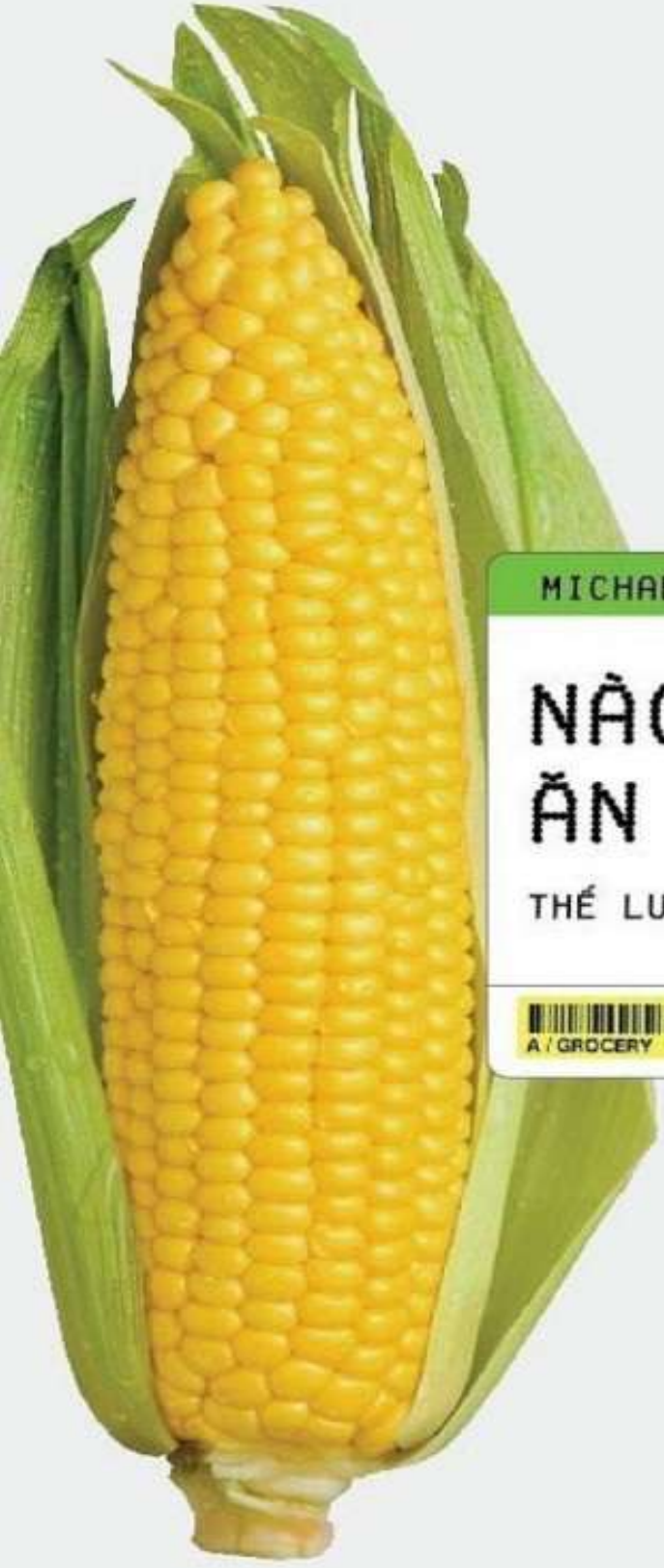
"CUỐN SÁCH XUẤT SẮC, HẤP DẪN TOÀN DIỆN, SUY XÉT THẤU ĐÁO HỆ QUẢ ĐẠO ĐỨC CỦA THÓI QUEN ĂN UỐNG CỦA CHÚNG TA."

The New Yorker



MICHAEL POLLAN

NÀO TỐI NAY ĂN GÌ?

THẾ LƯỠNG NAN CỦA LOÀI ĂN TẠP

A / GROCERY 05-05-14 67156 77

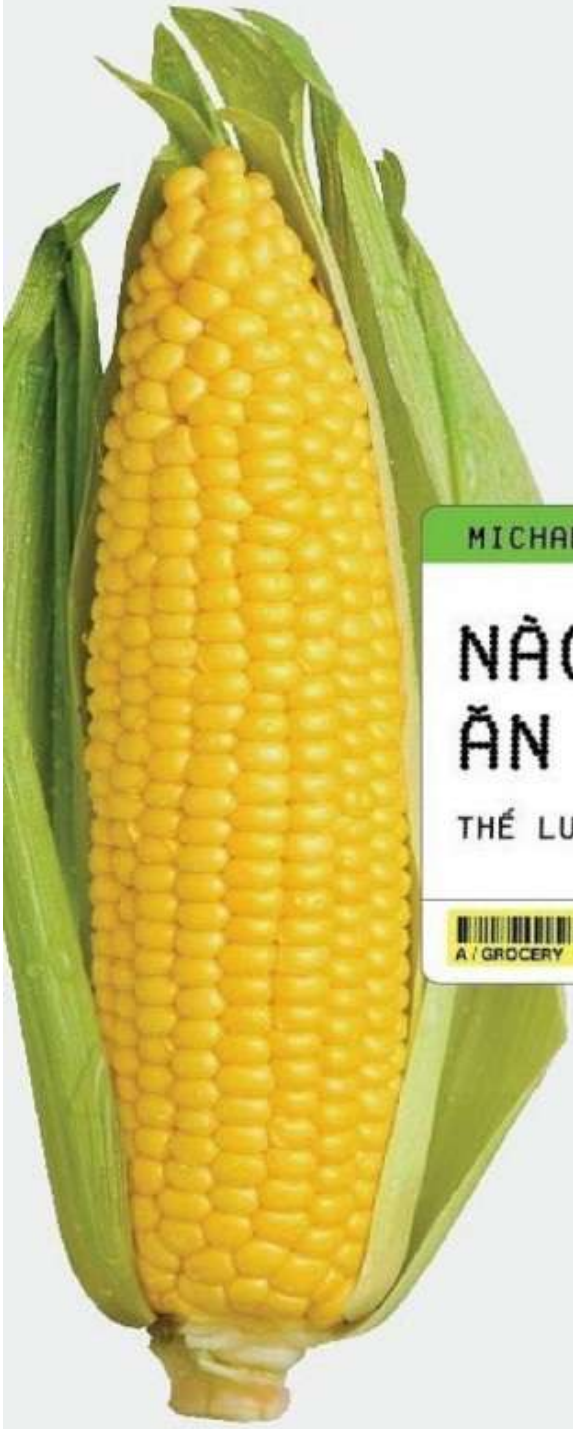
TRẦN HOA DỊCH

THE INTERNATIONAL BESTSELLER

nhã nam THẾ GIỚI NHÀ XUẤT BẢN THẾ GIỚI

"CUỐN SÁCH XUẤT SẮC, HẤP DẪN TOÀN DIỆN, SUY XÉT THẤU ĐÁO HỆ QUẢ ĐẠO ĐỨC CỦA THÓI QUEN ĂN UỐNG CỦA CHÚNG TA."

The New Yorker



MICHAEL POLLAN

NÀO TỐI NAY ĂN GÌ?

THẾ LƯỠNG NAN CỦA LOÀI ĂN TẠP

A / GROCERY 05-05-14 67166 77

TRẦN HOA DỊCH

THE INTERNATIONAL BESTSELLER

NHÀ NAM

NHÀ XUẤT BẢN THẾ GIỚI

https://thuviensach.vn

https://thuviensach.vn

Nào Tối Nay Ăn Gì

Thế Lưỡng Nan Của Loài Ăn Tạp

—★—

Tác giả: Michael Pollan

Người dịch: Trần Hoa

NXB Thế Giới

---

ebook©vctvegroup
03-11-2018

Ebook miễn phí tại : www.Sachvui.Com

https://thuviensach.vn

DÀNH TẶNG JUDITH VÀ ISAAC

https://thuviensach.vn

Mục lục

- GIỚI THIỆU
- PHẦN I: CHUỖI THỨC ĂN CÔNG NGHIỆP
  - CHƯƠNG 1: THỰC VẬT
  - CHƯƠNG 2: TRANG TRẠI
  - CHƯƠNG 3: THÁP NGŨ CỐC
  - CHƯƠNG 4: TRẠI VỖ BÉO GIA SÚC
  - CHƯƠNG 5: NHÀ MÁY CHẾ BIẾN
  - CHƯƠNG 6: NGƯỜI TIÊU DÙNG
  - CHƯƠNG 7: BỮA ĂN
- PHẦN II: CHUỖI THỨC ĂN CHĂN THẢ
  - CHƯƠNG 8: THỊT NÀO CŨNG LÀ CỎ
  - CHƯƠNG 9: HỮU CƠ LỚN
  - CHƯƠNG 10: CỎ
  - CHƯƠNG 11: GIA SÚC
  - CHƯƠNG 12: GIẾT MỔ
  - CHƯƠNG 13: CHỢ
  - CHƯƠNG 14: BỮA ĂN
- PHẦN III: CHUỖI CÁ NHÂN
  - CHƯƠNG 15: NGƯỜI TÌM KIẾM THỰC PHẨM
  - CHƯƠNG 16: THẾ LƯỠNG NAN CỦA LOÀI ĂN TẠP
  - CHƯƠNG 17: ĐẠO ĐỨC CỦA VIỆC ĂN THỊT ĐỘNG VẬT
  - CHƯƠNG 18: TÁM SĂN BẮN
  - CHƯƠNG 19: HÁI LƯỢM
  - CHƯƠNG 20: BỮA ĂN HOÀN HẢO
  - LỜI CẢM ƠN
  - VỀ TÁC GIẢ

https://thuviensach.vn

GIỚI THIỆU

TÌNH TRẠNG RỐI LOẠN ĂN UỐNG TRÊN PHẠM VI QUỐC GIA CỦA CHÚNG TA

Tối nay ăn gì?

Cuốn sách là một câu trả lời dài và khá phức tạp cho câu hỏi tưởng chừng đơn giản này. Đồng thời, cuốn sách cũng cố gắng giải thích tại sao một câu hỏi đơn giản nhường ấy lại có thể trở nên rắc rối đến vậy. Nền văn hóa của chúng ta dường như đã tiến tới chỗ mà mọi sự sáng suốt bẩm sinh liên quan đến ẩm thực chúng ta từng sở hữu đã bị thay thế bởi nỗi bối rối và lo âu. Không hiểu sao hoạt động mang tính cơ bản nhất này - nghĩ xem nên ăn gì - rốt cuộc lại cần đến sự giúp đỡ đáng kể của các chuyên gia. Làm sao mà chúng ta lại tới mức phải cần các nhà báo điều tra tìm kiếm nguồn gốc thức ăn của chúng ta và cần tới các nhà dinh dưỡng để quyết định thực đơn bữa ăn?

Đối với tôi, sự phi lý này đã không còn có thể né tránh khi, vào mùa thu năm 2002, một trong những thứ lương thực lâu đời và trân quý nhất với cuộc sống con người đột nhiên biến mất khỏi bàn ăn của người Mỹ. Tất nhiên là tôi đang nói đến bánh mì. Gần như chỉ qua một đêm, người Mỹ đã thay đổi cách ăn uống. Một cơn co thắt tập thể gây ra bởi hiện tượng tâm lý chỉ có thể gọi là chứng sợ chất đường bột đã xảy ra với cả quốc gia, thay thế thời đại sợ chất béo của đất nước kể từ thời chính quyền Carter. Đó là hồi năm 1977, khi một ủy ban của Thượng viện đưa ra một bộ "mục tiêu của chế độ ăn uống" cảnh báo những người Mỹ ưa thích thịt bò nên

https://thuviensach.vn

ngừng ăn các loại thịt đỏ. Và chúng ta đã ngoan ngoãn làm như vậy cho tới tận bây giờ.

Điều gì đã tạo nên chuyển biến ghê gớm này? Đó dường như là kết quả của một cơn bão truyền thông hoàn hảo thông qua hàng loạt các cuốn sách về chế độ ăn, các nghiên cứu khoa học, và một bài báo đúng thời điểm. Những cuốn sách mới về chế độ ăn, rất nhiều trong số đó được truyền cảm hứng bởi vị bác sĩ tai tiếng trước kia, Robert C. Atkins, đã đem đến cho người Mỹ tin tốt rằng họ có thể ăn nhiều thịt hơn và giảm cân chừng nào họ từ bỏ bánh mì và mì ống. Chế độ ăn giàu protein và ít chất đường bột được sự ủng hộ của một vài nghiên cứu dịch tễ học cho rằng quan niệm dinh dưỡng chính thống vẫn thống trị ở Mỹ kể từ những năm 1970 có thể đã sai lầm. Không phải chất béo làm chúng ta béo, theo như quan điểm chính quyền đã tuyên bố, mà thủ phạm chính là lượng chất đường bột mà chúng ta ăn nhằm giữ cơ thể thon thả. Vì thế điều kiện dẫn tới sự thay đổi xu hướng dư luận về chế độ ăn uống đã chín muồi khi, vào mùa hè năm 2002, tạp chí *The New York Times* đăng bài báo về nghiên cứu mới, được quảng cáo ngoài trang bìa, có tựa đề "Sẽ thế nào nếu chất béo không làm ta béo?" Trong vòng vài tháng, giá bày hàng trong siêu thị và thực đơn trong các tiệm ăn lập tức được điều chỉnh cho phù hợp với hiểu biết mới về chế độ dinh dưỡng này. Sự vô tội của món bíp tết (beefsteak) được khôi phục, còn hai trong số những thực phẩm vốn được biết đến như những thứ lành mạnh nhất và không gây tranh cãi gì là bánh mì và mì ống thì bị ô danh và điều này đã nhanh chóng khiến hàng tá các tiệm bánh và công ty sản xuất mì sợi phá sản, đồng thời hủy diệt vô số bữa ăn vô cùng ngon miệng.

Sự thay đổi trong thói quen ẩm thực của một nền văn hóa thường quá khích đến nỗi đó chắc chắn là dấu hiệu của tình trạng rối loạn về ăn uống trên phạm vi quốc gia. Chắc chắn điều đó

https://thuviensach.vn

không bao giờ xảy ra trong một nền văn hóa có những truyền thống lâu đời về thực phẩm và ẩm thực. Mặt khác, một nền văn hóa như vậy sẽ không cảm thấy cần thiết phải để cơ quan lập pháp đáng kính nhất của mình thảo luận về "các mục tiêu của chế độ ăn uống" của quốc gia - hay, cũng vì vấn đề đó, vài năm một lần lại tiến hành cuộc chiến chính trị liên quan đến việc xây dựng một biểu đồ chính thức của chính quyền có tên là "tháp dinh dưỡng". Một quốc gia có văn hóa ẩm thực ổn định sẽ không trả hàng triệu đô la cho những mánh khóe lang băm (hay những hiểu biết thông thường) của một cuốn sách mới về dinh dưỡng vào tháng Giêng hằng năm. Quốc gia đó sẽ không dễ bị ảnh hưởng bởi xu hướng sợ hãi hay ưa thích loại thực phẩm nào đó của dư luận, hay bởi sự tôn sùng một loại chất dinh dưỡng mới khám phá đồng thời biến một chất khác thành ác quỷ vốn vài năm lại xuất hiện một lần. Người dân trong nước sẽ không có khuynh hướng nhầm lẫn những thanh protein và thực phẩm bổ sung với bữa ăn hay ngũ cốc ăn sáng với thuốc. Họ sẽ không ăn một phần năm số bữa trong ô tô hay cho phép một phần ba số trẻ nhỏ ăn tại những tiệm đồ ăn nhanh hằng ngày. Và chắc chắn quốc gia đó còn xa mới có tình trạng béo phì nhiều đến vậy.

Một nền văn hóa như vậy cũng sẽ không bị sốc khi phát hiện ra rằng có những quốc gia khác, chẳng hạn như Ý hay Pháp, đã quyết định bữa ăn của họ dựa trên sở thích hay truyền thống, vốn là những tiêu chí lạ lùng và không hề khoa học, ăn đủ các loại đồ ăn "không có lợi cho sức khỏe", và lạ thay, trên thực tế họ lại khỏe mạnh và hạnh phúc hơn chúng ta trong chuyện ăn uống. Chúng ta bày tỏ nỗi ngạc nhiên về thực tế đó bằng cách gọi nó là "nghịch lý Pháp" vì không hiểu tại sao một dân tộc ăn những thứ rõ ràng là độc hại như gan ngỗng và pho mát có lượng kem cao gấp ba lần mà lại có cơ thể gọn gàng và khỏe mạnh hơn chúng ta? Vậy thì, bàn về

https://thuviensach.vn

nghịch lý của người Mỹ - một dân tộc rõ ràng là không khỏe mạnh nhưng lại luôn bị ám ảnh về chuyện ăn uống có lợi cho sức khỏe - liệu có hợp lý hơn không?

NỖI BĂN KHOĂN về chuyện ăn gì xưa nay vẫn ám ảnh mọi loài ăn tạp, dù ít hay nhiều. Khi ta có thể ăn gần như mọi thứ tự nhiên cung cấp thì việc quyết định xem ta nên ăn gì chắc chắn sẽ gây lo lắng, đặc biệt khi một số loại thực phẩm tiềm năng được cung cấp rất có thể sẽ làm ta mắc bệnh hoặc mất mạng. Đây là thế lưỡng nan của loài ăn tạp, từ lâu đã được các học giả như Rousseau và Brillat-Savarin nhắc đến, và chính nhà tâm lý học Paul Rozin thuộc trường Đại học Pennsylvania là người đầu tiên đặt ra cái tên đó cách đây đúng ba mươi năm. Tôi đã mượn cụm từ này cho tiêu đề của cuốn sách bởi vì thế lưỡng nan của loài ăn tạp hóa ra lại là công cụ đặc biệt sắc bén để tìm hiểu căn nguyên nỗi lúng túng trong việc lựa chọn thực phẩm của chúng ta hiện nay.

Trong một bài viết năm 1976 với nhan đề "Cách lựa chọn thực phẩm của chuột, con người và các động vật khác", Rozin đối lập hoàn cảnh sống của loài ăn tạp với hoàn cảnh sống của những loài chỉ chuyên ăn một số loại thức ăn. Việc lựa chọn thực phẩm của những loài này không thể đơn giản hơn. Loài gấu túi không hề lo lắng về vấn đề thức ăn. Nếu thứ gì có hình dạng, mùi vị giống lá bạch đàn thì chắc chắn đó là thức ăn của nó. Xu hướng lựa chọn thức ăn của loài gấu túi đã được lưu vào gien của chúng. Nhưng đối với động vật ăn tạp như chúng ta (và loài chuột), phần não bộ và thời gian dành cho việc tìm hiểu xem những loại thực phẩm nào an toàn để ăn trong vô số những món ăn tiềm năng mà thiên nhiên cung cấp là rất lớn. Chúng ta dựa vào khả năng nhận biết và ghi nhớ phi thường của mình để tránh xa những thứ chứa chất độc (Đó có phải là loại nấm đã làm mình nhiễm độc tuần trước không nhỉ?) và hướng đến những thực vật có chứa chất dinh dưỡng (Những quả

https://thuviensach.vn

mọng màu đỏ là những quả nhiều nước và ngọt hơn). Nụ vị giác cũng giúp chúng ta bằng cách dẫn dắt chúng ta tìm đến những thứ có vị ngọt trong tự nhiên - vốn là dấu hiệu của năng lượng do chất đường bột sản sinh ra, và tránh những thứ có vị đắng - vốn là vị của những hợp chất ankaloit độc hại do các loài thực vật tiết ra. Cảm giác ghê sợ bẩm sinh giúp ngăn chúng ta không ăn những thứ có thể khiến cơ thể nhiễm độc, chẳng hạn như thịt ôi thiu. Nhiều nhà nhân học tin rằng, lý do khiến cho bộ não của chúng ta tiến hóa đến mức đạt được kích thước và độ phức tạp đến vậy chính là để ứng phó với thế lưỡng nan của loài ăn tạp.

Là loài rộng sinh thái (Generalist) hiển nhiên vừa có nhiều lợi thế vừa chịu thách thức lớn; chính điều này cho phép con người sống được ở hầu khắp mọi môi trường trên cạn của hành tinh này. Khả năng ăn tạp cũng cho phép con người tận hưởng sự đa dạng. Nhưng quá nhiều lựa chọn cũng gây ra căng thẳng và dẫn tới một kiểu quan điểm Mani giáo về thực phẩm phân chia tự nhiên thành những thứ ăn vào có lợi và những thứ ăn vào có hại.

Loài chuột chắc chắn đã ít nhiều tự mình thực hiện việc phân biệt cực kỳ quan trọng này, mỗi cá thể tự tìm hiểu - và sau đó ghi nhớ - thứ nào nuôi dưỡng và thứ nào gây độc cho chúng. Loài người ăn tạp, ngoài giác quan và trí nhớ, còn có vô số lợi thế của văn hóa, nơi lưu trữ kinh nghiệm và sự thông thái được tích lũy của người đi trước. Tôi không cần phải ăn thử loại nấm mà hiện nay được gọi bằng cái tên khá hữu ích là "mũ tử thần"[1], và ai cũng biết rằng người đầu tiên can đảm ăn tôm hùm đã khám phá ra một món ăn ngon tuyệt. Nền văn hóa của chúng ta hệ thống hóa các nguyên tắc ăn uống khôn ngoan trong một cơ cấu phức tạp gồm những điều cấm kỵ, lễ nghi, công thức món ăn, phong tục tập quán, và truyền thống bếp núc giúp chúng ta tránh lại bị rơi vào tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp trong mỗi bữa ăn.

https://thuviensach.vn

Một cách để suy nghĩ về chứng rối loạn ăn uống trên phạm vi quốc gia của người Mỹ chính là xem nó như là sự xuất hiện trở lại của tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Sự phong phú của siêu thị Mỹ đã ném chúng ta trở lại bối cảnh khiến chúng ta hoang mang về thực phẩm khi, một lần nữa, chúng ta phải lo lắng cân nhắc xem loại nào trong số những thứ trông ngon lành đó có thể giết chết chúng ta. (Có lẽ không nhanh như nấm độc, nhưng cũng chắc chắn như vậy). Hiển nhiên, sự phong phú đặc biệt của thực phẩm ở Mỹ khiến cho việc lựa chọn trở nên phức tạp hơn. Đồng thời, rất nhiều công cụ mà con người dùng để giải quyết tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp trong lịch sử đã không còn hiệu quả ở đây - hoặc đơn giản là không còn sử dụng được nữa. Là một quốc gia hình thành chưa lâu bởi dân nhập cư đến từ nhiều vùng khác nhau, mỗi nhóm lại có nền văn hóa ẩm thực riêng, nên nước Mỹ chưa bao giờ có một truyền thống bếp núc duy nhất, ổn định, chắc chắn để định hướng cho chúng ta.

Bởi thiếu một nền văn hóa ẩm thực vững chắc nên chúng ta đặc biệt dễ bị xiêu lòng trước những lời đường mật của các nhà khoa học và các nhà quảng cáo về thực phẩm vốn xem tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp là một cơ hội. Ngành công nghiệp thực phẩm thu lợi rất nhiều khi khuấy động sự lo lắng của chúng ta về vấn đề nên ăn gì, sau đó lại xoa dịu chúng ta bằng những sản phẩm mới. Sự bối rối của chúng ta trong siêu thị không phải là tình cờ; sự trở lại của tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp có nguyên nhân sâu xa từ ngành công nghiệp thực phẩm hiện đại, bắt nguồn từ tận cánh đồng ngô ở những nơi như Iowa.

Và rồi chúng ta thấy mình, trong siêu thị hoặc ở bàn ăn, đương đầu với những tình thế lưỡng nan của sự ăn tạp, một số đã có từ thuở xa xưa còn một số khác thì trước đây chưa từng được nghĩ tới. Táo hữu cơ[2] hay táo thường? Và nếu chọn loại hữu cơ, thì là loại

https://thuviensach.vn

địa phương hay nhập khẩu? Cá đánh bắt hay cá nuôi? Chất béo chuyển hóa[3] hay bơ hay "không có bơ"? Nên ăn thịt hay ăn chay? Và nếu ăn chay, thì có ăn sản phẩm từ động vật không hay chỉ dùng các chế phẩm từ sữa? Giống như một người thời săn bắt - hái lượm đi nhặt một loại nấm mới trong rừng và viện đến trí nhớ của mình để quyết định xem loại đó có ăn được không, chúng ta nhặt một giỏ đồ trong siêu thị và, bởi không tự tin vào khả năng phán đoán của mình, ta phải xem xét kỹ lưỡng nhãn hàng, lục tìm trong đầu về ý nghĩa của những cụm từ như "có lợi cho tim mạch", "không chất béo chuyển hóa", "nuôi thả tự nhiên", hay "chăn thả trên đồng". Lại còn "mùi vị nướng tự nhiên" hay chất bảo quản TBHQ hay chất xanthan gum[4] là gì? Tóm lại, tất cả những chất này là gì, và nó có nguồn gốc từ đâu trên thế giới này?

Khi viết cuốn **Nào tối nay ăn gì?**, tôi đặt cược rằng cách tốt nhất để trả lời những câu hỏi về việc lựa chọn thực phẩm là trở lại chính nơi bắt đầu, lần theo chuỗi thức ăn đã giúp chúng ta tồn tại, theo hành trình từ đất trồng cho tới tận bàn ăn - tới một vài bữa ăn thực sự. Tôi muốn xem xét việc tìm kiếm và ăn thức ăn ở mức cơ bản nhất, nghĩa là mối quan hệ giữa các loài trong tự nhiên, kẻ ăn và kẻ bị ăn. ("Toàn bộ tự nhiên được xem như cách chia động từ ăn, ở thể chủ động và bị động," tác giả người Anh William Ralph Inge đã viết như vậy). Điều tôi cố gắng làm trong cuốn sách này là tiếp cận câu hỏi về bữa ăn như cách một nhà tự nhiên học sẽ làm, sử dụng cả ống kính dài - chính là sinh thái học và nhân loại học, cũng như ống kính ngắn và cụ thể hơn - chính là kinh nghiệm cá nhân.

Giả thiết của tôi là, cũng như mọi sinh vật khác trên Trái đất, loài người tham gia vào một chuỗi thức ăn, và vị trí của chúng ta trong chuỗi, hay mạng lưới thức ăn đó sẽ quyết định đáng kể chúng ta là loài sinh vật nào. Tính ăn tạp của chúng ta đã hình

https://thuviensach.vn

thành nên phần lớn bản chất của chúng ta, cả về cơ thể (chúng ta có bộ răng và hàm mạnh mẽ của động vật ăn tạp, phù hợp để vừa xé thịt vừa nghiền hạt) lẫn tâm hồn. Năng lực quan sát và ghi nhớ phi thường của chúng ta, cũng như trí tò mò và ham muốn trải nghiệm thế giới tự nhiên, phần nhiều là nhờ bản chất sinh học của việc ăn tạp. Cũng tương tự như vậy đối với những khả năng thích nghi mà loài người đã phát triển để đánh bại khả năng tự vệ của các sinh vật khác và để ta có thể ăn chúng, bao gồm cả kỹ năng săn bắt và sử dụng lửa để nấu nướng. Một số triết gia đã lập luận rằng chính khẩu vị không có giới hạn của loài người là nguyên nhân của cả sự tàn bạo lẫn văn minh, bởi một sinh vật có thể hình dung ra việc ăn bất cứ thứ gì (kể cả đồng loại) thì đặc biệt cần tới các nguyên tắc đạo đức, tập quán và lễ nghi. Không chỉ những gì ta ăn, mà ngay cả cách ta ăn sẽ quyết định chúng ta là ai.

Tuy nhiên, chúng ta cũng khác với phần lớn những loài ăn thịt khác trong tự nhiên - rõ ràng là như vậy. Trước hết, chúng ta đã có được khả năng điều chỉnh đáng kể chuỗi thức ăn mà ta phải phụ thuộc, bằng những kỹ thuật mang tính cách mạng như nấu ăn bằng lửa, săn bắn bằng công cụ, nuôi trồng và bảo quản thức ăn. Nấu ăn mở ra những triển vọng mới về những thứ ăn được bằng cách khiến cho rất nhiều loại thực vật và động vật dễ tiêu hóa hơn, và loại bỏ nhiều biện pháp tự vệ hóa học mà các loài khác sử dụng để chống lại việc bị ăn. Nông nghiệp cho phép chúng ta làm tăng số lượng của một vài loại thực phẩm ưa thích, và đến lượt nó lại làm chính dân số chúng ta gia tăng. Và, gần đây nhất, công nghiệp đã cho phép chúng ta sáng chế lại chuỗi thức ăn của loài người, từ việc bổ sung độ phì của đất tới thiết kế hộp xúp của lò vi sóng đặt vừa chỗ để cốc trong xe hơi. Những hệ quả của cuộc cách mạng mới này đối với sức khỏe của chúng ta và sức khỏe của thế giới tự nhiên là điều chúng ta vẫn còn phải nỗ lực tìm hiểu.

https://thuviensach.vn

Nào tối nay ăn gì? mô tả về ba chuỗi thức ăn chính giúp chúng ta tồn tại ngày nay: chuỗi thức ăn công nghiệp, chuỗi thức ăn hữu cơ và chuỗi thức ăn của người săn bắt - hái lượm. Dù rất khác nhau, cả ba chuỗi thức ăn này đều là những hệ thống gần như có chung một mục đích: liên kết chúng ta, thông qua những gì chúng ta ăn, với sự màu mỡ của đất và năng lượng của mặt trời. Dù có thể là khó nhận thấy, nhưng kể cả một chiếc bánh xốp Twinkie cũng làm điều này - tức là cấu thành một mối liên kết với thế giới tự nhiên. Như bộ môn sinh thái học đã dạy chúng ta, và cũng là điều cuốn sách này cố gắng trình bày, tất cả đều được kết nối, kể cả chiếc bánh Twinkie.

Sinh thái học cũng cho biết rằng toàn bộ sự sống trên Trái đất có thể được coi như cuộc cạnh tranh giữa các loài để có được năng lượng mặt trời mà cây xanh hấp thụ và dự trữ dưới hình thái phân tử các bon phức tạp. Chuỗi thức ăn là một hệ thống chuyển tiếp năng lượng mặt trời sang các loài không có thứ khả năng độc nhất của thực vật là tổng hợp năng lượng từ ánh sáng mặt trời. Một trong những chủ đề của cuốn sách này là cuộc cách mạng công nghiệp về chuỗi thức ăn, bắt đầu từ sau Thế chiến thứ hai, đã thực sự thay đổi những nguyên tắc cơ bản của trò chơi này. Nền nông nghiệp công nghiệp hóa đã thay thế dạng thức phụ thuộc hoàn toàn vào năng lượng mặt trời bằng một dạng thức hoàn toàn mới mẻ: một chuỗi thức ăn lấy phần lớn năng lượng từ nhiên liệu hóa thạch (tất nhiên, thứ năng lượng đó cũng bắt nguồn từ mặt trời, nhưng không giống như ánh sáng mặt trời, nó hữu hạn và không thể thay thế). Sự đổi mới này dẫn đến sự tăng vọt về năng lượng đến từ thực phẩm đối với giống loài chúng ta; đây là lợi ích cho loài người (cho phép chúng ta sinh sôi nảy nở về số lượng), nhưng nó không hẳn là đem đến toàn lợi ích. Chúng ta cũng nhận thức được rằng sự phong phú của thực phẩm không làm cho tình thế lưỡng

https://thuviensach.vn

nan của loài ăn tạp trở thành vấn đề của quá khứ. Ngược lại, nó dường như chỉ làm tình thế lưỡng nan này trở nên nghiêm trọng hơn, gây ra cho chúng ta đủ loại khó khăn và vấn đề mới cần phải lo lắng.

Mỗi phần trong số ba phần của cuốn sách này tìm hiểu một chuỗi thức ăn chính của loài người từ điểm bắt đầu cho tới điểm kết thúc: từ một loài thực vật, một nhóm thực vật, quá trình quang hợp, tới tận một món ăn - nơi kết thúc của chuỗi thức ăn đó. Đảo ngược trình tự thời gian, tôi bắt đầu với chuỗi thức ăn công nghiệp, bởi vì đó là chuỗi thức ăn có liên quan nhiều nhất và cũng làm chúng ta lo lắng nhất ngày nay. Đó cũng là chuỗi thức ăn lớn nhất và dài nhất, hơn hẳn những chuỗi thức ăn khác. Vì độc canh là dấu hiệu đặc trưng của chuỗi thức ăn công nghiệp, phần này tập trung vào một loài thực vật duy nhất: Zea mays, loài cỏ nhiệt đới khổng lồ mà chúng ta gọi là ngô, đã trở thành loài chủ chốt trong chuỗi thức ăn công nghiệp, và là loài chủ chốt trong chế độ ăn hiện đại. Phần này lần theo 25 cân (1 giạ)[5] ngô thương phẩm từ cánh đồng ở bang Iowa (Mỹ), nơi nó bắt đầu chuyến đi dài và lạ lùng tới đích cuối cùng là một món ăn nhanh, được ăn trong một chiếc xe đang chạy trên đường cao tốc ở hạt Marin, bang California.

Phần thứ hai của cuốn sách lần theo cái mà tôi gọi là chuỗi thức ăn chăn thả, để phân biệt với chuỗi thức ăn công nghiệp. Phần này khám phá một số giải pháp thay thế cho thực phẩm và phương thức chăn nuôi công nghiệp nổi lên trong những năm gần đây (được gọi bằng các tên gọi khác nhau là "thực phẩm hữu cơ", "thực phẩm địa phương", "thực phẩm sinh thái" và "thực phẩm hơn cả hữu cơ"), những chuỗi thức ăn có vẻ như là tiền công nghiệp nhưng hóa ra, về những phương diện đáng ngạc nhiên, lại là hậu công nghiệp. Khi bắt đầu, tôi nghĩ rằng mình có thể lần theo một chuỗi thức ăn như vậy, từ một trang trại đổi mới triệt để ở bang Virginia,

https://thuviensach.vn

nơi tôi đã làm việc vào một mùa hè gần đây, tới một bữa ăn địa phương thuần túy được chế biến từ những loài gia súc nuôi trên đồng cỏ của trang trại. Nhưng ngay lập tức tôi phát hiện ra rằng một trang trại hay bữa ăn duy nhất nào đó không có khả năng thể hiện được hết câu chuyện phân nhánh phức tạp của nền nông nghiệp kiểu mới hiện nay, và rằng tôi cũng cần phải tính đến chuỗi thức ăn mà tôi gọi là "hữu cơ công nghiệp" bằng cách kết hợp những thuật ngữ đối lập. Vì thế, phần về nông nghiệp chăn nuôi tự nhiên của cuốn sách cung cấp lịch sử của hai bữa ăn "hữu cơ" rất khác nhau: một bữa lấy nguyên liệu từ siêu thị Whole Foods tại địa phương (được tập kết ở đó từ những nơi xa xôi như Argentina), và bữa còn lại có nguồn gốc duy nhất từ hình thức đa canh cây thân cỏ tại Trang trại Polyface ở Swoope, bang Virginia.

Phần cuối cùng, có tên là chuỗi cá nhân, khảo sát một kiểu chuỗi thức ăn có từ Thời đại Đồ Đá Mới, khởi đầu từ những cánh rừng ở Bắc California và kết thúc là một bữa ăn tôi chuẩn bị (gần như) hoàn toàn từ những nguyên liệu tôi tự săn bắn, hái lượm và trồng trọt. Mặc dù chúng ta, những thực khách ở thế kỷ 21 vẫn ăn một chút thực phẩm săn bắn và hái lượm (chủ yếu là cá và nấm hoang), mối quan tâm của tôi đối với chuỗi thức ăn này không mang tính thực tiễn mà mang tính triết lý: tôi hy vọng làm sáng tỏ cách chúng ta ăn ngày nay bằng cách tự trải nghiệm phương thức ăn uống cổ xưa. Để thực hiện bữa ăn này, tôi phải học cách làm một số việc không quen như săn bắn, tìm hái nấm dại và quả của các loại cây trồng trong phố. Khi làm những việc ấy, tôi buộc phải đương đầu với một trong những câu hỏi căn bản nhất - và nan giải nhất - mà loài người ăn tạp phải đối diện: những hệ quả đối với đạo đức và tâm lý con người khi giết, chế biến và ăn thịt một con vật hoang dã là gì? Làm thế nào để phân biệt được loại nấm nào ngon và loại nào gây chết người trong rừng? Kỹ thuật nấu nướng

https://thuviensach.vn

đã biến hóa các nguyên liệu thô của tự nhiên thành những thứ đem lại khoái cảm tuyệt vời trong văn hóa của loài người?

Kết quả cuối cùng của cuộc phiêu lưu này là một bữa ăn mà tôi xem là HOÀN HẢO, không phải bởi vì hóa ra nó rất ngon (mặc dù theo ý kiến tầm thường của tôi thì đúng là như vậy), mà còn bởi bữa ăn tốn nhiều công sức và suy nghĩ này, được thưởng thức cùng với những người tham gia thực hiện, đã cho tôi cơ hội hiếm hoi trong cuộc sống hiện đại này là được ăn với nhận thức đầy đủ về mọi thứ mình ăn: một lần trong đời, tôi có khả năng trả đủ nghiệp quả cho một bữa ăn[6].

Tuy nhiên, dù ba chuyến đi (và bốn bữa ăn) có nhiều khác biệt, như về sau chúng ta sẽ thấy, nhưng có một vài chủ đề liên tục xuất hiện. Thứ nhất, có một sự căng thẳng căn bản giữa logic của tự nhiên và logic của nền công nghiệp, ít nhất là khi nó được tổ chức như hiện nay. Sự khéo léo của chúng ta trong ăn uống là phi thường, nhưng ở nhiều điểm, công nghệ của chúng ta xung đột với cách thức hoạt động của tự nhiên, như khi chúng ta tìm cách tối đa hóa năng suất bằng cách trồng một loại cây hoặc chăn nuôi một loài gia súc gia cầm trên diện rộng. Đây là điều thiên nhiên không bao giờ làm, thay vào đó thiên nhiên luôn luôn phát triển theo hướng đa dạng hóa với những lý do hợp lý. Rất nhiều các vấn đề về sức khỏe và môi trường gây ra bởi hệ thống thực phẩm là do chúng ta cố tìm cách đơn giản hóa sự phức tạp của thiên nhiên, cả ở khía cạnh nuôi trồng lẫn tiêu thụ trong chuỗi thức ăn. Ở đầu nào của mỗi chuỗi thức ăn - một khoảnh đất, một cơ thể người - chúng ta đều thấy một hệ thống sinh học, và sức khỏe của hệ thống này được liên kết, theo nghĩa đen, với sức khỏe của hệ thống kia. Nhiều vấn đề về sức khỏe và dinh dưỡng mà chúng ta phải đối mặt ngày nay bắt nguồn từ những điều xảy ra trên trang trại, và phía sau đó là những chính sách cụ thể của chính phủ mà ít ai trong số chúng

https://thuviensach.vn

ta biết tới.

Tôi không có ý nói rằng chuỗi thức ăn của con người chỉ gần đây mới xung đột với logic sinh học; nông nghiệp từ thuở sơ khai và việc săn bắt của con người trước đó rất lâu đã có tính phá hủy ghê gớm. Dĩ nhiên, chúng ta có thể đã không bao giờ cần tới nông nghiệp nếu như những thế hệ người săn bắt trước đó không tận diệt những loài mà họ phụ thuộc. Hành động điên rồ của chúng ta trong khi tìm kiếm thức ăn không phải là điều gì mới. Tuy nhiên, những hành động điên rồ mới chúng ta đang phạm phải trong chuỗi thức ăn công nghiệp ngày nay lại có mức độ khác. Việc thay thế năng lượng mặt trời bằng nhiên liệu hóa thạch, nuôi hàng triệu động vật lấy thịt theo cách giam hãm chúng trong các chuồng trại kín, cho những con vật đó ăn những thức ăn chúng không phù hợp với sự tiến hóa của chúng và cho bản thân chúng ta ăn những thực phẩm mới lạ đến mức chúng ta thậm chí không nhận ra, chúng ta chưa bao giờ mạo hiểm hơn thế với sức khỏe của chính mình và sức khỏe của thế giới tự nhiên.

Một chủ đề khác, hay thật ra là một giả thiết, là cách chúng ta ăn thể hiện mối ràng buộc sâu sắc nhất của chúng ta với tự nhiên. Hằng ngày, việc ăn uống của chúng ta biến đổi tự nhiên thành văn hóa, biến đổi hình thể của tự nhiên thành hình thể và tâm trí của chúng ta. Nông nghiệp đã thay đổi hình thể của tự nhiên nhiều hơn bất cứ điều gì khác con người từng làm, cả về cảnh quan lẫn thành phần hệ động - thực vật trên thế giới. Việc ăn uống của chúng ta cũng tạo nên một mối quan hệ với hàng chục loài khác - thực vật, động vật, và nấm - mà cùng với các loài đó chúng ta đã tiến hóa tới điểm mà số phận của các loài trở nên gắn kết sâu sắc. Nhiều loài trong số này đã tiến hóa chỉ để thỏa mãn nhu cầu của chúng ta, trong điệu vũ thuần hóa phức tạp cho phép chúng ta và những loài đó cùng nhau phát triển phồn vinh vì chúng ta không

https://thuviensach.vn

thể phát triển phồn vinh một cách riêng rẽ. Nhưng mối quan hệ của chúng ta với những giống loài hoang dã mà chúng ta ăn - từ loài nấm hái trong rừng tới men bia dùng để làm bánh mì - cũng không kém hấp dẫn, và còn bí ẩn hơn nhiều. Ăn uống cho chúng ta tiếp xúc với tất cả những gì chúng ta chia sẻ với các loài động vật khác, và tất cả những gì làm chúng ta khác biệt. Nó xác định chúng ta.

Điều có lẽ gây lo lắng nhất, và cũng đáng buồn nhất, của việc ăn uống theo phương thức công nghiệp là nó đã làm lu mờ toàn bộ những mối quan hệ và liên kết này. Đi từ con gà (Gallus gallus) tới món thịt gà băm viên Chicken McNugget là rời bỏ thế giới này trong một hành trình quên lãng khó có thể tốn kém hơn, không chỉ xét về sự đau đớn của con vật mà cả về lạc thú của chúng ta. Nhưng quên lãng, hay ban đầu là do không biết, là điểm mấu chốt của chuỗi thức ăn công nghiệp, lý do chính khiến ta khó có thể nhìn thấu chuỗi thức ăn này, bởi vì nếu ta có thể thấy những gì nằm ở rất xa phía bên kia của bức tường ngày càng cao của nền nông nghiệp công nghiệp hóa, chắc chắn chúng ta sẽ thay đổi cách thức ăn uống.

"Ăn uống là một hoạt động nông nghiệp," là câu nói nổi tiếng của Wendell Berry. Đó cũng là một hoạt động sinh thái và chính trị nữa. Mặc dù người ta đã làm nhiều cách để che mờ sự thật đơn giản này, cách thức ăn và loại thức ăn đóng vai trò lớn trong quyết định về cách ta sử dụng thế giới và thứ thế giới bị biến đổi thành. Ăn với nhận thức đầy đủ hơn về tất cả những gì đang bị đe dọa nghe có vẻ như một gánh nặng, nhưng trên thực tế, rất ít thứ trong cuộc sống có thể đem lại sự thỏa mãn đến vậy. Qua so sánh, những nỗi thích thú khi ăn thực phẩm sản xuất theo lối công nghiệp, nghĩa là ăn mà hoàn toàn không biết gì về thứ mình ăn, chỉ là thoáng qua. Ngày nay, nhiều người cảm thấy hài lòng với

https://thuviensach.vn

việc ăn uống ở cuối chuỗi thức ăn công nghiệp, mà không hề nghĩ gì đến giới thế giới này; vậy thì cuốn sách này có lẽ không dành cho họ, bởi có những điều trong cuốn sách này khiến họ thấy mất ngon. Nhưng sau hết, đây là một cuốn sách về lạc thú ăn uống, những loại lạc thú mà khi ta hiểu rõ về nó sẽ chỉ càng trở nên sâu sắc.

https://thuviensach.vn

PHẦN I

CHUỖI THỨC ĂN CÔNG NGHIỆP NGÔ

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MỘT

THỰC VẬT

Cuộc chinh phục của ngô

MỘT NHÀ TỰ NHIÊN HỌC TRONG SIÊU THỊ

Điều hòa không khí mát rượi, không có mùi, đèn huỳnh quang kêu vo vo, siêu thị của Mỹ dường như chẳng mấy liên quan đến Tự nhiên. Tuy vậy, đây là đâu nếu không phải một cảnh quan (do con người tạo ra, đúng vậy) tràn ngập thực vật và động vật?

Tôi không chỉ nói về quầy rau quả tươi hoặc quầy thịt - toàn bộ quần thể thực vật và động vật của siêu thị. Nói về mặt sinh thái, đây là những khu vực điển hình nhất của cảnh quan này, những nơi mà không cần có hướng dẫn viên thì ta vẫn xác định được các loài cư ngụ. Đằng kia là cà tím, hành, khoai tây và tôi tây; đây là táo, chuối và cam. Cứ vài phút lại được phun sương, quầy rau quả tươi là góc duy nhất của siêu thị khiến ta có khuynh hướng nghĩ rằng, "A, đây rồi, sự hào phóng của Tự nhiên!" Có lẽ điều đó giải thích lý do tại sao một vườn đầy quả và rau (đôi khi cả hoa nữa) là thứ thường xuyên chào đón người mua hàng khi họ vừa bước qua cánh cửa tự động.

Tiếp tục đi, trở lại bức tường lắp gương phía cuối siêu thị, đằng sau đó là nơi nhân viên quầy thịt lao động quần quật, và ta bắt gặp một loạt những loài khó phân biệt hơn một chút - kia là gà và

https://thuviensach.vn

gà tây, cừu, bò và lợn. Mặc dù ở quầy thịt, đặc điểm sinh học của các loài được bày bán thực sự đã mờ dần, vì bò và lợn được xẻ ngày càng nhỏ thành những miếng không xương và không còn dính máu. Trong những năm gần đây, những biện pháp khéo léo này của siêu thị đã lan dần sang quầy rau quả tươi, nơi ta sẽ thấy những củ khoai tây trước đầy dính đất giờ được thái sẵn thành những hình khối màu trắng tinh khôi, và cà rốt "bao tử" được gọt bằng máy thành những quả ngư lôi xinh xắn. Nhưng nhìn chung ở dãy thực vật và động vật, ta không cần phải là một nhà tự nhiên học, càng không cần phải là một nhà khoa học, để biết mình đang bỏ những gì vào giỏ mua hàng.

Tuy nhiên, mạo hiểm đi xa hơn, và ta sẽ tới những quầy nơi chính khái niệm giống loài dường như ngày càng mờ nhạt hơn: những núi ngũ cốc ăn sáng và gia vị chất ngất; những quầy hàng đông lạnh chất đống "thực phẩm đã chế biến" và đậu Hà Lan đóng túi; khu bày nước ngọt rộng mênh mông và những cái giá cao ngất chất đầy đồ ăn vặt; vô số những túi Pop-Tarts[7] và Lunchables[8]mà ta không tài nào phân biệt nổi; những thứ bột kem pha cà phê đích thị là chất tổng hợp và bánh Twinkie[9], thứ đã thách đố nhà tự nhiên học Linnaeus[10]. Thực vật? Động vật? Mặc dù không phải lúc nào ta cũng có cảm giác như vậy, nhưng kể cả loại bánh Twinkie bất diệt cũng được làm từ...ừm, chính xác là từ cái gì thì tôi cũng chưa thể trả lời ngay được, nhưng rốt cuộc là một thứ từng là sinh vật sống, nghĩa là một loài, chúng ta vẫn chưa bắt đầu tổng hợp thức ăn từ dầu mỏ, ít nhất là chưa trực tiếp.

Nếu có thể thực sự nhìn ngắm siêu thị qua con mắt của một nhà tự nhiên học, ấn tượng đầu tiên của ta có lẽ là sự đa dạng sinh học đáng kinh ngạc của nó. Hãy xem bao nhiêu loài thực vật và động vật khác nhau (và cả nấm nữa) được trưng bày trong có nửa hecta đất này! Cánh rừng hoặc thảo nguyên nào có thể hy vọng sánh

https://thuviensach.vn

bằng với nó? Phải có tới hàng trăm loài khác nhau trong chỉ riêng khu vực rau quả tươi, thêm một vài loài nữa ở quầy thịt. Và sự đa dạng sinh học này dường như chỉ có chiều hướng ngày càng tăng lên: hồi tôi còn nhỏ, chẳng bao giờ thấy bắp cải tím trong quầy rau quả tươi, hoặc nửa tá những loại nấm khác nhau, hay quả kiwi, chanh leo, sầu riêng và xoài. Thực vậy, trong vài năm gần đây, có cả danh mục dài những loài thực vật nhiệt đới ngoại lai đã xâm lấn, và làm sinh động đáng kể, khu vực rau quả tươi. Ở khu vực động vật, vào một ngày đẹp trời ta có thể tìm thấy - ngoài thịt bò - cả thịt đà điểu lẫn chim cút, rồi thậm chí cả bò rừng bizon, trong khi ở quầy cá, ta có thể bắt gặp không chỉ cá hồi và tôm mà cả cá da trơn và rô phi nữa. Các nhà tự nhiên học coi đa dạng sinh thái là đơn vị đo lường tính lành mạnh của cảnh quan, và sự tận tụy của siêu thị hiện đại hướng tới sự đa dạng dường như phản ánh, thậm chí có thể còn đẩy mạnh, đúng loại sức mạnh sinh thái đó.

Ngoại trừ muối và một vài chất phụ gia thực phẩm tổng hợp, mỗi loại thực phẩm trong siêu thị là một mắt xích trong chuỗi thức ăn bắt đầu với một loài thực vật cụ thể trồng ở một mảnh đất cụ thể (hoặc, hiếm khi hơn, ở một vùng biển) ở đâu đó trên Trái đất. Đôi khi, cũng trong khu vực rau quả tươi, chuỗi thức ăn đó khá ngắn và dễ lần theo: như ghi rõ trên túi lưới, loại khoai tây này được trồng ở bang Idaho, loại hành kia có xuất xứ từ một trang trại ở bang Texas. Tuy nhiên, khi di chuyển sang quầy thịt, chuỗi thức ăn trở nên dài hơn và ít đầy đủ hơn: nhãn hàng không nói rằng miếng thăn bò này có nguồn gốc từ một con bò đực non sinh ra ở bang South Dakota và nuôi béo ở một trại vỗ béo gia súc ở bang Kansas bằng ngũ cốc trồng ở bang Iowa. Một khi bước vào quầy thực phẩm chế biến sẵn, ta phải là một thám tử sinh thái khá quyết tâm thì mới có thể lần theo những mối liên hệ ngày càng mù mờ và rắc rối giữa món bánh Twinkie, hay loại kem không làm từ

https://thuviensach.vn

sữa, với một loại thực vật mọc ở đâu đó trên Trái đất, tuy nhiên điều đó vẫn có thể thực hiện được.

Vậy một thám tử sinh thái có thể tìm hiểu được điều gì trong cuộc khám phá các siêu thị ở nước Mỹ, liệu anh ta có lần theo những mặt hàng trong giỏ của mình tới tận đất trồng? Ý nghĩ này bắt đầu khiến tôi trăn trở từ vài năm trước, sau khi tôi nhận ra mình không thể trả lời được câu hỏi đơn giản "Mình nên ăn gì?" nếu trước đó chưa giải quyết hai câu hỏi khác thậm chí còn đơn giản hơn "Mình đang ăn gì? Và nó có xuất xứ từ đâu trên thế giới này?" Cách đây không lâu, người ta có thể ăn uống mà không cần tới một nhà báo trả lời cho họ những câu hỏi này. Thực tế rằng ngày nay người ta thường xuyên cần tới sự tư vấn đó cung cấp khởi đầu khá tốt cho một định nghĩa hiệu quả về thực phẩm công nghiệp: bất cứ loại thực phẩm nào có nguồn gốc phức tạp hoặc không rõ ràng đều phải nhờ tới chuyên gia để biết chắc chắn.

Khi tôi bắt đầu cố gắng lần theo chuỗi thức ăn công nghiệp - chuỗi thức ăn hiện đang cung cấp phần lớn thức ăn cho chúng ta và thường phát triển tới đỉnh điểm ở siêu thị hoặc trong đồ ăn nhanh - tôi đồ rằng cuộc điều tra sẽ dẫn tôi tới rất nhiều nơi khác nhau. Và mặc dù những chuyến đi đúng là đã đưa tôi tới rất nhiều tiểu bang, vượt qua những chặng đường dài, nhưng ở điểm cuối của những chuỗi thức ăn này (cũng chính là nơi bắt đầu), tôi luôn thấy mình ở gần như chính xác cùng một nơi: một cánh đồng ở vùng Vành đai Ngô của Mỹ. Dinh thự vĩ đại của sự đa dạng và lựa chọn, tức là một siêu thị Mỹ, hóa ra lại được đặt trên một nền tảng sinh thái khá hẹp bao gồm một nhóm nhỏ thực vật trong đó có một loài duy nhất thống trị: Zea mays, loài cỏ nhiệt đới khổng lồ mà hầu hết người Mỹ gọi là ngô.

Ngô là thức ăn của loài bò đực mà sau này trở thành món bíp tết. Ngô là thức ăn của gà, lợn, gà tây, cừu, cá da trơn, rô phi, và

https://thuviensach.vn

thậm chí cả cá hồi, một loài ăn thịt trong tự nhiên đang được các trại nuôi cá cố gắng biến đổi để có thể ăn được ngô. Trứng được tạo ra từ ngô. Sữa, pho mát và sữa chua, đã từng được sản xuất từ bò sữa ăn cỏ, bây giờ thường có nguồn gốc từ giống bò Holstein sống cả đời trong nhà, gắn liền với máy móc và ăn ngô.

Đi tới quầy thực phẩm chế biến, ta sẽ thấy những hình thức biểu hiện còn phức tạp hơn của ngô. Chẳng hạn như món gà xay tẩm bột rán, ngô bọc lấy ngô: tất nhiên thịt gà trong món đó có chứa ngô, và phần lớn các nguyên liệu khác cũng vậy, kể cả bột ngô đã được biến đổi dùng để kết dính nguyên liệu với nhau, bột ngô ở lớp vỏ, và dầu ngô để rán loại đồ ăn này. Ít rõ ràng hơn nhiều, bột nở và lexithin, monoglyxerit, diglyxerit và triglyxerit, loại phẩm màu vàng óng hấp dẫn, và thậm chí axít citric là thứ giữ cho món gà xay tẩm bột được "tươi" cũng đều có nguồn gốc từ ngô.

Dùng món gà xay tẩm bột rán cùng với gần như bất kỳ loại đồ uống nào ở siêu thị cũng có nghĩa là ta bổ sung thêm ngô. Kể từ những năm 1980, hầu như mọi loại sô đa và phần lớn các loại nước quả bán trong siêu thị đều được làm ngọt bằng xi rô ngô có hàm lượng fructose cao (HFCS) - thì chất làm ngọt từ ngô là thành phần chính thứ hai, chỉ sau nước, của những loại đồ uống này. Nếu vớ lấy một lon bia làm đồ uống thay vì nước ngọt thì ta sẽ vẫn uống ngô, dưới dạng chất cồn được lên men từ đường glucose tinh chế từ ngô. Nếu đọc các thành phần trên nhãn của bất kỳ loại thực phẩm chế biến nào và, với điều kiện là ta hiểu những cái tên hóa học, thì ngô là thành phần ta sẽ tìm thấy. Vì bột ngô đã biến đổi và chưa biến đổi, xirô glucose và maltodextrin, fructose kết tinh và axít ascobic, lecithin và đường hoa quả, axít lactic và lyzin, mantoza và HFCS[11], bột ngọt và cồn đường, chất tạo màu caramen và chất xanthan gum[12], tất cả đều đọc ra: ngô. Ngô có mặt trong kem pha cà phê và Cheez whiz[13], sữa chua đông lạnh và bữa ăn đóng gói

https://thuviensach.vn

sẵn; hoa quả đóng hộp, nước xốt cà chua và kẹo; xúp, đồ ăn nhẹ và hỗn hợp bột làm bánh; kem phủ, nước thịt và bánh kem đông lạnh, xi rô và tương ớt, xốt mayonnaise và mù tạc, xúc xích và xúc xích hun khói, bơ thực vật và chất béo bán rắn, xốt trộn xa lát, gia vị và thậm chí cả vitamin (đúng vậy, nó cũng xuất hiện trong bánh Twinkie). Có khoảng bốn mươi lăm nghìn mặt hàng trong một siêu thị cỡ trung bình ở Mỹ và hơn một phần tư có chứa ngô. Điều này cũng đúng với cả những mặt hàng không phải là thực phẩm - mọi thứ từ kem đánh răng tới mỹ phẩm, bỉm trẻ em, túi đựng rác, chất tẩy rửa, than bánh, diêm và pin, cho tới tận lớp phủ bóng trên bìa cuốn tạp chí đập vào mắt bạn ở ngay cạnh quầy thanh toán cũng có ngô. Thậm chí, ở khu vực rau quả tươi, vào một ngày có vẻ không bày bán ngô, ta sẽ vẫn tìm thấy ngô ở khắp nơi: trong sáp nhũ hóa rau quả giúp dưa chuột sáng bóng hơn, trong thuốc trừ sâu để có được sự hoàn hảo của quầy rau quả, thậm chí ở lớp phủ ngoài của những thùng bìa các tông dùng để đựng. Trên thực tế, bản thân siêu thị - những tấm vữa và hợp chất gắn kết, vải sơn lót sàn, sợi thủy tinh, keo dán, những vật liệu dùng để xây dựng chính tòa nhà - cũng là biểu hiện của ngô ở mức độ không nhỏ.

Còn chúng ta?

NGÔ BƯỚC ĐI

Hậu duệ của người Maya sống ở Mexico đôi khi vẫn tự gọi mình là "người ngô". Cụm từ này hoàn toàn không phải là một phép ẩn dụ. Đúng hơn, nó thể hiện sự phụ thuộc lâu dài của họ đối với loại cỏ kỳ diệu này, loại nguyên liệu chính cho thực đơn của họ trong gần chín nghìn năm. Bốn mươi phần trăm lượng calo người Mexico ăn trong một ngày được cung cấp trực tiếp từ ngô, phần lớn là từ bánh ngô Tortilla. Vì thế, khi một người Mexico nói "Tôi là ngô"

https://thuviensach.vn

hay "ngô bước đi", thì đó đơn giản chỉ là phát biểu về sự thật: vật chất trong cơ thể người Mexico là sự biểu hiện ở mức độ đáng kể của loài thực vật này.

Đối với một người Mỹ như tôi, với quá trình trưởng thành gắn liền với một chuỗi thực phẩm rất khác, nhưng vẫn là chuỗi thực phẩm bắt rễ ở một cánh đồng ngô, thì việc không xem mình như một người ngô thì đó hoặc là thất bại của trí tưởng tượng hoặc là chiến thắng của chủ nghĩa tư bản. Hoặc có lẽ là mỗi thứ một chút. Đúng là phải có trí tưởng tượng nhất định mới hình dung ra được bắp ngô hiện diện trong lon cô ca hay chiếc hăm bơ gơ Big Mac. Đồng thời, ngành công nghiệp thực phẩm thuyết phục chúng ta hoàn toàn rằng bốn mươi lăm nghìn mặt hàng hay mã hàng khác nhau trong siêu thị - mười bảy nghìn mặt hàng mới mỗi năm - thể hiện sự đa dạng thực sự chứ không phải là vô số cách sắp xếp khôn ngoan các phân tử được chiết xuất từ cùng một loại thực vật.

Ta là những gì ta ăn, đó là điều người ta thường nói, và nếu đây là sự thật, vậy thì chúng ta phần lớn là ngô - hay chính xác hơn, ngô chế biến. Tuyên bố này dễ bị lung lay trước các bằng chứng khoa học: chính những nhà khoa học lượm lặt thông tin về thành phần dinh dưỡng trong chế độ ăn của người cổ đại từ những tàn tích của xác ướp cũng có thể làm điều tương tự với các bạn hoặc với tôi, nhờ sử dụng một mẩu tóc hoặc một mẩu móng tay. Các nhà khoa học làm việc đó bằng cách xác định những chất đồng vị các bon bền vững trong các mô trên cơ thể người mà trên thực tế mang những dấu ấn của nhiều loại thực vật khác nhau vốn đã lấy các bon từ không khí và đưa nó vào chuỗi thức ăn. Sự phức tạp của quá trình này đáng để lần theo, bởi vì việc này sẽ phần nào giải thích được cách thức mà ngô chi phối thực đơn của chúng ta, và do đó xâm chiếm nhiều diện tích bề mặt Trái đất hơn gần như bất cứ sinh vật được thuần hóa nào, kể cả chính loài người.

https://thuviensach.vn

Các bon là nguyên tố phổ biến nhất trong cơ thể chúng ta - thực tế thì, trong mọi sinh vật sống trên Trái đất. Loài người phàm tục chúng ta, như người ta vẫn nói, là một dạng các bon sống. (Như một nhà khoa học từng nói, các bon cung cấp cho sự sống về mặt lượng, vì các bon là nguyên tố chính cấu thành nên vật chất sống, trong khi nguyên tố hiếm hơn nhiều là ni tơ cung cấp về mặt chất - nhưng ta sẽ bàn thêm về vấn đề này sau). Ban đầu, các nguyên tử các bon cấu thành nên chúng ta bay lơ lửng trong không khí, là một phần của phân tử các bon điôxit. Cách duy nhất để lấy được những nguyên tử các bon này để tạo thành các phân tử cần thiết cho sự sống - các bon hyđrat, axít amin, protein và chất béo - là quang hợp. Sử dụng ánh sáng mặt trời làm chất xúc tác, lục lạp trong các tế bào của thực vật kết hợp các nguyên tử các bon lấy từ không khí với nước và các nguyên tố hút từ đất để hình thành nên hợp chất hữu cơ đơn giản ở gốc của mỗi chuỗi thức ăn. Vậy nên, bảo rằng thực vật tạo ra cuộc sống từ không khí hoàn toàn không phải là lối nói ẩn dụ.

Nhưng ngô lại thực hiện quy trình này hơi khác so với phần lớn các loài cây khác, một sự khác biệt không chi khiến cho loài cây này năng suất hơn phần lớn các loài thực vật, mà còn tình cờ lưu giữ được đặc trưng của các nguyên tử các bon mà nó lấy được, thậm chí ngay cả sau khi chúng đã được chuyển thành những thứ như đồ uống Gatorade, bánh sô cô la Ring Dings và hăm bơ gơ, ấy là chưa nói đến những cơ thể người được nuôi dưỡng từ những thực phẩm đó. Trong khi phần lớn các loài cây tạo ra những hợp chất có ba nguyên tử các bon trong quá trình quang hợp, thì ngô (cùng với một nhóm nhỏ các loài khác) tạo ra những hợp chất có bốn nguyên tử các bon, do vậy nó còn được gọi là "C-4", danh pháp cho nhóm thực vật có khả năng đặc biệt này, mãi tới những năm 1970 mới được phát hiện ra.

https://thuviensach.vn

Khả năng đặc biệt của nhóm C-4 thể hiện một đặc tính kinh tế quan trọng của một loại thực vật, tạo cho nó một lợi thế, đặc biệt ở những vùng hiếm nước và nhiệt độ cao. Để thu thập được nguyên tử các bon trong không khí, cây phải mở lỗ khí, tức là những lỗ nhỏ xíu trên lá nơi nó lấy khí vào và thải khí ra ngoài. Mỗi lần một lỗ khí mở ra để lấy các bon điôxit vào, những phân tử nước quý giá lại thoát ra ngoài, như thể mỗi lần bạn há miệng để ăn, bạn lại mất đi một lượng máu nhất định. Theo cách lý tưởng nhất, bạn sẽ hạn chế mở miệng và nuốt nhiều thức ăn hết sức có thể với mỗi lần há miệng. Về cơ bản đây là cách làm của loại thực vật thuộc nhóm C-4. Bằng cách lấy thêm nguyên tử các bon trong mỗi lần quang hợp, cây ngô có thể hạn chế thoát hơi nước và "gắn" - nghĩa là, lấy từ khí quyển và liên kết vào một phân tử hữu ích - số nguyên tử các bon nhiều hơn đáng kể so với các loài cây khác.

Ở mức độ sơ đẳng nhất, câu chuyện về sự sống trên Trái đất là cuộc cạnh tranh giữa các loài để giành lấy và dự trữ được càng nhiều năng lượng càng tốt - hoặc trực tiếp từ mặt trời như trong trường hợp của thực vật, hoặc bằng cách ăn thực vật và ăn thịt các loài ăn thực vật như trong trường hợp của động vật. Năng lượng được dự trữ dưới dạng phân tử các bon và được đo bằng calo: số calo chúng ta ăn, hoặc trong một bắp ngô hoặc trong một lát bíp tết, là những gói năng lượng mà trước đó thực vật đã thu giữ được. Khả năng đặc biệt của nhóm C-4 giúp lý giải sự thành công của cây ngô trong cuộc cạnh tranh này: rất ít loài thực vật có thể sản xuất được nhiều chất hữu cơ (và calo) như vậy từ cùng lượng ánh sáng mặt trời, nước và những nguyên tố cơ bản như cây ngô (90% những gì tạo nên một cây ngô có nguồn gốc từ không khí, 3% từ đất).

Tuy nhiên, khả năng đặc biệt này còn chưa giải thích được làm sao một nhà khoa học có thể khẳng định rằng một nguyên tử các

https://thuviensach.vn

bon nhất định tồn tại trong xương người là nhờ sự quang hợp xảy ra ở lá của loại thực vật này chứ không phải của loại khác, chẳng hạn như ngô, thay vì rau diếp hay lúa mì. Các nhà khoa học có thể khẳng định được điều đó là vì mọi các bon không được tạo ra giống hệt như nhau. Một số nguyên tử các bon được gọi là đồng vị, có nhiều hơn tổng 6 proton và 6 neutron ở nguyên tử các bon thông thường, khiến chúng có khối lượng nguyên tử hơi khác, chẳng hạn như C-13 có 6 proton và 7 neutron (vì vậy nó được gọi là C-13). Vì lý do gì đi nữa, khi một loại thực vật thuộc nhóm C-4 tìm kiếm những gói 4 các bon, nó thu vào lượng các bon 13 nhiều hơn một loại thực vật nhóm C-3 thông thường, loại thể hiện sự ưa thích rõ ràng đối với loại các bon 12 phổ biến hơn. Vì ham lấy nhiều các bon, các loài thực vật thuộc nhóm C-4 không thể phí phạm thời gian phân biệt giữa các loại đồng vị và do vậy thu nạp nhiều các bon 13 hơn. Tỷ lệ các bon 13 so với các bon 12 trong cơ thể một con người càng cao, tức là lượng ngô trong chế độ ăn của người đó - hoặc trong chế độ ăn của loài vật mà người đó ăn - càng cao (ấy là theo quan điểm của chúng ta, việc tiêu thụ nhiều hay ít các bon 13 hầu như chẳng tạo ra sự khác biệt nào).

Người ta cho rằng lượng các bon 13 tìm thấy trong cơ thể một người sử dụng ngô làm thực phẩm chính - rõ rệt nhất là người Mexico - sẽ tương đối lớn. Người Mỹ ăn lúa mì nhiều hơn ngô - 52 cân bột lúa mì, 5 cân bột ngô một người mỗi năm. Người châu Âu khai hoang ở châu Mỹ tự coi mình là người lúa mì; đối lập với những người ngô bản xứ mà họ chạm trán; lúa mì ở phương Tây vẫn luôn được coi là loại ngũ cốc tinh tế hay văn minh hơn. Nếu phải lựa chọn, phần lớn chúng ta có lẽ sẽ vẫn coi mình là người lúa mì (chỉ trừ những người vùng Trung Tây vốn tự hào về việc ăn ngô, ấy là bởi họ không hiểu hết sự hệ trọng của điều này), mặc dù ngày nay toàn bộ cái ý tưởng đồng nhất chúng ta với một loại thực

https://thuviensach.vn

vật nhất định nghe có vẻ hơi lỗi thời. Người thịt bò nghe có vẻ giống hơn, mặc dù ngày nay thì người thịt gà (nghe không hay lắm) có lẽ gần với bản chất của vấn đề hơn. Nhưng các bon 13 không nói dối và các nhà nghiên cứu đã so sánh đồng vị trong thịt hoặc tóc của người Bắc Mỹ với đồng vị trong các mô tương tự của người Mexico cho biết rằng chính chúng ta, những người ở phía Bắc châu lục, mới thực sự là người ngô. "Khi nhìn vào tỷ lệ đồng vị, người Bắc Mỹ chúng ta trông như những lát snack ngô có chân," Todd Dawson, nhà sinh vật học ở Đại học Berkeley đã thực hiện loại nghiên cứu này nói với tôi như vậy. So với chúng ta, người Mexico ngày nay có thực đơn đa dạng hơn nhiều: những con vật họ ăn vẫn ăn cỏ (cho tới gần đây, người Mexico vẫn coi việc cho gia súc ăn ngô là hành động bất kính); phần lớn lượng protein của họ lấy từ các cây họ đậu; và họ vẫn làm ngọt đồ uống bằng đường mía.

Vậy chính là chúng ta: ngô chế biến, đang bước đi.

SỰ TRỖI DẬY CỦA ZEA MAYS

Cách loại cỏ đặc biệt này, vốn có nguồn gốc ở Trung Mỹ và mãi tới năm 1492 mới được Cựu Thế giới biết đến, ngày càng xâm chiếm quá nhiều đất đai và cơ thể chúng ta, là một trong những câu chuyện thành công vĩ đại nhất của thế giới thực vật. Tôi nói câu chuyện thành công của thế giới thực vật là bởi vì chiến thắng của loài ngô không rõ có mang lại lợi ích cho phần còn lại của thế giới hay không và bởi vì ta cũng nên khen ngợi khi đáng phải làm như vậy. Ngô là người hùng trong câu chuyện của chính nó và dù cho con người đóng vai trò quan trọng hỗ trợ loài ngô nổi lên thống trị thế giới, nhưng sẽ là không chính xác khi cho rằng chính chúng ta mới đóng vai trò chủ chốt trong chuyện đó, hoặc luôn hành động vì lợi ích tốt nhất của chúng ta. Thực tế, có mọi lý do để tin rằng ngô đã thành công trong việc thuần hóa chúng ta.

Ở mức độ nhất định, điều này đúng với mọi loài thực vật và

https://thuviensach.vn

động vật tham gia vào một thỏa hiệp đồng tiến hóa vĩ đại với con người mà chúng ta gọi là nông nghiệp. Mặc dù chúng ta khăng khăng cho rằng việc "phát minh" ra nông nghiệp là ý tưởng của chính chúng ta, giống như lập ra nguyên tắc ghi sổ kép trong kế toán hay phát minh ra bóng đèn, thì thực ra cũng sẽ hợp lý khi ta coi nông nghiệp là một chiến lược tiến hóa xuất sắc (dù vô thức) của các loài thực vật và động vật có liên quan nhằm khiến chúng ta cải tiến đặc điểm có lợi của chúng. Bằng cách tiến hóa những đặc điểm nhất định mà chúng ta tình cờ coi là hữu ích, những loài này thu hút sự quan tâm của loài động vật có vú duy nhất, không chỉ có khả năng lan truyền gien của chúng khắp thế giới, mà còn biến đổi những vạt đất rộng mênh mông của thế giới thành môi trường sống ưa thích của chúng. Không nhóm sinh vật nào có được nhiều lợi ích nhờ kết giao với con người hơn những loài cỏ ăn được và không loài cây thân cỏ nào gặt hái được nhiều hơn từ nông nghiệp so với Zea mays, loại cây ngũ cốc quan trọng nhất trên thế giới ngày nay.

Nếu hồi tưởng lại, thành công của ngô dường như là định mệnh, nhưng đó không phải là điều ai cũng có thể dự đoán vào một ngày tháng 5 năm 1493 khi Colombo lần đầu tiên mô tả loại thực vật kỳ lạ ông gặp ở Tân Thế giới với triều đình Isabella. Ông kể về một loài cỏ cao lớn có bắp mập mạp như cổ tay đàn ông và hạt của nó được "thiên nhiên gắn vào theo cách thật kỳ lạ, có hình dáng và kích cỡ như hạt đậu Hà Lan và có màu trắng khi còn non." Có lẽ là kỳ lạ, nhưng loại cỏ này rốt cuộc lại là lương thực chính của một dân tộc chẳng mấy chốc sẽ bị đánh bại và gần như bị tuyệt diệt.

Đúng ra, ngô đã chung số phận với loài sinh vật bản địa bò rừng bizon, vốn bị xem thường và là mục tiêu loại bỏ bởi nó là "thực phẩm của người da đỏ", theo lời của tướng Philip Sheridan, người đứng đầu các đội quân phương Tây. Tiêu diệt loài đó đi, tướng

https://thuviensach.vn

Sheridan đề xuất và "khi đó thảo nguyên của các bạn sẽ tràn ngập bò sữa và những chàng chăn bò vui vẻ". Về đại thể thì kế hoạch của Sheridan cũng là kế hoạch dành cho cả lục địa: người da trắng mang "những loài cộng sự" của chính mình đến với Tân Thế giới - gia súc, táo, lợn và lúa mì, chưa nói đến các loài cỏ và vi khuẩn quen thuộc của họ - và ở bất cứ nơi đâu có thể, giúp chúng thay thế các loại thực vật và động vật bản địa của người da đỏ. Chính đội quân sinh học này đã đóng vai trò quan trọng hơn cả súng trường trong việc đánh bại người da đỏ.

Nhưng ngô mang những lợi thế nhất định của thực vật, cho phép nó phát triển mạnh thậm chí ngay cả khi những người Mỹ bản địa mà nó đồng tiến hóa đã bị xóa sổ. Trên thực tế, ngô, loài cây duy nhất mà nếu không có nó thì những thực dân ở châu Mỹ đã không tồn tại nổi, chứ chưa nói đến phát triển thịnh vượng, rốt cuộc lại tiếp tay cho sự suy vi của chính những người dân bản địa đã giúp nó phát triển. Ít nhất là trong thế giới thực vật, chủ nghĩa cơ hội đã chiến thắng lòng biết ơn. Tuy nhiên theo thời gian, loài thực vật của kẻ bị đánh bại đã chiến thắng cả những kẻ chinh phục.

Squanto dạy những người hành hương cách trồng ngô vào mùa xuân năm 1621 và những người đi khai hoang ngay lập tức nhận ra giá trị của loại thực vật này: không có loài thực vật nào khác có thế mang lại sản lượng lớn trong thời gian nhanh như loài ngô của người da dỏ trên một mảnh đất của Tân Thế giới (ban đầu "corn"[14] là một danh từ chung tiếng Anh thể hiện bất cứ loại hạt nào, thậm chí bao gồm cả hạt muối - vì vậy mới có từ "corned beef"[15]; Zea mays không mất nhiều thời gian để thôn tính danh từ đó, ít nhất là ở Mỹ). Việc loài thực vật này thích nghi rất tốt với khí hậu và đất đai của Bắc Mỹ giúp nó có lợi thế hơn hẳn các loại ngũ cốc của châu Âu, dù nó có tạo ra món bánh mì dở tệ. Nhiều thế

https://thuviensach.vn

kỷ trước khi những người hành hương tới đây, loại thực vật này đã lan từ trung tâm Mexico, được cho là nơi khởi nguồn của nó, về phía Bắc, tới tận New England, nơi người da đỏ có lẽ đã trồng loại thực vật này từ trước năm 1000. Trên đường đi, loài thực vật này - với khả năng biến đổi phi thường về gien cho phép nó thích nghi nhanh chóng với những điều kiện mới - dễ dàng phát triển ở hầu hết mọi tiểu vùng khí hậu ở Bắc Mỹ, dù nóng hay lạnh, khô hay ẩm, đất cát hay đất nặng, ngắn ngày hay dài ngày, với sự giúp đỡ của đồng minh là thổ dân châu Mỹ, ngô đã tiến hóa để có bất cứ đặc điểm nào cần thiết nhằm sống sót và phát triển.

Do không có được những lợi thế địa phương như vậy, lúa mì phải vật lộn để thích nghi với khí hậu khắc nghiệt của lục địa này và sản lượng thường kém đến mức những khu định cư trung thành với loại lương thực của cựu thế giới thường bị diệt vong. Một hạt ngô được trồng đem lại trên 150 hạt, thường lên tới 300 hạt, trong khi thu hoạch từ một hạt giống lúa mì, trong điều kiện phát triển thuận lợi, thường ở mức chưa tới 50 hạt (vào thời đất đai dồi dào và hiếm lao động, sản lượng nông nghiệp được tính theo số hạt được gieo trồng).

Ngô lôi kéo được con người lúa mì bởi sự linh hoạt của nó, được đánh giá đặc biệt cao ở những khu định cư mới cách xa các nền văn minh. Loại cây duy nhất này cung cấp cho những người khai hoang loại rau ăn được ngay và ngũ cốc để dự trữ, một nguồn chất xơ và thức ăn cho động vật, chất đốt và đồ uống có cồn. Ngô có thể được ăn sống trực tiếp từ bắp ("khi còn xanh") sau khi trồng được vài tháng, hoặc phơi khô trên cây vào mùa thu, để được rất lâu và xay thành bột khi cần thiết. Nghiền nát và cho lên men, ngô có thể được ủ thành bia hoặc chưng cất thành rượu whiskey và có thời đây từng là thứ đồ uống có cồn duy nhất ở vùng biên giới (whiskey và thịt lợn đều được coi là "ngô tinh lọc", trong đó thịt lợn là sự

https://thuviensach.vn

tinh lọc protein lấy từ ngô, còn whiskey là sự tinh lọc calo; cả hai đều có ưu điểm là làm giảm kích thước và tăng giá cho ngô). Không bộ phận nào của loài cỏ lớn này bị bỏ đi: vỏ bắp ngô có thể được dệt thành thảm và dây thừng; lá và thân được ủ xi lô làm thức ăn tốt cho gia súc; lõi ngô sau khi đã tách hạt được đốt để lấy nhiệt và chất đống cạnh nhà tiêu để làm thay thế cho giấy vệ sinh (vì vậy mới có từ lóng "lỗ ngô").

"Ngô là phương tiện cho phép nhiều làn sóng người di cư tiên phong tới định cư ở những lãnh thổ mới," Arturo Warman, sử gia người Mexico, nhận định. "Sau khi những người khai hoang đã nắm bắt đầy đủ những bí mật và tiềm năng của cây ngô, họ không còn cần thổ dân châu Mỹ nữa." Squanto đã trao cho người da trắng đúng thứ công cụ họ cần để trục xuất người da đỏ. Nhà văn Anh William Cobbett thế kỷ 19 tuyên bố rằng không có sự "đơm hoa kết trái" của cây ngô, những người khai hoang sẽ không bao giờ có thể xây dựng được "một quốc gia hùng mạnh". Ông viết rằng ngô là "phước lành vĩ đại nhất mà Chúa từng ban cho con người".

Vốn đã có giá trị như một phương tiện sinh kế, những phẩm chất của loại hạt này cũng biến nó thành một phương tiện tích trữ tuyệt vời. Sau khi loại cây này đã đáp ứng được nhu cầu của nông dân, anh ta có thể mang phần dư thừa ra chợ, ngô phơi khô là một món hàng hoàn hảo: dễ vận chuyển và rất khó hỏng. Bản dạng kép của ngô, vừa là hàng hóa vừa là thực phẩm, đã cho phép nhiều cộng đồng nông dân làm chủ được cây ngô có bước nhảy vọt từ kinh tế tự cung tự cấp sang kinh tế thị trưởng. Bản dạng kép ấy cũng khiến cây ngô trở nên không thể thiếu được đối với việc buôn bán nô lệ: ngô vừa là loại tiền tệ mà đám thương gia dùng để mua nô lệ ở châu Phi, vừa là thức ăn cho những người nô lệ trong suốt chuyến đi tới nước Mỹ. Ngô là loài thực vật mang tính tư bản chủ nghĩa nguyên thủy.

https://thuviensach.vn

KẾT HÔN VỚI CON NGƯỜI

Nhưng trong khi cả người Mỹ di dân và bản địa đều phụ thuộc đáng kể vào cây ngô thì sự phụ thuộc của cây ngô vào người Mỹ đã trở thành tuyệt đối. Nếu ngô không được những nhà chinh phục ưa thích, nó đã có nguy cơ tuyệt chủng, bởi nếu không có con người trồng nó vào mỗi mùa xuân, ngô có thể biến mất khỏi trái đất chỉ trong vài năm. Cách sắp xếp mới lạ của lõi và lá ngô, điều khiến cho ngô là một loại ngũ cốc thuận tiện cho chúng ta và khiến cho sự tồn tại của loài cây này hoàn toàn phụ thuộc vào một loài động vật sở hữu ngón tay cái ở đối diện các ngón khác thuận tiện cho việc bóc vỏ, tách hạt và đem trồng.

Hãy thử trồng nguyên một bắp ngô và quan sát điều xảy ra: nếu bất cứ hạt nào nảy mầm được và sau đó tìm được đường thoát ra khỏi lớp vỏ ngột ngạt, chúng sẽ chịu cảnh chật chội đến chết trước khi đợt lá thứ hai có cơ hội hình thành. Khác phần lớn các loài thực vật thuần hóa khác (thế hệ sau của một vài loài thường sẽ tìm được cách lớn lên mà không cần phải hỗ trợ), ngô hoàn toàn dựa dẫm vào con người khi nó phát triển cái bắp có lớp vỏ kỳ lạ. Rất nhiều xã hội loài người đã thờ phụng cây ngô, nhưng lẽ ra phải theo chiều ngược lại: đối với ngô, con người chúng ta là sinh vật mà cây ngô phụ thuộc. Cho tới giờ, hành động có vẻ liều lĩnh là dựa vào con người để tiến hóa đã được bù đắp xứng đáng.

Ta dễ dàng cho rằng ngô là sản phẩm do con người tạo ra, bởi vì loài cây này rất gắn bó với chúng ta và khác rất nhiều so với bất cứ sinh vật hoang dã nào khác. Trên thực tế, không có loài ngô dại nào, cả teosinte, loài cỏ dại được cho là tổ tiên của loài ngô (từ này trong tiếng Nahuatl có nghĩa là "mẹ của ngô"), lại không có bắp, chỉ phát triển một nhúm hạt trần nhỏ xíu trên cái cuống cụt như phần lớn các loại cỏ dại khác và thường trông không hề giống ngô chút nào. Ngày nay, các nhà thực vật học thường cho rằng vài

https://thuviensach.vn

nghìn năm trước, teosinte đã trải qua một loạt những đột biến biến đổi nó thành cây ngô; các nhà di truyền học tính toán rằng thay đổi chỉ trên bốn nhiễm sắc thể cũng có thể tạo ra những đặc điểm chính phân biệt teosinte với ngô. Kết hợp với nhau, những đột biến này tạo thành (theo lời của nhà thực vật học Hugh Iltis) một "biến đổi giới tính thảm khốc": cơ quan sinh sản cái vốn nằm trên ngọn thành một cái bắp có vỏ bọc bên ngoài kỳ quái ở giữa thân của loài thực vật này. Cơ quan sinh sản đực của nó vẫn giữ nguyên, nằm ở cờ ngô.

Đối với một loại cỏ, đây là một cách sắp xếp kỳ lạ có nhiều hàm ý quan trọng: vị trí của bắp ngô ở giữa thân cho phép nó hút được nhiều chất dinh dưỡng hơn hẳn khi nó ở trên ngọn, vì thế mà việc đột ngột tạo ra hàng trăm hạt khổng lồ trở nên khả thi về mặt trao đổi chất. Tuy nhiên, do những hạt đó bây giờ lại bị kẹt trong lớp vỏ thô ráp, loài cây này đã mất khả năng tự giao phối - đó là lý do tại sao đột biến này lại bị gọi là thảm họa về biến đổi giới tính của teosinte. Đột biến theo kiểu kỳ lạ và kém thích nghi đến mức này lẽ ra đã nhanh chóng khiến loài thực vật này đi đến ngõ cụt tiến hóa nếu một trong những điều kỳ dị đó không tình cờ lọt vào mắt một con người nào đó ở vùng Trung Mỹ, khi người đó đang tìm kiếm thức ăn và đã lột vỏ bắp, giải phóng hạt ngô. Một đột biến lẽ ra đã là một thảm họa thực vật học bất ngờ trong thế giới không có con người đã trở thành lợi ích tiến hóa không thể đong đếm được. Nếu tìm kiếm thật kỹ, ta vẫn có thể thấy cây teosinte mọc ở một số vùng cao nguyên Trung Mỹ; nhưng ta có thể tìm được ngô, hậu duệ đột biến của nó, ở bất cứ nơi đâu có con người.

QUÁ TRÌNH GIAO PHỐI CỦA NGÔ

Ngô tự thụ phấn và thụ phấn nhờ gió, những thuật ngữ thực vật không hề mô tả được vẻ đẹp và sự diệu kỳ về cách thức giao phối của ngô. Cờ ở trên ngọn loại cây này là nơi chứa đựng cơ quan sinh

https://thuviensach.vn

dục đực, có hàng trăm bao phấn treo ở đó mà chỉ trong vài ngày hè sẽ giải phóng vô số phấn hoa màu vàng ở dạng bột: 14 triệu cho tới 18 triệu hạt phấn một cây, 20.000 hạt phấn có tiềm năng tạo hạt ("cẩn tắc vô ưu" hay "càng nhiều càng tốt" là nguyên tắc chung của tự nhiên cho các loại gien đực). Cách khoảng một mét ở phía dưới là nơi cơ quan sinh dục cái đang chờ đợi, hàng trăm bông hoa bé xíu được sắp xếp thành từng hàng gọn gàng dọc một cái lõi nhỏ có vỏ bọc ngoài nhô lên từ thân, ở chạc của một chiếc lá nằm giữa cờ và mặt đất. Việc bao phấn đực trông giống bông hoa còn lõi ngô cái trông giống dương vật không phải là điều kỳ lạ duy nhất trong đời sống giao phối của cây ngô.

Mỗi bông trong số 400 tới 800 bông hoa trên lõi bắp ngô có tiềm năng phát triển thành một hạt - nhưng chỉ khi một hạt phấn có thể tìm đường tới được bầu nhụy của nó, một nhiệm vụ khó khăn do khoảng cách phấn phải di chuyển và lớp vỏ cản trở bọc chặt lấy lõi ngô. Để khắc phục trở ngại cuối cùng này, mỗi bông hoa thò ra khỏi đầu lớp vỏ một sợi tơ dinh dính (từ chuyên môn gọi là "vòi nhụy") để đón lấy hạt phấn của riêng nó. Những sợi tơ chui ra khỏi vỏ bắp ngô vào đúng ngày cờ ngô trút xuống thứ bột vàng.

Điều xảy ra tiếp theo rất lạ lùng. Sau khi một hạt phấn hoa rơi xuống đậu vào đầu sợi tơ ẩm ướt, nhân của nó sẽ chia làm hai, tạo ra một cặp sinh đôi có cùng bộ gien nhưng thực hiện vai trò hoàn toàn khác nhau trong việc tạo ra hạt ngô. Nhiệm vụ của nửa thứ nhất là tạo một ống nhỏ xíu xuống trung tâm của sợi tơ. Sau đó bản sao của nó trượt xuống đường ống, qua lớp vỏ, rồi vào trong bông hoa đang chờ đợi, một chuyến đi qua chặng đường khoảng 15 đến 20 xen ti mét và mất vài giờ để hoàn thành. Khi tới bông hoa, nửa thứ hai kết hợp với trứng để tạo thành phôi, tức mầm của hạt ngô trong tương lai. Sau đó nửa thứ nhất tiếp nối, thâm nhập bông hoa bây giờ đã được thụ phấn, tại đó nó bắt đầu hình thành nội

https://thuviensach.vn

nhũ - phần chứa nhiều tinh bột của hạt ngô. Mỗi hạt ngô là sản phẩm của một mối quan hệ tay ba phức tạp này; những hạt ngô còi cọc, nhỏ xíu chúng ta thường thấy ở cuối bắp ngô là những bông hoa mà sợi tơ của nó không được hạt phấn nào rơi xuống. Một ngày sau khi thụ phấn, sợi tơ, lúc này đã không còn cần thiết, sẽ khô lại, cuối cùng có màu nâu đỏ; khoảng năm mươi ngày sau đó, những hạt ngô bước sang giai đoạn trưởng thành[16].

Cơ chế giao phối của ngô, và cụ thể là khoảng cách lớn qua không gian bên ngoài mà phấn phải vượt qua để hoàn thành nhiệm vụ của nó, giải thích rất nhiều cho sự thành công của mối liên minh giữa ngô với con người. Việc xen vào giữa phấn và hoa của một cây ngô là việc đơn giản đối với con người, và từ đó đến chỗ chủ ý lai giống cây ngô này với loại cây khác nhằm khuyến khích những đặc điểm cụ thể ở thế hệ sau chỉ là một bước ngắn. Từ rất lâu trước khi các nhà khoa học biết đến kỹ thuật lai giống, thổ dân châu Mỹ đã khám phá ra điều đó bằng cách lấy phấn từ cờ của cây ngô này và rắc lên tơ của một cây khác, họ có thể tạo ra những cây mới kết hợp được đặc điểm của cả cây bố lẫn cây mẹ. Người da đỏ là những người gây giống đầu tiên trên thế giới, những người phát triển theo đúng nghĩa đen hàng nghìn loại cây trồng khác nhau cho mọi nhu cầu sử dụng và môi trường trong tầm hiểu biết của họ.

Nhìn nhận theo cách khác, ngô là loài cây đầu tiên lôi kéo con người tham gia một cách mật thiết đến thế vào đời sống giao phối của nó. Đối với một loài mà sự sinh tồn phụ thuộc vào mức độ đáp ứng được những nhu cầu liên tục thay đổi của người bảo trợ duy nhất, chiến lược tiến hóa này tỏ ra vô cùng xuất sắc. Khác những loài thuần hóa khác, nhiều loài trong số đó có thể chịu được một thời gian không có sự chú ý của con người, ngô có lợi khi sẵn sàng phục vụ con người - và làm điều đó một cách hết sức nhanh chóng.

https://thuviensach.vn

Cách thông thường để một loài thuần hóa tìm ra những đặc điểm được đồng minh con người tưởng thưởng là thông qua quá trình thử và sai vô cùng chậm chạp của Darwin. Lai giống là phương tiện giao tiếp, hay vòng hồi tiếp giữa thực vật và con người, nhanh chóng và hiệu quả hơn nhiều; bằng cách cho phép con người sắp xếp hôn nhân cho chúng, chỉ trong một thế hệ, ngô có thể khám phá ra chính xác những phẩm chất nào cần phát triển mạnh.

Với tinh thần sẵn lòng phục vụ như vậy, ngô đã thu hút được sự chú ý của con người và có được nhiều môi trường sống như ngày nay. Sự sắp xếp giao phối đặc biệt của loài cây này, vốn rất dễ phục tùng sự can thiệp của con người, đã cho phép nó thích nghi với những thế giới rất khác nhau của thổ dân châu Mỹ (và với những thế giới rất khác với thế giới của chúng, từ Nam Mexico tới New England), của thực dân, những người khai hoang, nô lệ, và của tất cả những xã hội ăn ngô khác đã đến và đi kể từ khi con người đầu tiên tình cờ gặp thứ cỏ teosinte ban sơ đó.

Nhưng trong số tất cả những môi trường của loài người mà ngô đã thích nghi thành công kể từ thuở đó, sự thích nghi với thế giới của chính chúng ta - thế giới của chủ nghĩa tư bản tiêu dùng công nghiệp, tức là thế giới của siêu thị và các chuỗi cửa hàng ăn nhanh - chắc chắn là thể hiện thành tựu tiến hóa phi thường nhất của loài thực vật này tới ngày hôm nay. Bởi để phát triển trong chuỗi thức ăn công nghiệp tới mức độ mà ngô đã đạt được, ngô đã có một vài mánh khóe mới rất khó tin. Nó phải tự thích nghi không chỉ với con người mà còn với cả máy móc, và ngô làm điều đó nhờ học cách mọc thật thẳng, có thân cứng và đều tăm tắp như những người lính. Ngô phải tăng sản lượng theo cấp số mũ, và nó làm điều đó nhờ học cách mọc chen chúc với những cây ngô khác, với mật độ lên tới 30.000 cây một mẫu Anh(1). Ngô phải học cách ưa thích nhiên liệu hóa thạch (dưới hình thức phân bón hóa dầu) và chịu

https://thuviensach.vn

được nhiều loại chất hóa học tổng hợp. Nhưng thậm chí trước khi ngô làm chủ được những mánh lới đó và tìm được cho mình một chỗ đứng trong ánh mặt trời sáng rực của chủ nghĩa tư bản, trước tiên ngô phải biến mình thành thứ chưa từng thấy trong thế giới thực vật: một hình thức sở hữu trí tuệ.

Sự giao phối tự do của ngô như tôi vừa mô tả trên đây cho phép con người thực hiện hầu như bất cứ điều gì họ muốn với di truyền học của ngô, ngoại trừ sở hữu chúng - một vấn đề lớn cho một loài thực vật tư bản tương lai. Nếu tôi lai giống hai cây ngô để tạo ra một giống ngô có một đặc điểm đáng mong muốn, tôi có thể bán cho bạn hạt giống đặc biệt của tôi, nhưng chỉ bán được một lần, bởi cây ngô bạn trồng từ hạt giống đặc biệt của tôi sẽ tạo ra vô khối hạt giống đặc biệt khác, miễn phí và mãi mãi, khiến tôi hết đường kinh doanh chỉ sau vài tháng. Rất khó kiểm soát phương tiện sản xuất khi sản phẩm bạn bán có thể tự tái tạo không ngừng. Đây là một trong những điểm mà yêu cầu sinh học khó có thể khớp với yêu cầu của kinh doanh.

Khó, nhưng không phải không thể. Đầu thế kỷ 20, những người gây giống ngô ở Mỹ đã tìm ra cách kiểm soát chặt chẽ sinh sản của ngô, và bảo vệ hạt giống khỏi những kẻ sao chép. Những người gây giống phát hiện ra rằng khi họ lai giống hai cây ngô lai cùng dòng - từ những tổ tiên đã tự thụ phấn trong vài thế hệ - cây con được lai giống có một số đặc điểm rất đặc biệt. Trước tiên, tất cả hạt giống trong thế hệ đầu tiên đó (F-l, theo ngôn ngữ của các nhà lai giống thực vật) tạo ra những cây giống hệt nhau về gien - một đặc điểm tạo điều kiện thuận lợi cho cơ giới hóa, ngoài những ưu điểm khác. Thứ hai, những cây đó thể hiện ưu thế lai, tức là sức mạnh thể chất của giống lai - năng suất cao hơn của cả bố lẫn mẹ chúng. Nhưng quan trọng hơn hết, họ phát hiện ra rằng hạt giống được tạo ra từ những hạt đó không "được như mong đợi" - cây của thế hệ

https://thuviensach.vn

thứ hai (F-2) hầu như không giống với cây của thế hệ thứ nhất. Đặc biệt, sản lượng của nó giảm đi tới một phần ba, khiến cho hạt giống này gần như vô dụng.

Ngô lai cung cấp cho người lai giống thứ mà không loài cây nào khác làm được ở thời đó: một thứ bằng sáng chế ở dạng sinh học. Mỗi mùa xuân, người nông dân đều phải mua hạt giống; thay vì trông chờ vào việc cây trồng của mình tự sinh sản, họ phải phụ thuộc vào một công ty. Công ty đó, lần đầu tiên được đảm bảo về lợi nhuận khi đầu tư vào sản xuất hạt giống, đổ dồn mọi quan tâm đến cây ngô - nghiên cứu và phát triển, xúc tiến, quảng cáo - và loài cây này cũng đáp ứng, đem lại lợi nhuận theo cấp số nhân qua các năm. Với sự ra đời của giống lai F-1, một công nghệ có sức mạnh biến đổi tự nhiên theo hình ảnh của chủ nghĩa tư bản, Zea mays bước vào thời đại công nghiệp, và theo thời gian, kéo theo nó cả chuỗi thức ăn Mỹ.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG HAI

TRANG TRẠI

MỘT CHỦ TRANG TRẠI, 129 NGƯỜI ĂN

Lái một chiếc máy kéo International Harvester đời 1975 kêu xình xịch, kéo cái máy gieo hạt có tám hàng qua một cánh đồng ngô ở Iowa trong tuần đầu tiên của tháng Năm cũng giống như cố gắng lái thuyền trên biển sô cô la sẫm màu lượn sóng. Phần nan giải nhất là phải giữ cho nó đi thẳng và dỏng tai nghe tiếng la hét hướng dẫn của người nông dân ngồi cạnh khi cả hai đều bịt lỗ tai bằng bông Kleenex để ngăn tiếng gầm của động cơ điêzen. Khi lái thuyền, ta cố gắng đi theo la bàn để hướng đến hoặc nhắm tới một cái mốc trên bờ biển; khi trồng ngô, ta cố gắng đi theo đường rãnh trên mặt đất do lượt đi trước tạo ra bằng một cái đĩa xoay ở một đầu của thanh gieo hạt gắn phía sau máy kéo. Đi chệch đường thẳng đó sẽ khiến những hàng ngô của ta xệch xẹo, chồng lấn lên nhau hoặc dạt ra xa. Dù theo cách nào, ta cũng sẽ bị hàng xóm nhạo báng và sản lượng bị ảnh hưởng. Chiếc máy kéo tôi đang lái là của George Naylor, ông đã mua nó hồi giữa những năm 1970, khi ông, một thanh niên 27 tuổi, trở về Greene County, bang Iowa, để trồng trọt trên khu đất 470 mẫu Anh của gia đình. Naylor là một người cao lớn với gương mặt tròn và bộ râu hoa râm lởm chởm. Trên điện thoại, giọng nói khàn khàn và lời tuyên bố không thể bàn cãi của ông (“Đó là chuyện vớ vẩn nhất trên đời! chỉ có tờ The

https://thuviensach.vn

New York Times mới đủ ngớ ngẩn mà tin rằng Cục Trang trại phát ngôn cho các chủ trại Mỹ!) khiến tôi chờ đợi ai đó khó tính hơn đáng kể so với người đàn ông rụt rè trèo từ buồng lái máy kéo xuống để đón tôi ở giữa cánh đồng lúc xế trưa một ngày mây đen xám xịt như sắp mưa. Naylor đội chiếc mũ bóng chày đặc trưng của nông dân, áo sơ mi vàng da dê, và mặc áo khoác ngoài - một chiếc áo xanh kẻ sọc mà công nhân đường sắt rất thích, một thứ quần áo ít đáng sợ nhất của loài người. Ấn tượng đầu tiên của tôi về ông là trông ông giống như chú gấu Ben[17] hiền lành hơn là một người theo chủ nghĩa dân túy nóng tính, nhưng rồi tôi khám phá ra rằng Naylor có thể là một trong hai, chỉ cần nhắc đến "Cargill"[18] hay "Earl Butz"[19] là lập tức có thể châm ngòi cho sự biến đổi đó.

Vùng này của Iowa có đất đai màu mỡ bậc nhất thế giới, với một lớp đất mùn phù sa xốp mịn dày khoảng 60 xen ti mét. Lớp bùn lắng ban đầu được tạo ra do sông băng Wisconsin rút đi từ 10.000 năm trước, và sau đó mỗi năm trộn thêm khoảng 2,5 đến 5 xen ti mét lớp cỏ thảo nguyên - những loài cỏ thân xanh lớn, cỏ đuôi cáo, cỏ lá kim và cỏ kê. Vùng đất này vốn là thảo nguyên với những loài cỏ cao cho mãi tới giữa thế kỷ 19, khi lớp đất mặt lần đầu được lưỡi cày của những người khai hoang cày xới. Bố của George, một người thợ mỏ nung nấu hy vọng cải thiện số phận của mình, đã chuyển gia đình từ Derbyshire bên Anh tới Iowa vào những năm 1880. Cảnh tượng về loại đất này, lượn lên và uốn xuống dưới lưỡi cày như con sóng đen sau đuôi tàu, chắc hẳn đã làm ông tin tưởng, và tin như vậy hoàn toàn là có cơ sở: đất đai ở đây thật tuyệt vời, thứ vàng đen sâu đến hết tầm lưỡi cày chạm tới, xa hút tầm mắt. Điều ta không thấy được là toàn bộ lượng đất đã mất đi, do bị gió thổi đi hoặc rửa trôi kể từ khi nơi này được khai phá; lớp đất bề mặt dày khoảng 60 xen ti mét này ban đầu có lẽ dày tới hơn 120 xen ti mét.

https://thuviensach.vn

Câu chuyện về trang trại của Naylor bắt đầu từ năm 1919, khi ông của ông mua trang trại này, gắn liền với câu chuyện về nền nông nghiệp Mỹ trong thế kỷ 20, cả thành tựu cũng như thảm họa. Câu chuyện bắt đầu với một chủ trang trại nuôi gia đình bằng cả tá các loài cây trồng và vật nuôi. Hồi đó một diện tích kha khá cũng được dành cho cây ngô, nhưng cũng có cả cây ăn quả và rau, cũng như yến mạch, cỏ khô và cỏ linh lăng để làm thức ăn cho lợn, gia súc, gà và ngựa - những chú ngựa là máy kéo của thời đó. Thời ông của Naylor tới Churdan này, một trong số bốn người Mỹ sống trong các trang trại; khu đất và sức lao động của ông cung cấp đủ thức ăn để nuôi sống gia đình và mười hai người Mỹ khác nữa. Chỉ sau đó chưa tới một thế kỷ, chưa tới 2 triệu người Mỹ vẫn còn trồng trọt, và làm ra đủ số nông sản để nuôi sống phần còn lại chúng ta. Điều đó nghĩa là cháu nội của Naylor, không trồng gì ngoài ngô và đỗ tương trên một trang trại Iowa khá điển hình, đạt được năng suất đáng kinh ngạc đến nỗi trên thực tế ông nuôi sống được 129 người Mỹ. Nếu tính sản lượng theo đầu người, những nông dân Mỹ như Naylor là những người làm việc hiệu quả nhất từ xưa tới nay.

Tuy nhiên George Naylor chỉ còn thiếu nước phá sản - đấy là ông còn khá hơn nhiều người láng giềng (một phần bởi vì ông vẫn lái chiếc máy kéo từ năm 1975 đó). Vì mặc dù trang trại của ông có thể sản xuất đủ lương thực cho 129 người, nhưng nó lại không còn khả năng nuôi bốn người sống ở đó: trang trại Naylor sống sót nhờ tiền lương của Peggy Naylor (cô làm việc cho một cơ quan công tác xã hội ở Jefferson) và một khoản trợ cấp hằng năm từ thủ đô Washington. Trang trại nhà Naylor cũng không thể cung cấp thực phẩm cho gia đình Naylor theo đúng nghĩa đen, như hồi ông của Naylor. Cây trồng của George về cơ bản là không ăn được - đó là những loại hàng hóa phải được chế biến hoặc cho gia súc ăn trước

https://thuviensach.vn

khi cho con người ăn. Nước, nước ở khắp nơi và không có lấy một giọt nước uống: như phần lớn các nơi khác ở Iowa, hiện phải nhập khẩu 80% thực phẩm, trang trại của George (ngoài khu vườn, những con gà đẻ trứng và cây ăn quả) về cơ bản là một nơi khan hiếm thực phẩm.

Một trăm hai mươi chín người phụ thuộc vào sự nuôi dưỡng của George Naylor đều là người lạ, sống ở đầu bên kia của một chuỗi thức ăn rất dài, phức tạp và mơ hồ đến nỗi cả người sản xuất và người tiêu dùng đều không có lý do để biết bất cứ điều gì về nhau. Hãy hỏi một người xem miếng bíp tết hay sô đa của họ có xuất xứ từ đâu và họ sẽ nói với bạn "siêu thị". Hỏi George Naylor xem ông ấy trồng chỗ ngô đó cho ai, ông ấy sẽ nói với bạn "liên hợp quân đội - công nghiệp". Cả hai đều có phần đúng.

Tôi tới trang trại của George Naylor trong vai trò một người dại diện không được bầu của Nhóm 129 đó, tò mò tìm hiểu xem tôi sẽ tìm thấy ai, và điều gì ở đầu kia của chuỗi thức ăn giúp tôi tồn tại. Không có cách nào để biết liệu George Naylor trồng chỗ ngô đó để cho bò ăn rồi trở thành bíp tết của tôi, hay để làm ngọt đồ uống của con trai tôi, hay hàng tháng cung cấp những nguyên liệu từ ngô để làm món gà băm viên. Nhưng với định mệnh chia làm nhiều ngả phức tạp của 25 cân ngô thương phẩm, vô số những con đường phân nhánh của 90.000 hạt ngô khi chúng được rải khắp hệ thống đồ ăn trên toàn quốc, cũng có khả năng ít nhất một trong những hạt ngô đó được trồng ở trang trại nhà Naylor, như nguyên tử nổi tiếng từ hơi thở hấp hối của Caesar, tìm đường đến với tôi. Và nếu không phải tôi, thì chắc chắn là bạn. Cánh đồng ngô Iowa này (và tất cả những cánh đồng ngô khác cũng như nó) là nơi bắt nguồn phần lớn đồ ăn của chúng ta.

GIEO TRỒNG THÀNH PHỐ NGÔ

https://thuviensach.vn

Ngày tôi xuất hiện được cho là ngày khô ráo duy nhất trong cả tuần, vì thế George và tôi dành phần lớn ngày hôm đó trong buồng lái máy kéo, cố gắng làm quen và đồng thời gieo cho xong 160 mẫu ngô cuối cùng; một hoặc hai tuần sau đó ông sẽ bắt đầu gieo đậu nành. Hai loại cây trồng này được trồng xen kẽ trên những cánh đồng này từ năm này qua năm khác, ở nơi được gọi là vùng luân canh Vành đai Ngô kinh điển từ những năm 1970 (vì vào thời gian đó đậu nành đã trở thành trụ cột thứ hai hỗ trợ hệ thống thức ăn công nghiệp: nó cũng được dùng để cho gia súc ăn và đến nay đã lọt vào hai phần ba số lượng thực phẩm chế biến). Gần hết buổi chiều hôm đó, tôi ngồi trên một chiếc nệm gồ ghề mà George làm cho tôi từ những vỏ bao tải đựng hạt giống nhàu nhĩ, nhưng về sau thì ông để tôi cầm lái.

Đi ngược, đi xuôi, rồi lại ngược, gần một ki lô mét theo mỗi hướng, việc gieo ngô hầu như chẳng có cảm giác giống như đang trồng trọt, hoặc như đang lái xe, mà chỉ như đang khâu một chiếc áo vô tận, hoặc viết kín một trang giấy cùng một câu hết lần này tới lần khác. Sau một lúc thì sự đơn điệu, kết hợp với tiếng gầm của động cơ điezen đã xa thời sung sức, có tác dụng như thuốc ngủ. Mỗi lần chạy ngang hết cánh đồng, tương đối bằng phẳng, nghĩa là một mẫu ngô nữa được trồng, lại thêm 30.000 hạt được nhét vào một trong tám hàng đồng thời được ấn vào đất bởi những cặp đĩa thép không gỉ; một trục lăn theo sau sẽ phủ kín luống đất cày trên lớp hạt.

Hạt giống chúng tôi gieo là giống lai Pioneer Hi-Breds 34H31, được mô tả trong danh mục là "giống lai có khả năng thích nghi với đất cứng và mang lại tiềm năng". Việc không được thổi phồng lên như trong các danh mục quảng cáo hạt giống thông thường khác có lẽ phản ánh thực tế rằng 34H31 không chứa "gien Yield-Gard" - dòng ngô biến đổi gien do Monsanto phát triển mà Pioneer hiện

https://thuviensach.vn

đang thúc đẩy: ở cùng trang đó, giống 34B9S biến đổi gien hứa hẹn "mang lại năng suất vượt trội". Mặc cho những lời hứa đó, Naylor, không như nhiều láng giềng khác, không trồng giống GMO (sinh vật biến đổi gien). Ông rất thiếu tin tưởng vào công nghệ ("Họ đang can thiệp vào ba tỷ năm tiến hóa") và cho rằng nó không xứng với cái giá 25 đô la trả thêm cho mỗi bao hạt giống (phí công nghệ). "Tất nhiên, sản lượng có thể tăng mạnh, nhưng số tiền ta kiếm được do sản xuất nhiều ngô hơn sẽ lại phải bù cho số tiền ta đã trả nhiều hơn cho hạt giống. Tôi chẳng thấy có lý do gì mà phải rửa tiền cho Monsanto." Theo quan điểm của Naylor, hạt giống GMO chỉ là chương cuối trong một câu chuyện cũ: những người nông dân hăng hái tăng sản lượng và áp dụng công nghệ mới nhất, chỉ để phát hiện ra rằng công ty hạt giống mới là người thu lợi chính từ năng suất của trang trại.

Thậm chí, khi không bổ sung các gien chuyển hóa để có những đặc điểm như khả năng kháng côn trùng, giống lai F-1 thông thường mà Naylor gieo là điều tuyệt diệu của công nghệ, có khả năng tạo ra khoảng 5 tấn lương thực từ mỗi mẫu đất ở Iowa; cánh đồng mà George và tôi trồng ngày hôm đó sẽ tạo ra khoảng 800 tấn ngô. Không tệ cho một ngày làm việc, chiều đó tôi đã nghĩ vậy, mặc dù tất nhiên sẽ còn vài ngày làm việc trong khoảng thời gian từ giờ tới lúc thu hoạch vào tháng Mười.

Một cách để kể câu chuyện về trang trại này là đi theo một hình vòng cung hướng lên cao dần trên cánh đồng ngô. Naylor không hề biết ông mình có thể sản xuất ra bao nhiêu cân ngô trên một mẫu Anh, nhưng số liệu trung bình hồi năm 1920 là khoảng 5 tạ/mẫu Anh - tương đương với sản lượng mà thổ dân Mỹ thu được trong lịch sử. Sau đó ngô được trồng thành từng cụm có khoảng cách rộng theo hình bàn cờ đam để nông dân có thể dễ dàng chăm sóc giữa các khóm cây ở cả hai hướng. Hạt giống lai xuất hiện trên thị

https://thuviensach.vn

trường vào cuối những năm 1930, khi cha ông vẫn còn trồng trọt. "Anh cũng nghe chuyện rồi đấy," George hét lên át tiếng gầm của máy kéo. "Cách họ đã thuyết phục ông ấy trồng một hoặc hai mẫu bằng giống lai mới, và có Chúa biết khi loại ngô cũ ngã rạp xuống, những cây ngô lai lại đứng thẳng. Tăng gấp đôi sản lượng của bố tôi, cho tới khi ông trồng tới bảy mươi đến tám mươi mẫu Anh hồi những năm 1950." George lại tăng được gấp đôi con số đó, có những năm đạt được tới gần 5 tấn ngô một mẫu Anh. Chỉ có một loài sinh vật thuần hóa khác từng tăng nhiều lần năng suất nhờ một tác nhân như vậy là bò sữa Holstein.

"Năng suất cao" là một khái niệm khá trừu tượng, và liệu ở cấp độ của một cây trồng thì điều đó nghĩa là gì: nhiều bắp hơn trên một thân cây? Nhiều hạt hơn trên một bắp? Cả hai đều không phải, Naylor giải thích. Năng suất cao hơn cho cây lai hiện đại xuất phát chủ yếu từ thực tế là chúng được trồng thật sát nhau, 30.000 cây trên một mẫu Anh thay vì 8.000 cây vào thời bố của Naylor. Nếu trồng giống cũ (không lai) được thụ phấn tự nhiên dày đặc như vậy sẽ khiến thân cây khẳng khiu vì phải chen lấn nhau để lấy ánh sáng; rốt cuộc cây bị gió làm đổ rạp. Giống ngô lai đã được lai giống để có thân mập hơn và hệ thống rễ khỏe hơn, khả năng đứng thẳng trong đám đông tốt hơn và chịu đựng được việc thu hoạch bằng máy. Về cơ bản, giống lai hiện đại có thể chịu đựng cuộc sống tương tự như ở thành phố, mọc lên giữa vô số cây khác mà không đầu hàng áp lực đô thị.

Bạn có thể nghĩ rằng cạnh tranh giữa các cá nhân có thể đe dọa sự yên bình của một đô thị đông đúc, tuy nhiên những cánh đồng ngô hiện đại tạo nên một đám đông trật tự nhất. Điều này là vì mỗi cây trong đó, cây lai F-l, giống hoàn toàn về gien với mọi cây khác. Bởi vì không một cây nào thừa hưởng lợi thế cạnh tranh so với những cây khác, những tài nguyên quý giá như ánh sáng mặt

https://thuviensach.vn

trời, nước và dinh dưỡng từ đất được chia sẻ công bằng. Không có cây ngô nào lấy quá phần ánh sáng hoặc phân bón. Xã hội xã hội chủ nghĩa không tưởng đích thực hóa ra là một cánh đồng ngô lai F-l.

Ta bắt đầu thấy Iowa hơi khác khi tưởng tượng những cánh đồng trải dài của nó như những thành phố ngô, miền đất này, theo cách riêng của nó, mật độ đông đúc như thể Manhattan với cùng mục đích: tăng tối đa giá trị của đất đai. Có thể có chút hè phố ngoài đó, nhưng không có cảnh quan. Mặc dù theo bất cứ định nghĩa hợp lý nào Iowa vẫn là một tiểu bang nông trại, nhưng nó vẫn phát triển triệt để hơn nhiều thành phố: chỉ 2% đất của tiểu bang này vẫn còn như xưa (thảo nguyên cỏ cao), còn từng 1/10 mét vuông của số đất còn lại đều đã bị con người thay đổi hoàn toàn. Thứ duy nhất còn thiếu của khung cảnh nhân tạo này là...Con người.

NHỮNG LOÀI BIẾN MẤT

Có thể cho rằng sự bùng nổ dân số của ngô ở những nơi như Iowa là nguyên nhân đẩy lùi không chỉ những loài thực vật khác mà cả động vật và cuối cùng là con người. Khi ông của Naylor tới Mỹ, dân số của Hạt Greene gần đạt đỉnh: 16.467 người. Theo cuộc điều tra dân số gần đây nhất, dân số của hạt đã giảm xuống còn 10.366 người. Có nhiều lý do cho sự sụt giảm dân số ở Vành đai Trang trại Mỹ, nhưng chiến thắng của cây ngô đáng phải chịu phần lớn khiển trách - hay công trạng, tùy thuộc vào quan điểm của bạn.

Khi ông của George Naylor còn trồng trọt, một trang trại Iowa điển hình là đại gia đình của các loài thực vật và động vật khác nhau, ngô chỉ là loại phổ biến thứ tư. Ngựa là số một, bởi vì mỗi

https://thuviensach.vn

trang trại đều cần động vật để làm việc (chỉ có 225 cái máy kéo trên toàn nước Mỹ vào năm 1920), rồi mới đến gia súc, gà, và sau đó là ngô. Sau ngô là lợn, táo, cỏ khô, yến mạch, khoai tây và anh đào; nhiều trang trại ở Iowa cũng trồng lúa mì, mận, nho và lê. Sự đa dạng này cho phép trang trại không chỉ có khả năng tự nuôi sống mình - và khi nói đến điều đó tôi không chỉ nói đến việc nuôi sống người dân, mà cả đất đai và gia súc - mà còn đương đầu được với sự sụp đổ của bất kỳ loại cây trồng nào trên thị trường. Các trang trại cũng tạo ra cảnh quan hoàn toàn khác so với Iowa ngày nay.

"Hàng rào ở khắp nơi," George nhớ lại, "và hiển nhiên cả cỏ nữa. Ai cũng có gia súc, vì thế phần lớn trang trại sẽ có màu xanh hầu như quanh năm. Đất không bao giờ trơ trụi lâu thế này." Một thời gian dài trong năm, từ mùa thu hoạch vào tháng Mười tới khi ngô xuất hiện vào giữa tháng Năm, hạt Greene bây giờ có màu xám xịt, thứ màu xám vĩ đại chỉ hiếu khách với các loài hoang dã hơn đôi chút so với màu đen kịt của nhựa đường. Thậm chí vào tháng Năm, màu xanh duy nhất mà ta thấy là những rãnh cỏ bao quanh nhà, những khe cỏ hẹp chia cách các trang trại, và những rãnh nước ở bên đường. Hàng rào được nhổ lên khi động vật rời bỏ nơi này, bắt đầu vào những năm 1950-60, hoặc khi chúng được chuyển vào trong nhà, như gần đây họ đã làm với lợn Iowa; bây giờ lợn sống trong chuồng làm bằng nhôm bên trên những hố phân. Cảnh quan của hạt Greene vào mùa xuân đã trở nên đơn điệu, những cánh đồng được cày xới rộng mênh mông chỉ được điểm xuyết đôi chút bởi số lượng trang trại ngày càng giảm, những trảng cây gỗ trắng và đám cỏ xanh ngày càng đơn độc bị bỏ lại giữa một biển đen kịt. Không có hàng rào gỗ và hàng rào cây để cản bớt tốc độ, Naylor nói, ngày nay gió ở Iowa thổi dữ dội hơn ngày xưa.

Không chỉ có ngô chịu trách nhiệm về sự biến đổi này của cảnh

https://thuviensach.vn

quan: rốt cuộc chính máy kéo mới là kẻ đã khiến lũ ngựa mất việc làm, và cùng với ngựa là những cánh đồng yến mạch và đồng cỏ. Nhưng ngô là loại cây đã đem tiền về cho người nông dân, vì thế khi sản lượng ngô bắt đầu tăng vọt lên hồi giữa thế kỷ, người ta bị cám dỗ bởi việc dành ngày càng nhiều đất đai hơn cho loài cây thần diệu này. Tất nhiên, mỗi chủ trại ở Mỹ đều suy nghĩ như nhau (chính sách của chính phủ khuyến khích họ làm như vậy), với kết quả không tránh khỏi là giá ngô giảm xuống. Ta có thể nghĩ rằng giá ngô giảm có thể dẫn tới việc họ sẽ trồng ít đi, nhưng kinh tế học và tư duy nông nghiệp lại khiến cho điều hoàn toàn ngược lại xảy ra.

Bắt đầu vào những năm 1950-60, dòng chảy ồ ạt của ngô rẻ khiến cho việc vỗ béo gia súc trong chuồng đem lại nhiều lợi nhuận hơn là thả trên đồng cỏ, và nuôi gà trong những nhà máy khổng lồ thay vì trong sân trang trại cũng vậy. Những trang trại nuôi gia súc ở Iowa không thể cạnh tranh với gia súc nuôi trong nhà máy và được cho ăn bằng chính loại ngô họ sản xuất, vì thế gà và gia súc dần biến mất khỏi trang trại, và cùng với chúng là bãi cỏ, cánh đồng trồng cỏ và hàng rào. Thế chỗ của chúng, nông dân trồng thêm loại cây mà họ có thể trồng nhiều hơn bất cứ loại nào khác: ngô. Và bất cứ lúc nào giá ngô giảm thêm, họ lại trồng thêm một chút, để bù đắp chi phí và giữ mức hòa vốn. Tới những năm 1980, trang trại gia đình đa dạng hóa đã trở thành một phần lịch sử của Iowa, và ngô lên ngôi.

(Trồng ngô trên cùng một mảnh đất từ năm này qua năm khác làm giảm các dịch côn trùng và bệnh dịch có thể dự đoán được, vì thế vào đầu những năm 1970, các chủ trại ở Iowa bắt đầu luân canh ngô với đậu nành, một loại cây họ đậu. Tuy nhiên, gần đây giá đậu nành đang giảm và các loại bệnh của cây đậu nành lại tăng lên nên một số nông dân đang trở lại với sự luân canh mạo

https://thuviensach.vn

hiểm “ngô và ngô”).

Với sự giúp đỡ của đồng minh con người và thực vật (chính sách nông nghiệp và đậu nành), ngô đã đẩy động vật và những loại cây lương thực của động vật khỏi vùng đất này, và dần dần lấn sang đất đai, đồng cỏ và cánh đồng của những loài đó. Giờ đây nó bắt đầu đẩy cả con người đi. Bởi cánh đồng được đơn giản hóa triệt để chỉ bao gồm ngô và đậu nành không đòi hỏi nhiều nhân công như trang trại đa dạng hóa ngày xưa, đặc biệt khi nông dân có thể dựa vào máy trồng ngô có mười sáu hàng và thuốc diệt cỏ. Một người có thể tự mình chăm sóc một diện tích rộng hơn nhiều khi trồng trọt theo kiểu độc canh, và bởi không phải chăm sóc gia súc, nông dân còn có thể nghỉ cuối tuần, và thậm chí nghĩ đến việc nghỉ đông ở Florida.

“Trồng ngô chỉ đơn giản là lái máy kéo và phun thuốc,” Naylor nói với tôi; số ngày lái máy kéo và phun thuốc cần thiết để trồng 500 mẫu ngô công nghiệp có thể được tính theo tuần. Vì thế các trang trại ngày càng lớn, và cuối cùng thì con người, do giá ngô ngày càng giảm không còn đủ nuôi sống họ, phải chuyển đi nơi khác, nhường lại cánh đồng cho loài cỏ khổng lồ này.

Ngày nay Churdan gần như là một thị trấn bị bỏ hoang, phần lớn những con phố chính của nó đã ngừng hoạt động. Tiệm cắt tóc, chợ thực phẩm, rạp chiếu phim địa phương đều đã đóng cửa trong những năm gần đây; có một tiệm cà phê và một cái chợ nhỏ hàng hóa thưa thớt vẫn còn cố gắng duy trì, nhưng phần lớn mọi người lái xe khoảng 16 ki lô mét tới Jefferson để mua hàng tạp hóa hoặc sữa và trứng khi họ đi đổ xăng ở cửa hàng Kun& Go. Trường trung học cơ sở ở địa phương không còn đủ học sinh để gây dựng một đội bóng chày hoặc lập một ban nhạc, số lượng học sinh quá ít, và phải ghép bốn trường trung học ở địa phương mới đưa ra sân được một đội bóng đá: đội bóng Jefferson-Scranton-Paton-Churdan Rams.

https://thuviensach.vn

Có vẻ như thứ duy nhất đứng vững ở Churdan là tháp ngũ cốc, nổi bật ở phía bên kia của thị trấn như một tòa nhà chọc trời bằng xi măng và không có cửa sổ. Nó còn tồn tại bởi vì, dù có người hay không, ngô vẫn tiếp tục được chuyển tới đó, mỗi năm một nhiều hơn.

MẶT TRỜI MỌC

Tôi đã đơn giản hóa câu chuyện đi một chút; sự nổi lên nhanh chóng của ngô không mang tính tự hành như tôi đã khiến chuyện đó nghe có vẻ như vậy. Như trong nhiều câu chuyện thành công "tự tay làm nên" khác ở Mỹ, càng tìm hiểu kỹ, bạn càng phát hiện ra rằng chính phủ liên bang bao giờ cũng giúp một tay - bằng sáng chế, giấy phép độc quyền, giảm thuế cho người hùng của chúng ta ở một thời điểm quan trọng. Trong trường hợp của ngô, người anh hùng thực vật mà tôi vừa mô tả như là can trường và tham vọng thực ra đã được trợ giá theo những cách quan trọng, cả về kinh tế và sinh học. Đó là lý do hợp lý để những người nông dân tôi gặp ở Iowa không hề tôn trọng ngô, những người đó sẽ nói với bạn một cách phẫn nộ rằng thứ cây đó đã trở thành "kẻ kiếm chác gian lận".

Mốc chuyển biến vĩ đại trong lịch sử hiện đại của ngô, mà đến lượt nó lại đánh dấu một mốc chuyển biến quan trọng trong quá trình công nghiệp hóa đồ ăn của chúng ta, có thể được xác định khá chính xác vào một ngày năm 1947, khi nhà máy vũ khí khổng lồ ở Muscle Shoals, Alabama, chuyển sang sản xuất phân bón hóa học. Sau chiến tranh, chính phủ nhận ra tình trạng dư thừa khối lượng khổng lồ amoni nitrat, một nguyên liệu chính để sản xuất chất nổ. Amoni nitrat tình cờ cũng là nguồn ni tơ tuyệt vời cho cây trồng. Họ đã suy nghĩ nghiêm túc về việc phun số chất hóa học dư

https://thuviensach.vn

thừa xuống những cánh rừng ở Mỹ, để thúc đẩy ngành công nghiệp gỗ. Nhưng những nhà nông học ở Bộ Nông nghiệp đã đưa ra ý kiến hay hơn: rải số amoni nitrat đó trên cánh đồng để làm phân bón. Nỗ lực của chính phủ trong việc biến những cỗ máy chiến tranh thành mục đích của thời bình đã cho ra đời nhanh công nghiệp phân bón hóa học (cùng với ngành công nghiệp thuốc trừ sâu, với nền tảng là ngành sản xuất khí độc phục vụ chiến tranh). Như nhà hoạt động xã hội da đỏ Vandana Shiva nói trong những bài phát biểu của mình "Chúng ta vẫn ăn những thứ còn lại từ thời Thế chiến thứ hai."

Ngô lai hóa ra là kẻ được hưởng lợi lớn nhất từ sự chuyển đổi này. Ngô lai là kẻ tham ăn nhất trong các loài thực vật, ngốn nhiều phân bón hơn bất cứ loài cây nào khác. Mặc dù những giống ngô lai mới chứa bộ gien có khả năng sống sót trong những thành phố ngô đông đúc, nhưng nếu những mẫu đất màu mỡ nhất ở Iowa cung cấp đủ dinh dưỡng cho 30.000 cây ngô háu ăn thì sẽ lập tức cạn kiệt hết chất dinh dưỡng. Để giữ cho đất đai không bị "say ngô", những nông dân cùng thời với cha của Naylor đã phải thận trọng luân canh ngô với các loài họ đậu (có tác dụng bổ sung ni tơ cho đất), không bao giờ trồng ngô hơn hai vụ trên cùng một cánh đồng trong vòng năm năm; họ cũng có thể phục hồi nguồn chất dinh dưỡng bằng cách rải phân gia súc trên cánh đồng ngô. Trước khi có phân bón tổng hợp, lượng ni tơ trong đất giới hạn chặt chẽ lượng ngô mà một mẫu đất có thể trồng được. Mặc dù ngô lai được giới thiệu vào những năm 1930, nhưng phải tới khi nó làm quen với phân bón hóa học vào những năm 1950 thì năng suất ngô mới tăng vọt.

Sự khám phá ra ni tơ tổng hợp đã thay đổi mọi thứ - không chỉ đối với cây ngô và trang trại, không chỉ đối với hệ thống thực phẩm, mà đối với cả cách tổ chức cuộc sống trên thế giới. Toàn bộ

https://thuviensach.vn

sự sống phụ thuộc vào ni tơ; nó là viên gạch để từ đó tự nhiên lắp ghép thành axít amin, protein và axít nucleic; các thông tin di truyền chỉ dẫn và duy trì sự sống được viết bằng mực ni tơ (đây là lý do các nhà khoa học nói rằng ni tơ cung cấp về chất cho sự sống, trong khi các bon cung cấp về lượng). Nhưng lượng cung ni tơ có thể sử dụng được trên trái đất khá hạn chế. Mặc dù khí quyển trái đất chứa khoảng 80% ni tơ, tất cả những nguyên tử đó ghép đôi khá chặt chẽ, không tham gia phản ứng, và do đó vô dụng; nhà hóa học thế kỷ 19 Justus von Liebig nói rằng ni tơ trong khí quyển "dửng dưng với mọi loại chất khác". Để mang lại giá trị sử dụng đối với thực vật và động vật, những nguyên tử ni tơ co cụm phải được tách ra và sau đó kết hợp với các nguyên tử hyđrô. Các nhà hóa học gọi quá trình lấy các nguyên tử từ khí quyển và kết hợp thành các phân tử hữu ích đối với sinh vật sống là "cố định" nguyên tố đó. Trước khi nhà hóa học người Đức gốc Do Thái Fritz Haber tìm ra cách tách nguyên tử hyđrô vào năm 1909, toàn bộ ni tơ có thể sử dụng trên trái đất được cố định bởi vi khuẩn trong đất, trên rễ cây họ đậu (như đậu Hà Lan, cỏ linh lăng hay cây bồ kết ba gai), hoặc ít phổ biến hơn, do sấm sét có thể phá vỡ liên kết ni tơ trong không khí, giải phóng cơn mưa nhẹ màu mỡ.

Nhà địa lý học Vaclav Smil đã viết một cuốn sách thú vị về Fritz Haber, cuốn Làm màu mỡ cho Trái đất chỉ ra rằng "không có cách nào để mùa màng và cơ thể người phát triển khi không có ni tơ". Trước phát minh của Fritz Haber, số lượng vật sống tuyệt đối mà trái đất có thể cấp dưỡng - quy mô mùa màng và theo đó là số lượng người - bị hạn chế bởi lượng ni tơ mà vi khuẩn và sét có thể cố định. Cho tới năm 1900, các nhà khoa học châu Âu nhận ra rằng trừ phi tìm được cách nào đó để làm tăng lượng ni tơ xuất hiện một cách tự nhiên này, sự phát triển của dân số loài người sẽ nhanh chóng bị ngưng lại một cách đáng buồn. Nhận thức tương tự của

https://thuviensach.vn

các nhà khoa học Trung Quốc một vài thập kỷ sau đó có lẽ chính là điều đã thúc ép Trung Quốc mở cửa với phương Tây: sau chuyến thăm năm 1972 của tổng thống Nixon, đơn đặt hàng quan trọng đầu tiên của chính phủ Trung Quốc là cho mười ba nhà máy phân bón khổng lồ. Nếu không có những nhà máy này, Trung Quốc có thể đã chết đói.

Đây là lý do tại sao không phải là cường điệu khi tuyên bố, như Smil đã làm, rằng quy trình Haber-Bosch (Carl Bosch được ghi nhận công lao vì đã thương mại hóa ý tưởng của Haber) để cố định ni tơ là phát minh quan trọng nhất của thế kỷ 20. Ông ước tính rằng hai trong số năm người sống trên Trái đất ngày nay sẽ không thể sống sót nếu không có phát minh của Fritz Haber. Theo Smil, chúng ta có thể dễ dàng hình dung một thế giới không có máy tính hay điện, nhưng không có phân bón tổng hợp, hàng tỷ người sẽ không bao giờ được sinh ra. Mặc dù, như những số liệu này chỉ ra, con người có lẽ đã ký một kiểu "thỏa ước với quỷ dữ" với tự nhiên khi Fritz Haber cho chúng ta khả năng cố định ni tơ.

Fritz Haber? Không, tôi cũng chưa từng nghe đến tên ông ta, cho dù ông ta đã được trao giải Nobel vào năm 1920 vì "cải thiện các tiêu chuẩn nông nghiệp và sự thịnh vượng của loài người". Nhưng lý do khiến tên tuổi của ông ta không được nhiều người biết tới hầu như không liên quan đến tầm quan trọng của công trình này mà liên quan đến bước ngoặt không hay trong tiểu sử, gợi nhớ đến mối quan hệ không minh bạch giữa chiến tranh hiện đại và nền nông nghiệp công nghiệp hóa. Trong Thế chiến thứ nhất, Haber đã tham gia vào nỗ lực chiến tranh của nước Đức, và vốn kiến thức hóa học của ông ta đã nuôi dưỡng hy vọng chiến thắng của người Đức. Sau khi nước Anh bóp nghẹt nguồn cung nitrat từ các mỏ của Chi Lê, một nguyên liệu quan trọng trong sản xuất thuốc nổ, công nghệ của Haber cho phép Đức tiếp tục sản xuất bom

https://thuviensach.vn

từ nitrat tổng hợp. Sau này, khi cuộc chiến sa lầy trong những chiến hào ở Pháp, Haber đem thiên tài về hóa học của mình để phát triển khí độc - amoniac, sau đó là clo (sau đó ông ta phát minh ra Zyklon B, loại khí được sử dụng trong các trại tập trung của Hitler). Vào ngày 22 tháng Tư năm 1915, Smil viết, Haber ở "mặt trận chỉ đạo cuộc tấn công bằng khí đầu tiên trong lịch sử quân đội". Cuộc trở về Berlin "thắng lợi" của ông ta đã bị phá hỏng vài ngày sau khi người vợ, cũng là một nhà hóa học, ghê tởm trước đóng góp của chồng mình cho chiến tranh, đã tự tử bằng khẩu súng lục của chồng. Mặc dù sau này Haber cải đạo sang Cơ đốc giáo, nhưng nguồn gốc Do Thái vẫn buộc ông ta phải trốn khỏi Đức Quốc xã vào những năm 1930; ông ta chết trong tình trạng túng quẫn ở một phòng khách sạn tại Basel vào năm 1934. Có lẽ bởi lịch sử khoa học được viết nên bởi những người chiến thắng, câu chuyện của Fritz Haber đã bị loại khỏi thế kỷ 20. Thậm chí không có lấy một tấm biển đánh dấu nơi ông ta có khám phá vĩ đại ở trường đại học Karlsruhe.

Câu chuyện của Haber là hiện thân của nghịch lý trong khoa học: thao túng tự nhiên là một con dao hai lưỡi, cả điều tốt và xấu đều có thể xuất phát không chỉ từ cùng một người mà còn từ cùng một kiến thức. Haber đem đến cho thế giới một nguồn cung chất màu mỡ mới hết sức cần thiết cho sự sống và một thứ vũ khí mới đáng sợ; như người viết tiểu sử của ông đã nhận định, "Cùng một môn khoa học và cùng một con người đã làm cả hai việc". Tuy nhiên, tính chất song song tách bạch giữa người làm lợi cho nông nghiệp và người sản xuất vũ khí hóa học còn xa mới chính xác, vì thậm chí cả việc làm tốt của Haber rõ ràng cũng tỏ ra có hai mặt.

Khi con người có được khả năng cố định ni tơ, nền tảng cho độ phì của đất đai chuyển từ phụ thuộc hoàn toàn vào năng lượng mặt trời sang phụ thuộc vào nhiên liệu hóa thạch. Vì quy trình

https://thuviensach.vn

Haber - Bosch hoạt động bằng cách kết hợp khí ni tơ và hyđrô ở nhiệt độ và áp suất cao, với sự có mặt của một chất xúc tác. Nhiệt độ và áp suất được cung cấp nhờ lượng điện khổng lồ, và khí hyđrô được cung cấp bởi dầu, than đá, hoặc phổ biến nhất ngày nay là khí thiên nhiên - tức là nhiên liệu hóa thạch. Đúng vậy, những nhiên liệu hóa thạch này đã từng được mặt trời tạo ra nhiều tỷ năm trước, nhưng không phải là nhiên liệu có thể tái tạo theo cùng cách tạo ra sự màu mỡ của cây họ đậu được nuôi dưỡng dưới ánh mặt trời (ni tơ đó thực ra được cố định bởi một loại vi khuẩn sống trên rễ của cây họ đậu, trao đổi một giọt đường nhỏ xíu để lấy lượng ni tơ mà cây cần).

Trong thập kỷ 1950, vào đúng cái ngày bố của George Naylor phun đợt phân bón amoni nitrat đầu tiên, hệ sinh thái của trang trại trải qua một cuộc cách mạng lặng lẽ. Chu trình dinh dưỡng cục bộ dựa vào mặt trời, theo đó cây họ đậu cung cấp dinh dưỡng cho ngô, ngô lại làm đồ ăn cho gia súc, rồi đến lượt nó lại làm thức ăn cho ngô (bằng phân bón), đã bị phá vỡ. Giờ đây ông có thể trồng ngô hằng năm và muốn trồng bao nhiêu trên một diện tích đất tùy thích, bởi vì ông không còn cần tới các loài cây họ đậu hay phân động vật nữa. Ông có thể mua sự màu mỡ đóng trong bao, thứ màu mỡ ban đầu được sản xuất ra cả tỷ năm trước cách đây nửa vòng trái đất.

Được giải phóng khỏi những hạn chế sinh học cũ, trang trại giờ đây có thể được quản lý trên nguyên tắc công nghiệp, như một nhà máy biến đổi đầu vào là nguyên vật liệu thô - phân bón hóa học - thành đầu ra là ngô. Bởi trang trại không còn phải tạo ra và bảo tồn sự màu mỡ của chính mình bằng cách duy trì sự đa dạng của các loài, phân bón tổng hợp mở ra con đường độc canh, cho phép người nông dân mang hiệu quả của quy mô và hiệu quả của cơ khí đến với tự nhiên. Như đôi khi người ta vẫn nói, nếu khám phá ra

https://thuviensach.vn

nông nghiệp là cú rơi đầu tiên của con người khỏi trạng thái tự nhiên, thì khám phá ra phân bón tổng hợp sau này chắc chắn là cú rơi đột ngột lần thứ hai. Cố định ni tơ cho phép chuỗi thức ăn quay lưng lại với logic sinh học và đi theo logic công nghiệp. Thay vì chỉ ăn từ mặt trời, giờ đây con người bắt đầu nhấm nháp cả dầu mỏ.

Ngô thích nghi một cách xuất sắc với chế độ công nghiệp mới, tiêu thụ khối lượng khổng lồ năng lượng từ nhiên liệu hóa thạch và sản xuất ra khối lượng năng lượng thực phẩm khổng lồ hơn bao giờ hết. Quá nửa sản lượng ni tơ tổng hợp ngày nay được sử dụng cho ngô, vì đặc điểm giống lai khiến ngô sử dụng loại phân bón này tốt hơn những loài thực vật khác. Trồng ngô, xét trên khía cạnh sinh học vốn từng là một quá trình thu giữ ánh sáng mặt trời để chuyển thành thức ăn, nay đã trở thành một quy trình chuyển hóa nhiên liệu hóa thạch thành thức ăn. Sự thay đổi này giải thích màu sắc của đất: lý do hạt Greene không còn xanh nữa trong khoảng nửa năm là bởi người nông dân có thể mua sự màu mỡ tổng hợp, do đó không còn phải phủ xanh quanh năm nhằm thu giữ lượng ánh sáng mặt trời của cả năm; người nông dân đã tự liên kết với một nguồn năng lượng mới. Nếu cộng lượng khí thiên nhiên trong phân bón với nhiên liệu hóa thạch cần thiết để sản xuất thuốc trừ sâu, để chạy máy kéo, thu hoạch, sấy khô và vận chuyển ngô, bạn sẽ thấy rằng cứ 25 cân ngô công nghiệp tiêu thụ từ 1 đến 1,3 lít dầu - hay khoảng 190 lít dầu trên một mẫu ngô (một số ước tính được đưa ra thậm chí còn cao hơn). Nói theo cách khác, sẽ cần hơn một calo năng lượng nhiên liệu hóa thạch để sản xuất ra một calo thức ăn; trước khi phân bón hóa học ra đời, trang trại nhà Naylor sản xuất ra hơn hai calo năng lượng thức ăn từ mỗi calo năng lượng đầu tư. Từ quan điểm hiệu quả công nghiệp, quả là quá tệ khi chúng ta không thể uống luôn dầu mỏ, bởi vì năng lượng có trong 25 cân ngô (đo bằng calo) ít hơn nhiều năng lượng có trong 2 lít

https://thuviensach.vn

dầu cần có để sản xuất ra số ngô đó. Về mặt sinh thái, đây là một cách sản xuất thực phẩm đắt tiền đến mức khó tin - nhưng "sinh thái" không còn là tiêu chuẩn hoạt động nữa. Chừng nào năng lượng nhiên liệu hóa thạch còn rẻ và sẵn có đến vậy, sản xuất ngô theo cách này sẽ vẫn hiệu quả về kinh tế. Cách trồng ngô kiểu cũ - sử dụng sự màu mỡ lấy từ mặt trời - về mặt sinh học có thể tương đương với một bữa trưa miễn phí, chỉ có điều dịch vụ chậm chạp hơn nhiều và khẩu phần ăn cũng ít hơn nhiều. Trong nhà máy, thời gian là tiền, và năng suất là điều quan trọng nhất.

Khi so sánh với những hệ thống sinh học, các nhà máy có một vấn đề là gây ô nhiễm. Dù ngô lai đã thèm muốn một lượng nhiên liệu hóa thạch lớn đến như vậy, nông dân vẫn cho ngô ăn một lượng lớn hơn đáng kể so với mức nó có thể tiêu thụ, phung phí phần lớn lượng phân bón họ mua. Có thể phân bón bị sử dụng sai thời điểm, có thể nó bị mưa rửa trôi khỏi cánh đồng, có thể nông dân dùng nhiều hơn chỉ để yên tâm. "Họ nói chỉ cần 45 cân trên một mẫu Anh. Tôi cũng không biết nữa. Tôi dùng tới 90 cân. Nhỡ ra lại không đủ." Naylor giải thích với tôi, hơi bẽn lẽn. "Đó là một hình thức bảo hiểm năng suất."

Nhưng điều gì xảy ra với 45 cân ni tơ tổng hợp mà cây ngô của Naylor không sử dụng hết? Một số bay hơi vào không khí, nơi nó axít hóa nước mưa và góp phần gây nên tình trạng nóng lên của toàn cầu (amoni nitrat được chuyển hóa thành ôxit ni tơ, một khí nhà kính quan trọng). Một số thấm xuống mạch nước ngầm. Khi tôi đi rót cho mình một cốc nước trong bếp nhà Naylors, Peggy nhắc tôi lấy nước từ một cái vòi đặc biệt nối với một hệ thống lọc thẩm thấu ngược ở tầng hầm. Còn phần ni tơ thừa còn lại, mưa mùa xuân sẽ cuốn trôi hết khỏi cánh đồng của Naylor, đưa nó tới những con mương thoát nước mà cuối cùng sẽ chảy vào sông Raccoon. Từ đó nó chảy vào sông Des Moines, xuống thành phố

https://thuviensach.vn

Des Moines - nơi họ uống nước từ sông Des Moines. Vào mùa xuân, khi lượng ni tơ bị rửa trôi ở mức cao nhất, thành phố phát "báo động xanh cho trẻ em", cảnh báo với phụ huynh về việc cho trẻ uống nước thẳng từ vòi là không an toàn. Lượng ni tơ trong nước kết hợp với hemoglobin, làm giảm khả năng vận chuyển ôxy lên não của máu. Vì thế có lẽ tôi nhầm khi cho rằng chúng ta không uống thẳng nhiên liệu hóa thạch; đôi khi chúng ta vẫn làm điều đó.

