

LỜI MỞ

Hamburger. Hay bánh mì kẹp thịt. Nhưng rõ ràng đâu có “thịt” trong bánh kẹp thịt?^{*} Tôi nghĩ chỉ cần tìm kiếm nhanh trên mạng là ra ngay câu trả lời. Nhưng chính lần tìm kiếm không-hề-nhanh ấy cuối cùng đã cho ra đời cuốn sách này.

Lên mạng tìm nguồn gốc món hamburger, tôi đọc được nhiều câu chuyện về Đế quốc Mông Cổ, người Đức di cư và dân Mỹ khởi nghiệp buôn bán. Một số chuyện là thật, số khác nửa hư nửa thật, còn lại thì hư cấu từ đầu tới đuôi. Có vẻ như khi sự thật không đủ dùng thì lời truyền miệng sẽ tự điền vào chỗ trống.

Thử nếm trải qua lịch sử chiếc bánh hamburger, tôi cảm nhận được hương vị của một nước Mỹ chịu biết bao ảnh hưởng từ các nền văn hóa khác. Hamburger và hot dog (bánh kẹp xúc xích) bắt nguồn từ Đức, pizza từ Ý, khoai chiên kiểu Pháp từ Bỉ. Đũa đũa, khoai chiên kiểu Pháp đến từ Pháp (dù biết đâu Bỉ sẽ phản bác). Các món khoái khẩu của dân Mỹ đượm vị nồng nàn bởi chiến tranh, tôn giáo, khoa học, các cuộc nhập cư và phát minh sáng chế, tất cả đều có tầm ảnh hưởng quan trọng. Ví dụ, có lẽ hai anh em Kellogg sẽ chẳng bao giờ phát minh ra ngũ cốc ăn liền cho bữa sáng nếu họ không phải là người Cơ Đốc Phục Lâm.

Trong quá trình nghiên cứu sự thật và lời đồn cho cuốn sách này, tôi lấy làm lạ khi biết người ta không kết luận chắc chắn ai là

^{*} Trong từ *hamburger* có *ham* mang nghĩa thịt nguội, trong khi đây là món bánh mì kẹp thịt xay (thường là thịt bò) nặn thành miếng tròn dẹp đem nướng hoặc chiên.

người đầu tiên làm ra hamburger, bánh kẹp xúc xích, kem ốc quế hay thậm chí bơ đậu phộng. Dù món ăn nào cũng có vài cá nhân đứng ra nhận danh sáng tạo, khó lòng nói rõ ai mới là người được cuộc. Hay vinh quang dành cho tất cả? Giả thuyết cho rằng có thể có nhiều người khác nhau, ở nơi chốn khác nhau, cùng lúc tìm ra chung một phát kiến hay sáng chế khoa học. Đây là hiện tượng đồng phát minh độc lập. Ví dụ rõ ràng nhất là với món bơ đậu phộng, chỉ cách vón vện một tháng, đã có hai người sống ở hai nơi cách biệt không quen biết gì nhau đều xin cấp bằng sáng chế cho quá trình hydro hóa tạo ra bơ đậu phộng.

Mong rằng bạn sẽ thích thú được biết nhiều hơn về lịch sử các món ăn khoái khẩu hé mở trong những trang kế tiếp. Về phần tôi thì thích thú khỏi phải nói rồi đấy.

CHƯƠNG 1

KHÔNG CÓ "THỊT"
TRONG BÁNH KẸP THỊT?

Ngày xưa ngày xưa, trước khi McDonald's, Wendy's và Burger King* ra đời, ta có ông Thành Cát Tư Hãn. Không chỉ chinh phạt phần lớn châu Á ở thế kỉ 13, vị khải hãn Mông Cổ này còn tìm ra một món ăn nuôi quân về sau trở thành món ăn nhanh trứ danh nước Mỹ.

* Tên các nhãn hiệu chuỗi thức ăn nhanh phổ biến của Mỹ.

THÀNH CÁT TƯ HÃN (1162-1227)

Người ta xếp Thành Cát Tư Hãn vào hàng các thiên tài quân sự vĩ đại nhất, và ông cũng được coi là một trong những kẻ tàn nhẫn nhất. Ông sát cánh cùng đội quân gieo rắc nỗi kinh hoàng, tàn sát hàng triệu dân châu Á trên hành trình xây dựng một trong những đế chế lớn mạnh nhất lịch sử loài người. Ở đỉnh cao hùng cường, Đế quốc Mông Cổ mở rộng gần bằng lục địa châu Phi. Là một nhà cai trị canh tân, Thành Cát Tư Hãn đã phát triển các tuyến đường giao thương, khuyến khích tự do tôn giáo và tạo nên hệ thống liên thông thư từ mang tầm quốc tế đầu tiên.



