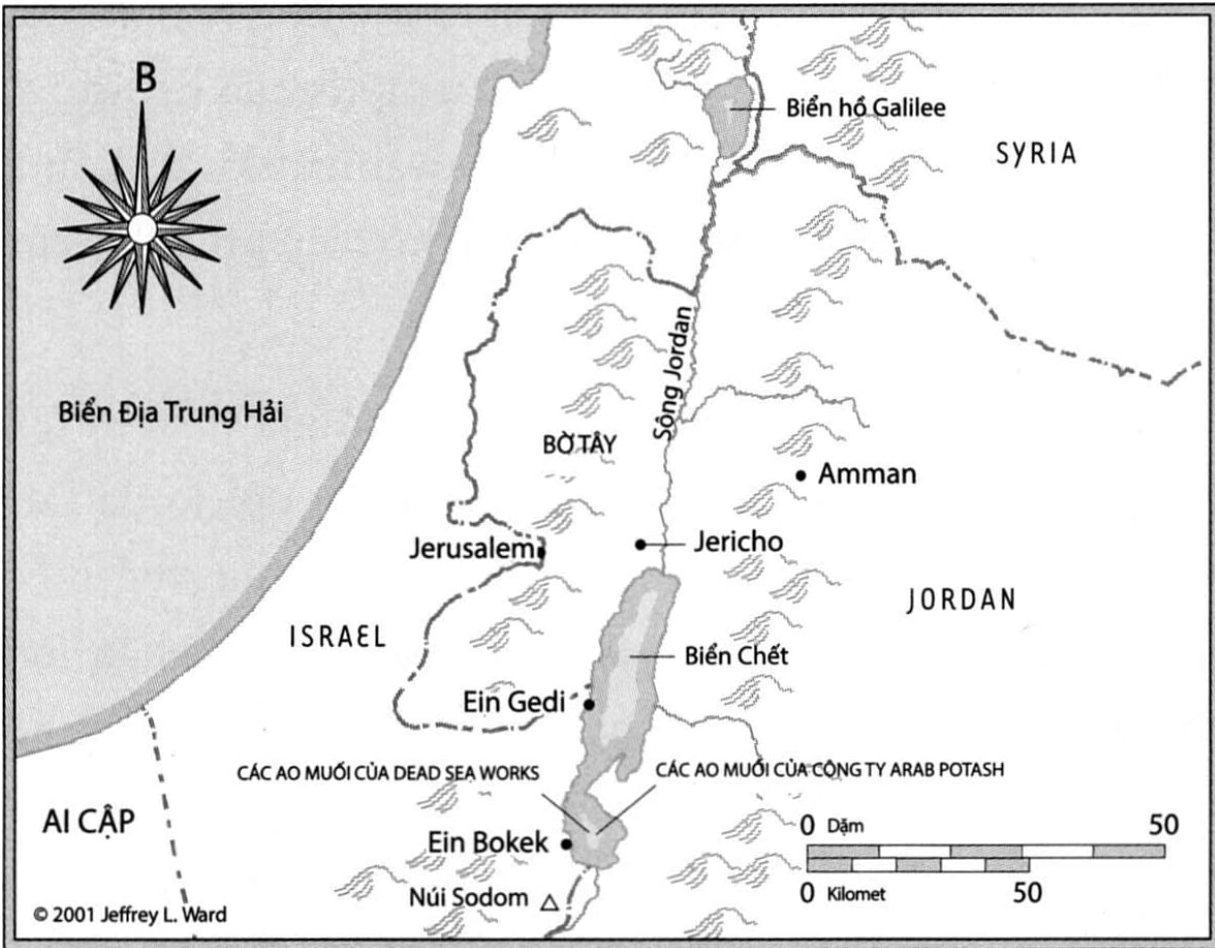
Lý thuyết này giải thích tại sao nước Biển Chết ngày càng cô đặc, vì nó từ từ bốc hơi như một ao chứa nước muối khổng lồ. Nước bão hòa đến độ natri clorua kết tủa, và muối bắt đầu kết tinh dưới đáy và bên bờ biển. Những người đến tắm biển phải nhón chân bước qua những lớp muối trắng mịn như nước đá để xuống bơi trong Biển Chết.

*

Vào đầu thế kỷ XX, Theodor Herzl^[*], *người nhìn xa trông rộng của quốc gia* sinh ra tại Áo, bắt đầu viết về sự trở về quê hương của những người Do Thái. Trong khi suy tưởng về khả năng tồn tại của một nhà nước Do Thái, ông đưa ra giả thuyết rằng một trong những nguồn tài nguyên quý giá của nhà nước mới sẽ là Biển Chết, nhà nước đó có thể khai thác nguồn khoáng sản từ Biển Chết, bao gồm cả brom và kali. Vào thập niên 1920, một kỹ sư người Do Thái đến từ Siberia tên là Moishe Novamentsky đã thành lập công ty Potash Palestine dọc theo bờ biển phía Bắc của Biển Chết, tại Palestine thuộc Anh.

Năm 1948, khi Liên đoàn các quốc gia Ả Rập tấn công nhà nước Israel mới thành lập, quân đội Jordan đã vượt sông Jordan và chiếm giữ phần lớn khu vực Biển Chết, trong đó có cả công ty

Palestine Potash, phần lớn sa mạc Judean và phía Đông Jerusalem. Trong vòng 19 năm sau đó, súng và hỏa tiễn liên tục vọt qua biên giới. Công ty Potash được chuyển đến vùng đất do Israel nắm giữ nằm ở khu vực phía Nam Biển Chết, đổi tên thành Dead Sea Works. Các công nhân của Dead Sea Works trở thành những người Israel tiên phong đầu tiên đi vào vùng hoang vu nơi biên giới này, sống trong những túp lều thô sơ với rất ít điện, nước, và không có máy lạnh. Ở đó, họ thường xuyên phải hứng chịu những trận pháo kích của người Palestine bên phía Jordan. Bị Jordan chia cắt khỏi Jerusalem và phần lớn Israel, Dead Sea Works đã tìm thấy các giếng nước của riêng mình. Ngày nay, các xưởng làm muối được di dời đến vị trí gần các ao chứa nhân tạo rộng lớn, và khu trại ban đầu – những ngôi nhà nhỏ lụp xụp và những nhà ăn bị bỏ hoang trên cao nguyên đầy bụi đất – đang dần phục hồi, trở thành tượng đài cho những nhà thám hiểm tháo vát đã xây dựng nên Israel.



Năm 1956, một số binh sĩ Israel sau khi kết thúc nhiệm vụ tại Biển Chết đã quyết định ở lại, do bị cuốn hút bởi con suối nước ngọt tên là Ein Gedi, cùng với vùng *wadi* xanh ngắt dẫn đến một thác nước cao và mỏng kỳ diệu luôn đổ nước ra sa mạc, là một trong hai thác nước duy nhất luôn chảy quanh năm ở Israel. Pliny từng nhắc đến nơi này vì khả năng nuôi dưỡng và ươm mầm sự sống của nó, thế nhưng, theo ông, nó đã bị phá hủy trong cuộc chiến với người La Mã. Vốn ôm mộng phục quốc Do Thái, giấc mơ khiến sa mạc nở hoa của Herzl, những người lính Israel thành lập một khu định cư tập thể ở Ein Gedi, một kibbutz^[*], nơi mọi người cùng làm việc vì lợi ích của cộng đồng, nơi trẻ em được nuôi dưỡng tập thể trong các ký túc xá riêng biệt và là nơi thiên đường sẽ nở

rộ, ở chính biên giới Judean. Thực vật được đưa vào trồng trong vườn cùng những bãi cỏ và các loài cây nhiệt đới đem về từ Châu Á và Châu Phi: địa y, hoa phượng đỏ rực, và những giàn dây leo lá rộng, dày và xanh mướt. Lũ chim phát hiện ra khu vườn xanh tươi từ trên cao, và quyết định nơi này sẽ trở thành điểm dừng chân chính trong những chuyến di cư dài dằng dặc từ Châu Âu đến Châu Phi.

Tất cả đều được dự đoán trong cuốn tiểu thuyết *Old New Land* (Tạm dịch: *Vùng đất mới cũ*) của Herzl vào năm 1902. Trong đó, ông tưởng tượng mình đến thăm quốc gia Do Thái mới vào năm 1923, phát hiện ra rằng người Do Thái không chỉ khai thác nguồn tài nguyên khoáng sản của Biển Chết mà còn phủ xanh sa mạc bằng hệ thống tưới tiêu, và sống trong các khu trang trại tập thể, nơi sản xuất ra những loại hàng hóa sẽ được xuất khẩu sang Châu Âu. Tuy nhiên, ông cũng dự đoán rằng Israel sẽ là một quốc gia nói tiếng Đức, và người Ả Rập sẽ nhiệt tình chào đón người Do Thái vì sự phát triển kinh tế phồn thịnh mà người Do Thái đem lại cho khu vực.

Khi *kibbutz* phát triển, xây dựng một spa chăm sóc sức khỏe bên bờ Biển Chết, chuyên cung cấp bùn Biển Chết và nước Biển Chết, cả hai thứ đều được cho là có tác dụng chữa bệnh từ lâu. Vào cuối những năm 1960, *kibbutz* đã xây dựng nên khách sạn mà ngày nay là một trong những điểm thu hút khách du lịch hàng đầu của Israel.

Năm 1960, người Israel xây dựng một khách sạn nằm dọc một con suối khác tên là Ein Bokek ở phía Nam. Vì người Jordan ở

phía Bắc Ein Gedi, nên phía Nam là hướng duy nhất để người Israel phát triển. Dead Sea Works đã cung cấp nước và điện, giờ đây, du khách còn được cung cấp loại dịch vụ kỳ diệu khiến sa mạc có thêm sự sống: máy điều hòa. Nhưng sự phát triển của Ein Bokek không thực sự nằm trong khu vực Biển Chết. Ngay phía Nam của biển, công ty muối đã bơm nước Biển Chết vào một vùng trũng có các con đê chia cắt thành nhiều khu. Ở đó, nước muối được đổ vào, chuyển từ ao này sang ao khác, rồi trở nên cô đặc hơn bao giờ hết, cho đến khi các khoáng chất muối rơi ra khỏi dung dịch, tạo thành một loại nước bùn màu trắng có thể dễ dàng mức lên. Tuy nhiên, những ao nước muối nhân tạo này cô đặc đến mức hiện lên một màu lam ngọc vô cùng rực rỡ, tạo nên một vùng biển tuyệt đẹp, và rồi cát được vận chuyển vào để tạo thành những bãi biển nho nhỏ.

Đến năm 2000, Ein Bokek có đến 14 khách sạn với 4.000 phòng, tất cả đều có khu spa chăm sóc sức khỏe bằng nước Biển Chết, cung cấp nhiều phương pháp trị liệu khác nhau. Đây đích thực là một ốc đảo với những tòa nhà cao tầng sơn tông màu trắng và pastel nổi bật trên bờ biển gần những xưởng làm muối. Người Israel tiếp tục xây dựng những khách sạn ngày càng cao, dựng lên các tấm bình phong kín đáo để những người theo đạo ngăn cách các bãi tắm nắng khỏa thân của đàn ông và đàn bà trên tầng thượng các tòa khách sạn cũ, nhưng cũng chẳng có ích gì mấy khi hàng trăm vị khách khác ở trên cao hơn khoảng mười tầng trở lên trong các tòa khách sạn mới chỉ cần liếc nhìn xuống là thấy hết toàn bộ.

Bộ Quốc phòng Israel trả tiền cho mỗi cựu binh Israel bị thương, rất nhiều người trong số đó thường đến thăm khách sạn spa ở Biển Chết hai lần một năm. Cả bảo hiểm y tế của chính phủ Đan Mạch và Đức sẽ chi trả cho khoảng thời gian lưu trú tại khách sạn spa Ein Bokek. Các doanh nghiệp kinh doanh du lịch của Israel bắt đầu suy nghĩ lại về thị trường của mình trong những năm gần đây. Họ không thu hút được số lượng người Do Thái như kỳ vọng. Herzl từng nói rằng việc thu hút cộng đồng người Do Thái sẽ là cả một quá trình rất chậm chạp, nhưng Israel sau nửa thế kỷ với tư cách là một quốc gia, theo Bộ Du lịch Israel, chỉ có 17% người Do Thái Mỹ từng đến thăm Israel. Du lịch Mỹ theo đạo Cơ Đốc còn hoạt động tốt hơn thế, và Đức mới là quốc gia có lượng khách du lịch bùng nổ trong những năm gần đây, bất kể họ đến vì ánh nắng hay là vì các spa chăm sóc sức khỏe, Israel đã báo cáo như vậy mà không có chút mỉa mai nào. Đức là quốc gia có lượng khách du lịch đến Ein Bokek nhiều nhất, sau đó mới là Israel. Người Đức cũng chiếm đến 1/3 số khách du lịch đến thăm Ein Gedi.

*

Nhưng có một vấn đề.

Năm 1985, *kibbutz* Ein Gedi xây dựng một spa mới ở bên rìa Biển Chết. Nơi này có vẻ giống như một bãi biển công cộng, cứ vào các ngày thứ Bảy, người Israel lại xếp thành hàng dài, trông như những bức tượng đất sét được tạo hình thô sơ, phủ trong một lớp bùn đen dày kỳ lạ, rồi bị ánh nắng mặt trời nướng cháy sém thành

một lớp vỏ xám. Mặc dù ban đầu spa được xây dựng ngay trên mép nước, nhưng ngày nay phải có một chiếc xe dây cáp chở những người đến tắm đi suốt một dặm mới tới được bãi tắm. Nước biển rút dần khỏi Ein Gedi khoảng 50 thước mỗi năm.

Vào thế kỷ I TCN, Pliny từng miêu tả diện tích vùng nước 100x75 dặm, trong khi ngày nay chỉ có 45x11 dặm. Con đường hai làn xe chạy từng nằm dọc bờ biển nay đã ở trong đất liền đến vài dặm. Một vùng đất bằng đầy đá từng là đáy biển giờ đây dẫn đến mép nước. Những ngọn núi nhô lên phía bên kia con đường, và trên một tảng đá cao hơn mặt đường khoảng 10 feet có gắn các chữ cái viết tắt *PEF*^[*]. Đó là vị trí mà Quỹ Thăm dò Palestine, một tổ chức địa lý của Anh, đã đánh dấu bề mặt Biển Chết vào năm 1917.

Vấn đề lớn nhất của Biển Chết là kể từ khi người Israel xây dựng Kênh dẫn nước Quốc gia nối từ biển Galilee, Galilee trở thành nguồn cung cấp nước ngọt chính của Israel, làm giảm đáng kể dòng chảy đến sông Jordan, từ đó nước sông dần dần bị nông dân Jordan ở thung lũng hút cạn để sản xuất đến 90% sản phẩm của Jordan. Không còn nhiều nước để đổ vào vùng biển cổ xưa đang chết dần chết mòn.

Pliny gọi Jordan là “dòng chảy êm đềm” và nói, “Dòng nước cứ thế chảy, có vẻ khá miễn cưỡng, hướng tới Biển Chết u ám và rồi cuối cùng bị nuốt chửng”. Nhưng ngày nay, dòng chảy hướng về Biển Chết chỉ còn là một dòng nước nhỏ đọng bùn trong một rãnh mương đầy lau sậy rộng vài feet. Những con tàu được thiết kế đặc biệt của Trung úy Lynch, thậm chí thuyền chèo một người, cũng không thể đi trên con sông này để đến Biển Chết.

Phải chăng Biển Chết đang dần trở thành một *sebkha* giống như ở Sahara, một mặt đất khô khốc trơ trụi để người ta tới cào muối? Hiện nay, độ sâu của biển đang giảm dần khoảng 3 feet mỗi năm. Vì điểm cực Bắc của biển sâu chừng 1.200 feet, người ta cho rằng vùng biển này sẽ tồn tại trong vài thế kỷ nữa. Một giả thuyết khác lại cho rằng biển sẽ thu hẹp lại, rồi cô đặc đến mức không còn khả năng bay hơi nữa, nhưng điều này có vẻ khá lạc quan khi xem xét đến các bãi muối khô cạn rất thường gặp ở tất cả các sa mạc lớn trên thế giới.

Một vài năm trước, “Dead-Med” trở thành cụm từ phổ biến ở Israel. Theo kế hoạch, người ta sẽ đào một tuyến đường thủy nối liền Biển Chết với Địa Trung Hải. Ý tưởng này có vẻ còn “chết chóc” hơn cả Biển Chết nữa. Nước biển Địa Trung Hải hòa vào nước Biển Chết sẽ làm thay đổi thành phần của Biển Chết, khiến việc khai thác khoáng sản sẽ không thể thực hiện được nữa, từ đó phá hủy một trong những ngành công nghiệp sinh lời cao nhất của Israel.

Biển Chết có các spa chăm sóc sức khỏe và du lịch, nhưng doanh nghiệp lớn nhất khu vực này, như Herzl dự đoán, là Dead Sea Works. Công ty này thậm chí đã trở thành một công ty quốc tế, đầu tư vào một mỏ kali ở xứ Catalonia Tây Ban Nha, gần Cardona.

Người Jordan, rõ ràng đã đọc Herzl, cũng tin tưởng vào Dead Sea Works của mình. Công ty Arab Potash là hình ảnh phản chiếu đối diện trực tiếp với công ty của Israel. Biên giới Ả Rập-Israel là hai con đê đắp bằng đất cao chưa đến 3 feet, có một bên là ao nước muối màu lam ngọc đục của Israel, một bên là ao màu xanh

ngọc đục của Jordan, khoảng 100 yard ở giữa là màu trắng của gỉ và đất hổ phách do khoáng chất từ cả hai ao thấm qua đê đất.

Trước khi hiệp ước hòa bình với Israel được ký kết vào năm 1996, khu vực Biển Chết của Jordan là khu vực quân sự, cấm dân thường lui tới. Giờ đây, trong thời kỳ hòa bình, Jordan ít tài nguyên nhưng rất nhiều kế hoạch.

Mohammed Noufal mỉm cười quan sát, “Tất cả những gì chúng tôi cần là công nghệ của Israel, công nhân của Ai Cập, nước của Thổ Nhĩ Kỳ, và dầu của Ả Rập Xê Út, chắc chắn chúng tôi có thể xây dựng cả một thiên đường ở đây.”

Người Jordan cũng đang xây dựng các spa chăm sóc sức khỏe và thu hút khách du lịch Đức theo cách của riêng mình. Nhưng đối với họ, muối vẫn là hoạt động kinh tế hàng đầu. Có đến bốn máy bơm của Israel và hai máy bơm của Jordan hút nước Biển Chết vào các ao chứa để bốc hơi. Natri clorua, muối của quá khứ, là thứ muối đầu tiên được tạo ra bằng cách kết tủa từ nước muối đậm đặc. Nhưng việc vận chuyển hàng loạt với số lượng lớn ra khỏi sa mạc Judean là vấn đề quá tốn kém vì thiếu liên kết về đường thủy. Leo qua các quả núi dốc lại quá khó khăn nếu xây dựng đường sắt. Họ phải vận chuyển muối bằng xe tải, cho đến khi người Israel xây dựng một vành đai băng tải dài 11 dặm. Vành đai này chở 600 đến 800 tấn muối đến thị trấn Tzefa chỉ trong vòng 70 phút, đất ở đó đủ bằng để xây một tuyến đường sắt nối đến Địa Trung Hải.

Hệ thống này vẫn quá đắt đỏ, chưa đủ để natri clorua đem lại lợi nhuận. Nhưng công ty của Israel còn bán cả 10% kali clorua, hay *potash*, trên khắp thế giới. Đây là sản phẩm có nhiều nhu cầu

dùng làm phân bón. Họ cũng sản xuất clorua lỏng và bromua cho ngành dệt may và dược phẩm, và cả metyl bromua, một loại thuốc trừ sâu. Tuy nhiên, áp lực do tầng ozone bị phá hủy khiến việc sản xuất metyl bromua dần bị loại bỏ. Người Jordan nói họ đang suy nghĩ về việc khởi động lại việc sản xuất này.

Dead Sea Works tin vào tương lai của magiê. Magiê clorua, thứ Trung úy W. F. Lynch gọi là “hợp chất gây buồn nôn”, là loại muối tạo ra vị đắng chát khó chịu của nước biển. Đó là chất thay thế cho natri clorua để làm tan băng và dọn đường, tuy đắt hơn một chút nhưng ít ăn mòn hơn. Từ magiê clorua, Dead Sea Works còn sản xuất magiê, kim loại bền hơn thép bảy lần và nhẹ hơn nhôm. Công ty đã đầu tư vào dự án liên doanh với Volkswagen để sản xuất các bộ phận xe hơi. Liệu một dự đoán nữa của Herzl có trở thành sự thật, rằng Israel cuối cùng sẽ trở thành quốc gia nói tiếng Đức?

Khi natri clorua kết tủa, rơi xuống đáy ao chứa, thành phần khoáng chất chủ yếu còn lại là $6H_2O$ $MgCl_2$ KCl . Thứ bùn lầy tinh thể màu xám này được gọi là *carnolit*, hợp nhất kali clorua, natri clorua, và magiê clorua thành một tinh thể duy nhất.

Natri clorua kết tủa trước khi carnolit được phép rơi xuống tận đáy ao rồi liên tục lấp đầy đáy ao, nâng đáy ao cao lên. Công ty tiếp tục đắp đê chắn cao hơn nữa, nhưng các ao chứa đã làm ngập tầng hầm của các khách sạn, gây phiền phức lớn cho ngành du lịch. Dead Sea Works cho rằng các công nhân của mình là những người tiên phong đào giếng, cung cấp nước và điện, khiến khu vực này trở nên có thể sinh sống được trước, nên cần được ưu

tiên hơn. Căng thẳng kéo dài. Nhưng rốt cuộc thì, nơi này là vùng Trung Đông. Dead Sea Works nhận ra vấn đề, bèn bắt đầu một chương trình phòng chống lũ lụt để giúp đỡ các khách sạn.

Muối thông thường đã trở thành một mối phiền toái.

CHƯƠNG 23

Những Ngày Cuối Cùng Của Tự Cống

Vào tháng 2 năm 1912, Trung Quốc cổ đại đi đến kết thúc khi vị hoàng đế cuối cùng sau ba thiên niên kỷ thoái vị.

Hãy tưởng tượng điều đó giống như nước Ý ở thế kỷ XX phải đối mặt với sự sụp đổ của Đế chế La Mã, hoặc Ai Cập khi vị pharaoh cuối cùng thoái vị vào năm 1912. Đối với Trung Quốc, thế kỷ tiếp theo đó là một giai đoạn chuyển tiếp với sự thay đổi mạnh mẽ và sự tái thiết vĩnh viễn.

Sau năm 1912, nhà nước Trung Hoa Dân Quốc mới gặp khó khăn về kinh tế trong thời điểm Chiến tranh Thế giới I đang ngốn dần ngân khố của Châu Âu, khiến các khoản vay lẽ ra có thể dành cho một chính phủ non trẻ và năng động đều bị chặn lại. Dưới sự khuyến khích của phương Tây, người Trung Quốc quay trở lại một trong những ý tưởng cũ của các hoàng đế ngày xưa. Muối là yếu tố quan trọng có thể lấp đầy ngân khố của nhà nước.

Vào tháng 4 năm 1913, chính phủ mới của Trung Hoa Dân Quốc đã nhận được một khoản vay từ phương Tây, của Quintuple Group of Bankers trị giá 25 triệu bảng Anh. Toàn bộ doanh thu từ việc kiểm soát muối được sử dụng làm tài sản đảm bảo để trả khoản vay. Hệ thống quản lý muối mà chính phủ Dân Quốc thừa kế từ hoàng đế tuy rất phức tạp và công phu, nhưng lại vô cùng mục ruỗng. Để lấy lại uy tín trong mắt các chủ ngân hàng phương

Tây, người Trung Quốc phải để một người nước ngoài làm công việc thanh lọc hệ thống đầy tham ô những nhiều này. Và thế là một người Ireland tên là Ngài Richard Henry Dane được tuyển làm chánh thanh tra đối ngoại cho chính phủ Trung Hoa Dân Quốc. Thật thú vị khi nhìn lại lịch sử, thành tích chứng minh khả năng của Dane phù hợp với vị trí này đó là ông ta từng là tổng thanh tra của Cơ quan Quản lý Muối của Ấn Độ vào thời điểm chính sách muối Ấn Độ vẫn được coi là một thành công lớn. Bản thân Dane cũng thoải mái thừa nhận rằng ở Ấn Độ, muối địa phương không thể cạnh tranh được với muối Liverpool, nhưng thứ được coi là thành tựu quan trọng ở Ấn Độ là doanh thu khổng lồ mà chính quyền thu được từ muối.

Có biệt danh là “vị vua muối”, Dane có vẻ ngoài điển hình của một kẻ thực dân Anh, với bộ ria mép rậm rạp, tay chống cây gậy ba toong, và nổi tiếng thích chơi trò săn bắn. Theo một số phát hành năm 1917 của tờ tạp chí Asia của Mỹ, khi người Trung Quốc đề nghị ông ta ngồi vào vị trí này, Dane đang chuẩn bị bắt đầu một “chuyến đi săn ở các vùng hoang dã tại Châu Phi” kéo dài hai năm.

Trong bài phỏng vấn vị vua muối mới của đất nước Trung Hoa Dân Quốc mới, tạp chí Asia mô tả Dane là một người “râu tóc bờm xờm và âm ỉ”.

“Tôi thấy người Mỹ các anh chẳng biết gì về muối của Trung Quốc hoặc hệ thống quản lý của nó.” Ông ta bắt đầu một cách gắt gỏng, trong khi vừa nướng xong bánh

scone và sắp bộ đồ trà trong căn hộ thoải mái của mình tại Bắc Kinh.

Trong chế độ cũ, muối bị đánh thuế suốt chặng đường từ nhà sản xuất cho đến tay người tiêu dùng. Để vượt qua tỉnh Hồ Bắc, người ta phải trả đến 42 loại thuế khác nhau. Trên lý thuyết, triều đình độc quyền sản xuất muối, nhưng trên thực tế, đất nước Trung Quốc quá rộng để chính quyền có thể kiểm soát toàn bộ các công đoạn từ sản xuất, buôn bán, cho đến vận chuyển muối. Thay vào đó, triều đình chỉ cố gắng kiểm soát khâu thương mại muối, bằng cách cho phép một nhóm thương nhân ưu tú vận chuyển muối từ nơi sản xuất, sau đó đánh thuế vận chuyển. Những tập đoàn thương nhân có đặc quyền này, còn được gọi là *diêm thương*, thường là sở hữu của gia tộc, họ thuê hoặc duy trì đặc quyền này một cách độc quyền và truyền từ thế hệ này sang thế hệ khác. Trong văn học dân gian Trung Quốc, một tên buôn lậu muối luôn là người anh hùng chống lại hệ thống quản lý muối mục ruỗng đầy tham nhũng. Kẽ phản diện trong câu chuyện thường không phải quan viên triều đình, mà là các *diêm thương* này.

Thương nhân muối tích lũy được số tài sản đồ sộ và thích trưng bày nó. Cả tỉnh Thiểm Tây, phía Bắc Tứ Xuyên, và tỉnh Sơn Tây, phía Bắc Sơn Tây và gần Bắc Kinh, đều nổi tiếng với nhiều tòa trạch viện trang nhã do các thương nhân muối thế kỷ XVII xây dựng. Tô Châu, thành phố nhiều kênh rạch nằm cách Thượng Hải 50 dặm về phía Tây, nổi tiếng có nhiều thương nhân buôn bán tơ lụa, những khu vườn đã trở thành điểm thu hút khách du lịch hàng đầu của Trung Quốc ở đó cũng được xây dựng bởi các thương

nhân muối.

Tình trạng buôn lậu diễn ra rất phổ biến. Dane nhận được báo cáo rằng một nửa số muối tiêu thụ ở Trung Quốc vào thời điểm đó đều là hàng nhập lậu. Đám *diêm thương* đã lợi dụng việc thiếu đơn vị đo lường tiêu chuẩn để vận chuyển nhiều muối hơn mức báo cáo lên trên, rồi đem bán lượng dôi dư này trên thị trường chợ đen. Chủ tàu thuyền và các phu kéo xe có thể hối lộ các viên quan giám sát và kiếm lợi nhuận từ việc buôn lậu. Dane ước tính rằng chỉ tính riêng trên sông Dương Tử đã có khoảng 40.000 người tham gia vào phần lớn mạng lưới buôn bán muối bất hợp pháp này, cùng với hàng ngàn chiếc ghe mành chở muối. Ông ta đã lập ra Cục Phòng chống Buôn lậu Muối, sắp xếp các đồn thanh tra muối ở nhiều điểm chiến lược, nhưng vẫn không thể ngăn chặn được nạn buôn lậu.

Trong *Strange Tales from a Chinese Studio* (Tạm dịch: *Những câu chuyện kỳ lạ từ một nhà xưởng ở Trung Quốc*), Herbert A. Giles đã mô tả lại một vụ buôn lậu mà ông quan sát được trong chuyến đi từ Sán Đầu đến Quảng Châu năm 1877:

Về vấn đề muối, chúng tôi đã bắt gặp cả một boongke chứa muối cỡ lớn trong khi đang cất đồ đạc vào khoảng trống bên dưới boong tàu. Chủ tàu không thể cưỡng lại được sự cám dỗ của chút trò buôn lậu trên đường đi. Tại một góc khuất hẻo lánh, trong một khúc cua rợp đầy bóng tre trên sông, chúng tôi lập tức bắt gặp vài người đàn ông mang theo những chiếc giỏ, bộ dáng có vẻ đáng

ngờ. Những quý ông này thoăn thoắt chia đều số muối lậu cho nhau rồi tách ra, mỗi người đi một ngã khác nhau.

*

Dane khẳng định rằng “chính doanh thu từ muối đã bảo vệ tín dụng của Trung Quốc... Muối luôn tạo nên một trong những nguồn thu chính của chính phủ, nhưng kể từ tháng 6 năm 1913, khi chính quyền bắt đầu thực thi cải cách, nó nhảy vọt lên vị trí đầu tiên.” Cho đến năm 1915, hải quan đã đem lại nguồn thu hàng đầu cho chính phủ. Nhưng Dane tuyên bố rằng sau khi tái lập cơ quan quản lý muối tập trung vào năm 1915, doanh thu từ muối đã tăng 100% so với năm ngoái.

Dane nhận thấy người Trung Quốc tiêu thụ rất nhiều muối, đặc biệt còn cao hơn cả ở Ấn Độ. Ông ta khẳng định rằng người Nhật tiêu thụ muối nhiều nhất thế giới, bên cạnh là người Trung Quốc với tỷ lệ tương tự, theo ước tính của ông ta là khoảng 20 pound trên đầu người.

Có thể sức tiêu thụ của cả Trung Quốc lẫn Nhật Bản đều không cao bằng Mỹ, nhưng trên thực tế, Nhật Bản được đánh giá cao như vậy về mức độ tiêu thụ muối quả là điều đáng ngạc nhiên bởi họ không có điều kiện phù hợp để sản xuất muối. Nhật Bản có đường bờ biển dài và khúc khuỷu, vốn có thể tạo ra các ao thủy triều và cửa hút nước lý tưởng cho sản xuất muối, thế nhưng khí hậu ẩm ướt cùng những cơn bão thường xuyên đổ bộ và lũ lụt định kỳ khiến việc sản xuất muối tốn kém chi phí cao mà sản lượng lại

thấp. Trong lịch sử, người Nhật phải phụ thuộc vào muối nhập khẩu, nhưng vào cuối thế kỷ XIX và đầu thế kỷ XX, chính sách hiện đại hóa dưới thời kỳ Thiên hoàng Minh Trị đã gây dựng nên một nền kinh tế tập trung mạnh mẽ và quân đội hiện đại hóa. Nhật Bản mới vươn mình mạnh mẽ cho rằng phụ thuộc vào muối nước ngoài là không khôn ngoan. Do đó, tháng 1 năm 1905, Luật Độc quyền Muối bắt đầu có hiệu lực, 22 cơ quan muối đã được thành lập trên khắp cả nước để kiểm soát và điều hành việc sản xuất muối. Ngành muối thuộc độc quyền nhà nước. Văn phòng Độc quyền Nhật Bản định ra giá muối và chấm dứt nhập khẩu.

Hoạt động sản xuất muối tập trung ở vùng Biển nội địa Seto (Seto Island Sea), tuy chưa phải lý tưởng lắm, nhưng cũng là vùng có khí hậu thích hợp để làm muối nhất Nhật Bản do vị trí nằm trong khu vực khí hậu phía Nam và được che chở giữa hai hòn đảo. Khu vực chính, từ Osaka đến Hiroshima, bị tàn phá trong Chiến tranh Thế giới II, nhưng cơ bản đã được hồi phục lại vào thập niên 1950. Nước Nhật công nghiệp hóa vẫn tự cung tự cấp muối ăn cho các sản phẩm như dưa chua, cá muối, nước tương và *miso*. *Miso* là một sáng kiến của Nhật dựa trên nước tương nhập khẩu từ Trung Quốc, và cũng giống như nước tương, nó được làm từ đậu nành lên men trong muối.

Theo truyền thống, một bữa cơm Nhật kết thúc bằng dưa chua tráng miệng, tuy ngày nay ít thấy hơn. Ở miền Bắc, dưa chua được phục vụ cùng với trà chiều. Nhà cửa của người Nhật hầu như lúc nào cũng thoang thoảng mùi đồ chua, đó là lý do hầu hết người Nhật hiện nay thích đi mua dưa hơn. Các loại dưa muối

ưa thích của họ là cà tím, cải thảo, lá củ cải, và cải bẹ xanh, thường được dùng kèm với cơm. *Daikon*, một loại củ thường được gọi là củ cải Nhật hoặc củ cải Trung Quốc, là thức ăn chủ yếu của các nhà tu hành Phật giáo. *Daikon* thường được ngâm trong các lớp muối và cám gạo xen kẽ.

Dane nhận thấy người Trung Quốc cũng “sử dụng rất nhiều muối để ngâm và bảo quản rau, muối cá, muối dưa chua và bảo quản thịt”. Đây là lý do tại sao người Trung Quốc và Nhật Bản tiêu thụ rất nhiều muối.

*

Thời điểm khi Dane đến Trung Quốc, trong suốt lịch sử, hầu hết muối của Trung Quốc đều là muối biển, nước biển được các cối xay gió bơm vào các ao chứa để bốc hơi. Tuy nhiên, Dane nói, “Muối tốt nhất ở Trung Quốc là muối được sản xuất từ các giếng muối ở Tứ Xuyên”. Tứ Xuyên đã sản xuất khoảng 1/5 lượng muối của Trung Quốc.