Chưa đến một thế kỷ kể từ phát minh của Fritz Haber, vậy mà phát minh đó đã thay đổi hệ sinh thái của trái đất. Hơn nửa nguồn cung cấp ni tơ được sử dụng trên thế giới bây giờ là do con người tạo ra (trừ phi ta được nuôi bằng thức ăn hữu cơ, trong một cân ni tơ của cơ thể ta, phần lớn được cố định bởi quy trình Haber-Bosch). "Chúng ta đã xáo tung chu trình ni tơ toàn cầu, hơn bất kỳ nguyên tố nào khác, thậm chí cả các bon," Smil viết. Tác động của việc này có thể khó dự đoán hơn hiệu ứng ấm lên toàn cầu gây ra bởi việc chúng ta can thiệp vào chu trình các bon, nhưng cũng không kém quan trọng. Lượng ni tơ tổng hợp khổng lồ không chỉ cung cấp cho cánh đồng mà cả rừng và đại dương, có lợi cho một số loài (ngô và tảo là hai đối tượng hưởng lợi lớn nhất), và gây thiệt hại cho vô số những loài khác. Số phận cuối cùng của lượng nitrat mà George rải trên cánh đồng ngô ở Iowa là chảy xuôi dòng Mississippi vào vịnh Mexico, nơi sự màu mỡ chết người đầu độc hệ sinh thái biển. Thủy triều chứa ni tơ kích thích tảo tăng trưởng không giới hạn, và tảo lại bóp nghẹt các loài cá, tạo ra vùng "thiếu ôxy" hoặc vùng chết rộng lớn như tiểu bang New Jersey và vẫn đang tiếp tục lan rộng. Bằng cách bón phân cho thế giới, chúng ta làm thay đổi thành phần các loài trên hành tinh và co hẹp sự đa dạng sinh thái của Trái đất.

https://thuviensach.vn

ĐẠI DỊCH NGÔ RẺ

Sau hôm George Naylor và tôi gieo ngô xong, trời đổ mưa, vì thế chúng tôi ngồi quanh bàn ăn hầu như cả ngày, uống cà phê và chuyện trò về những chuyện thường ngày của người nông dân: giá cả hàng hóa biến động tệ hại; chính sách nông nghiệp ngớ ngẩn; cố gắng kiếm đủ sống trong một nền kinh tế trang trại bất ổn. Naylor trở lại trang trại ở thời điểm hóa ra là những ngày tươi đẹp xưa cũ trong nền nông nghiệp Mỹ: giá ngô ở mức đỉnh cao, và có vẻ như người ta thực sự có thể kiếm sống tốt nhờ trồng ngô. Nhưng tới lúc Naylor sẵn sàng đưa sản phẩm thu hoạch của vụ đầu tiên tới tháp chứa ngũ cốc, giá 25 cân ngô đã giảm từ 3 đô la xuống còn 2 đô la, kết quả của vụ mùa bội thu. Vì thế ông đã không bán ngô ra thị trường, dự trữ để hy vọng giá sẽ tăng trở lại. Nhưng giá tiếp tục giảm trong suốt mùa đông đó và đến mùa xuân năm sau, nếu tính thêm cả lạm phát, giá bị giảm đi khá nhiều. Những ngày đó, giá của 25 cân ngô thấp hơn khoảng 1 đô la so với chi phí thực để trồng nó, một mối lợi cho mọi người trừ người nông dân trồng ngô. Điều mà tôi hy vọng George Naylor có thể giúp tôi hiểu là, nếu ngày nay có quá nhiều ngô được trồng ở nước Mỹ nhưng thị trường không chịu trả chi phí sản xuất, vậy còn người nông dân nào đầu óc bình thường lại trồng thêm mẫu ngô khác nữa?

Câu trả lời rất phức tạp, như sau này tôi sẽ biết, nhưng có liên quan đến kinh tế học nông nghiệp trái khoáy, dường như thách đố quy luật cung cầu kinh điển; có đôi chút liên quan đến tâm lý người nông dân; và rất liên quan đến chính sách trang trại, thực tế đã trải qua một cuộc cách mạng ngay sau thời điểm George Naylor mua chiếc máy kéo đầu tiên. Các dự án về trang trại của chính phủ từng được thiết kế để hạn chế sản lượng và trợ giá (và vì vậy hỗ trợ được cho nông dân) đã bị can thiệp lặng lẽ để gia tăng sản

https://thuviensach.vn

lượng và kéo giá xuống. Nói cách khác, thay vì hỗ trợ các nông dân, dưới thời chính quyền Nixon, chính phủ bắt đầu hỗ trợ ngô bằng cách hy sinh quyền lợi của họ. Ngô, vốn đã là đối tượng được nhận trợ cấp sinh học dưới hình thức ni tơ tổng hợp, bây giờ sẽ nhận được cả trợ cấp kinh tế, đảm bảo chiến thắng tối hậu của nó đối với đất đai và hệ thống thức ăn.

QUAN ĐIỂM CỦA NAYLOR về chính sách trang trại được định hình bởi câu chuyện mà bố ông thường kể. Chuyện đó diễn ra vào mùa thu năm 1933, giữa đợt suy thoái trang trại. "Đó là khi bố tôi chở ngô tới thị trấn và phát hiện ra rằng giá ngô từng ở mức 10 xu/25 cân vào ngày hôm trước, nhưng vào ngày hôm đó, tháp ngô thậm chí còn không mua." Giá ngô đã giảm xuống bằng không. "Ông luôn rớm nước mắt mỗi khi nhớ lại việc những người hàng xóm đã đánh mất trang trại của mình hồi những năm 1920 và 1930," Naylor nói với tôi. Chính sách trang trại của Mỹ được tạo ra trong giai đoạn suy thoái không khuyến khích các chủ trại sản xuất nhiều hơn cho một quốc gia đang đói kém như nhiều người nghĩ, mà lại nhằm cứu họ khỏi tác động thảm họa của việc trồng quá nhiều lương thực - quá nhiều so với sức mua của người dân Mỹ.

Từ thời người ta bắt đầu trồng trọt, những năm được mùa vẫn luôn đem lại thách thức khắc nghiệt không kém gì những năm mất mùa, bởi tình trạng mùa màng bội thu luôn làm giá cả sụt giảm và làm nông dân phá sản, mặc dù những nông dân này lại trở nên cần thiết vào những năm mất mùa. Liên quan đến lương thực, tự nhiên luôn nhạo báng quy luật cung cầu kinh điển của kinh tế học - dĩ nhiên là tự nhiên dưới hình thức thời tiết tốt hay xấu, nhưng cũng liên quan đến cả thể chất con người, vì cơ thể chỉ có thể tiêu dùng một lượng thức ăn nhất định cho dù nguồn cung có nhiều đến thế nào. Vì thế, từ thời được nhắc đến trong Kinh Cựu ước, các

https://thuviensach.vn

cộng đồng đã vạch ra nhiều chiến lược để cân bằng những thay đổi chóng mặt mang tính thảm họa của sản xuất nông nghiệp. Chính sách nông nghiệp theo khuyến nghị của Kinh Thánh là thành lập kho dự trữ ngũ cốc. Chính sách này không chỉ đảm bảo khi hạn hán hoặc đại dịch phá hủy mùa màng sẽ vẫn còn có lương thực để ăn, mà còn giữ an toàn cho người nông dân bằng cách ngăn lương thực không bị bán ra thị trường khi mùa màng bội thu.

Đây gần như cũng là điều mà các chương trình nông nghiệp mới nỗ lực thực hiện. Với những loại nông phẩm có thể trữ được như ngô, chính phủ thiết lập một mức giá mục tiêu dựa trên chi phí sản xuất, và mỗi khi giá thị trường giảm xuống dưới giá mục tiêu đó, người nông dân được phép lựa chọn. Thay vì bán hạ giá ngô ra một thị trường yếu ớt (vì thế sẽ làm giảm giá ngô hơn nữa), người nông dân có thể vay vốn từ chính phủ - dùng lượng nông sản thu hoạch được để thế chấp - và khoản vay đó cho phép người nông dân dự trữ ngũ cốc cho tới khi giá bán được khôi phục. Tại thời điểm đó, anh ta mới bán ngô và trả nợ vay; nếu giá ngô vẫn tiếp tục thấp, anh ta có thể lựa chọn giữ lại số tiền đã vay, và trả nợ bằng ngô cho chính phủ, và số lương thực đó sẽ được chuyển thành một thứ được gọi, một cách khá kỳ quặc, là "Kho Bình ổn". Các chương trình nông nghiệp mới khác, như những chương trình được Cục Bảo tồn Đất đai tiến hành, tìm cách ngăn ngừa sản xuất quá mức (và xói mòn đất đai) bằng cách khuyến khích nông dân bỏ không những khu đất nhạy cảm với môi trường nhất. Hệ thống này, vẫn còn được thực hiện ít nhiều cho mãi tới gần thời điểm George Naylor trở lại trang trại vào những năm 1970, đã làm được một việc khá tốt là giữ giá ngô không sụt giảm mạnh trước sự gia tăng năng suất nhanh chóng của thế kỷ 20. Lượng ngô dư thừa được giữ lại, không đưa ra thị trường, bằng cách cung cấp cho nông dân "những khoản vay không mấy khi phải dùng đến tài sản thế chấp"

https://thuviensach.vn

mà chính phủ cũng chỉ phải bỏ ra tương đối ít chi phí, bởi vì phần lớn những khoản vay này cuối cùng đều được hoàn trả đầy đủ. Và khi giá ngô tăng lên, chẳng hạn như do thời tiết xấu, chính phủ lại bán ngô từ kho dự trữ, giúp trả tiền cho cả các chương trình nông nghiệp và làm dịu những biến động không tránh khỏi về giá cả.

Tôi nói hệ thống này vẫn còn hoạt động "ít nhiều" cho tới những năm 1970 là bởi vì, bắt đầu từ những năm 1950, một chiến dịch xóa bỏ các chương trình nông nghiệp mới được bắt đầu, và với mỗi dự luật nông nghiệp mới được ban hành, lại một thanh chống nữa được tháo dỡ khỏi kết cấu chống đỡ. Gần như ngay từ khi bắt đầu, chính sách trợ giá và hạn chế sản xuất đã đối đầu với một đội ngũ những kẻ thù hùng hậu: những người ủng hộ nền kinh tế không có sự can thiệp, những người không thấy có lý do gì mà nông nghiệp được đối xử khác với bất cứ lĩnh vực kinh tế nào khác; các nhà chế biến lương thực và các nhà xuất khẩu ngũ cốc, những người được hưởng lợi từ sản xuất dư thừa và giá lương thực thấp; và liên minh giữa các lãnh đạo chính trị và giới kinh doanh vì nhiều lý do khác nhau cho rằng nước Mỹ có quá nhiều nông dân, gây bất lợi cho chính nước Mỹ (hay ít nhất chính họ).

Nông dân Mỹ từ lâu đã gây rắc rối chính trị cho phố Wall và Washington; theo lời sử gia Walter Karp, "ít nhất kể từ thời Nội chiến, những công dân bất kham, độc lập, và ủng hộ đảng Cộng hòa nhất trong số các công dân Mỹ chính là nông dân". Bắt đầu từ cuộc nổi loạn dân chủ những năm 1890, các nông dân đã ủng hộ các phong trào lao động, kết hợp với họ để kiềm chế sức mạnh của các tập đoàn kinh doanh. Năng suất nông nghiệp tăng cao đã trao cơ hội vàng cho đối thủ truyền thống của nông dân. Vì bây giờ với số lượng nhỏ nông dân là có thể cung cấp đủ lương thực cho cả nước Mỹ, đã tới lúc "hợp lý hóa" ngành nông nghiệp bằng cách để cho thị trường đẩy giá xuống và đẩy các chủ trại khỏi đất đai của

https://thuviensach.vn

họ. Vì thế, Phố Wall và Washington tìm kiếm những thay đổi trong chính sách nông nghiệp để thả lỏng "đại dịch ngô rẻ" (theo lời của George Naylor, một người vẫn ủng hộ khuôn mẫu nông trại dân chủ cổ xưa) trên toàn quốc, gây ra tác động ở khắp xung quanh chúng ta - trên thực tế, cả ở trong chúng ta.

HIỀN NHÂN CỦA PURDUE

Earl "Rusty" Butz, bộ trưởng Nông nghiệp thứ hai thuộc chính quyền của Richard Nixon, có lẽ đã hành động nhiều hơn bất cứ cá nhân nào khác để dàn xếp đại dịch ngô rẻ, theo cách nói của George Naylor. Trong mỗi bài báo về ông, và có rất nhiều bài báo như vậy, cái tên Earl Butz, một nhà kinh tế học nông nghiệp ồn ào thường xuyên được nhắc đến ở trường Đại học Purdue, luôn gắn với cụm từ "màu mè". Phong thái bộc trực và khiếu hài hước chân chất của Butz khiến nhiều người tin rằng ông là bạn của các chủ trại, nhưng có lẽ cái chân trong hội đồng của công ty Ralston Purina là định hướng đáng tin cậy hơn cho những đồng cảm của ông. Mặc dù chủ yếu được nhớ đến ngoài nông nghiệp vì trò đùa phân biệt chủng tộc đã khiến ông mất chức trong cuộc bầu cử năm 1976, Butz đã cách mạng hóa nền nông nghiệp Mỹ, giúp dịch chuyển chuỗi thức ăn trên nền móng ngô rẻ.

Butz tiếp quản Bộ Nông nghiệp vào giai đoạn cuối cùng trong lịch sử Mỹ khi mà giá thực phẩm lên đến mức đủ cao để gây ra sức ép chính trị thực sự; di sản của ông là đảm bảo để điều đó không bao giờ xảy ra lần nữa. Vào mùa thu năm 1972, sau khi trải qua một loạt vụ mùa thảm họa, nước Nga mua 30 triệu tấn ngũ cốc của Mỹ. Butz đã giúp dàn xếp giao dịch này, với hy vọng thúc đẩy giá lương thực nhằm thuyết phục những nông dân cứng đầu định bỏ phiếu cho George McGovern chuyển sang bỏ phiếu cho đảng Cộng

https://thuviensach.vn

hòa. Kế hoạch này vô cùng hiệu quả: sự tăng lên đột ngột về nhu cầu, trùng khớp với đợt thời tiết xấu ở Vành đai Trang trại, đẩy giá ngũ cốc lên mức đỉnh điểm trong lịch sử. Chính giá ngô đã thuyết phục George Naylor rằng ông có thể thành công trên trang trại của chính mình.

Thương vụ bán ngũ cốc cho Nga năm 1972 và thu nhập trong ngành nông nghiệp tăng vọt mùa thu năm đó đã giúp Nixon thành công trong việc thu hút phiếu bầu từ khu vực nông nghiệp khi tái ứng cử, nhưng tới năm sau, mức giá này đã ảnh hưởng ngược trở lại chuỗi thức ăn, thẳng tới tận siêu thị. Tới năm 1973, tỷ lệ lạm phát thực phẩm đạt đỉnh cao của mọi thời đại, và các bà nội trợ tổ chức phản đối tại các siêu thị. Nông dân phải làm thịt gà bởi vì họ không thể đủ tiền mua thức ăn cho chúng, và giá thịt bò trượt ra ngoài tầm với của khách hàng trung lưu. Một số loại thức ăn trở nên hiếm hoi: thịt ngựa bắt đầu xuất hiện lác đác ở một vài siêu thị. "Sao lại có tình trạng khan hiếm thức ăn ở Miền đất Dư thừa?" là một hàng tít lớn trên tờ U.S News & World Report mùa hè đó. Nixon phải đối mặt với cuộc nổi dậy của người tiêu dùng, và ông ta phái Earl Butz dập tắt cuộc nổi dậy đó. Vị hiền nhân của Purdue bắt đầu thiết kế lại cả hệ thống thức ăn của Mỹ, hạ giá thực phẩm và tăng mạnh năng suất ở các trang trại Mỹ. Điều từ lâu là giấc mơ của giới kinh doanh nông nghiệp (nguyên vật liệu thô rẻ hơn) và giới cầm quyền (ít những người nông dân bất kham hơn) trở thành chính sách chính thức của chính phủ.

Butz không giữ bí mật chương trình của mình: ông cổ vũ nông dân trồng trọt trên cánh đồng "từ chân rào tới chân rào" và khuyên họ "trở nên lớn mạnh hoặc từ bỏ". Ông tin rằng những trang trại lớn hơn có hiệu quả cao hơn, vì thế ông hối thúc nông dân hợp nhất ("thích nghi hay là chết" là một trong những cương lĩnh khác của ông) và không nên tự coi mình là nông dân mà là "thương gia nông

https://thuviensach.vn

nghiệp". Bớt ồn ào hơn đôi chút, Butz bắt đầu xóa bỏ chế độ trợ giá của Chính sách Nông nghiệp Mới, một công việc đã trở nên dễ dàng hơn nhờ việc giá cả cao ngất ở thời điểm đó. Ông xóa bỏ Kho Bình ổn và, với đạo luật nông nghiệp năm 1973, bắt đầu thay thế hệ thống trợ giá Nông nghiệp Mới bằng các khoản cho vay, các khoản mua ngũ cốc của chính phủ, và đất đai trở nên nhàn rỗi do một hệ thống mới thanh toán trực tiếp cho nông dân.

Sự thay đổi từ các khoản vay sang thanh toán trực tiếp dường như không quan trọng - dù thế nào, chính phủ cũng cam kết đảm bảo cho nông dân nhận được một mức giá mục tiêu cho 25 cân ngô khi giá ngô giảm xuống. Nhưng trên thực tế, thanh toán trực tiếp cho nông dân khi giá ngô sụt giảm là biện pháp mang tính cách mạng, mà chắc hẳn những người đề xuất biện pháp này đã biết. Họ đã xóa bỏ giá sàn ngũ cốc. Thay vì giữ ngô không giao dịch trên thị trường đang giảm giá, như chương trình cho vay cũ và kho bình ổn liên bang đã làm, chương trình trợ cấp mới khuyến khích nông dân bán ngô với bất cứ giá nào, vì chính phủ sẽ bù đắp cho chênh lệch. Nhưng hóa ra chỉ phải bù đắp một phần chênh lệch, bởi vì gần như mọi đạo luật nông nghiệp kể từ đó đã giảm giá mục tiêu, như đã được tuyên bố, để giúp ngũ cốc của Mỹ có khả năng cạnh tranh hơn trên thị trường thế giới (bắt đầu từ những năm 1980, các công ty thu mua ngũ cốc lớn như Cargill và Archer Daniels Midland (ADM) tham gia vào sửa đổi đạo luật nông nghiệp, mà có thể dễ dàng đoán được là sẽ phản ánh lợi ích của họ hơn là của người nông dân). Thay vì hỗ trợ các trang trại, chính phủ lại trợ giá cho mỗi 25 cân ngô mà họ có thể trồng - và khi được thúc đẩy, các trang trại Mỹ trồng được sản lượng ngô khủng khiếp.

ĐƯỜNG CONG NAYLOR

https://thuviensach.vn

Có vẻ như không nhiều nông dân Mỹ biết chính xác điều gì đã tấn công họ, kể cả bây giờ. Cách giải thích hoa mỹ về cạnh tranh và thương mại tự do thuyết phục được nhiều người tin rằng chính giá ngô rẻ đã bảo vệ họ, và một vài tổ chức được cho là của các nông dân đã tin vào ưu điểm của ngô rẻ. Nhưng kể từ thời cực thịnh của giá ngô vào đầu những năm 1970, thu nhập từ trang trại đã giảm đều đặn cùng với giá ngô, đẩy hàng triệu nông dân lún sâu hơn vào nợ nần và hàng nghìn người vào tình trạng phá sản mỗi tuần. Xuất khẩu, tính theo tỷ lệ phần trăm sản lượng ngô của Mỹ, hầu như không nhúc nhích quanh mức 20%, thậm chí cả khi giá ngô giảm đi. Trường Đại học Tiểu bang Iowa ước tính rằng sẽ tốn khoảng 2,5 đô la để trồng 25 cân ngô ở Iowa; vào tháng 10 năm 2005, các tháp ngũ cốc của Iowa trả mức giá 1,45 đô la, vì thế người nông dân Iowa điển hình bán ngô với giá rẻ hơn 1 đô la so với chi phí họ phải bỏ ra để trồng. Tuy nhiên, ngô tiếp tục được sản xuất nhiều hơn mỗi năm.

Tại sao điều đó có thể xảy ra?

George Naylor đã tìm hiểu vấn đề này, và ông đã tìm ra một câu trả lời thuyết phục. Ông thường được mời phát biểu tại các cuộc họp về thảm họa trang trại, nơi ông thường trình bày một biểu đồ do chính ông vẽ để giải thích điều bí ẩn: ông gọi nó là Đường cong Naylor ("Các bạn còn nhớ đường cong Laffer chứ? Thế đấy, đường cong này trông hơi giống đường cong đó, chỉ có điều nó là có thật"). Cơ bản, đường cong đó dường như thể hiện lý do tại sao giá nông sản giảm đi lại buộc nông dân phải tăng sản xuất bất chấp mọi hoạt động kinh tế hợp lý.

"Những người nông dân phải đối mặt với giá bán thấp đi chỉ có một lựa chọn nếu họ muốn duy trì được mức sống, chi trả hóa đơn, trả nợ, và lựa chọn đó là sản xuất nhiều hơn." Một gia đình nông dân cần có lượng tiền mặt nhất định hằng năm để tự nuôi mình,

https://thuviensach.vn

và nếu giá ngô giảm đi, cách duy nhất để giữ được thu nhập ổn định là bán thêm ngô. Naylor nói rằng nông dân nỗ lực tuyệt vọng để tăng sản lượng rốt cuộc lại làm đất trồng bị thoái hóa, cày cấy và trồng trọt trên thứ đất đai cạn kiệt dinh dưỡng càng phải sử dụng nhiều ni tơ hơn - bất cứ điều gì để bòn mót thêm vài chục cân ngô nữa từ đất. Tuy nhiên, khi mỗi người nông dân sản xuất ngày càng nhiều ngô hơn, giá bán lại ngày càng hạ xuống, tạo nên một vòng xoắn éo le nữa của sản xuất dư thừa. Dù vậy, nông dân trồng ngô vẫn khăng khăng đánh giá thành công của mình bằng sản lượng ngô trên một mẫu Anh, một cách thức luôn cho thấy sự cải thiện kể cả khi họ phá sản.

"Thị trường tự do chưa từng hoạt động hiệu quả trong nông nghiệp và sẽ không bao giờ hiệu quả. Các nguyên lý kinh tế của một trang trại gia đình rất khác với các nguyên lý kinh tế của một công ty: khi giá bán sản phẩm giảm đi, công ty có thể cắt giảm nhân công, để các nhà máy tạm ngừng hoạt động, và sản xuất ít sản phẩm hơn. Cuối cùng thị trường tìm được cân bằng mới giữa cung và cầu. Nhưng nhu cầu cho thực phẩm lại không co dãn; người ta không ăn nhiều hơn chỉ vì đồ ăn rẻ hơn. Và cho nông dân nghỉ việc không giúp giảm cung - anh có thể sa thải tôi, nhưng anh không thể sa thải đất đai của tôi, vì một người nông dân nào đó khác cần dòng tiền nhiều hơn hay nghĩ rằng anh ta làm việc hiệu quả hơn tôi sẽ tiếp quản và lại trồng trọt. Thậm chí nếu tôi phá sản, đất đai này sẽ vẫn tiếp tục sản xuất ngô."

Nhưng tại sao lại là ngô mà không phải loại nông sản nào khác? "Ở đây chúng ta đang ở nấc thang cuối cùng trong chuỗi thức ăn công nghiệp, sử dụng đất đai để tạo ra năng lượng và protein, phần lớn để cho gia súc ăn. Ngô là cách hiệu quả nhất để tạo ra năng lượng, đậu là cách hiệu quả nhất để tạo ra protein." Khái niệm chuyển đổi sang một loại cây trồng nào đó khác đi bị Naylor

https://thuviensach.vn

gạt bỏ sỗ sàng. “Tôi sẽ trồng gì ở đây, súp lơ hay rau diếp? Chúng tôi đã đầu tư lâu dài vào trồng ngô và đậu; tháp ngũ cốc là người mua duy nhất trong thị trấn, và tháp ngũ cốc chỉ trả tiền để mua ngô và đậu. Thị trường bảo tôi phải trồng ngô và đậu, chấm hết.” Cũng như chính phủ, vì chính phủ tính toán các khoản trợ giá khác nhau dựa trên sản lượng ngô.

Vì thế, đại dịch ngô rẻ cứ tiếp diễn, bần cùng hóa những người nông dân (cả ở đây và ở những quốc gia mà chúng ta xuất khẩu ngô tới), làm thoái hóa đất đai, ô nhiễm nguồn nước, và chảy máu ngân khố liên bang, hiện tiêu tốn tới 5 tỷ đô la một năm để trợ giá cho ngô rẻ. Nhưng dù những tấm séc trợ giá đó được trả cho nông dân (và chiếm gần nửa thu nhập ròng của các nông dân ngày nay), thực ra ngân khố trợ giá cho người mua của tất cả số ngô rẻ đó. “Nông nghiệp sẽ luôn do chính phủ tổ chức sắp xếp, vấn đề là vì lợi ích của ai? Hiện nay là Cargill và Coca-Cola. Chắc chắn không phải cho người nông dân.”

Đầu giờ chiều hôm đó, sau khi George và tôi nói chuyện về chính sách nông nghiệp trong khoảng thời gian lâu hơn mức tôi từng hình dung, điện thoại reo; hàng xóm của George, Billy cần người giúp xử lý cái máy trồng ngô bướng bỉnh. Trên đường lái xe sang đó, Naylor kể cho tôi nghe một chút về Billy. “Ông ấy có những đồ chơi hiện đại nhất: máy trồng ngô mười hai hàng, hạt giống Roundup Ready, máy gặt đập liên hợp John Deere mới.” George nhướng mày. “Billy đang ngập trong nợ nần.” George tin rằng ông đã xoay xở sống được từ trang trại nhờ tránh xa các món nợ, chăm sóc cái máy gặt đập liên hợp và máy kéo cổ lỗ, và tránh cái bẫy mở rộng sản xuất.

Là một người cao to ở tuổi ngoài 50, với một chiếc mũ lưỡi trai trên mái tóc húi cua hoa râm, Billy khá vui vẻ, đặc biệt là khi tâm trạng buổi sáng của ông không được tốt do cáp máy kéo bị đứt.

https://thuviensach.vn

Trong khi ông ấy và George sửa chữa nó, tôi thăm thú nhà kho chứa đầy các trang thiết bị hiện đại và hỏi xem ông ấy nghĩ gì về việc trồng ngô lai - ngô được biến đổi gien để có khả năng trừ sâu bệnh. Billy cho rằng hạt giống đó là loại tuyệt vời nhất. "Tôi thu được 5,6 tấn trên một mẫu Anh với loại hạt giống đó," ông tự hào khoe. "So với trang trại của ông thì thế nào, George?"

George thừa nhận chỉ thu hoạch được khoảng 5 tấn, nhưng ông ấy quá lịch sự nên không nói điều ông ấy biết, rằng ông gần như chắc chắn kiếm được nhiều tiền hơn trên một mẫu Anh khi trồng ít ngô hơn với chi phí bỏ ra ít hơn. Nhưng ở Iowa, quyền được vỗ ngực thuộc về người có sản lượng cao nhất, thậm chí nếu điều đó làm anh ta phá sản.

Trong một cái kho phía bên kia đường, tôi nhận thấy cái mũi mạ crôm lấp lánh của một chiếc xe đầu kéo thò ra và hỏi Billy về nó. Ông ấy giải thích rằng ông ấy phải nhận lái xe đầu kéo vận chuyển đường dài để có thể duy trì sự hoạt động của trang trại. "Tôi phải lái cái máy lớn đó để trả tiền cho đủ thứ đồ chơi trong trang trại," ông cười khẽ.

George đánh mắt sang tôi, như thể muốn nói, khá thảm hại, phải không? Cay đắng dường như là từ chính xác hơn, khi nghĩ đến những gì ông ấy phải làm để duy trì trang trại của mình. Điều đó gợi nhớ cho tôi đến câu nói của Thoreau: "Con người đã trở thành công cụ của công cụ của họ." Và tôi băn khoăn liệu Billy có nghĩ nhiều đến điều đó, những khi ông lái xe giữa đêm khuya trên đường Liên Tiểu bang 80, về chuyện làm thế nào mà ông lại bị đẩy vào tình cảnh này, và bây giờ ông thực sự đang phải làm việc cho ai. Ngân hàng? John Deere? Monsanto? Pioneer? Cargill? 5,6 tấn ngô là một thành tựu đáng sửng sốt, tuy nhiên nó chẳng hề có lợi cho Billy như đối với những công ty đó.

Và sau đó tất nhiên là bản thân cây ngô, nếu có khả năng suy

https://thuviensach.vn

nghĩ, chắc chắn sẽ kinh ngạc trước sự vô lý của toàn bộ những chuyện này - và trước vận may vĩ đại của nó. Vì ngô đã được miễn trừ những nguyên tắc thông thường của tự nhiên và kinh tế, cả hai đều có cơ chế mạnh mẽ để kiềm chế mọi sự phát triển tràn lan, mất kiểm soát như vậy. Trong tự nhiên, dân số của một loài bùng nổ cho tới khi nó làm cạn kiệt nguồn cung cấp thức ăn; sau đó nó giảm mạnh. Trên thị trường, việc cung cấp quá mức một loại hàng hóa sẽ làm giá cả suy giảm cho tới khi lượng hàng dư thừa hoặc được tiêu dùng hoặc không còn có ý nghĩa khi sản xuất thêm nữa. Trong trường hợp của ngô, con người đã nỗ lực mạnh mẽ để giải phóng nó khỏi cả hai sự kiềm chế đó, dù rằng làm vậy có nghĩa là người ta sẽ phá sản khi trồng nó, và phải tiêu thụ nó nhanh hết mức có thể.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG BA

THÁP NGŨ CỐC

Vào buổi chiều mùa xuân tôi tới thăm tháp ngũ cốc ở Jefferson, Iowa, nơi George Naylor kéo ngô tới vào tháng Mười hằng năm, bầu trời có màu xám nhạt, hơi mưa phùn. Tháp ngũ cốc, những công trình cao duy nhất đáng kể trong nhiều ki lô mét quanh khu vực này ở Iowa, giống những cụm tháp văn phòng bê tông không cửa sổ, nhưng vào hôm nay, bầu trời màu xi măng đã lấy đi vẻ tương phản của nó, khiến cho những cột hình trụ vĩ đại gần như vô hình. Thứ nổi bật khi xe của tôi lao sầm sập qua đường tàu và chạy ngang tấm biển "Hợp tác xã Nông nghiệp Iowa" màu xanh lá cây và trắng là một kim tự tháp vàng nhạt có kích thước một cái lều rạp xiếc cạnh chân tháp ngũ cốc: một đống ngô khổng lồ bị bỏ ngoài mưa.

Năm ngoái là năm bội thu ở vùng Trung Tây này; đống ngô đại diện cho những gì còn lại của hàng chục tấn ngô đã chảy tràn khỏi các tháp ngũ cốc tháng Mười năm ngoái. Kể cả cho đến bây giờ, bảy tháng sau, vẫn còn tình trạng thừa thải ngô, và tôi quan sát cái máy trông như cái thang máy di động đổ vài tấn ngô qua thành một toa xe lửa. Khi tôi đi vòng quanh đồng ngô khổng lồ, tôi bắt đầu thấy những hạt vàng khắp nơi, bị lốp xe và ủng nhấn xuống bùn, nổi lên trên những vũng nước mưa nhỏ, điểm xuyết trên đường ray thép. Phần lớn số ngũ cốc này dự kiến sẽ dùng cho các trại chăn nuôi và nhà máy xử lý, vì thế không ai lo lắng về chuyện

https://thuviensach.vn

phải giữ chúng sạch sẽ. Dù vậy, thật dễ nhận thấy điều gì đó thực sự không ổn trước cảnh có quá nhiều lương thực nằm phơi trên nền đất ướt.

Ở Ames chiều hôm sau, tôi gặp một nhà nông học người Mỹ gốc Mexico Ricardo Salvador, một giáo sư của trường Đại học Tiểu bang Iowa, và ông nói rằng mình cũng có phản ứng tương tự lần đầu tiên chứng kiến những hạt ngô vương vãi trên đường phố Iowa vào tháng Mười; nông dân chở ngô vào thành phố bằng những chiếc xe lớn để trần nối đuôi nhau trên những con đường cao tốc của hạt, rải một lớp nhẹ những hạt vàng khi họ đi qua. “Nói thực, tôi cảm thấy kinh hoàng, ở Mexico, kể cả ngày nay, không ai để ngô nằm trên mặt đất; điều đó gần như bị coi là báng bổ.” Ông ấy gửi cho tôi một đoạn văn của một nhà văn thế kỷ 16, Friar Sahagun, người đã ghi lại lòng tôn kính của người Aztec đối với ngô:

> Nếu họ nhìn thấy những hạt ngô khô rải trên mặt đất, họ nhanh chóng nhặt lên, và cầu nguyện "Nguồn nuôi dưỡng của ta đang chịu đau đớn, nó nằm trên đất khóc than. Nếu ta không nhặt lên, nó sẽ kết tội chúng ta trước Chúa trời. Nó sẽ nói 'ôi Chúa của chúng con, kẻ nô lệ này không nhặt con lên khi con nằm rơi trên mặt đất. Hãy trừng phạt anh ta!' Hoặc có lẽ chúng ta sẽ chết đói."

Phản ứng của nhà nông học, cũng như tôi, có lẽ do sự nhầm lẫn giữa ngô thực phẩm và ngô hàng hóa, hóa ra là hai loại khác biệt rất khó nhận ra nhưng lại rất đáng kể. Loại mà George Naylor trồng, và loại ngô trong cái đống khổng lồ bên cạnh tháp ngũ cốc là “ngô đồng loại 2”, một loại hàng hóa được công nhận trên khắp thế giới và được trồng ở khắp nơi (và không nơi nào đặc biệt cả), có thể thay thế, được mua bán, đầu cơ, và chấp nhận như một loại tư bản

https://thuviensach.vn

trên khắp thế giới. Và mặc dù ngô đồng loại 2 chắc chắn trông cũng giống như loại ngô mà bạn sẽ ăn, và có tổ tiên trực tiếp là một loại ngô mà người Aztec của Friar Sahagun thờ phụng như nguồn sống, thì nó vẫn không hẳn là thức ăn mà là một nguồn nguyên liệu thô cho công nghiệp - và là một khái niệm trừu tượng. Những hạt ngô này rắn và khó có thể ăn được, nhưng khi ta ngâm chúng trong nước trong vài giờ, ta sẽ thấy chúng có vị không giống ngô mà hơi giống bột sắn có vị ngô.

Thực ra có nhiều giống ngô khác nhau trong đống ngô đó: giống Pioneer Hi-Bred 34H31 của George Nalor trộn với giống biến đổi gien 33P67 của ông hàng xóm Billy; ngô trồng với atrazine[20] trộn với ngô trồng với metolachlor[21]. Ngô loại 2 là mẫu số chung nhỏ nhất; tất cả mọi điều cái tên đó nói lên là độ ẩm của loại ngô này không nhiều hơn 14%, và chưa tới 5% số hạt bị côn trùng xâm hại. Ngoài ra, đây là loại ngô không có các đặc điểm chất lượng; chỉ có sản lượng là điều duy nhất được quan tâm. Loại ngô đó không phải là thứ để cảm thấy tôn kính hoặc thậm chí có tình cảm, và không ai ở Iowa cảm thấy điều đó, ngoại trừ nhà nông học với cảm xúc nuối tiếc ấy.

Ngô thương phẩm, cũng là một khái niệm trừu tượng trong kinh tế như là một thực tế sinh học, được phát minh ở Chicago vào những năm 1850[22]. Trước đó, ngô được mua và bán trong bao tải. Thường thì trên các bao tải có tên của trang trại sản xuất ra loại ngô đó. Bạn có thể lần theo một bao tải ngô từ một trang trại ở Iowa tới nhà máy xay ở Manhattan nơi nó được nghiền thành bột thô, hoặc tới trại bò sữa ở Brooklyn nơi ngô được đem cho bò ăn. Điều này tạo ra sự khác biệt. Trong phần lớn lịch sử, nông dân phải nghĩ về người mua sản phẩm của họ, phải lo lắng về việc đảm bảo để ngô của họ tìm được đường tới đúng chỗ vào đúng thời điểm thích hợp, trước khi bị hỏng hoặc bị cướp hoặc giá sụt giảm. Nông

https://thuviensach.vn

dân cũng phải lo lắng về chất lượng ngô của mình, vì khách hàng không trả tiền trước khi kiểm tra thứ ở trong bao tải. Ở Mỹ trước những năm 1850, nông dân tích trữ những bao tải ngô cho tới khi một người mua nhận hàng, và do vậy chịu rủi ro cho mọi vấn đề từ trang trại tới bàn ăn hay máng ăn. Bất chấp hậu quả thế nào, cái bao tải đó liên kết một người mua ngô ở bất cứ đâu trên nước Mỹ với một nông dân cụ thể trồng trọt trên một mảnh đất cụ thể.

Với sự xuất hiện của đường sắt và phát minh ra tháp ngũ cốc (về cơ bản là một nhà kho thẳng đứng khổng lồ lắp băng chuyền để đưa ngũ cốc vào và có vòi để ngũ cốc chảy ra ngoài), những cái bao tải đột nhiên trở thành một rắc rối. Giờ đây, sẽ hợp lý hơn khi làm đầy các khoang xe lửa và tháp ngũ cốc bằng băng chuyền, đối xử với ngô không phải như những bao ngô riêng biệt mà ai đó phải kéo tới, mà trên thực tế như một dòng chảy vô tận có thể được bơm bằng máy. Trộn lẫn tất cả trong một dòng sông vàng vĩ đại. Dòng sông ngô có thể chảy từ trang trại tới thị trường Chicago và từ đó tới tay người mua ở bất cứ đâu trên thế giới. Nhưng trước khi người mua chấp nhận loại ngô mới không có và không thể lần lại xuất xứ cụ thể, họ sẽ phải có được đảm bảo nhất định về chất lượng.

Đột phá xảy ra vào năm 1856, khi Ủy ban Thương mại Chicago xây dựng hệ thống giám định chất lượng. Giờ đây bất kỳ thứ ngô loại 2 nào cũng được đảm bảo tốt như nhau. Vì thế không còn lý do gì để bất cứ ai phải quan tâm về việc loại ngô đó có xuất xứ từ đâu hay ai đã trồng nó, miễn là nó đạt tiêu chuẩn của ủy ban. Vì chuẩn mực này ở mức khá tối thiểu (quy định các mức chấp nhận được liên quan đến thiệt hại do côn trùng, dính bẩn, các vấn đề bên ngoài khác, và độ ẩm), người trồng và gây giống bây giờ có thể rảnh tay dồn sức tạo ra những mùa vụ cho năng suất lớn hơn nữa. Trước khi có hệ thống tiêu chuẩn hàng hóa, người nông dân tự hào

https://thuviensach.vn

về một loạt các phẩm chất của sản phẩm thu hoạch: bắp lớn, hạt mẩy và xếp thẳng hàng, nhiều màu khác nhau; thậm chí cả chiều cao của cây ngô cũng trở thành điều để có thể tự hào. Giờ đây, không đặc điểm nào trong số những đặc điểm đó còn quan trọng; "số tấn ngô trên một mẫu" trở thành niềm kiêu hãnh duy nhất mà ta còn nghe thấy. Không ai có thể thấy trước điều đó tại thời điểm ấy, nhưng quyết định của ủy ban Thương mại Chicago đã đổi hướng quá trình tiến hóa của Zea mays. Từ thời điểm đó trở đi, hướng đi của hậu duệ loài cây này được dẫn dắt bởi một phẩm chất duy nhất: sản lượng. Nghĩa là chỉ bởi riêng số lượng.

Việc phát minh ra ngũ cốc thương phẩm cắt rời bất cứ mối liên kết nào giữa nhà sản xuất lương thực và người tiêu dùng cuối cùng. Một loại hàng hóa giống như một bộ lọc, tước bỏ các phẩm chất và lịch sử khỏi sản phẩm thu hoạch ở một trang trại và của một nông dân cụ thể nào đó. Khi George Naylor chở ngô tới tháp ngũ cốc ở Jefferson, mà vào chính vụ thu hoạch sẽ hoạt động 24 giờ/ngày, bảy ngày một tuần, ngô của ông được cân và phân loại, tài khoản của ông được định giá theo giá ngô niêm yết của ngày hôm đó, và nỗi lo lắng của Naylor về vụ mùa của mình - tức là trách nhiệm của ông đối với chúng, trên thực tế là toàn bộ mối quan hệ của ông đối với chúng - chấm dứt trong vòng một năm nữa.

Trong vòng vài giờ, số ngô của Naylor gia nhập dòng chảy ngô từ trang trại của những người hàng xóm; sau đó, những nhánh từ hạt Jefferson đó lại hòa vào dòng sông ngô thương phẩm hầu như chảy từ Iowa về hướng Đông và Nam, vào cái dạ dày khổng lồ của hệ thống thực phẩm Mỹ (ngày nay, phần lớn lại chảy xa hơn về phía Nam, vào Mexico). Quan sát một đống ngô chảy tràn qua thành một toa tàu được sơn lô gô màu xanh và vàng của Cargill, cái toa sẽ nối vào một đoàn tàu dài gần 2 ki lô mét và chở 11,2

https://thuviensach.vn

nghìn tấn ngô, tôi bắt đầu hiểu ý George Naylor khi nói mình trồng ngô cho ai: "liên hợp quân sự - công nghiệp".

Khối kim tự tháp ngô khổng lồ trước mặt tôi ở Jefferson tất nhiên chỉ là một phần nhỏ xíu của một núi ngô khổng lồ hơn nhiều rải rác ở hàng nghìn tháp ngũ cốc trên khắp Vành đai Ngô của Mỹ vào mỗi mùa thu. Ngọn núi đó là sản phẩm của tính hiệu quả đáng kinh ngạc trong việc trồng ngô của nông dân Mỹ, những người - với công nghệ, máy móc, chất hóa học, gien lai và kỹ năng - có thể thu được năm tấn ngô từ một mẫu đất Iowa. Bạn có thể chứng kiến tận mắt tất cả những điều này khi có mặt ở đó vào mùa thu hoạch. Điều khó thấy hơn nhiều là toàn bộ lượng ngô này cũng là hệ quả từ chính sách của chính phủ, góp phần đắp núi ngô đó cao hơn và làm giá 25 cân ngô co lại.

Hợp tác xã Nông nghiệp Iowa không viết tấm séc duy nhất mà George Naylor sẽ nhận cho số ngô thu hoạch được mùa thu này. Ông nhận tấm séc thứ hai từ Bộ Nông nghiệp Mỹ (USDA) - khoảng hai mươi tám xu cho 25 cân ngô cho dù giá ngô trên thị trường ở mức bao nhiêu, và cao hơn đáng kể nếu giá ngô giảm xuống dưới một ngưỡng nhất định. Giả sử giá 25 cân ngô giảm xuống 1,45 đô la, như điều đã xảy ra vào tháng Mười năm 2005. Vì mức giá mục tiêu chính thức (gọi là "mức cho vay") ở hạt Greene được giữ ở mức 1,87 đô la, khi đó chính phủ sẽ chuyển cho nông dân thêm 0,42 đô la "thanh toán cho phần thiếu hụt", với tổng số 0,70 đô la cho 25 cân ngô họ trồng được. Tính tổng, những khoản thanh toán này của chính phủ liên bang chiếm gần nửa thu nhập của một nông dân trồng ngô ở Iowa và chiếm khoảng một phần tư trong số 19 tỷ đô la tiền thuế để thanh toán cho họ mỗi năm.

Đây là một hệ thống được thiết kế để giữ sản lượng ở mức cao và giá ở mức thấp. Trên thực tế, nó được thiết kế để đẩy giá xuống mức thấp hơn nữa, bởi việc chi trả cho nông dân phần thiếu hụt (so

https://thuviensach.vn

với hệ thống trước đó là cung cấp các khoản vay để trợ giá) khuyến khích họ sản xuất nhiều ngô hết mức có thể, và sau đó tống hết ra thị trường cho dù mức giá là thế nào - một thực tế rõ ràng sẽ đẩy giá xuống mức thấp hơn nữa. Và khi giá giảm đi, cách duy nhất để một nông dân như George Naylor có thể giữ cho thu nhập không bị giảm đi là sản xuất nhiều ngô hơn nữa. Vì thế ngọn núi đó cứ cao dần lên, từ 102 triệu tấn ngô năm 1970 đến 254 triệu tấn ngô ngày nay. Dịch chuyển ngọn núi ngô rẻ đó - tìm được người và động vật để tiêu thụ nó, xe để đốt cháy nó, sản phẩm mới để hấp thụ nó, và các quốc gia để nhập khẩu nó - đã trở thành nhiệm vụ quan trọng của hệ thống thức ăn công nghiệp, bởi vì nguồn cung ngô đã vượt quá xa nhu cầu.

Một cách nhìn nhận khác đối với đống ngô thương phẩm lên tới 254 triệu tấn này - cách nhìn nhận của một nhà tự nhiên học - là nông nghiệp công nghiệp hóa đã đưa một nguồn sinh khối khổng lồ vào môi trường, tạo ra một thứ gây mất cân bằng - như một kiểu máy hút bụi nghịch đảo. Theo sinh thái học, mỗi khi có dư thừa chất hữu cơ ở bất cứ đâu trong tự nhiên, các sinh vật lớn nhỏ chắc chắn sẽ hướng tới để tiêu thụ nó, đôi khi tạo ra cả chuỗi thức ăn hoàn toàn mới trong quá trình đó. Trong trường hợp này, các sinh vật dự tiệc trên năng lượng sinh khối dư thừa vừa mang tính ẩn dụ vừa thực tế: gồm những tập đoàn kinh doanh nông nghiệp, thị trường nước ngoài, và cả những ngành mới (như sản xuất ethanol), rồi có cả các nhà khoa học thực phẩm, gia súc, người ăn, cũng như đội ngũ các vi sinh vật (như khuẩn E. Coli Ol57:H7).

Những gì liên quan đến việc hấp thu toàn bộ năng lượng sinh khối dư thừa này đã lý giải cho vài hiện tượng dường như không có liên quan, từ sự nổi lên của các trại gia súc quy mô lớn và công nghiệp hóa thực phẩm của chúng ta, tình trạng béo phì ngày càng tăng và sự phổ biến của ngộ độc thực phẩm ở Mỹ, tới thực tế là ở

https://thuviensach.vn

quốc gia thuần hóa Zea mays đầu tiên, những người campesino[23] có tổ tiên là những nhà thuần hóa đó, đang mất dần các trang trại của mình do ngô nhập khẩu đã trở nên quá rẻ tràn vào từ phương Bắc. Đó là bản chất đầy nghịch lý, không kiên định của thứ ngô trong núi ngô đó, mà việc tống khứ nó có thể góp phần gây ra cả bệnh béo phì lẫn nạn đói.

KẾ HOẠCH CỦA TÔI khi tới Iowa là làm thế nào đó lần theo ngô do George Naylor trồng qua con đường vòng vèo của nó tới bàn ăn và vào cơ thể chúng ta. Lẽ ra tôi phải biết rằng việc lần theo bất cứ một lượng ngô thương phẩm nào cũng là điều hoàn toàn không thể thực hiện được, tương tự như lần theo một thùng nước sau khi nó đã được đổ xuống một dòng sông, chuyện đó còn trở nên khó khăn hơn khi dòng sông ngô thương phẩm vàng ươm của Mỹ, dù hiện nay đã trở nên rất rộng, chỉ chảy qua một số rất ít các công ty. Mặc dù các công ty không tiết lộ, nhưng theo ước tính thì Cargill cùng với ADM có lẽ mua tới gần một phần ba số ngô được trồng ở Mỹ.

Giờ đây hai công ty này định hướng cho mỗi bước đi của con đường ngô: họ cung cấp thuốc trừ sâu và phân bón cho nông dân; họ vận hành phần lớn các tháp ngũ cốc của Mỹ (hợp tác xã thuộc sở hữu chung mà Naylor tham gia là một ngoại lệ); môi giới và vận chuyển phần lớn hàng xuất khẩu; thực hiện việc xay nước và xay khô; cho gia súc ăn và sau đó giết mổ những gia súc được ngô nuôi béo; chưng cất ethanol; sản xuất xi rô ngô có lượng đường fructose cao và vô số những miếng bánh nhỏ khác xuất phát từ ngô đồng loại 2. Ổ, đúng thế - và họ giúp viết ra nhiều quy định chi phối toàn bộ trò chơi này, vì Cargill và ADM có ảnh hưởng đáng kể đối với các chính sách nông nghiệp Mỹ. Hơn cả những người nông dân nhận được séc (và bị trách móc về chính trị vì đã đổi những tờ séc đó thành tiền mặt), những công ty này là mới là đối tượng hưởng

https://thuviensach.vn

lợi thực sự của chính sách trợ giá "nông nghiệp" khiến cho dòng sông ngô rẻ tiếp tục tuôn chảy. Cargill là tập đoàn tư nhân lớn nhất trên thế giới.

Cargill và ADM cùng nhau xây dựng cái cửa cực kỳ hẹp mà dòng sông ngô vĩ đại chảy qua mỗi năm. Cái cổng đó cũng hầu như vô hình. Cả hai công ty đều không bán sản phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng, vì thế họ hầu như không có lợi ích gì trong việc hợp tác với các nhà báo - và hầu như không bao giờ làm vậy. Cả hai công ty đều từ chối cho tôi lần theo dòng sông ngô khi nó chảy qua tháp ngô của họ, các ống dẫn, bể chứa, tàu chuyên chở, nhà vỗ béo gia súc, nhà máy xay và phòng thí nghiệm trên con đường phức tạp và ngày càng mơ hồ đến với cơ thể chúng ta. Lý do để cấm đoán tiếp xúc với đoạn này của chuỗi thức ăn được họ giải thích là vì vấn đề "an ninh lương thực".

Kể cả như vậy, vẫn có thể lần theo 25 cân ngô của George Naylor, miễn là ta sẵn sàng coi nó là loại hàng hóa như nó vốn thế - nghĩa là không coi nó như một thực thể vật chất cụ thể ta có thể cầm nắm trong tay mà là một khối lượng chung có thể thay thế, không khác với bất cứ lượng ngô nào khác trong số ngô đồng loại 2 được đưa lên con tàu Cargill đó hay bất cứ con tàu nào khác. Vì ngô của Naylor được trộn lẫn với tất cả những ngô khác được trồng trong năm nay, đích đến của những hạt ngô của ông sẽ phản ánh, hầu như chính xác, đích đến cuối cùng của toàn bộ sản phẩm thu hoạch được từ vụ mùa - xuất khẩu, gia súc, xi rô ngô có lượng đường fructose cao, v.v.

Vậy 90.000 hạt ngô đó kết thúc ở đâu? Sau khi chúng đã được xay và phân tách, chế biến và xuất khẩu và đi qua ruột bò, gà, lợn, chúng sẽ làm thành những loại bữa ăn nào? Và - mạo hiểm sử dụng một từ nghe có thể cực đoan khi gắn với một thứ lành mạnh và tiêu biểu cho nước Mỹ như là ngô - 90.000 hạt ngô đó có thể tàn

https://thuviensach.vn

phá những gì?

NƠI PHẦN LỚN những hạt ngô đó sẽ tới - khoảng 3/5 số hạt - là các trại nuôi gia súc tập trung của Mỹ, một nơi không thể tồn tại nếu không có ngô. Ở đây, hàng trăm triệu gia súc nuôi lấy thịt trước kia từng sống trong các trang trại gia đình và trại chăn nuôi gia súc được tập trung lại trong một kho lương thực lớn, nơi chúng tiêu thụ đống ngô dư thừa ngày càng chất cao đó hết mức mà chúng có thể tiêu hóa để tạo ra thịt. Đưa bò sữa vào danh sách này đòi hỏi những nỗ lực đặc biệt khác thường, bởi vì bò sữa về bản chất không phải là loài ăn ngô. Nhưng tự nhiên ghét cay ghét đắng sự dư thừa, và ngô phải được tiêu thụ.

Con bò Mỹ ăn ngô xuất hiện.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG BỐN

TRẠI VỖ BÉO GIA SÚC

Sản xuất Thịt

(54.000 HẠT NGÔ)

THỦ PHỦ GIA SÚC

Quang cảnh mà ngô đã tạo ra ở vùng Trung Tây nước Mỹ là không thể nhầm lẫn: nó hình thành nên một bãi cỏ Mỹ lớn thứ hai, phất phơ trong mùa hè như một tấm thảm xanh dày một cách phi lý trên khắp những mảnh đất mênh mông bên dòng Mississippi. Cây ngô chiếm khoảng 324.000 ki lô mét vuông của lục địa Mỹ, một vùng gấp đôi kích thước tiểu bang New York; thậm chí từ ngoài trái đất ta cũng không thể không nhận thấy. Tuy nhiên, sẽ cần quan sát kỹ hơn để thấy một số những cảnh quan khác mà ngô thương phẩm đã tạo ra ở những nơi không mấy nổi bật như Garden City, Kansas. Nơi đây, trên những cao nguyên phía Tây Kansas, là nơi những trại vỗ béo gia súc đầu tiên được xây dựng, vào đầu những năm 1950.

Khi ta đang lái xe dọc một trong những con đường thẳng băng của hạt Finney thì thảo nguyên nâu xám trơ trụi của tháng Giêng đột nhiên chuyển sang màu đen và có dạng hình học, một mạng lưới các ô hình chữ nhật tạo nên bởi các hàng rào thép trải dài hết tầm mắt - mà ở Kansas sẽ nghĩa là vô cùng xa. Tôi nói "đột nhiên" nhưng trên thực tế mùi hương dâng lên nhanh chóng - một thứ

https://thuviensach.vn

hương chắc chắn gợi nghĩ tới mùi nhà vệ sinh nam của bến xe buýt hơn là mùi bò sữa ở nông trại - là dấu hiệu báo trước của các trại nuôi gia súc từ gần 2 ki lô mét trước đó. Và rồi nó đột nhiên ở khắp nơi: Poky Feeders, với 37.000 đầu gia súc. Một khu vực bao gồm các bãi quây gia súc kéo dài tới tận chân trời, mỗi bãi quây nuôi chừng 100 gia súc đứng đờ đẫn hoặc nằm trong lớp bùn màu xám, mà cuối cùng ta sẽ nhận ra đó hoàn toàn không phải là bùn. Bãi chăn nuôi gia súc dàn hàng thành một mạng lưới những dãy phố không có vỉa hè bao quanh những vũng chất thải khổng lồ trên đường tới trái tim có nhịp đập ầm vang của trại chăn nuôi: một nhà máy xay thức ăn, nơi phát ra thứ tiếng bình bịch nhịp nhàng, nổi bật, rền vang, và lấp lánh ánh bạc trong sáng sớm, như một thánh đường công nghiệp nằm giữa thủ phủ của đô thị gia súc lấy thịt đông đúc. Hoạt động mười hai tiếng một ngày và bảy ngày một tuần, nhà máy xay đang bận rộn chuyển đổi dòng sông ngô của Mỹ thành thức ăn gia súc.

Tôi tới Poky hồi đầu tháng Giêng mà chưa rõ phải tới thăm cư dân cụ thể nào, mặc dù khi lái chiếc xe thuê chầm chậm qua làn sóng nhấp nhô màu đen của trại chăn nuôi bò, tôi bắt đầu băn khoăn không biết liệu đây có phải là sự thật. Tôi đang tìm chú bò tơ màu đen có ba vệt lang trắng trên mặt mà tôi gặp mùa thu năm trước tại một trang trại ở Vale, South Dakota, cách đây 800 ki lô mét về phía Bắc. Trên thực tế, chú bò tôi hy vọng tìm thấy từng thuộc về tôi: tôi đã mua hồi nó còn là chú bê tám tháng tuổi từ trang trại Blair với giá 398 đô la. Tôi trả cho Poky Feeders 1,6 đô la một ngày cho nơi ở, thức ăn (toàn bộ số ngô nó có thể ăn) và thuốc men cho nó.

Mối quan tâm của tôi tới chú bò này không hoàn toàn là vì tài chính, hay thậm chí vị giác. Không, mối quan tâm chủ yếu của tôi đối với con vật này là vấn đề nuôi nấng. Tôi muốn biết chuỗi thức

https://thuviensach.vn

ăn công nghiệp sẽ biến đổi những kỉ lô gam ngô thành bíp tết như thế nào. Làm thế nào có thể đưa một sinh vật khó tin như vậy - bởi vì bò sữa về bản chất là một loài động vật ăn cỏ - tham gia hỗ trợ giải quyết số ngô dư thừa của nước Mỹ? Tới nay, phần lớn nhất của ngô thương phẩm Mỹ (khoảng 60%, hoặc khoảng 1400 tấn ngô) được sử dụng để cho gia súc ăn, và phần lớn trong số đó được sử dụng để nuôi 100 triệu con bò lấy thịt của Mỹ - bò sữa, bò đực và bò đực non mà trong quá khứ dành phần lớn thời gian gặm cỏ trên thảo nguyên.

Gia súc lấy thịt của Mỹ đã trải qua một cuộc cách mạng về cách sống kể từ hồi Thế chiến thứ hai. Trong quãng thời gian đó, phần lớn dân số Mỹ cùng rời bỏ thành phố tới sống ở những vùng ngoại ô, nhưng loài gia súc nuôi lấy thịt của chúng ta lại di chuyển theo hướng ngược lại, rời bỏ những trang trại nằm rải rác ở những như Iowa tới sống ở những thành phố gia súc mới đông đúc. Những nơi này khác với các trang trại và nông trại đến mức phải có một từ mới để biểu thị chủng: hoạt động Chăn nuôi Gia súc Tập trung (CAFO). Cảnh quan sống mới của con người và động vật đều là sản phẩm từ chính sách của chính phủ. Những vùng ngoại ô sau chiến tranh sẽ không bao giờ được xây dựng nếu không có hệ thống đường cao tốc liên tiểu bang, cũng như Đạo luật G.I.[24] và những khoản vay cầm cố được liên bang trợ giá. Tình trạng đô thị hóa dân số gia súc của Mỹ sẽ không bao giờ diễn ra nếu không có sự ra đời của ngô rẻ, được chính quyền liên bang trợ giá.

Bản thân ngô cũng được hưởng lợi kép từ việc đô thị hóa gia súc. Khi động vật rời trang trại, lại có thêm diện tích của trang trại để dành cho ngô, và ngô đã nhanh chóng chiếm các bãi chăn thả ngựa, đồng cỏ, và thậm chí cả sân nuôi gà vịt đi từng là lãnh địa của vật nuôi. Động vật rời đi bởi vì những người nông dân đơn giản không thể cạnh tranh với CAFO. Họ phải bỏ ra chi phí nhiều hơn

https://thuviensach.vn

để trồng ngô làm thức ăn gia súc so với chi phí CAFO phải bỏ ra để mua ngô, với lý do đơn giản là ngô thương phẩm được bán đều đặn với giá rẻ hơn chi phí bỏ ra để trồng. Ngô lại được hưởng lợi một lần nữa khi các trại chăn nuôi tập trung mở rộng, hấp thụ ngày càng nhiều lượng ngô dư thừa. Ngô tìm đường đến với thực đơn của những loài vật nuôi chưa từng ăn nhiều ngô (như gia súc) hoặc thậm chí chưa từng ăn ngô bao giờ, như loài cá hồi bây giờ được nuôi bằng ngũ cốc. Tất cả số năng lượng sinh khối dư thừa đó phải được chuyển đến đâu đó.

Logic kinh tế của việc tập hợp rất nhiều vật nuôi ở cùng một chỗ để cho chúng ăn ngô rẻ ở các trại chăn nuôi tập trung thật khó mà tranh cãi được; cách làm này đã khiến thịt, từng chỉ có mặt vào những dịp đặc biệt trong các gia đình Mỹ, trở nên rất rẻ và dồi dào đến nỗi nhiều người trong chúng ta ăn thịt tới ba lần một ngày, luy nhiên, logic sinh học đằng sau số thịt rẻ này lại không hấp dẫn lắm. Chỉ trong lịch sử ngắn ngủi của mình, CAFO đã tạo ra quá nhiều những vấn đề về môi trường và sức khỏe: nước và không khí ô nhiễm, chất thải độc hại, những dịch bệnh gây chết người mới.

Nuôi gia súc ở những trang trại hỗn hợp theo kiểu cũ như của gia đình Naylor từng có ý nghĩa đơn giản về sinh học: ta có thể cho gia súc ăn những phế phẩm từ mùa màng, và dùng phế thải từ gia súc để bón cho cây trồng. Trên thực tế, khi vật nuôi sống trong trang trại, ý niệm về chất thải đã ngừng tồn tại; thay vào đó, ta có cái gọi là chu kỳ sinh thái khép kín - mà khi hồi tưởng lại ta có thể gọi đây là một giải pháp. Một trong những việc nổi bật nhất mà các trại chăn nuôi gia súc tập trung làm (theo lời của Wendell Berry) là lấy đi giải pháp tao nhã này và chia tách thành hai vấn đề mới: một là tình trạng màu mỡ ở trang trại (phải được giải quyết bằng phân bón hóa học) và hai là giải pháp ngăn chặn ô nhiễm của các trại chăn nuôi tập trung (hầu như chưa được giải quyết).

https://thuviensach.vn

Sự phi lý về sinh học này, vốn là đặc trưng của mọi CAFO, còn trở nên tồi tệ hơn ở bãi chăn nuôi bởi sự phi lý thứ hai. Ở đây, loài vật nuôi đã trải qua quá trình chọn lọc tự nhiên để sống bằng cỏ nay lại bị con người làm cho phải thích nghi lần nữa - và điều đó gây hại đáng kể đối với sức khỏe của chúng, đối với sức khỏe của đất đai, và cuối cùng là đối với sức khỏe của kẻ ăn chúng - để sống bằng ngô, không vì lý do nào khác ngoài việc nó cung cấp calo rẻ nhất và bởi vì cái đống vĩ đại đó phải được tiêu thụ. Đây là lý do tại sao tôi quyết định lần theo dấu vết của ngô công nghiệp qua một chú bò đực non thay vì một con gà hay một con lợn, vốn là những loài có thể sống tốt bằng ngũ cốc: cuộc sống ngắn ngủi, không hạnh phúc của chú bò đực nuôi bằng ngô trong trại chăn nuôi gia súc thể hiện chiến thắng cuối cùng của tư duy công nghiệp đối với logic của tiến hóa.

ĐỒNG CỎ: VALE, SOUTH DAKOTA

Trang trại nhà Blair trải dài trên một diện tích 5.500 mẫu Anh vùng thảo nguyên cỏ ngắn chỉ cách Sturgis, South Dakota vài ki lô mét, và ngay dưới chân đồi Bear Butte. Con đường mòn Bismarck-Deadwood cắt ngang qua trang trại chạy thẳng tới phía Bắc của ngọn đồi, nhô cao đáng kể so với vùng đồng bằng, trông như một cái dấu chấm than mũm mĩm cao mười tầng. Ta vẫn có thể nhận ra con đường mòn trên mặt đất do những chiếc xe ngựa tuyến và xe chở gia súc hằn lên từ thế kỷ trước. Bản thân mặt đất vào tháng Mười một, khi tôi tới đó, hình thành một tấm da bằng cỏ có gam vàng đỏ đung đưa trong gió và điểm xuyết bằng những chấm đen đi đi lại lại: bò sữa và bê Angus đang gặm cỏ.

Edi và Rich Blair quản lý một doanh nghiệp "bò sữa - bê", giai đoạn đầu tiên trong sản xuất hăm bơ gơ và là giai đoạn ít bị thay

https://thuviensach.vn

đổi nhất bởi quá trình công nghiệp hóa thịt gần đây. Trong khi ngành công nghiệp thịt lợn và thịt gà đã hợp nhất chu kỳ sống của những loài vật đó dưới một mái nhà, bò lấy thịt vẫn được sinh ra trên hàng trăm nghìn trang trại thuộc sở hữu độc lập nằm rải rác chủ yếu khắp miền Tây. Mặc dù hiện giờ chỉ có bốn công ty thịt hộp khổng lồ (công ty con của Tyson là IBP, công ty con của Cargill là Excel, Swift&Company và National) giết mổ và bán 4/5 số bò thịt ở Mỹ, sự tập trung đó tượng trưng cho đầu hẹp của cái phễu mà đầu rộng của nó là Thảo Nguyên Lớn. Những công ty này đã kết luận rằng phải tốn quá nhiều đất đai (và do đó cả vốn) để sản xuất ra một con bê ở mức sẵn sàng đưa vào trại chăn nuôi tập trung - tối thiểu mười mẫu Anh cho một đầu bê - đến nỗi họ sẽ có lợi hơn khi trao việc điều hành các trang trại chăn nuôi gia súc (và rủi ro) cho chủ trại.

Chú bò đực non số 534 trải qua sáu tháng đầu tiên ở những đồng cỏ tươi tốt này cùng với mẹ mình, con bò số 9534. Con số này biểu thị rằng nó là con bò thứ ba mươi tư sinh ra vào năm 1995; vì không còn con đực nào thế hệ sau của nó ở lại đủ lâu để gặp nhau, nên tất cả con non đều được đặt tên là 534. Bố của nó thuộc giống Angus mang tên Gar Precision 1680, một con bò đực được phân biệt bởi kích thước và khả năng di truyền cho thế hệ sau đặc điểm thịt thân có lượng thịt và mỡ đều nhau. Bò đực Gar Precision chỉ tiếp xúc với bò cái 9534 thông qua một ống tinh dịch trị giá 15 đô la được đặt hàng qua thư.

Sinh ra vào ngày 13 tháng 3 năm 2001, trong chuồng gia súc bên kia đường, 534 và mẹ của nó được đưa ra đồng cỏ ngay khi chú bê nặng 36 ki lô gam có thể đứng lên và bắt đầu bú sữa. Trong vòng một vài tuần, ngoài sữa mẹ chú bê bắt đầu tập ăn bằng cách nhấm nháp một hỗn hợp các loại cỏ, chủ yếu là cỏ tự nhiên: cỏ lúa mì miền Tây, cỏ xanh nhỏ, cỏ trâu, cỏ kim lục.

https://thuviensach.vn

Ngoài chấn thương vào một ngày thứ Bảy của tháng Tư năm đó khi nó bị gắn nhãn và thiến, ta có thể hình dung 534 nhìn lại sáu tháng đó như những ngày tháng tốt đẹp xưa cũ. Có lẽ thật ngốc nghếch khi cho rằng chúng ta hiểu trải nghiệm của một con bò, tuy nhiên ta có thể nói rằng một con bê đang gặm cỏ trên đồng cỏ ít nhất cũng làm điều phù hợp nhất theo tiến hóa. Dẫu vậy, thật lạ lùng khi mà sau tháng Mười, gặm cỏ sẽ là một việc chú bò con của tôi sẽ không bao giờ có cơ hội lặp lại.

MỐI QUAN HỆ ĐỒNG TIẾN HÓA giữa bò và cỏ là một trong những điều kỳ diệu của tự nhiên chưa được đánh giá đúng mức; đó cũng tình cờ là chìa khóa để hiểu được gần như mọi điều về thịt tự nhiên. Đối với cỏ, là loài phải tiến hóa để chịu được việc các loài nhai lại gặm nó, bò sữa duy trì và mở rộng môi trường sống của chúng bằng cách ngăn chặn cây gỗ và cây bụi chiếm chỗ và lấn mất ánh sáng; gia súc cũng giúp rắc hạt cỏ, trồng cỏ thông qua móng của chúng, và sau đó lại nuôi dưỡng cỏ bằng phân. Để đổi lấy những dịch vụ này, cỏ cung cấp cho các loài nhai lại một nguồn cung cấp thức ăn dồi dào và độc nhất. Vì bò sữa (cũng như cừu, bò bizon và các loài nhai lại khác) đã tiến hóa khả năng đặc biệt để chuyển đổi cỏ - mà những sinh vật chỉ có một dạ dày như chúng ta không thể tiêu hóa được - thành protein chất lượng cao. Chúng có thể làm điều này bởi chúng sở hữu cơ quan tiêu hóa tiến hóa cao nhất trong tự nhiên: dạ cỏ. Bằng kích cỡ của một quả bóng tập yoga, về thực chất cơ quan này là một bể lên men 76 lít, là nơi cư trú của một quần thể vi khuẩn sống bằng cỏ. Sống cuộc sống vô hình ở đầu kia của chuỗi thức ăn, vốn kết thúc ở chiếc hăm bơ gơ, những loài vi khuẩn này, giống như các loài cỏ, đồng tiến hóa với bò, loài mà chúng cho ăn.

Đây thực sự là một hệ thống tuyệt vời cho tất cả các bên liên quan: cho cỏ, cho vi khuẩn, cho gia súc, và cho chúng ta, những

https://thuviensach.vn

người ăn thịt gia súc. Trong khi đúng là việc gặm cỏ quá mức có thể là mối nguy hại về sinh thái đối với đồng cỏ, trong những năm gần đây, các chủ trại nuôi gia súc đã áp dụng mô hình chăn thả luân phiên, giống hơn với hình mẫu của bò rừng bizon, một loài nhai lại đã ăn cỏ trên chính những đồng cỏ này hàng nghìn năm trước khi bị bò sữa thay thế. Trên thực tế, hiện nay ngày càng nhiều các nhà sinh thái học tin rằng đất đồng cỏ sẽ khỏe mạnh hơn khi có gia súc trên đó, miễn là chúng được dịch chuyển đều đặn. Ngày nay, tổn hại môi trường nghiêm trọng nhất gắn với ngành chăn nuôi gia súc diễn ra ở trại chăn nuôi gia súc tập trung.

Trên thực tế, nuôi gia súc lấy thịt bằng cỏ có ý nghĩa sinh thái tuyệt vời: đó là một chuỗi thức ăn bền vững lấy năng lượng từ mặt trời và tạo ra thức ăn bằng cách chuyển hóa ánh sáng mặt trời thành protein. Các loại cây trồng thành hàng cũng có thể hoàn thành nhiệm vụ này, nhưng không phải quanh đây: ở những nơi như khu vực phía Tây của bang South Dakota, đất đai quá khô cằn, ít chất dinh dưỡng, và quá nhiều đồi núi nên không trồng trọt gì được nếu không sử dụng thật nhiều nước tưới, hóa chất và gây xói mòn đất. “Gia súc của tôi có thể ăn thứ cỏ chất lượng thấp và chuyển đổi nó thành một sản phẩm đáng ao ước,” Rich Blair chỉ ra. “Nếu ta không có gia súc nhai lại, tất cả những thứ này” - ông chỉ vùng cao nguyên từ trang trại của ông trải dài theo mọi hướng - “sẽ là sa mạc Mỹ vĩ đại.”

Vậy tại sao chú bò số 534 không được nếm dù một lá cỏ thảo nguyên kể từ tháng Mười? Tốc độ, nói ngắn gọn, hay bằng thuật ngữ được ưa thích hơn trong ngành này, “hiệu quả”. Bò được nuôi bằng cỏ đơn giản phải mất nhiều thời gian hơn để đạt được đủ cân nặng để giết mổ so với bò nuôi bằng thực đơn bổ béo hơn, và trong nửa thế kỷ nay, ngành này đã dành nhiều công sức để nghiên cứu cách rút ngắn vòng đời của loài gia súc lấy thịt này. “Ở thời ông

https://thuviensach.vn

tôi, bò được bốn hoặc năm năm tuổi thì mới đến tuổi giết mổ," Rich giải thích. "Vào những năm 1950, khi bố tôi quản lý trại chăn nuôi, thời gian đó là khoảng hai đến ba năm. Bây giờ chúng ta đã đạt mức mười bốn tới mười sáu tháng." Đúng là đồ ăn nhanh. Điều khiến một chú bò tơ đạt từ 36 ki lô gam tới 5 tạ trong mười bốn tháng là khối lượng khổng lồ các loại thức ăn bao gồm ngô, các chất bổ sung protein và chất béo, và cả kho các loại thuốc mới.

Cai sữa đánh dấu giây phút định mệnh khi logic tự nhiên và có tính cách mạng đại diện bởi loài nhai lại đụng phải thứ logic công nghiệp sẽ đẩy nhanh tốc độ của loài gia súc này trên chặng đường còn lại của chuyến đi tới hộp thịt bò bán đại trà. Logic công nghiệp này rất hợp lý và thậm chí không thể cưỡng lại - rốt cuộc thì nó đã thành công với việc biến thịt bò thành thức ăn hằng ngày cho hàng triệu người mà đối với họ thịt bò từng là một loại hàng hóa xa xỉ. Tuy nhiên, càng lần theo nó thật xa, ta sẽ càng băn khoăn liệu logic hợp lý đó có phải cũng hoàn toàn điên rồ.

VÀO THÁNG MƯỜI, hai tuần trước khi tôi làm quen với nó, con bò tơ số 534 bị tách khỏi mẹ. Cai sữa có lẽ là thời gian khó chịu nhất trong thời gian ở trang trại đối với gia súc và cả người chăn nuôi; bò cái bị tách khỏi bê con sẽ ủ rũ và rống suốt nhiều ngày, còn lũ bê, do bị căng thẳng bởi sự thay đổi hoàn cảnh và chế độ ăn nên rất dễ bị ốm. Bê phải cai sữa vì một vài lý do: để bò mẹ được tự do và tiếp tục sinh sản (bò cái 9534 được thụ tinh lần nữa vào tháng Sáu), và để những chú bê, bây giờ đã nặng khoảng 2,3 tới 2,7 tạ, sẵn sàng cho cuộc sống ở trại chăn nuôi tập trung.

Những chú bê được quây lại và dồn vào một bãi quây "chuẩn bị", nơi họ dành một vài tháng trước khi đưa lũ bê lên xe tải tới Poky Feeders. Hãy cứ xem bãi quây như là trường dự bị cho cuộc sống ở trại chăn nuôi tập trung: những gia súc này lần đầu tiên trong đời bị nuôi nhốt trong chuồng, "đầy đau khổ" - được dạy ăn từ một cái

https://thuviensach.vn

máng - và dần dần quen với việc ăn một thứ mới và không tự nhiên đối với chúng. Đây là nơi chiếc dạ cỏ lần đầu phải làm quen với ngô.

Chính trong bãi quây chuẩn bị là nơi tôi làm quen lần đầu với 534. Trước khi tới Vale, tôi đã nói với mọi người nhà Blair rằng tôi muốn đi theo một trong những chú bò tơ của họ qua suốt vòng đời của chúng; Ed Blair, người anh cả, gợi ý nửa đùa nửa thật rằng tôi nên làm đến nơi đến chốn và mua cả con bò, nếu tôi thực sự muốn hiểu rõ những thách thức của chăn nuôi trong trại gia súc. Tôi lập tức thấy ý tưởng này thật hứa hẹn.

Ed và Rich cho tôi biết cách chọn bò: một chú bò lưng thẳng, rộng và vai đầy đặn - về cơ bản là một thân hình cường tráng để một khối lượng thịt lớn có thể bám vào đó. Tôi cũng tìm một gương mặt có thể nhớ được trong biển bò Angus đen này, một gương mặt mà tôi có thể nhận ra trong đám đông ở trại chăn nuôi tập trung. Gần như ngay khi tôi bắt đầu quan sát khoảng chín mươi chú bò trong bãi, 534 đi lang thang tới chỗ rào chắn và ngước mắt nhìn tôi. Chú ta có tầm vóc to khỏe và mặt có đốm - chú ta có ba vết lang trắng rất dễ nhận thấy. Đây đúng là cậu bé của tôi.

CÔNG NGHIỆP: THÀNH PHỐ GARDEN, KANSAS

Đi từ trang trại tới trại chăn nuôi tập trung, như 534 và tôi cùng làm (trong những chiếc xe khác nhau) vào tuần đầu tiên của tháng Giêng, có cảm giác rất giống như đi từ nông trại ra thành phố lớn. Tuy nhiên, một trại chăn nuôi tập trung rất giống một thành phố tiền hiện đại: lúc nhúc, bẩn thỉu, hôi hám, cống rãnh lộ thiên, đường đi không có vỉa hè, và không khí ngột ngạt có thể nhìn rõ cả những hạt bụi.

https://thuviensach.vn

Quá trình đô thị hóa của gia súc trên thế giới là một diễn biến lịch sử khá mới, cũng dễ hiểu khi những đô thị bò như Poky Feeders gợi nhớ đến những thành phố của con người cách đây nhiều thế kỷ, trước khi có hệ thống nhà vệ sinh hiện đại. Chẳng hạn như London hồi thế kỷ 14, sản phẩm từ tiêu hóa của đô thị bị phô bày lộ thiên, thực phẩm đi vào, dòng chất thải đi ra. Việc nhồi nhét những con mới đến từ khắp nơi vào từng khu chật hẹp, cùng với việc thiếu vệ sinh, vẫn luôn là nguồn gốc của bệnh tật. Lý do duy nhất những thành phố gia súc đương đại không tràn ngập bệnh dịch như những thành phố tương tự của con người thời Trung cổ là điều dị thường duy nhất của lịch sử: kháng sinh hiện đại.

Tôi dành phần lớn ngày hôm đó ở Poky Feeders, đi dọc các con phố, quan sát đám gia súc, tìm kiếm con bò của tôi, và tham quan các địa danh địa phương như tháp nhà máy xay thức ăn gia súc. Ở bất kỳ thành phổ nào cũng đều dễ dàng để mất dấu vết của tự nhiên - của giao kèo giữa các loài khác nhau với đất đai vốn là thứ mà mọi loài đều phụ thuộc. Ở trang trại, mối quan hệ sinh thái cơ bản không thể rõ ràng hơn: đó là một chuỗi thức ăn địa phương được xây dựng dựa trên cỏ và những loài nhai lại có khả năng tiêu hóa cỏ, và lấy năng lượng từ mặt ười. Còn ở đây thì sao?

Cái bóng đổ dài của nhà máy xay đã cho thấy rằng trại chăn nuôi gia súc tập trung là một thành phố được xây dựng trên núi ngô dư thừa của nước Mỹ - hay đúng hơn, ngô cộng với nhiều loại dược phẩm mà động vật nhai lại phải sử dụng nếu nó buộc phải ăn ngô. Tuy nhiên, bắt đầu từ trang trại của George Naylor, tôi hiểu rằng số ngô là cơ sở cho hoạt động của nơi này lại có liên quan đến một loạt những mối quan hệ sinh thái hoàn toàn khác dựa trên một nguồn năng lượng rất khác - nhiên liệu hóa thạch cần thiết để trồng toàn bộ số ngô đó. Vì thế nếu CAFO hiện đại là một thành phố được xây dựng trên ngô thương phẩm thì nó là một thành phố

https://thuviensach.vn

nổi trên một biển dầu mỏ vô hình. Tại sao tình trạng kỳ lạ này lại dường như trở nên hợp lý là một câu hỏi mà tôi đã dành cả ngày ở Poky để cố gắng trả lời.

CŨNG LÀ LỄ TỰ NHIÊN khi tôi khởi đầu chuyến đi từ nhà máy xay thức ăn gia súc, cái trung tâm rền vang của trại chăn nuôi gia súc tập trung, nơi ba bữa ăn mỗi ngày cho 37.000 vật nuôi được lập trình trên máy tính và pha trộn. Hơn 400 tấn thức ăn chạy qua nhà máy xay mỗi ngày. Cứ mỗi giờ lại có một chiếc xe moóc ghé nơi chất hàng để chuyển tới 50 tấn ngô. Lái xe mở một cái van ở bụng xe tải và một dòng hạt vàng óng - một dòng suối nhỏ của dòng sông ngô vĩ đại chảy ra ngoài vùng Trung Tây - bắt đầu đổ xuống máng trượt để chạy vào trong ruột nhà máy xay. Vòng ra phía bên kia của tòa nhà, những chiếc xe tải có thùng lớn lùi sát vào những cái bể dạng tháp và bơm vào đó hàng nghìn lít chất bổ sung protein và chất béo hóa lỏng. Trong một nhà kho gắn liền với nhà máy xay, những hũ chứa vitamin lỏng và estrogen tổng hợp nằm cạnh những giá chất đầy các bao kháng sinh 23 ki lô gam - Rumensin và Tylosin. Cùng với cỏ linh lăng khô và thức ăn ủ xi lô (để cung cấp chất xơ), tất cả những nguyên liệu này sẽ được pha trộn tự động và sau đó chảy vào một hàng xe ben mà ba lần mỗi ngày lại tỏa ra từ đây để đổ đầy máng thức ăn dài gần 14 ki lô mét của Poky.

Tiếng ồn đều đều của nhà máy xay là âm thanh của hai trục lăn bằng thép khổng lồ nghiền ngược chiều nhau mười hai tiếng mỗi ngày, nghiền những hạt ngô đã hấp chín thành thứ bánh ngô ấm nóng và thơm phức (nghiền ngô khiến gia súc dễ tiêu hóa hơn). Đây là thứ nguyên liệu thức ăn duy nhất tôi lấy mẫu, và nó không tệ; không giòn như món bánh ngô của Kellog, nhưng có vị ngô rõ ràng hơn. Tôi chuyển sang những nguyên liệu khác: chất béo hóa lỏng (mà trên thực đơn của hôm nay là mỡ bò, được chở đến từ một

https://thuviensach.vn

trại giết mổ gia súc gần đó), và chất bổ sung protein, một chất sền sệt màu nâu dính nhớp nháp bao gồm mật đường và u rê. Urê là một dạng ni tơ tổng hợp sản xuất từ khí tự nhiên, tương tự với loại phân bón được rải trên cánh đồng của George Naylor.

Trước khi được áp dụng chế độ ăn cô đặc này, những gia súc mới đến trại chăn nuôi tập trung được thết đãi vài ngày cỏ dài tươi (chúng không được ăn trong chuyến đi dài và có thể sút mất tới 45 cân, vì thế dạ cỏ của chúng cần được khởi động lại một cách thận trọng). Trong vài tuần tiếp theo, chúng sẽ dần dần tiến tới một khẩu phần ăn hằng ngày bao gồm 15 ki lô gam thức ăn, ba phần tư số đó là ngô - khoảng 11 ki lô gam ngô một ngày.

Điều khiến ngô có mặt trong thực đơn tại trại chăn nuôi này hay hầu như mọi trại chăn nuôi khác ở Mỹ tất nhiên là giá cả, nhưng cũng do chính sách trong nhiều thập kỷ qua của USDA nữa. Chính sách này tìm cách giải phóng núi ngô dư thừa bằng cách chuyển nhiều hết mức có thể cái núi ngô đó qua bộ máy tiêu hóa của gia súc lấy thịt, là loài có thể chuyển hóa nó thành protein.

Chúng ta bắt đầu nghĩ đến việc "nuôi bằng ngô" như một việc làm tốt đẹp xưa cũ, và đúng là có thể như vậy khi ta nói đến những đứa trẻ ở vùng Trung Tây, nhưng việc đem một lượng ngô khổng lồ cho bò ăn trong phần lớn cuộc đời của chúng lại là một việc vừa không xưa cũ vừa không tốt đẹp. Lợi ích chính của việc này là những con bò được cho ăn ngô, một nguồn chứa đầy năng lượng sản sinh ra calo, sẽ béo lên nhanh chóng; thịt của chúng cũng pha lẫn mỡ và nạc, mềm và có vị mà người tiêu dùng Mỹ ưa thích. Tuy nhiên, thịt của loại bò được nuôi bằng ngô này rõ ràng không có lợi cho sức khỏe của chúng ta, vì nó chứa nhiều chất béo bão hòa và ít axít béo omega-3 hơn so với thịt của loại gia súc ăn cỏ. Ngày càng nhiều nghiên cứu gợi ý rằng nhiều vấn đề về sức khỏe gắn với việc ăn thịt bò thực ra là liên quan tới bò được nuôi bằng ngô (những

https://thuviensach.vn

người săn bắt - hái lượm thời hiện đại sống bằng thịt động vật hoang dã có tỷ lệ bệnh tim mạch thấp hơn chúng ta). Cũng tương tự như việc các loài động vật nhai lại kém thích nghi với việc ăn ngô, đến lượt con người cũng kém thích nghi với loài nhai lại ăn ngô.

Tuy nhiên, hệ thống xếp hạng của USDA đã được sắp đặt để khen ngợi sự cân bằng mỡ và thịt (một thuật ngữ hấp dẫn hơn so với tên gọi "chất béo trong cơ" vốn phản ánh đúng thực chất của nó) và do đó nên đem ngô cho bò ăn. Thực sự, ngô đã đi sâu vào toàn bộ hệ thống sản xuất thịt bò ở Mỹ đến nỗi mỗi khi tôi đặt ra bất kỳ câu hỏi nào về điều này với các chủ trang trại chăn nuôi, các nhà vận hành trại chăn nuôi tập trung hay các nhà khoa học chăn nuôi, mọi người nhìn tôi như thể tôi vừa từ hành tinh khác tới (hoặc có lẽ từ Argentina, nơi những miếng bíp tết tuyệt vời chỉ được sản xuất từ cỏ).

Logic kinh tế của cây ngô là không thể bác bỏ, và ở một trại chăn nuôi gia súc tập trung, không có loại logic nào khác. Calo là calo, và ngô là nguồn calo rẻ nhất và tiện lợi nhất trên thị trường. Tất nhiên, cũng vẫn cùng logic công nghiệp đó - protein là protein - khiến cho việc đem một số bộ phận của bò cho bò ăn dường như là một điều hợp lý, cho tới khi các nhà khoa học phát hiện ra rằng việc làm này làm lan truyền bệnh viêm não thể xốp ở bò (BSE), thường được biết đến với cái tên bệnh bò điên. Thịt bò và xương bò xay là cách thuận tiện nhất và rẻ nhất để đáp ứng nhu cầu protein cho bò (không cần phải bận tâm rằng những vật nuôi này là động vật ăn cỏ theo tiến hóa) và do vậy nó xuất hiện trên thực đơn hằng ngày của Poky và phần lớn các trại chăn nuôi gia súc tập trung khác cho tới khi Cơ quan Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm (FDA) cấm làm như vậy vào năm 1997.

Giờ đây chúng ta hiểu rằng trong khi ở cấp độ phân tử, protein

https://thuviensach.vn

có thể thực sự là protein, thì ở cấp độ sinh thái hoặc loài, điều này không hẳn đã đúng. Giống như các bộ lạc ăn thịt người đã phát hiện ra, ăn thịt đồng loại đem đến nguy cơ lây bệnh đặc thù. Kuru, một loại bệnh rất giống với BSE, lây lan giữa những người thuộc bộ lạc sống trên đảo New Guinea mà theo nghi lễ phải ăn não của những họ hàng đã mất. Một số nhà sinh học tiến hóa tin rằng tiến hóa đã chọn cách chống lại việc ăn thịt đồng loại để tránh những căn bệnh truyền nhiễm đó; việc động vật không ưa phân của chính chúng, cũng như xác của đồng loại, thể hiện một chiến lược tương tự. Thông qua chọn lọc tự nhiên, các loài động vật đã xây dựng một loạt các nguyên tắc vệ sinh, hoạt động rất giống một tập tục cấm kỵ. Một trong những điều gây rắc rối nhất liên quan đến các trại chăn nuôi tập trung là mức độ coi thường các nguyên tắc tiến hóa, buộc các loài động vật phải vượt qua những ác cảm thâm căn cố đế. Ta đã buộc chúng phải đánh đổi bản năng lấy thuốc kháng sinh.

Mặc dù thứ logic công nghiệp khiến việc cho bò ăn bò dường như là ý tưởng hay đã bị ngờ vực do bệnh bò điên, tôi ngạc nhiên khi phát hiện ra thực tiễn này vẫn không bị loại bỏ. Lệnh cấm của FDA đối với việc cho các loài nhai lại ăn protein của các loài nhai lại đưa ra ngoại lệ đối với các sản phẩm từ máu và chất béo; con bò tơ của tôi có lẽ vẫn ăn mỡ bò được tái chế từ chính lò mổ mà nó sẽ phải tới vào tháng Sáu ("chất béo là chất béo," người quản lý trại chăn nuôi nhún vai, khi tôi nhướng mày). Mặc dù Poly không làm điều đó, dường như quy định vẫn cho phép các trại chăn nuôi tập trung cho động vật nhai lại ăn protein từ các loài động vật không nhai lại. Bột lông vũ thủy phân và chất phế thải từ quá trình nuôi gà (nghĩa là vật liệu lót ổ, phân và thức ăn thừa) được chấp nhận làm thức ăn cho bò cũng như gà, cá và lợn. Một số chuyên gia y tế công cộng lo lắng rằng vì thịt bò và xương bò mà bò từng ăn bây giờ được đem cho gà, lợn và cá ăn, các phân tử protein lây nhiễm có

https://thuviensach.vn

thể tìm đường trở lại với bò khi chúng được cho ăn loại protein của những động vật đã từng ăn chúng.

Trước khi có bệnh bò điên, rất ít người trong ngành chăn nuôi gia súc, chưa nói gì đến công chúng, hiểu được chuỗi thức ăn bán nguyệt mới và lạ lùng mà nền nông nghiệp công nghiệp hóa đã tạo ra cho loài bò - và đến lượt chúng lại tạo ra cho loài người ăn bò. Khi tôi nói với Rich Blair về sự sửng sốt khi tôi phát hiện ra rằng bò ăn bò, ông ấy nói, "Nói thật với anh, đó cũng là điều khiến tôi sửng sốt."

SO VỚI TẤT CẢ NHỮNG THỨ KHÁC mà ngày nay ta cho bò ăn, ngô dường như là một loại thức ăn rất lành. Tuy vậy, nó vẫn vi phạm logic sinh học hoặc tiến hóa liên quan đến tiêu hóa của loài bò. Trong ngày tôi ở Poky, tôi dành vài giờ nói chuyện với bác sĩ Mel Metzin, bác sĩ thú y làm việc tại đó, để tìm hiểu được nhiều hơn mức bất cứ người ăn thịt bò nào nên biết về cuộc sống trong dạ dày - ruột non của loài bò hiện đại. Bác sĩ Mel, như mọi người ở Poky vẫn gọi ông, quản lý một nhóm tám chàng chăn bò, mà việc chủ yếu trong ngày là lái xe dọc những con đường bẩn thỉu của trại chăn nuôi, phát hiện những con vật ốm và đưa chúng vào ba "bệnh viện" của Poky để chữa. Phần lớn các vấn đề sức khỏe gây khốn khổ cho gia súc trong trại chăn nuôi tập trung có thể có nguyên nhân trực tiếp hoặc gián tiếp với chế độ ăn của chúng. "Chúng được sinh ra để ăn cỏ," bác sĩ Metzin giải thích, "và chúng ta bắt chúng ăn ngũ cốc."

"Không phải chúng không thể thích nghi," ông nói tiếp, "và bây giờ chúng ta đã gây giống được loại bò có thể sống tốt trong trại chăn nuôi tập trung." Một cách để nhìn nhận công việc gây giống đang diễn ra ở những trang trại như của Blair là bò cái hiện nay được lựa chọn để có khả năng ăn một lượng lớn ngô và chuyển đổi hiệu quả thành protein mà không bị ốm quá mức (rốt cuộc, những

https://thuviensach.vn

đặc điểm này chính là loại gien được tự hào ở cha của chú bò 534, tức bò đực Gar Precision 1680). Nói cách khác, loài này đang tiến hóa để giúp hấp thụ số năng lượng sinh khối dư thừa từ cánh đồng ngô của Mỹ. Nhưng con bò cái này vẫn chưa tiến hóa tới mức đó, cũng như rất nhiều con bò trong trại chăn nuôi tập trung - theo như một vài nhà khoa học mà tôi đã trao đổi thì hầu như tất cả bọn chúng đơn giản là đều bị ốm, chỉ là ở mức độ này hay mức độ khác thôi.

Phù nề có lẽ là vấn đề nghiêm trọng nhất có thể xảy ra đối với con vật nhai lại ăn ngô. Quá trình lên men trong dạ cỏ tạo ra lượng khí rất lớn, thường sẽ được đẩy ra bằng cách ợ ra trong khi nhai lại. Nhưng khi chế độ ăn bao gồm quá nhiều tinh bột và quá ít chất xơ, hành động nhai lại bị ngừng trệ, và một lớp chất lỏng trơn trượt hình thành trong dạ cỏ giữ chỗ khí này lại. Dạ cỏ phình ra như một quả bóng cho tới khi nó ép vào phổi của con vật. Nếu không can thiệp ngay để làm giảm áp suất (thường bằng cách đưa vòi xuống thực quản của con vật), nó sẽ bị ngạt thở.

Chế độ ăn ngô tập trung cũng có thể khiến bò bị chứng nhiễm axít. Không như dạ dày có nhiều axít của chúng ta, độ pH bình thường của dạ cỏ là trung tính. Ngô khiến cho dạ dày bò dư axít, gây ra một kiểu ợ nóng ở bò mà trong một số trường hợp có thể giết chết con vật, nhưng thường thì làm bò bị ốm. Những con bị nhiễm axít bỏ ăn, thở hổn hển, tiết rất nhiều nước bọt, gõ móng xuống nền và chà xát bụng, và ăn đất. Tình trạng này có thể dẫn tới bệnh tiêu chảy, lở loét, phù, sưng dạ cỏ, bệnh gan, và làm cả hệ thống miễn dịch yếu đi khiến cho con vật dễ nhiễm một loạt các bệnh trong trại chăn nuôi tập trung - viêm phổi, bệnh trùng cầu, có độc tố trong ruột, bại liệt. Giống như con người hiện đại, gia súc hiện đại cũng dễ bị mắc một loạt các bệnh khá mới của nền văn minh - giả sử chúng ta sẵn lòng coi trại chăn nuôi gia súc tập trung là một

https://thuviensach.vn

thành phần của nền văn minh.

Bò hiếm khi sống được bằng chế độ ăn trong trại chăn nuôi quá 150 ngày, cũng là ngưỡng thời gian mà hệ thống tiêu hóa của chúng có thể chịu đựng. “Tôi không biết ta có thể cho chúng ăn khẩu phần này trong bao lâu thì sẽ thấy có vấn đề,” bác sĩ Metzin nói; còn một bác sĩ thú y khác cho tôi biết rằng chế độ ăn rốt cuộc có thể “dập tắt sự sống” và giết chết chúng. Theo thời gian, axít ăn mòn thành dạ cỏ, cho phép vi khuẩn đi vào máu của con vật. Những vi khuẩn này sẽ cư trú trong gan, nơi chúng hình thành những khu vực áp xe và làm hỏng chức năng gan. Tại nơi giết mổ, từ 15 đến 30% số bò trong trại chăn nuôi được phát hiện có gan bị áp xe; bác sĩ Mel nói với tôi rằng ở một số bãi thì con số này lên tới 70%.

Thứ giúp cho vật nuôi ở trại chăn nuôi tập trung khỏe mạnh - hoặc đủ khỏe - là kháng sinh. Rumensin trung hòa axít trong dạ cỏ, giúp ngăn chặn sưng phù và chứng nhiễm axít, và Tylosin, một loại erythromycin, làm giảm mức độ nhiễm trùng trong gan. Phần lớn các loại kháng sinh được bán ở Mỹ ngày nay đều có mặt trong thức ăn gia súc, một thực tế, hiện đã được thừa nhận rộng rãi (ngoại trừ trong nông nghiệp), đang dẫn tới sự phát triển của những loại siêu vi trùng kháng kháng sinh mới. Trong tranh luận về việc sử dụng kháng sinh trong nông nghiệp, người ta hay phân biệt giữa ứng dụng lâm sàng và phi lâm sàng. Những người ủng hộ sức khỏe cộng đồng không phản đối việc chữa cho những con vật ốm bằng kháng sinh; họ chỉ không muốn thấy loại thuốc này mất đi hiệu quả do việc các trại chăn nuôi tập trung cho cả những con vật khỏe mạnh ăn kháng sinh để thúc đẩy tăng trưởng. Nhưng việc sử dụng kháng sinh cho gia súc trong trại chăn nuôi đã bác lại sự phân biệt này. Ở đây, loại dược phẩm này đơn giản chỉ được sử dụng để chữa cho những con vật ốm, tuy nhiên có lẽ con vật đã

https://thuviensach.vn

không bị ốm nếu không có cho độ ăn ngũ cốc mà ta cung cấp cho chúng.

Tôi hỏi bác sĩ Mel về chuyện có thể xảy ra nếu những loại thuốc như Rumensin và Tylosin bị cấm không cho gia súc ăn, như một số chuyên gia y tế công cộng ủng hộ. "Chúng ta sẽ có tỷ lệ tử vong cao [hiện tỷ lệ này ở mức 3%, mức trung bình của ngành] và bò sẽ có năng suất thấp hơn. Ta sẽ không thể cho chúng ăn nhiều như vậy." Cả hệ thống sẽ phải thay đổi - và chậm lại.

"Chết tiệt, nếu anh cho chúng ăn nhiều cỏ và cho chúng nhiều không gian, tôi đã thất nghiệp."

ẤN TƯỢNG ĐẦU TIÊN CỦA TÔI về bãi quây số 63, nơi chú bò tơ của tôi đang sống 5 tháng cuối cùng, không phải là một mảnh đất nhỏ tồi tệ, nếu xem xét mọi khía cạnh. Bãi quây đủ xa nhà máy xay nên khá yên tĩnh và nhìn ra một mặt nước mà tôi tưởng là một cái ao hoặc hồ chứa cho tới khi tôi nhận ra lớp váng màu nâu. Theo cách bố trí của các CAFO, vũng nước đó được gọi là bể chứa phân. Tôi hỏi người quản lý trại chăn nuôi tại sao họ không tưới phân lỏng cho những trang trại xung quanh. Nông dân lại không muốn, ông ấy giải thích. Mức ni tơ và phốt pho cao quá, nên sẽ làm cây cối chết mất. Ông ấy còn không nói về việc chất thải của trại chăn nuôi tập trung cũng chứa kim loại nặng và dư lượng hoóc môn, những chất hóa học rất bền mà rốt cuộc sẽ chảy ra những dòng sông, nơi các nhà khoa học phát hiện thấy cá và các loài lưỡng cư có những đặc điểm bất thường về giới. Những CAFO như Poky biến đổi một thứ vốn là nguồn phân bón màu mỡ quý giá - phân bò - thành chất thải độc hại.

Bãi quây nơi chú bò 534 sống đặc biệt rộng rãi, kích thước bằng khoảng một sân chơi khúc côn cầu, có máng ăn bằng xi măng chạy dọc đường, và một giếng nước uống phía sau. Tôi trèo qua rào chắn và gia nhập vào đàn chín mươi chú bò tơ, khiến chúng đồng thời ì

https://thuviensach.vn

ạch lùi vài bước, rồi dừng lại nhìn xem tôi sẽ làm gì.

Tôi vẫn mặc chiếc áo len màu cà rốt mà tôi đã mặc tới trang trại ở South Dakota, với hy vọng chú bò nhận ra tôi nhờ dấu hiệu mờ nhạt ấy. Lúc đầu tôi không tìm được nó; tất cả những gương mặt đang nhìn tôi hoặc đen hoàn toàn hoặc có những vệt trắng không quen thuộc. Rồi sau đó tôi phát hiện ra nó - ba yết loang trắng - ở mãi phía sau. Khi tôi rón rén bước về phía nó, cái khối da bò màu đen di chuyển lặng lẽ giữa chúng tôi tách ra, chú bò 534 và tôi cùng đứng đó, im lặng nhìn nhau. Một thoáng nhận ra? Không, không hề. Tôi tự nhắc mình đừng lấy đó làm buồn; 534 và bạn bè của nó trong bãi quây rốt cuộc đã được phối giống để có loại thịt pha trộn với mỡ, chứ không phải để có khả năng hình thành sự gắn bó.

Tôi thấy mắt của 534 có vẻ đỏ. Bác sĩ Metzin đã cho tôi biết rằng một số con bò bị kích ứng do bụi từ trại vỗ béo. Vấn đề này đặc biệt nghiêm trọng vào những tháng hè, khi những con vật giậm chân làm những đám bụi bốc lên mù mịt và công nhân phải phun nước vào các bãi quây để hạn chế bụi. Tôi phải tự nhắc mình rằng thứ bụi này không bình thường, cũng như bụi ở các bãi chăn nuôi không bao giờ là bụi bình thường; không, đây là bụi phân. Nhưng ngoài chất lượng không khí, cuộc sống trong trại chăn nuôi tập trung phù hợp với 534 thế nào? Tôi không có đủ hiểu biết về cuộc sống tình cảm của một chú bò tơ để khẳng định một cách tự tin rằng 534 đang đau khổ, buồn chán, hay dửng dưng, nhưng chắc chắn tôi không khẳng định rằng chú ta có vẻ vui vẻ.

Tuy nhiên, rõ ràng là chú ta được cho ăn uống rất tốt. Chú bò tơ của tôi đã lớn đáng kể từ lần cuối chúng tôi gặp nhau, và trông nó thế này: vai rộng hơn và tròn xoe như một cái thùng nhìn từ giữa. Bây giờ trông nó giống một con bò tơ hơn là một con bê, mặc dù còn tới hai tháng nữa mới tới sinh nhật đầu tiên của nó. Bác sĩ Metzin

https://thuviensach.vn

khen ngợi về kích cỡ và hình thể của nó. “Anh có một khối thịt thật đẹp mắt” (Ôi chao).

Nếu nhìn ngắm chú bò thật kỹ, tôi có thể hình dung ra những đường màu trắng trong sơ đồ xẻ thịt, ẩn giấu dưới lớp da đen của nó: mông dưới, bụng, sườn, thân mềm, ức. Một cách để nhìn nhận 534 - cách của trại chăn nuôi, cách công nghiệp - như là cỗ máy ấn tượng nhất để chuyển hóa ngô loại 2 thành những lát thịt bò. Mỗi ngày kể từ hôm nay cho tới ngày nó bị giết mổ sau sáu tháng nữa, 534 sẽ chuyển hóa 15 ki lô gam thức ăn thành 2 ki lô gam lợi nhuận - cơ bắp, chất béo và xương mới. Ít nhất đây là cách 534 xuất hiện trong chương trình máy tính mà tôi đã xem ở nhà máy xay: tỷ lệ thức ăn trên phần thịt thu được giúp quyết định hiệu quả của nó. (So với những loài vật nuôi lấy thịt khác, bò đặc biệt không hiệu quả: tỷ lệ thức ăn so với lượng thịt ở gà, giống vật nuôi hiệu quả nhất theo cách đo lường này, là 1 ki lô gam ngô trên nửa ki lô gam thịt, đó là lý do khiến thịt gà rẻ hơn thịt bò). Trên thực tế, Poky Feeders là một nhà máy, chuyển hóa - nhanh hết mức có thể đối với loài bò - nguyên liệu thô rẻ tiền thành những thành phẩm ít rẻ hơn, qua cơ chế trao đổi chất của bò.

Tuy nhiên, các cách nói ẩn dụ về nhà máy và máy móc cũng khó hiểu như những gì sinh vật đứng trước mặt tôi tiết lộ. Tất nhiên, nó có một cách nhận diện tương đối khác biệt nữa - ý tôi là, một con vật được kết nối với những động vật, thực vật và vi khuẩn khác, cũng như với Trái đất và Mặt trời. Nó là một mắt xích trong chuỗi thức ăn, một sợi trong mạng lưới các mối quan hệ sinh thái rộng rãi. Khi được nhìn nhận từ khía cạnh này, mọi chuyện diễn ra trong bãi quây gia súc này có vẻ khá khác biệt, và không quá tách biệt với thế giới của chúng ta như miếng đất khảm đầy phân tại nơi đây, một nơi vô danh ở Kansas, toát ra.

Thứ nhất, sức khỏe của những con vật này gắn bó chặt chẽ với

https://thuviensach.vn

chính sức khỏe của chúng ta bởi mạng lưới những mối quan hệ đó. Chế độ ăn ngô giàu chất dinh dưỡng trái với tự nhiên ngầm hủy hoại sức khỏe của chú bò lại vỗ béo nó theo cách ngầm hủy hoại sức khỏe của những người sẽ ăn thịt bò. Những loại kháng sinh mà những con vật này hấp thụ cùng với ngô ở chính giây phút này đang lựa chọn, trong ruột chúng và ở bất cứ nơi nào khác trong môi trường nơi nó sẽ bị thải ra, những dòng vi khuẩn kháng thuốc mới mà ngày nào đó chúng ta sẽ nhiễm phải và chống lại những loại dược phẩm mà ta đang dùng để chữa chứng nhiễm trùng đó. Chúng ta sống trong cùng hệ sinh thái vi trùng với loài động vật chúng ta ăn, và dù điều gì xảy ra trong hệ sinh thái đó cũng sẽ xảy ra với chúng ta.

Rồi tới đồng phân dày mà tôi đang đứng lên, và là nơi 534 ngủ. Chúng ta không biết nhiều về số hoóc môn có trong đó - điểm đến cuối cùng khi chúng sẽ bị thải ra, hoặc chúng sẽ gây nên hậu quả gì khi tới đó - nhưng ta biết đôi chút về vi khuẩn, loài có thể tìm đường từ phân trên mặt đất tới da bò và từ đó tới chiếc hăm bơ gơ của ta. Tốc độ giết mổ và xử lý những con vật này - 400 con/giờ tại nhà máy nơi 534 sẽ tới - đồng nghĩa với việc chẳng chóng thì chầy một số phân nhất định dính trên những bộ da này sẽ tìm đường đến với thứ thịt chúng ta ăn. Một trong những loài vi khuẩn chắc chắn tồn tại trong loại phân mà tôi đang giẫm lên có khả năng gây tử vong đối với con người. Esscherichia coli Ol57:H7 là một chủng khá mới của loại vi khuẩn thông dụng trong ruột (chưa ai từng thấy nó trước năm 1980) và đang phát triển mạnh trong cơ thể gia súc nuôi tại trại chăn nuôi tập trung, 40% số gia súc có loại vi khuẩn này trong ruột. Chỉ cần nuốt vào bụng mười vi khuẩn này là có thể gây ra nhiễm trùng chết người; chúng tạo ra một loại độc tố có thể phá hủy quả thận con người.

Phần lớn các vi khuẩn cư trú trong ruột bò và tìm được đường

https://thuviensach.vn

tới thức ăn của chúng ta sẽ bị lượng axít mạnh trong dạ dày của chúng ta giết chết bởi vì chúng tiến hóa để sống trong môi trường pH trung tính của dạ cỏ. Nhưng dạ cỏ của một con bò tơ ăn ngô tại trại chăn nuôi cũng có tính axít tương tự như dạ dày của chúng ta, và trong môi trường mới do con người tạo ra này, những dòng E. Coli mới có khả năng kháng axít, trong đó có O157:H7 (lại là một sinh vật khác do thiên nhiên tuyển mộ để hấp thụ năng lượng sinh khối dư thừa xuất phát từ Vành đai Trang trại) có thể phát triển. Hiểm họa đến từ loại vi trùng này là chúng có thể thoát khỏi bể axít trong dạ dày của chúng ta, và sau đó sẽ giết chết chúng ta. Bằng cách cho bò ăn ngô khiến dạ cỏ bị axít hóa, chúng ta đã phá vỡ một trong những rào cản quan trọng nhất trong chuỗi thức ăn nhằm ngán chặn nhiễm trùng. Như vậy, lại thêm một giải pháp nữa trở thành trở ngại.

Mới đây, chúng ta phát hiện ra rằng quá trình axít hóa này có thể đảo ngược, và làm như vậy có thể giảm đáng kể mối đe dọa từ vi khuẩn E. Coli O157:H7. Jim Russell, một nhà vi trùng học của USDA giảng dạy tại Cornell, đã phát hiện ra rằng nếu đổi chế độ ăn của bò từ ngô sang cỏ hoặc cỏ khô một vài ngày trước khi giết mổ sẽ giảm tới 80% lượng vi khuẩn E. Coli O157:H7 trong ruột của con vật này. Nhưng một giải pháp như vậy (cỏ?!) bị ngành chăn nuôi gia súc và (do đó) cả USDA coi là cực kỳ không thực tế. Giải pháp ưa thích của họ để giải quyết vấn đề nhiễm khuẩn là chiếu xạ - về thực chất là cố gắng khử trùng số phân bị dính vào thịt.

Quá nhiều vấn đề có nguồn gốc từ ngô, loại thức ăn gia súc rẻ mạt nhưng hóa ra lại không rẻ chút nào. Trong khi tôi đứng ở bãi quây số 63, một chiếc xe ben dừng lại bên máng thức ăn và trút vào đó một dòng thức ăn vàng óng. Khối da bò đen dịch chuyển về phía máng để ăn trưa. Số tiền 1,6 đô la một ngày mà tôi trả cho ba bữa ăn ở đây đúng là một món hời khi tính toán theo cách đơn giản

https://thuviensach.vn

nhất. Nó không tính đến, chẳng hạn như chi phí đối với sức khỏe của công chúng liên quan đến việc kháng thuốc kháng sinh hay ngộ độc thực phẩm do E. Coli Ol57:H7. Nó không tính đến chi phí mà những người trả thuế phải trả cho số tiền trợ giá cho nông nghiệp nhằm giữ loại nguyên vật liệu thô của Poky ở mức rẻ như vậy. Và chắc chắn nó không tính đến nhiều loại chi phí môi trường do ngô rẻ gây ra.

Tôi đứng bên cạnh 534 khi nó cúi xuống dòng ngũ cốc mới. Thật buồn cười, tôi nghĩ, khi hai chúng tôi đứng lún tận khuỷu chân vào phân ở nơi khỉ ho cò gáy này, nhìn ra một ao phân ở một nơi xa xôi hẻo lánh ở Kansas. Khỉ ho cò gáy, có lẽ vậy, tuy nhiên tôi nhận ra rằng nó không hề tách biệt bởi những nơi khác kết nối với nơi này nhờ dòng sông ngô thương phẩm. Lần theo ngô từ máng thức ăn này trở lại những cánh đồng nơi nó được trồng và tôi thấy mình đang đứng giữa 324.000 ki lô mét vuông ngô độc canh, dưới làn mưa thuốc trừ sâu và phân bón đều đều trút xuống. Tiếp tục, tôi có thể lần theo dòng ni tơ chảy từ số phân bón đó xuôi dòng Mississippi vào vịnh Mexico, bổ sung độc dược của nó vào một khu vực hơn 20 ki lô mét vuông thiếu ôxy đến mức không có loài nào ngoài tảo có thể sống được trong đó. Và rồi tiếp tục đi xa hơn nữa, theo dòng phân bón (cùng với nhiên liệu điêzen và thuốc trừ sâu hóa dầu) cần thiết để trồng ngô tới tận những mỏ dầu ở Vùng Vịnh.

Tôi không có khả năng tưởng tượng đủ sinh động để chỉ nhìn con bò của tôi mà thấy cả một thùng dầu, nhưng dầu mỏ là một trong những nguyên liệu quan trọng nhất trong sản xuất thịt hiện đại, và Vùng Vịnh chắc chắn là một mắt xích trong chuỗi thức ăn chạy qua trại chăn nuôi gia súc tập trung này (hay bất cứ trại nào). Chú bò 534 bắt đầu phần đời của mình trong một chuỗi thức ăn lấy toàn bộ năng lượng từ mặt trời, nuôi dưỡng những cây cỏ đã

https://thuviensach.vn

giúp nuôi dưỡng nó và mẹ nó. Khi 534 chuyển từ trang trại tới trại chăn nuôi tập trung, từ cỏ sang ngô, nó gia nhập chuỗi thức ăn công nghiệp do nhiên liệu hóa thạch cung cấp năng lượng - và do đó được quân đội Mỹ bảo vệ, một chi phí nữa của thức ăn rẻ chưa bao giờ được tính đến (một phần năm lượng dầu mỏ được sử dụng ở Mỹ là dành cho sản xuất và vận chuyển thực phẩm). Sau khi tôi từ Kansas trở về, tôi hỏi một nhà kinh tế học chuyên về nông nghiệp và năng lượng rằng liệu có tính được chính xác lượng dầu mỏ cần tiêu thụ để nuôi con bò của tôi tới trọng lượng giết mổ không. Giả định rằng chú bò 534 tiêu thụ 11 ki lô gam ngô một ngày và đạt đến trọng lượng 5 tạ, thì trong cả cuộc đời mình nó sẽ phải tiêu thụ một khối lượng tương đương với 132 lít dầu mỏ - gần bằng một thùng dầu.

Vậy đây là điều ngô thương phẩm có thể làm đối với một con bò: công nghiệp hóa điều kỳ diệu của tự nhiên, nghĩa là một động vật nhai lại, biến sinh vật lấy năng lượng từ cỏ trên thảo nguyên và ánh sáng mặt trời thành thứ ta ít cần nhất: một cỗ máy nhiên liệu hóa thạch nữa. Tuy nhiên, cỗ máy này có khả năng chịu đựng.

Đứng đó trong bãi quây, cạnh chú bò của tôi, tôi không thể hình dung có bao giờ mình lại muốn ăn thịt của một trong những cỗ máy sản xuất protein này. Đói là cảm giác tôi không thể cảm thấy. Tuy nhiên, tôi biết chắc rằng sau một thời gian đủ dài, và sau khi mùi hôi hám của nơi này không còn vương vất trong mũi tôi, tôi sẽ lại ăn thịt bò của các trại chăn nuôi tập trung. Ăn thịt công nghiệp đòi hỏi một hành động gần như anh hùng là khuất mắt trông coi hoặc, từ bây giờ sẽ là, quên lãng. Nhưng tôi rời Poky với quyết tâm sẽ lần theo loại thịt này tới một bàn ăn ở đâu đó, để tận mắt thấy chuỗi thức ăn này ít nhất là xa tới đấy. Tôi tò mò muốn biết bây giờ thịt bò từ trại chăn nuôi gia súc sẽ có vị thế nào, liệu tôi có thể nếm thấy vị ngô hoặc thậm chí dấu hiệu lờ mờ nào đó của dầu mỏ,

https://thuviensach.vn

bởi vì mùi vị cũng bị ảnh hưởng bởi những gì ta nghĩ trong đầu y như bởi những phân tử nhảy múa trên lưỡi. “Ta là những gì ta ăn” là một chân lý hiển nhiên khó tranh cái, tuy nhiên chân lý đó vẫn chưa đầy đủ, như chuyến thăm tới trại chăn nuôi tập trung cho thấy, vì ta cũng là những thứ mà thức ăn của ta đã ăn. Vậy nên chúng ta là, hay đã trở thành, không chỉ thịt mà cả ngô loại 2 và dầu mỏ.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG NĂM

NHÀ MÁY CHẾ BIẾN

Sản xuất Thực phẩm Phức hợp

(18.000 HẠT)

CHIA TÁCH HẠT NGÔ: NHÀ MÁY XAY

Một trong những điều thực sự kỳ quặc về 254 triệu tấn ngô được gieo trồng mỗi năm là chúng ta ăn một lượng ngô cực kỳ ít. Tất nhiên, ta xay một phần số ngô đó để làm bột ngô, nhưng phần lớn số ngô chúng ta ăn khi vẫn còn nguyên là ngô - hoặc ở trên bắp, bánh ngô chiên, hoặc nướng thành bánh xốp hay bánh ngô - là loại ngô khác với ngô loại 2: thường là ngô ngọt hoặc ngô trắng. Những loại này chỉ chiếm một phần nhỏ xíu trong toàn bộ số ngô được trồng - chưa tới 25 ki lô gam/người/năm - có lẽ đây chính là lý do chúng ta không tự cho mình là những người ăn nhiều ngô. Tuy vậy, mỗi người chúng ta lại phải chịu trách nhiệm tiêu thụ một tấn ngô mỗi năm.

Trong một tấn ngô tính theo đầu người đó, phần lớn số còn lại thực sự đi vào cơ thể của chúng ta, nhưng chỉ sau khi chúng đã qua rất nhiều khâu xử lý, tách thành những hợp chất đơn giản hoặc bởi động vật như chú bò số 534 hoặc nhà máy chế biến, và sau đó được lắp ghép lại thành thịt bò, gà hay lợn, hoặc thành đồ uống có ga, ngũ cốc ăn sáng, hay đồ ăn vặt. Những gì không đi qua ruột

https://thuviensach.vn

của một loại gia súc lấy thịt để trở thành đồ ăn thì sẽ đi qua một trong hai mươi làm "nhà máy xay bột ướt" của Mỹ trên con đường trở thành một trong vô số những sản phẩm mà khoa học thực phẩm đã tìm ra cách chiết xuất từ một hạt ngô (những nhà máy xay này được gọi là xay ướt để phân biệt với nhà máy xay truyền thống nơi ngô chỉ được xay thành bột khô để làm những loại thức ăn như bánh ngô).

Khoảng một phần năm lượng ngô trong dòng sông ngô tuôn chảy từ những tháp ngô tại Hợp tác xã Nông nghiệp Iowa sẽ tới một nhà máy xay ướt, thường là bằng tàu hỏa. Ở đó nó chia tách thành rất nhiều nhánh nhỏ, chỉ để sau này lại hội tụ trên một chiếc đĩa hay một chiếc cốc. Bởi nhà máy xay ướt đã biến 25 ki lô gam ngô thành những khối lắp ghép để từ đó các công ty như General Mills, McDonald's và Coca-Cola lắp ráp các loại thành thực phẩm chế biến của chúng ta.

Khâu sơ chế đầu tiên toàn bộ số ngô đó bắt đầu bằng việc chia tách chính hạt ngô: lớp da màu vàng của nó sẽ được chế biến thành nhiều loại vitamin và chất bổ sung dinh dưỡng; cái mầm bé xíu (phần màu sẫm gần với bắp nhất, giữ phôi của cây ngô tiềm năng trong tương lai) sẽ được nghiền ra để lấy dầu; và phần to nhất, nội nhũ, sẽ bị tước đoạt vì có chứa lượng hyđrat các bon phức hợp dồi dào.

Túi tinh bột quá khổ này là đóng góp quan trọng nhất của ngô vào chuỗi thức ăn công nghiệp: lượng lớn các chuỗi dài phân tử hyđrat các bon mà các nhà hóa học đã tìm ra cách phân tách và sau đó sắp xếp lại thành hàng trăm các hợp chất hữu cơ khác nhau - axít, đường, tinh bột và chất cồn. Bất cứ ai từng xem xét kỹ thành phần ghi trên nhãn của một gói đồ ăn chế biến sẽ thấy tên của nhiều hợp chất trong số này rất quen thuộc, chẳng hạn như: axít citric và axít lactic; glucose, fructose, maltodextrin; ethanol

https://thuviensach.vn

(dùng cho cả đồ uống có cồn cũng như xe hơi), sorbitol, mannitol[25] và xanthan gum; tinh bột biến tính và không biến tính; cũng như dextrin và cyclodextrin và MSG.

Để quan sát được dòng sông ngô chảy ra từ trang trại của George Naylor được chia nhánh, rồi lại tiếp tục phân tách, và cuối cùng chia nhỏ thành một phân tử fructose dùng để làm ngọt một lon sô đa không dễ dàng như lần theo nó tới một trại chăn nuôi tập trung rồi tới một lát thịt. Lý do thứ nhất, hai công ty thực hiện xay ướt phần lớn lượng ngô của Mỹ (Cargill và ADM) từ chối không để tôi quan sát họ làm điều đó. Lý do thứ hai, quá trình đó hầu như không nhìn thấy được, bởi vì nó diễn ra trong một loạt những bể chứa, đường ống, bể lên men và hệ thống lọc được đóng kín. Kể cả như vậy, tôi vẫn muốn lần theo thùng ngô của tôi tới nhà máy của ADM ở Decatur, Illinois (thủ đô không chính thức của ngành chế biên ngô ở Mỹ), hoặc tới nhà máy xay của Cargill ở thành phố Iowa (có vẻ là đích đến của con tàu chất đầy ngô mà tôi thấy tại tháp ngũ cốc ở Jefferson), nhưng trên thực tế, chuỗi thức ăn công nghiệp chìm vào bí mật khi nó đi qua những nhà máy này trên con đường tới đĩa ăn của chúng ta.

Khi lần theo hạt ngô qua nhà máy xay, tôi tiếp cận được gần nhất với nó tại Trung tâm Nghiên cứu ứng dụng Cây trồng thuộc trường Đại học Tiểu bang Iowa, Ames, cách tháp ngũ cốc của hợp tác xã nông nghiệp ở Jefferson hơn 70 ki lô mét. Sau lần tới trang trại của George Naylor, tôi dành vài ngày ở trường Ames, nơi có lẽ nên gọi là Đại học Ngô. Ngô là nhân vật chính trong phần lớn các tác phẩm điêu khắc và tranh tường trong trường, và phần lớn hoạt động của trường là dành cho nghiên cứu các vấn đề về di truyền học, cách trồng, lịch sử và các cách sử dụng loài cây này, mặc dù đậu nành, loại cây trồng phổ biến thứ hai ở Iowa, cũng được quan tâm đáng kể ở đây. Trung tâm Nghiên cứu ứng dụng Cây trồng

https://thuviensach.vn

chịu trách nhiệm tìm ra các cách ứng dụng mới để giải quyết tình trạng dư thừa của ngô và đậu nành của Mỹ, và để phục vụ mục đích này, họ vận hành một nhà máy xay ướt thu nhỏ, một chiếc máy Rube Goldberg bao gồm các ống, đường ống, van, lỗ thông, bàn sấy, máy ly tâm, máy lọc và bể chứa bằng thép không gỉ mà Larry Johnson, giám đốc trung tâm, rất sẵn lòng cho tôi xem.

Theo lời mô tả của Johnson, quy trình xay ướt thực chất là một phiên bản công nghiệp của quá trình tiêu hóa: một loại thức ăn được phân tách thông qua một loạt các bước như: sử dụng sức ép vật lý, axít và enzime. Trật tự của các bước này trong hệ tiêu hóa công nghiệp có khác biệt - chẳng hạn như axít lại xuất hiện trước bước nhai cơ học - nhưng kết quả thì tương tự: một loại thức ăn phức tạp được tách thành những phân tử đơn giản, phần lớn là đường.

"Trước tiên, chúng tôi tách hạt ngô thành các bộ phận sinh học của nó - phôi, nội nhũ, chất xơ - rồi sau đó thành các thành phần hóa học," Johnson giải thích khi chúng tôi bắt đầu chuyến tham quan nhà máy. Khi một phần ngô được chở tới nhà máy, nó được ngâm ba mươi sáu tiếng trong bể nước chứa một lượng nhỏ lưu huỳnh điôxit. Bể axít làm hạt ngô nở ra và giải phóng tinh bột khỏi lớp protein bao quanh nó.

Sau đó, hạt ngô đã ngâm nở được đưa vào xay bằng máy. "Tới lúc này, phôi của hạt ngô dẻo như cao su và sẽ bật ra," Johnson giải thích. "Chúng tôi đưa chất sền sệt đó vào thiết bị quay ly tâm" - về cơ bản là một máy quay ly tâm dùng cho chất lỏng - "để làm phôi nổi lên. Sau khi sấy khô chúng, chúng tôi sẽ ép để lấy dầu ngô." Dầu ngô có thể được sử dụng làm dầu nấu ăn hoặc trộn xa lát, hoặc được hyđrô hóa để dùng trong bơ thực vật và các thức ăn chế biến khác: các nguyên tử hyđrô bị gắn vào trong các phân tử chất béo để khiến chúng đông lại ở nhiệt độ phòng (mặc dù ban

https://thuviensach.vn

đầu được tạo ra với mục đích thay thế cho chất béo động vật, nhưng hiện nay các nhà nghiên cứu y học nghĩ rằng những chất béo chuyển hóa này thực ra còn gây hại cho động mạch của chúng ta hơn cả bơ).

Sau khi phôi đã được tách ra, hạt ngô được nghiền nát và trở thành một chất hồ đặc sệt màu trắng chứa protein và tinh bột, gọi là "tinh bột nghiền". Để chiết xuất được càng nhiều protein càng tốt, tinh bột nghiền phải trải qua một loạt quá trình xay, lọc, và quay ly tâm càng lúc càng tinh vi. Protein sau khi chiết xuất, được gọi là gluten, sử dụng trong thức ăn gia súc. Ở mỗi bước đều phải bổ sung nước - mất khoảng 19 lít nước để chế biến 27 ki lô gam ngô - và một lượng năng tượng khổng lồ. Xay ướt là phương pháp sản xuất thức ăn tiêu tốn rất nhiều năng lượng; để chế biến ra mỗi calo thức ăn, cần đốt cháy mười calo nhiên liệu hóa thạch.

Đến thời điểm này, quá trình chế biến đã tạo ra một chất bột sền sệt màu trắng được đổ ra một cái bàn thép không gỉ và được sấy thành thứ bột mịn trắng muốt - bột ngô. Bột ngô là sản phẩm duy nhất của nhà máy xay ướt khi ngành công nghiệp này bắt đầu hình thành vào những năm 1840. Ban đầu, doanh nghiệp giặt là là khách hàng lớn nhất của họ, nhưng các đầu bếp và những nhà chế biến thực phẩm nhanh chóng thêm bột ngô vào nhiều công thức món ăn nhất có thể: ngô hấp dẫn bởi tính hiện đại, sự tinh khiết và màu trắng tinh khôi. Tới năm 1866, các nhà máy tinh chế ngô đã biết cách sử dụng axít để phân tách bột ngô thành glucose, và chất tạo ngọt nhanh chóng trở thành sản phẩm quan trọng nhất của ngành này cho tới tận ngày nay. Xi rô ngô (phần lớn là glucose hay dextrose - hai thuật ngữ này có thể được dùng thay thế nhau) trở thành sản phẩm nội địa giá rẻ đầu tiên thay thế đường mía.

Tôi nhớ hồi còn học tiểu học, trong một thí nghiệm khoa học chúng tôi được hướng dẫn nhai - nhai và nhai - một lát bánh quy

https://thuviensach.vn

giòn cho tới khi thứ tinh bột sền sệt đột nhiên trở nên ngọt nơi đầu lưỡi. Giáo viên giải thích rằng enzime trong nước bọt của chúng ta đã phá vỡ phân tử tinh bột dài thành những phân tử glucose ngắn hơn. Quá trình hầu như tương tự như vậy - được gọi là "thủy phân bằng enzime" - đã cách mạng hóa ngành tinh chế ngô trong những năm 1940. Khi enzime thay thế axít, các nhà máy tinh chế có thể dùng ngô để sản xuất ra những chất tạo ngọt có vị ngọt hơn nhiều. Tuy nhiên, chưa có sản phẩm nào đạt được độ ngọt như đường (hay nói chính xác hơn là sucrose, tức là đường mía). Mãi tới cuối những năm 1960 cái ngưỡng đó mới được vượt qua khi nhà khoa học Nhật Bản "phá vỡ rào cản về độ ngọt" theo cách gọi trong tài liệu lịch sử chính thức về chất tạo ngọt từ ngô có chứa hàm lượng fructose cao của Hiệp hội Tinh chế Ngô. Họ phát hiện ra một loại enzime được gọi là đồng phân glucose có khả năng chuyển hóa glucose thành phân tử đường ngọt hơn nhiều gọi là fructose. Đến những năm 1970, quá trình tinh chế ngô thành fructose đã hoàn thiện, và xi rô ngô có hàm lượng fructose cao - là hỗn hợp của 55% fructose và 45% glucose có vị ngọt chính xác như đường mía sucrose - đã được đưa ra thị trường. Ngày nay, đây là loại thực phẩm có giá trị nhất được tinh chế từ ngô, chiếm tới 13,5 triệu tấn mỗi năm. (Hai mươi lăm cân ngô tạo ra 14 ki lô gam đường fructose).

Nhưng nếu đường ống có ghi "HFCS"[26] dẫn tới cái vòi to nhất ở đầu xa nhất của mớ đường ống và van lằng nhằng của hệ thống tinh chế ngô, chắc chắn đó không phải là cái vòi duy nhất bạn sẽ tìm thấy ở đó. Có cả tá những "dòng suối đầu ra" khác, ở nhiều điểm khác nhau dọc đường đi qua nhà máy xay, một phần nhất định của dòng tinh bột trắng sền sệt đó được chuyển hướng cho mục đích khác, hay theo thuật ngữ của nhà tinh chế, một "miếng bánh" khác. Bản thân tinh bột có thể được biến đổi thành các phân tử hình cầu, tinh thể, hoặc phân nhánh nhiều, mỗi loại phù hợp với

https://thuviensach.vn

mục đích sử dụng khác nhau: keo dính, lớp phủ ngoài, lớp tráng và chất dẻo trong công nghiệp; chất ổn định, chất làm đặc, gel và "chất kiểm soát độ kết dính" trong thực phẩm.

Phần còn lại trong thứ bột sền sệt đó được "đường hóa" - tức là được xử lý bằng enzime để biến đổi thành xi rô dextrose. Một phần của loại xi rô này được rút ra để sử dụng làm xi rô ngô; những phần khác được sử dụng để biến đổi thành các loại đường như maltodextrin và maltose. Phần lớn nhất của dòng xi rô ngô được dẫn qua đường ống vào một bể nơi nó được xử lý bằng enzime đồng phân glucose và sau đó được dẫn qua hệ thống lọc trao đổi ion, cuối cùng thu được fructose. Bây giờ, phần còn lại của dòng dextrose được dẫn bằng đường ống vào bể lên men, nơi men hay axít amin sẽ ăn lượng đường và trong vài giờ sẽ tạo ra một mẻ cồn. Chính mẻ cồn này lại cũng được chia nhỏ thành nhiều loại cồn khác nhau, mà chủ yếu là ethanol, và do vậy bình xăng của chúng ta là đích đến cuối cùng của một phần mười lượng ngô thu hoạch. Cồn được lên men cũng có thể được tinh chế thành một tá các loại axít hữu cơ và axít amin khác nhau để sử dụng trong chế biến thực phẩm hoặc sản xuất chất dẻo.

Như vậy gần như là đã hết: không còn lại chút ngô nào, và cũng không còn nhiều bất kỳ thứ gì khác, ngoại trừ một chút nước bẩn (dù thậm chí một phần của số "nước ngâm" này cũng được sử dụng để sản xuất thức ăn gia súc). Sự khác biệt cơ bản giữa quá trình tiêu hóa ngô trong công nghiệp và quá trình tiêu hóa ngô của gia súc là ở chỗ trong công nghiệp, hầu như không còn chất thải ở cuối quá trình.

Hãy lùi lại một chút và nhìn ngắm con thú to lớn bằng thép không gỉ chứa những đường ống lằng nhằng phức tạp này: đây là sinh vật có khả năng thích nghi tột bậc đã tiến hóa để giúp tiêu thụ lượng năng lượng sinh khối dư thừa khổng lồ từ các trang trại

https://thuviensach.vn

Mỹ, tiêu hóa hiệu quả hàng nghìn tấn ngô được tàu hỏa chở tới chỗ nó mỗi ngày. Hãy đi một vòng ra đằng sau con vật này và bạn sẽ thấy hàng trăm cái vòi, lớn và nhỏ, đổ đầy két chứa của những chuyến xe lửa khác những chất HFCS, ethanol, xi rô, tinh bột, và phụ gia thực phẩm các loại. Bây giờ vấn đề là Ai hoặc Cái gì (ngoài xe hơi của chúng ta) sẽ tiêu thụ hay tiêu hóa toàn bộ số năng lượng sinh khối mới được chia tách này - đường và tinh bột, cồn và axít, chất nhũ hóa, chất ổn định và chất kiểm soát độ kết dính? Đây là nơi chúng ta bước vào. Phải có một đối tượng ăn nhất định - đối tượng ăn công nghiệp - thì mới tiêu thụ được những thành phần phân tách từ ngô này, và chúng ta chính là, hoặc đã tiến hóa thành, sinh vật có khả năng thích nghi tột bậc đó: đối tượng ăn thực phẩm chế biến.

KẾT HỢP NGƯỢC TRỞ LẠI: THỰC PHẨM CHẾ BIẾN

Giấc mơ giải phóng thực phẩm khỏi tự nhiên cũng lâu đời như việc ăn uống. Con người bắt đầu chế biến thức ăn để thiên nhiên không đòi lại được: rốt cuộc thì sự thối rữa là gì nếu không phải tự nhiên, vận hành thông qua những vi sinh vật được ủy nhiệm, chế biến lại bữa ăn mà khó khăn lắm chúng ta mới kiếm được? Vì thế chúng ta đã học cách ướp muối, sấy khô, xông khói và ngâm giấm trong thời kỳ đầu của chế biến thực phẩm; rồi đóng hộp, ướp đông lạnh và đóng gói chân không trong thời kỳ thứ hai. Những công nghệ này là những phước lành cho chúng ta, giải phóng con người khỏi chu kỳ dư thừa và thiếu thốn của tự nhiên, cũng như khỏi sự chuyên chế của thời gian hay địa điểm: giờ đây một người ở bang New England có thể ăn ngô ngọt, hay thứ gì đó gợi nhớ đến ngô ngọt, vào tháng Giêng, và nếm quả dứa lần đầu trong đời. Như

https://thuviensach.vn

Massimo Montanari, một chuyên gia về lịch sử thực phẩm người Ý đã chỉ ra, những thực phẩm tươi sống của địa phương và theo mùa mà chúng ta tự hào ngày nay thì trong phần lớn lịch sử loài người lại là "một hình thái nô lệ", bởi nó khiến ta hoàn toàn phụ thuộc vào sự thay đổi thất thường của tự nhiên tại địa phương.

Tuy nhiên, thậm chí sau khi con người đã học được những nguyên lý cơ bản của lĩnh vực chế biến thực phẩm thì giấc mơ giải phóng thực phẩm khỏi thiên nhiên vẫn tiếp tục phát triển - trên thực tế, nó còn mở rộng cả về tham vọng lẫn quyết tâm. Trong thời kỳ thứ ba của ngành chế biến thực phẩm, bắt đầu từ khi kết thúc Thế chiến thứ hai, việc bảo quản hoa quả khỏi tự nhiên bị coi là quá khiêm tốn: mục tiêu bây giờ là cải tạo tự nhiên. Uy thế của công nghệ và sự tiện lợi của thế kỷ 20 đã kết hợp với những phương pháp tiên tiến trong tiếp thị để gạt bơ động vật sang một bên và chiếm không gian trên giá cho bơ thực vật, thay thế nước ép quả tươi thuần túy bằng đồ uống có chứa một phần nước ép quả[27] và sau đó là đồ uống hoàn toàn không còn nước ép quả như Tang, thay pho mát bằng Cheez whiz và kem tươi đánh bông bằng Cool Whip[28].

Ngô, một loài vốn được hưởng lợi rất ít từ hai thời kỳ đầu của lĩnh vực chế biến thực phẩm (đã thích nghi tốt với đóng hộp và đông lạnh), thực sự phát triển rực rỡ trong thời kỳ thứ ba. Ta sẽ không bao giờ biết điều đó nếu không đọc nhãn thành phần sản phẩm (một thể loại văn chương tới thời kỳ thứ ba mới được biết đến), nhưng ngô là phần tử chính của cả bốn loại thực phẩm chế biến này. Cùng với đậu nành, đối tác luân canh của ngô trên cánh đồng, ngô đã giúp ngành công nghiệp thực phẩm nhiều hơn bất cứ loài nào khác nhằm thực hiện ước mơ giải phóng thức ăn khỏi những hạn chế của tự nhiên và thuyết phục loài người ăn tạp ăn riêng mình loài thực vật này nhiều hơn mức bất cứ ai có thể hình

https://thuviensach.vn

dung.

Trên thực tế, rất khó có thể tìm ra loại thực phẩm chế biến nào gần đây không được làm từ ngô hoặc đậu nành. Trong công thức điển hình, ngô cung cấp các bon hyđrat (đường và tinh bột) và đậu nành cung cấp protein; chất béo có thể được lấy từ cả hai loại thực vật này (hãy nhớ điều George Naylor nói về sản phẩm thực sự của trang trại: không phải ngô hay đậu nành mà là "năng lượng và protein"). Nhãn thành phần của một loại thực phẩm càng dài thì những phần tử phân tách từ ngô và đậu nành mà ta có thể tìm thấy trong đó càng lớn. Chúng cung cấp những viên gạch thiết yếu, và từ hai loài thực vật này (cộng với một số ít chất phụ gia tổng hợp khác), một nhà khoa học thực phẩm có thể tạo ra hầu như bất cứ loại thực phẩm chế biến nào họ có thể tưởng tượng ra.

MỘT VÀI NĂM TRƯỚC, tức là cái thời mà cụm từ "an ninh lương thực" có ý nghĩa rất khác với ý nghĩa của nó ngày nay, tôi đã có cơ hội tới thăm một vài nơi thực hiện công việc kể trên. Học viện Bell, một trường đại học đầy cây xanh ở ngoại ô Minneapolis, là viện nghiên cứu và phát triển cho General Mills, công ty thực phẩm lớn thứ sáu trên thế giới. Ở đây, 900 nhà khoa học thực phẩm làm việc để thiết kế ra tương lai cho thực phẩm - mùi vị, kết cấu và đóng gói.

Phần lớn công việc của họ đều được bảo mật cao, nhưng không ở đâu đặc biệt bảo mật bằng lĩnh vực ngũ cốc. Ở sâu trong trung tâm viện Bell, tít tận trong lòng của phòng thí nghiệm, ta tới một tòa nhà ngoắt ngoéo có những căn phòng không cửa sổ được gọi khá trang trọng là Viện Công nghệ Ngũ cốc. Tôi đã được phép đi qua một phòng hội thảo được bảo mật cao có trang bị một cái bàn hình móng ngựa và có một cặp tai nghe ở mỗi chỗ ngồi. Đây là chốn bất khả xâm phạm của viện, phòng theo dõi tình hình ngũ cốc, nơi các nhà quản trị của General Mill tới họp để nghe trình bày về các sản

https://thuviensach.vn

phẩm mới.

Vẻ bí mật bao quanh của loại sản phẩm kế vị Cocoa Pebbles[29] khiến tôi thấy buồn cười, và tôi nói ra điều đó. Nhưng như một nhà quản trị giải thích với tôi, "Công thức không được coi là sở hữu trí tuệ; ta không thể nộp đơn yêu cầu cấp bằng sáng chế cho một loại ngũ cốc mới. Ta chỉ có thể hy vọng giành được thị trường trong vài tháng để xác lập thương hiệu trước khi đối thủ cạnh tranh đánh bật sản phẩm của ta. Vì thế chúng tôi hết sức thận trọng để không lộ bài." Cũng với lý do đó, viện tự vận hành xưởng máy riêng, nơi họ thiết kế và sản xuất máy móc để tạo hình ngũ cốc ăn sáng, khiến đối thủ cạnh tranh gặp khó khăn hơn nhiều trong việc đánh bật, chẳng hạn như, một miếng kẹo dẻo có hình giống ngôi sao băng. Để đảm bảo bí mật, các nhà khoa học lương thực không nói với tôi về những dự án hiện tại, mà chỉ nói về những thất bại trong quá khứ, như loại ngũ cốc mang tính đột phá có hình quả ky và quả bóng bowling nhỏ xíu. "Trong khi khảo sát các nhóm khách hàng mục tiêu, bọn trẻ rất thích loại ngũ cốc này," nhà phát minh nói với tôi, vẻ hối tiếc, "nhưng các bà mẹ không thích ý tưởng bọn trẻ chơi bowling với bữa sáng trên bàn ăn." Đó là lý do tại sao loại ngũ cốc hình con ky bowling không bao giờ xuất hiện trong siêu thị.

Về nhiều mặt, ngũ cốc ăn sáng là loại thực phẩm chế biến đầu tiên: lượng ngô thương phẩm trị giá bốn xu (hoặc một loại ngũ cốc khác cũng rẻ tương đương như vậy) được biến đổi thành lượng thực phẩm chế biến trị giá bốn đô la. Chẳng khác nào thuật giả kim! Ấy vậy mà điều này được thực hiện khá dễ hiểu: bằng cách lấy một vài dòng sản phẩm đầu ra của một nhà máy xay nước (bột ngô khô, tinh bột ngô, chất tạo ngọt từ ngô, cũng như một vài phần tử hóa học nhỏ hơn) và sau đó lắp ghép thành một hình thái mới hấp dẫn. Sản phẩm mới được tăng thêm giá trị bằng cách bổ sung màu sắc

https://thuviensach.vn

và hương vị, sau đó dán nhãn hiệu và đóng gói. Ồ đúng thế, vitamin và khoáng chất được bổ sung để khiến cho sản phẩm có cái vẻ lấp lánh có lợi cho sức khỏe và để thay thế những chất dinh dưỡng bị mất đi trong quá trình chế biến thực phẩm nguyên vẹn. Với sức mạnh của thuật giả kim này, nhóm ngũ cốc tạo ra nhiều lợi nhuận cho General Mills hơn bất cứ bộ phận nào khác. Vì nguyên vật liệu thô trong ngành chế biến thực phẩm rất phong phú và rẻ (ADM và Cargill sẽ vui mừng bán cho bất cứ ai đề nghị mua), nên nhất thiết phải bảo vệ mọi điều đặc biệt làm gia tăng giá trị cho những nguyên vật liệu này.

Tôi cho rằng General Mills chính là nơi tôi lần đầu được nghe cụm từ "hệ thống thực phẩm". Kể từ đó, tôi thấy thuật ngữ này dường như đã thế chỗ cái thuật ngữ cổ xưa và đơn giản "thực phẩm" trên các trang của tạp chí Food Technology, kinh thánh ra hằng tháng của ngành công nghiệp chế biến thực phẩm. Hệ thống thực phẩm nghe có vẻ bóng bảy và công nghệ cao hơn thực phẩm, tôi đoán vậy; nó cũng thoát khỏi một số ý nghĩa tiêu cực gắn liền với "thực phẩm chế biến" trong những năm 1960. Có lẽ nó cũng là một thuật ngữ hay ho như bất cứ thuật ngữ nào khác khi bạn mô tả, như tờ tạp chí đó vẫn làm hằng ngày, những loại nguyên liệu thực phẩm mới được tạo ra từ "protein thực vật thô", hay ngũ cốc ăn sáng bổ dưỡng được bổ sung chiết xuất trà xanh, hạt nho, và chất chống ô xy hóa đến nỗi nó thậm chí không được gọi là ngũ cốc mà là "hệ thống tim mạch khỏe mạnh."

Vai trò chính xác của ngô trong những hệ thống thực phẩm đó ít liên quan đến dinh dưỡng hay hương vị mà chủ yếu là kinh tế. Với giấc mơ giải phóng thức ăn khỏi tự nhiên, khởi đầu là giấc mơ của người ăn (để thức ăn không chóng hỏng), bây giờ chủ yếu là giấc mơ của người cho ăn - các công ty bán thực phẩm cho chúng ta. Không ai phản đối pho mát tổng hợp, hay loại ngũ cốc có hình như

https://thuviensach.vn

con ki bowling; thực phẩm chế biến đã trở thành ngành kinh doanh chủ yếu bị thúc đẩy bởi nguồn cung - ngành kinh doanh đã tìm ra những cách thông minh để đóng gói và đưa ra thị trường tràn ngập các loại hàng hóa từ cánh đồng và các nhà máy xay nước. Ngày nay, những ưu điểm tuyệt vời của chế biến thực phẩm lại tác động ngược tới chính những nhà chế biến thực phẩm. Đối với họ, tự nhiên trước hết là một vấn đề rắc rối - rắc rối đối với lợi nhuận hơn là khiến thực phẩm ôi thiu (mặc dù đó luôn là mối lo khi thị trường mang tính toàn cầu).

Như mọi chuỗi thức ăn khác, chuỗi thức ăn công nghiệp bắt rễ ở hai đầu khác nhau trong hệ thống tự nhiên: cánh đồng của các chủ trại ở một đầu, và cơ thể con người ở đầu kia. Theo quan điểm của nhà tư bản, cả hai hệ thống này đều kém lý tưởng.

Trang trại, do dễ bị tổn thương trước sự thất thường của thời tiết và sâu bệnh nên có xu hướng dễ gặp khủng hoảng sản xuất thừa hoặc thiếu, cả hai đều có hại cho kinh doanh. Giá nguyên vật liệu thô tăng lên làm giảm lợi nhuận, rõ ràng là như vậy. Tuy nhiên, mối lợi tiềm tàng từ việc giá nguyên vật liệu thô sụt giảm - nhờ vậy ta bán được số lượng sản phẩm lớn hơn với giá thấp hơn - lại thực hiện được trong trường hợp của thực phẩm do bản chất đặc biệt của người tiêu dùng là chỉ ăn được một lượng thức ăn nhất định, cho dù nó có rẻ đến thế nào (các nhà quản trị trong ngành công nghiệp thực phẩm từng gọi đây là vấn đề "dạ dày cố định"; còn các nhà kinh tế học thì gọi là "cầu không co dãn"). Tự nhiên đã nguyền rủa các công ty hoạt động ở giữa chuỗi thức ăn bằng quy luật tỷ lệ lợi nhuận giảm dần.