Đội quân hãn quốc Kim Trướng của Thành Cát Tư Hãn cưỡi ngựa rong ruổi lòng sức, tấn công dọc Mông Cổ đến Trung Hoa. Ra sức cướp phá làng mạc khiến bụng quân cồn cào, nhưng người ta đâu rồi rãi thời giờ nấu nướng khi còn cả lục địa để chinh phạt. Quân lính cần một bữa ăn gọn nhẹ lấp đầy cái bụng đói mà không phải rời lưng ngựa.

Giai thoại kể rằng Thành Cát Tư Hãn đã nghĩ ra một cách hay, dầu có hơi í ẹ. Nhóm quân lính nhét những mẩu thịt sống vào giữa yên cương và lưng ngựa. Trên đường đi, thịt bị dần liên tục nhiều giờ liền, từ từ mềm ra đủ để làm bữa ăn. Lính tráng cưỡi ngựa phi nước kiệu qua đài nguyên*, chỉ cần thò tay xuống dưới yên là rút ra ngay bữa tối. Miếng thịt bằm dẹt ấy thậm chí còn thấm đẫm thú nước xốt đặc biệt - mồ hôi ngựa.

* Vùng đất có khí hậu lạnh, mọc nhiều cỏ, rêu, cây bụi và ít cây gỗ.

Theo bước mã đáo của Thành Cát Tư Hãn, người cháu Hốt Tất Liệt đã tiến vào Moscow năm 1238. Dân Nga chẳng vui vẻ gì khi bị tấn công, nhưng họ cho món thịt nhét dưới yên cương là một ý tưởng tuyệt vời. Để tăng vị ngon, hay biết đâu là xua bớt mùi ngựa ngèo, dân Nga rải hành tây cắt lát lên trên miếng thịt băm dẹt.

Mấy trăm năm sau, vào thế kỉ 16, thuyền buôn bắt đầu vượt biển Baltic, qua lại giữa Đức và Nga. Giới thủy thủ Đức ghé thăm, ăn món thịt sống ở Nga và lấy làm thích thú lắm. Về nhà rồi, các chàng thủy thủ cố nài vợ mình làm cho bằng được món ngon nước bạn. Có lẽ mấy cô vợ cho rằng thịt sống nom ghê quá đi mất. Thay vì cú ăn như thế thì họ đem thịt chiên lên.



Nấu chín miếng thịt hăn đã giúp cứu mạng nhiều người. Dù chưa ai phát hiện ra nhưng *E. coli* và các vi khuẩn khác vẫn nằm lẫn trong thịt sống, chờ đợi thời cơ để tấn công bộ ruột của những kẻ không may.

E. COLI (ESCHERICHIA COLI)

Có đến hàng trăm chủng *Escherichia coli*. Cả tỉ vi khuẩn như vậy sống trong đường ruột của chúng ta, hỗ trợ quá trình tiêu hóa và sản xuất vitamin K.

Hầu hết các chủng *E. coli* đều có lợi, nhưng *E. coli* O157:H7 có thể độc chết người. Nó gây đau quặn bụng, nôn ói, đi ngoài ra máu, sốt và trong một số trường hợp là suy thận. Nguồn lây nhiễm phổ biến nhất đến từ thịt bò băm nấu chưa chín. Nhưng chớ vội hoảng hốt! Cục quản lí Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) luôn kiểm soát mặt hàng thịt bò kể từ khi có Đạo luật Thanh tra Các loại thịt năm 1906.

Chúng ta phải cảm ơn bác sĩ nhi khoa người Đức Theodor Escherich đã phát hiện ra nhóm vi khuẩn này. Năm 1885, ông Escherich muốn tìm hiểu vì sao nhiều trẻ em chết bởi bệnh tiêu chảy. Các nhà khoa học thời đó mới bắt đầu biết về vi khuẩn, và Escherich nghi ngờ vi khuẩn là nguyên nhân gây bệnh ở trẻ sơ sinh.

Ông lấy mẫu từ tã bẩn, xem xét dưới kính hiển vi. Mẫu phân nào ông quan sát cũng đều có vi khuẩn, ngay cả ở những em bé khỏe mạnh. Escherich kết luận rằng không phải vi khuẩn nào cũng có hại cho chúng ta.

Vì khám phá khoa học quan trọng này (và vì ông phải bối ra sự thật từ phân), tên Escherich được lấy làm tên con vi khuẩn.