Dane đến khi thời kỳ vàng son của muối Tứ Xuyên đã đến giai đoạn cuối, bắt đầu từ thế kỷ XVIII. Các giếng muối chủ yếu nằm xung quanh thành phố Tự Cống. Từ năm 1850 đến năm 1877, có 1.700 thương nhân buôn muối ở Tự Cống, và 20% sản lượng muối cả vùng được bốn gia tộc lớn với nguồn của cải tích lũy khổng lồ nắm giữ.

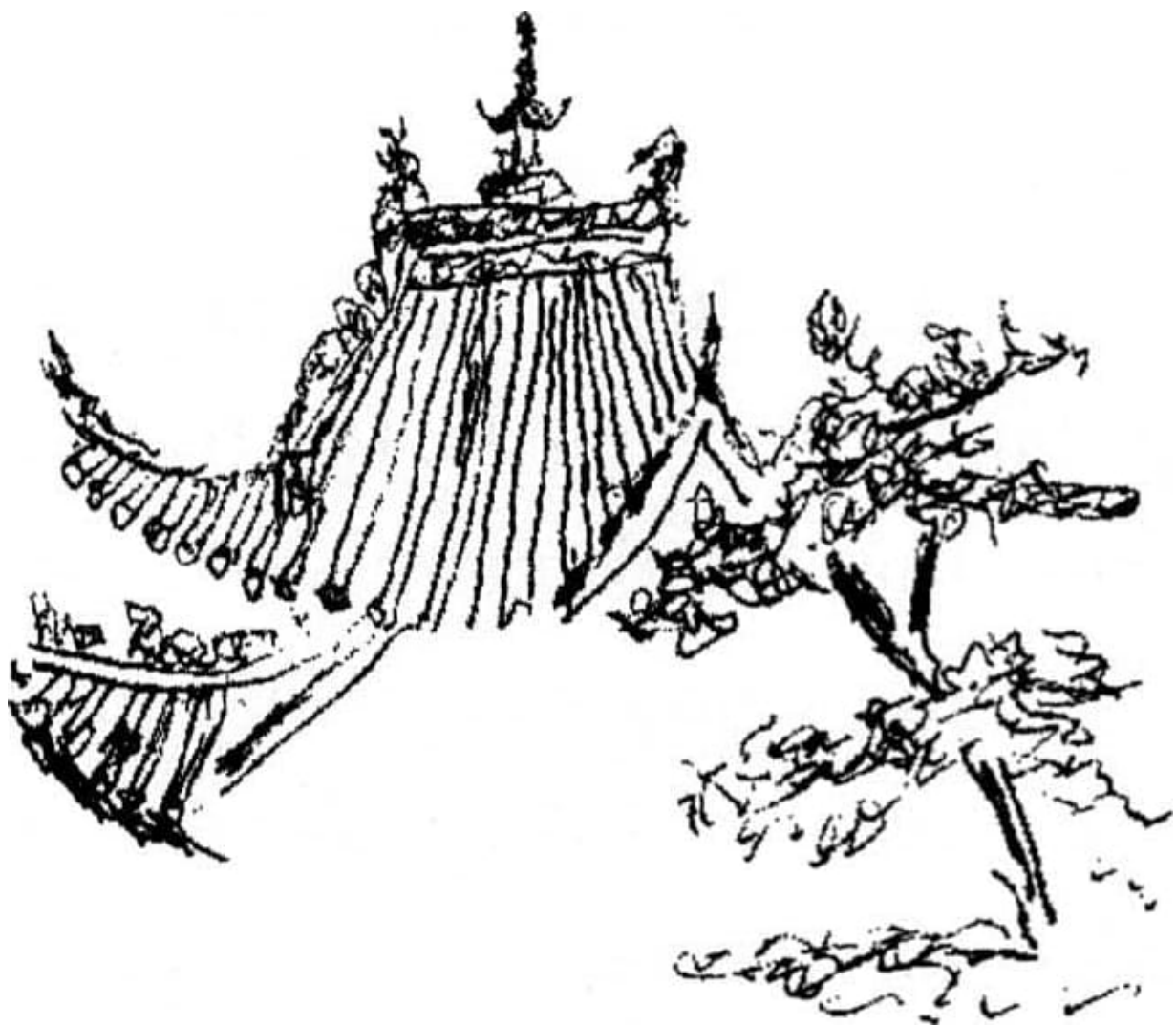
Tự Cống nằm ven một khúc quanh của sông Phủ Khê - một nhánh sông uốn lượn đầy duyên dáng của Dương Tử. Con sông

luôn bị tắc nghẽn bởi những chiếc thuyền nông, đày bằng, có mái chèo, chở muối đến phần lớn vùng Trung Nguyên.

Trường Giang là con sông dài 3.700 dặm, từ dãy núi Tây Tạng đến cảng Thượng Hải, là con sông dài thứ ba trên thế giới, chia cắt Trung Quốc thành hai miền Nam Bắc. Tuy nhiên, cho đến tận khi Đảng Cộng sản chiến thắng vào năm 1949, Trung Quốc vẫn có quá ít cơ sở hạ tầng giao thông, suốt dọc con sông lớn không có một cây cầu nào bắc ngang qua. Dương Tử là huyết mạch giao thông quan trọng của Trung Quốc, con sông cùng các nhánh phụ lưu của nó là mối kết nối duy nhất giữa hai miền Nam Bắc Trung Quốc.

Vào thế kỷ XVII và XVIII, các thương nhân muối thường xuyên ghé thăm thị trấn tỉnh lẻ Tự Cống. Năm 1736, các thương nhân đến từ vùng Thiểm Tây bắt đầu xây dựng một hội quán ở Tự Cống cho các thương nhân buôn muối ngoại tỉnh. Tòa trạch viện nguy nga này phải mất đến 16 năm mới xây xong, có những mái ngói cong cong xòe ra như đôi cánh hướng về mọi phía, những con rồng đá vươn mình ra khỏi các góc ngách. Khoảng sân giữa có các hàng cột sơn son đều tăm tắp, không phải cột gỗ thông thường mà là cột đá sơn màu đỏ.

Từ rất lâu trước khi sao đỏ và cờ đỏ của Đảng Cộng sản trở thành màu sắc đặc trưng của Trung Quốc, màu đỏ vốn đã là màu sắc truyền thống Trung Hoa. Màu đỏ là biểu tượng của hạnh phúc, là màu mà cô dâu thường mặc trong đám cưới. Và vì vậy, các thương nhân buôn muối đã xây dựng tòa dinh thự với màu đỏ son và những hình chạm khắc thếp vàng minh họa lại các truyền thuyết Đạo giáo. Hội quán này, cũng như nhiều tòa nhà khác của



Trung Quốc trong thời kỳ đó, đều không cần dùng đến một cây đinh nào, mà gắn với nhau bằng kết cấu mộng gỗ. Lối kiến trúc là sự kết hợp giữa tứ hợp viện của phương Bắc và mái cong của phương Nam. Trong khi vở hí kịch được biểu diễn trên sân khấu, khách khứa sẽ ngồi xem trong khoảng sân được trang trí đầy trang nhã bằng những cây các cao và chậu cây kiểng tao nhã.

Ghen đỏ mắt với tòa hội quán nguy nga lộng lẫy của các thương nhân ngoại tỉnh, những thương nhân buôn muối địa phương ở Tự Cố cũng xây dựng một tòa trạch viện lợp mái cong, cột sơn son của riêng mình, một ngôi đền có tầm nhìn thương mại

nằm trên một bờ đất cao bên dòng Phủ Khê uốn lượn, từ đó có thể nhìn ra khung cảnh con sông chật ních thuyền ghe đầy bằng đang chèo những chuyến hàng muối đến Dương Tử.

Công nghệ giếng khoan đã dẫn đầu thế giới vào thời Trung Cổ lại tiếp tục được cải tiến. Một bước tiến mới là bổ sung thêm bốn con bò được điều khiển cho đi thành vòng tròn, trên mình gắn với một cây sào có thể kéo và thả sợi thùng bện từ lá tre. Hệ thống dây thùng được cân bằng bởi những phiến đá khổng lồ, kéo theo một bánh xe lớn đóng vai trò ròng rọc, bánh xe chạy lên đỉnh tháp khoan sẽ điều khiển được cây sào tre được thả xuống dưới để hút nước muối. Cây sào tre càng dài thì cần trục gỗ nâng lên hạ xuống càng cao.

Nước muối sau đó sẽ được dẫn đến các chảo đun bằng khí ga trong lò hơi. Sau đó, người ta thêm một muối đậu vàng, đậu nành xay và nước vào. Sau khi đun khoảng mười phút, một lớp váng màu vàng sẽ nổi lên trên bề mặt nước rồi được chắt ra ngoài, loại bỏ tạp chất trong muối bằng một công thức đơn giản hơn tất cả những gì mà người Châu Âu từng tìm ra. Sau khi đun sôi trong khoảng 5 đến 6 giờ, nước muối cô đặc lại thành tinh thể tinh khiết. Muối sau đó được xúc vào thùng và đóng rắn lại.

Năm 1835, một giếng mới tên là Thâm Hải được khoan tại Tự Cống. Ở độ sâu 2.700 feet, khoan phải khí tự nhiên. Ở độ sâu 2.970 feet, giếng chạm đến được nước muối tự nhiên, nhưng người ta vẫn tiếp tục khoan xuống đến 3.300 feet, khiến giếng này trở thành giếng khoan sâu nhất thế giới vào thời điểm đó. Phải đến 24 năm sau, người ta mới chúc mừng một người Mỹ vì đã khoan sâu

được 69,5 feet ở Titusville, Pennsylvania.

Người Trung Quốc vẫn sử dụng bò cho đến năm 1902, khi động cơ hơi nước đốt than du nhập vào Trung Quốc, không lâu trước khi Dane đến. Vào thế kỷ XIX, đàn bò ở Tự Cống thường có khoảng 100.000 con. Bởi vì bò ở Tự Cống không như ở hầu hết các vùng khác, tuy thịt rất dai nhưng là một thành phần trong chế độ ăn của tầng lớp lao động. Tại khu vực làm việc, thợ làm muối thường đun nhừ thịt bò già dai nhách cho đến khi mềm, rồi thêm loại gia vị phổ biến nhất Tứ Xuyên vào, *ma-la*.

Đặc sản của Tứ Xuyên, *ma* là từ chỉ vị cay tê của loại hạt tiêu đại gọi là *huajiao* (hoa tiêu) kết hợp với vị của tiêu hột, caraway và đinh hương, nhưng vị này mạnh đến mức nếu ăn quá nhiều sẽ làm tê miệng. Có hai loại tiêu mọc ở Tứ Xuyên, hạt tiêu có màu đỏ đất sét và loại tiêu màu nâu có mùi thơm hơn. Trong khi đó, *la* có nghĩa là vị cay nóng của một chút ớt đỏ nhỏ. Hai gia vị này kết hợp với nhau, *ma-la*, đã định hình nên hương vị chung của ẩm thực Tứ Xuyên.

Một đặc sản khác của những thợ muối Tự Cống là *huobianzi*. Phần thịt đùi dai nhách của con bò già làm việc ở giếng muối được cắt thành lát mỏng như tờ giấy bằng tay. Một số miếng thịt có thể dài đến 2 thước. Giám đốc điều hành của Tổng công ty Thực phẩm Tứ Xuyên Tự Cống Tongxin ở Tự Cống – nơi vẫn sản xuất *huobianzi* cho đến tận ngày nay, ông Zhang Jianxin đã phàn nàn rằng rất khó để kiếm được một cái đùi bò nào dẻo dai rắn chắc bằng đùi của lũ bò già làm việc ở giếng muối, nhưng vẫn chấp nhận được một số động vật đã quá già không thể làm việc được nữa trong các

nông trại.

Các dải thịt thái mỏng được ướp với xì dầu và muối, sau đó phơi khô trong không khí rồi nướng trên lửa nhỏ đốt bằng phân bò. Ngày nay, người ta sử dụng lò nướng bằng gas, nhưng nhiều người cho rằng *huobianzi* nướng bằng khói phân bò có “mùi thơm rất đặc biệt”. Món thịt thường được ăn kèm với một loại dầu thực vật chứa ớt cay.

Trong khi đó, những thương nhân muối giàu có lại thích những món độc đáo hơn. Ở Trung Quốc, nguyên liệu càng mù mờ và cách làm các phức tạp thì món ăn càng có vị thế. Món “ếch ngâm” là một đặc sản của những thương nhân buôn muối ở Tự Cống. Người ta sẽ thả vài mảnh gỗ cho nổi trong một vại nước muối lớn. Những con ếch sống sẽ được bỏ vào trong vại, chúng sẽ phải bầu vịu lấy mấy mảnh gỗ trong tuyệt vọng. Vại sẽ được đậy kín nắp và niêm phong. Sau sáu tháng, mở vại ra, lũ ếch đã chết và khô quắt trên mảnh gỗ, nhưng vẫn được bảo quản tốt vì đã nhúng trong nước muối. Sau đó, người ta sẽ hấp chín lũ ếch.

Các thương nhân muối cũng ưa chuộng món dạ dày ếch xào lăn. Thật không may, dạ dày ếch dù thơm ngon đến đâu cũng khó lòng lấp đầy được bao tử của một người. Nghe nói, ở Tự Cống, để làm được một đĩa dạ dày ếch xào lăn, đầu bếp sẽ phải giết đến 1.000 con ếch.

*

Người Trung Quốc tiếp tục khoan đập ở Tự Cống, ngay cả sau

khi ngành công nghiệp dầu mỏ của Mỹ đã phát triển được những kỹ thuật có tốc độ nhanh hơn nhiều. Công nghệ cây nhà lá vườn của họ tuy chậm nhưng lại khoan được đến độ sâu đáng kinh ngạc, ngay cả ở trong thời đại dầu mỏ. Vào những năm 1920, người Trung Quốc đã khoan một giếng sâu tới 4.125 feet, và vào năm 1966, giếng Thâm Hải – với độ sâu đã phá kỷ lục vào năm 1835 – tiếp tục được khoan sâu hơn tới 4.400 feet, tương đương với 4/5 dặm.

Chữ Hán *jing*, có nghĩa là “giếng”, mô tả hệ thống tháp khoan ở Tự Cống. Những tháp khoan đó, những ngọn tháp ghép từ những thân cây xám xịt dài nặng đầm sương đan vào nhau, vươn cao lên không trung, được buộc bằng thùng bện từ lá tre, nằm rải rác khắp vùng Tự Cống như những giếng dầu ở các thành phố dầu khí.

Năm 1892, các thợ muối Tứ Xuyên phát hiện ra tầng muối đá đã nhiễm mặn nguồn nước ngầm dưới lòng đất Tự Cống. Ngày nay, Tự Cống sản xuất nhiều muối mỏ hơn là muối từ nước muối. Nhưng trong vài thập kỷ đầu của thế kỷ XX, có khoảng 300 đến 400 giếng nước muối đang hoạt động ở Tự Cống.

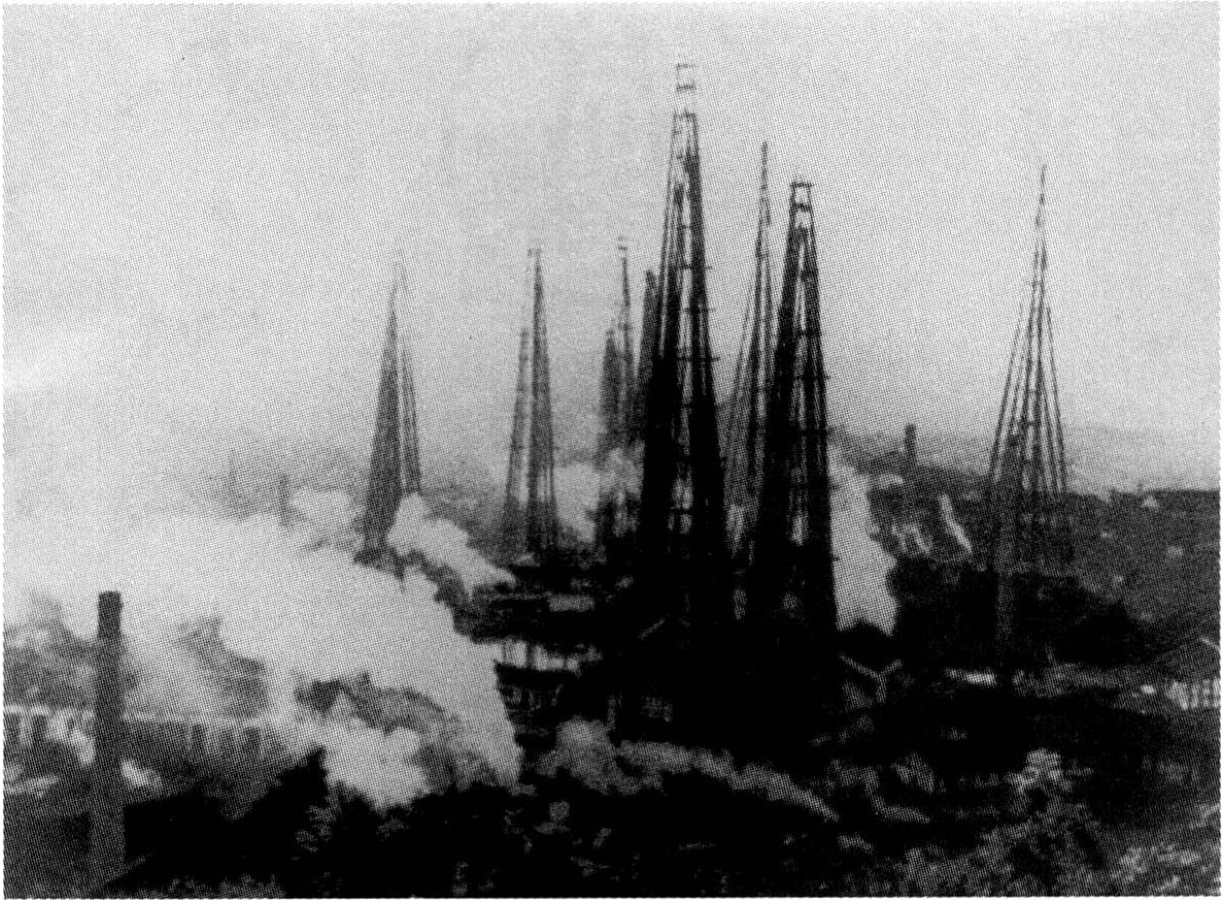
Hồi kết của ngành công nghiệp muối Tứ Xuyên cổ đại đến muộn màng vào năm 1943, khi máy khoan quay lần đầu khoan được một giếng muối ở Tứ Xuyên. Nhưng phải mất đến 20 năm nữa, sự thay đổi mới trở nên rõ ràng. Năm 1960, Tự Cống vẫn còn là một thị trấn lạc hậu với 1/3 triệu dân sống giữa những tháp khoan muối từ thời Trung Cổ. Năm đó, giếng khoan được khoan bằng trục khoan đập cuối cùng đã hoàn thành. Cùng với các loại máy khoan quay hiện đại và khai thác muối mỏ, chẳng bao lâu

sau, các nhà sản xuất muối ở Tứ Xuyên sử dụng thiết bị bốc hơi chân không, tạo ra loại muối trắng hiện đại với các tinh thể có kích thước đồng nhất.



Chữ Hán jing trên nhãn hiệu nước tương thương hiệu Derrick

Vào thập niên 1960, Tự Cống có phương tiện giao thông công cộng “hiện đại” đầu tiên. Khi việc đun sôi nước muối giảm dần, các kỹ sư Tứ Xuyên đã tìm ra cách sử dụng mới cho khí đốt tự nhiên tại các giếng muối. Họ chế tạo ra xe buýt có những tấm đệm khí khổng lồ màu xám trên nóc, bên trong chứa đầy khí đốt tự nhiên của địa phương. Những chiếc xe buýt bắt đầu tuyến hành trình cùng tấm đệm khí hình chữ nhật gần như to bằng cả cái xe gắn trên nóc. Tấm đệm khí to tướng lắc la lắc lư như miếng thạch Jell-O mỗi khi chiếc xe buýt cua vòng qua các góc, và rồi dần dần xẹp xuống, chiếc túi màu xám chùng xuống khỏi nóc xe đồng nghĩa khí đốt đã dùng hết. Người dân địa phương gọi những chiếc xe buýt đó là *qibao*, có nghĩa là “túi khí lớn”. Người ta phải thường xuyên tiếp nhiên liệu cho những chiếc xe buýt này. Ngày nay, với dân số tăng gấp ba lần ở Tự Cống, loại xe buýt cũ bị coi là một thứ chướng mắt đáng xấu hổ, những chiếc xe còn lại chỉ chạy trên các cung đường nông thôn mà chẳng ai thèm đi.



Các tháp khoan trên giếng nước muối ở Tự Cống vào đầu những năm 1960. Ảnh bởi Yu Minyuan Bảo tàng Lịch sử Muối Tự Cống

Tự Cống hiện là một thành phố rộng lớn với một triệu dân, bao gồm cả những cư dân vùng ngoại ô. Những gì còn sót lại của các giếng muối là các hố viên đá dưới đất. Chỉ còn lại một số ít các tháp khoan vẫn đứng trên vùng đồi núi của khu tự trị, một số phải đến tận năm 1990 mới bị tháo dỡ, một số gần đây là năm 1998. Các học giả tranh cãi gay gắt để giữ chúng lại, nhưng lúc này không phải thời điểm thích hợp để bảo tồn cột mốc này, khi Trung Quốc đang đắm mình trong công cuộc hiện đại hóa. Năm 1993, hai

tháp khoan đôi, biểu tượng của Tự Cống, một cái cao 290 feet và một cái cao 284 feet, đã bị dỡ bỏ. Chúng bị hư hại đến mức đe dọa đến sự an toàn của mọi người, còn chính phủ thì không chịu chi tiền để sửa chữa. “Họ không hiểu giá trị của chúng, những thứ này chỉ có ở Tự Cống mà thôi.” Song Lianxi, một nhà sử học Tự Cống cho biết.

Giếng Thâm Hải cũ kỹ gồ ghề với những thân cây và đá tảng vẫn còn hoạt động. Giống như hàng trăm giếng khác từng tồn tại ở Tự Cống, ngưỡng cửa trước lối vào chính chỉ cao 2 feet, có ý nghĩa là lưu giữ tiền tài của cải ở bên trong. Giếng có mười công nhân làm việc để giữ nó hoạt động 24 giờ mỗi ngày. Một sợi cáp từ từ hạ xuống lòng đất trong vài phút, sau đó được kéo lên cùng một ống tre dài ẩm ướt gắn với một thùng chứa, người công nhân sau đó sẽ chọc thủng lớp van bằng da dưới đáy thùng, để xả ra hàng xô nước muối. Nước muối vẫn bốc hơi trong các chảo được đun nóng bởi khí tự nhiên từ giếng. Vào năm 1835, khi giếng được khoan, ước lượng có khoảng 8.500 mét khối khí. Vào năm 2000, các nhà khai thác tin rằng nó còn lại 1.000 mét khối.

Hội quán Thiểm Tây vẫn là một hội quán cho đến khi vị hoàng đế cuối cùng bị phế. Sau đó, nó trở thành trụ sở địa phương cho phong trào dân tộc chủ nghĩa Trung Quốc của Tưởng Giới Thạch. Sau khi Đảng Cộng sản lên nắm quyền, Đặng Tiểu Bình, người gốc Tứ Xuyên, trở thành Tổng Bí thư Đảng Cộng sản Trung Quốc, đã quyết định biến nó thành bảo tàng muối.

Ngày nay, ở Tự Cống vẫn còn một số ngôi nhà Trung Quốc kiểu cũ lợp ngói với mái cong kiểu phương Nam, nhưng hầu hết đã

lụp xụp và đổ nát, có vẻ như chỉ chờ bị phá dỡ. Các tòa nhà mới là kiểu kiến trúc cao tầng đô thị với vẻ kịch cớm khó hiểu. Như ở Bắc Kinh, nhiều di tích lịch sử đã bị dỡ bỏ để nhường chỗ cho những tòa nhà sẽ không bao giờ được hoàn thành, trơ ra khung bê tông cốt thép vì các công ty xây dựng chúng đều đã phá sản. Nhưng hội quán này lại được bảo tồn như một di tích quốc gia.

Người dân địa phương quan tâm đến lượng muối nhỏ vẫn được sản xuất tại giếng Thâm Hải, hơn là hội quán. Họ gọi nó là muối chảo phẳng, và tin rằng loại muối này dùng để muối dưa chua tốt hơn là muối công nghiệp sản xuất trong các thiết bị bay hơi chân không. Những người muối dưa *paocai* và *zhacai* muốn sử dụng muối chảo phẳng cho các loại rau muối. Loại muối này thường được bán ở chợ Tự Cống, nhưng hễ ra khỏi Tự Cống thì loại muối hạt vừa, chưa qua xử lý này lại trở nên hiếm có khó tìm. Zhang Jianxin của Tổng công ty Thực phẩm Tứ Xuyên Tự Cống Tongxin cũng muốn sử dụng muối chảo phẳng cho sản phẩm *huobianzi*, cùng các sản phẩm khác như *larou* – một loại thịt lợn muối truyền thống của Tứ Xuyên. Công thức món *larou* của Zhang Jianxin như sau:

Thái thịt lợn thành từng miếng kích thước bất kỳ. Phủ kín thịt bằng muối và các loại gia vị bao gồm cả hoa tiêu, để một tuần, rồi rửa sạch muối, treo bốn chân lên bếp than hồng và hun khói từ từ trong hai ngày. Cho vỏ đậu phộng và mía vụn vào than cháy. Mọi người ở nhà còn thêm cả lá bách vào.

Nhưng Zhang Jianxin gặp khó khăn trong việc tìm kiếm loại

muối thích hợp để sử dụng. “Muối công nghiệp sản xuất bằng thiết bị bay hơi chân không quá mịn và chứa nhiều chất hóa học mà tôi không thích,” ông nói. Chất hóa học được nhắc đến chính là i-ốt, mà theo ông là có mùi vị “gây ảnh hưởng không tốt đến sản phẩm của chúng tôi”.

*

Tỉnh Tứ Xuyên có diện tích bằng nước Pháp nhưng với dân số nhiều gấp đôi. Vào giữa thế kỷ XX, dân số Trung Quốc tăng nhanh chóng mặt, số lượng cư dân ở Tứ Xuyên đã tăng lên đến 100 triệu người như hiện nay, đa phần tập trung ở nửa phía Đông của tỉnh. Phía Tây tỉnh Tứ Xuyên là sa mạc dẫn đến Tây Tạng. Tứ Xuyên cũng có một khu rừng núi đầy tre là nơi sinh sống của quần thể gấu trúc hoang dã duy nhất còn sót lại trên Trái Đất. Nhưng phần lớn diện tích của tỉnh thuộc vùng cận nhiệt đới, giống như miền Nam Hoa Kỳ.

Phong cảnh Tứ Xuyên là thành quả tuyệt vời từ kỹ năng thủy lợi của các hậu duệ của Lý Băng – vị lãnh đạo của tỉnh vào thế kỷ III TCN. Ở đó đầy những con đê và cống điều tiết dòng nước, tạo thành những cánh đồng lúa ngập nước xanh tươi trù phú, những khoảnh vườn rau trên đất màu mỡ, những lùm cây bách và những bụi tre. Tình trạng xói mòn đất rất hiếm gặp, và tình trạng lãng phí không gian còn hiếm hơn. Nhưng mặc dù có nền nông nghiệp rất trù phú, những người nông dân của tỉnh có vẻ rất nghèo. Họ sản xuất ra một lượng lớn lương thực, nhưng ngôi làng của họ

được xây dựng dọc theo các con đường đất đá giữa các thửa ruộng. Có quá nhiều người. Họ sống trong những ngôi nhà đắp bằng bùn và rơm, chắp vá và xập xệ, một số ít vẫn còn dán những tấm áp phích khổng lồ của Mao.

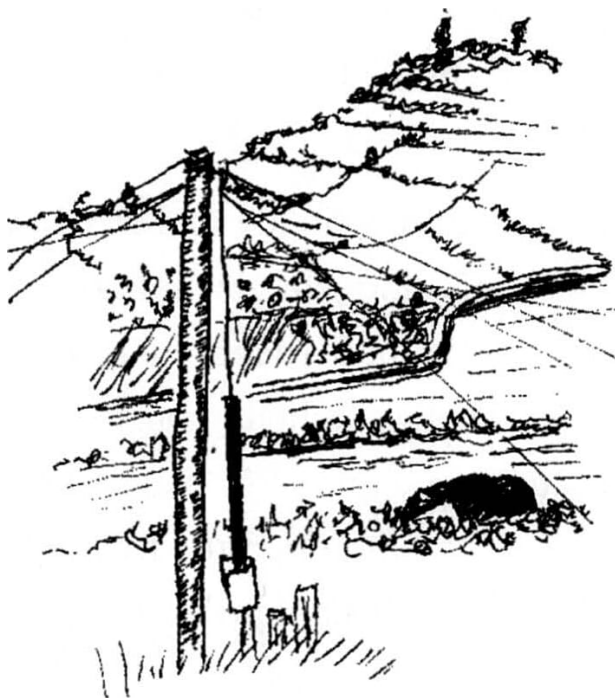
Trẻ em phải đi bộ hàng dặm để đến trường, men theo những con đường ven đê, ruộng lúa và trèo lên mấy quả núi xanh rờn. Những người phụ nữ cầm lọng che màu sắc sặc sỡ, dịu con nhỏ trên vai trong những chiếc ghế có dây đai bên bằng liễu gai chỉ có ở Tứ Xuyên. Một cảnh tượng thường thấy ở vùng nông thôn Tứ Xuyên, hình ảnh từng xuất hiện trong ghi chép về Trung Quốc của Marco Polo, là những sợi mì dài hơn 7 feet được phơi khô trên dây như phơi quần áo.

Mặc dù hầu hết các tháp khoan lớn đều đã bị phá bỏ, vài giếng nước muối nhỏ vẫn còn sót lại. Một ở trấn Đại Dân nằm phía Tây thủ phủ Thành Đô của tỉnh Tứ Xuyên, có một cây cột cao bằng cột điện thoại. Giếng chỉ sâu 1.000 feet, một độ sâu đáng kể theo tiêu chuẩn của Trung Quốc, nhưng ở độ sâu tương đối đó, nước muối rất nhạt, chỉ có 10% muối. Đó là lý do vì sao người Trung Quốc học cách khoan sâu.

Một nông dân trong chiếc áo khoác Mao màu xanh dương đã sờn đang trồng ngũ cốc, rau, và khoai lang, nói rằng vào năm 1960, muối từng là thứ hái ra tiền nhất của ông. Khi được hỏi ai đào nên giếng này, ông ta chỉ nhún vai đáp: “Ồ, cái giếng ấy đã ở đó suốt thôi.”

Loại áo khoác màu xanh dương mà ông ta mặc từng là trang phục duy nhất ở Trung Quốc trong những năm 1950 và 1960, cùng

với quần và mũ theo bộ, đây là bộ đồ thường thấy nhất ở nông thôn. Nó chẳng phải tuyên bố chính trị gì, mà chỉ đơn giản là mọi người quá nghèo để may quần áo mới. Bây giờ ít thấy những chiếc quần đồng bộ đó nữa. Quần thì có thể sờn rách, nhưng một chiếc áo khoác thì tốt mãi.



Giếng ở Đại Dân

Bên cạnh cây cột ở giếng Đại Dân có một cái ghế đầu bằng đá. Một người nông dân sẽ ngồi trên ghế đá đó, hai chân đạp bàn đạp của một bánh xe bằng tre, bánh xe này sẽ nâng lên hạ xuống một ống tre vào trong cái hố sâu 1.000 feet. Nước muối được dẫn vào một bể chứa, phía trên có một bánh xe bằng tre khác lớn hơn nhiều, cao khoảng 10 feet, cùng những chiếc cọc tre buộc vào bên vành bánh. Một người đàn ông khác sẽ cẩn thận bước đi bên trong bánh xe lớn này để bánh xe quay, đây chính là một phiên bản đơn giản hơn của bánh xe thời Trung Cổ ở Salsomaggiore. Bánh xe sẽ

mức nước muối rồi đổ lên trên một bức tường bên từ cành cây khô. Khi nước muối chảy xuống các cành cây, cộng thêm sự trợ giúp của gió và ánh nắng mặt trời, nước muối sẽ trở nên cô đặc hơn. Sau khi các giọt nước muối nhỏ xuống bề bên dưới, số nước muối đó đã sẵn sàng để được đun sôi. Vì giếng này không có khí đốt tự nhiên, nên vật liệu khác phổ biến ở vùng này hơn - là than đá thường được dùng để làm nhiên liệu đốt.

Năm 1998, tập đoàn muối của chính phủ đã niêm phong giếng, bịt lỗ nhỏ dưới mặt đất bằng bê tông, tương tự với các giếng khác trong khu vực, và quy định loại muối sản xuất từ các giếng này không đạt chuẩn và việc bán chúng là bất hợp pháp.

“Nhưng ở đó vẫn còn nước muối.” Người nông dân cãi lại.

Các nhà sản xuất muối không còn bị kiểm soát chặt chẽ như tiêu chuẩn trong lịch sử Trung Quốc nữa. Thuế đánh vào công đoạn bán, chứ không đánh vào công đoạn sản xuất, và nguồn thu từ muối cũng không còn là nguồn thu chính nữa. Tiêu chuẩn về i-ốt là nguyên nhân khiến giếng nhỏ ở Đại Dàn bị buộc phải đóng cửa, nhiều người cho rằng chính tiêu chuẩn đó là một hình thức kiểm soát muối mới của chính phủ.

Tổ chức Y tế Thế giới và UNICEF kêu gọi các nhà sản xuất muối thêm i-ốt vào trong muối ăn để ngăn ngừa bệnh bướu cổ, một chứng bệnh phì đại tuyến giáp. Vì tất cả mọi người đều phải sử dụng muối nên đó là phương tiện phân phối lý tưởng. Họ nói rằng một tỉ người trên thế giới có nguy cơ thiếu i-ốt. Ngoài phì đại tuyến giáp, các triệu chứng của việc thiếu i-ốt có thể bao gồm căng thẳng, nhịp tim tăng nhanh và không đều, yếu cơ. Thiếu i-ốt

cũng dẫn đến các bệnh về tâm thần ở trẻ em.

I-ốt đã được sử dụng để chữa bệnh bướu cổ ngay từ trước khi nó được biết đến dưới cái tên i-ốt. Humphry Davy, cũng như nhiều người khác, từng nghi ngờ rằng i-ốt cũng là một nguyên tố, nhưng chính nhà hóa học người Pháp đồng thời cũng là người sáng lập nên một trong những trường công nghiệp đầu tiên ở Pháp – Jean Baptiste Dumas vào năm 1819 đã chứng minh rằng i-ốt tồn tại trong bọt biển tự nhiên, thứ từng là phương pháp điều trị tiêu chuẩn để chữa bệnh bướu cổ.