Sự tăng trưởng của ngành công nghiệp thực phẩm Mỹ sẽ luôn bị cản trở bởi thực tế sinh học khó chịu này: dù chúng ta có cố gắng bao nhiêu thì mỗi người chúng ta cũng chỉ có thể ăn khoảng 7 tạ thức ăn mỗi năm. Không như nhiều sản phẩm khác - chẳng hạn

https://thuviensach.vn

như đĩa CD hay giày - có một giới hạn tự nhiên đối với lượng thức ăn mỗi người có thể tiêu thụ mà không bị nổ tung. Điều này đồng nghĩa với việc ngành công nghiệp thực phẩm chỉ có tỷ lệ tăng trưởng tự nhiên ở mức khoảng 1% một năm - 1% cũng là tỷ lệ tăng tự nhiên của dân số Mỹ. Vấn đề là ngành này sẽ không chấp nhận tỷ lệ tăng trưởng như vậy.

Điều này khiến cho những công ty như General Mills và McDonald's chỉ có hai lựa chọn nếu họ hy vọng đạt được tốc độ tăng trưởng nhanh hơn dân số: tìm ra cách để khiến mọi người tiêu nhiều tiền hơn cho chính khối lượng ba phần tư tấn thực phẩm đó, hoặc dụ dỗ họ thực sự ăn nhiều hơn mức đó. Tất nhiên hai chiến lược này không loại trừ nhau, và ngành công nghiệp thực phẩm đồng thời tích cực theo đuổi cả hai. Thực sự thì đây là tin tốt cho vị anh hùng trong câu chuyện của chúng ta, vì tình cờ việc biến ngô rẻ thành những hệ thống thực phẩm phức tạp là phương pháp tuyệt vời để đạt được cả hai mục tiêu.

SẢN XUẤT THỰC PHẨM chế biến từ một loại hàng hóa như ngô không cách ly hoàn toàn chúng ta với sự thay đổi thất thường của tự nhiên, nhưng gần như đã làm được điều đó. Hệ thống thực phẩm của chúng ta càng phức tạp thì chúng ta càng có thể thực hành "nguyên tắc thay thế" mà không thay đổi vị hoặc hình thức của sản phẩm. Vì thế nếu giá của chất béo hyđrô hóa hay lexithin có nguồn gốc từ ngô một ngày nào đó tăng mạnh, ta đơn giản có thể chuyển sang chất béo hay lexithin có nguồn gốc từ đậu nành, và người tiêu dùng sẽ không bao giờ biết đến sự khác biệt (đây là lý do trên nhiều nhãn thành phần để những thông tin như "Chứa một hoặc một số thành phần sau: dầu ngô, dầu đậu nành, hoặc dầu hướng dương"). Như một chuyên gia tư vấn về quản lý từng khuyên khách hàng làm trong ngành công nghiệp thực phẩm rằng, "Bản dạng của một loại sản phẩm càng cách xa nguyên liệu thô

https://thuviensach.vn

của nó bao nhiêu - nghĩa là bao gồm càng nhiều bước chế biến bao nhiêu - thì nhà chế biến càng khó bị tổn thương bởi sự thay đổi của tự nhiên".

Trên thực tế, có nhiều lý do hợp lý để phức tạp hóa sản phẩm của ta - hoặc như cách nói ngành công nghiệp này ưa thích, để "gia tăng giá trị" cho sản phẩm. Chế biến thực phẩm có thể làm tăng thêm thời hạn sử dụng sản phẩm nhiều tháng, thậm chí nhiều năm, cho phép ta đưa bán ra toàn cầu. Phức tạp hóa sản phẩm cũng cho phép ta thu được nhiều tiền hơn cho sản phẩm từ một người tiêu dùng. Trong 1 đô la dành cho một loại thực phẩm tươi như trứng, 0,4 đô la trở lại với người nông dân. Nhưng George Naylor sẽ chỉ nhận được 0,04 đô la của mỗi đô la được tiêu cho chất làm ngọt từ ngô; ADM, Coca-Cola và General Mills nắm giữ phần lớn số tiền còn lại (mọi người nông dân tôi từng gặp cuối cùng đều kể câu chuyện về nhà quản lý trong ngành công nghiệp thực phẩm đã tuyên bố, "Luôn có cách kiếm tiền từ thực phẩm, trừ phi ta cố gắng trồng nó.") Khi các nhà khoa học thực phẩm của Tyson phát minh ra miếng gà tẩm bột rán vào năm 1983, một loại hàng hóa khối lượng lớn giá rẻ - thịt gà - đột nhiên trở thành một loại sản phẩm có giá trị gia tăng cao, và phần lớn số tiền người Mỹ dành cho thịt gà chuyển từ túi của người nông dân sang túi của người chế biến.

Như Tyson hiểu, ta muốn bán thứ gì đó nhiều hơn một loại hàng hóa, một thứ gì đó gần hơn với dịch vụ: mới mẻ, tiện dụng, đẳng cấp, được bổ sung dinh dưỡng, thậm chí gần đây còn được xem là thuốc uống. Vấn đề là, một sản phẩm có giá trị gia tăng được làm ra từ một loại hàng hóa giá rẻ có thể tự minh trở thành một loại hàng hóa, khi nguyên liệu thô trở nên hết sức rẻ và dồi dào. Bài học đó xuyên suốt lịch sử một công ty như General Mills, vốn khởi đầu từ một nhà máy xay chuyên bán bột lúa mì chưa rây, tức hạt

https://thuviensach.vn

lúa mì xay, từ năm 1926. Khi sản phẩm đó trở thành một loại hàng hóa rẻ, công ty đi trước đối thủ cạnh tranh bằng cách xử lý loại ngũ cốc này thêm một chút, tạo ra loại bột mì tẩy trắng và sau đó là loại "bổ sung dinh dưỡng". Đó là lúc họ gia tăng thêm chất lượng, không chỉ bán bột mì mà cả ý tưởng về sự tinh khiết và sức khỏe. Tuy nhiên, theo thời gian thì cả bột mì tẩy trắng được bổ sung dinh dưỡng cũng trở thành một loại hàng hóa, vì thế General Mills lại bước tiếp một bước xa rời tự nhiên - xa rời trang trại và các loại thực vật liên quan - khi phát minh ra bột trộn sẵn để làm bánh và ngũ cốc ăn sáng được làm ngọt. Giờ đây họ bán sự tiện lợi, có một khía cạnh là ngũ cốc và chất tạo ngọt từ ngô, và ngày nay họ bắt đầu bán thực phẩm làm từ ngũ cốc mà nghe giống hệt dược phẩm. Và mọi chuyện cứ tiếp diễn như vậy, dòng nông sản thương phẩm ngày càng rẻ ồ ạt thúc đẩy các công ty thực phẩm tìm ra những cách mới và ngày càng tinh vi hơn hòng gia tăng giá trị và vì vậy lôi kéo chúng ta mua nhiều hơn.

Khi ở Minneapolis, tôi nói chuyện với phó chủ tịch của công ty General Mills, lúc đó đang cho ra mắt một dòng sản phẩm đồ ăn sẵn hữu cơ đóng gói, một sản phẩm mà cái tên thoạt nghe có vẻ giống như một phép nghịch hợp. Nhãn thành phần dài dằng dặc, vô số chất phụ gia, còn các thành phần phân tách từ ngô rất mơ hồ: maltodextrin, tinh bột ngô, xanthan gum. Dường như thậm chí cả thực phẩm hữu cơ cũng chịu thua logic kinh tế của sự chế biến. Ông phó chủ tịch kiên nhẫn giải thích rằng bán thực phẩm chưa qua chế biến hoặc chỉ chế biến sơ qua luôn là trò chơi của kẻ ngốc, bởi vì giá của nông sản thương phẩm có xu hướng giảm đi theo thời gian, dù hữu cơ hay phi hữu cơ. Trang trại càng sản xuất ra nhiều thực phẩm thì lợi nhuận càng giảm đi, hoặc càng phải chế biến nhiều hơn. Theo ông, một vấn đề nữa của việc bán thực phẩm chưa qua chế biến là khó phân biệt được thương hiệu ngô, gà hay táo

https://thuviensach.vn

của mỗi công ty. Do vậy, việc biến ngô thành một loại thực phẩm có thương hiệu, biến gà thành một loại đồ ăn sẵn, và táo thành một thành phần của hệ thống dược thực phẩm sẽ giúp người tiêu dùng dễ nhận ra hơn rất nhiều.

Nội dung cuối cùng này chính xác là điều một công ty được mô tả sơ lược trong một ấn bản mới đây của tạp chí Food Technology đã làm. TreeTop đã chế biến được sản phẩm "miếng táo khô được làm ngọt tự nhiên tẩm chất chiết xuất từ rượu vang đỏ". Chỉ mười tám gam táo này đã chứa lượng chất chống ung thư "Aavonoid phenol tương đương với năm ly rượu vang và lượng chất xơ ăn kiêng tương đương với một quả táo nguyên vẹn". Các bạn có còn nhớ giấc mơ những năm 1960 về cả một bữa ăn chỉ gói trong một viên thuốc, như trong bộ phim hoạt hình khoa học viễn tưởng The Jetsons? Rõ ràng ta đã chuyển từ bữa ăn gói trong viên thuốc thành viên thuốc trong bữa ăn, nghĩa là cũng không khác nhau lắm. Dù nói theo cách nào thì thông điệp vẫn là: chúng ta cần các nhà khoa học thực phẩm cho chúng ta ăn. Tất nhiên, chính những loại ngũ cốc ăn sáng được bổ sung dưỡng chất là nhân vật dẫn đường, bằng cách cung cấp lượng vitamin và chất khoáng nhiều hơn bất cứ loại ngũ cốc thuần túy nào có thể hy vọng đem lại. Những sản phẩm này ngụ ý rằng tự nhiên không thể nào bì kịp khoa học thực phẩm.

Tin tức về đột phá của TreeTop xuất hiện trong câu chuyện về xu hướng trên Food Technology gần đây có tựa đề, "Đưa thêm nhiều trái cây và rau củ vào thực phẩm". Tôi tưởng trái cây và rau củ vốn đã là thực phẩm rồi, và vì thế không cần phải đưa vào thực phẩm nữa, nhưng chắc điều đó chỉ cho thấy tôi vẫn mắc kẹt trong quá khứ của thực phẩm. Rõ ràng chúng ta đang chuyển sang thời kỳ thứ tư của lĩnh vực chế biến thực phẩm, trong đó thức ăn chế biến sẽ tốt hơn vô cùng (tức là chứa nhiều hơn bất cứ chất gì được

https://thuviensach.vn

khoa học quyết định là tốt) so với những loại thực phẩm toàn vẹn vốn là nguồn gốc của chúng. Công nghiệp thực phẩm đã nhìn vào tự nhiên và thấy điều mình muốn - và đã bắt tay vào cải tạo nó.

Trở lại thập niên 1970, một nhà sản xuất phụ gia thực phẩm ở New York có tên là International Flavor & Fragrances, đã dùng báo cáo thường niên để bảo vệ mình trước mối đe dọa ngày càng tăng của "thực phẩm tự nhiên" và giải thích lý do tại sao ăn đồ ăn tổng hợp lại có lợi hơn. Công ty đã chỉ ra một cách khá đáng sợ rằng những chất trong tự nhiên là "các chất hỗn tạp được thực vật và động vật tạo ra hoàn toàn không phải để làm thức ăn mà là để phục vụ cho sự sinh tồn và sinh sản của chúng". "Con người đang liều lĩnh khi tiêu thụ" những chất không đáng tin cậy này.

Giờ đây, nhờ những phát kiến của ngành công nghiệp thực phẩm hiện đại, chúng ta có quyền lựa chọn. Chúng ta có thể ăn những thứ được con người chế tạo ra với mục đích chuyên biệt là để làm thức ăn cho con người - hoặc ăn những "chất" được chế tạo ra bởi quá trình chọn lọc tự nhiên hòng phục vụ cho mục đích của chính nó: chẳng hạn như để bẫy một con ong hoặc nâng một cái cánh hoặc sinh ra một đứa bé. Bữa ăn của tương lai sẽ được sản xuất "trong phòng thí nghiệm và từ nhiều loại nguyên liệu khác nhau" như một chuyên gia về lịch sử thực phẩm đã viết năm 1973, không chỉ bao gồm tảo và nấm mà còn có cả sản phẩm hóa dầu. Protein sẽ được chiết xuất trực tiếp từ dầu mỏ và sau đó "bện và đan thành cơ bắp 'động vật' - những bắp thịt dài và to như cổ tay sẽ trở thành những miếng 'bíp tết'" (về điều này, kinh doanh nông nghiệp từ lâu đã làm chủ công nghệ biến dầu mỏ thành bíp tết, mặc dù nó vẫn cần đến ngô và gia súc để làm điều đó).

Kể từ những năm 1960, tất cả những gì thực sự thay đổi trong thực phẩm công nghệ cao là các nguyên vật liệu trong phòng thí nghiệm để sản xuất những loại thức ăn này chỉ còn mang tính chất

https://thuviensach.vn

tự nhiên về danh nghĩa - uy thế tương đương của tự nhiên và hóa học hiện đại đã đổi chỗ kể từ khi chủ nghĩa vì môi trường nổi lên. Hơn nữa, tại sao lại phải chịu rắc rối và tốn kém chi phí để sản xuất thức ăn từ dầu mỏ trong khi có cơn lũ các bon rẻ chảy ra từ trang trại? Vì vậy thay vì tạo ra thực phẩm hoàn toàn từ nguyên liệu tổng hợp, ngành này phát triển thực phẩm từ những miếng táo được bổ sung dưỡng chất, chất chiết từ xuất rượu vang đỏ, hương vị chiết xuất từ cam, chất chống ôxy hóa isoflavone từ đậu nành, sản phẩm thay thế thịt từ protein nấm, và tinh bột khó tiêu hóa từ ngô ("mùi vị quả mâm xôi tự nhiên" không có nghĩa là mùi vị đó có nguồn gốc từ quả mâm xôi; nó cũng có thể được chiết xuất từ ngô, chỉ không phải là từ thứ nguyên liệu tổng hợp). Nhưng cái tiên đề giản hóa luận cơ bản - rằng một loại thực phẩm là tổng cộng các chất dinh dưỡng - vẫn chưa hề bị động tới. Vì thế chúng ta phân tách thực vật và động vật thành những bộ phận cấu thành nên chúng rồi sau đó lắp ráp lại thành những hệ thống thực phẩm có giá trị gia tăng cao. Sở thích ăn đa dạng của loài người ăn tạp đã bị giống cây dễ biến đổi này đánh lừa, thậm chí cả giới hạn sinh học của sự thèm ăn cũng bị vượt qua.

Ngày nay, tinh bột khó tiêu hóa, nhân vật mới nhất trong danh sách thành phần đó, khiến những nhà tinh chế ngô đặc biệt háo hức. Họ tìm cách lấy từ ngô một loại tinh bột hầu như không thể tiêu hóa được. Bạn sẽ cho rằng đây chẳng phải điều đặc biệt hay ho đối với một loại lương thực, tất nhiên trừ phi mục đích của bạn là làm thế nào đó đối phó được với cái giới hạn sinh học về lượng thực phẩm mà mỗi người trong chúng ta có thể ăn được trong một năm. Bởi cơ thể không thể phân tách được tinh bột khó tiêu hóa nên nó trốn thoát được khỏi bộ máy tiêu hóa để không bị chuyển hóa thành calo hay glucose - một lợi ích đặc biệt, chúng ta được nghe nói như vậy, cho những bệnh nhân tiểu đường. Khi đường và

https://thuviensach.vn

chất béo giả được kết hợp với tinh bột khó tiêu hóa, ngành công nghiệp thực phẩm cuối cùng cũng đã vượt qua được thế lưỡng nan của cái dạ dày cố định: bạn có thể ăn thường xuyên và bao nhiêu tùy thích, bởi vì những thứ đồ ăn này sẽ không để lại dấu vết gì. Xin mời gặp loại người ăn cuối cùng - có dạ dày co dãn vô biên! - những người ăn thức ăn công nghiệp.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG SÁU

NGƯỜI TIÊU DÙNG

Nền cộng hòa của những người béo

Trong những năm đầu của thế kỷ 19, người Mỹ bắt đầu uống nhiều hơn mức họ từng uống trước đó hoặc kể từ đó, họ lao vào một cuộc chè chén tập thể khiến cho nền cộng hòa trẻ tuổi phải đối mặt với cuộc khủng hoảng y tế cộng đồng nghiêm trọng đầu tiên - dịch bệnh béo phì trong thời đại của nó. Whiskey ngô đột nhiên trở nên quá dồi dào và rẻ tiền nên trở thành thứ đồ uống được nhiều người lựa chọn, và vào năm 1820, một người Mỹ thường sẽ nốc khoảng 230 ml thứ đồ uống đó mỗi ngày. Nghĩa là gần 19 lít rượu một năm cho mỗi người đàn ông, phụ nữ và trẻ em ở Mỹ. Con số đó ngày nay chỉ còn gần 4 lít.

Như sử gia W.J. Rorabaugh đã viết trong cuốn The Alcoholic Republic[30], chúng ta uống thứ rượu nặng đó vào bữa sáng, bữa trưa, bữa tối, trước khi đi làm và sau khi đi làm về, và rất thường xuyên cả trong giờ làm. Người sử dụng lao động phải cung cấp đồ uống có cồn trong ngày làm việc; trên thực tế, giờ nghỉ uống cà phê ngày nay có nguồn gốc từ giờ nghỉ uống whiskey vào cuối mỗi buổi sáng, hồi đó được gọi là "bữa nhẹ" (chỉ cần phát âm cái từ đó thôi cũng đủ khiến ta cảm thấy chếnh choáng). Ngoại trừ thời gian ngừng ngắn vào buổi sáng Chủ nhật ở nhà thờ, chẳng có lúc nào người Mỹ tụ tập - để dựng chuồng ngựa hoặc khâu mền, bóc vỏ ngô, hay mít tinh chính trị - mà lại không truyền tay nhau một

https://thuviensach.vn

bình whiskey. Những vị khách từ châu Âu tới - vốn cũng chẳng phải là những tấm gương mẫu mực về sự tỉnh táo gì cho cam - vẫn kinh ngạc trước dòng chảy tự do của rượu mạnh ở Mỹ. "Hãy tới đi, nếu anh thích say sưa," nhà báo William Cobbet viết trong bản thông cáo từ nước Mỹ gửi những người Anh đồng hương của mình. "Vì ở đây anh có thể uống say mèm chỉ với sáu xu."

Kết quả của tình trạng say sưa này cực kỳ dễ đoán: làn sóng ngày càng dâng cao của tình trạng say xỉn nơi công cộng, bạo lực, bỏ bê gia đình và sự tăng vọt các chứng bệnh liên quan đến đồ uống chứa cồn. Vài người trong số các Vĩ nhân Sáng lập ra nước Mỹ - kể cả George Washington, Thomas Jefferson và John Adams - đã kịch liệt lên án sự thái quá của "Cộng hòa Nghiện rượu", mở đầu một cuộc tranh cãi của người Mỹ về chuyện uống rượu mà một thế kỷ sau đã lên đến cực điểm với sự ra đời của Luật Cấm Nấu và Bán rượu.

Nhưng hậu quả của thời kỳ chè chén say sưa của nước Mỹ chúng ta không liên quan nhiều đến hoàn cảnh của chúng ta bằng căn nguyên sâu xa của nó. Nói một cách đơn giản là: các chủ trang trại Mỹ đã sản xuất ra quá nhiều ngô. Điều này đặc biệt đúng ở những vùng mới định cư nằm ở phía Tây của vùng núi Appalachian, nơi đất đai phì nhiêu và chưa từng được khai phá mang lại hết vụ mùa bội thu này đến vụ mùa bội thu khác. Một ngọn núi ngô dư thừa chất thành đống ở thung lũng sông Ohio. Cũng gần như ngày nay, năng suất đáng kinh ngạc của các trang trại Mỹ lại chính là kẻ thù tệ hại nhất của họ, và cũng là mối đe dọa đối với sức khỏe cộng đồng. Vì khi năng suất tăng lên, thị trường tràn ngập ngũ cốc, và giá bán sụt giảm. Tiếp theo điều gì sẽ xảy ra? Năng lượng sinh khối dư thừa hoạt động ngược lại với quy trình của máy hút bụi: chẳng sớm thì muộn, những nhà tiếp thị khôn ngoan sẽ tìm cách thuyết phục loài người ăn tạp tiêu thụ

https://thuviensach.vn

lượng calo rẻ dư thừa.

Cũng như ngày nay, xử lý đống ngô rẻ đó một cách khôn ngoan là chế biến nó - cụ thể là chưng cất thành rượu. Dãy núi Appalachian khiến việc vận chuyển ngô dư thừa từ thung lũng sông Ohio thưa dân tới những thị trường đông dân hơn ở phía Tây trở nên khó khăn và đắt đỏ, vì thế người nông dân biến ngô của họ thành whiskey - một loại hàng hóa gọn gàng và dễ vận chuyển hơn, không dễ bị hỏng và có nhiều giá trị gia tăng hơn. Chẳng mấy chốc, giá rượu whiskey sụt giảm xuống mức mà người ta có thể uống cả panh[31]. Đó chính xác là điều người ta đã làm.

Nền Cộng hòa Nghiện rượu đã nhường chỗ cho Nền Cộng hòa Béo phì từ lâu: ngày nay chúng ta cũng đang ăn gần giống như đã từng uống hồi đó, và cũng vì một số lý do tương tự. Theo lời Tổng y sĩ, ngày nay bệnh béo phì rõ ràng đã chính thức trở thành một bệnh dịch; người ta có thể cho rằng đây là vấn đề y tế công cộng cấp bách nhất mà chúng ta phải đối mặt, làm hệ thống chăm sóc y tế phải tốn kém chừng 90 tỷ đô la mỗi năm. Cứ năm người Mỹ lại có ba người bị thừa cân; và cứ năm người lại có một người bị béo phì. Căn bệnh mà trước đây vẫn được biết đến là bệnh tiểu đường khi trưởng thành phải được đặt tên lại là bệnh tiểu đường típ II, vì bây giờ bệnh thường xuyên xảy ra với trẻ em. Một nghiên cứu gần đây trên Tạp chí của Hiệp hội Y khoa Hoa Kỳ dự báo một đứa trẻ sinh ra vào năm 2000 có hơn 30% nguy cơ mắc bệnh tiểu đường (một đứa trẻ Mỹ gốc Phi có nguy cơ tới hơn 40%). Do bệnh tiểu đường và tất cả những vấn đề sức khỏe khác đi kèm với bệnh béo phì, trẻ em ngày nay hóa ra có thể trở thành thế hệ người Mỹ đầu tiên có tuổi thọ trung bình thực tế ngắn hơn bố mẹ chúng. Vấn đề này không chỉ xảy ra ở nước Mỹ: theo báo cáo của Liên Hiệp Quốc, vào năm 2000, số người bị thừa chất dinh dưỡng - một tỷ người - đã chính thức vượt qua số người bị thiếu chất dinh dưỡng - 800

https://thuviensach.vn

triệu.

Ta được nghe rất nhiều lời giải thích về vòng eo ngày càng lớn của con người, tất cả đều hợp lý. Do những thay đổi về lối sống (ta ngồi và đi ăn ngoài nhiều hơn). Do sự sung túc (nhiều người có đủ khả năng trả tiền cho một chế độ ăn giàu chất béo kiểu phương Tây hơn). Do nghèo đói (đồ ăn toàn vẹn có lợi cho sức khỏe đắt hơn). Do công nghệ (ít người trong chúng ta chịu vận động trong khi làm việc; ở nhà, chiếc điều khiển từ xa giữ rịt chúng ta trên ghế xô pha). Tiếp thị thông minh (những khẩu phần ăn ngoại cỡ; quảng cáo hướng đến trẻ em). Thay đổi trong chế độ ăn (nhiều chất béo, chất đường bột, thực phẩm chế biến sẵn hơn).

Tất cả những lời giải thích này đều đúng, trong chừng mực nhất định. Nhưng vấn đề này đáng để chúng ta tìm hiểu sâu hơn một chút nữa, nhằm tìm kiếm nguyên nhân đằng sau tất cả những nguyên nhân đó. Vốn rất đơn giản là thế này: khi thực phẩm dư thừa và rẻ mạt, người ta sẽ ăn nhiều hơn và trở nên béo phì. Kể từ năm 1977, lượng calo bình quân hằng ngày một người Mỹ tiếp nạp vào cơ thể đã tăng thêm hơn 10%. Số lượng 200 calo ấy phải được tiêu hao vào đâu đó, và nếu không tăng hoạt động thể chất (là điều vẫn chưa xảy ra), thì số calo đó cuối cùng sẽ tích lại trong những tế bào chất béo trong cơ thể chúng ta. Nhưng quan trọng hơn, chính xác thì số calo thừa đó có nguồn gốc từ đâu? Và câu trả lời lại đưa chúng ta trở lại nguồn gốc của gần như mọi calo: trang trại.

Phần lớn các nhà nghiên cứu cho rằng tỷ lệ béo phì ngày càng tăng của Mỹ bắt đầu từ những năm 1970. Tất nhiên, đây cũng là thập kỷ mà nước Mỹ áp dụng chính sách trang trại thực phẩm giá rẻ và bắt đầu xóa bỏ các chương trình được đề ra để ngăn chặn việc sản xuất quá mức đã tiến hành trong suốt 40 năm trước đó. Hãy nhớ lại rằng Earl Butz đã tìm cách thúc đẩy năng suất nông nghiệp nhằm giảm giá nguồn nguyên liệu thô của chuỗi thức ăn

https://thuviensach.vn

công nghiệp, đặc biệt là ngô và đậu nành. Điều đó đã có tác dụng: giá thực phẩm không còn là vấn đề chính trị. Kể từ thời chính quyền Nixon, các nông dân Mỹ đã xoay xở để sản xuất được thêm 500 calo mỗi ngày (tăng từ 3.300 calo, vốn đã cao hơn đáng kể so với mức chúng ta cần); mỗi người trong chúng ta cũng nỗ lực vượt bậc để tiêu thụ hết 200 calo trong số calo dư thừa đó ở cuối cuộc hành trình của chúng trên chuỗi thức ăn. Khoảng 300 calo còn lại sẽ bị tống ra nước ngoài, hay (một lần nữa) bị biến thành cồn etylic: ethanol cho xe hơi của chúng ta.

Tình trạng tương tự với nền Cộng hòa Nghiện rượu 200 năm trước thật khó mà bỏ qua. Có trước cả những thay đổi về lối sống, trước cả khi có tiếp thị thông minh chính là núi ngô rẻ. Ngô chiếm phần lớn số calo thặng dư mà chúng ta đang trồng và phần lớn số calo dư thừa chúng ta đang ăn. Kể từ hồi đó, cách xử lý khôn ngoan đối với toàn bộ số ngũ cốc dư thừa đó chính là chế biến, biến thứ hàng hóa rẻ đó thành một sản phẩm tiêu dùng có giá trị gia tăng - một gói calo đặc hơn và giữ được lâu hơn. Trong những năm 1820, về cơ bản chỉ có hai phương án chế biến: ta có thể biến ngô thành thịt lợn hoặc đồ uống có cồn. Ngày nay, có cả trăm thứ mà một nhà chế biến có thể sản xuất từ ngô: họ có thể sử dụng ngô để sản xuất mọi thứ, từ thịt gà viên, bánh Big Macs cho đến chất nhũ hóa và thực phẩm chức năng. Tuy nhiên, vì ham muốn đồ ngọt của con người thậm chí còn vượt qua mong muốn được say sưa nên điều khôn ngoan nhất nên làm với 25 ki lô gam ngô là tinh luyện thành 16 ki lô gam xi rô ngô chứa hàm lượng fructose cao.

Ít nhất đó là điều ta đang làm với khoảng 13,5 triệu tấn ngô được thu hoạch hằng năm - biến nó thành 8 triệu tấn xi rô ngô chứa hàm lượng fructose cao. Nếu xét đến thực tế là mãi đến năm 1980 con người mới được thưởng thức loại thực phẩm này thì chuyện HFCS trở thành nguồn chất ngọt hàng đầu trong chế độ ăn

https://thuviensach.vn

của chúng ta cũng là một thành tựu lớn của ngành công nghiệp chế biến ngô, chứ chưa nói đến loài thực vật xuất sắc này (nhưng mặt khác, thực vật vẫn luôn biết rằng một trong những cách chắc chắn nhất để thành công trong tiến hóa là làm hài lòng sự thèm muốn bẩm sinh của loài ăn tạp có vú đối với đồ ngọt). Kể từ năm 1985, lượng tiêu thụ HFCS hằng năm của mỗi người Mỹ đã tăng từ 20 ki lô gam lên tới 30 ki lô gam. Ta có thể nghĩ rằng mức tăng trưởng này có thể làm giảm mức tiêu thụ đường, bởi vì HFCS thường thay thế đường, nhưng điều đó không xảy ra: trong cùng giai đoạn đó, lượng tiêu thụ đường tinh chế của chúng ta thực sự đã tăng thêm 2,3 ki lô gam. Nghĩa là, chúng ta ăn và uống toàn bộ lượng HFCS đó cộng với lượng đường chúng ta vẫn đang tiêu thụ. Trên thực tế, kể từ năm 1985, mức tiêu thụ của chúng ta đối với toàn bộ các loại đường bổ sung - mía, củ cải đường, HFCS, glucose, mật ong, xi rô cây thích, bất cứ loại đường nào khác - đã tăng từ 58 ki lô gam lên 72 ki lô gam/người.

Đây là điều khiến việc sử dụng 25 ki lô gam ngô để sản xuất xi rô ngô chứa hàm lượng fructose cao là việc khôn ngoan đáng làm: bằng cách thuyết phục mọi người tiêu thụ lượng calo nhiều hơn mức họ nên sử dụng, loại xi rô này đã khiến con người thực sự đã nhai hết toàn bộ lượng ngô dư thừa. Chất tạo ngọt từ ngô cũng tác động lên cộng hòa béo tương tự như whiskey ngô đối với cộng hòa nghiện rượu. Hãy đọc nhãn thực phẩm trong bếp của bạn và bạn sẽ thấy rằng HFCS đã lẻn vào mọi góc của chạn thức ăn: không chỉ trong nước ngọt và đồ ăn nhẹ, nơi bạn chờ đợi sẽ thấy nó, mà cả trong nước xốt cà chua và mù tạc, bánh mì và ngũ cốc, gia vị và bánh quy, xúc xích và giăm bông.

Nhưng nước ngọt chính là nơi ta tiêu thụ phần lớn số lượng 30 ki lô gam xi rô ngô chứa hàm lượng fructose cao, và ngoài những mốc trọng đại trong lịch sử tự nhiên của Zea mays - cùng với thời

https://thuviensach.vn

điểm đột biến giới tính thảm họa của loài teosinte, thời điểm Colombo giới thiệu cây ngô với triều đình Nữ hoàng Isabella vào năm 1493, và sự ra đời của hạt giống lai F-1 đầu tiên của Henry Wallace vào năm 1927 - bây giờ chúng ta phải bổ sung thêm năm 1980. Đó là năm mà ngô lần đầu tiên trở thành nguyên liệu của Coca-Cola. Tới năm 1984, Coca-Cola và Pepsi đã chuyển hoàn toàn từ đường mía sang xi rô ngô chứa hàm lượng fructose cao. Tại sao? Bởi vì HFCS rẻ hơn đường mía khoảng vài xu (một phần nhờ vào mức thuế áp dụng cho mía nhập khẩu mà các nhà tinh chế ngô giành được) và dường như người tiêu dùng không nhận thấy sự thay thế này.

Việc các nhà sản xuất đồ uống chuyển sang sử dụng HFCS lẽ ra phải là một sự đổi chác dễ hiểu, kẻ này thắng thì người kia ắt phải thua giữa ngô và mía đường (cả hai cùng tình cờ là những loại cỏ C-4), nhưng không phải vậy: chúng ta nhanh chóng bắt đầu nốc thêm rất nhiều sô đa và do vậy tiêu thụ thêm nhiều chất tạo ngọt từ ngô. Lý do không khó tìm: cũng như whiskey ngô ở những năm 1820, giá của loại đồ uống này sụt giảm mạnh. Tuy nhiên, cần lưu ý rằng Coca-Cola và Pepsi không chỉ đơn thuần giảm giá của một chai Coca. Điều đó sẽ chỉ làm sụt giảm biên lợi nhuận, bởi sẽ có thêm bao nhiêu người mua lon sô đa thứ hai chỉ bởi vì nó rẻ đi vài xu? Những công ty này có ý tưởng hay hơn nhiều: họ làm những chai Coca có kích thước lớn. Bởi vì loại nguyên liệu thô chủ yếu của thứ đồ uống này - chất tạo ngọt từ ngô - bây giờ rất rẻ, tại sao lại không để mọi người trả thêm vài xu cho một chai lớn hơn đáng kể? Giảm giá cho mỗi đơn vị sản phẩm, nhưng lại tăng số lượng đơn vị sản phẩm bán ra. Vậy là chai Coca thon thả 227 gam thành chai 557 gam béo tròn mà ngày nay phần lớn các máy bán sô đa phân phối.

Nhưng các nhà sản xuất sô đa không phải là những người tiên

https://thuviensach.vn

phong trong phát minh ra chai cỡ lớn. Danh hiệu đó thuộc về David Wallerstein. Wallerstein làm việc trong ban giám đốc tại McDonald's cho tới khi ông mất vào năm 1993, nhưng vào những năm 1950-60 ông làm việc cho một chuỗi rạp chiếu bóng ở Texas, nơi ông từng phải nỗ lực để tăng lượng bán sô đa và bỏng ngô - chính là những mặt hàng đem lại nguồn lợi nhuận chủ yếu cho các rạp chiếu bóng. Theo câu chuyện được kể trong tài liệu lịch sử chính thức của McDonald's do John Love chấp bút, Wallerstein cố gắng làm mọi điều ông có thể nghĩ tới để tăng doanh thu - mua hai tặng một, tặng thêm suất chiếu vào buổi chiều - nhưng ông thấy đơn giản là chẳng có cách gì lôi kéo khách hàng mua hơn một lon sô đa và một túi bỏng ngô. Ông nghĩ rằng mình đã hiểu ra lý do tại sao: mua lon sô đa hay túi bỏng thứ hai khiến người ta cảm thấy mình là kẻ tham ăn.

Wallerstein phát hiện ra rằng mọi người sẽ trả tiền mua nhiều bỏng ngô và sô đa hơn - nhiều hơn rất nhiều - nếu nó được bán trong một cái túi đựng thật to. Vì vậy những âu bỏng ngô dung tích 2,3 lít, những cốc sô đa Big Gulp 1,9 lít, và theo thời gian, chiếc hăm bơ gơ Big Mac và suất khoai tây chiên cỡ lớn ra đời, mặc dù cũng phải mất chút công sức thuyết phục Ray Kroc. Năm 1968, Wallerstein tới làm việc cho McDonald's, nhưng dù cố gắng thế nào, ông cũng không thể thuyết phục được Kroc, người sáng lập công ty, về những quyền năng kỳ diệu của suất ăn ngoại cỡ.

"Nếu mọi người muốn ăn thêm khoai tây chiên" Kroc nói với ông, "họ có thể mua hai túi." Wallerstein kiên nhẫn giải thích rằng khách hàng của McDonald's thực tế muốn ăn nhiều hơn nhưng lại lưỡng lự không muốn mua túi thứ hai. "Họ không muốn trông như những kẻ tham ăn."

Kroc vẫn nghi ngờ, vì thế Wallerstein đi tìm bằng chứng. Ông bắt đầu theo dõi một số cửa hàng của McDonald's ở trong và xung

https://thuviensach.vn

quanh Chicago, quan sát cách mọi người ăn. Ông nhìn thấy khách hàng hút soàn soạt ly sô đa và moi từng mẩu khoai tây nhỏ xíu, lại mặn và cháy từ túi đựng khoai tây chiên. Sau khi Wallerstein trình bày những điều mắt thấy tai nghe, Kroc đành nhượng bộ và đồng ý thiết kế khẩu phần ngoại cỡ, và mức tăng mạnh mẽ về doanh thu sau đó đã khẳng định linh cảm của nhà tiếp thị. Cấm kỵ vô văn hóa đối với thói tham ăn đã ăn sâu vào tâm trí - một trong bảy trọng tội - đã kìm hãm chúng ta. Thành tựu đáng ngờ của Wallerstein là tạo ra một suất ăn có quyền năng ngang với quyền miễn tội của giáo hoàng: tăng nó lên thành ngoại cỡ! Ông đã khám phá ra bí mật để mở rộng cái dạ dày (được cho là) cố định của con người.

Ta có thể nghĩ rằng người ta sẽ ngừng ăn và uống những khẩu phần khổng lồ này ngay khi họ thấy no, nhưng hóa ra cơn đói không hoạt động theo cách đó. Các nhà nghiên cứu đã phát hiện ra rằng khi được chào mời những suất ăn lớn, con người (và động vật) sẽ ăn thêm tới 30% so với mức thông thường. Hóa ra sự thèm ăn của con người co dãn một cách đáng kinh ngạc, và điều này hết sức có ý nghĩa về mặt tiến hóa: tổ tiên săn bắt - hái lượm của chúng ta cần phải ăn uống no nê mỗi khi có cơ hội, cho phép họ dự trữ chất béo để chống chọi với nạn đói trong tương lai. Các nhà nghiên cứu về bệnh béo phì gọi đặc điểm này là "gien tiết kiệm". Trong khi gien này là biểu hiện của khả năng thích nghi hữu ích trong một môi trường hiếm thức ăn và khó dự đoán thì nó lại là một thảm họa trong một môi trường dư thừa đồ ăn nhanh, khi cơ hội ăn uống không lúc nào không có. Cơ thể chúng ta đang dự trữ chất béo để để phòng một nạn đói không bao giờ tới.

Nhưng nếu tiến hóa đã khiến loài ăn tạp hiện đại dễ bị cám dỗ trước suất ăn ngoại cỡ thì những chất dinh dưỡng cụ thể mà loài ăn tạp dễ gặp phải nhất trong những khẩu phần ăn ngoại cỡ này -

https://thuviensach.vn

rất nhiều đường và chất béo bổ sung - khiến cho vấn đề tồi tệ hơn rất nhiều. Như phần lớn những sinh vật máu nóng khác, con người kế thừa sở thích đối với đồ ăn giàu năng lượng, sự ưa thích được phản ánh trong sở thích ăn ngọt của phần lớn động vật có vú. Chọn lọc tự nhiên dẫn dắt chúng ta đến với vị ngọt và béo (cả kết cấu cũng như mùi vị) bởi vì đường và chất béo cung cấp phần lớn năng lượng (tức là calo) trong mỗi miếng. Tuy nhiên trong tự nhiên - tức là trong thực phẩm nguyên chất - chúng ta rất hiếm khi gặp những chất dinh dưỡng này với mật độ tập trung như bây giờ ta tìm được trong thực phẩm chế biến: ta sẽ không bao giờ tìm được một loại trái cây nào có lượng fructose gần với lượng fructose trong một lon sô đa, hay một mẩu thịt động vật nào có nhiều chất béo như trong một miếng gà tẩm bột rán.

Bạn bắt đầu hiểu tại sao chế biến thực phẩm lại là chiến lược quá tốt để khiến người ta ăn chúng nhiều hơn. Sức mạnh của khoa học thực phẩm nằm ở khả năng phân tách thức ăn thành những thành phần dinh dưỡng rồi sau đó lắp ráp lại theo những cách cụ thể mà trên thực tế sẽ bấm nút tiến hóa của chúng ta, đánh lừa hệ thống chọn lọc thức ăn được kế thừa của loài ăn tạp. Bổ sung chất béo hoặc đường vào bất cứ thứ gì sẽ khiến nó có vị ngon hơn trên lưỡi của một động vật mà chọn lọc tự nhiên thúc đẩy nó tìm kiếm thức ăn giàu năng lượng. Nghiên cứu về động vật đã chứng minh được điều này: chuột được cho ăn đường mía hay mỡ lợn nguyên chất - những thứ chúng ít gặp trong tự nhiên - chúng sẽ ngốn ngấu đến phát ốm. Bất cứ sự khôn ngoan nào về dinh dưỡng mang tính bẩm sinh của loài chuột đều bị vô hiệu hóa khi đối diện với đường và chất béo được tập trung theo cách khác với tự nhiên - những chất dinh dưỡng lấy từ tự nhiên, tức là từ những thứ ta gọi là thức ăn. Hệ thống thực phẩm có thể đánh lừa bằng cách phóng đại mật độ năng lượng, đánh lừa hệ thống giác quan đã tiến hóa để

https://thuviensach.vn

ứng phó với những thực phẩm toàn vẹn có mật độ thấp hơn đáng kể.

Chính mật độ năng lượng cao của thực phẩm chế biến đã khiến những loài ăn tạp như chúng ta gặp rắc rối. Tiểu đường típ 2 thường xuất hiện khi cơ chế kiểm soát đường glucose của cơ thể trở nên kiệt quệ do lạm dụng đường. Chẳng sớm thì muộn, gần như mọi thứ ta ăn sẽ hòa vào trong máu thành các phân tử glucose, nhưng đường và tinh bột thì sẽ chuyển hóa thành glucose nhanh hơn bất cứ chất dinh dưỡng nào khác. Tiểu đường típ 2 và béo phì chính xác là những chứng bệnh ta sẽ thấy ở một động vật có vú khi cơ chế trao đổi chất của nó bị quá tải vì thực phẩm có mật độ năng lượng cao.

Điều này đặt ra câu hỏi tại sao vấn đề này lại trở nên tồi tệ hơn nhiều trong những năm gần đây. Hóa ra giá của một calo đường hoặc chất béo đã sụt giảm mạnh kể từ những năm 1970. Một lý do để người nghèo gặp nhiều vấn đề về béo phì và tiêu đường hơn là chuỗi thức ăn công nghiệp đã khiến những loại thức ăn giàu năng lượng trở nên rẻ nhất trên thị trường, nếu xét về chi phí trên một calo. Một nghiên cứu mới đây của Tạp chí Dinh dưỡng Lâm sàng Mỹ đã so sánh "chi phí cho năng lượng" của những loại thực phẩm khác nhau trong siêu thị. Các nhà nghiên cứu phát hiện ra rằng 1 đô la có thể mua được 1.200 calo khoai tây chiên giòn và bánh quy; khi dùng để mua những thực phẩm toàn vẹn như cà rốt, thì 1 đô la chỉ mua được 250 calo. Đối với đồ uống, ta có thể mua 875 calo sô đa bằng 1 đô la, hay 170 calo nước trái cây pha từ bột. Rất dễ hiểu về mặt kinh tế khi những người có túi tiền eo hẹp mua những loại calo có giá rẻ nhất mà họ tìm được, đặc biệt khi những calo giá rẻ nhất ấy - chất béo và đường - lại chính là thứ cung cấp năng lượng sinh học thần kinh lớn nhất.

Ngô không phải là nguồn năng lượng giá rẻ duy nhất trong siêu

https://thuviensach.vn

thị - rất nhiều chất béo được bổ sung cho thực phẩm chế biến có nguồn gốc từ đậu nành - nhưng ngô mới là nguồn quan trọng nhất, hơn rất nhiều so với đậu nành. Như George Naylor đã nói, trồng ngô là cách để thu được năng lượng hiệu quả nhất, tức là calo, từ mỗi nửa hecta đất trồng trọt ở Iowa. Thứ calo được tạo ra từ ngô đó có thể tìm đường vào cơ thể chúng ta dưới hình thức chất béo động vật, đường, hoặc tinh bột, đó là bản chất dễ thay đổi của các bon trong loại hạt lớn đó. Nhưng cho dù có năng suất cao và dễ thay đổi như cây ngô, rốt cuộc chính lựa chọn của con người mới khiến những phân tử đó có giá rẻ như ngày nay: những chính sách nông nghiệp trong một phần tư thế kỷ được đưa ra để khuyến khích sản xuất dư thừa loại cây trồng này chứ hầu như không phải bất cứ loại cây trồng nào khác. Rất đơn giản, ta bảo hộ cho xi rô ngô chứa hàm lượng fructose cao ở đất nước này, chứ không phải cà rốt. Trong khi Tổng y sĩ lên tiếng báo động về sự lan tràn của bệnh béo phì thì tổng thống lại ký những dự luật nông nghiệp nhằm giữ cho dòng sống ngô giá rẻ tiếp tục chảy, đảm bảo rằng lượng calo rẻ nhất trong siêu thị tiếp tục là loại gây hại nhiều nhất cho sức khỏe.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG BẢY

BỮA ĂN

Đồ ăn nhanh

Bữa ăn ở cuối chuỗi thức ăn công nghiệp khởi đầu từ cánh đồng ngô ở tiểu bang Iowa được một quán ăn nhanh McDonald's chế biến rồi được ăn trong một chiếc xe đang di chuyển. Hay ít nhất đây là cách tôi chọn để ăn bữa ăn công nghiệp này; nó cũng dễ dàng trở thành một phiên bản khác. Suối ngô thương phẩm vô tận, sau khi được chế biến theo nhiều cách khác nhau và biến thành thịt, lại hội tụ về trong đủ loại bữa ăn khác nhau mà tôi có thể đã ăn, tại KFC hay Pizza Hut hay Applebee's, hay do tôi tự tay nấu từ những nguyên liệu mua ở siêu thị. Rốt cuộc, những bữa ăn công nghiệp có mặt ở khắp nơi quanh ta; tạo thành chuỗi thức ăn mà phần lớn chúng ta thường xuyên ăn.

Isaac, cậu con trai mười một tuổi của tôi, vô cùng sung sướng khi được đi ăn cùng tôi ở nhà hàng McDonald's; anh chàng không thường xuyên được tới đó, vì vậy đó là bữa thết đãi đặc biệt (vì đối với phần lớn trẻ em Mỹ ngày nay, ăn uống như vậy không còn được xem là thết đãi: cứ ba đứa trẻ thì có một đứa ăn đồ ăn nhanh hằng ngày). Judith, vợ tôi, thì kém nhiệt tình hơn. Cô ấy thận trọng về thứ mình ăn, và ăn một bữa trưa bằng đồ ăn nhanh nghĩa là từ bỏ một "bữa ăn thực thụ", điều có vẻ đáng tiếc. Isaac bảo mẹ có thể gọi một loại "xa lát hảo hạng" mới của McDonald's với nước xốt Paul Newman. Tôi đọc trên các trang kinh doanh thấy rằng những

https://thuviensach.vn

loại xa lát này đang thành công vang dội, nhưng dù có không như vậy, chúng sẽ vẫn có mặt trên thực đơn hoàn toàn nhờ sự hữu ích về tu từ. Các nhà tiếp thị có một thuật ngữ để chỉ sự hữu ích của món xa lát hoặc bánh mì kẹp rau đối với chuỗi đồ ăn nhanh: "phủ định những người phủ định". Những món ăn có lợi cho sức khỏe này trao cho bọn trẻ thích đồ ăn nhanh một công cụ sắc bén để đục thủng sự phản đối của bố mẹ. "Nhưng mẹ, mẹ có thể gọi món xa lát mà..."

Đó chính xác là điều Judith đã làm: gọi món xa lát Cobb với nước xốt Caesar. Với giá 3,99 đô la, đó là món đắt nhất trong thực đơn. Tôi gọi một bánh kẹp pho mát truyền thống, một túi khoai tây chiên lớn, và một cốc Coca lớn. Lớn hóa ra là một cốc đầy 900 gam (cỡ 0,946 lít sô đa!), nhưng nhờ tính kinh tế kỳ diệu của loại cốc ngoại cỡ, nó chỉ đắt hơn có 30 xu so với loại "nhỏ" 450 gam. Isaac gọi một suất gà viên thịt trắng loại mới, một cốc kem sữa vani nhiều kem và một bịch khoai tây chiên lớn, rồi một món kem lạnh tráng miệng. Việc mỗi người trong gia đình tôi gọi những món khác nhau là đặc trưng của chuỗi thức ăn công nghiệp, chia nhỏ một gia đình thành những nhân khẩu và thị trường khác nhau, tách rời nhau: chúng tôi sẽ ăn uống riêng dù đi cùng nhau, và do vậy có thể sẽ ăn nhiều hơn. Tổng chi phí cho cả ba chúng tôi là 14 đô la, và được đóng gói sẵn sàng để mang đi trong vòng bốn phút. Trước khi rời quầy tính tiền, tôi lấy một tờ rơi chi chít chữ có tên là "Phục vụ đầy đủ các chất dinh dưỡng: hãy chọn bữa ăn tốt nhất cho bạn."

Chúng tôi đã có thể ngồi ăn trong quán, nhưng ngày hôm đó thật đẹp trời nên chúng tôi quyết định hạ mui xe và ăn trưa trong xe, một việc mà cả đồ ăn và chiếc xe đều đã được thiết kế cho phù hợp. Ngày nay, 19% các bữa ăn Mỹ được ăn trong xe. Xe có khay để cốc, cả ở ghế trước lẫn ghế sau, và ngoại trừ món xa lát, toàn bộ các

https://thuviensach.vn

loại đồ ăn (mà chúng tôi đã có thể gọi, trả tiền và mang đi mà không cần phải mở cửa xe) có thể được ăn dễ dàng mà chỉ cần dùng một tay. Đây đích thực là phẩm chất xuất sắc của món gà viên: giúp giải phóng món gà khỏi nĩa và đĩa, khiến nó trở nên tiện lợi, không có rác, lại thân thiện với xe hơi y như chiếc bánh hăm bơ gơ rưới nước xốt. Chắc chắn là các nhà khoa học thực phẩm tại trụ sở công ty McDonald's ở Oak Brook, Illinois, hiện đang nỗ lực sản xuất món xa lát có thể ăn bằng một tay.

Dù món xa lát Cobb của Judith đúng là một thách thức khi ngồi ăn ở hàng ghế trước, nhưng ăn bữa ăn đó ở tốc độ gần 90 ki lô mét một giờ lại là điều đáng làm, bởi ngô chi phối cả bữa ăn này: chiếc xe cũng ăn ngô, khi được cung cấp nhiên liệu một phần từ ethanol. Mặc dù chất phụ gia này có nguy cơ sẽ làm giảm chất lượng không khí ở California, nhưng những quy định bắt buộc của liên bang vốn chịu sức ép từ phía các nhà chế biến ngô đòi hỏi các nhà máy lọc dầu ở tiểu bang phải ăn giúp phần ngô dư thừa bằng cách pha loãng xăng với 10% ethanol.

Hồi nhỏ tôi ăn rất nhiều đồ ăn của McDonald's. Đây là thời đại trước khi có phát minh của Wallerstein, khi ta vẫn phải gọi chiếc bánh hăm bơ gơ nhỏ hay một túi khoai tây chiên thứ hai nếu ta muốn ăn thêm, và món gà viên chiên vẫn chưa ra đời (một bữa ăn McDonald's đáng nhớ hồi nhỏ đã kết thúc khi xe chúng tôi bị đâm sầm từ đằng sau lúc dừng đèn đỏ, làm cốc sữa lắc của tôi bị bắn tung tóe để lại những vệt trắng khắp lòng xe). Tôi thích mọi thứ liên quan đến đồ ăn nhanh: những khẩu phần ăn nhỏ được gói lại như những món quà (mà chuyện không phải chia sẻ với ba chị em gái của tôi đã chiếm phần lớn nỗi thích thú; đồ ăn nhanh là thứ tài sản riêng tuyệt vời nhất); mùi giống như mùi thịt quen thuộc của món khoai tây chiên tràn ngập khắp xe; rồi đến miếng cắn ngon lành vào chiếc bánh hăm bơ gơ - ổ bánh ngòn ngọt, mềm mại, dưa

https://thuviensach.vn

chua giòn tan, miếng thịt mềm ngon lành.

Đồ ăn nhanh hình thức tiện lợi đẹp mắt có mùi thơm và vị ngon riêng, một thứ mùi thơm và vị ngon chỉ có liên quan trên danh nghĩa với hăm bơ gơ, khoai tây chiên hay bất kỳ loại đồ ăn cụ thể nào. Chắc chắn chiếc hăm bơ gơ hay khoai tây chiên bạn làm ở nhà không có mùi vị như vậy. Tuy vậy món gà băm viên McNugget lại có mùi vị đó, mặc dù theo bề ngoài thì nó là một loại thực phẩm hoàn toàn khác được làm từ một loài khác. Dù nó là thứ gì (chắc chắn các nhà khoa học thực phẩm biết), đối với hàng triệu người đang sống ngày nay, mùi vị chung của đồ ăn nhanh là thứ mùi vị khó quên của tuổi thơ - khiến nó trở thành một loại đồ ăn ngon lành. Như những loại đồ ăn khiến người ăn thấy dễ chịu khác, nó cung cấp (ngoài nỗi hoài cổ) lượng các bon hyđrat nhiều đến kinh ngạc mà hiện nay một số nhà khoa học tin là có khả năng làm giảm căng thẳng và làm bộ não được tắm mát trong những chất hóa học khiến nó cảm thấy dễ chịu.

Isaac tuyên bố rằng loại gà băm viên McNugget thịt trắng rất ngon, chắc chắn đã được cải thiện so với công thức cũ. Gần đây McNugget đã bị chỉ trích rất nhiều, điều đó giải thích cho sự thay đổi công thức này. Năm 2003, khi xét xử một vụ kiện của một nhóm thiếu niên béo phì với công ty McDonald's, một thẩm phán liên bang ở New York đã làm McNugget bị tai tiếng hơn nữa khi ông bác đơn kiện. “Thay vì chỉ có thịt gà rán trong chảo, đây lại là sản phẩm kỳ quái được sáng tạo dựa trên sự kết hợp nhiều nguyên liệu không được sử dụng trong nấu nướng tại gia đình,” ông viết trong phán quyết của mình. Sau khi liệt kê ba mươi tám nguyên liệu trong một miếng thịt gà băm viên McNugget, thẩm phán Sweet cho rằng hoạt động tiếp thị của McDonald's gần như là lừa dối, bởi món ăn đó không phải là món mà nó định trở thành - nghĩa là một miếng thịt gà rán thuần túy - và có lẽ là trái với sự

https://thuviensach.vn

kỳ vọng hợp lý của người tiêu dùng, thực sự nó chứa nhiều chất béo và calo hơn cả một chiếc hăm bơ gơ kẹp pho mát. Kể từ sau vụ kiện này, McDonald's đã đổi công thức món gà băm viên bằng thịt trắng, và bắt đầu treo quảng cáo "Phục vụ đầy đủ các chất dinh dưỡng"[32]. Theo như tờ rơi quảng cáo, một khẩu phần bao gồm sáu viên thịt gà băm có lượng calo kém đúng 10 calo so với một chiếc hăm bơ gơ kẹp pho mát. Hãy ghi nhận một thành tựu nữa của công nghiệp thực phẩm.

Khi tôi hỏi Isaac xem món gà băm viên mới có vị giống với thịt gà hơn loại cũ không, anh chàng có vẻ hơi bối rối. "Không, vẫn có vị như mọi khi, là thịt băm viên," sau đó buông một tiếng "xời" đầy vẻ coi thường với bố. Ít nhất trong suy nghĩ của người tiêu dùng này, mối liên kết giữa thịt băm viên với thịt gà chỉ có trong lý thuyết, có khi còn chẳng liên quan. Cho tới giờ, món thịt băm viên đã trở thành một loại thức ăn riêng đối với trẻ em Mỹ, nhiều trẻ còn ăn thịt băm viên hằng ngày. Đối với Isaac, thịt băm viên mang mùi vị riêng biệt của tuổi thơ, ít liên quan với thịt gà, và chắc chắn sẽ trở thành một phương tiện hoài cổ trong tương lai - một thứ gợi nhớ quá khứ đang hình thành.

Isaac đưa món thịt viên lên ghế trước cho Judith và tôi nếm thử. Nó có hình thức và mùi vị khá ngon, với lớp vỏ giòn và phần nhân trắng tinh gợi nghĩ đến ức gà. Hình thức và kết cấu của miếng thịt băm viên chắc chắn ám chỉ một loại thịt gà rán, tuy nhiên tất cả những gì tôi có thể thực sự nếm được là vị muối, cái vị vạn năng cho mọi món đồ ăn nhanh, và, ờ, có lẽ là thoáng có vị nước gà thấm vào muối. Nhìn chung, viên thịt băm giống một khái niệm trừu tượng hơn là một loại đồ ăn đủ tư cách, một ý tưởng về thịt gà chờ được vỗ béo.

Những thành phần được liệt kê trong tờ rơi cho thấy người ta đã đưa rất nhiều ý tưởng vào viên gà băm, cùng với đó là rất nhiều

https://thuviensach.vn

ngô. Trong số ba mươi tám thành phần cần thiết để làm ra một viên McNugget, tôi đếm được mười ba thành phần có thể được chiết xuất từ ngô: bản thân con gà được nuôi bằng ngô; tinh bột ngô biến đổi (để gắn kết thịt gà đã được nghiền nhuyễn); monoglixerit, triglixerit và diglixerit (chất nhũ hóa, giữ cho chất béo và nước không tách rời); dextrose; lecithin (lại một chất nhũ hóa khác); nước xuýt gà (để khôi phục một số hương vị bị mất đi trong quá trình chế biến); bột ngô vàng và thêm tinh bột ngô biến đổi (cho bột nhão); tinh bột ngô (để lấp đầy); dầu thực vật được hyđrô hóa[33]; dầu ngô được hyđrô hóa một phần; và axít citric trong vai trò chất bảo quản. Một vài loại thực vật khác cũng tham gia vào miếng thịt băm viên; có một chút lúa mì trong bột nhão, và đôi khi, dầu ăn hyđrô hóa cũng có thể được làm từ đậu nành, cải dầu, hay cây bông thay vì ngô, tùy thuộc vào giá cả trên thị trường và lượng cung.

Theo tờ rơi quảng cáo, McNugget cũng chứa một số thành phần được tổng hợp hoàn toàn, những chất hầu như ăn được hoàn toàn không có nguồn gốc từ cánh đồng ngô hay đậu nành mà từ nhà máy lọc dầu hay nhà máy hóa học. Những hóa chất này khiến việc chế biến thực phẩm theo phương pháp hiện đại trở nên khả thi, bằng cách giữ cho những nguyên liệu hữu cơ trong đó không bị hỏng hay biến dạng sau nhiều tháng để đông lạnh hay trong quá trình vận chuyển. Đứng đầu danh sách là "các chất làm bột nở": Natri aluminum photphat, mono canxi photphat, axít natri pyrophotphat và canxi lactat. Đây là những chất chống ôxy hóa được bổ sung để giữ cho các loại chất béo động vật và thực vật trong một viên gà băm không bị ôi. Rồi có các "chất chống sủi bọt" như dimethylpolysiloxene, được bổ sung vào dầu ăn để giữ tinh bột không kết hợp với các phân tử khí và tạo bọt trong khi chiên. Vấn đề này rõ ràng đủ nghiêm trọng để biện hộ cho việc đưa cả một

https://thuviensach.vn

chất hóa học độc hại vào thực phẩm: theo như Sổ tay phụ gia thực phẩm, dimethylpolysiloxene là một chất bị nghi ngờ gây ung thư và là tác nhân gây biến đổi gien, gây khối u ung thư, và ảnh hưởng tới sinh sản đã xác định; nó cũng là một chất dễ cháy. Nhưng có lẽ thành phần gây lo ngại nhất trong một viên gà băm McNugget là tertiary butylhydroquinone, hay TBHQ, một chất chống ôxy hóa chiết xuất từ dầu mỏ, được phun thẳng lên viên gà băm, hoặc vào bên trong hộp đựng để "giúp duy trì sự tươi ngon". Theo Từ điển phụ gia thực phẩm dành cho người tiêu dùng, TBHQ là một dạng butan (nghĩa là chất lỏng nhẹ) mà FDA cho phép các nhà chế biến sử dụng với mức độ hạn chế trong thực phẩm: chỉ chiếm không quá 0,02% lượng dầu có trong một viên gà băm. Có lẽ đó cũng là điều may mắn, bởi nếu nuốt vào bụng chỉ một gam TBHQ có thể gây ra "buồn nôn, nôn, có tiếng ù trong tai, mê sảng, khó thở và bất tỉnh". Nuốt năm gam TBHQ có thể gây chết người.

Với rất nhiều phân tử ngoại lai được đưa vào trong một loại thực phẩm với mức độ phức tạp đến vậy, ta hầu như có thể chờ đợi một viên gà băm sẽ làm được điều kỳ diệu hơn là chỉ đơn thuần đem lại cảm giác ngon và no bụng cho một đứa trẻ mà không tốn nhiều tiền. Tất nhiên, món ăn này đã làm được cái việc là bán lượng thịt gà khổng lồ cho những công ty như Tyson, nhà phát minh của gà băm viên - theo lệnh của McDonald's - vào năm 1983. Gà băm viên là lý do thịt gà đã vượt qua thịt bò để trở thành loại thịt phổ biến nhất ở Mỹ.

So với viên gà băm của Isaac, chiếc hăm bơ gơ kẹp pho mát của tôi có cấu tạo khá đơn giản. Theo tờ quảng cáo "Phục vụ đầy đủ các chất dinh dưỡng", bánh hăm bơ gơ kẹp pho mát chỉ chứa có sáu thành phần, tất cả đều quen thuộc trừ một thành phần: viên thịt chứa 100% thịt bò, một chiếc bánh, hai lát pho mát Mỹ, xốt cà chua, mù tạc, dưa chuột ngâm, hành và "gia vị nướng", chẳng biết

https://thuviensach.vn

là cái gì. Nó cũng có vị khá ngon, mặc dù sau này nhớ lại, chủ yếu tôi chỉ cảm nhận được mùi vị từ gia vị: nếu nếm riêng, miếng bò băm viên màu xám hầu như không có mùi vị gì. Thế nhưng, toàn bộ chiếc bánh kẹp, đặc biệt là ở miếng cắn đầu tiên, thực sự tỏa ra mùi bánh kẹp đặc trưng khó cưỡng. Tuy nhiên, tôi đồ rằng mùi đó chủ yếu là do tác động đến khứu giác một cách xuất sắc của "gia vị nướng" hơn là miếng chả chứa 100% thịt bò.

Thực ra, mối quan hệ giữa chiếc hăm bơ gơ kẹp pho mát của tôi đối với thịt bò dường như cũng xa xôi như mối quan hệ của viên thịt gà băm với thịt gà. Khi ăn, tôi phải tự nhắc mình rằng có một con bò thực sự có liên quan đến bữa ăn này - nhiều khả năng là một con bò sữa già hết thời (nguồn gốc của phần lớn thịt bò dùng sản xuất đồ ăn nhanh) nhưng cũng có thể là một phần của một chú bò đực như 534. Hăm bơ gơ và gà băm viên có sức hấp dẫn một phần vì không có xương, điều này cho phép ta quên rằng mình đang ăn thịt động vật. Tôi có mặt tại bãi chăn nuôi ở Garden City mới vài tháng trước, tuy nhiên, trải nghiệm về đám gia súc đã xa xôi đến mức tôi có cảm giác như thể điều đó diễn ra ở một không gian khác. Không, tôi không thể cảm nhận được loại ngô cho gia súc ăn hay hoóc môn - hay mùi phân của bãi chăn nuôi gia súc. Tuy nhiên, dù tờ quảng cáo "Phục vụ đầy đủ các chất dinh dưỡng" không liệt kê những thành phần này, nhưng chúng cũng tham gia vào quá trình làm ra chiếc bánh hăm bơ gơ, chúng là một phần trong lịch sử tự nhiên của nó. Đó có lẽ là việc giỏi nhất mà chuỗi thức ăn công nghiệp đã làm được: xóa nhòa lịch sử của thực phẩm bằng cách chế biến chúng tới mức chúng xuất hiện hoàn toàn như những sản phẩm của văn hóa chứ không còn là của tự nhiên - những thứ được làm từ thực vật và động vật. Dù có cả lượng thông tin đồ sộ chứa đựng trong tờ quảng cáo hữu ích của McDonald's - hàng nghìn từ và con số ghi rõ thành phần và kích cỡ khẩu phần,

https://thuviensach.vn

lượng calo và chất dinh dưỡng - thì thông tin về tất cả những loại đồ ăn này vẫn hoàn toàn khó hiểu. Nó có xuất xứ từ đâu? Nó có xuất xứ từ McDonald's.

Nhưng không phải như vậy. Nó có xuất xứ từ những chiếc xe tải có khoang đông lạnh và từ nhà kho, từ lò mổ, từ trại chăn nuôi gia súc tập trung ở những đô thị như Garden City thuộc bang Kansas, từ những nông trại như Sturgis - South Dakota, từ những phòng thí nghiệm khoa học thực phẩm như Oak Brook bang Illinois, từ những công ty sản xuất gia vị dọc đường cao tốc New Jersey, từ các nhà máy lọc dầu, từ các nhà máy chế biến do ADM và Cargill sở hữu, từ những tháp ngũ cốc ở những thị trấn như Jefferson, và ở cuối con đường dài và khúc khuỷu đó, từ một cánh đồng ngô và đậu nành do George Naylor trồng ở Churdan bang Iowa.

Không phải là không thể tính toán chính xác bao nhiêu ngô mà Judith, Isaac, và tôi đã tiêu thụ trong một bữa ăn ở McDonald's. Chẳng hạn, tôi nhẩm tính chiếc hăm bơ gơ nặng 113 gam của tôi đại diện cho gần 1 ki lô gam ngô (dựa trên tỷ lệ chuyển đổi ngô cho bò ăn là 3,2 ki lô gam ngô đổi được 454 gam cân nặng, một nửa trong số đó là lượng thịt ăn được). Món gà băm viên thì khó chuyển đổi thành ngô hơn, vì không rõ bao nhiêu thịt gà được đưa vào một viên gà băm; nhưng nếu 6 viên gà băm chứa 113 gam thịt, có thể đã tốn 227 gam ngô để nuôi gà. Một lon sô đa 900 gam chứa 86 gam xi rô ngô ngọt chứa hàm lượng fructose cao (như một ly sữa lắc đặc), có thể được tinh chế từ 151 gam ngô; vì thế 3 ly đồ uống sử dụng thêm 454 gam nữa. Tổng cộng là 1,7 ki lô gam ngô.

Từ đây, việc tính toán trở nên khó khăn hơn bởi vì, theo những thành phần được liệt kê trong tờ quảng cáo, ngô có mặt ở khắp nơi trong bữa ăn của chúng tôi, nhưng với số lượng không được xác định. Có nhiều chất tạo ngọt từ ngô trong chiếc hăm bơ gơ, ở những nơi ta không bao giờ nghĩ tới: cả bánh mì và xốt cà chua đều

https://thuviensach.vn

chứa HFCS. Nó cũng có mặt trong nước xốt trộn xa lát, và nước xốt cho gà băm viên, đấy là còn chưa nói tới món tráng miệng của Isaac (trong số sáu mươi thành phần của thực đơn được liệt kê trong tờ rơi, bốn mươi lăm có chứa HFCS). Rồi còn đủ loại thành phần chứa ngô khác trong thịt gà băm viên: chất kết dính, chất nhũ hóa và chất làm đầy. Ngoài chất tạo ngọt từ ngô, món sữa của Isaac còn chứa xi rô ngô ở dạng rắn, monoglyceride và diglyceride, và sữa từ động vật ăn ngô. Món xa lát Cobb của Judith cũng đầy ngô, cho dù chẳng có đến một hạt ngô trong đó: Paul Newman làm nước xốt trộn xa lát bằng HFCS, xi rô ngô, tinh bột ngô, dextrin, đường thắng và xanthan gum; bản thân món xa lát đã chứa pho mát và trứng từ động vật ăn ngô. Thành phần ức gà nướng của món xa lát được tiêm một "chất làm tăng hương vị" chứa chất tạo ngọt maltodextrin, dextrose và mì chính. Tất nhiên, cũng có nhiều loại lá màu xanh trong xa lát của Judith, nhưng phần lớn lượng calo trong đó (và có tới 500 calo, nếu tính cả nước xốt) cuối cùng cũng tới từ ngô. Còn khoai tây chiên? Bạn có thể nghĩ rằng khoai tây chiên có nguồn gốc chủ yếu là từ khoai tây. Tuy nhiên, vì có tới một nửa của 540 calo trong một gói khoai tây chiên lớn có nguồn gốc từ dầu dùng để chiên, nên nguồn gốc cuối cùng của số calo này không phải là từ trang trại khoai tây, mà từ một cánh đồng ngô hoặc đậu nành.

Cuối cùng thì tôi cũng chịu thua trong việc tính toán, nhưng tôi ước tính rằng nếu tính cả lượng ngô đã được đưa vào bình xăng (cả 27 ki lô gam ngô để sản xuất ra 9,5 lít ethanol), lượng ngô dùng để sản xuất bữa tiệc di động với đồ ăn nhanh của chúng tôi có thể dễ dàng tràn ra khỏi thùng xe, chảy thành một vệt những hạt vàng trên lớp nhựa đường sau lưng chúng tôi.

Về sau, tôi tìm ra một cách khác để tính xem chúng tôi đã ăn bao nhiêu ngô ngày hôm đó. Tôi nhờ Todd Dawson, một nhà sinh

https://thuviensach.vn

vật học ở Berkeley, cho chạy một bữa ăn của McDonald's qua cái quang phổ kế đồ sộ của anh và tính toán số lượng các bon có nguồn gốc từ cây ngô trong đó. Thật khó có thể tin được rằng bản dạng của các nguyên tử trong một chiếc bánh hăm bơ gơ hay một lon Coca được duy trì từ cánh đồng tới tận quầy bán đồ ăn nhanh, nhưng dấu hiệu nguyên tử của những đồng vị các bon đó là không thể phá hủy, và quang phổ kế vẫn đọc được. Dawson và đồng nghiệp Stefania Mambelli đã tiến hành một cuộc phân tích chỉ ra một cách tương đối lượng các bon chứa trong các món khác nhau ở thực đơn của McDonald's có xuất xứ từ ngô, và lập một biểu đồ. Sô đa nằm trên đỉnh, không phải là điều đáng ngạc nhiên vì sô đa hầu như không chứa thành phần nào khác ngoài chất tạo ngọt từ ngô, nhưng hầu như bất cứ thứ gì khác chúng tôi ăn đều cho thấy có chứa tỷ lệ ngô cao. Để khỏi dài dòng, tôi đưa ra đây kết quả mà phòng thí nghiệm đó đã tính toán bữa ăn của chúng tôi: sô đa (100% ngô), sữa lắc (78%), nước xốt trộn xa lát (65%), thịt gà băm viên (56%), hăm bơ gơ kẹp pho mát (52%) và khoai tây chiên (23%). Nhìn qua quang phổ kế, bữa ăn có vẻ thật đa dạng trong mắt của loài ăn tạp hóa ra lại là bữa ăn của một loài ăn chuyên biệt. Nhưng lúc này, đây là thứ mà người ăn công nghiệp đã trở thành: gấu túi ăn ngô.

VẬY THÌ SAO? Tại sao chuyện chúng ta trở thành loài ăn ngô mà thế giới chưa từng thấy lại phải là chuyện hệ trọng? Đó có nhất thiết phải là một điều tệ hại không? Câu trả lời tùy thuộc vào chỗ đứng của chúng ta.

Nếu ta đứng trong ngành kinh doanh nông nghiệp thì việc chế biến ngô rẻ thành bốn mươi lăm món khác nhau trong thực đơn của McDonald's là một thành tựu ấn tượng. Đó chính là giải pháp cho những mâu thuẫn trong nền nông nghiệp của chủ nghĩa tư bản, thách thức phải tăng lợi nhuận của ngành công nghiệp thực

https://thuviensach.vn

phẩm nhanh hơn tốc độ tăng dân số của nước Mỹ. Những khẩu phần ăn ngoại cỡ chứa các bon từ ngô giá rẻ giải quyết vấn đề dạ dày cố định; ta có thể không tăng lượng người ăn ở Mỹ, nhưng lại tìm ra cách tăng sự thèm ăn của họ, và điều này cũng có ích gần bằng như vậy. Judith, Isaac và tôi ngốn hết 4.510 calo vào bữa trưa - hơn một nửa lượng calo mà chúng tôi nên tiêu thụ trong một ngày. Chắc chắn chúng tôi đã hoàn thành vai trò của mình trong việc nghiền bớt lượng ngô dư thừa (chúng tôi cũng đã tiêu thụ khá nhiều dầu mỏ, và không chỉ vì chúng tôi đang ở trong xe. Để trồng và chế biến được 4.510 calo trong thức ăn, phải tốn ít nhất gấp mười lần lượng calo năng lượng hóa thạch, tương đương với 5 lít dầu mỏ).

Nếu ta đứng trên một nấc thấp của chiếc thang kinh tế thì chuỗi thức ăn bắt nguồn từ ngô của chúng ta đem lại những lợi ích thực sự: không hẳn là đồ ăn giá rẻ (vì cuối cùng người tiêu dùng vẫn phải trả thêm chi phí gia tăng cho quá trình chế biến) mà là lượng calo giá rẻ ở nhiều hình thức hấp dẫn. Tuy nhiên, về lâu dài thì người ăn sẽ phải trả giá đắt cho lượng calo rẻ đó: béo phì, tiểu đường típ 2, bệnh tim mạch.

Tuy nhiên, nếu ta đứng ở nấc thấp nhất của chiếc thang kinh tế thế giới thì chuỗi thức ăn khởi nguồn từ ngô của Mỹ sẽ giống như một thảm họa thuần túy. Ở trên tôi từng đề cập đến vấn đề toàn bộ sự sống trên trái đất có thể được xem như một cuộc cạnh tranh giành lấy năng lượng do thực vật tổng hợp được và dự trữ dưới dạng các bon hyđrat - nguồn năng lượng được chúng ta đo bằng calo. Lượng calo được tạo ra từ đất trồng trọt trên thế giới mỗi năm có một giới hạn nhất định, và một bữa ăn công nghiệp bao gồm thịt và thức ăn chế biến sẽ tiêu thụ - và lãng phí - một lượng quá lớn loại năng lượng đó. Ăn ngô trực tiếp (như người Mexico và nhiều người châu Phi vẫn làm) là cách tiêu thụ hoàn toàn năng lượng

https://thuviensach.vn

trong số ngô đó, nhưng khi ta cho một con bò đực hay một con gà ăn chỗ ngô đó, 90% năng lượng bị mất đi - vào xương hay lông hay da, để nuôi sống và phục vụ quá trình chuyển hóa của chúng. Đây là lý do những người ăn chay ủng hộ việc ăn ở "nấc thấp của chuỗi thức ăn": cứ tiến thêm một bậc trên chuỗi thức ăn thì lượng năng lượng thực phẩm lại giảm đi mười lần, đó là lý do tại sao trong bất cứ hệ sinh thái nào tỷ lệ động vật ăn thịt cũng chỉ chiếm một phần nhỏ so với số con mồi. Nhưng chế biến thực phẩm cũng đốt cháy năng lượng. Điều này nghĩa là lượng năng lượng thực phẩm mất đi trong quá trình làm ra một món như gà băm viên McNugget đủ để cho nhiều đứa trẻ ăn chứ không chỉ con tôi, và đằng sau số 4.510 calo mà ba chúng tôi đã ăn trong bữa trưa đó có hàng chục nghìn calo ngô có thể được sử dụng làm thức ăn cho rất nhiều người đang bị đói.

Và chuỗi thức ăn từ ngô này sẽ trông thế nào nếu ta đứng giữa một cánh đồng ngô? Điều đó tùy thuộc vào việc liệu ta là người trồng ngô hay là cây ngô. Đối với người trồng ngô, ta có thể nghĩ rằng việc ngô hóa hệ thống thức ăn của chúng ta có thể góp phần đem lại lợi ích cho người trồng, nhưng thực ra là không. Chiến thắng của ngô là kết quả trực tiếp của việc sản xuất dư thừa, và đó là thảm họa cho những người trồng nó. Việc độc canh ngô cũng hủy hại đất đai của người nông dân, ô nhiễm nguồn nước tại địa phương và ảnh hưởng xấu tới sức khỏe chung của cộng đồng cũng như sự đa dạng sinh học của cảnh quan, sức khỏe của tất cả những sinh vật sống ở khu vực trung hoặc hạ lưu con sông. Và không chỉ những sinh vật đó, ngô giá rẻ cũng đã làm thay đổi, theo hướng tệ hại hơn nhiều, cuộc sống của vài tỷ động vật nuôi lấy thịt, những loài lẽ ra đã không phải sống trong trại chăn nuôi tập trung nếu không có cái đại dương ngô mà những thành phố gia súc này trôi nổi trên đó.

https://thuviensach.vn

Nhưng hãy trở lại trang trại Iowa đó một chút để nhìn nhận vấn đề - nhìn nhận chúng ta - từ quan điểm của chính cây ngô. Ngô, ngô, ngô xa hút tầm mắt, những thân cây cao 3 mét đứng thẳng tắp như những người lính trong các hàng cách nhau chính xác 75 xen ti mét kéo dài tới tận chân trời xa tít, một cánh đồng ngô rộng 80 triệu mẫu Anh vắt ngang lục địa. Cũng may loài cây này không thể có ấn tượng gì về chúng ta, bởi nếu không thì chúng sẽ phải thấy nực cười lắm: những người nông dân bị phá sản vì trồng chúng; vô số những loài khác bị đánh bật hoặc đẩy vào đường cùng bởi loại cây này; con người ăn và uống nó nhanh hết mức có thể, một số - giống như tôi và gia đình tôi - ăn trên những chiếc xe hơi cũng được thiết kế thuận tiện cho việc uống nó. Trong số tất cả những loài đã tìm ra cách phát triển mạnh trong một thế giới do Homo sapiens thống trị, chắc chắn không có loài nào thành công ngoạn mục - xâm chiếm nhiều diện tích đất đai và cơ thể người - hơn Zea mays, loài cỏ này đã thuần hóa người thuần hóa chúng. Chúng ta phải lấy làm băn khoăn tại sao người Mỹ không thờ phụng loại cây này một cách nhiệt thành như người Aztec[34]; như họ từng làm, chúng ta đã hiến dâng một cách đặc biệt cho nó.

Ít nhất thì đây là những suy đoán có đôi chút lo âu của tôi, khi chúng tôi vừa chạy dọc đường cao tốc, vừa ăn bữa trưa bằng đồ ăn nhanh. Đồ ăn nhanh thì sao chứ? Nó không chỉ được phục vụ trong chớp mắt, mà còn thường xuyên được ăn cũng nhanh như vậy: chúng tôi ăn xong bữa trưa trong chưa tới mười phút. Vì chúng tôi đang ở trong xe mui trần và nắng đang rực rỡ, tôi chẳng có gì để trách móc không gian ở nhà hàng McDonald's. Có lẽ lý do khiến ta ăn loại đồ ăn này một cách nhanh chóng là bởi nó không có hương vị riêng. Ta càng tập trung để xem nó có mùi vị thế nào thì lại càng cảm thấy nó chẳng hề giống bất cứ thứ gì. Tôi đã từng nói rằng McDonald's phục vụ một loại đồ ăn đem lại sự thoải mái,

https://thuviensach.vn

nhưng sau khi cắn vài miếng, tôi có xu hướng nghĩ rằng họ bán thứ gì đó có tính hình thức hơn thế - dấu hiệu của đồ ăn đem lại sự thoải mái. Vì thế ta ăn càng lúc càng nhanh với hy vọng làm thế nào đó bắt kịp ý tưởng nguyên bản về một chiếc hăm bơ gơ kẹp pho mát hay món khoai tây chiên trong lúc nó cứ khuất dần ở phía chân trời. Và cứ như thế, hết miếng này tới miếng khác, cho tới khi ta cảm thấy không hẳn là thỏa mãn, mà đơn giản, và đáng tiếc, chỉ là no.

https://thuviensach.vn

PHẦN II

CHUỖI THỨC ĂN CHĂN THẢ CỎ

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG TÁM

THỊT NÀO CŨNG LÀ CỎ

NHỮNG ĐỒNG CỎ XANH

Vào đầu buổi chiều ngày đầu tiên của mùa hè, tôi thấy mình đang ngồi giữa một đồng cỏ xanh đến không tưởng. "Ngày dài nhất trong năm", tôi đã ghi lại trong sổ vào tối muộn hôm đó, tiếp đó là từ "theo nghĩa đen" mà sau đó tôi đã gạch đi và thay bằng từ "theo nghĩa bóng". Tôi có thể nói gì chứ? Lúc đó tôi mệt lử. Cả buổi chiều tôi phải thu gom cỏ phơi khô, thực ra chỉ là giúp một người nông dân thu gom cỏ phơi khô, và sau vài tiếng nhấc và ném những kiện cỏ nặng 23 ki lô gam lên một chiếc xe chở cỏ giữa trưa nắng thì tôi thấy đau. Chúng ta thường nghĩ rằng cỏ là thứ mềm mại và thân thiện, nhưng sau khi được phơi nắng và xén bằng máy cắt cỏ - khi nó đã trở thành cỏ khô - thì nó đủ sắc để làm ta chảy máu và đủ bụi để làm ta khó thở. Người tôi dính đầy những sợi cỏ còn cánh tay thì chi chít những chấm đỏ vì bị cỏ châm.

Những người khác - Joel Salatin, chủ trang trại; con trai lớn của ông, Daniel; và hai người giúp việc khác - đã tới kho cỏ để lấy thứ gì đó, để tôi lại một mình trên bãi cỏ với giây phút tôi mong chờ để hoàn hồn trước khi chúng tôi tiếp tục quay máy đóng gói cỏ khô. Chúng tôi đang gấp rút đưa số cỏ khô này vào kho trước khi trận bão được dự báo sẽ kéo đến vào buổi tối. Hôm đó là thứ Hai, ngày đầu tiên trong số bảy ngày làm việc trên trang trại của tôi, và tới lúc đó tôi đã rút ra kết luận quan trọng là nếu sống sót sau một

https://thuviensach.vn

tuần lao động cật lực như vậy, tôi sẽ không bao giờ còn bực bội với người nông dân dù họ có đưa ra bất kỳ mức giá nào cho sản phẩm của mình: 1 đô la cho một quả trứng có vẻ hoàn toàn hợp lý; nhưng năm mươi đô la cho một miếng bíp tết thì đúng là quá hời.

Đến khi tiếng máy móc ầm ầm trên trang trại tắt lịm, và trong không gian đó, tôi có thể nghe thấy nhiều tiếng chim hót: những chú chim biết hót trên những tán cây, cả tiếng cục tác nho nhỏ của lũ gà mái và tiếng lục cục trầm trầm trong họng của lủ gà tây. Trên sườn đồi cao xanh ngắt nhô lên ở phía Tây, tôi thấy một đàn bò đang gặm cỏ, và bên dưới, ở phần sườn đồi thoải hơn, là vài chục chuồng gà di động xếp theo hàng lối xuôi theo triền cỏ.

Khi ấy tôi nhận ra rằng, trải ra trước mắt tôi chính là khung cảnh đồng quê tuyệt đẹp đậm nét cổ điển - bãi cỏ lác đác những con vật mãn nguyện, ở hậu cảnh là cánh rừng, một dòng suối uốn lượn qua toàn bộ bức tranh - chỉ tiếc là tôi không được nằm trên bãi cỏ mướt xanh ấy để mà ngưỡng mộ nó trong suốt phần còn lại của buổi chiều (chẳng phải cảnh nhàn tản được cho là một phần quan trọng trong thơ văn đồng quê sao?) Nền văn hóa, và có lẽ là cả cơ chế sinh học của chúng ta, đã khiến chúng ta có xu hướng phản ứng như vậy trước cảnh quan trung gian[35] rợp cỏ, điểm giao thoa của tự nhiên hoang dã và thế giới văn minh tạo dựng bởi kỹ xảo. Henry James từng gọi nó là "Lý lẽ của cảnh quan xanh tươi". Khi ấy ông mới trở về từ châu Âu, tới thăm bang New England thôn dã, và cảm thấy lập tức bị cuốn hút bởi vẻ quyến rũ của đồng cỏ vùng Connecticut dù đã được biết nhiều về lịch sử của New England, về chiến thắng tất yếu của máy móc, về "tuyến đường sắt ngày càng lấn lướt". Tất nhiên, một thế kỷ trước đó, Thomas Jefferson đã từng bảo vệ khung cảnh xanh tươi với sự mạnh mẽ mà một số người trong chúng ta vẫn còn cảm thấy: lý tưởng về nông nghiệp của ông là nỗ lực biến những giấc mộng đồng quê của

https://thuviensach.vn

cựu thế giới trở thành thực tại ở Mỹ, mặc dù chính ông đôi khi cũng không tin rằng cảnh quan trung gian có thể tồn tại khi nền công nghiệp tràn tới. Nhưng mặt khác, khung cảnh đồng cỏ thanh bình đã lâm nguy thậm chí ngay từ thời đại của Virgil, bị đe dọa bởi đầm lầy xâm lấn ở một phía và phía kia là sự suy tàn của nền văn minh La Mã cổ đại.

Tôi cũng thực sự băn khoăn là liệu nó có tồn tại nổi không. Hai thế kỷ và một tiếng lái xe qua dãy núi Blue từ Monticello, Joel Salatin, một người tự nhận là "gã nông dân điên khùng, ủng hộ bảo vệ môi trường, tán thành chủ nghĩa tự do, bảo thủ và theo Công giáo" đang nỗ lực một lần nữa, cho dù khả năng thành công là rất nhỏ, đưa cỏ sống vào lý tưởng nông nghiệp đồng cỏ ngày trước, cố gắng làm mới nó rất lâu sau khi hệ thống công nghiệp mà Jefferson từng lấy làm lo ngại đã chiến thắng hoàn toàn. Tôi tới đây, thung lũng Shenandoah, để xem liệu một trang trại như vậy, và chuỗi thức ăn kiểu mới mà nó là một phần, thuộc về quá khứ hay tương lai.

Ngắm nhìn cảnh quan xanh tươi của Salatin buổi chiều hôm đó, tôi chợt nhận ra điều duy nhất còn thiếu trong cảnh quan đó là một người chăn cừu vui vẻ, nhưng đó chẳng phải là anh bạn cao lớn đang chạy về phía tôi trong chiếc quần có quai đeo màu xanh biển thùng thình và chiếc mũ mềm kia sao? Chiếc mũ rơm rộng vành của Salatin không chỉ bảo vệ cổ và mặt anh khỏi cái nắng Virginia: nó tuyên bố một lập trường chính trị và quan niệm thẩm mỹ được truyền từ Virgil qua Jefferson, rồi đi đường vòng xuyên qua phong trào phản văn hóa của thập niên 1960. Trong khi chiếc mũ của công ty chế biến thức ăn gia súc có in lô gô của một hãng kinh doanh sản phẩm nông nghiệp lớn thể hiện rằng người đội nó là người làm công, sẽ ám chỉ (theo nhiều cách) sự mang ơn đối với ngành công nghiệp, thì chiếc mũ vui vẻ của Salatin - được làm

https://thuviensach.vn

bằng cỏ chứ không phải nhựa - biểu thị sự độc lập, đủ đầy, thậm chí là thanh thản. "Ở trang trại của chúng tôi, gia súc làm phần lớn công việc," anh nói trong lần đầu chúng tôi trò chuyện. Lúc ấy, tôi mệt đến mức không đứng lên nổi, nên tuyên bố đó nghe như một lời tự phụ của một chủ trại đồng quê chẳng có mấy ý nghĩa. Nhưng vào cuối tuần làm việc ở trang trại của Salatin, tôi mới hiểu ra rằng ý tưởng về đồng cỏ xưa kia vẫn còn sống và, nếu không hẳn là tốt thì cũng vẫn hữu ích, có lẽ thậm chí là cần thiết.

SỰ KỲ DIỆU CỦA ĐỒNG CỎ

Trang trại Polyface nuôi gà thịt và gà đẻ trứng, bò, gà tây, thỏ và lợn, lại trồng cả cà chua, ngô ngọt và dâu trên diện tích đồng cỏ 100 mẫu Anh, tiếp giáp với một khoảnh rừng 450 mẫu Anh, nhưng nếu ta hỏi Joel Salatin rằng anh làm gì để kiếm sống (có phải trước hết thì anh là chủ trại gia súc, chủ trại gà không nhỉ?), thì anh sẽ trả lời không chút ngập ngừng, "Tôi làm nghề trồng cỏ." Lần đầu tiên nghe đến tên nghề này, tôi không hiểu gì cả - cỏ dường như chiếm ít nhất (và ít ăn được nhất) trong số nhiều loại cây trồng của ông, và ông không hề mang cỏ ra chợ bán. Nhưng làm bệ đỡ cho "trang trại đa diện", như ông gọi, là loại cây duy nhất - hay đúng hơn là cả một cộng đồng thực vật mà từ "cỏ" là cách gọi ngắn gọn.

Như vậy "cỏ" được hiểu là nền tảng của chuỗi thức ăn phức tạp mà Salatin lắp ráp tại Polyface, nơi nửa tá các loài động vật khác nhau được nuôi cùng nhau trong vũ điệu luân chuyển mạnh mẽ theo bản nhạc có chủ đề cộng sinh. Salatin là nhà biên đạo và các loài cỏ là sân khấu màu xanh; vũ điệu ấy đã biến Polyface trở thành một trong những trang trại kiểu mới có năng suất và ảnh hưởng lớn nhất ở Mỹ.

https://thuviensach.vn

Mặc dù mới chỉ sang tuần thứ ba của tháng Sáu nhưng đồng cỏ dưới chân tôi đã được luân canh vài lần. Trước khi được cắt vào đầu tuần để có cỏ khô cho gia súc ăn hết mùa đông, đàn bò nuôi lấy thịt đã gặm cỏ hai lần, mỗi lần kéo dài cả ngày, và ngay sau đó là vài trăm con gà mái đẻ trứng tiếp nối. Chúng được đưa ra bởi Eggmobile, một loại chuồng gà di động do chính Salatin thiết kế và đóng. Tại sao lại là gà? "Bởi đó là cách vận hành trong tự nhiên," Salatin giải thích. "Các loài chim theo sau và dọn sạch rác thải của động vật ăn cỏ." Vì thế, khi đến lượt của chúng trên đồng cỏ, lũ gà mái thực hiện vài dịch vụ sinh thái cho đám gia súc cũng như cho đồng cỏ: chúng nhặt những con dòi và ấu trùng ruồi ngon lành từ phân bò, quá trình đó sẽ khiến phân bò được rải ra và tiêu diệt động vật ký sinh (đây là ý của Joel khi nói vật nuôi làm phần lớn công việc ở đây; gà mái là "đội công nhân vệ sinh", lý do để gia súc của anh không cần đến thuốc diệt động vật ký sinh). Và trong khi rỉa những thân cỏ ưa thích đã bị gia súc gặm cụt ngủn trước đó, lũ gà đã rắc khoảng vài tạ ni tơ lên đồng cỏ - rồi đẻ ra vài nghìn quả trứng gà ngon lành và giàu chất dinh dưỡng đến kỳ lạ. Sau khi nghỉ ngơi vài tuần, đồng cỏ sẽ lại được gặm lần nữa, mỗi chú bò đực sẽ biến những thân cỏ tươi tốt này thành thịt bò với tốc độ 1 hoặc 1,4 ki lô gam một ngày.

Vào cuối mùa hè, bãi cỏ của Salatin đã được gia súc biến đổi thành khoảng 18 tấn thịt bò, 14 tấn thịt lợn, 10.000 con gà giò, 1.200 con gà tây, 1.000 con thỏ và 420.000 quả trứng. Đây là khối lượng thức ăn nhiều đến mức đáng kinh ngạc từ 100 mẫu Anh đồng cỏ, tuy nhiên điều còn đáng sửng sốt hơn là đồng cỏ này không bao giờ tàn lụi đi trong quy trình đó - trên thực tế làm vậy còn tốt hơn cho nó, nó trở nên tươi tốt hơn, phì nhiêu hơn, thậm chí tơi xốp hơn (nhờ vào số lượng giun tăng lên). Salatin táo bạo đánh cược rằng việc ta dựa vào tự nhiên để nuôi sống mình không nhất

https://thuviensach.vn

thiết phải là ý tưởng bên này thắng thì bên kia thua, trong đó nếu con người được lợi nhiều hơn vào cuối mùa thì tự nhiên phải chịu thiệt hại hơn - bớt tầng đất mặt, kém phì nhiêu đi, ít sự sống hơn. Nói cách khác, anh đánh cược vào một ý tưởng hoàn toàn khác, rất giống với bữa trưa miễn phí mà ai cũng nghĩ là không thể đạt được.

Và không điều gì trong đó có thể xảy ra nếu thiếu cỏ. Thực ra, lần đầu tiên tôi gặp Salatin, anh nhất định yêu cầu tôi, trước khi gặp bất cứ con vật nào của anh, phải nằm sấp trên chính bãi cỏ này để làm quen với loài kém lôi cuốn nhất mà trang trại của anh đang nuôi dưỡng, và đến lượt nó lại nuôi dưỡng chính trang trại của anh. Nhìn sát mặt đất, anh kiểm kê dân số của gần một phần mười mét vuông đồng cỏ: cỏ ngón, cỏ đuôi cáo, một vài loại cỏ đuôi trâu khác, cỏ lam và cỏ đuôi mèo. Sau đó anh liệt kê các loại cây họ đậu - cỏ ba lá đỏ và trắng, cộng với đậu lupin - và cuối cùng là những loài cỏ có hoa, những loài cỏ lá rộng như mã đề, bồ công anh và ngô tây dại. Và đó mới chỉ là các loài thực vật, những loài cư ngụ trên bề mặt cùng với một vài loài côn trùng sống lưu động khác; những con giun sống trong hang đào dưới mặt đất mà ta không nhìn thấy (ta chỉ biết chúng ở đó nhờ những đụn đất đùn lên màu mỡ), chuột chũi, mối, và các loài côn trùng đào hang, tất cả đều tạo ra con đường lờ mờ qua vùng hoang dã không ai nhìn thấy của vi khuẩn, thể thực khuẩn, giun tròn, trùng bánh xe, và hàng dặm sợi nấm dưới mặt đất. Chúng ta nghĩ cỏ là nền tảng của chuỗi thức ăn này, tuy nhiên đằng sau, hay bên dưới, bãi cỏ là đất, một cộng đồng phức tạp đến khó tin các sinh vật sống và chết. Bởi vì đất đai khỏe mạnh tiêu hóa sinh vật chết để nuôi dưỡng sinh vật sống, Salatin gọi nó là cái dạ dày của đất.

Nhưng lớp cỏ, loài trung gian giữa đất và mặt trời, là nơi ánh mắt con người luôn luôn hướng tới, và không chỉ có ánh mắt của

https://thuviensach.vn

chúng ta. Rất nhiều loài động vật nữa, cũng bị cỏ hấp dẫn, giúp lý giải một phần sự thu hút mạnh mẽ của cỏ đối với chúng ta: ta tới đây để ăn những loài động vật ăn cỏ, thứ chúng ta (vốn không có dạ cỏ) không thể tự ăn. "Mọi loại thịt đều là cỏ." Phương trình thô thiển mà Kinh Cựu ước đưa ra phản ánh sự biết ơn của nền văn hóa đồng cỏ đối với chuỗi thức ăn đã giúp duy trì nó, mặc dù những người săn bắt - hái lượm sống ở thảo nguyên Phi châu hàng nghìn năm trước đã hiểu rõ mối quan hệ thịt - cỏ như vậy. Chỉ ở thời đại của chúng ta, sau khi ta bắt đầu nuôi gia súc lấy thịt bằng ngũ cốc ở trại chăn nuôi gia súc tập trung (theo phương trình mới đáng nghi ngờ - mọi loại thịt đều là ngô), thì mối ràng buộc cổ xưa với cỏ mới có thể bị bỏ qua.

Hay đúng hơn là bị bỏ qua một phần, vì chắc chắn mối thiện cảm vĩnh cửu của chúng ta đối với loài thực vật này - thể hiện ở những bãi cỏ và sân chơi thể thao được chăm sóc cực kỳ kỹ lưỡng, cũng như ở sự tiếp tục tồn tại của rất nhiều loại đồng cỏ khác nhau, trong mọi thứ từ thơ ca tới các nhãn hiệu trong siêu thị - đều phản ánh sự thừa nhận vô thức về mối quan hệ phụ thuộc trước đây của loài người. Sở thích của chúng ta đối với cỏ, vốn có ý nghĩa như tính hướng kích thích của thực vật, thường xuyên được dẫn làm ví dụ hoàn hảo về "ái lực cuộc sống"[36] - từ mới do E. O. Wilson đặt ra cho cái mà ông gọi là xu hướng bị hấp dẫn bởi các loài động, thực vật và cảnh quan mà chúng ta đã đồng tiến hóa vốn có sẵn trong gien của chúng ta.

Chắc chắn chiều hôm đó tôi cũng cảm thấy sức hút của đồng cỏ trên trang trại của Joel Salatin, dù chẳng ai có thể khẳng định nguồn gốc của nó có ở trong gien của tôi hay không, nhưng tôi thì không hề cảm thấy ý tưởng đó bất hợp lý chút nào. Liên minh đồng tiến hóa của giống loài chúng ta với cỏ có gốc rễ sâu sắc và có lẽ đã góp phần đảm bảo cho sự thành công của chúng ta hơn bất cứ loài

https://thuviensach.vn

nào khác, ngoại lệ may ra chỉ có liên minh của chúng ta với hàng tỷ loại vi khuẩn sống trong ruột mình. Phối hợp với nhau, cỏ và con người đã phủ kín phần lớn trái đất, mà nếu đơn độc thì cả hai sẽ chẳng bao giờ làm nổi.

Mối liên minh giữa người và cỏ này trên thực tế trải qua hai giai đoạn riêng biệt, đưa chúng ta đi suốt chặng đường từ thời đại săn bắt - hái lượm tới thời đại nông nghiệp, hay, nếu xác định niên đại lịch sử tự nhiên này theo cách của cỏ, từ Kỷ Lưu niên, như cỏ đuôi trâu và cỏ lam trên những đồng cỏ này, tới Kỷ Hằng năm, như loại ngô mà George Naylor và tôi đã trồng ở Iowa. Ở giai đoạn đầu tiên, bắt đầu khi tổ tiên xa xưa nhất của loài người chuyển từ cây xuống để săn bắt động vật trên thảo nguyên, mối quan hệ của con người với cỏ đã có trung gian là các loài động vật (không như chúng ta) có thể tiêu hóa cỏ, theo cách tương tự vẫn diễn ra ở thảo nguyên thời hậu hiện đại của Joel Salatin. Giống như Salatin, những người săn bắt - hái lượm cố ý làm cỏ phát triển tốt để thu hút và nuôi béo những loài động vật làm thức ăn cho người. Họ sẽ định kỳ đốt cháy thảo nguyên để loại bỏ cây cối và làm đất đai trở nên màu mỡ. Theo cách nhất định, họ cũng là "người nông dân trồng cỏ" chủ định nuôi dưỡng cỏ để thu hoạch thịt.

Ít nhất ta thấy mọi việc dường như là như vậy. Nhìn nhận từ quan điểm của các loài cỏ, sự sắp xếp này dường như còn có vẻ thông minh hơn nữa. Để tồn tại, cỏ luôn phải đối mặt với thách thức là làm thế nào có thể cạnh tranh giành được lãnh thổ và ánh sáng mặt trời với các loài cây lớn, ngoại trừ ở những khu vực khô cằn nhất. Chiến lược tiến hóa mà chúng sử dụng là khiến lá của chúng có chất dinh dưỡng và ngon lành đối với các loài động vật, rồi các loài này lại có chất dinh dưỡng và ngon lành đối với chúng ta, sinh vật não lớn được trang bị tốt nhất để chế ngự các loài cây to thay chúng. Nhưng để chiến lược này thành công, các loài cỏ cần

https://thuviensach.vn

có một cấu trúc cơ thể chịu đựng được sự khắc nghiệt của cả việc bị súc vật gặm lẫn bị lửa đốt. Vì thế cỏ phát triển một hệ rễ sâu và chòm lá sát mặt đất mà trong trường hợp các loài thân bò còn mọc ra cả rễ, cho phép cỏ phục hồi nhanh chóng sau khi bị đốt và sinh sản ngay cả khi bị những loài gặm cỏ (hoặc máy cắt cỏ) vĩnh viễn ngăn chặn cơ hội ra hoa và kết hạt của chúng (tôi từng nghĩ chúng ta thống trị loài cỏ mỗi khi chúng ta cắt cỏ, nhưng trên thực tế ta chỉ làm theo đúng chiến lược thống trị thế giới của chúng, bằng cách giúp chúng cạnh tranh thắng lợi với các loài cây bụi và cây to).

Giai đoạn thứ hai của cuộc hôn phối giữa cỏ và người thường được gọi là "sự phát minh ra nông nghiệp", một cụm từ hàm chứa niềm tự hào đã bỏ qua vai trò của chính loài cỏ trong việc điều chỉnh mối quan hệ. Bắt đầu khoảng 10.000 năm trước, một vài loài cỏ đặc biệt cơ hội - tổ tiên của lúa mì, lúa nước và ngô - tiến hóa để sản sinh ra số lượng khổng lồ những loại hạt đầy dinh dưỡng có thể trực tiếp nuôi dưỡng con người, nhờ đó giảm bớt các loài động vật trung gian. Những loài cỏ đạt được kỳ công này nhờ trở thành loài cỏ hằng năm, dồn toàn bộ năng lượng của chúng để sản xuất hạt thay vì dự trữ một phần ở trong rễ và thân rễ nằm dưới lòng đất để sống sót qua mùa đông. Những loại cỏ hằng năm khổng lồ này cạnh tranh thành công hơn không chỉ với những loài cây to, bị con người giúp chặt bớt để mở rộng môi trường sống cho chúng, mà còn chiến thắng những loài cỏ lưu niên khác, do chúng hầu hết chịu khuất phục trước lưỡi cày. Những nhà bảo trợ của chúng cày xới các đồng cỏ đa canh lưu niên rộng lớn để khiến lớp đất trở nên an toàn cho những loài cỏ hằng năm, mà từ đó trở đi sẽ được trồng độc canh hoàn toàn.

HỮU CƠ CÔNG NGHIỆP

https://thuviensach.vn

Thật khó tin, nhưng Joel Salatin và George Naylor, nếu ta quan sát từ khoảng cách đủ xa, theo đuổi những mục đích khá giống nhau: trồng cỏ để làm thức ăn cho gia súc, gà và lợn mà sau này sẽ làm thức ăn cho chúng ta. Tuy nhiên, so với Salatin, Naylor tham gia vào hệ thống công nghiệp phức tạp hơn rất nhiều, liên quan không chỉ tới ngô (và đậu nành) mà còn cả nhiên liệu hóa thạch, hóa dầu, máy công nghiệp, hoạt động chăn nuôi gia súc tập trung và một hệ thống phân phối quốc tế phức tạp để di chuyển tất cả những nhân tố: năng lượng từ Vùng Vịnh, ngô tới các CAFO, gia súc tới trại giết mổ và cuối cùng là thịt của chúng tới một siêu thị Wal-Mart hay cửa hàng McDonald's gần chỗ ta. Xem xét một cách tổng thể, hệ thống này bao gồm rất nhiều loại máy móc có vai trò chuyển hóa đầu vào là các hạt và năng lượng hóa thạch thành đầu ra bao gồm cácbon hyđrat và protein. Và, cũng như với bất cứ máy móc nào, hệ thống này tạo ra các dòng chất thải: ni tơ và thuốc trừ sâu chảy ra từ đồng ruộng; phân đọng thành bể ở những trại chăn nuôi gia súc; hơi nóng và chất thải tạo ra bởi tất cả những động cơ bên trong cỗ máy - những cái máy kéo, xe tải và máy gặt đập liên hợp.

Trang trại Polyface đứng cách xa loại hình nông nghiệp công nghiệp hóa này hết mức có thể. Trang trại của Joel đại diện cho một thực tại khác thay thế cho thực tại của George: mọi thuật ngữ thể hiện hoạt động truyền thống trên 500 mẫu ngô và đậu ở Churdan, Iowa, tìm được thuật ngữ hoàn toàn đối lập ở đây, trên 550 mẫu đất ở Swoope, Virginia. Cụ thể là:

TRANG TRẠI NAYLOR	TRANG TRẠI POLYFACE
Công nghiệp	Đồng cỏ
Loài cỏ hằng năm	Loài cỏ lưu niên
Độc canh	Đa canh

https://thuviensach.vn

Năng lượng hóa thạch	Năng lượng mặt trời
Thị trường toàn cầu	Thị trường địa phương
Chuyên môn hóa	Đa dạng hóa
Cơ khí	Sinh học
Phân bón nhập khẩu	Phân bón địa phương
Vô số đầu vào	Thức ăn cho gà

Trong nửa thế kỷ nay, tức là kể từ thời công nông nghiệp thống trị nước Mỹ, giải pháp thay thế cơ bản cho phương pháp và cách tiếp cận chung của ngành này có cái tên "hữu cơ", một từ được lựa chọn (bởi J. I. Rodale, biên tập viên sáng lập tờ tạp chí Organic Gardening and Farming để ngụ ý rằng chính tự nhiên chứ không phải máy móc đưa ra mô hình phù hợp cho nông nghiệp. Trước chuyến hành trình qua ngành công nghiệp thực phẩm hữu cơ, tôi tưởng rằng hầu như bất cứ trang trại hữu cơ nào cũng có kiểu như Polyface. Nhưng hóa ra không phải vậy: bây giờ có cả những trang trại "hữu cơ công nghiệp" nằm hẳn ở phía bên kia. Vì vậy lại có thêm một nghịch lý nữa là: trang trại Polyface về mặt kỹ thuật không phải là trang trại hữu cơ, cho dù xét theo bất cứ tiêu chuẩn nào thì nó cũng "bền vững" hơn hầu hết mọi trang trại hữu cơ khác. Nó là một hình mẫu buộc ta phải suy nghĩ kỹ hơn về ý nghĩa thật sự của những từ này: bền vững, hữu cơ và tự nhiên.

Thực ra, ban đầu, lý do tôi tìm đường tới trang trại Polyface chính là do cách giải thích đặc biệt khắt khe của Salatin về khái niệm "bền vững". Trong khi nghiên cứu về chuỗi thức ăn hữu cơ, tôi luôn nghe nói đến người nông dân hữu cơ này ở Virginia, một người đánh giá rất thấp những chuẩn mực hữu cơ mới của chính phủ liên bang. Tôi cũng liên tục nghe nói đến những loại thực phẩm đặc biệt mà anh đang tạo ra. Vì thế tôi gọi điện thoại cho

https://thuviensach.vn

anh, hy vọng có được vài câu trích dẫn sắc sảo về ngành công nghiệp hữu cơ và có lẽ thuyết phục được anh gửi cho tôi một con gà nuôi thả trên đồng hay một miếng thịt bò.

Tôi đã có được những câu trích dẫn sắc sảo ấy. Bài diễn thuyết dồn dập nửa giống cách nói của Bill Clinton, nửa giống một nhà truyền giáo kích động trên truyền hình, Salatin lên án gay gắt "đế chế hữu cơ". Phải khó khăn lắm tôi mới có thể bắt kịp bài công kích kịch liệt, nhảy phóc từ "tinh thần chinh phục của phương Tây" sang "sự va chạm của các mô hình" rồi tới "những nguyện vọng bản năng bẩm sinh của một con gà" và việc không thể lấy một "sản phẩm toàn diện, có liên kết chặt chẽ và thuần phương Đông, rồi đem bán nó thông qua một hệ thống tiếp thị kiểu Phố Wall của những kẻ có tư tưởng giản hóa, tách rời các liên kết, và thuần phương Tây."

"Anh có biết cách tốt nhất để xác nhận tính hữu cơ là thế nào không? Hãy bất ngờ tới thăm một trang trại và quan sát thật kỹ giá sách của người nông dân. Vì những gì ta dùng để nuôi dưỡng cảm xúc và tư tưởng sẽ nói lên tất cả những gì liên quan đến chuyện này. Cách tôi tạo ra một con gà là một sự mở rộng thế giới quan của tôi. Anh có thể tìm hiểu nhiều hơn về điều này bằng cách quan sát thứ nằm trên giá sách của tôi chứ không phải bằng cách bảo tôi điền vào một đống mẫu điều tra."

Tôi bèn hỏi về những cuốn sách trên giá của ông và được biết: J. I. Rodale; Ngài Albert Howard; Aldo Leopold; Wes Jackson; Wendell Berry; Louis Bromfield. Những cuốn sách kinh điển về nông nghiệp hữu cơ và phong trào đấu tranh đòi cải cách ruộng đất và bảo vệ quyền lợi của nông dân Mỹ.

"Chúng tôi không bao giờ gọi mình là hữu cơ - chúng tôi tự nhận mình 'vượt xa hữu cơ' Tại sao phải hạ mình xuống mức thấp hơn thực tế? Nếu tôi tự nhận là hữu cơ, người ta có thể kêu ca là tôi đã

https://thuviensach.vn

lấy ngô của ông hàng xóm, có thể đã sử dụng thuốc diệt cỏ atrazine, để làm thức ăn cho gia súc. Tôi thà dùng tiền của mình để giữ cho đất đai quanh đây có năng suất cao và lành mạnh còn hơn là xuất tiền của tôi đi 800 ki lô mét để mua cái thứ 'sản phẩm thuần khiết' mà thực ra là nhúng trong điêzen. Để đưa ra phán quyết đúng đắn thì phải xác định rất nhiều biến số chứ không chỉ riêng vấn đề thức ăn cho gà có chứa hóa chất hay không. Đại loại như trong môi trường sống nào gà sẽ thể hiện rõ đặc trưng sinh lý học? Trong chuồng gà chứa 10.000 con hôi thối nồng nặc hay trên một bãi cỏ mới xanh tươi mỗi ngày? Con gà nào sẽ được chúng ta gọi là 'hữu cơ'? Tôi e rằng anh sẽ phải hỏi chính phủ, bởi vì bây giờ chính họ mới nắm giữ khái niệm này.

"Tôi và những người mua thực phẩm của tôi cũng giống như người da đỏ - chúng tôi chỉ muốn chọn cách không tham gia. Người da đỏ từng chỉ muốn như vậy - giữ lại túp lều của họ, cho con cái dùng thảo dược thay vì những loại thuốc độc quyền và mời thầy thuốc. Họ không quan tâm đến chuyện liệu có tồn tại một thủ đô Washington, hay Custer[37] hay USDA[38] hay không; chỉ cần để họ yên. Nhưng bộ óc của người phương Tây không chịu đựng được lựa chọn không tham gia. Ta sẽ phải lặp lại trận chiến Little Bighorn để bảo toàn quyền không tham gia, nếu không con cháu của anh và tôi sẽ không có lựa chọn nào ngoài ăn giăm bông dính phân đóng hộp, có mã vạch, bị bán rẻ về di truyền học, bị chiếu xạ, pha trộn với các chất hóa học từ các công ty khổng lồ chế biến tập trung."

Ái chà...

Như đã chỉ ra ở trên, tôi có được những câu trích dẫn, nhưng rốt cuộc vẫn không có được thức ăn. Trước khi cúp máy, tôi hỏi Salatin xem liệu anh có thể gửi cho tôi một con gà và có lẽ một miếng bíp tết không. Anh trả lời là không làm vậy được. Tôi tưởng rằng ý anh

https://thuviensach.vn

là anh không quen với việc gửi hàng, vì thế tôi đề nghị cung cấp số tài khoản FedEx của mình.

“Không, có lẽ anh không hiểu rồi. Tôi không tin việc gửi thịt đi bằng FedEx quanh đất nước là ‘bền vững’, hay ‘hữu cơ'. Tôi xin lỗi, nhưng tôi không làm vậy được.”

Người đàn ông này nghiêm túc.

“Ta có thể chở rau diếp từ thung lũng Salinas, hay hoa hữu cơ từ Pêru đi không có nghĩa là ta nên làm như vậy, nếu chúng ta thực sự nghiêm túc về vấn đề năng lượng, thời vụ và vùng sinh học. Tôi e nếu anh muốn ăn thử gà của chúng tôi, anh sẽ phải lái xe xuống tận Swoope đây để lấy.”

Đó là việc rốt cuộc tôi đã làm. Nhưng trước khi tôi tới Virginia để ở trong trang trại một tuần (“cuộc phiêu lưu theo kiểu Paris Hilton của anh,” như vợ tôi gọi chuyến đi này), tôi dành vài tuần đi khắp đế chế hữu cơ để xem liệu những lời chỉ trích đã làm tôi ngạc nhiên của Salatin có đúng không. Một chuỗi thức ăn kiểu mới được sản xuất theo phương thức khác đang hình thành ở đất nước này, và đối với tôi đây dường như là điều tốt lành thuần khiết: phong trào cực đoan hồi những năm 1960 giờ đây đã trở thành một ngành kinh doanh phát đạt - thực tế là khu vực phát triển nhanh nhất của ngành công nghiệp thực phẩm. Salatin cho rằng chuỗi thức ăn hữu cơ không thể chen chân vào các siêu thị và chuỗi cửa hàng ăn nhanh của Mỹ mà không hy sinh chính lý tưởng của nó. Tôi băn khoăn liệu rồi đây có phải là trường hợp cầu toàn quá đâm hỏng việc không, nhưng Salatin thì tin rằng hữu cơ công nghiệp rốt cuộc là một thuật ngữ đầy mâu thuẫn. Tôi quyết định phải tìm hiểu xem điều ông nói có đúng hay không.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG CHÍN

HỮU CƠ LỚN

ĐỒNG CỎ SIÊU THỊ

Tôi thích mua sắm ở Whole Foods gần bằng thích sục sạo ở một hiệu sách hay, mà suy cho cùng thì có lẽ đó không phải điều tình cờ: mua sắm ở Whole Foods cũng là một trải nghiệm có tính văn chương. Làm vậy tức là không tước đi bất cứ thứ gì của thực phẩm, thường là có chất lượng cao, phần lớn trong đó được "chứng nhận là hữu cơ" hoặc "nuôi trồng nhân đạo" hoặc "chăn thả tự do". Nhưng đó lại là điểm chính yếu: chính những câu ca tụng đầy khơi gợi mới khiến loại thức ăn này thực sự đặc biệt, nâng một quả trứng hay một cái ức gà hay một túi cải lông từ địa hạt protein và các bon hyđrat bình thường trở thành một trải nghiệm hào hứng hơn, chứa đựng những khía cạnh thẩm mỹ, cảm xúc và thậm chí cả chính trị đầy phức tạp. Lấy ví dụ như miếng thăn bò "chăn thả" mà tôi vừa nhìn thấy trên quầy thịt. Theo như tờ giới thiệu trên quầy, nó thuộc về một chú bò đực dành cả ngày "sống ở những nơi đẹp đẽ" từ "những đồng cỏ trên núi cao với các loài thực vật đa dạng cho tới những rừng cây dương rậm rạp và hàng dặm đồng ngải đắng". Thịt của một con bò như vậy chắc chắn phải có vị ngon hơn thịt mua ở Safeway, nơi thông tin đi kèm duy nhất là con số: ý tôi là giá cả, mà dám cá là rẻ hơn khá nhiều. Nhưng rõ ràng tôi không phải người mua hàng duy nhất sẵn sàng trả giá cao hơn cho một câu chuyện hay.

https://thuviensach.vn

Với mức tăng trưởng của sản phẩm hữu cơ và mối lo ngại ngày càng tăng về sự nguyên vẹn của thực phẩm công nghiệp, những loại thực phẩm có câu chuyện đi kèm đang dần xuất hiện khắp nơi trong siêu thị ngày nay, nhưng chính Whole Foods mới liên tục cung cấp thứ văn chương tạp hóa tiên tiến nhất. Trong chuyến đi siêu thị gần đây, tôi chất đầy xe loại trứng "của gà mái ăn thực vật nuôi thả tự do", sữa của loại bò sống "không có những nỗi sợ hay căng thẳng không cần thiết", cá hồi tự nhiên do thổ dân Mỹ đánh bắt ở Yakutat, Alaska (dân số 833 người), và cà chua gia truyền của trang trại Capay (giá 4,99 đô la cho nửa cân) - "một trong những nhà tiên phong đầu tiên của phong trào hữu cơ". Chú gà giò hữu cơ mà tôi chọn thậm chí còn có cái tên: Rosie, mà hóa ra là một "chú gà chăn thả", "được nuôi theo phương pháp phát triển bền vững" ở trại gia cầm Petaluma, một công ty có "các phương pháp chăn nuôi nhằm tạo ra mối quan hệ hài hòa trong thiên nhiên, duy trì sức khỏe của mọi sinh vật và thế giới tự nhiên." Được rồi, không hẳn là câu nói bùi tai và có nghĩa nhất, nhưng ít nhất nó hoàn toàn có thiện chí.

Trong vài góc của cửa hàng, tôi thực sự bị buộc phải chọn giữa những câu chuyện cạnh tranh nhau một cách tinh vi. Chẳng hạn, một số loại sữa hữu cơ trong hộp sữa được "tiệt trùng", một bước chế biến bổ sung được trình bày như thể vì lợi ích của người tiêu dùng, bởi nó kéo dài thời hạn sử dụng. Nhưng rồi một loại khác, một loại sữa mang tính địa phương hơn thì tự hào về chuyện họ từ chối phương pháp tiệt trùng với hàm ý rằng sản phẩm của họ tươi hơn, ít qua xử lý hơn, và do đó có tính hữu cơ hơn. Đây là loại sữa gắn với câu chuyện nói về loài bò sống không bị căng thẳng, một điều mà lúc này tôi bắt đầu cảm thấy trở thành một phần nhỏ trong tôi.

Cái nhãn sữa cụ thể này nói lên nhiều điều về cuộc sống của loài

https://thuviensach.vn

bò này: những chú bò Holstein được cung cấp "một môi trường phù hợp, bao gồm nơi trú mưa nắng và một khu nghỉ ngơi thoải mái... không gian đầy đủ, tiện nghi phù hợp và có đồng loại làm bầu bạn." Tất cả những điều này nghe khá tuyệt, cho tới khi tôi đọc một câu chuyện khác về nông trại sản xuất bán sữa hoàn toàn không qua xử lý - nơi "những con bò gặm cỏ trên đồng cỏ xanh quanh năm. Điều đó khiến tôi băn khoăn liệu ý tưởng về môi trường phù hợp cho bò sữa của nhà sản xuất đầu tiên có bao gồm đồng cỏ, như tôi hình dung một cách đơn giản. Đột nhiên, sự thiếu vắng của từ đó trong câu chuyện của họ trở nên đáng chú ý một cách lạ lùng. Như các nhà phê bình văn học hay nói, người viết dường như nuốt đi toàn bộ khái niệm bò và cỏ. Thực sự, càng mua sắm trong Whole Foods lâu, tôi càng nghĩ rằng đây là nơi kỹ năng của một nhà phê bình văn học có thể có ích - và có thể cả kỹ năng của một nhà báo.

NHỮNG CÁI NHÃN DÀI DÒNG, những tờ quảng cáo tại điểm bán và các chương trình chứng nhận được đưa ra nhằm làm một chuỗi thức ăn không rõ ràng và phức tạp trở nên rõ ràng hơn đối với người tiêu dùng. Trong lĩnh vực kinh tế thực phẩm công nghiệp, giá cả gần như là thông tin duy nhất xuyên suốt chuỗi thức ăn, gắn kết nhà sản xuất với người tiêu dùng. Hãy xem một mẩu quảng cáo tiêu biểu cho một siêu thị. Phẩm chất duy nhất được trình bày ở đây thực chất là số lượng: cà chua 0,69 đô la/454 gam, thịt bò xay 1,09 đô la/454 gam; trứng 0,99 đô la một tá - giá đặc biệt cho tuần này. Còn có loại sản phẩm nào khác được bán trên cơ sở rút gọn như vậy? Tất nhiên, những thông tin cơ bản nhất dịch chuyển theo cả hai hướng, và những người nông dân nhận được thông điệp rằng người tiêu dùng chỉ quan tâm đến giá cả cũng sẽ chỉ quan tâm đến năng suất. Đây là cách ngành kinh tế thực phẩm giá rẻ tự củng cố.

https://thuviensach.vn

Một trong những sự đổi mới then chốt của lĩnh vực thực phẩm hữu cơ là cho phép nhiều thông tin hơn được truyền qua lại dọc theo chuỗi thức ăn từ nhà sản xuất đến người tiêu dùng - một mẩu chuyện ngắn cùng với một con số. Một nhãn thức ăn hữu cơ được chứng nhận kể một câu chuyện nhỏ về cách sản xuất một loại thức ăn cụ thể, cung cấp cho người tiêu dùng cách để gửi ngược lại thông điệp cho người nông dân rằng họ đánh giá cao loại cà chua được sản xuất không có thuốc trừ sâu độc hại hoặc thích cho con cái họ uống sữa của loại bò không bị tiêm hoóc môn tăng trưởng. Từ "hữu cơ" đã chứng tỏ là một trong những từ có sức mạnh nhất trong siêu thị: không có bất kỳ hỗ trợ nào từ chính phủ, người nông dân và người tiêu dùng hợp tác với nhau theo cách này đã xây dựng được một ngành kinh tế trị giá 11 tỷ đô la Mỹ, hiện đang là khu vực tăng trưởng nhanh nhất của lĩnh vực kinh tế thực phẩm.

Tuy nhiên, chính cái nhãn hữu cơ - như mọi nhãn khác trong siêu thị - thực sự chỉ là sự thay thế không hoàn hảo cho việc quan sát trực tiếp cách sản xuất một loại thức ăn, một sự nhượng bộ với thực tế là hầu hết mọi người trong xã hội công nghiệp không có thời gian hay mong muốn lần theo thức ăn của họ ngược trở lại trang trại, một trang trại mà ngày nay thường có thể cách chúng ta gần 2.500 ki lô mét. Vì thế, để vượt qua khoảng cách đó, chúng ta thường phụ thuộc vào những đơn vị cấp chứng nhận và những người viết nhãn, và ở mức độ đáng kể là tưởng tượng của ta về trang trại sản xuất thức ăn. Nhãn hữu cơ có thể gợi lên hình ảnh của một nền nông nghiệp đơn giản hơn, nhưng sự tồn tại của nó chính là một sản phẩm nhân tạo mang tính công nghiệp. Câu hỏi là, còn chính các trang trại thì sao? Chúng trùng khớp đến chừng nào với những câu chuyện được kể về chúng?

Nhìn chung, câu chuyện mà Whole Foods cung cấp là câu chuyện về đồng cỏ trong đó gia súc trang trại sống như trong

https://thuviensach.vn

những cuốn sách ta đọc hồi nhỏ, còn hoa quả và rau thì được trồng trong những luống đất được bón phân chuồng đã ủ kỹ ở những nông trại nhỏ như trại của Joel Salatin. Từ "hữu cơ" trên nhãn gợi lên một câu chuyện đẹp đẽ, dù cho chính người tiêu dùng tự nghĩ ra phần lớn các chi tiết, cung cấp nhân vật người hùng (người nông dân làm việc trong các nông trại gia đình của Mỹ), kẻ xấu xa (thương gia nông nghiệp) và thể loại văn học, mà tôi đã nghĩ đến cái tên là thơ đồng quê trong siêu thị. Tới giờ, có lẽ chúng ta đã biết rõ hơn là không nên tin được câu chuyện quá đơn giản này, nhưng cũng chưa rõ hơn nhiều lắm, và những nhà thơ tại các cửa hàng tạp hóa đang làm mọi cách để khuyến khích chúng ta tự nguyện ngừng hoài nghi.

Thơ đồng quê trong siêu thị là hình thức văn học có sức cám dỗ nhất, đủ hấp dẫn để sống sót khi phải đối diện với rất nhiều dữ kiện thực tế gây hoang mang. Tôi ngờ rằng đó là vì nó thỏa mãn những khao khát sâu thẳm nhất, dai dẳng nhất của chúng ta, không chỉ đối với thực phẩm an toàn, mà còn cả mối liên kết với trái đất và một nhóm sinh vật thuần hóa mà chúng ta phụ thuộc từ lâu. Whole Foods hiểu tất cả những điều này hơn chúng ta. Một trong những chuyên gia tiếp thị của công ty giải thích cho tôi rằng những người mua hàng ở Whole Foods cảm thấy, bằng cách mua đồ hữu cơ, họ "đang tham gia vào những trải nghiệm đích thực" và thực hiện trong tưởng tượng cuộc "trở về một quá khứ không tưởng với trọn vẹn những khía cạnh tích cực của thời hiện đại". Điều này nghe khá giống thơ đồng que của Virgil, người cũng từng nỗ lực để có được cả hai thứ ấy. Trong cuốn The Machine in the Garden[39] Leo Marx viết rằng người chăn cừu của Virgil, Tityrus, không phải là người nguyên thủy, "đã tận hưởng những điều tốt đẹp nhất của cả hai thế giới - trật tự phức tạp của nghệ thuật và sự ngẫu hứng đơn giản của tự nhiên." Để phù hợp với truyền thống thơ đồng quê,

https://thuviensach.vn

Whole Foods đã cung cấp cái mà Marx đặt tên là "cảnh quan hòa hợp" giữa hai địa hạt tự nhiên và văn hóa, nơi mà, theo cách nói của các nhà tư vấn tiếp thị "thông qua thực phẩm hữu cơ, người ta sẽ cùng nhau trở lại với cội nguồn của mọi thứ" - có lẽ bằng cách ngồi lại để tận hưởng bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn có thể hâm nóng bằng lò vi sóng (những từ mà tôi chẳng bao giờ nghĩ có thể kết hợp với nhau) xếp trên một khay đồ ăn đông lạnh. Làm sao mà bằng cách đó lại có thể có được [những điều tốt đẹp của] cả hai [thế giới]?

Tất nhiên mâu thuẫn khó hòa giải nhất mà Whole Foods cố gắng xử lý là mâu thuẫn giữa việc công nghiệp hóa ngành thực phẩm hữu cơ mà nó là một phần trong đó và lý tưởng đồng cỏ là nền tảng để xây dựng ngành này. Phong trào hữu cơ, như người ta từng gọi, đã đi được chặng đường khá dài trong ba mươi năm qua, tới thời điểm mà nó không còn giống một phong trào mà giống một ngành kinh doanh lớn. Trên bức tường phía trên khu vực bày bán sản phẩm nông nghiệp đầy chất ngất trong Whole Foods là những bức hình của các nông dân hữu cơ địa phương kèm theo những đoạn viết về triết lý nông nghiệp giải thích cho cách làm của họ. Một nhóm trang trại - chẳng hạn như Capay - vẫn còn bán sản phẩm cho Whole Foods, nhưng phần lớn đã biến mất từ lâu khỏi quầy hàng, nếu chưa phải là khỏi bức tường. Đó là bởi vì trong những năm gần đây Whole Foods đã áp dụng hệ thống phân phối vùng tiêu chuẩn của ngành kinh doanh tạp hóa, khiến việc hỗ trợ những trang trại nhỏ trở nên không thực tế. Những kho hàng khổng lồ mua sản phẩm cùng lúc cho cả chục cửa hàng, buộc họ phải làm việc độc quyền với những trang trại khổng lồ. Vì thế trong khi áp phích vẫn mô tả những nông dân làm trong trại gia đình và triết lý của họ thì sản phẩm bày bán bên dưới chủ yếu vẫn tới từ hai tập đoàn sản xuất thực phẩm hữu cơ lớn ở California, Earthbound Farm và Grimmway Farms[40], hai tập đoàn này cùng

https://thuviensach.vn

nhau thống trị thị trường sản phẩm hữu cơ tươi ở Mỹ (riêng Earthbound trồng 80% rau diếp hữu cơ bán ở Mỹ).

Khi tôi quăng một hộp nhựa đựng món xa lát trộn hỗn hợp đã rửa sạch trước khi đóng gói của Earthbound vào giỏ mua hàng Whole Foods, tôi nhận ra mình đang dấn sâu vào dạ dày của con quái vật công nghiệp mà Joel Salatin gọi là "đế chế hữu cơ" (nói đến xa lát trộn, một chủ trang trại nhỏ khác cũng tự nhận là "vượt xa hữu cơ", bạn của Joel, đã nói với tôi rằng ông "không thèm dùng thứ đó để làm phân trộn" - lời sỉ nhục thường nghe của người sản xuất hữu cơ thuần túy). Nhưng tôi chưa sẵn sàng chấp nhận giả thiết rằng thực phẩm hữu cơ công nghiệp nhất thiết phải là thứ tệ hại, nếu mục tiêu của nó không phải là cải cách hệ thống thức ăn nửa tỷ đô la dựa trên chuỗi siêu thị và những nỗi kỳ vọng của người tiêu dùng rằng thực phẩm phải thuận tiện và rẻ.

Tuy nhiên, ở mức độ phong trào hữu cơ được hiểu là sự phê phán các giá trị công nghiệp thì chắc chắn sẽ tới lúc quá trình công nghiệp hóa sẽ khiến hữu cơ đánh mất linh hồn của nó (dùng một từ vẫn được các nhóm sản xuất thực phẩm hữu cơ thốt ra không hề có ý mai mỉa), khi thơ đồng quê trong siêu thị trở nên thứ văn chương hư cấu chứ không còn là sự thật nữa: lại một sự dối trá nữa của các nhà tiếp thị.

Vấn đề là, theo gợi ý của Joel Salatin, liệu đã đến thời điểm đó chưa? Liệu thơ đồng quê trong siêu thị sẽ chống đỡ được bao lâu khi bị đọc kỹ và báo chí săm soi?

CŨNG NHƯ VIỆC ta chờ đợi bất cứ điều gì thực sự mang tính chất đồng quê có thể chống đỡ trong cái dạ dày của ngành công nghiệp 11 tỷ đô la, đúng là khó mà chống đỡ nổi. Ít nhất đó là điều tôi phát hiện ra khi lần theo vài món hàng trong giỏ mua hàng của Whole Foods tới tận những trang trại nơi chúng được nuôi trồng, chẳng hạn, tôi đã biết rằng một số (chắc chắn không phải toàn bộ)

https://thuviensach.vn

sữa hữu cơ có xuất xứ từ các trại chăn nuôi gia súc tập trung, nơi hàng nghìn chú bò Holstein không bao giờ được tiếp xúc với một cọng cỏ, cả ngày bị giam giữ trong "ngăn chuồng khô ráo", ăn ngũ cốc (hữu cơ được chứng nhận) và bị buộc vào máy vắt sữa ba lần một ngày. Lý do phải tiệt trùng phần lớn số sữa này (sử dụng nhiệt độ cao làm hỏng chất lượng dinh dưỡng của sữa) là để các công ty lớn như Horizon và Aurora có thể bán ở những nơi xa xôi. Tôi phát hiện ra thịt bò hữu cơ được nuôi ở "những trang trại vỗ béo gia súc hữu cơ" và xi rô ngô hữu cơ chứa hàm lượng fructose cao - lại thêm những từ mà tôi chưa từng nghĩ sẽ kết hợp được với nhau. Và tôi đã biết cách chuẩn bị bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn được nói đến ở trên, một bát gồm có cả "cơm, rau, và ức gà nướng với xốt rau húng" có thể bỏ vào lò vi sóng. Country Herb, như cách món ăn được gọi, hóa ra là sản phẩm hữu cơ được công nghiệp hóa cao độ, liên quan đến nghệ thuật kết hợp ba mươi mốt thành phần từ các trang trại, phòng thí nghiệm và nhà máy chế biến cách xa nhau, nằm rải rác trên năm, sáu tiểu bang và hai quốc gia, và chứa đựng những bí mật của công nghệ thực phẩm hiện đại như dầu hoa rum chứa hàm lượng axít oleic cao, guar gum[41] và xanthan gum, lecithin đậu nành, carrageenan[42] và "hương vị nướng tự nhiên". Một vài trong số những thành phần này là phụ gia tổng hợp được phép sử dụng theo quy định về thực phẩm hữu cơ của liên bang. Thực phẩm "toàn vẹn" là như vậy đấy. Công ty sản xuất món Country Herb là trang trại Cascadian, một trang trại hữu cơ tiên phong đã trở thành nhà chế biến ở tiểu bang Washington, hiện là công ty con hoàn toàn thuộc sở hữu của General Mills (món gà Country Herb đã bị ngừng sản xuất từ hồi đó).

Tôi cũng tới thăm chú gà hữu cơ Rosie tại trang trại của nó ở Petaluma, hóa ra là trại chăn nuôi tập trung chứ không phải trang trại. Nó sống trong chuồng với 20.000 chú gà Rosie khác, mà ngoài

https://thuviensach.vn

thức ăn gia cầm hữu cơ được chứng nhận, sống cuộc đời hầu như không khác bất cứ con gà công nghiệp nào khác. Ô, thế còn cuộc sống "chăn thả tự do" như hứa hẹn trên nhãn thì sao? Đúng là có một cánh cửa nhỏ ở chuồng gà, dẫn ra một cái sân cỏ hẹp. Nhưng câu chuyện chăn thả tự do trên đồng cỏ dường như hơi phóng đại khi ta biết rằng cánh cửa đó bị đóng chặt cho tới khi lũ gà được tối thiểu năm hoặc sáu tuần - vì sợ rằng chúng sẽ nhiễm phải thứ bệnh gì đó bên ngoài - và lũ gà được giết mổ chỉ sau đó hai tuần.

TỪ PEOPLE'S PARK TỚI TRẠI GIA CẦM PETALUMA

Nếu đi bộ từ cửa hàng Whole Foods ở Berkeley qua năm khu phố về phía Bắc, dọc theo đại lộ Telegraph, sau đó rẽ phải ở phố Dwight, ta sẽ nhanh chóng tới một khoảnh đất với cỏ và cây cối đầy rác lác đác vài túp lều rách nát của vài chục người vô gia cư. Phần lớn ở độ tuổi năm mươi và sáu mươi, một số vẫn còn chịu ảnh hưởng của phong cách hippie qua kiểu tóc và váy, những người này dành phần lớn cả ngày để ngủ và uống rượu, như rất nhiều người nghèo ở khắp nơi. Tuy nhiên, ở đây họ cũng dành thời gian chăm sóc những vạt đất trồng hoa và rau trông bẩn thỉu - một vài thân ngô, vài cây súp lơ đã ra hạt. People's Park ngày nay là địa điểm buồn bã nhất, một tượng đài tàn tạ của những niềm hy vọng đã mốc meo từ lâu của thập niên 1960. Tuy vậy, trong khi khoảng cách kinh tế - xã hội giữa những người ăn trắng mặc trơn và mua sắm tại Whole Foods với những người vô gia cư ở People's Park không thể nào lớn hơn nữa thì hai thể chế lân cận lại là hai nhánh của chính cái cây không thể ngờ tới.

Quả thực, nếu có cái gì đó gọi là thưởng phạt xứng đáng thì những nhà quản trị của Whole Foods từ lâu đã phải dựng bảng

https://thuviensach.vn

tưởng niệm tại People's Park cùng một quầy chuyên phát hoa quả và rau hữu cơ miễn phí rồi. Phong trào hữu cơ, cũng giống như phong trào vì môi trường và phong trào nữ quyền, bắt rễ từ chủ nghĩa cấp tiến những năm 1960, đã từng phát triển hưng thịnh trong một thời gian ngắn ở nơi này; hữu cơ là một trong vài nhánh nhỏ của phong trào phản văn hóa[43] cuối cùng đã biến mất vào dòng chủ lưu của văn hóa Mỹ, nhưng đã kịp thay đổi đáng kể hướng của dòng chảy đó. Và nếu ta lần theo cái nhánh cụ thể đó tới tận nguồn của nó thì chuyến đi của ta rốt cuộc sẽ qua công viên này.

People's Park được khai sinh vào ngày 20 tháng 4 năm 1969, khi một nhóm tự xưng là Ủy ban Robin Hood chiếm một khoảnh đất trống thuộc sở hữu của trường Đại học California và bắt đầu trải thảm cỏ, trồng cây, và có lẽ hứa hẹn nhất là gây một vườn rau. Tự gọi mình là "những nhà cải cách nông nghiệp", những người cấp tiến đó tuyên bố họ muốn thiết lập trên mảnh đất đó mô hình của một xã hội hợp tác mới được xây dựng từ nền móng; trong đó có việc tự trồng trọt thức ăn "không bị ô nhiễm". Một trong những cảm hứng cho hành động bất phục tùng của ủy ban này là tấm gương của người Digger ở nước Anh thế kỷ 17, khi họ chiếm đất công với mục tiêu trồng thức ăn để phát cho người nghèo, ở People's Park, thức ăn đó là thức ăn hữu cơ, một từ mà ở thời điểm đó tràn đầy ý nghĩa, vượt ra khỏi phạm vi của bất kỳ phương pháp nông nghiệp cụ thể nào.

Trong cuốn Appetite for change[44] công trình mô tả đáng tin cậy về tác động của phong trào phản văn hóa những năm 1960 đến cách chúng ta ăn, nhà nghiên cứu sử học Warren J. Belasco viết rằng những sự kiện ở Peoples Park đánh dấu chiến dịch "sống xanh" của phong trào phản văn hóa, sự chuyển hướng sang đồng cỏ mà sau đó sẽ dẫn tới phong trào công xã ở nông thôn, tới chuỗi

https://thuviensach.vn

cửa hàng thực phẩm hợp tác và "chủ nghĩa tư bản du kích" và cuối cùng, tới sự nổi lên của nông nghiệp hữu cơ và các doanh nghiệp như Whole Foods. Thời điểm cho một cuộc trở về với tự nhiên như vậy đã chín muồi vào năm 1969: DDT được đưa tin, một vụ tràn dầu ngoài khơi Vịnh Santa Barbara phủ đen cả vùng bờ biển California, và sông Cuyahoga của Cleveland bốc cháy, chỉ sau một đêm, dường như "sinh thái" là từ mà ai ai cũng nói đến, và "hữu cơ" bám theo sát gót.

Như Belasco chỉ ra, từ "hữu cơ" đã từng phổ biến trong giới các nhà phê bình xã hội Anh thế kỷ 19, những người đối lập tình trạng phân mảnh xã hội và thuyết nguyên tử xã hội do cuộc cách mạng công nghiệp đem lại với lý tưởng về một xã hội hữu cơ đã mất, một xã hội nơi những ràng buộc về tình cảm và sự hợp tác vẫn còn tồn tại. Hữu cơ đại diện cho mọi thứ không có trong công nghiệp. Nhưng việc áp dụng từ "hữu cơ" cho thức phẩm và nông nghiệp gần đây xuất hiện nhiều hơn rất nhiều: vào những năm 1940, trên tờ tạp chí Organic Gardening and Farming, được sáng lập năm 1940 bởi J. I. Rodale, một người cuồng tín với thực phẩm có lợi cho sức khỏe sinh sống ở khu Hạ Đông, thành phố New York, tạp chí này dành nhiều trang cho các phương pháp nông nghiệp và lợi ích cho sức khỏe khi nuôi trồng các loại thực phẩm không dùng đến hóa chất tổng hợp - hay "theo phương pháp hữu cơ". Ông của Joel Salatin là một độc giả trung thành đặt mua thường kỳ tạp chí này.

Tạp chí Organic Gardening and Farming chật vật duy trì trong bóng tối cho tới năm 1969, khi một bài điểm báo tuyệt vời trên tạp chí WholeEarth Catalog thu hút sự chú ý của những người hippie lúc đó đang nỗ lực tìm cách trồng rau mà không trở thành khách hàng của tổ hợp quân sự - công nghiệp. "Tôi mà là một nhà độc tài thì tôi quyết sẽ kiểm soát báo chí quốc gia," phóng viên tờ Whole Earth viết:

https://thuviensach.vn

> Organic Gardening sẽ là ấn bản đầu tiên tôi đàn áp, bởi đây là tờ tạp chí có tính lật đổ nhất. Tôi tin rằng những người làm vườn hữu cơ đang đi đầu trong nỗ lực nghiêm túc để cứu thế giới bằng cách thay đổi định hướng của con người đối với nó, để rời xa tình trạng tập thể, ôn hòa, siêu công nghiệp, và hướng tới mối quan hệ một - một đơn giản hơn, thực tế hơn với chính Trái đất.

Trong vòng hai năm, tổng số ấn bản đã phát hành của Organic Gardening and Farming tăng từ 400.000 lên 700.000.

Như bài tán dương của Whole Earth cho thấy, phong trào phản văn hóa đã phối kết với những định nghĩa rộng hơn cũng như hẹp hơn của từ "hữu cơ". Bản thân khu vườn hữu cơ được trồng ở People's Park (nhanh chóng được bắt chước trên những khu đất trống trong các đô thị trên khắp cả nước) được xem như mô hình thu nhỏ của một xã hội có tính cộng tác hơn, một cảnh quan hòa hợp được dự định là sẽ thay thế thái độ xâm chiếm của chủ nghĩa công nghiệp đối với tự nhiên bằng một cách tiếp cận nhẹ nhàng và hài hòa hơn. Là một xã hội đồng quê không tưởng thu nhỏ, mộc khu vườn như vậy sẽ bao bọc không chỉ những người chăm sóc và ăn những sản phẩm từ nó mà "càng nhiều vương quốc của sự sống càng tốt", theo lời của một bài mô tả về Những khu vườn của người Berkeley trên tờ báo bí mật có tên Good Times. Các loại rau được thu hoạch từ những mảnh đất này, đôi khi được gọi là "những âm mưu của đất", sẽ cung cấp, ngoài lượng calo có lợi cho sức khỏe, một "động lực ăn" - một "phương tiện mới để qua đó mọi người có thể liên hệ với nhau và với các dưỡng chất nuôi mình". Chẳng hạn, việc hữu cơ phản đối phân hóa học nông nghiệp cũng là phản đối cỗ máy chiến tranh, bởi vì chính những công ty sản xuất thuốc trừ sâu như Dow và Monsanto cũng là những công ty sản xuất bom napan và chất độc màu da cam - loại thuốc diệt cỏ mà quân đội Mỹ

https://thuviensach.vn

dùng để tiến hành cuộc chiến chống lại tự nhiên ở Đông Nam Á. Vì thế ăn đồ ăn hữu cơ đã gắn kết vấn đề cá nhân với vấn đề chính trị.

Đó là lý do tại sao có nhiều điều đang bị đe dọa chứ không chỉ phương pháp nông nghiệp. Hành động theo giả thiết sinh thái rằng mọi thứ đều có liên quan với nhau, phong trào hữu cơ thời kỳ đầu tìm cách thiết lập không chỉ một phương thức sản xuất khác (trang trại không hóa chất), mà còn cả một hệ thống phân phối khác (hợp tác xã thực phẩm chống chủ nghĩa tư bản), và thậm chí là một phương thức tiêu dùng khác ("chống nấu nướng"). Đây là ba thanh giằng chống đỡ cho chương trình cách mạng của hữu cơ; bởi vì sinh thái học dạy rằng "ta không bao giờ có thể chỉ làm một việc", những gì ta ăn không thể tách rời khỏi cách nó được nuôi trồng và đưa tới bàn ăn của ta.

Phong trào phản đối nấu nướng dựa trên các ngũ cốc nguyên hạt và nguyên liệu hữu cơ chưa qua chế biến xuất hiện để thách thức "bánh mì trắng" sản xuất theo kiểu công nghiệp truyền thống ("thực phẩm nhựa" là tên gọi thường xuyên được sử dụng). Vì rất nhiều lý do có vẻ như kỳ cục khi nhìn lại, mọi loại thực phẩm màu nâu như gạo lức, bánh mì, mì, lúa mì, trứng, đường, xì dầu, tamari[45] đều được coi là tốt hơn về mặt đạo đức so với thực phẩm có màu trắng. Tất nhiên, thực phẩm màu nâu ít bị ngành công nghiệp pha trộn hơn, nhưng đương nhiên quan trọng không kém là bằng cách ăn loại thực phẩm đó ta thể hiện tình đoàn kết với những người da nâu trên thế giới (mãi sau này thì lợi ích về sức khỏe của những loại thực phẩm nguyên vẹn này mới được nhận ra, đó không phải lần đầu hay lần cuối sự tự phụ của hữu cơ được khoa học ủng hộ). Nhưng có lẽ điều hay ho nhất là thực phẩm màu nâu cũng chính xác là những gì bố mẹ ta đã không ăn.

Làm thế nào để trồng những thực phẩm này mà không sử dụng

https://thuviensach.vn

phân hóa học là một thách thức, đặc biệt là đối với những đứa trẻ thành phố đi tới trang trại hoặc những khu vườn, đầu đầy những ý tưởng về đồng cỏ nhưng chẳng có chút kinh nghiệm làm vườn nào. Những hợp tác xã ở nông thôn có vai trò như những trạm nghiên cứu cũ nát của nông nghiệp hữu cơ, nơi những cô, cậu nông dân tập sự có thể thử nghiệm ủ phân và nghĩ ra các phương pháp ngăn ngừa sâu hại. Thành quả từ trải nghiệm ngắn ngủi của họ được bày bán ở chuỗi cửa hàng thực phẩm hợp tác, nơi những sản phẩm hữu cơ trông thảm hại thống trị trong nhiều năm. Nhưng những người nông dân kỳ dị đó vẫn tiếp tục theo đuổi chủ trương đó, từng bước làm theo lời khuyên của Rodale, và một số đã trở thành những nông dân xuất sắc.

MỘT TRƯỜNG HỢP thành công đáng chú ý là Gene Kahn, người sáng lập Trang trại Cascadian, công ty sản xuất bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn trong giỏ hàng của tôi ở Whole Foods. Trang trại Cascadian ngày nay trước hết là một thương hiệu của General Mills, nhưng khởi nguồn là một trang trại hippie bán công xã, ngự trên một dải đất hẹp tuyệt đẹp nằm giữa sông Skagit và công viên quốc gia North Cascades cách Seattle khoảng 120 ki lô mét về phía Đông Bắc (trang trại nhỏ nơi đồng quê được mô tả trên bao bì hóa ra là một nơi có thực). Trang trại ban đầu có tên Dự án Bảo tồn và Tái tạo vùng Cascadia mới, do Gene Kahn khởi đầu vào năm 1971, với ý tưởng trồng lương thực cho tập thể những người hippie có quan tâm tới môi trường ở vùng Bellingham gần đó mà ông đã tham gia. Lúc đó, Kahn là một sinh viên hai mươi tư tuổi bỏ dở chương trình cao học tại trường South Side of Chicago, được truyền cảm hứng bởi hai cuốn sách Silent spring[46] và Diet for a Small Planet[47] mà quay về với đất đai - và từ đó thay đổi hệ thống thực phẩm của nước Mỹ. Giấc mơ cụ thể này không táo bạo đến vậy hồi năm 1971, nhưng thành công của Kahn trong việc hiện thực hóa

https://thuviensach.vn

giấc mơ này thì chắc chắn là có: ông trở thành nhà tiên phong của phong trào hữu cơ và có lẽ là người có công nhiều nhất trong việc đưa thực phẩm hữu cơ trở thành xu thế chủ đạo, giúp nó vươn ra khỏi cửa hàng thực phẩm hợp tác để bước vào siêu thị. Ngày nay, Trang trại Cascadian, nay được lấy làm tên thương hiệu, là nơi bày hàng của General Mills - "một trang trại giới thiệu sản phẩm", như nhà sáng lập của nó thoải mái thừa nhận - và Kahn, vốn từng là một nông dân hippie, nay đã trở thành phó chủ tịch của General Mills. Trang trại Cascadian chính xác là điều Joel Salatin nghĩ đến khi ông nói về một đế chế hữu cơ.

Giống như phần lớn các nông dân hữu cơ thời kỳ đầu, khi mới bắt tay vào, Kahn không biết phải làm thế nào, và ông đã hứng chịu nhiều vụ mùa thất bại. Năm 1971, nông nghiệp hữu cơ mới còn trứng nước - vài trăm nông dân nghiệp dư sống phân tán học cách trồng lương thực không dùng phân bón hóa học thông qua quá trình thử sai, một nỗ lực nghiên cứu và phát triển tạm thời của người dân mà không hề có hỗ trợ của thể chế (trên thực tế, USDA tỏ thái độ thù địch công khai với nông nghiệp hữu cơ mãi cho tới gần đây, coi nông nghiệp hữu cơ - khá chính xác - là sự chỉ trích đối với nền nông nghiệp công nghiệp hóa mà USDA đang xúc tiến). Thay vì dựa vào dịch vụ khuyến nông của USDA, các nông dân hữu cơ tiên phong chỉ có tạp chí Organic Gardening and farming (mà Kahn đặt mua) và mô hình của các hệ thống nông nghiệp tiền hiện đại được mô tả trong những cuốn sách như Farmers of Forty Centuries[48] của F. H. King và The Soil and Health[49]) và An Agricultural Testament[50] của ngài Albert Howard. Cuốn sách cuối cùng này xứng đáng được coi là sách phúc âm của phong trào này.

CÓ LẼ HƠN BẤT KỲ tác giả nào khác, chính ngài Albert Howard (1873-1947), một nhà nông học người Anh được phong

https://thuviensach.vn

tước hiệp sĩ sau ba mươi năm nghiên cứu ở Ấn Độ, đã cung cấp nền tảng triết học cho nông nghiệp hữu cơ. Tuy nhiên, kể cả những người chưa từng đọc cuốn Testament xuất bản năm 1940 của ông cũng vẫn tiếp thu tư tưởng của ông qua những trang tạp chí Organic Gardening and Earming, nơi ông được coi như một danh nhân, và những bài viết của Wendell Berry, người đã viết một bài báo gây tiếng vang về Howard trong The Last Whole Earth Catalog năm 1971. Berry thấu suốt ý tưởng lôi cuốn - và có tính tiên tri - của Howard rằng chúng ta cần xem xét "toàn bộ vấn đề về sức khỏe của đất đai, thực vật, động vật và con người như một chủ đề lớn."

Là một cuốn sách dành rất nhiều trang hướng dẫn sản xuất phân trộn đúng cách, An Agricultural Testament hóa ra lại trở thành một công trình quan trọng về triết học cũng như khoa học nông nghiệp. Thực sự, việc Howard chỉ ra được những sợi dây liên kết giữa rất nhiều lĩnh vực tưởng như riêng biệt - từ độ màu mỡ của đất đai cho tới vấn đề "sức khỏe của quốc gia"; từ tầm quan trọng tột bậc của nước tiểu động vật tới những hạn chế của phương pháp khoa học - là đóng góp nổi bật về phương pháp luận cũng như thông điệp của ông. Mặc dù Howard chưa bao giờ sử dụng thuật ngữ "hữu cơ" nhưng ta vẫn có thể rút ra mọi ý nghĩa của từ này - với tư cách là một chương trình đổi mới không chỉ trong nông nghiệp mà cả đối với xã hội - từ những công trình của ông. So sánh định nghĩa hiện thời về hữu cơ với quan niệm toàn diện chân thực của ông cũng chỉ là đánh giá xem nó đã thu hẹp đến mức nào.

Giống như nhiều công trình có tính phê phán về xã hội và môi trường, ở phác thảo rộng, An Agricultural Testament là câu chuyện về một sự Sa ngã. Đối với Howard, con rắn quỷ quyệt chính là nhà hóa học người Đức thế kỷ 19 - Baron Justus von Liebig, kẻ có thứ trái cấm là ba chữ viết tắt: NPK. Chính Liebig, trong công

https://thuviensach.vn

trình nghiên cứu năm 1840 mang tên Chemistry in Its Application to Agriculture[51], là người đã đưa nông nghiệp vào con đường công nghiệp hóa khi ông phân tách khái niệm gần như thần bí về chất dinh dưỡng trong đất thành một loạt những nguyên tố hóa học dễ hiểu mà cây cối cần tới để sinh trưởng. Ngay lập tức, sinh học đất nhường chỗ cho hóa học đất, và cụ thể là ba chất dinh dưỡng vô cơ mà Liebig xem là những dưỡng chất thiết yếu đối với sự sinh trưởng của cây trồng: ni tơ, phốt pho và ka li, hoặc sử dụng những chữ cái đầu của những nguyên tố này từ bảng tuần hoàn các nguyên tố hóa học: N-P-K (ba chữ cái tương ứng với nhãn hiệu có ba con số in trên mỗi túi đựng phân bón). Phần lớn các tác phẩm của Howard đều nhằm đánh đổ cái mà ông gọi là "tâm lý thích NPK".

Tuy nhiên, cụm từ tâm lý thích NPK hướng tới nhiều loại khác nữa chứ không chỉ phân bón. Trên thực tế, khi đọc Howard cũng là lúc ta bắt đầu băn khoăn liệu đây có phải là một trong những chìa khóa cho mọi điều bất ổn của nền văn minh hiện đại. Theo cách tư duy của Howard, cụm từ "tâm lý thích NPK" có vai trò giống như một tổ hợp ký hiệu tốc ký nói đến cả những sức mạnh lẫn giới hạn của khoa học quy giản. Vì những người tin vào Liebig phát hiện ra rằng NPK "có hiệu quả": nếu ta cung cấp ba nguyên tố này cho cây trồng, chúng sẽ tăng trưởng. Từ thành công này, chỉ cần tiến thêm một bước ngắn là có thể rút ra kết luận rằng toàn bộ bí ẩn về dinh dưỡng của đất đã được sáng tỏ. Điều này thúc đẩy việc hình dung lại tổng thể về đất đai (và cả nông nghiệp) từ một hệ thống sống thành một loại máy móc: sử dụng NPK đầu vào và ta sẽ có sản lượng lúa mì hoặc ngô ở đầu ra. Vì coi đất dai như một loại máy móc dường như cũng ổn thỏa, ít nhất là về ngắn hạn, vì có vẻ ta không còn phải lo lắng về những thứ cổ lỗ như giun đất hay mùn.

Mùn là thứ có trong rất ít loại đất, khiến cho đất có màu đen và

https://thuviensach.vn

mùi rất đặc trưng. Khó có thể nói chính xác mùn là gì vì nó gồm rất nhiều thứ. Mùn là thứ còn sót lại của chất hữu cơ sau khi được phân tách bởi hàng tỷ sinh vật lớn nhỏ sống trong một thìa đất - vi khuẩn, thể thực khuẩn, nấm, giun đất chịu trách nhiệm phân hủy (các soạn giả của thánh thì mô tả sự sống như là hành trình "sinh ra từ đất rồi lại trở về với đất" lẽ ra có thể nói chính xác hơn là "sinh ra từ mùn rồi lại trở về với mùn"). Nhưng mùn không phải là sản phẩm cuối cùng của một giai đoạn phân hủy, bởi cả nhóm những sinh vật khác lại từ từ phân hủy đất mùn thành những nguyên tố hóa học cần thiết cho sự tăng trưởng của thực vật, những nguyên tố bao gồm ni tơ, phốt pho và ka li, nhưng không chỉ giới hạn với ba chất này. Quá trình này vừa là quá trình sinh học vừa là quá trình hóa học, bao gồm sự cộng sinh của các loài thực vật và những loại nấm rễ sống trong và giữa đám rễ cây; những loại nấm cung cấp dinh dưỡng hòa tan cho rễ cây, để nhận lại một giọt đường. Một mối quan hệ cộng sinh quan trọng khác kết nối thực vật với vi khuẩn trong đất giàu chất mùn là vi khuẩn có thể hút ni tơ trong khí quyển rồi chuyển hóa thành dạng mà thực vật có thể sử dụng. Nhưng cung cấp dinh dưỡng cho cây cối không phải là công việc duy nhất của đất mùn: nó cũng đóng vai trò như một loại keo gắn kết những hạt khoáng chất nhỏ xíu trong đất lại với nhau thành những vụn nhỏ và giữ nước mưa lại để dành sẵn cho rễ cây thay vì thoát đi hết ngay.

Sự giản hóa cả một quá trình sinh học phức tạp khổng lồ như vậy thành NPK là biểu hiện của phương pháp khoa học ở khía cạnh tồi tệ nhất của quy giản luận. Những phẩm chất phức tạp bị giản hóa thành những số lượng đơn giản; sinh vật học nhường chỗ cho hóa học. Howard cũng không phải là người đầu tiên chỉ ra rằng phương pháp đó chỉ có thể giải quyết một hoặc hai biến số cùng một lúc. Vấn đề là khi khoa học đã đơn giản hóa hiện tượng

https://thuviensach.vn

phức tạp thành một vài biến số, cho dù những nhân tố đó có quan trọng thế nào, ta cũng sẽ tự nhiên có xu hướng bỏ qua mọi thứ khác, và giả định rằng những gì ta có thể đo lường là tất cả những gì tồn tại, hoặc ít nhất là những điều quan trọng duy nhất. Khi ta nhầm lẫn giữa những gì ta có thể biết với tất cả những gì ta cần biết thì sự đánh giá chính xác về sự thiếu hiểu biết của ta đối với bí ẩn về dinh dưỡng của đất nhường chỗ cho cái cuồng vọng là ta có thể đối xử với tự nhiên như một cỗ máy. Một khi bước nhảy vọt đó đã được thực hiện, phân bón liên tục được sử dụng ở đầu vào, để rồi khi ni tơ tổng hợp khiến cây trồng hấp dẫn hơn đối với côn trùng và dễ bị tổn thương hơn trước bệnh dịch, như ta đã phát hiện ra, thì người nông dân viện tới thuốc trừ sâu hóa học để sửa chữa cỗ máy hỏng của mình.

Đối với phân bón nhân tạo - tên gọi ban đầu của phân bón tổng hợp - Howard cho rằng cuồng vọng của ta đe dọa tàn phá không chỉ sức khỏe của đất đai (vì các chất hóa học khắc nghiệt sẽ giết chết hoạt động sinh học trong đất mùn) mà cả "sức khỏe của quốc gia". Ông gắn sức khỏe của đất đai với sức khỏe của mọi sinh vật sống phụ thuộc vào đất, một ý tưởng mà từ xa xưa, trước khi chúng ta phát minh ra nền nông nghiệp công nghiệp hóa, thực sự đã rất phổ biến, từng được Plato và Thomas Jefferson cùng nhiều người khác bàn đến. Howard nói thế này: "Phân bón nhân tạo chắc chắn sẽ dẫn tới dinh dưỡng nhân tạo, thực phẩm nhân tạo, động vật nhân tạo và cuối cùng là con người nhân tạo."

Lối diễn đạt tu từ mạnh mẽ của Howard nghe có vẻ hơi phóng đại (rốt cuộc thì chúng ta đang nói về phân bón), nhưng nó được viết trong bối cảnh nóng bỏng của trận chiến gắn với việc giới thiệu nông nghiệp hóa chất vào nước Anh những năm 1930-1940. "Cuộc bút chiến vĩ đại về đất mùn", như nó được gọi, thực sự đã đặt chân tới Thượng viện vào năm 1943, một năm người ta tưởng rằng sẽ có

https://thuviensach.vn

những vấn đề nghiêm trọng hơn được đặt trên bàn nghị sự. Nhưng Bộ Nông nghiệp Anh lại thúc đẩy việc sử dụng các loại phân bón mới, và nhiều chủ trang trại phàn nàn rằng đồng cỏ và vật nuôi của họ không còn khỏe mạnh như trước. Howard và đồng minh của ông tin rằng Lịch sử sẽ kết án [phân bón hóa học] là một trong những cái họa lớn nhất xảy đến với nông nghiệp và loài người." Ông tuyên bố rằng việc sử dụng rộng rãi phân bón hóa học sẽ phá hủy sự màu mỡ của đất đai, khiến cây trồng dễ bị sâu hại và nhiễm bệnh, rồi gây hại cho sức khỏe của vật nuôi và con người ăn những loại thực vật đó, vì làm sao mà cây cối có thể có nhiều dinh dưỡng hơn đất đai dùng để trồng chúng? Hơn nữa, không thể duy trì tăng trưởng năng suất bền vững trong thời gian ngắn hạn nhờ phân bón; bởi vì rốt cuộc các chất hóa học sẽ phá hủy sự màu mỡ của đất đai, năng suất cao của hôm nay đang tước đoạt của tương lai.

Không cần phải nói, cuộc tranh cãi lớn liên quan đến đất mùn trong những năm 1940 đã ngã ngũ với lợi thế nghiêng về xu hướng ưa thích NPK.

HOWARD CHỈ RA một con đường khác. "Bây giờ chúng ta phải lần lại từng bước đi cũ," ông viết, nghĩa là vứt bỏ di sản của Liebig và nền nông nghiệp công nghiệp hóa. "Chúng ta phải trở lại với tự nhiên và bắt chước các biện pháp ta thấy trong rừng và trên thảo nguyên." Lời kêu gọi của Howard rằng hãy thiết kế lại trang trại theo cách bắt chước tự nhiên không chỉ mang tính tu từ; ông đã nghĩ tới những thực tiễn và quy trình cụ thể và phác thảo trong một đoạn mở đầu của cuốn An Agricultural Testament, tóm tắt một cách hợp lý toàn bộ lý tưởng hữu cơ:

> Nếu không có vật nuôi, đất mẹ sẽ không bao giờ nỗ lực trồng trọt; đất mẹ luôn luôn trồng hỗn hợp các loài thực vật; luôn nỗ lực để bảo vệ đất đai và ngăn chặn xói mòn;

https://thuviensach.vn

chất thải thực vật và động vật trộn lẫn với nhau được chuyển hóa thành mùn; không có chất thải; quá trình sinh trưởng và quá trình phân hủy cân bằng với nhau; dành sự quan tâm rất lớn đối với việc dự trữ nước mưa; cả thực vật và động vật đều phải tự bảo vệ mình trước bệnh tật.

Mỗi quá trình sinh học diễn ra trong rừng hay trên thảo nguyên đều có thể diễn ra tương tự trên cánh đồng: động vật có thể ăn chất thải thực vật như trong môi trường hoang dã; đến lượt chất thải động vật lại nuôi dưỡng đất đai; lớp bồi có thể bảo vệ đất trống tương tự như tác dụng của lớp lá cây rụng trong rừng; những đống phân trộn, hoạt động như lớp phân hủy năng động bên dưới lớp lá rụng, có thể tạo ra chất mùn. Thậm chí cả các loại bệnh và sâu bọ cũng có thể thực hiện chức năng có lợi như trong tự nhiên: loại bỏ những thực vật và động vật yếu ớt nhất, mà ông dự đoán sẽ ít hơn hẳn về số lượng khi hệ thống hoạt động hợp lý. Đối với Howard, sâu bọ và bệnh tật - thứ gây hại cho nền nông nghiệp công nghiệp hóa - đơn giản là "phương pháp kiểm duyệt của tự nhiên" có ích đối với nông dân vì "chỉ ra những giống cây trồng, vật nuôi và phương pháp trồng trọt, chăn nuôi không phù hợp ở địa phương", ở một trang trại tốt, sâu hại không thể phổ biến hơn ở một khu rừng hoặc thảo nguyên khỏe mạnh, và điều này nên là chuẩn mực của nông nghiệp. Howard nỗ lực kêu gọi nông dân hãy coi trang trại của mình không phải những cỗ máy mà là những sinh vật sống.

Ý tưởng bắt chước những hệ thống tự nhiên toàn vẹn đối lập hoàn toàn với khoa học quy giản vận hành theo cách phân chia những hệ thống như vậy thành các bộ phận cấu thành nhằm hiểu cách hoạt động của chúng rồi sau đó thao túng - từng biến số riêng rẽ. Với ý nghĩa này, khái niệm của Howard về nông nghiệp hữu cơ mang tính tiền hiện đại, thậm chí còn có thể bị coi là phản khoa

https://thuviensach.vn

học: ông nói rằng ta không cần hiểu cách chất mùn hoạt động hoặc phân trộn sẽ biến đổi như nào để khi được sử dụng sẽ đem lại hiệu quả cao. Sự thiếu hiểu biết của chúng ta về vùng hoang dã đông đúc, tức là đất đai (thậm chí cả hành động coi nó như là vùng hoang dã) không phải là trở ngại đối với việc nuôi dưỡng đất dai. Ngược lại, một cảm giác lành mạnh về tất cả những gì chúng ta không biết - thậm chí là cảm thấy bí ẩn - ngăn chúng ta không hướng tới sự đơn giản hóa quá mức và những viên đạn bạc công nghệ.

Nông nghiệp hữu cơ cũng thường bị chỉ trích là mang tính triết lý nhiều hơn khoa học. Sự chỉ trích này cũng hàm chứa phần nào sự thật, mặc dù lý do tại sao nông dân hữu cơ lại quá nhạy cảm về điều đó cũng là một bí ẩn, hay có lẽ là một dấu tích, của sự sùng bái khoa học, coi đó là công cụ đáng tin cậy duy nhất để tiếp cận tự nhiên. Theo quan điểm của Howard, triết lý của việc bắt chước các quá trình tự nhiên đi trước cả thứ khoa học nhằm tìm hiểu những quá trình đó. Các trang trại trồng lúa kết hợp nuôi vịt và cá ở ruộng lúa có thể không hiểu toàn bộ những mối quan hệ cộng sinh mà họ đưa vào hoạt động - rằng vịt và cá cung cấp ni tơ cho lúa, đồng thời ăn bớt sâu hại. Nhưng nông dân sẽ thu hoạch được năng suất cao nhờ đa canh một cách khôn khéo như vậy.

Đương nhiên, triết lý nền tảng cho quan điểm của Howard về nông nghiệp hữu cơ là một kiểu chủ nghĩa thực dụng, trường phái tư tưởng sẵn sàng thừa nhận bất cứ điều gì hiệu quả là "đúng". Charles Darwin dạy chúng ta rằng một kiểu chủ nghĩa thực dụng - mà ông gọi là chọn lọc tự nhiên - là điều cốt yếu của tự nhiên, định hướng cho tiến hóa: điều gì có hiệu quả sẽ tồn tại. Đây là lý do Howard đã dành rất nhiều thời gian nghiên cứu hệ thống nông nghiệp nhỏ lẻ ở Ấn Độ và những nơi khác: những hệ thống tốt nhất còn tồn tại cho tới ngày nay bởi vì những hệ thống đó thu hoạch

https://thuviensach.vn

được thực phẩm từ cùng một mảnh đất hết năm này qua năm khác mà không làm suy kiệt đất đai.

Trong tư duy nông nghiệp của Howard, khoa học chủ yếu là công cụ mô tả những gì hiệu quả và giải thích lý do cho điều đó. Tình cờ, trong những năm sau khi Howard viết ra điều này, khoa học đã chứng minh được rất nhiều tuyên bố chưa có căn cứ khoa học của ông: thực vật trồng trong đất và sử dụng phân bón tổng hợp không bổ dưỡng bằng thực vật trồng trong đất được bón phân trộn[52]; những loại cây đó dễ bị tổn thương hơn trước bệnh tật và sâu hại[53]; đa canh đem lại năng suất cao hơn và khả năng chống chọi với bệnh tật tốt hơn độc canh[54]; và trên thực tế sức khỏe của đất đai, thực vật, động vật, con người, và thậm chí là của cả quốc gia, theo tuyên bố của Howard, đều có mối liên quan với nhau mà giờ đây chúng ta đã bắt đầu có thể vạch ra với sự tự tin qua kinh nghiệm thực tiễn. Chúng ta có thể không sẵn sàng hành động theo kiến thức này, nhưng chúng ta biết rằng những nền văn minh đã lạm dụng đất đai của mình cuối cùng sẽ sụp đổ[55].

Nếu các trang trại bắt chước các hệ thống tự nhiên hoạt động hiệu quả như Howard nói, vậy thì tại sao chúng ta không thấy những trang trại kiểu đó xuất hiện nhiều hơn? Thực tế đáng buồn là lý tưởng về hữu cơ do Howard và những người khác đề ra thường không được thực hiện đúng. Đặc biệt, khi nông nghiệp hữu cơ trở nên thành công hơn, tìm được đường vào siêu thị và vòng tay của ngành kinh doanh nông nghiệp, thì trang trại hữu cơ ngày càng giống với hệ thống công nghiệp mà ban đầu nó được xây dựng để thay thế. Logic của hệ thống đó cho tới giờ đã tỏ ra chắc chắn hơn nhiều so với logic của các hệ thống tự nhiên.

HÀNH TRÌNH CỦA Trang trại Cascadia từ Dự án Bảo tồn và Tái tạo Cascadia tới công ty con của General Mills chính là câu chuyện ngụ ngôn về quá trình này. Vào một buổi sáng u ám cách

https://thuviensach.vn

đây vài mùa đông, Kahn lái một chiếc Lexus mới có màu xanh của rừng đưa tôi tới thăm một trang trại ban đầu, theo cung đường uốn lượn ven sông Skagit về phía Đông, trong chiếc xe có biển số tự chọn đề chữ ORGANIC. Kahn trông trẻ trung một cách đáng sửng sốt ở độ tuổi năm mươi lăm, và nếu tính đến bộ râu đã cạo sạch và 10 cân tăng thêm thì sẽ không khó để ta nhận ra gương mặt ông ấy trên những bức hình râu ria-vòng vèo-máy kéo trưng bày trong văn phòng ông. Tóm tắt cho tôi nghe về lịch sử của công ty trong lúc lái xe đưa tôi ra trang trại, Gene Kahn nói thẳng về những thỏa hiệp ông phải chấp nhận trên con đường từ một nông dân hữu cơ trở thành một doanh nhân nông nghiệp, và về chuyện "mọi thứ rốt cuộc đều biến đổi cho phù hợp cách vận hành của thế giới."

Tới cuối những năm 1970, Kahn đã trở thành một nông dân hữu cơ khá giỏi và một doanh nhân còn giỏi hơn. Ông khám phá ra những ưu điểm về kinh tế của việc gia tăng giá trị sản phẩm bằng cách chế biến (đông lạnh việt quất và dâu tây, làm mứt), và khi Trang trại Cascadia bắt đầu chế biến thực phẩm, Kahn phát hiện ra rằng ông có thể kiếm nhiều tiền hơn khi thu mua sản phẩm của những nông dân khác so với tự trồng - cũng chính là phát hiện của những doanh nghiệp kinh doanh nông nghiệp truyền thống từ rất lâu trước đó.

"Toàn bộ quan niệm khởi đầu về 'cộng đồng hợp tác' của chúng tôi đã dần dần bắt chước hệ thống này," Kahn nói với tôi. "Chúng tôi gửi thực phẩm đi khắp đất nước, sử dụng nhiên liệu điêzen - chúng tôi là những nông dân hữu cơ công nghiệp. Tôi từng bước dấn sâu hơn vào thế giới này, và càng tư nhân hóa thì càng chịu nhiều áp lực trong kinh doanh hơn."

Áp lực đó lên tới mức đỉnh điểm vào năm 1990, khi mà sau dư chấn "nỗi sợ Alar"[56] Kahn gần như mất sạch - và quyền kiểm soát Trang trại Cascadian rơi vào tay tập đoàn. Trong lịch sử của

https://thuviensach.vn

phong trào hữu cơ, đoạn về Alar là một bước ngoặt, đánh dấu cơn đau đẻ của ngành công nghiệp hữu cơ hiện đại. Trong suốt lịch sử của ngành này, sự tăng vọt của hữu cơ luôn theo sau nỗi thất vọng của công chúng đối với nguồn cung cấp thực phẩm công nghiệp. Một số nhà phê bình kết tội hữu cơ đã thu lợi hết lần này đến lần khác từ "nỗi sợ hãi thực phẩm" và dù chắc chắn có một phần sự thật trong lời buộc tội này, nhưng liệu nó có đại diện cho một lý do lên án nghiêm túc hơn đối với thực phẩm hữu cơ hay thực phẩm công nghiệp hay không vẫn còn là câu hỏi để ngỏ. Các nông dân hữu cơ đáp rằng những giai đoạn mà sự chú ý của công chúng đổ dồn vào thuốc trừ sâu, ngộ độc thực phẩm, cây trồng biến đổi gien, và bệnh bò điên là những "thời điểm thích hợp để truyền đạt" về hệ thống thực phẩm công nghiệp và những giải pháp thay thế. Alar là một trong những thời điểm đầu tiên.

Sau bài báo 60 phút sôi sục về việc người trồng táo sử dụng Alar, một hóa chất điều tiết tăng trưởng được sử dụng rộng rãi ở các vườn quả truyền thống mà Cơ quan Bảo vệ Môi trường đã tuyên bố là chất gây ung thư, người dân vùng Trung Mỹ đột nhiên khám phá ra hữu cơ. "Hoảng sợ đổi lấy Hữu cơ" là tiêu đề trang bìa của một tờ báo tuần, và ngay lập tức nhu cấu của các chuỗi siêu thị tăng vọt. Tuy nhiên, ngành công nghiệp nghèo nàn này chưa hẳn đã sẵn sàng cho thời kỳ đỉnh cao. Như nhiều nhà sản xuất hữu cơ, Gene Kahn phải vay nợ rất nhiều để chi trả cho quá trình mở rộng sản xuất đầy tham vọng, ký kết hợp đồng với nông dân để trồng rất nhiều sản phẩm hữu cơ - để rồi hoảng sợ nhận thấy bong bóng nhu cầu xẹp xuống cùng với những dòng tít lớn về Alar. Mở rộng một cách thái quá, Kahn buộc phải bán phần lớn cổ phần trong công ty - cho tập đoàn Welch's - và người nông dân hippie một thời bắt đầu công việc mà ông gọi là "chuyến thám hiểm tập thể".

"Khi ấy chúng tôi trở thành một phần của ngành công nghiệp

https://thuviensach.vn

thực phẩm," ông nói với tôi. "Nhưng tôi muốn tận dụng vị thế đó để định nghĩa lại cách chúng tôi sản xuất thực phẩm - không phải những gì mọi người muốn ăn hay cách chúng tôi phân phối. Điều đó chắc chắn sẽ không thể nào thay đổi." Trở thành một phần của ngành công nghiệp thực phẩm nghĩa là vứt bỏ hai trong số ba trụ cột ban đầu của phong trào hữu cơ: phong trào phản nấu nướng - những gì người ta muốn ăn - và chuỗi cửa hàng thực phẩm hợp tác[57] cùng những hình thức phân phối hiện dại khác. Kahn tin chắc rằng nông nghiệp có thể tự thích nghi rất dễ dàng với trụ cột đầu tiên - phương pháp nuôi trồng thực phẩm mới - bằng cách coi sản phẩm hữu cơ về cơ bản như một sản phẩm ngách có thể được phân phối và tiếp thị thông qua các kênh hiện có. Lý tưởng hữu cơ ban đầu cho rằng ta không thể rời bỏ ba yếu tố này, bởi vì (như sinh thái học vẫn dạy) mọi thứ đều có liên quan với nhau. Nhưng Gene Kahn, chắc chắn (và ông hiển nhiên không phải là người duy nhất) là người có đầu óc thực tế, và là một chủ doanh nghiệp phải lo trả lương cho nhân công. Và ông không ngoái lại.

"Ta có quyền buồn bã về tất cả những chuyện đó hoặc tiếp tục tiến lên. Chúng tôi đã rất nỗ lực để xây dựng cộng đồng hợp tác và một hệ thống thực phẩm địa phương, nhưng cuối cùng chuyện đó không thành công. Đây chỉ là bữa ăn cho phần lớn mọi người. Chỉ là bữa ăn thôi. Ta có thể coi điều đó là thiêng liêng, ta có thể nói về sự đồng cảm, nhưng đó chỉ là bữa ăn."

NHỮNG NĂM SAU năm 1990, khi bong bóng Alar vỡ, ngành công nghiệp hữu cơ khôi phục, lao vào giai đoạn tăng trưởng hai con số mỗi năm và củng cố nhanh chóng, vì các công ty thực phẩm lớn bắt đầu quan tâm nghiêm túc đến thực phẩm (hay chí ít là thị trường) hữu cơ. Gerber's, Heinz, Dole, ConAgra và ADM đều gây dựng hoặc mua lại các thương hiệu hữu cơ. Bản thân Trang trại Cascadian đã trở thành một tập đoàn nhỏ, mua lại Muir Glen một

https://thuviensach.vn

công ty chế biến cà chua hữu cơ của California, và công ty hợp nhất đó được đổi tên thành Small Planet Foods. Năm 1990 cũng đánh dấu sự kiện nông nghiệp hữu cơ được chính quyền liên bang công nhận: năm đó, Quốc hội thông qua Đạo luật Thực phẩm và Sản xuất Hữu cơ (OFPA). Đạo luật này yêu cầu Bộ Nông nghiệp - trước đây đã công khai coi thường nông nghiệp hữu cơ - phải thiết lập tiêu chuẩn thống nhất trên toàn quốc cho thực phẩm và sản xuất nông nghiệp hữu cơ, sửa đổi định nghĩa của một từ vẫn luôn mang các ý nghĩa khác nhau đối với những người khác nhau.

Sửa đổi định nghĩa đó hóa ra lại là một quá trình mệt mỏi kéo dài cả thập kỷ, khi nhiều lực lượng khác nhau cả trong và ngoài phong trào đấu tranh để giành quyền kiểm soát đối với một từ đã hình thành được những ma lực nhất định trên thị trường. Ngành kinh doanh nông nghiệp đã đấu tranh để định nghĩa từ này càng lỏng lẻo càng tốt, một phần để khiến các công ty lớn dễ dàng tham gia hơn vào lĩnh vực kinh doanh thực phẩm hữu cơ, nhưng cũng vì lo lắng rằng bất cứ thứ gì bị coi là phi hữu cơ - như thực phẩm biến đổi gien - từ nay về sau có thể mang vết nhơ khó gột rửa. Ban đầu, USDA, hành động theo thói quen từ lâu, giúp đỡ cho những nhà kinh doanh nông nghiệp, ban hành một loạt tiêu chuẩn lỏng lẻo vào năm 1997 mà - thật sửng sốt - cho phép sử dụng cây trồng biến đổi gien, phương pháp chiếu xạ và bùn thải trong quá trình sản xuất thực phẩm hữu cơ. Một số người đã nhận thấy có sự can thiệp hắc ám của những công ty như Monsanto hay ADM, nhưng dường như nhiều khả năng USDA đơn giản chỉ hành động theo giả định hợp lý rằng ngành công nghiệp hữu cơ, cũng như bất kỳ ngành công nghiệp nào khác, sẽ muốn càng ít bị kiểm soát càng tốt. Nhưng hóa ra công nghiệp hữu cơ không giống như bất kỳ ngành công nghiệp nào khác: nó vẫn còn mang nhiều giá trị của phong trào khi xưa, và nó giận dữ phản ứng với những tiêu chuẩn

https://thuviensach.vn

yếu ớt. Một cơn lũ chỉ trích chưa từng thấy từ phía người tiêu dùng và các nông dân hữu cơ đầy phẫn nộ đã buộc USDA phải xây dựng lại các tiêu chuẩn, trong bối cảnh được nhiều người xem là chiến thắng cho những nguyên tắc của phong trào.

Tuy nhiên, trong khi cuộc đấu tranh với chính phủ về ý nghĩa của từ "hữu cơ" trở thành chủ đề liên tục xuất hiện trên báo chí vào năm 1997, một cuộc đấu tranh cũng có tầm quan trọng không kém diễn ra trong nội bộ USDA giữa Hữu cơ Lớn và Nhỏ - hoặc nói theo cách khác, giữa công nghiệp hữu cơ và phong trào hữu cơ - và kết quả cuối cùng chắc chắn là mơ hồ hơn. Liệu trại chăn nuôi gia súc tập trung có được coi là hữu cơ? Một con bò sữa hữu cơ có được quyền gặm cỏ trên đồng cỏ? Phụ gia thực phẩm và chất hóa học tổng hợp có chỗ trong thực phẩm hữu cơ chế biến không? Nếu câu trả lời cho những câu hỏi này dường như quá rõ ràng thì khi đó bạn cũng bị kẹt trong quan điểm đồng cỏ lỗi thời của hữu cơ. Hữu cơ lớn giành được chiến thắng trong cả ba cuộc tranh luận này. Những tiêu chuẩn cuối đã làm tốt việc thiết lập chuẩn cho mô hình nông nghiệp có trách nhiệm hơn với môi trường, nhưng, có lẽ là điều không thể tránh khỏi ngay khi tư tưởng quan liêu và công nghiệp được áp dụng, nhiều trong số các giá trị triết học gắn với từ hữu cơ - những giá trị được Albert Howard trình bày - không tồn tại được trong quá trình xây dựng quy định của liên bang.

Từ năm 1992 đến 1997, Gene Kahn phục vụ trong ủy ban Tiêu chuẩn Hữu cơ Quốc gia của USDA, nơi ông đóng vai trò chính đưa ra những tiêu chuẩn an toàn cho bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn và rất nhiều loại thực phẩm hữu cơ chế biến khác. Đây là chiến thắng không nhỏ, vì Kahn và đồng minh của ông phải né tránh đạo luật năm 1990, do đạo luật này cấm toàn bộ các phụ gia thực phẩm tổng hợp và chất xúc tác trong sản xuất. Kahn lập luận rằng ta không thể chế biến thực phẩm hữu cơ mà không có chất tổng hợp,

https://thuviensach.vn

là chất cần thiết đối với cả việc sản xuất lẫn bảo quản những loại sản phẩm siêu thị đó. Một số đại diện của người tiêu dùng trong ủy ban tiêu chuẩn cho rằng đây là điểm chính yếu, và không dùng chất tổng hợp đồng nghĩa với việc không có bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn, khi đó bữa ăn này là thứ thực phẩm hữu cơ không nên làm. Lý tưởng về phản nấu nướng lâm nguy.

Joan Dye Gussow, nhà dinh dưỡng học, một thành viên bộc trực của ủy ban tiêu chuẩn, phản đối chất tổng hợp trong một bài báo gây khá nhiều tranh cãi năm 1996: "Liệu bánh Twinkie hữu cơ có thể được chứng nhận?" Chứng minh rằng theo một số quy định đề xuất, điều đó là hoàn toàn có thể, Gussow chất vấn liệu hữu cơ chỉ cần đơn giản là phản ánh hệ thống cung cấp thực phẩm hiện có, gồm những thực phẩm không tốt cho sức khỏe ướp đầy đường, muối, và được chế biến khá nhiều, hay thực phẩm nên hướng tới điều gì đó tốt đẹp hơn - phong trào phản nấu nướng dựa trên thực phẩm sạch. Kahn đáp lại bằng một lập luận bắt nguồn từ chủ nghĩa vị dân của thị trường: nếu khách hàng muốn ăn một chiếc Twinkie hữu cơ, ta nên đưa nó cho họ. Vì, ông ấy nói với tôi trên đường lái xe từ Trang trại Cascadian trở về, "hữu cơ đâu có phải mẹ ta." Rốt cuộc, mọi chuyện vẫn là cuộc tranh luận giữa phong trào cũ và ngành công nghiệp mới với chiến thắng thuộc về ngành công nghiệp mói: những tiêu chuẩn cuối cùng đã phớt lờ đạo luật năm 1990, đưa ra một danh sách những phụ gia và chất tổng hợp được phép sử dụng, từ axít ascobic cho tới xanthan gum[58].

"Nếu lúc ấy chúng tôi thất bại ở vấn đề chất tổng hợp," Kahn nói với tôi, "chúng tôi đã phá sản."

Có thể nói điều tương tự cũng xảy ra với những nhà sản xuất thịt và sữa hữu cơ, những người đã đấu tranh để tạo ra các tiêu chuẩn mới ở mức an toàn cho các trại chăn nuôi gia súc tập trung hữu cơ. Mark Retzloff thuộc trang trại hữu cơ Horizon Organic -

https://thuviensach.vn

một Microsoft trong lĩnh vực sữa hữu cơ, kiểm soát hơn nửa thị trường - đã rất vất vả để duy trì khả năng vận hành nhà máy sữa công nghiệp quy mô lớn ở miền Nam Idaho. Ở đây, trên vùng sa mạc phía Tây này, nơi loại cỏ nhỏ bé ngon lành có thể phát triển, công ty thu hoạch sữa từ vài nghìn con bò sữa, mà thay vì gặm cỏ trên cánh đồng (như phần lớn người tiêu dùng vẫn tưởng vậy), dành cả cuộc đời đi vòng quanh một mảnh đất khô - một khu vực được rào kín và không hề được trồng cỏ. Một trang trại bò sữa thật khó có thể cung cấp đủ cỏ cho số lượng bò như vậy, kể cả khi họ muốn - ít nhất phải cần tới cả nghìn mét vuông cỏ cho một con bò và mất nhiều giờ trong ngày để có thể dồn đàn bò từ chuồng tới khu đồng cỏ xa xôi ấy rồi quay trở lại khu vắt sữa mỗi buổi sáng và buổi tối. Vì thế, cũng như ở một trang trại sữa công nghiệp tiêu biểu, những con bò sữa hữu cơ này sẽ chỉ đứng loanh quanh, ăn ngũ cốc và thức ăn ủ xi lô ngoài ba lần vắt sữa mỗi ngày. Thức ăn hữu cơ sẽ được chở đến từ khắp miền Tây, và chất thải của chúng chất đống trong bể phân. Retzloff lập luận rằng giữ bò trong những khu nuôi nhốt nghĩa là công nhân trang trại, ai cũng đeo ống nghe, có thể chăm sóc sức khỏe tốt hơn cho lũ bò. Hiển nhiên, bò chỉ cần được theo dõi chặt chẽ như vậy khi phải sống trong những khu chuồng chật hẹp đó - và không được dùng kháng sinh.

Một trại chăn nuôi gia súc tập trung như vậy nghe không có vẻ hữu cơ lắm đối với những hộ chăn nuôi bò sữa quy mô nhỏ hơn trong ngành, chứ chưa nói đến đại diện của người tiêu dùng. Ngoài ra, OFPA đã quy định rõ về việc phải quan tâm đến cuộc sống của động vật hữu cơ, và tạo điều kiện cho "hành vi tự nhiên" mà trong trường hợp bò sữa - loài động vật nhai lại đã tiến hóa để ăn cỏ - chắc chắn có nghĩa là gặm cỏ trên cánh đồng. Ta có thể nói rằng toàn bộ lý tưởng đồng cỏ đã ăn sâu vào những động vật này và cương quyết ngăn cản việc công nghiệp hóa chúng. Vậy làm thế

https://thuviensach.vn

nào mà thứ logic công nghiệp lại có hy vọng thắng thế?

USDA lắng nghe lập luận của cả hai phía và cuối cùng phán quyết rằng bò sữa phải được "tiếp cận với đồng cỏ", nghe có vẻ như một chiến thắng của lý tưởng đồng cỏ, dù thực tế hóa ra lại không phải vậy. Bản thân cụm từ "tiếp cận với đồng cỏ" là tiêu chuẩn hết sức mập mờ (những nội dung của "tiếp cận" là gì? Bao nhiêu diện tích đồng cỏ cho một con bò sữa? Bao lâu thì nó được gặm cỏ một lần?), và tiêu chuẩn này còn bị làm cho yếu hơn nữa bởi một điều khoản quy định rằng thậm chí việc tiếp cận có thể được bỏ qua ở một số giai đoạn trong cuộc đời một con bò sữa. Một số trang trại bò sữa hữu cơ lớn đã quyết định rằng giai đoạn sản xuất sữa chính là giai đoạn như vậy, và cho tới nay USDA vẫn chưa phản đối. Một số người cấp chứng nhận cho rằng tiêu chuẩn "tiếp cận với đồng cỏ" quá mập mờ nên chẳng có ý nghĩa gì hết - và do vậy không thể bắt các chủ trại thực thi được. Khó mà có thể phản đối lập luận này.

Cùng với danh sách những chất tổng hợp được phép sử dụng trên toàn quốc, tiêu chuẩn "tiếp cận với đồng cỏ" và, đối với những loài động vật hữu cơ khác là "tiếp cận không gian ngoài trời" cho thấy từ "hữu cơ" đã bị lạm dụng và bóp méo để thừa nhận chính loại thực tiễn công nghiệp mà nó từng phê phán và tìm cách thay thế. Những tiêu chuẩn cuối cùng cũng thể hiện điều mà Gene Kahn nói, rằng "mọi thứ rốt cuộc đều biến đổi để phù hợp với cách vận hành của thế giới". Tuy nhiên, các giá trị và hình tượng đồng cỏ thể hiện trong từ đó vẫn lưu lại trong tâm trí của nhiều người, một điều mà những nhà tiếp thị thực phẩm hữu cơ hiểu rõ: cứ nhìn hình ảnh trên hộp đựng sữa hữu cơ, với những con bò sữa vui vẻ và đồng cỏ xanh tươi. Do vậy, một lý tưởng đáng tôn kính đã bị khoét rỗng, thu hẹp lại thành hình tượng ủy mị in trên một mặt của hộp sữa giấy: thơ đồng quê trong siêu thị.

https://thuviensach.vn

XUỐNG TRANG TRẠI HỮU CƠ CÔNG NGHIỆP

Hãy quên điều đó đi, Gene Kahn sẽ nói vậy. Điều quan trọng, giá trị thực của việc đưa hữu cơ lên quy mô công nghiệp, là diện tích tuyệt đối được đặt dưới sự quản lý hữu cơ. Đằng sau mỗi bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn hay món gà hay hộp sữa hữu cơ công nghiệp là một lượng đất nhất định không còn bị tưới hóa chất, một lợi ích không thể phủ nhận cho môi trường và sức khỏe công chúng. Tôi có thể hiểu quan điểm của ông. Vì thế tôi quyết định đi khắp California để có thể tận mắt nhìn thấy những trang trại này. Tại sao lại là California? Bởi vì đây là bang có nền nông nghiệp công nghiệp hóa phát triển nhất nước và hữu cơ phần lớn đã trở thành một bộ phận, hoặc một nhánh, của nền nông nghiệp đó.

Không trang trại nào tôi từng tới trước đây giúp tôi hình dung ra những trang trại hữu cơ công nghiệp ở California. Khi nghĩ về trang trại hữu cơ, tôi nghĩ đến trang trại hộ gia đình, quy mô nhỏ, đến hàng rào bằng cây xanh, đến những đống phân trộn và những chiếc xe cút kít cũ kỹ - ý tưởng về điền trang xưa cũ (mà thực ra chưa bao giờ có vai trò gì lớn ở California). Tôi không nghĩ đến hàng đoàn người lao động nhập cư, máy gặt đập to như ngôi nhà, máy đóng gói rau diếp lưu động di chuyển trên những cánh đồng rau diếp, chuồng gà chứa tới 20.000 con gà giò, hay hàng trăm mẫu ngô, súp lơ hay rau diếp chạy tít tới đường chân trời. Thoạt nhìn, những trang trại này trông cũng giống hệt bất kỳ trang trại chăn nuôi công nghiệp nào khác ở California - và thực tế một vài trang trại nông nghiệp hữu cơ lớn nhất trong bang lại do những trang trại truyền thống khổng lồ sở hữu và điều hành. Cũng chính những nông dân đang sử dụng các loại thuốc độc hại để khử trùng đất trên một cánh đồng lại tưới phân trộn trên cánh đồng bên cạnh

https://thuviensach.vn

để tăng dinh dưỡng tự nhiên của đất.

Có gì đó không ổn với hình ảnh này không? Tôi không chắc, thú thật là vậy. Gene Kahn cho rằng quy mô của trang trại không ảnh hưởng gì tới lòng trung thành của nó với các nguyên tắc hữu cơ, và trừ phi hữu cơ "mở rộng quy mô, [nếu không nó sẽ] không bao giờ phát triển hơn một loại thực phẩm non trẻ." Để chứng minh luận điểm của mình, Kahn cho người đưa tôi tới thăm một vài trang trại quy mô lớn cung cấp hàng cho Small Planet Foods. Trong số những trang trại này có Greenways, một trang trại nằm ở thung lũng Xural, chuyên trồng rau cho bữa ăn chế biến sẵn (và cà chua cho Muir Glen), và trang trại gia cầm Petaluma, chuyên nuôi gà cho bữa ăn chế biến sẵn cũng như Rosie, loại gà hữu cơ mà tôi đã quen thuộc ở Whole Foods. Tôi cũng tới thăm thung lũng Salinas, nơi có phần lớn những cánh đồng rau diếp của trang trại Earthbound, trang trại hữu cơ lớn nhất trên thế giới.

Điểm ghé thăm đầu tiên của tôi là trang trại hữu cơ Greenways, một trang trại sản xuất sản phẩm hữu cơ thành công rộng 2 nghìn mẫu, nằm nép vào một trang trại truyền thống rộng 24 nghìn mẫu ở thung lũng Xural bên ngoài Fresno; gần như không thể phân biệt được các loại cây trồng, máy móc, người lao động, luân canh, và những cánh đồng, ấy vậy mà có hai loại hình nông nghiệp công nghiệp hóa hiện cùng được thực hiện ở đây.

Ở nhiều khía cạnh, cả hai cánh đồng cùng áp dụng một mô hình nhà máy, nhưng tương ứng với mỗi hóa chất đầu vào được sử dụng ở cánh đồng truyền thống của trang trại là một nguồn đầu vào hữu cơ ôn hòa hơn lại được thay thế ở cánh đồng hữu cơ. Vì thế, thay vì phân bón hóa dầu, những mẫu đất hữu cơ của Greenway được bón hàng tấn phân trộn sản xuất tại một trang trại ngựa gần đó, và phân gia cầm. Thay vì thuốc trừ sâu độc hại, côn trùng được kiểm soát bằng cách phun chất hữu cơ được cho phép (phần lớn được

https://thuviensach.vn

chiết xuất từ thực vật) như rotenon, pyrethrum và nicôtin sunphat, và nhờ sử dụng những côn trùng có lợi như chuồn chuồn cỏ. Đầu vào và đầu ra: sử dụng một loại máy thân thiện với môi trường hơn nhiều, tuy nhiên vẫn là máy móc.

Có lẽ thách thức lớn nhất khi làm nông nghiệp hữu cơ với quy mô công nghiệp là kiểm soát cỏ dại mà không được sử dụng thuốc diệt cỏ hóa học. Greenways xử lý cỏ dại bằng cách làm đất thường xuyên vào những thời điểm được tính toán cẩn trọng. Thậm chí trước khi trồng trọt, cánh đồng đã được tưới nước để hạt cỏ dại nảy mầm trong đất; sau đó máy kéo sẽ cày xới cánh đồng để tiêu diệt số cỏ dại đó, đây là lần đầu tiên trong số một vài lần trong cả mùa. Khi cây trồng bắt đầu quá cao và không thể sử dụng máy kéo nữa, nông dân sử dụng bình xịt lửa đốt bằng prôpan để diệt những cây cỏ lớn nhất tại chỗ. Kết quả là những cánh đồng trông sạch sẽ như được sử dụng thuốc diệt cỏ. Nhưng phương pháp này, mà tôi thấy có vẻ là phương pháp phổ biến ở những trang trại hữu cơ quy mô lớn, chính là sự thỏa hiệp lớn nhất. Việc làm đất thật kỹ - kỹ hơn bất kỳ cánh đồng truyền thống nào - phá hủy lớp đất trồng trọt và giảm hoạt động sinh học chẳng khác nào chất hóa học; việc cày xới đất liên tục sẽ giải phóng nhiều ni tơ vào không khí đến nỗi những cánh đồng hữu cơ không có cỏ dại này đòi hỏi nhiều phân bón ni tơ hơn hẳn các trường hợp khác. Ở loại đất khỏe hơn và ít bị xới xáo hơn, các loài vi khuẩn cố định đạm sẽ tạo ra phần lớn chất dinh dưỡng mà các nhà trồng trọt công nghiệp hữu cơ phải bổ sung dưới hình thức phân trộn, phân bón, nhũ tương cá, hay nitrat từ Chilê - tất cả những chất đầu vào được phép theo luật liên bang (tuy nhiên, quy định hữu cơ quốc tế cấm sử dụng nitrat Chilê, một dạng ni tơ khoáng khai thác được ở Chilê, thường do sử dụng lao động trẻ em). Không có gì ngạc nhiên khi những nhà sản xuất các chất đầu vào này vận động hành lang mạnh mẽ để thay đổi quy định về

https://thuviensach.vn

hữu cơ của liên bang; cuối cùng việc thống nhất một danh sách đơn giản những nguyên vật liệu được phép và bị cấm hóa ra lại dễ dàng hơn việc cố gắng đưa ra luật về một mô hình trang trại có tính sinh thái hơn.

Tuy nhiên, những nông dân hữu cơ giỏi nhất phàn nàn rằng kiểu thay thế đầu vào này chính là bước thụt lùi khỏi lý tưởng hữu cơ, bởi lý tưởng này cho rằng các trang trại phải tự làm màu mỡ cho đất càng nhiều càng tốt, và kiểm soát sâu hại bằng biện pháp đa canh và luân canh. Nói rằng những trang trại hữu cơ nhỏ tự động tuân thủ chặt chẽ hơn lý tưởng hữu cơ do Albert Howard đề ra là chưa đúng sự thật: nhiều trang trại hữu cơ nhỏ cũng thay thế đầu vào. Lý tưởng hữu cơ đòi hỏi tiêu chuẩn quá cao - một hệ thống bền vững lấy tự nhiên khuôn làm mẫu, không được sử dụng chất hóa học tổng hợp và bất kỳ chất đầu vào nào có thể mua được, và trả lại cho đất toàn bộ những gì bị lấy đi - do vậy nó thường xuyên bị vi phạm. Dù vậy, đứng trên một cánh đồng rộng 160 mẫu súp lơ xanh hữu cơ ở thung lũng Xural giúp ta hiểu rõ lý do tại sao những trang trại gần đạt tới ý tưởng này nhất thường có quy mô nhỏ. Đây là những trang trại có thể thực sự trồng cả tá các loại hoa màu khác nhau trên cánh đồng giống như những lớp đệm, đồng thời thực hiện luân canh lâu dài và kỹ lưỡng, nhờ đó đạt được sự đa dạng hóa sinh học theo không gian và thời gian, điều mấu chốt để lập nên một trang trại bền vững phần nào theo cách của hệ thống sinh thái tự nhiên.

Dù tốt hay xấu, đây không phải là kiểu trang trại mà ngày nay những công ty lớn như Small Planet Foods, hay Whole Foods, tiến hành kinh doanh. Đơn giản là sẽ hiệu quả về kinh tế hơn nếu mua hàng của trang trại rộng cả nghìn mẫu so với mười trang trại 100 mẫu. Tuy nhiên, điều đó không hẳn là những trang trại lớn có năng suất tốt hơn. Trên thực tế, rất nhiều nghiên cứu đã chứng

https://thuviensach.vn

minh rằng, nếu tính toán bằng lượng thực phẩm được sản xuất ra trên một mẫu, những trang trại nhỏ thực ra lại có năng suất cao hơn trang trại lớn; chính chi phí giao dịch cao hơn khiến việc giao dịch với họ trở nên không thực tế đối với những công ty lớn như công ty của Kahn - cộng với thực tế là họ không sản xuất với số lượng lớn bất cứ sản phẩm nào. Ngay khi hoạt động kinh doanh đòi hỏi phải cung cấp hàng hóa cho những quầy thực phẩm đông lạnh hay khu rau quả tươi cho một chuỗi siêu thị trên toàn quốc, dù là Wal-Mart hay Whole Foods, chỉ riêng khối lượng sản phẩm hữu cơ ta cần sẽ buộc ta phải mua của những trang trại cũng hoạt động với quy mô công nghiệp tương tự. Mọi thứ đều có liên quan. Giá trị công nghiệp nhờ tính chuyên môn hóa, tính kinh tế nhờ quy mô, và cơ khí hóa rốt cuộc đã loại bỏ những giá trị sinh thái như đa dạng, phức hợp, hay cộng sinh. Hoặc, trình bày vấn đề bằng những thuật ngữ đỡ trừu tượng hơn, như một trong những nhân viên của Kahn đã làm giúp tôi, "Máy gặt đập liên hợp không quay đầu được ở một cánh đồng ngô rộng năm mẫu"- và Small Planet Foods hiện tiêu thụ khối lượng ngô hữu cơ khổng lồ.

Câu hỏi lớn là liệu logic của một chuỗi thức ăn công nghiệp có thể hòa hợp với logic của những hệ thống tự nhiên mà nông nghiệp hữu cơ cố gắng lấy làm khuôn mẫu. Nói theo cách khác, liệu hữu cơ công nghiệp rốt cuộc có phải là một thuật ngữ đầy mâu thuẫn?

Kahn tin là không, nhưng những người khác cả trong và ngoài công ty đều nhận thấy tình trạng căng thẳng không thể tránh được. Sarah Huntington là một trong những nhân viên nhiều tuổi nhất của Trang trại Cascadian. Bà làm việc cùng Kahn ở trang trại ban đầu và đã từng trải qua hầu như mọi công việc trong công ty. "Dạ dày của con quái vật chế biến đó tiêu hóa mười mẫu ngô trong một tiếng," bà nói với tôi. "Và ta buộc phải trồng một giống như Jubilee để có thể thu hoạch đại trà nhằm duy trì quá trình chế

https://thuviensach.vn

biến. Vì thế ta thấy rằng hệ thống liên tục đẩy ta ngược trở lại với độc canh, kẻ thù của hữu cơ. Thách thức đó chính là - phải thay đổi hệ thống ấy nhiều hơn nó thay đổi ta."

Một trong những cách thay đổi hệ thống ấn tượng nhất mà các công ty như Small Planet Foods đang thực hiện là giúp các trang trại truyền thống chuyển đổi một phần diện tích sản xuất sang hữu cơ. Vài nghìn mẫu đất trang trại của Mỹ hiện đã áp dụng sản xuất nông nghiệp hữu cơ nhờ nỗ lực của công ty, những nỗ lực đã vượt xa hơn việc cung cấp hợp đồng, chuyển sang hướng dẫn và thậm chí quản lý. Kahn đã chứng minh cho những người hoài nghi rằng nông nghiệp hữu cơ - mà vài năm trước còn bị chối bỏ như loại hình "nông nghiệp kiểu hippie" - có thể hoạt động trên quy mô lớn. Những lợi ích với môi trường của quy trình này không bị thổi phồng. Tuy vậy quá trình công nghiệp hóa hữu cơ cũng có giá của nó. Cái giá rõ ràng nhất là sự hợp nhất các trang trại: ngày nay, hai trang trại khổng lồ cung cấp phần lớn các sản phẩm hữu cơ tươi ở California.

MỘT TRONG HAI CÔNG TY đó là Trang trại Earthbound, công ty có thể được coi là đại diện tốt nhất của trang trại hữu cơ công nghiệp. Nếu Trang trại Cascadian là trang trại hữu cơ thế hệ đầu tiên thì Earthbound là thế hệ thứ hai. Trang trại này bắt đầu được xây dựng từ đầu những năm 1980 bởi Drew và Myra Goodman, hai nông dân lập dị xuất thân từ thành phố và không hề có kinh nghiệm nông nghiệp. Hai người lớn lên cách nhau chỉ vài dãy phố ở khu Thượng Đông Manhattan, nơi họ học cùng trường trung học tư thục cải cách. Mãi cho tới khi cùng học đại học ở California thì họ mới trở thành một cặp, Drew học ở Santa Cruz, Myra học ở Berkeley. Trong khi sống gần Carmel, để giết thời gian trước khi tiếp tục học cao học, Drew và Myra bắt đầu mở một trang trại hữu cơ nhỏ ven đường quốc lộ trên vài mẫu đất thuê, trồng

https://thuviensach.vn

mâm xôi và loại rau mầm đang là xu hướng ưa chuộng của các đầu bếp vào những năm 1980. Vào mỗi Chủ nhật, Myra rửa và đóng một loạt túi rau diếp để chính họ sử dụng, một túi xa lát cho mỗi tối trong tuần. Họ phát hiện ra rằng toàn bộ số rau diếp để nguyên lá sẽ giữ được độ tươi đáng kể cho tới bữa tối vào thứ Bảy tuần sau.

Vào một ngày năm 1986, Goodmans nghe tin rằng người đầu bếp ở Carmel vẫn thường mua rau diếp của họ sẽ chuyển đi, và đầu bếp mới muốn mua từ nhà cung cấp khác. Đột nhiên họ phải đối mặt với việc phải nhổ bỏ cả một cánh đồng rau mầm, những cây rau mầm chẳng mấy sẽ không còn là rau mầm. Vì thế họ quyết định rửa sạch và đóng túi, và cố gắng bán những túi xa lát trộn đã rửa sạch tại cửa hàng bán lẻ. Những người quản lý quầy sản phẩm tươi sống chào đón sản phẩm mới với ít nhiều hoài nghi, vì thế nhà Goodmans đề nghị sẽ nhận lại bất cứ túi nào chưa bán hết vào cuối tuần. Tuy nhiên không có túi nào bị trả lại. Ngành kinh doanh "xa lát trộn sẵn" ra đời.

Ít nhất đó là câu chuyện sáng tạo của Earthbound, Myra Goodman, giờ là một phụ nữ bốn mươi hai tuổi rám nắng, chân dài, và hay chuyện, kể cho tôi vào bữa trưa tại một quầy bên đường của công ty ở thung lũng Carmel. Cũng như Trang trại Cascadian, Earthbound vẫn duy trì một trang trại mẫu và quầy trưng bày sản phẩm nông nghiệp, cách nhắc nhở hết sức hữu hình về nguồn gốc của công ty. Tuy nhiên, không như Cascadian, Earthbound chủ yếu vẫn chỉ làm nông nghiệp, mặc dù phần lớn đất sản xuất của họ cách Carmel khoảng một tiếng rưỡi, ở thung lũng Salinas. Mở ra Thái Bình Dương gần Monterey, khu vực thung lũng màu mỡ và đầy gió biển này cung cấp điều kiện lý tưởng để trồng rau diếp chín tháng trong năm. Vào mùa đông, công ty dịch chuyển hoạt động và nhân công xuống phía Nam, tới Yuma, Arizona.

https://thuviensach.vn

Ngành kinh doanh xa lát trộn sẵn trở thành một trong những câu chuyện thành công nhất của ngành nông nghiệp Mỹ trong những năm 1980-90, một giai đoạn chẳng có gì nhiều để tôn vinh, và gia đình Goodmans trực tiếp làm nên phần lớn thành công đó. Họ giúp phá đi tảng băng từng án ngữ thung lũng, bằng cách giới thiệu hàng tá những hỗn hợp xa lát khác nhau, và đổi mới cách trồng, thu hoạch, rửa và đóng gói rau diếp. Bố Myra là kỹ sư và thợ hàn lâu năm, và trong khi doanh nghiệp vẫn đặt trụ sở ở phòng khách của họ tại thung lũng Carmel, ông thiết kế một chiếc máy rửa có vòng quay nhẹ nhàng cho rau diếp; sau đó công ty giới thiệu một trong những máy thu hoạch rau diếp mầm đầu tiên; và đi tiên phong trong đóng gói rau mầm bằng túi nhựa dẻo được thiết kế đặc biệt và bơm đầy khí trơ để kéo dài thời gian trên kệ.

Sự tăng trưởng của trang trại Earthbound bùng nổ sau khi Costco đặt hàng vào năm 1993. “Costco muốn có món xa lát trộn đã được rửa sạch, nhưng họ không muốn hữu cơ,” Myra nói với tôi. “Đối với họ, hữu cơ gửi đến thông điệp sai lầm; giá cao và chất lượng thấp.” Tại thời điểm đó, hữu cơ vẫn đang khôi phục từ những thăng trầm sau câu chuyện Alar. Nhưng nhà Goodmans quyết tâm thực hiện nông nghiệp hữu cơ, vì vậy họ quyết định bán cho Costco loại rau diếp được trồng kiểu hữu cơ mà không gọi nó như vậy.

“Ban đầu, Costco đặt mua 2 nghìn thùng một tuần,” Myra nói, “và đơn đặt hàng tiếp tục tăng lên.” Walmart, Lucky’s và Albertson’s cũng sớm tiếp nối. Nhà Goodmans nhanh chóng nhận thấy rằng để cung cấp thực phẩm cho con quái vật công nghiệp này, Earthbound sẽ phải công nghiệp hóa chính mình. Những ngày rửa rau diếp trong phòng khách và bán ở chợ địa phương Monterey đã qua. “Chúng tôi không biết cách tổ chức sản xuất trang trại ở quy mô đó,” Drew nói, “và chúng tôi cần thêm rất

https://thuviensach.vn

nhiều đất - thật nhanh." Vì thế nhà Goodmans hợp tác với hai trang trại truyền thống lâu đời nhất ở thung lũng Salinas, trước tiên là trang trại Mission vào năm 1995, sau đó là Tanimura & Antle vào năm 1999. Những nhà trồng trọt này (không ai trong thung lũng tự nhận mình là chủ trang trại) kiểm soát vài khu vực đất đai tốt nhất ở thung lũng; họ cung biết cách trồng, thu hoạch, đóng gói và phân phối khối lượng sản phẩm khổng lồ. Điều họ không biết là sản xuất hữu cơ; trên thực tế trang trại Mission đã từng thử một lần và thất bại.

Thông qua các đối tác này, nhà Goodmans đã giúp chuyển đổi vài nghìn mẫu đất ở thung lũng Salinas sang trồng trọt hữu cơ; nếu tính toàn bộ diện tích trang trại sản xuất nông sản Earthbound - trên thực tế không còn chỉ trồng rau, mà đã mở rộng sang trồng đủ thứ hoa quả và rau - công ty có tổng số 25.000 mẫu Anh cho sản xuất hữu cơ (bao gồm diện tích của 135 trang trại sản xuất theo hợp đồng cho Earthbound). Nhà Goodmans ước tính rằng việc ngừng sản xuất theo truyền thống trên toàn bộ diện tích đó loại bỏ việc sử dụng khoảng 122.000 ki lô gam thuốc trừ sâu và 4 triệu ki lô gam phân bón hóa dầu, có lợi cho cả môi trường và những người lao động làm việc trên những cánh đồng đó. Earthbound cũng sử dụng nhiên liệu điêzen sinh học cho máy kéo.

Tôi tưởng rằng cánh đồng xa lát trộn trông cũng sẽ giống như những thứ trong túi: cả tá các loài rau khác nhau pha trộn rất bắt mắt. Nhưng hóa ra việc pha trộn đó sau này mới xảy ra. Mỗi loài, với những yêu cầu khác nhau về kỹ thuật trồng trọt và tuổi đời, được trồng độc canh trên vài mẫu Anh, biến cả khu vực này của thung lũng thành những khối màu khổng lồ: xanh lục thẫm, đỏ tía, lục nhạt, lục lam. Khi lại gần hơn, ta có thể thấy những khối màu này lại được chia thành một loạt các luồng rộng 2 mét, được trồng một loại rau với mật độ dày đặc. Những dải đất này không

https://thuviensach.vn

hề có cây cỏ dại nào và đều phẳng phiu như mặt bàn, cứ như được san phẳng bằng laze sao cho một cái máy gặt được chế tạo riêng có thể cắt mỗi chiếc lá ở cùng một điểm như nhau. Những cánh đồng phẳng như mặt bàn của Earthbound minh họa cho một trong những ý tưởng công nghiệp mạnh mẽ nhất: có thể dạt được lợi ích khổng lồ nhờ năng suất khi ta có thể khiến cho tình trạng bất quy cách của thiên nhiên thích ứng với sự chính xác và kiểm soát của một loại máy móc.

Ngoài độ chính xác cao hơn nhiều, thời gian cũng như không gian được quản lý một cách chặt chẽ trên trang trại này - quy trình hữu cơ ở Earthbound giống những gì tôi quan sát được ở trang trại Greemvays. Việc cày xới thường xuyên được áp dụng để kiểm soát cỏ dại, mặc dù từng nhóm người lao động nhập cư, đầu quấn vải sáng màu để chống lại nắng nóng, mới là những người di chuyển cuối cùng qua mỗi luống đất trước thời điểm thu hoạch, tự tay nhỏ cỏ. Để giúp đất màu mỡ - chi phí lớn nhất của trang trại - phân trộn được chở tới bằng xe tải; một số loại cây trồng còn được bón nhũ tương cá cùng với nước và bón thêm phân gà. Trong mùa đông, một vụ cây họ đậu sẽ được trồng để bổ sung ni tơ cho đất.

Để kiểm soát sâu hại, cứ mỗi sáu hoặc bảy luống rau diếp lại được xen một luống hoa: cây cải gió, thu hút chuồn chuồn cỏ và ruồi giả ong, những loài ăn rệp vừng vốn là kẻ thù của rau diếp. Ngoài một chút xà phòng trừ sâu để kiểm soát côn trùng cho các loại cây họ cải, hầu như không bao giờ phải phun thuốc trừ sâu. “Chúng tôi thích áp dụng biện pháp đề kháng và né tránh,” Drew Goodman giải thích. Hoặc nói theo cách của nhà quản lý trang trại này, “Ta phải từ bỏ ý tưởng hão huyền rằng ta có thể trồng bất cứ thứ gì ta muốn ở bất cứ nơi đâu ta muốn.” Vì thế họ theo dõi chặt chẽ những đợt bùng phát côn trùng hoặc bệnh dịch trên nhiều cánh đồng và giữ những loài cây trồng dễ nhiễm bệnh ở khoảng

https://thuviensach.vn

cách an toàn; họ cũng tìm kiếm những loài có khả năng đề kháng tự nhiên mạnh mẽ. Đôi khi họ cũng sẽ mất một khoảnh do sâu bệnh, nhưng về nguyên tắc việc trồng rau mầm cũng ít rủi ro. Vì cây trồng chỉ ở trên đất trong một thời gian rất ngắn - thường chỉ khoảng ba mươi ngày. Trên thực tế, rau diếp mầm là một loài dễ được trồng kiểu hữu cơ hơn so với cách trồng truyền thống: những hóa chất khắc nghiệt có thể làm cháy sém lá non, và phân bón ni tơ khiến rau diếp dễ bị côn trùng tấn công hơn. Dường như các loài rệp bị thu hút bởi ni tơ đọng lại trên lá rau, và do tốc độ tăng trưởng của cây nhanh hơn khi được nuôi dưỡng bằng phân bón hóa học nên càng dễ khiến cho côn trùng cắn thủng lá cây.

Từ giây phút một cây rau diếp hữu cơ sẵn sàng được thu hoạch, phần còn lại của chuyến đi từ cánh đồng tới những kệ hàng trong siêu thị tuân thủ một logic công nghiệp nhanh chóng và khéo léo chỉ mang danh hữu cơ. “Cách duy nhất để chúng tôi có thể bán sản phẩm hữu cơ với mức giá hợp lý là bằng cách đưa nó vào chuỗi cung ứng truyền thống ngay giây phút nó được thu hoạch,” Drew Goodman giải thích. Không có gì đặc biệt bền vững ở chuỗi cung ứng đó: chuỗi cung ứng đó cũng phụ thuộc vào những người lao động theo hợp đồng chuyên thu hái sản phẩm trên khắp thung lũng, và sử dụng một lượng năng lượng khổng lồ để chuyển bất kỳ túi xa lát sạch nào tới các siêu thị trên toàn quốc (mặc dù Earthbound không nỗ lực bù đắp việc tiêu thụ nhiên liệu hóa thạch bằng cách trồng cây).

Chuỗi cung ứng truyền thống đó bắt đầu với chiếc máy thông minh mà Earthbound đã phát triển để thu hoạch rau mầm: một chiếc máy cắt rau diếp bằng cỡ một chiếc ô tô di chuyển dọc theo luống cây, cắt rau mầm ở một điểm chính xác ngay phía trên cổ rễ. Những cánh tay khẳng khiu chìa ra phía trước máy cắt nhẹ nhàng xới luống đất phía trước lưỡi cắt, xua đuổi bất kỳ chú chuột nào

https://thuviensach.vn

tìm đường vào luống xa lát. Một chiếc quạt máy thổi đám lá bị cắt rời trên một cái sàng để rũ sạch sỏi đất, sau đó băng chuyền sẽ chuyển rau mầm sang những chiếc hộp nhựa lớn màu trắng đã được những người công nhân chất lên những giá hàng trên một chiếc xe kéo chạy song song, ở cuối mỗi hàng, những giá hàng này được chất lên một xe đầu kéo có khoang lạnh, gia nhập một "chuỗi lạnh" liên tục không ngừng cho tới quầy bán rau quả tại siêu thị.

Nhân viên chính thức của Earthbound (những người được hưởng phúc lợi hào phóng nhờ những tiêu chuẩn trong thung lũng, kể cả bảo hiểm y tế và hưu trí) điều khiển máy gặt rau mầm, nhưng ở đằng xa của cánh đồng, tôi thấy một nhóm người lao động Mexico làm việc theo hợp đồng, phần lớn là phụ nữ, di chuyển chầm chậm qua các luồng để nhổ cỏ dại. Tôi nhận thấy một số người phải băng ngón tay. Những cái băng này phải có màu sắc để nhân viên giám định ở nhà máy có thể dễ dàng nhặt ra khỏi đám rau; mỗi cái băng cũng được dệt một sợi kim loại để máy dò kim loại phát hiện được khi mỗi thân mầm chạy qua trước khi chúng lọt vào túi xa lát của khách hàng.

Khi đã đầy thùng, xe tải sẽ chở rau tới khu vực dỡ hàng tại nhà máy xử lý ở San Juan Bautista, thực chất là một chiếc tủ lạnh khổng lồ rộng hơn 18.000 mét vuông được thiết kế để duy trì rau diếp ở chính xác 36°F (khoảng 2°c) trong suốt quá trình phân loại, trộn, rửa, sấy khô và đóng gói. Những nhân viên này, phần lớn là người Mexico, mặc những chiếc áo khoác dài; họ đổ những thùng cải tàu bay, rau diếp đắng, và rau diếp quăn vào dòng nước có khử trùng bằng một lượng nhỏ clo trong máng thép không gỉ, lần rửa đầu tiên trong số ba lần rửa mà mỗi chiếc lá sẽ trải qua. Nếu quan sát từ phía trên, hoạt động đóng gói rau diếp trông như một cái bẫy Rube Goldberg khổng lồ và phức tạp, một đám nhằng nhịt những đường nước màu bạc uốn lượn, những cái khay rung lắc,

https://thuviensach.vn

máy ly tâm, những máy dò băng tay màu xanh, cân, trạm đóng túi, mà trong nửa tiếng sẽ đẩy một lá rau diếp được thu hoạch tươi vào một cái túi hoặc hộp polyethylene xa lát sẵn sàng để trộn. Nhà máy rửa và đóng gói 1 triệu ki lô gam rau diếp một tuần; bạn hãy thử hình dung 454 gam có bao nhiêu chiếc lá rau diếp, con số đó thể hiện khối lượng rau diếp thực sự khổng lồ. Nó cũng thể hiện một năng lượng thực sự khổng lồ: để cho máy móc hoạt động và làm mát cả tòa nhà, chưa nói đến việc vận chuyển toàn bộ số xa lát đó tới các siêu thị trên toàn quốc trong những chiếc xe tải có khoang lạnh và để sản xuất ra những cái túi hoặc hộp nhựa để đóng gói số xa lát này. Một hộp rau diếp sạch 454 gam chứa 80 calo năng lượng thực phẩm. Theo nhà sinh thái học David Pimentai của Cornell, hoạt động trồng trọt, làm mát, rửa, đóng gói và vận chuyển hộp xa lát hữu cơ đó tới một chiếc đĩa ăn ở bờ Đông tốn hơn 4.600 calo năng lượng nhiên liệu hóa thạch, hay 57 calo năng lượng nhiên liệu hóa thạch cho mỗi calo thực phẩm (số liệu này sẽ cao hơn 4% nếu xa lát được trồng theo cách truyền thống).

Tôi chưa từng dành nhiều thời gian đến vậy để ngắm nhìn và nghĩ về rau diếp, mà khi ta thực sự nghĩ về nó - ít nhất là bên trong chiếc tủ lạnh lớn nhất thế giới chất thứ rau này lên tới tận trần - đúng là một thứ rất lạ lùng. Có rất ít thứ con người ăn mà lại đơn giản đến vậy - chỉ là một nắm lá và được ăn sống. Khi ăn xa lát, chúng ta hành động rất giống loài ăn cỏ, gần hết mức với những sinh vật đang cúi đầu xuống đồng cỏ, hoặc với lên tán cây, để nhấm nháp lá cây. Chúng ta chỉ đắp thêm một lớp văn hóa mỏng lên trên những chiếc lá sống đó, bằng cách trộn với dầu và giấm. Ăn kiểu này có rất nhiều ưu điểm, vì đâu có gì được chúng ta coi là lành mạnh hơn việc chén ngon lành một mớ lá xanh?

Đối lập với sự đơn giản của cách ăn này, với tất cả những âm bội đồng cỏ của nó, và sự phức tạp của quy trình công nghiệp đằng sau

https://thuviensach.vn

nó tạo ra một nghịch âm nhất định về nhận thức trong tâm trí bị ướp lạnh của tôi. Tôi bắt đầu cảm thấy không còn hiểu rõ cái từ tôi đã theo đuổi trên khắp đất nước và qua nhiều thập kỷ này thực sự có nghĩa gì nữa - tất nhiên là tôi đang nói đến từ "hữu cơ". Đây là câu hỏi tất yếu và theo cách nào đó là câu hỏi bất lịch sự, và rất có thể sẽ không đi vào điểm chính nếu ta nhìn nhận thế giới theo cách Gene Kahn hay Drew và Myra Goodman nhìn nhận, nhưng chính xác là theo cách nào mà cái hộp xa lát được bán ở Whole Foods cách nơi này gần 5.000 ki lô mét và năm ngày vận chuyển thực sự được gọi là hữu cơ? Và nếu cái hộp nhựa bôn ba xứng đáng với danh xưng đó, liệu chúng ta có nên tìm một từ khác để mô tả chuỗi thực phẩm ngắn và ít mang tính công nghiệp hơn nhiều mà những người đầu tiên sử dụng từ "hữu cơ" nghĩ đến?

Ít nhất đây cũng là suy nghĩ của những nông dân hữu cơ sản xuất nhỏ, những người, chẳng có gì đáng ngạc nhiên, không thể cạnh tranh nổi với hiệu quả công nghiệp ấn tượng mà công ty như Earthbound Farm có thể đạt được. Chuỗi siêu thị không muốn phải làm việc với cả tá những nông dân hữu cơ khác nhau; họ chỉ muốn giao dịch với một công ty có khả năng cung cấp tất cả các loại hoa quả và rau, mọi đơn vị hàng hóa trong khu bán rau quả. Và Earthbound đáp ứng được điều đó, cũng có quyền kiểm soát đối với khu bán rau quả hữu cơ của các siêu thị Mỹ, và trong quá trình đó đã lớn mạnh thành một công ty trị giá 350 triệu đô la. "Mọi thứ rốt cuộc đều biến đổi theo đúng cách của thế giới." Drew Goodman kể cho tôi rằng một ngày cách đây vài năm trước, ông đột nhiên cảm thấy không còn thoải mái khi cung cấp hàng cho quầy hàng quen thuộc ở khu chợ nông trại Monterey. Ông nhìn quanh và hiểu rằng "chúng ta không còn thuộc về nơi này nữa. Giờ chúng ta thực sự đã tham gia vào hoạt động kinh doanh hoàn toàn khác." Goodman không thấy hối tiếc vì điều đó, và cũng đúng như vậy:

https://thuviensach.vn

công ty ông đã làm được vô cùng nhiều điều tốt đẹp cho đất đai, cho người lao động, những người trồng trọt mà công ty cộng tác, và cho khách hàng.

Tuy nhiên thành công của ông, cũng như của Gene Kahn, đã tạo ra một vực thẳm ngăn cách giữa Hữu cơ Lớn và Hữu cơ Nhỏ và thuyết phục được rất nhiều người trong số những nhà sáng lập phong trào, cũng như những nông dân tiên phong như Joel Salatin, rằng đã đến lúc phải đi xa hơn hữu cơ - một lần nữa phải nâng cao tiêu chuẩn của hệ thống thực phẩm Mỹ. Một số người trong những nông dân có tư tưởng cải cách này đang nhấn mạnh đến chất lượng, số khác lại nói đến tiêu chuẩn về lao động, một số thì quan tâm đến hệ thống phân phối địa phương, và vẫn còn những người khác nói đến việc đạt được sự bền vững triệt để hơn nữa. Michael Ableman, một trong những nông dân tự coi mình tiến xa hơn hữu cơ mà tôi phỏng vấn ở California, đã nói, "Chúng ta có thể phải từ bỏ từ 'hữu cơ' để dành nó cho những người như Gene Kahn của thế giới này. Nói thực, tôi không chắc mình muốn gắn với từ đó, vì điều tôi làm trên trang trại của mình không chỉ là thay thế đầu vào."

Vài năm trước, trong một hội thảo về nông nghiệp hữu cơ ở California, một công ty nông nghiệp hữu cơ đã gợi ý cho một chủ trang trại nhỏ cố gắng tồn tại trong thế giới nông nghiệp hữu cơ công nghiệp đầy cạnh tranh rằng "anh nên phát triển một thị trường ngách để tự làm mình nổi bật trên thị trường." Kiềm chế cơn phẫn nộ, anh ta đáp lại với vẻ điềm tĩnh nhất có thể: "Tôi tin rằng tôi đã xây dựng được thị trường ngách đó hai mươi năm trước. Nó gọi là 'hữu cơ'. Và giờ đây, thưa ông, ông đang ngồi lên nó."

HÃY GẶP ROSIE, CHÚ GÀ HỮU CƠ NUÔI THẢ

https://thuviensach.vn

Điểm ghé thăm cuối cùng trong chuyến đi của tôi tới các trang trại hữu cơ công nghiệp ở California đưa tôi tới Petaluma, nơi tôi tìm kiếm một trang trại đẹp như trong tranh, với chuồng ngựa lợp mái đỏ, cánh đồng ngô và nông trại được mô tả trên giấy gói của món gà quay hữu cơ tôi mua ở Whole Foods mãi mà không thấy; và tôi cũng chẳng thấy Rosie, ít nhất là ở ngoài trời, tự do tìm kiếm thức ăn.

Trang trại Gia cầm Petaluma không đặt trụ sở ở trang trại mà tại một tòa nhà văn phòng hiện đại đẹp đẽ ở khu công nghiệp ngay khi ra khỏi đường 101; hầu như không còn đất nông nghiệp ở Petaluma, hiện là khu ngoại ô thịnh vượng của San Francisco. Trang trại Gia cầm Petaluma có thể tồn tại trước sự phát triển này (công ty từng là một trong cả tá trang trại gà ở khu vực này) là bằng chứng về sự nhạy bén trong tiếp thị của công ty. Khi người sáng lập công ty, Allen Shainsky, nhận ra mối đe dọa từ những công ty chế biến gà hợp nhất trên toàn quốc như Tyson và Purdue, ông quyết định rằng cách duy nhất để có thể tồn tại trong ngành này là thông qua thị trường ngách. Vì thế ông bắt đầu chế biến, vào những ngày khác nhau trong tuần, gà cho người Do Thái, người châu Á, người theo chủ nghĩa vị thiên nhiên và thị trường hữu cơ. Mỗi đối tượng lại đòi hỏi quy tắc hơi khác nhau: chẳng hạn, khi chế biến gà của người Do Thái thì cần phải có mặt giáo sĩ Do Thái; còn để làm gà cho người châu Á, cứ để nguyên đầu và chân; cho thị trường vị thiên nhiên, vẫn cùng con gà đó nhưng bỏ đầu và chân, và nhấn mạnh thực tế rằng Rocky, tên gọi của sản phẩm này, không ăn đồ ăn có chứa kháng sinh hoặc sản phẩm phụ từ động vật, và Rocky còn có sân bên ngoài chuồng để nó có thể dạo chơi tự do, nếu muốn. Và để có gà hữu cơ, ta tuân thủ quy tắc của tự nhiên, ngoại trừ việc ta cũng cho nó ăn thực phẩm hữu cơ được chứng nhận (ngô và đỗ tương không sử dụng thuốc sâu và phân

https://thuviensach.vn

bón hóa học) và ta chế biến con gà lúc nó còn nhỏ và ít tuổi hơn một chút, để nó không quá đắt. Triết học không thực sự tham gia vào quá trình này.

(Trang trại Trứng gà Petaluma, một nhà sản xuất trứng gần đó có mối quan hệ làm ăn với Trang trại Gia cầm Petaluma, theo đuổi chiến lược thị trường ngách tương tự, cung cấp trứng gà chăn thả tự nhiên [gà không ăn thức ăn có thuốc, không nuôi trong chuồng]; trứng có sống [tất cả những yếu tố trên cộng với việc gà mái được tiếp cận gà trống]; trứng được bổ sung omega-3 tự nhiên [tất cả những yếu tố trên, ngoại trừ gà trống, và có tảo bẹ trong thức ăn để làm tăng mức độ axít béo omega-3]; và trứng hữu cơ được chứng nhận [gà nuôi không nhốt và không thuốc cộng với thức ăn hữu cơ có chứng nhận]. Những loại cuối cùng này được bán dưới nhãn Trang trại gia đình Judy, một nhãn hiệu mà cho tới tận cuộc viếng thăm Petaluma chưa hề làm tôi liên tưởng tới Trứng gà Petaluma. Nhãn Judy's luôn khiến tôi hình dung đến một trang trại gia đình nhỏ, hoặc thậm chí tới cả những phụ nữ đồng tính theo phong trào trở lại với đất đai ở tận Sonoma. Nhưng hóa ra Judy là tên của vợ ông chủ Petaluma, một nhà tiếp thị rõ ràng đã làm chủ các quy ước của thơ đồng quê trong siêu thị. Ai có thể bực mình với Judy, một người nông dân vì một tá trứng hữu cơ giá 3,59 đô la mà có thể đã phải dậy từ tờ mờ sáng để nhặt? Chỉ có điều, tôi không bao giờ biết chắc về quy mô và sự phức tạp trong hoạt động kinh doanh của Petaluma trứng gà: công ty quan tâm đến an ninh sinh học đến mức không cho phép người khách nào đi qua văn phòng).

Cuộc đời của chú gà Rosie hữu cơ có đôi chút khác biệt so với người anh em Do Thái và châu Á của nó, tất cả đều là giống gà giò Cornish Cross truyền thống được chế biến theo cách thức công nghiệp cực kỳ hiện đại (mặc dù Trang trại Gia cầm Petaluma đề ra tiêu chuẩn cao hơn nhiều so với đối thủ, những doanh nghiệp

https://thuviensach.vn

thường xuyên sử dụng thuốc kháng sinh và thức ăn gia súc làm từ sản phẩm phụ của động vật). Cornish Cross là đại diện cao nhất của phương pháp nuôi gà theo kiểu công nghiệp. Nó là chiếc máy chuyển đổi ngô thành thịt ức gà hiệu quả nhất từng được thiết kế, mặc dù sự hiệu quả này đi kèm với cái giá khá cao về sinh học: loại gia cầm này tăng trưởng nhanh chóng (đạt tới kích thước phù hợp cho món gà nướng trong bảy tuần) đến nỗi đôi chân đáng thương của chúng không lớn kịp, và thường xuyên bị yếu.

Sau chuyến tham quan nhà máy xử lý hoàn toàn tự động, nơi có thể biến một con gà đầy lông lá còn kêu cục cục thành cái túi đựng các bộ phận tách rời của nó chỉ trong vài phút, người phụ trách tiếp thị lái xe đưa tôi ra ngoài gặp Rosie - trước chế biến. Chuồng gà không giống trang trại mà giống trại lính hơn: cả tá chuồng gà được treo thấp, chạy dài với những chiếc quạt máy khổng lồ ở hai đầu. Tôi mặc một thứ trông như bộ đồ chống độc màu trắng có mũ - do lũ gà không dùng thuốc kháng sinh nhưng sống trong một khu biệt lập, công ty luôn lo lắng về chuyện nhiễm bệnh, vì việc nhiễm bệnh có thể nhanh chóng tiêu diệt cả chuồng gà - và bước vào. Hai mươi nghìn con gà dịch chuyển ra xa tôi như một đám mây trắng sát mặt đất, kêu lục cục khẽ khàng. Không khí nóng ấm, ẩm ướt và nồng nặc mùi amoniac, thứ mùi làm tôi nghẹt thở. Hai mươi nghìn đồng nghĩa với rất nhiều gà, và chúng tạo thành một tấm thảm trắng nhẹ nhàng gợn sóng trải dài gần bằng chiều dài sân bóng. Sau khi quen với sự xuất hiện của chúng tôi, lũ gà trở lại với cái máng nước được treo lên trần, nhấm nháp thức ăn hữu cơ từ những cái khay được treo lơ lửng, nối với cái tháp bên ngoài bằng đường ống, và làm hầu như mọi việc lũ gà thường làm ngoại trừ bước ra bên ngoài những ô cửa nhỏ nằm ở hai đầu dãy chuồng.

Tôi được cho biết rằng, so với gà nuôi theo kiểu truyền thống, lũ gà hữu cơ này khá sung sướng: mỗi con có chỗ ở rộng hơn vài chục

https://thuviensach.vn

xen ti mét vuông (mặc dù tôi thấy rằng khó có thể nén chúng chặt hơn theo bất kỳ cách nào khác), và bởi vì không có hoóc môn hay kháng sinh trong thức ăn để thúc đẩy tăng trưởng, chúng sống lâu hơn vài ngày. Mặc dù với hoàn cảnh đó thì không hiểu cuộc sống dài hơn có hẳn là lợi ích không.

Chạy dọc toàn bộ chiều dài của mỗi dãy chuồng là khoảng sân cỏ rộng gần 5 mét, không đủ rộng để chứa toàn bộ hai mươi nghìn con gà đó nếu có lúc nào chúng nhất loạt quyết định ra ngoài hít thở không khí trong lành. Nói thực, đây là điều mà những người quản lý trang trại ít mong muốn nhất, vì những chú gà giống hệt nhau về mặt gien, đông lúc nhúc, và không có gì bảo vệ này cực kỳ dễ nhiễm bệnh. Đây là một trong những điều phi lý lớn của phương pháp nuôi trồng thức ăn hữu cơ trong hệ thống công nghiệp: nó còn bấp bênh hơn cả hệ thống công nghiệp truyền thống. Nhưng luật pháp liên bang lại quy định rằng gà hữu cơ phải được "tiếp cận với không gian ngoài trời", và thơ đồng quê trong siêu thị đã vẽ ra viễn cảnh ấy, vì thế Trang trại Gia cầm Petaluma phải có cửa, có sân và người ta đành phải cầu mong sẽ gặp may.

Dường như những người quản lý trang trại Petaluma chẳng có gì phải lo lắng. Vì thức ăn, nước và cả đàn gà đều ở yên trong chuồng, vì những cánh cửa nhỏ lúc nào cũng đóng cho tới khi lũ gà được tối thiểu năm tuần và đã hoàn toàn có thói quen ở yên trong chuồng, có vẻ như chúng không hề có lý do gì để mạo hiểm bước ra cái thế giới không quen thuộc và đáng sợ bên ngoài. Vì chúng được giết mổ lúc bảy tuần, chạy nhảy tự do hóa ra không phải là lối sống phổ biến lắm của đám gà này cho kỳ nghỉ dài hai tuần.

Sau khi tôi bước ra bầu không khí trong lành bên ngoài, vui mừng vì thoát khỏi sự ẩm ướt và mùi amoniac, tôi chờ cạnh cánh cửa chuồng gà để xem có con gà nào thực hiện lựa chọn đó và tản

https://thuviensach.vn

bộ xuống dốc để tới cái sân cỏ mới xén. Và tôi cứ chờ. Cuối cùng tôi phải kết luận rằng chú gà Rosie hữu cơ chăn thả tự do không thực sự hiểu rõ toàn bộ cái ý tưởng chăn thả tự do kỳ lạ. Tôi nhận ra không gian cung cấp cho nó với mục đích trên cũng chẳng khác gì cái sân cỏ trước nhà điển hình của người Mỹ - nó là một thứ không gian nghi lễ, không hẳn để người dân sử dụng mà để cung cấp một biểu tượng cho cộng đồng. Dù hầu như không bao giờ được đặt chân lên, cái sân cỏ dành cho gà vẫn được duy trì một cách thận trọng, để tuân thủ một ý tưởng mà không ai muốn thừa nhận rằng giờ đây đã trở thành trò đùa, một hình tượng đồng cỏ vô nghĩa.

BỮA ĂN CÔNG NGHIỆP HỮU CƠ CỦA TÔI

Chuyến mua sắm ở Whole Foods của tôi đã mang về đủ loại nguyên vật liệu cho bữa tối Chủ nhật mùa đông dễ chịu: gà nướng (Rosie) với rau quả để nướng (khoai tây vàng, cải xoăn tím và bí ngô đỏ mùa đông từ Cal-Organic), măng tây hấp và xa lát trộn từ trang trại Earthbound. Tráng miệng thậm chí còn đơn giản hơn nữa: kem hữu cơ từ trang trại Stonyfield cùng quả mâm xôi hữu cơ từ Mexico.

Theo linh cảm, có lẽ bữa ăn này vẫn chưa sẵn sàng cho giờ khắc quan trọng (hay ít nhất là cho vợ tôi), tôi dọn bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn của Trang trại Cascadian mình đã tự mua cho bữa trưa, để nguyên trong cái hộp nhựa có thể dùng trong lò vi sóng của nó. Năm phút ở mức nhiệt cao và thế là ta có thể bắt đầu ăn. Khi bóc lớp polyethylene bọc món ăn, tôi cảm thấy như một tiếp viên hàng không đang phục vụ bữa ăn trên máy bay, và thực tế thì bữa ăn có hình thức và mùi vị rất giống đồ ăn trên máy bay. Những miếng thịt gà trắng hằn vệt sọc của vỉ nướng trông khá hấp dẫn và được

https://thuviensach.vn

ướp đẫm một thứ nước xốt mằn mặn khiến cho nó đượm vị thịt gà hơi khó nắm bắt mà gà chế biến thường có, rõ ràng là do "hương vị gà tự nhiên" được nhắc đến trong mục nguyên liệu để trên hộp. Những miếng thịt gà và các loại rau đi kèm (cà rốt mềm, đậu Hà Lan, đậu cô ve và ngô) được "phủ xốt kem hương thảo thì là" - xốt kem rõ ràng là nhân tạo, vì không hề có sản phẩm từ sữa nào xuất hiện trong danh sách nguyên liệu. Tôi cá rằng chính xanthan gum (hay có lẽ là chất carrageenan?) tạo ra độ sánh không thích hợp của nước xốt. Công bằng mà nói, ta cũng không nên so sánh một bữa ăn nhanh hữu cơ với thức ăn thực sự, nhưng so với bữa ăn nhanh truyền thống, và theo chuẩn mực đó (hay ít nhất theo hồi tưởng của tôi về nó), trang trại Cascadian chẳng có gì phải xấu hổ, đặc biệt khi tính đến chuyện nhà khoa học thực phẩm hữu cơ chỉ phải dùng đến một phần nhỏ các chất bảo quản tổng hợp, chất nhũ hóa, và chất tạo mùi vị sẵn có cho các đồng nghiệp của ông ở Swanson hay Kraft.

Rosie và các loại rau tươi đi kèm ăn ngon hơn nhiều khi thưởng thức vào bữa tối, nếu tôi không ngại tự mình nói ra điều này. Tôi quay con gà trong chảo, xung quanh là khoai tây và những miếng bí đỏ. Sau khi bỏ gà ra khỏi lò nướng, tôi rải những lá cải xoăn trên khay làm bánh, rưới dầu ô liu và rắc muối, rồi nhét vào lò nướng. Sau khoảng mười phút, cải xoăn đã giòn tan và gà đã sẵn sàng để cắt.

Trừ một loại rau, toàn bộ số rau còn lại tôi dùng cho bữa tối đó đều có nhãn của Trang trại Cal-Organic, mà cùng với Earthbound đã chiếm hữu các quầy rau quả hữu cơ trong siêu thị. Cal-Organic là một trang trại trồng rau hữu cơ lớn ở thung lũng San Joaquin. Trong quá trình hợp nhất ngành công nghiệp hữu cơ, công ty đã được trang trại Grimmway mua lại, một công ty gần như độc quyền cà rốt hữu cơ. Không như Earthbound, cả Grimmway và

https://thuviensach.vn

Cal-Organic đều chưa từng tham gia phong trào hữu cơ. Cả hai công ty này đều được sáng lập bởi những người trồng trọt theo phương pháp truyền thống, cố gắng tìm kiếm thị trường ngách có nhiều lợi nhuận hơn và lo lắng rằng tiểu bang có thể cấm một số loại thuốc trừ sâu nhất định. “Tôi không hẳn là người hâm mộ hữu cơ,” gần đây một phát ngôn viên của Grimmway đã nói với phóng viên. “Hiện giờ tôi chẳng thấy chăn nuôi theo kiểu truyền thống sẽ gây hại gì. Dù chúng tôi đang thực hiện phương pháp sản xuất hữu cơ, nhưng về lâu dài thì điều đó sẽ phụ thuộc vào lợi nhuận.” Nói cách khác, triết lý hữu cơ chẳng liên quan gì đến chuyện này.

Công ty hiện quản lý 17.000 mẫu Anh trên khắp California, đủ đất để có thể, như Earthbound, sản xuất luân phiên dọc bờ Tây (và lấn sang Mexico về phía Nam) nhằm đảm bảo cung cấp đủ sản phẩm hữu cơ tươi cho cả liên bang trong suốt mười hai tháng, như những người trồng trọt theo phương pháp truyền thống của California đã làm trong nhiều thập kỷ. Ít năm về trước, sản phẩm hữu cơ mới chỉ hiện diện thưa thớt trong siêu thị, đặc biệt trong những tháng mùa đông. Ngày nay, phần lớn nhờ Grimmway và Earthbound, ta có thể tìm thấy hầu hết mọi thứ quanh năm.

Kể cả măng tây vào tháng Giêng, tôi đã phát hiện ra điều đó. Đây là loại rau duy nhất tôi dùng hôm đó không phải do Cal-Organic hay Earthbound trồng; loại rau này được trồng ở Argentina và nhập khẩu bởi một nhà phân phối nhỏ ở San Francisco. Kế hoạch của tôi là một bữa tối mùa đông ấm cúng, nhưng tôi không cưỡng lại được một bó măng tây tươi được bán ở Whole Foods, mặc dù tôi phải chi tới 6 đô la cho 454 gam. Tôi chưa từng nếm món măng tây hữu cơ Nam Mỹ vào tháng Giêng, và cảm thấy chuyến đi của tôi vào đế chế hữu cơ buộc tôi phải làm điều đó. Còn cách nào khác tốt hơn để thử nghiệm những giới hạn xa hơn của "hữu cơ” là ăn tối bằng món ăn tuyệt vời của mùa xuân được

https://thuviensach.vn

trồng theo nguyên tắc hữu cơ ở một trang trại cách nơi đây gần 10.000 ki lô mét (và hai mùa), được thu hái, đóng gói, ướp lạnh vào thứ Hai, chở bằng máy bay phản lực tới Los Angeles vào thứ Ba, chở bằng xe tải lên phía Bắc, tới trung tâm phân phối vùng của Whole Foods, sau đó bán ở Berkeley trước thứ Năm, được hấp lên, bởi tôi, vào tối Chủ nhật?

Hàm ý đạo đức của việc mua một sản phẩm như vậy nhiều và phức tạp đến mức hầu như khó có thể liệt kê ra nổi: có vấn đề chi phí, khối lượng năng lượng khổng lồ liên quan, thách thức về mùa vụ, và câu hỏi lớn về việc liệu những vùng đất tốt nhất ở Nam Mỹ có nên dành để trồng trọt thực phẩm cho những người Bắc Mỹ giàu có và thừa mứa trong ăn uống. Tuy vậy, lại cũng có thể lập luận rất hay rằng việc tôi mua măng tây hữu cơ từ Argentina tạo ra ngoại hối cho một quốc gia hết sức cần đến nó, và hỗ trợ để có mức độ quan tâm nhất định đến đất đai của quốc gia đó - trồng trọt không có thuốc trừ sâu hay phân bón hóa học - mà nếu không sẽ không bao giờ có được. Rõ ràng bó măng tây đã đưa tôi tới đúng cái bụi rậm thỏa hiệp mà thị trường hữu cơ toàn cầu dẫn tới.

Được rồi, nhưng vị của nó thì sao?

Bó măng tây Argentina đi máy bay của tôi có vị của tấm bìa các tông ẩm. Sau một hai miếng đầu tiên, không còn ai động đến nó. Có lẽ nếu nó ngọt và mềm hơn, chúng tôi có thể đã ăn hết, nhưng tôi ngờ rằng việc măng tây không phù hợp với bữa tối mùa đông khiến nó thậm chí còn kém ngon hơn. Măng tây là một trong số ngày càng ít thực phẩm vẫn được ta hình dung chỉ có theo mùa.

Tất cả những loại rau và rau mầm khác đều ngon hơn nhiều, trên thực tế có thể nói là rất ngon. Việc chúng còn tươi ngon sau chuyến xe tải chạy khắp đất nước đúng là vấn đề đáng ngờ, mặc dù rau của Earthbound, trong túi polyethylene, vẫn tươi nguyên cho tới ngày hết hạn, cả mười tám ngày sau khi rời cánh đồng - là một

https://thuviensach.vn

kỳ tích không nhỏ về công nghệ. Khí trơ, chuỗi lạnh tuyệt đối và túi nhựa của kỷ nguyên vũ trụ (cho phép lá cây hô hấp một lượng vừa đủ) đóng vai trò chủ yếu để đem lại tuổi thọ này, nhưng như Goodmans đã giải thích cho tôi, một phần của tuổi thọ đó là nhờ vào việc rau được trồng hữu cơ. Vì rau không bị thúc lớn bằng ni tơ tổng hợp, tế bào của những chiếc lá lớn chậm này phát triển được thành tế bào dày hơn và thấm hút ít nước hơn, khiến chúng tươi lâu hơn.

Và tôi cũng tin rằng chúng ngon hơn. Khi tôi tới thăm Greenways Organic, nơi trồng cả cà chua theo phương pháp truyền thống lẫn hữu cơ, tôi được biết rằng những quả cà chua hữu cơ luôn nhận được điểm số Brix cao hơn (một đơn vị đo lượng đường) so với cùng giống cà chua đó được trồng theo cách thông thường. Nhiều đường hơn có nghĩa là ít nước hơn và vị đậm đà hơn. Tôi cho rằng điều tương tự cũng đúng với các loại rau hữu cơ khác: tăng trưởng chậm hơn, thành tế bào dày hơn, và ít nước hơn sẽ tạo ra mùi vị đậm đà hơn. Tối thiểu điều đó vẫn luôn là ấn tượng của tôi, mặc dù rốt cuộc thì độ tươi có lẽ ảnh hưởng nhiều hơn đến mùi vị so với phương pháp trồng.

VIỆC CHUẨN BỊ một bữa ăn hữu cơ thật tuyệt đối như vậy tất yếu sẽ dẫn đến câu hỏi: thực phẩm hữu cơ có tốt hơn không? Điều đó có đáng với chi phí phải bỏ thêm? Bữa tối Whole Foods của tôi hẳn nhiên không rẻ, xét đến thực tế rằng tôi đã làm từ đầu chí cuối: Rosie tốn 15 đô la (2,99 đô la/454 gam), rau lại tốn thêm 12 đô la (do bó măng tây tốn 6 đô la), và món tráng miệng 7 đô la (kể cả 3 đô la cho hộp mâm xôi 170 gam). Ba mươi tư đô la tiền thức ăn cho một gia đình ba người ở nhà (mặc dù thực tế chúng tôi làm được thêm bữa thứ hai từ chỗ thức ăn thừa). Liệu hữu cơ có tốt hơn không và có đáng với cái giá đó không chắc chắn là một câu hỏi thẳng thắn và hợp lý, nhưng tôi phát hiện ra rằng câu trả lời lại

https://thuviensach.vn

không hề đơn giản.

Tốt hơn cho cái gì? là hệ quả quan trọng nhất cho câu hỏi đó. Nếu câu trả lời là "mùi vị" thì theo ý tôi thì nó rất có khả năng là đúng, ít nhất là trong trường hợp của nông sản - nhưng không nhất thiết. Sản phẩm trồng trọt theo phương pháp truyền thống được hái tươi chắc chắn có vị ngon hơn sản phẩm hữu cơ đã phải vận chuyển bằng xe tải qua nhiều tiểu bang trong ba ngày. Thịt thì thậm chí còn khó xác định hơn. Rosie là con gà ngon, nhưng thú thực, không ngon như Rocky, người anh em phi hữu cơ lớn hơn của nó. Điều đó có lẽ là do Rocky là chú gà già hơn, và gà già hơn thì có mùi vị ngon hơn. Chuyện ngô và đỗ tương trong thức ăn của Rosie được trồng không có hóa chất có lẽ chẳng ảnh hưởng gì đến mùi vị thịt của nó. Mặc dù có thể nói rằng Rocky và Rosie đều mang vị thịt gà hơn là loại gà bán trên thị trường đại chúng được cho ăn thuốc kháng sinh và sản phẩm phụ của động vật khiến thịt mềm và nhạt hơn. Những thứ trong thức ăn gia súc đương nhiên có ảnh hưởng đến vị của nó, không liên quan đến chuyện thức ăn đó có phải hữu cơ hay không.

Tốt hơn cho cái gì? Nếu câu trả lời là "cho sức khỏe của tôi" thì, một lần nữa, câu trả lời này có lẽ là đúng - nhưng cũng không nhất thiết. Tình cờ, tôi tin rằng bữa ăn hữu cơ chế biến sẵn mà tôi chuẩn bị cho cả gia đình có lợi cho sức khỏe hơn bữa ăn với cùng những thức ăn như vậy được sản xuất theo cách thông thường, nhưng tôi khó có thể chứng minh điều đó một cách khoa học. Điều tôi có thể chứng minh, với sự giúp đỡ của một chiếc khối phổ kế, là thức ăn đó chứa rất ít hoặc hoàn toàn không còn dư lượng thuốc trừ sâu - dấu vết của các chất gây ung thư, độc tố thần kinh và tác nhân gây rối loạn hệ thống nội tiết hiện thường được tìm thấy trong sản phẩm rau quả và thịt truyền thống. Điều có lẽ tôi không chứng minh được là hàm lượng thấp của những loại chất độc hại

https://thuviensach.vn

này trong thực phẩm sẽ gây bệnh cho chúng ta - gây bệnh ung thư chẳng hạn, hoặc ảnh hưởng đến sự phát triển hệ thần kinh hoặc giới tính của con trai tôi. Nhưng điều đó không có nghĩa là những chất độc đó không gây bệnh cho chúng ta: hầu như chưa có nghiên cứu nào được thực hiện để đánh giá tác động của việc tiếp xúc thường xuyên với hàm lượng thuốc trừ sâu gốc phốt phát hay hoóc môn tăng trưởng mà chính phủ coi là "có thể chấp nhận được" trong thực phẩm (một vướng mắc liên quan đến mức chấp nhận được chính thức này là nó chưa tính toán đầy đủ được mức độ tiếp xúc của trẻ em với thuốc trừ sâu mà do kích thước cơ thể và thói quen ăn uống có thể lớn hơn nhiều so với hàm lượng của người lớn). Với những gì chúng ta thực sự biết về vấn đề tiếp xúc với tác nhân gây rối loạn hệ thống nội tiết, tác động sinh học của chất độc này không phụ thuộc nhiều vào hàm lượng như thời gian, việc giảm thiểu tiếp xúc của trẻ với những hóa chất này dường như là cách làm thận trọng. Tôi rất thích thực tế rằng sữa trong món kem tôi phục vụ cả nhà được vắt từ những con bò không bị tiêm hoóc môn tăng trưởng để thúc đẩy năng suất, hoặc ngô cho những con bò này ăn, cũng như ngô cho Rosie ăn, không chứa dư lượng atrazine, loại thuốc diệt cỏ thường được phun trên các cánh đồng ngô của Mỹ. Người ta đã chứng minh được rằng tiếp xúc với lượng cực kỳ nhỏ (0,1 phần tỷ) của loại thuốc diệt cỏ này có thể biến ếch đực bình thường thành động vật lưỡng tính. Tất nhiên ếch không phải các cậu bé. Vì thế tôi có thể đợi tới khi các kiểm chứng khoa học được thực hiện, hoặc chính phủ của chúng ta ra lệnh cấm atrazine (như các chính phủ châu Âu đã làm), hoặc tôi có thể hành động ngay dựa trên giả định rằng thực phẩm không có hóa chất này tốt hơn cho sức khỏe của con trai tôi.

Tất nhiên, mức độ có lợi cho sức khỏe của thực phẩm không chỉ đơn giản là vấn đề độc tính; ta cũng phải tính đến chất lượng dinh

https://thuviensach.vn

dưỡng của thực phẩm. Có lý do gì để cho rằng bữa ăn Whole Foods của tôi có nhiều chất dinh dưỡng hơn cùng bữa ăn đó được chế biến từ thực phẩm trồng theo cách thông thường?

Trong những năm qua, thỉnh thoảng cũng có người nỗ lực chứng minh sự ưu việt về dinh dưỡng của rau quả hữu cơ, nhưng phần lớn đều lúng túng khi phải loại bớt quá nhiều biến có thể ảnh hưởng đến chất lượng dinh dưỡng của một củ cà rốt hoặc khoai tây - khí hậu, đất đai, địa lý, độ tươi, phương pháp trồng trọt, gien, v.v... Hồi thập niên 1950, khi USDA thường xuyên so sánh chất lượng dinh dưỡng của rau quả giữa các vùng, họ phát hiện ra những khác biệt đáng kinh ngạc: chẳng hạn cà rốt trồng trên đất thịt dày ở Michigan thường có nhiều vitamin hơn cà rốt trồng trên đất pha cát mỏng ở Florida. Hiển nhiên, thông tin này làm người trồng cà rốt ở Florida không hài lòng, và có lẽ điều này giải thích tại sao USDA không còn tiến hành những nghiên cứu kiểu này nữa. Ngày nay, chính sách nông nghiệp của Mỹ, cũng như Tuyên ngôn Độc lập, dựa trên nguyên tắc mọi loại cà rốt được tạo ra đều bình đẳng, mặc dù có lý do hợp lý để tin rằng điều này không hẳn là sự thật. Nhưng trong một hệ thống nông nghiệp hướng đến sản lượng hơn là chất lượng, ý tưởng hư cấu rằng mọi thực phẩm đều được tạo ra bình đẳng là hết sức cần thiết. Đây là lý do tại sao, khi phát biểu khai mạc chương trình hữu cơ liên bang năm 2000, Bộ trưởng Nông nghiệp đã rất nỗ lực nhấn mạnh rằng thực phẩm hữu cơ không có gì tốt hơn thực phẩm truyền thống. “Nhãn hữu cơ là một công cụ tiếp thị,” Bộ trưởng Glickman nói. “Nó không phải là tuyên bố về an toàn thực phẩm. ‘Hữu cơ' cũng không phải là một nhận định có giá trị về dinh dưỡng hoặc chất lượng.”

Một số nghiên cứu thú vị gần đây lại cho thấy kết quả khác. Một nghiên cứu của các nhà nghiên cứu tại trường Đại học California- Davis xuất bản trên tờ Journal of Agriculture and Food

https://thuviensach.vn

Chemistry[59] năm 2003 mô tả thực nghiệm trong đó cùng giống ngô, dâu tây và mâm xôi trồng ở những mảnh đất nằm kề nhau nhưng sử dụng những phương pháp khác nhau (cả hữu cơ lẫn truyền thống) được đưa ra so sánh về hàm lượng vitamin và polyphenol. Polyphenol là một nhóm chất chuyển hóa thứ cấp do cây trồng sản sinh ra, mà gần đây chúng ta mới phát hiện ra chúng đóng vai trò quan trọng đối với sức khỏe và dinh dưỡng của con người. Nhiều trong số đó là chất chống ôxy hóa hiệu quả; một số đóng vai trò phòng hoặc chống ung thư; những chất khác thể hiện đặc tính kháng vi trùng. Các nhà nghiên cứu tại Davis phát hiện ra rằng hoa quả và rau hữu cơ hoặc được trồng theo kiểu bền vững khác chứa đựng lượng axít ascorbic (vitamin C) và nhiều loại polyphenol đáng kể.

Phát hiện gần đây về những chất chuyển hóa thứ cấp này trong cây trồng giúp chúng ta hiểu biết về sự phức tạp sinh học và hóa học của thực phẩm ở mức tinh vi hơn; lịch sử cho thấy chúng ta vẫn chưa tới gần được ngọn nguồn của vấn đề này. Ta đã đạt mức đầu tiên từ đầu thế kỷ 19 với việc xác định được các nguyên tố đa lượng - protein, carbohydrate và chất béo. Sau khi đi phân tách những hợp chất này, các nhà hóa học cho rằng họ đã tìm ra chìa khóa cho vấn đề dinh dưỡng của con người. Tuy nhiên một số người (như các thủy thủ chẳng hạn) có chế độ dinh dưỡng giàu nguyên tố đa lượng mà vẫn cứ bị ốm. Bí ẩn đã được làm sáng tỏ khi các nhà khoa học khám phá ra những vitamin chính - chìa khóa thứ hai của vấn đề dinh dưỡng. Ngày nay, chúng ta biết được rằng chính polyphenol trong cây trồng đóng vai trò quan trọng giúp chúng ta khỏe mạnh (và điều này có thể giải thích tại sao chế độ ăn bao gồm nhiều thực phẩm chế biến được bổ sung vitamin vẫn không bổ dưỡng như thực phẩm tươi). Ta băn khoăn xem liệu còn gì khác diễn ra trong những cây trồng này, còn những phẩm chất nào khác

https://thuviensach.vn

của chúng chưa được khám phá mà ta đã dần dần trở nên phụ thuộc.

Theo nhiều cách, những bí ẩn về dinh dưỡng ở đầu ăn uống của chuỗi thực phẩm phản chiếu những bí ẩn của sự màu mỡ ở phía sinh trưởng của cây trồng: hai địa hạt giống như vùng hoang vu mà chúng ta cứ tự thuyết phục mình rằng ngành hóa học đã lập được bản đồ, ít nhất cho tới khi ta phát hiện ra sự phức tạp ở mức tiếp theo. Thật lạ, chính Justus von Liebig, nhà hóa học người Đức thế kỷ 19 là người chịu trách nhiệm về sự hiểu biết quá hạn hẹp của khoa học về cả hai đầu của chuỗi thực phẩm. Liebig tưởng rằng mình đã tìm thấy chìa khóa hóa học cho vấn đề dinh dưỡng của đất khi khám phá ra NPK, và cũng chính ông là người tưởng rằng đã tìm thấy chìa khóa của dinh dưỡng con người khi phát hiện ra nguyên tố đa lượng trong thực phẩm. Liebig không sai trong cả hai lần này, tuy nhiên trong cả hai trưởng hợp ông đã phạm phải sai lầm chết người khi nghĩ rằng những gì chúng ta đã biết về việc nuôi dưỡng thực vật và con người là tất cả những gì ta cần biết để giữ cho thực vật và con người khỏe mạnh. Đây là một sai lầm mà có lẽ chúng ta sẽ phải nhắc đi nhắc lại cho tới khi chúng ta có được sự tôn trọng sâu sắc hơn đối với tính phức tạp của thực phẩm cũng như đất dai, và có lẽ cả đối với mối liên kết giữa hai loại.

Nhưng trở lại với polyphenol, nhóm chất có thể đưa ra gợi ý về bản chất của mối liên kết đó. Thế quái nào mà mâm xôi hay ngô được trồng theo phương pháp hữu cơ lại chứa nhiều hơn đáng kể những hợp chất này? Các tác giả ở Đại học California-Davis chưa trả lời được câu hỏi này, nhưng họ đã đưa ra hai giả thiết mang tính dinh hướng. Lý do các loại cây trồng tạo ra những hợp chất này ban dầu là để tự vệ trước sâu hại và dịch bệnh; càng chịu nhiều áp lực từ mầm bệnh, cây càng tạo ra nhiều polyphenol. Như

https://thuviensach.vn

vậy, những hợp chất này là sản phẩm của chọn lọc tự nhiên và, cụ thể hơn, của mối quan hệ đồng tiến hóa giữa thực vật và những loài coi thực vật là con mồi. Ai có thể ngờ rằng con người tiến hóa để hưởng lợi từ thứ thuốc trừ sâu do thực vật sản sinh ra này? Hay là chúng ta sẽ phát minh ra một nền nông nghiệp mà sau đó sẽ tước đi của chúng loại chất ấy? Họ đưa ra giả thiết rằng thực vật được bảo vệ bởi thuốc trừ sâu do con người tạo ra không phải quá vất vả để tạo ra loại thuốc trừ sâu polyphenol của riêng chúng. Được chúng ta và hóa chất của chúng ta bao bọc, cây trồng chẳng thấy có lý do gì để đầu tư nguồn lực nhằm thúc đẩy khả năng phòng vệ mạnh mẽ (đại loại giống như các quốc gia châu Âu trong thời kỳ Chiến tranh lạnh).

Cách giải thích thứ hai (cách giải thích mà nghiên cứu tiếp theo có vẻ như ủng hộ) có lẽ là thứ đất đai được đơn giản hóa triệt để - nơi trồng những loài cây được chăm bón bằng chất hóa học - không cung cấp đủ các nguyên liệu thô cần thiết để tổng hợp những hợp chất này, khiến cây trồng dễ bị tổn thương hơn khi bị tấn công, như chúng ta biết thực vật trồng theo phương pháp truyền thống có xu hướng như vậy. NPK có thể đủ cho cây trồng sinh trưởng, tuy vậy lại không cung cấp đủ những chất cần thiết để sản xuất ra axít ascorbic hay lycopene hay resveratrol với số lượng lớn. Thực tế là nhiều loại polyphenol (và đặc biệt là một nhóm tên là Aavonol) góp phần tạo ra mùi vị đặc trưng của một loại quả hoặc rau. Những phẩm chất của đất mà hiện giờ chúng ta còn chưa khám phá được có thế đã góp phần tạo ra những phẩm chất mà chúng ta mới chỉ bắt đầu xác định được trong thực phẩm và cơ thể của chúng ta.

Đọc nghiên cứu của nhóm tác giả, tôi không thể không nghĩ đến những người ủng hộ nông nghiệp hữu cơ từ thuở sơ khai, những người như ngài Albert Howard và J. I. Rodale, lẽ ra phải được tung hô bởi các phát hiện này. Cả hai đều bị chế giễu bởi niềm tin hết

https://thuviensach.vn

sức thiếu khoa học rằng một cách tiếp cận quy giản về dinh dưỡng đất đai - xu hướng ưa thích NPK - sẽ giảm bớt chất lượng dinh dưỡng của những loại thực phẩm được trồng trên loại đất đó, và đến lượt nó lại ảnh hưởng đến sức khỏe của những người sống bằng loại thực phẩm đó. Mọi loại cà rốt không sinh ra bình đẳng, họ tin như vậy; cách chúng ta trồng, loại đất ta dùng để trồng, những gì ta chăm bón cho đất đều góp phần làm nên phẩm chất của một củ cà rốt, những phẩm chất có thể nằm ngoài khả năng giải thích của ngành hóa học. Chẳng sớm thì muộn các nhà khoa học đất đai và các nhà dinh dưỡng sẽ bắt kịp với ngài Howard, để ý đến cảnh báo của ông rằng chúng ta phải "đối xử với toàn bộ vấn đề sức khỏe của đất đai, cây trồng, động vật và con người như một chủ đề lớn."

Vì thế, những quả mâm xôi hữu cơ nằm trên chiếc kem vani được trồng trong một loại đất hết sức màu mỡ và buộc phải tự chiến đấu để chống lại sâu hại và bệnh dịch, đúng là có nhiều chất dinh dưỡng hơn theo cách có thể đo đếm được so với quả mâm xôi được trồng theo cách truyền thống. Đây có lẽ chẳng phải tin tức chấn động gì đối với Albert Howard hay J. I. Rodale hay bất kỳ nông dân hữu cơ nào, nhưng ít nhất giờ đây đó là một tuyên bố đi kèm với trích dẫn khoa học: J. Agric. Food. Chem[60]. Rõ ràng còn nhiều điều cần phải tìm hiểu về mối quan hệ của đất đai với cây trồng, động vật, và sức khỏe con người, và sẽ là sai lầm khi chỉ dựa trên một nghiên cứu. Cũng sẽ là sai lầm khi giả định rằng từ "hữu cơ" trên một nhãn hàng sẽ tất yếu hàm ý có lợi cho sức khỏe, đặc biệt khi cái nhãn đó xuất hiện trên những loại thực phẩm đã chế biến quá nhiều hoặc phải vận chuyển một quảng đường dài có thể đã làm mất đi phần lớn giá trị dinh dưỡng, đó là chưa nói đến mùi vị, trước khi thực phẩm đó tới được bàn ăn của ta.

Tất nhiên câu hỏi Tốt hơn cho cái gì? về bữa ăn hữu cơ của tôi có

https://thuviensach.vn

thể được trả lời theo cách đỡ ích kỷ hơn nhiều: nó có tốt hơn cho môi trường không? Hay tốt hơn cho những người nông dân sản xuất ra nó? Hoặc tốt hơn cho sức khỏe cộng đồng? Cho những người nộp thuế? Câu trả lời cho cả ba câu hỏi này là "có" một cách (gần như) tuyệt đối. Để nuôi trồng những loại cây và con tạo nên bữa ăn của tôi, không có chút thuốc trừ sâu nào ngấm được vào máu của người nông dân, không có ni tơ bị rửa trôi hoặc hoóc môn tăng trưởng bị ngấm vào dòng nước, không mảnh đất nào bị nhiễm độc, không có thuốc kháng sinh bị lảng phí, không tâm séc trợ giá nào được viết ra. Nếu so sánh mức giá cao của bữa ăn thuần hữu cơ với mức giá tương đối thấp mà bữa ăn đó yêu cầu từ thế giới rộng lớn hơn, bữa ăn của tôi bắt đầu có vẻ, ít nhất xét theo quy luật nhân quả, là một món hời.

Dù vậy, đúng, dù vậy...một bữa ăn hữu cơ công nghiệp như của tôi thực sự vẫn để lại dấu ấn rõ rệt trên thế giới của chúng ta. Tất cả những người lao động thu hoạch rau và bắt Rosie để giết mổ không có gì khác biệt đáng kể so với những người làm việc ở những trang trại phi hữu cơ. Những con gà chỉ sống cuộc sống tốt hơn chút xíu so với đồng loại được nuôi theo kiểu truyền thống; rốt cuộc thì CAFO[61] vẫn là CAFO, dù thức ăn được đưa vào đó có phải là hữu cơ hay không. Cũng như với những con bò sữa sản xuất ra sữa để làm kem, cũng có thể chúng đã được chăn thả ngoài trời trên đồng cỏ thực sự (trang trại Stonyfield mua phần lớn - nếu không phải toàn bộ - sữa từ các hộ chăn nuôi bò sữa), nhưng cái nhãn hữu cơ không đảm bảo điều đó. Và trong khi các trang trại hữu cơ tôi tới thăm không nhận khoản thanh toán trực tiếp nào từ chính phủ, họ vẫn nhận được những khoản trợ giá khác của người nộp thuế, tiêu biểu nhất là nước và điện được trợ giá ở California. Nhà máy xử lý rộng hơn 18.000 mét vuông được làm lạnh nơi rửa món xa lát chỉ phải trả một nửa chi phí tiền điện vì Earthbound không

https://thuviensach.vn

bị liệt vào loại "doanh nghiệp nông nghiệp".

Nhưng có lẽ điều đáng nản nhất là bữa ăn hữu cơ công nghiệp của tôi cũng gần như bị nhúng trong nhiên liệu hóa thạch giống như những bữa ăn truyền thống. Măng tây được chuyên trở trên một chiếc 747 từ Argentina; mâm xôi được vận chuyển bằng xe tải từ Mexico; xa lát làm lạnh tới 2°C từ giây phút được hái ở Arizona (Earthbound chuyển toàn bộ hoạt động tới đó mỗi mùa đông) tới giây phút tôi mang nó ra khỏi cửa siêu thị Whole Foods. Ngành công nghiệp thực phẩm đốt cháy gần một phần năm toàn bộ lượng dầu mỏ được tiêu thụ ở Mỹ (tương đương với ô tô). Ngày nay, khoảng bảy tới mười calo năng lượng nhiên liệu hóa thạch bị tiêu tốn để cung cấp một calo năng lượng thực phẩm tới đĩa ăn của người Mỹ. Và dù cho đúng là những nông dân hữu cơ không rải phân bón tổng hợp từ khí thiên nhiên hay phun thuốc trừ sâu sản xuất từ dầu mỏ, họ thường đốt cháy nhiều nhiên liệu điêzen hơn nông dân áp dụng phương pháp truyền thống trong khi vận chuyển lượng phân trộn đồ sộ đi khắp nông trại và làm cỏ trên cánh đồng, một quy trình tốn đặc biệt nhiều năng lượng, bao gồm cả việc tưới nước cho đất nhiều hơn bình thường (để làm cỏ dại nảy mầm trước khi trồng trọt) và phải cày xới nhiều hơn. Dù nói vậy, theo David Pimentai thì trồng trọt theo phương pháp hữu cơ sử dụng ít nhiên liệu hóa thạch hơn một phần ba so với trồng trọt theo kiểu truyền thống, mặc dù số lượng tiết kiệm được đó sẽ biến mất nếu phân trộn không được sản xuất ngay tại cánh đồng hoặc ở nơi gần đó.

Tuy nhiên, trồng trọt chỉ là phần tiêu tốn ít năng lượng nhất: chỉ một phần năm tổng số năng lượng cần thiết để tạo ra thực phẩm được tiêu thụ ở trang trại; phần còn lại tiêu tốn trong quá trình chế biến thực phẩm và vận chuyển đi khắp nơi. Ít nhất đó là số nhiên liệu được đốt cháy để đưa thức ăn từ trang trại tới bàn ăn

https://thuviensach.vn

của tôi, hầu như chẳng có lý do gì để nghĩ rằng bữa tối từ Trang trại Cascadian hay món xa lát trộn của Trang trại Earthbound lại bền vững hơn một bữa tối hay món xa lát truyền thống.

Thế nhưng ít nhất chúng tôi cũng không ăn tối trong xe.

Vậy rốt cuộc chuỗi thực phẩm hữu cơ công nghiệp có phải là một thuật ngữ đầy mâu thuẫn? Quả đúng là như vậy. Tất nhiên ta vẫn có thể chấp nhận những mâu thuẫn, tối thiểu là trong một thời gian ngắn, và đôi khi điều đó là cần thiết hoặc đáng giá. Nhưng ít nhất ta cũng nên đối mặt với cái giá của sự thỏa hiệp. Động lực của hữu cơ là tìm ra cách cung cấp thực phẩm tuân thủ logic của tự nhiên hơn, xây dựng hệ thống thực phẩm giống với hệ sinh thái hơn, một hệ thống lấy được màu mỡ và năng lượng từ mặt trời. Cung cấp thực phẩm cho con người theo cách khác là "không bền vững", một cụm từ bị lạm dụng nhiều đến nỗi ta có xu hướng quên mất ý nghĩa cụ thể của nó là: chẳng sớm thì muộn hệ thống đó phải sụp đổ. Những người nông dân đã thành công đáng kể khi tạo ra chuỗi thực phẩm mới trên trang trại của mình; nhưng rắc rối nảy sinh khi họ chạm trán với sự kỳ vọng của các siêu thị. Cũng như ở nhiều lĩnh vực khác, logic của tự nhiên đã tỏ ra không phù hợp với logic của chủ nghĩa tư bản, một chủ nghĩa luôn tôn vinh năng lượng rẻ. Và vì vậy, ngày nay ngành công nghiệp thực phẩm hữu cơ bỗng thấy mình có vị trí không ngờ nhất, khó chịu nhất, và đúng thế, không bền vững nhất: bồng bềnh trên một biển dầu mỏ đang cạn dần.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI

CỎ

Mười ba cách nhìn một đồng cỏ

THỨ HAI

Đối với một thứ mà ai cũng tuyên bố là rất thích, cỏ thật khó để chúng ta nhìn thấy. Ồ, ta có thể thấy cỏ rất rõ theo cách thông thường, nhưng ta thực sự nhìn thấy bao nhiêu khi quan sát một đám cỏ? Màu xanh, tất nhiên, có lẽ là chuyển động nhè nhẹ của gió hiện ra trên đó: hình ảnh trừu tượng. Đối với chúng ta, cỏ giống phông nền hơn là hình ảnh trên đó, nó là phông nền cho những thứ rõ ràng hơn trong cảnh quan - cây cối, động vật, nhà cửa. Cỏ tự thân không hẳn là chủ đề mà là bối cảnh. Có lẽ điều này là do sự khác biệt về tầm vóc giữa chúng ta và vô số những sinh vật nhỏ xíu tạo nên bãi cỏ. Có lẽ ta quá cao lớn nên không thấy được tường tận những gì diễn ra dưới đó.

Thật kỳ lạ, dường như ta yêu cỏ không phải vì bản thân chúng mà vì điều không thuộc về chúng - ý tôi là cả đồng cỏ - tuy vậy ta dường như thích ví mình với cái cây hơn là một lá cỏ. Khi các nhà thơ so sánh con người với lá cỏ, dường như điều đó hạ thấp chúng ta, như thể lấy mất cá tính của ta và nhắc nhở ta về sự tồn tại nhỏ bé của mình. Được cấu thành bởi rất nhiều phần nhỏ xíu dường như không thể phân biệt được, một mảng cỏ - mà khi ta xem xét kỹ hơn thì thậm chí tới nửa số trường hợp lại không bao gồm cỏ mà

https://thuviensach.vn

bao gồm cây họ đậu và cây lá rộng nhiều loại - tự biến đổi trong nhận thức của chúng ta thành một khối không phân biệt, như một cánh đồng màu lộn xộn. Cách nhìn, hay đúng ra là không nhìn, cỏ như vậy chắc hẳn phù hợp với chúng ta, nếu không thì tại sao ta lại phải mất công cắt cỏ liên tục? Cắt cỏ chỉ càng làm tăng tính trừu tượng của cỏ.

Đó hoàn toàn không phải cách một con bò hoặc một người nông dân trồng cỏ như Joel Salatin nhìn về cỏ. Khi một trong những con bò sữa của anh di chuyển vào một bãi cỏ mới, nó không chỉ nhìn thấy màu xanh; nó thậm chí còn không nhìn cỏ. Nó nhìn, chỉ qua khóe mắt, búi cỏ ba lá màu trắng ngon lành này, búi cỏ xanh lục đằng kia với những cái lá hình trái tim, hay, phía trên một đoạn, đám cỏ đuôi trâu xanh biếc nằm sát mặt đất. Trong đầu nó, hai thực thể này hoàn toàn khác biệt, như thể kem vani với súp lơ, hai món ăn ta không bao giờ có thể trộn lẫn chỉ bởi vì tình cờ chúng cùng có màu trắng. Con bò sữa hé đôi môi dày ẩm ướt, uốn cong cái lưỡi thô ráp như một sợi thừng mập mạp quanh búi cỏ ba lá, và với âm thanh khoan khoái khi bứt túm lá, nó tước một miệng đầy thứ lá mềm khỏi thân cỏ. Cuối cùng nó sẽ xử lý đám cỏ đuôi trâu và cỏ nón, thậm chí cả kha khá cỏ dại, nhưng phải tới khi nó đã chén sạch món kem cỏ ba lá mà nó có thể tìm được.

Joel gọi đồng cỏ của mình là "quầy xa lát", và đối với lũ bò sữa, những đồng cỏ này tối thiểu cũng chứa chừng đó thứ để ăn. Cũng như một vài thứ không phải để ăn. Mặc dù chúng ta có thể không nhận thấy một ít cây cà độc hay cây kế ẩn náu trên đồng cỏ, nhưng khi những con bò sữa gặm xong cỏ vào ngày hôm sau, những loại cây đó sẽ vẫn còn nguyên, như những miếng súp lơ trơ trọi héo úa trên đĩa của một cậu nhóc kén ăn.

Khi quan sát bò sữa ăn bữa tối, điều tôi nhận thấy là lập luận về tầm vóc không hẳn đã đúng. Lý do chúng ta không thấy nhiều

https://thuviensach.vn

thứ khi nhìn cả bãi cỏ hầu như chẳng liên quan gì đến tỷ lệ tương đối mà chủ yếu liên quan đến mối quan tâm của chúng ta. Chú bò tôi quan sát trên đồng cỏ của Joel Salatin tối nay to hơn tôi rất nhiều, và hiển nhiên có khả năng nhận thức kém hơn nhiều về nhiều mặt, tuy nhiên nó có thể chọn ra đúng một bụi cỏ đuôi mèo từ một đám xanh hỗn độn khó mà phân biệt nổi trong thời gian ít hơn thời gian tôi cần để nhớ tên loài cỏ đó. Tôi không ăn cỏ đuôi mèo, hay thậm chí cỏ ba lá. Nhưng nếu có, có lẽ tôi sẽ nhận thức được trật tự và vẻ đẹp cùng sự ngon miệng của quầy xa lát này sống động như nó. Cả sự rõ ràng cũng là do mắt người ngắm.

Joel cũng không ăn cỏ - đó là một trong vài thứ dinh dưỡng trong tự nhiên mà loài ăn tạp con người không tiêu hóa được, do thiếu dạ cỏ để phân tách xen lu lô - tuy nhiên anh vẫn có thể nhìn quầy xa lát một cách sống động gần như đàn bò của mình. Ngày đầu tiên tôi tới trang trại, Joel khăng khăng rằng trước khi gặp bất kỳ con vật nào, tôi phải cùng anh nằm sấp xuống đồng cỏ, anh giới thiệu với tôi cỏ nón và cỏ đuôi trâu, cỏ ba lá đỏ và trắng, cây kê và cỏ lam, cỏ mã để, cỏ đuôi mèo và cỏ ngọt - thứ cỏ anh đã hái một lá để tôi nếm (và đó đúng là loại cỏ rất ngọt). Joel muốn tôi hiểu lý do tại sao anh tự nhận mình là nông dân trồng cỏ chứ không phải chủ trại chăn nuôi hay chủ trại lợn hay chủ trại gà hay chủ trại gà tây hay chủ trại thỏ hay chủ trại trứng. Những con vật đến và đi, còn cỏ, trực tiếp hoặc gián tiếp làm thức ăn cho tất cả các loại vật nuôi, thì tồn tại mãi, và sự thịnh vượng của trang trại phụ thuộc vào sự phát triển của cỏ hơn bất cứ điều gì khác.

Trồng cỏ là thuật ngữ tương đối mới trong nông nghiệp Mỹ, được du nhập từ New Zealand vào những năm 1980 bởi Allan Nation, biên tập viên của tờ Stockman Grass Farmer[62]. Stockman - tờ báo khổ nhỏ được phát hành hằng tháng, đầy những mẩu quảng cáo về hàng rào điện di động, khoáng chất bổ sung và

https://thuviensach.vn

tinh dịch bò đực - đã trở thành kinh thánh cho ngày càng nhiều người chăn nuôi gia súc đang thực hành cái gọi là "chăn thả luân phiên có quản lý" hoặc như viết tắt trên các trang của tờ tạp chí của Nation, MiG (đôi khi còn gọi là chăn thả luân phiên). Joel viết mục The Pastoralist[63] cho tờ Stockman Grass Farmer, và trở thành bạn thân với Nation, người mà ông coi như một người thầy.

Khi Allan Nation tới New Zealand năm 1984 và nghe thấy những chủ trại cừu ở đó tự nhận là nông dân trồng cỏ, ông như được khai sáng và bắt đầu nhìn nhận việc trồng loại thức ăn này dưới ánh sáng hoàn toàn mới. Nation ngay lập tức đổi tên tờ tạp chí nhỏ của mình từ Stockman thành Stockman Grass Farmer và "trở nên khá cuồng tín đối với cỏ". Ông tập hợp xung quanh tờ tạp chí của mình một nhóm người có cùng tư tưởng cuồng tín đối với cỏ, kể cả Joel, Jim Gerrish, một chủ trại kiêm giáo viên ở Idaho (là người nghĩ ra cụm từ "chăn thả luân phiên có quản lý"), Gearld Fry, chuyên gia chăn nuôi, Jo Robinson, tác giả chuyên viết về sức khỏe, người đã nghiên cứu lợi ích của các loại thịt từ động vật ăn cỏ, và nhà nông học người Argentina, tiến sĩ Anibal Pordomingo. Nhiều người trong số này lần đầu tiếp xúc với lý thuyết chăn thả luân phiên trong tác phẩm của André Voisin, một nhà nông học người Pháp mà chuyên luận năm 1959, Grass Productivity[64] ghi nhận rằng bằng cách đơn giản là nuôi số lượng động vật nhai lại phù hợp vào thời điểm phù hợp, đồng cỏ có thể sản sinh ra nhiều cỏ (và đổi lại nó sẽ tạo ra nhiều thịt và sữa) hơn mức mà bất cứ ai cho là khả thi.

Tuy những người nông dân trồng cỏ chăn nuôi động vật - để lấy thịt, trứng, sữa và len - nhưng họ coi chúng là một phần của chuỗi thực phẩm trong đó cỏ là loài chủ chốt, là mối liên kết giữa năng lượng mặt trời cung cấp cho mỗi chuỗi thực phẩm và những loài vật mà con người ăn. "Nói một cách chính xác hơn," Joel nói,

https://thuviensach.vn

“chúng ta nên tự gọi mình là nông dân mặt trời, cỏ chỉ là cách chúng ta thu giữ năng lượng mặt trời.” Một trong những nguyên tắc trồng cỏ hiện đại là nông dân nên phụ thuộc vào năng lượng vĩnh cửu của mặt trời ở mức tối đa, loại năng lượng được thu giữ hằng ngày nhờ quang hợp, thay vì năng lượng mặt trời hóa thạch chứa trong dầu mỏ.

Đối với Allan Nation, người đã lớn lên ở một trại chăn nuôi gia súc ở Mississippi, làm như vậy vừa hợp lý về kinh tế lại vừa tốt cho môi trường. Gần đây, ông đã viết trong mục báo Al’s Obs: “Mọi hoạt động nông nghiệp về thực chất là việc thu giữ năng lượng mặt trời miễn phí vào thực phẩm để có thể được biến đổi thành dạng năng lượng cao trong cơ thể người”; ở đây mỗi tháng ông áp dụng lý thuyết của một nhóm các nhà tư tưởng theo khuynh hướng chiết trung rõ rệt (từ những giảng viên kinh doanh như Peter Drucker và Michael Porter cho tới những tác giả như Arthur Koestler) cho các vấn đề trong nông nghiệp. “Chỉ có hai cách hiệu quả để làm điều này,” ông viết. “Một là bạn đi ra vườn, nhổ một củ cà rốt rồi ăn. Đây là cách chuyển đổi trực tiếp năng lượng mặt trời thành năng lượng trong cơ thể người. Cách hiệu quả thứ hai là bạn thả vật nuôi ra để thu thập loại thức ăn mặt trời miễn phí này và sau đó bạn ăn vật nuôi đó.

“Mọi phương pháp thu hoạch và chuyển đổi khác đều đòi hỏi nhiều vốn và năng lượng dầu mỏ hơn, đồng thời những đầu vào này chắc chắn sẽ làm giảm lợi nhuận của nông dân hoặc chủ trại chăn nuôi. Như chủ trại Bud Adams ở Florida từng nói với tôi, ‘Chăn nuôi gia súc là công việc đơn giản. Phần thực sự khó khăn là giữ cho việc này đơn giản.”

Cách đơn giản nhất để thu năng lượng mặt trời theo hình thức chăn nuôi lấy thịt là trồng cỏ: “Lá cỏ là những tấm pin quang điện,” Joel nói. Và cách hiệu quả nhất - nếu không phải đơn giản

https://thuviensach.vn

nhất - để trồng số lượng lớn các tấm pin quang điện là chăn thả luân phiên có quản lý, một phương pháp chỉ nghe tên đã thấy phụ thuộc nhiều vào bộ óc của chủ trang trại chứ không phải là vốn - hoặc nhiều năng lượng đầu vào. Trên thực tế, tất cả những gì ta cần là hàng rào điện di động, tinh thần sẵn sàng thả gia súc ra đồng cỏ tươi mỗi ngày, và kiến thức sâu sắc về cỏ mà Joel cố gắng truyền đạt cho tôi vào buổi chiều đầu xuân đó, bằng cách nằm rạp xuống đồng cỏ của anh.

"Điều quan trọng cần biết về bất kỳ loại cỏ nào là quá trình tăng trưởng của nó đi theo đường cong sigma hay hình chữ S," Joel giải thích. Anh vớ lấy cây bút và quyển sổ rồi bắt đầu vẽ một biểu đồ, dựa trên biểu đồ trong sách của Voisin. "Trục tung thể hiện chiều cao của cây cỏ. Còn trục hoành là thời gian: số ngày tính từ ngày bãi cỏ được thả gia súc lần cuối." Anh bắt đầu vạch một chữ s lớn trên trang giấy, bắt đầu từ góc dưới bên trái nơi hai trục cắt nhau. "Thấy chứ, tăng trưởng bắt đầu rất chậm thế này, nhưng sau đó vài ngày nó bắt đầu tăng vọt lên. Giai đoạn này gọi là 'bùng phát tăng trưởng', lúc cỏ hồi phục sau lần đầu tiên bị gia súc ăn, tạo lập lại năng lượng dự trữ và đám rễ khổng lồ, sau đó sinh trưởng mạnh mẽ. Nhưng sau một thời gian" - đường cong đổi hướng chạy ngang ở khoảng ngày thứ mười bốn - "tốc độ tăng trưởng chậm lại, và cỏ bắt đầu sẵn sàng để nở hoa và ra hạt. Đây là giai đoạn già cỗi, khi thân cỏ bắt đầu hóa gỗ và trở nên kém ngon đối với bò sữa.

"Ta nên thả gia súc ra ăn trên đồng cỏ ngay tại điểm này" - anh vỗ mạnh vào tập giấy của tôi – "ngay đỉnh tăng trưởng. Nhưng không bao giờ được vi phạm nguyên tắc chăn thả lần hai. Không được phép để bò ra ăn cỏ lần thứ hai trước khi cỏ có cơ hội hồi phục hoàn toàn."

Nếu nguyên tắc chăn thả lần hai được quy định chính thức, phần lớn chủ trại chăn nuôi và nông dân nuôi bò sữa trên thế giới

https://thuviensach.vn

đều sẽ phạm pháp, vì họ cho gia súc gặm cỏ liên tục trên cánh đồng. Bằng cách cho phép gia súc được gặm lần thứ hai hay lần thứ ba, những loại "kem" được thèm muốn nhất - cỏ ba lá, cỏ nón, cỏ ngọt, cỏ lam, cỏ đuôi mèo - suy kiệt dần rồi biến mất khỏi bãi cỏ, nhường chỗ cho những mảng đất trơ trụi, những đám cỏ dại và bụi rậm mà lũ bò không động tới. Bất kỳ loài thực vật nào cũng muốn giữ tỷ lệ cân bằng giữa rễ và thân[65], vì thế cỏ bị gặm ngắn do chăn thả quá nhiều sẽ thiếu rễ sâu cần thiết để hút nước và khoáng chất từ tầng đất cái. Qua thời gian, đồng cỏ bị gặm sát sẽ hỏng dần, và trong môi trường khô hanh khắc nghiệt, rốt cuộc nó sẽ trở thành hoang mạc. Lý do các nhà môi trường ở miền Tây nước Mỹ có quan điểm bi quan như vậy về chăn thả là do phần lớn chủ trại chăn nuôi cho chăn thả liên tục, làm thoái hóa đất do coi thường quy luật chăn thả lần hai.