Trong điều trị bệnh bướu cổ, một lần nữa, Trung Quốc lại đi trước phương Tây hàng thế kỷ. Thế kỷ IV TCN, bác sĩ Ko Hung đã kê một loại rượu chiết xuất từ rong biển để chữa bệnh bướu cổ. Nhiều loại rong biển rất giàu i-ốt, đó lý do vì sao người Nhật lại có khá ít kinh nghiệm về bệnh tật, do họ có chế độ ăn nhiều rong biển và còn bón phân rong biển cho cây trồng nữa. Ở Trung Quốc cũng như ở hầu hết Châu Á, bệnh bướu cổ không xuất hiện nhiều ở các vùng ven biển, nhưng thường là vấn đề khá phiền phức ở các tỉnh miền núi trong đất liền, bao gồm cả Tứ Xuyên.

Muối của Mỹ thường được bổ sung i-ốt. Người Anh, do có ít trường hợp mắc bệnh bướu cổ, nên không cho i-ốt, còn người Pháp thì đôi khi, nhưng không phải luôn luôn, bổ sung i-ốt vào muối. Ở những cộng đồng người mắc bệnh này, muối i-ốt rất được chào đón. Myanmar, trước đây là Miến Điện, có quy định về muối i-ốt, nhưng những người dân tộc ở vùng cao nguyên hẻo lánh do không thể tiếp cận được với muối đã qua xử lý, thay vào đó, họ thường buôn bán trái phép qua biên giới Trung Quốc để có được muối i-ốt.

Để đổi lấy muối của Trung Quốc, thứ họ tin rằng sẽ giúp họ giải quyết bệnh bướu cổ, những người dân tộc này phải đổi bằng các loài động vật hoang dã quý hiếm có nguy cơ tuyệt chủng. Người Trung Quốc rất coi trọng những loài động vật hoang dã này trong các bài thuốc dân gian. Họ tin rằng lưỡi của linh dương chữa được chứng đau đầu, hay những cái chân nhanh nhẹn của sơn dương có thể đem nghiền thành bột rồi đắp lên các chỗ khớp đau nhức. Loài gấu đen Himalaya quý hiếm bị giết để lấy mật, dùng làm thuốc chữa bệnh về gan và dạ dày. Nhưng sự trao đổi buôn bán qua biên giới Myanmar này là cả một bi kịch, bởi phần lớn muối Trung Quốc ở chợ đen này thực ra không hề có i-ốt, và do đó sẽ không giúp chữa được bệnh bướu cổ.

Muối i-ốt đã trở thành vấn đề gây tranh cãi ở các nước đang phát triển, nơi việc kiểm soát muối của chính phủ là cả một vấn đề lịch sử. Năm 1998, theo quyết định năm 1995 của Trung Quốc và dưới áp lực của cộng đồng y tế thế giới, Ấn Độ đã cấm bán loại muối không chứa i-ốt. Ở cả hai quốc gia, động thái này đã được các cơ quan y tế, bác sĩ và nhà khoa học đánh giá cao, nhưng lại không được lòng các nhà sản xuất muối nhỏ và độc lập.

Khi Trung Quốc trở thành một quốc gia hiện đại, muối của nước này cũng trở thành muối hiện đại – muối hạt nhỏ kích thước thường đồng nhất và có bổ sung i-ốt. Và giống như những người hiện đại khác, người Trung Quốc bắt đầu thèm muốn loại muối đặc biệt hơn một chút, có lẽ là ít tinh khiết hơn. Tạp chất là những thứ còn sót lại, và một số người ưa số tạp chất này còn hơn các chất hóa học được thêm vào. Cuộc tranh cãi về muối i-ốt nổ ra

một phần là do những mối nghi ngờ về các chất phụ gia hóa học, và điều này đã trở thành một phần trong cuộc sống của hầu hết các nền văn hóa khác nhau trên thế giới. Trong tôn giáo Do Thái, hầu hết các giáo sĩ Do Thái đều tuyên bố rằng chỉ có muối không chứa i-ốt mới được tính là đồ ăn *Kosher* dành cho Lễ Vượt Qua. Ở Tứ Xuyên, những người tiêu dùng đầy cảnh giác nghi ngờ rằng lệnh cấm thực ra chỉ là âm mưu của chính phủ nhằm đẩy họ ra khỏi hoạt động kinh doanh, và một lần nữa, trao độc quyền cho các công ty muối của nhà nước. Những người nông dân, chẳng hạn như gia đình sống bên giếng nước muối nhỏ lấy nước bằng cách đập chân ở nông thôn Đại Dàn, không có kiến thức hoặc tiền bạc để đáp ứng các tiêu chuẩn của chính phủ về muối i-ốt.

Vào tháng 9 năm 2000, chính phủ Ấn Độ đã bãi bỏ lệnh cấm muối không chứa i-ốt dưới áp lực từ những người Hindu theo chủ nghĩa dân tộc và những người sùng Gandhi, luôn nhắc lại lời khẳng định của Gandhi rằng mọi người Ấn Độ đều có quyền làm muối. Nhưng chính quyền Trung Quốc có vẻ như không định rút lại quyết định cấm muối không chứa i-ốt này. Li Fude thuộc đại lý muối chính phủ ở tỉnh Tứ Xuyên, Tổng công ty Muối Tứ Xuyên, nói rằng “Quyết định này được chính ngài chủ tịch nước đưa ra.” Cái cách ông ta nói nghe như cách một viên quan văn nói về hoàng đế.

CHƯƠNG 24

Ma, La Và Mao

Trung Quốc rất chậm chạp trong việc từ bỏ các vị hoàng đế và cả những quan niệm cổ xưa. Một trong số các quan niệm cũ về thức ăn của người Trung Quốc vẫn còn tồn tại đến thời nay là quan niệm về muối, gia vị, và cách xây dựng một bữa ăn đầy đủ. Nhiều ý tưởng trong đó đã từng tồn tại ở phương Tây thời kỳ tiền Phục Hưng, tuy có sự khác biệt đáng kể với tư tưởng của người phương Tây hiện đại. Quan niệm của Trung Quốc và phương Tây về thực phẩm ngày nay đã khác hơn 1.000 năm trước rất nhiều. Người Trung Quốc dường như có thể ăn mọi lúc mọi nơi. Trên khắp các con phố ở thành thị và nông thôn đều có đầy những hàng quán ăn uống. Trên tuyến đường sắt xuyên lục địa Á – Âu chạy từ Moscow đến Bắc Kinh, lò sưởi ở cuối toa mà người Nga thường dùng để pha trà lại được người Trung Quốc sử dụng để chế biến các bữa ăn. Họ tập trung lại trong không gian tối, chật hẹp như tủ quần áo, rồi thái rau và rắc gia vị. Họ không chỉ nấu và ăn liên tục, mà còn bàn luận rất nhiều về ý nghĩa của thức ăn. Ở một khía cạnh nào đó, thức ăn là một nổi ám ảnh của Trung Quốc, và văn hóa Trung Quốc bị ảnh hưởng khá nhiều bởi nghệ thuật ẩm thực.

Nhà văn Trung Quốc đương đại Lu Wenfu, từng viết:

Từ “sành ăn” nghe rất vui tai, có lẽ nhìn cũng thuận mắt nữa. Tuy nhiên, nếu giải thích nó bằng thứ ngôn ngữ đơn giản thường nhật thì lại không hấp dẫn cho lắm: người

sành ăn là một người dành hoàn toàn tâm trí cho việc ăn uống. – Lục Văn Phu, The Gourmet (Tạm dịch: Sành ăn), 1979.

Ở Trung Quốc, ẩm thực miền Nam, đặc biệt món Quảng Đông, thường được cho là ngon nhất. Nhưng sau năm 1949, khi Mao Trạch Đông từ Hồ Nam và Đặng Tiểu Bình từ Tứ Xuyên lên nắm quyền, thức ăn cay, *la*, từ miền Tây Nam Trung Quốc đã trở thành trào lưu thịnh hành chính thức. “Nếu không ăn cay thì không phải người cách mạng” từng là một khẩu hiệu rất phổ biến.

Năm 1959, một nhà hàng dành cho giới tinh hoa chính trị được thành lập trong một tòa trạch viện có sân vườn ở Bắc Kinh, vốn được xây cho con trai của một vị hoàng đế từ thế kỷ XVII. Có thể dự đoán được, đó là một nhà hàng Tứ Xuyên, và được đặt tên một cách đơn giản là Nhà hàng Tứ Xuyên. Chu Ân Lai, Thủ tướng Trung Quốc trong thời gian dài, và Đặng Tiểu Bình là khách quen của nhà hàng này. Trong nhiều năm, nơi này được coi là một trong số ít những nhà hàng chất lượng ở Bắc Kinh Cộng sản.

Nhà hàng này vẫn luôn là biểu tượng của thời đại, cho đến năm 1996, khi một doanh nhân Hồng Kông mua lại tòa trạch viện cổ kính này, và sau đó biến ngôi nhà thành một câu lạc bộ tư nhân chỉ dành cho hội viên với cung cách phục vụ mang âm hưởng của thời thuộc địa Anh. Cái gọi là “Trung Quốc tiếp quản Hồng Kông”, trên thực tế có nghĩa là nhiều doanh nhân Hồng Kông mua lại nhiều di tích còn lại của Đảng Cộng sản. Nhà hàng Tứ Xuyên vẫn còn tồn tại ở ba địa điểm khác kém xa hoa hơn tại Bắc Kinh. Bếp trưởng Yu Jiamin, người gốc Bắc Kinh, vào năm 1970 khi ở tuổi 19,

đã bắt đầu học nghề ẩm thực Tứ Xuyên. “Đối với tôi, đó là nền ẩm thực hoàn chỉnh nhất, nền ẩm thực duy nhất sử dụng hoàn toàn sáu loại hương vị”, anh nói.

Khái niệm cân bằng hương vị là trọng tâm của ẩm thực Trung Hoa. Ẩm thực Tứ Xuyên thể hiện đủ cả sáu hương vị như tấu một bản nhạc vui tươi: *ma, la, tian, suan, xian, ku*. *Ma*, vị cay của hoa tiêu, là hương vị thứ sáu đặc trưng chỉ có ở Tứ Xuyên, mặc dù *la*, vị cay của ớt, cũng là một đặc trưng của khu vực này. *Tian* có nghĩa là ngọt, *suan* nghĩa là chua, *xian* nghĩa là mặn, và *ku* nghĩa là đắng, đều phổ biến cả.

Mỗi món ăn đều có một hương vị, hoặc lý tưởng nhất là sự tổng hòa của nhiều hương vị, và *ma-la* là sự kết hợp nổi tiếng nhất của Tứ Xuyên. *Xian*, mặn, là hương vị được sử dụng nhiều nhất, một mô típ chính. Vị mặn tạo nên sự cân bằng cho tất cả các hương vị khác. Muối được cho là đem lại vị ngọt và chua vừa phải. Dưới thời cổ đại, ở Tứ Xuyên, người ta chuẩn bị trà với muối và gừng. *Xian-la*, mặn cay, cũng là một kết hợp nổi tiếng khác của Tứ Xuyên, đến mức hỗn hợp hai vị này được đóng chai dưới dạng nước tương và ớt cay. *Xian-la* cũng là chủ đề được lặp đi lặp lại ở các vùng có khí hậu ẩm áp khác, từ Cajun Louisiana đến Việt Nam, nơi người ta dùng ớt bột trộn với muối để ăn kèm với chanh, bưởi hoặc dứa để trung hòa vị chua.

Ở Trung Quốc, các bữa ăn được kết hợp với nhau bằng cách cân bằng các tổ hợp hương vị này. Cân bằng, tức là pha trộn các chất đối lập để tạo ra một hương vị hoàn chỉnh, giống như kết hợp axit và bazơ trong hóa học, đây là một khái niệm cổ xưa trong

nghệ thuật nấu ăn. Từ thế kỷ IV TCN, người Trung Quốc tin rằng thế giới được tạo nên từ hai năng lượng đối lập là âm và dương, và họ đã áp dụng quan niệm này vào nghệ thuật nấu ăn. Người Trung Quốc phân chia các loại thực phẩm thành “nóng” và “lạnh” dựa theo thuộc tính, chứ không phải nhiệt độ, tương tự với cách người Châu Âu phân loại và cân bằng thực phẩm dưới thời Trung Cổ. Không phải đầu bếp nào cũng nhất trí với nhau về loại thực phẩm nào thì nóng, loại nào thì lạnh, nhưng nhìn chung họ thường cho rằng các loại thịt mỡ, gia vị cay nóng và rượu là nóng, còn rau và trái cây nhạt thì lạnh. Ở phương Tây, những ý tưởng tương tự sớm nhất bắt nguồn từ Hippocrates vào thế kỷ V TCN, Hy Lạp. Một số học giả tin rằng ý tưởng này bắt nguồn từ Hy Lạp rồi lan sang Châu Á thông qua Ấn Độ. Một số khác lại cho rằng các nền văn hóa khác nhau cùng nảy ra ý tưởng này một cách độc lập. Có những học giả lại cho rằng người Bắc Mỹ bản địa đã có ý tưởng này từ trước khi người Châu Âu đến. Chúng là cơ sở của những mâu thuẫn trong ngày chay (*lean day*) và ngày mỡ (*fat day*) theo Giáo hội. Nhưng dần theo thời gian, ở Châu Âu, chúng đã biến chất đến mức trở nên ngớ ngẩn giống như cách Grimod de La Reynière phân biệt thức ăn vàng hay nâu – cũng như với phụ nữ, anh ta thích (tóc) vàng hơn.

Quan niệm cổ xưa về thực phẩm nóng và lạnh vẫn được coi trọng ở Trung Quốc. Các món *ma-la* hoặc các món rất mặn đối lập với các món nhạt. Nhưng *tian*, vị ngọt, cũng được coi là một đối trọng tốt với *ma-la*. *Tian shao bai*, nghĩa đen nghĩa là “món hầm trắng có vị ngọt”, gồm những dải thịt xông khói dày được nhồi với

nhân đậu ngọt, đặt trên một lớp xôi ngọt và rắc đường bên trên. Giống như nhiều món ăn Trung Quốc khác, điều này nghe có vẻ hơi gớm. Nhưng khi cắn một miếng *tian shao bai*, bạn sẽ thấy hương vị đó gần như một liều thuốc giải độc cho khoang miệng đang bốc cháy vì cay sau khi ăn một miếng thức ăn *ma-la*.

Ý tưởng sử dụng vị ngọt để đối phó với vị mặn và cay từng rất phổ biến ở phương Tây. Apicius khuyên rằng thêm mật ong vào món ăn nếu món đó quá mặn. Pliny thì nói ngược lại: “Muối sẽ điều chỉnh cảm giác ngứa của chúng ta sau khi ăn thứ gì đó quá ngọt.” Ở Catalonia thời Trung Cổ, cá tuyết muối thường được dùng kèm với mật ong. Platina lại chỉ định rằng vị ngọt sẽ cân bằng lại vị cay: “Đường làm mềm và làm dịu tất cả các món ăn có gia vị cay nóng và thơm.” Đây là lý do người dân Collioure làm rượu Banyuls cay ngọt để ăn kèm với món cá cơm mặn. Nhưng vào thế kỷ XVIII, món tráng miệng, từ trong tiếng Pháp có nghĩa là “dọn sạch đĩa”, đã trở thành món ăn cầu kỳ ở Châu Âu, đến mức đồ ngọt dần dần bị loại bỏ khỏi phần còn lại của bữa ăn.

Khi món tráng miệng lần đầu được đưa vào các bữa ăn, người ta thường phục vụ món tráng miệng vào cuối mỗi “lượt món”, và một lượt món thường bao gồm nhiều món ăn kết hợp với nhau. Ở Trung Quốc, mỗi lượt món vẫn bao gồm một loạt các món ăn kết hợp với nhau được bày trên bàn, thường là trên một cái mâm xoay, để tất cả mọi người đều có thể dễ dàng gắp thức ăn. Mọi người ngồi xung quanh bàn ăn chỉ với một cái đĩa hoặc một bát con, và một đôi đũa, ăn một miếng của món này, rồi lại ăn một miếng của món khác, trộn lẫn các loại thức ăn với nhau: một

miếng hoặc hai miếng thức ăn cay nóng, rồi đến một miếng thức ăn ngọt.

Trong tất cả các lượt món, rau xanh đóng một vai trò quan trọng trên bàn ăn. Ở Tứ Xuyên, các loại rau rừng trên núi như nấm là đặc sản, còn có nhiều loại măng có thể ăn sống, nấu chín hoặc muối chua.

Lượt món đầu tiên thường bao gồm các món ăn nguội, lượt món thứ hai bao gồm các món ăn nóng sốt. Và lượt món cuối cùng, nhất là ở Tứ Xuyên, sau khi khẩu vị của bạn đã trải qua quá nhiều kích thích trước đó, món ăn được đưa lên bàn sẽ là món nhạt, thường là một loại xúp rất nhạt. Đôi khi là một phần cơm trắng được phục vụ kèm xúp và một đĩa *paocai* rất mặn. Cơm thường không được phục vụ trong các lượt món khác. Trừ những người rất nghèo, thì nhiều bữa ăn của họ hoàn toàn không có cơm trắng.

*

Các nhà sử học tranh luận vì sao đồ ăn Trung Quốc thường được nêm nếm bằng các sản phẩm lên men hoặc muối chua, chứ không phải nêm trực tiếp hạt muối vào thức ăn. Ý tưởng nêm độ mặn cho thức ăn mà không dùng đến muối trực tiếp là của người Châu Á, tuy không khác cách người La Mã dùng *garum* là bao. Công thức nấu món *huiguorou* đặc sản Tứ Xuyên sau đây là một ví dụ tiêu biểu về cách nấu ăn sử dụng gia vị chế biến từ muối (trong trường hợp này là ba loại) mà không trực tiếp sử dụng muối. Công

thức này là của Huang Wengen, một giảng viên nấu ăn tại trường dạy nấu ăn duy nhất được công nhận ở Trung Quốc, nằm tại Thành Đô – thủ phủ tỉnh Tứ Xuyên.

Để nấu được món huiguorou chuẩn vị, phải chuẩn bị những thành phần sau đây:

Đùi lợn, hành tỏi, douban, dousi, nước tương, đường, và mì chính.

Băm nhỏ hành tỏi.

Trong chảo gang với hỗn hợp dầu thực vật:

Xào sơ thịt cho đến khi các miếng thịt hơi săn lại.

Thêm douban và dousi. Khi sốt chuyển sang màu hơi đỏ, thêm nước tương và một chút đường, một chút mì chính (chỉ dùng một lượng rất nhỏ). Cuối cùng thêm hành tỏi băm nhỏ vào.

Giống như nhiều món ăn Trung Quốc khác, món này sử dụng thịt lợn. Nhà tự nhiên học người Pháp thế kỷ XVIII Georges Louis Leclerc de Buffon suy đoán rằng đạo Hồi du nhập vào Trung Quốc lại không thành công cho lắm vì người Hồi giáo kiêng thịt lợn. Người Trung Quốc không chỉ nấu thịt lợn tươi mà còn có truyền thống muối thịt lợn từ lâu đời, làm thành thịt xông khói, thịt nguội, xúc xích. Năm 1985, ước tính ở Trung Quốc có đến 331 triệu con lợn, lớn hơn nhiều so với bất kỳ quốc gia nào khác trên thế giới. Theo một cuộc khảo sát ở vùng nông thôn Trung Quốc được thực hiện từ năm 1929 đến năm 1933, thịt lợn và mỡ lợn chiếm 70% lượng calo động vật được tiêu thụ. Dầu ăn, thường là hỗn hợp dầu vừng, đậu phộng, và các loại dầu thực vật khác, được sử

dụng rất nhiều trong các món ăn Trung Quốc như một chất thay thế hiện đại và lành mạnh hơn mỡ lợn.

Theo Huang Wengen, “Không ai có thể nấu món Tứ Xuyên mà không có *douban*. Khi chúng tôi đến Pháp, tôi đã phải mang *douban* theo bởi *douban* ở Pháp không ngon. Lúc đó, chúng tôi đến tham gia một chương trình trao đổi văn hóa kéo dài sáu tuần giữa các giáo viên dạy nấu ăn, tại một ngôi trường gần Lille, nơi hẹp nhất của kênh Le Touquet. Nhưng không thể dạy nấu món Tứ Xuyên nếu thiếu các nguyên liệu cần thiết. Ví dụ, hoa tiêu. Chúng tôi phải mang theo những nguyên liệu cần thiết và thiết thực nhất: hoa tiêu, *douban*, *dousi*, *zhacai*.”

Tất cả những nguyên liệu trên, ngoại trừ hoa tiêu, đều là các thành phẩm làm từ muối. *Zhacai* là dưa muối. *Douban* là một loại tương đậu làm từ loại đậu nành to, dẹt và xanh, sấy khô lên cho đến khi cứng lại và chuyển sang màu vàng, rồi để lên men với muối và ớt cay. *Dousi* là một loại tương đen làm từ đậu vàng lên men, rất mặn, nhưng không có ớt.

Một thành phần khác được người Trung Quốc coi là nguyên liệu thay thế cho muối, đó là mì chính hoặc bột ngọt. Mặc dù nó không có hương vị riêng, nhưng không rõ vì lý do gì, mì chính làm bật lên những hương vị đã có sẵn trong món ăn, đặc biệt là vị của muối.

Yu Jiamin tại nhà hàng Tứ Xuyên ở Bắc Kinh cho biết, “Mì chính có hương vị khác với muối, nhưng đem lại hương vị cho món ăn giống hệt như cách muối làm đậm vị món ăn vậy.” Ngày càng có nhiều người phương Tây đến thăm đất nước này, thì nhiều đầu

bếp Trung Quốc ngày càng khó chịu trước những thành kiến của phương Tây đối với mì chính. Liu Tong, một giảng viên nấu ăn của trường Nấu ăn Tứ Xuyên ở Thành Đô nói, “Nó không phải chất hóa học. Nó được làm từ quá trình lên men của ngũ cốc. Chúng tôi đã luôn sử dụng mì chính trong món ăn Trung Quốc.”

Thực ra, không phải lúc nào người Trung Quốc cũng sử dụng mì chính, nhưng người Nhật thì có. Trong lịch sử thực phẩm, mì chính đã lội ngược dòng từ Nhật Bản sang Trung Quốc, thay vì theo chiều hướng ngược lại của hầu hết thực phẩm Châu Á. Theo truyền thống, người Nhật chiết xuất mì chính một cách tự nhiên từ một loại rong biển có tên tiếng Nhật là *kombu*, và tên ở phương Tây là *laminaria*. Lần đầu tiên mì chính được phân lập như một chất – một muối natri của axit glutamic – trong một phòng thí nghiệm của Nhật Bản vào năm 1908. Kể từ thập niên 1950, mì chính được sản xuất bằng cách lên men gluten của lúa mì.

Liu Tong nói rằng mì chính rất cần thiết bởi vì ẩm thực Trung Quốc không sử dụng muối trực tiếp.

*

Người Trung Quốc có rất nhiều loại gia vị làm từ muối và đậu như *douban* và *dousi*, và người Nhật cũng có những loại gia vị của riêng mình. Nhưng thứ quan trọng nhất chính là loại nước tương từ xa xưa. Ở Trung Quốc, học sinh luôn được nghe một câu nói đã tồn tại từ thời Trung Cổ về bảy thứ cần thiết trong đời sống hằng ngày: củi, gạo, dầu, muối, tương, giấm, và trà.

Ở Trung Quốc, theo truyền thống từ xa xưa, nước tương được nông dân làm ra, nhưng bây giờ loại nước tương như vậy đang ngày càng hiếm hoi. Ngày nay, ở cả Trung Quốc và Nhật Bản, nước tương được sản xuất trong các nhà máy. Hầu hết người Trung Quốc đều nói rằng đó là cả một quá trình phức tạp, và nước tương do nhà máy sản xuất cũng ngon tương đương với nước tương do nông dân sản xuất vậy. Nhưng bất cứ ai từng nếm thử thứ nước tương đậm đặc chế biến ở quê có thể sẽ phản đối điều này. Huang Wengen nói, loại nước tương của nông trại cũ ngon hơn hẳn, đến mức nước tương nhà máy không thể sánh bằng. Những người nông dân ở trấn Đại Dàn nói họ đã ngừng sản xuất nước tương từ đầu những năm 1990, ngay cả khi họ vẫn đang bơm nước muối bằng bàn đạp chân. Họ cho biết, làm nước tương tốn quá nhiều công sức trong khi các nhà máy lại bán nó với giá quá rẻ, do đó họ không thể cạnh tranh nổi.

Nhưng, như một bước ngoặt lạ lùng trong kinh tế, một loại nước tương thủ công vẫn được sản xuất ở thị trấn Lạc Chí, tỉnh Tứ Xuyên. Lạc Chí là một thị trấn tĩnh lặng nơi các con phố chính chẳng có xe cộ gì mấy ngoài những chiếc xe ba gác nhỏ nhộn nhịp qua lại. Tuy nhiên, hầu hết các tòa nhà cũ đều đã bị dỡ bỏ và thay thế bằng những căn nhà ngói trắng đã trở thành thứ phổ biến ở khắp Trung Quốc. Cảnh đêm của thị trấn nom như thể một băng nhóm xe ba gác đã chiếm lấy những con đường vắng vẻ giữa một khu dự án nhà ở đã bị bỏ hoang.

Tổng Công ty Sản phẩm Lên men Lạc Chí là một nhà máy tư nhân đã quốc hữu hóa sau khi Đảng Cộng sản tiếp quản, hay còn

gọi là “giải phóng”, vào năm 1949. Nhà máy này sản xuất nước tương công nghiệp. Nhưng vào năm 1999, trong quá trình tư nhân hóa, nhà nước lại thông báo sẽ không sản xuất nước tương ở Lạc Chí nữa. Vì không ai quan tâm đến việc mua lại công ty, nên 100 công nhân ở đó đã được trả tiền thôi việc và mất việc. Mười người trong số họ đã sử dụng tiền định cư của mình để mua lại công ty. Để có vốn hoạt động, họ bán nhà máy lớn ở dưới thị trấn, chuyển lên một khu kho chứa nằm trên đỉnh đồi bên rìa thị trấn, phải trèo qua một cầu thang ngoài trời đắp bằng bùn và đá.

Không còn thiết bị và vốn để sản xuất công nghiệp, họ đành quyết định làm nước tương theo cách mà những người nông dân vẫn thường làm. Tổng giám đốc Xu Qidi cho biết, “Chúng tôi phải bắt đầu lại từ đầu. Đây là cách làm cũ.”

Các nhà máy sử dụng phần xác nghiền bị loại bỏ trong sản xuất đậu nành để làm nước tương, nhưng công ty Lạc Chí sử dụng đậu nguyên hạt tươi, hấp cho đến khi mềm. Sau đó, đậu được đặt trên các khay rơm phẳng, tròn, đường kính khoảng 4 feet, trong kho chứa. Sau đó cho thêm men vào. Các khay đậu được để trên giá tre trong phòng chứa xây bằng bê tông suốt ba ngày, cho đến khi nấm mốc hình thành trên bề mặt.



Tại thời điểm này, các nhà máy thường đẩy nhanh quá trình lên men bằng cách trì hoãn việc bổ sung muối và giữ đậu trong các thùng được làm nóng. Nhưng ở Lạc Chí, những hạt đậu mốc được trộn với nước và muối, đựng trong những chiếc vại to, sâu khoảng 3 mét. Họ để những vại này ở ngoài trời trong sáu

tháng đến một năm hoặc lâu hơn, tùy thuộc vào điều kiện thời tiết. Khi trời mưa, vại được che chắn bằng các nắp dầy hình nón, làm bằng lá cọ khâu lại. Cuối cùng, món tương đậu trở thành một hỗn hợp trông như bùn. Họ đổ thêm nước vào, rồi từ từ lọc hỗn hợp bùn nhão này qua đường ống. Sau đó khử trùng bằng cách hấp.

Một số loại nước tương đậm màu hơn, một số nhạt màu hơn, một số đặc hơn, một số loãng hơn. Nước tương Lạc Chí ngon nhất không quá đặc như sản phẩm xếp thứ hai của nó, nhưng có màu đen, sền sệt như caramel, và phức tạp. Sự khác biệt trong các loại nước tương được xác định bởi thời gian lên men và lượng nước được thêm vào trong khâu cuối cùng.

Ở Lạc Chí, nước tương vẫn được bán theo cách cũ: khách hàng tự mang chai lọ đến và nước tương được múc ra khỏi vại. Nhưng nó được quảng cáo trên thị trường dưới nhãn mác Wo Bo, tên một cây cầu ở địa phương. Một căn phòng trong nhà máy nhỏ buồn tẻ có một cái máy mới sáng bóng, thứ sáng bóng duy nhất trong cả khu nhà máy. Công ty chỉ có vài người, một số mặc Âu phục và thắt cà vạt, một số mặc quần áo công nhân, tất cả những doanh nhân của đất nước Trung Quốc mới này đều hào hứng nhìn chiếc máy mới tinh đóng gói nước tương vào túi nhựa để bán ra ngoài thị trấn.

Trung Quốc đang thay đổi chóng mặt. Các tòa trạch viện màu xám và đỏ khoảng 500 năm tuổi của Bắc Kinh dần bị phá bỏ với tốc độ nhanh không thương tiếc. Trong ánh sáng sặc sỡ của đèn neon đang chiếu ánh sáng chói lọi lên bầu trời hằng đêm từ trên

đỉnh các tòa nhà cao tầng mới của thủ đô, là quảng cáo của các thương hiệu Kentucky Fried Chicken và McDonald. Gà rán dễ bán hơn hamburger, vì người Trung Quốc đã ăn gà rán trong hàng thế kỷ.

Guo Zhenzhong, một vị giáo sư 63 tuổi đang sống trong căn hộ nhỏ với hàng đồng sách xếp chồng lên nhau cao đến tận trần nhà, ở một khu chung cư mới 10 năm tuổi nhưng trông như đã 80 năm tuổi, hoàn toàn không phù hợp với Trung Quốc mới này. Ông ăn vận giản dị, thường nghiên cứu sách vở, thích tham gia các hội nghị học thuật quốc tế, và dường như chưa từng nghe tin Trung Quốc đã chuyển hướng sang kinh tế thị trường. Ông không mấy quan tâm đến những người tiêu dùng mới của Trung Quốc cùng các thương hiệu đến từ phương Tây, cả thực lẫn giả mạo. Giống như hầu hết người Trung Quốc, ông vẫn thường xuyên ăn những món ăn cũ. Ông từng đến cửa hàng McDonald một lần. Ông đã nghĩ gì về nó?

Ông lắc đầu thất vọng nói, “Không có rau.”

CHƯƠNG 25

Nhiều Muối Hơn Cá

Có một ý tưởng đã hoàn toàn biến mất khỏi phương Tây, đó là khái niệm về việc muối làm tăng hương vị của đường mà không gây ảnh hưởng đến ngành công nghiệp thực phẩm. Một ví dụ rõ ràng về điều này là đậu phộng rang mật ong, nhưng trên thực tế, muối và đường là thành phần trong hầu hết đồ ăn vặt công nghiệp.

Vì chỉ cần nắm thủ là đủ để phát hiện ra nêm muối quá mặn, nên một số thương gia cố gắng che giấu mùi vị này bằng cách thêm một ít đường. Vì vậy, khi nêm bơ mặn, nếu bạn phát hiện thấy vị ngọt hoặc vị đường, đừng mua nó. Francis Marre: Défendez votre estomac contre les - fraudes alimentaires (Tạm dịch: Bảo vệ dạ dày của bạn khỏi thực phẩm gian lận), Paris, 1911.

Kỳ lạ là, khái niệm đường cân bằng cho muối vẫn phát triển mạnh ở Thụy Điển, một quốc gia nhập khẩu cả đường và muối, có lẽ chính vì lý do đó mà đường và muối được coi trọng ngang nhau ở nước này. Ghi nhận đầu tiên về đường ở Thụy Điển là từ năm 1324, trong đám tang của một người đàn ông giàu có nhất đất nước có đến 1,5 kilogam đường, 1,5 kilogam tiêu, 0,5 kilogam nghệ tây, tất cả đều là những thứ xa xỉ độc đáo và được nhập khẩu.

Theo Carl Jan Granqvist, một quản lý nhà hàng Thụy Điển và

là nhà phê bình ẩm thực nổi tiếng, “Đường làm tăng độ mặn của muối”. Bánh bông lan được làm từ muối. Bánh mì được làm từ đường. Vào tháng 9, vào mùa tôm hùm đất ở Thụy Điển, người ta thường phục vụ món tôm hùm đất với muối, đường và thì là. Đường và muối là một mô típ thường gặp trong ẩm thực Thụy Điển. Thậm chí còn có một từ tiếng Thụy Điển dành cho nó, *sockersaltad*, muối đường, cũng là thành phần được liệt kê đầu tiên trong bảng thành phần của nhiều nhãn hàng.

Đối với những người mới đến vùng Scandinavia, một trong những phiên bản *sockersaltad* nổi tiếng hơn là muối *lakrits*, kẹo cam thảo muối, đôi khi có hình dạng cá trích, hoặc dây buộc, hoặc hình dạng kẹo gôm dẻo, còn gọi là *salt bomber*, có muối rắc lên trên. Kem vani phủ muối *lakrits* cắm trên que gọi là *lakrits puck*, tuy nhà sản xuất GB Glace cho biết nó được làm bằng amoni clorua chứ không phải natri clorua, nhưng có vẻ không đáng tin chút nào. Người Thụy Điển thường nhắc đến muối *lakris* là thứ mà họ nhớ nhung mỗi khi ra nước ngoài. Những người Scandinavia khác và người Hà Lan cũng có cảm giác thèm muốn tương tự khi ở nước ngoài.

Cũng nằm hàng đầu trong danh sách những thực phẩm mà người Thụy Điển nhớ mỗi khi ra nước ngoài là *kaviar* – cái tên mà những người theo chủ nghĩa thuần túy coi là trò hề vì nó không chứa trứng cá tầm thật. *Kaviar* là trứng cá tuyết muối nghiền với khoai tây và thường được bán trong một ống kim loại có thể nắn bóp được. Thành phần đầu tiên được liệt kê trong danh sách thành phần trên đó là *sockersaltad*.