Joel ngắt một lá cỏ nón, chỉ cho tôi chính xác nơi con bò sữa đã gặm tuần trước đó, và chỉ cho tôi thấy cái phần mọc ra màu xanh non từ chỗ đứt trong những ngày sau đó. Lá cỏ giống như đường thời gian, phân ranh giới rõ rệt giữa phần lá trưởng thành màu sẫm trước khi bị xén và phần lá màu sáng mới mọc. "Đây là phần lá cỏ mới mọc, ngay đây này. Tôi có thể nói rằng bãi cỏ này sẽ sẵn sàng để bò sữa trở lại trong vòng ba hoặc bốn ngày nữa."

Đúng là "cần nhiều năng lực quản lý". Joel liên tục cập nhật cái bảng tính trong đầu mình để theo dõi những giai đoạn tăng trưởng chính xác của vài chục bãi chăn thả của trang trại, có diện tích từ một tới năm mẫu Anh, tùy thuộc vào mùa và thời tiết. Cụ thể như bãi cỏ này, một bãi cỏ bằng phẳng rộng năm mẫu Anh ngay sau khu chuồng gia súc, phía Bắc ngăn bởi hàng rào cây còn phía Nam là con lạch và con đường đất kết nối đồng cỏ với nhiều khu vực khác nhau của Polyface giống như một cái thân cây khúc khuỷu, giờ đây đã chiếm một chỗ trong bộ nhớ của ông. Chỉ riêng số lượng

https://thuviensach.vn

biến cục bộ tác động tới việc đưa ra một quyết định như vậy đã đủ khiến tôi đau đầu, và nó góp phần lý giải tại sao việc kết hợp hài hòa giữa chăn thả luân phiên với nông nghiệp công nghiệp hóa dựa trên chuẩn hóa và đơn giản hóa lại khó khăn đến thế. Khoảng thời gian để bãi cỏ có thể khôi phục thường xuyên thay đổi, tùy thuộc vào nhiệt độ, lượng mưa, lượng ánh nắng và thời điểm trong năm; cũng như vậy, lượng cỏ dành cho một con bò cụ thể tùy thuộc vào kích cỡ, tuổi và giai đoạn cuộc đời: chẳng hạn một con bò đang vắt sữa sẽ ăn nhiều cỏ gấp đôi một con bò đã hết sữa.

Đơn vị mà người nông dân trồng cỏ thực hiện và ghi nhận tất cả những tính toán này, quyết định chính xác sẽ chuyển đàn gia súc khi nào và tới đâu, là "ngày bò sữa" - đơn giản là lượng cỏ trung bình một con bò sữa sẽ ăn trong một ngày; để việc luân phiên được hiệu quả, người nông dân cần biết mỗi bãi cỏ sẽ tạo ra bao nhiêu ngày bò sữa. Nhưng hóa ra, dù là một đơn vị đo lường, một ngày bò sữa cũng biến thiên rất lớn, vì số ngày bò sữa mà bất kỳ bãi cỏ nào có khả năng cung cấp sẽ tăng hay giảm theo sự tác động của tất cả những biến nói trên.

Cũng có mức độ tàn phá như việc chăn thả quá nhiều gây ra đối với đồng cỏ, việc chăn thả quá ít cũng có thể gây tổn hại kiểu khác, vì nó dẫn tới tình trạng cỏ già và hóa gỗ dẫn đến giảm năng suất. Nhưng nếu làm được một cách đúng đắn - chăn thả số lượng gia súc tối ưu vào thời điểm tối ưu để tận dụng những lá cỏ đang ở đỉnh sinh trưởng - sẽ giúp sản xuất ra khối lượng cỏ khổng lồ, đồng thời lại cải thiện được chất lượng đất đai. Joel gọi quá trình chăn thả tối ưu này là "bắt mạch đồng cỏ" và nói rằng ở Polyface phương pháp này đã tăng số ngày bò sữa lên tới 400 ngày cho một mẫu Anh; mức trung bình của hạt là bảy mươi. "Trên thực tế chúng tôi đã mua được cả trang trại mới với giá của vài cái hàng rào lưu động và công tác quản lý sâu sát."

https://thuviensach.vn

Việc trồng cỏ được thực hiện tốt phụ thuộc gần như hoàn toàn vào kho kiến thức phong phú về địa phương trong khi phần lớn nền nông nghiệp đã trở nên phụ thuộc chính xác vào điều ngược lại: tư duy ngoài trang trại và trí tuệ chung phù hợp cho tất cả mà hóa chất nông nghiệp và máy móc là đại diện. Hầu như không được ai trợ giúp và ở một nơi đặc biệt, người nông dân trồng cỏ liên tục phải sắp đặt lại các yếu tố khác nhau của trang trại về cả không gian lẫn thời gian, phụ thuộc vào khả năng quan sát và tổ chức để sắp xếp những cuộc tiếp xúc hằng ngày giữa vật nuôi và cỏ sao cho có thể đảm bảo được lợi ích tối đa cho cả hai.

Vậy liệu hoạt động nông nghiệp kỹ thuật thấp này có đơn giản là bước thụt lùi trở lại với nông nghiệp thời kỳ tiền công nghiệp? Salatin dứt khoát không đồng tình: "Có thể trông thì có vẻ không phải vậy, nhưng công việc chúng tôi thực hiện ở đây hoàn toàn thuộc về thời đại thông tin. Trang trại Polyface là một doanh nghiệp hậu công nghiệp. Rồi anh sẽ thấy."

TỐI THỨ HAI

Khi tôi sắp kết thúc ngày dài đầu tiên đầy hứng khởi trong vai trò người làm công ở trang trại Polyface, phải nói rằng tôi không hề có được cảm giác giống như sau một ngày lao động trong nền kinh tế thông tin, và vẫn còn một việc đáng sợ nữa trước bữa tối: lùa đàn bò về, một việc mà, Joel muốn tôi hiểu, dễ dàng hơn nhiều so với ta tưởng. Chắc chắn tôi hy vọng là như vậy rồi. Ném và chất đống những kiện cỏ nặng cả 23 ki lô gam suốt buổi chiều đã khiến xương cốt tôi rã rời, mình mẩy nhức nhối, và khắp người ngứa ngáy do bị cỏ cứa, vì thế tôi nhẹ cả người khi Joel đề nghị cùng anh lái xe máy bốn bánh lên đồng cỏ phía trên, nơi đàn bò đã gặm cỏ cả ngày (rõ ràng là càng thấy mệt, ta lại càng thấy sẵn lòng chấp

https://thuviensach.vn

nhận nhiên liệu hóa thạch). Chúng tôi ghé kho dụng cụ lấy ắc quy ô tô mới sạc để nạp điện cho hàng rào điện của bãi cỏ, và tăng tốc trên con đường đất in hằn vết bánh xe, Joel cầm lái, còn tôi ngồi phía sau bám thật chặt, cố gắng ngồi chắc trên tấm gỗ nhỏ ông móc vào xe để kéo các thứ đi quanh trang trại.

“Hàng xóm nghĩ tôi điên khi cứ di chuyển đàn bò thường xuyên như vậy. Đó là vì khi phần lớn mọi người nghe đến từ 'di chuyển đàn gia súc’ họ hình dung ra một ngày dài mệt mỏi, phải dùng tới vài cái xe bán tải, một đàn chó sủa ầm ĩ, vài bao thuốc lá Skoal, và hò hét rất nhiều,” Joel nói, cố gắng hét lên át tiếng động cơ của chiếc ATV để tôi nghe thấy. “Nhưng thực ra, chuyện không giống thế chút nào.”

Như phần lớn các nông dân trồng cỏ thực hiện chăn thả luân phiên, mỗi ngày Joel đều lùa đàn gia súc tới một bãi cỏ mới. Nguyên tắc cơ bản là “ồ ạt kéo đến ăn rồi kéo đi”, ông giải thích, khi chúng tôi phanh đột ngột trước cánh cổng của đồng cỏ phía trên. Khoảng tám chục con bò sữa đang nhai cỏ hoặc nằm quanh một khu vực trông như doanh trại khá chật chội ở khu có quây rào của đồng cỏ rộng lớn hơn nhiều thoải dần về phía Nam.

“Chúng tôi cố gắng bắt chước trên quy mô trang trại cách làm của các loài động vật ăn cỏ trên khắp thế giới. Dù là linh dương ở Serengeti, tuần lộc caribu ở Alaska, hay bò rừng bizon trên những bình nguyên của châu Mỹ, từng đàn gia súc dạ cỏ luôn chuyển sang những cánh đồng mới, theo đúng chu kỳ sinh trưởng của cỏ. Những loài dã thú buộc lũ trâu rừng di chuyển liên tục và phải sống thành bầy đàn để được an toàn.”

Thời gian ở lại tích cực nhưng ngắn ngủi thay đổi hoàn toàn tương tác của loài vật với cỏ và đất đai. Chúng ăn hết gần như mọi thứ trên bãi cỏ, và sau đó di chuyển, cho đồng cỏ cơ hội phục hồi. Những loài cỏ bản xứ tiến hóa để phát triển mạnh theo đúng chu

https://thuviensach.vn

kỳ gặm cỏ đó; trên thực tế, chúng phụ thuộc vào động vật ăn cỏ để tái sinh sản thành công. Động vật nhai lại không chỉ phát tán và thụ phấn cho hạt bằng phân, mà vết móng của chúng còn tạo ra những hốc nhỏ mát mẻ trên mặt đất nơi nước đọng lại - điều kiện lý tưởng để hạt cỏ nảy mầm, và ở những vùng đất cứng trong những tháng hè khô hạn nhất, khi cuộc sống của các loài vi sinh vật ngừng hoàn toàn, dạ cỏ của các loài nhai lại đảm nhiệm vai trò tạo lập chu trình dinh dưỡng cho đất, phân tách xác thực vật khô thành những chất dinh dưỡng cơ bản và vật chất hữu cơ, mà sau đó những động vật này sẽ phát tán bằng nước giải và phân.

Ăn ồ ạt và di chuyển cũng giúp động vật nhai lại khỏe mạnh. "Thời gian lưu lại ngắn ở mỗi nơi cho phép loài vật thực hiện theo bản năng và tìm kiếm những khu đất mới sạch sẽ còn chưa bị nhiễm bẩn bởi chính phân của chúng, chỗ đẻ trứng của các loài động vật ký sinh."

Joel ngắt hàng rào điện khỏi ắc quy và lấy ủng đạp dây điện thấp xuống để giúp tôi vào bãi cỏ. "Chúng tôi cũng đạt được mục tiêu đó trong trang trại bằng cách sử dụng hàng rào điện di động. Hàng rào đóng vai trò giống như dã thú trong hệ thống của chúng tôi, giữ cho những con bò tụ tập thành bầy và giúp chúng tôi di chuyển chúng hằng ngày." Công nghệ cho loại hàng rào điện nhẹ và rẻ tiền này (các bộ phận đã được cha Joel phát minh vào những năm 1960) là bước đột phá khiến chăn thả luân phiên có quản lý trở nên khả thi (mặc dù từ sớm hơn nhiều, chó đã giúp những người chăn cừu làm được việc gần giống với chăn thả luân phiên).

Rõ ràng đàn gia súc của Joel biết thủ tục này; tôi có thể cảm thấy vẻ chờ đợi của chúng. Những con bò sữa đang nằm nghỉ tự động đứng dậy, và những con bạo dạn bắt đầu ì ạch tiến về phía chúng tôi, một trong số đó - "đó là Budger" - bước thẳng tới dụi mũi vào chúng tôi như thể một con mèo vĩ đại. Đàn gia súc của

https://thuviensach.vn

Joel là một đàn đặc biệt đáng yêu, là một đàn khá sặc sỡ với những con màu đen, nâu và hơi vàng, lai giữa giống Brahman, Angus và giống sừng ngắn. Ông không tin vào thụ tinh nhân tạo hay bỏ nhiều vốn mua những giống đặc biệt. Thay vào đó vài năm một lần ông chọn một con bò đực mới từ đám bê của mình, đặt tên nó theo tên một anh chàng có máu Don Juan nổi tiếng phục vụ trong phần lớn thời kỳ cầm quyền của Clinton: Slick Willie. Ta sẽ không nhầm hậu duệ của Slick với những con bò chỉ có mã bề ngoài, dù lớp lông chúng bóng mượt, đuôi chúng sạch sẽ, hay với đám bò sữa vì vào một buổi chiều ẩm ướt tháng Sáu nhưng chúng có rất ít ruồi bay phía trên đàn bò.

Hai chúng tôi mất chưa tới mười lăm phút để rào một bãi cỏ mới bên cạnh bãi cũ, kéo bồn nước sang đó, và lắp ống nước (hệ thống cấp nước của trang trại hoạt động nhờ trọng lực, lấy nước từ một loạt các ao mà Joel đào ở sườn đồi), cỏ ở bãi này đã cao ngang đùi và sum suê, đàn bò rõ ràng rất nóng lòng được sang đó.

Giây phút ấy đã tới. Trông như một trưởng bộ phận phục vụ hơn là một chủ trại, Joel mở cánh cửa giữa hai bãi cỏ, bỏ mũ rơm ra và vung một cách mạnh mẽ về phía quầy xa lát tươi, gọi lũ bò đi ăn tối. Sau giây phút lơ ngơ lưỡng lự, đàn bò bắt đầu di chuyển, trước tiên từng con một, sau đó hai con một, và rồi cả tám chục con lững thững đi sang đồng cỏ mới, cả đàn lướt qua chúng tôi để chăm chú tìm kiếm loại cỏ ưa thích. Đàn bò tản ra trên bãi cỏ mới và những cái đầu to lớn cúi thấp xuống mặt cỏ, không gian đêm tràn đầy âm thanh của tiếng chép môi, tiếng giật cỏ và tiếng rống thỏa mãn của đàn bò.

Lần trước đứng xem một đàn bò sữa ăn tối, tôi đứng trong đám phân bò ngập tới tận mắt cá chân ở chuồng số 43 của trang trại Poky Feeders ở Garden City, Kansas. Sự khác biệt giữa quang cảnh bữa tối của hai đàn bò không thể nào lớn hơn. Khác biệt rõ

https://thuviensach.vn

ràng nhất là những con bò này đang tự kiếm thức ăn của mình thay vì chờ một chiếc xe tải mang tới khẩu phần ngô trộn sẵn được trồng cách đó hàng trăm ki lô mét và sau đó được những nhà dinh dưỡng động vật trộn với urê, thuốc kháng sinh, khoáng chất, và chất béo lấy từ loài gia súc khác trong phòng chế biến thức ăn chăn nuôi. Ở đây chúng tôi đưa đàn bò đến với thức ăn thay vì làm theo cách ngược lại, và cho tới khi kết thúc bữa ăn, không còn lại gì để chúng tôi phải dọn dẹp, bởi đàn bò đã rải chất thải chính xác ở nơi sẽ có hiệu quả nhất.

Bò sữa ăn cỏ và cỏ ăn năng lượng mặt trời: chuỗi thực phẩm hoạt động trên đồng cỏ này không thể ngắn hơn hay đơn giản hơn. Đặc biệt khi tôi so sánh nó với chuỗi thực phẩm phải chạy qua nơi chế biến thức ăn gia súc, với những xúc tu xuyên lục địa vươn tới tận những cánh đồng ngô ở Iowa, từ đó tới vùng chết ở Vịnh Mexico, và xa hơn nữa, tới những mỏ dầu ở Vịnh Ba Tư, nơi đã cung cấp phần lớn năng lượng để trồng ngô. Thứ ngô loại 2 được sử dụng làm thức ăn cho chú bò đực 534 gắn nó với khu liên hợp công nghiệp (chưa nói đến quân sự) vươn rộng tới nửa thế giới.

Dù vậy nếu tôi có thể thực sự thấy điều gì đang diễn ra ngay tại đồng cỏ này, có thể lần theo mọi kết nối sinh thái liên quan, quang cảnh mở ra trực tiếp trước mắt tôi không hề đơn giản như bề ngoài. Trên thực tế, sự phức tạp hiện diện trong vài trăm xen ti mét vuông của đồng cỏ này cũng y hệt như trong toàn bộ khu liên hợp công nghiệp mà 534 bị gắn vào đó; điều khiến sự phức tạp của đồng cỏ này khó hiểu hơn nhiều đối với chúng ta là bởi sự phức tạp đó không phải do chúng ta tạo ra.

Nhưng dù sao cũng cứ thử xem. Giờ hãy chỉ tập trung vào mối quan hệ giữa Budger và búi cỏ đuôi trâu mà nó đang giật ra khỏi chỏm rễ. Những lá cỏ đó đã dành cả ngày dài tháng Sáu để biến ánh sáng mặt trời thành đường (lý do Joel di chuyển đàn bò vào

https://thuviensach.vn

cuối ngày là vì khi đó lượng đường trong cỏ đạt mức cao nhất; qua đêm cỏ sẽ sử dụng dần lượng đường dự trữ này). Để cung cấp đầu vào cho quá trình quang hợp, rễ cỏ hút nước và khoáng chất từ sâu trong đất (một số loại cỏ có thể cắm rễ sâu xuống tới gần 2 mét), những khoáng chất sẽ nhanh chóng trở thành một phần của con bò sữa này. Nhiều khả năng Budger cũng đã chọn chính xác loại cỏ để ăn ngay trước, tùy thuộc loại khoáng chất mà cơ thể nó đòi hỏi ngày hôm đó; một số loài cung cấp cho nó nhiều magiê hơn, loài khác thì cung cấp nhiều kali (nếu cảm thấy mệt mỏi, có thể nó sẽ tìm cỏ mã đề, một thảo mộc có chứa hợp chất kháng sinh trong lá; những loài gia súc ăn cỏ theo bản năng có thể sử dụng sự đa dạng của quầy xa lát này để tự chữa bệnh). Ngược lại, 534, chú bò không bao giờ tự chọn thức ăn cho mình, nói gì đến thuốc chữa bệnh, lại có khẩu phần ăn hoàn toàn phụ thuộc vào các nhà dinh dưỡng động vật - tất nhiên chỉ đầy đủ ở mức kiến thức về khoa học động vật hiện tại cho phép.

Cho tới giờ mối quan hệ giữa Budger và một phần mười mét vuông đồng cỏ mới chỉ mang tính một chiều, bởi nếu nhìn ít nhất từ phía tôi đang đứng, cú ngoạm của Budger có vẻ đã làm giảm giá trị đồng cỏ. Nhưng nếu tôi có thể nhìn cùng sự kiện đó từ trong lòng đất và qua thời gian, tôi có thể thấy rằng cú ngoạm đó không phải là giao dịch kẻ này được thì kẻ kia mất giữa bò và cỏ. Khi Budger gặm bụi cỏ, nó kích hoạt một loạt các sự kiện sẽ đem đến lợi ích có thể đo lường được đối với một phần mười mét vuông đồng cỏ này. Cỏ bị gặm, khi nỗ lực khôi phục sự cân bằng tương đối giữa rễ và lá, sẽ tự cắt giảm số lượng rễ tương đương với số lá vừa mất. Khi số rễ bị loại bỏ chết đi, những loài vi khuẩn, nấm, và giun sống trong đất sẽ phân hủy chúng thành mùn nâu giàu dinh dưỡng. Các khe nhỏ hình thành bởi các rễ cỏ đã chết sẽ trở thành đường di chuyển của giun, không khí và nước mưa trong đất, thúc đẩy quá

https://thuviensach.vn

trình hình thành lớp đất mặt.

Theo cách này, việc gặm cỏ của động vật nhai lại, khi được quản lý phù hợp, thực sự tạo nên lớp đất mới từ dưới lên. Chất hữu cơ ở đồng cỏ cũng hình thành từ trên xuống nhờ xác lá cây và chất thải động vật phân hủy trên bể mặt, cũng tương tự như trên bề mặt đất rừng. Nhưng ở đồng cỏ, rễ cây mục nát là nguồn chất hữu cơ lớn nhất, và nếu không có các loài gặm cỏ thì quá trình hình thành đất sẽ không nhanh chóng và hiệu quả như vậy.

Giờ hãy trở lại với mặt đất. Trong vài ngày tiếp theo, việc Budger gặm những cây cỏ này sẽ kích thích một quá trình tăng trưởng mới, vì cổ rễ sẽ chuyển năng lượng các bon hydrat dự trữ từ rễ lên để hình thành mầm mới. Đây là thời điểm quan trọng mà việc gặm cỏ lần hai có thể ngăn cản sự phục hồi của cỏ, vì loài thực vật này phải sống bằng năng lượng dự trữ cho tới khi mọc lá mới và khôi phục lại quá trình quang hợp. Khi cỏ mọc thêm lá, nó cũng lại mọc thêm rễ, vươn sâu hơn xuống đất, lợi dụng chất mùn mà lần gặm thứ nhất giúp tạo ra, và đưa chất dinh dưỡng lên bề mặt. Trong một mùa, chỉ riêng một cây cỏ này thôi sẽ biến đổi ánh sáng mặt trời thành năng lượng sinh khối, cả trên lẫn dưới bề mặt đồng cỏ, nhiều hơn mức nó có thể đạt được trong cả vòng đời nếu chưa từng gặp con bò nào.

Tuy nhiên, sẽ là sai lầm nếu nói riêng về bất kỳ loại cỏ nào, vì có rất nhiều loài cỏ khác nhau thực hiện nhiều chức năng khác nhau chỉ trong một phần mười mét vuông đồng cỏ này, và cú ngoạm của Budger có thay đổi chút xíu thành phần của cộng đồng này. Việc xén những cây cỏ cao nhất khiến những cây cỏ ngắn hơn được tiếp xúc với ánh sáng mặt trời, kích thích chúng tăng trưởng. Đây là lý do tại sao một đồng cỏ được gặm kỹ sẽ tăng số lượng cỏ ba lá mọc sát mặt đất, đem lại lợi ích cho cả cỏ và loài gặm cỏ. Những loài họ đậu này cố định ni tơ trong đất, cung cấp dinh dưỡng cho những

https://thuviensach.vn

cây cỏ mọc cạnh chúng từ bên dưới trong khi cung cấp ni tơ cho loài gặm cỏ ở bên trên; vi khuẩn sống trong dạ dày cỏ của gia súc sẽ sử dụng ni tơ trong những lá cỏ ba lá này để tạo ra phân tử protein mới.

So sánh những đồng cỏ áp dụng phương pháp chăn thả liên tục và phương pháp luân phiên cho thấy chăn thả luân phiên làm tăng sự đa dạng loài trên đồng cỏ. Điều này là do gia súc được chăn thả luân phiên không làm hủy hoại những loài cỏ ưa thích do gặm quá mức và cơ hội được gặm như nhau đảm bảo không loài cỏ nào thống trị bằng cách mọc cao lên và lấn hết phần ánh sáng mặt trời. Sự đa dạng sinh học này đem lại rất nhiều lợi ích cho tất cả các bên. Ở cấp độ nền tảng nhất, nó cho phép toàn bộ đất đai của trang trại thu giữ được tối đa năng lượng mặt trời, vì các loài cỏ khác nhau chiếm mọi chỗ hở có thể - cả trong không gian cũng như thời gian. Chẳng hạn, khi những loài cỏ đầu mùa mọc chậm lại vào tháng Sáu thì những loài cỏ cuối mùa thay thế, và khi hạn hán, những loài có rễ sâu sẽ tiếp quản những loài có rễ nông. Việc đa canh các loài cỏ với mức độ đa dạng vừa phải gần như có thể chịu đựng bất kỳ sự thay đổi đột ngột nào về khí hậu và ở một số nơi sẽ tạo ra tổng năng lượng sinh khối trong một năm gần bằng với mức mà một khu rừng nhận được với lượng mưa tương tự.

Năng suất này đồng nghĩa với việc đồng cỏ của Joel, cũng như đất trồng rừng của anh, mỗi năm sẽ nhận được hàng trăm ki lô gam các bon từ khí quyển; tuy nhiên, thay vì cô lập toàn bộ lượng các bon đó trong cây cối, đồng cỏ dự trữ phần lớn lượng các bon đó dưới đất, dưới dạng chất mùn. Trên thực tế, nếu trồng cỏ ở các cánh đồng chuyên trồng ngũ cốc để làm thức ăn cho động vật nhai lại sẽ bù đắp đáng kể cho lượng khí thải sinh ra trong quá trình sử dụng nhiên liệu hóa thạch. Ví dụ, nếu 16 triệu mẫu Anh hiện được dùng để trồng ngô làm thức ăn cho bò sữa ở Mỹ trở thành đồng cỏ

https://thuviensach.vn

được quản lý tốt, điều đó sẽ giúp loại bỏ khoảng 6,4 triệu tấn các bon khỏi bầu khí quyển mỗi năm, tương đương với việc lấy đi 4 triệu chiếc xe hơi mỗi năm khỏi đường phố. Chúng ta ít để ý đến vai trò của các trang trại đối với hiện tượng ấm lên toàn cầu, nhưng một phần ba trong toàn bộ lượng khí nhà kính thải vào bầu khí quyển do các hoạt động của con người có thể là bởi cái cưa và cái cày.

Lợi ích của chuỗi thực phẩm bắt rễ từ nền nông nghiệp đa canh lưu niên quả thực là quá nhiều và lớn đến nỗi những lợi ích đó đã thúc đẩy giấc mơ biến đổi nền nông nghiệp ngũ cốc hằng năm thành thứ gì đó trông giống với đồng cỏ của Joel Salatin hơn. Viễn cảnh cụ thể đó đã nảy nở hơn ba mươi năm trước trong tâm trí của chàng học viên sau đại học chuyên ngành gien thực vật. Ngày nay, những nhà gây giống ở Land Institute của ông tại Salinas, Kansas, đang thực hiện một dự án (rất) dài hạn để "lưu niên hóa" nhiều loài ngũ cốc chính của chúng ta (kể cả ngô) rồi sau đó trồng đa canh để nông dân hầu như không phải cày xới hoặc trồng lại. Ý tưởng cơ bản là cho phép chúng ta sống nhờ đất đai (và mặt trời) giống hơn với cách của động vật nhai lại, bằng cách điều khiển các loại cỏ lưu niên (mà chúng ta không tiêu hóa được) sản xuất ra những hạt giống lớn hơn cho nhiều chất dinh dưỡng hơn (mà chúng ta có thể). Tất nhiên, mục tiêu đó cũng có thể đạt được bằng cách thay đổi chúng ta thay vì thay đổi các loài cỏ - cho con người cái dạ cỏ, nghĩa là để họ có thể tiêu hóa cỏ. Và những người hoài nghi cho rằng việc lưu niên hóa các loại cây trồng chủ lực cũng là ý tưởng viển vông chẳng kém gì việc trang bị cho con người cái dạ cỏ. Tuy nhiên, Jackson tuyên bố rằng nhóm của ông đang đạt được tiến độ chậm chạp nhưng chắc chắn, và đã bác bỏ được niềm tin truyền thống mà các nhà thực vật học nói chung đều tin tưởng rằng trên thực tế thực vật phải lựa chọn giữa việc dành năng lượng

https://thuviensach.vn

sản xuất các loại hạt, giống như cây hằng năm vẫn làm, hoặc sử dụng năng lượng để tồn tại qua mùa đông theo cách của cây lâu năm.

Dù vậy, cho tới thời điểm hiện tại thì tôi sẽ phải ăn thịt chính Budger nếu tôi muốn sử dụng năng lượng thực phẩm trong cỏ được trồng ở đồng cỏ của Joel Salatin. Đối với tôi, tầm nhìn táo bạo của Wes Jackson về một nền nông nghiệp có thể ngày nào đó sẽ cung cấp cho chúng ta lương thực mà không làm giảm chất lượng tài sản của trái đất (đất đai), vì thậm chí kể cả loại hình nông nghiệp hằng năm bền vững nhất cũng gây ra điều đó, chỉ càng làm tôi đánh giá cao hơn chuỗi thực phẩm dựa trên cỏ mà chúng ta đã có - ý tôi là chuỗi liên kết Budger với đất đai, mặt trời và, cuối cùng, với tôi. Đúng là mỗi lần một động vật ăn thịt một động vật khác là làm lãng phí một khối lượng năng lượng thực phẩm khổng lồ - chín calo mất đi cho mỗi calo chúng ta tiêu thụ. Nếu toàn bộ năng lượng đó được lấy từ kho dự trữ vô hạn là mặt trời, như trong trường hợp ăn thịt từ đồng cỏ này thì điều đó rất gần với bữa trưa miễn phí mà chúng ta hy vọng có được. Thay vì hủy hoại, một bữa ăn như vậy góp phần làm màu mỡ thêm đất đai. Thay vì lấy bớt đi, nó bổ sung cho thế giới.

TOÀN BỘ NHỮNG ĐIỀU NÀY đặt ra một câu hỏi khá lớn: tại sao ta quay lưng với bữa trưa miễn phí này để quay sang bữa ăn mang tính phá hoại về sinh học dựa trên cây ngô? Tại sao người Mỹ có thế tách động vật nhai lại khỏi cánh đồng? Và tại sao lại có thể xảy ra chuyện một chiếc bánh kẹp ăn nhanh được tạo ra từ ngô và nhiên liệu hóa thạch có thể tốn ít chi phí hơn một chiếc bánh kẹp được làm từ cỏ và ánh sáng mặt trời?

Tôi tự hỏi mình những câu hỏi này khi đứng trên đồng cỏ của Joel tối hôm ấy, và trong những tháng sau đó, tôi đã nghĩ đến vài câu trả lời. Câu trả lời hiển nhiên nhất hóa ra lại không chính xác.

https://thuviensach.vn

Tôi tưởng rằng sở dĩ ngô chiến thắng cỏ đơn giản là do thực tế một cánh đồng ngô tạo ra tổng năng lượng thực phẩm nhiều hơn một mẫu cỏ; rõ ràng có vẻ là như vậy. Nhưng các nhà nghiên cứu ở Land Institute đã nghiên cứu vấn đề này, và tính toán rằng trên thực tế một mẫu Anh cỏ được quản lý tốt tạo ra nhiều chất dinh dưỡng - tức protein và các bon hydrat - hơn một mẫu ngô. Sao lại có thể như vậy? Vì việc đa canh cỏ, với sự đa dạng của các loài quang hợp tận dụng từng xen ti mét đất cũng như từng giây phút của mùa tăng trưởng, thu giữ được nhiều năng lượng mặt trời hơn và do vậy tạo ra nhiều năng lượng sinh khối hơn một cánh đồng ngô; hơn nữa, chỉ có hạt ngô được thu hoạch từ cánh đồng ngô, trong khi gần như tất cả các loại cỏ được trồng trên đồng cỏ sẽ tìm đường đến với dạ dày cỏ.

Kể cả như vậy thì sự cám dỗ của ngô rẻ vẫn rất mạnh mẽ và khó cưỡng giống như sự cám dỗ của năng lượng rẻ vậy. Thậm chí trước khi phát minh ra bãi chăn thả tập trung, nông dân đã bắt đầu dùng ngô để vỗ béo gia súc trước khi giết mổ, mỗi khi họ hết loại cỏ tốt, đặc biệt vào mùa thu và mùa đông. “Mỗi khi định kết thúc cuộc đời gia súc,” Allan Nation chỉ ra, “ngô che giấu vô số tội lỗi.” Những người chăn nuôi gia súc thấy rằng ngô, nguồn calo đậm đặc, tạo ra nhiều thịt nhanh hơn nhiều so với cỏ; nó cũng tạo ra sản phẩm đồng đều đáng tin cậy hơn, loại bỏ những khác biệt về mùa vụ và khu vực mà ta thường gặp phải ở loại bò thịt ăn cỏ trước khi bị làm thịt. Theo thời gian, kiến thức để có thể trồng cỏ đủ tốt để cho bò ăn trước khi giết mổ quanh năm dần dần mai một.

Trong lúc đó, ngô tiếp tục được sản xuất ngày càng nhiều và rẻ hơn bao giờ hết. Khi người nông dân thấy có thể mua ngô rẻ hơn cả chi phí trồng ngô mà họ có thể hy vọng thì việc tự cho gia súc ăn ở trang trại không còn có ý nghĩa về kinh tế, vì thế họ chuyển sang hình thức CAFO. Người nông dân cày xới đồng cỏ để trồng ngô

https://thuviensach.vn

thương phẩm phát hiện rằng họ có thể bay tới Florida vào mùa đông mà không phải làm việc quá vất vả. Để giúp giải phóng núi ngô rẻ ngày càng cao do nông dân sản xuất ra, chính phủ làm mọi cách để cai cỏ cho gia súc và buộc chúng chuyển sang ăn ngô, bằng cách trợ cấp xây dựng các bãi chăn thả tập trung (thông qua giảm thuế) và thúc đẩy hệ thống xếp hạng dựa trên việc tạo mỡ trong thịt mà loại bò ăn ngô có lợi thế hơn bò ăn cỏ (chính phủ cũng miễn cho CAFO việc thực hiện phần lớn các luật về không khí sạch và nước sạch). Theo thời gian, bản thân những con bò đã thay đổi, khi ngành này lựa chọn gia súc thích nghi tốt với việc ăn ngô; những con vật này, thường có cơ thể lớn hơn nhiều, gặp khó khăn trong việc lấy toàn bộ năng lượng chúng cần từ cỏ. Trong ngành sản xuất sữa, người nông dân chuyển sang những giống siêu năng suất như Holstein, yêu cầu về năng lượng lớn đến nỗi chúng hầu như không thể sống bằng cỏ được.

Vì thế việc cho động vật nhai lại ăn ngô trở nên có ý nghĩa nhất định về kinh tế - tôi nói "nhất định" là vì câu này phụ thuộc vào phương pháp kế toán cụ thể mà nền kinh tế áp dụng đối với những vấn đề đó, một phương pháp có xu hướng che giấu chi phí cao của loại thức ăn rẻ được làm từ ngô. Mức giá chín mươi chín xu của loại hăm bơ gơ ăn nhanh đơn giản là chưa tính đến chi phí thực của bữa ăn đó - đối với đất đai, dầu mỏ, sức khỏe công cộng, ngân khố quốc gia, v.v..., những chi phí không bao giờ được tính trực tiếp cho người tiêu dùng, nhưng lại được tính, dù gián tiếp và vô hình, cho người nộp thuế (dưới hình thức trợ giá), cho hệ thống chăm sóc sức khỏe (dưới hình thức béo phì và bệnh tật gây ra bởi thức ăn), và môi trường (dưới hình thức ô nhiễm), chưa kể đến sức khỏe của người lao động ở bãi chăn thả tập trung hay lò giết mổ và sức khỏe của chính gia súc. Nếu không vì kiểu tính toán của người mù này, cỏ đã có thể có ý nghĩa nhiều hơn hiện tại rất nhiều.

https://thuviensach.vn

Vì thế có rất nhiều lý do khiến gia súc Mỹ rời bỏ đồng cỏ và chuyển sang bãi chăn thả tập trung, tuy vậy rốt cuộc tất cả đều dẫn tới cùng một điều: nền văn minh của chúng ta, và hệ thống thực phẩm của chúng ta ngày càng được tổ chức chặt chẽ theo dây chuyền công nghiệp. Hệ thống này đánh giá cao sự thống nhất, cơ khí hóa, khả năng dự báo, khả năng trao đổi lẫn nhau và quy mô kinh tế. Mọi điều về ngô đều khớp một cách nhịp nhàng với bánh răng của cỗ máy vĩ đại này; cỏ thì không.

Trong tự nhiên, ngũ cốc là thứ gần gũi nhất với một loại hàng hóa công nghiệp: có thể tích trữ, có thể vận chuyển, có thể thay thế, ngày hôm nay nó vẫn luôn giống hệt với hôm qua và ngày mai. Vì ngũ cốc có thể tích lũy và trao đổi, nó là một hình thức của cải. Ngũ cốc cũng là một loại vũ khí, như Earl Butz đã từng nói công khai điều này một cách thiếu tế nhị; quốc gia có thặng dư ngũ cốc lớn nhất vẫn luôn áp đặt quyền lực đối với những quốc gia bị thiếu hụt. Trong suốt lịch sử, các chính phủ luôn khuyến khích nông dân trồng lượng ngũ cốc nhiều hơn cần thiết, để chống lại nạn đói, để giải phóng nhân công cho mục đích khác, để cải thiện cán cân thương mại, và thường để gia tăng quyền lực của chính họ. George Naylor không quá lời khi ông nói rằng người thực sự hưởng lợi từ mùa màng của ông không phải những người ăn ngũ cốc của Mỹ mà là liên hợp quân đội - công nghiệp. Trong nền kinh tế công nghiệp, việc trồng ngũ cốc hỗ trợ nền kinh tế ở quy mô lớn hơn: ngành công nghiệp hóa học và công nghệ sinh học, ngành công nghiệp dầu mỏ, Detroit, dược phẩm (nếu thiếu dược phẩm thì không thể giữ cho gia súc khỏe mạnh trong CAFO), kinh doanh nông nghiệp và cán cân thương mại. Trồng ngô giúp thúc đẩy chính liên hợp công nghiệp đã thúc đẩy nó. Chẳng có gì lạ khi chính phủ lại trợ giá cho ngô một cách rộng rãi như vậy.

Ta không thể nói bất cứ điều gì tương tự về cỏ. Chính phủ

https://thuviensach.vn

không viết séc trợ giá cho nông dân trồng cỏ. Nông dân trồng cỏ, những người mua rất ít thuốc trừ sâu và phân bón (trường hợp của Joel Salatin còn không mua chút nào), hầu như chẳng làm gì để hỗ trợ kinh doanh nông nghiệp hoặc công nghiệp dược phẩm hoặc các ông lớn dầu mỏ. Thặng dư về cỏ chẳng ích lợi gì cho quyền lực quốc gia hay cán cân thanh toán, cỏ không phải một loại hàng hóa. Những gì nông dân trồng cỏ trồng được không dễ dàng tích lũy, trao đổi, vận chuyển, hay dự trữ, ít nhất là trong thời gian rất dài. Chất lượng của nó thì rất khác nhau, theo từng vùng, từng mùa, thậm chí giữa từng trang trại; và không có loại cỏ khô số 2. Không như ngũ cốc, không thể phân tách cỏ thành các phân tử cấu tạo rồi lắp ráp lại thành một loại thực phẩm chế biến đem lại giá trị gia tăng; thịt, sữa, và chất xơ là tất cả những gì ta có thể lấy được từ cỏ, và cách duy nhất để làm điều đó là ta phải có một cơ thể sống, chứ không phải một cái máy. Việc trồng cỏ dựa trên kỹ năng cần rất nhiều biến số, và rất nhiều kiến thức về địa phương vốn khó có thể hệ thống hóa. Do trung thành với logic sinh học, một đồng cỏ được chăn thả cẩn thận khó phù hợp với logic công nghiệp, là thứ logic chẳng đem lại ích lợi cho bất kỳ điều gì không chịu nhượng bộ trước guồng quay và lợi nhuận của nó. Và, ít nhất là trong thời gian hiện nay, logic công nghiệp đang có vai trò thống trị.

BỮA TỐI THỨ HAI

Khi lũ bò đã yên vị trong bãi cỏ đêm đó, Joel chỉ cho tôi cách móc hàng rào điện vào ắc quy và chúng tôi lái xe xuống đồi để về ăn tối. Chúng tôi vứt ủng ở cửa sau, rửa ráy tại bồn rửa ở phòng ngoài, và ngồi xuống ăn bữa cơm do vợ Joel, Teresa, và Rachel, cô con gái mười tám tuổi của nhà Salatin chuẩn bị. Hai thực tập sinh trẻ ở trang trại, Galen và Peter, cùng ăn với chúng tôi tại chiếc bàn

https://thuviensach.vn

gỗ thông lớn, và quá tập trung vào chuyện ăn uống nên họ chẳng nói câu nào. Con trai nhà Salatin, Daniel, hai mươi hai tuổi, làm việc cả ngày trong trang trại, nhưng hầu như tối nào cậu ta cũng ăn tối cùng vợ và bé trai trong căn nhà mới họ tự xây trên đồi. Mẹ của Joel, Lucille, cũng sống ở trang trại, trong căn nhà trên toa xe cạnh ngôi nhà lớn. Tôi ngủ trong phòng khách của bà Lucille.

Căn nhà gạch của gia đình Salatin được xây từ thế kỷ 18, và ấn tượng đầu tiên của tôi về căn bếp lớn và ấm cúng là trông nó quen thuộc một cách kỳ lạ. Sau đó tôi chợt nhớ ra: đây chính xác là kiểu bếp trong trang trại - lát gỗ và trang trí bằng mọi thứ trông có vẻ độc đáo và ấm cúng, kể cả những bức tranh thêu được đóng khung gọn gàng - mà vô số căn bếp ở ngoại ô Mỹ và trong các chương trình hài kịch tình huống nỗ lực tái tạo ít nhất là từ Thế chiến thứ hai. Đây là tất cả những gì lòng hoài cổ hướng tới, một căn bếp thực sự.

Trên thực tế, điều đáng giá trong bữa tối với gia đình Salatin, ít nhất đối với tôi, là hương vị của một thời xa xưa ở một nơi xa xôi của nước Mỹ. Joel bắt đầu bữa ăn bằng cách nhắm mắt và nói lời tạ ơn với phiên bản dông dài và phi phổ quát đến lạ thường, tóm tắt khá chi tiết về ngày làm việc hôm đó cho một vị Chúa mà nghe giọng điệu thân mật thoải mái của Joel thì hình như đang có mặt tại đó và hết sức quan tâm lắng nghe. Mọi thứ chúng tôi ăn đều được trồng ở trang trại, ngoại trừ kem để nấu xúp nấm có tác dụng gắn kết món gà Polyface hầm ngon lành của Teresa và súp lơ xanh trồng ngoài vườn. Rachel chuyển cho tôi một đĩa lớn món trứng mimosa ngon lành, bữa nào trong tuần đó cũng sẽ có món trứng được chế biến theo hình thức này hay hình thức khác. Mặc dù chưa tới cuối tháng Sáu, chúng tôi đã được nếm những bắp ngô ngọt đầu tiên trong mùa, loại ngô được trồng trong nhà ni lông nơi đám gà đẻ trứng sống trong suốt mùa đông. Mọi loại đồ ăn đều rất nhiều,

https://thuviensach.vn

và những cậu thực tập sinh bị trêu chọc suốt vì háu ăn. Đồ uống thì chỉ có một bình nước đá. Không hề thấy dấu vết của cafein và chất cồn, hai thứ đồ uống mà tôi cảm thấy thèm kinh khủng vào cuối ngày làm việc đầu tiên. Sẽ là một tuần thật dài đây.

Khi đang ăn tối, tôi nói rằng đây có lẽ là bữa ăn đậm tính địa phương nhất mà tôi từng ăn. Teresa đùa rằng nếu Joel và Daniel tìm ra cách nghiền giấy ăn và giấy vệ sinh từ cây cối trong trang trại thì chắc cô sẽ chẳng bao giờ phải tới siêu thị. Quả đúng vậy: hầu như toàn bộ chúng tôi ăn là do trang trại cung cấp. Tôi nhận ra rằng loại hình nông nghiệp được thực hiện ở Polyface cũng gần giống kiểu cuộc sống của nhà Salatin. Họ gần như tách riêng gia đình mình khỏi nền văn minh công nghiệp, và không chỉ bằng cách ăn những sản phẩm từ một mảnh đất hầu như không có gắn kết kinh tế hay sinh thái với cái Joel gọi bằng nhiều từ khác nhau là "đế chế", "tổ chức" và "Phố Wall". Joel, người đã mô tả quan điểm chính trị của mình là nhà môi trường Cơ đốc giáo ủng hộ đảng Tự do, chẳng muốn dùng "bất cứ thứ gì thuộc về các tổ chức", đặc biệt là các tổ chức của chính phủ. Cả Daniel và Rachel đều được dạy học tại nhà. Trong nhà có rất nhiều sách, nhưng ngoài tờ báo hằng ngày Staunton, một tờ báo dành nhiều chỗ cho những vụ đụng xe ở địa phương hơn là cuộc chiến ở Iraq, hầu như không có phương tiện truyền thông nào (và không có truyền hình) thâm nhập được vào gia đình Salatin.

Trang trại và gia đình này hình thành nên thế giới khá khép kín và độc lập, theo cách tôi hình dung về cuộc sống ở các trang trại Mỹ một thời. Nhưng chế độ tự cung tự cấp ở nông trại mà Thomas Jefferson tôn vinh từng là điều hiển nhiên và cần phải làm; ngày nay kiểu độc lập đó tạo thành một quan điểm chính trị - kinh tế và lối sống vừa thong thả vừa vất vả mới đạt được - một thành tựu. Nếu Jefferson sống ở thời nay, chắc hẳn ông sẽ hài lòng

https://thuviensach.vn

khi biết rằng vẫn còn có những nông dân từ Monticello trở đi sẽ theo lý tưởng của mình như Joel Salatin. Cho tới khi Jefferson tìm hiểu thêm chút nữa và phát hiện rằng không còn nhiều người khác như vậy.

Vào bữa tối, tôi đề nghị Joel và Teresa nói về lịch sử của Polyface, từ đó dần làm sáng tỏ quan điểm chính trị và nông nghiệp của Salatin. "Tôi thực sự là nông dân kiểu khác thế hệ thứ ba," Joel nói. "Ông tôi là một trong những người đầu tiên đặt mua tờ Organic Gardeningand Farming của Rodale." Fred Salatin trồng trọt và chăn nuôi trên mảnh đất rộng nửa mẫu Anh trong thành phố Anderson, bang Indiana, cung cấp hoa quả, mật ong, và trứng trong hộp đề tên Salatin cho các chợ ở địa phương. Fred Salatin, một nhà phát minh, thợ hàn, và cũng là nông dân, nhận bằng sáng chế cho máy tưới vườn di động đầu tiên.

Theo mô tả của Joel và Teresa, cha của Joel, William, là một nông dân khéo léo và hơi lập dị, một người đeo nơ, đi xăng đan và lái chiếc xe Plymouth đời 58 chế thành xe bán tải bằng cách bỏ hết ghế và nắp cốp xe ("Ông sẵn sàng ngồi trên một cái thùng và lái xe vào thành phố," Joel giải thích. "Điều đó làm lũ nhóc chúng tôi xấu hổ kinh khủng"). Từ nhỏ, William vẫn luôn muốn làm nghề nông; sau khi lái máy bay trong Thế chiến thứ hai và lấy được bằng kinh tế của trường Đại học Indiana, ông mua một trang trại ở vùng cao nguyên Venezuela, nơi ông và Lucille bắt đầu nuôi gà. Sao lại là Venezuela? "Bố tôi cảm thấy ông có thể chăn nuôi theo cách mà ông muốn ở đó, thoát khỏi cả các quy ước và quy định."

Trang trại gà phát triển thịnh vượng cho tới năm 1959, khi cuộc đảo chính của cánh tả lật đổ chính phủ và "chúng tôi bị bắt như những người Mỹ xấu trong cảnh lộn xộn về chính trị ấy." Cha của Joel khí khái từ chối mua quyền bảo hộ từ chính quyền địa phương, những kẻ đã ngoảnh mặt làm ngơ khi quân du kích đến

https://thuviensach.vn

cướp tài sản của gia đình. “Chúng tôi trốn ra theo lối cửa sau khi quân du kích xông vào từ cửa trước. Sau đó lưu lại đất nước đó khoảng chín mười tháng, sống cùng một người bạn truyền giáo trong khi bố tôi cố gắng yêu cầu chính phủ trả lại đất. Chúng tôi có giấy tờ chuyển nhượng, nhưng chẳng có quan chức nào thèm quan tâm khi không có tiền hối lộ, và trong toàn bộ thời gian đó đại sứ quán Mỹ đưa ra báo cáo đầy trách nhiệm rằng mọi chuyện đều được kiểm soát.”

Vào năm 1961, gia đình Salatin buộc phải rời bỏ quốc gia đó, bỏ lại mọi thứ họ đã xây dựng và tiết kiệm được. “Giờ đây khi tôi trạc tuổi ông hồi đó, tôi vẫn không hình dung nổi cảm giác phải bỏ lại mọi thứ.” Sự kiện đó hiển nhiên đã để lại vết sẹo trong lòng Joel, làm suy yếu niềm tin về việc một chính phủ, dù cánh tả hay cánh hữu, có thể bảo vệ công dân và tài sản của họ, chưa nói tới làm được việc đúng đắn về đạo đức.

Quyết tâm làm lại từ đầu, William Salatin mua một trang trại cách thủ đô Washington một ngày lái xe, để ông có thể tiếp tục yêu cầu đại sứ quán Venezuela bồi thường. Rốt cuộc ông đã mua một trang trại rộng 550 mẫu Anh toàn đất đồi đã bị xói mòn ở rìa phía Tây của thung lũng Shenandoah, tại thị trấn nhỏ Swoope (đọc là Swope). Sau khi Drew Pearson, nhà báo chuyên vạch trần sự thật, viết về sự thiệt hại của ông ở Venezuela, Salatin mới giành được một khoản bồi thường nhỏ mà ông dùng để mua một đàn bò Hereford nhỏ.

“Trang trại đã bị nông dân ở đó lạm dụng trong hơn 150 năm,” Joel nói. Trên mảnh đất quá dốc để trồng cây theo hàng, vài thế hệ nông dân đã trồng ngô và những loại ngũ cốc khác cho tới khi phần lớn đất đai bị bạc màu hoặc mất đi do xói mòn. “Chúng tôi đo được các rãnh sâu khoảng 4 mét. Trang trại này không thể chịu bị cày xới thêm chút nào nữa. Nhiều chỗ không còn cả lớp đất mặt mà chỉ

https://thuviensach.vn

thấy trơ ra toàn đá granit và đất sét. Một số nơi thậm chí không đào nổi lỗ chôn cọc, vì thế bố tôi đổ đầy bê tông vào những chiếc lốp xe rồi cắm cọc vào đó. Kể từ hồi đó chúng tôi đã nỗ lực để khôi phục mảnh đất này."

William Salatin nhanh chóng nhận thấy trang trại không đem lại thu nhập đủ để trả cả khoản vay thế chấp lẫn nuôi sống gia đình, vì thế ông nhận làm kế toán trong thị trấn. "Ông biến trang trại thành một dự án nghiên cứu và phát triển thay vì dự án đem lại thu nhập. Giờ đây William có thể tự do thử nghiệm, quay lưng lại với tư duy truyền thống về nông nghiệp.

Bản năng mách bảo ông đi ngược lại những hiểu biết về nông nghiệp theo phương pháp truyền thống đã được chính những khách hàng thuê ông làm kế toán khẳng định, bởi nhiều người trong số họ là những nông dân đang phải vật lộn với trang trại. "Chỉ nhìn qua sổ sách của họ ông đã biết chắc rằng mọi lời khuyên ông nhận được từ các chuyên gia tư vấn và đại diện khuyến nông - nào là xây dựng tháp ngũ cốc, chăn thả gia súc trong rừng, trồng ngô và bán ngô thương phẩm - là công thức tiêu tán tài chính."

"Vì thế thay vì xây dựng những cái ống phá sản" - thuật ngữ mà nông dân gọi tháp chứa ngũ cốc - "ông dấn thân vào con đường hoàn toàn khác." William đọc chuyên luận của André Voisin về cỏ và bắt đầu thực hành chăn thả luân phiên. Ông ngừng mua phân bón hóa học và bắt đầu ủ phân trộn. Ông cũng để cho sườn đồi quay về phía Bắc, dốc hơn mọc trở lại thành rừng.

"Bố tôi là người có tầm nhìn xa và là một nhà phát minh. Ông tìm ra được chìa khóa dẫn tới thành công ở một trang trại như thế này là cỏ và di chuyển." Nguyên tắc định hướng cuối cùng này, mà Joel tuyên bố rằng khởi nguồn từ thời cái máy tưới vườn di động của Frederick Salatin ("di chuyển mọi thứ chắc hẳn nằm trong gien của chúng tôi"), thúc đẩy cha ông phát minh ra hàng rào điện

https://thuviensach.vn

di động, chuồng bê nuôi lấy thịt di động, và chuồng gà di động cho đám gà mái đẻ trứng mà Joel nuôi hồi nhỏ (Joel đi bán trứng mỗi sáng thứ Bảy ở chợ của nông dân tại Staunton cho tới tận khi đi học đại học). Khi William nhận thấy, vào những ngày nóng, đàn bò đều tụ tập dưới tán cây, tập trung phân vào một nơi, ông bèn xây dựng một "bóng mát di động" - về cơ bản là một miếng vải bạt lớn có thể trải trên một khung thép có bánh xe. Giờ đây ông có thể khiến đàn bò rải phân đều trên khắp đồng cỏ, đơn giản bằng cách cứ vài ngày lại kéo bóng mát di động tới một chỗ mới.

Những cải tiến như vậy giúp tái tạo sự màu mỡ của đất đai, và dần dần trang trại bắt đầu hồi phục, cỏ bắt đầu chiếm lĩnh các rãnh, lớp đất mỏng dày dần lên, và những chỗ đất đá lộ thiên đã biến mất dưới lớp áo choàng bằng cỏ tươi mới. Và mặc dù William Salatin chưa nuôi nổi gia đình nhờ vào trang trại, ông đã sống đến lúc Joel thành công với nơi này bằng cách noi theo gương ông, đặc biệt là thái độ hết lòng với cỏ và phương châm di chuyển - và quyết tâm đi theo con dường của ông. Joel trở lại trang trại vào năm 1982 sau bốn năm học ở trường Đại học Bob Jones, và một thời gian ngắn làm phóng viên. Sáu năm sau, khi Joel ba mươi mốt tuổi, William Salatin mất vì ung thư tuyến tiền liệt.

"Tôi vẫn nhớ ông hằng ngày," Joel nói. "Chắc chắn bố tôi có đôi chút lập dị, nhưng theo cách tốt đẹp. Có bao nhiêu người bảo thủ Công giáo khác vẫn còn đọc Mother Earth News[66] .Ông sống theo tín ngưỡng của mình cho đến cuối đời. Tôi còn nhớ khi lệnh cấm vận dầu mỏ Ả Rập vào năm 1974 được ban ra, bố tôi đạp xe 56 ki lô mét đi làm mỗi ngày vì ông từ chối mua thêm bất kỳ giọt xăng nhập khẩu nào. Ông hoàn toàn có thể sống trong một căn lều, luôn sống tiết kiệm hơn so với khả năng và giản dị hơn so với nhu cầu." Tôi hơi cảm thấy xấu hổ, vì đã đề nghị Joel gửi qua FedEx một miếng bíp tết; tôi cũng hiểu rõ hơn tại sao anh lại từ chối.

https://thuviensach.vn

“Nhưng anh biết tôi nhớ ông nhất vào lúc nào không? Khi tôi nhìn thấy đám cỏ khô dày, mùn do giun đất đùn lên và những con bò óng mượt, tất cả những tiến bộ chúng tôi đạt được kể từ khi ông ra đi. Ồ, giờ đây chắc hẳn ông sẽ rất tự hào khi thấy nơi này!”

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI MỘT

GIA SÚC

Thực hành Sự Phức tạp

SÁNG THỨ BA

Không mấy khi tỉnh dậy lúc sáu giờ sáng mà tôi lại phát hiện ra là mình ngủ nướng, nhưng tới lúc tôi lê được tấm thân mét tám ra khỏi cái giường mét rưỡi trong phòng khách nhỏ xíu của bà Lucille thì mọi người đã đi làm hết cả và gần xong hết những việc lặt vặt buổi sáng. Thật sửng sốt, việc vặt buổi sáng ở Polyface bắt đầu ngay khi mặt trời mọc (khoảng năm giờ vào thời gian này trong năm) và luôn được làm xong trước bữa sáng, tức là trước giờ uống cà phê, cho dù ở trang trại này chẳng có lấy một giọt nào mà uống cả. Tôi không nhớ nổi lần cuối cùng tôi định hoàn thành công việc quan trọng nào trước bữa sáng, hoặc tối thiểu trước khi có được chút caffeine vào người là khi nào nữa.

Khi tôi bước ra khỏi toa xe và hòa vào làn sương sớm ấm áp, tôi thoáng thấy hai bóng người - có lẽ là hai thực tập sinh - đang đi lên sườn đồi thoải rộng về phía Đông, nơi có một dãy chuồng gà di động được xếp thành hình bàn cờ đam trên cỏ. Trong số những công việc buổi sáng có việc cho gà giò ăn uống và di chuyển chuồng của chúng xuống thấp hơn một khoảng bằng chiều rộng của chuồng. Tôi phải giúp Galen và Peter làm việc này, vì thế tôi bắt đầu leo lên con đường mòn, hơi loạng choạng, hy vọng tới kịp trước

https://thuviensach.vn

khi họ xong việc.

Khi bước thấp bước cao leo lên đồi, tôi sửng sốt nhận thấy vẻ đẹp của trang trại trong ánh bình minh mờ ảo. Lớp cỏ dày của tháng Sáu phủ màu bạc của sương sớm, cảnh đồng cỏ sáng màu nối liền với sườn dồi càng thêm nổi bật bởi khoảng rừng mênh mông thẫm đen. Tiếng chim hót như tô điểm cho bầu không khí đặc quánh của mùa hè, đôi lúc lại được điểm xuyết bởi tiếng sập cửa cái chuồng gà bằng gỗ. Thật khó tin rằng sườn đồi này từng là nơi hoang tàn đầy khe rãnh mà Joel đã mô tả trong bữa tối, và thậm chí còn khó tin hơn khi làm nông nghiệp thâm canh trên vùng đất bị tàn phá như vậy, thay vì cứ để mặc, lại có thể khôi phục và tạo ra vẻ đẹp này. Đây không phải là đơn thuốc chuẩn của một nhà môi trường học. Nhưng Polyface là bằng chứng cho thấy rằng đôi khi con người có thể trồng trọt để cải tạo một mảnh đất thay vì bỏ không nó.

Khi tôi tới đồng cỏ, Galen và Peter đã chuyển xong chuồng gà. Cũng may là họ quá tử tế hoặc quá rụt rè nên đã không càu nhàu tôi chuyện ngủ muộn. Tôi lấy hai thùng nước, đổ đầy từ đường ống lớn ở giữa đồng cỏ, và kéo tới chuồng gà gần nhất. Năm mươi chiếc chuồng gà như vậy phân bố đều trên khắp lớp cỏ ẩm ướt theo hình răng cưa có kích cỡ xác định để che phủ từng một phần mét mười vuông của đồng cỏ này trong thời gian năm mươi sáu ngày cần thiết để một con gà giò đạt được cân nặng giết mổ; chuồng gà sẽ dịch chuyển 3 mét mỗi ngày, bằng chiều rộng chuồng. Mỗi chuồng gà có kích thước ba mét nhân ba mét sáu, không có sàn, cao khoảng 60 xen ti mét, chứa được 70 con gà. Một phần nóc chuồng có bản lề để có thể mở ra, và một thùng 19 lít trên nóc mỗi chuồng dẫn nước tới một thiết bị cấp nước treo bên trong.

Ngay sau mỗi chuồng là một mảng cỏ vuông xén ngắn giống hệt một bức tranh đáng sợ của Jackson Pollack, vương vãi đầy phân gà

https://thuviensach.vn

đủ màu trắng, nâu và xanh. Thật đáng kinh ngạc khi 70 con gà lại có thể tạo ra cảnh bừa bộn đến vậy trong một ngày. Nhưng đó chính là ý đồ: cho chúng hai mươi bốn tiếng để ăn cỏ và cung cấp dinh dưỡng cho cỏ bằng phân của chúng, sau đó chuyển chúng sang phần đất mới.

Joel phát triển phương pháp mới này để nuôi gà giò trong những năm 1980 và truyền bá phương pháp này trong cuốn sách anh viết năm 1993, Pastured Poultry Profit$[67] một cuốn sách kinh điển được nông dân sùng bái (JoeI đã tự xuất bản bốn quyển sách hướng dẫn nông nghiệp khác, và tất cả trừ một quyển đều có ký hiệu $ đứng vào để thay thế cho một chữ S ở đâu đó trong tên sách). Nếu để mặc chúng, một đàn gà nuôi nhốt rốt cuộc sẽ tàn phá bất kỳ mảnh đất nào, bằng cách mổ cỏ tới tận rễ và đầu độc đất bằng loại phân đặc biệt "nóng", hay nhiều ni tơ của chúng. Đây là lý do tại sao sân gà chăn thả tự do nhanh chóng mất hết các loại thực vật và trở nên rắn như gạch. Di chuyển gà hằng ngày giúp cả đất và gà khỏe mạnh; những chú gà giò tránh được nguồn bệnh và có chế độ ăn rau xanh đa dạng cung cấp phần lớn vitamin và khoáng chất. Gà cũng được ăn một phần ngô, đậu nành rang và tảo bẹ trong những cái máng dài trong chuồng, nhưng Joel tuyên bố rằng cỏ tươi, cùng với giun, châu chấu và dế mà chúng nhặt được từ cỏ, cung cấp tới 20% bữa ăn cho chúng - một khoản tiết kiệm đáng kể cho nông dân và có ích cho đàn gà. Đồng thời, phân gà lại cung cấp chất dinh dưỡng cho cỏ, cung cấp toàn bộ lượng ni tơ mà cỏ cần. Lý do chính Trang trại Polyface có thể tự cung cấp toàn bộ ni tơ là vì một con gà, vốn thải ra rất nhiều chất thải, viếng thăm hầu hết từng một phần mười mét vuông đồng cỏ vào một số thời điểm trong mùa. Ngoài một ít cát xanh (khoáng chất bổ sung để thay thế canxi bị mất đi trong đồng cỏ), thức ăn cho gà là đầu vào duy nhất mà Joel mua, và là nguồn dinh dưỡng duy

https://thuviensach.vn

nhất ngoài trang trại ("theo tôi thì chỉ là tôi đang trả lại một phần số ngũ cốc đã bị bòn rút từ mảnh đất này trong 150 năm qua"). Thức ăn cho gà không chỉ được cho gà giò ăn, mà còn chuyển thành phân gà, rồi lại làm thức ăn cho cỏ, cỏ lại làm thức ăn cho bò, và như tôi sắp sửa thấy, làm thức ăn cho lợn và gà mái đẻ.

Sau khi chúng tôi cho gà ăn và uống nước xong, tôi đi sang đồng cỏ tiếp theo, nơi đang phát ra tiếng máy kéo đang chạy không. Galen nói với tôi Joel đang di chuyển Eggmobile, một hoạt động mà tôi háo hức được xem. Eggmobile, một trong những cải tiến đáng tự hào nhất của Joel, là một sản phẩm lai tạo giữa chuồng gà và xe kéo trên thảo nguyên xiêu vẹo. Là nơi nuôi giữ 400 con gà mái đẻ trứng, cái xe có mái che cũ rích và ọp ẹp này có những cái hộp nằm thẳng hàng ở hai bên trông như những chiếc túi treo trên yên ngựa, nhằm lấy trứng từ bên ngoài. Lần đầu tôi nhìn thấy Eggmobile là đêm hôm trước, khi nó đỗ cách chuồng gia súc vài bãi quây. Khi ấy, lũ gà mái đã trèo lên đoạn gỗ nhỏ hơi dốc xuống để vào chuồng trú ngụ buổi đêm, và trước khi chúng tôi xuống ăn tối, Joel đã chốt cánh cửa sập của chuồng. Giờ đã đến lúc chuyển chúng sang bãi cỏ mới, Joel đang móc Eggmobile vào máy kéo. Vẫn chưa tới 7 giờ sáng, nhưng Joel tỏ vẻ vui mừng khi có người để nói chuyện, một trong những thú vui lớn nhất của ông.

"Trong tự nhiên, ta sẽ luôn thấy chim theo sau các loài ăn cỏ," Joel giải thích, khi tôi hỏi ông về lý thuyết để phát triển Eggmobile. "Diệc bạch đậu trên mũi tê giác, gà lôi và gà tây chạy theo bò rừng bizon - đó là mối quan hệ mang tính biểu tượng mà chúng tôi đang cố gắng làm theo." Các loài chim ăn côn trùng làm phiền các loài động vật ăn cỏ; chúng cũng nhặt ấu trùng của côn trùng và động vật ký sinh từ phân động vật, phá vỡ chu kỳ phá hoại và bệnh dịch. "Để bắt chước mô hình cộng sinh này trên quy mô gia đình, chúng tôi cho Eggmobile đi theo gia súc được chăn

https://thuviensach.vn

thả luân phiên. Tôi gọi chúng là đội dọn vệ sinh."

Joel trèo lên máy kéo, vào số, rồi từ từ kéo cái máy kỳ cục ọp ẹp trên bãi cỏ một quãng gần năm chục mét để tới một mảng cỏ mà đàn bò sữa mới gặm xong trước đó ba ngày. Có vẻ như lũ gà tránh phân tươi, vì thế ông đợi sau ba tới bốn ngày mới đưa gà tới - nhưng không chậm hơn một ngày nào. Đó là bởi giai đoạn ấu trùng của ruồi sống trong phân là bốn ngày, ông giải thích. "Ba ngày là quãng thời gian lý tưởng. Thời gian đó đủ để ấu trùng béo lên, vừa tầm gà mái thích, nhưng chưa đến mức để nở thành ruồi." Kết quả là ta có một lượng protein khổng lồ cho gà mái, côn trùng cung cấp tới một phần ba tổng lượng thức ăn - và khiến trứng gà đặc biệt giàu chất dinh dưỡng và rất ngon. Nhờ thủ thuật quản lý đơn giản này, Joel có thể sử dụng chất thải bò sữa để "nuôi" một lượng thức ăn cho gà giàu protein hoàn toàn miễn phí; ông nói rằng biện pháp này giảm hai mươi lăm xu chi phí sản xuất cho một tá trứng (đúng là con trai của một kế toán, Joel có thể cho ta biết tác động kinh tế của mỗi hoạt động mang tính hiệp lực trong trang trại). Bò sữa lại tiếp tục giúp đàn gà bằng cách gặm cỏ; gà không thể kiếm ăn trong cỏ khi cỏ cao hơn 15 xen ti mét.

Sau khi đưa Eggmobile vào đúng vị trí, Joel mở cửa sập, lập tức một đám diễu hành hăm hở, ầm ĩ bao gồm các giống gà Rock sọc, gà đỏ Rhode Island và gà trắng New Hampshire sắp hàng đi xuống, tản ra khắp đồng cỏ. Lũ gà mái mổ cỏ, đặc biệt là cỏ ba lá, nhưng chủ yếu vẫn là những đống phân bò, nhảy điệu break-dance giật lùi một cách cuồng nhiệt bằng cách dùng chân bới đống phân đã đóng thành bánh để những thứ ngon lành bên trong lộ ra. Tôi nhận ra rằng, trước mắt chúng tôi hiện ra màn giả kim thuật ấn tượng nhất: phân bò chuyển hóa thành loại trứng gà ngon đặc biệt.

"Tôi tin rằng Eggmobile vẫn có giá trị dù cho lũ gà không đẻ ra một quả trứng nào. Đàn gà này làm công việc vệ sinh đồng cỏ hiệu

https://thuviensach.vn

quả hơn bất kỷ cách làm nào của con người, cơ khí, hay hóa học và lũ gà thích làm điều đó." Nhờ có Eggmobile, Joel không còn phải cho gia súc qua một cái cổng để rắc Ivomectrin, một loại thuốc diệt động vật ký sinh, lên da, hoặc tẩy giun sán bằng hóa chất độc hại. Đây là ý của Joel khi ông nói rằng loài vật mới là lao động thật sự ở nơi này. "Tôi chỉ là nhạc trưởng, đảm bảo mọi người ở đúng chỗ vào đúng thời điểm."

NGÀY HÔM ĐÓ, ngày thứ hai của tôi ở trang trại, khi Joel giới thiệu tôi với nhiều lớp hoạt động phức tạp của trang trại, tôi bắt đầu hiểu tại sao kiểu trang trại này lại khác biệt cơ bản với mô hình công nghiệp mà tôi đã thấy, dù là trên cánh đồng ngô Iowa hay trang trại gà hữu cơ ở California. Thực sự, nó khác biệt tới nỗi tôi thấy khó có thể tự mình mô tả rõ ràng hệ thống của Polyface. Những quy trình công nghiệp tuân thủ một logic thứ bậc, tuyến tính, rõ ràng có thể mô tả bằng lời một cách khá dễ dàng, có lẽ vì lời nói cũng đi theo logic tương tự: trước tiên là thế này, sau đó thế kia; để cái này ở đây, rồi thứ khác đằng kia. Nhưng mối quan hệ giữa bò và gà ở trang trại này (tạm thời còn chưa nói đến những sinh vật và mối quan hệ khác có mặt ở đây) có hình thức giống vòng lặp hơn là đường thẳng, và điều đó khiến ta không biết phải bắt đầu ở đâu, hay làm thế nào để phân biệt giữa nguyên nhân và kết quả, chủ thể và khách thể.

Có phải thứ tôi đang nhìn thấy ở đồng cỏ này là hệ thống sản xuất ra loại trứng ngon đặc biệt? Nếu đúng như vậy, khi đó gia súc và phân của chúng là phương tiện để đạt được mục tiêu. Hay đây là hệ thống sản xuất ra loại thịt bò ăn cỏ không sử dụng bất kỳ loại hóa chất nào, trong trường hợp đó lũ gà, bằng cách bón phân và dọn vệ sinh cho đồng cỏ để chăn thả bò, lại là phương tiện để đạt được mục tiêu đó. Như thế, việc sản xuất trứng là sản phẩm hay phụ phẩm? Và phân - phân gà hay phân bò - là phế phẩm hay

https://thuviensach.vn

nguyên liệu thô? (và chúng ta nên gọi ấu trùng ruồi là gì?) Tùy thuộc vào quan điểm của bạn - về lũ gà, bò, hoặc thậm chí là cỏ - mối quan hệ giữa khách thể và chủ thể, nguyên nhân và kết quả, có thể hoán chuyển cho nhau.

Joel sẽ nói rằng đây chính là điểm cốt yếu, và chính xác là đặc điểm phân biệt giữa hệ thống sinh học và hệ thống công nghiệp. "Trong hệ sinh thái này, mọi thứ đều có liên quan với nhau, vì thế không thể thay đổi một thứ mà không làm thay đổi cả chục thứ khác."

"Lấy ví dụ về vấn đề quy mô. Tôi có thể bán được số lượng gà và trứng nhiều hơn hẳn hiện tại. Đó là những mặt hàng đem lại nhiều lợi nhuận nhất, và thị trường cho tôi biết phải sản xuất thêm. Nếu vận hành theo mô hình công nghiệp, tôi có thể thúc đẩy và mở rộng sản xuất đến mức nào tôi muốn - chỉ cần mua thêm gà con, thêm thức ăn rồi vận hành cái máy đó. Nhưng trong hệ thống sinh học, không thể chỉ làm một việc, và tôi không thể tăng thêm một con gà nào nữa mà không làm ảnh hưởng đến thứ gì đó khác.

"Đây là một ví dụ: đồng cỏ này có thể hấp thụ 400 đơn vị ni tơ một năm. Điều đó có nghĩa là Eggmobile phải di chuyển qua bốn lần hay chuồng gà giò phải di chuyển qua hai lần. Nếu tôi cho Eggmobiles hay chuồng gà di chuyển qua nhiều hơn, đàn gà sẽ thải ra lượng ni tơ nhiều hơn mức cỏ có thể chuyển hóa. Bất cứ lượng ni tơ nào cỏ không hấp thụ được sẽ bị rửa trôi, và đột nhiên sẽ gây ra ô nhiễm." Chất lượng cũng sẽ bị ảnh hưởng: trừ phi bổ sung thêm bò, để tạo ra nhiều ấu trùng hơn cho gà và giữ cỏ đủ ngắn để chúng có thể kiếm ăn, nếu không loại gà và trứng đó sẽ không có vị ngon như hiện tại.

"Mọi thứ đều kết nối với nhau. Trang trại này giống cơ thể sống hơn là một cái máy, và như bất kỳ cơ thể sống nào, nó có quy mô phù hợp. Một con chuột có kích cỡ một con chuột là có lý do của nó,

https://thuviensach.vn

và một con chuột có kích cỡ của một con voi sẽ không ổn chút nào."

Joel thích trích dẫn từ một cuốn sách giáo khoa cũ về nông nghiệp mà ông moi được từ giá sách ở Virginia Tech nhiều năm trước. Cuốn sách, xuất bản năm 1941 bởi giáo sư Cornell Ag, đưa ra kết luận thẳng thừng mà, tùy theo quan điểm của bạn, nó sẽ có vẻ hét sức kỳ quặc hoặc hấp dẫn vô cùng bởi minh triết thâm sâu của nó: "Nông nghiệp không thích nghi với những hoạt động quy mô lớn vì những lý do sau đây: nông nghiệp có liên quan đến thực vật và động vật, những loài sống, tăng trưởng và chết."

"HIỆU QUẢ" là thuật ngữ thường được viện tới để biện hộ cho trang trại công nghiệp quy mô lớn, và thuật ngữ này thường ám chỉ tới lợi thế kinh tế nhờ quy mô đạt được bằng cách áp dụng công nghệ và chuẩn hóa. Tuy vậy, trang trại của Joel Salatin lại chứng minh một kiểu hiệu quả hoàn toàn khác - kiểu ta thường thấy trong những hệ thống tự nhiên, với những mối quan hệ đồng tiến hóa và vòng lặp tương hỗ. Chẳng hạn, trong tự nhiên không có khái niệm vấn đề chất thải, vì chất thải của sinh vật này trở thành thức ăn của một sinh vật khác. Còn gì hiệu quả hơn là biến phân bò thành trứng gà? Hay vận hành tới nửa tá các hệ thống sản xuất khác nhau - bò, gà giò, gà đẻ trứng, lợn, gà tây - trên cùng một mảnh đất mỗi năm?

Trong một hệ thống công nghiệp, phần lớn hiệu quả đạt được là nhờ việc đơn giản hóa: lặp đi lặp lại một việc rất nhiều lần. Trong nông nghiệp, điều này thường có nghĩa là độc canh một loại cây trồng hoặc chuyên chăn nuôi một loài động vật. Trên thực tế, toàn bộ lịch sử nông nghiệp là lịch sử của tiến trình đơn giản hóa, khi con người làm giảm mức độ đa dạng sinh học của cảnh quan xuống chỉ còn vài loài được chọn (Wes Jackson gọi giống loài chúng ta là "loài người đồng nhất hóa"). Với việc công nghiệp hóa nông nghiệp, quy trình đơn giản hóa đã đạt tới mức cực đoan về logic - độc canh.

https://thuviensach.vn

Sự chuyên canh triệt để như vậy cho phép chuẩn hóa và cơ khí hóa, dẫn tới những bước nhảy vọt về hiệu quả mà nền nông nghiệp công nghiệp hóa đạt được. Hiển nhiên, cách chúng ta chọn để đo lường hiệu quả dẫn đến tất cả mọi khác biệt, và hiệu quả trong nền nông nghiệp công nghiệp hóa được đo một cách đơn giản bằng sản lượng của một loài tính trên một mẫu đất hoặc một nông dân.

Ngược lại, hiệu quả của các hệ thống tự nhiên xuất phát từ sự phức tạp và phụ thuộc lẫn nhau - về bản chất là đối lập với sự đơn giản hóa. Để đạt được hiệu quả trong việc biến phân bò thành trứng gà và sản xuất thịt bò không sử dụng hóa chất, ta cần có tối thiểu hai loài (bò và gà), nhưng trên thực tế còn cần một vài loài khác, kể cả ấu trùng trong phân và cỏ trên đồng, vi khuẩn trong dạ cỏ của loài bò. Để đo lường hiệu quả của một hệ thống phức tạp như vậy ta phải tính đến không chỉ toàn bộ những sản phẩm mà hệ thống tạo ra (thịt, gà, trứng) mà cả những chi phí mà hệ thống này loại bỏ: thuốc kháng sinh, thuốc tẩy giun sán, thuốc diệt động vật ký sinh và phân bón.

Trang trại Polyface được xây dựng dựa trên hiệu quả có được nhờ bắt chước những mối quan hệ trong tự nhiên, và xây dựng hệ thống nông nghiệp đa tầng trên cùng một mảnh đất. Trên thực tế, Joel làm nông nghiệp theo thời gian cũng như theo không gian - theo bốn chiều thay vì ba. Anh gọi cách sắp xếp phức tạp này là "xếp chồng" và chỉ ra rằng "đây chính là mô hình Chúa sử dụng để xây dựng tự nhiên." Ý tưởng ở đây không phải bắt chước tự nhiên một cách mù quáng, mà là làm theo mô hình hệ sinh thái tự nhiên với toàn bộ tính đa dạng và phụ thuộc lẫn nhau của nó, nơi tất cả các loài "thể hiện đầy đủ nhất đặc điểm riêng về sinh lý." Ông lợi dụng khuynh hướng tự nhiên của mỗi loài theo cách không chỉ làm lợi cho loài đó mà cả cho những loài khác. Vì thế, thay vì xem loài gà chỉ như một cỗ máy sản xuất trứng hay protein thuần túy,

https://thuviensach.vn

Polyface trân trọng - và tận dụng - "những ham muốn đặc trưng bẩm sinh của một con gà", bao gồm bới tìm thức ăn trong cỏ và dọn dẹp phía sau động vật ăn cỏ. Loài gà phải làm và ăn những gì phù hợp với sự tiến hóa của chúng, và trong quá trình đó cả người nông dân và đàn bò đều được hưởng lợi. Về đối lập của giao dịch bên này được thì bên kia thua là gì? Tôi chưa rõ lắm, nhưng trường hợp này chính là như vậy.

Joel gọi mỗi hệ thống nông nghiệp được xếp chồng lên nhau như vậy là "holon", một từ tôi chưa từng gặp qua. Ông nói mình học được từ Allan Nation; để rồi khi tôi hỏi Nation về từ này, ông ấy lại chỉ sang Arthur Koestler, người đã sáng tạo ra thuật ngữ này trong cuốn The Ghost in the Machine[68] Koestler cảm thấy tiếng Anh thiếu một từ để mô tả mối quan hệ phức tạp giữa bộ phận và tổng thể trong một hệ thống sinh thái hay xã hội. Một holon (từ tiếng Hy Lạp holos, hay toàn thể, và tiếp vĩ ngữ on, như trong proton, gợi ý về một phần tử) là một thực thể mà nhìn từ góc độ này thì trông như một tổng thể độc lập, nhưng nhìn từ góc độ khác thì lại như một bộ phận phụ thuộc. Một bộ phận cơ thể như gan là một holon; Eggmobile cũng vậy.

Tại bất kỳ thời điểm nào, cũng có cả tá holon hoặc nhiều hơn hoạt động ở Polyface, vào ngày thứ hai tôi ở trang trại, Joel và Daniel giới thiệu với tôi một vài holon trong đó. Tôi tới thăm Raken House, kho để dụng cụ cũ, nơi Daniel nuôi thỏ để bán cho các nhà hàng từ hồi lên mười ("Raken ư?" "Nửa thỏ (rabbit), nửa gà (chicken)," Daniel giải thích). Khi lũ thỏ không còn ở trong chuồng di động trên đồng cỏ, chúng sống trong lồng treo phía trên một lớp vỏ bào dày, trong đó tôi có thể thấy vài tá gà mái đang bới tìm giun đất. Daniel giải thích rằng vấn đề lớn nhất khi nuôi thỏ trong nhà là thứ nước tiểu rất nặng mùi của chúng, thứ nước tiểu chứa nhiều amoniac đến nỗi khiến phổi chúng bị tổn thương và

https://thuviensach.vn

bản thân chúng dễ bị nhiễm bệnh. Để giải quyết vấn đề này, phần lớn nông dân nuôi thỏ đã cho thêm kháng sinh vào thức ăn. Nhưng để gà mái đào bới thì thứ nước tiểu đầy ni tơ của thỏ sẽ biến thành lớp nền giàu các bon, tạo ra thứ phân trộn giàu chất dinh dưỡng chứa đầy giun đất cho gà ăn. Kháng sinh không còn cần thiết nữa, và với số lượng thỏ và gà chung sống trong đó, không khí trong Raken quả thực ở mức chịu đựng được. "Tin tôi đi," Daniel nói, "nếu không có lũ gà, chắc giờ anh đang nôn ọe rồi, còn mắt anh thì cay xè."

Trước bữa trưa, tôi giúp Galen và Peter dịch chuyển lũ gà tây, một holon nữa. Dịch chuyển gà tây, một việc cần thực hiện ba ngày một lần, nghĩa là tạo ra một "tấm lưới lông vũ" - một bãi cỏ bao quanh bởi hàng rào điện di động nhẹ đến mức tôi có thể xách và tự bố trí cả hệ thống - rồi sau đó đẩy vào trong bãi chiếc chuồng di động, gọi là Gobbledy-Go. Ban ngày, gà tây nằm nghỉ dưới Gobbledy-Go, còn ban đêm chúng đậu trên nóc chuồng. Chúng vui vẻ đi theo sau cái máy kỳ cục vào đồng cỏ non tươi để ăn cỏ, thậm chí còn có vẻ thích chí hơn lũ gà giò. Một con gà tây ăn một lá cỏ dài bằng cách dùng mỏ gập nó lại vài lần một cách gọn gàng, cứ như nghệ thuật gấp giấy vậy. Joel thích thả lũ gà tây trong vườn, nơi chúng có thể ăn sâu bọ, gặm cỏ, bón phân cho cây cối và nho (gà tây ăn nhiều cỏ hơn hẳn gà giò, và chúng không làm hại cây trồng như gà giò). Joel giải thích rằng, "Nếu thả gà tây trong vườn nho, ta chỉ có thể thả số gà ở mức 70% mật độ bình thường, và trồng nho cách thưa hơn, ở mức 70% kích thước chuẩn, vì ta sẽ có hai vụ thu hoạch trên cùng một mảnh đất, và ở mức 70%, ta sẽ có lũ gà và những cây nho khỏe mạnh hơn so với nếu để mức 100%. Đó là vẻ đẹp của xếp chồng." Theo tiêu chuẩn của ngành, holon gà tây và nho nếu nuôi trồng riêng biệt thì không đạt hiệu quả 100%; tuy nhiên khi kết hợp thì cho tổng sản lượng nhiều hơn cả hai

https://thuviensach.vn

trường hợp nuôi trồng riêng cộng lại, và có thể làm được điều này mà không cần phân bón, làm cỏ, hay thuốc trừ sâu.

Tôi đã chứng kiến một trong những ví dụ thuyết phục nhất về chăn nuôi kết hợp ở chuồng bò trong chuyến đi đầu tiên của tôi tới Polyface hồi tháng Ba. Chuồng bò là một công trình giản dị được để trống một mặt, nơi đàn bò ở trong ba tháng mùa đông, mỗi ngày tiêu thụ tới 11 ki lô gam cỏ khô và thải ra 23 ki lô gam phân (nước tạo ra sự chênh lệch). Nhưng thay vì thường xuyên dọn phân ra khỏi chuồng, Joel để nguyên phân tại đó, cứ vài ngày lại phủ lên đó một lớp vỏ bào hoặc rơm. Khi chiếc bánh nhiều tầng bao gồm phân, vỏ bào và rơm cao dần lên bên dưới đàn gia súc, Joel chỉ việc nâng cao cái cổng ngăn cho bò ăn có thể điều chỉnh được lên; khi mùa đông kết thúc, phân ủ dưới nền và đàn bò có thể cách mặt đất tới hơn 90cm. Còn một loại nguyên liệu bí mật nữa mà Joel cho thêm vào mỗi lớp bánh: đó là vài giỏ đầy ngô. Trong suốt mùa đông dài, lớp nền nhiều tầng phân hủy tạo thành phân trộn, trong quá trình đó cũng tạo ra nhiệt để làm ấm chuồng bò (do vậy làm giảm nhu cầu thức ăn của chúng), và làm ngô lên men. Joel gọi đây là chiếc chăn điện của đàn bò.

Tại sao lại là ngô? Vì chẳng có gì mà lợn khoái khẩu hơn thứ ngô bốn mươi độ, và chẳng có gì chúng giỏi hơn việc dùng cái mõm mạnh mẽ và khả năng đánh hơi tuyệt vời để dũi thứ ngô đó ra. “Tôi gọi chúng là máy thông khí heo,” Salatin nói đầy tự hào khi dẫn tôi vào chuồng bò. Ngay khi đám bò sữa tiến ra đồng cỏ vào mùa xuân, vài chục chú heo sẽ được đưa vào, thực hiện việc đảo và cung cấp không khí cho phân trộn trong cuộc tìm kiếm những hạt ngô lên men. Giai đoạn phân hủy yếm khí đột ngột chuyển sang hiếu khí, làm nóng và đẩy nhanh tốc độ của quá trình này, tiêu diệt mọi mầm bệnh.

Kết quả là sau vài tuần dùng lợn làm công tác đảo khí, ta có hỗn

https://thuviensach.vn

hợp phân trộn giàu dinh dưỡng, sẵn sàng để sử dụng.

"Đây là loại máy làm nông mà tôi thích: không bao giờ cần thay dầu, tăng giá trị theo thời gian, và khi xong việc ta còn có thể chén chúng nữa." Chúng tôi đang ngồi trên thanh chắn hàng rào gỗ của bãi cỏ, xem đàn lợn làm việc - tất nhiên là việc mà chúng ta sẽ không phải tự làm. Câu nói về cái máy thông khí heo hiển nhiên là đã. Nhưng cái câu nói cũ mòn cứ vang lên trong đầu tôi lại là "sướng như lợn dầm phân." Ngập trong phân trộn cao đến tận mông là một biển lúc nhúc những cái đùi ngọ nguậy và những cái đuôi cong tớn, đây là những chú lợn vui vẻ nhất tôi từng thấy.

Nhìn những cái đuôi xoắn tít, lượn qua lượn lại trên khối hỗn hợp trông như đất giống y những cái đài chỉ huy tàu ngầm, tôi không thể không nghĩ về số phận của những cái đuôi lợn trong lĩnh vực sản xuất lợn công nghiệp. Nói một cách đơn giản, không có đuôi lợn trong lĩnh vực nuôi lợn công nghiệp. Người nông dân "cắt", hay xén, đuôi lợn ngay khi chúng vừa sinh, một thông lệ đã tạo ra một ý nghĩa bị bóp méo nào đó nếu bạn tuân thủ logic hiệu quả công nghiệp trên một trang trại lợn. Lợn con trong những CAFO này bị tách mẹ sau khi sinh mười ngày (so với mười ba tuần trong tự nhiên) vì chúng tăng cân nhanh hơn khi sử dụng thức ăn có bổ sung thuốc so với chỉ ăn toàn sữa mẹ. Nhưng việc tách mẹ sớm như vậy khiến đàn lợn lúc nào cũng thèm mút và nhai, và trong cảnh nuôi nhốt, chúng buộc phải thỏa mãn nhu cầu đó bằng cách cắn đuôi của con lợn trước mặt nó. Một con lợn bình thường sẽ chống trả lại kẻ quấy rầy, nhưng con lợn đã uể oải thì chẳng quan tâm. "Sự bất lực do học được" là thuật ngữ của ngành tâm lý học, đã trở nên quen thuộc ở các CAFO, nơi hàng nghìn chú lợn thiến sống cả đời mà không hề biết đến đất, rơm hay ánh sáng mặt trời, chen chúc dưới mái nhà kim loại, đứng trên một tấm kim loại kê phía trên bể chứa phân. Chẳng có gì ngạc nhiên khi loài vật có mức

https://thuviensach.vn

thông minh như loài lợn sẽ ủ dột trong hoàn cảnh này, và một con lợn ủ dột sẽ cho phép cái đuôi nó bị nhai tới mức nhiễm bệnh. Vì việc chữa bệnh cho lợn ốm sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả về kinh tế, nên những đơn vị sản xuất có hiệu quả kém thường chóng phá sản.

Cắt đuôi là giải pháp được USDA khuyến nghị để loại bỏ "tật xấu" nhai đuôi của loài lợn. Sử dụng một cái kim và không dùng thuốc gây tê, phần lớn - chứ không phải toàn bộ - cái đuôi sẽ bị cắt bỏ. Tại sao lại để lại một mẩu? Vì điểm mấu chốt của việc làm này không phải là loại bỏ triệt để đối tượng của nạn cắn đuôi để rồi cho khiến vấn đề này càng trở nên nhạy cảm hơn. Giờ đây một miếng cắn vào đuôi sẽ đau đớn đến mức kể cả những chú lợn ủ dột nhất cũng sẽ phải vật lộn để chống lại. Nghĩ đến điều đó thật khủng khiếp, nhưng không khó để thấy tại sao con đường dẫn tới địa ngục của những chú lợn thiến lại được lát phẳng phiu bằng thứ logic về hiệu quả công nghiệp.

Một khái niệm rất khác về hiệu quả đã bảo trợ cho thiên đường lợn thiến đang hiện diện ở đây, tại nhà kho cũ của Salatin, một khái niệm dựa trên "sự ngốc nghếch của loài lợn". Những chú lợn thiến ở đây cũng bị lợi dụng - trong trường hợp này là bị lừa tham gia sản xuất phân trộn cũng như tạo ra thịt. Điều khiến hệ thống của Salatin trở nên đặc biệt là nó được thiết kế dựa trên sở thích tự nhiên của loài lợn, chứ không phải theo yêu cầu của một hệ thống sản xuất buộc loài lợn phải thích nghi. Sự thỏa mãn của loài lợn đơn giản là hệ quả của việc đối xử với chúng đúng theo bản chất loài thay vì "một cỗ máy sản xuất protein có sai sót" - những sai sót như là cái đuôi bị cắt và xu hướng bị căng thẳng vì đau đớn khổ sở.

Salatin với tay xuống sâu, nơi đàn lợn đang vui vẻ dũi đất và bốc một vốc phân trộn đưa lên tận mũi tôi. Thứ vài tuần trước còn là phân bò và vỏ bào giờ đây có mùi thơm và ấm như đất rừng vào

https://thuviensach.vn

mùa hè, một phép mầu tựa như sự hóa thể của Chúa. Ngay khi đàn lợn hoàn thành thuật giả kim, Joel sẽ rải phân trộn lên đồng cỏ. Ở đó, phân trộn sẽ làm thức ăn cho cỏ, đến lượt cỏ lại làm thức ăn cho bò, bò lại cung cấp thực phẩm cho gà, và cứ như thế cho tới khi tuyết rơi, một minh chứng lâu dài, đẹp đẽ và hết sức thuyết phục rằng trong một thế giới nơi cỏ có thể ăn ánh sáng mặt trời và vật nuôi lấy thịt có thể ăn cỏ, nơi đó thực sự có bữa trưa miễn phí.

CHIỀU THỨ BA

Sau bữa trưa nhanh gọn (xa lát giăm bông và trứng mimosa), Joel và tôi lái chiếc xe bán tải vào thị trấn để đưa hàng và giải quyết vài việc vặt. Được ngồi nghỉ một lúc thật dễ chịu, nhất là sau cả buổi sáng chuyển những kiện cỏ khô chúng tôi vừa bó hôm trước vào kho cỏ. Đối với tôi, hoạt động khá mệt nhọc này là cố gắng bắt được kiện cỏ nặng 23 ki lô gam mà Galen đứng trên xe cỏ ném về phía tôi. Những kiện cỏ không làm tôi ngã bổ chửng, được tôi kéo lên một băng tải chuyển tới chỗ của Daniel và Peter, chốt ở phía trên cao của kho cỏ. Chúng tôi hoạt động gần như theo dây chuyền, và ngay khi tôi không theo kịp (hay nói chính xác là ngã), những kiện cỏ chất đống lên rất nhanh ở vị trí của tôi; tôi cảm thấy giống như Lucille Ball ở nhà máy kẹo. Tôi nói đùa với Joel rằng, trái với tuyên bố của ông là các loài gia súc làm phần lớn công việc thực sự ở trang trại này, tôi thấy dường như chúng vẫn còn để lại khối việc cho chúng tôi.

Trên một trang trại, tính phức tạp có vẻ đồng nghĩa với lao động nặng nhọc, trái ngược với tuyên bố của Joe. Cho dù vật nuôi đã làm rất nhiều việc, chính con người chúng ta vẫn phải ra ngoài đó để dồn gia súc mỗi tối, kéo đàn gà giò chạy khắp cánh đồng trước bữa sáng (tôi tự hứa sáng mai sẽ dậy sớm để làm việc này), và kéo

https://thuviensach.vn

chuồng gà ra chỗ này chỗ kia tùy theo vòng đời ấu trùng ruồi và lượng ni tơ trong phân gà. Tôi đồ rằng ngày nay không nhiều nông dân còn sẵn lòng chấp nhận những thách thức cả về thể chất và tinh thần của hình thức nông nghiệp này, nhất là khi công nghiệp hóa khiến công việc trở nên đơn giản hơn. Trên thực tế, phần lớn sự hấp dẫn của sản xuất nông nghiệp theo kiểu công nghiệp là nó cung cấp đầy đủ các thiết bị tiết kiệm sức lao động và trí óc: đủ các loại máy móc làm hết những việc nặng, và hóa chất để giữ cho mùa màng và vật nuôi tránh được sâu hại, còn người nông dân thì khỏi phải suy nghĩ. Có lẽ mỗi năm George Naylor làm việc độ năm mươi ngày trên cánh đồng; Joel và Daniel cùng hai thực tập sinh làm việc ở đó mỗi ngày, từ lúc mặt trời mọc cho tới khi mặt trời lặn trong phần lớn thời gian trong năm.

Tuy nhiên Joel và Daniel rõ ràng rất say mê công việc, phần vì công việc thay đổi mỗi ngày, thậm chí mỗi giờ, phần vì họ thấy công việc vô cùng thú vị. Wendell Berry đã từng viết hùng hồn về những công trình trí tuệ đã nghiên cứu cách làm nông nghiệp hiệu quả, đặc biệt để giải quyết những vấn đề mới chắc chắn sẽ nổi lên trong một hệ thống tự nhiên phức tạp như trang trại. Ngày nay, ta không hay gặp cách giải quyết vấn đề kiểu này trong nông nghiệp, nhất là khi có rất nhiều giải pháp được đóng gói sẵn trong chai nhựa. Rất nhiều hàm lượng trí tuệ và kiến thức địa phương trong nông nghiệp đã được chuyển từ trang trại tới phòng thí nghiệm, và sau đó lại đưa ngược trở lại trang trại dưới dạng hóa chất hoặc máy móc. “Người nông dân đang sử dụng trí tuệ của ai?” Berry hỏi trong một bài luận. “Trí tuệ của ai đang sử dụng người nông dân?”

“Một phần của vấn đề là có rất nhiều học sinh điểm D làm việc trên trang trại ngày nay,” Joel nói, khi chúng tôi lái xe đi lòng vòng ở Staunton. “Các cố vấn học đường khuyến khích mọi học sinh đạt loại A rời khỏi quê nhà để đi học đại học. Những vùng

https://thuviensach.vn

nông thôn của nước Mỹ bị chảy máu chất xám nghiêm trọng. Tất nhiên điều đó hoàn toàn phù hợp với Phố Wall; Phố Wall luôn cố gắng bòn rút vốn trí tuệ và vốn tiền từ khu vực nông thôn. Trước tiên họ lấy đi những bộ óc sáng giá nhất khỏi các trang trại rồi đưa họ tới làm việc ở các văn phòng, rồi sau đó tìm cách moi tiền của những người kém thông minh hơn tụt lại phía sau, bằng cách bán cho họ cả mớ giải pháp gây sửng sốt để giải quyết những vấn đề của họ." Đây không chỉ là vấn đề của người nông dân. "Chỉ có một nền văn hóa ngu ngốc mới giao phó việc cung cấp lương thực cho những kẻ ngốc mà thôi."

Không khó để thấy tại sao cách làm nông nghiệp sử dụng ít vốn và nhiều trí tuệ như cách của Joel Salatin lại không được ủng hộ nhiều từ thể chế: ông hầu như chẳng mua gì. Khi người chăn nuôi gia súc sẵn sàng "thực hành sự phức tạp" - tổ chức mỗi quan hệ cộng sinh của vài loài động vật khác nhau, mỗi loài được phép hành xử và ăn uống phù hợp với tiến hóa của chúng - người đó sẽ thấy rằng mình hầu như chẳng cần dùng tới máy móc, phân bón, và, đáng chú ý nhất là hòa chất. Người nông dân ấy chẳng hề lo lắng về vấn đề vệ sinh hay bất kỳ loại bệnh tật nào phát sinh do chỉ nuôi một loài vật nuôi theo hình thức độc canh số lượng lớn và cho nó ăn những thứ không phù hợp với nhu cầu tự nhiên của chúng. Có lẽ hiệu quả lớn lao nhất của một trang trại được đối xử như một hệ thống sinh học là: sức khỏe.

Tôi sửng sốt bởi thực tế là việc từ bỏ hóa chất nông nghiệp và các loại thuốc bảo vệ thực vật không phải là mục tiêu nông nghiệp của Joel, như ta thường thấy trong nông nghiệp hữu cơ, vì đây là dấu hiệu cho thấy trang trại của anh đang hoạt động tốt. Anh chỉ ra rằng: "Trong tự nhiên, sức khỏe là điều mặc định. Thường thì, sâu hại và bệnh tật chỉ là cách tự nhiên mách cho người nông dân biết rằng họ đang làm sai ở đâu đó."

https://thuviensach.vn

Ở Polyface, không ai bảo tôi không được động đến vật nuôi, hay yêu cầu tôi phải mặc đồ bảo hộ sinh học trước khi bước vào lò ấp trứng. Lý do tôi phải mặc đồ bảo hộ ở trại Gia cầm Petaluma là vì hệ thống đó - một hệ thống nuôi nhốt gà - vốn luôn ở tình thế bấp bênh, và nguyên tắc không sử dụng thuốc kháng sinh trong sản xuất hữu cơ đặt trang trại vào tình trạng bất lợi nghiêm trọng. Không dễ duy trì một trang trại với một loại vật nuôi duy nhất ở quy mô công nghiệp nếu không có dược phẩm và thuốc trừ sâu. Thực tế, ban đầu đây chính là lý do tại sao những hóa chất này được phát minh ra - để giữ cho hoạt động chăn nuôi yếu ớt không sụp đổ. Đôi khi người nông dân làm nông nghiệp hữu cơ ở quy mô lớn trông như kẻ đang cố gắng thực hiện nông nghiệp công nghiệp hóa mà một tay bị trói sau lưng.

Bởi vậy, việc phụ thuộc vào hóa chất nông nghiệp phá hủy vòng lặp phản hồi thông tin mà người nông dân sâu sát với công việc dựa vào để cải tiến phương thức nuôi trồng. "Dược phẩm che giấu những điểm yếu về gien," Joel giải thích khi chúng tôi đang dồn gia súc vào một buổi chiều. "Mục tiêu của tôi luôn là cải tạo đàn gia súc, giúp chúng thích nghi với điều kiện ở địa phương bằng cách chọn lọc cẩn thận. Để làm được điều đó, tôi cần biết: giống nào có thiên hướng bị đau mắt đỏ? Bị nhiễm giun sán? Nếu cho chúng dùng thuốc liên tục, sẽ chẳng có dấu hiệu nào để ta biết điều này."

"Vậy hãy cho tôi biết, ai thực sự tham gia vào thứ được gọi là nền kinh tế thông tin này? Những người học hỏi từ những gì quan sát thấy trên trang trại, hay những người phụ thuộc vào đồ pha chế của quỷ?"

TẤT NHIÊN đơn vị đo lường đơn giản nhất, truyền thống nhất để biết hiệu quả của một trang trại là lượng thực phẩm nó tạo ra trên một đơn vị đất đai; ngay cả theo thước đo này, Polyface cũng đạt được hiệu quả ở mức ấn tượng. Khi tôi hỏi về lượng thực phẩm

https://thuviensach.vn

Polylace sản xuất ra trong một mùa, Joel đưa ra những số liệu sơ lược sau:

30.000 tá trứng

10.000 con gà giò

800 con gà hầm

50 con bò lấy thịt (tương đương 11.000 ki lô gam thịt bò)

250 con lợn thiến (11.000 ki lô gam thịt lợn)

1.000 con gà tây

500 con thỏ.

Đối với tôi, đây thực sự là khối lượng thực phẩm đáng kinh ngạc từ 100 mẫu cỏ. Nhưng chiều hôm đó, khi tôi nói với Joel như vậy - lúc đó chúng tôi đang đi chiếc ATV lên đỉnh đồi để kiểm tra đàn lợn thiến trong chuồng - ông nghi ngờ phương pháp tính toán của tôi. Phương pháp đó quá đơn giản.

"Tất nhiên, anh có thể viết rằng chúng tôi sản xuất ra toàn bộ lượng thực phẩm đó từ 100 mẫu Anh, nhưng nếu anh thực sự muốn có con số chính xác, thì sẽ phải tính toán cả 450 mẫu Anh rừng nữa." Tôi không hiểu gì. Tôi biết rừng cũng là một nguồn thu nhập quan trọng của trang trại vào mùa đông - Joel và Daniel điều hành một xưởng cưa nhỏ để bán gỗ xẻ và khía răng cưa cho bất cứ loại gỗ nào họ cần để dựng chuồng và nhà kho (và nhà mới của Daniel). Nhưng cánh rừng thì có liên quan thế quái nào với sản xuất thực phẩm chứ?

Joel tiếp tục kể ra. Thấy rõ nhất là nguồn cấp nước của trang trại phụ thuộc vào việc cánh rừng giữ ẩm và ngăn cản xói mòn. Nhiều dòng suối và ao hồ của trang trại sẽ khô cạn nếu không có cây che chắn. Gần như toàn bộ 550 mẫu Anh của trang trại đã bị chặt trụi trước khi nhà Salatin tới đây; một trong những việc đầu tiên Bill Salatin làm là trồng cây trên toàn bộ các sườn đồi quay về

https://thuviensach.vn

phía Bắc.

“Thấy trong này mát thế nào chứ.” Chúng tôi đang đi ngang một đám sồi và mại chi. “Những loại cây rụng lá này có tác dụng như điều hòa vậy. Điều đó giúp giảm sự căng thẳng của loài vật vào mùa hè.”

Đột nhiên, chúng tôi tới một khoảng trống trông như thảo nguyên hơn là rừng: cây thưa dần và xung quanh mọc lên những đám cỏ dày. Đây là một trong những bãi cỏ cho lợn mà Joel đã cắt ra từ cánh rừng với sự giúp sức của chính đàn lợn. “Tất cả những gì chúng tôi làm để tạo ra bãi cỏ mới cho đàn lợn là rào một phần tư mẫu rừng lại, tỉa bớt cây non đi để ánh sáng lọt vào, sau đó đàn lợn sẽ tự làm việc của chúng.” Việc của lũ lợn ở đây bao gồm gặm trụi cây bụi và dũi nền đất cứng như đá, xới tung đất lên khiến những hạt cỏ có mặt ở đó nảy mầm. Trong vòng vài tuần, một đám lúa mạch dại và cỏ đuôi cáo tươi tốt mọc lên giữa rừng cây, và một thảo nguyên được sinh ra. Có bóng râm và mát mẻ, nơi này trông đúng là môi trường sống lý tưởng cho loài lợn dễ bị cháy nắng, và chúng đang say sưa sục sạo qua đám cỏ cao và cọ lưng vào thân cây. Có điều gì đó cuốn hút một cách cảm tính ở một đồng cỏ, với sự cân bằng dễ chịu giữa cây và cỏ trong không gian khoáng đạt, và điều gì đó cực kỳ phấn khích khi nghĩ rằng, cùng với nhau, người nông dân và loài lợn có thể tạo ra một cảnh đẹp như vậy ở giữa một cánh rừng tái sinh rậm rạp.

Nhưng Joel vẫn chưa kể hết những lợi ích của rừng đối với trang trại; môi trường sống nơi thảo dã cho loài lợn chỉ là phần ít đáng kể nhất.

“Không có bảng tính nào trên thế giới có thể tính hết được giá trị của việc duy trì cánh rừng ở trên sườn đồi phía Bắc của trang trại. Đầu tiên là những cái cây làm nguôi dịu những cơn gió xoáy trên đồng cỏ. Điều này nghe chẳng có gì ghê gớm, nhưng thật ra nó

https://thuviensach.vn

làm giảm tình trạng bốc hơi nước trên cánh đồng - cũng đồng nghĩa với việc có nhiều nước hơn cho cỏ. Ngoài ra, một cây cỏ sẽ tiêu tốn 15% lượng calo của nó một ngày chỉ để chiến thắng trọng lực, vì thế nếu có thể ngăn chúng không bị gió thổi bạt, ta sẽ giảm được đáng kể năng lượng cỏ sử dụng để giữ cho các tế bào quang điện hướng về phía mặt trời. Nhiều cỏ hơn cho bò. Đó là hiệu quả của hàng cây bao quanh cánh đồng nhỏ, điều mà người nông dân nào cũng hiểu trước khi cụm 'từ hàng rào tới hàng rào'[69] trở thành câu thần chú của USDA

Tiếp đến là khả năng giữ nước của cây cối, mà ở sườn đồi phía Bắc chúng có tác dụng bơm nước ngược lên đồi theo đúng nghĩa đen, anh giải thích. Kế đó là tất cả những cách thức mà một cánh rừng làm nhân lên mức độ đa dạng sinh học của trang trại. Trang trại có nhiều chim hơn đồng nghĩa với ít côn trùng đi, nhưng phần lớn các loài chim sẽ không mạo hiểm kiếm ăn cách tổ chúng quá vài trăm mét. Như nhiều loài khác, môi trường sống ưa thích của chúng là bìa rừng, nơi tiếp giáp với cánh đồng. Sự đa dạng sinh học của khu vực bìa rừng cũng giúp kiểm soát các loài động vật ăn thịt. Chừng nào mà chồn và sói đồng cỏ có nguồn sóc chuột và chuột đồng dồi dào làm thức ăn thì chúng sẽ ít khi mạo hiểm tiến xa hơn để săn lũ gà.

Nhưng vẫn chưa hết. Trên sườn dốc phía Bắc, cây cối cũng tạo ra năng lượng sinh khối nhiều hơn đáng kể so với cỏ. “Chúng ta trồng các bon trong rừng cho phần còn lại của trang trại - không chỉ củi giúp chúng ta giữ ấm trong mùa đông, mà cả vỏ bào để sử dụng làm phân trộn.” Việc sản xuất được phân trộn tốt phụ thuộc vào tỷ lệ các bon/ni tơ phù hợp; cần có các bon để kiểm chế khí ni tơ dễ bay hơi hơn. Phải tốn rất nhiều vỏ bào để làm phân trộn từ chất thải của gà hoặc thỏ. Như vậy, các bon từ mảnh rừng làm thức ăn cho cánh đồng, tìm đường vào trong cỏ, rồi từ đó vào thịt bò. Vậy

https://thuviensach.vn

hóa ra bò không chỉ được cho ăn cỏ mà còn được cho ăn cả cây rừng.

Những cánh rừng này đại diện cho cả một trật tự phức tạp mới mà tôi chưa tính đến. Tôi nhận ra rằng Joel không nhìn mảnh đất này theo cách tôi nhìn nhận, hay đã từng nhìn nhận trước buổi chiều hôm nay: một đồng cỏ sinh lợi 100 mẫu Anh tiếp nối với 450 mẫu Anh rừng không sinh lợi. Tất cả đều là thành phần của một hệ thống sinh học, cây cối, cỏ và động vật (các loài hoang dã cũng như thuần hóa), tất cả đều là thành phần của một hệ sinh thái. Dù giải thích theo bất kỳ cách thức truyền thống nào, rừng đại diện cho sự phí phạm đất đai và có thể được sử dụng cho mục đích sinh lợi. Nhưng nếu Joel phải chặt cây để có thể thả thêm gia súc, thì theo gợi ý của cách tính toán thông thường, hệ thống sẽ không còn toàn vẹn hay khỏe mạnh như vốn có. Ta không thể chỉ làm một việc.

Vì lý do nào đó, hình ảnh cứ lưu lại mãi trong đầu tôi kể từ hôm đó là một lá cỏ mỏng mảnh trên đồng cỏ mênh mông, bạt gió, đã đốt cháy toàn bộ lượng calo chỉ để vươn thẳng lên và hướng lục lạp về phía mặt trời. Tôi vẫn luôn nghĩ về cây và cỏ như những loài đối kháng nhau - lại một giao dịch mà lợi ích của kẻ này là tổn thất của kẻ kia. Ở chừng mực nào đó, điều này là đúng: nhiều cỏ đồng nghĩa với ít rừng hơn; nhiều rừng thì ít cỏ. Nhưng hoặc thế này hoặc thế kia là cấu trúc gắn chặt với văn hóa của chúng ta hơn là với tự nhiên, nơi thậm chí những loài đối kháng cũng phụ thuộc lẫn nhau, và những nơi sự sống phát triển tốt nhất là khu vực rìa, nơi tiếp giáp hoặc vùng giao thoa. Cũng tương tự như vậy với lá cỏ kia và khu rừng liền kề trang trại này, và trên thực tế là với tất cả các loài cùng chia sẻ trang trại phức tạp bậc nhất này. Các mối quan hệ là điều quan trọng nhất, và sức khỏe của những loài được nuôi trồng lại có tác động tốt đối với sức khỏe của các loài hoang

https://thuviensach.vn

dã. Trước khi tới Polyface, tôi đã đọc một câu của Joel mà cách diễn đạt đã khiến tôi nghĩ nó là sự kết hợp vụng về giữa ý nghĩa kinh tế và ý nghĩa tinh thần. Giờ đây, tôi có thể thấy sự pha trộn đặc thù ấy là thế nào, và có lẽ rốt cuộc câu nói đó cũng không còn vụng về nữa: "Một trong những tài sản lớn nhất của một trang trại là trạng thái mê ly của sự sống."

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI HAI

GIẾT MỔ

Trong lò mổ bằng kính

THỨ TƯ

Hôm nay không hứa hẹn kể về sự mê ly của cuộc sống trong một trang trại. Hôm nay là ngày chúng tôi "chế biến" gà giò hay, nếu không dùng uyển ngữ, là ngày chúng tôi làm thịt gà.

Bất chấp tất cả những vẻ đẹp mà tôi đã chứng kiến khi lần theo một chuỗi thực phẩm, trong đó mặt trời cung cấp thức ăn cho cỏ, cỏ lại cung cấp thức ăn cho gia súc, gia súc cung cấp thức ăn cho gà, và gà cung cấp thức ăn cho chúng ta, vẫn có một mắt xích không tránh khỏi trong chuỗi thực phẩm đó mà ít ai có thể coi là đẹp đẽ: khu vực chế biến ngoài trời phía sau nhà Salatin, nơi cứ sáu lần mỗi tháng, vài trăm con gà bị giết, nhúng nước sôi, vặt lông, và moi ruột trong khoảng một buổi sáng.

Tôi nói mắt xích này là "không tránh khỏi", nhưng tất nhiên phần lớn mọi người, ngay cả phần lớn những người nông dân chăn nuôi lấy thịt, luôn cố gắng tránh nghĩ về mắt xích này, chưa nói đến việc dính dáng trực tiếp đến việc giết mổ. "Chúng ta vẫn cứ ăn, và cho dù khuất mắt trong coi với lò mổ cách rất xa, ta vẫn phạm tội đồng lõa," Emerson từng viết như vậy.

Việc giết mổ động vật thường diễn ra sau những bức tường cao, ngoài tầm mắt chúng ta. Ở đây thì không như vậy. Joel nhất định

https://thuviensach.vn

phải thực hiện việc giết mổ gà ở trang trại, và sẽ giết mổ cả bò và lợn ở đây nếu chính phủ cho phép (theo một luật miễn trừ cũ của liên bang, nông dân vẫn được phép chế biến vài nghìn con gà ở trang trại, nhưng hầu hết các loài vật nuôi lấy thịt khác phải được chế biến ở một cơ sở có sự kiểm tra giám sát của tiểu bang hoặc liên bang). Lý do khiến Joel muốn tự làm việc này là lý do kinh tế, sinh thái, chính trị, đạo đức và thậm chí tâm linh. "Cách tôi tạo ra một con gà là phần mở rộng thế giới quan của tôi," anh nói với tôi trong cuộc trò chuyện đầu tiên; và tới cuối buổi sáng hôm đó, tôi đã hiểu cặn kẽ hơn ý anh muốn nói.

SÁNG THỨ TƯ, tôi cố gắng dậy được đúng giờ - chính xác là 5g30 sáng - và ra đồng chăn thả gà giò trước khi mấy sinh viên thực tập xong việc. Hôm nay, ngoài việc tưới nước, cho gà ăn và di chuyển, còn phải bắt và bỏ vào thùng 300 con gà dự kiến sẽ được chế biến ngay sau bữa sáng. Trong khi chúng tôi chờ Daniel mang thùng đựng gà tới, tôi giúp Peter di chuyển bãi quây, một việc làm cần có hai người trong đó một người lách cái xe đẩy được đặt làm theo yêu cầu có bề ngang rộng hơn bình thường xuống dưới cái mép phía sau của chuồng gà (nhờ đó nâng được nó lên mấy cái bánh xe), trong khi người kia nắm lấy một vòng dây cáp rộng buộc đằng trước và từ từ kéo bãi quây tiến lên, tới đám cỏ mới. Đàn gà, vốn đã quen thuộc với hoạt động này hằng ngày, bèn lục tục di chuyển cùng tốc độ của ngôi nhà di động. Tuy nhiên, bãi quây nặng hơn nhiều so với hình dung, và tôi nỗ lực hết sức thì mới kéo được vài mét trên mặt đất gồ ghề; "di chuyển gà giò" không dễ dàng như Joel nói hay trông dễ dàng như khi mấy cậu thực tập làm, nhưng dù sao thì tôi cũng đâu còn ở tuổi mười chín.

Một lúc sau, Daniel lái máy kéo tới, kéo theo một khoang chất đầy sọt nhựa đựng gà. Chúng tôi xếp bốn chiếc trước mỗi chuồng gà sắp bị giết mổ, sau đó cậu ấy và tôi bắt đầu công việc bắt gà.

https://thuviensach.vn

Sau khi nhấc nóc chuồng gà, Daniel dùng một thanh gỗ dán lớn để dồn gà vào một góc, để có thể bắt một cách dễ dàng. Cậu ta thò tay vào tóm chân một con gà đang đập cánh phành phạch và dốc ngược lên, và động tác đó dường như làm nó bớt hoảng. Sau đó, bằng một động tác khéo léo, thuần thục, cậu ta chuyển con gà lủng lẳng từ tay phải sang tay trái, rồi dùng bàn tay phải vừa được giải phóng để tóm thêm một con nữa. Khi cậu ta đã cầm 5 con gà trong một tay, tôi mở nắp sọt và cậu ta tống đám gà vào. Cậu ta có thể tống đầy mỗi sọt mười con gà trong chưa tới một phút.

"Đến lượt ông," Daniel nói, hất hàm về phía đám gà đứng dồn lại ở góc chuồng. Đối với tôi, cách cậu ta tóm và dốc ngược lũ gà có vẻ quá thô bạo, những cái chân bé như bút chì của chúng trông thật mong manh, tuy nhiên khi tôi cố gắng nhẹ nhàng với lũ gà trong lúc tóm chúng thì chúng còn vùng vẫy mạnh hơn, cho tới khi tôi buộc phải thả ra. Cách đó rõ ràng là không hiệu quả. Vì thế rốt cuộc tôi cũng phải thò một bàn tay xuống cái đám đang đập cánh loạn xạ và túm đại lấy một cái chân rồi dốc ngược lên. Khi tôi thấy con gà có vẻ chẳng hề hấn gì bởi động tác đó, tôi chuyển nó sang tay phải (tôi thuận tay trái), rồi tiếp tục với con thứ hai và thứ ba, cho tới khi tôi có năm cái chân gà và một cục bông trắng khổng lồ trong bàn tay phải. Daniel bèn mở nắp một cái thùng để tôi tống cục bông vào trong đó. Tôi không biết liệu có cách nào khác nhân đạo hơn để bắt 300 con gà không, nhưng tôi có thể thấy làm điều đó nhanh chóng và chắc chắn nhất có thể là cách tốt nhất cho tất cả các bên liên quan.

Trước khi chúng tôi ngồi xuống ăn sáng (trứng gà bác Polyface và thịt lợn hun khói Polyface), Daniel bật ga bên dưới thùng nước dùng để chần gà; nước phải đạt 60°C thì chúng tôi mới có thể bắt đầu. Trong lúc ăn sáng, Joel nói qua về tầm quan trọng của việc chế biến ngay tại trang trại, không chỉ đối với Polyface mà đối với

https://thuviensach.vn

cả triển vọng tái tạo chuỗi thực phẩm địa phương có thể tồn tại. Nghe anh mô tả việc đó, việc chúng tôi sắp sửa làm - giết một đám gà ở đằng sau nhà - cứ như nghe nói về một hành vi chính trị vậy.

"Khi USDA thấy những gì chúng tôi làm ở đây, họ bủn rủn," Joel cười khùng khục. "Mấy ông thanh tra nhìn thoáng qua cái xưởng chế biến của chúng tôi, và họ không biết phải làm gì. Họ bảo tôi rằng quy định yêu cầu cơ sở chế biến phải có những bức tường trắng không thấm nước để có thể rửa sạch giữa các lần giết mổ. Họ sẽ trích dẫn quy định rằng mọi cửa ra vào và cửa sổ phải có màn che. Tôi chỉ ra rằng tôi không hề có tường, chưa nói đến cửa và cửa sổ, vì loại chất sát trùng tót nhất trên thế giới là không khí trong lành và ánh nắng mặt trời. Chà, điều đó thực sự sẽ khiến họ phải vò đầu bứt tai cho mà xem!"

Theo quan điểm của Joel, điểm bất cập ở những quy định về an toàn thực phẩm hiện nay là chúng vốn được thiết kế để điều chỉnh hoạt động của những lò giết mổ khổng lồ nhưng lại được đem áp dụng một cách thiếu suy xét cho những trang trại nhỏ theo cách "trước khi bán cho hàng xóm một miếng bíp tết thịt thăn bò, tôi phải đóng gói nó trong một nhà máy chế biến được cấp phép tới 5 lần và trị giá cả triệu đô la". Ví dụ, quy định của liên bang là mỗi cơ sở chế biến phải có nhà vệ sinh để thanh tra USDA sử dụng riêng. Những quy định như vậy có lợi cho những công ty đóng gói công nghiệp lớn nhất, vì họ có thể chia nhỏ các chi phí thích nghi cho cả triệu con vật được chế biến mỗi năm, do những cơ sở chế biến thủ công nhỏ như Polyface chi trả.

Thực tế rằng Polyface có thể chứng minh gà của họ có số lượng vi khuẩn thấp hơn nhiều so với gà trong siêu thị (Salatin mang cả hai đi xét nghiệm ở một phòng thí nghiệm độc lập) không giảm được chút khó khăn nào từ phía thanh tra. USDA quy định rõ loại cơ sở và hệ thống nào được phép hoạt động, nhưng lại không đặt ra

https://thuviensach.vn

các ngưỡng mầm bệnh đối với thực phẩm (điều đó sẽ khiến USDA phải thu hồi thịt từ những nhà đóng gói không đáp ứng tiêu chuẩn, điều mà USDA, thật đáng kinh ngạc, lại không có thẩm quyền thực hiện). "Tôi rất sẵn sàng xét nghiệm thịt gà của mình để tìm khuẩn salmonela, listeria, xoắn khuẩn, hay bất cứ loại gì, nhưng USDA từ chối đặt ra bất cứ tiêu chuẩn nào!" Bởi chỉ là cuộc trò chuyện trong bữa sáng nên chủ đề này còn nhiều điều chưa được thảo luận thấu triệt, nhưng một khi Joel bắt đầu nói về chính phủ, chẳng có cách gì khiến anh dừng lại được. "Chỉ cần cho tôi biết đích nằm ở đâu, tôi sẽ tìm ra cách để tới đó."

Xưởng chế biến tôi nói đến khá giống một loại bếp ngoài trời trên nền một tấm bê tông, được bảo vệ khỏi (một số) yếu tố thời tiết bằng mái lợp kim loại bắc lên mấy cái cột gỗ bồ kết. Xếp gọn gàng theo hình chữ U dọc theo rìa bê tông là những cái bồn rửa và quầy bằng thép không gỉ, một thùng nước nóng chần gà, máy tuốt lông và một thanh ngang treo các ống phễu kim loại miệng rộng để dốc ngược lũ gà khi cắt tiết cho tiết chảy ra. Không khó hình dung lò mổ ngoài trời đó sẽ có thể khiến các thanh tra của USDA nổi cơn thịnh nộ.

"Chớ phạm sai lầm, chúng ta đang đấu tranh với đám quan chức, những người chỉ thích chặn đứng hoạt động kinh doanh của chúng ta." Tôi không biết liệu Joel có hơi hoang tưởng về vấn đề này không; về chuyện đồng cỏ vẫn luôn cảm thấy mình bị vây bám bởi những lực lượng hiểm ác bên ngoài, và ở trang trại này, những lực lượng đó là chính phủ và các công ty chế biến lớn phục vụ lợi ích của chính phủ. Joel nói rằng thanh tra của chính phủ đã cố gắng đóng cửa xưởng chế biến của ông nhiều lần, nhưng cho tới giờ ông vẫn ngăn chặn được điều đó.

Giờ này trong ngày vẫn còn sớm cho một diễn văn nồng nhiệt theo khuynh hướng dân túy về đồng cỏ, nhưng rõ là kiểu gì tôi

https://thuviensach.vn

cũng được nghe. “USDA đang bị những tập đoàn toàn cầu lợi dụng để cản trở phong trào thực phẩm sạch. Mục tiêu của họ là đóng cửa toàn bộ những cơ sở chế biến thịt trừ những công ty lớn nhất và làm điều đó nhân danh an toàn sinh học. Mọi nghiên cứu của chính phủ cho tới nay đã chứng minh rằng lý do chúng ta có bệnh dịch lan truyền qua thực phẩm ở đất nước này là sản xuất tập trung, chế biến tập trung và vận chuyển thực phẩm đi xa. Vì thế ta sẽ cho rằng họ sẽ muốn phi tập trung hóa hệ thống thực phẩm, đặc biệt là sau sự kiện 11/9. Nhưng không! Thay vào đó họ áp dụng chiếu xạ cho mọi thứ.”

Tới lúc chúng tôi ăn xong bữa sáng, đã có vài chiếc xe đỗ trước cửa - hai người phụ nữ đến từ vùng phía Nam của bang, những người đã đọc Pastured Poultry Profit$ và muốn học cách chế biến những con gà họ đã bắt đầu nuôi, và một, hai người hàng xóm mà đôi khi Joel thuê khi cần thêm người phụ giúp vào ngày chế biến. Joel có lần nói rằng anh coi sự sẵn sàng làm việc của những người hàng xóm cho một doanh nghiệp chính là dấu hiệu bền vững đích thực, rằng doanh nghiệp hoạt động với quy mô phù hợp về mặt xã hội và kinh tế, cũng như về môi trường.

“Đó là một lý do khác nữa khiến chúng tôi không nuôi hàng trăm nghìn con gà. Không chỉ là việc diện tích đất đai của chúng tôi mà cả cộng đồng dân cư ở đây cũng không đủ. Chúng tôi sẽ phải chế biến sáu ngày một tuần, vì thế cũng sẽ phải làm tương tự như sản xuất công nghiệp: sử dụng cả đống lao động nhập cư vì không ai ở quanh đây muốn moi ruột gà hằng ngày. Quy mô tạo ra mọi sự khác biệt.”

Sau cuộc trò chuyện vài phút giữa mấy người láng giềng, ai nấy đi về vị trí của mình trong khu chế biến. Tôi xung phong làm cùng Daniel, người được chỉ định cắt tiết gà, vị trí đầu tiên trong dây chuyền. Tại sao? Vì tôi đã khiếp sợ sự kiện này suốt cả tuần và

https://thuviensach.vn

muốn vượt qua nỗi sợ hãi đó. Không ai bắt tôi phải làm thịt một con gà, nhưng tôi tò mò muốn biết quá trình đó diễn ra như thế nào và thử xem liệu mình có thể làm nổi việc đó không. Càng biết nhiều về chuỗi thực phẩm, tôi càng cảm thấy mình có nghĩa vụ phải tìm hiểu thật kỹ mọi khía cạnh của nó. Dường như cũng không có gì quá đáng khi đòi hỏi một người ăn thịt, mà tôi thì trước nay vẫn là người ăn thịt, phải chịu trách nhiệm trực tiếp giết chóc để phục vụ bữa ăn của mình ít nhất một lần trong đời.

Tôi chất vài cái thùng chứa gà cạnh cái phễu cắt tiết và, trong khi Daniel mài dao, bắt đầu nhấc lũ gà ra khỏi thùng và đặt chúng vào phễu cắt tiết hở đáy, đầu chúc xuống, để đầu gà thò ra ngoài. Nhấc lũ gà đang kêu quang quác ra khỏi thùng thực sự là việc khó khăn; ngay khi bị nhét gọn vào phễu và cánh không đập được nữa, lũ gà lập tức ngừng kêu. Khi cả tám cái phễu đã đủ gà, Daniel cho tay xuống phía dưới dùng ngón cái và ngón trỏ nắm lấy đầu gà để giữ yên ở vị trí. Cậu ta nhẹ nhàng xoay cái đầu gà khoảng hai lăm độ rồi cứa xoẹt lưỡi dao qua động mạch chạy dọc khí quản con gà. Một dòng máu phun ra từ vết cắt, phập phồng nhè nhẹ trong khi chảy xuống cái máng kim loại dẫn xuống một cái thùng. Daniel giải thích rằng ta chỉ muốn cắt động mạch, chứ không phải cả cái đầu, để tim tiếp tục đập và bơm máu ra. Con gà rùng mình trong phễu, cái chân màu vàng giần giật.

Tôi sợ phải nhìn cảnh đó. Tôi tự nhủ rằng cơn co giật đó là vô thức, và có lẽ đúng như vậy. Tôi tự nhủ rằng lũ gà đang chờ đợi đến lượt chúng dường như không hề biết điều gì sắp diễn ra trong cái phễu ngay bên cạnh và rằng nỗi đau đớn của chúng khi bị cắt cổ là rất ngắn ngủi. Tuy nhiên, cũng phải mất vài phút thì cơn co thắt mới giảm bớt. Liệu chúng có ngửi thấy mùi máu trên tay Daniel? Có nhận ra con dao? Tôi không biết, nhưng lũ gà đang chờ không tỏ ra hoảng hốt, và tôi tự cảm thấy an ủi nhờ vẻ thờ ơ của

https://thuviensach.vn

chúng. Tuy nhiên, thú thực tôi không có nhiều thời gian để suy ngẫm, vì chúng tôi đang làm trong một dây chuyền lắp ráp (hay thực ra là tháo dỡ), với nhịp điệu của riêng nó và sẽ nhanh chóng chế ngự cả đầu óc cũng như cơ thể của ta. Trong vòng vài phút, tám con gà đầu tiên đã chảy hết tiết và được chuyển sang thùng chần. Daniel bảo xếp thêm tám con nữa, và tôi phải nhanh tay để không bị rớt lại phía sau.

Sau khi tôi và cậu ta phối hợp người nhét gà vào phễu, kẻ cắt tiết thêm vài mẻ nữa, Daniel đưa con dao cho tôi. Cậu ta hướng dẫn tôi cách giữ cái đầu gà nhỏ bé giữa ngón cái và ngón trỏ, rồi xoay đầu gà để động mạch lộ ra và tránh cắt phải khí quản, rồi cứa vào một điểm ngay bên dưới đầu. Vì tôi thuận tay trái nên mọi bước phải được thực hiện ngược lại khiến chúng tôi lúng túng, nên khoảnh khắc hành hạ bị hoãn lại một chút. Tôi nhìn vào đôi mắt đen của con gà, và ơn trời, tôi chẳng thấy gì hết, dù chỉ một thoáng sợ hãi. Giữ đầu gà trong tay phải, tôi cứa con dao vào phần phía dưới bên trái cổ gà. Tôi lo mình cắt không đủ mạnh, do vậy sẽ kéo dài thời gian đau đớn của con gà, nhưng chỉ lo hão: lưỡi dao sắc lẹm và dễ dàng cứa qua đám lông trắng ở cổ, ngay lập tức nhuốm màu đỏ rực. Tôi chưa kịp thả cái đầu gà đột ngột rũ xuống thì tay tôi đã nhuốm đỏ một dòng máu ấm. Bằng cách nào đó, một giọt nhỏ bắn vào mắt kính của tôi, để lại một vết đỏ mờ nhỏ xíu trong tầm nhìn của tôi suốt buổi sáng hôm đó. Daniel bảo kỹ thuật của tôi thế là ổn, và khi thấy giọt máu trên mắt kính của tôi cậu ta đưa ra lời khuyên cuối cùng: “Nguyên tắc đầu tiên khi làm thịt gà là nếu có cảm thấy thứ gì đó trên môi, thì đừng có liếm.” Daniel cười. Cậu ta đã làm thịt gà từ lúc mười tuổi, và có vẻ chẳng thấy có vấn đề gì.

Daniel ra hiệu về phía cái phễu tiếp theo; tôi đoán mình chưa xong việc. Cuối cùng, tôi đã tự tay giết khoảng một tá gà trước khi

https://thuviensach.vn

chuyển sang thử một vị trí khác. Tôi đã làm việc đó khá tốt, mặc dù một, hai lần tôi cắt quá sâu, suýt làm đứt lìa cả cái đầu. Sau một lúc, nhịp độ công việc đã lấn át sự e sợ của tôi, và tôi có thể làm thịt gà mà không nghĩ về bất cứ điều gì ngoài kỹ thuật. Tôi không làm lâu đến mức việc làm thịt gà trở thành việc quen thuộc, nhưng công việc đó thực sự đã bắt đầu khiến tôi có cảm giác bình thường, và cảm giác đó, hơn bất kỳ điều gì khác, thật đáng lo ngại: ta mới nhanh chóng quen với bất kỳ điều gì làm sao, đặc biệt là khi những người xung quanh chẳng thấy việc đó có gì ghê gớm. Theo một cách nào đó, điều khiến ta thấy bất an nhất về đạo đức khi làm thịt gà là sau một lúc thì cảm giác đó không còn nữa.

Khi Daniel và tôi chuyển sang thùng nước chần, vốn chỉ chứa được cùng lúc vài con gà, tôi được tránh xa khu vực cắt tiết một lúc. Joel vỗ lưng tôi khen ngợi vì đã hoàn thành nhiệm vụ ở khu cắt tiết. Tôi nói với anh rằng giết gà không phải là việc tôi muốn làm mỗi ngày.

"Không ai nên làm vậy," Joel nói. "Đó là lý do tại sao trong Kinh Thánh, các thầy tu phải gắp thăm để quyết định ai sẽ tiến hành nghi lễ sát sinh, và họ làm việc đó luân phiên hằng tháng. Sát sinh là việc làm dẫn tới mất nhân tính nếu ta làm hằng ngày." Temple Grandin, chuyên gia về xử lý động vật, người đã giúp thiết kế nhiều loại lò mổ, đã viết rằng những công nhân làm việc toàn thời gian ở lò giết mổ thường dễ trở nên tàn ác. "Chế biến chỉ vài ngày trong một tháng có nghĩa là ta có thể thực sự nghĩ về điều ta đang làm," Joel nói, "và hãy thận trọng và nhân đạo hết sức có thể."

Tôi thấy mình làm việc ở vị trí cắt tiết như vậy là đủ rồi, vì thế, sau thời gian nghỉ giải lao, tôi chuyển xuống vị trí phía dưới của dây chuyền. Sau khi gà đã chảy hết tiết và chết, Daniel túm chân chúng nhấc lên để chuyển cho Galen, người này sẽ thả gà vào thùng chần, một cái thùng được trang bị các giá di động để nhúng

https://thuviensach.vn

gà xuống nước nóng rồi lại nhấc lên để chân lông lỏng ra. Sau khi rời khỏi thùng trần, lũ gà trông có vẻ đã chết hẳn và ướt sũng - trông như những túm giẻ mềm ướt nhoẹt có mỏ và chân. Tiếp theo, chúng sẽ đi vào máy vặt lông, một cái ống hình trụ bằng thép không gỉ trông như cái máy giặt cửa đứng với hàng tá những ngón tay cao su đen nhô ra từ thành và đáy. Khi lũ gà được quay tròn ở tốc độ cao, chúng rơi xuống, va vào những ngón tay cứng ngắc, và lông chúng bị nhổ rời ra. Sau vài phút, chúng được đưa ra, nhẵn nhụi như gà giò trong siêu thị. Đây là lúc lũ gà chuyển từ bộ dạng của động vật chết sang hình thức thực phẩm.

Peter xách gà từ thùng vặt lông ra ngoài, chặt đầu và cắt chân trước khi chuyển cho Galen mổ. Tôi làm cùng cậu ta ở vị trí này, và cậu ta chỉ cho tôi cách làm - dùng dao rạch ở đâu, làm cách nào để thò tay vào khoang bụng mà không làm rách quá nhiều da, và làm thế nào để giữ cho bộ máy tiêu hóa còn nguyên vẹn khi kéo mớ nội tạng còn ấm ra khỏi bụng. Khi nội tạng xổ ra trên quầy thép không gỉ, cậu ta đọc tên các bộ phận: thực quản, mề, túi mật (mà ta phải hết sức cẩn thận để không làm vỡ), gan, tim, phổi, và ruột (cũng lại phải thận trọng); sau đó cậu ta chỉ cho tôi những loại nội tạng nào sẽ giữ để bán, còn loại nào sẽ vứt vào cái thùng chứa ruột ở dưới chân. Nội tạng đẹp đến bất ngờ, sáng lấp lánh với những màu sắc khá nổi bật, từ những vân màu xanh ánh thép của cơ tim cho tới gan màu sô cô la sữa bóng loáng tới màu mù tạc sẫm của túi mật. Tôi tò mò khi thấy cái mề gà, bộ phận giống như dạ dày chứa những mẩu đá mạt con gà nuốt vào qua thực quản để nghiền thức ăn. Tôi khía dao để mở cái mề gà, để lộ ra bên trong những mẩu sỏi nhỏ xíu và một lá cỏ tươi bị gập lại như đàn phong cầm. Tôi không tìm được bất kỳ con côn trùng nào trong cái mề gà đó, nhưng những thứ chứa trong đó đã tóm tắt chuỗi thực phẩm ở Polyface: đồng cỏ trên con đường trở thành thịt.

https://thuviensach.vn

Tôi không giỏi khoản moi ruột gà lắm; bàn tay lóng ngóng của tôi làm rách toạc những mảng da lớn nhìn không chấp nhận được, làm con gà trông tả tơi, lại còn vô tình chọc vỡ túi mật làm đổ ra một lớp mật màu vàng nhạt mà sau đó tôi phải cẩn thận rửa sạch khỏi cái xác gà. "Sau khi moi ruột vài nghìn con gà," Galen nói cộc lốc sau khi tôi làm rách một con gà nữa, "thì anh sẽ làm ngon ơ, hoặc sẽ dừng hẳn." Galen đã làm thành thục, và dường như rất thích thú.

Mọi người vừa làm vừa tán gẫu, và tôi có thể thấy không khí buổi sáng hôm ấy giống như ở một công trường xây dựng hoặc một buổi bóc vỏ ngô vào tháng Mười một ngày xưa: những người thường làm việc một mình nay có cơ hội viếng thăm nhau trong khi vẫn làm được việc gì đó hữu ích. Phần lớn công việc rất nhếch nhác và chẳng lấy gì làm dễ chịu, nhưng nó cho người ta cơ hội trò chuyện, và ta không phải làm lâu đến mức phát chán hay mỏi nhừ. Và tới xế trưa thì ta có được một thành tựu kha khá - khá hơn rất nhiều so với khi làm việc một mình, chúng tôi làm chỉ hơn ba tiếng một chút là đã có khoảng 300 con gà nổi lềnh bềnh trong cái thùng thép lớn đựng nước đá. Mỗi con đã chuyển biến từ một con vật còn đang kêu lục cục thành món gà sẵn sàng chui vào lò nướng, từ phễu cắt tiết cho tới thùng giữ lạnh, trong vòng khoảng mười phút.

Trong khi chúng tôi dọn dẹp, cọ sạch máu trên các mặt bàn và xối nước cho trôi xuống sàn, khách hàng bắt đầu tới lấy gà. Đây là lúc tôi bắt đầu đánh giá cao ý tưởng giàu tính đạo đức của lò mổ ngoài trời. Khách hàng của Polyface biết phải tới sau buổi trưa trong ngày chế biến gà, nhưng chẳng có gì ngăn cản họ tới sớm hơn và nhìn bữa tối của họ được làm thịt - trên thực tế, khách hàng được hoan nghênh tới xem, và đôi khi cũng có người làm như vậy. Hơn bất kỳ luật lệ hay quy định nào của USDA, chính sự minh bạch này bảo đảm rằng thịt họ mua được chế biến một cách nhân

https://thuviensach.vn

đạo và sạch sẽ.

"Ta không thể quy định sự chính trực," Joel thích câu châm ngôn đó; trách nhiệm giải trình thực sự duy nhất xuất phát từ mối quan hệ giữa người sản xuất với khách hàng, và việc họ được tự do "tới trang trại, nhìn ngó, hít ngửi. Nếu sau khi thấy cách chúng ta làm, họ vẫn muốn mua đồ ăn của ta, thì chính phủ chẳng cần phải dính dáng." Giống như không khí trong lành và ánh nắng, Joel tin rằng sự minh bạch là chất tẩy uế mạnh hơn bất kỳ quy định hay công nghệ nào. Đây là một ý tưởng rất hấp dẫn. Hãy hình dung nếu các bức tường của mỗi lò giết mổ và nhà máy chế biến đều trong suốt như ở Polyface - nếu không hoàn toàn để trống thì ít nhất cũng làm bằng kính. Rất nhiều điều diễn ra phía sau những bức tường đó - sự tàn nhẫn, cẩu thả, bẩn thỉu - cần phải ngừng lại.

Khách hàng xách gà ra khỏi thùng và tự tay cho vào túi trước khi đặt lên cái cân ở cửa hàng bên cạnh khu chế biến (cho khách hàng tự đóng gói gà đảm bảo cho họ tin tưởng rằng họ không mua phải thực phẩm đã qua chế biến, vốn là điều bất hợp pháp trong khu vực được phân làm nông nghiệp. Thay vào đó, họ đang mua gà còn sống, mà Polyface đã giết mổ và làm sạch hộ). Nếu mua gà ở trang trại, một con gà Polyface có giá 2,05 đô la cho nửa cân, so với 1,29 đô la ở siêu thị địa phương. Để giữ mức chênh thấp hết mức có thể lại là một lý do nữa để chế biến ở trang trại. Phải chở bò và lợn tới nhà máy đóng gói ở Harrisonburg làm tăng 1 đô la cho mỗi nửa cân thịt bò hoặc thịt lợn mà Polyface bán, và 2 đô la cho mỗi nửa cân giăm bông hay thịt lợn xông khói, mà theo quy định thì Joel không thể tự làm. Sấy khô thịt bị coi là sản xuất, ông giải thích, và sản xuất bị cấm ở khu vực dành cho nông nghiệp. Joel tin rằng "thực phẩm sạch" có thể cạnh tranh với thực phẩm siêu thị nếu chính phủ miễn cho nông dân mớ luật lệ ngăn cản họ chế biến và bán thịt từ trang trại. Đối với ông, luật lệ là trở ngại lớn nhất cho

https://thuviensach.vn

việc xây dựng một chuỗi thực phẩm địa phương có thể tồn tại được, và khiến tự do của chúng ta bị đe dọa. “Chúng ta không cho phép chính phủ ra lệnh cho mình phải đi theo tôn giáo nào, vậy tại sao ta lại cho phép họ ra lệnh cho ta được phép mua loại thực phẩm nào?” Ông tin rằng “tự do lương thực” - tự do mua một miếng sườn lợn từ người nông dân nuôi con lợn đó - nên là một quyền được ghi trong hiến pháp.

Trong khi Theresa vừa cân hàng vừa chuyện trò với khách và tính tiền cho họ, chốc chốc lại kêu Daniel hay Rachel đi lấy một tá trứng trong tủ lạnh hay một con gà nướng trong cái tủ đông lớn, thì Galen và tôi giúp Joel làm phân trộn từ những bộ phận bỏ đi của gà. Đây có lẽ là công việc kinh khủng nhất ở trang trại - hoặc ở bất kỳ nơi đâu. Tuy nhiên, tôi nhận ra rằng ngay cả cách Polyface xử lý ruột gà cũng chính là sự mở rộng của cách Joel nhìn nhận thế giới, như anh từng nói.

Joel lái máy kéo đi lấy vỏ bào từ cái đống to lù lù bên kia đường, trong khi Galen và tôi kéo những cái thùng 19 lít đựng tiết, ruột và lông gà từ khu chế biến tới đống phân trộn, chỉ cách nhà vài chục mét. Trời lúc đó trở nên ẩm thấp, và cái đồng lớn vỏ bào, bên dưới những lớp chất thải từ gà trước đó đã sủi bọt, làm bốc lên thứ mùi hôi thối thực sự kinh khủng. Tôi đã từng gặp những đống phân trộn có mùi ẩm mốc, nhưng đống phân trộn này có thứ mùi thể hiện đúng bản chất của nó: mùi thịt thối rữa. Tôi nhận ra đây là mùi mà đôi khi tôi bất chợt ngửi thấy trong gió trong đêm đầu tiên mất ngủ ở trong nhà lưu động.

Bên cạnh đống phân trộn cũ, Joel đã đổ thêm vài mét vỏ bào mới được Galen và tôi cào thành một ụ lớn chữ nhật, bằng diện tích cái giường đôi, để lại một chỗ hơi lõm ở giữa, chúng tôi đổ những thùng ruột vào chỗ trũng đó, tạo thành một món hầm lổn nhổn nhiều màu sáng lấp lánh. Bên trên, chúng tôi đổ thêm những

https://thuviensach.vn

đống lông dày như ruột gối, và cuối cùng là lớp tiết, giờ đã đặc sệt như sơn. Bây giờ Joel đã chở thêm một chuyến vỏ bào nữa đổ lên trên trốc cái đống đó. Galen vác cào trèo lên đống vỏ bào, và tôi cũng cầm một chiếc leo lên theo. Lớp vỏ bào trên cùng vẫn khô, nhưng ta có thể cảm thấy đống nội tạng trượt bên dưới chân; cảm giác như bước trên một tấm thảm đầy thạch. Chúng tôi cào để san bằng đống nội tạng rồi xuống khỏi đó.

Đống phân trộn làm tôi nản chí, nhưng nó nói lên điều gì? Vượt lên trên thứ mùi hôi thối vương vất trong mũi (mà, tin tôi đi, không dễ gì vượt qua được đâu), cái đống đó là sự nhắc nhở không thể lảng tránh đối với tôi về tất cả những điều liên quan đến việc ăn thịt gà - giết chóc, máu chảy, moi ruột, và cho dù nó có được che đậy kỹ lưỡng đến thế nào hoặc được chôn giấu xa đến đâu, thứ mùi chết chóc này - và cái gây ra thứ mùi đó - vẫn ám ảnh việc ăn bất cứ loại thịt nào, dù công nghiệp, hữu cơ, hay bất cứ loại gì, là một phần không thể tách rời của chuỗi thực phẩm đồng cỏ mang vẻ đẹp từng gây ấn tượng mạnh mẽ đối với tôi. Tôi không biết liệu cảm giác ghê tởm của tôi có để lộ một nỗi hổ thẹn nào đó đối với việc tôi đã làm buổi sáng hôm ấy không, chỉ có điều ngay tại thời điểm đó, tôi không dám chắc rằng mình sẽ sớm ăn lại được thịt gà.

Chắc chắn tôi không hình dung nổi việc để cái đống ruột gà thối rữa này cách bàn ăn tối chỉ có một tầm gió thổi. Những có lẽ Joel nhìn nhận cái đống đó ở một góc độ rất khác với tôi; ai biết được, có lẽ cho tới giờ cái mùi của nó cũng không còn kinh khủng lắm đối với anh nữa. Đối với Joel, một ưu điểm nữa của việc chế biến gà ở đây là nó cho phép anh giữ toàn bộ chu kỳ sinh trưởng, chết, và phân hủy trên mảnh đất này. Nếu không, đống chất thải ấy rốt cuộc sẽ tới ở một nhà máy chế biến thức ăn gia súc, ở đó nó sẽ được nấu quá nhiệt, sấy khô, viên tròn và biến thành "thức ăn giàu đạm" để cho lợn và bò nuôi trong các trang trại chăn nuôi công

https://thuviensach.vn

nghiệp, thậm chí cả gà, ăn, một việc đáng ngờ càng trở nên đáng ngờ hơn nữa khi xuất hiện căn bệnh bò điên. Đó không phải là hệ thống mà anh muốn tham gia.

Thậm chí Joel còn tìm thấy được vẻ đẹp nhất định ở đồng phân trộn đó, hay ít nhất là trong sự hứa hẹn sẽ cứu vãn được tình hình của nó. Chắc chắn anh không tìm cách che giấu nó. Như bất kỳ mẩu"chất thải" nào khác ở trang trại này, anh coi ruột gà là một loại tài sản sinh học - một loại ni tơ anh có thể trả lại cho đất bằng cách nhốt nó lại bằng các bon thu hoạch được từ rừng cây. Từng chứng kiến điều xảy ra với đồng phân trộn năm ngoái, và tất cả những đống phân trộn trước đó, Joel có thể thấy tương lai của đống phân trộn này theo cách mà tôi không thể, nó hứa hẹn sẽ hóa khối tiết, lông và ruột này thành một loại phân trộn đen tơi xốp, đặc biệt giàu chất dinh dưỡng, một thứ không chắc sẽ có mùi dễ chịu, mà khi mùa xuân đến sẽ sẵn sàng để anh đem rải trên cánh đồng và hóa thân thành cỏ.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI BA

CHỢ

"Lời chào từ những con người không dùng mã vạch"

CHIỀU THỨ TƯ

Tôi bước vào cuộc hành trình hàng nghìn ki lô mét để lần theo chuỗi thực phẩm công nghiệp có nền tảng từ cây ngô, từ cánh đồng ở Iowa của George Naylor tới bãi chăn thả tập trung và nhà máy đóng gói ở Kansas, qua vô số cơ sở chế biến thực phẩm xa xôi trước khi dừng chân tại một tiệm McDonald's ở Hạt Marin. Sau đó, tôi không còn ngạc nhiên khi thấy rằng một loại thực phẩm đặc trưng nào đó của người Mỹ đã phải di chuyển qua cả gần 2.500 ki lô mét để tới được bàn ăn, và thực phẩm di chuyển thường xuyên và cũng tiếp xúc với thực tế nhiều hơn cả chính người ăn nó. Qua so sánh ta thấy chuỗi thực phẩm dựa trên cỏ ở những đồng cỏ Virginia này rất phức tạp nhưng lại khá ngắn; tôi hầu như có thể lần theo gần như toàn bộ chiều dài của nó mà không phải rời khỏi cơ ngơi nhà Salatin. Công việc ở trang trại Virginia có thể mệt mỏi hơn ở Iowa - làm thịt gà so với trồng ngô - nhưng việc tìm hiểu ở đây lại có kết quả khá chắc chắn. Và tất cả những gì tôi còn phải làm là lần theo chuỗi thực phẩm dựa trên cỏ theo những con đường tiếp thị khác nhau kết nối đồng cỏ của Joel với đĩa ăn của khách hàng.

Điều ngay từ đầu đã đưa tôi tới Polyface, các bạn có thể còn nhớ,

https://thuviensach.vn

chính là việc Joel từ chối không gửi FedEx cho tôi một tảng thịt bò. Giờ tôi hiểu rằng khái niệm bền vững của ông không chỉ giới hạn ở kỹ thuật làm nông hay phương thức chế biến, mà áp dụng cho toàn bộ chiều dài của chuỗi thực phẩm. Joel không sẵn sàng bán thịt bò ăn cỏ của mình cho Whole Foods (nói gì đến Wal-Mart) cũng như sẽ không cho bò ăn các loại hạt, phân gà, hay Rumensin; bởi theo quan điểm của ông, đó cũng là công nghiệp. Tương tự như vậy, Polyface không gửi hàng đi xa, không bán vào siêu thị, và cũng không bán buôn thực phẩm của mình. Toàn bộ 300 con gà mà chúng tôi đã chế biến trong sáng thứ Tư sẽ được ăn trong vòng vài chục ki lô mét, hoặc xa nhất là quãng đường nửa ngày lái xe từ trang trại. Ban đầu, tôi cho rằng động cơ của việc Joel giữ chuỗi thực phẩm ngắn như vậy hoàn toàn là do vấn đề môi trường - để tiết kiệm khối lượng nhiên liệu hóa thạch khổng lồ mà người Mỹ dùng để vận chuyển thực phẩm đi khắp đất nước, và ngày càng tăng khi họ đưa thực phẩm đi khắp thế giới. Nhưng hóa ra Joel có mục tiêu tiết kiệm nhiều thứ hơn chứ không chỉ riêng năng lượng.

Một con gà - một miếng bò bíp tết, giăm bông, hoặc thùng trứng - có thể tìm đường từ Trang trại Polyface tới đĩa thức ăn theo năm con đường khác nhau: bán trực tiếp tại cửa hàng ở trang trại, chợ địa phương, câu lạc bộ mua sắm đô thị, một vài cửa hàng nhỏ ở Staunton, và xe tải chở hàng của anh trai Joel, ông Art, chuyên đưa hàng cho các nhà hàng trong khu vực vào thứ Năm hằng tuần. Bản thân mỗi điểm bán hàng này đều khá khiêm tốn, tuy nhiên khi kết hợp lại thì chúng hình thành hệ thống huyết mạch của nền kinh tế thực phẩm địa phương đang nảy nở mà Joel tin rằng không thể thiếu được đối với sự sống còn của loại hình nông nghiệp (và cộng đồng) này của anh, chưa nói đến công cuộc cải cách toàn bộ hệ thống thực phẩm trên toàn cầu.

Theo quan điểm của Joel, cuộc cải cách này bắt đầu với những

https://thuviensach.vn

người chịu mất công và chi phí do mua trực tiếp từ những nông dân họ biết - như anh hay gọi là "tiếp thị quan hệ". Anh tin rằng sự bảo đảm có ý nghĩa duy nhất về tính chính trực là khi người mua và người bán có thể nhìn thẳng vào mắt nhau, một điều mà ít người trong chúng ta bỏ công thực hiện. "Chẳng lẽ anh không thấy lạ khi người ta bỏ nhiều công sức vào việc chọn thợ máy hay nhà thầu xây dựng nhà hơn là việc chọn người nuôi trồng thực phẩm cho họ ư?"

Joel thường nói về công việc ở trang trại của mình như công việc của một mục sư, và chắc chắn khoảng 400 khách hàng thường xuyên của anh cũng được nghe thuyết giáo khá nhiều. Mỗi mùa xuân, anh lại gửi đi một lá thư dài, kín chữ, nồng nhiệt, có khả năng thuyết phục cả một người nghiện đồ ăn nhanh rằng việc mua gà giò nuôi trên đồng cỏ của Trang trại Polyface cũng ngang với hành động chuộc lỗi về phương diện xã hội, môi trường, dinh dưỡng và cả chính trị.

"Lời chào từ những con người không dùng mã vạch," bức thư gần đây đã mở đầu như vậy, trước khi bắt đầu một tràng phê phán gay gắt "hệ thống thực phẩm mang vẻ hào nhoáng giả tạo về công nghệ của các tập đoàn đa quốc gia bị cắt rời" của chúng ta với "những trang trại công nghiệp tập trung hôi thối" (những cụm từ nhiều thành phần bổ nghĩa và đầy công kích kiểu này vốn là văn phong đặc trưng của Joel). Anh cảnh báo đầy đe dọa rằng chính phủ "và bè cánh đang nắm giữ hệ thống thực phẩm quy mô lớn" đang lợi dụng những nỗi lo ngại về nạn khủng bố sinh học để đưa ra các quy định nhằm loại bỏ các nhà sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ ra khỏi ngành này, và khẩn khoản đề nghị khách hàng "đứng về phía Polyface trong những tháng ngày rối ren, cuồng loạn này". Giống như bất kỳ bài phát biểu ai oán tài tình nào, bức thư này cuối cùng đã chuyển từ thất vọng sang hy vọng, nhấn mạnh rằng

https://thuviensach.vn

“khao khát của tâm hồn con người khi ngửi một bông hoa, nuôi một chú lợn làm vật cưng và thưởng thức thực phẩm có nguồn gốc động vật chưa bao giờ mạnh mẽ hơn thế” trước khi chuyển sang phần thảo luận đầy tính thực tế về giá cả năm nay và tầm quan trọng tột bậc của việc gửi đơn đặt hàng và tới lấy gà đúng lúc.

Tôi đã gặp một vài người trong số 400 giáo dân của Polyface vào chiều thứ Tư, và một lần nữa vào thứ Sáu, khi họ tới lấy gà tươi đã đặt trước. Đó là một nhóm người khá đa dạng: một giáo viên, vài người nghỉ hưu, một bà mẹ trẻ với cặp sinh đôi tóc vàng nhạt, một thợ máy, một ca sĩ opera, một người làm nội thất, một nữ công nhân nhà máy chế tạo kim loại ở Staunton. Họ chấp nhận trả thêm một khoản cao hơn mức giá ở siêu thị để mua thực phẩm của Polyface, và nhiều người phải lái xe tới hơn một tiếng qua những con đường miền quê rối rắm đến phát sợ (mặc dù đẹp như tranh) để tới lấy hàng. Nhưng sẽ không ai có thể nhầm tưởng những người này với dân sành ăn giàu có ở các thành phố thường được cho là thị trường của thực phẩm hữu cơ hoặc được nuôi trồng thủ công. Trong số này có nhiều người mặc đồ rẻ tiền và trong bãi đỗ xe có nhiều xe Chevrolet hơn hẳn Volvo.

Vậy chính xác thì họ vượt cả chặng đường dài như vậy tới đây để mua thứ gì? Đây là một số nhận xét mà tôi ghi lại được:

“Đây là loại thịt gà mà tôi nhớ đã từng ăn hồi nhỏ. Nó thực sự có vị thịt gà.”

“Tôi không còn tin tưởng vào thịt trong siêu thị nữa.”

“Món trứng này tươi giãy đành đạch!”

“Không thể tìm được thịt gà tươi hơn ở bất kỳ đâu.”

“Thịt này là của những con vật hạnh phúc - tôi biết vì tôi đã thấy chúng.”

“Tôi đã lái xe một mạch suốt cả quãng đường 240 ki lô mét tới

https://thuviensach.vn

đây để mua thịt sạch cho gia đình mình."

"Rất đơn giản: tôi tin nhà Salatin hơn là Wal-Mart. Và tôi thích ý tưởng giữ tiền của mình chỉ nằm ở ngay tại thị trấn này." Hay nói khác đi, tôi đang nghe thấy chính những nỗi sợ hãi và ưa thích (cả những ký ức nữa) đối với thực phẩm đã thúc đẩy sự tăng trưởng của ngành thực phẩm hữu cơ trong hai mươi năm qua - điều đó và sự hài lòng mà nhiều khách hàng của Polyface có được khi dành một chút thời gian ở lại trang trại, đứng trên hiên chuyện trò với người nhà Salatin, và lái xe qua một chặng đường thôn quê đẹp đẽ để tới đây. Đối với một số người, việc kết nối lại với nguồn cung cấp thực phẩm là một ý tưởng có sức tác động mạnh mẽ. Còn đối với người nông dân, việc bán hàng tại trang trại giúp họ giành lại được chín mươi hai xu trong mỗi đô la người tiêu dùng dành mua thực phẩm ngày nay thường chui vào túi của các công ty chế biến, những người môi giới và bán lẻ.

CHIỀU MUỘN HÔM ĐÓ, Joel và tôi lái xe một chặng đường dài tới Moneta, cực Nam của thung lũng Shenandoah. Anh nóng lòng muốn tôi gặp Bev Eggleston, người chủ công ty tiếp thị một người EcoFriendly Foods[70], con đường thứ hai để thực phẩm của Polyface đến với người tiêu dùng. Eggleston, trước đây từng nuôi gia súc và trồng thảo dược, đã phát hiện ra rằng ông có khả năng tiếp thị thực phẩm tốt hơn là sản xuất, khi ông bán thịt và trứng của Polyface tại quầy hàng của ông ở các chợ địa phương tại Washington D.C. Trên đường đi, Joel và tôi nói chuyện về phong trào thực phẩm địa phương đang ngày càng phát triển, những thách thức mà phong trào gặp phải, và toàn bộ câu chuyện khó khăn về giá cả. Tôi hỏi Joel xem anh phản ứng thế nào với cáo buộc rằng do thực phẩm của anh đắt hơn, nên vốn dĩ nó chỉ dành cho tầng lớp thu nhập cao.

"Tôi không chấp nhận giả thiết đó. Trước tiên, những người anh

https://thuviensach.vn

gặp ở trang trại sáng nay đâu có thuộc tầng lớp giàu có. Chúng tôi bán cho tất cả các đối tượng khách hàng. Thứ nữa, bất cứ khi nào tôi nghe người ta nói rằng thực phẩm sạch đắt, tôi nói với họ rằng đó thực ra là loại thực phẩm rẻ nhất họ mua được. Điều đó luôn thu hút sự chú ý của họ. Sau đó tôi giải thích rằng với thực phẩm của chúng tôi, toàn bộ các chi phí đã được tính trong giá. Xã hội không phải chịu chi phí ô nhiễm nước, tình trạng kháng thuốc kháng sinh, các bệnh lây truyền qua thực phẩm, trợ giá nông nghiệp, trợ giá xăng dầu và nước - toàn bộ những chi phí ẩn đối với môi trường và người nộp thuế khiến cho thức ăn rẻ có vẻ rẻ thật. Không có người nào biết suy nghĩ lại nói rằng họ không quan tâm đến tất cả những chuyện đó. Tôi nói với họ rằng lựa chọn thật đơn giản: họ có thể mua thực phẩm được đề giá trung thực hoặc mua thực phẩm được đề giá một cách vô trách nhiệm."

Joel lưu ý tôi rằng thịt của anh có thể bán rẻ hơn đáng kể nếu không có những quy định của chính phủ dẫn tới chi phí chế biến bị đẩy lên cao - tối thiểu cũng phải rẻ được 1 đô la cho mỗi nửa cân. "Nếu chúng ta có thể san phẳng môi trường cạnh tranh - bỏ đi các quy định, trợ giá, và tính đến chi phí cho y tế, vệ sinh môi trường của thực phẩm giá rẻ - thì chúng tôi có thể cạnh tranh về giá với bất kỳ ai."

Đúng là thực phẩm công nghiệp giá rẻ được trợ giá rất lớn theo nhiều cách đến mức giá của chúng trong siêu thị không phản ánh chi phí thực. Nhưng chừng nào mà các quy định chi phối hệ thống thực phẩm của chúng ta chưa thay đổi, thực phẩm hữu cơ hay thực phẩm bền vững sẽ còn đắt hơn ở quầy thu ngân, vượt quá khả năng chi trả của một số người. Tuy nhiên, đối với đa số chúng ta, câu chuyện không chỉ đơn giản có vậy. Xét trên toàn xã hội, người Mỹ chúng ta chỉ chi một phần nhỏ thu nhập khả dụng cho nhu cầu ăn uống - khoảng một phần mười, so với mức một phần năm vào

https://thuviensach.vn

những năm 1950. Người Mỹ ngày nay còn chi ít hơn cho thực phẩm, tính theo phần trăm thu nhập khả dụng, so với bất kỳ quốc gia công nghiệp hóa nào khác, và có lẽ ít hơn bất kỳ dân tộc nào trong lịch sử thế giới. Điều này cho thấy rằng nhiều người trong chúng ta có khả năng chi nhiều tiền hơn cho thực phẩm nếu muốn. Rốt cuộc thì không chỉ những người thuộc tầng lớp giàu có trong những năm gần đây mới chi thêm khoảng năm chục tới 100 đô la mỗi tháng cho điện thoại di động (hiện hơn một nửa dân số Mỹ, kể cả trẻ em, sở hữu) hay ti vi (gần 90% số hộ gia đình Mỹ hiện đang trả tiền cho dịch vụ này). Một loại hàng hóa khác trước đây vốn miễn phí mà bây giờ hơn một nửa trong số chúng ta sẵn lòng trả tiền là nước. Vì vậy, tình trạng không sẵn sàng chi trả nhiều hơn cho thực phẩm thực sự là vấn đề về khả năng chi trả hay là vấn đề về thứ tự ưu tiên?

Thực tế là những người sản xuất thủ công như Joel cạnh tranh không phải bằng giá cả mà bằng chất lượng, mà, thật lạ, tới nay vẫn là ý tưởng khá mới trong ngành thực phẩm. “Khi một người lái chiếc BMW tới trang trại và hỏi tôi tại sao trứng của tôi lại đắt hơn... Chà, trước tiên tôi đã phải cố gắng để không nổi đóa. Nói thực, bất kỳ người thành phố nào cho rằng làm nông dân như tôi không xứng với mức lương dành cho đám công chức cũng không đáng được ăn loại thực phẩm đặc biệt của tôi. Cứ để họ ăn vi khuẩn E.Coli ấy. Nhưng tôi không nói vậy. Thay vào đó, tôi đưa người ấy ra ngoài và chỉ vào chiếc xe của anh ta. 'Thưa ông, ông hiểu rõ chất lượng sản phẩm và sẵn sàng chi trả cho nó. Thực phẩm cũng vậy: tiền nào của nấy.'

“Vậy sao chúng ta lại loại thực phẩm, chứ không phải thứ gì khác, khỏi quy luật đó? Nền nông nghiệp công nghiệp, vì nó phụ thuộc vào chuẩn hóa, đã oanh tạc chúng ta với thông điệp rằng mọi loại thịt lợn đều là thịt lợn, mọi loại thịt gà đều là thịt gà, mọi loại

https://thuviensach.vn

trứng đều là trứng, mặc dù chúng ta đều biết rằng điều đó không thể là sự thật. Nhưng nếu cho rằng một quả trứng có thể cung cấp nhiều dinh dưỡng hơn một quả trứng khác thì quả là hành vi chẳng Mỹ chút nào." Joel nhắc lại khẩu hiệu của chuỗi siêu thị ở địa phương: "'Chúng tôi có nhiều và bán rẻ.' Có ngành nào khác lại bán sản phẩm của mình theo cách đó chứ?"

Khi nghĩ về điều đó, thật lạ là một thứ quan trọng với sức khỏe và hạnh phúc của chúng ta như thực phẩm lại thường xuyên được bán chỉ dựa trên giá cả. Giá trị của tiếp thị quan hệ là ở chỗ nó cho phép nhiều loại thông tin ngoài giá được truyền qua lại trong chuỗi thực phẩm: những câu chuyện cũng như những con số, chất lượng cũng như khối lượng, các giá trị thay vì "giá cả". Và ngay khi điều đó xảy ra, người ta bắt đầu đưa ra những quyết định mua khác, được thúc đẩy bởi những tiêu chí khác ngoài giá cả. Nhưng thay vì những câu chuyện về cách sản xuất ra thực phẩm của chúng ta thì ta lại nhận được các mã vạch - cũng bí ẩn y như bản thân chuỗi thực phẩm công nghiệp, mã vạch là biểu tượng của sự mập mờ của chuỗi thực phẩm công nghiệp.

Không phải là mã vạch thì cần phải mập mờ hay rút ngắn như vậy. Các siêu thị ở Đan Mạch đã thử nghiệm bổ sung mã vạch thứ hai cho những gói thịt để khi được quét tại một ki ốt trong cửa hàng, trên màn hình sẽ hiện lên hình ảnh trang trại chăn nuôi cũng như thông tin chi tiết về gien, thức ăn gia súc, thuốc, ngày giết mổ của vật nuôi cụ thể. Phần lớn thịt trong siêu thị của chúng ta không chịu được mức độ minh bạch đến như vậy; nếu mã vạch trên một túi sườn lợn đặc trưng làm hiện lên hình ảnh của CAFO nơi nó được nuôi, thông tin về thực đơn và chế độ thuốc men của lợn nuôi, còn ai dám mua túi sườn lợn đó nữa? Hệ thống thực phẩm của chúng ta phụ thuộc vào việc khách hàng không biết nhiều về hệ thống đó ngoại trừ mức giá ở quầy tính tiền. Rẻ tiền và

https://thuviensach.vn

thiếu hiểu biết có tác dụng cũng cố lẫn nhau. Và chuyện không biết ai ở cuối chuỗi thực phẩm gần như đồng nghĩa với sự thờ ơ - sự cầu thả của cả nhà sản xuất và người tiêu dùng. Tất nhiên, kinh tế toàn cầu không thể hoạt động tốt nếu không có bức tường thiếu hiểu biết này và sự dửng dưng mà nó nuôi dưỡng. Đây là lý do tại sao các nguyên tắc thương mại quốc tế cấm tuyệt đối những câu chuyện dù là đơn giản nhất kể về sản phẩm - "an toàn cho cá heo", "giết mổ nhân đạo" v.v...- về cách làm ra sản phẩm.

Về phần mình, Joel chỉ muốn xây dựng những nền kinh tế địa phương không cần đến mã vạch, chứ không phải là cố gắng cải thiện mã vạch - sử dụng công nghệ hoặc các kế hoạch gắn nhãn mác để khiến chuỗi thực phẩm công nghiệp của chúng ta trở nên minh bạch hơn. Tôi hơi sững sờ khi nhận ra quan điểm về đồng cỏ, hay nông nghiệp của Joel chưa đối diện đầy đủ với thực tế là rất nhiều người trong số chúng ta hiện sống ở những thành phố lớn cách rất xa nơi thực phẩm được nuôi trồng và rất xa các cơ hội tiếp thị quan hệ. Khi tôi hỏi rằng một nơi như thành phố New York nằm ở đâu trong viễn cảnh về nền kinh tế thực phẩm địa phương của anh, câu trả lời của anh khiến tôi sửng sốt: "Sao ta lại cần một thành phố New York? Nó có ích gì chứ?"

Tôi nhận ra rằng, nếu có khía cạnh u ám trong viễn cảnh của Joel về chuỗi thực phẩm hậu công nghiệp, thì đó chính là ác cảm sâu sắc đối với các thành phố thường xuyên trùm bóng lên chủ nghĩa dân túy nông thôn ở quốc gia này. Mặc dù khi tôi chất vấn lại, chỉ ra rằng thành phố New York, dù có là sào huyệt của bệnh dịch hạch và bất công, thì nó vẫn tồn tại và cũng cần phải ăn, anh đành chấp nhận rằng các chợ địa phương và các kế hoạch CSA - "nông nghiệp với sự hỗ trợ của cộng đồng" trong đó khách hàng "đăng ký" với một trang trại, trả khoảng vài trăm đô la vào đầu mùa để nhận một thùng nông sản mỗi tuần trong suốt mùa hè - có

https://thuviensach.vn

thể là cách hay để người dân đô thị kết nối với người nông dân ở xa. Về phần tôi, cuộc trao đổi căng thẳng này khiến tôi nhận thức rõ ràng về cái hố sâu ngăn cách giữa tôi và Joel do những khác biệt văn hóa và kinh nghiệm, đồng thời là cả cầu nối vững chắc mà mối quan tâm đối với thực phẩm đôi khi có thể tạo ra.

(Đôi khi, nhưng không phải luôn luôn, vì mối ác cảm đối với thành phố và nông thôn vẫn còn rất sâu sắc - ở cả hai phía. Tôi đã từng khuyến khích một cây bút chuyên viết về thực phẩm của một tờ báo lớn ở thành phố tới thăm Polyface. Ngày trở lại, cô gọi điện cho tôi, cực kỳ kích động về sinh vật lạ mà cô gặp phải ở Swoope: "Anh chẳng hề cảnh báo tôi rằng ông ta để biểu tượng của chúa Jesus ở cửa trước!")

* * *

KHI JOEL VÀ TÔI tới văn phòng của Bev chiều hôm đó, chúng tôi được chào đón bởi một người đàn ông mắt xanh, rắn chắc, sôi nổi, chừng ngoài bốn mươi, đội một chiếc mũ bóng chày Polyface, và nói chuyện như súng liên thanh. Trên đường đi, Joel giải thích rằng Bev đang phải chịu áp lực nặng nề về tài chính: anh đã thế chấp trang trại của gia đình để xây dựng một nhà máy chế biến thịt nhỏ. Kinh nghiệm của Bev ở chợ nông sản cho thấy có nhu cầu đối với thịt gia súc chăn thả ngày càng tăng, nhưng nguồn cung còn hạn chế do thiếu các nhà máy chế biến nhỏ sẵn sàng cộng tác với nông dân trồng cỏ trong tiểu bang. Vì thế anh đã quyết định tự xây dựng một nhà máy.

Bev đang tiến gần tới mức cạn kiệt tài chính trong khi USDA còn lưỡng lự chưa phê duyệt những thủ tục cần thiết để anh có thể mở nhà máy. Tuy nhiên, khi rốt cuộc anh ta cũng có được những

https://thuviensach.vn

giấy phép cần thiết, thuê một đội thợ và bắt đầu giết mổ, thì USDA đột ngột đưa thanh tra tới, đóng cửa nhà máy của anh ta hoàn toàn. Họ giải thích rằng Bev chế biến không đủ gia súc và không đủ nhanh theo yêu cầu của thanh tra - nói cách khác, nhà máy của anh ta chưa có đủ tính công nghiệp, vốn dĩ chính xác là vấn đề của dự án mạo hiểm này. Tôi nhận ra rằng Joel muốn tôi thấy tình trạng khó khăn của Bev để chứng minh cho luận điểm của anh rằng chính phủ đang đặt vật cản trên con đường của hệ thống thực phẩm phi công nghiệp.

Điều đặc biệt là trong hoàn cảnh đó, Bev - tên đầy đủ trên danh thiếp là Beverly P. Eggleston IV - vẫn không mất đi khiếu hài hước hay thói sính chơi chữ dở tệ và kiểu nói năng liến thoắng. Khi tôi nói với anh ta về những việc tôi đã làm ở trang trại trong suốt cả tuần, anh ta khuyến cáo rằng "cứ lẽo đẽo theo Joel sẽ khiến ông mắc hội chứng ống cổ tay và bệnh người già đấy". Joel nghĩ rằng Bev là người hài hước nhất trần đời. Anh cũng nhiệt thành mong muốn Bev thành công và đã ứng trước cho Bev hàng nghìn đô la tương đương với giá trị sản phẩm của Polyface sẽ được chế biến để giúp anh ta khởi sự trong lúc chiến đấu với đám quan chức.

Sau khi Bev đưa chúng tôi đi xem cơ sở chế biến vẫn còn bóng lộn của mình, một tòa nhà bằng thép không gỉ, lát gạch men trắng trị giá cả triệu đô la để tuân thủ chính xác các tiêu chí kỹ thuật của USDA và đang để không, chúng tôi tới căn nhà lưu động đỗ sau cơ sở, nơi Bev hình như chỉ sống bằng khoai tây chiên và sô đa có cafein. Cứ mỗi cuối tuần, anh ta lại lái xe gần 500 ki lô mét tới Washington với một thùng xe tải đựng đầy các sản phẩm của Joel và những nông dân trồng cỏ khác trên khắp Virginia. Tôi hỏi anh ta về việc bán thịt chăn thả ở chợ địa phương, về chính xác những gì cần làm để khiến người mua chịu trả thêm tiền.

"Tôi thuyết phục họ dựa vào nguồn gốc của sản phẩm," Bev giải

https://thuviensach.vn

thích. “Có cả đống lý do, và ta có ba giây để tìm hiểu xem vấn đề của họ là gì. Tàn bạo với động vật? Thuốc trừ sâu? Dinh dưỡng? Mùi vị?” Joel cho tôi biết rằng Bev là người bán hàng bẩm sinh (“Anh ta có thể bán được cả giá treo mũ cho một con nai sừng tấm”), và không khó hình dung ra cảnh anh ta làm việc giữa đám đông vào thứ Bảy, đánh trúng vào nỗi sợ, sở thích và nỗi quan tâm tới sức khỏe, trong khi vẫn luôn tay nướng sản phẩm ăn thử miễn phí và liến thoắng quảng cáo. “Đây là thực phẩm dành cho những người không dễ bị qua mặt,” Bev nói, cho tôi thưởng thức một chút của bài diễn văn. “Thay vì bệnh bò điên, chúng ta có những chú bò vui vẻ nhàn hạ.”

Không nhiều nông dân có khả năng làm điều này; thực vậy, nhiều người trở thành nông dân chính là để họ không phải làm công việc đó. Họ thích làm việc với các loài vật và cây cối hơn là làm việc với những người lạ mặt, và họ không có khả năng tiếp thị quan hệ trực tiếp kiểu này, đó cũng là lý do tại sao họ rất mừng khi có người như Bev làm việc ở chợ địa phương thay cho mình, dù như thế có nghĩa là sẽ phải trả cho anh ta một khoản ngoài khoản 6% mà chợ địa phương thu từ mỗi đô la hàng bán được. Đây vẫn là giao dịch có lợi hơn rất nhiều so với bán buôn.

Ngồi quanh chiếc bàn ăn nhỏ xíu trong nhà lưu động uống sô đa, Bev và Joel nói chuyện về tính kinh tế khi bán thực phẩm tại địa phương. Joel nói rằng chợ địa phương là nơi tiêu thụ ít lợi nhuận nhất, đó là lý do tại sao ông đã thôi làm việc đó từ vài năm trước. Thế nhưng, chợ địa phương lại nở rộ trong những năm gần đây, số lượng chợ tăng từ con số 1.755 thập kỷ trước lên tới 3.137 trong lần thống kê gần đây nhất. Joel thậm chí còn được xếp hạng cao hơn trong các câu lạc bộ mua hàng đô thị, một loại hình còn khá lạ lẫm với tôi. Một nhóm các gia đình kết hợp với nhau để gửi một đơn đặt hàng lớn một hoặc hai lần mỗi tháng; người đứng đầu

https://thuviensach.vn

tổ chức mọi việc, và biến nhà mình thành nơi giao hàng, thường để đổi lấy một số sản phẩm miễn phí. Đơn hàng phải đủ lớn để trả công cho người nông dân giao hàng, trong trường hợp của Joel đôi khi là tới tận bờ biển Virginia hay Bethesda - tương đương nửa ngày lái xe. Câu lạc bộ mua hàng đô thị đại diện cho phân khúc thị trường phát triển nhanh nhất của Joel.

Những người tiêu dùng này là ai? Trong trường hợp của Joel, phần lớn là các bà mẹ trẻ lo lắng cho sức khỏe của con cái, nhiều người trong số đó thuộc cộng đồng dạy con học tại nhà ("Những người đã từng chọn đứng ngoài") hoặc thuộc một tổ chức có tên là Quỹ Weston Price. Ngay từ những năm 1930, tiến sĩ nha khoa Weston Price đã trăn trở về lý do tại sao những bộ lạc "nguyên thủy" biệt lập lại có răng tốt hơn nhiều và thường có sức khỏe tốt hơn những người sống ở các nước công nghiệp. Ông đi khắp nơi trên thế giới để nghiên cứu chế độ ăn của những dân tộc khỏe mạnh nhất, sống lâu nhất, và đã tìm ra vài mẫu số chung nhất định trong chế độ ăn của họ: họ ăn rất nhiều thịt và chất béo từ động vật hoang dã hoặc chăn thả tự do; sản phẩm sữa không tiệt trùng; ngũ cốc thô không chế biến; và thực phẩm được bảo quản bằng cách lên men. Ngày nay, quỹ đó, do Sally Fallon, một nhà dinh dưỡng đồng thời là tác giả viết sách nấu ăn điều hành, quảng bá các chế độ ăn truyền thống này qua các cuốn sách và hội thảo, cũng như trên trang Web, nơi Joel là một trong những nhà sản xuất thường được trích dẫn.

"Điều tuyệt vời của Internet là nó cho phép những người có cùng tư tưởng tìm được bộ lạc của mình, và để những bộ lạc đó tìm đường đến với chúng ta" - mà không tốn chi phí tiếp thị hay cửa hàng. Eatwild.com, một trang Web quảng cáo cho lợi ích của thịt và sữa gia súc chăn thả, là một con đường khác để người tiêu dùng tìm đường đến với Polyface. "Chưa bao giờ con người có thể chọn

https://thuviensach.vn

đứng ngoài dễ dàng hơn thế."

"Chọn đứng ngoài" là thuật ngữ then chốt của Joel, vì anh tin rằng sẽ là sai lầm chết người khi "cố gắng bán một sản phẩm có tính kết nối, tổng thể, có tâm hồn thông qua hệ thống bán hàng Phố Wall quy giản hóa kiểu phương Tây" - mà (tôi đồ rằng) ý của anh là bán cho Whole Foods. Đối với cả Joel và Bev, giữa Whole Foods và Wal-Mart chả khác biệt là mấy. Cả hai đều thuộc về một nền kinh tế ngày càng toàn cầu hóa, có thể biến mọi thứ nó chạm vào thành hàng hóa, vươn xúc tu tới bất kỳ nơi nào trên thế giới có thể sản xuất hàng hóa được rẻ nhất, sau đó vận chuyển nó đi bất kỳ đâu bán được với giá cao nhất.

Khi họ đã trò chuyện được một lúc, Joel hỏi Bev và tôi xem chúng tôi đã đọc bài viết mới đây của Allan Nation trong Stockman Grass Farmer về "kinh tế thủ công" chưa. Dựa trên lý thuyết của giáo sư Michael Porter của Trường Kinh tế Harvard, Nation phân biệt giữa doanh nghiệp công nghiệp và doanh nghiệp thủ công để chứng minh tại sao những nỗ lực kết hợp hai phương thức này ít khi thành công. Người nông dân công nghiệp hoạt động trong lĩnh vực bán hàng, ông giải thích, nơi mà chiến lược cạnh tranh khả thi duy nhất là trở thành nhà sản xuất có chi phí thấp nhất. Phương thức cổ điển mà bất kỳ nhà sản xuất công nghiệp nào cũng sử dụng để hạ thấp chi phí sản phẩm là lấy vốn - công nghệ mới và năng lượng hóa thạch - để thay thế nhân công lành nghề và sau đó gia tăng sản xuất, tận dụng tính kinh tế nhờ quy mô để bù đắp cho lợi nhuận biên ngày càng thu hẹp. Trong hoạt động kinh doanh hàng hóa, nhà sản xuất phải bán ngày càng rẻ hơn và phát triển ngày càng lớn hơn nếu không sẽ bị nghiền nát bởi đối thủ cạnh tranh có khả năng làm được điều đó.

Nation đối chiếu mô hình công nghiệp này với mô hình hoàn toàn đối lập, mô hình mà ông gọi là "sản xuất thủ công", nơi chiến

https://thuviensach.vn

lược cạnh tranh dựa trên việc bán thứ gì đó đặc biệt thay vì trở thành nhà sản xuất có chi phí thấp nhất của một loại hàng hóa. Khi nhấn mạnh "năng suất và lợi nhuận là hai khái niệm hoàn toàn khác nhau", Nation cho rằng kể cả nhà sản xuất nhỏ cũng có thể có lợi nhuận chừng nào người đó bán sản phẩm đặc biệt và giữ chi phí ở mức thấp. Tuy nhiên, mô hình thủ công này chỉ hiệu quả chừng nào nó không cố bắt chước mô hình công nghiệp ở bất kỳ khía cạnh nào. Mô hình này không được phép cố gắng thay thế lao động chuyên môn bằng vốn; không nên đạt mục đích tăng trưởng bằng mọi giá; không nên nỗ lực hướng sản phẩm đến sự đồng nhất, mà thay vào đó nên tận dụng ưu điểm của sự đa dạng và mùa vụ; không nên đầu tư vốn để vươn tới các thị trường trên toàn quốc mà thay vào đó nên tập trung vào các chợ địa phương, dựa trên danh tiếng và truyền miệng hơn là quảng cáo; và cuối cùng nên dựa vào năng lượng mặt trời miễn phí càng nhiều càng tốt thay vì nhiên liệu hóa thạch đắt đỏ.

"Trở ngại lớn nhất của nông nghiệp kiểu mới ngày nay là ở chỗ nó tìm cách kết hợp từng phần của mô hình công nghiệp với từng phần của mô hình thủ công. Cách làm này sẽ không thành công... Và ta sẽ chỉ nhận được điều tồi tệ nhất của cả hai thế giới," Nation viết.

Bài báo của Nation giúp Joel hiểu tại sao hoạt động bán gà giò của ông lại đem lại lợi nhuận nhiều hơn thịt bò hay thịt lợn. Bởi ông có thể tự chế biến gà, sản phẩm này được sản xuất thủ công từ đầu đến cuối; còn thịt bò và thịt lợn phải qua một nhà máy chế biến công nghiệp, làm tăng thêm chi phí và giảm lợi nhuận.

Rõ ràng, lý thuyết của Porter/Nation cũng giúp giải thích tình trạng khó khăn hiện tại của Bev. Anh đã xây dựng một nhà máy chế biến thịt thủ công, được thiết kế để chế biến gia súc chăn thả một cách nhân đạo và cẩn thận, không quá vài tá vật nuôi mỗi

https://thuviensach.vn

ngày. Nhưng doanh nghiệp thủ công của anh buộc phải tuân thủ hệ thống quy định của USDA vốn được xây dựng dựa trên một mô hình công nghiệp - trên thực tế được tạo ra để hưởng ứng sự lạm dụng công nghiệp mà Upton Sinclair mô tả trong cuốn The Jungle. Quy định pháp luật của liên bang được thiết kế riêng cho những lò giết mổ quy mô lớn dưới sự vận hành của những công nhân dửng dưng, không cần có kỹ năng, có thể mổ và xẻ nhỏ 400 gia súc chăn thả tập trung trong một tiếng. Khối lượng hoạt động như vậy có thể dễ dàng bù đắp chi phí cho việc có nhà vệ sinh riêng cho thanh tra, có máy móc phức tạp để làm sạch bằng hơi (hoặc chiếu xạ) thịt được cho là có chứa E. Coli. Đặc điểm kỹ thuật và công nghệ đắt tiền ngầm định rằng gia súc chế biến đã sống trong môi trường bẩn thỉu và ăn ngô thay vì ăn cỏ. Nhà máy đóng gói công nghiệp, nơi chú bò số 534 bị kết liễu, có thể biến một con bò to khỏe thành thịt hộp với chi phí khoảng 50 đô la một con; sẽ tốn kém gần gấp mười lần nếu chế biến ở một cơ sở riêng như thế này. Nền kinh tế công nghiệp và thủ công xung đột chính tại điểm này, ngay trong nhà máy đóng gói của Bev, và buồn thay, không khó để đoán nền kinh tế nào rốt cuộc sẽ thắng thế.

SÁNG THỨ NĂM

Tôi bị đánh thức bởi tiếng chiếc xe tải nhỏ của Art, anh trai Joel, khi nó lùi vào sát cửa hàng. Đồng hồ chỉ 5g45 sáng. Thứ Năm là ngày giao hàng, và Art muốn bắt đầu chuẩn bị cho các đơn đặt hàng rồi sắp xếp xe tải trước khi bất kỳ người nông dân nào xuất hiện. Tôi mặc quần áo và chạy ra ngoài gặp ông. Art hơn Joel năm tuổi, và theo ấn tượng ban đầu, có một tính cách rất khác: không vui vẻ hay cởi mở như Joel, dường như mắc kẹt với thực tại nên thường hay cáu kỉnh, điều mà tôi chưa từng quan sát thấy ở Joel.

https://thuviensach.vn

Nhưng Art làm việc trong một thế giới ít tính đồng quê hơn, một thế giới nơi ông phải vật lộn với giao thông thành phố và những cô cảnh sát giao thông quá hàng hái, cũng như những đầu bếp đôi khi rất nóng tính. So với nhiệt huyết cách mạng của em trai, Art dường như đã vượt qua ngưỡng có thể tin rằng thế giới này, hay tâm hồn con người, có bao giờ có thể đổi khác đáng kể so với thế giới hiện tại.

Mỗi thứ Năm, Art thực hiện cuộc hành quân được lên kế hoạch tỉ mỉ để chở thịt gia súc chăn thả và trứng từ Polyface, cũng như các loại rau, sản phẩm từ sữa và nấm từ nửa tá các nhà sản xuất nhỏ khác ở thung lũng Shenandoah tới các nhà hàng sang trọng ở Charlottesville. Ông gọi điện cho những người nông dân vào tối thứ Hai để xem họ có gì rồi gửi fax tới cho các đầu bếp một danh mục đặt hàng vào sáng thứ Ba, bán và viết đơn đặt hàng trong suốt ngày hôm đó và tối đến lại gửi fax cho những người nông dân để họ thu hoạch vào thứ Tư, rồi nhanh chóng giao hàng cho Art ở bãi đỗ xe Polyface lúc rạng sáng thứ Năm.

Tôi dành phần lớn ngày thứ Năm ngồi trong xe tải chở hàng của Art, một chiếc Dodge Caravan màu cam với bộ phận tăng áp kỳ quặc trên mái và một tấm biển hiệu bên sườn với dòng chữ CÔNG TY CHUYÊN CHỞ HÀNG TỪ POLYFACE. TỚI CÁC NHÀ HÀNG TỐT NHẤT TRONG THÀNH PHỐ. Điều này có vẻ đúng ở một mức độ nào đó: phần lớn các đầu bếp giỏi nhất ở Charlottesville mua thực phẩm của Polyface, chủ yếu là gà và trứng, nhưng cũng nhiều thịt lợn và toàn bộ số thỏ Daniel nuôi được. Chúng tôi đưa hàng phần lớn sau bữa trưa, khi các bếp ăn đang chuẩn bị bữa tối và khá vắng vẻ. Sau khi Art kiếm được một chỗ đỗ xe nửa hợp pháp, tôi giúp ông kéo những chiếc thùng nhựa có kích cỡ bằng giỏ đựng đồ giặt chất đầy thịt và sản phẩm nông nghiệp. Các đầu bếp đều ca ngợi chất lượng sản phẩm nông nghiệp của Polyface, và rõ

https://thuviensach.vn

ràng đều thấy vui vì đã hỗ trợ một trang trại địa phương, nơi nhiều người trong số họ đã tới thăm vào một trong những Ngày Tri Ân Đầu bếp do Polyface tổ chức vào mỗi mùa hè. Tôi có thể viết đầy một cuốn sổ tay những lời ca tụng của họ. Ví dụ như:

"Okay, thịt của lũ gà hạnh phúc hơn, tuyệt, nhưng nói thực đối với tôi thì vị của nó mới là quan trọng, mà vị của loại gà này thì rất khác biệt - đây là loại thịt gà đúng nghĩa hơn."

"Thịt gà của Art có vị sạch sẽ hơn, giống như loại thịt gà tôi ăn hồi nhỏ. Tôi cố gắng mua thực phẩm của nông dân trong cộng đồng của mình. Còn Don Tyson thì trái lại, nấp đằng sau một đám luật sư."

"Ôi, những quả trứng tuyệt đẹp! Khác một trời một vực - màu sắc, vị đậm đà và độ béo ngậy. Không thể so sánh được. Tôi luôn phải điều chỉnh công thức cho những loại trứng này - không cần nhiều như công thức yêu cầu."

Trên đường đi giao hàng, Art nhắc đến chuyện trứng gà của Joel luôn mang lại cho ông khởi đầu suôn sẻ mỗi khi muốn thuyết phục một khách hàng mới. Chúng tôi đã ghé vào một cửa hàng đầy triển vọng, một cửa hàng mới mở có tên là Filling Station. Art tự giới thiệu và đưa cho đầu bếp xem một tập quảng cáo và một tá trứng gà. Đầu bếp đập một quả trứng vào chảo rán; thay vì tóe ra xung quanh lỏng toẹt, quả trứng nhô cao đẹp đẽ trong chảo. Joel gọi đây là "rắn chắc như cơ". Hồi ông bắt đầu bán trứng cho các đầu bếp, ông đập một quả trứng vào luôn lòng bàn tay, sau đó chuyển lòng đỏ trứng từ tay này sang tay khác để chứng minh sự toàn vẹn của nó. Đầu bếp của Filling Station gọi nhân viên tới xem màu cam rực rỡ của lòng đỏ trứng. Art giải thích rằng chính chế độ ăn cỏ giúp trứng gà có được màu sắc như vậy, cho thấy trứng chứa rất nhiều beta-carotene. Có lẽ tôi chưa từng nhìn thấy cái lòng đỏ trứng gà nào thu hút được nhiều người lâu đến vậy. Art cười rạng

https://thuviensach.vn

rỡ; ông đã thành công.

Ở một nhà hàng, bếp trưởng hỏi Art liệu có tìm được chim rừng không; có lẽ vào mùa thu, Art đề nghị. Sau đó, khi trở lại xe, Art chuyển sang cằn nhằn về vấn đề thời vụ - một trong những thách thức khắc nghiệt nhất đối với việc phát triển một nền kinh tế thực phẩm địa phương.

"Chúng tôi phải đấu tranh với ý tưởng rằng ta có thể có bất cứ thứ gì vào bất cứ lúc nào ta muốn. Như cừu mùa xuân. Điều đó nghĩa là thế quái nào? Đó không phải là chu kỳ tự nhiên. Ta muốn cừu ăn cỏ khi cỏ sum suê, vào tháng Tư. Phải tám tới mười tháng sau thì mới giết mổ được - tức là phải tới đầu mùa đông. Nhưng nhu cầu thị trường đã trở nên lệch lạc hoàn toàn với tự nhiên. Ta nên ăn thịt đỏ khi thời tiết lạnh, nhưng người ta lại muốn ăn thịt gà vào mùa đông, khi chúng tôi không có."

Thị trường thực phẩm toàn cầu, mang đến cho chúng ta cừu New Zealand vào mùa xuân, măng tây Chilê vào tháng Mười hai, và khoai tây tươi quanh năm, đã làm nhòe những màu sắc rực rỡ của cuốn lịch thực phẩm theo mùa mà chúng ta từng thuộc lòng. Nhưng để chuỗi thực phẩm địa phương thành công, mọi người sẽ phải học lại ý nghĩa của việc ăn theo mùa. Điều này đặc biệt đúng trong trường hợp vật nuôi chăn thả, vì ta chỉ có thể thu hoạch chúng sau vài tháng trên cánh đồng cỏ xanh tốt. Cho vật nuôi ăn ngô ở CAFO khiến chúng ta quen với việc có thịt tươi quanh năm, trong đó có nhiều loại mà ta quên rằng ta cũng từng ăn theo mùa vụ như cà chua hay ngô ngọt: người ta ăn thịt bò và thịt lợn chủ yếu vào cuối mùa thu hay mùa đông, khi con vật béo đẫy, và ăn thịt gà vào mùa hè.

Joel nói rằng khi anh bắt đầu bán trứng cho các đầu bếp, anh đã xin lỗi về màu sắc nhợt nhạt của trứng vào mùa đông; lòng đỏ trứng sẽ mất đi màu cam rực rỡ khi gà không còn được thả đi kiếm

https://thuviensach.vn

ăn trên đồng cỏ vào tháng Mười một. Rồi một đầu bếp bảo ông đừng lo về điều đó; bếp trưởng đó giải thích rằng tại trường dạy nấu ăn ở Thụy Sĩ, ông được dạy những công thức đòi hỏi cụ thể trứng gà tháng Tư, trứng gà tháng Tám, và trứng gà tháng Mười hai. Một số mùa tạo ra lòng đỏ trứng tốt hơn, trong khi một số mùa khác lại tạo ra lòng trắng tốt hơn, và các đầu bếp sẽ điều chỉnh thực đơn tương ứng.

Cả Joel và Art đều thể hiện sự tôn trọng sâu sắc đối với đầu bếp, những người không chỉ hiếm khi tranh cãi về giá cả và viết séc ngay tại chỗ, mà rõ ràng còn đánh giá đúng công việc của họ, đồng thời thường xuyên bày tỏ điều đó ngay trên thực đơn: "Thịt gà Trang trại Polyface" là điều tôi nhìn thấy trên thực đơn và các bảng thông báo món ăn đặc biệt khắp Charlottesville.

Liên minh không chính thức giữa những nông dân sản xuất nhỏ và đầu bếp tại địa phương là điều mà ngày nay ta thấy ở nhiều thành phố. Quả thực, kể từ khi Alice Waters mở nhà hàng Chez Panisse ở Berkeley năm 1973, các đầu bếp đã đóng vai trò quan trọng trong việc giúp đỡ xây dựng lại nền kinh tế thực phẩm địa phương trên khắp nước Mỹ. Waters nhấn mạnh tầm quan trọng của việc lựa chọn nhiều loại thực phẩm từ các nhà nuôi trồng hữu cơ địa phương, chỉ nấu những loại thực phẩm đúng mùa, và chiếu thứ ánh sáng rực rỡ mê hoặc lên người nông dân, biến nhiều người trong số họ thành những nhân vật nổi tiếng trên thực đơn. Những đầu bếp như Waters có đóng góp lớn trong việc giáo dục công chúng về ưu điểm của nông nghiệp địa phương, những cái thú khi ăn theo mùa, và chất lượng tuyệt hảo của loại thực phẩm tươi ngon đặc biệt được chăm sóc cẩn thận và không có hóa chất. Nhà văn La Mã Livy từng cảnh báo rằng khi các đầu bếp được coi là những nhân vật có ảnh hưởng, đó là dấu hiệu chắc chắn rằng xã hội đó đã đi khá xa trên con đường suy đồi. Nguyên tắc của Livy có thể đứng

https://thuviensach.vn

vững cho tới những năm 1960 ở Mỹ, nhưng rõ ràng sau đó thì không. Trước đó có ai đoán được rằng các đầu bếp Mỹ sẽ đi đầu phong trào cứu nguy cho những hộ nông dân cá thể và cải cách hệ thống thực phẩm của Mỹ?

Thuyết phục đầu bếp, khách hàng, và nông dân ở nơi xa xôi hẻo lánh này của đất nước cùng phối hợp với nhau nhằm xây dựng lại chuỗi thực phẩm địa phương cũng đồng nghĩa với việc ta coi đó là một phong trào, chứ không chỉ đơn giản là một cái chợ. Hay đúng hơn, đó là một hình thức lai ghép mới, một phong trào định hướng thị trường, vì điểm mấu chốt của phong trào là khái niệm mới về người tiêu dùng - một nỗ lực cải thiện cụm từ xấu xí đó, vốn nhuốm đầy vẻ ích kỷ và tiêu cực. Nhiều khách hàng của Polyface mà tôi đã gặp (mặc dù đó chỉ là số ít khách hàng của Polyface) đã xem quyết định mua thịt gà của nông dân địa phương thay vì của Wal-Mart là hành động công dân, thậm chí là một hình thức phản đối. Phản đối chính xác điều gì thì khó xác định hơn, và mỗi người có thể diễn đạt khác nhau đôi chút, nhưng khách hàng tôi gặp ở Polyface phải bỏ công sức và chi phí để thực hiện lựa chọn rời khỏi siêu thị, quốc gia đồ ăn nhanh, và đằng sau đó là một nền nông nghiệp công nghiệp toàn cầu. Họ nói về việc không tin tưởng Wal-Mart, phẫn nộ vì sự lạm dụng vật nuôi trong các trại chăn nuôi tập trung, quả quyết phải biết người đã nuôi trồng thực phẩm cho họ, và muốn giữ những đồng tiền dành để mua thực phẩm ở lại trong thị trấn - tất cả những điều này cho thấy đối với nhiều người việc chi thêm chút đỉnh cho một chục trứng là quyết định bị ảnh hưởng bởi chính trị, dù còn ngập ngừng hay mới ở tình trạng phôi thai.

Ngay trước khi tới Virginia, tôi đã đọc một bài viết The Whole horse[71] của Wendell Berry, trong đó ông lập luận rằng muốn đảo ngược những tổn hại do thương mại quốc tế gây ra cho những nền kinh tế địa phương và đất đai, phải có một "cuộc nổi dậy của các

https://thuviensach.vn

nhà sản xuất nhỏ và người tiêu dùng địa phương chống lại tình trạng công nghiệp hóa toàn cầu của các tập đoàn lớn." Ông phát hiện ra dấu hiệu của cuộc nổi loạn như vậy trong sự nổi lên của các hệ thống thực phẩm địa phương, và thị trường ngày càng phát triển của "thực phẩm đáng tin cậy, tươi ngon, thực phẩm từ những nhà sản xuất mà người tiêu dùng biết và tin tưởng." Berry khiến chúng ta tin rằng những gì tôi thấy ở cửa hàng của Polyface đại diện cho sự trỗi dậy của địa phương trong cuộc nổi loạn đang tập hợp lại trên toàn thế giới với cái mà ông gọi là "nền kinh tế tổng thể".

Tại sao thực phẩm, mà không phải thứ gì khác, lại là cái đinh chốt của cuộc nổi loạn đó? Có lẽ vì thực phẩm là ẩn dụ có sức tác động mạnh mẽ về rất nhiều giá trị mà con người cảm thấy tình trạng toàn cầu hóa đang đe dọa, kể cả sự khác biệt văn hóa và bản sắc địa phương, sự sống còn của cảnh quan địa phương, và đa dạng sinh học. Khi José Bové, nhà hoạt động chống toàn cầu hóa của Pháp (đồng thời là người sản xuất pho mát Roquefort), muốn đưa ra tuyên bố chống toàn cầu hóa, ông đã lái máy kéo lao qua cái cửa kính, không phải của một ngân hàng hay công ty bảo hiểm, mà của tiệm ăn McDonald's. Thực vậy, sự phản đối toàn cầu hóa mạnh mẽ nhất cho tới nay đều xoay quanh thực phẩm: tôi đang nghĩ đến phong trào chống cây trồng biến đổi gien, chiến dịch chống hạt giống được cấp bằng sáng chế ở Ấn Độ vài năm trước (chiến dịch quy tụ 400.000 người Ấn Độ đổ ra đường phản đối các quy định về sở hữu trí tuệ của WTO), và Thực phẩm Chậm, phong trào quốc tế khởi phát từ Italia nhằm tìm cách bảo vệ văn hóa thực phẩm truyền thống chống lại làn sóng đồng hóa toàn cầu.

Ngay cả với những người bị thuyết phục bởi logic của toàn cầu hóa thì sự toàn cầu hóa thực phẩm vẫn thường xuyên khiến họ ngần ngại. Logic đó coi thực phẩm là một loại hàng hóa như bất kỳ

https://thuviensach.vn

loại hàng hóa nào khác, và đơn giản là không thống nhất với niềm tin hay kinh nghiệm của con người. Một khi rào cản cuối cùng đối với thương mại tự do bị hạ xuống, và chương trình hỗ trợ cuối cùng của chính phủ dành cho nông dân kết thúc, thực phẩm của chúng ta sẽ đến từ bất kỳ đâu trên thế giới nơi nó được sản xuất ra với chi phí thấp nhất. Quy luật lợi thế cạnh tranh khắc nghiệt quy định rằng nếu một quốc gia khác nuôi trồng được thứ gì đó hiệu quả hơn - dù là do đất đai hay nhân công rẻ hơn hay luật môi trường lỏng lẻo hơn - ta sẽ không nuôi trồng thứ đó ở đây nữa. Hơn nữa, dưới chế độ kinh tế toàn cầu, đây là kết quả được mong đợi, vì nó sẽ giải phóng đất đai cho mục đích sử dụng hiệu quả hơn - chẳng hạn như để xây nhiều nhà ở hơn. Vì đất đai ở Mỹ khá đắt đỏ, và khả năng chịu đựng ô nhiễm nông nghiệp và sự tàn bạo đối với vật nuôi đang dần yếu đi, trong tương lai toàn bộ thực phẩm của chúng ta sẽ tới từ nơi khác. Lập luận này được nhà kinh tế học Steven Blank, một trong số nhiều người khác, đề cập tới trong cuốn sách có tên khá lạnh lùng là The End of Agriculture in the American Portfolio[72].

Vậy một quốc gia tự sản xuất thực phẩm làm gì khi nước khác có thể sản xuất ra với mức giá rẻ hơn? Lập tức có cả tá lý do xuất hiện, nhưng phần lớn bọn họ vốn là những Steven Blank của thế giới - và rất đông đảo - sẽ nhanh chóng gạt bỏ chúng vì đó là những lý do ủy mị. Tôi nghĩ đến cảm giác an toàn xuất phát từ việc biết rằng cộng đồng mình, hay đất nước mình, có thể tự sản xuất lương thực để ăn, vẻ đẹp của quang cảnh nông nghiệp; triển vọng và những loại kiến thức địa phương mà nông dân mang đến cho cộng đồng; sự hài lòng khi mua thực phẩm của nông dân thay vì từ siêu thị; mùi vị đặc trưng địa phương của loại pho mát bằng sữa hay mật ong chưa qua chế biến. Tất cả những điều đó - tất cả những giá trị đồng cỏ đó - có thể sẽ bị hy sinh bởi toàn cầu hóa nhân danh hiệu quả và tăng trưởng kinh tế.

https://thuviensach.vn

Mặc dù ta bắt đầu băn khoăn không biết ai thực sự là người thực tế trong cuộc tranh luận này, còn ai là người lãng mạn. Chúng ta đang sống, như Berry đã viết (trong bài luận "The Total Economy" [73], trong thời đại của "kinh tế học ủy mị", vì hứa hẹn của chủ nghĩa tư bản toàn cầu, cũng như hứa hẹn của chủ nghĩa cộng sản trước đó, rốt cuộc đều đòi hỏi hành vi đức tin: nếu chúng ta cho phép phá hủy một số thứ nhất định mà lúc này chúng ta coi là có giá trị thì chúng ta sẽ đạt được hạnh phúc và sự thịnh vượng lớn hơn rất nhiều ở thời điểm nào đó trong tương lai. Như Lenin đã nói, phương châm mà WTO xác nhận trong các quyết định hằng ngày, ta phải đập vài quả trứng mới làm được món trứng tráng.

Có lẽ không phải ngẫu nhiên mà chủ nghĩa cộng sản thất bại trong vấn đề thực phẩm. Những người Xô viết hy sinh hàng triệu trang trại vừa và nhỏ cho giấc mơ về nền nông nghiệp công nghiệp tập thể, một nền nông nghiệp chưa bao giờ làm được điều mà một hệ thống thực phẩm phải làm: cung cấp thực phẩm cho cả quốc gia. Cho tới thời điểm sụp đổ, hơn một nửa lượng thực phẩm được tiêu thụ ở Liên Xô được sản xuất bởi những hộ nông dân và những người làm vườn hoạt động mà không được thừa nhận chính thức, trên những mảnh đất tư nằm kín đáo ở những nơi khuất nẻo bị bỏ sót của Liên bang Xô viết đang sụp đổ. George Naylor, phát biểu từ bên trong nước Mỹ hùng mạnh, trong những cuộc trò chuyện về nền nông nghiệp công nghiệp giữa hai chúng tôi, dường như ngầm ám chỉ điều gì đó khi so sánh sự nổi lên của những chuỗi thực phẩm kiểu mới ở Mỹ với "những ngày cuối cùng của nền nông nghiệp Liên Xô. Hệ thống thực phẩm tập trung không đáp ứng được nhu cầu của người dân, vì thế họ tìm cách đi đường vòng. Sự nổi lên của các chợ địa phương và khu vực nông nghiệp được cộng đồng hỗ trợ ngày nay cũng đang gửi đi tín hiệu tương tự." Tất nhiên, những vấn đề trong hệ thống thực phẩm của chúng ta rất

https://thuviensach.vn

khác - chính xác là nó sản xuất ra quá nhiều thực phẩm, chứ không phải quá ít, hay là quá nhiều loại thực phẩm không phù hợp. Nhưng hiển nhiên hệ thống này không đáp ứng được nhiều người tiêu dùng và nhà sản xuất, và đó là lý do người ta đang tìm kiếm những con đường sáng tạo để đi vòng tránh qua nó.

Cuộc sống trong nền kinh tế toàn cầu có quá nhiều điều dường như vượt khỏi tầm kiểm soát của mỗi cá nhân chúng ta - những gì xảy ra với công việc của chúng ta, giá cả ở trạm xăng, sự biểu quyết trong cơ quan lập pháp. Nhưng không hiểu sao cảm giác về thực phẩm vẫn có đôi chút khác biệt. Hằng ngày, chúng ta vẫn có thể quyết định thứ ta sẽ ăn uống, chuỗi thực phẩm mà chúng ta muốn tham gia. Nói cách khác, chúng ta có thể từ chối món trứng tráng công nghiệp sẵn có và quyết định ăn một món khác. Điều này nghe chẳng có gì ghê gớm, nhưng nó có thể là khởi đầu của một điều lớn lao. Chính mong muốn đưa một loại thực phẩm khác vào cơ thể của người tiêu dùng đã tạo ra một thị trường thực phẩm hữu cơ trị giá 11 tỷ đô la. Thị trường đó được người tiêu dùng và nông dân xây dựng khi phối hợp với nhau một cách không chính thức bên ngoài hệ thống công nghiệp, và hoàn toàn không được chính phủ giúp đỡ.

Ngày nay, nền kinh tế tổng thể, với khả năng hấp thụ mọi thách thức một cách đáng kinh ngạc, đang trên con đường biến đổi hữu cơ từ một phong trào cải cách thành một ngành công nghiệp - một hương vị khác trong siêu thị toàn cầu. Chủ nghĩa tư bản mất chưa tới một phần tư thế kỷ để biến đổi cả thứ mau hỏng như xa lát đóng túi đựng những loại rau sống hữu cơ đã cắt và rửa thành loại hàng hóa quốc tế rẻ tiền được bán lẻ trong siêu thị hữu cơ mới. Dù bảo đây là điều tốt hay xấu thì mọi người cũng sẽ không đồng ý.

Joel Salatin và khách hàng của anh muốn ở một nơi mà sự tàn phá này không thể tới được, và có thể bằng cách nâng giá trị địa

https://thuviensach.vn

phương lên cao hơn hữu cơ, họ đã tìm được đúng nơi đó. Theo định nghĩa, sản phẩm địa phương khó có thể bán được trên thị trường toàn cầu. Thực phẩm địa phương, đối lập với thực phẩm hữu cơ, ám chỉ một nền kinh tế mới cũng như nền nông nghiệp mới - những quan hệ xã hội, kinh tế và sinh thái mới. Nó phức tạp hơn rất nhiều.

Tất nhiên, thực phẩm mang tính địa phương không nhất thiết có nghĩa là nó có tính hữu cơ hay thậm chí bền vững. Chẳng có gì ngăn nông dân địa phương sử dụng hóa chất hay đối xử tàn tệ với động vật - ngoại trừ cái nhìn hay những lời khen ngợi của khách hàng. Thay vì xem nhãn sản phẩm, khách hàng mua thực phẩm địa phương sẽ tự quan sát trang trại, hay nhìn thẳng vào mắt người nông dân và hỏi anh ta về cách chăm sóc mùa màng hay đối xử với vật nuôi. Dù vậy, có lý do hợp lý để nghĩ rằng nền nông nghiệp địa phương chân thực có xu hướng trở thành nền nông nghiệp bền vững hơn. Một mặt, ít có khả năng nền nông nghiệp đó sẽ phụ thuộc vào độc canh, tội lỗi ban đầu dẫn tới gần như mọi vấn đề khác trong dòng chảy của hệ thống thực phẩm. Một người nông dân phụ thuộc vào thị trường địa phương tất yếu sẽ phải trồng nhiều loại sản phẩm thay vì tập trung vào một hoặc hai loại cây trồng hoặc vật nuôi mà thị trường quốc gia (hữu cơ hoặc loại khác) thường đòi hỏi.

Siêu thị muốn có toàn bộ rau diếp từ thung lũng Salinas, toàn bộ táo từ tiểu bang Washington, và toàn bộ ngô từ Iowa (ít nhất cho tới ngày siêu thị quyết định rằng họ muốn nhập toàn bộ ngô từ Argentina, toàn bộ táo từ Trung Quốc, và toàn bộ rau diếp từ Mexico). Người dân Iowa chỉ tự ăn được chừng đó ngô và đậu. Vì thế khi người Iowa quyết định ăn thực phẩm địa phương, thay vì từ siêu thị, người nông dân của họ sẽ nhanh chóng học cách nuôi trồng thêm vài loại thực phẩm khác, và khi làm như vậy, có lẽ họ

https://thuviensach.vn

sẽ phát hiện ra rằng có thể từ bỏ phần lớn phân bón và thuốc trừ sâu, vì trang trại đa canh sẽ tự sản xuất ra phần lớn phân bón và có khả năng kiểm soát sâu hại.

Việc mua sắm trong siêu thị hữu cơ bảo đảm cho những giá trị quan trọng ở trang trại; mua sắm thực phẩm địa phương cũng bảo đảm một nhóm những giá trị khác. Đó là vì các trang trại sản xuất ra rất nhiều thứ ngoài thực phẩm; các trang trại cũng tạo ra một loại cảnh quan và một kiểu cộng đồng. Việc khách hàng của Polyface có mua thực phẩm ở cửa hàng của Swoope hay Whole Foods trong thành phố Charlottesville hay không sẽ có liên quan nhiều đến việc liệu thung lũng xinh đẹp này - bàn cờ đam dập dờn với những cánh đồng và những khu rừng - sẽ tồn tại lâu dài, hay liệu nền kinh tế tổng thể có tìm ra "hiệu quả sử dụng cao hơn" cho nó hay không. "Eat your view!"[74] là một nhãn dán sau xe thường thấy ngày nay ở châu Âu; và nó hàm ý rằng quyết định ăn thực phẩm địa phương cũng là hành động bảo tồn, một hành động có lẽ hiệu quả hơn (và bền vững hơn) là chi tiền cho các tổ chức môi trường.

Tuy nhiên, "Eat your view!" đòi hỏi phải mất nhiều công sức. Để tham gia vào nền kinh tế thực phẩm địa phương đòi hỏi nhiều nỗ lực hơn hẳn so với mua bán ở Whole Foods. Ta sẽ không kiếm được thứ gì có thể bỏ ngay vào lò vi sóng ở chợ địa phương hoặc ở quầy CSA, và sẽ không kiếm được một quả cà chua vào tháng Mười hai. Những người mua thực phẩm địa phương sẽ phải bỏ công tìm kiếm nguồn thực phẩm - tìm hiểu xem ai nuôi được loại cừu ngon nhất trong vùng, hay trồng ra loại ngô ngọt nhất. Rồi tiếp theo, họ sẽ phải làm quen lại với căn bếp. Phần lớn sự hấp dẫn của chuỗi thực phẩm công nghiệp nằm ở sự tiện lợi của nó; nó cung cấp cho những người bận rộn một cách để giao phó việc nấu nướng (và bảo quản thực phẩm) cho người khác. Ở điểm cuối của chuỗi thực phẩm công

https://thuviensach.vn

nghiệp bắt nguồn từ cánh đồng ngô ở Iowa là một người ăn công nghiệp tại bàn ăn (hoặc, ngày càng phổ biến hơn, ở trong xe). Thành tựu của hệ thống thực phẩm công nghiệp trong nửa thế kỷ qua là biến đổi toàn bộ chúng ta chính xác thành một sinh vật như thế.

Tất cả những điều này là nhằm nói lên rằng một nền kinh tế thực phẩm địa phương thành công không chỉ hàm chứa nhà sản xuất thực phẩm kiểu mới, mà còn cả thực khách kiểu mới nữa, những người phải coi việc tìm kiếm, chuẩn bị và bảo quản thực phẩm như một trong những niềm vui của cuộc sống chứ không phải là việc vặt vãnh. Người có ý thức về mùi vị sẽ không đến với Big Mac, và người có ý thức về địa điểm sẽ không mua sắm thực phẩm ở Wal-Mart. Đây là những người hiểu được - hoặc nhớ được - câu nói đáng nhớ của Wendell Berry, rằng "ăn là một hành vi nông nghiệp". Ông cũng từng nói thêm rằng đó cũng là hành vi chính trị.

Đây chính xác là sứ mệnh mà Thực phẩm Chậm đã tự đặt ra cho mình: nhắc nhở một thế hệ người ăn công nghiệp về mối liên hệ của họ với nông dân và trang trại, với cây trồng và vật nuôi mà chúng ta phải nhờ cậy. Phong trào này, nổi lên từ năm 1989, để phản đối việc mở cửa McDonald's ở Rome, nhận ra rằng cách tốt nhất để chống lại kiểu ăn uống công nghiệp đơn giản chỉ là giúp mọi người nhớ lại niềm vui vô tận khi thưởng thức thực phẩm truyền thống cùng với cộng đồng. Người tiêu dùng trở thành, theo cách nói của nhà sáng lập phong trào Carlo Petrini, "người đồng sản xuất" - trong đó việc ăn uống của họ góp phần duy trì cảnh quan và giống loài cũng như những loại thực phẩm truyền thống lẽ ra đã chịu thua lý tưởng "cả thế giới chung một mùi vị" của đồ ăn nhanh. Thậm chí cả những người sành ăn cũng có thể có chính kiến, những người đặt cược vào Thực phẩm Chậm, vì một người ăn

https://thuviensach.vn

có ý thức cao hơn về cảm giác của mình sẽ thấy ít thích thú với một hộp Thịt gà viên McNuggets hơn so với thịt gà chăn thả hoặc một giống lợn hiếm. Tất cả những điều này đều đậm chất Ý (và chắc chắn là không hề có chút chất Mỹ nào): khăng khăng rằng làm được điều đúng đắn mới là điều vui thích nhất, và hành vi tiêu dùng có thể là hành vi cộng vào chứ không phải là trừ đi.

* * *

TRONG NGÀY CUỐI CÙNG CỦA TÔI ở trang trại, một buổi chiều tháng Sáu hiền hòa, Joel và tôi ngồi nói chuyện ở chiếc bàn sau nhà trong khi dòng khách hàng đều đặn ghé qua để lấy gà. Tôi hỏi xem liệu ông có tin rằng chuỗi thực phẩm công nghiệp sẽ có lúc nào đó bị lật đổ bởi một phong trào không chính thức, mang tính tự phát, bao gồm chợ địa phương, quầy rau quả, câu lạc bộ mua hàng đô thị, những người sành ăn thích ăn chậm, và những nhà máy chế biến thịt thủ công như nhà máy của Bev Eggleston không. Nhưng dù tính cả siêu thị hữu cơ thì toàn bộ thị trường cho mọi loại thực phẩm thay thế vẫn chỉ là con bọ chét trên lưng con vật khổng lồ là kinh tế thực phẩm công nghiệp, với vô số các cửa hàng đồ ăn nhanh và siêu thị được hỗ trợ bởi những cánh đồng ngô và đậu nành kéo dài vô tận.

“Chúng ta đâu cần phải đánh bại họ,” Joel kiên nhẫn giải thích. “Tôi thậm chí còn không chắc ta có nên thử làm vậy không nữa kia. Chúng ta không cần một đạo luật chống lại McDonald's hay chống lại sự tàn bạo ở lò giết mổ - ta nhờ luật pháp cứu giúp quá nhiều. Tất cả những gì chúng ta cần làm là giúp các cá nhân có triết lý và thông tin đủng đắn để chọn cách đứng ngoài số đông.

“Và chớ phạm sai lầm: điều đó đang xảy ra. Xu thế chủ đạo hiện

https://thuviensach.vn

nay đang là tách thành những nhóm ngày một nhỏ hơn gồm những người có cùng chí hướng. Hiện tượng này hơi giống việc Luther đóng đinh treo chín mươi lăm luận đề ở Wittenberg. Hồi đó, chính báo in đã cho phép những người Tin Lành tách ra và hình thành nên cộng đồng của riêng họ; bây giờ thì Internet chia tách chúng ta thành từng bộ lạc riêng muốn đi theo con đường của chính mình."

Tất nhiên! Joel tự xem mình giống với Luther hơn là Lenin; mục tiêu không phải là cho nổ tung Nhà thờ, mà đơn giản là đi vòng tránh nó. Đạo Tin Lành cũng có nhiều giáo phái khác nhau, mà tôi ngờ rằng tương lai của thực phẩm cũng vậy. Quyết định về việc liệu tương lai sẽ giống với viễn cảnh địa phương cấp tiến của Joel hay với hữu cơ công nghiệp của Whole Foods ít quan trọng hơn việc đảm bảo rằng những phương án đang phát triển mạnh khác vẫn tồn tại; cung cấp thực phẩm cho các thành phố có thể đòi hỏi một chuỗi thực phẩm khác so với cung cấp thực phẩm cho các vùng nông thôn. Ta có thể cần tới rất nhiều chuỗi thực phẩm khác nhau, chuỗi hữu cơ và địa phương, chuỗi hữu cơ sinh thái và bền vững, cũng như nhiều chuỗi khác còn chưa được nghĩ ra. Giống như trên cánh đồng, tự nhiên cung cấp hình mẫu tốt nhất cho thị trường, và tự nhiên không bao giờ bỏ hết trứng vào một giỏ. Hiệu quả vĩ đại của nền kinh tế thực phẩm đa dạng, như đồng cỏ hay trang trại đa canh, chính là khả năng chịu đựng bất cứ cú sốc nào. Điều quan trọng là sẽ có nhiều chuỗi thực phẩm, vì thế khi có bất kỳ chuỗi nào thất bại - khi dầu mỏ cạn kiệt, khi bệnh bò điên hoặc các bệnh lây truyền qua thực phẩm lan rộng, khi thuốc trừ sâu không còn hiệu quả, khi hạn hán xảy ra, bệnh dịch xuất hiện và đất đai bị xói mòn - ta cũng sẽ vẫn tìm ra cách nuôi mình, chính vì một vài thất bại đó có thể đã sắp xảy ra nên phòng bán hàng ở Trang trại Polyface chiều nay đang rất nhộn nhịp, và đó cũng là lý do tại sao chợ địa phương trong thị trấn và các đô thị trên khắp nước Mỹ

https://thuviensach.vn

cũng đang nhộn nhịp.

"Một hệ thống thực phẩm kiểu mới đang trỗi dậy ở bên lề," Joel tiếp tục. "Sẽ có một ngày Frank Purdue và Don Tyson tỉnh dậy và thấy rằng thế giới của họ đã thay đổi. Điều đó sẽ không xảy ra nhanh chóng, nhưng sẽ xảy ra, như đã từng xảy ra với những linh mục Công giáo tới nhà thờ vào một sáng Chủ nhật và phát hiện ra rằng hôm nay không có nhiều người ngồi trên các dãy ghế. Mọi người đi quái đâu cả rồi?"

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI BỐN

BỮA ĂN

Ăn cỏ

Trước khi rời trang trại vào thứ Sáu, tôi đã thu thập đủ nguyên liệu chính để nấu bữa tối hôm đó cho vài người bạn cũ sống ở Charlottesville. Ban đầu, tôi đã định cất thịt Polyface vào thùng lạnh để mang về California mới nấu, nhưng sau đó quyết định rằng ăn loại thịt đặc biệt này cách nơi nuôi một quãng lái xe nhàn nhã sẽ phù hợp hơn với toàn bộ khái niệm chuỗi thực phẩm địa phương. Rốt cuộc thì, ngay từ đầu, chính cảm giác tội lỗi khi chở thịt bằng máy bay qua cả đất nước đã đưa tôi tới Swoope, và tôi không thích Joel nghĩ rằng cả tuần trời làm theo chỉ dẫn của anh cũng chẳng giúp tôi tiến bộ chút nào.

Tôi chọn hai con gà trong tủ đông, những con gà chúng tôi đã làm thịt vào thứ Tư và một tá trứng mà tôi góp công nhặt vào tối thứ Năm. Tôi cũng ghé qua nhà trồng cây, và hái một tá bắp ngô ngọt (vì một tuần lao động của tôi, Joel từ chối nhận tiền cho số thực phẩm đó, nhưng nếu tôi trả tiền thì giá thịt gà sẽ là hơn 2 đô la cho nửa cân, và trứng là 2,2 đô la một tá - mức giá rất ưu đãi so với giá của Whole Foods. Đây đâu phải thực phẩm loại sang).

Trên đường vào Charlottesville, tôi dừng lại để mua vài thứ nguyên liệu khác, cố hết sức tìm được sản phẩm nông nghiệp địa phương và giữ cho bữa ăn này không dính dáng đến mã vạch. Để làm món xa lát, tôi tìm được một loại cải lông trồng ở địa phương

https://thuviensach.vn

trông khá bắt mắt. Ở cửa hàng rượu, tôi tìm được một cái kệ ngắn rượu vang Virginia kiểu sô vanh, nhưng giờ là lúc tôi lưỡng lự. Tôi có thể theo đuổi cái ý tưởng địa phương này tới đâu thì nó sẽ phá hỏng bữa ăn của tôi? Tôi không hề uống ngụm rượu vang nào suốt cả tuần và đang thực sự mong ngóng tới lúc được uống một loại vang tử tế. Tôi đã đọc ở đâu đó rằng sản xuất rượu vang ở Virginia đang "trở nên thành công", nhưng chẳng phải người ta vẫn luôn nói vậy sao? Sau đó tôi nhìn thấy một chai Viognier với giá 25 đô la - loại vang Virginia đắt nhất tôi từng thấy. Tôi coi đó là dấu hiệu của sự tự tin chân thật của ai đó, và bỏ chai vang vào giỏ.

Tôi cũng cần một chút sô cô la cho món tráng miệng mà tôi đang nghĩ tới. May thay, tiểu bang Virginia không sản xuất loại sô cô la đáng kể nào, vì thế tôi được thoải mái chọn sang loại ngon lành của Bỉ, mà không cảm thấy dằn vặt chút nào. Trên thực tế, thậm chí cả những tín đồ nhiệt thành của thực phẩm địa phương cũng cho rằng "đường phân thực phẩm" (một thuật ngữ chỉ chuỗi thực phẩm địa phương, ví von với đường phân nước) được phép trao đổi để lấy loại hàng hóa không sản xuất được tại địa phương như cà phê, trà, đường, sô cô la - một thông lệ diễn ra trước quá trình toàn cầu hóa chuỗi thực phẩm của chúng ta vài nghìn năm trước (chà...).

Trong suốt cả tuần, tôi cứ nghĩ về những món mình nên làm; các sản vật đa dạng của trang trại rõ ràng cho tôi rất nhiều lựa chọn. Áp dụng phương pháp làm việc bắt đầu từ mục tiêu, tôi biết mình muốn làm món tráng miệng làm nổi bật được đặc trưng của trứng gà Polyface, sau khi nghe các đầu bếp ca ngợi rất nhiều về những phẩm chất kỳ diệu của loại trứng này. Món bánh trứng sô cô la nướng phồng, vì loại bánh này đòi hỏi mức độ kỳ diệu nhất định, dường như là lựa chọn rõ ràng. Đối với món ăn kèm, ngô ngọt là lựa chọn quá dễ hiểu; sẽ có trẻ con cùng ăn và chưa ai được nếm món ngô trong mùa hè này. Nhưng dùng món thịt nào đây? Vì bây

https://thuviensach.vn

giờ mới chỉ là tháng Sáu, Polyface không có thịt bò, thịt lợn hay gà tây tươi; phải tới cuối mùa hè thì Joel mới bắt đầu mổ bò và gà tây, lợn thiến thì phải tới mùa thu. Có thịt bò và thịt lợn đông lạnh từ mùa trước, nhưng tôi thích làm món gì đó tươi. Thỏ thì có vẻ hơi mạo hiểm; tôi không biết liệu Mark và Liz có thích thịt thỏ không, và ít có khả năng bọn trẻ con chịu ăn thịt bạn thỏ của chúng. Vì vậy chỉ còn lại thịt gà, loại động vật mà tôi đã tiếp xúc rất gần trong tuần này. Thú thực là điều đó khiến tôi cảm thấy hơi lợm giọng. Liệu tôi có thể tận hưởng món thịt gà ngay sau khi làm việc trong khu chế biến và trên đồng phân trộn từ ruột gà không?

Có lẽ cơn lợm giọng đó giải thích cho công tác chuẩn bị nhiều bước mà cuối cùng tôi đã lựa chọn. Khi tôi tới nhà Mark và Liz, vẫn còn vài tiếng nữa mới tới bữa tối, điều đó có nghĩa là tôi có đủ thời gian để ướp gà. Vì thế tôi cắt hai con gà thành tám miếng và nhúng vào một hỗn hợp gồm nước, muối hạt, đường, một lá nguyệt quế, chút xì dầu, một nhánh tỏi, và một nhúm nhỏ hạt tiêu và hạt mùi. Tôi dự định sẽ nướng từ từ các miếng thịt gà trên bếp củi, rồi ướp nước muối - khiến cho thịt hút ẩm và phá vỡ những loại protein có thể làm cho thịt trở nên dai trên vỉ nướng - giúp cho thịt gà không bị khô.

Nhưng việc ướp muối (cũng như việc lọc thịt gà thành từng miếng) cũng hứa hẹn một điều khác nữa, dành cho tôi cũng như dành cho thịt: nó sẽ tạo chút khoảng cách giữa bữa ăn hôm nay và việc làm thịt hôm thứ Tư, cái mùi hôm đó vẫn vương vất trong mũi tôi. Một trong những lý do chúng ta phải nấu thịt (ngoài việc làm cho thịt ngon hơn và dễ tiêu hóa hơn) là để văn minh hóa, hay thanh lọc, một giao dịch về cơ bản là khá tàn bạo giữa các loài động vật. Nhà nhân loại học Claude Lévi-Strauss mô tả văn minh là quá trình biến đổi đồ sống thành đồ nấu chín - biến đổi tự nhiên thành văn hóa. Đối với những con gà tôi đã đích thân tham gia giết

https://thuviensach.vn

thịt và moi ruột này, việc ướp muối sẽ là khởi đầu cho quá trình biến đổi đó trước cả khi nổi lửa nấu nướng. Theo cả nghĩa đen và lẫn nghĩa bóng, bồn nước muối làm sạch thịt, có lẽ giải thích tại sao quy tắc ăn của người Do Thái - một cách chấp nhận việc giết và ăn thịt động vật của văn hóa - lại nhấn mạnh việc ướp muối cho thịt.

Sau vài tiếng, tôi nhấc các miếng thịt gà ra và tráng qua, sau đó rải ra hong trong một hai tiếng, để cho lớp da, giờ đang hơi ngấm nước, sẽ có màu nâu rất đẹp. Vì Mark và Liz sử dụng lò nướng bằng gas, nên tôi sẽ phải nhóm lửa bằng củi. Vì thế tôi bẻ vài cành cây táo, tước bỏ lá, và đặt lên trên trốc vỉ nướng để cành gỗ tươi sẽ chỉ cháy âm ỉ chứ không bốc cháy hẳn. Tôi vặn ga thật nhỏ, sau đó phết một chút dầu ăn lên các miếng thịt gà, xếp lên vỉ nướng giữa các cành táo, để chừa chỗ xếp ngô vào sau.

Trong khi chờ thịt gà được nướng chín từ từ ngoài sân, tôi vào bếp chuẩn bị món bánh trứng phồng cùng với Willie, cậu nhóc mười hai tuổi nhà Mark và Liz. Trong khi Willie nấu chảy sô cô la trong chảo, tôi tách lòng đỏ trứng. Lòng đỏ trứng có màu cam hơi ngả sang màu cà rốt tuyệt đẹp và có độ toàn vẹn khác thường; tách lòng đỏ khỏi lòng trắng dễ như không. Sau khi thêm chút muối, tôi bắt đầu đánh lòng trắng trứng; chỉ trong vài phút lòng trắng đã chuyển từ trong mờ sang trắng lóa và tạo thành các chóp tròn, mềm mại, đó là lúc Julia Child nói phải bắt đầu cho đường, và chuyển máy đánh trứng sang tốc độ cao. Lòng trắng trứng nhanh chóng tăng gấp đôi thể tích, sau đó lại gấp đôi lần nữa, khi hàng tỷ bọt khí cực nhỏ hình thành giữa các protein trứng đang đặc quánh lại. Khi nhiệt của lò nướng khiến những bọt khí này nở ra, bánh trứng sẽ phồng lên, đấy là giả định mọi chuyện xảy ra theo đúng kế hoạch. Sau khi lòng trắng trứng tạo thành một khối tuyết đặc quánh thì tôi dừng lại. Willie đã trộn lòng đỏ trứng với sô cô la

https://thuviensach.vn

nóng chảy, vì thế bây giờ chúng tôi trộn nhẹ nhàng hỗn hợp đặc sệt đó vào lòng trắng trứng, sau đó đổ hỗn hợp chứa đầy bọt khí và có màu bánh mì nướng vào tách đựng bánh trứng phồng và cất tạm sang một bên. Tôi có thể hiểu tại sao các đầu bếp chuyên làm bánh ở Charlottesville tín nhiệm trứng của Polyface: cái mà Joel gọi là "sự rắn chắc của cơ" khiến cho việc nướng bánh trở nên dễ như bỡn.

Willie và tôi mang ngô ra ngoài hiên để lột vỏ. Bắp ngô tươi đến nỗi lớp vỏ ngoài kêu roàn roạt khi bị bóc ra. Tôi nói với Willie rằng toàn bộ bữa ăn của chúng tôi sẽ tôn vinh món thịt gà - không chỉ món chính, mà chúng tôi đã bắt đầu ngửi thấy mùi thơm trên vỉ nướng, mà cả món bánh trứng phồng làm từ nửa tá trứng của trang trại, và thậm chí cả ngô, được trồng trong một luống chứa đầy phân trộn từ gà nằm sâu bên dưới. Có lẽ đó không phải chi tiết ta muốn nhắc đến trên thực đơn, nhưng Willie nhất trí rằng có điều gì đó thật tài tình trong sự biến đổi kỳ diệu đó, cách một loài thực vật có thể biến đổi phân gà thành một thứ ngon ngọt và quý giá như một bắp ngô.

Golden Bantam, loại ngô ta đang nói đến, là một giống gia truyền được giới thiệu năm 1902, rất lâu trước khi những người lai giống tìm ra cách làm tăng độ ngọt của ngô. Sự thay đổi quan trọng này về gien của ngô là một sản phẩm nhân tạo của chuỗi thực phẩm công nghiệp, chuỗi thực phẩm đòi hỏi các loại thực vật phải có khả năng chịu đựng những chuyến di chuyển bằng đường bộ khắp đất nước sau khi thu hoạch, để có thể được bán khắp nơi quanh năm. Đây là vấn đề đặc biệt đối với ngô, vì đường ở trong ngô bắt đầu biến đổi thành tinh bột ngay từ thời điểm thu hoạch. Vì thế, vào đầu những năm 1960, người nông dân đã tìm ra cách bổ sung thêm các loại gien chịu trách nhiệm tạo đường. Nhưng có gì đó bị mất đi khi chuyển từ ngô địa phương sang ngô quốc tế: hạt

https://thuviensach.vn

ngô mất đi phần lớn vẻ mịn mượt, và vị đặc trưng của ngô bị lấn át bởi vị ngọt chung chung, kém đặc trưng. Nhu cầu về một chuỗi thực phẩm công nghiệp kéo dài có thể cũng hợp lý cho việc đánh đổi như vậy, nhưng khi ta có thể ăn ngô vừa hái vài tiếng trước bữa tối, chẳng lý gì phải đánh đổi như thế. Dĩ nhiên, trừ phi chế độ ăn công nghiệp bao gồm các loại đường dễ tiêu hóa đã phá hỏng vị giác của ta đối với vị ngọt tự nhiên của loài ngô, vì giờ đây nó phải cạnh tranh với những thứ như sô đa.

TÔI ĐÃ NẤU bữa ăn gần tương tự mấy lần ở nhà, sử dụng cùng những loại thực phẩm cơ bản như vậy, tuy nhiên theo nhiều cách vô hình, chắc chắn, đây không phải là loại thực phẩm đó. Ngoài màu sắc rực rỡ của lòng đỏ trứng, những quả trứng này trông hầu như giống hệt bất kỳ quả trứng nào, thịt gà trông cũng giống thịt gà, nhưng thực tế là loài vật ta đang nói đến sinh sống ngoài đồng cỏ thay vì trong chuồng và ăn ngũ cốc đã làm thịt và trứng của chúng khác biệt đáng kể theo cách có thể đo lường được. Ngành khoa học thực phẩm chỉ ra rằng đồng cỏ làm thay đổi căn bản giá trị dinh dưỡng của thịt gà và trứng gà, cũng như của thịt bò và sữa. Câu hỏi ta vẫn hỏi về thực phẩm hữu cơ - liệu nó có tốt hơn chút nào so với các loại truyền thống không? - hóa ra dễ trả lời hơn nhiều trong trường hợp thực phẩm được nuôi trồng bằng cỏ.

Có lẽ không có gì đáng ngạc nhiên, bởi khối lượng lớn beta-carotene, vitamin E, và axít folic chứa trong cỏ xanh đã tìm đường xâm nhập vào thịt các loài động vật ăn loại cỏ đó (chính nhóm chất carotene đã khiến lòng đỏ trứng gà có màu cà rốt). Loại thịt đó cũng có lượng chất béo ít hơn đáng kể so với lượng chất béo trong thịt của loài vật chỉ ăn toàn ngũ cốc - cũng không có gì đáng ngạc nhiên, với những gì ta biết về chế độ ăn chứa hàm lượng lớn đường và tinh bột (và về rèn luyện thân thể, điều mà vật nuôi chăn thả thực sự có được). Nhưng toàn bộ lượng chất béo này không được

https://thuviensach.vn

tạo ra ngang bằng nhau - chất béo không no đa nguyên tốt cho chúng ta hơn là chất béo bão hòa, và những loại chất béo không bão hòa lại tốt hơn những loại khác. Hóa ra là chất béo được tạo ra trong thịt của các loài ăn cỏ là loại tốt nhất cho chúng ta.

Điều này không phải là tình cờ. Nếu nhìn nhận vấn đề dinh dưỡng của con người xa hơn nữa, chúng ta tiến hóa để ăn loại thực phẩm sẵn có cho người săn bắt - hái lượm, giống người mà chúng ta đã thừa hưởng phần lớn các loại gien và cơ thể (dù ít dù nhiều). Loài người có chưa tới 10.000 năm - chỉ bằng một cái chớp mắt của tiến hóa - để cơ thể chúng ta làm quen với thực phẩm nông nghiệp, và trong chừng mực liên quan đến cơ thể, loại thực phẩm nông nghiệp nuôi trồng theo kiểu công nghiệp - theo một chế độ ăn dựa trên một vài loại ngũ cốc chủ yếu, như ngô - vẫn là một sự đổi mới về sinh học. Các loài vật được chăn thả trên đồng cỏ có chế độ ăn giống với các loài động vật hoang dã mà con người đã ăn thịt ít nhất kể từ thời đại Đồ đá cũ hơn là với các loài động vật ăn ngũ cốc chỉ mới xuất hiện gần đây.

Vì thế, cũng là điều hợp lý về mặt tiến hóa khi thịt gia súc chăn thả, vốn có giá trị dinh dưỡng gần giống với các loài động vật hoang dã, sẽ tốt hơn cho chúng ta. Thịt, sữa, và trứng của các loài ăn cỏ chứa tổng lượng chất béo và chất béo bão hòa ít hơn so với loại thực phẩm tương tự từ động vật ăn ngũ cốc. Vật nuôi chăn thả cũng chứa axít linoleic liên hợp (CLA), một loại axít béo mà theo một số nghiên cứu gần đây cho thấy có thể giúp giảm cân và ngăn chặn bệnh ung thư, không có mặt trong động vật nuôi ở bãi chăn thả tập trung. Nhưng có lẽ điều quan trọng hơn cả là thịt, trứng, và sữa của vật nuôi chăn thả cũng chứa nhiều omega-3, các axít béo thiết yếu được tạo ra trong tế bào của các loại thực vật màu xanh và tảo đóng vai trò hết sức cần thiết đối với sức khỏe của con người, nhất là trong sự tăng trưởng và sức khỏe của các tế bào não,

https://thuviensach.vn

hơn (cần lưu ý rằng cá chứa nhiều loại omega-3 có giá trị nhất với hàm lượng cao hơn hẳn so với các loài động vật trên cạn, tuy nhiên các loài động vật ăn cỏ cũng cung cấp một lượng đáng kể những omega-3 quan trọng đó, chẳng hạn như axít linolenic alpha - ALA). Còn phải thực hiện nhiều nghiên cứu về vai trò của omega-3 trong chế độ ăn của con người, nhưng những phát hiện sơ bộ cũng mang tính gợi mở: các nhà nghiên cứu báo cáo rằng phụ nữ có thai được bổ sung omega-3 sẽ sinh ra trẻ em có chỉ số IQ cao hơn; trẻ em có chế độ ăn chứa ít omega-3 gặp nhiều vấn đề rắc rối về hành vi và học tập hơn ở trường; và chó con có chế độ ăn nhiều omega-3 tỏ ra dễ huấn luyện hơn (tất cả những tuyên bố này nằm trong các bài tham luận được trình bày tại một hội nghị của Hiệp hội Quốc tế về Nghiên cứu Axít béo và Chất béo năm 2004).

Một trong những thay đổi quan trọng nhất, nhưng lại không được để ý, trong chế độ ăn ở thời hiện đại là tỷ lệ giữa omega-3 và omega-6, một loại axít béo thiết yếu khác trong thực phẩm của chúng ta. Omega-6 được tạo ra trong hạt cây, omega-3 trong lá. Như cái tên đã chỉ ra, cả hai loại chất béo này đều hết sức cần thiết, nhưng sẽ phát sinh vấn đề khi mất cân bằng về tỷ lệ (trên thực tế, có nghiên cứu cho rằng tỷ lệ những loại chất béo này thậm chí còn quan trọng hơn hàm lượng của chúng). Tỷ lệ omega-6 so với omega-3 quá cao có thể góp phần gây ra bệnh tim mạch, có lẽ vì omega-6 giúp máu đông, trong khi omega-3 lại giúp máu lưu thông (omega-6 là loại dễ gây viêm, còn omega-3 lại là loại kháng viêm). Khi chế độ ăn của ta - và chế độ ăn của các loài động vật mà ta ăn - chuyển dịch từ chế độ ăn giàu thực vật màu xanh sang ngũ cốc (từ cỏ sang ngô), tỷ lệ omega-6 so với omega-3 đã thay đổi từ xấp xỉ 1-1 (trong chế độ ăn của loài người săn bắt - hái lượm) thành hơn 10-1 (quy trình hyđrô hóa dầu ăn cũng loại bỏ omega-3). Có thể một ngày nào đó chúng ta sẽ coi sự chuyển dịch chế độ

https://thuviensach.vn

ăn này là một trong những thay đổi có tính độc hại nhất do tình trạng công nghiệp hóa chuỗi thực phẩm của chúng ta gây ra. Đó là một sự thay đổi mà ta chưa bao giờ nhận thấy, vì mãi tới những năm 1970 thì tầm quan trọng của omega-3 mới được nhận ra. Giống như chuyện chúng ta thiếu kiến thức về đất, những hạn chế trong hiểu biết của ta về dinh dưỡng đã che khuất những gì tình trạng công nghiệp hóa chuỗi thực phẩm gây ra cho sức khỏe. Nhưng những thay đổi về thành phần chất béo trong chế độ ăn của ta có thể gây nên nhiều loại bệnh tật của thế giới văn minh - tim mạch, tiểu đường, béo phì, v.v. - những căn bệnh từ lâu đã bị gắn với thói quen ăn uống hiện đại, cũng như gây ra các vấn đề về học tập, hành vi ở trẻ em và trầm cảm ở người trưởng thành.

Nghiên cứu trong lĩnh vực này hứa hẹn sẽ làm thay đổi nhiều cách suy nghĩ về dinh dưỡng theo lối truyền thống. Ví dụ, nó có thể gợi ý rằng hậu quả của việc ăn thịt đỏ - từ lâu đã bị cho là gây ra các bệnh tim mạch - có thể là do chế độ ăn của loài động vật ta ăn hơn là bản thân thịt của loài đó (điều này có thể giải thích tại sao ngày nay có những dân tộc săn bắt - hái lượm ăn nhiều thịt đỏ hơn hẳn chúng ta nhưng lại không mắc phải các bệnh về tim mạch). Ngày nay, cá hồi nuôi được cho ăn như gia súc ở bãi chăn thả tập trung, ăn ngũ cốc, được dự đoán là hàm lượng omega-3 của chúng sẽ thấp hơn hàm lượng của cá tự nhiên (cá tự nhiên có hàm lượng omega-3 đặc biệt cao nhờ chất béo tập trung khi nó tiến lên trong chuỗi thực phẩm từ tảo và thực vật phù du tạo ra nó). Theo sự hiểu biết thông thường về dinh dưỡng, cá hồi hiển nhiên tốt hơn cho chúng ta so với thịt bò, nhưng đấy là với giả định rằng bò được cho ăn ngũ cốc và cá hồi ăn loài nhuyễn thể; còn nếu bò được cho ăn cỏ và cá hồi nuôi bằng ngũ cốc thì ăn thịt bò có thể lại tốt hơn cho chúng ta (thịt bò ăn cỏ có tỷ lệ omega-6 với omega-3 là 2-1, so với hơn 10-1 trong thịt bò ăn ngô). Những loài động vật ta ăn có thể ít

https://thuviensach.vn

quan trọng hơn những gì mà loài động vật đó đã ăn.

Thực tế là chất lượng dinh dưỡng của một loại thực phẩm nhất định (và của thực phẩm của loại thực phẩm đó) có thể có chênh lệch, không chỉ về mức độ mà còn cả về chủng loại, gây tổn thương sâu sắc đối với chuỗi thực phẩm công nghiệp, khi ngành này lập luận rằng thịt bò là thịt bò và cá hồi là cá hồi. Thực tế này cũng đưa ra cách lý giải mới cho toàn bộ vấn đề chi phí, vì nếu chất lượng có ý nghĩa nhiều hơn hẳn khối lượng, khi đó giá một loại thực phẩm có thể hầu như chẳng liên quan gì đến giá trị chất dinh dưỡng trong đó. Nếu các đơn vị của omega-3, beta-carotene và vitamin E thực sự là những gì mà người mua trứng theo đuổi, khi đó mức giá 2,20 đô la một tá trứng gà chăn thả của Joel thực sự là mức giá hời hơn rất nhiều so với 0,79 đô la một tá trứng gà công nghiệp ở siêu thị. Chừng nào một quả trứng trông gần như giống hệt một quả trứng khác, thịt gà giống thịt gà, và thịt bò giống thịt bò, thì sự thay thế của số lượng cho chất lượng sẽ tiếp tục diễn ra mà hầu hết người tiêu dùng đều không để ý, nhưng đối với bất kỳ ai có kính hiển vi điện tử hoặc khối phổ kế, đó thực sự là những thực phẩm khác nhau.

* * *

ĐƯỢC RỒI, nhưng đối với với một người có vị giác bình thường thì sao? Món thịt gà chăn thả thực sự có mùi vị như thế nào? Chắc chắn là nó thơm ngào ngạt khi tôi nhấc nắp vung bếp nướng để bỏ ngô vào. Thịt gà bắt đầu xém vàng trông rất ngon, lớp da trở nên giòn và chuyển màu véc ni. Sẽ chỉ mất vài phút để nướng ngô, những bắp ngô đã được xoa chút dầu ô liu và rắc ít muối tiêu - chúng chỉ cần nung nóng là hạt ngô bắt đầu ngả màu nâu. Màu

https://thuviensach.vn

chín vàng trên da gà và bắp ngô trông thì giống nhau, nhưng trên thực tế lại do các phản ứng hóa học hoàn toàn khác nhau, những phản ứng góp phần tạo ra mùi vị của chúng. Ngô đang chuyển thành caramen, vì đường trong ngô bị phân tách do nhiệt và hình thành hàng trăm hợp chất phức tạp hơn có mùi thơm dễ chịu, mùi thơm của ngô quyện lẫn mùi khói. Trong khi đó, da gà trải qua phản ứng mà các nhà hóa học gọi là phản ứng Maillard, khi ấy các bon hyđrat trong thịt gà phản ứng, dưới tác động của nhiệt khô, với những axít amin nhất định để tạo ra một tập hợp các hợp chất còn lớn và phức tạp hơn nữa, do chúng bao gồm các nguyên tử lưu huỳnh và ni tơ, khiến cho thịt có vị đậm đà hơn, mùi thơm đượm hơn so với ban đầu. Ít nhất, đây cũng là cách một nhà hóa học sẽ giải thích những gì tôi đang nhìn thấy và ngửi thấy trên vỉ nướng, khi tôi trở bắp ngô và những miếng thịt gà và bắt đầu thấy đói hơn.

Trong khi ngô chín dần, tôi gắp thịt gà ra khỏi vỉ và để nó sang một bên. Vài phút sau, tôi gọi mọi người vào bàn. Bình thường thì có lẽ tôi sẽ cảm thấy hơi buồn cười vì mình vừa là chủ lại vừa là khách được mời tới ăn tối, nhưng Mark và Liz là bạn rất thân của tôi, bởi vậy chuyện nấu ăn cho họ trong nhà họ có cảm giác hoàn toàn tự nhiên. Nói vậy không có nghĩa là tôi không cảm thấy lo lắng giống như các đầu bếp trước bữa ăn, mà trong trường hợp này còn bị tăng thêm rất nhiều bởi bản thân Liz cũng là một đầu bếp giỏi và có những quan điểm hết sức dứt khoát về thực phẩm. Tôi vẫn chưa thể quên cái lần cô ấy nhăn mặt và bỏ đi miếng bíp tết Polyface mà tôi làm. Thịt bò ăn cỏ phảng phất hương vị của đồng cỏ nơi nó được chăn thả, thường xuyên nhưng không phải lúc nào cũng là ngon nhất. Với tôi bữa ăn đó có mùi vị hoàn toàn ổn.

Tôi chuyển các đĩa thịt gà và ngô cho mọi người rồi để nghị nâng cốc. Trước tiên tôi cảm ơn những người chủ nhà đồng thời là khách

https://thuviensach.vn

của tôi, sau đó cảm ơn Joel Salatin và gia đình anh vì đã nuôi trồng những loại thực phẩm trước mặt chúng tôi (và vì đã tặng cho chúng tôi), cuối cùng là cảm ơn những con gà, mà theo cách này hay cách khác đã cung cấp gần như mọi thứ mà chúng tôi sắp sửa ăn. Tôi cho là lời cảm tạ trần tục của tôi đã thừa nhận các món nợ vật chất và nhân quả phát sinh bởi bữa ăn này, những món nợ mà tôi cảm nhận được sâu sắc hơn bình thường.

"Đầu bữa ăn, mỗi vị khách ăn chậm rãi và không nói hay để ý đến bất cứ điều gì được nói ra," Brillat-Savarin viết trong chương "On the pleasure of the table"[75] trong cuốn The Physiology of Taste[76]. Và chúng tôi cũng làm như vậy, ngoài vài tiếng xuýt xoa thể hiện sự thỏa mãn. Tôi không ngại nói rằng món thịt gà thật tuyệt vời. Lớp da đã chuyển màu gụ và bề mặt thịt chuyển màu vàng nâu, gần như màu vịt nướng Bắc Kinh, còn miếng thịt thì có độ mọng, chắc và hương vị tuyệt hảo. Tất nhiên, tôi có thể nếm thấy cả vị muối và gỗ táo nữa, nhưng tôi cũng thấy chính vị thịt gà, bởi nó vẫn giữ được mùi vị trước những mùi vị rất mạnh đó. Điều này nghe có vẻ không giống một lời khen, nhưng đối với tôi món thịt gà đó có mùi vị đúng như thịt gà vậy. Liz cũng hưởng ứng bằng những câu tương tự, tuyên bố rằng món gà này đúng là có vị gà hơn. Tôi cho rằng, nó phù hợp với cái ý tưởng về Thịt gà viết hoa mà chúng ta vẫn giữ trong đầu nhưng hầu như không còn được nếm nữa. Vậy điều gì đã làm nên hương vị đó? Cỏ? Ấu trùng? Sự vận động? Tôi biết điều Joel hẳn sẽ nói: khi gà được sống như gà, chúng sẽ có đúng vị của gà.

Vị của mọi thứ khác trên bàn cũng được khen ngon tương tự: ngô nướng và xa lát cải lông vị chanh, và thậm chí loại vang Viognier màu đào, tất cả đều có vị rất lôi cuốn, mùi vị của chúng tạo thành một chuỗi những màu cơ bản rực rỡ. Không có điều gì mờ nhạt ở bữa ăn này, mọi món ăn đều có vị cực kỳ đặc sắc.

https://thuviensach.vn

Mọi người đều tò mò muốn nghe kể về trang trại, đặc biệt sau khi nếm những loại thực phẩm có nguồn gốc từ đó. Matthew, mới mười lăm tuổi và hiện là người ăn kiêng (cậu bé chỉ dùng món ngô), có nhiều câu hỏi liên quan tới việc làm thịt gà hơn mức tôi nghĩ nên trả lời ở bàn ăn tối. Nhưng tôi kể chuyện về một tuần của tôi ở trang trại, về nhà Salatin và vật nuôi của họ. Tôi giải thích toàn bộ điệu vũ phối hợp giữa gà, bò, lợn và cỏ, mà không đi vào các chi tiết cụ thể về phân, ấu trùng ruồi và ruột gà ủ thành phân đã đem lại hiệu quả cho cả điệu vũ đó. Ơn trời là tất cả những điều đó, cả những cái phễu để làm thịt gà nữa, đã lùi về góc khuất trong tâm trí tôi, bị xua đuổi bởi mùi thơm quyện lẫn mùi khói của bữa ăn mà tôi thấy mình có thể tận hưởng trọn vẹn.

Món rượu vang ngon bất ngờ cũng giúp ích, cả cuộc trò chuyện chuyển từ chủ đề này sang chủ đề khác, từ những cuộc phiêu lưu theo kiểu Paris Hilton của tôi tới khả năng viết bài hát của Willie (hãy nhớ lời tôi, cậu ta sẽ là Bob Dylan tiếp theo cho mà xem), trại bóng đá mùa hè của Matthew, cuốn sách đang viết dở của Mark và Liz, trường học, chính trị, chiến tranh, v.v., thay đổi liên tục quanh bàn ăn như những vòng khói rời rạc. Hôm nay là một ngày thứ Sáu cuối tháng Sáu, một trong những buổi tối dài nhất trong năm, vì thế không ai muốn vội vàng kết thúc bữa tối. Hơn nữa, tôi vừa mới cho bánh trứng phồng vào nướng khi tất cả ngồi xuống bàn ăn, vì vậy còn khá lâu món tráng miệng mới sẵn sàng.

Trong chương sách của mình, Brillat-Savarin vẽ ra ranh giới rõ ràng giữa những nỗi thích thú của việc ăn uống - "cảm giác thực tế và trực tiếp về một nhu cầu được thỏa mãn", một cảm giác mà chúng ta và các loài động vật đều có - và "những vui thú tại bàn ăn" chỉ riêng loài người mới có. Những cảm giác này bao gồm "cảm giác có cân nhắc nảy sinh từ các điều kiện khác nhau về sự việc, sự vật, và con người đi kèm với bữa ăn" - và được ông xem là chứa

https://thuviensach.vn

đựng một trong những thành quả rực rỡ nhất của văn minh nhân loại. Mỗi bữa ăn ta chia sẻ ở bàn ăn tóm tắt lại quá trình tự nhiên tiến hóa thành văn hóa này, khi chúng ta đi từ chỗ đáp ứng sự thèm ăn có tính bản năng gần như câm lặng của chúng ta tới chỗ chuyện trò sôi nổi quanh bàn ăn. Vui thú tại bàn ăn bắt đầu bằng hành vi ăn (nhất là với việc ăn thịt, theo quan điểm của Brillat-Savarin, vì chính cái nhu cầu nấu chín và xẻ nhỏ thịt đã kéo chúng ta lại với nhau để cùng ăn), nhưng có thể tiến tới bất kỳ đâu theo những câu chuyện quanh bàn ăn. Cũng theo cách mà thức ăn sống được nấu chín, ăn uống trở thành dùng bữa.

Tất cả những sự biến đổi này choán lấy tâm trí tôi tối hôm đó. Chúng xuất hiện sau một tuần làm việc tại trang trại khiến tôi cọ xát với phương diện sinh học của hành vi ăn nhiều hơn là nghệ thuật ăn. Con đường từ ruột gà được ủ làm phân trộn tới nghệ thuật ăn ngon dài đến mức khó hình dung nổi, nhưng nó vẫn tồn tại. Trong lúc chúng tôi nói chuyện và chờ đợi món bánh trứng phồng hoàn tất quá trình nở phồng kỳ diệu của nó, mùi sô cô la nướng tỏa ra từ bếp và tràn ngập ngôi nhà. Cuối cùng khi tôi nhắc Willie rằng đã đến lúc mở lò nướng, thì ơn chúa, trước tiên tôi thấy nụ cười của cậu bé, rồi sau đó là cái vương miện vĩ đại của món bánh trứng phồng nhô lên từ phần màu trắng bên dưới của cái chén. Thành công rồi!

Đây là sự biến đổi khó tin hơn hết. Có điều gì đó thật kỳ diệu ở mọi cái bánh trứng phồng, cái cách nửa tá trứng gà chẳng được pha thêm gì ngoài đường và sô cô la có thể biến đổi thành một thứ Khác siêu phàm đến vậy. Soufflé (bánh trứng phồng), có nghĩa là "thổi", xuất phát từ tiếng Latin có nghĩa là hơi thở, tất nhiên rồi, để xác nhận rằng không khí chiếm phần lớn chiếc bánh. Nhưng soufflé cũng có ý nghĩa tinh thần nào đó, như trong hơi thở của cuộc sống (trong tiếng Anh từ "tinh thần" xuất phát từ hơi thở),

https://thuviensach.vn

cũng là từ có vẻ phù hợp, vì chẳng phải bánh trứng phồng khiến cho nghệ thuật nấu ăn trở nên gần hơn bao giờ hết với việc nâng vật chất lên cấp độ tinh thần đó sao?

Mẻ bánh trứng phồng của tôi chỉ ngon, chứ không xuất sắc; thân bánh hơi sần hơn mức mong muốn đôi chút, có lẽ tại tôi đã đánh trứng hơi lâu. Nhưng vị của nó rất tuyệt vời, ai cũng nhất trí như vậy, và khi tôi đảo miếng bánh béo ngậy đậm đà nhưng lại nhẹ như không trên lưỡi, tôi nhắm mắt và bỗng nhiên thấy chúng: những con gà mái của Joel, nối đuôi nhau đi xuống một tấm ván đề ra khỏi Eggmobile, tỏa ra khắp đồng cỏ sáng sớm, nơi khởi đầu món ăn tuyệt hảo này.

https://thuviensach.vn

PHẦN III

CHUỖI CÁ NHÂN KHU RỪNG

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI LĂM

NGƯỜI TÌM KIẾM THỰC PHẨM

CUỘC CHƠI NGHIÊM TÚC

Còn một bữa ăn nữa tôi muốn nấu, và đó là bữa ăn ở cuối chuỗi thực phẩm ngắn nhất. Tôi tính sẽ nấu một bữa tối hoàn toàn từ những nguyên vật liệu mà tôi tự săn bắt, hái lượm, và nuôi trồng được. Vì rằng, vẫn còn có một số dân tộc (mặc dù không còn nhiều nữa) có thể thực hiện một bữa ăn tự túc triệt để như vậy. Tôi không thuộc một trong số đó. Trồng trọt là phần duy nhất tôi thấy mình có khả năng. Hầu như lúc nào tôi cũng trồng trọt, và đã làm vô số món ăn từ khu vườn của mình. Tuy nhiên, những bữa ăn đó không chứa protein động vật, và tôi đã quyết định rằng bữa ăn này cần đại diện cho cả ba nhóm thực phẩm: động vật, rau, và nấm. Tôi cũng không có kỹ năng để săn bắt nhóm đầu tiên và hái lượm nhóm thứ ba.

Tôi chưa từng đi săn bao giờ. Thực ra, tôi còn chưa hề bắn khẩu súng nào được nạp loại đạn có khả năng sát thương ngoài đạn đồ chơi. Là người khá dễ bị tai nạn (những rủi ro từ thời thơ ấu như bị mòng biển mổ vào má và gãy mũi khi ngã từ trên giường xuống), tôi vẫn luôn cho rằng sẽ là khôn ngoan khi giữ khoảng cách an toàn với vũ khí. Ngoài ra, phải có một ông bố cá tính thì mới được gia nhập vào văn hóa săn bắn của Mỹ, mà bố tôi, một trong số những người đặc biệt hướng nội, dứt khoát không phải ông bố kiểu đó. Bố tôi coi săn bắn là một hoạt động không còn có ý nghĩa bởi sự

https://thuviensach.vn

ra đời của nhà hàng thịt nướng. Còn để theo đuổi nó như một thú tiêu khiển, hoạt động này chắc chắn đòi hỏi ta phải ra ngoài trời và có thể sẽ phải nhìn thấy máu, theo quan điểm của bố tôi thì săn bắn là thứ chỉ nên dành cho những người không theo đạo Do Thái. Vì thế để đi săn chuẩn bị cho bữa tối của mình, tôi sẽ phải bắt đầu từ con số không.

Nhờ sự gắn bó sâu sắc của mẹ tôi với thế giới tự nhiên, tôi đã có đôi chút kinh nghiệm của một người hái lượm. Vào mùa hè, mẹ đưa chúng tôi tới bãi biển khi thủy triều xuống thấp để móc trai hay ngao biển từ những lỗ thông hơi mà chúng tạo ra trên mặt cát phẳng cho tới khi chúng phun nước vào chúng tôi để tự vệ. Vào những ngày cuối hè, chúng tôi sẽ đi hái mận dại về để mẹ làm món bánh tart mứt trái cây ngon lành màu hồng ngọc rực rỡ. Trong suốt mùa đông dài, món mứt mận bãi biển của mẹ gợi nhớ những ký ức của kỳ nghỉ hè: tháng Tám hội hè. Các em gái tôi và tôi cũng hái đầy những bát mâm xôi dại và việt quất để làm món tráng miệng. Hồi tuổi teen, có lần tôi đã hái đủ nho dại để thử làm rượu vang. Tuy nhiên, tôi lại không hiểu biết nhiều về việc lên men, nên sau khoảng một tuần thì cái bình kín đựng nho nghiền đã nổ tung, bắn tung tóe lên trần và cả bốn bức tường phòng khách, như thể tôi đã tung hoa giấy làm bằng vỏ nho. Một lần khác, tôi cố gắng làm đồ uống từ rễ cây de vàng non. Hỗn hợp tôi làm được có mùi rất ổn, nhưng kết quả chỉ có vậy.

Những cuộc tìm kiếm thức ăn sơ đẳng đó luôn đi kèm với những cảnh báo đáng sợ nghe như kiểu bộ trưởng y tế của mẹ tôi về những chất độc chết người ẩn náu trong các loại quả mọng và nấm mọc dại; mẹ nói nghe như thể trẻ con rất dễ chết nếu đi hái ăn các thứ linh tinh trong rừng. Vì thế tôi không bao giờ hái bất cứ loại quả nào ngoài đúng loại quả mẹ đã dặn, và dù rất thích ăn nấm mua ngoài cửa hàng nhưng tôi cũng không bao giờ động đến một

https://thuviensach.vn

cây nấm trong rừng. Mẹ đã khắc sâu trong tôi nỗi sợ hãi đối với nấm đến mức tôi cứ tưởng chỉ cần hái một cây nấm dại cũng có thể nguy hiểm chết người như chạm vào dây điện hoặc trèo lên xe của người lạ khi họ dụ cho kẹo.

Vì thế, nỗi sợ nấm của tôi lại là một trở ngại khác tôi phải vượt qua nếu hy vọng có lúc nào đó nấu được một bữa ăn do chính tay tôi săn bắn và hái lượm, vì nấm dại chắc chắn phải có mặt trên thực đơn. Đối với tôi, hái nấm dường như là linh hồn của việc tìm kiếm thức ăn, nó phơi bày rõ rệt cả những rủi ro lẫn phần thưởng của việc ăn đồ ăn hoang dã. Nếu tôi hy vọng có được đại diện của cả ba nhóm thực phẩm trên đĩa thức ăn thì học cách phân biệt nấm ngon với nấm độc là việc làm cần thiết (thực tế là tôi hy vọng xoay xở đưa thêm cả nhóm thứ tư vào đĩa thức ăn - một loại chất khoáng - nếu tôi tìm được một vựa muối cách nhà tôi một quãng đường lái xe không quá xa).

Việc gì tôi lại phải vất vả như vậy? Chuỗi thực phẩm dựa trên săn bắt - hái lượm đâu có thể trở thành phương cách khả thi cho chúng ta tại thời điểm này trong lịch sử. Trước hết, không còn đủ động vật hoang dã để làm thực phẩm cho tất cả chúng ta, có lẽ cũng không còn đủ thực vật và nấm hoang nữa. Lý luận phổ biến về nguyên nhân mà chúng ta, với tư cách một giống loài, đã từ bỏ phương thức săn bắn và hái lượm chính là vì chúng ta đã phá hủy lối sống hoàn hảo đó do lạm dụng nó quá mức, tiêu diệt hết nhóm động vật lớn mà ta sống dựa vào. Nếu không thì khó mà giải thích được tại sao loài người lại đổi cách sống khỏe mạnh và tương đối dễ chịu đó lấy cuộc sống nông nghiệp vất vả và đơn điệu. Nông nghiệp mang đến cho con người rất nhiều điều tốt đẹp, nhưng nó cũng mang đến dịch bệnh (do sống trong các khu liền kề với nhau và với động vật) và chứng suy dinh dưỡng (do ăn một thứ quá nhiều khi được mùa, và thiếu ăn mọi thứ khi mất mùa). Các nhà nhân loại

https://thuviensach.vn

học ước tính rằng người săn bắt - hái lượm điển hình phải lao động chưa tới mười bảy tiếng một tuần để tìm đồ ăn, và họ khỏe mạnh cũng như sống lâu hơn nhiều người làm nông nghiệp, và chỉ mới trong một hai thế kỷ gần đây thì những người làm nông nghiệp mới khôi phục lại được vóc dáng cơ thể và tuổi thọ của tổ tiên thời kỳ Đồ đá cũ.

Vì thế, dù chúng ta có muốn trở lại thời kỳ săn bắt - hái lượm những loài hoang dã thì cũng không được nữa rồi: chúng ta quá đông còn động thực vật hoang dã thì không đủ. Đánh cá là chuỗi thực phẩm cuối cùng có tầm quan trọng về kinh tế của người săn bắt - hái lượm, mặc dù ngay cả khu vực kinh tế săn bắt này cũng đang nhanh chóng nhường chỗ cho nuôi trồng thủy sản, với cùng những lý do đã từng khiến hoạt động săn bắt động vật hoang dã nhường chỗ cho chăn nuôi gia súc. Thật đáng buồn dù không khó hình dung khi con cháu chúng ta sẽ phải sống trong một thế giới mà việc đánh cá để kiếm sống chỉ còn là dĩ vãng.

Với phần lớn chúng ta ngày nay, săn bắt - hái lượm và tự nuôi trồng thực phẩm nhìn chung là một hình thức trò chơi. Nói vậy không có nghĩa là không còn những nhóm văn hóa của con người, đặc biệt là ở những vùng nông thôn, vẫn săn bắn để có một phần lượng protein trong chế độ ăn của họ, ăn chính sản phẩm trồng trong vườn nhà, và thậm chí còn có thu nhập khi kiếm được các loại thực phẩm hoang dã quý hiếm như nấm morchella, tỏi tây dại hoặc bào ngư. Nhưng mức giá cắt cổ để có được những mùi vị hoang dã này chỉ chứng minh rằng rất ít người trong chúng ta còn có thể trở thành những người hái lượm nghiêm túc.

Vì thế, mặc dù chuỗi thực phẩm của người săn bắt - hái lượm vẫn còn tồn tại đây đó dù ít dù nhiều, thì đối với tôi, dường như giá trị chính của chuỗi thực phẩm này đối với chúng ta ở thời điểm hiện tại mang tính giáo huấn hơn là tính kinh tế hay thực tiễn.

https://thuviensach.vn

Như bất kỳ hình thức trò chơi quan trọng nào khác, nó hứa hẹn sẽ dạy cho chúng ta điều gì đó về bản thân ta bên dưới lớp vỏ của cuộc sống văn minh, thực tiễn, trưởng thành. Xét cho cùng thì việc tìm kiếm động thực vật hoang dã là cách loài người đã tự nuôi sống mình trong 99% thời gian có mặt trên Trái đất; đây chính là chuỗi thực phẩm mà theo đó chọn lọc tự nhiên đã tạo ra chúng ta cho phù hợp. Trải qua mười nghìn năm làm nông nghiệp, chúng ta đã lựa chọn ra một số những đặc điểm phù hợp với dạng tồn tại mới của mình (khả năng dung nạp đường lactose ở người lớn là một ví dụ), nhưng hầu như chúng ta vẫn mang dáng hình của người hái lượm và nhìn thế giới bằng đôi mắt của người đi săn, dù có phần vụng về.

"Chúng ta sẽ không trở lại kỷ Pleistocene, bởi cơ thể chúng ta chưa từng rời khỏi thời kỳ đó," Paul Shepard, một nhà triết học môi trường, người tán tụng thời hoang dã và phê phán thời hiện đại, đã viết như vậy. Không hiểu sao tôi vẫn không tin rằng mình sẽ không cảm thấy thân thuộc đến thế khi đi rình và săn thú trong rừng, nhưng lại vững dạ khi nghĩ rằng lúc đi săn tôi sẽ chỉ đấu tranh với những gì mình được dạy dỗ, chứ không phải với gien của tôi.

Điều tôi đặt cược vào thử nghiệm này là việc săn bắn và hái lượm (cả trồng trọt nữa) một bữa ăn tất yếu sẽ dạy cho tôi nhiều điều về sinh thái và các nguyên tắc ăn uống mà tôi không thể có được trong một siêu thị hoặc chuỗi thực phẩm ăn nhanh hoặc thậm chí ở trang trại. Một số điều rất cơ bản: về liên kết giữa chúng ta với các loài (và các hệ thống tự nhiên) mà chúng ta phụ thuộc; về cách chúng ta quyết định những gì trong tự nhiên là tốt để ta ăn và những gì không; và về cách cơ thể con người thích nghi với chuỗi thực phẩm, không chỉ trong vai trò người ăn, mà cả như người đi săn, và đúng vậy, như người tiêu diệt các sinh vật khác.

https://thuviensach.vn

Vì một trong những điều tôi hy vọng đạt được bằng cách gia nhập lại, cho dù ngắn ngủi đến mấy, vào những chuỗi thực phẩm ngắn nhất và cổ xưa nhất là chịu trách nhiệm trực tiếp hơn, có nhận thức rõ ràng hơn, đối với việc giết hại những con vật mà tôi ăn. Nếu không, tôi cảm thấy mình thực sự không nên ăn chúng. Trong khi tôi đã giết mổ vài con gà ở Virginia, trải nghiệm đó làm tôi bối rối và khiến những câu hỏi khó khăn nhất không được trả lời. Giết những vật nuôi đã được thuần hóa và tất yếu phải chịu số phận như vậy trong một dây chuyền, nơi ta phải theo kịp tốc độ được người khác chờ đợi, là cách tuyệt vời để ta chỉ còn lại một phần ý thức về những gì ta đang làm. Ngược lại, người săn bắt, ít nhất theo như tôi hình dung, chỉ có một mình trong rừng cùng với lương tâm.

Và tôi cho rằng điều này dẫn tới điều tôi thực sự tìm kiếm khi thực hiện việc săn bắn và hái lượm: để xem cảm giác sẽ thế nào khi chuẩn bị và ăn một bữa ăn với nhận thức đầy đủ về những gì liên quan. Tôi nhận ra rằng đây chính là mục đích tối hậu của chuyến đi mà tôi đã thực hiện, kể từ khi tôi tới cánh đồng ngô ở Iowa: để tìm hiểu kỹ lưỡng hết sức có thể về những chuỗi thực phẩm đã nuôi sống chúng ta, và tìm lại những hiện thực sinh học căn bản bị che khuất bởi sự phức tạp của cách ăn uống công nghiệp hiện đại.

“Bất kỳ kinh nghiệm nào nhắc nhở chúng ta về sự phụ thuộc của ta vào chuỗi thực phẩm đất-thực vật-động vật-con người, và tổ chức nền tảng của môi trường sống tự nhiên đều là những kinh nghiệm quý giá,” Aldo Leopold viết trong cuốn A Sand County Almanac.1 Ông nói cụ thể về săn bắn, nhưng điều đó cũng đúng cả với làm vườn hoặc hái nấm. “Nền văn minh đã đảo lộn quan hệ chặt chẽ giữa con người với đất đai bằng các dụng cụ và nhân tố trung gian đến nỗi nhận thức về mối quan hệ này ngày càng trở

https://thuviensach.vn

nên mờ nhạt. Chúng ta muốn rằng nền công nghiệp hỗ trợ mình mà quên đi những gì hỗ trợ cho ngành công nghiệp đó."

Lời huấn thị của Leopold ẩn mình đâu đó phía sau khao khát được săn bắn và hái lượm của tôi, cũng giống như câu nói của Henry David Thoreau rõ ràng đã chọc tức tôi khi tôi tình cờ đọc được cách đây mấy năm. "Chúng ta không thể không thương hại cậu nhóc chưa từng bắn một khẩu súng," ông viết trong cuốn Walden. "Chẳng phải cậu ta nhân đạo hơn, mà chỉ là vì cậu ta không được dạy." Cậu nhóc đáng thương và không được dạy dỗ đó là tôi. Nhưng cậu nhóc này giờ đây quyết tâm chấp nhận thách thức của Thoreau và Leopold: sẽ đích thân săn đuổi và dồn cả một mạng lưới dày đặc những mối quan hệ với những loài khác mà chúng ta gọi đơn giản là "ăn", rút gọn xuống còn mẫu số chung nhỏ nhất, nhìn trực diện vào nó, để thấy nó có gì đáng xem không.

THẦY DẠY SĂN BẮT - HÁI LƯỢM CỦA TÔI

Khao khát là một chuyện, thực hiện lại là một chuyện khác. Cả đống những câu hỏi khó khăn bắt đầu xuất hiện. Tôi sẽ học bắn súng như nào đây, nói gì đến chuyện đi săn? Tôi có cần giấy phép không? Nếu tôi thực sự giết được một con gì đó thì sau đó sẽ thế nào? Làm thế nào để "nấu" một con vật ta vừa giết? (mà cách nói tránh đó là kiểu gì vậy?) Liệu có thực tế không khi cho rằng tôi có thể học được cách phân biệt nấm để đủ tự tin ăn loại nấm đó?

Tôi nhận ra rằng điều tôi rất cần khi ấy chính là một ông thầy dạy săn bắt - hái lượm, một người không chỉ lão luyện trong nghệ thuật săn bắt - hái lượm (và cả giết mổ nữa), mà còn phải hiểu biết về các hệ thực vật, hệ động vật và nấm ở khu vực phía Bắc California mà tôi gần như mù tịt này. Các bạn thấy đấy, còn có

https://thuviensach.vn

một vấn đề phức tạp khác mà tôi còn quên chưa nhắc đến: vào buổi tối ngay trước chuyến thử nghiệm này, tôi đã đi đến khu vực phía Bắc California, một nơi có hệ sinh thái hoàn toàn khác với những cánh rừng và cánh đồng New England mà tôi còn hơi quen. Tôi sẽ phải học đi săn, hái lượm và trồng trọt ở một nơi xa lạ như thể ở hành tinh khác, vì nơi đó có hàng tá những loài ngoại lai mà tôi không có chút kiến thức hữu ích cơ bản nào. Người ta săn những gì ở đây, và khi nào thì bắt đầu săn? Berkeley thuộc vùng gieo trồng và nhiệt độ phát triển nào? Nấm phát triển nhanh vào thời điểm nào trong năm, và ở đâu?

Cầu được ước thấy, một thầy dạy săn bắt - hái lượm đã xuất hiện trong cuộc đời tôi vào đúng lúc tôi cần, mặc dù phải mất một lúc tôi mới nhận ra. Angelo Garro là một người Ý to khỏe, vạm vỡ với bộ râu 5 ngày chưa cạo, cặp mắt nâu uể oải, cộng thêm niềm đam mê tới mức ám ảnh với việc tìm kiếm và nấu nướng thực phẩm. Một thời gian ngắn sau khi gia đình tôi chuyển tới California, tôi hay tình cờ gặp Angelo ở các bữa tối mà chúng tôi được mời, mặc dù tôi nhận thấy rằng rất hiếm khi ông chịu sắm vai vị khách điển hình, ít nhiều thụ động. Không, Angelo luôn tham gia sâu vào công việc chuẩn bị bữa ăn. Sáng hôm đó, ông kiếm được cá bơn từ một người bạn tại bến tàu ở Bolinas, hái thìa là trên đường cao tốc khi lái xe tới đây, tự làm chai vang đang để trên bàn, ngâm muối quả ô liu và đích thân ướp món chân giò xông khói kiểu Ý cho bữa ăn. Hiển nhiên, ông sẽ loay hoay trong bếp nấu bữa tối hoặc bê ra những cái đĩa đựng món bánh nướng thìa là nổi tiếng của mình làm chúng tôi ứa nước miếng trong khi giải thích cách làm món mì ống hoặc salami thịt lợn đực hay dấm thơm Balsamic, loại thực phẩm cuối cùng giả định ta phải mất tới mười hoặc mười hai năm và phải có loại thùng phù hợp. Ông đúng là một mạng lưới thực phẩm di động, một mẫu chuẩn cho phong trào

https://thuviensach.vn

Thực phẩm chậm.

Cuối cùng tôi cũng xâu chuỗi được câu chuyện của Angelo. Ông là người gốc Sicily, năm mươi tám tuổi, ở thị trấn Provencia, đã rời nhà từ năm mười tám tuổi, theo một cô gái tới Canada; hai mươi năm sau, ông lại đi theo một cô gái khác tới San Francisco, nơi ông sống cho tới giờ. Ông kiếm sống bằng nghề thiết kế và rèn sắt trang trí cho công trình kiến trúc; ông sống trong một xưởng rèn vốn được mở từ giai đoạn "cơn sốt vàng". Nhưng Angelo luôn nói rằng đam mê thường trực của ông là thực phẩm và đặc biệt là việc tìm lại mùi vị và cách thức ăn uống từ thời thơ ấu, một điều dường như đã sớm bị gián đoạn. Ông nói rằng một món ăn đặc biệt thành công là món "có vị như mẹ tôi làm".

"Khi rời quê hương, tôi muốn đem theo những công thức và ký ức về mùi vị, và giờ đây tôi đang cố gắng tái tạo những gì tôi đã bỏ lại."

Vài tháng sau khi tôi gặp Angelo, ông lại xuất hiện, và thật lạ, lần này là trên radio xe ô tô của tôi. Ông đang trả lời phỏng vấn trên đài công cộng trong một chương trình về săn bắt hái lượm do Kitchen Sisters sản xuất. Các phóng viên của họ đi theo Angelo trong một chuyến đi hái nấm porcini và sau đó tới một điểm săn vịt vào lúc bình minh. Trong khi chờ mặt trời lên và đợi lũ vịt xuất hiện, Angelo thì thầm kể về quá khứ và những đam mê của mình. "Ở Sicily, tôi có thể phân biệt thời điểm trong năm bằng mùi vị," ông nói. "Mùa cam, quả cam, quả hồng vàng, quả ô liu và dầu ô liu."

Angelo dành nhiều thời gian của mình ở California để tái tạo lại lịch sống ở Sicily, một lịch biểu được tổ chức chặt chẽ dựa trên thực phẩm theo mùa. "Các bạn biết đấy, thực phẩm ở Sicily không có nguồn gốc từ Safeway," ông sẽ nói như vậy. "Nó có nguồn gốc từ vườn, từ tự nhiên." Vì thế, phải đi bắt lươn cho bữa tối truyền

https://thuviensach.vn

thống bao gồm bảy loại cá vào đêm Giáng sinh ("Ta không thể có Giáng sinh trọn vẹn nếu thiếu lươn"); phải tìm nấm mồng gà vào tháng Giêng; hái thìa là dại vào tháng Tư; hái và muối ô liu vào tháng Tám; thu hoạch và ép nho vào tháng Chín; đi săn và muối thịt thú rừng vào tháng Mười; và đi hái nấm porcini sau những trận mưa đầu tiên vào tháng Mười một. Mỗi nghi lễ này đều được thực hiện cùng với bạn bè - và đi kèm với một bữa ăn ngon, rượu vang tự làm, và những cuộc chuyện trò.

"Tôi có niềm đam mê hái lượm, săn bắn, opera, công việc của tôi," ông nói với chương trình Kitchen Sisters. "Tôi có đam mê nấu nướng, muối dưa, làm salami, xúc xích, rượu vang vào mùa thu. Đây là cuộc đời tôi. Tôi làm việc này với bạn bè tôi. Tôi làm bằng cả trái tim."

Thậm chí trước khi chương trình radio kết thúc, tôi biết đã tìm được thầy dạy của mình. Lần gặp Angelo tiếp theo, tôi ngỏ ý hỏi xem liệu ông có thể cho tôi đi cùng trong chuyến đi săn tiếp theo không. "Tất nhiên là được chứ, chúng ta sẽ tìm nấm mồng gà ở Sonoma. Lúc nào đi tôi sẽ gọi anh." Được khuyến khích, tôi đề nghị cả chuyện đi săn nữa. "Được thôi, một ngày nào đó ta có thể đi săn, có thể là vịt, có thể là lợn, nhưng trước tiên anh phải có giấy phép và phải học bắn."

Lợn ư? Rõ ràng có nhiều thứ phải học hơn tôi tưởng.

KHÓA HỌC SĂN BẮN

Tôi mất vài tháng tìm hiểu thủ tục để có được giấy phép săn bắn, bao gồm việc ghi tên tham gia một khóa học săn bắn và vượt qua một bài kiểm tra. Có vẻ như người ta bán súng trường có khả năng sát thương lớn cho gần như bất kỳ ai ở California, nhưng luật không cho phép ngắm bắn động vật bằng khẩu súng đó nếu không

https://thuviensach.vn

chịu đựng một khóa học mười bốn tiếng và bài kiểm tra có 100 câu hỏi lựa chọn đòi hỏi phải mất chút thời gian ôn luyện. Buổi thi kế tiếp đó sẽ diễn ra vào một ngày thứ Bảy sau hai tháng nữa.

Tuy nhiên, giờ đây khi tôi biết rốt cuộc mình sẽ đi săn, cả động vật và nấm, thì một điều lạ lùng đã xảy ra. Tôi trở thành một người săn bắt - hái lượm tập sự, theo học một người săn bắt - hái lượm. Chỉ riêng nỗi mong đợi được đi săn và hái lượm đã đột ngột thay đổi ý nghĩa và cảm giác của cuộc đi dạo trong rừng. Ngay lập tức tôi bắt đầu nhìn nhận và nghĩ về mọi thứ trong tự nhiên theo hướng chúng có tiềm năng trở thành nguồn thực phẩm hay không. Như nhân vật trong tác phẩm Love and Death[77] của Woody Allen nói, "Tự nhiên giống như một nhà hàng khổng lồ."

Cứ như thể tôi đã đeo một chiếc kính mới giúp phân chia thế giới tự nhiên thành các loại có thể ăn được và có lẽ không ăn được. Mặc dù dĩ nhiên trong phần lớn các trường hợp, tôi chẳng phân biệt nổi thứ nào với thứ nào; bởi chỉ mới làm quen với việc này và với nơi này, nên khả năng phân biệt bằng mắt của người hái lượm ở tôi còn xa mới được gọi là hoàn thiện. Tuy vậy, tôi bắt đầu nhìn ra nhiều thứ. Tôi thấy những bông cúc thảo dược chamomile màu vàng mềm mại mọc ven đường tôi đi bộ mỗi chiều, và phát hiện được những bụi diếp cá dưới tán cây (Claytonia, một loại thực vật có lá hình tròn như đồng xu mọng nước mà tôi từng trồng trong vườn ở Connecticut) và cây cải dại ngoài nắng (Angelo gọi loại cây này là rapini, và nói rằng lá non của nó ăn rất ngon khi chao dầu ô liu và tỏi). Có cây mâm xôi đang nở hoa và đôi khi cũng có loại chim ăn được: vài con chim cút, vài con bồ câu. Được thôi, đây có lẽ không phải là cách hấp dẫn nhất để trải nghiệm tự nhiên, nhưng nó đã làm mắt tôi trở nên sắc bén hơn và thu hút sự chú ý của tôi theo cách chưa từng thấy trong nhiều năm. Tôi bắt đầu tham khảo hướng dẫn phân biệt các loại thực vật để xác định nhiều loại cây lạ

https://thuviensach.vn

mà trước đây tôi từng bằng lòng chỉ coi là những loài thực vật rậm lá, hoặc thuộc họ nấm, hoặc nhiều lông tơ.

Khi đi bộ ở Berkeley Hills vào một buổi chiều tháng Giêng, tôi phát hiện ra một con đường hẹp rợp bóng cây rẽ từ đường to vào trong rừng bèn đi theo tới một khoảng rừng toàn những cây sồi lớn và cây nguyệt quế. Tôi đã đọc được rằng nấm mồng gà xuất hiện vào thời gian này trong năm quanh những cây sồi già, vì thế tôi đưa mắt tìm. Trước đây, nơi duy nhất tôi thấy nấm mồng gà là trên đĩa mì ống, hoặc trong siêu thị, nhưng tôi biết mình phải tìm một thứ có hình dạng giống cây kèn trompet dày màu vàng cam. Tôi kiểm tra tỉ mỉ đám lá cây rụng quanh vài cây sồi nhưng không tìm thấy gì. Tuy nhiên, đúng lúc tôi bỏ cuộc và quay trở ra thì tôi thấy lấp ló một thứ gì đó có màu vàng rực rỡ như lòng đỏ trứng đẩy tấm thảm lá vồng lên cách chỗ tôi vừa đi qua có hai bước chân. Tôi gạt đám lá ra và thấy một cây nấm lớn mình dày hình cái bình mà tôi chắc chắn đó là nấm mồng gà.

Hay không phải?

Chắc chắn đến mức độ nào?

Tôi mang cây nấm về nhà, phủi sạch đất, và đặt lên đĩa, sau đó rút quyển hướng dẫn ra để xem liệu đó có chính xác là nó không. Mọi thứ đều khớp: màu sắc, mùi mơ thoang thoảng, hình kèn trompet không đối xứng phía trên cùng, mặt dưới khía những vệt nông như những cái lá tia "giả". Tôi cảm thấy khá tự tin. Nhưng có đủ tự tin để ăn không? Không hẳn. Hướng dẫn phân biệt thực vật nhắc đến thứ gì đó gọi là "nấm mồng gà giả" có những cái lá tia hơi "thưa hơn". Ái chà. Thưa hơn, dày đặc hơn: đây là những từ tương đối; làm thế nào mà tôi có thể phân biệt được liệu những cái lá tia tôi đang nhìn là thưa hay dày đặc? So với cái gì? Lời cảnh báo về nấm độc của mẹ tôi vẫn vang lên trong tai. Tôi không dám tin vào mắt mình. Tôi không tin nổi quyển sách hướng dẫn. Vậy tôi có thể

https://thuviensach.vn

tin tai? Angelo! Nhưng điều đó có nghĩa là phải lái xe chỉ để mang mỗi một cây nấm qua cầu tới tận San Francisco, làm vậy thì có vẻ hơi thái quá. Mong muốn được áp chảo và chén cây nấm mồng gà lần đầu tiên tôi tự hái được xung đột với nỗi nghi ngờ của tôi về nó, dù chỉ là đôi chút. Nhưng tới giờ đã qua mất thời điểm tôi có thể tận hưởng cây nấm được cho là nấm mồng gà này mà không cảm thấy lo lắng, vì thế tôi đành vứt nó đi.

Ngay lúc ấy tôi chưa nhận ra, nhưng tới chiều hôm đó tôi biết mình đã tự lao vào hai gọng sừng tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI SÁU

THẾ LƯỠNG NAN CỦA LOÀI ĂN TẠP

TỐT ĐỂ ĂN, TỐT CHO TƯ DUY

Cuộc chạm trán của tôi với nấm mồng gà - hay nấm mồng gà giả? - cho tôi tiếp xúc với một trong những thực tế cơ bản nhất về vấn đề ăn uống của con người: nó có thể nguy hiểm, và thậm chí khi nó không nguy hiểm thì cũng vẫn có nguy cơ. Điều may mắn của loài ăn tạp là khả năng ăn được rất nhiều thứ khác nhau trong tự nhiên. Lời nguyền đối với loài ăn tạp là khi phải phân biệt những gì an toàn để ăn, họ hầu như chẳng được ai giúp đỡ.

Như đã nói ở phần đầu của cuốn sách này, tình thế lưỡng nan, hay nghịch lý, của loài ăn tạp, lần đầu được mô tả trong một bài viết năm 1976, "Sự lựa chọn thức ăn của chuột, con người, và các động vật khác," của nhà tâm lý học Paul Rozin thuộc trường Đại học Pennsylvania. Rozin nghiên cứu về hành vi lựa chọn thức ăn của chuột, một loài ăn tạp, với hy vọng hiểu được về cách lựa chọn thực phẩm của con người. Giống như chúng ta, hằng ngày chuột phải đối mặt với sự đa dạng của tự nhiên và vô số hiểm họa - những hiểm họa được tạo ra để bảo vệ các loài thực vật, động vật, và vi sinh vật khỏi bị ăn thịt. Để tự bảo vệ chống lại việc ăn thịt, thực vật và nấm tạo ra nhiều chất độc, đủ loại từ xyanua và axít oxalic tới vô số các loại ancaloit và glucozit độc; tương tự như vậy,

https://thuviensach.vn

vi khuẩn xâm chiếm xác thực vật và động vật cũng tạo ra chất độc khiến những kẻ ăn nó tránh xa. (Cũng tương tự như vậy, loài người chúng ta sản xuất độc tố để ngăn chuột không ăn thực phẩm của ta).

Đối với những loài ăn thức ăn chuyên biệt hơn thì chọn lọc tự nhiên phụ trách toàn bộ vấn đề lựa chọn thực phẩm, chẳng hạn lập trình để cho loài bướm chúa coi loài cỏ sữa là thức ăn và mọi thứ khác trong tự nhiên không phải là thức ăn. Chúng sẽ không cần dùng tới bất kỳ suy nghĩ hay cảm xúc nào để quyết định xem minh sẽ ăn bất kỳ loại thức ăn nào. Cách này hiệu quả với loài bướm chúa vì hệ tiêu hóa của nó có thể chắt lọc lấy mọi thứ nó cần để tồn tại từ lá cây cỏ sữa (kể cả một loại chất độc khiến cho loài bướm này trở nên không ngon lành gì đối với các loài chim). Nhưng chuột và con người cần nhiều loại chất dinh dưỡng hơn và vì thế phải ăn nhiều loại thực phẩm hơn, một số loại trong đó khá đáng ngờ. Bất cứ khi nào gặp một loại thực phẩm mới tiềm tàng, loài ăn tạp bị giằng xé giữa hai cảm xúc mâu thuẫn với nhau vốn xa lạ đối với những loài ăn chuyên biệt, mỗi nỗi sợ lại có lý do sinh học riêng: nỗi sợ cái mới, nỗi sợ hợp lý khi ăn bất cứ thứ gì mới, khuynh hướng thích cái mới, sự cởi mở mạo hiểm nhưng cần thiết đối với những mùi vị mới.