Công dụng hàng đầu của *sockersaltad*, cũng là thứ có lẽ đã giữ hương vị đặc trưng trong khẩu vị miền Bắc, là để muối cá. Ở bờ biển phía Tây Thụy Điển, người ta xay cá trích với hành tây và làm thành món chiên rán, phục vụ kèm nước sốt nho ngọt. Một trong những món ăn tiêu biểu cho hương vị Thụy Điển là *gravlax*, cá hồi chôn vùi theo đúng nghĩa đen. Ban đầu, *gravlax* là cá hồi muối bằng cách chôn xuống đất trong nhiều ngày hoặc nhiều tháng, đó cũng là kỹ thuật cổ của người Scandinavia để bảo quản cá trích. Càng chôn lâu thì càng bảo quản được lâu. Nhưng nghịch lý thay, càng chôn lâu thì mùi vị và kết cấu của cá càng giống thứ gì thối rữa. Những người Iceland cao tuổi vẫn khiến giới trẻ kinh hoàng với những cục *hákarl* nhỏ bốc mùi thối hoắc – loại cá mập Greenland chôn dưới đất. Việc chôn cá dưới đất khiến cá trở nên cực kỳ nặng mùi, khiến đa phần công chúng không thể ưa nổi. Người Thụy Điển đã duy trì sự phổ biến của *gravlax* bằng cách thay thế nó bằng cá hồi ướp muối và đường.

*

Cá trích vẫn đến và đi ở Baltic và Biển Bắc theo những cách mà không ai có thể đoán trước được. Vùng biển nằm giữa Na Uy, Đan Mạch và Thụy Điển được gọi là Skagerrak. Klädesholmen, một hòn đảo đá bằng phẳng cách bờ biển Thụy Điển ở Skagerrak có vài yard, chỉ ghi nhận có đúng sáu lần cá trích bơi qua theo đàn trong toàn bộ lịch sử. Lần đầu tiên là vào thế kỷ XVI. Sau đó, cá trích biến mất và không quay trở lại cho đến tận năm 1780. Từ

năm 1780 đến năm 1808, Klädesholmen ngập tràn cá trích. Dân làng đun sôi cá trích trong nước, lớp mỡ cá nổi lên trên bề mặt nước chính là thứ đã thấp sáng đèn đường ở Paris và London.

Trong những năm đó, khi cá trích có vẻ như đã biến mất khỏi đường bờ biển Na Uy, dân số đông đúc trên hòn đảo Klädesholmen nhỏ bé đánh bắt và chế biến cá trích, cũng như cá tuyết và cá ling. Hai nhà máy xử lý cá thuộc sở hữu của các thương nhân vùng Göteborg và Stockholm giàu có sản xuất liên tục suốt 24 tiếng một ngày. Một số người đổ lỗi cho nhà máy sản xuất mỡ cá trích vì đã đổ chất thải hôi thối xuống biển, và gây nên mùi hôi hám cho hòn đảo. Nghe nói, Klädesholmen từng bốc mùi hôi thối đến nỗi ngay cả cá trích cũng không thể chịu nổi. Không còn đàn cá trích đông đúc nào đi qua đó nữa trong khoảng từ năm 1880 đến năm 1900, và hoàn toàn không có lấy một con cá nào trong thế kỷ XX.

Hơn 1.000 người sống trên đảo vào thế kỷ XVIII. Đến thế kỷ XXI, hòn đảo chỉ còn có 470 cư dân. Vào đầu thế kỷ XX, hàng trăm phụ nữ đã được tuyển dụng làm công việc thái cá trích để đóng hộp, họ phải mặc những chiếc tạp dề làm từ bao tải đường của Cuba quét dầu lạnh chống nước. Những người đàn ông trộn muối cho cá trích cùng với đường Cuba, sau đó thêm gỗ đàn hương, gừng, đinh hương, gia vị mace, rau mùi, quế, tiêu Jamaica, kinh giới cay, thì là, và lá nguyệt quế.



Những người phụ nữ chuẩn bị đóng hộp cá trích ở Kladesholmen trong thập niên 1920. Bảo tàng Kladesholmen

Trong những năm 1980, có 200 công nhân làm cá trích. Ngày nay, nhiều cá trích được sản xuất hơn nhưng chỉ có chưa đầy 100 công nhân làm việc trong tám nhà máy cá trích đóng hộp, tất cả đều là doanh nghiệp gia đình. Đối với các công ty nhỏ ở Klädesholmen, nếu mua các thùng cá từ một trong hai công ty hiện đang chế biến cá trích cho toàn Thụy Điển thì sẽ kinh tế hơn hẳn. Họ mua cá trích về ngâm trong nước muối, cứ 13 kilogam muối thì thêm 9 kilogam đường.

Tại các nhà máy cá trích lớn, người trộn nước muối sẽ là người quyết định các công thức ngâm cá này. Cũng giống như thợ

ướp muối bậc thầy trên các tàu cá tuyết lâu đời, họ là những người có mức lương cao nhất.

Nhưng cuộc sống đã thay đổi ở Thụy Điển. Trước khi ngành khai thác gỗ bùng nổ vào giữa thế kỷ XIX, Thụy Điển từng là quốc gia nghèo nhất Châu Âu. Trước những năm 1960 và 1970, thiết bị làm lạnh duy nhất trong nhà bếp Thụy Điển là những chiếc tủ có lỗ thông ra ngoài trời gắn trên tường. Trong lịch sử, các món muối mặn đã giúp người Thụy Điển vượt qua mùa đông kéo dài, thức ăn truyền thống vùng Scandinavia thường rất mặn. Xúc xích Thụy Điển được phủ một lớp muối trắng. Ở Thụy Điển, vào mùa thu khi táo chín, họ thường làm món Appelfläsk. Táo được thái lát và xào với thịt lợn và xi rô đường. Nhưng ngày nay, trên khắp vùng Scandinavia cũng như phần lớn các vùng còn lại của Bắc Âu và Bắc Mỹ, mọi người đang dần ăn ít muối và các thực phẩm muối hơn. Cũng không còn mấy ai ăn Appelfläsk nữa.

Một số công dụng của muối đã biến mất có vẻ kỳ lạ đến mức chúng ta khó có thể hiểu được vì sao chúng từng rất được ưa chuộng. Ví dụ, *snus* là thuốc lá và muối. Họ nhồi thuốc bằng ngón tay, kẹp túi thuốc giữa má và nướu, ngậm suốt cả ngày, và thêm chất làm thơm mát vào túi thuốc cứ cách mỗi giờ hoặc hơn. Một số người thậm chí còn ngậm túi thuốc lá trước khi đi ngủ và thức dậy vào nửa đêm để nhồi túi thuốc mới. Và ngay cả người Thụy Điển cũng thắc mắc về thói quen uống cà phê muối của người Laplander ở vùng cực Bắc xa xôi.

Lượng tiêu thụ muối đang giảm ở hầu hết các nước trên thế giới. Người Châu Âu thế kỷ XX trung bình tiêu thụ bằng nửa lượng muối của người Châu Âu thế kỷ XIX. Nhưng họ vẫn yêu thích cá tuyết muối, cá trích, giăm bông, xúc xích, ô liu, dưa chua, thịt vịt và thịt ngỗng muối - những loại thực phẩm đã không còn cần thiết nữa. Cá tuyết muối bán ra đôi khi được ướp ít muối hơn, để không cần phải ngâm quá nhiều, mặc dù sự tiện lợi này phải trả giá bằng chất lượng. Một số loại cá tuyết muối được ướp ít muối đến mức phải bảo quản đông lạnh, như thế thì việc ướp muối hầu như chẳng đem lại lợi ích gì về mặt kinh tế lẫn ẩm thực. Thịt xông khói và thịt bò muối vẫn được ưa chuộng, nhưng vì giờ chúng ta đã có tủ lạnh, nên không cần muối thịt mặn đến mức phải ngâm nước trước khi sử dụng nữa. Kể từ khi việc ướp muối hầu như không còn được dùng làm cách bảo quản thịt, một khái niệm ngược ngạo gọi là “giăm bông tươi” xuất hiện. Theo luật Thụy Điển, một miếng giăm bông được muối vào tháng 9 thì không được phép gọi là “giăm bông Giáng sinh tươi”. Nhưng một miếng giăm bông được đông lạnh vào tháng 9 và rã đông rồi ướp muối vào ngày 17 tháng 12 thì lại được gọi là “giăm bông Giáng sinh tươi”.

Ở Bắc Mỹ, cửa hàng đặc sản^[*] Do Thái là thủ phủ của các loại thực phẩm ướp muối – các loại thực phẩm có thể dễ dàng mua tươi, bao gồm dưa chuột và cà chua muối; cá hồi, cá chép, cá thịt trắng và thỏ đen Mỹ muối hun khói; các loại thịt muối như lười, *pastrami* và bắp bò muối. *Pastrami*, có nguồn gốc từ Romania, là thịt bò khô, ướp gia vị và muối, hun khói trên mùn cưa của gỗ

cứng rồi đem hấp. Cái tên này có lẽ bắt nguồn từ *pastra*, đồng từ tiếng Romania có nghĩa là “bảo quản”. Món này có sẵn trong mọi cửa hàng đặc sản, nhưng nổi tiếng nhất là đặc sản của Schwartz's ở Montreal. Schwartz's và món *pastrami* của cửa hàng có nền móng ở Montreal vững chắc đến nỗi bất chấp cả Dự luật 101 gây tranh cãi năm 1977 yêu cầu tên các cửa hàng phải bằng tiếng Pháp – thứ ngôn ngữ không sử dụng dấu nháy đơn, Schwartz's là một trong số ít những cửa hàng được phép giữ dấu nháy đơn trong tên mình. Nhưng dù vậy, nó vẫn phải thay đổi từ một “cửa hàng đặc sản Do Thái” thành một *charcuterie Hébraïque*.

Trong khi người Do Thái và những cửa hàng bán đồ ăn sẵn tập trung ở phía Đông Bắc Mỹ, thì phần lớn cá của họ được đánh bắt từ Thái Bình Dương. Cá chép vùng Great Lakes ngày càng trở nên hiếm, nên có một phương án thay thế rẻ tiền hơn là cá sable muối và hun khói, một loại cá khổng lồ sống ở vùng nước sâu Thái Bình Dương. Ở phía Tây Bắc Thái Bình Dương, nó được gọi là cá tuyết đen, mặc dù không giống cá tuyết và thuộc một họ cá độc đáo ở phía Bắc Thái Bình Dương. Giờ đây, ăn cá tuyết đen đã trở thành trào lưu ở Hoa Kỳ và Nhật Bản, khiến nó cũng dần trở nên khan hiếm hơn và cá sable muối không còn rẻ tiền nữa.

Mặc dù muối cá hồi là truyền thống từ xa xưa ở khắp những nơi xuất hiện loài cá này, nhưng người Do Thái sau khi biết đến nó ở Đức và Trung Âu – nơi cá hồi vốn là một loại thực phẩm phổ biến từ lâu – lại khiến nó phổ biến ra toàn thế giới. Chính nhờ các khu dân cư Do Thái nhập cư ở Paris sau Chiến tranh Thế giới II, cá hồi muối đã trở thành một nguyên liệu chủ yếu cho *charcuterie*^[*] ở

Paris. Ở New York cũng vậy, chính những người Do Thái đến từ Trung Âu đầu thế kỷ XX tại khu Lower East Side sầm uất của Manhattan là những người đầu tiên coi cá hồi muối như một loại thực phẩm của New York và sau đó là một món ăn của Mỹ.

Món cá hồi muối trứ danh của người Do Thái gọi là *lox*, từ tiếng Yiddish nghĩa là cá hồi, bắt nguồn từ *lachs* trong tiếng Đức. *Lox* là cá hồi muối, thường là cá hồi Thái Bình Dương. Vào thế kỷ XIX, Tây Bắc Thái Bình Dương trở thành trung tâm cá hồi muối hàng đầu cho cả hai miền Đông và Tây. Sự bùng nổ của ngành thương mại lông thú trong khu vực mua về một lượng lớn muối. Các thương nhân miền Tây Bắc nhận thấy rằng cá hồi muối bán rất chạy trên thế giới và các tàu chở muối đến có thể mua cá hồi muối để làm hàng hóa đem về.

Hawaii là nơi cung cấp muối cho vùng Tây Bắc. Giống như nhiều hòn đảo ở Thái Bình Dương vào thế kỷ XVIII và XIX, Hawaii có một cơ sở thương mại quan trọng cung cấp muối và thịt muối cho những người đánh bắt cá voi và các con tàu khác. Hawaii sản xuất muối biển ở các hồ nội địa, nổi tiếng nhất là miệng núi lửa được đồn đại là sâu không đáy – dĩ nhiên không đúng, vì hồ muối đã cạn đó giờ nằm ở Honolulu cùng với vô vàn những ngôi nhà cao tầng. Người Hawaii buôn bán muối ở vùng Tây Bắc và đổi lại, họ mua cá hồi muối, một sản phẩm cứng đến mức phải ngâm nước giống như cá tuyết muối. Người Hawaii vẫn trộn cá hồi muối ngâm nước với cà chua, thành một món ăn gọi là *lomilomi*. Từ này có nghĩa là “xoa bóp”, ý chỉ quá trình bóp cá muối.

Lox ướp muối từng là loại cá hồi muối hàng đầu, nhưng trong

những năm gần đây hầu như bị thay thế hoàn toàn bởi *Nova* ít mặn hơn, một loại cá ướp muối nhẹ, ngâm trong nước muối rồi đem hun khói. Trong những thập kỷ gần đây, những người mua hàng Do Thái truyền tai nhau một câu thần chú như sau, “Hãy mua *Nova*, vì *lox* quá mặn”. Cái tên này bắt nguồn từ Nova Scotia, mặc dù hầu hết *Nova* ban đầu vốn đến từ bán đảo Gaspé của Quebec gần đó. Bây giờ còn có món *Nova phía Tây*, được làm từ cá hồi Thái Bình Dương, bởi vì cá hồi Đại Tây Dương đã biến mất hết, ngoại trừ các giống cá nuôi trong trang trại. Moe Greengrass, chủ một cửa hàng bán cá hun khói nổi tiếng của người Do Thái ở Upper West Side thuộc Manhattan (cửa hàng vốn do cha ông thành lập từ năm 1929) cho biết, “Không ai mua *lox* nữa, chúng tôi bán 100 pound *Nova* và 5 pound *lox* mỗi tuần”. Cha của Moe là Barney từng làm việc trong các cửa hàng bán cá ở Lower East Side trước khi mở cửa hàng riêng tại West Side, cũng chính là một trong những người đã biến *lox* trở thành món ăn của New York kể từ khi dân New York thích ăn cá mặn.

*

Cá cơm là loại cá vẫn thường được muối nhiều hơn ăn tươi, nhưng vì giờ đây việc ướp muối không còn quá cần thiết, nên nó đã trở nên ít mặn hơn xưa. J. B. Reboul, đầu bếp người Provence vào thế kỷ XIX, được ghi nhận là một trong những người đầu tiên sử dụng cá cơm một cách sáng tạo, từ đó phát minh ra món paté cá cơm và một số loại bánh ngọt nhân cá cơm. Ông cũng tạo nên một trong những công thức tuyệt vời để nấu một món ăn kinh điển của

vùng Provence: anchoïade.

Sau khi rửa sạch bảy hoặc tám con cá cơm, hãy ngâm chúng vài phút trong nước để khử muối; sau khi tách phi lê ra khỏi xương, cho thịt cá vào đĩa cùng vài thìa dầu ô liu, một nhúm tiêu, hai hoặc ba tép tỏi băm nhỏ, bạn cũng có thể thêm một chút giấm.

Cắt một lát rộng khoảng 1 inch ở phần đầu của bánh pain de ménage (hoặc pain ordinaire – một loại bánh mì dài, tròn, đặc trưng của Pháp). Đây là loại bánh mì tốt nhất cho món này vì nó không dễ bị vụn.

Cắt lát bánh mì dài này thành hai hoặc ba miếng nhỏ: và phải đều nhau. Làm lần lượt từng miếng một. Nhồi phi lê cá cơm vào từng miếng bánh mì riêng và sắp xếp chúng ra đĩa.

Cắt phần bánh mì còn lại thành những miếng vuông nhỏ. Mọi người nhúng miếng bánh mì vuông vào dầu đã chuẩn bị sẵn rồi dùng miếng vuông đó để dầm phi lê cá trên bánh mì. Sau khi nghiền nát cá cơm và xốt cùng với nhau, bạn ăn miếng bánh mì vuông đã dùng để nghiền cá đó, trong khi nướng các lát bánh mì có cá cơm phủ bên trên; điều này sẽ tạo ra hương vị đặc trưng có thể làm vui lòng tất cả những người yêu mến ẩm thực vùng Provence và mang lại niềm hân hoan cho những người sành ăn. – J. B. Reboul, La cuisinière Provençale, (Tạm dịch: Đầu bếp vùng Provence), 1910.

Một đầu bếp nổi tiếng khác người Provence ở thế kỷ XIX là M.

Morard đã viết, “Những cái dạ dày lưỡi biếng nhất và những chiếc lưỡi chán ăn nhất sẽ bị buộc phải thức dậy ngay trong lần nếm đầu tiên miếng bánh mì đầy kích thích này, miếng bánh mì được phủ vàng bằng dầu ô liu, đang chờ đợi phần phi lê cá cơm và tỏi băm nhỏ được bàn tay khéo léo của người thợ khảm ẩm thực phết lên trên.”

*



Năm 1905, Henri Matisse và André Derain đến Collioure, ngôi làng nhỏ màu vàng-hồng bên bờ biển, ngày nay vẫn nổi tiếng với cá cơm. Vào một trong những mùa hè tươi đẹp nhất của lịch sử hội họa, họ đã tạo nên những bức tranh với các gam màu dữ dội. Derain vẽ

ngôi làng bằng những màu cơ bản thuần túy, còn Matisse vẽ ngôi làng bằng nhiều gam màu đối lập rực rỡ nổi bật như xanh ngọc và cam, đỏ tím và vàng. Họ mang những bức tranh của mình đến Salon d'Automne ở Paris trong năm đó, và tạo ra một phong cách mới, một trường phái trong giới nghệ thuật gọi là trường phái dã thú.

Hãy đến thăm cảng nhỏ Collioure ngày nay, chỉ vài dặm đi lên ở bờ biển Catalan từ biên giới Tây Ban Nha, bạn sẽ thấy những tác phẩm của Matisse và Derain dường như chỉ hoàn toàn là tưởng tượng. Collioure không còn là thế giới của những gam màu rực rỡ ấn tượng, mà là những bức tường tông màu pastel nhạt nhòa, nơi leo đầy những dây tử đằng nở hoa tím nhạt và mọc lan hồng.

Chỉ còn thiếu những con thuyền đánh cá.

Derain tô chúng bằng màu đỏ và vàng, những cột buồm đỏ tươi nhô lên khỏi bến cảng như một lùm cây mùa thu. Còn Matisse lại thể hiện chúng bằng những mảng màu đỏ nhìn từ khung cửa sổ màu lam ngọc. Họ phóng đại màu sắc lên, nhưng những con thuyền đánh cá được gọi là *catalan* đó thực sự đã từng được sơn bằng những màu cơ bản sặc sỡ. Đó là thuyền của ngư dân đánh bắt cá cơm.

Năm 1770, Collioure có 800 ngư dân làm việc trên 140 con thuyền *catalan*. Vào năm 1888, số lượng thuyền giảm đi 10 chiếc. Các ngư dân quan sát thấy rằng cá cơm thường nổi lên gần mặt nước vào đêm có trăng tròn, vì lũ cá bị thu hút bởi mặt trăng. Vì vậy, bọn họ bắt đầu tự tạo ra mặt trăng của riêng mình sau khi có điện, và gọi đó là *lamparo*. *Lamparo* là một ngọn đèn to tướng gắn

trên một cái phao cao chừng 5 feet, được treo trên một cái móc gắn ở mũi thuyền đi ra khơi. Vào buổi đêm tĩnh lặng, không có trăng, những người đánh cá sẽ giăng lưới xung quanh phao, bật đèn *lamparo* và chờ đợi lũ cá cơm tụ tập ở dưới. Sau đó, họ sẽ kéo lưới đầy cá lên.

Những con thuyền *catalan* sẽ ra khơi hằng đêm và mang mẻ cá đánh bắt được trở về vào mỗi buổi sáng để ướp muối. Nhưng càng đánh bắt được nhiều thì ngư dân lại càng phải ra khơi xa hơn để tìm cá cơm. Các ngư dân bắt đầu sử dụng những con tàu lớn có vỏ thép để phù hợp cho những chuyến đi dài hơn, nhưng những con tàu như vậy không thể cập cảng Collioure vì cảng này không đủ sâu. Đến năm 1945, chỉ còn lại 26 con thuyền *catalan* ở Collioure. Ngày nay, chỉ có đúng một con thuyền *catalan* nằm ở bến cảng Collioure bên cạnh những bức tường từ thời Trung Cổ. Đó là món quà lưu niệm chưa từng được sử dụng của ngành công nghiệp cá cơm của làng.

Những người yêu mến nghệ thuật muốn chiêm ngưỡng tận mắt thị trấn trong tranh của Matisse và Derain thường đổ xô đến Collioure vào mùa du lịch, cũng trùng với mùa cá cơm cũ, là trong khoảng từ tháng 5 đến tháng 9. Nhưng những gam màu, những con thuyền đánh cá, không còn ở đó nữa. Dân địa phương vẫn làm rượu Banyuls từ vườn nho của họ vào mùa đông, còn vào mùa hè, thay vì đánh bắt cá, họ có ngành du lịch. Có hai gia đình vẫn muối cá cơm ở Collioure, sử dụng muối từ Aigues-Mortes. Cá cơm được đánh bắt ở Port Vendres, một tượng đài kiểu hiện đại nằm trên sườn đồi thể hiện hiệu quả công nghiệp. Còn có một đội tàu khác

tìm kiếm các đàn cá bằng sóng siêu âm, và có một chợ cá mở vào buổi chiều để đấu giá những sản phẩm đánh bắt được. Nhưng có lẽ Matisse sẽ không vẽ nó.

*

Một số nhà văn thế kỷ XVII và XVIII nhấn mạnh rằng hậu duệ của *garum* không phải nước xốt cá cơm mà sau này trở thành tương cà chua, mà là trứng cá muối, *caviar*. Guido Panciroli, tác giả cuốn sách năm 1715 có tựa đề *History of Many Memorable Things Lost* (Tam dịch: *Lịch sử về nhiều điều đáng nhớ đã biến mất*) tin rằng “Các loại *garum* khác có tên gọi là *bottomarga* và *caviar* hiện đã thay thế vị trí của chính *garum*.”

Từ *caviar* (trứng cá muối) có nguồn gốc từ tiếng Thổ Nhĩ Kỳ và dùng để chỉ trứng của cá tầm – một loài động vật từ thời tiền sử chưa tiến hóa trong 180 triệu năm. Chúng là một loài cá di cư khổng lồ và giống như cá hồi, có tập tính bơi ngược dòng để đẻ. Nghĩa là chúng sống ở vùng nước mặn, nhưng bơi ngược dòng để đẻ trứng ở nơi chúng đã sinh ra. Thói quen ăn trứng cá có lẽ cũng lâu đời như, thậm chí lâu đời hơn cả thói quen ăn *garum*. Ban đầu, trứng cá là thức ăn của ngư dân, là loại thức ăn rẻ tiền vì chúng không bán được giá, trong khi bản thân con cá lại được bán với giá rất cao. Nhưng dần dần, người ta bắt đầu đánh giá cao những quả trứng này. Năm 1549, một nhà văn chuyên viết về ẩm thực thời Phục Hưng đến từ Ferrara tên là Cristoforo di Messisbugo đã mô tả việc chuẩn bị trứng cá như sau:

CAVIAR ĐỂ ĂN TƯƠI VÀ BẢO QUẢN

Lấy trứng cá tầm, tốt nhất là loại có màu đen. Dàn chúng ra mặt bàn bằng lưới dao. Lọc những quả trứng bị nhão ra, rồi cân số trứng còn lại, cứ 25 pound trứng thì thêm 12,5 ounce muối, hoặc nửa ounce muối mỗi pound trứng.

Các con sông thời Trung Cổ của Châu Âu đầy ắp cá tầm để trứng. Chúng rất phổ biến ở sông Seine, sông Gironde, sông Thames, sông Po, sông Danube, sông Ebro ở miền Bắc Tây Ban Nha và Guadalquivir ở miền Nam Tây Ban Nha. Cá thường là một đối tượng thuộc đặc quyền của hoàng gia. Quân chủ của vương quốc Anh, bắt đầu từ Edward II vào thế kỷ XIII, tuyên bố chủ quyền đối với những con cá tầm đầu tiên được đánh bắt trong vùng biển của Anh hàng năm.

Pháp đã sản xuất *caviar* kể từ ít nhất là thời Louis XIV, phần lớn bắt nguồn từ việc đánh bắt cá tầm trên sông Gironde. Nhưng việc đánh bắt cá tầm trên sông Seine, hoặc thậm chí ở Paris, là một sự kiện hiếm thấy đến mức mẽ cá thu hoạch được sẽ được dâng lên nhà vua. Colbert đã quản lý ngành đánh bắt cá để bảo tồn lũ cá, nhưng luật này đến nay vẫn còn hiệu lực. Tuy nhiên, lũ cá không còn nữa. Louis XV có một con cá tầm Paris vào năm 1758, còn Louis XVI có một con khác vào năm 1782. Antonin Carême, đầu bếp người Pháp nổi tiếng đầu thế kỷ XIX khẳng định rằng mình nhìn thấy một con cá tầm nặng 220 pound và dài gần 3 yard ở Pont de Neuilly phía rìa Tây Paris. Đó là một trong những lần cuối cùng người ta nhìn thấy cá tầm ở Paris.

Cá tầm có thể nặng tới 2 tấn, rất ít khả năng chống chịu được

trước sự ô nhiễm công nghiệp. Ngay cả Gironde, nơi trú ẩn cuối cùng của loài cá tầm Pháp, cũng trở nên ô nhiễm quá nặng, tương tự với sông Hudson và các con sông cá tầm lớn khác ở Bắc Mỹ.

Khi người Châu Âu định cư ở Bắc Mỹ, họ đã ghi lại cảnh người Mỹ bản địa bắt được những con cá tầm khổng lồ. Ngay trong thế kỷ XIX, nhiều con sông ở Mỹ đã có cá tầm. *Caviar* được phục vụ như một món ăn nhẹ miễn phí ở quầy bar với hy vọng rằng vị mặn sẽ khuyến khích uống thêm nhiều rượu, giống như đậu phộng vậy. Trong Chiến tranh Thế giới I, binh lính Anh được cung cấp những lon trứng cá muối *caviar* ép, thứ mà họ gọi là “mứt cá” và thường có vị rất khủng khiếp. Một người lính thà bỏ tiền túi ra mua những lon cá mòi còn hơn là ăn thứ mứt cá được cấp miễn phí đó.

Caviar được coi là sự kế thừa của *garum*, nên người ta sử dụng nó như một loại gia vị chứ không phải thức ăn. Mãi cho đến thế kỷ XX, điều đó mới xảy ra. Ở nước Nga thế kỷ XIX, dưa cải bắp *sauerkraut* được đánh giá cao hơn *caviar*, ví dụ trong công thức dưới đây, *caviar* chỉ đơn giản là một loại hương liệu thêm vị muối cho bắp cải:

SOUS IZ KAPUSTY S IKROJ

(SAUERKRAUT VỚI CAVIAR)

Đun sôi 3 pound dưa cải sauerkraut xắt nhỏ, chỉ thêm nước vừa đủ để không bị cháy. Sau khi chín, để dưa ráo nước trong một cái rây thô. Đun chảy 0,5 pound bơ Phần Lan trong chảo, cho sauerkraut vào xào cùng. Đổ nước muối ngập caviar mới lấy ra khỏi cá tươi, nghiền nhuyễn, trộn đều với sauerkraut, rồi đun trên lửa cho sôi kỹ.

Caviar sẽ mang lại hương vị thơm ngon cho sauerkraut. Món này có thể ăn kèm với chả, xúc xích nhỏ, hoặc cá rán. Vào những ngày ăn chay, hãy dùng dầu ô liu thay thế cho bơ Phần Lan. Thêm đủ caviar để sauerkraut trông như thể được rải đầy hạt anh túc. - Elena Molokhovets, A Gift to Young Housewives (Tạm dịch: Món quà cho những bà nội trợ trẻ), 1897.

Rõ ràng, vào đầu thế kỷ XX, người Mỹ đã coi trọng *caviar* của Nga từ biển Caspi. Năm 1905, người dân Nga nổi dậy chống lại Sa hoàng, đến tháng 4 năm 1906, một ấn phẩm của Mỹ - tạp chí *Wide World* đã cảnh báo, “Tình trạng bất ổn ở Nga e là sẽ gây ảnh hưởng lớn đến ngành công nghiệp *caviar*.” Tác giả bài báo lo ngại những người Cossack^[*] sẽ tham gia vào cuộc cách mạng khi đó và bỏ bê việc đánh bắt cá tầm.

Tuy nhiên, tạp chí trên đã nhìn ra được lý do của cuộc nổi dậy này. Có báo cáo rằng những người Cossack bị buộc phải cống nạp lên Sa hoàng 11 tấn *caviar* hảo hạng nhất mỗi năm, và chỉ để nộp đủ khoản lễ vật này thôi, họ phải giết 5.000 con cá tầm vào mỗi đầu mùa.

Bài báo miêu tả những người Cossack trong mùa đông Nga rét buốt, đứng trên băng giá và câu cá qua các lỗ đục trên băng. Những quả trứng cá sẽ được trộn với loại “muối thượng hạng nhất”, với tỉ lệ 4 đến 5% muối. Biển Caspi, được nuôi dưỡng bởi sông Ural và sông Volga, là hồ nước mặn lớn nhất thế giới. Ở đó không chỉ có cá tầm mà còn có cả muối biển đọng lại sau khi nước lợ bốc hơi hết, ở các vùng cửa ngõ nơi nhiều con sông đổ vào hồ.

Trước cuộc cách mạng Nga năm 1917, người Cossack là những nhà sản xuất *caviar* nổi trội ở vùng Caspi. Họ chỉ đánh bắt cá tầm hai lần một năm, mỗi lần trong vòng hai tuần, nên lượng cá tầm dường như không bao giờ cạn kiệt. Toàn bộ cộng đồng người Cossack đều tham gia vào hai mùa đánh bắt ngắn ngủi này. Vụ mùa đầu tiên vào mùa thu, cả đại gia đình kéo lưới xuống sông Volga. Vụ mùa thứ hai, cũng kéo dài hai tuần, diễn ra vào khoảng giữa mùa đông, và việc đánh bắt cá cũng được thực hiện trên sông. Trang bị những cây lao giắt bên người, những người Cossack sẽ đứng trên bề mặt dòng sông băng, chờ một tiếng nổ đại bác lớn – tín hiệu để đục thủng lớp băng và cố gắng xiên lấy một con cá tầm. Tiếng ồn này sẽ dọa lũ cá ở vùng hạ lưu sông, rồi những người Cossack sẽ đuổi theo lũ cá cùng súng phóng lao và đại bác, trong khi các thương nhân từ Moscow, Leningrad, thậm chí cả Paris và những thành phố thủ đô Châu Âu khác háo hức chờ mổ tươi con cá khổng lồ.

Mức giá *caviar* tăng vọt kể từ đầu thế kỷ XX. Từ năm 1900 đến năm 1915, giá *caviar* tăng gấp đôi. Các thương nhân bắt đầu nhập khẩu *caviar* của Nga, chưa kể đến *caviar* Pháp mang nhãn mác Nga, cho các hãng buôn độc quyền ở Tây Âu. Đó là cách mà gia tộc Petrossian – một trong những nhà phân phối *caviar* hàng đầu thế giới ngày nay – bắt đầu. Sinh ra bên bờ Caspi của Iran, trưởng thành ở phía Nga, nhập cư đến Paris, và phát hiện ra những sản vật của Nga đang là trào lưu của những kẻ giàu có.

Trong thế kỷ XX, khi ô nhiễm công nghiệp và sự cố tràn dầu giết chết cá tầm trên khắp thế giới, việc đánh bắt cá tầm và thu

hoạch *caviar* thương mại giảm mạnh ở biển Caspi. Trong lịch sử, Caspi luôn bị Nga kiểm soát từ bờ phía Bắc, bị Iran kiểm soát từ bờ phía Nam, tạo nên ảo tưởng độc quyền *caviar* cho hai quốc gia này. Tuy nhiên, các con sông của Caspi và các con sông của Nga nuôi dưỡng cá tầm cũng đang dần rơi vào tình trạng ô nhiễm.

Hóa chất và ngư dân đã giết nhiều cá tầm đến nỗi vào đầu những năm 1970, ngay cả người Nga cũng phải chịu cảnh thiếu thốn *caviar*. Trong thập kỷ đó, sự gia tăng công nghiệp hóa ở Iran bắt đầu đe dọa đến ngư nghiệp của nước này ở phía Nam của hồ. Vào thời điểm đó, giá của món trứng cá muối *caviar* trở thành một thứ cấm kỵ đối với hầu hết mọi người.

Cá tầm vẫn được đánh bắt ở Caspi chỉ hai lần một năm, sản lượng đánh bắt lớn hơn vào mùa xuân và ít hơn vào mùa thu. Chúng bị lưới kéo lên khỏi môi trường sống dưới tầng nước sâu nhất của Caspi. Sau khi đáp xuống sàn một con tàu nhà máy, lũ cá tầm bị ăn một gậy vào đầu, cũng giống như nhiều loài cá khác sau khi bị loài người đánh bắt. Cú đánh khiến chúng bất tỉnh, và người ta có thể dễ dàng xẻ thịt chúng còn sống để lấy trứng cá.

Trứng phải được lọc qua một lớp rây lưới rộng để tách ra khỏi các chất xơ khác, sau đó sẽ được trộn đều với muối một cách cẩn thận, vừa để bảo quản trứng vừa đem lại hương vị thơm ngon. Như thường lệ, khi chế biến thực phẩm, người ta phải chấp nhận một sự đánh đổi tế nhị: Càng nhiều muối thì càng bảo quản tốt hơn, nhưng ít muối thì hương vị lại ngon hơn. Chế biến trứng cá muối *caviar* cần rất nhiều công sức và sự cẩn thận, điều này cũng góp phần tăng thêm giá thành. Nói chung, người Iran muối trứng cá ít

mặn hơn người Nga, mặc dù mỗi bên lại có cách đánh bắt khác nhau một chút, và thực tế mỗi con cá lại khác nhau, đó là lý do vì sao trứng trong cùng một lon *caviar* kích cỡ bất kỳ đều thuộc cùng một con cá.