Rozin phát hiện ra rằng chuột giảm thiểu rủi ro của thức ăn mới bằng cách coi bộ máy tiêu hóa như một phòng thí nghiệm. Nó chỉ nhấm một chút loại thức ăn mới (giả định rằng đó là thức ăn) và sau đó chờ xem chuyện gì sẽ xảy ra. Các loài động vật rõ ràng là có đủ khả năng nhận thức về quan hệ nhân quả ("chứng học chậm" như các nhà khoa học xã hội vẫn gọi) khi liên hệ cơn đau bụng trong hiện tại với thứ gì đó nó đã tiêu hóa nửa tiếng trước, và có trí nhớ đủ tốt để lưu giữ phát hiện đó như một mối ác cảm cả đời với chất đó (đây là lý do khiến cho việc đánh bả chuột hết sức khó

https://thuviensach.vn

khăn). Lẽ ra tôi cũng đã có thể dùng chiến lược đó để ăn thử nấm mồng gà, ăn một miếng nhỏ và chờ xem điều gì sẽ xảy ra.

Công trình đầu tiên của Rozin về hành vi lựa chọn thực phẩm đưa ra giả định rằng "vấn đề khó khăn của loài ăn tạp" sẽ lý giải được rất nhiều điều, không chỉ việc chúng ta ăn gì và ăn như thế nào, mà còn cả định nghĩa về chúng ta với tư cách một loài, và nghiên cứu của ông và những người khác, trong lĩnh vực nhân loại học cũng như tâm lý học sau đó, đã góp phần lớn khẳng định được linh cảm của ông. Khái niệm tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp đã giúp khám phá ý nghĩa của không chỉ những hành vi lựa chọn thực phẩm đơn giản của động vật, mà còn cả những hành vi thích nghi về phương diện "sinh học văn hóa" phức tạp hơn của động vật linh trưởng (bao gồm cả con người) cũng như nhiều loại hành vi văn hóa khó hiểu khác của con người, mà theo Claude Lévi-Strauss, là loài đòi hỏi thực phẩm "không chỉ tốt để ăn, mà còn phải tốt cho suy nghĩ"

Tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp lặp lại mỗi lần chúng ta quyết định liệu có nên ăn một loại nấm dại hay không, nhưng nó cũng xuất hiện cả trong những lần chạm trán ở trình độ phát triển cao hơn với những loài mà ta cho là ăn được như: khi chúng ta cân nhắc về các thông tin dinh dưỡng ghi trên vỏ hộp ở quầy ngũ cốc trong siêu thị; khi chúng ta quyết định nên theo chế độ ăn giảm cân nào (ít chất béo hay ít chất đường bột?); hoặc quyết định xem liệu có nên ăn thử món thịt gà băm viên theo công thức mới của McDonald's không; hay cân nhắc giữa chi phí và lợi ích của việc mua dâu tây hữu cơ hay mua loại thông thường; hoặc chọn ăn thịt theo nguyên tắc của người Do Thái hay người Hồi giáo; hoặc quyết định xem liệu việc ăn thịt có đúng đắn về đạo đức - nghĩa là, liệu thịt, hoặc bất kỳ thực phẩm nào có nguồn gốc động vật, không chỉ tốt để ăn, mà còn tốt cho suy nghĩ nữa.

https://thuviensach.vn

ĂN TẠP Ở NGƯỜI

Thực tế rằng con người chúng ta thực sự là loài ăn tạp đã được khắc sâu vào cơ thể chúng ta, một cơ thể được chọn lọc tự nhiên chuẩn bị để thích nghi với chế độ ăn khá đa dạng. Răng của chúng ta có khả năng ăn tạp - chúng được tạo ra với chức năng xé thịt động vật cũng như nghiền nhuyễn thực vật. Hàm của chúng ta cũng vậy, chúng ta có thể cử động hàm theo cách của loài ăn thịt, loài gặm nhấm, hoặc loài ăn cỏ, tùy thuộc vào món ăn. Dạ dày của chúng ta tạo ra một enzim được dành riêng cho việc phân hủy elastin, một loại protein chỉ có trong thịt. Quá trình trao đổi chất trong cơ thể chúng ta đòi hỏi những hợp chất hóa học cụ thể mà trong tự nhiên chỉ có thể lấy được từ thực vật (như vitamin C chẳng hạn) và những loại khác chỉ có thể lấy được từ động vật (như vitamin B12). Không chỉ là gia vị cho cuộc sống của con người, mà đối với chúng ta dường như sự đa dạng còn là điều cần thiết về sinh học.

Qua so sánh, ta thấy rằng, các loài ăn chuyên biệt có thể lấy được mọi thứ chúng cần từ số lượng nhỏ thức ăn và, rất thường xuyên, từ một hệ tiêu hóa chuyên biệt hóa cao, khiến chúng không phải mất công suy nghĩ nhiều trước những thách thức của việc ăn tạp. Chẳng hạn như động vật nhai lại chỉ cần ăn cỏ, mặc dù bản thân cỏ không cung cấp đủ chất dinh dưỡng mà loài động vật này cần. Thứ mà cỏ thực sự cung cấp là thức ăn cho các loài vi sinh vật sống trong dạ dày cỏ, mà đến lượt chúng lại cung cấp những chất dinh dưỡng khác mà loài động vật này cần để tồn tại. Sự tài tình của động vật nhai lại là cơ chế giúp chúng tự nuôi dưỡng chính mình nằm ở ruột chứ không phải ở não.

Dường như có một thỏa hiệp về tiến hóa giữa bộ não lớn và bộ máy tiêu hóa lớn - hai chiến lược tiến hóa rất khác nhau để giải

https://thuviensach.vn

quyết vấn đề lựa chọn thực phẩm. Trường hợp gấu túi, một trong những loài ăn uống kén chọn nhất của tự nhiên, là ví dụ minh họa cho chiến lược bộ não nhỏ. Không cần có nhiều đường dẫn tín hiệu từ não để xác định xem nên ăn gì khi thức ăn chỉ là lá bạch đàn. Thực tế là bộ não của gấu túi nhỏ đến mức nó còn không kín hộp sọ. Các nhà động vật học đưa ra giả thuyết rằng gấu túi từng có chế độ ăn đa dạng hơn và đòi hỏi nhiều hoạt động thần kinh hơn bây giờ, và trong quá trình tiến hóa tới hiện trạng như ngày nay, với khái niệm rất hạn chế về thực phẩm, bộ não ít được sử dụng của gấu thực sự đã thu nhỏ lại (những loài thường xuyên thay đổi thói quen ăn uống sẽ phải ghi nhớ nhiều). Đối với gấu túi, thứ quan trọng hơn bộ não là bộ ruột phải đủ lớn để tiêu hóa được hết toàn bộ đám lá đầy chất xơ đó. Cũng vì vậy, bộ máy tiêu hóa của các loài linh trưởng giống như chúng ta đã dần trở nên ngắn hơn trong quá trình tiến hóa để ăn đa dạng hơn, chất lượng hơn.

Ăn chỉ một loại thức ăn có thể đơn giản hơn, nhưng cũng có thể bấp bênh hơn nhiều, điều đó cũng giải thích một phần nguyên nhân tại sao loài chuột và loài người trên thế giới này lại nhiều hơn hẳn gấu túi. Nếu có dịch bệnh hoặc hạn hán tấn công cây bạch đàn ở khu vực gấu túi sống thì cuộc sống của nó cũng chấm dứt. Nhưng loài chuột và loài người thì có thể sống ở gần như bất kỳ đâu trên trái đất, và khi những loại thức ăn quen thuộc trở nên khan hiếm, sẽ luôn có những loại khác để ăn thử. Thực ra, có lẽ chẳng có nguồn dinh dưỡng nào trên trái đất này lại không được con người ở đâu đó ăn - từ sâu bọ, giun, đất, nấm, địa y, tảo biển, cá thối; rễ cây, mầm, thân cây, vỏ cây, nụ, hoa, hạt, và quả của thực vật; mọi bộ phận của mọi loài động vật mà ta có thể hình dung ra, chưa kể đến món haggis, granola[78], và thịt gà băm viên McNuggets (bí mật sâu xa hơn nữa, mà căn bệnh sợ cái mới chỉ có thể giải thích được phần nào, là tại sao một nhóm người nhất định

https://thuviensach.vn

chỉ ăn một phần rất nhỏ trong vô số chất dinh dưỡng mà họ có thể tìm được).

Cái giá của sự linh hoạt về chế độ ăn này là một hệ thần kinh phức tạp và tốn kém hơn nhiều về trao đổi chất. Đối với các loài ăn tạp, một mạng lưới dây thần kinh khổng lồ phải dành cho các công cụ cảm giác và nhận thức để tìm hiểu xem loại nào trong toàn bộ các chất dinh dưỡng đáng ngờ này đủ an toàn để ăn. Có quá nhiều thông tin liên quan đến các loại thực phẩm tiềm năng và chất độc trong việc lựa chọn thực phẩm để mã hóa vào gien. Vì thế, thay vì dùng gien để viết thực đơn, loài ăn tạp phát triển một tập hợp các công cụ cảm giác và tư duy phức tạp để giúp chúng ta lựa chọn mọi thứ. Một vài công cụ trong số này khá đơn giản và tương tự như ở nhiều loài động vật có vú khác; những công cụ khác thì đại diện cho thành tích ấn tượng về khả năng thích nghi của các loài linh trưởng; tuy nhiên vẫn có những công cụ nằm ở ranh giới mờ nhòe giữa chọn lọc tự nhiên và phát minh của văn hóa.

Tất nhiên, công cụ đầu tiên là vị giác của chúng ta, là thứ thực hiện những công việc căn bản nhất là sàng lọc thực phẩm để tìm ra thứ nào có giá trị và an toàn. Hoặc như Brillat-Savarin viết trong The Physiology of Taste, vị giác "giúp chúng ta lựa chọn ra những chất thích hợp để ăn trong số nhiều chất khác nhau mà tự nhiên cung cấp". Vị giác của con người đã trở nên phức tạp, nhưng nó bắt đầu với hai xu hướng bản năng mạnh mẽ, một tích cực, một tiêu cực. Xu hướng đầu tiên dẫn dắt chúng ta đến với vị ngọt, loại vị báo hiệu cho một nguồn năng lượng cácbon hydrat đặc biệt phong phú trong tự nhiên. Thực vậy, thậm chí ngay cả khi chúng ta đã ăn thỏa thuê rồi thì sự thèm muốn của ta đối với đồ ngọt vẫn tồn tại, đó có lẽ là lý do tại sao món tráng miệng xuất hiện trong bữa ăn. Thèm ngọt thể hiện khả năng thích nghi tuyệt vời của loài ăn tạp có bộ não lớn đòi hỏi khối lượng rất lớn glucose (loại năng lượng

https://thuviensach.vn

duy nhất mà não có thể sử dụng), hoặc ít nhất đã từng là như vậy, khi nguồn đường còn hiếm hoi (bộ não người lớn chiếm 2% trọng lượng cơ thể nhưng tiêu thụ 18% năng lượng, tất cả đều phải xuất phát từ các bon hydrat. Những người thường xuyên thay đổi chế độ ăn ghi nhớ lần hai).

Xu hướng lớn thứ hai của vị giác khiến chúng ta chống lại vị đắng, cũng là lý do tại sao nhiều loại chất độc mà các loài thực vật tiết ra dùng để tự vệ lại có vị đắng. Phụ nữ có thai đặc biệt nhạy cảm với vị đắng, có lẽ là một cách thích nghi để bảo vệ bào thai đang phát triển trước những chất độc dù nhẹ của thực vật có mặt trong những thực phẩm như súp lơ xanh. Vị đắng trên lưỡi là dấu hiệu cảnh báo phải thận trọng vì sợ rằng một chất độc có thể vượt qua cái mà Brillat-Savarin gọi là sự "canh gác trung thành" của vị giác.

Hóa ra, sự ghê tởm lại là một công cụ có giá trị khác để vượt qua tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Mặc dù từ lâu cảm xúc này đã tự gắn kết với nhiều đối tượng chẳng có liên quan gì đến thực phẩm, nhưng thực phẩm chính là nguyên nhân và điểm khởi nguồn của cảm xúc đó, như nguồn gốc của từ đó cho thấy (từ ghê tởm "disgust" bắt nguồn từ động từ "desgouster" trong tiếng Pháp thời Trung cổ, có nghĩa là nếm). Rozin, tác giả hoặc đồng tác giả của một vài bài báo thú vị viết về sự ghê tởm, định nghĩa rằng đó là nỗi sợ phải đưa những chất gây khó chịu vào cơ thể. Phần lớn những thứ mà con người thấy ghê tởm được quyết định bởi văn hóa, nhưng có vẻ như có một số thứ làm ai cũng ghê tởm, và tất cả những chất này, như Rozin nhận định, đều xuất phát từ động vật: dịch và chất bài tiết từ cơ thể, xác chết, thịt phân hủy, phân (kỳ lạ là, có một chất lỏng từ cơ thể của người khác không làm ta kinh tởm mà chỉ con người mới tạo ra được là: nước mắt. Hãy nghĩ về loại giấy thấm đã dùng duy nhất mà ta sẵn lòng chia sẻ). Ghê tởm

https://thuviensach.vn

là khả năng thích nghi cực kỳ hữu ích, vì nó ngăn chặn loài ăn tạp không ăn những loại chất thải động vật độc hại: thịt thối rữa có thể chứa chất độc do vi khuẩn tiết ra hoặc các dịch bài tiết bị nhiễm độc. Theo lời của nhà tâm lý học Steven Pinker của Harvard thì "Ghê tởm là sự nhận biết vi trùng thông qua trực giác."

Dù hữu ích như vậy, nhưng vị giác của chúng ta không phải là chỉ dẫn hoàn toàn đầy đủ về những gì ta có thể và không thể ăn. Chẳng hạn như, trong trường hợp thực vật, hóa ra một số loại đắng nhất lại chứa chất dinh dưỡng có giá trị, thậm chí là dược phẩm hữu ích. Rất lâu trước khi con người thuần hóa thực vật (một quá trình trong đó chúng ta thường chọn những loài không có vị đắng), con người thời xa xưa đã phát triển nhiều công cụ khác nhau để tìm ra mặt hữu ích của những thực phẩm này, hoặc bằng cách vượt qua sự phòng vệ của chúng hoặc sự ác cảm của bản thân chúng ta đối với vị của chúng.

Đó chính là điều chắc hẳn con người đã làm trong trường hợp nhựa cây anh túc hoặc vỏ cây liễu, cả hai đều có vị cực kỳ đắng, và cả hai cũng đều chứa những vị thuốc mạnh. Khi con người khám phá ra những đặc tính có khả năng chữa bệnh của axít salicylic trong cây liễu (hoạt chất trong aspirin) và khả năng giảm đau của thuốc phiện chế từ nhựa cây anh túc thì ác cảm mang tính bản năng của chúng ta đối với vị đắng của những thực vật này lại nhường chỗ cho niềm tin mang tính văn hóa thậm chí còn mạnh hơn rằng những thực vật này đáng để ăn; về cơ bản, khả năng nhận thức, ghi nhớ và truyền đạt thông tin của chúng ta đánh bại sự phòng vệ của thực vật.

Con người cũng học cách vượt qua sự phòng vệ của thực vật bằng phương pháp nấu chín hoặc chế biến thức ăn để loại bỏ chất độc có vị đắng. Chẳng hạn, người Mỹ bản địa phát hiện ra rằng nếu họ nghiền, ngâm nước rồi nướng quả đấu[79] thì họ có thể giải

https://thuviensach.vn

phóng được nguồn chất dinh dưỡng dồi dào trong những cái hạt đắng. Con người cũng phát hiện ra rằng rễ cây sắn, vốn tự vệ hiệu quả trước phần lớn những đối tượng ăn nó bằng cách tạo ra chất xyanua, vẫn có thể ăn được nếu nấu chín. Nhờ học được cách nấu sắn, con người đã giải phóng được một nguồn năng lượng các bon hydrat đặc biệt dồi dào, một nguồn năng lượng mà con người đã dành hết về mình, bởi châu chấu, lợn, nhím, và tất cả những đối tượng ăn sắn tiềm tàng khác chưa tìm được cách vượt qua phòng vệ của loài thực vật này.

Nấu nướng, một trong những công cụ thông minh nhất của loài ăn tạp, mở ra những triển vọng mới về những loại có thể ăn được. Thực tế, có lẽ chính việc nấu nướng đã khiến chúng ta trở nên như ngày nay. Bằng cách làm cho những thức ăn này dễ tiêu hóa hơn, việc nấu chín thực vật và thịt động vật đã làm tăng đáng kể năng lượng có thể dùng được cho con người từ thuở xa xưa, và một số nhà nhân loại học tin rằng lợi ích này chính là nguyên nhân làm tăng kích thước bộ não con người khoảng 1,9 triệu năm trước (tương đương thời đại mà răng, hàm và bộ ruột của tổ tiên chúng ta thu nhỏ lại xuống kích cỡ hiện tại, vì không còn phải xử lý khối lượng lớn thực phẩm sống nữa). Bằng cách tăng tính dễ tiêu hóa, nấu nướng cũng giúp giảm thời gian tìm kiếm thực vật và nhai thịt sống một cách đơn giản, giải phóng số thời gian và năng lượng đó để sử dụng cho những mối quan tâm khác.

Và cuối cùng nhưng không kém phần quan trọng, nấu nướng ngay lập tức thay đổi tình thế của cuộc chạy đua tiến hóa về vũ khí giữa các loài ăn tạp và những loài sẽ bị chúng ăn bằng cách cho phép các loài ăn tạp vượt qua biện pháp phòng vệ của các loài bị ăn. Ngoài trái cây, vốn có lợi ích rõ ràng trong việc trở thành bữa ăn của một loài khác (đây là chiến lược gieo hạt của chúng), và cỏ, là loài chào đón việc chăn thả như là chiến lược giữ cho môi trường

https://thuviensach.vn

sống của chúng không có những loài cạnh tranh che mất ánh sáng, phần lớn các loại thức ăn hoang dã là các bộ phận của thực vật hoặc động vật không có lợi ích gì khi bị ăn; chúng tiến hóa khả năng tự vệ để bảo vệ cơ thể nguyên vẹn. Nhưng tiến hóa không đứng im, và đối tượng ăn lại liên tục thay đổi các khả năng thích nghi tương ứng để vượt qua biện pháp phòng vệ của các nguồn dinh dưỡng: chẳng hạn như một loại enzim tiêu hóa mới để giải một chất độc nào đó trong thực vật hoặc nấm, hoặc một kỹ năng nhận biết mới để vượt qua lớp ngụy trang của một sinh vật ăn được. Đáp lại, thực vật, động vật và nấm cũng tiến hóa những khả năng phòng vệ mới giúp chúng khó bị hái, bị bắt hoặc tiêu hóa hơn. Cuộc chạy đua vũ trang này giữa loài ăn và loài bị ăn cứ thong thả diễn ra cho tới khi người nguyên thủy xuất hiện. Biện pháp đối phó như nấu chín thực vật đắng đã thay đổi hoàn toàn các nguyên tắc của trò chơi. Ngay lập tức, biện pháp phòng vệ khó khăn lắm một loài mới tạo ra được để chống lại việc bị ăn đã bị vi phạm, và cứ cho rằng nó có thể thiết lập một biện pháp phòng vệ mới thì điều đó cũng sẽ đòi hỏi nhiều thời gian - thời gian tiến hóa.

Nấu nướng thường được dẫn ra (cùng với việc chế tạo ra công cụ và một số thủ thuật khác của người nguyên thủy) như là bằng chứng về việc loài người ăn tạp đã bước vào một tổ sinh thái mới trong tự nhiên, một tổ sinh thái mà một số nhà nhân loại học đã đặt tên là "tổ nhận thức". Thuật ngữ này dường như được tính toán để làm nhòe ranh giới giữa sinh học và văn hóa, chính là mấu chốt của vấn đề. Đối với những nhà nhân loại học này, những công cụ khác nhau mà con người đã phát triển để vượt qua sự phòng vệ của những loài khác - không chỉ những kỹ thuật chế biến thực phẩm mà toàn bộ những công cụ và tài năng săn bắn và hái lượm - đại diện cho những sự thích nghi về sinh học-văn hóa, vốn được gọi như vậy là vì những hành vi thích nghi này cấu thành nên những

https://thuviensach.vn

sự phát triển về tiến hóa hơn là các phát minh văn hóa khá tách rời với chọn lọc tự nhiên.

Theo nghĩa này, học cách nấu chín củ sắn hoặc truyền bá kiến thức khó lĩnh hội về nấm an toàn không khác lắm so với việc động vật nhai lại sử dụng vi khuẩn để nuôi dưỡng chính mình. Bò phụ thuộc vào sự thích nghi tuyệt vời của dạ dày cỏ để biến chế độ ăn chỉ có cỏ thành một bữa ăn cân bằng; thay vào đó chúng ta phụ thuộc vào khả năng lớn lao của nhận thức, ký ức, và truyền đạt thông tin để biết cách nấu chín sắn hoặc xác định một loại nấm ăn được và chia sẻ thông tin quý giá đó. Cùng một quy trình chọn lọc tự nhiên đã đưa đến hai chiến lược đó; một bên tình cờ phụ thuộc vào nhận thức, bên còn lại dựa vào bộ ruột.

NỖI LO ÂU CỦA VIỆC ĂN UỐNG

Là loài ăn tạp chiếm hữu một tổ nhận thức trong tự nhiên vừa là điều may mắn, vừa là một thách thức, một nguồn sức mạnh khổng lồ và cũng là một mối lo rất lớn. Khả năng ăn tạp cũng chính là điều cho phép con người thích nghi với rất nhiều môi trường trên khắp hành tinh này, và sống sót ở những môi trường đó ngay cả sau khi những loài thức ăn ưa thích của chúng ta bị đẩy đến tình trạng tuyệt chủng, dù là ngẫu nhiên hay là vì chính chúng ta đã thắng lớn trước biện pháp phòng vệ của các loài khác. Sau loài voi răng mấu, đến lượt bò rừng bizon và bò nuôi; sau cá tầm là đến cá hồi, và sau đó có lẽ một loại protein nấm mới nào đó như là "quorn"[80].

Khả năng ăn nhiều loại thực phẩm cũng mang lại cho chúng ta những sự thỏa mãn sâu sắc, những nỗi thích thú xuất phát cả từ xu hướng thích cái mới bẩm sinh của loài ăn tạp - thích sự đa dạng, lẫn nỗi sợ hãi đối với cái mới - hay sự yên tâm với những gì

https://thuviensach.vn

quen thuộc. Điều bắt đầu như một tập hợp những phản ứng đơn giản của giác quan với thực phẩm (ngọt, đắng, ghê tởm) đã được chúng ta diễn thêm ra thành những tiêu chuẩn phức tạp hơn về vị giác đem lại cho chúng ta những khoái lạc mang tính thẩm mỹ mà gấu túi hay bò sữa không thể mơ tới. Vì "mọi thứ ăn đều được định đoạt bởi sự ngon miệng của loài người," Brillat-Savarin viết, "bộ máy vị giác đạt được sự hoàn hảo hiếm hoi" khiến cho "con người là loài thích ăn ngon duy nhất trong toàn bộ tự nhiên". Thứ vị giác theo ý nghĩa thiên về trau dồi mà có được này gắn kết con người với nhau, không chỉ thành những nhóm nhỏ tại bàn ăn mà thành cả các cộng đồng. Bởi lẽ, những loại thực phẩm mà cộng đồng ưa thích - danh sách các loại thực phẩm chọn lọc nghiêm ngặt và cách chế biến chúng mà một cộng đồng coi là tốt để ăn và tốt cho suy nghĩ - là một trong những chất keo gắn kết xã hội mạnh mẽ nhất mà chúng ta có. Trong lịch sử, cách nấu nướng của mỗi dân tộc ổn định một cách đáng ngạc nhiên, và cưỡng lại sự thay đổi, đó cũng là lý do tại sao tủ lạnh của người nhập cư dứt khoát không phải là nơi để tìm kiếm các dấu hiệu của sự đồng hóa.

Tuy nhiên, sự thừa thãi về lựa chọn mà loài ăn tạp phải đối mặt lại đem đến những căng thẳng và lo âu mà loài gấu tui hay bò sữa nằm mơ cũng chẳng thấy, bởi với chúng việc phân biệt giữa Cái Ăn Được với Cái Không Ăn Được là bản năng thứ hai. Và trong khi các giác quan có thể giúp chúng ta rút ra được những đặc điểm phân biệt sơ bộ giữa thực phẩm tốt và không tốt cho cơ thể, thì con người chúng ta lại phải phụ thuộc vào văn hóa để nhớ và phân biệt chính xác. Vì thế chúng ta đã hệ thống hóa các nguyên tắc ăn uống khôn ngoan trong một cấu trúc phức tạp bao gồm các điều cấm kỵ, lễ nghi, tập quán và truyền thống nấu nướng, bao trùm mọi thứ từ khẩu phần ăn hợp lý đến thứ tự ăn, và đến các loại động vật ăn được và không ăn được. Các nhà nhân loại học tranh luận về việc

https://thuviensach.vn

liệu những nguyên tắc này có ý nghĩa về mặt sinh học hay không - một số, ví dụ như các nguyên tắc ăn của người Do Thái, có lẽ được tạo ra chủ yếu để củng cố bản sắc nhóm hơn là để bảo vệ sức khỏe. Nhưng chắc chắn có rất nhiều nguyên tắc về thực phẩm của chúng ta có ý nghĩa về mặt sinh học, và những nguyên tắc đó giúp chúng ta không phải đối mặt với tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp mỗi lần ghé siêu thị hoặc ngồi xuống để ăn.

Chẳng hạn, tập hợp các nguyên tắc chế biến thực phẩm mà ta gọi là ẩm thực chỉ rõ cách kết hợp các loại thực phẩm và hương vị mà, qua thẩm định, góp phần to lớn giúp khắc phục tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Ví dụ như những nguy hiểm khi ăn cá sống được giảm thiểu khi ăn cùng mù tạc, một loại thực phẩm chống vi trùng tốt. Tương tự như vậy, những loại gia vị mạnh tiêu biểu cho nhiều phong cách nấu nướng ở các vùng nhiệt đới, nơi thực phẩm rất chóng hỏng, đều có đặc tính chống vi khuẩn. Tập quán nấu ngô với vôi sống và ăn kèm với đậu của người dân khu vực Trung Mỹ, cũng như thói quen lên men đậu nành để ăn với cơm của người châu Á, hóa ra lại khiến những loài thực vật này trở nên giàu dinh dưỡng hơn nhiều so với khi được ăn theo cách khác. Nếu không được lên men, đậu nành chứa thành phần kháng trypsin gây ngăn cản hấp thu protein, khiến cho loại đậu này khó tiêu hóa; trừ phi ngô được nấu với chất kiềm như vôi sống, nếu không chất axít nicotinic trong ngô sẽ không dùng được, dẫn tới tình trạng thiếu dinh dưỡng gây ra bệnh pellagra. Ngô và đậu đều thiếu một axít amin cần thiết (lysine ở ngô và methionine ở đậu tương), nếu ăn hai loại thực phẩm này cùng nhau có thể giúp khôi phục sự cân bằng phù hợp. Tương tự như vậy, một món ăn kết hợp đậu nành lên men với cơm đem lại sự cân bằng về dinh dưỡng. Như Rozin viết, “Cách nấu nướng thể hiện phần nào vốn hiểu biết được tích lũy về thực phẩm của một nền văn hóa.” Thông thường, khi một

https://thuviensach.vn

nền văn hóa tiếp nhận loại thực phẩm của một nền văn hóa khác mà không tiếp nhận cách nấu nướng đi kèm với loại thực phẩm đó, cùng những hiểu biết mà nó thể hiện, họ sẽ gây hại cho sức khỏe của mình.

Rozin cho rằng nấu nướng cũng giúp vượt qua sự căng thẳng giữa xu hướng thích cái mới và nỗi sợ hãi cái mới của loài ăn tạp. Bằng cách chế biến một loại thực phẩm mới với một phức hợp hương vị quen thuộc - tức là bằng cách nấu thực phẩm đó với những gia vị truyền thống, hay các loại nước xốt - cái mới được làm cho trở nên quen thuộc, giúp "giảm sự căng thẳng khi ăn."

* * *

CÁC NHÀ NHÂN LOẠI HỌC kinh ngạc trước mức năng lượng văn hóa được dành cho việc quản lý các vấn đề về thực phẩm. Nhưng đúng như các nhà nghiên cứu về bản tính nhân loại từ lâu đã ngờ vực, vấn đề thực phẩm gắn bó chặt chẽ với...ừm, với một số vấn đề sinh tồn quan trọng khác. Leon Kass, nhà đạo đức học, đã viết một cuốn sách thú vị có tựa đề The Hungry Soul: Eating and the Perfection of Our Nature[81] trong đó ông đã rút ra được nhiều ẩn ý mang tính triết học từ việc ăn uống của con người. Trong một chương về sự ăn tạp, Kass trích dẫn chi tiết Jean-Jacques Rousseau, người trong công trình Bàn về bất bình đẳng nói về con người đã chỉ ra mối liên hệ giữa sự giải phóng chúng ta khỏi bản năng ăn uống và vấn đề rộng lớn hơn là tự do về ý chí. Rousseau theo đuổi một ý tưởng có phần lớn lao hơn trong đoạn văn này, nhưng trong đó, ông đưa ra một tuyên bố hay nhất về tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp mà các bạn có thể tìm thấy:

....tự nhiên điều khiển mọi hoạt động của một con vật, trong khi

https://thuviensach.vn

con người hỗ trợ cho hoạt động của mình bằng cách là một tác nhân tự do. Con vật lựa chọn hoặc loại bỏ theo bản năng còn con người thì bằng hành động tự do, con vật không thể đi chệch khỏi nguyên tắc mà nó phải tuân thủ ngay cả khi việc đó là có lợi, còn con người thường không tuân thủ nguyên tắc khi nó gây hại cho mình. Vì vậy con chim bồ câu sẽ chết đói gần cái chậu chứa đầy thứ thịt ngon nhất, và con mèo sẽ chết đói trên đống ngũ cốc, mặc dù mỗi con đều có thể tự nuôi bản thân bằng loại thực phẩm mà nó coi thường nếu nó quyết định thử. Vì vậy, những kẻ chơi bời phóng đãng sống buông thả đến mức khiến họ bệnh tật mà chết, bởi tâm trí họ làm sa đọa các giác quan và cũng bởi khi bản năng đã im lặng mà ý chí vẫn tiếp tục lên tiếng.

Bởi không chịu sự dẫn dắt của bản năng tự nhiên nên cảm giác thèm ăn không giới hạn của con người chính là nguyên nhân đẩy chúng ta vào đủ loại rắc rối, vượt xa những vấn đề về bụng dạ. Vì nếu như bản năng im lặng thì điều gì ngăn cản con người ăn tạp ngừng ăn thứ gì đó - mà đáng báo động nhất là ăn cả những con người ăn tạp khác? Tiềm năng tàn bạo ẩn náu trong một sinh vật có khả năng ăn bất cứ thứ gì. Nếu tự nhiên không giới hạn sự thèm ăn của con người, thì lúc đó văn hóa sẽ phải vào cuộc, như thực tế đã xảy ra, để đặt những thói quen ăn uống của loài người ăn tạp dưới sự kiểm soát của những cấm kỵ (trước tiên là cấm ăn thịt người), phong tục, lễ nghi, phép tắc ăn uống, và quy tắc nấu nướng của mọi nền văn hóa. Có một con đường ngắn và trực tiếp nối liền tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp với vô số các nguyên tắc đạo đức mà con người dựa vào để tìm cách điều tiết việc ăn uống chừng nào họ còn sống theo nhóm.

"Nếu không có đạo đức" để kiểm soát sự thèm ăn, Aristotle viết, thì con người "sẽ là loài động vật xấu xa, man rợ và tồi tệ nhất trong vấn đề tình dục và ăn uống." Paul Rozin nửa đùa nửa thật,

https://thuviensach.vn

cho rằng Freud có lẽ cũng sẽ thành công khi xây dựng môn tâm lý học xoay quanh sự thèm ăn thay vì ham muốn tình dục. Cả hai đều là những động lực sinh học căn bản cần thiết cho sự tồn tại của giống loài chúng ta, và cả hai đều cần phải được định hướng và xã hội hóa thận trọng vì lợi ích của xã hội ("Ta không thể cứ tùy tiện vớ lấy bất kỳ mẩu đồ ăn nào trông có vẻ ngon lành," ông chỉ ra). Nhưng thực phẩm quan trọng hơn tình dục, Rozin thừa nhận. Ta có thể sống thiếu tình dục (ít nhất như các cá nhân riêng lẻ), và tình dục diễn ra với tần suất ít hơn nhiều so với ăn uống. Vì chúng ta cũng thực hiện chuyện ăn uống ở nơi công cộng nhiều hơn, nên đã có "một sự biến đổi văn hóa phức tạp hơn trong mối quan hệ của chúng ta với thực phẩm so với mối quan hệ của chúng ta với tình dục."

TÌNH TRẠNG RỐI LOẠN ĂN UỐNG TRÊN PHẠM VI QUỐC GIA Ở MỸ

Rozin không nói đến mức như vậy, nhưng tất cả những phong tục và nguyên mà văn hóa đặt ra nhằm hòa giải xung đột giữa ham muốn của con người và xã hội có lẽ xoa dịu chúng ta với tư cách người ăn nhiều hơn so với tư cách một sinh vật có giới tính. Freud và những người khác đổ lỗi cho nền văn hóa quá hà khắc gây ra chứng rối loạn chức năng tình dục, nhưng văn hóa có vẻ như không phải là thủ phạm chính gây ra tình trạng ăn uống rối loạn của chúng ta. Ngược lại, dường như chuyện ăn uống của chúng ta có xu hướng bị biến dạng nhiều hơn khi sức ảnh hưởng của văn hóa trong việc quản lý mối quan hệ của chúng ta với thực phẩm bị yếu đi.

Đối với tôi, điều này chính là tình thế khó xử của chúng ta ngày nay, đặc biệt là ở Mỹ. Mỹ chưa từng có một nền ẩm thực quốc gia

https://thuviensach.vn

ổn định; mỗi nhóm dân nhập cư lại mang theo phong cách ẩm thực của mình tới bàn ăn Mỹ, nhưng chưa có phong cách nào đủ mạnh để giữ vững chế độ ăn của quốc gia. Dường như chúng ta nhất quyết phải đổi mới cách ăn uống của người Mỹ qua mỗi thế hệ, trong cơn bộc phát dữ dội của cả tình yêu lẫn nỗi sợ đối với cái mới. Điều đó có thể lý giải tại sao người Mỹ dễ dàng bị cuốn theo đủ mọi loại trào lưu thực phẩm và chế độ ăn.

Rốt cuộc, đây là quốc gia mà vào thời điểm chuyển giao sang thế kỷ 20, bác sĩ John Harvey Kellogg đã thuyết phục được rất nhiều người giàu và có học thức nhất chịu trả bộn tiền để đăng ký vào viện điều dưỡng nổi tiếng điên rồ của ông ta ở Battle Creek, Michigan, nơi họ phải chịu đựng chế độ ăn toàn bằng nho và gần như thụt ruột mỗi giờ. Cũng vào khoảng thời gian đó, hàng triệu người Mỹ đã trở thành nô lệ của trào lưu "phương pháp Fletcher" - nhai mỗi miếng thức ăn tới một trăm lần - do Horace Fletcher khởi xướng, cũng được biết đến với biệt danh Bộ hàm nhai Vĩ đại[82].

Giai đoạn này đánh dấu thời đại vàng đầu tiên của các thói kỳ cục về thực phẩm của người Mỹ, mặc dù những người dẫn dắt trào lưu này không hề đề cập tới tính thời thượng mà chỉ là "ăn uống khoa học", khá giống với chúng ta ngày nay. Hồi đó, những nhà khoa học hàng đầu về dinh dưỡng ủng hộ quan điểm cho rằng việc ăn thịt sẽ đẩy mạnh sự sinh sôi và phát triển của vi khuẩn độc hại trong ruột kết; để chiến đấu với những kẻ bất lương này, Kellogg phỉ báng thịt và tiến hành một cuộc tấn công ở hai mặt trận vào hệ tiêu hóa của bệnh nhân, sử dụng nhiều sữa chua Bulgary ở cả đầu vào lẫn đầu ra. Giễu cợt những người bị cuốn theo những trào lưu này thì dễ, nhưng liệu ngày nay chúng ta có bớt cả tin hơn chút nào không thì chưa rõ. Vẫn còn phải chờ xem liệu lý thuyết về sự gia tăng quá mức thể keton trong máu của trường phái Atkins - quá trình cơ thể phải chuyển sang đốt cháy chất béo vì đói đường -

https://thuviensach.vn

hiện nay tới ngày nào đó sẽ bị xem như mớ kiến thức lang băm kỳ quặc giống như lý thuyết tự nhiễm độc tại ruột kết của Kellogg.

Điều đáng chú ý là chẳng cần tốn nhiều công sức cũng có thể gây ra được một cú lật nhào về dinh dưỡng như vậy tại Mỹ; một nghiên cứu khoa học, một hướng dẫn mới của chính phủ, một kẻ có suy nghĩ lập dị cô độc có bằng y khoa đều có thể thay đổi chế độ ăn của quốc gia này chỉ sau một đêm. Gần như chỉ một bài báo trên tạp chí The New York Times năm 2002 đã kích hoạt cơn co thắt sợ chất đường bột gần đây ở Mỹ. Nhưng kiểu mẫu sơ đẳng đã được ấn định từ nhiều thập kỷ trước đó, và cho thấy chúng ta dễ rơi vào trạng thái lo lắng của loài ăn tạp đến thế nào do thiếu vắng một truyền thống nấu nướng ổn định, và các công ty cũng như đám lang bặm dựa vào đó để kiếm chác. Bởi thế, cứ sau vài thập kỷ lại xuất hiện những nghiên cứu khoa học mới để thách thức tính chính thống về dinh dưỡng đang thịnh hành; có những dưỡng chất mà người Mỹ vẫn sung sướng nhai rào rạo trong nhiều thập kỷ đột nhiên bị phát hiện ra là chất gây chết người; còn chất dinh dưỡng khác thì lại được nâng lên thành thực phẩm có lợi cho sức khỏe; ngành công nghiệp thực phẩm bèn lao vào chống lưng cho nó; và đời sống ăn uống của người Mỹ lại trải qua một cuộc cách mạng nữa.

Harvey Levenstein, một nhà nghiên cứu lịch sử người Canada đã viết hai cuốn lịch sử xã hội rất hay về văn hóa ẩm thực của người Mỹ, tổng kết ngắn gọn những niềm tin đã định hướng cách ăn uống của người Mỹ kể từ thời hoàng kim của John Harvey Kellogg rằng: "khẩu vị không phải là thứ thật sự định hướng về thứ nên ăn; người ta không nên chỉ ăn những gì mình thích; những thành phần quan trọng của thực phẩm không thể nhìn hay nếm được, mà chỉ có thể thấy rõ trong các phòng thí nghiệm; và khoa học thực nghiệm đã tạo ra các nguyên tắc dinh dưỡng để ngăn

https://thuviensach.vn

chặn bệnh tật và kéo dài tuổi thọ," Sức mạnh của bất kỳ quan niệm chính thống nào nằm ở khả năng làm ra vẻ không chính thống và, ít nhất là đối với một người Mỹ sống vào năm 1906 hoặc năm 2006, những niềm tin này không hề có vẻ lạ lùng hay gây tranh cãi.

Thật dễ, đặc biệt là đối với người Mỹ, để quên đi rằng quan niệm chính thống về dinh dưỡng này mới mẻ đến thế nào, hoặc rằng vẫn còn có những nền văn hóa hầu như không thay đổi cách ăn uống qua nhiều thế hệ, cũng như chỉ dựa vào những tiêu chí cổ xưa như mùi vị và truyền thống để lựa chọn thực phẩm. Người Mỹ chúng ta đã sửng sốt khi biết rằng một số nền văn hóa trong số đó nấu nướng theo thói quen và sở thích thay vì khoa học dinh dưỡng và tiếp thị trên thực tế lại khỏe mạnh hơn chúng ta - nghĩa là họ ít gặp phải những rắc rối về sức khỏe liên quan đến chế độ ăn như chúng ta.

Nghịch lý Pháp là trường hợp nổi tiếng nhất, mặc dù, như Paul Rozin đã chỉ ra, người Pháp không hề coi vấn đề đó là nghịch lý. Người Mỹ chúng ta phải viện đến thuật ngữ này là vì kinh nghiệm của người Pháp - một dân tộc ăn pho mát và uống rượu thả cửa nhưng lại có tỷ lệ mắc bệnh tim mạch và béo phì thấp hơn - đã bác bỏ quan niệm chính thống của chúng ta về thực phẩm. Quan niệm chính thống đó coi một số loại thực phẩm ngon lành như thể chất độc (bây giờ là chất đường bột, hồi đó là chất béo) đã không nhận thức được rằng cách chúng ta ăn, và thậm chí cách chúng ta cảm nhận về ăn uống, rốt cuộc cũng quan trọng như thứ mà chúng ta ăn. Người Pháp ăn đủ các loại thức ăn bị cho là không lành mạnh, nhưng họ làm điều đó theo các nguyên tắc nghiêm ngặt và ổn định: họ ăn theo khẩu phần nhỏ và không ăn thêm lần thứ hai; họ không ăn vặt; họ hầu như không ăn một mình; và những bữa ăn chung là những hoạt động kéo dài, thong thả. Nói cách khác, văn hóa ẩm

https://thuviensach.vn

thực của người Pháp đã giải quyết được tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp, cho phép người Pháp tận hưởng các bữa ăn mà không tàn phá sức khỏe.

Có lẽ bởi chúng ta không có văn hóa ẩm thực như vậy ở Mỹ, nên chúng ta có hầu như đủ mọi câu hỏi về ăn uống, chất béo hay chất đường bột? Ba bữa mỗi ngày hay ăn liên tục? Ăn sống hay nấu chín? Hữu cơ hay công nghiệp? Ăn rau củ hay ăn chay trường? Thịt hay đồ giả thịt? Các loại thực phẩm mới lạ đến kinh ngạc chất đầy các giá hàng trong siêu thị, và ranh giới giữa một loại thực phẩm và một "chất bổ sung dinh dưỡng" đã trở nên mờ nhạt tới mức người ta chuẩn bị các bữa ăn bằng những thanh protein và một cốc sữa lắc. Khi ăn uống những loại thực phẩm vừa mới vừa giả này một mình trong xe, chúng ta đã trở thành những người ăn chống lại đạo lý, mỗi người trong chúng ta đều đang vật lộn để tự tìm kiếm sự cứu rỗi về ăn uống. Có gì lạ lùng không khi người Mỹ gặp phải nhiều chứng bệnh về rối loạn ăn uống đến thế? Không có sự nhất trí lâu dài về loại thực phẩm, cách thức, nơi chốn và thời điểm ăn, tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp đã quay trở lại nước Mỹ với một tác động không khác gì thuở xa xưa.

Tình huống này tất nhiên là có lợi cho ngành công nghiệp thực phẩm. Chúng ta càng lo lắng về vấn đề ăn uống thì lại càng dễ bị tác động bởi những lời dụ dỗ của các nhà tiếp thị và lời khuyên của các chuyên gia. Tiếp thị thực phẩm đặc biệt nở rộ khi có bất ổn trong chế độ ăn và do vậy nó có xu hướng làm sự bất ổn này trở nên trầm trọng hơn. Vì khó có thể bán nhiều thực phẩm hơn cho một cộng đồng đã no đủ (mặc dù như ta thấy điều này không phải là không thể), các công ty thực phẩm hướng nỗ lực vào việc nắm được thị phần nhờ giới thiệu những loại thực phẩm mới được chế biến rất nhiều, có ưu điểm là đem lại lợi nhuận cao và vô cùng dễ thích nghi. Được bán dưới khẩu hiệu "tiện lợi", những loại thực

https://thuviensach.vn

phẩm chế biến này thường được thiết kế để tạo ra những cơ hội ăn uống hoàn toàn mới, như trên chuyến xe buýt tới trường (thanh protein hay bánh Pop-Tart) hoặc trong lúc lái xe tới chỗ làm (Campbell gần đây đã giới thiệu món xúp xắt nhỏ hâm nóng trong lò vi sóng và ăn bằng một tay đựng trong cái vật chứa được thiết kế để bỏ vừa vào hộc để cốc trong xe ô tô).

Cái giá cho sự thành công của các nhà tiếp thị thực phẩm khi khai thác những mô hình ăn uống và trào lưu dinh dưỡng trong khi đang di chuyển này quá đắt. Khiến chúng ta thay đổi cách ăn uống liên tục sẽ có thể làm suy yếu dần nhiều cấu trúc xã hội vây quanh và giữ vững cách ăn uống của chúng ta, những thiết chế như bữa tối gia đình hay cấm kỵ đối với tình trạng ăn vặt giữa các bữa ăn và ăn một mình. Trong cuộc tìm kiếm miệt mài các thị trường mới, các công ty thực phẩm (với sự hỗ trợ quan trọng của lò vi sóng, thứ đã khiến "nấu nướng" trở thành điều trẻ nhỏ cũng làm được) đã xâm phạm quyền kiểm soát của người mẹ đối với thực đơn Mỹ bằng cách tiếp thị tới mọi đối tượng người dân có khả năng nhận thức - và đặc biệt là trẻ em.

Một vị phó chủ tịch phụ trách tiếp thị tại General Mills từng có lần miêu tả cụ thể bức tranh toàn cảnh về bữa tối của gia đình người Mỹ, nhờ vào những cái máy quay mà các nhà nhân loại học cố vấn cho công ty trả tiền cho các gia đình để được lắp đặt trên trần phòng bếp và bàn ăn. Bà mẹ, có lẽ cảm thấy nhớ nhung về những bữa ăn thuở nhỏ, vẫn làm một món ăn và một đĩa xa lát mà rốt cuộc bà thường ăn một mình. Trong khi đó, lũ trẻ, và cả ông bố nữa, nếu ông ta có mặt ở nhà, mỗi người sẽ tự làm cho mình một loại đồ ăn khác nhau, vì người bố đang theo chế độ ăn ít đường bột, đứa con đang tuổi độ mới lớn thì ăn chay, còn cô bé tám tuổi thì chỉ ăn đúng khẩu phần pizza mà bác sĩ tâm lý bảo là tốt nhất (để sau này lớn lên cô bé không bị mắc chứng rối loạn ăn uống). Vì thế,

https://thuviensach.vn

trong khoảng nửa tiếng, mỗi thành viên trong gia đình loanh quanh trong bếp, lấy một khẩu phần của một món ăn nào đó từ tủ lạnh ra và tống vào lò vi sóng (nhiều món trong số này đã được thiết kế để thuận tiện cho một đứa trẻ tám tuổi có thể "nấu" một cách an toàn). Sau âm thanh của tiếng bíp, mỗi người ăn lại mang món ăn có thể hâm nóng trong lò vi sóng tới bàn ăn tối, nơi người đó có thể ngồi cùng hoặc không cùng với một thành viên khác trong gia đình trong vài phút. Những gia đình ăn theo kiểu này chiếm 47% số người Mỹ trả lời những người thăm dò ý kiến rằng họ vẫn ngồi ăn cùng gia đình mỗi tối.

Vai năm trước, trong cuốn The Cultural Contradictions of Capitalism[83] nhà xã hội học Daniel Bell đã hướng sự chú ý tới một xu hướng của chủ nghĩa tư bản, trong quá trình theo đuổi mục tiêu duy nhất là lợi nhuận, là bào mòn nền tảng văn hóa vốn có tác dụng giữ vững một xã hội nhưng thường cản trở bước tiến của thương mại hóa. Bữa tối gia đình, hay nói rộng hơn là sự nhất trí của văn hóa về chủ đề ăn uống, có vẻ như là nạn nhân mới nhất của chủ nghĩa tư bản. Những nguyên tắc và lễ nghi này ngáng trở ngành công nghiệp thực phẩm khi ngành này nỗ lực bán được nhiều thực phẩm hơn nữa cho một dân số vốn đã ăn uống no nê, bằng những phương thức chế biến, đóng gói, tiếp thị thực phẩm mới mẻ và khôn khéo. Khó có thể nói được rằng liệu một tập hợp truyền thống mạnh mẽ hơn có trụ vững hơn trước mệnh lệnh kinh tế tàn nhẫn này hay không; ngày nay, thói quen ăn đồ ăn nhanh của Mỹ ngày càng trở nên mạnh mẽ ngay cả ở những quốc gia như nước Pháp.

Vì thế, rốt cuộc chúng ta lại thấy mình, với tư cách một loài, gần như quay về điểm xuất phát: một loài ăn tạp đầy lo âu đang vật lộn một lần nữa để nghĩ xem ăn gì mới là sáng suốt. Thay vì tin tưởng vào sự hiểu biết được tích lũy của một cách nấu nướng, hoặc

https://thuviensach.vn

thậm chí sự khôn ngoan của giác quan, chúng ta lại tin vào ý kiến chuyên gia, quảng cáo, mô hình tháp thực phẩm của chính phủ, sách hướng dẫn chế độ ăn, và đặt niềm tin vào khoa học để giải quyết giúp chúng ta vấn đề mà văn hóa đã từng giải quyết thành công hơn một chút. Đó chính là thiên tài của chủ nghĩa tư bản - tái tạo lại những thứ gần với một trạng thái nào đó của tự nhiên trong các siêu thị hiện đại hoặc cửa hàng đồ ăn nhanh, ném chúng ta trở lại bối cảnh phức tạp, đầy hiểm họa về dinh dưỡng và một lần nữa lại bị bao phủ bởi cái bóng của tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI BẢY

ĐẠO ĐỨC CỦA VIỆC ĂN THỊT ĐỘNG VẬT

ĐỐI THOẠI Ở TIỆM BEEFSTEAK

Lần đầu tiên mở cuốn sách Animal Liberation[84] của Peter Singer là lúc tôi đang ăn tối một mình ở quán Palm, cố gắng thưởng thức một miếng bíp tết thăn bò vừa chín tới. Nếu chuyện đó nghe giống như một cách làm thể hiện nhận thức trước sau bất nhất, nếu không muốn nói là không thể tiếp thu, thì, ừm, đó chính là một phần ý đồ của tôi. Đã lâu lắm rồi, con người ăn tạp cụ thể này mới cảm thấy đôi chút khó xử về chuyện ăn thịt, nhưng mặt khác, tôi cũng chưa từng trực tiếp tham gia vào quá trình chế biến động vật thành thực phẩm: sở hữu một con bò đực sắp bị biến thành món bíp tết, sử dụng phễu cắt tiết trong xưởng chế biến của Joel Salatin, và bây giờ lại chuẩn bị đi săn động vật hoang. Bữa tối với món bíp tết mà tôi đang nói đến diễn ra vào buổi tối trước khi con bò số 534 bị làm thịt, sự kiện duy nhất trong đời nó mà tôi không được phép chứng kiến hoặc thậm chí biết bất kỳ thông tin gì, ngoại trừ cái ngày điều đó có thể xảy ra. Đây cũng không hẳn là điều khiến tôi ngạc nhiên: ngành công nghiệp chế biến thịt hiểu rằng người ăn càng biết nhiều về những gì diễn ra trên sàn lò mổ thì càng có khả năng ăn ít thịt đi. Không nhất thiết là vì việc giết mổ là vô nhân đạo, mà bởi vì phần lớn chúng ta không muốn bị

https://thuviensach.vn

nhắc nhở rằng thịt chính xác là gì hoặc phải làm những gì để miếng thịt có mặt trên đĩa. Bữa tối với món bíp tết của tôi, ăn cùng với triết gia hàng đầu thế giới về quyền động vật, thế hiện nỗ lực có phần khổ sở của tôi nhằm đánh dấu sự kiện này, và cố gắng - có đôi chút muộn màng, tôi biết vậy - tìm hiểu xem liệu tôi có thể bào chữa cho những gì mình đã làm và sắp làm hay không.

Ăn thịt đã trở nên khó khăn về mặt đạo đức, ít nhất là đối với những người chịu nghĩ về điều đó. Những người ăn chay giờ trở nên phổ biến hơn bao giờ hết, và quyền động vật, phong trào bị coi là ngoài lề nhất trong số các phong trào ngoài lề cho tới vài năm trước đây, đang nhanh chóng phát triển thành một chủ lưu của văn hóa. Tôi không biết rõ tại sao chuyện này lại đang diễn ra, khi mà con người ăn thịt động vật cả vạn năm nay mà không cảm thấy áy náy về đạo đức. Dĩ nhiên là cũng có những người phản đối trong thời gian đó - Ovid, St. Francis, Tolstoy và Gandhi là những cái tên thường được nhắc đến. Nhưng phần đa đều luôn luôn nhất trí rằng con người thực chất là loài ăn tạp, và cho dù việc giết và ăn thịt động vật có đặt ra tình thế lưỡng nan về tôn giáo hay đạo đức thế nào đi nữa thì những truyền thống văn hóa khác nhau của chúng ta (mọi thứ từ lễ nghi kiểm soát việc giết mổ cho tới việc cầu nguyện trước bữa ăn) đều có thể xử lý ổn thỏa giúp chúng ta. Trong nhiều thiên niên kỷ, nền văn hóa của chúng ta đã đúc kết rằng động vật vừa tốt để ăn, vừa tốt cho suy nghĩ.

Trong những năm gần đây, các nhà nghiên cứu y học đã đặt ra những nghi vấn cho về "tốt để ăn", mặc dù các nhà triết học như Singer và các tổ chức như Tổ chức Bảo vệ Động vật (PETA) đã cho chúng ta những lý do mới để nghi ngờ rằng thịt tốt cho suy nghĩ - nghĩa là tốt cho tâm hồn hay nhận thức về đạo đức của chúng ta. Ngày nay, săn bắn bị coi là hành động xấu, ngay cả đối với những người vẫn đang ăn thịt; rõ ràng những người này phản đối việc giết

https://thuviensach.vn

chóc (như thể món bíp tết có thể có được theo cách khác), hoặc có lẽ việc tận hưởng khoái cảm trong khi giết một con vật mới chính là vấn đề. Có thể là nền văn minh của chúng ta đang dò dẫm tiến lên một trình độ nhận thức cao hơn. Có thể là tính mức độ khai sáng về đạo đức của chúng ta đã tiến tới điểm mà việc ăn thịt động vật - giống như thực tiễn sở hữu nô lệ hoặc đối xử với phụ nữ như những người có địa vị thấp kém hơn trước kia - giờ đây có thể bị xem là hành động dã man, dấu tích của quá khứ dốt nát sẽ sớm làm ta thấy hổ thẹn.

Ít nhất thì đó là quan điểm của các nhà triết học về động vật. Nhưng cũng có thể những quy chuẩn và lễ nghi văn hóa từng cho phép con người ăn thịt mà chẳng hề băn khoan đã trở nên vô hiệu vì những lý do khác. Có lẽ khi sức ảnh hưởng của truyền thống đối với các quyết định về ăn uống của chúng ta yếu đi thì thói quen ta từng mặc nhiên cho là đúng sẽ bị vứt bỏ, và do đó chúng sẽ dễ dàng bị vùi dập bởi một ý tưởng mạnh mẽ hoặc làn gió thời thượng hơn.

Cho dù nguyên nhân là gì thì nó cũng gây ra những sự lúng túng về văn hóa nhiều đến bất thường về chủ đề động vật. Vì trong khi nhiều người trong chúng ta có vẻ như đang háo hức mở rộng sự cân nhắc về đạo đức sang cả những loài khác, thì ở những trang trại công nghiệp, người ta lại đang bắt động vật phải chịu đau khổ nhiều hơn ở bất kỳ thời điểm nào trong lịch sử. Khoa học lần lượt bác bỏ những tuyên bố về sự độc nhất vô nhị của loài người chúng ta bằng những phát hiện cho thấy rằng những công việc như trồng trọt, chế tạo công cụ, ngôn ngữ, và thậm chí có thể cả nhận thức về bản thân, không phải là sở hữu độc quyền của loài người thông minh, như chúng ta từng nghĩ. Tuy nhiên, phần lớn những động vật chúng ta ăn có cuộc sống được tổ chức rất sát với tinh thần của Descartes, người từng nổi tiếng với tuyên bố rằng động vật thuần

https://thuviensach.vn

túy chỉ là những cỗ máy, không có khả năng tư duy hay cảm xúc. Mối quan hệ của chúng ta với động vật ngày nay có tính loạn thần, trong đó sự ủy mị tồn tại song song với sự tàn bạo. Một nửa số chó ở nước Mỹ sẽ được nhận quà Giáng sinh năm nay, tuy nhiên hầu như chẳng có mấy ai trong chúng ta từng quan tâm đến cuộc sống của lợn - một loài động vật cũng có thể thông minh như chó - là loài có thể trở thành món giăm bông cho dịp Giáng sinh.

Chúng ta chịu đựng chứng tâm thần phân liệt này vì cuộc sống của loài lợn này đã chuyển dịch ra khỏi tầm mắt; lần cuối ta tận mắt nhìn thấy một con lợn là bao giờ? Thịt lợn xuất hiện trong cửa hàng, nơi nó đã được xẻ thành miếng và đóng gói để trông chẳng còn giống gì với bộ phận của một con vật (lần cuối ta nhìn thấy một đồ tể làm việc là bao giờ?) Sự biến mất của động vật khỏi cuộc sống của chúng ta đã mở ra một không gian trong đó không có cơ hội để kiểm nghiệm thực tế về sự ủy mị hay tàn bạo; đó là một không gian trong đó những người như Peter Singer và Frank Purdue đều hoạt động tốt như nhau.

Vài năm trước đây, tác giả người Anh John Berger từng viết bài báo "Tại sao ta lại nhìn động vật?" trong đó ông cho rằng việc mất đi tiếp xúc hằng ngày giữa con người và động vật - đặc biệt là tiếp xúc trực tiếp bằng mắt - đã khiến chúng ta hết sức bối rối về tình trạng của mối quan hệ giữa chúng ta với các loài khác. Việc tiếp xúc bằng mắt như vậy, vốn dĩ luôn có chút gì đó huyền bí, là sự nhắc nhở sống động hằng ngày rằng động vật về cơ bản vừa giống vừa không giống với chúng ta; ta thoáng thấy trong mắt chúng điều gì đó rõ ràng là quen thuộc (nỗi đau, sự sợ hãi, lòng can đảm) vả cả điều gì đó khác mà ta không tài nào hiểu được (?!). Dựa trên nghịch lý này, con người xây dựng một mối quan hệ trong đó họ cảm thấy vừa có thể tôn trọng vừa có thể ăn thịt động vật mà không phải ngoảnh mặt đi. Nhưng sự thỏa hiệp đó gần như đã bị

https://thuviensach.vn

phi vỡ; ngày nay, hoặc ta ngoảnh mặt đi hoặc ta trở thành người ăn chay. Ví phần tôi, cả hai phương án này dường như đều không đặc biệt hấp dẫn; rõ ràng bây giờ việc ngoảnh mặt đi đã là quá muộn. Điều đó có thể giải thích tại sao tôi lại cố gắng đọc Petcr Singer trong một tiệm bíp tết.

* * *

ĐÂY KHÔNG PHẢI là việc tôi khuyên các bạn làm nếu các bạn vẫn tiếp tục ăn thịt. Giải phóng Động vật, bao gồm phần lý luận triết học và phần mô tả đậm chất báo chí ngang bằng nhau, là một trong những cuốn sách hiếm hoi đòi hỏi ta hoặc là phải bảo vệ cách ta sống, hoặc phải thay đổi cách sống đó. Bởi Singer cực kỳ có tài biện luận, đối với nhiều người đọc, việc thay đổi lại dễ dàng hơn nhiều. Giải phóng Động vật đã khiến hàng nghìn người chuyển sang ăn chay, và tôi không mất nhiều thời gian để thấy lý do: chỉ trong vài trang, ông đã thành công khi đẩy tôi, thói quen ăn thịt của tôi, đấy là còn chưa nói đến kế hoạch săn bắn của tôi, vào thế phòng thủ.

Luận điểm của Singer đơn giản đến quyến rũ và, miễn là bạn chấp nhận những giả thiết của nó, khó có thể bác bỏ. Lấy ví dụ là giả thiết mọi con người đều bình đẳng mà phần lớn chúng ta đều sẵn sàng đồng ý. Tuy nhiên, chúng ta thực sự muốn thể hiện điều gì trong đó? Rốt cuộc, thực tế là con người không hề bình đẳng - có những người thông minh hơn, xinh đẹp hơn, tài năng hơn, v.v...“Bình đẳng là một ý tưởng đạo đức, chứ không phải một sự khẳng định về thực tế,” Singer chỉ ra. Ý tưởng đạo đức của nó là lợi ích của mọi người đều phải được quan tâm một cách bình đẳng, “cho dù họ là ai hay họ có khả năng gì”. Nghe cũng hợp lý; nhiều

https://thuviensach.vn

triết gia cũng có được ý tưởng tương tự. Nhưng hầu như chưa có ai tiến thêm được bước nào về mặt logic. “Nếu như việc có trí tuệ cao hơn không cho phép một người sử dụng một người khác vì lợi ích của bản thân, thì tại sao nó lại cho phép con người khai thác những loài không phải là con người cho mục đích như vậy?”

Đây là điểm trọng yếu trong lập luận của Singer, và ngay lập tức, tại trang sáu này, tôi bắt đầu ghi ý kiến phản biện ở lề trang sách. Nhưng con người khác với động vật theo những cách đáng kể về đạo đức. Đúng vậy, Singer công nhận dễ dàng, và đó là lý do chúng ta không nên đối xử với lợn và trẻ em như nhau. Quan tâm tới lợi ích một cách bình đẳng không có nghĩa là phải đối xử công bằng, ông khẳng định; trẻ em có lợi ích khi được hưởng sự giáo dục, còn lợn có lợi ích khi được dũi đất. Nhưng khi lợi ích được hưởng là như nhau, nguyên tắc công bằng đòi hỏi hai loài phải được quan tâm như nhau. Và một lợi ích rất tiêu biểu mà con người có chung với loài lợn, cũng như với tất cả các sinh vật có cảm giác, là lợi ích trong việc tránh được đau đớn.

Tại đây Singer trích dẫn một đoạn nổi tiếng của Jeremy Bentham, triết gia theo chủ nghĩa vị lợi nổi tiếng thế kỷ 18. Bentham viết vào năm 1789, khi người Pháp giải phóng nô lệ da đen và trao cho họ những quyền cơ bản, trước cả khi người Anh hay người Mỹ hành động. “Sẽ có ngày,” Bentham viết, “những động vật còn lại có được những quyền đó.” Sau đó, Bentham hỏi về những đặc điểm nào cho phép một sinh vật được cân nhắc về đạo đức. “Liệu đó có phải là khả năng lập luận, hay khả năng thuyết trình?” Bentham hỏi. “Nhưng rõ ràng con ngựa hoặc chó trưởng thành cũng chẳng có khả năng lập luận, hay có khả năng chuyện trò hơn một đứa trẻ sơ sinh.”

“Câu hỏi không phải là, Chúng có lập luận được không? Cũng không phải là chúng có nói được không? Mà là, Chúng có chịu được

https://thuviensach.vn

đau đớn không?"

Ở điểm này, Bentham sử dụng một chiêu bài hiểm mà các triết gia gọi là "lập luận từ các trường hợp bên lề". Kiểu lập luận đó là thế này: có những con người - như là trẻ sơ sinh, người rất chậm phát triển, người loạn trí - mà mức độ trí tuệ không bằng được con tinh tinh. Mặc dù những người này không thể đền đáp những sự chăm sóc mang tính đạo đức của chúng ta (tuân thủ nguyên tắc vàng, v.v.), thì chúng ta vẫn đưa họ vào phạm vi cân nhắc về đạo đức của chúng ta. Vậy dựa vào đâu mà chúng ta loại trừ loài tinh tinh?

Vì nó là tinh tinh, tôi giận dữ viết vào bên lề, còn họ là con người! Đối với Singer, điều đó chưa đủ thuyết phục. Việc loại trừ tinh tinh khỏi sự cân nhắc đạo đức đơn giản chỉ vì chúng không phải là con người cũng không khác gì việc loại trừ nô lệ đơn giản vì họ không phải là người da trắng. Cũng giống như cách chúng ta gọi việc loại trừ đó là "phân biệt chủng tộc" các nhà đấu tranh vì quyền động vật coi phân biệt đối xử với tinh tinh chỉ vì nó không phải là con người là "phân biệt giống loài". Nhưng sự khác biệt giữa người da đen và người da trắng quá nhỏ nhặt so với sự khác biệt giữa con trai tôi và tinh tinh. Singer đề nghị chúng ta hình dung một xã hội giả định nào đó phân biệt chủng tộc dựa trên một cơ sở không nhỏ nhặt - chẳng hạn như trí tuệ. Nếu kế hoạch đó xúc phạm tới ý thức về quyền bình đẳng của chúng ta, mà chắc chắn là vậy, thì tại sao việc động vật thiếu những đặc điểm nào đó của con người lại có thể là cơ sở để phân biệt? Hoặc chúng ta không công nhận sự bình đẳng đối với những người chậm phát triển, ông kết luận, hoặc chúng ta phải công nhận điều đó với động vật có năng lực cao hơn.

Tới chỗ này thì tôi hạ nĩa xuống. Nếu tôi tin vào sự bình đẳng, và bình đẳng dựa trên lợi ích thay vì đặc điểm, thì hoặc là tôi phải

https://thuviensach.vn

nghĩ đến lợi ích của chú bò đực, hoặc tôi là chấp nhận rằng tôi là kẻ phân biệt giống loài.

Nhưng lúc này, tôi quyết định sẽ thừa nhận mình có tội theo lập luận nói trên. Và ăn nốt đĩa bíp tết.

Nhưng Singer đã gieo vào trong tôi một ý niệm đầy bất an, và trong những ngày sau đó, ý niệm ấy ngày càng lớn, được tưới tắm bởi những nhà tư duy về quyền động vật khác mà tôi bắt đầu đọc: triết gia Tom Regan và James Rachels, nhà lý luận pháp lý Steven M. Wise, tác giả như Joy Williams và Matthew Scully. Tôi không cho rằng mình sẽ thấy khó chịu khi bị gọi là người phân biệt giống loài, nhưng liệu có lúc nào đó, như những tác giả này nói, chúng ta sẽ coi phân biệt giống loài là một việc xấu xa tương tự như phân biệt chủng tộc không? Liệu có lúc nào đó lịch sử sẽ đánh giá chúng ta một cách khắc nghiệt như đánh giá những người Đức sống trong cái bóng của trại tập trung Treblinka? Tiểu thuyết gia Nam Phi J. M. Coetzee đã đặt ra chính câu hỏi đó trong một bài giảng ở Princeton không lâu trước đây; ông trả lời câu hỏi đó rằng "phải". Nếu các nhà bảo vệ quyền động vật nói đúng, thì "tội ác với quy mô cực kỳ lớn" (theo lời Coetzee) đang diễn ra xung quanh chúng ta hằng ngày, chỉ có điều là ta không nhận thấy.

* * *

TA GẦN NHƯ không thể xem xét ý tưởng này một cách nghiêm túc, chứ chưa nói gì tới chấp nhận, và nhiều tháng sau cuộc chạm trán giữa Singer và miếng bíp tết của tôi tại tiệm Palm, tôi cố vận dụng mọi khả năng tư duy để bác lại. Tuy nhiên, Singer và các đồng nghiệp của ông đã lần lượt bẻ gẫy gần như mọi lời phản đối mà tôi có thể nghĩ ra.

https://thuviensach.vn

Lời biện hộ đầu tiên của người ăn thịt rõ ràng là: Tại sao chúng ta nên đối xử với động vật có đạo đức hơn cách chúng đối xử với nhau? Thực ra, Ben Franklin đã dùng chiến thuận này trước tôi lâu rồi. Ông viết trong tự truyện rằng vào một ngày khi đang xem bạn bè bắt cá ông đã băn khoăn tự hỏi, "Nếu chúng ăn lẫn nhau thì tôi chẳng thấy có lý do gì khiến chúng tôi không được ăn chúng cả." Tuy nhiên, ông thừa nhận rằng mình cũng không nghĩ ra lý lẽ này cho tới khi lũ cá ở trong chảo rán, bắt đầu dậy mùi "thơm phức". Franklin nhận xét rằng: là một "sinh vật biết suy luận" có lợi thế rất lớn là ta có thể tìm được lý do cho bất kỳ điều gì mình muốn làm.

Với lập luận "loài vật cũng làm điều đó", nhà bảo vệ quyền động vật đưa ra một câu trả lời đơn giản nhưng đầy thuyết phục: anh có thực sự muốn đặt chuẩn mực đạo đức của mình dựa trên trật tự của tự nhiên không? Giết người và cưỡng hiếp cũng là những hành vi tự nhiên đấy. Hơn nữa, ta có thể lựa chọn: con người đâu cần phải giết các sinh vật khác để sinh tồn, chỉ có các động vật ăn thịt mới làm điều đó. (mặc dù nếu có thể xem con mèo Otis của tôi là một dấu hiệu chỉ dẫn thì đôi khi động vật giết chóc cũng hoàn toàn chỉ là để vui thú).

Điều này lại dẫn đến một phản đối khác cho trường hợp vật nuôi: cuộc sống hoang dã có tồi tệ hơn cho những sinh vật này không? "Những người biện hộ cho tình trạng chiếm hữu nô lệ đối với người châu Phi da đen thường đưa ra lập luận tương tự", Singer phản bác. "Cuộc sống tự do được ưa thích hơn."

Nhưng phần lớn vật nuôi không thể sống sót trong môi trường hoang dã; trên thực tế, nếu chúng ta không ăn chúng thì chúng sẽ không tồn tại. Hoặc như một triết gia chính trị thế kỷ 19 từng nói, "Lợn có lợi ích lớn hơn bất kỳ loài nào khác do nhu cầu về thịt lợn xông khói. Nếu cả thế giới là người Do Thái thì sẽ không có con lợn

https://thuviensach.vn

nào." Và điều này hóa ra lại là ổn đối với nhà bảo vệ quyền động vật: nếu gà không còn tồn tại, chúng sẽ không còn bị hành hạ nữa.

Vật nuôi ở các trang trại công nghiệp chưa từng biết đến bất kỳ cuộc sống nào khác. Nhà bảo vệ quyền động vật chỉ ra một cách xác đáng rằng "động vật cũng có nhu cầu phải vận động, duỗi chân hay duỗi cánh, tự liếm lông và xoay người, dù chúng có từng sống ở những điều kiện cho phép điều đó hay không". Nói cách khác, cách đo lường sự khốn khổ của vật nuôi không phải dựa trên trải nghiệm từ trước, mà dựa trên tình trạng không được đáp ứng hằng ngày của các bản năng ở chúng.

Được, cứ cho là sự khốn khổ của động vật trong tay chúng ta là một vấn đề chính đáng, nhưng thế giới này đầy rẫy các vấn đề, và hiển nhiên việc giải quyết các vấn đề của con người phải được đặt lên trên hết. Nghe có vẻ cao cả...nhưng tất cả những gì mà những người bảo vệ quyền động vật yêu cầu tôi thực hiện chỉ là ngừng ăn thịt. Chẳng có lý do gì khiến tôi không thể cống hiến sức mình để giải quyết các vấn đề của loài người như một người ăn chay cả.

Nhưng chẳng phải chính cái thực tế là ta có thể chọn không ăn thịt vì những lý do đạo đức chỉ ra một sự khác biệt quan trọng giữa động vật và con người bào chữa cho sự phân biệt giống loài của chúng ta sao? Chính tình trạng vô hạn định của sự thèm ăn và những triển vọng đạo đức mở ra xác định chúng ta là một sinh vật hoàn toàn khác biệt. Chỉ riêng loài người chúng ta (như Kant đã chỉ ra) là động vật có đạo đức, loài duy nhất thậm chí có khả năng hình thành khái niệm về "quyền". Khỉ thật, chúng ta đã phát minh ra chính thứ chết tiệt đó - *cho bản thân.* Vậy thì có gì sai khi chúng ta dành sự cân nhắc về đạo đức cho những người có khả năng hiểu khái niệm đó?

Đây chính là lúc mà bạn va phải lập luận từ các trường hợp bên lề: trạng thái đạo đức của những người chậm phát triển và tâm

https://thuviensach.vn

thần, đứa trẻ hai ngày tuổi và bệnh nhân Alzheimer giai đoạn nặng. Những người này ("những trường hợp bên lề", theo cách gọi đáng ghét của triết học đạo đức hiện đại) không có khả năng ra quyết định về mặt đạo đức hơn một con khỉ, vậy mà chúng ta lại cho họ quyền. Đúng thế, tôi đáp lại, vì lý do hiển nhiên: Họ giống chúng ta. Chẳng phải việc quan tâm đặc biệt đến các cá thể cùng loại là điều hoàn toàn tự nhiên sao?

Chỉ khi anh là người phân biệt giống loài, nhà bảo vệ quyền động vật trả lời. Cách đây không lâu lắm, nhiều người da trắng cũng nói điều tương tự về việc họ là người da trắng: chúng ta chăm sóc cho những người cùng loại. Dù vậy, tôi vẫn cho rằng có một lý do không hề tùy tiện cho việc chúng ta bảo vệ quyền của những người "bên lề": chúng ta sẵn sàng coi họ thuộc về cộng đồng đạo đức của chúng ta, vì chính chúng ta đều đã từng và có thể sẽ lại trở thành những trường hợp bên lề. Hơn nữa, những người này cũng có cha mẹ, con cái, khiến cho mối quan tâm của chúng ta đến lợi ích của họ sâu sắc hơn đến lợi ích của thậm chí là loài vượn thông minh nhất.

Một người theo thuyết vị lợi như Singer sẽ nhất trí rằng cảm xúc của người thân cũng là một phần trong sự tính toán về đạo đức của chúng ta, nhưng nguyên tắc quan tâm một cách bình đẳng về lợi ích đòi hỏi rằng trong thử nghiệm y học về mức độ đau đớn trên một đứa trẻ mồ côi chậm phát triển nghiêm trọng và một con tinh tinh bình thường, nếu phải lựa chọn ta phải hy sinh đứa trẻ. Tại sao? Vì con tinh tinh có thể sẽ bị đau đớn hơn.

Tóm lại, đây là vấn đề có tính thực tế trong lập luận từ các trường hợp bên lề của nhà triết học: lập luận này có thể được sử dụng để giúp đỡ động vật, nhưng rốt cuộc lại thường dẫn đến làm tổn thương những trường hợp bên lề. Từ bỏ phân biệt giống loài có thể đẩy chúng ta tới bờ vực đạo đức mà chúng ta chưa sẵn sàng

https://thuviensach.vn

nhảy, thậm chí cả khi lý trí dồn chúng ta tới đó.

Tuy vậy, điều này vẫn chưa phải là lựa chọn đạo đức mà tôi bị yêu cầu thực hiện ở đây (Quá tệ! Mọi chuyện sẽ dễ dàng hơn nhiều) Trong cuộc sống hằng ngày, lựa chọn không phải giữa trẻ nhỏ và tinh tinh mà là giữa lợn và đậu phụ. Thậm chí nếu chúng ta bác bỏ thuyết vị lợi khắc nghiệt của một ông Peter Singer nào đó, thì vẫn còn đó câu hỏi liệu chúng ta có mắc nợ những con vật có thể bị đau đớn sự cân nhắc về đạo đức không, và điều này dường như là không thể phủ nhận. Và nếu chúng ta nợ chúng sự cân nhắc về đạo đức, vậy thì chúng ta sẽ giải thích thế nào cho việc giết và ăn thịt các loài động vật?

Đây là lý do tại sao ăn thịt là trường hợp khó khăn nhất liên quan đến quyền động vật. Trong trường hợp sử dụng động vật làm thí nghiệm, tất cả chỉ trừ những người bảo vệ quyền động vật cực đoan nhất đều sẵn sàng xem trọng lợi ích của con người hơn cái giá mà động vật phải trả. Đó là bởi vì ý thức về những đặc tính chỉ có ở con người có ảnh hưởng tới sự tính toán thiết thực giữa cảm giác hài lòng và đau đớn: sự đau đớn của con người được coi trọng hơn nỗi đau của một con chuột, vì cảm giác đau đớn của chúng ta bị phóng đại lên bởi những cảm xúc như nỗi sợ hãi; tương tự như vậy, cái chết của chúng ta sẽ tồi tệ hơn của một con vật vì chúng ta hiểu cái chết là gì trong khi chúng thì không. Vì thế cuộc tranh luận xung quanh chuyện thí nghiệm trên động vật là về những chi tiết này: thí nghiệm trên động vật có thực sự cần thiết để cứu sống con người không? (rất thường xuyên câu trả lời là không). Nhưng nếu con người không còn cần ăn thịt để sống sót, vậy thì chính xác ta sẽ đặt điều gì lên cán cân ở phía con người để nó nặng hơn phía lợi ích của động vật?

Tôi ngờ rằng đây là lý do tại sao rốt cuộc những người bảo vệ quyền động vật lại có thể đẩy tôi vào thế thủ. Lựa chọn giữa một

https://thuviensach.vn

con tinh tinh và đứa trẻ chậm phát triển, hay chấp nhận hy sinh tất cả những con lợn được sử dụng để thực hành nghiên cứu phẫu thuật bắc cầu là một chuyện. Nhưng điều gì sẽ xảy ra khi lựa chọn là giữa "cả cuộc đời khổ sở của một con vật và sở thích ăn uống của một con người?" như Singer viết. Ta ngoảnh mặt làm ngơ - hoặc ta phải ngừng ăn thịt động vật. Và nếu bạn không muốn làm cả hai việc này? Tôi đoán rằng bạn phải cố gắng xác định xem liệu con vật mà bạn ăn có thực sự phải sống khổ sở cả cuộc đời.

Theo Peter Singer, tôi không hy vọng có thể trả lời được câu hỏi đó một cách khách quan chừng nào tôi vẫn ăn thịt. "Chúng ta rất hay tự thuyết phục bản thân mình rằng mối quan tâm của chúng ta đối với những con vật khác không đòi hỏi chúng ta ngừng ăn thịt chúng." Đại loại tôi có thể hiểu quan điểm của ông: ý tôi là, tại sao tôi lại phải vất vả đến vậy chỉ để biện minh cho một thực đơn bữa ăn? "Không ai có thói quen ăn thịt có thể hoàn toàn không có thành kiến khi xét đoán liệu điều kiện nuôi động vật có làm cho chúng phải khổ sở hay không." Nói cách khác, tôi phải ngừng ăn thịt trước khi tôi có thể quyết định, với một lương tâm trong sạch, rằng liệu tôi có thể tiếp tục ăn thịt nữa hay không, chưa nói tới chuyện săn bắn để lấy thịt. Đây dường như là một thách thức mà tôi không có lựa chọn nào khác ngoài việc chấp nhận. Vì thế vào một ngày Chủ nhật tháng Chín, sau khi ăn một miếng thăn lợn nướng ngon lành, tôi trở thành một người ăn chay miễn cưỡng và (tôi vô cùng hy vọng sẽ chỉ là) tạm thời.

THẾ LƯỠNG NAN CỦA NGƯỜI ĂN CHAY

Giống như mọi người ăn chay có lòng tự trọng (và chúng ta sẽ chẳng là gì nếu không có lòng tự trọng), tôi sẽ chất lên vai các bạn

https://thuviensach.vn

những thỏa hiệp bắt buộc và sự khác biệt về đạo đức của tôi. Tôi không phải người ăn chay trường (tôi vẫn ăn trứng gà và bơ sữa), vì trứng gà và sữa có thể lấy được từ động vật mà không làm chúng đau đớn hay giết chết chúng - hoặc ít nhất là tôi nghĩ như vậy. Tôi cũng sẵn sàng ăn thịt những động vật không có mặt, như động vật thân mềm, với giả thiết là chúng không có đủ khả năng nhận thức để cảm thấy đau đớn. Không, đây không phải là "chủ nghĩa phát xít" của riêng tôi: nhiều nhà khoa học và nhà triết học về quyền động vật (trong đó có Peter Singer) đã vạch ra ranh giới của nhận thức ngay phía trên vị trí của loài sò. Không ai biết chắc rằng điều này có đúng không, nhưng, bằng cách tin vào điều đó tới chừng nào có bằng chứng khác, tôi đã trở thành một trong số nhiều người quan tâm sâu sắc đến động vật.

Khoảng một tháng sau khi bắt đầu thử nghiệm, tôi vẫn còn thấy miễn cưỡng về chuyện này. Tôi thấy việc làm một bữa tối chay tịnh vừa ý đòi hỏi nhiều suy nghĩ và công sức hơn hẳn (đặc biệt là việc băm chặt); ăn thịt đơn giản là thuận tiện hơn. Việc đó cũng giúp ta dễ hòa đồng hơn, ít nhất là trong một xã hội mà số người ăn chay vẫn chỉ chiếm tỷ lệ rất nhỏ (gần đây, tạp chí Time ước tính rằng có khoảng 10 triệu người ăn chay ở Mỹ). Điều khiến tôi thấy khó khăn nhất khi ăn chay là việc đó đã tách tôi ra khỏi những người khác và, dù điều này nghe có vẻ lạ lùng, khỏi toàn bộ kinh nghiệm của loài người theo một cách tinh vi.

Giờ đây những người khác phải điều chỉnh theo tôi, và tôi thấy chuyện đó thật không thoải mái: những hạn chế trong thực đơn mới của tôi làm biến dạng những mối quan hệ chủ - khách cơ bản. Là khách, nếu tôi sơ ý không dặn trước chủ nhà rằng tôi không ăn thịt thì bà ấy sẽ cảm thấy áy náy, còn nếu tôi cho biết điều đó thì bà ấy sẽ chuẩn bị riêng một món cho tôi, và trong trường hợp ấy thì chính tôi lại cảm thấy áy náy. Về vấn đề này, tôi có xu hướng

https://thuviensach.vn

đồng tình với người Pháp khi họ coi bất kỳ sự hạn chế nào trong thực đơn của cá nhân là hành vi xấu.

Dù người ăn chay là cấp độ tiến hóa cao hơn của con người, nhưng tôi vẫn thấy dường như người đó đã đánh mất điều gì trên con đường tiến hóa, điều mà tôi không sẵn sàng bỏ qua. Dù trong thời gian này tôi cảm thấy khỏe mạnh và có đạo đức, nhưng đồng thời tôi cũng cảm thấy mình bị tách ra khỏi với những truyền thống mà tôi coi trọng: những truyền thống văn hóa như là ăn gà tây vào lễ Tạ ơn, hoặc thậm chí ăn xúc xích ở sân bóng chày, và những truyền thống gia đình như món ức bò của mẹ tôi vào dịp lễ Quá hải. Những bữa ăn mang tính lễ nghi này gắn kết chúng ta với lịch sử của mình theo nhiều con đường - gia đình, tôn giáo, cảnh quan, quốc gia, và, nếu ta muốn ngược thời gian xa hơn nữa, là sinh học. Vì mặc dù con người không còn cần thịt để tồn tại (vì giờ đây khi chúng ta có thể lấy B-12 từ thực phẩm lên men hoặc thực phẩm bổ sung), thì ta đã ăn thịt trong phần lớn thời gian tồn tại trên trái đất. Thực tế này trong lịch sử tiến hóa biểu hiện ở cấu trúc răng của chúng ta, bộ máy tiêu hóa, và có thể cả việc ứa nước miếng khi nhìn thấy một miếng bíp tết chín tới. Ăn thịt giúp chúng ta có thể chất cũng như nhận thức xã hội như hiện tại. Các nhà nhân loại học cho rằng, dưới áp lực của việc săn bắn bộ óc của con người tăng trưởng về kích thước và độ phức tạp, và quanh đống lửa nơi chiến lợi phẩm của cuộc đi săn được nấu chín và chia thành từng phần nhỏ, văn hóa nhân loại bắt đầu đơm hoa.

Nói vậy không có hàm ý rằng chúng ta không thể hoặc không nên đi xa hơn di sản của mình, mà tôi chỉ muốn nhấn mạnh rằng di sản ấy là của chúng ta; dù cho việc từ bỏ thịt có đem lại điều gì cho ta đi nữa, thì ít nhất cũng sẽ làm mất đi điều đó. Ý tưởng trao quyền cho động vật có thể nâng chúng ta lên khỏi thế giới tàn bạo, phi đạo đức của kẻ ăn thịt và con mồi - của lối sống ăn thịt -

https://thuviensach.vn

nhưng đồng thời nó cũng đòi hỏi sự hy sinh, hay là sự thăng hoa, của một phần căn tính của chúng ta - phần "con" trong chính chúng ta (đây là một trong những điều trớ trêu kỳ quặc hơn của quyền động vật: yêu cầu chúng ta thừa nhận mọi điều chúng ta giống với động vật, để rồi lại hành động hướng đến chúng theo cách ít tính động vật nhất). Không hẳn việc hy sinh tính động vật của chúng ta là điều gì đáng tiếc; không ai tiếc rẻ khi từ bỏ việc hãm hiếp và cướp bóc - cũng là một phần của di sản ta kế thừa. Nhưng ít nhất chúng ta cũng nên thừa nhận rằng ham muốn ăn thịt của con người không phải là vấn đề nhỏ nhặt, hay sở thích ăn uống thuần túy như những nhà bảo vệ quyền động vật nói. Cũng tương tự như vậy, chúng ta có thể gọi tình dục - giờ đây đã không còn nhất thiết là để duy trì nòi giống - chỉ là thú tiêu khiển. Quả thực, việc ăn thịt của chúng ta là thứ gì đó rất sâu xa.

SỰ ĐAU KHỔ CỦA ĐỘNG VẬT

Việc liệu lợi ích của chúng ta trong việc ăn thịt động vật có lớn hơn lợi ích của chúng khi không bị ăn thịt (tạm giả định rằng đó là lợi ích của chúng) rốt cuộc còn tùy thuộc vào vấn đề gây nhiều tranh cãi là sự đau đớn của động vật. Gây tranh cãi là bởi, về mặt nào đó, ta không thể biết được một con bò, một con lợn hay một con vượn nghĩ gì. Tất nhiên, ta có thể nói điều tương tự về những con người khác, nhưng vì mọi con người đều được lập trình theo cách gần như nhau nên chúng ta có lý do để giả định rằng cảm giác về nỗi đau của những người đó cũng giống với chúng ta. Liệu chúng ta có thể nói điều tương tự về động vật hay không? Có - và không.

Tôi chưa tìm được một tác giả nào viết nghiêm túc về chủ đề này mà vẫn tán thành niềm tin của Descartes rằng động vật không thể cảm thấy đau vì chúng không có tâm hồn. Các nhà khoa học và

https://thuviensach.vn

triết học đều nhất trí rằng, về cảm giác đau, những động vật bậc cao được lập trình khá giống với chúng ta vì những lý do tiến hóa tương tự, vì thế chúng ta nên tin rằng loài chó biết đau khi nhìn thấy vẻ mặt đau đớn của chúng lúc bị đá.

Việc động vật biết đau đớn dường như không còn gì nghi ngờ nữa. Tuy nhiên, những người bảo vệ quyền động vật tuyên bố vẫn còn có những nhà khoa học và nhà tư tưởng theo thuyết Descartes mới lập luận rằng động vật không biết tới sự đau khổ (suffering) vì chúng không có ngôn ngữ. Tuy nhiên nếu ta thực sự chịu khó đọc những tác giả đang gây tranh cãi (Daniel Dennett và Stephen Budiansky là hai trong số những tác giả thường xuyên được trích dẫn), ta nhanh chóng nhận ra rằng họ đang bị chế nhạo một cách không công bằng.

Lập luận gây khó chịu, mà tôi thấy không phải là không hợp lý, là cảm giác đau ở con người lớn hơn cảm giác đau ở động vật rất nhiều. Sự chênh lệch định tính này phần lớn là do chúng ta có ngôn ngữ, và nhờ có ngôn ngữ mà chúng ta có khả năng tư duy và tưởng tượng. Nhà triết học Daniel Dennett cho rằng chúng ta có thể phân biệt cảm giác đau, mà rất nhiều động vật rõ ràng đều nếm trải, với sự đau khổ, phụ thuộc vào một trình độ nhận thức nhất định mà có vẻ như chỉ ít loài mới có. Theo quan điểm này, sự đau khổ không chỉ là cảm giác đau đớn về thể xác mà còn là cảm giác đau đó bị khuếch đại bởi những cảm xúc chỉ có ở con người như tiếc nuối, thương thân, xấu hổ, nhục nhã và sợ hãi.

Hãy xem xét việc bị thiến, một trải nghiệm mà phần lớn động vật có vú giống đực mà chúng ta ăn đều phải chịu đựng. Không ai phủ nhận rằng cuộc phẫu thuật này rất đau đớn đối với động vật, tuy nhiên rất nhanh sau đó, con vật có vẻ hoàn toàn bình thường trở lại (một số con khỉ nâu đực khi tranh giành con cái sẽ cắn đứt tinh hoàn của đối thủ; nhưng hôm sau có thể vẫn thấy nạn nhân

https://thuviensach.vn

giao phối, chẳng có vẻ gì là bị tổn thương). Rõ ràng, sự đau khổ của một người hiểu rõ những hàm nghĩa của việc bị thiến, có thể hình dung trước về sự việc đó và suy ngẫm về hậu quả của nó, biểu thị một nỗi đau đớn ở một cấp độ khác.

Tuy nhiên, ngôn ngữ và những hệ quả của nó cũng khiến cho một số cảm giác đau trở nên dễ chịu đựng hơn. Mỗi lần đi khám răng sẽ là một lần đau đớn của một con vượn vì nó không thể hiểu được mục đích và thời gian diễn ra của quá trình đó.

Khi con người suy ngẫm về sự đau khổ hay cảm giác đau của động vật, chúng ta không nên cho rằng chúng cũng có cảm giác như chúng ta khi trải qua cùng sự việc đó. Nhìn cả đàn bò đực lừng lững bước trên đoạn dốc tới cửa sàn giết mổ, như tôi đã từng chứng kiến, tôi buộc phải tự nhắc nhở mình rằng đây không phải là Sean Penn trong phim Dead Man Walking[85] rằng cảnh đó sẽ rất khác trong bộ não một con bò, nơi may thay không có khái niệm về sự không tồn tại. Điều tương tự cũng đúng với con hươu nhìn chằm chằm vào nòng súng trường của người đi săn. "Nếu chúng ta không nhìn thấy sự đau khổ trong cuộc sống của những loài động vật," Daniel Dennett viết trong cuốn Kinds of Minds[86], "thì chúng ta có thể hoàn toàn yên tâm rằng không có nỗi đau khổ vô hình nào nằm ở đâu đó trong não của chúng. Nếu tìm thấy sự đau khổ, chúng ta ắt sẽ dễ dàng nhận ra."

Điều đó đưa chúng ta - một cách lưỡng lự, nhưng cần thiết - tới trang trại công nghiệp Mỹ, nơi tất cả những sự phân biệt này ngay lập tức tan biến. Không dễ gì vạch được ranh giới giữa cảm giác đau và sự đau khổ trong một trang trại trứng hoặc lợn thiến hiện đại. Đây là nơi mà những sự tinh tế của triết lý đạo đức và nhận thức về động vật chẳng có chút giá trị nào, và quả thực mọi thứ chúng ta biết về động vật ít nhất kể từ thời Darwin đơn giản là bị... gạt qua một bên. Tới thăm một Trại Chăn nuôi Gia súc Tập trung

https://thuviensach.vn

(CAFO) là bước vào một thế giới, với tất cả những sự phức tạp về công nghệ, vẫn được thiết kế theo nguyên tắc Decartes từ thế kỷ 17: động vật bị coi như những cỗ máy - "những đơn vị sản xuất - không có khả năng cảm thấy đau. Vì không một con người có duy nghĩ nào còn tin nổi điều đó, nên ngành chăn nuôi theo phương thức công nghiệp giờ phụ thuộc vào việc những người điều hành trại chăn nuôi thôi hoài nghi nguyên tắc ấy còn những người khác thì sẵn sàng làm ngơ.

Từ những gì tôi đọc được, trang trại trứng là nơi tồi tệ nhất; tôi chưa từng vào được trang trại trứng nào vì ở đó họ không chào đón các nhà báo. Bò thịt ở Mỹ ít nhất cũng còn sống ngoài trời, mặc dù đứng trong đồng chất thải ngập đến mắt cá chân của chính chúng và ăn theo thực đơn khiến chúng phát ốm. Còn bọn gà giò, mặc dù bị cắt mỏ bằng dao nóng để chúng không mổ lẫn nhau do căng thẳng vì bị giam cầm, ít nhất cũng không sống trong loại chuồng nhỏ tới mức không bao giờ duỗi được cánh.

Định mệnh đó được dành riêng cho gà mái đẻ trứng của Mỹ, là loài sống những ngày ngắn ngủi cùng với nửa tá gà mái khác trong chuồng dây thép chỉ rộng bằng đúng bốn trang của cuốn sách này. Mọi bản năng tự nhiên của con gà mái này bị cản trở, dẫn tới một loạt những "hành vi xấu", bao gồm cả việc ăn thịt đồng loại trong cùng chuồng và cọ ức vào lưới thép cho đến khi trụi hết lông và chảy máu (đây là lý do chính khiến gà giò không bị giam trong chuồng; phần thịt ức có giá trị cao mà sứt sẹo sẽ gây thiệt hại về doanh thu). Cảm giác đau? Sự đau khổ? Nỗi tức giận? Việc ngừng hoài nghi phụ thuộc vào sự chấp thuận những từ ngữ miêu tả trung tính hơn, như "thói xấu", "khuôn mẫu" và "căng thẳng". Nhưng cho dù bạn có muốn gọi điều diễn ra bên trong những cái chuồng đó là gì, thì khoảng 10% số gà mái không thể chịu đựng được điều đó mà chết sẽ được tính vào chi phí sản xuất. Và khi sản

https://thuviensach.vn

lượng của những con sống sót bắt đầu suy giảm, lũ gà mái sẽ bị "ép rụng lông" - không được cung cấp thực phẩm, nước và ánh sáng trong vài ngày nhằm thúc đẻ lần cuối trước khi công việc của đời của chúng kết thúc.

Tôi biết, nếu chỉ đơn thuần thuật lại những thực tế này, mà phần lớn được rút ra từ các tạp chí thương mại về gia cầm, thì tôi có vẻ giống một người bảo vệ quyền động vật, phải không? Tôi không có ý như vậy (hãy nhớ rằng, tôi tham gia vào vụ ăn chay này với giả định rằng tôi vẫn có thể tiếp tục ăn trứng gà), nhưng đây là điều có thể xảy ra với ta khi... ta nhìn. Và cái mà ta thấy khi ta nhìn chính là sự tàn bạo - và sự đui mù trước sự tàn bạo - cần thiết để sản xuất ra loại trứng gà có thể được bán với giá bảy mươi chín xu một tá.

Luôn có sự xung đột giữa động cơ tối đa hóa hiệu quả bằng mọi giá của chủ nghĩa tư bản với những nhu cầu đạo đức của văn hóa, vốn đóng vai trò là đối trọng với sự mù quáng về đạo đức của thị trường từ trước tới nay. Đây là một ví dụ nữa về những mâu thuẫn văn hóa của chủ nghĩa tư bản - xu hướng ngả theo kinh tế theo thời gian dần dần xói mòn nền móng đạo đức của xã hội. Sự thương xót đối với những con vật mà chúng ta trông nom sẽ là một trong những mất mát như vậy.

Trại chăn nuôi công nghiệp là cái liếc nhìn ác mộng vào những gì chủ nghĩa tư bản có thể làm nếu không có bất kỳ sự bắt buộc nào của đạo đức hay theo quy định (không phải tình cờ mà các công nhân không có công đoàn trong những trại chăn nuôi này được quan tâm còn ít hơn những con vật mà họ chăm sóc). Ở đây, ở những nơi thảm hại này, bản thân sự sống được định nghĩa lại - là "sự sản xuất protein" - và kèm theo đó là "sự đau khổ". Cái từ đáng kính này lại trở thành "sự căng thẳng", một vấn đề kinh tế đang tìm kiếm một giải pháp có hiệu quả về chi phí nào đó như

https://thuviensach.vn

bấm mỏ gà hoặc cắt ngắn đuôi lợn hoặc, theo sáng kiến mới nhất của ngành này, đơn giản là loại bỏ "gien căng thẳng" ở lợn và gà. Tất cả những chuyện đó nghe có vẻ rất giống với những cơn ác mộng tồi tệ nhất về giam cầm và tra tấn của chúng ta, nhưng đó cũng là cuộc sống thực của hàng tỷ động vật kém may mắn khi sinh ra bên dưới những mái nhà bằng tấm lợp kim loại đáng sợ này và phải sống cuộc đời ngắn ngủi, khắc nghiệt như một cỗ máy sản xuất trước khi gien đau khổ được phát hiện ra.

HẠNH PHÚC CỦA ĐỘNG VẬT

Ăn chay có vẻ không phải là một phản ứng không hợp lý đối với sự tồn tại của một điều sai trái như vậy. Ai lại muốn trở thành kẻ đồng lõa gây ra đau khổ cho những con vật này bằng cách ăn thịt chúng? Ta muốn ném thứ gì đó vào những bức tường của những cái máng địa ngục đó, dù cho đó là Kinh Thánh, chứa đựng lời kêu gọi nhân từ đối với các loài vật ta nuôi, hoặc một quyền mới được ghi trong hiến pháp, hoặc cả một trung đội những người bảo vệ quyền động vật mặc bộ quần áo hóa trang giống gà quyết tâm đột nhập và giải phóng lũ gà bị cầm tù. Trong bóng tối của những trang trại công nghiệp này, quan niệm của Coetzee về "tội tác tày trời này" dường như không hề cường điệu chút nào.

Dù vậy, vẫn có những hình ảnh khác về động vật ở những loại trang trại khác đối lập với những hình ảnh ác mộng đó. Tôi đang nghĩ đến lũ gà mái mà tôi thấy ở Trang trại Polyface, tản ra trên khắp đồng cỏ vào một sáng tháng Sáu, mổ những bãi phân bò và cỏ, thỏa mãn mọi bản năng của loài gà. Hoặc hình ảnh vui vẻ của bầy lợn mà tôi chứng kiến ở chuồng gia súc vào tháng Ba, nhìn lũ lợn thiến, những cái mông hồng và những cái đuôi xoắn tít chổng ngược, dũi mũi qua lớp phân trộn dày để tìm những miếng ngô lên

https://thuviensach.vn

men. Đúng là những trang trại như vậy chỉ là một điểm sáng trên toàn bộ tảng đá nguyên khối của chăn nuôi hiện đại, tuy nhiên chính sự tồn tại của những trang trại đó, và cái khả năng mà chúng gợi nghĩ tới, khiến ta nhìn nhận toàn bộ quan điểm về quyền động vật dưới một ánh sáng khác.

Đối với nhiều người bảo vệ quyền động vật, thậm chí Trang trại Polyface cũng là một "trại hành quyết" - một ga xép nơi những sinh vật có số phận được định đoạt chờ đến ngày hẹn với đao phủ. Nhưng quan sát cuộc sống của những loài vật này cũng đồng nghĩa với việc ta bắt đầu nhìn nhận sự việc tương tự diệt chủng này như là sự tưởng tượng ủy mị đúng như bản chất của nó. Có lẽ cũng giống như cách chúng ta có thể nhận ra nỗi đau của động vật nếu thấy, thì sự vui vẻ của động vật cũng không thể nhầm lẫn được, và trong tuần ở trang trại tôi đã chứng kiến vô số lần như vậy.

Đối với bất kỳ con vật nào, hạnh phúc dường như nằm ở cơ hội thể hiện đặc điểm sinh vật của chúng - tức bản chất của loài lợn hay chó sói hay gà. Aristotle đã nói về "hình thái sự sống đặc trưng" của mỗi sinh vật. Đối với các loại vật nuôi (trường hợp động vật hoang dã lại khác) thì cuộc sống tốt đẹp, nếu ta muốn gọi như vậy, đơn giản là không tồn tại, không thể đạt được, nếu rời xa con người - rời xa trang trại của con người và, do đó, tách rời việc ăn thịt của chúng ta. Với tôi, đây là khía cạnh mà các nhà bảo vệ quyền động vật để lộ sự thiếu hiểu biết sâu sắc về sự vận hành của tự nhiên. Nếu ta nghĩ về thuần hóa như một hình thái chiếm hữu nô lệ hay thậm chí bóc lột là hiểu sai toàn bộ mối quan hệ đó - là áp đặt quan điểm về quyền lực của con người lên thứ mà thực tế là ví dụ cho thuyết hỗ sinh hay sự cộng sinh giữa các loài.

Thuần hóa động vật là quá trình phát triển của sự tiến hóa, chứ không phải về chính trị. Đây chắc chắn không phải là một chế độ cai trị mà bằng cách nào đó con người đã áp đặt lên động vật từ

https://thuviensach.vn

khoảng một vạn năm về trước. Thay vào đó, quá trình thuần hóa diễn ra khi một vài loài thích nghi đặc biệt tốt khám phá ra, qua quá trình chọn lọc thử sai mà Darwin đã nêu ra, chúng có khả năng tồn tại và phát triển mạnh mẽ trên cơ sở liên minh với con người hơn là tồn tại một cách độc lập. Con người cung cấp thức ăn và bảo vệ động vật để đổi lấy sữa, trứng gà, và - đúng vậy - cả thịt của chúng cho con người. Cả hai phía đều được biến đổi bởi mối quan hệ mới: động vật bị thuần hóa và mất đi bản năng hoang dã (chọn lọc tự nhiên có xu hướng loại bỏ những đặc điểm không quan trọng) và con người đổi lối sống săn bắt - hái lượm lấy cuộc sống ổn định của người làm nông nghiệp (con người cũng thay đổi về mặt sinh học, phát triển những đặc điểm mới như khả năng tiêu hóa đường lactose ở người lớn).

Xét từ góc độ của động vật, giao kèo với loài người hóa ra là một thành công vĩ đại, ít nhất là cho tới thời của chúng ta. Bò, lợn, chó, mèo và gà đã phát triển mạnh, trong khi tổ tiên hoang dã của chúng tàn lụi dần (hiện chỉ còn 10.000 con sói ở Bắc Mỹ nhưng có tới 50 triệu con chó nhà). Dường như việc mất đi sự tự chủ cũng chẳng phiền hà gì đối với những sinh vật này. Các nhà bảo vệ quyền động vật cho rằng thật sai trái khi đối xử với động vật giống như là phương tiện thay vì mục đích, tuy nhiên chính sự vui vẻ của một con vật thuần hóa như chó nhà đã đóng vai trò phương tiện cho mục đích của con người. Tự do là thứ cuối cùng mà sinh vật đó muốn có (điều này có thể giải thích tại sao nhiều người bảo vệ quyền động vật thể hiện sự coi thường đối với các loài đã thuần hóa). Nói rằng một trong những con gà giò nuôi trong chuồng cửa Joel Salatin "ưa thích cuộc sống tự do hơn" là để lộ sự thiếu hiểu biết về sở thích của loài gà, ít nhất là ở trang trại của Salatin, vốn chỉ tập trung xung quanh việc làm thế nào để không bị một con chồn xơi tái.

https://thuviensach.vn

Tuy nhiên, có lẽ sẽ an toàn khi nói rằng sở thích của loài gà không bao gồm việc sống cả cuộc đời trong một cái chuồng công nghiệp chật chội. Sự khác biệt chủ yếu về đạo đức giữa CAFO và một trang trại tốt là CAFO tước đoạt một cách có hệ thống "hình thái sự sống đặc trưng" của các loài động vật trong đó.

Nhưng chẳng phải đơn giản là những con gà của Salatin đã đổi loài động vật ăn thịt này sang một loài khác - đổi chồn lấy con người? Đúng vậy, và đối với loài gà thì đây có lẽ không phải là giao dịch tồi. Ban đầu, chính lý do tiến hóa đã đẩy các loài bước vào mối quan hệ với con người. Vì, dù ngắn ngủi, nhưng tuổi thọ của động vật trong trang trại có thể còn ngắn hơn nữa trong thế giới bên ngoài hàng rào đồng cỏ hay chuồng gà (lợn, thường có khả năng tồn tại ở nơi hoang dã, là trường hợp ngoại lệ với nguyên tắc đó). Cuộc sống nơi hoang dã thật tàn bạo. Một con gấu sẽ ăn sống nuốt tươi một con cừu cái đang cho con bú, bắt đầu từ bầu vú. Thông thường, động vật ở nơi hoang dã không được hưởng cái chết tốt đẹp giữa đồng loại thân yêu.

Điều này đưa chúng ta đến với trường hợp của động vật hoang dã. Chính sự tồn tại của việc ăn thịt trong tự nhiên, động vật ăn thịt động vật, đã dẫn đến sự bối rối cùng cực trong các bài viết về quyền động vật. "Phải thừa nhận rằng, sự tồn tại của động vật ăn thịt thật sự đặt ra một vấn đề cho quan điểm đạo đức của phong trào Giải phóng Động vật, và rằng liệu chúng ta có nên làm bất cứ điều gì để giải quyết vấn đề này không", Peter Singer viết (như là sự cần thiết của lực lượng gìn giữ hòa bình chẳng hạn!) Một số người bảo vệ quyền động vật tập cho chó và mèo của họ ăn chay (xin lưu ý rằng: những con mèo này sẽ sẽ cần thực phẩm bổ sung dinh dưỡng mới sống được). Matthew Scully, trong cuốn Dominion[87], một hướng bàn luận về quyền động vật theo tinh thần bảo thủ Cơ đốc giáo, gọi việc ăn thịt là "sự xấu xa nội tại

https://thuviensach.vn

trong thiết kế của tự nhiên... nằm trong số những điều khó hiểu nhất". Thực vậy sao? Ở một công trình khác, thừa nhận sự đau đớn vô cớ gây ra bởi những kẻ ăn thịt (như là mèo), Scully chỉ trích "khả năng suy thoái đến mức độ nào về đạo đức của động vật". Suy thoái đạo đức ư?

Tư tưởng Thanh giáo là mạch chảy ngầm xuyên suốt các tác phẩm của các nhà triết học về động vật, đó là nỗi lo thường trực không chỉ về tính động vật của chúng ta mà còn cả tính động vật của các loài vật. Họ không muốn gì hơn là lôi chúng ta ra khỏi "sự xấu xa nội tại" của tự nhiên - và sau đó mang theo cả các loài vật nữa. Ta bắt đầu tự hỏi liệu có phải thật ra đối tượng mà họ đang tranh luận không phải là bản thân tự nhiên.

Nhưng dù mọi chuyện có được hình dung như thế nào đối với những người sống tách rời thế giới tự nhiên, thì việc ăn thịt không phải là vấn đề đạo đức hay chính trị; cả chuyện đó cũng là vấn đề cộng sinh. Dù loài sói có tàn bạo đối với các cá thể hươu, thì cả đàn vẫn phụ thuộc vào nó để tồn tại. Nếu không có những loài ăn thịt làm công việc chọn lọc đối với cả đàn, thì lũ hươu sẽ tàn phá chính môi trường sống của chúng và chết đói - tất cả đều sẽ cùng phải gánh chịu hậu quả, không chỉ hươu mà cả các loài thực vật chúng ăn và mọi loài khác phụ thuộc vào những thực vật đó. Về mặt nào đó thì "cuộc sống tốt đẹp" cho loài hươu, và thậm chí cho cả đặc điểm sinh vật của chúng, đã được rèn luyện trong cuộc thử thách gắt gao của việc ăn thịt, phụ thuộc vào chính sự tồn tại của loài sói. Theo cách tương tự, cuộc sống của gà phụ thuộc vào sự tồn tại của con người. Có lẽ không phải từng con gà, mà là cả loài gà. Chắc chắn loài gà sẽ đi đến chỗ tuyệt chủng nếu ta cho chúng quyền được sống.

Từ rất lâu trước khi được thuần hóa (cùng với nhóm động vật mà chúng ta chọn nuôi), lối sống ăn thịt của con người dựa trên

https://thuviensach.vn

một nhóm loài khác trong tự nhiên hoang dã. Hành động săn bắt của con người, nhìn từ phía vô số các sinh vật trong rất nhiều môi trường sống, đơn giản chỉ là một thực tế của tự nhiên. Đối với chúng, chúng ta là sói. Và giống như cách loài hươu tiến hóa một loạt đặc điểm cụ thể dưới áp lực bị săn đuổi bởi loài sói (sự nhanh nhẹn, giác quan nhạy bén, màu lông, v.v.), những loài động vật mà con người săn bắt cũng tiến hóa như vậy. Ví dụ, việc săn bắt của con người thực sự đã giúp hình thành loài bò rừng bizon ở vùng bình nguyên Bắc Mỹ mà các hóa thạch cho thấy đã thay đổi cả về thể chất lẫn hành vi sau khi người Anh Điêng xuất hiện. Trước đó, bò rừng bizon không sống thành đàn, chúng có cặp sừng lớn và rộng hơn rất nhiều. Đối với một loài động vật sống trong môi trường mênh mông như Đại bình nguyên và phải đối mặt với loài động vật ăn thịt có tổ chức cao được trang bị giáo mác, việc tập hợp thành đàn lớn là cách phòng vệ tốt nhất, vì như vậy chúng có thể cảnh báo cho nhau; tuy nhiên cặp sừng lớn và mở rộng lại gây khó khăn cho việc sống gần nhau như vậy. Chính việc săn bắt của con người đã chọn lọc ra hành vi bầy đàn và tư thế vươn thẳng của cặp sừng cho bò bizon xuất hiện trong hồ sơ hóa thạch không lâu sau khi người săn bắt xuất hiện. “Dù là một biểu tượng của “miền Tây hoang dã,” Tim Flannery viết trong cuốn The Eternal Frontier[88] lịch sử sinh thái của Bắc Mỹ, “nhưng bò rừng bizon chính là sản phẩm của con người, vì chúng được định hình bởi người Anh Điêng.”

Mãi cho đến khi xuất hiện súng trường và thị trường buôn bán toàn cầu cho các sản phẩm da sống, sừng và lưỡi bò rừng bizon, những người săn bắt Anh Điêng và bò rừng bizon sống trong mối quan hệ cộng sinh, bò rừng bizon cung cấp đồ ăn và quần áo cho những người săn bắt, trong khi người săn bắt, bằng cách chọn lọc đàn bò và buộc chúng phải di chuyển thường xuyên, giúp giữ cho

https://thuviensach.vn

đất đồng cỏ có sức khỏe tốt. Việc ăn thịt được bện chặt vào tấm vải của tự nhiên, và tấm vải đó sẽ nhanh chóng rời ra nếu nó kết thúc theo cách nào đó, nếu con người nỗ lực "làm điều gì đó để giải quyết vấn đề này". Nhìn từ phía của con thú bị săn thì việc ăn thịt thật kinh hoàng, nhưng từ phía cả bầy - và vốn gien của bầy - thì việc này là tuyệt đối cần thiết. Vậy chúng ta ủng hộ quan điểm của bên nào? Của từng con bò rừng bizon hay cả loài Bò rừng bizon? Từng con lợn hay loài Lợn? Câu trả lời phụ thuộc phần lớn vào cách ta chọn trả lời câu hỏi đó.

Người cổ đại nhìn nhận về động vật giống với nhà sinh thái học hiện đại hơn là nhà triết học về động vật - nghĩa là như một loài, thay vì một tập hợp các cá thể. Trong quan điểm cổ đại "chúng vừa có thể chết, vừa bất tử," John Berger viết trong bài "Quan sát Động vật". "Máu của con vật cũng chảy như máu con người, nhưng giống loài của chúng thì bất tử bởi mỗi con sư tử là loài Sư tử, mỗi con bò là loài Bò." Mà, khi ta nghĩ về điều đó, có lẽ đó chính là cách các loài trong tự nhiên nhìn nhận về nhau.

Ấy là cho tới nay. Vì các nhà bảo vệ quyền động vật mới chỉ quan tâm đến từng cá thể. Tom Regan, tác giả cuốn The Case for Animal Rights[89] thẳng thừng khẳng định rằng đó là vì "các loài không phải là các cá thể...quan điểm về quyền động vật không công nhận bất cứ quyền đạo đức nào của loài, kể cả sự tồn tại." Singer tán thành, nhấn mạnh rằng chỉ có các cá thể có cảm giác mới có thể biết đến quyền lợi. Nhưng chắc chắn là loài nào cũng quan tâm - chẳng hạn, đến sự tồn tại của loài mình, hay sự lành mạnh của môi trường sống - giống như một quốc gia, một cộng đồng hay một doanh nghiệp vậy. Việc các nhà bảo vệ quyền động vật chỉ quan tâm đến quyền của từng cá thể có thể hiểu được nếu giả định nó bắt nguồn từ nền văn hóa theo chủ nghĩa cá nhân tự do, nhưng điều đó có nghĩa như thế nào trong tự nhiên? Chẳng phải từng cá

https://thuviensach.vn

thể động vật là đối tượng thích hợp cho mối quan tâm về đạo đức của chúng ta khi chúng ta cố gắng cứu một loài có nguy cơ tuyệt chủng hay khôi phục một môi trường sống?

Khi tôi viết những dòng này, thì một nhóm xạ thủ được Cục Công viên Quốc gia và Ủy ban Bảo vệ Thiên nhiên thuê đang tiêu diệt hàng nghìn con lợn hoang ở đảo Santa Cruz, cách bờ biển phía Nam California ba chục ki lô mét. Việc tàn sát này là một phần của một kế hoạch đầy tham vọng nhằm khôi phục môi trường sống trên đảo và cứu loài cáo của đảo, một loài đang có nguy cơ tuyệt chủng và chỉ còn thấy trên một vài hòn đảo ở Nam California. Để cứu loài cáo này, Cục Công viên Quốc gia và ủy ban Bảo vệ Thiên nhiên trước tiên phải xóa bỏ một chuỗi những biến đổi sinh thái phức tạp do con người gây ra từ hơn một thế kỷ trước.

Đó là khi giống lợn này lần đầu xuất hiện ở Santa Cruz, do các chủ trại chăn nuôi nhập khẩu. Mặc dù việc chăn nuôi lợn trên đảo đã chấm dứt từ những năm 1980, nhưng số lợn xổng chuồng hồi đó đã đủ hình thành một cộng đồng hoang dã gây tổn thất nặng nề đối với hệ sinh thái đảo. Lợn dũi đất làm ảnh hưởng tới đất đai trên đảo, tạo điều kiện lý tưởng cho việc hình thành các loài ngoại lai xâm lấn như thìa là, giờ đã mọc dày đặc. Lợn cũng ăn nhiều quả sồi đến mức sự sinh sôi của loài sồi bản địa gặp khó khăn. Nhưng tổn hại nghiêm trọng nhất mà loài lợn gây ra là sinh ra lợn con để cho đại bàng vàng ăn, làm bùng nổ số lượng đại bàng. Đó cũng là lúc rắc rối bắt đầu xảy ra với đàn cáo trên đảo.

Đại bàng vàng vốn không có nguồn gốc trên đảo; chúng thế chỗ loài đại bàng đầu trọc biến mất trên đảo sau khi một hãng sản xuất hóa chất đổ khối lượng lớn chất DDT xuống vùng biển quanh đảo trong những năm 1950 và 1960 (tiền đền bù của công ty này hiện được dùng để tài trợ cho dự án khôi phục môi trường sống). DDT phá hủy vỏ trứng của đại bàng đầu trọc, làm số lượng loài

https://thuviensach.vn

này sụt giảm và tạo cơ hội cho loại đại bàng vàng hung hăng hơn. Không giống như đại bàng đầu trọc, chủ yếu chỉ ăn sinh vật biển, đại bàng vàng ăn động vật có vú sống trên mặt đất. Nhưng dù đại bàng vàng thích ăn lợn con, song chúng khó bắt lợn con hơn so với cáo con bản địa, loài bị đại bàng vàng săn đuổi tới mức mấp mé tuyệt chủng. Kế hoạch để cứu loài cáo là giết hết lợn, đánh bẫy và loại bỏ loài đại bàng vàng, và sau đó đưa loài đại bàng đầu trắng trở lại - thực chất là để xây dựng lại chuỗi thực phẩm của đảo từ dưới mặt đất lên.

Có thể dễ dàng đoán trước việc giết cả nghìn con lợn sẽ khiến các nhóm bảo vệ quyền lợi của động vật phản đối. Hiệp hội Bảo vệ Động vật Quần đảo Eo biển treo băng rôn trên những chiếc máy bay cỡ nhỏ kêu gọi công chúng "Bảo vệ đàn lợn" và những người bạn của động vật đã khởi kiện để ngăn chặn cuộc săn bắn đó. Một nhà phát ngôn của Tổ chức Nhân đạo Hoa Kỳ tuyên bố trong một bài báo trên trang dành cho cộng tác viên rằng "những chú lợn bị thương và lợn con mồ côi bị chó săn đuổi và bị kết liễu bằng dao và dùi cui". Hãy để ý tới sự thay đổi trọng tâm mang tính tu từ từ loài lợn, là cách mà các nhà sinh thái học thuộc Cục Công viên Quốc gia cho chúng ta thấy vấn đề, sang hình ảnh các cá thể lợn, bị thương và mồ côi, bị chó săn đuổi và bị con người tiêu diệt bằng dùi cui. Cùng một câu chuyện, nhưng được nhìn qua hai lăng kính hoàn toàn khác nhau.

Cuộc chiến liên quan đến đàn lợn ở đảo Santa Cruz ít nhất cũng cho thấy rằng đạo đức của con người dựa trên quyền lợi của cá nhân trở nên khập khiễng khi áp dụng cho thế giới tự nhiên. Điều này chẳng có gì đáng ngạc nhiên vì: đạo đức là sản phẩm của văn hóa loài người được tạo ra để giúp con người xử lý các mối quan hệ xã hội. Và nó rất phù hợp cho mục đích đó. Nhưng cũng như chúng ta nhận thức được rằng tự nhiên không cung cấp cho con người sự

https://thuviensach.vn

hướng dẫn phù hợp về cách hành xử trong xã hội, vậy thì chẳng phải là chúng ta đã lấy con người làm trung tâm khi giả định rằng hệ thống đạo đức của chúng ta cung cấp một sự hướng dẫn đầy đủ cho những gì nên xảy ra trong tự nhiên? Có phải mỗi cá thể trong tự nhiên là một thực thể đạo đức quan trọng cũng giống như trong xã hội con người không? Có lẽ chúng ta chỉ cần một tập hợp các nguyên tắc xử thế khác để định hướng cách ứng xử của chúng ta đối với thế giới tự nhiên, phù hợp với nhu cầu cụ thể của các loài động - thực vật và các môi trường sống (nơi khả năng cảm giác hầu như chẳng có mấy giá trị), giống như các quyền phù hợp với chúng ta và phục vụ cho các mục đích của chúng ta ngày nay.

ĐIỀU KHÔNG TƯỞNG VỀ ĂN CHAY TRƯỜNG

Suy ngẫm về những vấn đề trên từ ưu thế của một trang trại, hoặc thậm chí một khu vườn, là thừa nhận quyền động vật là thiển cận và có tính thành thị. Quyền động vật chỉ có thể phát triển mạnh mẽ trong một thế giới mà con người đã đánh mất kết nối với thế giới tự nhiên, nơi động vật không còn đem lại bất kỳ sự đe dọa nào đối với chúng ta (một diễn biến khá gần đây), và việc chúng ta làm chủ tự nhiên dường như không còn bị thách thức. "Trong cuộc sống thường nhật của chúng ta," Singer viết, "không có xung đột quyền lợi nghiêm trọng giữa con người và các động vật không phải con người." Một tuyên bố như vậy rõ ràng giả định về một phiên bản thành phố của "cuộc sống bình thường", chắc chắn là cuộc sống mà không có người nông dân nào - trên thực tế, không người làm vườn nào - công nhận.

Người nông dân sẽ chỉ ra cho người ăn chay trường thấy rằng thậm chí họ cũng có "xung đột quyền lợi nghiêm trọng" với các loài

https://thuviensach.vn

động vật khác. Ngũ cốc mà họ ăn được thu hoạch bằng máy gặt đập liên hợp thường xé nát lũ chuột đồng, trong khi bánh xe máy kéo nghiền nát chuột chũi trong hang, còn thuốc trừ sâu làm chim sẻ đang bay cũng rơi xuống; sau khi thu hoạch thì chúng ta lại tiêu diệt các loài động vật phá hoại mùa màng. Giết động vật có lẽ là điều không thể tránh được cho dù chúng ta chọn ăn cách nào. Nếu nước Mỹ đột nhiên lựa chọn toàn thực đơn ăn chay, không rõ liệu tổng số động vật bị giết mỗi năm có giảm đi không, vì để có đủ lương thực cho mọi người, đồng cỏ và đất chăn thả dành cho động vật phải nhường chỗ cho những loại cây trồng chuyên canh hơn. Nếu mục đích của chúng ta là giết càng ít động vật càng tốt, con người có lẽ nên thử ăn những loài động vật có khả năng sống ở vùng đất ít được trồng trọt nhất: bíp tết cỏ cho mọi người.

Điều không tưởng về ăn chay trường dường như cũng khiến cho người dân ở nhiều vùng trên cả nước phải nhập khẩu toàn bộ thực phẩm từ những nơi xa xôi. Chẳng hạn như ở bang New England, tình trạng đất đai nhiều đồi núi và gạch đá đã mặc định một nền nông nghiệp dựa trên cỏ và động vật kể từ thời kỳ Thanh giáo. Trên thực tế, cảnh quan New England, với những mảng rừng và cánh đồng thoai thoải nối tiếp nhau bao quanh bởi những bức tường đá, theo nghĩa nào đó là nơi tạo ra các loài vật nuôi sống ở đó (và đến lượt nó lại tạo ra người ăn chúng). Thế giới đầy rẫy những nơi mà cách tốt nhất, nếu không phải cách duy nhất, để lấy được thực phẩm từ đất là chăn thả (và săn bắn) động vật trên đó - đặc biệt là động vật nhai lại, loài duy nhất có thể chuyển đổi cỏ thành protein.

Từ bỏ ăn thịt động vật là từ bỏ niềm tin vào những nơi này như là môi trường sống của con người, tất nhiên trừ phi chúng ta sẵn sàng phụ thuộc hoàn toàn vào một chuỗi thực phẩm quốc gia công nghiệp hóa cao. Khi ấy chuỗi thực phẩm đó đến lượt nó lại phụ

https://thuviensach.vn

thuộc vào nhiên liệu hóa thạch và phân bón hóa học nhiều hơn hiện tại, vì thực phẩm sẽ phải di chuyển xa hơn và chất dinh dưỡng cho đất - dưới dạng phân bón - sẽ rất thiếu thốn. Trên thực tế, khó có khả năng xây dựng được một nền nông nghiệp thực sự bền vững khi không có động vật để xoay vòng chất dinh dưỡng và hỗ trợ sản xuất thực phẩm tại địa phương. Nếu chúng ta lo ngại cho sức khỏe của tự nhiên - hơn là sự nhất quán nội tại của nguyên tắc đạo đức hay trạng thái tinh thần của chúng ta - thì khi đó việc ăn thịt động vật đôi khi lại là điều đạo đức nhất mà ta có thể làm.

LIỆU NHỮNG LÝ DO NÀY đã đủ hợp lý để tôi từ bỏ thuyết ăn chay hay chưa? Liệu tôi có thể ăn thịt của loại gà được sống vui vẻ và nuôi dưỡng theo cách bền vững mà lương tâm không thấy vướng bận hay chưa? Tôi cứ nghĩ ngợi mãi về định nghĩa của Ben Franklin rằng một sinh vật có lý trí là sinh vật có thể đưa ra được lý do cho bất kỳ điều gì mình muốn làm. Vì thế tôi quyết định sẽ tìm đến Peter Singer để hỏi xem ông nghĩ gì. Tôi ấp ủ kế hoạch lái xe đưa ông từ Princeton xuống gặp Joel Salatin và các vật nuôi trong trang trại của anh, nhưng Singer đang ở nước ngoài, vì thế tôi đành phải trao đổi qua e-mail. Tôi hỏi quan điểm của ông về "trang trại tốt" - nơi mà động vật sống theo bản năng tự nhiên và, trong chừng mực mà chúng ta nhìn thấy được, không phải đau khổ.

"Tôi đồng ý với anh rằng sẽ tốt hơn khi những loài động vật này được sống và chết, thay vì không được sống chút nào...," Singer trả lời tôi. Vì người theo thuyết vị lợi chỉ quan tâm đến tổng hòa của hạnh phúc và nỗi đau, và việc giết một con vật không có ý niệm gì về cái chết không nhất thiết sẽ gây ra nỗi đau, Trang trại Tốt sẽ gia tăng hạnh phúc của động vật miễn là ta thay thế những động vật bị giết mổ bằng động vật mới. Tuy nhiên, cách suy nghĩ này

https://thuviensach.vn

không ngăn cản sự sai trái của việc giết thịt những loài vật "cảm nhận được sự tồn tại của chúng, và có khả năng ưa thích tương lai của chính mình". Nói cách khác, việc ăn thịt gà hay thịt bò là được phép nhưng có lẽ không nên ăn thịt lợn (loài thông minh hơn). Tuy nhiên, ông nói tiếp, "Tôi không đủ tự tin về luận điểm của mình để có thể kết tội ai đó mua thịt của một trong những trang trại này."

Singer tiếp tục bày tỏ rằng ông không tin những trang trại này có thể áp dụng trên quy mô lớn, vì sức ép từ thị trường sẽ khiến các chủ trang trại phải cắt giảm chi phí dẫn đến gây tổn hại cho động vật. Thêm nữa, vì thực phẩm được nuôi trồng nhân đạo sẽ đắt hơn, chỉ những người khá giả mới có đủ tiền chi trả cho protein động vật được nuôi theo cách có thể biện giải về đạo đức. Đây là những điểm quan trọng cần phải xét đến, nhưng chúng cũng không làm thay đổi điều mà tôi thấy là sự nhượng bộ thiết yếu: việc ăn thịt động vật có vấn đề ở cách thức thực hiện chứ không phải ở nguyên lý.

Điều này cho tôi thấy rằng những người quan tâm đến động vật nên làm sao để đảm bảo những con vật mà họ ăn không phải chịu đau khổ, và cái chết của chúng diễn ra nhanh chóng và không đau đớn - nói các khác vì lợi ích của động vật, thay vì quyền động vật. Trên thực tế, "cuộc sống hạnh phúc và cái chết nhân từ" là cách Jeremy Bentham biện giải cho việc ăn thịt của mình. Đúng vậy, chính cha đẻ của triết lý về quyền động vật cũng là người ăn thịt. Trong một đoạn hiếm khi được trích dẫn của nhà bảo vệ quyền động vật, Bentham bảo vệ quyền ăn thịt dựa trên căn cứ là "chúng ta có lợi từ điều đó, còn chúng thì không bị tổn hại…Cái chết của chúng trong tay chúng ta thường, và có thể là luôn luôn, nhanh chóng hơn, và nhờ đó mà cũng đỡ đau đớn hơn, so với cái chết chờ chúng trong chu trình không thể tránh khỏi của tự nhiên."

Tôi đoán Bentham chưa từng tận mắt nhìn những gì thực sự

https://thuviensach.vn

xảy ra trong lò giết mổ, nhưng lập luận này cho thấy rằng ít ra một người theo thuyết vị lợi có thể biện giải về lý thuyết cho việc ăn những loài vật được nuôi và giết một cách nhân đạo. Việc ăn thịt động vật hoang dã bị bắn nhanh gọn cũng có thể được miễn thứ theo cách lý giải tương tự. Bản thân Singer cũng có ý như vậy trong cuốn Animal Liberation, khi ông hỏi, "Tại sao...người đi săn bắn một con hươu để lấy thịt lại phải bị chỉ trích nhiều hơn người mua giăm bông ở siêu thị? Rốt cuộc thì có lẽ loài lợn được nuôi tập trung phải chịu đựng nhiều đau khổ hơn."

Tất cả những điều nói trên đã khiến tôi cảm thấy khá thoải mái về việc ăn thịt và đi săn - cho tới khi tôi nhớ lại rằng những người theo thuyết vị lợi này cũng có thể biện minh cho việc giết những trẻ mồ côi chậm phát triển. Họ không thấy việc giết chóc có vấn đề gì giống như đối với những người khác, trong đó có tôi.

GIẾT MỔ NHANH GỌN

Một ngày sau bữa tối Singer-và-món-bíp-tết của tôi ở quán Palm, tôi lên chuyến bay từ Atlanta tới Denver. Vài tiếng sau khi bay, phi công, tới lúc ấy vẫn chưa nói lời nào, đột nhiên thông báo qua loa rằng chúng ta đang bay qua Liberal, Kansas. Đây là mốc đầu tiên, cũng là mốc cuối cùng, và là địa danh duy nhất trên hành trình bay của chúng tôi mà phi công hạ cố nhắc đến, một điều rất lạ lùng bởi chẳng ai trên máy bay, trừ tôi, biết tới nó. Vì Liberal, thuộc bang Kansas, tình cờ lại là thị trấn nơi con bò của tôi rất có thể bị giết thịt vào chính ngày hôm đó. Tôi không phải là người mê tín, nhưng điều này khiến tôi cảm thấy đây là sự trùng hợp kỳ quái. Tôi chỉ có thể tự hỏi rằng điều đang diễn ra ngay lúc đó bên dưới chân tôi, cách 9 ki lô mét, trên sàn giết mổ của Nhà máy Thịt bò Quốc gia, nơi chú bò số 534 có cuộc hẹn với người sẽ làm nó bất

https://thuviensach.vn

tỉnh bằng điện.

Tôi chỉ có thể tự hỏi bởi công ty từ chối cho tôi xem. Khi tôi tới nhà máy hồi đầu mùa xuân, tôi được cho xem mọi thứ trừ sàn giết mổ. Tôi nhìn lũ bò đực được hạ từ các toa xe chở xuống bãi quây và sau đó dẫn lên một con đường dốc và qua một cánh cửa xanh. Điều xảy ra ở phía bên kia cánh cửa xanh hoàn toàn do tôi chắp nối từ những gì những người khác đã được phép tới đó kể lại. Tôi may mắn đã được nghe Temple Grandin, một chuyên gia xử lý động vật, là người đã thiết kế đường dốc và máy giết bò tại Nhà máy Thịt bò Quốc gia, và là người kiểm toán việc giết mổ ở đó cho McDonald's, tường thuật lại. Những câu chuyện về gia súc "tỉnh lại" sau khi bị giật điện để rồi bị lột da sống - những câu chuyện được các nhóm bảo vệ quyền động vật dẫn chứng bằng tài liệu - đã buộc công ty này phải thuê Grandin để kiểm tra các nhà cung cấp. Grandin nói với tôi rằng trong trại giết mổ đó, "có kỷ nguyên tiền McDonald's và hậu McDonald's - giống như đêm và ngày." Chúng ta chỉ có thể tưởng tượng buổi đêm là như thế nào mà thôi.

Đây là mô tả của Grandin về những gì chú bò 534 trải qua sau khi đi qua cánh cửa xanh:

"Con vật đi theo hàng một vào cái dốc trượt đó. Hai bên thành dốc đủ cao để nó chỉ có thể nhìn được cái mông của con vật phía trước. Trong khi đi qua cái dốc ấy, hai chân nó nằm ở hai bên của một thanh kim loại. Trong khi con vật giạng chân sang hai phía của thanh kim loại, đoạn dốc bắt đầu hạ xuống một góc 20 độ, và trước khi nó kịp nhận ra thì chân nó đã rời khỏi mặt đất, và thế là nó được chở đi dọc băng chuyền. Ta đưa vào đó một cái sàn giả để nó không nhìn xuống và thấy mình đã rời mặt đất, điều đó sẽ làm nó hoảng sợ."

Tôi đã tự hỏi liệu 534 sẽ cảm thấy thế nào khi sắp tới giờ phút cuối cùng của nó. Liệu nó có nhận biết được mảy may - qua mùi

https://thuviensach.vn

máu, tiêng kêu hoảng sợ từ phía đầu hàng - rằng hôm đó không phải là một ngày bình thường? Nói cách khác, nó có đau khổ không? Grandin đoán được câu hỏi đó của tôi.

"Liệu con vật có biết nó sắp bị giết không? Tôi từng băn khoăn về điều đó. Vì thế tôi nhìn chúng đi vào cái đường dốc hẹp trên bãi chăn thả tập trung, bị tiêm, và đi lên cái đường dốc ở lò mổ. Chẳng có gì khác biệt. Nếu chúng biết mình sẽ chết thì chắc chắn ta sẽ thấy hành vi bồn chồn nhiều hơn.

"Dù sao thì băng tải cũng chỉ di chuyển với tốc độ gần bằng đi bộ. Trên cái sàn phía trên là nơi người bắn súng điện đứng. Người bắn súng điện cầm một 'khẩu súng' khí nén bắn ra một mũi tên thép dài khoảng 18 xen ti mét và có đường kính cỡ một chiếc bút chì to. Anh ta vươn người ra và đặt súng vào giữa trán con vật. Nếu thao tác chính xác, cái súng đó sẽ giết con vật ngay từ phát bắn đầu tiên.

"Sau khi con vật bị bắn trong lúc đang đi như vậy, một người công nhân quấn dây vào một bên chân của nó và móc lên cái dây chuyền treo phía trên. Bị treo ngược bằng một chân như vậy, nó được đưa tới khu chọc tiết để người ta cắt cổ họng nó. Những người bảo vệ quyền động vật nói rằng người ta chọc tiết con vật trong khi chúng vẫn còn sống, nhưng đó là những cú giật do phản xạ co cơ. Điều tôi muốn tìm hiểu là, liệu cái đầu nó đã chết chưa? Nó nên rơi phịch xuống như một tấm giẻ, lưỡi thè ra. Lẽ ra nó không được cố gắng níu kéo - bởi lúc đó ta có một con vật còn sống trên đường ray. Đề phòng trường hợp đó, họ có một người bắn súng điện nữa ở khu vực chọc tiết."

Mô tả của Temple Grandin vừa làm tôi yên lòng, lại vừa làm tôi thấy bất an. Yên lòng, vì hệ thống đó nghe có vẻ nhân đạo, nhưng rồi tôi nhận ra mình đang nghe mô tả của nhà thiết kế ra hệ thống. Bất an, vì tôi không thể ngừng nhớ lại những lần "ta có một

https://thuviensach.vn

con vật còn sống trên đường ray". Sai sót là không thể tránh khỏi trên một dây chuyền làm thịt 400 con bò mỗi giờ (McDonald's chấp nhận "tỷ lệ lỗi" 5%). Vì thế liệu có thể giết mổ vật nuôi với quy mô công nghiệp mà không làm cho chúng phải chịu đau đớn hay không? Rốt cuộc, mỗi người trong chúng ta phải tự quyết định xem liệu ăn thịt vật nuôi đã chết theo cách này có ổn không. Còn tôi thì không chắc chắn lắm, vì tôi chưa bao giờ tận mắt nhìn thấy.

Tôi nhận ra rằng, đây là lý do tại sao lò mổ ngoài trời của Joel Salatin lại là một ý tưởng mạnh mẽ về đạo đức. Bất kỳ khách hàng nào muốn đều có thể tận mục sở thị cách cuộc đời con gà của họ được kết thúc như thế nào - có thể tận mắt nhìn và quyết định. Rất ít người tận dụng cơ hội ấy; nhiều người muốn trao nó cho một quan chức chính phủ hoặc nhà báo, nhưng chính sự lựa chọn được tận mắt nhìn thấy đó - sự minh bạch đó - có lẽ là cách tốt nhất để đảm bảo rằng vật nuôi được giết mổ theo cách chúng ta có thể chấp nhận. Hiển nhiên có một số người cho rằng không có cách giết mổ động vật nào mà ta có thể tán thành, và có lẽ họ không nên ăn thịt.

Lúc ở trang trại, tôi hỏi Joel làm thế nào để anh có thể khiến mình giết một con gà. "Điều đó thật dễ. Con người có tâm hồn, con vật thì không. Đó là niềm tin chắc chắn của tôi. Động vật không được tạo ra theo hình ảnh của Chúa, vì thế khi chúng chết thì đơn giản chỉ là chết."

Ý tưởng rằng chỉ tới thời hiện đại thì người ta mới thấy ghê sợ khi giết động vật tất nhiên là một chuyện hoang đường ảo tưởng. Lấy đi một mạng sống là chuyện hệ trọng, và người ta vẫn tìm cách biện minh cho việc giết mổ động vật từ hàng nghìn năm nay, cố gắng để chấp nhận được nỗi ân hận họ cảm thấy thậm chí ngay cả khi việc giết chóc là cần thiết cho sự tồn tại của họ. Tôn giáo, và lễ nghi, đóng một vai trò quan trọng trong quá trình này. Người Mỹ bản địa và những người săn bắt - hái lượm khác cảm tạ động

https://thuviensach.vn

vật vì đã hy sinh mạng sống để người ăn nó được sống. Hành vi này có đôi chút giống như là cầu nguyện, một nghi lễ mà giờ hầu như không còn ai làm nữa. Vào thời Kinh Thánh được viết ra, các nguyên tắc kiểm soát việc giết mổ quy định sự quay vòng, sao cho không có ai phải giết các con vật hằng ngày, vì sợ rằng người đó sẽ trở nên chai lì trước tính nghiêm trọng của hành động đó. Nhiều nền văn hóa cúng tế động vật cho các vị thần, có lẽ là một cách để tự thuyết phục bản thân rằng chính sự thèm muốn của các vị thần dẫn đến việc giết mổ, chứ không phải của chính bản thân họ. Ở Hy Lạp thời cổ đại, các thầy tu đảm trách việc giết mổ (Thầy tu! Giờ đây chúng ta giao việc đó cho những công nhân nhập cư với đồng lương rẻ mạt) sẽ vẩy nước thánh lên đầu con vật được hiến tế. Con vật sẽ ngay lập tức lắc đầu, và việc này được coi là dấu hiệu chấp thuận cần thiết. Đối với tất cả những người này, chính lễ nghi - các phép tắc và quy phạm về văn hóa - cho phép họ nhìn, và sau đó là ăn. Chúng ta không còn bất kỳ lễ nghi nào điều hành việc giết mổ hay ăn thịt động vật, điều có lẽ lý giải tại sao chúng ta lại đối mặt với tình thế lưỡng nan này, ở nơi mà ta cảm thấy lựa chọn duy nhất hoặc là quay mặt đi hoặc từ bỏ việc ăn thịt. Nhà máy Thịt bò Quốc gia rất vui lòng phục vụ nhóm khách hàng thứ nhất, Peter Singer thuộc nhóm thứ hai.

Tôi vẫn đặt cược vào khả năng vẫn còn một con đường khác mở ra cho chúng ta, và việc tìm ra sẽ bắt đầu bằng việc ta xem xét lại những loài động vật chúng ta ăn và cái chết của chúng. Con người sẽ thấy những điều rất khác nhau khi họ nhìn vào mắt của một con lợn hoặc con gà hoặc con bò: một sinh vật không có linh hồn, một "chủ thể sống" được hưởng quyền, nơi chứa đựng cả niềm vui lẫn sự đau đớn, một bữa trưa dứt khoát là ngon lành.

Chúng ta chắc chắn không triết lý về con đường của mình hướng tới một câu trả lời duy nhất. Tôi nhớ Joel đã kể cho tôi nghe

https://thuviensach.vn

câu chuyện về một người đàn ông đã tới trang trại vào một sáng thứ Bảy để tìm hiểu. Khi Joel nhận thấy cái nhãn PETA trên xe của ông ta, anh đã cho rằng mình sắp gặp chuyện khó chịu rồi đây. Nhưng người này có ý định khác. Ông ấy giải thích rằng sau khi ăn chay mười sáu năm, ông ấy quyết định rằng cách duy nhất để mình có thể trở lại ăn thịt là tự tay giết mổ động vật. Vì thế anh bắt một con gà và đưa người đàn ông đó tới xưởng chế biến.

"Ông ấy cứa cổ con gà và nhìn nó chết," Joel nhớ lại. "Ông ấy thấy rằng con vật không nhìn mình với vẻ buộc tội, cũng không tỏ vẻ sửng sốt khi đã muộn màng kiểu Disney. Ông thấy rằng con vật đã được đối xử một cách trân trọng lúc còn sống và được hưởng một cái chết với sự tôn trọng - rằng nó không bị đối xử giống như đống nguyên sinh chất." Tôi nhận ra rằng mình cũng đã thấy điều này, và có lẽ điều đó giải thích tại sao tôi có thể giết gà hôm trước và ăn thịt gà vào hôm sau. Mặc dù câu chuyện thực sự khiến tôi ước rằng mình đã mổ và ăn con gà của tôi với nhận thức và sự quan tâm đầy đủ như người đàn ông đó; có lẽ việc săn bắn sẽ cho tôi cơ hội thứ hai.

Đôi khi tôi nghĩ rằng tất cả những gì cần thiết để thanh lọc cảm xúc của chúng ta về việc ăn thịt, và trong quá trình đó bắt đầu cứu rỗi ngành chăn nuôi, đơn giản chỉ là thông qua một đạo luật yêu cầu thay thế tất cả các bức tường kim loại của mọi CAFO, và thậm chí cả những bức tường bê tông của nhà giết mổ bằng những bức tường kính. Nếu chúng ta cần phải xác lập một quyền nào đó, thì có lẽ là quyền này: ý tôi là quyền được quan sát. Hẳn nhiên cảnh tượng của một số nơi giết mổ sẽ khiến nhiều người chuyển sang ăn chay. Nhiều người khác sẽ tìm thịt ở nơi khác, nơi những người nông dân sẵn sàng nuôi và giết mổ vật nuôi một cách minh bạch. Những trang trại đó có tồn tại; vì thế một vài nhà máy chế biến nhỏ sẵn sàng để khách hàng vào lò mổ, trong đó có nhà máy

https://thuviensach.vn

Lorentz Meats ở Cannon Falls, Minnesota - nhà máy này tự tin về cách đối xử với vật nuôi đến nỗi họ làm tường lò mổ bằng kính.