Trong số 24 giống cá tầm được biết đến, có ba giống vẫn được đánh bắt để lấy trứng ở Caspi. Giá của *caviar* từ ba giống cá này – *beluga*, *ossetra*, và *sevruga* – không phản ánh chất lượng mà là mức độ quý hiếm của từng giống cá. Giống cá *beluga* khổng lồ khó tìm nhất, và do đó trứng muối của chúng là đắt nhất. Phải mất hai mươi năm để một con *beluga* cái trưởng thành, vào lúc đó, nó có thể nặng tới 1.800 pound và dài tới 26 feet. Một con cá như vậy có thể mang lại 20 pound trứng. *Beluga* có những quả trứng lớn nhất, và những quả bong bóng tròn trịa màu xám khói này chính là những quả trứng tinh tế nhất, đó là một lý do khác cho mức giá đắt đỏ của chúng. Nhiều trứng cá *beluga* bị hỏng và mất trong quá trình chế biến nhiều hơn bất kỳ loại *caviar* nào khác.

Sự thống trị của *caviar* đến từ biển Caspi đang ngày càng giảm dần, và giờ nó chỉ chiếm khoảng 3/4 nguồn cung trên thế giới. Vì *caviar* của Caspi ngày càng khan hiếm và đắt dần lên theo năm, người ta đã thử cố gắng đưa *caviar* của Châu Âu và Mỹ trở lại, một phần thông qua việc nuôi cá tầm, tạo ra các sản phẩm được dán nhãn cẩn thận với cái mác “*Caviar* cá tầm thà của Mỹ”.

*

BUTARGHE (BOTTARGA)

Lấy trứng từ con cá đối còn tươi, tốt nhất là khi đang vào mùa cá, chú ý không làm vỡ lớp da mỏng bao quanh mỗi quả trứng. Thêm một lượng muối vừa đủ vào trứng – không quá nhiều cũng không quá ít, để như vậy trong vòng một ngày một đêm. Sau đó, đặt trứng gần khói để hun, cách ngọn lửa một khoảng vừa phải để trứng không bị nhiệt từ lửa làm nóng. Sau khi trứng khô, đặt chúng vào trong một hộp gỗ hoặc thùng, bao quanh trong cám lúa mì. Người ta thường ăn món bottarga này mà không cần nấu chín. Nhưng nếu có ai muốn nấu chín thì có thể làm nóng trứng cá dưới lớp tro hoặc trong lò sạch, ấm, quay đều nhưng chỉ đến khi nào trứng nóng lên thì thôi. – Martino, Libro de arte coquinaria (Tạm dịch: Sách nghệ thuật nấu ăn), 1450.

Không ai biết nhiều về Martino, ngay cả tên họ đầy đủ của ông. Ông sinh ra ở Como, làm việc cho các nhà quý tộc, là một trong những đầu bếp Ý được kính trọng và có ảnh hưởng nhất trong thời đại của ông. Theo công thức cho món *bottarga* của ông, thành phần là trứng cá đối, và trứng được hun khói thay vì nghiền. *Bottarga*, món mà Panciroli ở thế kỷ XVIII cho là một trong những hậu duệ của *garum* cùng với *caviar*, đã thay đổi cả ngành đánh bắt cá. Người Mỹ bản địa từng làm món này bằng cách ép và sấy khô trứng cá tầm. Ngày nay, nó thường là món trứng cá được muối, nghiền ép, và sấy khô. Ở Tunisia, *bottarga* được làm từ trứng cá đối và là sản phẩm gắn liền với người Do Thái ở Tunis, giống như cách mà cá hồi hun khói và *pastrami* gắn với người Do

Thái ở Bắc Mỹ. Nhưng cái tên *bottarga* này được cho là xuất phát từ *bitarikh* trong tiếng Ả Rập, và nó cũng được tạo ra ở Ai Cập cổ đại, có lẽ cũng từ cá đuối.

Ngày nay, ở Ý, *bottarga* được coi là một loại thực phẩm của vùng Sicily, đặc biệt là từ miền Tây Sicily, và điều đó có nghĩa nó được làm từ trứng cá ngừ, không phải cá đuối. Hoạt động buôn bán cá ngừ trên bờ biển phía Tây Sicily đã kết nối một trong những xưởng làm muối lâu đời nhất ở Châu Âu với một trong những ngành đánh bắt cá ngừ lâu đời nhất. Ở giữa hai nơi này, thành phố cảng Trapani nhô lên trên đỉnh hình tam giác của một bán đảo hẹp. Như những thị trấn Sicily điển hình, Trapani sở hữu lịch sử Phoenicia-La Mã-Norman-Ả Rập-Quân Thập tự. Những yếu tố này được phản ánh trong kiến trúc, ngôn ngữ, ẩm thực và phong tục tập quán địa phương. Mọi thứ ở Sicily được xây dựng lên từng lớp này qua lớp khác theo từng biến thiên của lịch sử – tất cả những người đã đến, đã chinh phục, đã xây dựng, đã bị đánh bại và đã rời đi.

Công ty cá ngừ Castiglione nằm ở phía Bắc Trapani, sản xuất hơn 2.000 pound *bottarga* mỗi năm, thường được người Sicily nạo trên mì *spaghetti* với dầu ô liu, tỏi, và mùi tây băm nhỏ. Trứng đến từ loài cá ngừ vây xanh thường bơi vào eo biển Gibraltar mỗi năm một lần, và bơi qua phía Tây Sicily đến bãi nước mà chúng vẫn thường để trứng ở Địa Trung Hải. Mỗi con cái có đến hai túi trứng khổng lồ nặng từ 6 đến 7 pound mỗi túi. Công nhân sẽ chuẩn bị một loại nước muối pha từ muối biển địa phương để rửa sạch trứng, rồi bao phủ chúng trong muối hạt thô đặc sản của vùng.

Sau đó, họ đặt một vật nặng khoảng 30 kilogam (66 pound) lên trên lớp trứng muối. Cứ mỗi tuần họ lại tăng thêm vật nặng, cho đến khi, vào cuối tháng, sức nặng lên đến 60 đến 70 kilogam, bằng một người đàn ông trưởng thành, đè nghiền lên những quả trứng muối. Sau khi ép, trứng cá sẽ lại được phơi dưới ánh nắng mặt trời trong vòng một tuần liền.

Giống như những ngư dân đánh bắt cá tầm, người Sicily bán cá và ăn trứng. Nhưng họ cũng bán cả *bottarga* trên khắp vùng Sicily. Họ bán tim cá ngừ ở tận Palermo, thủ đô của Sicily. *Lattume*, tuyến sinh sản của cá đực có vị mặn tinh tế, cùng với ruột, dạ dày và thực quản của cá ngừ sẽ dành cho những người dân địa phương vùng Trapani.

Trong nhiều thế kỷ, bờ biển này cũng nổi tiếng với món cá ngừ muối. Nhưng ngày nay, người Sicily không ăn cá ngừ vây xanh dưới bất kỳ hình thức nào, họ bán cá tươi với giá cao ngất ngưỡng. 90% sản lượng đánh bắt của địa phương sẽ bị giết mổ và bán ngay lập tức trong vòng một tiếng, rồi bay đến Nhật Bản.

Việc cá ngừ vây xanh bơi qua ngoài khơi bờ biển Địa Trung Hải vào mùa sinh sản lần đầu tiên được quan sát và phát hiện ra bởi người Phoenicia. Chính họ đã tạo ra thứ gọi là *tonnara*^[*] của vùng Sicily. Khi các nền văn hóa khác nhau lần lượt thống trị khu vực giữa Sicily và Tunisia, *tonnara* trở nên phức tạp với nhiều lớp hơn về mặt nghi thức. Ngày nay, truyền thống sử dụng lưới *tonnara* này chỉ tiếp tục được thực hiện ở hai nơi tại Sicily, một là thị trấn nhỏ ven sông Bonagia ở ngay phía Bắc Trapani và hai là hòn đảo nhỏ Favignana gần đó. *Tonnara* ở Bonagia thuộc sở hữu

của công ty Castiglione, nhưng thường khiến công ty thua lỗ, dù bán được cá với giá cao cho Nhật. Phần lớn lợi nhuận của công ty đến từ loại cá ngừ vây vàng đánh bắt ở nơi khác rồi được công ty thu mua và đóng gói. Cá ngừ vây xanh dần biến mất, không phải vì *tonnara*, mà do hoạt động đánh bắt cá ở Đại Tây Dương có hiệu suất cao hơn nhiều. Eugenio Giacomazzi, quản lý sản xuất của Castiglione, cho biết cứ 1.000 pound cá ngừ vây xanh mới được cho là một mẻ đánh bắt tốt. Dựa theo các tài liệu cổ xưa, một mẻ tốt có số lượng chỉ khoảng 3, 4 hoặc 1 con cá, nhưng ngày nay phải đầy lưới mới được công nhận, bởi vì lũ cá do ngày càng khan hiếm hơn, nên trưởng thành nhanh hơn, và trở nên nhỏ hơn xưa.

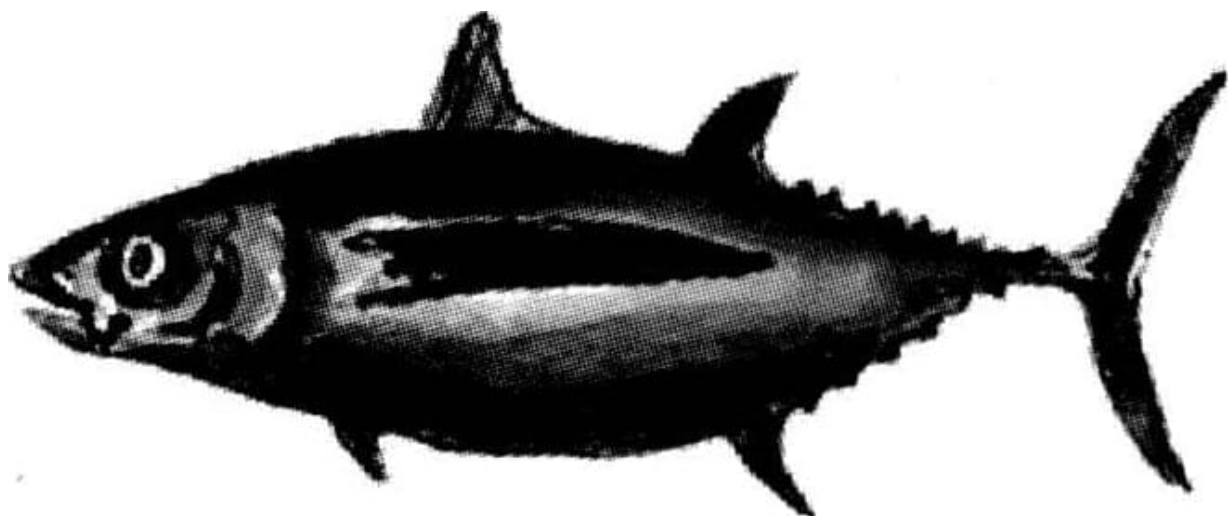
Castiglione có 150 nhân viên. Nhưng cứ vào mỗi tháng 3, họ sẽ thuê thêm 120 người khác đến để làm việc với lưới *tonnara*. Người đứng đầu đội đánh bắt được gọi là *Raiz* trong tiếng Ả Rập, và các ngư dân sẽ hát một bài hát Ả Rập có tên *Cialome* (đọc là *shalomay*), để kêu gọi các vị thần bảo hộ cho chuyến đi săn. Nhưng công đoạn giết cá cuối cùng lại được gọi bằng một từ tiếng Tây Ban Nha là *matanza*, có nghĩa là “giết mổ”.

Cuộc săn cá ngừ bắt đầu vào tháng 3, khi những người đàn ông trên bờ sông hẹp của Bonagia vừa sửa soạn và sắp xếp lưới cá vừa hát những bài hát truyền thống, một phần bằng tiếng Sicily, một phần bằng tiếng Ả Rập. Thay vì khiến lũ cá kiệt sức ở cuối lưới, *tonnara* ở Sicily sẽ khiến lũ cá ngừ vây xanh kiệt sức bằng cách dẫn dắt chúng qua một loại lưới trong vòng vài ngày. Một bức tường lưới cao 150 feet, dài 4 dặm rưỡi, được neo vào đáy đại dương chạy từ Đông sang Tây. Vào tháng 5 và tháng 6, cá ngừ đại

dương bơi vào Địa Trung Hải. Đến gần bờ biển Sicily, chúng sẽ rẽ về hướng Nam để đi qua eo biển giữa Sicily và Tunisia, nhưng thay vào đó, chúng lại đâm sầm vào bức tường lưới và chạy dọc theo nó, đi sâu vào một nơi gọi là “hòn đảo” – một mê cung các gian “phòng” nhỏ giăng bằng lưới. Vào thời cổ đại, những con cá lớn thường bị những người đàn ông cầm gậy dài dụ vào trong các gian phòng. Ngày nay, công việc này sẽ được một thợ lặn có bình dưỡng khí gọi là *big bastard* thực hiện. Một *bastard* vùng Bonagia tên là Maurici Guiseppe nói, trong khi bơi cùng con cá xấu số, anh đã bơi ngang qua những chiếc bình cổ hai quai và nhiều hiện vật cổ khác từ xác các con tàu đắm của người Phoenicia, người Hy Lạp và người La Mã.

Công việc của *big bastard* là dụ cá ngừ bơi từ phòng này sang phòng khác – mỗi căn phòng lại có một cái tên cho đến khi sau khoảng hai tuần, con cá kiệt sức, và chờ đợi số phận của mình trong *camera di matanza*, căn phòng giết mổ. Lưới được kéo, và 55 ngư dân trên một chiếc thuyền dài sẽ móc con cá lên. Đó là một cách câu cá ngừ thời cổ đại. Cách đây 25 năm, trong vở *The Persians (Quân Ba Tư)*, Aeschylus, khi đang miêu tả cảnh tượng quân Hy Lạp hủy diệt hải quân Ba Tư, đã ví von điều đó với việc giết mổ cá ngừ. Con cá ngừ vây xanh to lớn, tuy đã mệt mỏi sau nhiều tuần bị thao túng, vẫn cố gắng giãy giụa và vật lộn. Nước Địa Trung Hải chuyển màu đen ngòm vì máu của chúng, và bọt nước nhuộm màu đỏ tươi khi chúng bị đâm, bị móc, bị đưa lên bờ, rồi chuyển đến Nhật Bản.

Các ngư dân *tonnara* dành cả tháng 3 để sửa chữa lưới đánh



cá, sắp đặt lưới dưới đáy đại dương vào tháng 4, rồi tháng 5 và tháng 6 đánh bắt cá, sau đó lại thu lưới về. Sau đó là tháng 7, cũng là thời gian để thu hoạch muối.

*

Phía Nam Trapani, dọc theo bờ biển, những con đê bằng đất bắt đầu xuất hiện cùng với một vài cối xay gió bằng đá. Những con đê đánh dấu các ao chứa muối, một số có nước màu xanh ngọc, một số có nước màu hồng. Các tháp đá của cối xay gió nhô lên khỏi các ao nước muối tông màu pastel xếp đều tăm tắp. Các xưởng muối được xây dựng dọc theo bờ biển, xuôi về phía Nam cho đến khi bị những cánh đồng xanh thẫm – hay chính là những vườn nho sản xuất rượu vang Marsala – nhấn chìm. Đây là một trong những địa điểm làm muối lâu đời nhất thế giới, bắt đầu khi người Phoenicia muối các mẻ cá ngừ, và sau khi Carthage bị tàn phá thì lại đến người La Mã tiếp tục. Khi người Hồi giáo sống ở Sicily từ năm 800 đến năm 1000, họ đã viết về các cối xay gió tại Trapani.

Những cối xay gió hiện tại được xây dựng dựa trên mẫu của Thổ Nhĩ Kỳ đã được người Tây Ban Nha áp dụng, sau đó người Tây Ban Nha đem mẫu cối xay gió này đến Sicily rồi sau này là Hà Lan. Khoảng những năm 1500, một người đàn ông tên là Grignani đã xây dựng những cối xay gió này ở đây để chuyển nước muối sang các ao chứa. Ông ta đặt tên con trai mình là Ettore, cũng chính là tên của những xưởng muối nằm đối diện với đảo Mozia. Cho đến khi các xưởng muối ở Mozia bị người La Mã phá hủy vào năm 397 TCN, người Carthage cũng đã làm muối ở đó.

Muối Trapani được gửi đến Liên đoàn Hanseatic ở Bergen và nổi như cồn trên khắp Châu Âu thời Trung Cổ. Nhưng sự thống nhất của Ý ở thế kỷ XIX khiến Sicily gặp khó khăn trong việc tiếp thị và quảng bá muối của mình. Chính phủ Ý giữ độc quyền muối, bảo vệ các xưởng làm muối ở Apulia bằng cách không cho phép muối Sicily vào trong đất liền. Tình trạng độc quyền này gây nên sự phẫn nộ trong nhân dân, vì nó làm giá muối trở nên đắt đỏ. Trong cuốn sách *The Art of Eating Well* (Tạm dịch: *Nghệ thuật ăn ngon*) năm 1891, Pellegrino Artusi – một thương nhân buôn lụa ở Florentine sau này trở thành nhà văn chuyên viết về ẩm thực nổi tiếng, đã giới thiệu một mẹo nhỏ trong công thức làm kem như sau:

Để tiết kiệm tiền, bạn có thể thu lấy muối từ loại nước đá dùng làm đông lạnh kem, bằng cách đun sôi cho nước bay hơi trên bếp lửa.

Trong nhiều thế kỷ là một mặt hàng xuất khẩu quan trọng, muối Trapani đã trở thành sản phẩm địa phương thường được sử



dụng để muối cá ngừ mới đánh bắt, hoặc rắc một cách khoa trương lên món cá nướng ở khu vực Trapani, và để bảo quản số bạch hoa mới thu hoạch. Bạch hoa là nụ của cây *Capparis spinosa*, cây này có nhiều gai đến nỗi người Thổ Nhĩ Kỳ còn gọi nó là “móng vuốt của mèo”. Chúng thường mọc hoang ở công trường La Mã, nhưng chắc khỏe đến mức còn mọc ở giữa các vết nứt trên

đá ở sa mạc Judean của Israel. Chúng có vẻ rất ưa thích đá, thường mọc dọc theo những tảng đá ven biển ở miền Nam nước Ý và Sicily, khiến cảnh vật bừng sáng lên nhờ những bông hoa màu tím và trắng. Tuy nhiên, các nụ hoa phải được hái từ trước khi bắt đầu hé nở, điều này đòi hỏi người ta phải thu hoạch nụ hoa hằng ngày vào mùa hè và cẩn thận kiểm tra từng nụ một. Sau đó, nụ hoa sẽ được đem đi ướp muối để mang lại hương vị đặc trưng. Người Pháp cho rằng những nụ bạch hoa tốt nhất của họ đến từ vùng Provence là loại nhỏ nhất, và thường ngâm chúng trong giấm. Vào các thế kỷ trước, khi các sản phẩm vùng Địa Trung Hải vẫn còn khó kiếm ở Bắc Âu, nụ hoa *nasturtium* thường được dùng thay thế, như trong công thức nấu ăn của Anh dưới đây:

Nasturtium Indicum. Thu hái các nụ hoa trước khi chúng kịp nở: đặt chúng dưới bóng râm trong vòng ba hoặc bốn giờ, sau đó đổ vào vại gốm tráng men, đổ giấm loại tốt lên, rồi dùng một tấm ván dẩy vại lại. Để yên trong khoảng tám đến mười ngày: sau đó lấy nụ hoa ra, ấn nhẹ nhàng, rồi thay giấm tươi vào để ngâm tiếp trong khoảng thời gian tương đương lúc trước. Lặp lại bước này đến lần thứ ba, sau đó trộn nụ hoa với giấm và một ít muối. John Evelyn, Acetaria: A Discourse of Sallets (Tạm dịch: Acetaria: Diễn ngôn về sallets), 1699.

Ở Sicily, những nụ bạch hoa được đánh giá cao thường rất lớn và đến từ đảo Pantelleria, một phần của Sicily tuy vị trí ở gần Tunisia hơn, hoặc những hòn đảo nhỏ của Sicily ở ngoài khơi bờ biển phía Bắc. Nụ bạch hoa Sicily được ủ trong muối Trapani thô,

thường không có giấm, phải ngâm trước khi sử dụng, và thường ăn kèm với cá nướng.

Bị giới hạn trong thị trường đảo của mình do sự độc quyền của Ý, truyền thống sử dụng muối của Sicily, như cá ngừ, nụ bạch hoa, muối ăn, sản lượng ô liu dồi dào, phô mai và xúc xích, cũng không đủ để duy trì hoạt động làm muối và hầu hết các xưởng muối đều bị bỏ hoang vào những năm 1970.

Nhưng trong số đó không có xưởng muối của Antonio d'Ali. Ông đã duy trì sản lượng sản xuất bằng 1/3 công suất của xưởng trong nhiều năm liền. “Chúng tôi phải tiếp tục vì chúng tôi luôn hy vọng rằng một ngày nào đó sự độc quyền sẽ bị dỡ bỏ,” ông cho biết. Năm 1973, chính phủ Ý chấm dứt độc quyền muối, và ngày nay, những xưởng muối này cung cấp muối cho toàn nước Ý, cũng chính là điều mà chính phủ Ý đã lo lắng ngay từ đầu.

*

Cạnh tranh với Trapani về lâu dài là các xưởng muối mà người Phoenicia đã bắt đầu lập ra tại Sfax, băng qua eo biển Sicily ở Tunisia. Ngày nay, Sfax là một thị trấn công nghiệp không có gì nổi bật với các tòa nhà ba tầng và một số đại lộ rợp bóng cọ. Đây là cảng lớn thứ hai của Tunisia sau Tunis, nhưng là cảng hàng đầu về phốt phát, dầu ô liu, và muối.

Các xưởng muối nằm dọc theo bờ biển phía Nam của cảng. Vào cuối mùa đông, khi các tinh thể muối đang được cạo ra và thu hoạch, cả vùng đất này sẽ thơm ngát mùi hương nhờ những bông

hoa trắng đang nở rộ của các chùm cây hạnh nhân gần đó. Những vườn rau nhỏ được rào lại bằng các hàng cây xương rồng lê gai, giống cây mà người Tây Ban Nha mang về từ Châu Mỹ và hiện là một phần trong cảnh quan của Bắc Phi. Như với hầu hết mọi thứ ở Sfax, ta có thể thấy một lớp bụi màu vàng nâu phủ lên làm xỉn màu vỏ cây xương rồng và các loại rau. Đó là cát xâm lấn của sa mạc Sahara. Các loại rau bụi gồm súp lơ, cà rốt và dưa chuột, đều được ngâm trong nước muối loãng.

Được xây lấn ra biển là 3.000 mẫu Anh ao chứa muối và 400 mẫu Anh khác dành cho quá trình kết tinh cuối cùng, tạo ra 300.000 tấn muối mỗi năm. Khi được hỏi liệu muối có phải là một phần chính của nền kinh tế Tunisia hay không, Giám đốc nhà máy Nouredine Guermazi đã trả lời cùng với một nụ cười mỉa mai, “Hàng tấn, đúng vậy”. Hầu hết các xưởng muối còn tồn tại trong thế giới hiện đại đều kiếm lợi nhuận từ việc sản xuất một lượng muối khổng lồ và vận chuyển nó với chi phí tương đối rẻ.

Sfax là nơi khá thích hợp để làm muối, vì chỉ có lượng mưa 8 inch mỗi năm, tức là khí hậu khô hơn nhiều so với Tunis và bờ biển phía Bắc. Châu Âu và phía Đông của Bắc Mỹ có lượng mưa nhiều hơn 40 inch trong một năm khô hạn. Về phía Nam là sa mạc Sahara, nơi vẫn còn các *sebkha*. Đôi khi, những nền muối khô được thu hoạch bằng máy ủi. Xa hơn về phía Nam vào Châu Phi là một số khu vực vẫn sử dụng lạc đà. Taoudenni, ở phía Bắc Mali gần cả biên giới Algeria lẫn Mauretanian, là nơi được René Caillié miêu tả lại lần đầu tiên cho người Châu Âu biết vào năm 1828 trong nghiên cứu địa lý của ông về Sahara. Ở đây ông đã phát hiện Taghaza,

thành phố muối, bị bỏ hoang. Nhưng ở Taoudenni, ông viết rằng đá muối, natri clorua tương đối tinh khiết, được tìm thấy bên dưới tầng đất bề mặt chừng vài feet. Ngày nay chính khu mỏ cùng các kỹ thuật đó lại do người Moor kiểm soát, những người cao lớn khoác áo choàng màu xanh da trời, cùng với người Ả Rập và người Berber bán du cư đến từ Mauritania. Người Moor trả cho người Malia khoảng 2 đô la một tháng để đào khoét những khối muối dày ra khỏi nền muối cứng rồi đóng gói vận chuyển trên lưng những con lạc đà xuôi Nam trong đoàn lữ hành có cả thảy 30 hoặc 40 con, đi đến Timbuktu – nơi vẫn là trung tâm buôn bán thương mại trên sông Niger ngày nay.

Xa hơn về phía Đông, là miền Nam Tunisia, nơi những bãi cát xám của Bilma, Niger, đều lát đác những hố sâu ngẫu nhiên. Các hố sâu này đã được đào bởi suốt nhiều thế kỷ, nhưng lúc nào cũng vẫn có muối ở đó. Mỗi gia đình lại tiếp tục đào một cái hố trong số đó qua suốt nhiều thế hệ. Ngày nay, muối được bán với giá khoảng 50 cent một khối 30 pound cho các thương nhân, những thương nhân này sẽ chở các khối muối bằng xe kéo *caravan* cùng với khoảng 100 con lạc đà thồ đầy hàng hóa, bước lên hành trình kéo dài hơn hai tháng đi qua Niger đến miền Bắc Nigeria – nơi muối Bilma thường được dùng cho chăn nuôi gia súc. Ở nơi này, các khối muối 50 cent sẽ được bán lại với giá khoảng 3 đô la. Nếu không phải do nhân công rẻ mạt thì sẽ chẳng kiếm được đồng lãi nào từ loại muối Sahara như vậy.

Tuy nhiên, muối biển tại Sfax lại được chất lên tàu và bán khắp nơi trên thế giới. Phần lớn trong số đó được chuyển đến các

ngóc ngách vẫn còn khan hiếm muối của Châu Âu, Scandinavia, để ướp cá và làm tan băng trên đường. Khả năng làm giảm nhiệt độ nước đóng băng của muối đã đem lại cho các nhà sản xuất muối một thị trường khổng lồ vào mùa đông, trên các xa lộ phía Bắc, và mục đích sử dụng muối này trở nên quan trọng hơn cả ứng dụng của muối trong ngư nghiệp. Ngành thương mại cá muối phải trải qua một sự biến chuyển theo chiều hoàn toàn ngược lại với lịch sử. Những tinh thể muối từng rất quý giá nay trở nên phổ biến đến mức bị đổ ra đầy đường, trong khi cá ngừ, cá cơm, cá trích, cá chép vùng Great Lakes, trứng cá Caspi, và thậm chí cả cá tuyết, đều trở nên khan hiếm.

Ở Sfax, vào dịp lễ Aid Essaghir, một ngày lễ của người Hồi giáo sau khi kết thúc tháng ăn chay Ramadan, cá muối sẽ được luộc chín và phục vụ kèm một loại nước xốt gọi là *charmula*. Người giàu đôi khi sẽ sử dụng cá tuyết muối nhập khẩu từ Bắc Âu rất đắt đỏ, dù chúng thường được muối bằng chính loại muối vận chuyển từ Sfax. Nhưng ở Sfax, hầu hết cá địa phương đều được tự muối. Các xưởng muối ở Sfax bán được nhiều muối hơn rõ rệt cho thị trường địa phương vào mỗi dịp lễ Aid Essaghir so với các ngày khác trong năm.

Charmula là một trong nhiều ví dụ về việc sử dụng kết hợp hai vị mặn và ngọt của người Tunisia. Nhưng người Tunisia lại nói, tất cả các món ăn mặn ngọt này đều là món ngoại lai, do người Hồi giáo bị trục xuất đem đến vào năm 1492 từ Tây Ban Nha.

Gia đình Affes sở hữu một trong hai nhà máy *couscous* lớn nhất thế giới, nằm tại Sfax (nhà máy còn lại nằm ở Marseilles).

Dưới đây là công thức làm *charmula* của Latifa Affes:

Muối bất kỳ loại cá lớn nào. Luộc nó lên rồi phục vụ kèm loại nước xốt sau:

1 kilogam hành tím, 1 kilogam nho khô, 1/2 lít dầu ô liu, muối, tiêu đen (một số người dùng bột rau mùi, còn tôi thì không).

Băm nhỏ hành tím rồi nấu chín hành từ từ trong dầu ô liu trong khoảng hai giờ. Làm mềm nho khô bằng nước rồi lọc qua rây để bỏ hạt. Thêm nho khô vào hỗn hợp dầu ô liu, nấu trên lửa nhỏ trong hai ngày. Thêm muối và tiêu.

Các ao chứa nước muối ở Sfax được phân vùng bằng hàng mẩu Anh những dãy đê gia cố bằng đá, là nơi trú ngụ của các loài chim chân dài, diệc trắng và hồng hạc ngày càng chuyển sang màu hồng đào sau khi ăn đầy bụng lũ tôm nước mặn, màu lông của chúng phản chiếu xuống làn nước muối trắng đục như sữa. Chúng ở đó kiếm ăn vào mùa đông, và rồi, dường như sau một vụ thu hoạch muối, chúng sẽ bay đến vùng cửa sông đầm lầy của sông Rhône ở miền Nam nước Pháp, và kiếm ăn trong các ao nước muối ở Aigues-Mortes. Lũ hồng hạc sống tốt hơn hồi xưa khi phải ghé thăm các xưởng muối của người La Mã.

*Nhổ lông hồng hạc, rửa sạch, trói chặt lại, bỏ vào nồi; thêm nước, muối, thì là, và một chút giấm. Khi thịt đã chín một nửa, buộc một bó tỏi tây và rau mùi lại với nhau rồi bỏ vào nấu cùng. Đến khi gần chín, thêm *defrutem* vào để tạo màu. Cho hạt tiêu, thì là Ai Cập, rau mùi, rễ cây *silphium* [một loại cây quý hiếm từ Libya rất được người*

La Mã ưa thích và do đó đã bị người La Mã khai thác đến mức tuyệt chủng], bạc hà và củ lý hương; xay nhuyễn, thêm giấm để tăng độ ẩm, thêm chà là, rồi đổ nước dùng vào. Đổ tất cả vào chung một nồi và dùng tinh bột để cô đặc lại thành xúp. Đổ nước xốt lên thịt rồi dùng. - Apicius, thế kỷ I.

Ngày nay, Sfax và Aigues-Mortes và nhiều xưởng làm muối khác là những vùng bảo tồn chim được bảo vệ. Ngoài ra, các đầu bếp ngày nay không chấp nhận những loại xốt được làm sền sệt bằng tinh bột. Người La Mã lại nghĩ khác. Họ đặc biệt thích ăn lưỡi chim hồng hạc, đến mức khiến Martial – một người cùng thời với Apicius – viết về loài chim này như sau:

*Sợi lông hồng cho tôi cái tên,
Nhưng chiếc lưỡi tôi giữa những kẻ sành ăn đem lại danh
tiếng cho tôi.*

Ngoài những con hồng hạc, các xưởng muối tại Sfax và Aigues Mortes còn có một điểm chung khác: cả hai đều được mua lại bởi công ty Muối Morton vào thập niên 1990.

CHƯƠNG 26

Muối Lớn, Muối Nhỏ

Vận tải luôn là chìa khóa mấu chốt trong ngành kinh doanh muối. Morton là một công ty được thành lập dựa trên ý tưởng về vận tải. Năm 1880, Joy Morton, một cựu nhân viên đường sắt 24 tuổi, sinh ra ở Detroit, bắt đầu làm việc cho một công ty nhỏ ở Chicago tên là E. I. Wheeler and Company. Công ty được thành lập năm 1848 bởi các công ty muối Onondaga, làm đại lý chuyên bán muối của bọn họ ở vùng Trung Tây. Cha của Morton là J. Sterling Morton, sau này trở thành Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp, đã đem theo một ý tưởng và một khoản tiền nhỏ đến công ty Chicago để đầu tư. Bằng toàn bộ số tiền tiết kiệm được là 10.000 đô la, Morton trẻ tuổi đã tiến vào công ty và mua một đội thuyền trên hồ. Trong suốt mùa hè, khi vùng Great Lakes hoàn toàn mở cửa và không bị đóng băng, các sà lan của ông có thể đem lại một nguồn cung muối trong cả năm liền cho các trung tâm vùng Trung Tây với giá rẻ mạt. Vào thời điểm khi các công ty muối đua nhau giành giật thị trường vùng Trung Tây đang dần mở rộng, công ty của Morton cùng với sà lan Great Lakes đã nắm giữ một lợi thế cạnh tranh quan trọng.

Đến năm 1910, sau khi thành lập, công ty đã mua lại các xưởng muối, và thế là công ty Muối Morton lúc đó vừa là nhà phân phối vừa là nhà sản xuất. Một trong những đổi mới ban đầu là việc bổ sung magiê cacbonat vào muối ăn năm 1911, giúp giữ cho các

tinh thể muối không bị kết dính; như đã ghi chú trên hộp, đây là loại muối “không bao giờ đóng bánh hoặc cứng lại”. Cuối cùng, hóa chất này được thay thế bằng một chất chống dính khác là canxi silicat. Tính chất không dính đáng chú ý này trở thành nền tảng cho các chiến dịch tiếp thị nổi tiếng của Morton. Một phát kiến khác lại ra đời: năm 1924, theo khuyến nghị của Hiệp hội Y khoa Michigan, Morton đã sản xuất loại muối i-ốt đầu tiên.

Trong những năm đó, khi thiết bị bay hơi chân không vẫn còn rất mới mẻ, và mọi người thì say mê trước ý tưởng đồng bộ mọi tinh thể muối, Morton đã tuyên bố rằng mọi tinh thể muối mà công ty sản xuất ra đều có cùng kích thước và hình dạng. Công ty khẳng định: “Sản phẩm cuối cùng có chất lượng cao và đồng đều đến mức dù có kiểm tra hạt muối dưới kính hiển vi cũng không thể phát hiện ra sự khác biệt giữa muối Morton sản xuất tại New York và muối Morton sản xuất tại California.” Morton đã mua lại các xưởng sản xuất muối trên khắp đất nước. Một số sản xuất bằng cách làm bay hơi nước biển, một số đun sôi nước muối, và vẫn còn một số khác khai thác muối mỏ, ấy vậy mà, chỉ có đúng một loại sản phẩm nhất quán được tạo ra, các khách hàng đều xác định một cách đơn giản là “muối Morton”.

Công ty đã tạo ra loại bao bì hình trụ, thậm chí còn được cấp bằng sáng chế cho vòi rót nhỏ bằng kim loại, và thuê một công ty quảng cáo tên là N. W. Ayer để khởi động chiến dịch quảng cáo trên phạm vi toàn quốc đầu tiên dành cho muối. Morton ủy quyền cho đăng 12 quảng cáo chạy trên các số liên tiếp của tạp chí *Good Housekeeping*. Nhưng hơn cả 12 mục quảng cáo đó, công ty đã lấy

một trong những ý tưởng dự phòng của bên quảng cáo, nội dung về một cô bé cầm ô đi trong mưa và làm đổ muối. Slogan ban đầu là “Runs freely” (Tự do chạy nhảy), nhưng sau đó có người đã đề xuất là “It never rains but it pours^[*]” câu này bị cho là quá tiêu cực và được thay thế bằng “When it rains it pours”^[*] Quảng cáo xuất hiện lần đầu tiên vào năm 1914, không có gì đáng ngạc nhiên khi nó không hề đề cập đến magiê cacbonat, mà thay vào đó lại tuyên bố rằng lý do khiến muối đổ ra đều như vậy là vì “tất cả đều là muối – những tinh thể hình khối hộp hoàn hảo. Đóng gói dưới dạng lon tiện dụng có vôi nhôm có thể điều chỉnh được”. Vào những năm 1940, một cuộc điều tra khảo sát đã được thực hiện với 4.000 bà nội trợ cho thấy 90% trong số họ nhận ra thương hiệu Morton.

The Economy in Good Seasoning

MAKE things taste right in the first place and nothing will be wasted. Morton's Salt helps you save through right seasoning.

You can follow any recipe with Morton's

because it's *all salt*, and so when the recipe calls for one-half teaspoonful you are safe in using just that amount. There's no guesswork in the cooking because there's no powder in the can.

And Morton's Salt *pours* for the same reason—it's *all salt*—perfect cube crystals, free-running. Note the handy can with adjustable aluminum spout. When open it allows the salt to flow easily and without waste. Closed, it protects the contents.

MORTON SALT COMPANY
20 E. Jackson St., Chicago

*One of the
"big little things"
every woman
can afford*



MORTON'S SALT

Từ nhật báo The Ladies' Home, tháng 10 năm 1919

Rõ ràng, số lượng và vận chuyển là mấu chốt tạo ra lợi nhuận trong ngành công nghiệp muối hiện đại. Các nhà sản xuất nhỏ lẻ bắt đầu dần dần biến mất, và các công ty như Morton bắt đầu thu mua lại chúng để trở nên ngày càng lớn hơn. Vào thế kỷ XIX, có đến cả chục công ty muối hoạt động tại vùng phía Nam của Vịnh San Francisco. Trong thế kỷ XX, các công ty này đã được hợp nhất lại bởi công ty Muối Leslie. Năm 1978, Cargill mua lại Leslie, và ngày nay chỉ còn lại hai công ty liên quan đến muối ở vùng Vịnh San Francisco là Cargill và Morton. Cargill là công ty thực phẩm, cũng là công ty tư nhân lớn nhất ở Hoa Kỳ, là nhà sản xuất muối duy nhất còn sót lại ở Vịnh San Francisco. Morton mua một ít muối của công ty này để phân phối. Cả hai công ty đã mua lại các công ty muối khác trong nhiều thập kỷ, và trở thành hai công ty sản xuất muối lớn nhất thế giới. Chính việc Morton mua lại Salins du Midi năm 1996, chủ sở hữu của các xưởng muối Aigues Mortes, nhà sản xuất của thương hiệu La Baleine hàng đầu tại Pháp, đã đưa Morton trở thành công ty muối lớn nhất thế giới.

*

Năm 1955, Morton mua lại các xưởng muối trên đảo Great Inagua ở Bahamas, khi đó là thuộc địa của Anh. Hầu hết những người đến hòn đảo này đều gặp tai nạn trên một chiếc máy bay nhỏ. Sân bay ở đó chỉ có một đường băng, là nơi vắng vẻ, lộng gió,

cùng với hai chiếc máy bay trực thăng của Lực lượng Phòng vệ Bờ biển Hoa Kỳ phối hợp với người dân Bahamas lùng sục những chiếc máy bay nhỏ chở chất bột trắng không phải là muối. Vài nhóm người tụ tập quanh nhà ga chỉ có hai phòng vì ở đó có ti vi. Một người phụ nữ cắt tóc trong gian phòng còn lại. Trên đường băng có một tấm biển ghi, “Inagua, bí mật được giấu kín nhất ở Bahamas”.

Đại dương xanh ngắt và sáng rực đến mức gần như chói mắt. Đường phố lát đá và vắng tanh, chỉ thấy mỗi chó và gà. Phương tiện giao thông đi trên phố hầu như luôn có một chiếc xe bán tải có ghi dòng chữ “Muối Morton” bên thân xe. Thị trấn Matthew, thủ phủ và là thị trấn duy nhất thực sự trên đảo, bao gồm một mạng lưới khoảng chục con phố giao nhau cùng những ngôi nhà nhỏ có diềm xanh lục, hoặc vàng, đôi khi là hồng rực, xen kẽ các lô đất trống cỏ dại mọc um tùm. Khoảng 1.200 người sống ở thị trấn này, và vài trăm người sống trên các vùng còn lại của hòn đảo. Cửa hàng tổng hợp dự trữ đầy thực phẩm đông lạnh, khách sạn hàng đầu – một ngôi nhà hai tầng có hàng rào màu xanh ngọc lục bảo, nước uống, điện, và hầu hết mọi thứ khác trên đảo, đều đến từ Muối Morton. Morton có 200 nhân viên làm việc tại các xưởng muối, nhưng còn nhiều nhân viên khác ở thị trấn Matthew.

Great Inagua là một hòn đảo đá vôi và san hô bằng phẳng. Đất nhiễm mặn từ biển, thấm vào các ao trong đất liền. Ngoài ra, hòn đảo này có điều kiện rất thuận lợi cho việc làm muối biển do nằm ở vị trí được các hòn đảo lớn của vùng Caribe che chở, ví dụ như Hispaniola, Cuba và Puerto Rico, nên rất hiếm khi bị bão tấn công.

Đất rửa trôi khiến nước trong hồ nội địa còn mặn hơn nước biển. Nước biển được bơm vào các bể chứa trong hồ nội địa, và sẽ được che chắn khỏi thủy triều ở đó. Trong vòng chín tháng, nước biển trong đó vừa dần dần bốc hơi dưới ánh nắng mặt trời, vừa hút thêm muối từ trong đất. Sau đó, nước lại được bơm đến một ao chứa khác và ở đó trong vòng mười hai tháng, cho đến khi cô đặc lại thành một lớp tinh thể muối dày 3 inch.

Trong các vùng đất ngập nước quanh hồ nội địa, có khoảng 50.000 đến 60.000 con hồng hạc sinh sống, kiếm ăn từ tôm nước mặn trong 38.000 mẫu Anh ao chứa. Tin rằng tôm trợ giúp vào quá trình bay hơi, Morton mua thêm trứng tôm ngâm xuống nước muối trong các ao ở Vịnh San Francisco.

Morton không sản xuất muối ăn ở Great Inagua, mà chỉ sản xuất muối thô để làm tan băng, loại muối công nghiệp dùng cho chất làm mềm nước cứng, sản phẩm chất lượng dành cho ngành công nghiệp hóa chất, và muối dành cho ngư nghiệp thường được các ngư dân đánh bắt cá tuyết ở Iceland mua lấy. Hầu như chẳng có phần muối nào của Great Inagua ở lại Bahamas. Người Bahamas mua chất làm mềm nước cứng thường được làm từ muối Great Inagua, từ Florida. Đối với Morton, Great Inagua có sản lượng muối biển gần nhất với sản lượng của bờ biển phía Đông Hoa Kỳ, sản xuất một triệu tấn muối mỗi năm. Geron Turnquest, Phó Chủ tịch phụ trách hoạt động của xưởng muối Great Inagua thuộc Morton cho biết: “Phải thúc đẩy sản xuất. Phần tạo ra lợi nhuận chính là nằm ở đây.”

Hầu hết các xưởng muối ở Caribe hoặc được các công ty quốc tế quy mô lớn tiếp quản, hoặc bị bỏ hoang. Vào thế kỷ XIX, Turks Island là một công ty quốc tế quan trọng, sở hữu các xưởng muối trên Vịnh San Francisco. Nhưng vào năm 1927, các xưởng muối đó được sáp nhập vào một công ty Mỹ lớn hơn tên là Leslie, sau được Cargill mua lại. Các công ty muối của Turks không đủ lớn để cạnh tranh lại.

Cách đảo Grand Turk vài dặm về phía Nam, Salt Cay là một vùng tam giác kích cỡ 2,5 x 2 dặm, một phần đáng kể trong đó là các ao muối bỏ hoang, các đê san hô đá đổ nát, nước muối vẫn còn ửng đỏ bởi tảo nước muối, những cối xay gió bằng kim loại bỏ hoang nhô lên khỏi mặt nước đỏ hồng trông như những con bù nhìn tự chế. Sân bay cách khu dân cư một quãng đủ gần để có thể đi bộ. Lừa và gia súc còn sót lại từ những ngày xưa tươi đẹp lang thang khắp vùng hoang dã, tìm kiếm thức ăn và sinh sản. Động vật bản địa lớn nhất trong vùng đất khô cằn nhiễm mặn đó là giống kỳ nhông khổng lồ dài đến 3 feet.

Hòn đảo này đem lại cơ hội cho cộng đồng Caribe thế kỷ XIX. Gia súc lang thang trên đường phố. Những ngôi nhà quét vôi trắng lợp ngói thiếc, cửa chớp sơn màu sáng, nền móng nhà được bao quanh bởi một hàng vỏ ốc xà cừ chủ yếu là từ thế kỷ XIX. Hầu như không có ô tô, phương tiện chủ yếu là xe đạp, chạy trên những con đường mòn vẹt tỏa ánh sáng lấp lánh do được lát bằng muối. Trong những năm gần đây, xe golf thay thế cho xe đạp, trở thành

phương tiện di chuyển hàng đầu. Chúng có vẻ rất phù hợp với những con đường lợp muối.

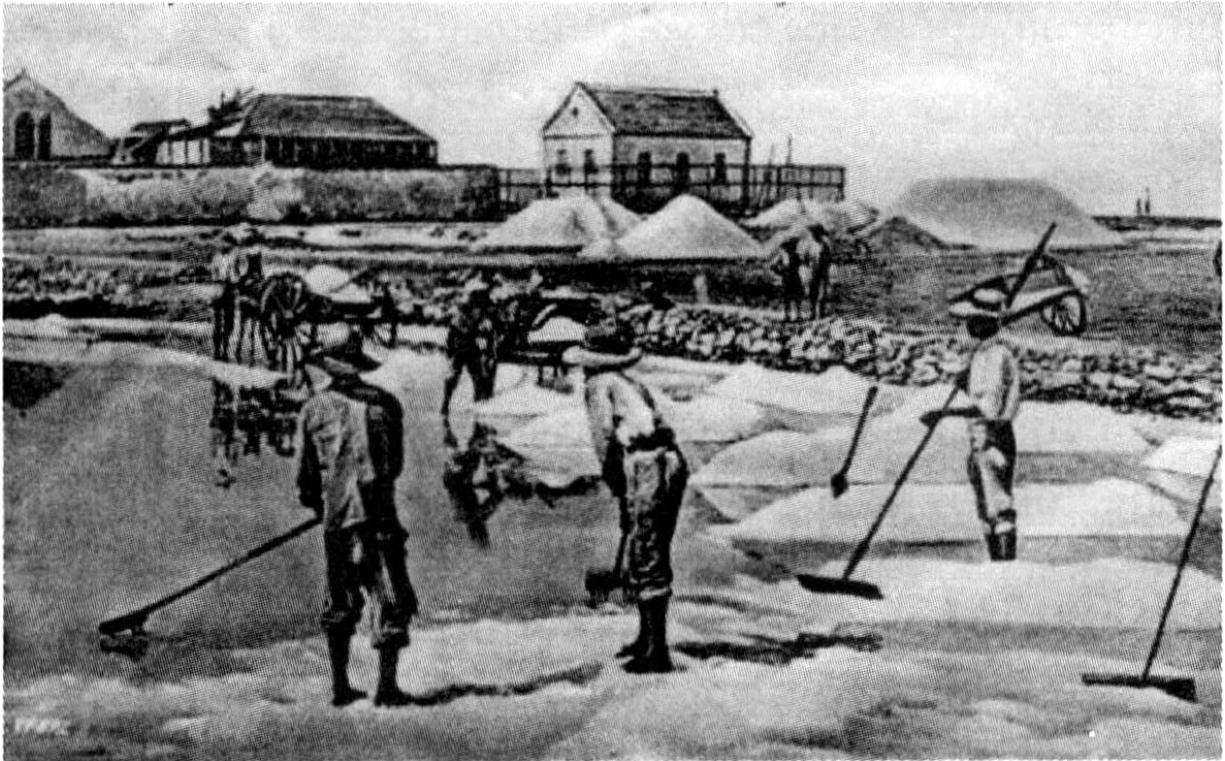
Dưới sự cai trị của chủ nghĩa thực dân, mọi thứ đều đến và đi từ nước mẹ. Năm 1870, thuộc địa Turks và Caicos được yêu cầu gửi một biểu tượng đến Anh để thiết kế cờ cho thuộc địa. Một nhà thiết kế đến từ Turks và Caicos đã vẽ một biểu tượng bao gồm các xưởng muối Salt Cay với những người cào muối ở phía trước và hàng đồng muối xung quanh. Trở lại Anh, đó đang là thời đại của những chuyến thám hiểm Bắc Cực, do không biết Turks và Caicos ở đâu, nhà thiết kế người Anh đã nhầm tưởng những mái vòm nhỏ màu trắng là lều tuyết. Vì vậy, anh ta đã vẽ thêm cánh cửa lên đó. Thế là, khung cảnh hàng đồng muối có gắn cánh cửa này đã là biểu tượng chính thức của đất thuộc địa này trong suốt gần 100 năm, cho đến khi được thay thế bằng biểu tượng có hình chim hồng hạc vào năm 1968.

Vào thế kỷ XIX, Salt Cay có 900 cư dân. Năm 1970, ba năm sau khi ngành công nghiệp muối lụn bại, dân số chỉ còn lại 400 người. Vào đầu thế kỷ XXI, chỉ có 62 người lớn và 15 trẻ em là những cư dân hợp pháp duy nhất trên đảo. Nhiều người trong số 62 người này đã nghỉ hưu, hòn đảo sẽ rơi vào tình trạng thiếu lao động trầm trọng nếu không nằm trên tuyến đường biển giữa hai hòn đảo Hispaniola và Florida. Nhiều người Haiti và Dominica nhập cư bất hợp pháp vào đây, đôi khi là do nhầm lẫn, một số đã tìm việc và ở lại. Nếu không có bất cứ thứ gì khác, bạn vẫn luôn có thể kiếm tiền bằng cách khoét các hòn đá ra khỏi đê và các bức tường biển của những xưởng muối, ngồi trên đồng đó, lấy búa đập

từng cái một thành sỏi để làm vật liệu xây dựng.

Khi ngành kinh doanh muối suy sút, những thương nhân còn lại vẫn có hàng kho dự trữ muối, thường nằm ở tầng dưới cùng trong ngôi nhà của họ. Những chiếc thuyền buồm Haiti chở 8 hoặc 9 người đã cập bến Turks và Caicos để bán xoài cùng nhiều mặt hàng khác. Trước khi trở về nhà, họ sẽ ghé thăm các xưởng muối bỏ hoang ở phía Nam Caicos, Grand Turk, hoặc Salt Cay, và xúc muối từ hàng núi muối còn sót lại ở đó.

Cơn bão mạnh cuối cùng đổ bộ vào Salt Cay vào năm 1945 đã phá hủy tất cả, trừ ba trong số những ngôi nhà lớn nơi các gia đình buôn bán muối giàu có sinh sống cùng đồng muối dự trữ dưới hầm. Vào cuối những năm 1990, một trong ba ngôi nhà muối còn lại đã bị sập do mối mọt phá hoại, để lộ ra tầng muối dự trữ bên dưới. Tầng băng xám xịt, bị mưa ăn mòn, và không được bảo vệ này chính là tầng muối cuối cùng của Salt Cay, nếu không tính đồng mảnh vụn đang dần tan ra trong hơi ẩm ướt dưới tầng hầm của ngôi nhà lớn vẫn đứng vững còn sót lại.



Một tấm bưu thiếp từ đầu thế kỷ XX chụp ảnh cào muối ở Grand Turk. Bảo tàng Quốc gia Turks và Caicos, Grand Turk, B.W.I

Cư dân bản địa Salt Cay còn được gọi là *belonger*. Nhiều *belonger* là thợ làm muối, phục vụ trong đội tàu buôn quốc gia khi Chiến tranh Thế giới II diễn ra, ở lại đó đến khi nghỉ hưu, trở về nhà, mới nhận ra trong khoảng thời gian đó tất cả mọi người đã rời đi và hòn đảo đã biến thành sa mạc.

Cây cối bị chặt để xây dựng xưởng làm muối, không có cây nên trời ít mưa, và đất thì khô cằn. Khung cảnh cằn cỗi với những bụi cây sa mạc mọc lên trên nền đất cát nghèo nàn. Lũ lừa và gia súc lang thang tìm kiếm những bóng râm khan hiếm ẩn mình sau mỗi bụi cây, giữa cái nắng chói chang buổi trưa. Bầu trời đêm bùng sáng bởi các vì sao, không khí mát mẻ hơn nhờ những làn gió

thổi vào từ phía Đông, tất cả đều rơi vào thinh lặng, chỉ trừ tiếng sóng biển lăn tăn và thi thoảng những tiếng sột soạt phát ra từ một con bò lang thang.

Adolphus Kennedy, sinh năm 1915, sống ở Salt Cay với người vợ kém ba tuổi. Chỉ có mỗi hai vợ chồng. Bốn người con và các cháu của họ đều đã rời khỏi đây. Với giọng nói nhẹ nhàng và lối cư xử điềm đạm, ông nhớ lại cảnh tượng bốc muối lên những con thuyền có bốn buồm. Ông chủ yếu nhớ về sức nặng của những bao tải muối. Còn tiền lương?

“Ồ, không có lương. Họ chẳng trả cho chúng tôi xu nào. Công ty lớn giữ hết toàn bộ tiền bạc.”

Người ta thường hoài niệm và lãng mạn hóa về ngành thương mại muối nhộn nhịp một thời ở vùng Caribe, nhưng sự thật nó cũng tương tự như lịch sử của cây mía trên các hòn đảo khác. Muối được sản xuất dựa trên chế độ nô lệ, nhiều người nghĩ rằng việc bãi bỏ chế độ nô lệ năm 1836 đã đặt dấu chấm hết cho muối. Nhưng các thương nhân buôn muối vẫn tồn tại được một thời gian vì họ vẫn có thể kiếm được công nhân mà chỉ phải trả mức lương gần như là cho nô lệ. Bởi không còn công việc nào khác.

Hầu hết những *belonger* cao tuổi đều nhớ rõ mình đã phải làm việc với mức lương 1 *shilling* 6 *pence* một ngày, còn chưa đầy 1 đô la. Kennedy nói: “Đúng vậy, 1 *shilling* 6 *pence* cho một ngày 9 giờ làm việc.” Ông mỉm cười. “Nhưng không phải ngày nào cũng được như thế. Chỉ khi nào tàu cập bến và có việc mà thôi. Đó là chế độ nô lệ.” Ông nói, giọng lộ rõ vẻ chua chát.

“Tất nhiên vẫn có thể mua chút thức ăn chỉ với 1 *shilling*. Hồi



đó vẫn có
những
ngày có
mưa, có
thể sử
dụng đất.
Trồng ngô,
đậu, và
dưa
chuột.”

Ngày nay,
đất đai quá
khô cần
nên không
thể trồng
rau củ
được nữa.
Không
muối, ít
việc, và ít
đất nông
nghiệp,
những
người già

phải sống dựa vào trợ cấp của chính phủ. Turks và Caicos vẫn là
thuộc địa của Anh Quốc.

Cửa cống vẫn luôn mở, và các ao chứa vẫn chứa đầy nước biển mỗi khi thủy triều lên, vì vậy hầu hết đều không bốc hơi là mấy. Một số ao đã bốc hơi hết, chỉ còn cát và tinh thể muối. Khi thủy triều xuống, ở một trong các con kênh dẫn nước biển vào ao, mực nước hạ xuống để lộ ra hai khẩu đại bác có niên đại từ thế kỷ XVIII. Đó là vũ khí chiến tranh đã được đưa đến đây để canh giữ muối của Anh khỏi người Tây Ban Nha, nhưng giờ chúng đều rỉ sét trong nước muối.

*

Hoa Kỳ vừa là quốc gia sản xuất muối lớn nhất vừa là quốc gia tiêu thụ nhiều muối nhất. Nước này sản xuất hơn 40 triệu tấn muối mỗi năm, đem về doanh thu hơn 1 tỉ đô la. Những nước sản xuất hàng đầu sau Mỹ lần lượt là Trung Quốc, Đức, Canada và Ấn Độ theo thứ tự quan trọng. Pháp đã rơi xuống vị trí thứ tám, còn Vương quốc Anh ở vị trí thứ chín. Nhưng chỉ một phần ít ỏi trong số này là muối ăn. Ở Mỹ, chỉ có 8% sản lượng muối sản xuất là dùng vào thực phẩm. Muối Mỹ được sử dụng nhiều nhất vào việc làm tan băng trên đường, chiếm đến 51%.

Nguồn muối của Mỹ rất nhiều và đa dạng. Hồ Great Salt là hồ nội địa không có cửa thông ra hệ thống sông ngòi lớn thứ tư trên thế giới, chuyên sản xuất muối, một số do Morton sản xuất. Cargill điều hành một mỏ muối đá nằm ở 1.200 feet bên dưới thành phố Detroit, bao gồm hơn 1.400 mẫu Anh dưới lòng đất và có đến 50 dặm đường. Khu mỏ này bắt đầu bằng một thảm họa. Vào năm

1896, một trục hầm mỏ dài 1.100 feet bị sụt lún, sau đó bị ngập trong nước và khí đốt tự nhiên, giết chết sáu người và khiến tiền của các nhà đầu tư bốc hơi trắng. Nhưng đến năm 1907, khu mỏ được khởi động thành công.

Cargill cũng khai thác mỏ muối trên đảo Avery. Gia đình McIlhenny và Avery cho Cargill thuê mỏ muối, cho Exxon thuê dầu khí, còn bản thân họ vẫn tự làm xốt ớt cay. Paul McIlhenny, Chủ tịch kiêm Giám đốc điều hành công ty, là cháu của Edmund – người đã đem theo những hạt giống ớt từ New Orleans trở về nhà. Paul thừa hưởng những đặc điểm tròn trịa nổi bật cùng đôi mắt thiện nhưng khắc khổ của Edmund. Anh nói: “Chúng tôi may mắn được ở một vùng đất không những thích hợp với nông nghiệp mà còn cung cấp cả dầu khí và muối.”

“Nông nghiệp” mà anh nhắc tới là việc trồng ớt để tạo nên loại xốt Tabasco, sản phẩm giúp việc kinh doanh gia đình phát triển thành một doanh nghiệp quốc tế thành công. Ngày nay, giống ớt vẫn được trồng trên đảo Avery chỉ được dùng vào việc lấy hạt để đem trồng ở vùng Trung Mỹ, nơi có chi phí hái ớt vẫn đủ rẻ. Việc hái ớt không chỉ đòi hỏi kỹ năng – bởi mỗi trái ớt phải được hái vào thời điểm chín tối ưu nhất – mà còn là một công việc đầy đau đớn và khó nhọc. Chất capsaicin mạnh trong trái ớt có thể làm bỏng tay, hoặc thậm chí bỏng mặt và mắt, nếu người hái không cẩn thận. Các thí nghiệm thu hoạch ớt bằng máy đều thất bại, và gia đình McIlhenny cũng từ chối thử nghiệm thứ hóa chất có thể khiến tất cả trái ớt chín cùng một lúc. Vì vậy, vào thập niên 1970, khi việc tuyển dụng những người chịu hái ớt ở miền Nam

Louisiana ngày càng khó khăn, giải pháp cho vấn đề là đảo ngược lịch sử, lấy hạt giống ớt từ đảo Avery đưa về Mexico và Trung Mỹ để trồng trọt hàng năm.

Thất bại sau Nội chiến, hoạt động khai thác muối trên đảo Avery bắt đầu trở nên gặt gao vào năm 1898. Cargill tiếp quản lại vào năm 1997. Hiện tại, hoạt động khai thác trên đảo có thể cho ra 19 tấn muối chỉ trong vòng một phút rưỡi và 2,5 triệu tấn mỗi năm. Ở dưới mỏ, có thể nhìn thấy nhiều thiết bị hơn là thợ mỏ thực sự. Máy ủi, máy kéo, xe jeep, xe bán tải, xe tải, tàu chở hàng, đường ray, và nhiều thiết bị khác được đưa xuống lòng đất theo từng mảnh một, trong một thang máy có trục dài 5,7 x 10 feet, sau đó được lắp ráp lại ngay trong mỏ. Ở dưới lòng đất, trông khu mỏ như một công trường bận rộn vào ban đêm. Búa đánh cặn – một cỗ máy khổng lồ trông như một con brontosaurus (thằn lằn sấm), thông thả gặm nhấm những bức tường trắng. Khi thiết bị không còn hữu dụng nữa, do việc tháo rời nó trở lại rồi mang lên trên không hiệu quả về mặt chi phí, nên trong khu mỏ để lại hàng dãy những thiết bị bỏ hoang, một bãi phế liệu bên rìa một số trục hang mỏ rộng. Khai thác muối luôn là như vậy. Những con ngựa được sử dụng ở Wieliczka, và những con la được đưa xuống dưới lòng đất Detroit bằng dây, cũng không bao giờ nhìn thấy ánh mặt trời lần nữa.

Một trong những người thợ mỏ lớn tuổi nói rằng cha mình đã làm việc dưới đảo Avery suốt 52 năm liền, mang vác những khối muối và chất lên lưng la. Ngày nay, muối được chở đến chỗ các máy nghiền để đập vỡ thành nhiều mảnh nhỏ rồi cho lên các băng

chuyên, vận chuyển đến các sà lan chở muối dọc theo nhánh sông rồi đi lên sông Mississippi. Mỗi sà lan chở được 1.500 tấn muối.

Muối mỏ được đào khoét trong các gian rỗng gọi là *bench* có kích thước 60 x 100 feet với trần cao 28 feet. Sau khi khai thác một *bench*, người ta sẽ đào một con đường đâm xuyên qua sàn, thông xuống một tầng khác, đến một *bench* khác. Vòm muối đang được khai thác là một cột natri clorua rắn, trong suốt như pha lê, ước đoán sâu 40.000 feet – tương đương với gần 8 dặm. Sàn, tường, trần, và tầng sâu bên dưới vẫn chưa khai thác đến, đều có độ tinh khiết từ 99,25 đến 99,9%. Dưới ánh đèn của thợ mỏ – chiếc đèn an toàn của thợ mỏ đầu tiên được phát minh bởi Humphry Davy, các *bench* trông như những căn phòng đen sì. Nhưng một *bench* mới khoét ra, do không dính bồ hóng của máy móc, nên có màu trắng như pha lê, một gian phòng bằng tinh thể muối tinh khiết.

Các phương tiện đều chạy bằng bốn bánh, vì nền muối trơn như băng. Lái xe jeep và xe tải ở sâu bên dưới lòng đất cũng tương tự như lái xe qua một trận bão tuyết vào ban đêm. Nhưng ở dưới lòng đất còn tối hơn cả ban đêm. Một thợ mỏ cho biết: “Ở đó tối đến mức đau cả mắt.”

Khu mỏ hiện vẫn đang được vận hành ở độ sâu 1.600 feet và vẫn còn 38.400 feet nữa để đào. Đường như vòm muối này là cả một nguồn tài nguyên vô tận. Nhưng khi các thợ mỏ ngày càng đào sâu xuống, để chịu được áp lực từ trọng lượng bên trên dồn xuống, họ phải khoét các *bench* ngày càng nhỏ hơn. Một vấn đề khác nữa, muối là chất dẫn nhiệt tốt. Càng vào sâu trong tâm Trái

Đất thì nhiệt độ càng cao, nên nếu họ càng đào sâu hơn nữa, nhiệt độ sẽ còn cao hơn cả 90°C của hiện tại. Sức nóng ngày càng tăng sẽ đòi hỏi hệ thống thông gió ngày càng tốt, và hệ thống làm mát máy ngày càng hiệu quả. Hơn nữa, các băng tải sẽ phải ngày càng dài hơn. Vì vậy, càng vào sâu, muối sẽ càng đắt. Nhưng muối phải rẻ thì mới có lãi. Có lẽ sẽ chỉ có thể khai thác vòm muối này hiệu quả về chi phí thêm khoảng 40 hoặc 50 năm nữa, nhưng đó chỉ là phỏng đoán.

Muối được sử dụng để làm tan băng trên đường, dùng trong các ngành công nghiệp và dược phẩm. Việc sản xuất muối ăn bị đình chỉ vào năm 1982 do chi phí năng lượng của các thiết bị bay hơi chân không quá tốn kém. Có thể người Trung Quốc nghĩ rằng một vòm muối chứa đầy dầu và khí đốt tự nhiên sẽ cung cấp năng lượng rẻ tiền, nhưng kể cả trong trường hợp này, muối và khí đốt được vận hành bởi hai công ty riêng biệt, và do đó sẽ không bao giờ thực hiện được giải pháp đơn giản của Tứ Xuyên cổ đại.

Ở New Iberia gần đó – một thị trấn có các nhánh sông chậm chảy qua và phủ đầy rêu rủ, muối của đảo Avery từng là muối dùng trong ẩm thực Cajun. Cha của Ted Legnon là một công nhân làm muối trên đảo Avery, ông thường mang những khối muối về nhà để làm xúc xích *boudin* và

632 MARK KURLANSKY

thịt muối. Giờ đây, Ted là một người bán thịt, và ông vẫn thường làm xúc xích *boudin* nhưng không dùng đến tiết lợn nữa, bởi Bộ Y tế đã ra quy định dẹp bỏ các hoạt động giết mổ ở địa phương. Ông cũng sử dụng muối Morton chứ không phải muối địa

phương.

Cứ 1 pound muối sẽ dùng cho 250 pound *boudin*, cùng với thịt lợn xay, gan lợn, cơm nấu chín, hành tây, ớt chuông, và bột ớt cayenne. Tất cả thành phần trên đều được nhồi trong ruột heo rồi luộc sơ. Tiệm thịt Legnon ở New Iberia bán 300 pound *boudin blanc* này mỗi ngày, trừ dịp giữa Giáng sinh và năm mới, doanh thu có thể lên đến 500 bảng Anh một ngày.

*

Trong những năm gần đây, các nhà khoa học và kỹ sư đã bị thu hút bởi khả năng bảo quản của các mỏ muối, bởi chúng thường có độ ẩm thấp và ổn định, nếu không bị khoan xuống quá sâu thì thậm chí còn có nhiệt độ mát mẻ và đồng đều. Ngoài ra, muối nổi liền tất cả. Các tinh thể muối sẽ lấp đầy những vết nứt. Đó là lý do vì sao thi thể người Celt bị chôn vùi kín trong mỏ muối ở Hallein. Và đó cũng là nguyên nhân các nhà sản xuất nước tương thường đóng một lớp muối dày trên nắp thùng chứa, để tạo ra một lớp niêm phong hoàn hảo.

Vào tháng 3 năm 1945, quân đội Mỹ trong khi đi ngang qua thị trấn Merkers của Đức đã phát hiện ra một mỏ muối nằm sâu dưới lòng đất chừng 1.200 feet. Trong đó có 100 tấn vàng thỏi, 29 hàng bao tải tiền vàng và tiền quốc tế, bao gồm 2 triệu đô la Mỹ. Họ cũng tìm thấy hơn 1.000 bức tranh, bao gồm cả tranh của Raphaels và Rembrandts. Trong số đồng chiến lợi phẩm này còn có vài thứ không mấy giá trị, chẳng hạn như những chiếc va li rách

nát của những người bị trục xuất vào các trại tập trung. Tổng giá trị của số kho báu được bảo quản trong môi trường ổn định hoàn hảo của mỏ muối ước tính khoảng 3 tỷ đô la vào năm 1945.

Do khả năng bịt kín của muối, các kỹ sư cho rằng mỏ muối có thể là nơi an toàn nhất để chôn cất chất thải hạt nhân. Một mỏ ở Carlsbad, New Mexico, đang được chuẩn bị để chứa số chất thải hạt nhân nhiễm plutonium độc hại đến 240.000 năm tiếp theo. Muối sẽ lấp đầy kín các vết nứt hở, nhưng làm sao để cảnh báo hậu nhân của 100.000 năm nữa rằng không được khai phá khu mỏ này ra? Có thể sử dụng ngôn ngữ nào? Trong số những gợi ý cho vấn đề này còn có cả hàng loạt những biểu tượng mặt nạ nhân nhó dữ tợn.

Chính phủ Hoa Kỳ đã tích trữ một lượng dầu dự trữ khẩn cấp trong các vòm muối trên khắp khu vực thuộc Vịnh Mexico. Ý tưởng về một khu dự trữ dầu chiến lược được đề xuất lần đầu tiên vào năm 1944. Những thập niên 1970, chính phủ quyết định lưu trữ ít nhất 700 triệu thùng dầu tại một số ít trong số 500 vòm muối đã được xác định ở Nam Louisiana và Đông Texas. Tuy nhiên, một mối lo ngại đối với chương trình chôn cất chất thải hạt nhân là, các vòm muối không phải lúc nào cũng được phong kín. Vòm muối Weeks Island cách đảo Avery không xa đã từng là một phần của Khu Dự trữ Dầu khí Chiến lược Hoa Kỳ cho đến khi có dấu hiệu rò rỉ nước, dẫn đến mối lo ngại có lỗ hổng bên trong vòm muối. Cuối cùng, họ đã bơm hết dầu ra ngoài và bỏ hoang nơi đó.

Mỏ muối Dürnberg ở Hallein, Áo đã đón khách tham quan từ ít nhất là năm 1700, cuối cùng bị các chủ sở hữu quyết định đóng cửa vào năm 1989 bởi họ cho rằng muối không còn sinh lời nữa. Thế nhưng nó vẫn kiếm được tiền từ 220.000 lượt khách du lịch mỗi năm, các du khách sẽ đi trên những đường trượt gỗ dài và dốc vốn được xây dựng để dành cho các thợ mỏ đi lại trong mỏ.

Vào thế kỷ XIX, khi các spa chăm sóc sức khỏe đang trở thành trào lưu, nhiều người đã nhìn thấy ở các suối nước muối cũ một giải pháp thay thế sinh lời hơn là làm muối. Năm 1855, một nhà tắm được mở ở Salies de Béarn. Năm 1895, một cung điện phỏng theo phong cách của người Moor xây bằng đá đỏ được dựng lên để chứa các bồn tắm, sau đó trở thành hoạt động kinh tế hàng đầu của thị trấn, mặc dù vẫn tiếp tục hoạt động sản xuất muối. Người ta cho rằng những bồn tắm nước muối này có lợi cho bệnh phụ khoa, bệnh thấp khớp, và trẻ em đang gặp các vấn đề về phát triển. Ngày nay, chỉ có khoảng 750 tấn muối được sản xuất tại Salies de Béarn mỗi năm, nhưng vậy cũng đủ để đảm bảo truyền thống làm món *jambon de Bayonne* được tiếp tục.



Nghề làm muối tại Salies de Besarn vào thế kỷ XIX. Marcel Saule.

Các gia đình *part-prenant* vẫn được thừa hưởng phần sản xuất của mình, nhưng ngày nay, thay vì được trả bằng những thùng nước muối lớn, họ được trả bằng tiền. Mỗi hộ trong số 564 hộ *part-prenant* vẫn tồn tại đến ngày nay được nhận khoảng 30 đô la mỗi năm.

Cơ sở kinh doanh của thị trấn Salsomaggiore ở ngoại ô Parma dựa trên tuyên bố rằng từ hàng triệu năm trước, các loại rong tảo trong nước muối đã để lại bromua, i-ốt, kali và nhiều khoáng chất khác. Kiến trúc sư Ugo Giusti và nhà thiết kế Galileo Chini đã xây

dựng nên một cung điện spa từ năm 1913 đến năm 1923, nơi này được coi là ví dụ tiêu biểu nhất của phong cách kiến trúc Tự do, là phiên bản Ý của trường phái Tân Nghệ thuật. Những cột đá cẩm thạch xếp dọc các sảnh đường, những cầu thang khổng lồ dẫn lên trên tầng với mặt sàn khảm đá cẩm thạch cùng đồ nội thất đan bằng liễu gai. Những bức tranh tường bằng vàng lá vẽ về chủ đề nước cùng chen vai thích cánh trên các bức tường khổng lồ với trần cao.

Nước muối tại spa này được cho là có công hiệu đặc biệt với bệnh thấp khớp, viêm khớp, và các bệnh về tuần hoàn. Hàng năm, có khoảng 50.000 người đổ xô đến Salsomaggiore để ngâm mình trong chiếc bồn tắm sâu có tuổi đời cả thế kỷ giữa một căn phòng lát gạch và ướp mình với nước muối như những con cá trích.

Trong thị trấn là cả một tập hợp các khách sạn và quán cà phê thuộc thập niên 1920-1930, giống như một khu nghỉ dưỡng Riviera lỗi thời và không có bãi biển. Các nhóm khách ăn mặc thời thượng đến một cách lễ tẻ, chứ không ồn ạt. Việc kinh doanh spa gặp khó khăn từ lâu vì chính phủ Ý đã không còn liệt kê spa chăm sóc sức khỏe vào trong bảo hiểm y tế quốc gia.

Trong khi đó, món *prosciutto di Parma* trứ danh nay được muối bằng muối của Trapani. Người ta đã phát triển một giống lợn lai mới nặng hơn, ít mỡ hơn, và vẫn được nuôi bằng whey từ phô mai Parmigiano. Giống lợn này cho ra loại chân giò to tròn, nhiều thịt. Khu vực được thiết kế riêng để sản xuất *prosciutto di Parma* rộng khoảng 40 dặm vuông, nằm giữa vùng đất nông nghiệp có loại đất đen màu mỡ vùng Langhirano – có nghĩa là

“hồ ếch”, vốn dĩ là một đầm lầy. Loại thịt muối này phổ biến đến nỗi *prosciutto* trở thành một ngành kinh doanh khổng lồ, mỗi năm có đến hàng trăm nghìn khúc thịt muối được sản xuất và được ướp muối trong những căn phòng có điều kiện khí hậu đặc biệt mà không cần đến những lợi ích từ các cơn gió khô ngoài trời nữa.

*

Những người theo trào lưu thời thượng hiện nay chia thành hai phe. Một phe quan tâm đến các vấn đề sức khỏe và ăn ít muối, bên còn lại thì cuồng nhiệt với muối. Cuộc tranh cãi giữa những người cho rằng muối có lợi cho sức khỏe và những người cho rằng muối không tốt đối với sức khỏe đã nổ ra từ thời cổ đại và đến nay vẫn tiếp diễn. Cả hai phe đều có ý đúng. Không nghi ngờ gì, cơ thể cần muối. Rất nhiều nghiên cứu đã chỉ ra mối liên hệ giữa huyết áp cao và các vấn đề tim mạch với việc ăn nhiều muối. *The Yellow Emperors Classic of Internal Medicine* (Tạm dịch: *Hoàng Đế Nội Kinh*) – cuốn sách về y học cổ của Trung Quốc từ thế kỷ I hoặc II đã cảnh báo rằng muối có thể gây huyết áp cao, dẫn đến đột quỵ. Không phải ngẫu nhiên mà một trong những triệu chứng nặng của thiếu muối là huyết áp thấp. Nhưng cũng có những nghiên cứu bác bỏ mối liên hệ giữa ăn nhiều muối và huyết áp cao. Một vài nghiên cứu thậm chí còn chỉ ra rằng chế độ ăn ít muối không hề lành mạnh chút nào. Thận lưu trữ natri dư thừa, và về lý thuyết, một người có quả thận khỏe mạnh có thể ăn nhiều muối mà không chịu hậu quả gì. Đồ mồ hôi và đi tiểu giúp cơ thể giảm bớt lượng muối dư thừa. Vấn đề nằm ở sự cân bằng của natri và kali. Nhưng có vẻ

như không thể điều chỉnh sự mất cân bằng chỉ đơn giản bằng cách ăn nhiều hơn hoặc ăn ít hơn các loại rau giàu kali thay vì muối giàu natri.

Cuộc tranh luận về lý thuyết vẫn tiếp diễn, nhưng những bằng chứng lâm sàng cho thấy những người tiêu thụ một lượng lớn muối không khỏe mạnh bằng những người không tiêu thụ nhiều muối.

Trong khi đó, các đầu bếp thời thượng đang nấu ăn với lượng muối nhiều hơn, hoặc cố ý khoe ra nhiều muối hơn. Việc phục vụ món ăn trên một lớp muối, hoặc nấu thức ăn trong cả một lớp vỏ muối, khiến thức ăn giòn hơn với nhiều tinh thể muối lớn hơn, có vẻ sành điệu đối với nhiều người. Từ hơn 1.000 năm trước, người Trung Quốc đã nấu thức ăn trong lớp vỏ muối bọc ngoài. Món gà bọc muối là một công thức cổ truyền của người Quảng Đông, mặc dù có thể bắt nguồn từ người Khách Gia ở vùng núi miền Nam Trung Quốc. Ngày nay, cá thường được nấu theo cách này ở Ý, Pháp, Tây Ban Nha và nhiều nơi khác. Ngay cả một người nông dân nuôi cá mở một nhà hàng nhỏ gần Biển Chết ở Israel cũng nấu cá bằng cách bọc cá trong một lớp vỏ muối. Cách bọc muối này cũng giống như cách bọc đất sét nướng, nhưng lại không khiến món cá hoặc gà bị mặn chát. Các đầu bếp Pháp đôi khi để nguyên con cá không đánh vảy để muối không ngấm vào thịt cá, khiến cá bị mặn quá mức.

Tại cảng muối Le Croisic cũ vùng Guérande, trong một tòa nhà bằng đá có hệ thống rầm, xà dầy nằm bên bờ sông từ năm 1615, cũng là nơi các thương nhân thường mua muối đem về các con tàu

đang neo đậu gần đó, có một nhà hàng tên là Le Bretagne. Đây là một trong nhiều nhà hàng ở khu vực Guérande chuyên về món cá vược bọc muối nướng. Từ số lượng muối được sử dụng cho món này, rõ ràng đây là phong cách nấu ăn dành cho những người rất giàu hoặc thuộc về thời hiện đại với muối rẻ tiền bán đầy rẫy.

BAR EN CROUTE DE SEL

(CÁ VƯỢC BỌC MUỐI NƯỚNG)

Chọn một con cá vược khoảng 2 pound cho hai người.

Khoảng 5 đến 7 pound sel de Guérande [muối xám từ vùng Guérande].

5 phần hạt tiêu đen, cỏ xạ hương, hương thảo, ngải giấm, và thì là.

Rửa sạch cá. Không cạo vảy.

Nhồi rau thơm và vài lượt tiêu xay vào bụng cá.

Đặt cá lên một lớp muối thô trên đĩa nướng. Phủ lên mặt trên cá thêm một lớp muối dày chưa đầy 1 inch. Vỗ nhẹ rồi làm ẩm bằng bình xịt.

Nướng trong lò rồi trang trí với rong biển. - Michèle và Pierre Coïc, Le Bretagne, Le Croisic.

*

Sau hàng nghìn năm trần trở để tìm cách khiến muối có màu trắng và hạt đều hơn, thì giờ đây, những người giàu có lại sẵn sàng trả nhiều tiền hơn cho những loại muối có hình dạng và màu sắc kỳ lạ. Vào cuối thế kỷ XVIII, thuyền trưởng người Anh James Cook báo cáo lại rằng người Hawaii đã tạo ra thứ muối rất tuyệt

vời. Tuy nhiên, ông phân nân rằng muối trên đảo Atooi – chính là đảo Kauai ngày nay – lại có màu nâu và rất bẩn. Nguyên nhân là do vùng này có truyền thống trộn muối với đất sét đỏ núi lửa của địa phương gọi là *alaea*, có màu đỏ gạch từ hàm lượng sắt cao. Cook không hiểu loại “muối bẩn” này vốn không phải muối ăn. Thứ muối đó được dùng để ban phước trong các nghi lễ và bữa ăn tôn giáo. Ngoài ra, nó còn được sử dụng để bảo quản cá marlin và dùng làm thuốc, đặc biệt dùng để thanh tẩy trong khoảng thời gian chay tịnh. Nhưng ngày nay, loại muối bẩn này được gọi là “muối đỏ *alaea*”, phổ biến rộng rãi khắp nơi, được các đầu bếp cao cấp và những người sành ăn săn tìm.

Muối xám, muối đen, bất kỳ loại muối nào chứa tạp chất có thể nhìn thấy rõ ràng, đều được săn lùng và bán trên thị trường vì màu sắc của chúng, mặc dù có thể chính màu sắc này là dấu hiệu của bụi bẩn. Giống như những người nông dân Tứ Xuyên, nhiều người tiêu dùng không tin tưởng vào muối từ các nhà máy hiện đại. Họ thà sử dụng loại muối dính một chút bùn, hơn là muối chứa i-ốt, magiê cacbonat, canxi silicat, hoặc các chất phụ gia khác, thậm chí một vài trong số đó chỉ là tưởng tượng. New Cheshire Salt Works, loại muối không thêm i-ốt, natri hexacyanoferrate II làm chất chống đông vón. Không có bằng chứng nào cho thấy những hóa chất đó có hại, và trong trường hợp của i-ốt, thậm chí còn có rất nhiều bằng chứng cho thấy nó có lợi cho sức khỏe. Bây giờ còn có người cho rằng thêm florua vào muối sẽ có ích cho sức khỏe. Tuy nhiên, con người thời hiện đại đã chứng kiến quá nhiều hóa chất và thà rằng quay trở lại ăn đất còn

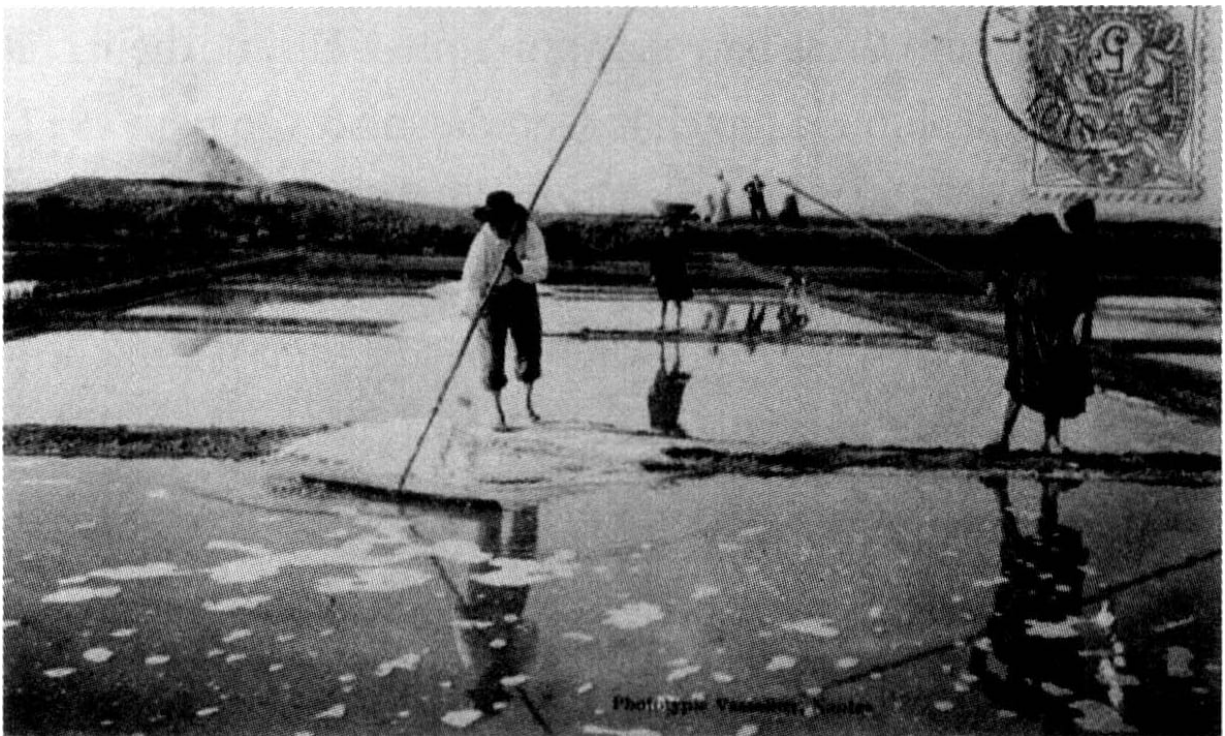
hơn.

Cũng tương tự, nhiều người không thích ý tưởng của Morton về việc khiến tất cả các loại muối đều như nhau. Tính đồng nhất là một sự đổi mới nổi bật trong thời đại đó, nhưng chính vì nó đã quá thành công, đến mức ngày nay người tiêu dùng lại hào hứng với bất kỳ loại muối nào có vẻ khác biệt hơn.

Trong số những người thành công nhất trong trào lưu mới về muối này có các nhà sản xuất lâu đời ở Vịnh Bourgneuf. Đó là những loại muối mà Colbert từng phàn nàn rằng giá mà các nhà sản xuất học được cách làm hạt muối trắng hơn thì sẽ bán chạy hơn nhiều. Nhược điểm của loại muối này luôn là tạp chất. Gần đây nhất vào năm 1911, dược sĩ người Pháp Francis Marre đã cảnh báo trong cuốn sách *Défendez votre estomac contre les fraudes alimentaires* (Tạm dịch: *Bảo vệ dạ dày khỏi gian lận thực phẩm*) như sau: “Nói chung, điều đầu tiên cần làm [khi mua muối] là đảm bảo chọn loại muối còn màu trắng, đây là bằng chứng tốt nhất cho thấy đó là sản phẩm nguyên chất. Vấn đề của muối Vịnh Bourgneuf là lớp đất sét sẫm màu ở đáy ao chứa. Các hạt đất sét mắc vào những tinh thể natri clorua hình vuông.” Nhưng một lần nữa, Colbert đã nhầm. Người tiêu dùng ngày nay sẵn lòng trả cái giá rất cao cho muối xám của Guérande, Noirmoutier hoặc Ile de Ré.

Nhiều truyền thống của Pháp đã biến mất vào những năm 1980, bao gồm *kigsall*, thịt lợn muối vùng Guérande. Ở Noirmoutier, các doanh nghiệp muối gần như sập hết vào khoảng từ năm 1986 đến năm 1994, chỉ còn lại 21 nhà sản xuất muối còn

lại. Năm 1995, một nhóm dân địa phương và dân ngoại lai đã thành lập một hợp tác xã muối để mang nghề làm muối truyền thống trở lại, và hiện có gần 160 người làm việc trên các ao muối của đảo và quảng bá muối họ sản xuất thông qua hợp tác xã. Guérande, Noirmoutier, và Île de Ré đều thu hút được người Pháp trở lại với nông nghiệp. Một phần ba số người làm muối ở Noirmoutier đều dưới 35 tuổi.



Một tấm bưu thiếp thế kỷ XIX về những người cào muối đang thu hoạch muối ở vùng Guérande. Bộ sưu tập của Gildas Buron, Musée des Marais Salants, Batz sur Mer

Các *paludier* của Guérande từng là dân địa phương của vùng Brittany và thực hiện công việc này cha truyền con nối. Nhưng ngày nay, chỉ còn 20% trong số 300 *paludier* còn ở địa phương. Sau hai thế hệ, người Pháp đã rời bỏ làng mạc và lối sống nông

nghiệp để chuyển đến các thành phố, trong khi một bộ phận thiểu số đáng kể lại làm ngược lại. Họ rời Paris để nuôi vịt ở Périgord hoặc nuôi hàu trên Đại Tây Dương. Một số người đến Brittany để cào muối theo cách truyền thống, đến nỗi các cọc sợi thủy tinh và lớp cao su dùng cho xe đẩy là những thay đổi rõ ràng duy nhất trong công nghệ ở đây kể từ trước cuộc Cách mạng.

Không giống các công ty lớn, ở đây tương lai nằm ở chất lượng, chứ không phải số lượng. Họ đưa ra giá rất cao cho muối của mình, vì đây là sản phẩm được làm thủ công và truyền thống giữa một thế giới ngày càng khao khát bàn tay tinh tế của những nghệ nhân. Họ tạo ra hai loại muối, muối xám và muối *fleur de sel*. Các tinh thể *fleur de sel* rất nhẹ, giòn, đắt gấp mười lần so với muối xám đắt tiền. Các nhà sản xuất muối Pháp đã tranh luận trước tòa về định nghĩa thế nào là *fleur de sel* thực sự. Guérande đã kiện Aigues Mortes – tất cả đều đáng nghi kể từ khi nó bị “người Mỹ” mua lại – vì lạm dụng việc sử dụng thuật ngữ này.

Nhưng *fleur de sel* không phải sản phẩm chỉ có ở Brittany, và có thể có tuổi đời lâu như muối biển vậy. Vào thế kỷ II TCN, Cato đã đưa ra hướng dẫn cách làm *fleur de sel* trong cuốn *De Agricultura*:

Đổ nước sạch vào vò hai quai đã vỡ phần cổ, phơi dưới ánh nắng mặt trời. Đặt rây lọc chứa muối thường vào trong. Khuấy và thêm muối vào liên tục, thực hiện vài lần một ngày cho đến khi muối còn nguyên trên rây mà không bị hòa tan. Thử nghiệm: thả một con cá cơm khô hoặc một quả trứng vào. Nếu nó nổi lên thì nước muối này

đã đủ để muối thịt, phô mai hoặc cá. Đổ nước muối vào chảo hoặc đĩa nướng, phơi ra ngoài nắng cho đến khi muối kết tinh. Làm vậy sẽ thu hoạch được “tinh hoa của muối”. Khi trời nhiều mây và vào ban đêm thì đem chảo nước muối vào trong nhà, và phơi nắng hằng ngày khi trời nắng ráo.

Trong khi vớt *fleur de sel* trên các ao chứa tại Guérande lúc mặt trời lặn, các *paludier* có thể ngẩng đầu lên chiêm ngưỡng hình bóng của gác chuông Moor bằng đá Sait-Guérolé ở Batz sur Mer phía bên kia vùng đầm lầy đầy cỏ. Gần nhà thờ sực nức mùi thơm bơ đặc trưng, cùng hàng dài người đứng chờ trước cửa tiệm bánh Biscuits Saint-Guérolé. Tiệm bánh này bắt đầu kinh doanh từ những năm 1920 với các công thức làm bánh của một người phụ nữ thường bán bánh trong khu phố. Bánh vùng Brittany nổi bật nhất là muối và bơ. Mặc dù phương pháp làm lạnh hiện đại đã khiến bơ lạt trở nên phổ biến, nhưng người dân địa phương khẳng định rằng muối khiến hương vị của bơ càng thêm nổi bật hơn.

Kouing amann, tên của một trong những loại bánh nổi tiếng nhất vùng này, trong tiếng Celt có nghĩa là “miếng bơ”. Gérard Jadeau, chủ tiệm bánh, nói rằng trong món bánh *kouing amann* của ông, bơ chiếm đến một nửa tổng số nguyên liệu. Bột nhồi với bơ, cán phẳng và xếp thành nhiều lớp mỏng như bánh ngàn lớp. Sau đó lại phết bơ lên trên, cuộn lại rồi cắt lát. Những lát bột bánh này sẽ được xếp vào đĩa nướng rồi cho vào lò.

Không dễ để xử lý ngấn này bơ trong một chiếc bánh. Bí quyết là lò nướng phải để ở nhiệt độ vừa phải. Nếu quá nóng, bơ sẽ tách

nước; nếu quá nguội, bơ sẽ khiến bột không thể nướng được. Nhưng dù với lượng bơ nhiều như vậy, những người thợ làm bánh vùng Brittany vẫn nói rằng yếu tố đem lại hương vị bơ cho món bánh chính là độ mặn.

Đứng giữa các lò nướng, Jadeau viết lại công thức làm món bánh quy bơ trứ danh ra mặt sau tấm danh thiếp:

GALETTE FINE

55kg bột mì

30kg đường

20kg bơ

8kg trứng

1,2kg muối

Nhồi bột, để bột nghỉ nửa giờ, tạo thành hình bánh quy rồi nướng.

“Bí quyết ở đây là,” ông nói một cách ranh mãnh, “phải luôn luôn trộn thành phần lại theo đúng thứ tự.” Nhưng ông không cho biết thứ tự chính xác là gì. Rõ ràng, bột mì là thứ trộn vào sau cùng, vì trong nghệ thuật làm bánh, bột mì luôn là thành phần cuối cùng. Có lẽ bơ được trộn cùng với muối trước. Jadeau muối bơ bằng loại muối đến từ cùng nhà sản xuất Batz sur Mer vùng Guérande với loại muối mà cửa tiệm này đã sử dụng từ năm 1920.

Ông có sử dụng muối xám không?

“Không.”

Thế còn *fleur de sel*?

“Không, cái đó đắt quá.”

Ông nhờ một nhà sản xuất Batz rửa muối xám cho đến khi nó

chuyển sang màu trắng rồi nghiền mịn. “Tôi không nghĩ muối xám sạch,” ông nói, “Nó có chất bẩn ở trong đó. Bạn có thể tìm thấy loại muối mà tôi dùng ở bất cứ đâu. Vì tôi ở đây nên lấy muối ở đây thôi.”

Trong quá khứ, loại muối trắng mịn này được gọi là *holen gwenn*, tiếng Celt nghĩa là muối trắng, là thứ cực hiếm và đắt tiền, chỉ dành cho những bàn ăn thịnh soạn nhất và những thực phẩm muối thượng hạng nhất. Muối xám là thứ muối rẻ tiền dùng hằng ngày. Giá trị tương đối của muối trắng và muối xám không chỉ nêu lên vấn đề về cung, cầu, và lao động, mà còn thể hiện văn hóa, lịch sử, và trào lưu của thời đại tương ứng.

Tại sao muối được rửa sạch lại rẻ hơn muối chứa chất bẩn? Việc xác định giá trị thực của muối, một trong những mặt hàng dễ tiếp cận nhất trên Trái Đất, chưa bao giờ là điều dễ dàng.

Lời Cảm Ơn



Một trong những trải nghiệm tuyệt vời nhất của nghề báo là thường nhận được sự giúp đỡ của mọi người trong khi phải di chuyển từ nơi này đến nơi khác. Tôi đặc biệt muốn gửi lời cảm ơn đến Shane Bernard vì đã tìm tòi, nghiên cứu, và giúp đỡ tôi ở đảo Avery; cảm ơn Gildas Buron vì sự hỗ trợ tận tâm và chu đáo ở Musée Intercommunal des Marais Salants tại Batz sur Mer; cảm ơn Stephen Fawkes vì đã giúp đỡ tôi ở Great Inagua; cảm ơn Andreu Galera vì những chỉ dẫn tường tận ở Cardona; cảm ơn Cheng Jinfeng vì sự giúp đỡ đầy hào phóng và khiếu hài hước của anh ở Tự Cống; cảm ơn Antonio d'Ali vì lòng hiếu khách nhiệt tình ở các xưởng muối Trapani của anh; cảm ơn Marzio Dall'Acqua vì sự giúp đỡ tại kho lưu trữ ở Parma; cảm ơn Giáo sư Guo Zhenzhong ở Bắc Kinh vì đã chia sẻ kho kiến thức rộng lớn về lịch sử muối và cả những bức thư pháp tuyệt đẹp của giáo sư nữa; cảm ơn Oded Harel vì đã giúp đỡ tôi ở Biển Chết; cảm ơn Bo Masser và gia đình vì lòng hiếu khách và sự giúp đỡ nhiệt tình của mọi người ở Thụy Điển; cảm ơn Paul McIlhenny vì đã tận tình khoản đãi tôi ở đảo Avery; cảm ơn Roy Moxham vì đã cho phép tôi xem trước cuốn sách tuyệt vời của anh, *The Great Hedge of India*; cảm ơn Fred Plotkin vì đã giúp tôi đọc tiếng Ý; cảm ơn Marcel Saule vì sự hào phóng ở Salies de Béarn; cảm ơn Bryan Sheedy vì sự chăm sóc tận tình ở Salt Cay; cảm ơn Peter Sherratt vì sự hỗ trợ ở Cheshire; cảm

ơn Jill Singleton vì đã giúp đỡ ở Vịnh San Francisco; cảm ơn Laura Trombetta vì những bản dịch tiếng Trung Quốc, và vì đã rộng lòng chia sẻ vốn kiến thức sâu rộng, khiếu hài hước, và lòng hiếu kỳ bất tận trong suốt quãng thời gian đồng hành cùng tôi; cảm ơn Marianne Vleeschhouwer và Anne Kupfer vì đã giúp đỡ tôi trong việc dùng tiếng Hà Lan.

Xin gửi lời cảm ơn đến hai tổ chức ở New York đã giúp tôi có thể thực hiện được nghiên cứu lịch sử thực phẩm này: cảm ơn Nach Waxman và hiệu sách kỳ diệu của anh - Kitchen Arts & Letters; và cảm ơn Thư viện Công New York cùng các nhân viên ở đó đã giúp đỡ trong suốt quá trình đọc sách của tôi, tại cung điện bằng gỗ bóng loáng và lát đá đầy thanh nhã với những tầng ngầm chứa đủ mọi thứ, bao gồm cả hơn 1.000 cuốn sách về muối.

Và xin gửi lời cảm ơn sâu sắc đến biên tập viên của tôi, Nancy Miller, vì sự khéo léo và kiên định của cô đã giúp tôi trở thành phiên bản tốt nhất của chính mình, và cảm ơn người đại diện của tôi, Charlotte Sheedy, vì khiếu hài hước duyên dáng và sự thông tuệ của cô ấy. Cảm ơn George Gibson vì đã luôn là người bạn tốt và giúp tôi xuất bản cuốn sách; cảm ơn Linda Johns vì đã đặt niềm tin vào tôi và không cho phép tôi bỏ cuộc. Tôi cũng xin cảm ơn Sarah Walker và Sasha Yazdgerdi vì tất cả sự giúp đỡ của họ. Một lời cảm ơn chân thành đến anh trai tôi, Paul Kurlansky, vì vốn hiểu biết sâu sắc về hóa học; cảm ơn em trai Steven Kurlansky và em gái Ellen Brown vì những hỗ trợ về mặt tinh thần. Và xin gửi lời cảm ơn đặc biệt nhất đến người vợ tuyệt vời Marian Mass của tôi vì đã khiến tôi cười, khiến tôi suy nghĩ, chính nụ cười diệu kỳ của

cô ấy đã soi sáng đến khắp các hành tinh.

Danh Mục Tham Khảo



Lịch sử muối

Adshead, S. A. M. *Salt and Civilization*. New York: Nhà xuất bản Đại học St. Martins, 1992.

Aggarwal, S. C. *The Salt Industry in India*. New Delhi: Government of India Press, 1976.

Andrews, Anthony P. *Maya Salt Production and Trade*. Tucson: Nhà xuất bản Đại học Arizona, 1983.

Bach, Antoni. *Història de Cardona*. Barcelona: Curial Documents de Cultura, 1992.

Badia, Enric. *La sal, support d'uns pobles*. Manresa, Spain: Angle Editorial, 1996.

Baudry-Weulersee, Delphine. *Yantie lun: Dispute sur le sel et le fer (Discourse on salt and iron)*. d. Jean Levi & Pierre Baudry. Paris: J. Lansmann & Seghers, 1978.

Bergier, Jean-François. *Une histoire du sel*. Fribourg, Switzerland: Office du Livre, 1982.

Boudet, Gérard. *La Renaissance des Salins du Midi de la France au XIXe Siècle*. Paris: Salins du Midi, 1995.

Bravo Dueñas, Miguel. *Mina de Cardona (1929 - 1989)*. Grata Lecura, 1998.

Bridbury, A. R. *England and the Salt Trade in the Later Middle*

Ages. London: Nhà xuất bản Đại học Oxford, 1955.

Brownrigg, William. *The Art of Making Common Salt*. London, 1748.

Buron, Gildas. *Bretagne des Marais Salants: 2000 ans d'histoire*. Morlaix: Skol Ureizh, 1999.

Calvert, Albert F. *A History of the Salt Union*. London: Effingham Wilson, 1913.

Salt in Cheshire. New York: Spon & Chamberlain, 1915.

Salt and the Salt Industry. London: Sir Isaac Pitman & Sons, 1919.

Changyong, Zhong, Huang Jian, & Lin Jianyu. *A Famous City Zigong: Zigong Salt China* (in Chinese) Zigong: Sichuan People's Publishing House, 1993.

Choudhury, Sadananda. *The Economic History of Colonialism: A History of British Salt Policy in Orissa*. Delhi: Nhà xuất bản Inter-India, 1979.

Cole, L. Heber. *Report on the Salt Deposits of Canada and the Salt Industry*. Ottawa: Cục Xuất bản, 1915.

Collins, John. *Salt and Fishery, Discourse Thereof*. London, 1682.

De Person, Françoise. *Bateliers contrebandiers du sel*. Rennes: Editions Ouest-France, 1999.

Dopsch, Heinz, Barbara Heuberger, & Kurt W. Zeller, bt. *Salz*. Salzburg: Salzburger Landesausstellung, 1994.

Dunoyer de Segonzac, Gilbert. *Les chemins du sel*. Paris:

Gallimard, 1991.

Eskew, Garnett Laidlaw. *Salt: The Fifth Element*. Chicago: J. G. Ferguson & Associates, 1948.

Figuier, Louis. *L'industrie du sel*. Paris, 1876.

Hocquet, Jean-Claude. *Le sel de la terre*. Paris: Editions du May, 1989.

Le sel et la fortune de Venise. Tập 1, *Production et monopole*. Tập 2, *Voiliers et commerce en Méditerranée*, 1200 1650. Lille: Publications de L'Université de Lille III, 1979.

Kaufman, Dale W., bt. *Sodium Chloride: The Production and Properties of Salt and Brine*. New York: Nhà xuất bản Hafner, 1968.

Labarthe, Jean. *Salies-de-Béarn historique et anecdotique*. Salies: Les Amis du Vieux Salies, 1996.

Le Foll, Nathalie. *Le sel*. Paris: Editions du Chêne, 1997.

Le Roux, Pierre, & Jacques Ivanoff, eds. *Le sel se la vie en Asie du Sud-est*. Bangkok: Đại học Prince of Songkla, 1993.

Lemonnier, Pierre. *Paludiers de Guérande: Production du sel et histoire économique*. Paris: Institut d'Ethnologie-Musée de l'Homme, 1984.

Lonn, Ella. *Salt as a Factor in the Confederacy*. New York: Walter Neale, 1933.

Lovejoy, Paul E. *Salt of the Desert Sun: A History of Salt Production and Trade in the Central Sudan*. Cambridge: Nhà xuất bản Đại học Cambridge, 1986.

Marlan, Stanton, bt. *Salt and the Alchemical Soul: Three Essays by Ernest Jones, C. G. Jung, and James Hillman*. Woodstock, Conn.: Nhà xuất bản Spring, 1995.

Mendizabal, Miguel Othan de. *Influencia de la sal en la distribución geografica de los grupos indigenas de México*. Mexico City: Museo Nacional de Arqueologia, Historia y Etnografia, 1928.

Multhauf, Robert P. *Neptune's Gift: A History of Common Salt*. Baltimore: Nhà xuất bản Đại học Johns Hopkins, 1996.

Nenquin, Jacques. *Salt: A Study in Economic Prehistory*. Bruges: De Tempel, 1961.

Quinn, William P. *The Saltworks of Historic Cape Cod*. Orleans: Parnassus Imprints, 1993.

Piégay, Joseph. *Les mulets de sel: Une rebellion paysanne dans le pays du Verdun en 1710*. Mane, Haute-Provence: Les Alpes de Lumière, 1998.

Stealey, John E. *The Antebellum Kanawha Salt Business and Western Markets*. Lexington: Nhà xuất bản Đại học Kentucky, 1993.

Weiss, Harry B., & Grace M. Weiss. *The Revolutionary Saltworks of the New Jersey Coast*. Trenton: Nhà xuất bản Past Times, 1959.

Thực phẩm và lịch sử thực phẩm

Anonymous. *The New Family Receipt-Book: Containing 700 Truly Valuable Receipts in Various Branches of Domestic Economy Selected from the Works of British and Foreign Writers of*

Unquestionable Experience and Authority, and from the Attested Communications of Scientific Friends. London: John Murray, 1810.

Allen, Brigid. *Food: An Oxford Anthology.* Oxford: Nhà xuất bản Đại học Oxford, 1994.

Anderson, E. N. *The Food of China.* New Haven: Nhà xuất bản Đại học Yale, 1988.

Anthimus. *De obseruatione ciborum (On the observance of food).* d. Mark Grant. Devon: Prospect Books, 1996.

Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome.* bt. & d. Joseph Dommers Vehling. New York: Dover, 1977.

Archestratus. *The Life of Luxury.* d. John Wilkins & Shaun Hill. Devon: Prospect Books, 1994.

Artusi, Pellegrino. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene.* 1891. Tái bản, San Casciano: Sperling & Kupfer Editori, 1991.

Beeton, Isabella. *Beeton's Book of Household Management.* London: S. O. Beeton, 1861. Tái bản, London: Jonathan Cape, 1968.

Billings, John D. *Hardtack and Coffee.* Boston: George M. Smith, 1887.

Bober, Phyllis Pray. *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy.* Chicago: Nhà xuất bản Đại học Chicago, 1999.

Boni, Ada. *Il talismano della felicità.* Rome: Colombo, 1997.

Brécourt-Villars, Claudine. *Mots de table, mots de bouche.* Paris: Editions Stock, 1996.

Brereton, Georgina E., & Janet M. Ferrier, bt. *Le mèsnagier de*

Paris. Paris: Le Livre de Poche, 1994.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Flammarion, 1982. Brothwell, Don, & Patricia Brothwell. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*. Baltimore: Nhà xuất bản Đại học Johns Hopkins, 1969.

Bullock, Helen. *The Williamsburg Art of Cookery, or Accomplishd Gentlewoman's Companion: Being a Collection of Upwards of Five Hundred of the Most Ancient and Approv'd Recipes in Virginia Cookery*. Williamsburg: Colonial Williamsburg, 1965.

Buhez Association. *Quand les Bretons passent à table*. Rennes: Editions Apogée, 1994.

Capel, José Carlos. *Manual del pescado*. San Sebastián: R & B, 1995.

Cato. *De agricultura (On farming)*. d. Andrew Dalby. Devon: Prospect Books, 1998.

Correnti, Pino. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*. Milano: Mursia, 1976.

Cost, Bruce. *Bruce Cost's Asian Ingredients: Buying and Cooking the Staple Foods of China, Japan, and Southeast Asia*. New York: William Morrow, 1988.

Couderc, Philippe. *Les plats qui ont fait La France: De l'andouillette au vol-au-vent*. Paris: Julliard, 1995.

Curtis, Robert I. *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in Materia Medica*. Leiden: E. J. Brill, 1991.

Da Silva, Elia, & Dominique Laurens. *Fleurines & Roquefort*. Rodez: Editions du Rouergue, 1995.

Dalby, Andrew. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. London: Routledge, 1996.

Dalby, Andrew, & Sally Grainger. *The Classical Cookbook*. Los Angeles: Bảo tàng J. Paul Getty, 1996.

David, Elizabeth. *English Bread and Yeast Cookery*. 1997. Tái bản, Newton, Mass.: Biscuit Books, 1994.

Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices. London: Viking, 1994.

Davidson, Alan. *North Atlantic Seafood*. London: Macmillan, 1979.

The Oxford Companion to Food. Oxford: Nhà xuất bản Đại học Oxford, 1999. de la Falaise, Maxime. *Seven Centuries of English Cooking: A Collection of Recipes*. bt. Arabella Boxer. New York: Nhà xuất bản Grove, 1973.

Drummond, J. C., & Anne Wilbraham. *The Englishman's Food*. London: Pimlico, 1994.

Dumas, Alexandre. *Le grand dictionnaire de cuisine*. Tập 3, Poissons. 1873. Tái bản, Payré: Edit-France, 1995.

Eaton, Mary. *The Cook and Housekeepers Complete and Universal Dictionary*. Bungay, Anh: 1822.

Evelyn, John. *Acetaria: A Discourse of Sallets*. 1699. Tái bản, Devon: Prospect Books, 1996.

Faccioli, Emilio, bt. *L'arte della cucina in Italia*. Torino: Giulio

Einaudi, 1987. Fitzgibbon, Theodora. *A Taste of Ireland*. London: Weidenfeld & Nicolson, 1968.

Flandrin, Jean-Louis, & Massimo Montanari. *Histoire de L'Alimentation*. Paris: Librairie Arthème Fayard, 1996.

Glasse, Hannah. *The Art of Cookery Made Plain and Easy Which Far Exceeds Any Thing of the Kind Ever Yet Published by a Lady*. London: in bởi tác giả, 1747.

(the widow) Gontier. *Traité de l'olivier, l'histoire et la culture de cet arbre, les différentes manieres d'exprimer l'huile d'olive, celles de la conserver, &c.* 1784. Tái bản, Nimes: C. Lacour, 1990.

Gozzini Giacosa, Ilaria. *A Taste of Ancient Rome*. d. Anna Herklotz. Chicago: Nhà xuất bản Đại học Chicago, 1992.

Grimod de La Reynière, Alexandre. *Ecrits gastronomiques*. "Almanach des gourmands," 1803, & Manuel des Amphiryions, 1808. Tái bản, Paris: Bibliothèques 10/18, 1997.

Hagen, Ann. *A Second Handbook of Anglo-Saxon Food and Drink: Production and Distribution*. Norfolk, England: Anglo-Saxon Books, 1995.

Hale, Sarah Josepha. *The Good Housekeeper, or The Way to Live Well and to Be Well while We Live*. Boston: Otis, Broader, 1841.

Hensch, Bridget Ann. *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. University Park: Nhà xuất bản Đại học bang Pennsylvania, 1990.

Hieatt, Constance B., bt. *An Ordinance of Pottage: An Edition of the Fifteenth Century Culinary Recipes in Yale University's Ms Beinecke 163*. London: Prospect, 1988.

- Hope, Annette. *A Caledonian Feast*. London: Grafton, 1989.
- Londoners Larder*. Edinburgh: Nhà xuất bản Mainstream, 1990.
- Hume, Audrey Noel. *Food*. Williamsburg, Va.: Colonial Williamsburg Foundation, 1990.
- Innis, Harold A. *The Cod Fisheries: The History of an International Economy*. New Haven: Nhà xuất bản Đại học Yale, 1940.
- Jarvis, Norman R. *Curing Fishery Products*. Kingston, Mass.: Teaparty Books, 1987.
- Kasper, Lynne Rossetto. *The Splendid Table: Recipes from Emilia-Romagna, the Heartland of Northern Italian Food*. New York, William Morrow, 1992.
- Ky, Tran, & François Drouard. *Le chou et la choucroute*. Condé-sur-Noireau: Editions Charles Corlet, 1997.
- Laudan, Rachel. *The Food of Paradise: Exploring Hawaii's Culinary Heritage*. Honolulu: Nhà xuất bản Hawaii, 1996.
- Launay, André. *Caviare and After: The Truth About Luxury Foods*. London: Macdonald, 1964.
- Levy, Esther. *Jewish Cookery Book*. Philadelphia, 1871. Tái bản, Cambridge: Applewood Books, 1988.
- Marre, Francis. *Défendez votre estomac contre les fraudes alimentaires*. Paris: H. Malet, 1911.
- May, Robert. *The Accomplisht Cook*. 1685. Tái bản, Devon: Prospect Books, 1994.

McClane, A. J. *The Encyclopedia of Fish Cookery*. New York, Henry Holt, 1977. McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner's, 1984.

Molokhovets, Elena. *A Gift to Young Housewives*. d. Joyce Toomre. 1897. Tái bản, Bloomington: Nhà xuất bản Đại học Indiana, 1998.

Montagné, Prosper. *Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 1938.

Montefiore, Judith. *The Jewish Manual*. London. T. & W. Boone, 1846.

Moore, John Hammond, bs. & bt. *The Confederate Housewife: Receipts and Remedies, Together with Sundry Suggestions for Garden, Farm, and Plantation*. Columbia, S.C.: Nhà xuất bản Summerhouse, 1997.

Peachey, Stuart. *Civil War and Salt Fish: Military and Civilian Diet in the Seventeenth Century*. Leigh on Sea, Essex: Nhà xuất bản Partizan, 1988.

Peterson, T. Sarah. *Acquired Taste: The French Origins of Modern Cooking*. Ithaca: Nhà xuất bản Đại học Cornell, 1994.

Platina. *De honesta voluptate et valetudine (On right pleasure and good health)*. d. Mary Ella Milham. Tempe, Ariz.: Medieval and Renaissance Texts and Studies, 1998.

Prato, Caterina. *Manuale di cucina per principianti e per cuoche già pratiche*. Milan: Anonima Libreria Italiana, 1923.

Reboul, J.-B. *La cuisinière Provençal*. Marseilles: Tacussel,

1910.

Reynaud, Joseph. *Guide pratique de la culture de l'olivier: Son fruit et son huile*. Nîmes: C. Lacour, 1998.

Riddervold, Astri, & Andreas Ropeid, bt. *Food Conservation*. London: Prospect Books, 1988.

Root, Waverley. *Food*. New York: Simon and Schuster, 1980.

Root, Waverley, & Richard de Rochemont. *Eating in America: A History*. New York: William Morrow, 1976.

Schoeneck, Annelies. *Making Sauerkraut and Pickled Vegetables at Home: The Original Lactic Acid Fermentation Method*. Vancouver, British Columbia: Alive Books, 1988.

Schweid, Richard. *Hot Peppers: Cajuns and Capsicum in New Iberia, Louisiana*. Berkeley, Calif.: Nhà xuất bản Ten Speed, 1989.

Scully, Terence, bt. *The Neapolitan Recipe Collection (Cuoco Napoletano)*. Ann Arbor: Nhà xuất bản Đại học Michigan, 2000.

The Viandier of Taillevent. Ottawa: Nhà xuất bản Đại học Ottawa, 1988.

Shactman, Tom. *Absolute Zero and the Conquest of Cold*. Boston: Houghton Mifflin, 1999.

Simeti, Mary Taylor. *Pomp and Sustenance: Twenty-five Centuries of Sicilian Food*. Hopewell, N.J.: Nhà xuất bản Ecco, 1988.

Simmons, Amelia. *American Cookery, or The Art of Dressing Viands, Fish, Poultry and Vegetables, and the Best Modes of Making Pastes, Puffs, Pies, Tarts, Puddings, Custards, and Preserves, and All*

Kinds of Cakes, from the Imperial Plumb to Plain Cake. Adapted to This Country and All Grades of Life. Hartford, Conn.: xuất bản theo đạo luật của Quốc hội, 1796.

Simon, André L. *A Concise Encyclopedia of Gastronomy.* London: Collins, 1952.

Simoons, Frederick J. *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry.* Boca Raton: Nhà xuất bản CRC, 1991.

Sloat, Caroline, bt. *Old Sturbridge Village Cookbook.* Old Saybrook, Conn: Nhà xuất bản Globe Pequot, 1984.

Smith, Andrew F. *Pure Ketchup: A History of America's National Condiment.* Columbia: Nhà xuất bản Đại học Bắc Carolina, 1996.

Smith, Eliza. *The Compleat Housewife.* London, 1758.

Spaulding, Lily May, & John Spaulding. *Civil War Recipes: Receipts from the Pages of Godey's Lady's Book.* Lexington, Ky.: Nhà xuất bản Đại học Kentucky, 1999.

Tannahill, Reay. *Food in History.* New York: Stein & Day, 1973.

Tante Marie. *La véritable cuisine de famille.* Paris: A. Taride, 1926.

Thibaut-Comelade, Elaine. *La table médiévale des Catalans.* Perpignan: Les Presses du Languedoc, 1995.

Thorne, Stuart. *The History of Food Preservation.* Totowa, N.J.: Barnes & Noble Books, 1986.

Toussaint-Samat, Maguelonne. *History of Food. d. Anthea Bell.* Oxford: Blackwell, 1992.

Trager, James. *The Food Chronology: A Food Lover's Compendium of Events and Anecdotes, from Prehistory to the Present*. New York: Henry Holt, 1995.

Tsuji, Shizuo. *Japanese Cooking: A Simple Art*. Tokyo: Kodansha, 1980.

Visser, Margaret. *Much Depends on Dinner: The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos of an Ordinary Meal*. New York: Macmillan, 1986.

Wheaton, Barbara Ketcham. *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. New York: Scribner, 1996.

Wilkins, John, David Harvey, & Mike Dobson, eds. *Food in Antiquity*. Exeter: Nhà xuất bản Đại học Exeter, 1996.

Williams, R. Omosunlola. *Miss William's Cookery Book*. London: Longman Green, 1957.

Wilson, C. Anne. *Food and Drink in Britain: From the Stone Age to the Nineteenth Century*. Chicago: Academy Publishers, 1991.

Wright, Clifford A. *A Mediterranean Feast*. New York: William Morrow, 1999.

Khoa học và lịch sử khoa học

Cobb, Cathy, & Harold Goldwhite. *Creations of Fire: Chemistry's Lively History from Alchemy to the Atomic Age*. New York: Nhà xuất bản Plenum, 1995.

Day, David T. *Eighteenth Annual Report of the United States Geological Survey to the Secretary of the Interior, 1896-97*, Washington: Văn phòng In ấn Chính phủ, 1897.

Halbouty, Michel T. *Salt Domes: Gulf Region, United States, and Mexico*. Houston: Nhà xuất bản Gulf, 1967.

Osborne, Roger. *The Floating Egg: Episodes in the Making of Geology*. London: Pimlico, 1998.

Lịch sử chung

Barber, Elizabeth Wayland. *The Mummies of Ürümchi*. New York: W. W. Norton, 1999.

Bourne, E. G. *Narratives of the Career of Hernando De Soto*. Tập I. bt. E. G. Bourne. New York, 1904.

Boutin, Emile. *La Baie de Bretagne et sa contrebande*. Laval: Siloë, 1993. Chadha, Yogesh. *Gandhi: A Life*. New York: John Wiley & Sons, 1997.

Chalmers, Harvey. *The Birth of the Erie Canal*. New York: Bookman Associates, 1960.

Condor, George E. *Stars in the Water: The Story of the Erie Canal*. Garden City, N.Y.: Doubleday, 1974.

Cunliffe, Barry. *The Ancient Celts*. London: Penguin, 1997.

Díaz del Castillo, Bernal. *Verdadera historia de la conquista de la Nueva España*. Mexico City: Ediciones Mexicanas, 1950.

Ebrey, Patricia Buckley. *China: Cambridge Illustrated History*. Cambridge: Nhà xuất bản Đại học Cambridge, 1996.

Fischer, Louis. *The Life of Mahatma Gandhi*. New York: Harper & Row, 1983.

Herm, Gerhard. *The Celts: The People Who Came out of the Darkness*. New York: Barnes & Noble, 1993.

Herodotus. *The Persian Wars. Bks. 1 and 2..* d. A. D. Godley. Cambridge: Nhà xuất bản Đại học Harvard, 1999.

Ibn Battuta. *The Travels of Ibn Battuta*. Vol 4. d. C. Defrémery & B. R. Sanguinetti. London: Hakluyt Society, 1994.

Ikram, Salima, & Aidan Dodson. *The Mummy in Ancient Egypt: Equipping the Dead for Eternity*. London: Thames & Hudson, 1998.

July, Robert W. *A History of the African People*. New York: Charles Scribner & Son, 1974.

Kupperman, Karen Ordahl, bt. *Captain John Smith: A Select Edition of His Writings*. Chapel Hill: Nhà xuất bản Đại học Bắc Carolina, 1988.

Lane, Frederic C. *Venice: A Maritime Republic*. Baltimore: Nhà xuất bản Đại học Johns Hopkins, 1973.

Long, E. B., with Barbara Long. *The Civil War Day by Day: An Almanac, 1861-1865*. Garden City, N.Y.: Doubleday, 1971.

Magnus, Olaus. *A Description of the Northern Peoples*. d. Peter Fisher. 1555. Tái bản, London: Hakluyt Society, 1996.

Moxham, Roy. *The Great Hedge of India*. London: Constable, 2001.

Needham, Joseph. *Science and Civilization in China. Tập 4, Physics and the Physical Technology. Tập 5, Chemistry and Chemical Technology*. Cambridge: Nhà xuất bản Đại học Cambridge, 1954.

Pagden, Anthony, d. & bt. Cortés, Hernan, *Letters from*

Mexico. New Haven: Nhà xuất bản Đại học Yale, 1986.

Palissy, Bernard. *Le moyen de devenir riche, et la manière véritable par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre a multiplier et augmenter leurs tresors et possessions*. Paris: Robert Foüet, 1636.

Paludan, Ann. *The Chinese Spirit Road: The Classical Tradition of Stone Tomb Statuary*. New Haven: Nhà xuất bản Đại học Yale, 1991.

Chronicle of the Chinese Emperors: The Reign by Reign Record of the Rulers of China. London: Thames & Hudson, 1998.

Pliny the Elder. *Natural History: A Selection*. d. John F. Healy. New York: Penguin Books, 1991.

Polo, Marco. *The Travels of Marco Polo*. d. Ronald Latham. New York: Penguin Books, 1958.

Powell, T. G. E. *The Celts*. London: Thames & Hudson, 1980.

Prescott, William. *History of the Conquest of Mexico*. 1819.

Roberts, J. A. G. *A Concise History of China*. Cambridge: Nhà xuất bản Đại học Harvard, 1999.

Sadler, H. E. *Turks Islands Landfall: A History of the Turks and Caicos Islands*. Grand Turk: 1997.

Sahagún, Fray Bernardino de. *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Mexico City: Porrúa, 1969.

Schama, Simon. *Citizens: A Chronicle of the French Revolution*. New York: Alfred A. Knopf, 1989

Smith, Adam. *An Inquiry into the Nature and Causes of the*

Wealth of Nations. bt. Edwin Cannan. 1776. Tái bản, New York: Modern Library, 1937.

Tacitus. *The Agricola and the Germania*. d. H. Mattingly. New York: Penguin Books, 1970.

Testart, Alain. *Des mythes et des croyances: Esquisse d'une théorie générale*. Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'homme, 1991.

Thoreau, Henry David. *Cape Cod*. New York: Bramhal House, 1951.

Tài liệu

L'Assemblée Nationale. “Décret de L'Assemblée Nationale du 22 Mars 1790 qui annule les Procés criminel des Gabelles; et qui accorde la grace et la liberté de ceux qui font détenu.”

Avery, Mary Eliza, Cookbook, McIlhenny Company & Avery Island, Inc. archives; Avery Island, Louisiana.

Benton, Thomas Hart. “Speech of Mr. Benton of Missouri on the Repeal of the Salt Tax.” Washington, 22 tháng 4, 1840.

Hunter, Helen Virginia. “The Ethnography of Salt in Aboriginal North America”. Ph.D. diss., Đại học Pennsylvania, 1940.

Lowndes, Thomas. *Brine-salt Improved, or The Method of Making Salt from Brine, That Shall Be as Good or Better Than French Bay-salt*. London, 1746.

Morton Salt Company. “The History of Salt” (tập sách nhỏ). 1956.

XXXIX Assemblea Intercomarcal D'Estudiosos. Tập I & II.

Cardona, 1994.

Tobacco and Salt Industries in Japan. Tokyo: Japan Monopoly Corporation, 1963.

Bài báo

Dugger, Celia W. "Gandhi's Spirit Hovers as India Debates Iodized Salt." *New York Times*, 2 tháng 11, 2000.

"A Foreigner Makes Millions for China. An Interview with Sir Richard Dane on the Reformed Salt Gabelle." *Asia* (New York) (Tháng 7, 1917).

Galera i Pedrosa, Andreu. "La sal de Cardona." *Dovella: Revista cultural de la Catalunya Central*, Tháng 10, 1994.

Haines, Charles G. "Considerations on the Great Western Canal, from the Hudson to Lake Erie: With a View of Its Expense, Advantages, & Progress." Brooklyn: Spooner & Worthington, 1818.

Hosis, Sir Alexander. "The Salt Production and Salt Revenue of China." *Nineteenth Century and After* (London) 75, Số 446 (Tháng 4, 1914).

Kremmer, Christopher. "With a Handful of Salt." *Boston Globe*, 28 tháng 11, 1999.

Onishi, Norimitsu, "In Sahara Salt Mine, Life's Not So Grim." *New York Times*, 13 tháng 2, 2001.

"Where Dwelling Is Kept from Dune, One Scoop at a Time." *New York Times*, 14 tháng 1, 2000.

Rabinowitz, Alan. "The Price of Salt." *Natural History* 109, Số 7 (Tháng 9, 2000).

Rochester, Mary. "The Northwich Poor Law Union and Workhouse." Cheshire: Thư viện & Bảo tàng Cheshire.

"Rock Salt Mining in Cheshire." Cheshire: Thư viện & Bảo tàng Cheshire.

"Salt & Subsidence." Cheshire: Thư viện & Bảo tàng Cheshire.

"Working Conditions in the Cheshire Salt Industry." Cheshire: Thư viện & Bảo tàng Cheshire.

Rushdie, Salman. *Time*, 13 tháng 4, 1998.

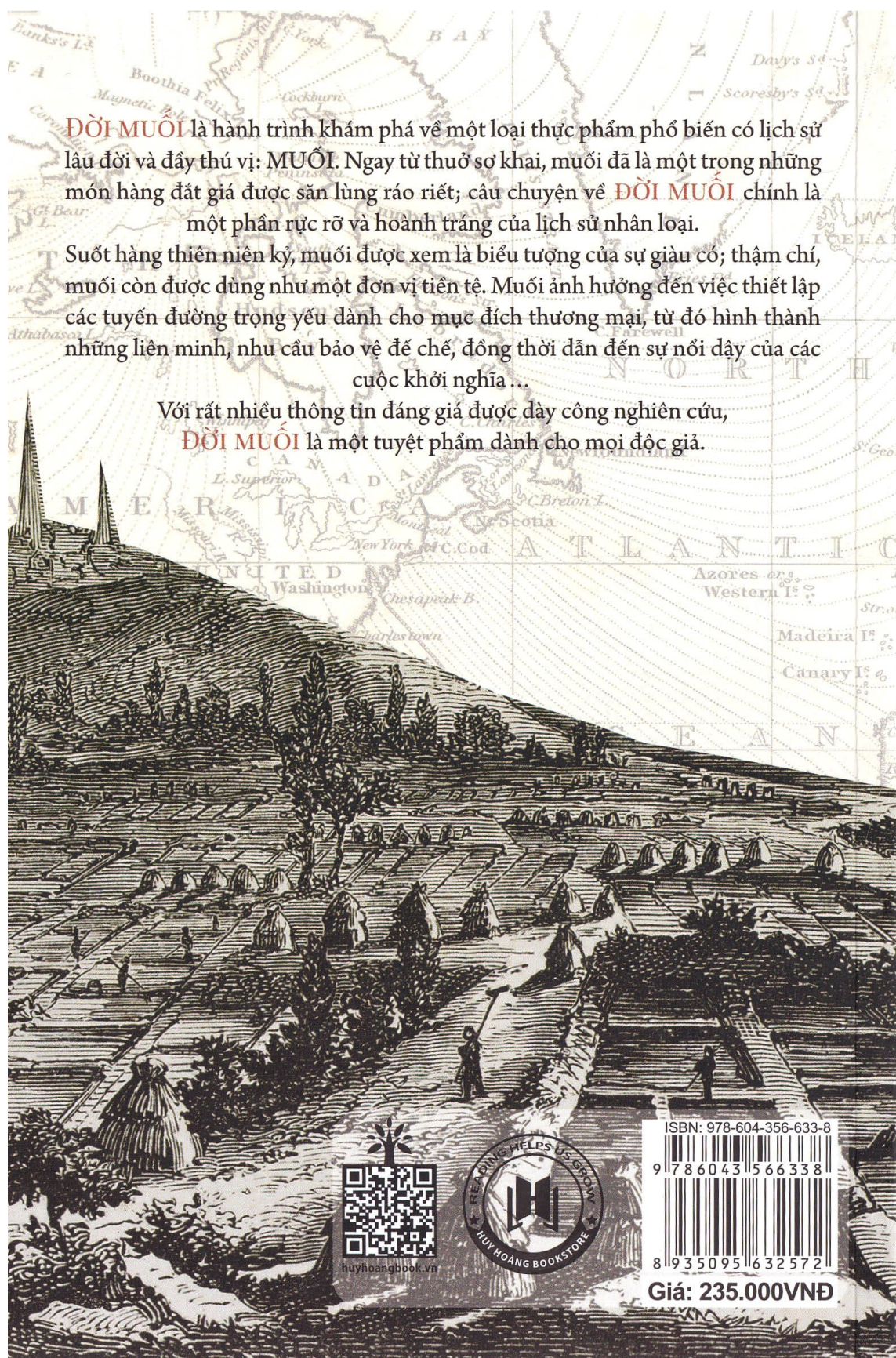
Rutherford, John. "Facts and Observations in Relation to the Origin and Completion of the Erie Canal." New York: N. B. Holmes, 1825.

Saule, Marcel. *Le rituel de la distribution de l'eau salée à Salies sous l'ancien régime*.

Schouten, Diny. "Groninger Vis." *Vrij Nederland* Số 18, 8 tháng 5, 1999. Squire, Mary. "Social and Environmental Conditions in the Salt Industry." Cheshire: Thư viện & Bảo tàng Cheshire.

West, Donald. "The Cheshire Salt Industry in Tudor and Stuart Times (1485 – 1714)." Cheshire: Thư viện & Bảo tàng Cheshire.

Whitby, Jonathan E. "The Sturgeon Fishers of Russia." *Wide World Magazine*, tháng 4, 1906.



ĐỒI MUỐI là hành trình khám phá về một loại thực phẩm phổ biến có lịch sử lâu đời và đầy thú vị: MUỐI. Ngay từ thuở sơ khai, muối đã là một trong những món hàng đắt giá được săn lùng ráo riết; câu chuyện về **ĐỒI MUỐI** chính là một phần rực rỡ và hoành tráng của lịch sử nhân loại.

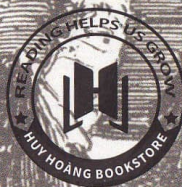
Suốt hàng thiên niên kỷ, muối được xem là biểu tượng của sự giàu có; thậm chí, muối còn được dùng như một đơn vị tiền tệ. Muối ảnh hưởng đến việc thiết lập các tuyến đường trọng yếu dành cho mục đích thương mại, từ đó hình thành những liên minh, nhu cầu bảo vệ để chế, đồng thời dẫn đến sự nổi dậy của các cuộc khởi nghĩa ...

Với rất nhiều thông tin đáng giá được dày công nghiên cứu,

ĐỒI MUỐI là một tuyệt phẩm dành cho mọi độc giả.



huyhoangbook.vn



ISBN: 978-604-356-633-8

9 786043 566338

8 935095 632572

Giá: 235.000VNĐ

Chú Thích

[*]Cắm chốt (fixation): Một khái niệm trong học thuyết của nhà phân tâm học Sigmund Freud. Cắm chốt là quá trình chủ thể không muốn dừng những hành vi mang lại cảm giác an toàn và không muốn tiếp nhận những hành vi mới, bởi những hành vi mới có thể sẽ không tạo được sự an toàn cần thiết.

[*]Robert Burns: Đại thi hào dân tộc Scotland.

[*]Người ăn tội (Sin-eater): là người được thuê để ăn đồ cúng bày trên quan tài, từ đó gánh tội thay cho người chết, giúp người chết được lên thiên đường.

[*]Những người gốc châu Phi nay cư trú ở vùng Caribe.

[*]*Diêm Thiết Luận (Tranh luận về muối và sắt)* là bản ghi chép có chỉnh lý của Hoàn Khoan trong buổi tranh luận trên triều đình về muối và sắt nổi tiếng dưới thời Tây Hán.

[*]Cuộc Cách mạng Văn hóa do Mao Trạch Đông khởi xướng và lãnh đạo bắt đầu từ năm 1966 đến khi ông qua đời vào năm 1976.

[*]Hoàng Đế (黃帝) hay Hiên Viên Hoàng Đế là một vị đế vương trong thời kỳ Tam Hoàng Ngũ Đế (9684 TCN - 2015 TCN). Ông được suy tôn là “Thủy tổ dân tộc Trung Hoa”.

[*]Trích từ Sử ký: 猗顿用卤盐起.

[*]1 feet = 0,3048 met.

[*]11 inch = 2,54 centimet.

[*]Trận Hastings diễn ra vào ngày 14 tháng 10 năm 1066 giữa quân Norman dưới sự lãnh đạo của Công tước William I xứ Normandy và quân đội Anglo-Saxon do Vua Harold II chỉ huy.

Đây là thắng lợi quyết định trong cuộc chinh phục nước Anh của người Norman.

[*] Lão Tử nói: “Nước nghèo thì có vẻ dư dả tài phú.” Kỳ thực không phải nhiều tài phú, mà là dân chúng quá nhiều ham muốn, nóng lòng cầu tài lợi. Vì vậy, bậc quân vương nên trọng nông ức thương, dùng lễ nghĩa để phòng ngừa ham muốn của dân chúng, khiến lương thực và hàng hóa đủ đầy sung túc. Ở chợ, thương nhân không bán hàng hóa vô dụng, thợ thủ công không chế tạo vật dụng vô ích. Cho nên, thương nghiệp là để lưu thông hàng hóa tồn đọng, công nghiệp là chế tạo các loại dụng cụ, chứ không phải việc gốc rễ để cai trị quốc gia. (Trích trong *Diêm Thiết Luận*)

[*] 1 pound = 0,45 kilogam.

[*] Nam tước Eduard Freiherr von Sacken.

[*] 1 pint = 473,176475 mililit.

[*] Đồ ăn Kosher là đồ ăn được chế biến và ăn theo luật Do Thái.

[*] Gỗ thyine, dưới thời La Mã được gọi là citrum (citrus wood), là gỗ từ một loại cây có tên khoa học là *Tetraclinis articulata*.

[*] Cộng hòa Venezia là một quốc gia tồn tại trong một thiên niên kỷ, từ cuối thế kỷ VII đến năm 1797, nằm ở vị trí thành phố Venezia ở Đông Bắc nước Ý ngày nay.

[*] Dựa theo cuốn tiểu thuyết *The Bostonians* (Tạm dịch: *Người Boston*) của tác giả Henry James, được chuyển thể thành bộ phim điện ảnh cùng tên năm 1984.

[*] Kain-du: một tỉnh của Trung Quốc mà cuốn sách *Marco Polo*

du ký từng nhắc đến, có thể là thành phố Tây Xương ngày nay (tên cũ là Kiến Đô).

[*]Karazan, Changli, Koigan-zu: những địa danh được nhắc đến trong *Marco Polo du ký*.

[*]Món đùi lợn muối treo khô của Ý.

[*]Mace là lớp màng đỏ bao quanh hạt nhục đậu khấu.

[*]Các-ten (Cartel): thỏa thuận hợp tác chính thức về giá cả, sản lượng, và những điều kiện khác giữa các doanh nghiệp trong thị trường thiếu quyền. Ở đây ám chỉ Liên đoàn Hanseatic.

[*]Tên của tình trạng thiếu hụt vitamin C, nó có thể gây ra thiếu máu, suy nhược cơ thể, mệt mỏi, chảy máu tự phát, đau ở các chi đặc biệt đau ở chân, sưng phù một số bộ phận của cơ thể, đôi khi gây viêm loét lợi và rụng răng.

[*]1 gia ước tính khoảng 20 – 22kg.

[*]1 yard = 0,9144 mét.

[*]Những người Pilgrims là những người Anh đến Bắc Mỹ định cư trên tàu Mayflower và lập ra Thuộc địa Plymouth ở khu vực mà nay là Plymouth, Massachusetts.

[*]Benvenuto Cellini (1500 – 1571): là thợ kim hoàn, nhà điêu khắc người Ý.

[*]Đồng tiền cổ của Pháp, 1 sous tương đương 1 penny (xu Anh).

[*]Tên gọi chung của các hợp chất có chứa kali.

[*]Hominy: một loại thực phẩm được sản xuất từ hạt ngô khô đã được xử lý bằng chất kiềm.

[*]Grits: một loại cháo nấu từ bột ngô luộc.

[*]Mountain man: từ để chỉ những người tiên phong đầu tiên về phía Tây núi Rocky ở Bắc Mỹ để đánh bắt tìm kiếm lông thú, trở thành những nhà thám hiểm vùng Viễn Tây.

[*]Sodium: Natri.

[*]Neptunism: là một lý thuyết khoa học địa chất cho rằng đá được hình thành từ sự kết tinh của các khoáng chất trong các đại dương thời kỳ sơ khai của Trái Đất.

[*]Plutonism: là một lý thuyết khoa học địa chất cho rằng đá magma hình thành nên Trái Đất có nguồn gốc từ hoạt động magma xâm nhập, bị làm mòn dần dần bởi quá trình phong hóa và xói mòn diễn ra liên tục, sau đó lắng xuống đáy biển, rồi hình thành các lớp đá trầm tích bởi nhiệt và áp suất, rồi lại nổi lên trên.

[*]Đế quốc Maratha hay Liên minh Maratha là đế quốc Ấn Độ hùng mạnh tồn tại từ năm 1674 đến 1818.

[*]Xã hội Ấn Độ phân chia theo một hệ thống đẳng cấp cứng nhắc. Những người đẳng cấp thấp nhất thậm chí không được phép chạm vào người thuộc đẳng cấp cao hơn.

[*]Bedouin tiếng Ả Rập nghĩa là “người sống ở sa mạc”, là tộc người bán du mục đã sống hàng ngàn năm trên các sa mạc ở Trung Đông và Bắc Phi.

[*]Theodor Herzl (1860 – 1904), tên khai sinh là *Benjamin Zeev Herzl* có nghĩa là “người nhìn xa trông rộng của quốc gia” là một nhà báo Áo – Hung gốc Do Thái và cũng là cha đẻ của chủ nghĩa phục quốc Do Thái chính trị hiện đại, có ảnh hưởng tới nhà nước

Do Thái. Ông được biết đến như là cha đẻ của Nhà nước Israel, mặc dù đã qua đời trước khi nó được thành lập.

[*]Kibbutz (tiếng Do Thái nghĩa là “tự tập”) là công xã hiện đại kiểu Israel, nơi sinh hoạt và làm việc chung, không giữ tài sản riêng.

[*]Palestinian Exploration Fund.

[*]Delicatessen: cửa hàng bán các loại thực phẩm chế biến sẵn, đặc sản nước ngoài. Có nguồn gốc từ Đức (nguyên văn: delikatessen) trong thế kỷ XVIII và lan sang Hoa Kỳ vào giữa thế kỷ XIX.

[*]Charcuterie: khay đồ nguội tổng hợp, bao gồm các sản phẩm thịt chế biến sẵn.

[*]Cossack (Kazak, hay Kozak) là cộng đồng truyền thống của những người nói tiếng Slav Đông theo Chính thống giáo phương Đông sống trên vùng thảo nguyên phía Nam Đông Âu và phần Châu Á của nước Nga.

[*]Loại lưới đánh cá lớn dùng để đánh bắt cá ngừ.

[*]Nghĩa bóng là “Họa vô đơn chí”.

[*]Có nghĩa tương tự “Họa vô đơn chí” nhưng bớt tiêu cực hơn, vì lược từ “never” (không bao giờ).