Việc chăn nuôi theo phương thức công nghiệp hóa - và đối xử tàn bạo - với động vật ở Mỹ là một hiện tượng tương đối mới, không tránh khỏi và mang tính địa phương: không có quốc gia nào nuôi và giết mổ vật nuôi lấy thịt một cách tập trung và tàn bạo như chúng ta. Không có dân tộc nào trong lịch sử từng sống tách biệt với loài vật mà họ ăn như vậy. Nếu những bức tường của ngành công nghiệp thịt trở nên trong suốt, về nghĩa đen hay thậm chí cả nghĩa bóng, chúng ta sẽ không còn tiếp tục nuôi, giết thịt và ăn động vật theo cách chúng ta đang làm. Việc cắt đuôi, nuôi lợn nái trong các ngàn chuồng bằng kim loại chật hẹp và cắt mỏ sẽ lập tức biến mất, và những ngày giết mổ 400 con bò/giờ sẽ ngay lập tức kết thúc - vì ai có thể chịu đựng được cảnh đó? Đúng, thịt sẽ trở nên đắt hơn. Chúng ta có lẽ sẽ ăn ít đi, nhưng có lẽ khi chúng ta ăn các loài vật, chúng ta sẽ ăn một cách có ý thức, có nghi lễ, và với sự tôn trọng mà chúng xứng đáng được hưởng.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI TÁM

SĂN BẮN

Thịt rừng

ĐI BỘ TRONG RỪNG

Bước đi trong một cánh rừng xa lạ với một khẩu súng trường đã lên đạn, sẵn sàng chiến đấu với con mồi, mang lại cảm giác thật hồi hộp. Tôi thấy xấu hổ khi viết ra điều này, nhưng đó là sự thật. Tôi vốn dĩ không phải là người hay để ý, tuy nhiên giờ đây, tôi dồn hết tâm trí để ý đến mọi thứ xung quanh. Tôi chưa từng có được (ngoại trừ do tác dụng của những chất gây nghiện nhất định) khả năng tập trung chú ý này. Buổi sớm hôm đó, tôi cảm nhận thấy những làn gió nhẹ lướt trên đám lá kim của những cây thông, tạo ra tiếng rì rào khe khẽ, các bóng lá và ánh nắng qua kẽ lá chuyển động nhịp nhàng hằn lên những thân cây và mặt đất. Tôi nhận thấy cả khối lượng riêng của không khí. Nhưng đây không phải sự chú ý thụ động hay là liên quan đến thẩm mỹ; đây là sự chú ý của lòng thèm khát, vươn ra xung quanh như những ngón tay, như những sợi dây thần kinh. Tôi đánh bạo nhìn sâu vào những bụi cây mà cơ thể tôi không bao giờ có thể xâm nhập, ánh mắt lướt giữa những cành lá ken dày đặc, trượt trên những tảng đá và quanh những gốc cây để tìm kiếm dấu hiệu chuyển động dù là nhỏ nhất. Ở những nơi quá tối mà mắt tôi không nhìn được, tai tôi sẽ dỏng lên nghe ngóng, tiếng một cành cây gẫy ở cuối một hẻm núi, hoặc tiếng khụt khịt của một…Chờ đã: Tiếng gì nhỉ? Chỉ là một con

https://thuviensach.vn

chim. Mọi thứ đều được khuếch đại. Thậm chí là da tôi cũng trở nên nhạy bén, đến mức khi bóng của một con kền kền lướt vụt qua trên đầu, tôi thề là mình có thể cảm thấy nhiệt độ thoáng giảm đi. Tôi đang tỉnh táo hết mức.

Việc đi săn làm biến đổi mạnh mẽ một nơi nào đó. Thứ văn xuôi bình thường của mặt đất, vốn thực tế sát sạt, trở nên đa tầng đa lớp và bay bổng như một bài thơ. Angelo, Virgil của tôi trong thế giới này, đã dạy tôi cách quan sát mặt đất để tìm dấu hiệu của lợn rừng. Có nhận thấy đám đất mới bị cày xới ở gốc cầy sồi đằng kia không? Nhìn lớp đất chưa kịp se lại dưới ánh mặt trời buổi trưa; điều này nghĩa là một con lợn mới dũi đất ở đây từ chiều qua, hoặc buổi đêm hay sáng sớm nay. Có thấy vũng nước nhỏ phẳng lặng đằng kia không? Đó là bãi đầm, nhưng có thể thấy rằng nước vẫn còn trong vắt: hôm nay lũ lợn vẫn chưa khuấy nó lên. Ta có thể đợi chúng ở đây. Angelo nói rằng lợn, thường đi theo đàn khoảng sáu, bảy con, hằng ngày đều đi một đường khá giống nhau, di chuyển từ nơi này qua nơi khác, ăn, ngủ, tắm mát. Cụm sồi này là nơi chúng dũi đất tìm quả sồi, nấm cục và ấu trùng. Dưới cái nóng buổi chiều, chúng ngủ trong cái tổ hình bầu dục được đào gọn vào lớp đất khô bên dưới đám cây bụi đó. Chúng tắm mát trong bãi đầm đầy bùn này, bởi bờ đầm đầy những vết móng nhỏ xíu. Chúng cọ bùn ở lưng vào thân cây thông ở đằng kia, cái cây có lớp vỏ phía dưới bị mài nhẵn bóng. Và loài lợn di chuyển từ nơi này sang nơi khác theo những con đường mòn nho nhỏ tạm thời tách đôi thảm cỏ đuôi chuông phủ kín sườn đồi; vì cỏ uốn mình trở lại che lấp mất con đường của chúng chỉ vài giờ sau khi mặt trời mọc nên ta có thể hình dung khá rõ thời gian chúng đi ngang qua đây. Trong phạm vi đã chọn, loài lợn có thể di chuyển khoảng hơn 100 ki lô mét vuông mỗi ngày.

Sau khi đi săn ở đây nhiều năm, Angelo đã kết luận rằng có ba

https://thuviensach.vn

đàn lợn đang chia sẻ khu rừng sồi và dãy núi đầy cỏ phía trên như ba quốc gia giao thoa với nhau, mỗi đàn có một bản đồ hơi khác nhau về địa hạt riêng của chúng. Người đi săn sở hữu tấm bản đồ riêng trong đầu về cùng mảnh đất đó, đánh dấu những điểm hứa hẹn, những nơi anh ta từng gặp đàn lợn và những tuyến đường giao nhau mà anh ta có thể đi qua, tất nhiên là ít hơn những con đường mà đàn lợn đi được rất nhiều. Không giống bản đồ của những đàn lợn, bản đồ của người đi săn còn có những thông tin pháp lý như đường ranh giới đất và quyền tiếp cận.

Mục đích của người đi săn là làm sao để bản đồ của mình giao cắt với bản đồ của đàn lợn, mà nếu cuộc chạm trán xảy ra thì nó sẽ xảy ra ở thời điểm không ai chọn. Vì dù cho người đi săn có thể biết nhiều điều về lợn và những nơi chúng tới, thì rốt cuộc anh ta cũng không biết gì về những điều sẽ xảy ra tại đây hôm nay, liệu cuộc chạm trán mong muốn nhưng đáng sợ có thực sự xảy ra hay không, và nếu có thì nó sẽ kết thúc thế nào.

Vì chẳng thể làm gì để cuộc chạm trán xảy ra, người đi săn tập trung hết năng lượng để chuẩn bị sẵn sàng, và cố gắng, bằng toàn bộ sự tập trung, gọi những con vật tới chỗ mình. Sự kịch tính của cuộc đi săn kết nối những thành viên tham gia, động vật ăn thịt và con mồi, rất lâu trước khi hai bên thực sự gặp nhau. Trong lúc tiếp cận con mồi, người đi săn về bản năng trở nên giống loài vật, căng người ra để khiến mình trở nên khó nhìn thấy hơn, ít gây ra tiếng động hơn, và thính nhạy hơn. Động vật ăn thịt và con mồi đều di chuyển theo bản đồ của mình trên mảnh đất này, theo kiểu chú ý và hệ thống bản năng riêng, những hệ thống rõ ràng đã tiến hóa để đẩy nhanh hoặc tránh né chính cuộc chạm trán này...

CHỜ CHÚT. Có phải thực sự tôi đi viết đoạn vừa rồi không? Không có chút châm biếm nào? Điều đó thực đáng xấu hổ. Tôi thực sự đang viết về "bản năng" của người đi săn, cho rằng cuộc đi săn

https://thuviensach.vn

biểu hiện một kiểu liên minh nguyên sơ nào đó giữa hai loài động vật, mà tôi là một trong đó? Nói vậy có vẻ hơi quá. Nhưng tôi nhận ra loại văn chương này: thứ văn chương kích động thú tính của kẻ đi săn. Trước đây, bất cứ khi nào đọc loại văn này của Ortega y Gasset và Hemingway cùng tất cả những nhà văn viết về cuộc sống hoang dã dày dạn, rậm râu vẫn còn khao khát kỷ Pleistocene, lần nào tôi cũng phải đảo mắt ngán ngẩm. Tôi không chịu đựng nổi việc thản nhiên say sưa với cái tư tưởng nguyên thủy ấy, với sự khát máu lộ liễu ấy, cũng như tất thảy cái lòng tự phụ của giới mày râu rằng cuộc chạm trán đích thực nhất với tự nhiên diễn ra qua ống ngắm của một khẩu súng và kết thúc bằng cái chết của một động vật có vú lớn trên mặt - một sự giết chóc mà chúng ta có thói quen tin là một cử chỉ tôn trọng. Chính Ortega y Gasset, triết gia người Tây Ban Nha, người đã viết trong cuốn Meditations on Hunting[90] rằng "sự kính trọng lớn nhất và có tính đạo đức nhất mà ta có thể dành cho những con vật nhất định vào những dịp nhất định là giết chúng", cũng nghĩ như vậy. Cho tôi xin.

Dù vậy, chính tôi vẫn rơi vào trạng thái phấn khích tột độ của người đi săn, y như Ortega y Gasset. Có thể là chúng ta không biết phải mô tả thế nào cho hay hơn về trải nghiệm đi săn, vì thế tất cả những người muốn thử làm việc đó thì rốt cuộc sớm muộn gì cũng sẽ sa vào lối viết đầy kích động mà không thiếu tinh thần châm biếm này. Hoặc cũng có thể săn bắn là một trong những trải nghiệm mà nhìn từ góc độ của người trong cuộc sẽ hoàn toàn khác so với người ngoài cuộc. Ý nghĩ rằng có lẽ điều này thực sự là như vậy cứ khắc sâu vào trong tâm trí tôi sau chuyến đi săn thứ hai với Angelo, khi, sau một ngày dài và phấn khởi trong rừng, chúng tôi dừng chân ở một cửa hàng bán đến đêm để mua chai nước uống. Hai chúng tôi đều kiệt sức và bẩn thỉu, mặt trước quần bò vấy máu đã thâm đen. Chắc chắn là người chúng tôi chẳng tỏa mùi thơm

https://thuviensach.vn

tho gì. Và dưới ánh đèn nê ông sáng rực của siêu thị 7-Eleven, trong tấm gương treo phía sau quầy thuốc lá sau lưng người thu ngân, tôi thoáng thấy hình ảnh hai kẻ giết động vật bẩn thỉu, tự mãn và nhận thấy một khoảng trống rộng phía sau hai kẻ đó mà những người khách khác đứng trong hàng rất sẵn lòng dành cho. Chúng tôi đấy. Thật kỳ lạ là người thu ngân không giơ tay lên và dâng cho chúng tôi toàn bộ số tiền trong két.

Sự châm biếm - quan điểm của người ngoài cuộc - dễ dàng làm khô héo mọi thứ ở săn bắn, khiến nó teo lại chỉ còn như trò chơi của trẻ con hay sự lại giống. Thế nhưng, tôi cũng lại thấy rằng có điều gì đó trong trải nghiệm săn bắn đánh tan sự châm biếm ấy. Nhìn chung, những trải nghiệm xua tan sự châm biếm ấy tốt cho cuộc sống hơn là cho việc viết lách rất nhiều. Nhưng vấn đề là: hóa ra tôi cảm thấy thích thú khi bắn một con lợn hơn tôi tưởng.

KHOẢNH KHẮC HƯNG PHẤN

Một phần trong tôi không muốn đi. Đêm trước hôm đó, tôi có những giấc mơ đầy bất an về việc đi săn. Trong một giấc mơ, tôi ở trên một con thuyền bập bềnh cố gắng ngắm cây súng trường vào một chiếc khu trục hạm đang bắn đại bác vào tôi; trong một giấc mơ khác, cánh rừng đầy rẫy những họ hàng người Sicily của Angelo, và dù đã cố hết sức nhưng tôi vẫn không sao nhớ nổi cách hoạt động của khẩu súng, không hiểu chốt an toàn bị khóa khi cái nút nhỏ bật lên ở bên trái hay bên phải của cò súng.

Tôi mới thử dùng khẩu súng trường của mình duy nhất một lần trước khi mang nó vào rừng, tại một khu tập bắn ở Oakland Hills, và cuối buổi sáng hôm ấy, tấm bia giấy của tôi bị tàn phá còn ít chán so với cái vai trái của tôi, cả tuần sau vẫn còn đau ê ẩm. Tôi chưa sẵn sàng mua một khẩu súng riêng, vì vậy Angelo đã mượn

https://thuviensach.vn

cho tôi một khẩu súng trường lên đạn bằng tay khá đơn giản, một khẩu Winchester 0,270 với ống ngắm kiểu cũ mà khó khăn lắm tôi mới nhìn quen được. Sau buổi tập ở trường bắn, điều lo lắng thứ nhất của tôi là không đủ bản lĩnh để nhả đạn khẩu súng trường đang nhằm vào một con vật đã bị lấn át bởi nỗi lo thứ hai, ấy là giả dụ tôi có thể bóp cò, là con vật đó chẳng hề hấn gì cả.

Kế hoạch của tôi là đi săn lợn rừng ở những khúc sông dân cư thưa thớt nằm về phía Bắc hạt Sonoma, trên một mảnh đất rộng 1.000 mẫu Anh thuộc sở hữu của Richard, bạn của Angelo. Angelo cũng săn hươu, gà tây và vịt, nhưng vì nhiều lý do tôi cảm thấy thoải mái hơn khi đi săn lợn hoang. Loài vật được coi là loài gây hại ở nhiều nơi trên khắp California và có vẻ như tôi có thể dễ dàng biện minh cho việc giết một con vật có hại hơn so với việc giết một loài động vật bản địa hoang dã, như nhiều loài chim nước ngày nay, vốn đang có nguy cơ tuyệt chủng vì bị mất môi trường sống hay bị săn bắn quá nhiều. Loài lợn đã tồn tại ở đây từ lâu, nhưng chúng không phải là loài bản địa và cũng không hẳn là loài hoang dã; là loài lợn hoang thì chính xác hơn. Chúng cũng nổi tiếng là loài nguy hiểm; một trong những biệt danh của loài lợn California này là "kẻ sát hại chó".

Columbus mang lợn đến Tân Thế giới trong chuyến đi thứ hai, vào năm 1493. Vào cuối thế kỷ tiếp theo, người Tây Ban Nha đã đưa lợn nhà tới Nam Mỹ và California; và họ thường thả loài động vật này vào trong rừng, để chúng tự vỗ béo bằng quả đấu và cỏ, rồi sau đó đi săn chúng khi cần. Vào những năm 1840, những người khai hoang gốc Nga mang theo lợn nhà tới Bắc California và, vài năm sau, các chủ đất đưa vào một số loài lợn rừng lai Âu - Á, có lẽ là để phục vụ hoạt động săn thú lớn. Lợn rừng và lợn hoang từ lâu đã giao phối với nhau sinh ra các thế hệ con cháu thông minh, chống chịu tốt hơn và sinh sôi mạnh mẽ trong những cánh rừng sồi

https://thuviensach.vn

và rừng cây bụi của California (loài này thường được gọi chung là lợn lòi, nhưng vẻ ngoài của chúng cho thấy gien của loài lợn nhà là gien trội; dù vậy, loài lợn hoang của California cũng có mõm dài hơn, đuôi thẳng hơn, và lông dày hơn nhiều so với các tổ tiên lợn nhà của chúng). Không có những loài ăn thịt đáng gờm, số lượng lợn hoang đã lan tràn trên nhiều môi trường sống, đe dọa đất trồng trọt, các vườn nho và các cánh rừng; chúng dũi tanh bành nhiều dải đất rộng, khiến đất bị xói mòn và bị cỏ dại xâm lấn.

Vì vậy tôi có thể tự nhủ rằng đi săn lợn hoang ở California là vì môi trường. Nhưng tôi cũng muốn ăn thịt lợn hoang hơn là ăn hươu nai hay vịt hay tất cả những loài chim nhỏ mà Angelo thích săn. Tôi thích thịt lợn, và từ khi tới California tôi đã nghe đồn rằng lợn hoang ăn ngon hơn nhiều so với lợn nuôi hay lợn lòi thuần giống săn được ở miền Nam (tôi đã từng nếm thử loại đó trong một món hầm, và thấy nó hơi nồng mùi xạ). Khi tôi hỏi Angelo lý do đi săn lợn hoang, ông không hề ngập ngừng (hay thốt ra câu gì đó về môi trường) mà chỉ hôn lên mấy đầu ngón tay và nói, "Vì đó là món thịt ngon nhất. Và chẳng có gì ngon bằng chân giò xông khói lợn lòi. Rồi anh sẽ thấy. Hãy bắn một con to vào, và chúng ta sẽ làm món đó."

Theo nghĩa nào đó, thứ Angelo thực sự đi săn không phải là lợn, mà là món thịt xông khói. Trong một chuyến đi của chúng tôi tới Sonoma, ông có nói đôi điều về triết lý săn bắn và câu cá của mình. "Đối với tôi, tất cả chỉ là để phục vụ ăn uống. Không phải là 'chơi thể thao'. Tôi không thuộc nhóm người đi săn để lấy thành tích. Tôi lấy thứ tôi cần, đủ để làm một bữa tối ngon lành cho tôi và cho bạn bè, có thể là một ít salami, một cái đùi lợn xông khói, nhưng chỉ vậy thôi, sau đó tôi về nhà luôn. Bạn tôi, Xavier, và tôi luôn tranh luận về chuyện này mỗi lần chúng tôi đi săn hay đi câu cũng nhau. Anh ta cứ tiếp tục câu ngay cả khi đã câu đủ số cá cần thiết,

https://thuviensach.vn

rồi ném lũ cá xuống nước để câu lại. Anh biết đấy, "bắt và thả". Tôi bảo là anh ta đang bắt một con cá hết lần này đến lần khác. Đối với tôi, đó là đùa cợt với thực phẩm. Ta không nên mang thực phẩm ra để đùa."

Trong cuộc đi săn đầu tiên này, Richard cũng đi cùng chúng tôi, ông chính là chủ khu đất (ông đã từng được Angelo hướng dẫn đi săn lợn), và bạn của Angelo, Jean-Pierre, một bếp trưởng người Pháp tại nhà hàng chez Panisse ở Berkeley. Jean-Pierre đã không đi săn trong nhiều năm, mặc dù từ nhỏ tới lớn ông thường đi săn lợn lòi cùng với họ hàng ở Brittany. Ông đội một cái mũ phớt bằng vải dạ màu xanh lá cây có gắn lông chim (ông đội cái mũ đó mà không hề có vẻ gì là mỉa mai) và đi một đôi ủng cưỡi ngựa cao cổ màu đen. Chúng tôi trông chẳng giống một đội đi săn kiểu Mỹ cho lắm (Angelo mặc một cái quần Âu đen ống xòe), mặc dù Richard mặc cả cây màu da cam đúng chuẩn quốc tế còn tôi mặc chiếc áo lên màu cam chóe nhất của mình. Chúng tôi chia thành cặp, tôi đi cùng với Angelo, và đi theo hướng khác nhau, theo kế hoạch sẽ gặp nhau ở xe vào bữa trưa. Jean-Pierre và Richard khởi hành ở con đường mòn dẫn xuống khu rừng phía dưới, trong khi Angelo và tôi dự định thăm dò sườn núi đầy cỏ bằng chiếc xe địa hình bốn bánh của Angelo - chiếc xe mà ông gọi là "xe đạp". Chiếc xe kêu ken két, nhưng Angelo tuyên bố rằng tiếng kêu đó chẳng làm phiền lũ lợn và sẽ cho phép chúng tôi đi được xa hơn hẳn so với đi bộ. Vì thế chúng tôi để súng trường đã nạp đạn lên mui xe, còn tôi cố gắng ngồi vừa vào cái bệ bằng gỗ dán hẹp phía sau ghế lái, sau đó chúng tôi lên đường đi tìm Lợn, xóc nẩy và ổn ào trên con đường đất.

"Hôm nay anh sẽ giết con lợn đầu tiên," Angelo hét lên để át tiếng gầm của động cơ. Căn cứ vào bản chất của việc săn bắn, chứ chưa tính đến tôi, tôi hiểu rằng câu nói đó giống một lời cầu nguyện hơn là một dự báo. Qua mỗi khúc quanh của con đường,

https://thuviensach.vn

chúng tôi lại tới một "điểm rất thuận lợi" hay "khu vực rất phổ biến", và mỗi điểm như vậy đều gắn liền với một câu chuyện đi săn. Quả thực, toàn bộ khu vực đó nhanh chóng biến thành một thiên sử thi về những cái chết và những lần suýt thoát chết của lũ lợn. Có chỗ là diễn ra câu chuyện về con lợn nái mà Angelo không nỡ bắn vì có đàn lợn con đang lũn cũn đi theo sau ("Nhưng sau lần đó tôi đã biết được rằng sẽ một con lợn khác nuôi đàn lợn con, chúng sẽ làm vậy, vì thế nên có lẽ lần sau...") Ở chỗ khác, ông đã bắn vào một đàn lợn và chỉ bằng một viên đạn bắn trúng hai con. Rồi có chỗ ông ngắm bắn một con lợn lòi từ xa, có lẽ nó phải đến một tạ hoặc tạ rưỡi, nhưng bắn trượt. Dĩ nhiên, câu chuyện về một con lợn rất lớn bị bắn trượt là vô cùng hệ trọng, vì nó khiến cho khu vực săn bắn mang đậm vẻ huyền thoại. Con lợn ấy vẫn còn lẩn khuất đâu đó ngoài kia.

Sau một lúc, chúng tôi đỗ xe và bắt đầu đi bộ. Angelo chỉ cho tôi một con đường và đích đến - một bãi đầm giữa một bãi cỏ trống nằm cuối một hẻm núi - và bảo tôi hãy tìm một cái cây có thể quan sát rõ bãi đầm rồi chờ ở đó, giữ im lặng tuyệt đối, trong vòng hai mươi phút cho tới khi nghe tiếng ông huýt sáo. Ông sẽ đi vòng tới chỗ đó từ một hướng khác, với hy vọng lùa được vài con lợn vào tầm nhìn của tôi.

Khi tôi không còn nghe thấy tiếng bước chân của Angelo nữa, tai và mắt tôi bắt đầu điều chỉnh để đón bắt - mọi thứ. Cứ như thể tôi vừa mới khai mở tất cả giác quan hay làm cho toàn cơ thể im lặng đến mức thế giới xung quanh trở nên rộng lớn hơn và sáng rõ hơn. Tôi nhanh chóng biết cách gạt bỏ sự nhiễu loạn do tiếng chim hót rộn rã vào tầm ấy lúc sáng sớm gây ra, và lắng nghe tần số của những âm thanh cụ thể - tiếng răng rắc của cành cây hay tiếng khụt khịt của động vật. Tôi thấy mình có thể nhìn sâu vào rừng hơn bao giờ hết, phát hiện được những thay đổi nhỏ nhất trong

https://thuviensach.vn

tầm nhìn ở khoảng cách gần như không thể thấy được, miễn là những thay đổi đó liên quan đến chuyển động hoặc bóng tối. Độ sắc nét của tiêu điểm và độ sâu trường ảnh thật phi thường, dù rằng tôi biết thừa điều này từ trải nghiệm lần đầu đeo kính độ nặng vì bị cận thị. "Mắt người đi săn," Angelo đã nói vậy sau khi nghe tôi mô tả về hiện tượng trên; ông hiểu rõ điều đó.

Tôi tìm một chỗ được che khuất nhìn ra bãi đầm, thu mình trong đám lá, dựa lưng vào thân cây madrone nhẵn nhụi, đặt khẩu súng trên đùi và ngồi yên. Không khí rít lên khi được hít thở qua hai lỗ mũi tôi đột nhiên nghe đầy vẻ tai họa, vì thế tôi bắt đầu hít thở bằng miệng, thật nhẹ nhàng. Thông tin từ các giác quan dồn dập truyền lên đầu tôi khiến sự ồn ào thông thường của nhận thức bị đẩy bật ra ngoài. Trạng thái đó có cảm giác rất giống với thiền, mặc dù ta không hề tốn chút nỗ lực hay phải rèn luyện tinh thần để đạt được trạng thái đầu óc trống rỗng đó. Hành động nhìn và nghe đơn giản, điều chỉnh các giác quan của tôi cho phù hợp với tần số của loài lợn trong rừng, xâm chiếm hết mọi ngóc ngách trong không gian tinh thần của tôi và neo chặt tôi vào hiện tại. Chắc hẳn, tôi đã mất cảm giác về thời gian vì thoáng cái đã hai mươi phút trôi qua. Bình thường thì cơ thể tôi hẳn đã nổi loạn vì phải cúi lâu như vậy, nhưng lúc này tôi không cảm thấy cần phải thay đổi tư thế hay thậm chí đổi chân.

Về sau, tôi nghĩ trạng thái tinh thần này, mà tôi thấy khá thích thú, gần giống với trạng thái của người hút cần sa: các giác quan của người ta trở nên đặc biệt nhạy bén và tâm trí dường như quên đi mọi thứ nằm ngoài phạm vi mục tiêu hiện tại của nó, bao gồm cả sự không thoải mái của cơ thể và sự trôi đi của thời gian. Ngày nay, một trong những lĩnh vực nghiên cứu ngày càng thú vị thuộc khoa học thần kinh là nghiên cứu 'mạng lưới gây hưng phấn" của bộ não, một tập hợp các thụ thể trong hệ thần kinh được kích hoạt

https://thuviensach.vn

bởi một nhóm các hợp chất khác thường được gọi là cannabinoid[91]. Một trong những hợp chất này là THC, một hoạt chất trong cần sa; một hợp chất khác là anandamide, một chất truyền dẫn thần kinh được sản sinh trong não mới được phát hiện gần đây (người khám phá ra chất này đã đặt tên cho nó bằng một từ tiếng Phạn có nghĩa là sự sung sướng trong tinh thần). Dù được tạo ra bởi thực vật hay bộ não, cannabinoid đều có tác dụng cường điệu trải nghiệm của giác quan, vô hiệu hóa trí nhớ ngắn hạn, và kích thích cảm giác ngon miệng. Các nhà khoa học hiện vẫn chưa chắc chắn rằng lợi ích tiến hóa của một hệ thống như vậy là gì. Một số nhà nghiên cứu đặt ra giả thuyết rằng các hợp chất cannabinoid, cũng giống như các chất gây nghiện, có vai trò nào đó trong hệ thống giảm đau và hệ thống tưởng thưởng của não bộ[92]; một số khác lại cho rằng chúng giúp điều chỉnh cảm giác ngon miệng hoặc cảm xúc.

Trải nghiệm đi săn lại gợi suy nghĩ về một giả thiết khác. Liệu có thể nào mạng lưới hưng phấn chính là một dạng thích nghi được chọn lọc tự nhiên ưu ái trong quá trình tiến hóa của sinh vật sống nhờ săn bắn? Một chất hóa học nội sinh trong não làm các giác quan trở nên nhạy bén, tập trung sự chú ý, cho phép ta quên mọi thứ bên ngoài và chỉ tập trung vào nhiệm vụ trước mắt (kể cả sự không thoải mái của cơ thể và sự trôi đi của thời gian), và khiến ta đói dường như là công cụ dược lý hoàn hảo cho người đi săn. Cùng lúc, nó đem đến động cơ, sự tưởng thưởng, và trạng thái tinh thần tối ưu cho việc đi săn. Tôi không hề ngạc nhiên chút nào khi phát hiện ra những gì mình cảm thấy trong rừng buổi sáng hôm đó, khi ngồi nấp sau một thân cây thèm thuồng quan sát khu rừng nhỏ đó, chính là một dòng thủy triều anandamide ào qua tâm trí tôi.

Nhưng liệu tôi có đang thực sự ở trong trạng thái hưng phấn hay không, thì trong thời khắc trước khi tiếng huýt sáo của Angelo

https://thuviensach.vn

xuyên thủng trạng thái cảnh giác mà tôi thật sự cảm thấy, như thể bằng cách nào đó tôi đã bước vào thế giới tự nhiên qua một cánh cửa mới vậy. Ít ra thì lần này, tôi không còn là khán giả mà là một thành viên trong cuộc sống của khu rừng. Sau này, khi tôi đọc lại mô tả của Ortega y Gasset về trải nghiệm đó, tôi nhận thấy rằng xét cho cùng thì ông cũng không điên lắm, ngay cả khi ông khẳng định rằng việc săn bắn đem lại cho chúng ta cơ hội tốt nhất cuối cùng để thoát khỏi lịch sử và trở lại trạng thái tự nhiên, dù chỉ trong chốc lát - cái mà ông gọi là "kỳ nghỉ rời bỏ thân phận con người."

Khi người ta đi săn, bầu không khí có một cảm giác khác, tinh tế hơn khi nó lướt trên làn da hoặc đi vào lá phổi, những tảng đá mang một diện mạo biểu cảm hơn, và thực vật cũng chứa đựng đầy ý nghĩa. Nhưng tất cả những điều này là do thực tế rằng người đi săn, dù đang tiến lên hay ngồi rình, đều cảm thấy ràng buộc với con vật mà anh ta đang săn đuổi thông qua mặt đất, dù con vật đó có đang ở trong tầm mắt, hay đang ẩn náu, hoặc không có mặt.

Người khách du lịch trong thiên nhiên không thể đạt tới trạng thái đắm chìm hay kết nối như vậy; tất cả những gì anh ta thấy chỉ là cảnh quan, là thứ được lịch sử tạo ra (và cũng khá mới). Cái nhìn của anh ta chịu tác động của nghệ thuật và kỳ vọng, nên người khách du lịch vẫn chỉ là một khán giả của một khung cảnh, không thể thoát ra khỏi chính anh ta hay lịch sử, vì cảnh quan ấy vừa là sản phẩm của nền văn minh vừa là sản phẩm của tự nhiên.

Khách du lịch nhìn chung sẽ nhìn thấy những không gian lớn, nhưng anh ta chỉ nhìn lướt qua mà không nắm bắt được điều gì, không nhận thức được vai trò của mỗi thành phần cấu thành trong kiến trúc năng động của nông thôn. Chỉ có người đi săn, bắt chước trạng thái cảnh giác thường trực của động vật hoang dã, vì đối với chúng mọi thứ đều nguy hiểm, mới nhìn thấy mọi thứ và nhận ra

https://thuviensach.vn

thứ nào mang lại thuận lợi, khó khăn, hay là rủi ro và sự bảo vệ.

Ortega tin rằng trong cuộc đi săn, chúng ta trở lại với tự nhiên vì "săn bắn là cách thức phổ biến để trở thành một người đàn ông" và vì những con vật bị săn đuổi khơi gợi phần con vẫn tồn tại trong chúng ta. Đây là sự lại giống thuần túy và đơn giản - khôi phục một phương thức nguyên thủy của loài người - và đối với Ortega, đó chính là giá trị tối cao, riêng biệt của săn bắn. Bởi, có lẽ tuyên bố táo bạo nhất của ông là săn bắn là cách duy nhất giúp chúng ta trở lại với tự nhiên - chẳng hạn, ông chỉ ra rằng chúng ta sẽ không bao giờ có thể trở lại làm con chiên Cơ đốc theo kiểu của Thánh Augustine, vì khi lịch sử đã bắt đầu, nó sẽ không thể bị đảo ngược. Vậy thì làm sao ta vẫn cố thể trở lại thời kỳ đồ đá cũ? Vì nhân dạng của chúng ta trong vai trò người săn bắn theo nghĩa đen là thuộc về thời tiền sử - và thực tế là đã được khắc sâu vào cấu trúc cơ thể và bộ não chúng ta bởi quá trình tiến hóa (tất nhiên, ta có thể nói điều tương tự với hái lượm, điều mà Ortega không đề cập tới; tôi đoán rằng cách trở lại với tự nhiên ấy không đủ kịch tính hay nam tính đối với gu của người Tây Ban Nha). Phần lớn những gì xoay quanh chuyện săn bắn ngày nay hoàn toàn được sắp đặt, như chính Ortega đã thừa nhận, nhưng bản thân trải nghiệm đó, cuộc chạm trán của động vật ăn thịt và con mồi, không phải là chuyện hư cấu (cứ hỏi con vật mà xem). Dù cho cuộc đi săn diễn ra trong một "kỳ nghỉ" ngắn tách rời cuộc sống hiện đại, nhưng những gì xảy ra trong quãng thời gian nghỉ đầy phấn khích ấy sẽ luôn luôn và mãi mãi là trải nghiệm "đích thực", như Ortega gọi không chút lưỡng lự.

SẴN SÀNG. HAY CHƯA.

Như tôi đã nói, tất cả chuyện này có vẻ bớt điên rồ hơn sau khi

https://thuviensach.vn

tôi ở trong rừng cùng khẩu súng vào buổi sáng đầu tiên đó, ngay cả trước khi tôi có cơ hội bắn rất lâu. Tôi phải rầu lòng mà thông báo rằng cơ hội đó không hề xuất hiện trong chuyến đi săn đầu tiên ấy - hay nói đúng hơn, khi cơ hội xuất hiện, tôi lại không thể làm được bất cứ điều gì. Tôi biết, tôi vừa mới nói như thể minh là Ngài đi săn Thú lớn vậy, so sánh những trải nghiệm của mình với ghi chép của Ortega y Gasset, nhưng hôm đó tôi lại tay trắng rời khỏi cánh rừng, điều này hoàn toàn có thể được lượng thứ khi đi săn, nhưng điều không thể lượng thứ là tôi đã thất bại chỉ vì không sẵn sàng.

Tôi quy tội cho bữa trưa về điều này, ít nhất là một phần.

Xế trưa, một con lợn lòi nhỏ đã bị Jean-Pierre bắn. Anh và Richard đã phát hiện ra hai con lợn trong khu rừng thấp hơn, một con lớn và một con nhỏ, nhưng tới lúc họ thỏa thuận được xem ai bắn con nào (Richard lịch sự chiều theo ý khách, còn Jean-Pierre thì chiều chủ nhà) thì con to hơn đã lao đi mất. Trên đường trở về triền núi bằng chiếc ATV, Angelo và tôi mang con lợn của Jean-Pierre về; trông nó chả lớn hơn con chó xù nhiều lắm, với vệt máu đỏ trào ra từ một bên đầu màu đen lởm chởm lông. Angelo buộc cổ chân nó treo vào một cành cây gần xe; ông định mổ nó sau bữa trưa.

Là người châu Âu, và cũng là những đầu bếp giỏi, Angelo và Jean-Pierre rất coi trọng bữa trưa, kể cả khi ở trong rừng cách xa nền văn minh. “Tôi có đem theo vài thứ để nhấm nháp đây, Jean-Pierre lẩm bẩm. “Tôi cũng vậy,” Angelo phụ họa. Và họ luôn tay lấy từ trong túi ra hết món này đến món khác dành cho một cuộc dã ngoại hoành tráng nhất, rồi bày ra trên mui chiếc SUV của Angelo: một âu tôm hùm và cá bơn nấu đông, xúc xích Ý, đùi lợn hun khói, xúc xích mortadella, pate lợn lòi do Angelo tự làm và ô liu tự muối, dưa chuột bao tử, xa lát gà và rất nhiều pho mát và

https://thuviensach.vn

bánh mì, dâu tây tươi và bánh ngọt, đồ bạc và khăn ăn, và tất nhiên là có thêm cả một chai vang đỏ và một chai vang trắng.

Đó là một bữa trưa ngon lành, nhưng có thể nói nó đã lấy đi phần nào sự tinh nhạy của người đi săn trong tôi. Một trong những câu hỏi dễ dàng trong bài thi lấy chứng chỉ săn bắn của tôi hơi giống thế này: "Săn bắn trong khi say là hành vi chấp nhận được, đúng hay sai". Không phải là tôi đã say, nhưng cảm thấy khá thoải mái và nói nhiều khi cùng Richard lên đường tìm một con lợn khác, trong khi Angelo làm thịt con lợn còn Jean-Pierre, vì đã bắn được một con lợn, sẽ nằm trên bãi cỏ đánh một giấc. Súng trường khoác trên vai, hai chúng tôi bước theo một con đường dưới bóng cây tới điểm mà Richard từng gặp may mắn, trong lúc ấy chúng tôi làm thân với nhau và tán gẫu đủ thứ chuyên. Chúng tôi nhanh chóng phát hiện ra rằng cả hai đều làm cho cùng một tờ báo, vì thế có nhiều chuyên tầm phào để trao đổi, rồi đến các vụ bê bối để mổ xẻ. Say sưa trò chuyện, sự chú ý của chúng tôi dần bay khỏi những cánh rừng vươn tới tận một cao ốc ở trung tâm Manhattan. Mãi tới khi tôi bất chợt nhìn về phía trước và thấy ngay trước mặt chúng tôi, cách chưa tới ba chục mét, ba bốn cái bóng lớn màu đen đang ngụp lặn trong bóng râm. Con đường phía trước tối sẫm vì một bờ dốc và bóng một cây sồi lớn, nhưng hình ảnh những con lợn đó, những con đầu tiên của tôi, hiện lên thật rõ ràng, và sự xuất hiện đột ngột của chúng lập tức kéo sự chú ý của tôi quay ngược trở lại với thực tại của khu rừng. Chúng ở đó, bốn con lợn lớn đang nhằn quả bên dưới cây sồi, tập trung cao độ vào những quả đấu nằm rải rác trên con đường nối giữa chúng tôi với chúng. Thật khó tin, nhưng chúng không hề tỏ ra đã phát hiện hoặc nghe thấy chúng tôi nói chuyện.

Tôi tóm vai Richard, đặt ngón tay lên môi, rồi chỉ về phía trước. Anh dừng sững lại. "Phát súng này là của anh, anh thì thào. "Nào.

https://thuviensach.vn

Bắn đi.” Theo lệ, khi đi săn với những người khác, phát bắn đầu tiên thuộc về người đã nhìn thấy con vật, có lẽ để công nhận rằng kỹ năng tìm con mồi trong săn bắn cũng quan trọng như giết được nó. Trên thực tế, trong nhiều xã hội săn bắt - hái lượm, phần thịt đầu tiên không thuộc về người đi săn đã giết được con vật mà thuộc về người đầu tiên nhìn thấy nó. Những con lợn này là của tôi.

Chỉ có một vấn đề nhỏ. Tôi đã quên không nạp đạn cho khẩu súng trường trước khi đi. Không có viên đạn nào trong ổ, và lên cò súng bây giờ gần như chắc chắn sẽ cảnh báo đàn lợn về sự có mặt của chúng tôi. Tôi có thể mạo hiểm, nhưng nếu làm vậy cũng có nghĩa là đàn lợn sẽ chạy mất khi tôi sẵn sàng bắn. Tôi thì thào giải thích những điều đó cho Richard, vì súng của anh, một khẩu súng bắn tỉa Phần Lan mới toanh, có thể nạp đạn mà chỉ gây ra một tiếng tách rất nhỏ. Tôi trao cho anh phát súng của tôi.

Richard quỳ một gối xuống và từ từ nâng khẩu súng lên vai. Tôi chờ nghe thấy tiếng nổ, chuẩn bị nạp đạn ngay giây phút đó; biết đâu tôi vẫn có thể bắn một trong mấy con khác. Richard rất từ từ, ngắm cẩn thận, chờ một trong số những con lợn xoay mình và để lộ sườn. Lũ lợn vẫn chúc đầu xuống gặm quả đấu, hoàn toàn không biết gì về sự có mặt của chúng tôi. Sau đó, cánh rừng vang lên tiếng nổ. Tôi thấy một con lợn loạng choạng và ngã vào bờ dốc, sau đó cố loạng choạng đứng lên. Tôi nạp xong đạn nhưng đã quá muộn, những con khác đã chạy mất. Richard bắn con bị thương lần nữa và nó đổ sụp xuống.

Những con lợn khác chạy dọc con đường cách một quãng khá xa, và chúng tôi cố chạy đuổi theo trong vài phút, nhưng lũ lợn đã biến mất sau một khúc quanh và chúng tôi để sổng chúng. Tới lúc chúng tôi trở lại chỗ cũ, con lợn của Richard đã chết. Nó to hơn đáng kể so với con của Jean-Pierre, và bị dính một viên đạn vào

https://thuviensach.vn

mông. Tôi cảm thấy dòng adrenaline trào lên; có lẽ nó đã trào lên từ trước đó, nhưng chỉ tới giờ tôi mới cảm thấy choáng váng và run lên. Đó không phải là phát súng của tôi, nhưng tôi cảm thấy mình cũng tham gia vào điều gì đó rất quan trọng, một thứ giống như sự va chạm của các thế giới. Lãnh địa đầy bóng râm của loài lợn đâm sầm vào thế giới sáng trưng của chúng ta, và sứ thần của cái quốc gia khác đó đã tới từ cuộc sống hoang dã, trở thành "thịt".

Con lợn, một con lợn nái có lẽ nặng tới cả bốn tạ rưỡi, nặng quá nên chúng tôi không khiêng nổi, vì vậy chúng tôi thay nhau kéo nó trở lại xe; giờ tôi đã hiểu thế nào là "trọng lượng tĩnh"[93]. Tóm vào mắt cá chân con lợn ngay phía trên cái móng mỏng manh của nó, tôi vẫn có thể cảm thấy hơi ấm của nó bên dưới lớp da phủ lông cứng, dấu vết còn lại của thứ năng lượng dữ dội đang cạn dần của nó. Tôi cảm thấy tội lỗi khi kéo cơ thể nó trên mặt đường đầy sỏi đá, nên phải tự nhắc mình rằng con lợn, mặc dù vẫn còn ấm, sẽ không cảm thấy gì hết. Tới lúc chúng tôi kéo xác nó về tới tận xe, da nó đã lạnh.

Angelo háo hức chạy tới xem con vật, vẻ phấn khích và ấn tượng, nóng lòng được nghe câu chuyện của chúng tôi. Cách thức câu chuyện đi săn được nhào nặn sau phát súng thật là lạ, khi mà ta vừa trải qua sự hỗn loạn của giây phút chớp nhoáng và khó nắm bắt đó, vừa phải cố gắng tách ra khỏi làn sương adrenaline một điều gì đó rõ ràng và có thể hiểu được. Mặc dù chúng tôi đều cùng chứng kiến sự việc, nhưng Richard và tôi vẫn lần lượt kể lại câu chuyện một cách cẩn trọng cho nhau nghe trên chặng đường dài quay về, nhắc lại sự thiếu sẵn sàng của chúng tôi, hồi tưởng lại lý do Richard đã bắn phát súng đó chứ không phải tôi, cố gắng xác định khoảng cách chính xác và số lợn có mặt ở đó, cẩn thận giải mã giây phút đó và biến dòng hồi tưởng không vững chắc của chúng tôi thành chuỗi thông tin thống nhất - chuyện săn bắn. Khi nhìn

https://thuviensach.vn

Angelo chăm chú nghe câu chuyện đi săn của chúng tôi, tôi có thể thấy nỗi thất vọng toát ra trên nét mặt ông. Đó là phát súng của tôi, con lợn của tôi, nhưng tôi lại không bắn được.

"Anh chưa sẵn sàng," Angelo nói bình thản. "Trong khi đi săn, ta phải luôn sẵn sàng. Vậy cũng tốt, hôm nay anh đã học được điều gì đó. Lần tới anh sẽ sẵn sàng và bắn được phát súng của mình." Ông cố hết sức để không nói giọng của một ông bố thất vọng; dù vậy, tôi vẫn không khỏi cảm thấy mình là cậu con trai đáng thất vọng.

Vậy điều gì thực sự đã xảy ra? Tôi chưa sẵn sàng bắn. Nhưng tại sao? Các lý do thực tiễn dường như khá rõ ràng; tất nhiên chuyện tôi trao lượt bắn của mình cho Richard thì khôn ngoan hơn là mạo hiểm để sổng mất con vật. Chính nhờ quyết định không ích kỷ của tôi mà giờ đây chúng tôi có được con lợn này. Nhưng có lẽ còn có lý do ẩn sâu hơn thế khiến tôi chưa sẵn sàng; có lẽ việc tôi quên nạp đạn phản ánh sự lưỡng lự vô thức khi thực hiện điều mà tôi đang muốn mình làm. Thực tế là tôi đã làm hỏng việc, và tôi không chắc mình nên tìm cách giải thích chuyện này ở mức độ nào. Tuy nhiên, tôi đã, và vẫn quyết tâm bắn cho được một con lợn: trước hết là tôi phải nấu một bữa, nhưng tôi cũng thật sự háo hức có được trải nghiệm đó, để học bất kỳ điều gì việc đó sẽ dạy tôi. Vì thế tôi cố ý dành cả buổi chiều đi săn một mình, đi khắp sườn đồi, sục sạo các bóng tối để tìm dấu hiệu của lợn, ra sức tìm kiếm và lắng nghe để hòng mong một con vật khác chạy ra khỏi rừng. Khi Angelo thông báo đã đến lúc phải về, tôi cảm thấy buồn thiu.

Jean-Pierre hào phóng mời tôi vài tảng thịt của con lợn. Do tôi cần thịt để nấu bữa ăn, nên tôi rất biết ơn sự hào phóng của anh, tuy nhiên tôi cũng hiểu rằng nhận nó nghĩa là nhấn mạnh sự kém cỏi của tôi trong nhóm đi săn nhỏ bé này. Người đi săn thành công có đặc quyền được cho đi chiến lợi phẩm, và tôi đã đọc được nhiều

https://thuviensach.vn

tài liệu nhân học nhắc đến tầm quan trọng của đặc quyền đó. Mật độ dinh dưỡng rất cao của thịt luôn khiến nó trở thành một hình thức trao đổi quý giá giữa những người săn bắt - hái lượm. Vì một thợ săn giỏi thường kiếm được nhiều thịt hơn số lượng bản thân họ hay gia đình họ có thể ăn trước khi thịt bị hỏng, nên thật hợp lý nếu anh ta gửi gắm lượng dinh dưỡng dư thừa vào cơ thể của những người khác, đổi thịt lấy các nghĩa vụ và ơn huệ trong tương lai. Con tinh tinh cũng sẽ làm như vậy. Tôi không có ý nói Jean-Pierre dùng thịt để lên mặt với tôi hay mong tôi đền đáp lại; chắc chắn là không. Nhưng điều đó không làm thay đổi thực tế là tôi đang đứng đây, trong vai người nhận, với vẻ hơi thảm hại, món thịt từ tay người chiến thắng (tôi đã thoáng có ý giảng giải cho Richard về quyền trao tặng thịt cổ xưa của người phát hiện ra con mồi, nhưng đó không phải là một ý hay cho lắm). Tôi cảm ơn Jean-Pierre về món quà.

* * *

NHỮNG NGÀY SAU ĐÓ, tôi luôn phân vân liệu mình có cần phải đi săn lần nữa hay không. Tôi đã có thịt. Và tôi cũng đã đi săn: tôi cảm thấy mình đã biết rõ đi săn là thế nào, hoặc gần như thế - hành vi của người đi săn trong tự nhiên và hành vi của lũ lợn. Tôi đã phát hiện ra con mồi và chứng kiến nó bị hạ gục. Tôi có một câu chuyện khá hay nữa. Tuy nhiên, mọi người nghe tôi kể chuyện đều nhắc nhở về cái kết chưa được ưng ý. Ý anh là anh chưa từng bắn ư?! Tôi đã vi phạm nguyên tắc kịch của Chekhov[94] giới thiệu một khẩu súng đã nạp đạn trong Hồi Một, màn chỉ hạ khi có ai đó bắn khẩu súng ấy. Tôi phải bắn, dù là trượt đi nữa. Ít ra thì chuyện đó có vẻ là điều bắt buộc của màn kịch.

https://thuviensach.vn

Và dĩ nhiên rồi, còn có Senor Ortega y Gasset, đúng như mong đợi, cũng sẽ không chấp nhận tôi vào đội ngũ những người đi săn cho tới khi tôi thực sự giết được một con vật. Chỉ là khán giả, hay những thứ tương tự với việc săn bắn "thuộc trường phái lý thuyết Plato" như nhiếp ảnh hay ngắm chim, thì vẫn chưa xứng đáng ("học thuyết Plato đại diện cho truyền thống cao nhất là lòng sùng đạo," ông viết).

"Ta có thể từ chối đi săn," ông thừa nhận, "nhưng nếu đi săn, ta phải chấp nhận những yêu cầu tối hậu nhất định mà nếu không có chúng thì "săn bắn thực sự không được tính." Giết con vật là một trong những yêu cầu đó. Và mặc dù Ortega nói rằng ta không phải đi săn thì mới giết được, ông cũng nói rằng ta phải giết thì mới được coi là đã từng đi săn. Tại sao? Vì một lợi ích đích thực. Đối với tôi, nếu chuyến đi này là về việc chịu trách nhiệm cuối cùng về những con vật tôi ăn, kể cả cái chết của chúng, thì đúng là tôi chưa làm được điều đó, phải không nào?

Tôi gửi e-mail cho Angelo và đề nghị ông cho tôi biết thời điểm lần đi săn tiếp theo diễn ra. Ông nhắn lại rằng sẽ báo trước bốn mươi tám tiếng, để tôi chuẩn bị sẵn sàng.

CON LỢN CỦA TÔI

Khoảng một tháng sau thì có tin báo, vào một ngày thứ Sáu của tháng Năm, rằng chúng tôi sẽ gặp nhau ở một trạm xăng ở đường Sonoma vào sáng thứ Hai tuần kế tiếp, đúng 6 giờ sáng. Lần này sẽ chỉ có hai chúng tôi.

Chúng tôi lái chiếc SUV của Angelo đi vài dặm, đi theo một con đường bỏ hoang phía Bắc Healdsburg, uốn lượn vòng vèo qua những ngọn đồi gấp nếp liên tục đang chuyển mình từ màu xanh của mùa đông sang màu vàng của mùa hè. Đối với tôi, trong buổi

https://thuviensach.vn

sáng hôm đó, tất cả các ngọn đồi trông như lưng và vai của những con thú khổng lồ, lớp cỏ dày phủ trên đó trông như những tấm da.

Vòng qua khúc quanh cuối cùng trước khi tới cổng nhà Richard, tôi nhìn thấy ở phía tôi có một đàn lợn lớn, cả những con lớn và con bé đi cùng nhau, ở ngay kia, trên sườn đồi thoải xuống tiếp giáp với con đường. Angelo dừng lại ở bờ vai ấy; đàn lợn ở trên đất của Richard, ông nói. Tôi nhớ từ khóa học săn bắn rằng không được phép bắn từ đường quốc lộ. Vì thế chúng tôi quyết định sẽ cố làm đàn lợn hoảng sợ, buộc chúng chạy lên phía đỉnh đồi và xuống phía bên kia, đưa chúng vào khu rừng của Richard. Chúng tôi bóp còi, la hét, ra khỏi xe tải và vẫy tay như điên, cuối cùng thì đàn lợn cũng bắt đầu di chuyển lên đồi.

"Chuyện này làm tôi thấy khoái quá đi mất," Angelo nói khi chúng tôi lại trèo lên xe. Và sau đó, ông đưa ra một dự báo/lời cầu nguyện: "Hôm nay anh sẽ bắn được một con. Một con lớn." Tôi vẫn nghi ngờ, tuy nhiên việc nhìn thấy những con lợn đó dường như là một dấu hiệu đầy hứa hẹn: chúng đang hoạt động, kiếm ăn, và di chuyển.

Chúng tôi dành nguyên nửa buổi sáng chạy vòng quanh những điểm quen thuộc của Angelo, đầu tiên là tuần tra trên sườn đồi bằng chiếc ATV và sau đó đi bộ xuống khu rừng thấp hơn. Cả ngày tôi giữ nguyên băng đạn trong ổ đạn. Trời hôm nay còn nóng hơn lần trước, vì thế Angelo linh cảm rằng đàn lợn sẽ ở phía có nhiều bóng mát hơn của khu đất. Chúng tôi đóng cọc quây một bãi đầm nằm sâu trong rừng, rồi tới một khoảng rừng dương xỉ bị giẫm nát ở phía sườn đồi tiếp giáp với con đường, nhưng không hề thấy dấu hiệu của đàn lợn mà chúng tôi cố gắng đuổi về hướng này.

Sau chín giờ sáng một chút, chúng tôi đang đi bộ xuống một con đường lát gỗ dẫn lên một sườn đồi dốc thì chợt đứng sững lại bởi một tiếng ủn ỉn lớn, sâu tận trong yết hầu đến nỗi âm thanh đó

https://thuviensach.vn

dường như xuất phát từ sâu trong lòng đất. Một con lợn rất lớn đang ở rất gần chúng tôi. Nhưng ở đâu? Biết tìm ở hướng nào? Âm thanh đó không có địa chỉ; đó cũng là tiếng kêu từ mặt đất, hiện hữu ở khắp nơi, thậm chí cơ thể tôi cảm nhận còn rõ hơn đôi tai. Chúng tôi cúi xuống thật thấp, giấu mình kín đáo hết mức có thể, và lắng nghe chăm chú hơn bao giờ hết, giống như khi ta chợt nghe thấy một âm thanh lạ trong đêm.

Có lẽ tôi không cần phải gắng sức như vậy, vì âm thanh tiếp theo chúng tôi nghe thấy cũng lớn gần như lần đầu: tiếng gãy đanh gọn của một cành cây ở ngay phía trên bên phải của chúng tôi, nơi sườn đồi mọc đầy sồi dốc ngược lên tới đỉnh. Một dòng suối xẻ dọc sườn đồi và cắt ngang con đường trước mặt chúng tôi, cách chúng tôi gần ba chục mét. Mắt tôi lần theo dòng thác bạc lấp lánh dẫn lên qua khu rừng tới đỉnh đồi, và tôi chợt nhìn thấy nó: một hình dạng đen tròn, ngược sáng, nổi bật trên đỉnh đồi. Rồi một mặt trời đen nữa, rồi nữa, tổng số chừng năm hoặc sáu, tôi không chắc, thình lình xuất hiện phía trên đỉnh đồi thành một hàng như một chuỗi những viên ngọc trai đen khổng lồ.

Tôi chạm vào vai Angelo và chỉ về phía đàn lợn. Tôi nên làm gì? Lần này súng của tôi đã lên đạn, tất nhiên, và bây giờ, lần đầu tiên, tôi nhả chốt an toàn. Tôi có nên bắn không? Không, anh chờ đi, Angelo nói. Thấy không - giờ chúng đang đi xuống. Tôi lia nòng súng theo đàn lợn, cố gắng giữ một con trong tầm ngắm. Ngón tay tôi để nhẹ trên cò súng, và tôi phải cố hết sức kiềm chế để không siết mạnh, nhưng tôi cũng không có đường bắn rõ ràng - quá nhiều cây chắn đường. Anh cứ từ từ, Angelo thì thầm. Chúng sẽ tiến tới chỗ chúng ta. Và chúng tiến tới thật, men theo lòng suối xuống con đường nằm ngay trước mặt chúng tôi, di chuyển về phía chúng tôi với tốc độ chậm như tra tấn. Tôi không biết chúng mất bao lâu để đi xuống ngọn đồi dốc, vài phút hay chỉ vài giây. Cuối cùng thì con

https://thuviensach.vn

vật đầu tiên, một con lớn màu đen, bước ra khoảng trống của con đường, theo sau là một con khác cũng lớn như vậy nhưng màu sáng hơn nhiều, Con thứ hai để lộ sườn. Bắn đi! Angelo thì thầm. Đây là phát súng của anh!

Tôi có thể cảm thấy Angelo phía sau, chỉ cách một hoặc hai bước, chuẩn bị bắn ngay khi tôi bắn xong. Chúng tôi đều đang quỳ một gối xuống. Tôi tì khẩu súng vào vai và ngắm thật thẳng. Tôi cảm thấy bình tĩnh hơn và thoải mái hơn tôi tưởng; ít nhất, khi tôi nhìn xuống nòng khẩu súng trường, nó không lắc một cách không kiểm soát được. Tôi ngắm vào vai của con lợn màu xám tro, chỉnh đường ngắm thẳng với phần đùi của chân trước, sau đó dịch xuống một chút, hy vọng sửa được thực tế là lần nào tôi cũng bị bắn cao hơn vài xen ti mét. Tôi nín thở, cưỡng lại mong muốn đột ngột là nhắm chặt mắt, sau đó nhẹ nhàng bóp cò.

Sự tĩnh lặng mong manh của khung cảnh và thời gian đúng lúc này chợt bùng nổ thành cả nghìn mảnh cảm xúc. Đàn lợn giật mình hoảng hốt chạy túa đi khắp các hướng như những chiếc xe đụng màu đen, và sau đó tiếng nổ đoàng! từ phát súng của Angelo ngay phía sau làm tôi giật nảy mình. Một con lợn đã bị hạ; một con khác có vẻ loạng choạng. Tôi lên đạn để định bắn lần nữa nhưng bây giờ adrenaline đang trào lên và tôi run đến nỗi ngón tay vô tình ấn vào cò súng trước khi tôi kịp hạ xuống; viên đạn phóng vọt ra cao phía trên đầu đàn lợn đang hoảng hốt. Thứ gì đó giống như làn sương chiến tranh hạ xuống khung cảnh, và tôi không biết chắc chắn điều gì sẽ xảy ra tiếp theo, nhưng tôi tin Angelo đã bắn một phát đạn nữa. Tôi cố trấn tĩnh lại vừa kịp để nạp và bắn thêm một phát đạn được ngắm qua quýt trước khi đàn lợn tan tác, phần lớn loạng choạng lao xuống sườn dốc bên trái.

Chúng tôi chạy tới chỗ con lợn đã gục, một con lợn nái màu xám rất lớn nằm nghiêng vắt ngang con đường đất; một vũng máu bóng

https://thuviensach.vn

loáng sủi bọt ngay sau tai nó. Con lợn quẫy một chút, cố gắng nhấc đầu lên, sau đó chịu thua. Cái chết nhanh chóng xâm chiếm nó, và tôi nhẹ cả người vì nó không cần đến phát đạn thứ hai. Chúng tôi chạy qua nó, tìm những con khác. Angelo nói ông nghĩ mình đã bắn sượt qua một con khác, và tôi trèo xuống bờ dốc để tìm nó, nhưng đường đi nhanh chóng trở nên dốc tới mức nguy hiểm nên Angelo kêu tôi quay trở lại con đường để xem tôi đã làm được gì.

Angelo vỗ vào lưng tôi và chúc mừng một cách thái quá. "Con lợn đầu tiên của anh! Nhìn kích cỡ của nó mà xem. Và một phát đạn hoàn hảo, ngay vào đầu. Anh đã làm được!" Tôi đã làm được sao? Đó thực sự là phát súng của tôi ư? Tôi nghĩ viên đạn đầu tiên của tôi đã hạ gục con lợn nhưng khoảnh khắc ấy đã phai nhòa không thể khôi phục lại được, và khi tôi nhìn thấy vết bắn gọn ghẽ đến mức nào, tôi đột nhiên ngờ vực. Tuy nhiên Angelo lại rất chắc chắn - ông đã bắn một con lợn khác, một con màu đen. "Không, đây là con lợn của anh, Michael, anh đã giết nó, tôi chẳng nghi ngờ gì hết." Câu chuyện đi săn của chúng tôi cứ dần hình thành, sự bối rối của giây phút đó nhanh chóng đông cứng thành thứ gì đó vững chắc hơn và sắc bén hơn thực tế. "Một phát súng tuyệt vời," Angelo tiếp tục. "Anh đã kiếm được một con lớn. Món giăm bông sẽ thật tuyệt đây!"

Thịt chưa phải là thứ tôi sẵn sàng nhìn thấy. Thứ tôi thấy là một con vật hoang đã chết, đầu gục trên đất, trong một vũng máu rộng. Tôi quỳ xuống, ấn lòng bàn tay vào bụng con lợn, phía trên những núm vú, và cảm thấy hơi ấm của nó bên dưới làn da đầy lông cứng bẩn thỉu, nhưng không còn nhịp tim. Cảm xúc của tôi vừa dâng trào vừa bối rối giống như của đàn lợn chỉ một giây phút trước đó. Cảm xúc đầu tiên là lòng tự hào dâng trào mạnh mẽ: tôi thực sự đã làm được điều mình dự định, đã bắn được một con lợn. Tôi cũng cảm thấy khuây khỏa, vì đã làm xong một việc, ơn Chúa,

https://thuviensach.vn

và không cần phải làm lại lần nữa. Và sau đó là cảm giác biết ơn hoàn toàn bất chợt. Nhưng chính xác là biết ơn điều gì, hay biết ơn ai? Biết ơn sự may mắn của tôi, chắc vậy, và biết ơn Angelo, tất nhiên, cả con vật này nữa, vì nó tự nguyện bước qua đỉnh của ngọn đồi đó, ra khỏi rừng hoang và bước vào tầm mắt tôi, để trở thành thứ mà Angelo luôn miệng nói: con lợn của anh. Hơn những sản phẩm từ bất kỳ hình thức lao động nào của tôi (trừ sự tiếp thu) con vật này là một món quà - từ ai hay từ cái gì thì tôi không biết - nhưng lòng biết ơn dường như là điều hợp lý, và đó là điều tôi cảm thấy.

Cảm xúc mà tôi chờ đợi nhưng không xảy đến, thật khó hiểu, là sự hối hận, hay thậm chí là sự mâu thuẫn trong tư tưởng. Tất cả những điều đó sẽ tới sau, nhưng bây giờ, tôi thấy hơi xấu hổ khi thừa nhận rằng, tôi đang cảm thấy cực kỳ phấn khích - rõ là hạnh phúc. Angelo muốn chụp ảnh tôi, vì thế ông bắt tôi đứng phía sau con lợn của tôi, một tay ôm khẩu súng ngang ngực, tay kia để lên trên con vật. Tôi không biết mình sẽ cười hay tỏ vẻ buồn bã hơn. Tôi chọn cách thứ hai, nhưng tôi không xóa bỏ được dấu vết của nụ cười. "Mọi thợ săn giỏi đều cảm thấy bứt rứt sâu trong lương tâm khi đối mặt với cái chết mà anh ta sắp gây ra đối với con vật," tôi đọc trong cuốn Meditations của Ortega y Gasset, nhưng tôi không thể định vị được cảm xúc này, hoặc ngay trước hoặc ngay sau phát súng định mệnh. Tôi cũng không hề nhớ tới, bằng bất cứ cách nào, sự ghê tởm dù là nhỏ nhất với vết máu đáng sợ của động vật trên mặt đất, vết máu mà tôi nhớ Ortega gọi là "sự thoái hóa". Tôi vẫn quá háo hức, quá thích thú với vở kịch khó tin nhất mà tôi đóng vai anh hùng.

LÀM THỊT

https://thuviensach.vn

Cảm giác phấn chấn không kéo dài lâu. Chưa tới một giờ sau, tôi phải đóng một vai ít anh hùng hơn nhiều, ghì chặt cái thân treo lơ lửng của con lợn từ phía sau, giữ nó thật chặt để Angelo thò tay vào móc nội tạng của nó ra. Giờ thì tôi đóng vai y tá, chuyển cho ông các dụng cụ và giữ yên bệnh nhân. Dùng một cái ròng rọc và một cái giá treo bằng thép không gỉ có hai cái móc được Angelo đặt làm cho mục đích này, chúng tôi xoay xở nâng và treo con lợn bằng hai chân sau lên cành cây chắc chắn của một cây sồi. Một cái cân gắn với thiết bị trên cho thấy trọng lượng của con vật là 86 cân. Con lợn nặng đúng bằng tôi.

Ngoài những thứ khác, xác chết là những thứ khó xử lý, và việc giải quyết cái xác lớn đến thế này là một nhiệm vụ khó khăn, lóng ngóng, và thân mật một cách kỳ cục. Chúng tôi mất một lúc mới xoay sở để kéo con lợn lên mui chiếc ATV, đưa nó lên đồi mà không bị rơi, sau đó tới chỗ cái cây này. Tôi cảm thấy thật lúng túng khi phải ôm con lợn này, khi phải đè cả cơ thể lên cái xác lúc nó chực trượt khỏi mui xe, hoặc khi Angelo nhờ tôi vòng tay ôm con lợn để nó không bị đung đưa trong khi ông mổ bụng. Việc xẻ thịt con lợn phức tạp hơn nhiều vì chúng tôi định làm giăm bông, bởi nó đòi hỏi phải giữ nguyên lớp da. Vì thế thay vì lột da hai cái đùi sau, chúng tôi phải cạo lông, tỉ mỉ cạo những cái đùi đất bám thành tảng của nó bằng lưỡi dao để loại bỏ hết lông.

Tiếp theo Angelo rạch một đường nông vòng quanh bụng con lợn và bắt đầu nhẹ nhàng lột da. Tôi giữ một mảnh da hẹp, trong khi ông cắt vào lớp mỡ phía trong, cố sao để lại được lớp mỡ màu trắng kem trên cơ thể con vật càng dày càng tốt. “Chất béo này rất tốt cho món salami,” Angelo giải thích. Mảnh da ngày càng lớn hơn khi chúng tôi lọc dần xuống phía dưới và sau đó kéo nó xuống qua vai của con lợn, cho tới khi lớp da bị lột từ trong ra trông như cái áo len vừa cởi ngay lúc được kéo qua đầu. Vì thế cái việc mà người

https://thuviensach.vn

đi săn gọi - "mặc áo"[95] một con vật thực chất lại là lột da nó.

Khi chúng tôi kéo tấm da xuống qua xương sườn, nó để lộ viên đạn, hay những gì còn lại của viên đạn. Nó đã xé rách rãnh ở cái xương sườn cuối cùng và nằm ở đó, ngay dưới lớp da. "Quà kỷ niệm của anh đầy," Angelo nói, lấy ra mẩu kim loại trông như một mảnh răng nham nhở, dính máu từ cái xương và đưa cho tôi. Viên đạn bị vỡ quá vụn nên không thể nhận dạng được đường kính của nó, dù tôi nghĩ rằng một chuyên gia khoa học hình sự có thể xác định được liệu nó có phải được bắn ra từ khẩu súng trường của tôi, để giải quyết mối ngờ vực này một lần cho xong - cụm từ "ủy ban Warren!" chợt nảy ra trong tâm trí tôi - xem liệu có hay không một tay súng thứ hai.

Angelo làm việc với một điếu xì gà nhỏ cắn chặt giữa hai hàm răng; khói thuốc sẽ xua đuổi lũ ruồi và ong bắp cày, những loài rất thèm thuồng xác động vật. Cũng có một cặp kền kền bay vòng vòng phía trên đầu, kiên nhẫn chờ chúng tôi kết thúc. Bất kỳ phần nào chúng tôi không lấy của con lợn này đều được các loài động vật bản địa sẵn sàng tấn công và tiêu thụ, đưa lượng chất béo và protein giàu có này trở về với đất. Dùng một con dao ngắn, Angelo rạch một đường mỏng nữa dọc chiều dài bụng, làm thật chậm rãi để không làm thủng các cơ quan nội tạng. Bàng quang bị đâm thủng sẽ làm thịt có mùi hôi khó chịu và không tài nào tẩy sạch được, ông giải thích, và nếu cắt vào ruột kết có thể làm thịt bị nhiễm các vi khuẩn trong ruột.

Angelo vừa tán chuyện vừa làm, bạn có tin được không, toàn là về thực phẩm. Khi ông cắt lớp màng nội tạng mỏng bọc tất cả các cơ quan trong khoang bụng trong một cái túi trong suốt, ông kể đủ chuyện về dồi lợn hun khói, một món ăn được làm ở Abruzzi, nhồi vào lớp màng này nhiều loại thịt ở những vùng ít hoạt động của lợn và sau đó treo lên hun khói như salami. "Rất khó để giữ cho

https://thuviensach.vn

màng bọc này không bị rách, nhưng thể nào cũng có ngày tôi làm món này."

Tôi không tin nổi Angelo vẫn đang nói về thực phẩm. Giờ đây con lợn đang nằm phanh ra, tất cả các cơ quan nội tạng đang lấp lánh ở vị trí của chúng như những mô hình giải phẫu phanh bụng trong môn sinh học: những khoanh ruột ngà xanh nằm cuộn bên dưới lớp cơ khỏe mạnh của quả tim, được trang trí bằng bản đồ ven; hai lá phổi màu hồng như hai miếng bọt biển giống đôi cánh mở rộng ra phía sau; và bên dưới, là lá gan bóng mướt như thanh sô cô la. Tôi đã xử lý nhiều bộ lòng gà mà tôi moi hồi ở trang trại của Joel, nhưng lần này nó gây bối rối hơn nhiều, có lẽ vì các cơ quan nội tạng của lợn, với độ lớn, cách sắp xếp và màu sắc của nó, trông y như các bộ phận của người. Tôi nhớ đó là lý do tại sao các bác sĩ phẫu thuật rèn luyện kỹ năng bằng cách phẫu thuật lợn.

Tôi giữ cho khoang bụng mở trong khi Angelo móc vào trong để kéo ra cả đám nội tạng, hy vọng giữ được lá gan, đã bị xé rách ngang. Rõ ràng viên đạn đã chạy chéo khoang bụng từ phía trên bên trái xuống phía dưới bên phải, làm toác một thùy gan. Nhưng Angelo nghĩ lá gan có thể cứu được ("để làm món patê ngon"), vì thế ông cắt riêng nó ra và thả vào túi ni lông miết đầu (ziplock bag). Sau đó ông lại móc tay vào trong và nhẹ nhàng kéo ra, phần còn lại của nội tạng xổ ra mặt đất thành một đống, từ đó bốc ra thứ mùi hôi thối đến nỗi tôi phát ọe. Đây không chỉ là mùi hôi của phân hoặc nước đái lợn mà là những thứ mùi còn tương đối nhẹ nhàng đó kết hợp với một thứ mùi kinh khủng và lưu cữu đến nỗi chỉ có cái chết mới có thể giải phóng được nó. Tôi cảm thấy một cơn buồn nôn bắt đầu dâng lên trong ruột. Sự dửng dưng mà tôi dùng để tiếp cận đối với toàn bộ quá trình làm thịt con lợn ngay lập tức sụp đổ: chuyện này thật kinh tởm.

Tôi vẫn đang vòng tay ôm con lợn từ phía sau, giữ nó chắc chắn

https://thuviensach.vn

và mở phanh bụng, nhưng tôi nhất thiết phải bỏ nó ra một chút để được hít thở một hơi không khí không bị ô nhiễm. Vì thế tôi bảo Angelo tôi muốn chụp một bức ảnh ông đang làm con lợn. Đây không phải bức hình tôi đặc biệt muốn có (ngược lại là khác), nhưng thời gian và khoảng cách mà việc chụp bức ảnh hứa hẹn mang đến đột nhiên trở nên vô giá. Tôi quay người đi và hít một hơi thở trong lành, sau đó đi tìm - ơn trời! - cái máy ảnh của Angelo.

Vì tôi có kế hoạch nấu, mời mọi người, và ăn con lợn này, nên sự khiếp sợ đối với hình ảnh và mùi vị của nó hiện đang xâm chiếm cả cơ thể tôi thật chẳng đáng khích lệ tí nào. Kế hoạch đó không còn chỉ là một câu chuyện để mà tự phụ, kể từ lúc tôi giết con lợn, tôi cảm thấy điều đó đột ngột tấn công tôi với sức nặng của một nghĩa vụ đạo đức. Tuy nhiên, giờ đây tôi không thể tưởng tượng nổi cảnh mình ngồi làm một bữa ăn từ con lợn này. Patê? Giăm bông? Dồi lợn hun khói? Ngay lúc ấy, tôi có thể đã nôn ọe khi chỉ cần hình dung đang chọc nĩa vào một miếng thịt lợn. Làm thế nào để tôi có thể vượt qua điều này? Cơn khiếp sợ đột ngột này là thế nào?

Tôi hiểu sự kinh tởm là một trong những phương cách mà con người đã tiến hóa để vượt qua tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Cảm xúc đó cảnh báo chúng ta về những thứ ta không nên tiêu hóa, như thịt thối hoặc phân. Và chắc chắn phản xạ bảo vệ đó cũng góp phần gây ra thứ cảm giác hiện thời của tôi khi nhìn thấy phần nội tạng rõ ràng là chứa những thứ làm tôi buồn nôn này. Thứ mùi hôi thối xộc vào mũi tôi có lẽ là phần bên trong ruột con lợn, đã bị vỡ ra trên mặt đất, ở nhiều giai đoạn tiêu hóa và phân hủy khác nhau. Vì thế, tôi đồ rằng đây là lúc "sự nhận biết vi trùng thông qua trực giác" của sự kinh tởm hoạt động.

Nhưng chắc hẳn không chỉ có thế, và sau này, khi tôi quay về và đọc lại cuốn sách của Paul Rozin về sự kinh tởm, tôi hiểu rõ hơn về

https://thuviensach.vn

cơ sở cho nỗi khiếp sợ của tôi. Như Rozin đã viết, phần lớn những thứ làm con người kinh tởm nhìn chung đều xuất phát từ động vật - chất lỏng và chất bài tiết từ cơ thể, thịt thối rữa, xác chết. Điều này khiến cho việc ăn thịt đặc biệt có vấn đề, là điều có thể giải thích tại sao các nền văn hóa có nhiều phép tắc và điều kiêng kỵ đối với việc ăn thịt hơn bất kỳ loại thực phẩm nào khác, những phép tắc không chỉ về việc loại nào ăn được và loại nào không, mà cả về bộ phận nào của động vật ăn được và cách giết thịt chúng.

Ngoài lý do vệ sinh, để tránh một số bộ phận và sản phẩm nhất định từ động vật, những thứ này làm chúng ta kinh tởm, theo lời Rozin, vì chúng khiến chúng ta phải đối mặt với bản chất động vật của mình. Con người đã dành nhiều công sức để phân biệt với những loài súc vật đến nỗi chúng ta dường như tích cực tránh những thứ nhắc nhở rằng chúng ta cũng là súc vật - một loài cũng đi tiểu, đại tiện, giao hợp, chảy máu, chết, bốc mùi và phân hủy. Rozin kể một câu chuyện về Cotton Mather, người đã giãi bày với tờ báo của mình về nỗi khiếp sợ kinh hoàng khi ông đi tiểu bên cạnh một con chó. Mather chuyển sự kinh tởm thành một giải pháp để vượt lên chính bản thân: "Tuy nhiên tôi sẽ là một sinh vật cao quý hơn; vào thời điểm những nhu cầu tự nhiên hạ thấp giá trị của tôi xuống điều kiện của thú vật, tinh thần của tôi bùng dậy và thăng hoa (ý tôi là tại đúng thời điểm đó!)."

Chính xác tại sao chúng ta lại cố hết sức để tách bản thân khỏi thú tính của chúng ta là một câu hỏi lớn, nhưng chắc chắn nỗi sợ cái chết của con người nằm trong câu trả lời. Điều chúng ta chứng kiến rất nhiều ở động vật là thấy chúng chết, rất thường xuyên dưới tay chúng ta. Động vật kháng cự lại cái chết, nhưng vì không có ý niệm về cái chết, chúng không nghĩ nhiều về điều đó như chúng ta. Và một trong những suy nghĩ cơ bản đó là liệu cái chết của chúng ta có giống như của con vật này hay không? Niềm tin,

https://thuviensach.vn

hay hy vọng, rằng cái chết của con người khác biệt với cái chết của động vật thực ra là điều rất quý giá - nhưng không thể chứng minh. Đây là một trong những câu hỏi mà tôi ngờ rằng chúng ta luôn cố gắng trả lời bất cứ lúc nào ta nhìn vào mắt của một con vật.

Từ giây phút tôi để mắt đến con vật cho tới lúc Angelo cưa đầu của nó, mắt nó vẫn nhắm nghiền bên dưới hàng lông mi, tuy nhiên mọi điều trong trường đoạn này khiến tôi đặt ra những câu hỏi. Điều làm tôi kinh tởm về chuyện "làm thịt" con vật là quá trình đó thật bẩn thỉu - theo mọi nghĩa của từ này, quá trình này buộc tôi phải nhìn, ngửi, sờ và thậm chí là tận hưởng cái chết, dưới tay tôi, của một sinh vật bằng kích thước tôi, và ít nhất là bên trong, có cùng các bộ phận có lẽ trông cũng rất giống những bộ phận của tôi. Cuộc chạm trán như vậy hiển nhiên sẽ gây khó chịu hơn đối với một người, như tôi, thiếu sự chắc chắn về tôn giáo rằng con người có linh hồn còn động vật thì không, chấm hết. Ranh giới giữa con người và động vật mà tôi có thể phân biệt ở đây không hề rạch ròi như vậy. Tục ăn thịt người là một trong những điều làm chúng ta kinh tởm sâu sắc, và dù chuyện làm thịt con vật không có chút gì liên quan tới tập tục này, ta có thể tha thứ cho tâm trí mình vì đã bị lừa phỉnh mà phản ứng tương tự như với chuyện đó - cảm thấy kinh tởm.

Ở đây, tôi quả quyết rằng một trong những ưu điểm nổi bật của săn bắn, đó là: nó đặt ra những câu hỏi lớn về việc chúng ta là ai và động vật là gì, về bản chất cái chết của con người và động vật, đối diện trực tiếp với người đi săn, và dù tôi đoan chắc có nhiều người đi săn tránh được ánh mắt của động vật, điều đó chắc hẳn cũng đòi hỏi nỗ lực nhất định. Như Ortega viết trong cuốn Meditations săn bắn đẩy chúng ta vào sự khó hiểu đan xen về cái chết và động vật, nó không chấp nhận những câu trả lời hay một

https://thuviensach.vn

giải pháp dễ dàng. Đối với ông, đây là nguồn cơn gây ra sự bất an của người đi săn: "Anh ta không tin việc làm của mình là đúng. Đồng thời, cũng dễ hiểu, anh ta cũng không chắc chắn về điều ngược lại."

Mâu thuẫn tư tưởng và sự mơ hồ là số phận của người đi săn, và theo Ortega, số phận họ có lẽ vẫn luôn như vậy. Như John Berger, ông tin rằng điều bí ẩn của động vật - cách chúng vừa rất giống lại vừa không giống chúng ta - vẫn luôn là một trong những bí ẩn quan trọng của cuộc sống loài người: "Loài người tự nhìn nhận mình là xuất thân từ động vật, nhưng lại không thể chắc chắn rằng có thể thoát khỏi hoàn toàn tình trạng đó hay chưa. Những con vật vẫn gần gũi đối với chúng ta đến nỗi ta không thể không cảm thấy giao tiếp ngầm với chúng." Những người hiện đại có ý tưởng rõ ràng nhất về động vật, và do đó ít cảm thấy bất an nhất khi giết chúng, là những người theo thuyết Descartes, cho rằng động vật thực chất là khoáng chất - những cỗ máy vô cảm. Thật không may cho chúng tôi, họ đã nhầm.

Vậy nên, chúng tôi đứng đó ở trong rừng, với sự bất an và kinh tởm, và người bạn đồng hành vui tính của sự kinh tởm là sự hổ thẹn. Tôi đã từng đề cập về việc tôi không hề có chút cảm xúc nào như vậy vào giây phút sau khi tôi bắn con lợn, nhưng cuối cùng nó cũng xuất hiện, hoặc đổ ụp xuống tôi với sức nặng lớn lao và bất ngờ. Chuyện đó xảy ra vào tối muộn hôm đó, khi tôi mở e-mail lúc về nhà và thấy Angelo gửi cho tôi mấy bức hình kỹ thuật số với tiêu đề Hãy nhìn người đi săn vĩ đại! Tôi nóng lòng mở, háo hức được khoe với gia đình về con lợn, vì nó không về cùng tôi, mà treo ở cái thùng lạnh lớn của Angelo.

Hình ảnh xuất hiện trên màn hình máy tính tấn công cơ thể tôi như một mũi tên bất ngờ. Một người đi săn mặc áo lên da cam đang quỳ xuống trên mặt đất bên cạnh một con lợn với cái đầu túa

https://thuviensach.vn

máu ra như lưu vực sông về phía cuối khung hình. Khẩu súng trường của người đi săn được để gác chéo ngực; rõ ràng anh ta tôn trọng quy ước cổ nào đó về bức hình ghi dấu chiến tích của người đi săn. Một bàn tay đầy sở hữu đặt trên sườn của xác con vật. Người đàn ông đang nhìn vào máy ảnh với vẻ tự hào vô bờ bến, với nụ cười nở rộng hết cỡ, có lẽ đã rất lôi cuốn, nếu cái xác máu me nằm ườn bên chân được cắt khỏi khung hình. Nhưng cái xác máu me ở ngay đó, đằng trước và chính diện, khiến cho nụ cười trở nên - không có từ nào khác dành cho nó - khó hiểu. Tôi cảm thấy như thể vừa tình cờ bắt gặp bức hình khiêu dâm của một người xa lạ. Tôi vội vã di chuột về phía góc của tấm ảnh và nhấp chuột, đóng bức hình nhanh hết sức có thể. Không ai nên nhìn bức hình này.

Tôi đã có thể nghĩ cái gì cơ chứ? Người đàn ông trong bức hình đó cảm thấy điều gì? Tôi không tài nào giải thích nổi điều gì đã tạo ra nụ cười điên rồ đó, nó dường như quá xa xôi và xa lạ đối với tôi bây giờ. Nếu không biết rõ, tôi có thể đã cho rằng người trong bức hình đang say, và có lẽ đúng vậy, bị cuốn vào trạng thái say sưa đầy mê hoặc nào đó, "sự say máu" mà Ortega nói đôi khi sẽ xâm chiếm người đi săn thành công. Và tôi tự hào về cái quái gì chứ? Tôi đã dùng súng giết một con lợn, thành tựu lớn đấy.

Giống như tấm gương ở cửa hàng tiện lợi chiều hôm đó, bức ảnh kỹ thuật số của Angelo đã cho tôi thấy việc đi săn, và người đi săn, nhìn từ bên ngoài, tàn nhẫn đến mức khó mà chấp nhận được, ít nhất là ở thế kỷ 21. Tuy nhiên, tôi không có ý nói rằng cái nhìn đó cung cấp hình ảnh trung thực hơn về vấn đề này. Bức hình gửi đi một thông điệp choáng váng từ đáy sâu của một trải nghiệm các ranh giới của cuộc sống hiện đại không dễ gì vượt qua được. Những bức hình của Angelo - còn có nhiều bức khác, và cuối cùng tôi cũng xem hết - ở khía cạnh nhất định cũng giống với những bức hình chiến tích mà những người lính gửi về nhà, làm sửng sốt các cô

https://thuviensach.vn

dâu và các bà mẹ với hình ảnh họ cười ngoác miệng, đứng dạng chân trên xác chết của kẻ thù. Họ được quyền tự hào - giết chóc chính xác là điều ta đề nghị họ thực hiện - nhưng chúng ta có thực sự phải nhìn những bức hình đó?

Tôi nhìn lại những bức hình của Angelo, cố gắng hình dung xem tại sao chúng lại làm tôi thấy hổ thẹn đến vậy. Tôi nhận ra không phải chuyện giết chóc làm tôi hổ thẹn, không hẳn như vậy, mà là niềm vui lộ liễu về việc tôi đã làm. Đối với nhiều người, đây là điều gây khó chịu nhất khi đi săn – đối với một số người, nó thật kinh tởm: rằng nó khuyến khích, hoặc cho phép chúng ta không chỉ giết chóc mà còn thấy vui thú khi làm điều đó. Cũng chẳng phải vì những người khác không ủng hộ việc giết cả chục triệu con vật mỗi năm. Tuy nhiên, vì lý do nào đó, chúng ta cảm thấy thoải mái hơn với việc giết chúng bằng máy móc trong nền nông nghiệp công nghiệp hóa, ngoài tầm mắt và cảm xúc của chúng ta.

Có lẽ có một cách nhìn hào phóng hơn đối với niềm vui của người đi săn. Có lẽ đó là niềm vui của một sinh vật thực hiện thành công điều gì đó mà anh ta khám phá được rằng bản tính của mình đã được trang bị tuyệt vời để làm điều đó, một hành động ít bóp méo bản chất đó, "tính cách sinh vật" của anh ta, hơn là cảm giác hoàn thành việc đó. Nhưng thế còn con vật trong bức hình đó? Ừ thì cả con vật cũng đã hoàn thành bản tính hoang dã, đã sống và thậm chí có thể nói rằng đã chết theo cách phù hợp với tính cách sinh vật của nó. Theo tiêu chuẩn về cái chết động vật, cái chết của nó có ích. Nhưng liệu tôi được phép nói điều đó? Nếu hóa ra tôi không thể ăn nổi món thịt này? Tôi nhận ra kịch tính của cuộc đi săn không kết thúc cho tới khi con vật tới tận bàn ăn.

"Một sinh vật khóc thương cái chết của một con vật khác là điều rất mới mẻ trong tự nhiên," Aldo Leopold viết, chính ông cũng là một người đi săn mâu thuẫn sâu sắc. Điều đó thực sự rất tốt, ông

https://thuviensach.vn

gợi ý, nhưng chúng ta cần nhận ra được nó mới mẻ như thế nào, và nó xa rời trật tự thông thường của tự nhiên tới mức nào. Điều khiến ít nhất một số người cảm thấy xấu hổ ở chuyện đi săn cũng là điều làm chúng ta hổ thẹn về việc nhắc nhở đến nguồn gốc của chúng ta: đó là chúng ta chưa hoàn toàn vượt lên khỏi bản chất động vật.

Vậy hình ảnh nào của tôi trong tư cách người đi săn mới là đúng, sự hổ thẹn khi xem tấm hình hay niềm vui của người đàn ông trong đó, về cái nhìn ngoài hay bên trong? Nhà đạo đức học hăm hở muốn quyết định vấn đề này một lần và mãi mãi, để gia nhập với Cotton Mather trong cuộc tìm kiếm bản ngã cao quý hoàn toàn vượt ra khỏi bản chất động vật. Người đi săn - hay ít nhất là người đi săn trưởng thành, người đi săn đầy băn khoăn - nhận ra những sự thật được tiết lộ trong cả hai quan điểm, đó là lý do tại sao niềm vui của anh ta bị kiềm chế bởi sự hổ thẹn, sự ngon miệng bị bởi nỗi kinh tởm.

Việc ta không thể kết thúc cuộc đi săn mà cảm thấy thật hài lòng có lẽ là điều đã giới thiệu hoạt động đó với chúng ta. Chắc chắn sau khi đi săn, rời cuộc săn rồi ta không sẵn sàng cam đoan là mình vô tội. Nếu tôi học được điều gì đó về săn bắn và ăn thịt thì đó là chuyện ấy còn phức tạp hơn mức độ các nhà đạo đức nghĩ. Sau khi giết một con lợn rồi nhìn lại mình trong bức hình đó và bây giờ thì trông ngóng (nếu từ đó chính xác) được ăn con lợn đó, tôi phải nói rằng có một phần trong tôi ghen tị với đạo đức rạch ròi của những người ăn chay, sự trong sạch của người ăn đậu phụ. Tuy nhiên một phần trong tôi cũng thương hại anh ta. Những giấc mơ về sự vô tội chỉ là vậy; những giấc mơ đó thường dựa trên sự chối bỏ hiện thực vốn có thể là hình thái ngạo mạn của chính nó. Ortega gợi ý rằng nếu không nhìn rõ xem nó là cái gì thì sẽ là vô đạo đức, hoặc tin rằng chỉ sức mạnh của ý chí con người mới có thể

https://thuviensach.vn

vượt qua điều đó. “Mối bận tâm với những gì nên xảy ra chỉ đáng trọng khi sự tôn trọng đối với ‘nó là cái gì’ đã cạn kiệt.”

“Nó là cái gì” tôi cho rằng điều này cũng như bất cứ điều gì khác, cũng như một con lợn hay một bữa ăn, là điều mà tôi thực sự đi săn, và là điều tôi trở về sau chuyến đi săn cùng với chút cảm giác rõ ràng hơn. Chính xác thì “nó là cái gì” không phải là câu trả lời cho bất cứ điều gì; nó không cho ta biết phải làm gì hay thậm chí phải nghĩ gì. Tuy nhiên sự tôn trọng đối với nó là cái gì cũng chỉ được phương hướng cho chúng ta. Hướng đó tình cờ là hướng mà chúng ta tới - tới địa điểm và thời gian đó, ý tôi là nơi con người nhìn các con vật bị giết, nhìn với sự tôn kính, và không bao giờ ăn chúng mà không tỏ lòng biết ơn.

* * *

CÓ một bức ảnh khác trong e-mail của Angelo mà mãi sau này tôi mới xem kỹ, rõ ràng vì nó không làm tôi choáng váng như bức chân dung chụp bên chiến tích gây ra. Đây là bức ảnh tôi chụp Angelo đang lọc thịt con lợn khi tôi cần tránh xa để hít thở không khí trong lành. Đó là một bức chụp thẳng con lợn treo trên cây nhưng chụp từ khoảng cách đủ xa để có thể lấy trọn trong khuôn hình cả con vật, người làm thịt, cây sồi in dấu ấn trên nền trời đầy nắng và mặt đất do lũ lợn cày xới, dốc nghiêng xuống con suối bên dưới. Ta không thể phân biệt được tiếng loài ong Yellow Jacket bay xè xè hay lũ kền kền đang lượn vòng lười nhác trên đầu hay quả đấu rơi đầy mặt đất, nhưng tôi nhận ra rằng ở đây, trong bức hình này, ta có thể quan sát được tổng thể chuỗi thực phẩm, toàn bộ vòng tròn năng lượng và vật chất đã tạo ra con lợn mà chúng tôi sẽ biến thành thịt trong bữa ăn. Cây sồi đứng đó dưới ánh mặt trời,

https://thuviensach.vn

ánh sáng được chuyển hóa thành quả đấu rải đầy trên mặt đất làm thức ăn cho lợn, con lợn lại được chế biến thành thức ăn bởi người đàn ông trong bức tranh. Người đàn ông không tạo ra chuỗi thực phẩm này, anh ta chỉ bước vào và nhận một vai từ lâu đã dành cho loài Động vật ăn thịt. Và bất kỳ phần nào của Con mồi mà anh ta bỏ lại thì những con vật khác ở đây, như loài chim ăn xác thối, sẽ trả lại cho mặt đất vào lúc thích hợp, nuôi dưỡng cây sồi để đến lượt nó lại nuôi một con lợn khác. Mặt trời - đất - cây sồi - lợn - con người: chính là, một trong vô vàn chuỗi thực phẩm đã duy trì sự sống trên Trái đất cả triệu năm hiện lên rõ nét trong một khung hình, một ví dụ giản đơn và tươi đẹp nhất về "nó là cái gì".

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG MƯỜI CHÍN

HÁI LƯỢM

Nấm

Có kỳ lạ không khi mà, trong rất nhiều trò giải trí và sở thích, chúng ta có trò cung cấp một trong những nhu cầu cơ bản của con người - thực phẩm, nơi trú ngụ, thậm chí là quần áo? Vì thế một số người đan len, những người khác xây dựng hoặc bổ củi, và nhiều người trong chúng ta "làm việc" để kiếm đồ ăn - bằng cách làm vườn hoặc săn bắn, câu cá hoặc cắt cỏ. Một nền kinh tế được tổ chức trên cơ sở phân chia lao động phức tạp thường thực hiện được những nhiệm vụ này chỉ với một phần chi phí, bằng thời gian hoặc bằng tiền, so với khi chúng ta tự làm, tuy nhiên có điều gì đó trong chúng ta rõ ràng tìm cách khẳng định rằng ta vẫn có kỹ năng cần thiết để tự cung cấp cho bản thân mình. Bạn biết đấy, để đề phòng thôi. Rõ ràng chúng ta muốn được nhắc nhở về cách thức hoạt động thực sự của những quy trình nền tảng duy trì cuộc sống của ta, mà giờ đây ẩn giấu sau tấm màn kinh tế phức tạp đang lan rộng toàn cầu. Lúc này, điều đó cao hơn sự tự phụ đôi chút, nhưng chúng ta muốn nghĩ mình là người tự cung tự cấp, dù chỉ là vài tiếng cuối tuần, cả khi nếu ta tự tay trồng thì sẽ tốn kém gấp đôi so với mua ở cửa hàng.

Những người khác nhau sẽ chơi trò tự cung tự cấp theo các hình thức khác nhau, và ta có thể biết khá nhiều về một người qua lựa chọn có tính lại giống của họ: dù là bị cuốn hút bởi sự chăm chú

https://thuviensach.vn

kiên nhẫn và cô đơn của việc câu cá, cấu trúc toán học chặt chẽ của việc xây dựng, sự kịch tính đầy cảm xúc của việc đi săn, hay là cuộc đối thoại khôi hài với các loài khác ở trong vườn. Phần lớn chúng ta có ý tưởng khá rõ ràng rằng mình sẽ thử làm việc nào trong số những việc này nếu vì một lý do nào đó mà cỗ máy thời gian ném chúng ta trở lại thời Pleistocene hay Thời đại Đồ Đá Mới.

Ít nhất cho tới khi tôi bắt đầu phiêu lưu trong địa hạt săn bắn và hái lượm, tôi luôn tự cho rằng mình là kiểu người thuộc thời đại Đồ đá mới. Nuôi trồng thực phẩm là lựa chọn có tính hoài cổ của tôi từ hồi mới năm tuổi, khi tôi gây dựng một "nông trại" ở sân sau căn nhà của bố mẹ và thiết lập một gian hàng bán đồ trang trại mà mẹ tôi thường xuyên lui tới, khá độc quyền. Những bí mật của sự nảy mầm, nở hoa và kết trái cuốn hút tôi từ hồi còn bé, và nhờ trồng trọt và làm việc trên một mảnh đất bình thường, chỉ vài tháng sau ta có thể thu hoạch những thứ ngon lành và có giá trị, đối với tôi, là điều sửng sốt lâu dài nhất của tự nhiên. Đến giờ vẫn vậy.

Làm vườn là một cách hòa nhập với tự nhiên gắn với những giả định mà người làm vườn nếu có hiếm khi nhận thức được rõ ràng - ấy là nếu có nhận thức được chút nào. Chẳng hạn, việc chỉ làm việc với những loài được thuần hóa chắc chắn sẽ tác động tới quan điểm của chúng ta rằng tự nhiên là một nơi khá ôn hòa, nơi đáp ứng những khát khao của con người (về cái đẹp, vị ngon). Trong vườn, ta cũng sẽ cho rằng bất cứ thứ gì được trồng ở đó đều thuộc về ta, vì nó ít nhiều là sản phẩm của sức lao động ta bỏ ra trên đất đai của mình, âu cũng dễ hiểu. Và ta sẽ coi những cư dân hoang dã hơn, khó sai khiến hơn của khu vườn, những loài mà ta không mời, như là "sâu hại" - là loài Khác. Người làm vườn là kiểu người theo thuyết nhị nguyên từ sâu thẳm, họ phân tách thế giới quan của mình một cách rạch ròi: đất canh tác và đất hoang, các loài vật

https://thuviensach.vn

nuôi và hoang dã, của mình và của họ, ở nhà và ở nơi khác. Người làm vườn, cũng giống như người nông dân, sống trong một thế giới rạch ròi và rõ ràng nhất.

Thực ra tôi chưa từng nghĩ về thế giới quan của người làm vườn theo cách này cho tới khi dành thời gian săn tìm nấm, một phương cách hoàn toàn khác để tồn tại trong tự nhiên. Săn tìm nấm là một hoạt động thoạt nghe giống với việc thu hoạch - ta tìm kiếm những thứ sẵn có trong tự nhiên để ăn - tuy nhiên, ta nhanh chóng phát hiện ra rằng hai hoạt động này lại rất khác nhau. Trước hết, ta thường tìm nấm ở nơi không quen thuộc, nơi ta rất dễ bị lạc. Vì phải nhìn chăm chăm xuống đất trong suốt thời gian tìm kiếm. Còn ở trong vườn, ta khó mà đi lạc được (đó là lý do tại sao người làm vườn tìm cách tạo ra trải nghiệm đó đã trồng ngô). Và trong khi cà chua đã sẵn sàng được ăn trong vườn sẽ báo hiệu cho ta bằng cách hé lộ sắc đỏ trên nền màu xanh thuần nhất, nấm ẩn mình tuyệt đối. Hái và ăn nhầm nấm cũng có thể gây chết người, điều không dễ xảy ra ở trong vườn. Không, đáp ứng nhu cầu và sự khao khát của con người không phải là mục đích duy nhất của nấm. Nấm, ta nhanh chóng phát hiện ra, là thứ hoang dã về mọi mặt, là sinh vật theo đuổi lộ trình riêng khá tách biệt với chúng ta. Đó là lý do tại sao "săn tìm", chứ không phải thu hoạch, là thuật ngữ được ưa thích hơn đối với những người say mê nấm.

NĂM CÂY NẤM MỒNG GÀ

Một sáng Chủ nhật cuối tháng Giêng, tôi nhận được cuộc gọi của Angelo.

"Nấm mồng gà lớn rồi," ông thông báo.

"Sao ông biết? Ông đã đi tìm rồi à?"

"Không, chưa đâu. Nhưng đã ba tuần kể từ sau đợt mưa lớn."

https://thuviensach.vn

Chúng tôi có một tuần mưa như trút giữa hai kỳ nghỉ. "Giờ chúng lớn rồi, tôi chắc chắn về điều đó. Mai chúng ta nên đi."

Lúc đó, tôi hầu như chưa biết gì về Angelo (chúng tôi vẫn chưa đi săn lợn), khiến cho lời mời đi tìm nấm với ông trở nên rộng rãi hơn nhiều. Những người đi săn nấm bảo vệ các "điểm" của họ rất tài, và một điểm có nấm mồng gà ngon là sở hữu cá nhân quý giá (mặc dù không quý như điểm hái nấm porcini ngon). Trước khi Angelo đồng ý đưa tôi đi cùng, tôi đã hỏi rất nhiều người quen mà tôi biết là những người mê nấm xem liệu tôi có thể đi cùng họ không (Vùng Vịnh là nơi có nhiều người như vậy, có lẽ vì săn nấm rất phù hợp với hai hoạt động thiết yếu của vùng: ăn và hoạt động ngoài trời). Tôi luôn cẩn thận thề danh dự sẽ giữ bí mật về địa điểm của họ. Đối với một số người, ta có thể thấy ngay rằng đó là một yêu cầu hoàn toàn kỳ quặc, ngang với hỏi xem liệu tôi có thể mượn thẻ tín dụng của họ một buổi chiều hay không. Những người khác phản ứng bình tĩnh hơn, tuy nhiên luôn kín đáo. Bạn của Angelo, Jcan-Pierre nổi tiếng có điểm săn nấm mồng gà tốt ngay trong phạm vi thành phố Berkeley, nhưng ông luôn tìm cách lịch sự trì hoãn lời khẩn nài của tôi càng lâu càng tốt. Vài người săn nấm đáp lại yêu cầu của tôi với cùng câu đùa này: "Được chứ, anh có thể đi săn nấm với tôi, nhưng phải nói với anh rằng ngay sau đó tôi sẽ phải giết anh." Điều ta hoàn toàn chờ đợi sẽ tới sau cảnh báo đùa cợt đó (cảnh báo tôi luôn đánh trống lảng bằng cách đề nghị sẽ đeo băng bịt mắt khi đến và đi) là một lời mời có điều kiện nào đó, nhưng nó không bao giờ tới. Mặc dù không bao giờ từ chối thẳng, nhưng người đi săn nấm sẽ nhanh chóng khéo léo cáo lỗi hoặc thay đổi chủ đề. Tôi nghĩ có lẽ vấn đề là do tôi là dân viết lách, một người có thể làm điều gì đó điên rồ như là công bố vị trí của điểm ưa thích đó, vì thế tôi nhấn mạnh rằng một nhà báo thà đi tù chứ không tiết lộ bí mật từ một nguồn tin cẩn. Điều này không thuyết

https://thuviensach.vn

phục được một ai. Tôi bắt đầu cho rằng chuyện này chẳng còn hy vọng gì, rằng tôi sẽ phải tìm hiểu về việc săn nấm qua sách, một gợi ý không đáng tin, nếu không nói là nguy hiểm. Và rồi Angelo gọi.

Dù sao, có lẽ tôi không nên nói quá về sự hào phóng của Angelo. Nơi ông dẫn tôi đi săn nấm nằm trên mảnh đất tư kín cổng cao tường do một người bạn cũ của ông sở hữu, vì thế chẳng phải là ông đã tiết lộ bí mật về kho báu của gia đình gì. Khu đất đó là một vườn nho nằm ở vùng ven đô của Glen Ellen, với vài trăm mẫu sồi xanh không được chăm sóc trải dài theo hướng Đông Bắc về phía St. Helena. Bước chân ra khỏi vườn nho được cắt tỉa là mảnh đất thoải xuống thành thảo nguyên uốn lượn mềm mại, với những con đường dốc rộng, phủ đầy cỏ xanh sau những cơn mưa mùa đông, điểm xuyết là những bãi sồi thường xanh và nguyệt quế vùng vịnh râm mát.

Nấm mồng gà là một loài nấm rễ, nghĩa là nó sống gắn liền với rễ thực vật - nấm mồng gà thường mọc ra từ rễ sồi, và thường là cây sồi có độ tuổi đáng kể. Mặc dù phải có tới cả trăm cây sồi cổ đầy hứa hẹn ở đây, Angelo, người đã đi săn nấm mồng gà trên mảnh đất này trong nhiều năm, dường như đã quen thuộc với từng cây trong số đó. “Cái cây đằng kia là một nhà sản xuất đấy,” ông thường nói vậy, giơ chiếc gậy có chạc chỉ vào một cái cây chẳng có gì nổi bật. “Nhưng cái cây bên cạnh nó thì tôi chưa bao giờ tìm được nấm.”

Tôi chặt một đoạn cành sồi làm gậy cho mình và băng qua đồng cỏ để tới tìm nấm dưới gốc cây mà Angelo tuyên bố là một nhà sản xuất tốt kia. Ông đã hướng dẫn tôi sử dụng gậy để lật những chiếc lá rụng ở bất kỳ nơi nào có vẻ như có nấm nhú lên. Cây gậy cũng sẽ mang theo bào tử từ cây này sang cây khác, Angelo giải thích; rõ ràng ông coi mình như con ong nghệ của loài nấm mồng gà,

https://thuviensach.vn

mang gien của chúng từ cây này sang cây khác (nhìn chung, những người săn nấm nhìn nhận vai trò của họ trong tự nhiên là tử tế). Tôi nhìn quanh cái cây trong vài phút, lom khom đi một vòng bên dưới tán cây, gảy nhẹ những chiếc lá bằng cây gậy, nhưng chẳng tìm thấy gì. Cuối cùng Angelo tới và chỉ vào một chỗ cách chỗ tôi đứng chưa tới một mét. Tôi nhìn, nhìn thật kỹ, nhưng vẫn chẳng nhìn thấy gì ngoài một bãi lộn xộn đầy lá vàng và cành cây ngổn ngang. Angelo quỳ xuống, gạt lá cây và đất đi, để lộ một cây kèn trompet màu bí ngô sáng có kích thước bằng nắm tay ông. Ông dùng dao cắt chân nấm và đưa cho tôi; cây nấm nặng một cách không ngờ và ta thấy mát rượi khi chạm vào nó.

Làm thế nào mà ông lại phát hiện ra được nhỉ? Cây nấm thậm chí còn chưa đẩy lớp lá nhô lên. Rõ ràng ta phải nghiên cứu những cái lá cây để tìm những dấu hiệu khó thấy của lực đẩy từ bên dưới, và sau đó nhìn nghiêng xuống mặt đất, vì thân nấm mồng gà màu vàng bụ bẫm thường lộ ra trước khi đỉnh nấm trồi qua lớp lá cây. Tuy nhiên, khi Angelo chỉ sang một điểm khác vẫn dưới tán cây đó, một điểm mà rõ ràng ông đã nhìn thấy một cây nấm khác, tôi vẫn chẳng thấy gì. Phải tới khi ông đảo những cái lá cây bằng mũi gậy thì cục nấm vàng mới sáng lóe lên trước mắt tôi. Tôi bắt đầu tin rằng Angelo có một loại giác quan nào đó khác bên ngoài thị giác, rằng chắc hẳn ông đã ngửi được mùi nấm mồng gà trước khi nhìn xuống tìm.

Nhưng rõ ràng săn nấm là như vậy: ta phải căng mắt ra, như người đi săn đôi khi vẫn nói. Và sau khi theo Angelo đi vòng quanh một lúc, tôi thực sự đã bắt đầu căng mắt ra, một chút, mặc dù ban đầu, kỳ lạ thay, điều này chỉ có thể xảy ra khi Angelo vẫn có mặt, cùng tìm kiếm dưới một cây sồi. Những người mới vào nghề khác đều nói về hiện tượng này, và tôi ngờ rằng nó có chút gì đó giống với mẹo của con ngựa biết đếm, họ thực ra không làm phép đếm

https://thuviensach.vn

như ta tưởng, mà chỉ đơn giản là tìm kiếm những dấu hiệu tinh vi từ ngôn ngữ cơ thể của người hướng dẫn. Angelo nán lại ở đâu, ánh mắt của ông chăm chú nhìn mặt đất chỗ nào, tôi sẽ tìm chỗ ấy và đôi khi tìm thấy. Tôi là con ngựa biết đếm ấy, là người có thể tìm được nấm mồng gà nhờ con mắt của người khác.

Nhưng trước khi buổi sáng kết thúc, tôi bắt đầu tự mình tìm được vài cây nấm mồng gà. Tôi bắt đầu hiểu phải nhìn cái gì, và nấm mồng gà bắt đầu lộ ra trong khung cảnh, từng cây một, như thể chúng đang vẫy chào tôi. Vậy là tôi đã tình cờ gặp một điểm đặc biệt tốt hay cuối cùng tôi đã học được cách tìm ra chúng? Tự nhiên hay học hỏi? Chẳng có cách nào phân biệt được, mặc dù tôi thực sự cảm thấy kỳ quái khi tìm kiếm lại ở đúng khoảng đất đó thì lại thấy một cặp nấm mồng gà sinh đôi, rực rỡ như lòng đỏ của trứng gà hai lòng, ở một nơi mà ngay giây phút trước đó tôi có thể thề là chẳng có gì ngoài một thảm lá cây màu vàng. Hoặc chúng vừa mới nảy lên hoặc cảm thụ thị giác đã biến đổi và chịu ảnh hưởng của tâm lý nhiều hơn mức chúng ta nghĩ. Chắc chắn điều đó bị chi phối bởi kỳ vọng, bởi mỗi khi tôi tin rằng tôi ở một điểm tốt thì rất có khả năng nấm sẽ xuất hiện. Cụm từ "thấy thì mới tin" bị đảo ngược trong trường hợp săn nấm; trong trường hợp này, tin là thấy. Khả năng nhìn thấy nấm của tôi dường như hoạt động giống một cửa sổ hơn là công cụ, một khả năng được xây dựng và vận dụng.

Sau khi phát hiện được vài cây nấm ngon lành, tôi đã tự dựng lên giới hạn về sự tự tin mà cuối cùng lại tỏ ra vô căn cứ. Dựa trên kết quả vẫn còn khiêm tốn của mình, tôi phát triển một lý thuyết trong lúc cao hứng về Điểm Hứa hẹn, bao gồm việc đất có độ xốp tối ưu và khoảng cách với thân cây, nhưng lý thuyết này không trụ được lâu. Sau một đợt may mắn ngắn ngủi, tôi lại lập tức lại trở nên mù mờ - và không tìm nổi cây nấm nào nữa suốt ngày hôm đó.

https://thuviensach.vn

Tôi sẵn sàng cho rằng chẳng còn cây nấm nào để mà tìm nữa, ngoại trừ việc Angelo vẫn tìm thấy chúng dưới những tán cây mà tôi tưởng đã tìm rất kỹ; không nhiều - chúng tôi đi sớm vài ngày, ông kết luận như vậy - nhưng cũng được một túi đầy. Tôi cũng xoay xở kiếm được năm cây, tức là không đáng kể lắm ngoại trừ việc có mấy cây nặng tới gần nửa cân. Năm cây nấm mồng gà của tôi rõ bự, những cây nấm ngon lành mà tôi nóng lòng được nếm.

Và tôi đã thưởng thức chúng tối hôm đó. Tôi rửa sạch đất, vẩy nhẹ cho ráo nước, sau đó thái nấm mồng gà thành những lát màu trắng kem. Chúng hơi có mùi mơ, và tôi lập tức biết rằng nó cùng loài với cây nấm mà tôi đã tìm thấy gần nhà, cây nấm mà tôi đã sợ không dám thử. Màu vàng bí ngô giống hệt, và những cây nấm này cũng có những lá tia nông như vậy, thực ra là những lằn gợn, chạy dọc thân, xòe ra để chạm tới cái mũ uốn cong xuống nhẹ nhàng như một cái bình vàng mập mạp. Tôi chao qua nấm mồng gà như Angelo đã khuyên, trước tiên trong chảo rán để nấm khô bớt nước, nó có khá nhiều nước, và sau đó chao với bơ và hẹ tây. Vị ngon của nấm rất tinh tế và dễ bị át đi hoặc bỏ qua. Chúng có vị thanh, nhiều nước với một chút vị hạt tiêu, và thịt nấm mềm mịn nhưng rắn chắc.

Bạn có lý khi hỏi rằng liệu lúc ăn những cây nấm mọc dại ấy, tôi có cảm thấy lo ngại chút nào rằng mình sẽ không còn tỉnh dậy vào hôm sau. Liệu tôi có nuôi giấu chút nghi ngờ rơi rớt nào rằng những cây nấm này có thực sự là nấm mồng gà - loại cao lương mỹ vị ăn được chứ không phải loại có độc tố chết người mà Angelo đã nhầm là nấm mồng gà? Một câu hỏi hợp lý, nhưng cũng khá kỳ lạ là khi xét từ chuyện tôi đặc biệt ưa thích món nấm, đó không còn là một vấn đề. Ồ, có lẽ tôi cảm thấy chút ngờ vực mơ hồ khi chuẩn bị đưa miếng đầu tiên vào mồm, nhưng nỗi lo đó dễ dàng được gạt đi. Tôi tin tưởng Angelo một cách tuyệt đối, ngoài ra, món nấm này

https://thuviensach.vn

có mùi vị rất ổn.

Vào bữa tối hôm đó, chúng tôi đã đùa về ngộ độc nấm, nhớ lại cái lần Judith tình cờ gặp một khoảng đất lớn đầy nấm moscela khi đang đi đạp xe với anh bạn Christopher ở Connecticut. Cô ấy về nhà với nửa túi đựng rác chứa đầy nấm, một mẻ lớn sửng sốt. Nhưng tôi không dám nấu món nấm đó nếu không được ai đó xác nhận rằng đó thực sự là nấm moscela chứ không phải loại "nấm moscela giả" mà cuốn sách hướng dẫn đã cảnh báo. Nhưng làm thế nào để chắc chắn chứ? Tôi cũng không tin hẳn vào cuốn sách, hay ít nhất là những gì tôi đọc được từ cuốn sách. Giải pháp cho tình thế lưỡng nan đó dường như rõ ràng, dù có lẽ hơi nhẫn tâm. Tôi để nghị với Judith rằng chúng tôi sẽ để số nấm đó trong tủ lạnh qua đêm, rồi sáng hôm sau sẽ gọi cho Christopher. Giả định là anh vẫn còn sống đủ để trả lời điện thoại, chắc chắn anh sẽ nói chuyện hôm trước có ăn nấm mosccla hay không, và sau đó chúng tôi sẽ biết món nấm của chúng tôi có an toàn hay không. Tôi không thấy có lý do gì để đề cập đến vai trò của anh như một đối tượng thí nghiệm là con người.

Vậy đấy, đó là một cách để đối phó với tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Nhìn chung, nấm hoang thường khiến cho tình thế lưỡng nan này trở nên đặc biệt nổi bật, vì chúng làm chúng ta phải đồng thời đối mặt với vài trong số những rủi ro nghiêm trọng nhất và phần thưởng tuyệt vời nhất của thế giới thực phẩm. Có thể cho rằng việc ăn nấm đặt ra tình huống khắc nghiệt nhất trong tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp, là điều giải thích tại sao người ta lại có những cảm xúc mạnh mẽ đến vậy, tức là ủng hộ hoặc phản đối, trong chủ đề về nấm hoang. Như những nhà nghiên cứu nấm thích chỉ ra, ta có thể phân loại hầu hết mọi dân tộc, thậm chí cả những nền văn hóa, thành những dân tộc ưa thích nấm và sợ nấm. Người Mỹ gốc Anh nổi tiếng sợ nấm, trong khi người châu Âu và người

https://thuviensach.vn

Nga có xu hướng là những người say mê nấm, hoặc những người hái nấm sẽ nói với bạn như vậy. Nhưng tôi ngờ rằng phần lớn trong chúng ta che giấu cả hai nỗi thôi thúc đó với mức độ khác nhau, tiếp cận nấm hoang với nỗi căng thẳng cơ bản của loài ăn tạp gia tăng thêm khi chúng ta vật lộn để cân bằng sự mạo hiểm của việc ăn nấm với nỗi sợ hãi mang tính bảo vệ, giữa khả năng yêu cái mới với nỗi sợ cái mới.

Như trường hợp của nấm cho thấy, tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp thường được quy gọn thành vấn đề xác định - biết chính xác ta chuẩn bị ăn gì. Từ giây phút Angelo trao cho tôi cây nấm đầu tiên, cách phân biệt đâu là nấm mồng gà còn đâu thì không phải bỗng trở nên sáng tỏ với tôi như ánh mặt trời. Ngay lúc đó tôi biết rằng lần tới tìm nấm mồng gà, ở bất kỳ đâu, tôi sẽ nhận ra và ăn không ngần ngại. Điều này thật là kỳ quặc, nếu xét rằng trong trường hợp nấm mồng gà tôi tìm thấy ở gần nhà, nửa tá các hướng dẫn hiện trường của những nhà nghiên cứu nấm có tên tuổi không thuyết phục được tôi bằng chứng cứ chắc chắn về một thứ mà giờ đây tôi sẵn sàng đánh cược cả mạng sống của mình, chỉ dựa trên lời nói của một người Sicily chưa hề được đào tạo chút gì về nấm học. Sao lại có thể như vậy chứ?

Để quyết định có ăn một loại thực phẩm mới hay không, loài ăn tạp sẵn sàng đi theo sự dẫn dắt của một loài ăn tạp khác, là loài đã ăn chính loại thực phẩm đó và vẫn còn sống để nói về nó. Đây là một lợi thế của chúng ta so với chuột, là loài không có cách nào để chia sẻ với những con chuột khác về kết quả thí nghiệm tiêu hóa của nó với những loại đồ ăn mới. Đối với mỗi cá nhân cụ thể, cộng đồng và văn hóa của họ đã dàn xếp thành công tình thế lưỡng nan của loài người ăn tạp, cho họ biết về những thứ an toàn mà người khác đã ăn trong quá khứ cũng như cách ăn. Cứ hình dung việc chúng ta phải tự quyết định xem từng loại thực phẩm khác nhau

https://thuviensach.vn

có ăn được hay không; chỉ có những người dũng cảm nhất hay ngốc nghếch nhất trong chúng ta mới dám ăn nấm. Khế ước xã hội mang lại lợi ích lớn cho loài ăn tạp nói chung, và cho người ăn nấm nói riêng.

Các hướng dẫn hái nấm chứa đựng vốn hiểu biết được tích lũy của nền văn hóa của ta về chủ đề nấm. Tuy nhiên, lạ lùng thay quá trình truyền đạt và hấp thụ thông tin mang tính sống còn lại có hiệu quả hơn nhiều khi được truyền đạt trực tiếp, thay vì trên giấy, dù thông qua văn bản hay hình ảnh. Andrew Weil thảo luận hiện tượng này trong một loạt các bài viết tuyệt vời về nấm mà ông tập hợp trong tập sách The marriage of the Sun and Moon[96]. "Ta tìm hiểu về nấm theo một cách duy nhất: thông qua những người hiểu biết về nấm. Điều này đặc biệt khó nếu ta tìm hiểu từ sách vở, hình ảnh, hay những mô tả bằng văn bản."

Tôi không hiểu liệu sách không có hiệu quả là do việc dạy dỗ - loại này ăn được, loại kia thì không - quá sơ đẳng, thậm chí nguyên thủy, nên đã khiến chúng ta theo bản năng cảm thấy lưỡng lự khi tin vào bất kỳ phương tiện truyền thông nào, trừ loại hình cổ xưa nhất: lời xác nhận của đích thân người sống sót, nói trắng ra là vậy. Rốt cuộc, chính xác thì ý nghĩa của cụm từ "loại này", cùng vô số phẩm chất lồng vào trong cái đại từ nhỏ bé và khiêm tốn đó, chỉ được truyền tải không hoàn hảo bằng từ ngữ và hình ảnh. Khả năng chúng ta tự tin phân biệt thực vật và nấm, mà rốt cuộc là một trong những công cụ sinh tồn quan trọng nhất của chúng ta, bao gồm nhiều thông tin về giác quan hơn mức có thể được in trên một trang giấy; thực sự, đó là một hình thức "kiến thức của cơ thể" không dễ dàng được rút gọn hoặc truyền đạt lại. Nhưng giờ đây khi tôi đã cầm một cây nấm mồng gà mới hái trong tay, ngửi thấy mùi mơ trên thân nấm, ghi nhớ độ nặng cụ thể và độ ẩm mát mẻ chính xác của nó (và hấp thụ biết cơ man nào là

https://thuviensach.vn

những phẩm chất khác dưới ngưỡng nhận thức), tôi sẽ nhận ra cây tiếp theo mà không chút lưỡng lự. Ít nhất là đối với loại nấm này, bản năng sợ nấm của tôi đã được xoa dịu, cho phép tôi thưởng thức nó. Đâu phải ngày nào ta cũng thu lượm được thứ kiến thức chắc chắn như vậy.

NẤM THẬT HUYỀN BÍ

Một tuần sau, tôi đã được áp dụng kiến thức đó, khi tôi trở lại chỗ cây sồi gần nhà và tìm thấy bên dưới gốc cây một mỏ nấm mồng gà. Tôi không nghĩ đến chuyện phải mang theo túi, nhưng nấm mồng gà nhiều hơn mức tôi có thể cầm về, vì thế tôi dùng áo phông đựng, gấp lên phía trước bụng như một cái giỏ, rồi tống đầy vào đó những cây nấm lớn, dính đầy bùn. Tôi thu hút cái nhìn của những người đi ngang qua - những cái nhìn ghen tị, tôi quyết định như vậy, mặc dù lúc đó tôi phấn khởi đến mức có thể tôi đã nhầm. Giờ đây tôi cũng đã có một điểm, và giống như chỗ của Jean-Pierre, nó ở ngay trong thành phố (xin đừng hỏi tôi chỗ đó ở đâu; tôi không muốn phải giết bạn đâu).

Sau khi mưa ngừng rơi vào tháng Tư, mùa nấm mồng gà năm đó kết thúc, và không còn cây nấm nào đáng kể để săn tìm cho tới khi nấm moscela xuất hiện vào tháng Năm. Tôi dành thời gian trước thời điểm đó để đọc về nấm và nói chuyện với những nhà nghiên cứu nấm, hy vọng trả lời được một số câu hỏi mà tôi đã tập hợp về loài nấm, một hình thái sống mà tôi bắt đầu cho rằng hết sức bí ẩn. Điều gì tạo ra cây nấm; chúng được tạo ra ở đâu và khi nào? Tại sao nấm mồng gà gắn với sồi còn nấm moscela thì gắn với thông? Tại sao dưới tán cây này mà không phải cây khác? Chúng sống bao lâu? Tại sao một số loại nấm sản xuất ra chất độc chết người, chưa kể tới chất gây ảo giác và vô vàn vị ngon lành? Tôi áp

https://thuviensach.vn

dụng quan điểm của người làm vườn cho những loài giống với thực vật này, nhưng tất nhiên chúng không phải là thực vật, và kiến thức về thực vật hoàn toàn vô dụng nếu ta tìm hiểu về nấm, trên thực tế là loài có liên quan đến động vật nhiều hơn thực vật.

Tình cờ là câu trả lời cho phần lớn các câu hỏi của tôi về nấm, thậm chí cả những câu dễ hiểu nhất, lại rất mơ hồ. Thật vậy, đúng là đáng xấu hổ khi nhận ra chúng ta hầu như chẳng biết gì về nấm, vương quốc thứ ba của cuộc sống trên Trái đất. Những cuốn sách mà tôi tham khảo đầy những thú nhận về tình trạng thiếu hiểu biết: "không rõ tại sao điều này lại nên"..."số lượng giới của loài nấm vẫn chưa được xác định"..."cơ chế chính xác dẫn đến sự xuất hiện của hiện tượng này đến nay vẫn chưa được hiểu rõ"..."đặc tính hóa học nền tảng gây ra hiện tượng ảo giác mạnh mẽ là một bí ẩn từ thời đó, và cho đến nay vẫn vậy"..."không chắc liệu nấm moscela có phải là loài nấm hoại sinh hay cộng sinh, hay có lẽ cả hai, một loài có khả năng thay đổi"...v.v, qua hàng nghìn trang tài liệu về nấm. Khi tôi tới thăm David Arora, nhà nấm học nổi tiếng có cuốn sách hướng dẫn, Mushrooms Demystified[97] được coi là kinh thánh về nấm của Bờ Tây, tôi đã hỏi ông câu hỏi nào được ông coi là câu hỏi lớn còn để ngỏ trong lĩnh vực này. Không hề do dự, ông nói luôn hai câu: "Tại sao ở đây mà không phải ở đó? Tại sao bây giờ chứ không phải lúc đó?"

Nói cách khác, chúng ta không biết những điều cơ bản nhất về nấm.

Một phần của vấn đề đơn giản là nấm rất khó quan sát. Cái chúng ta gọi là nấm chỉ là phần nổi tảng băng của một cơ quan lớn hơn nhiều, và hầu như vô hình, sống phần lớn cuộc đời dưới mặt đất. Nấm là "cơ quan kết trái" của một mạng lưới dưới đất bao gồm các sợi nấm nhỏ xíu, những tế bào giống rễ rất dài đan dệt vào đất như những sợi dây thần kinh. Bó lại như những sợi cáp, những sợi

https://thuviensach.vn

nấm hình thành các mạng lưới hệ sợi nấm (vẫn nhỏ xíu). Các nhà nghiên cứu nấm không thể đào được một cây nấm như đào một cái cây để nghiên cứu cấu trúc của nó vì hệ sợi của nó quá nhỏ và mỏng manh nên không thể lấy ra từ đất mà không bị vỡ tan. Mặc dù ta nhìn thấy nấm có vẻ cứng - đấy chỉ là phần hữu hình và rõ rệt nhất! - đơn giản là không thể nhìn được toàn bộ cơ thể nếu chỉ nhìn phần thân nấm, chỉ là một bộ phận. Nấm cũng thiếu các cấu trúc sắp xếp toàn diện của thực vật, một trình tự hữu hình của hạt, tăng trưởng sinh dưỡng, hoa, trái, và quay trở lại hạt. Nấm chắc chắn có sắp xếp của riêng mình, nhưng chúng ta không biết tất cả các nguyên tắc, đặc biệt những nguyên tắc chi phối cơ chế hình thành nấm, một cơ chế có thể mất ba hay ba mươi năm, còn tùy. Tùy vào điều gì? Chúng ta không thực sự biết điều đó. Tất cả những điều này khiến nấm có vẻ là loài bản địa, dường như sinh ra chẳng từ đâu cả, dường như chẳng có nguyên nhân.

Nấm, thiếu diệp lục chlorophyll, khác với thực vật ở chỗ nó không thể tạo ra năng lượng thực phẩm từ mặt trời. Giống như động vật, chúng ăn các chất hữu cơ do thực vật tạo ra, hoặc do loài ăn thực vật tạo ra. Phần lớn các loại nấm chúng ta ăn thu năng lượng bằng một trong hai phương thức: hoại sinh, bằng cách phân hủy các chất ở thực vật chết, và cộng sinh, bằng cách kết hợp với rễ của thực vật sống. Trong số các loại hoại sinh, nhiều loại có thể được trồng bằng cách ghép một lượng phù hợp các vật liệu hữu cơ đã chết (khúc gỗ, phân, ngũ cốc) với bào tử của chúng, như nấm khuy trắng, nấm hương, nấm cremini, nấm Portobello và nấm sò. Phần lớn các loài nấm hoang dã ngon nhất đều không thể trồng được, hoặc gần như vậy, vì chúng phải mọc trên những cây sống lâu năm, và có thể mất tới vài thập kỷ mới có thể thu hoạch. Hệ sợi của nó có thể tăng trưởng cũng gần như vô hạn định như vậy, trong một số trường hợp có thể tới vài thế kỷ, mà không hẳn đã thu

https://thuviensach.vn

hoạch được. Một cây nấm mới được phát hiện ra gần Michigan bao trùm một diện tích bốn mươi mẫu Anh dưới mặt đất và được cho là có độ tuổi vài thế kỷ. Vì thế việc trồng ghép với những cây sồi hoặc thông già không bảo đảm có thể thu hoạch được nấm trong tương lai, ít nhất là không phải theo thang đo thời gian của con người. Có thể giả định rằng những cây nấm này sống và chết theo thang đo thời gian của cây.

Nấm cộng sinh tiến hóa đồng thời với cây, và cùng với cây tạo ra một mối quan hệ đôi bên cung có lợi trong đó chúng trao đổi sản phẩm của quá trình trao đổi chất rất khác nhau của chúng. Nếu đặc tính đặc biệt của thực vật là quang hợp, khả năng diệp lục biến đổi ánh sáng mặt trời, nước và khoáng chất trong đất thành đường và tinh bột, đặc tính đặc biệt của nấm là khả năng phân tách các phân tử hữu cơ và khoáng chất thành các phân tử và nguyên tử đơn giản thông qua hoạt động của các loại enzim rất mạnh. Các sợi nấm bao quanh hay xâm nhập rễ cây, cung cấp đều đặn cho rễ các nguyên tố để đổi lại một giọt đường đơn giản mà thực vật tổng hợp được trong lá. Mạng lưới sợi nấm mở rộng tối đa mức độ tiếp cận thực và diện tích bề mặt của hệ thống rễ cây, và mặc dù cây có thể sống sót mà không có đồng minh nấm, nhưng chúng hiếm khi có thể phát triển mạnh. Người ta cho rằng nấm cũng có thể bảo vệ cây chủ khỏi các bệnh vi khuẩn và nấm mốc.

Khả năng của nấm trong việc phân hủy và quay vòng chất hữu cơ là điều khiến chúng trở nên không thể thiếu được, không chỉ đối với cây cối mà đối với toàn bộ cuộc sống trên trái đất. Nếu đất đai là dạ dày của trái đất thì nấm cung cấp enzim tiêu hóa - theo nghĩa đen. Không có nấm để phân tách các chất, trái đất từ lâu có thể đã bị nghẹt thở dưới tấm chăn chất hữu cơ do thực vật tạo ra; xác thực vật sẽ chất chồng không có điểm dừng, chu kỳ các bon sẽ ngừng hoạt động, và sinh vật sống sẽ không còn gì để ăn. Chúng ta

https://thuviensach.vn

có xu hướng hướng sự tập trung và khoa học vào sự sống và sinh trưởng, nhưng hiển nhiên cái chết và sự phân hủy cũng không kém phần quan trọng đối với hoạt động của tự nhiên, và nấm là những nhà thống trị không thể tranh cãi của địa hạt này.

Việc nấm đắm đuối với các sinh vật chết giải thích khá nhiều về sự bí ẩn của chúng và căn bệnh sợ nấm của chúng ta. Chúng đứng ở ngưỡng giữa sự sống và cái chết, phân tách sinh vật chết thành thực phẩm cho sinh vật sống, một quá trình không ai muốn đi sâu tìm hiểu. Các nghĩa trang thường là địa điểm tốt để tìm nấm (người Mehico gọi nấm là came de los muertos - "thịt của xác chết"). Việc bản thân nấm có thể là đại diện trực tiếp của cái chết không hẳn đánh bóng cho tên tuổi của chúng. Chỉ có điều người ta vẫn chưa hiểu rõ lý do tại sao chúng lại tạo ra những chất độc có hiệu lực mạnh như vậy; nhiều nhà nghiên cứu nấm giả định rằng chất độc là biện pháp phòng vệ, nhưng những người khác chỉ ra rằng nếu việc gây độc cho những loài vật ăn chúng là chiến lược tốt để sống sót, tại sao không phải tất cả các loài nấm đều độc? Một số loại chất độc đơn giản chỉ là công cụ để làm điều mà nấm làm: phân tách các hợp chất hữu cơ phức tạp. Điều mà loại nấm amanita chết người gây ra đối với lá gan con người đó thực ra là nó tiêu hóa lá gan đó từ bên trong.

Nguyên nhân tiến hóa trong đó nhiều loại nấm tạo ra những chất gây ảo giác mạnh thậm chí còn bí ẩn hơn, mặc dù nó chẳng có liên quan gì đến việc tạo ra ảo giác trong não người. Như nội hàm của từ nhiễm độc gợi ra, những chất gây độc cho cơ thể người đôi khi cũng có thể làm thay đổi cả nhận thức nữa. Điều này giải thích tại sao những người ưa thích nấm cho rằng người ta cứ làm quá lên về sự nguy hiểm của nấm, và họ cho rằng nấm chiếm giữ một thể liên tục từ nguy hiểm chết người tới mê đắm. Họ cho rằng liều lượng mới tạo ra chất độc, chính những chất độc của cùng một loài

https://thuviensach.vn

nấm cũng có thể, với liều nhỏ hơn, tạo ra những hiệu ứng thần kinh đáng kinh ngạc, từ trạng thái mê ly tới trạng thái hoảng loạn. Không còn nghi ngờ gì nữa, những đặc tính thay đổi tâm trí của nhiều loại nấm thông dụng, được loài người biết đến từ hàng nghìn năm nay, đã nuôi dưỡng sự sùng bái vương quốc nấm huyền bí, trong trường hợp này là nguồn gốc của cả chứng sợ nấm và sự ưa thích nấm.

Andrew Weil chỉ ra một nghịch lý thú vị về nấm: khó có thể dung hòa những năng lượng phi thường của các sinh vật này với thực tế là chúng chứa khá ít loại năng lượng mà các nhà khoa học thường đo lường: calo. Vì nấm không cung cấp nhiều calo nên các nhà dinh dưỡng không coi chúng là một nguồn dinh dưỡng quan trọng (chúng không cung cấp một số khoáng chất và vitamin, cũng như một vài axít amin thiết yếu, là chất tạo nên mùi vị thịt của một số loài). Nhưng calo đơn giản chỉ là đơn vị năng lượng mặt trời được thu giữ và lưu trữ bởi các loại thực vật màu xanh và, như Weil chỉ ra, "nấm hầu như chẳng liên quan gì đến mặt trời". Chúng mọc vào buổi đêm và khô héo đi trong ánh sáng ban ngày. Năng lượng của chúng thuộc một loại hoàn toàn khác với năng lượng của thực vật, và năng lượng của chúng rất phi thường và kỳ lạ. Chẳng hạn:

Có loại nấm bờm ngựa (Coprinus comatus) có thể đẩy những mô mềm của chúng qua cả lớp nhựa đường. Nấm phân (Coprinus atramentarius) có thể mọc thành cây nấm trong vài giờ và sau đó, trong ngày, tự phân hủy thành một vũng mực đen kịt. Nấm sò (Pleurotus ostreatus) có thể tiêu hóa một đống bùn hóa dầu trong hai tuần, biến đổi thứ chất độc hại đó thành protein ăn được (thuật giả kim này nghe hợp lý hơn khi bạn nhớ lại rằng nấm hoại sinh đã tiến hóa đến mức có khả năng phân tách các phân tử hữu cơ phức tạp, chính là chất hóa dầu). Nấm đèn ma (Omphalotus

https://thuviensach.vn

olivascens) có thể phát sáng trong bóng tối, có khả năng phát quang sinh học với ánh sáng màu xanh kỳ lạ mà người ta cũng chưa tìm ra nguyên nhân. Nấm psilocybe có thể thay đổi kết cấu ý thức của con người và tăng thị lực. Nấm amanita muscaria có thể gây rối loạn trí óc. Và tất nhiên có một số loại nấm có khả năng gây chết người.

Chúng ta không có công cụ khoa học để đo lường hay thậm chí giải thích nguyên nhân cho khả năng đặc biệt của những loài nấm này. Weil suy đoán rằng năng lượng của chúng xuất phát từ mặt trăng thay vì mặt trời, và thay vì calo có nguồn gốc từ mặt trời, nấm chứa đựng khối lượng khổng lồ năng lượng mặt trăng.

Được thôi, tôi đồng ý rằng khó có thể tránh được kết luận rằng bản thân một số người viết về nấm cũng chịu ảnh hưởng, có lẽ không nhỏ, của các loại nấm có khả năng biến đổi trí óc. Sự tôn sùng của họ đối với đối tượng này mạnh mẽ đến nỗi họ sẽ theo đuổi nó cho dù nó có dẫn tới đâu, thậm chí nếu điều đó nghĩa là đôi khi phải nhảy qua hàng rào của hiểu biết khoa học hiện tại. Trong trường hợp của nấm, đó không phải là hàng rào quá cao hay chắc chắn cho lắm. Khuynh hướng thần bí mạnh mẽ và hấp dẫn chạy như hệ sợi đầy nhánh của nấm qua các tài liệu về nấm, nơi mà tôi gặp phải hết suy đoán khó tin này này đến suy đoán khó tin khá: rằng hệ sợi của nấm thực chất là tế bào thần kinh, cùng nhau cấu thành một cơ quan có khả năng hiểu biết và giao tiếp trên mặt đất (Paul Stamets); rằng việc động vật linh trưởng bậc cao hơn ăn nấm gây ảo giác thúc đẩy sự tiến hóa nhanh chóng của bộ não con người (Terence McKenna); rằng nấm gây ảo giác do con người thời xa xưa ăn phải thúc đẩy khả năng pháp sư, dẫn tới sự ra đời của tôn giáo (Gordon Wasson); rằng việc các nhà tư tưởng Hy Lạp (kể cả Plato) có nghi lễ ăn một loại nấm gây ảo giác - gọi là cựa lúa mạch - ở Eleusis chính là nguyên nhân của một số thành tựu vĩ đại nhất

https://thuviensach.vn

của văn hóa Hy Lạp, kể cả triết học Platon (lại là Wasson); rằng nấm hoang trong thực đơn, bằng cách nuôi dưỡng tiếm thức của con người nhờ năng lượng mặt trăng, "kích thích trí tưởng tượng và trực giác" (Andrew Weil).

Tôi không sẵn sàng coi nhẹ bất kỳ suy đoán nào trong số này chỉ vì khoa học của chúng ta chưa chứng minh được. Nấm rất huyền bí. Ai có thể nói rằng sẽ không có ngày khoa học đo lường được năng lượng kỳ lạ của nấm, có lẽ thậm chí còn tính toán được yêu cầu về lượng calo mặt trăng tối thiểu hằng ngày?

KHAI THÁC ĐÁM CHÁY

Sau lần đi săn lợn đầu tiên, Jean-Pierre lái xe đưa tôi về nhà, và tôi dùng thời gian trên xe để thăm dò anh lần nữa về chủ đề nấm. Anh không tiết lộ địa điểm nào, nhưng có nhắc đến một người săn nấm tên là Anthony Tassinello, là người đã mang vài trăm gam nấm moscela tới nhà hàng của anh hồi đầu tuần. Jean-Pierre đề nghị giúp tôi liên lạc với Anthony (công sức mà một số người sẽ bỏ ra chỉ nhằm đánh lạc hướng sự quan tâm đến điểm săn nấm của chính họ thật đáng kinh ngạc).

Giữ lời hứa, Jean-Pierre gửi e-mail cho Anthony, và anh tỏ ra sẵn lòng đưa tôi đi săn nấm moscela. Tôi ngạc nhiên vì anh chịu để cho một người xa lạ đi cùng, nhưng sau vài e-mail trao đổi, mọi chuyện có vẻ dễ hiểu hơn. Nấm moscela đang đến mùa, và Anthony có thể cần người hỗ trợ, đặc biệt là người không đòi hỏi đáp lại thứ gì. Đối với nỗi lo ngại rằng tôi có thể làm lộ chỗ của anh (tôi vẫn thề như mọi lần), thì vấn đề bí mật không còn quá nhạy cảm trong trường hợp "nấm moscela sau đám cháy" mà chúng tôi sẽ đi săn. Đây là những loài nấm moscela đến lúc thu hoạch với số lượng lớn vào mùa xuân sau khi có đám cháy rừng thông. Thậm

https://thuviensach.vn

chí nếu tôi có tiết lộ thông tin mật thì nó cũng chẳng có mấy giá trị ngoài mùa xuân này - trên thực tế là sau vài tuần, vì anh đoan chắc rằng toàn bộ cộng đồng yêu nấm của Califomia sẽ đổ bộ vào khu vực sau đám cháy này ngay giây phút tin tức lộ ra.

Anthony gửi e-mail nói rằng tôi sẽ gặp anh ở cửa nhà vào sáng thứ Sáu, chính xác lúc 6 giờ sáng, cảnh báo tôi phải sẵn sàng cho một môi trường khắc nghiệt và khó đoán. "Chúng ta sẽ gặp mưa, tuyết, hay nắng rực rỡ. Đừng cười: mùa xuân này đã có tuyết rơi một lần rồi, và chúng ta cố gắng tìm nấm moscela đang trồi lên qua lớp tích tụ bên trên. Không vui đâu, nhưng rất đáng nhớ.

"Thời tiết nơi chúng ta sẽ săn nấm có thể rất khác ở đây, và thậm chí khác với thung lũng. Nơi chúng ta sẽ đi bộ lên có độ cao gần 1,6 ki lô mét so với mực nước biển, và trời có thể nóng, lạnh, hoặc mưa ướt, chỉ trong vòng vài giờ. Hãy mang theo áo giữ nhiệt và áo mưa để đề phòng. Phải có một đôi ủng đi bộ chắc chắn có đệm mắt cá: địa hình rất dốc và nhiều đá, với cây lớn bị cháy đổ và mặt đất ướt đẫm. Hãy mang theo mũ, vì ánh nắng sẽ gay gắt hơn ở độ cao này, ngoài ra nó cũng giúp đẩy lá kim của cây tuyết tùng và mạng nhện tránh xa mặt ta và có thể được gập lại làm túi đựng nấm khi giỏ đầy". Anthony cũng khuyên tôi mang kem chống nắng và ống phun rệp (để đuổi muỗi), tối thiểu 4 lít nước, kem dưỡng môi, và nếu có thì cả bộ đàm nữa.

Việc đi săn nấm moscela nghe có vẻ không thú vị lắm, giống như khóa đào tạo sống sót hơn là đi bộ trong rừng. Tôi cầu chúa rằng Anthony chỉ cố gắng làm tôi sợ, và đặt chuông bốn rưỡi sáng, băn khoăn không hiểu tại sao tất cả những cuộc săn bắt - hái lượm lại phải bắt đầu từ sớm đến vậy. Trong trường hợp đi săn lợn thì tôi hiểu sự cần thiết phải sẵn sàng khi chúng vẫn còn đang tìm kiếm thức ăn vào buổi sớm, nhưng nấm moscela đâu có thể đi đâu sau bữa trưa. Có lẽ khi ta đi tìm, ta muốn có nhiều ánh sáng ban

https://thuviensach.vn

ngày hết mức có thể. Hoặc có lẽ chúng ta muốn bắt đầu sớm để cạnh tranh với những người săn tìm khác nhằm có được những chỗ tốt nhất.

Tôi dừng xe trước hiên nhà Anthony trước sáu giờ một chút và thấy hai người khoảng ngoài ba mươi mặc áo mưa đang chất lên xe SUV đủ trang thiết bị cho một chiến dịch dài cả tuần trong lãnh thổ thù địch. Anthony cao khoảng mét tám và gầy nhom, với chòm râu dê theo kiểu Frank Zappa; bạn anh, Ben Baily, tròn trịa hơn một chút và trông có vẻ đỡ góc cạnh hơn, có điệu cười thoải mái. Trong chuyến đi dài dọc Thung lũng Trung tâm (Xural Valley), tôi biết được rằng Anthony và Ben là bạn nối khố từ hồi ở Piscataway, New Jersey; sau khi học đại học xong thì cả hai đều hành hương tới khu vực Vịnh để trở thành đầu bếp. Vào một buổi chiều, hồi Anthony làm bếp trưởng ở nhà hàng Chez Panisse, có một người trông như vừa từ trong rừng đi ra, mặc đồ rằn ri xuất hiện ở cửa bếp với mấy sọt nấm hoang.

"Tôi thích ăn nấm, vì thế tôi nói với anh rằng tôi muốn lúc nào đó đi cùng anh, và cuối cùng thì chuyện đó cũng xảy ra. Anh đưa tôi tới Sonoma và chúng tôi tìm được nấm thông và nấm mồng gà. Chỉ cần đi chơi mà tìm được bữa tối! Đó thực sự là cảm giác được trao sức mạnh, kiếm được cái ăn cho mình bằng cách giải được câu đố của tự nhiên". Anthony vẫn làm bếp trưởng, chủ yếu chỉ nấu các bữa tối riêng, đồng nghĩa với việc có rất nhiều ngày rỗi rãi để đi săn nấm, thường cùng với Ben (cũng làm bếp trưởng). Anthony nói rằng chúng tôi sẽ đi cùng với một người nữa họ đã gặp ở đám cháy tuần trước, một anh chàng trẻ tuổi mà họ chỉ biết qua khả năng tìm kiếm nấm: Paulie Porcini.

Tôi biết được rằng Paulie Porcini thuộc cộng đồng người săn nấm dọc Bờ Tây, đi săn theo mùa thu hoạch nấm: nấm porcini vào mùa thu, nấm mồng gà vào mùa đông, nấm moscela vào mùa

https://thuviensach.vn

xuân. “Đây là những người sống trên xe tải,” Ben giải thích, “không phải những người từng xem bản tin lúc năm giờ.” Họ nhặt nhạnh kiếm sống bằng cách bán nấm cho những người mối lái có cửa hàng trong những khách sạn ven đường gần các khu rừng, trương biển hiệu và trả tiền mặt cho người săn nấm. Anthony và Ben không hẳn là một phần của thế giới đó; họ có việc làm, sống tại nhà và bán nấm trực tiếp cho các nhà hàng. “Chúng tôi không tự cho mình là những người săn nấm chuyên nghiệp,” Anthony nói.

Chúng tôi lái xe vài giờ qua thung lũng và sau đó ngược lên Sierra tới Rừng Quốc gia Eldorado, một vạt rừng thông và tuyết tùng khoảng 3.108 ki lô mét vuông trải rộng từ hồ Tahoe tới Yosemite. Khi chúng tôi leo lên núi, nhiệt độ giảm xuống còn khoảng ba mươi độ và một cơn mưa tuyết bắt đầu đập ràn rạt xuống kính xe. Dọc đường, những mảng tuyết cũ bẩn thỉu lớn dần lên và mới hơn cho tới khi mở rộng ra che phủ mọi thứ. Lúc đó là khoảng đầu tháng Năm, nhưng chúng tôi đang lái xe quay trở lại mùa đông.

Nấm moscela mọc trên khu rừng thông bị cháy ngay khi lớp tuyết phủ tan đi và đất bắt đầu ấm dần lên, vì thế sau khi đi vào khu vực cháy ở độ cao khoảng 1,3 ki lô mét, chúng tôi đi dọc một con đường chở gỗ, tìm nơi tiếp giáp giữa tuyết trắng và mặt đất đen. Ở độ cao khoảng 1,37 ki lô mét, chúng tôi tìm thấy nó: quang cảnh như trên mặt trăng đầy đe dọa với màu đen và trắng. Chúng tôi biết độ cao của mình vì Anthony và Ben, giống như nhiều người săn nấm ngày nay, mang theo thiết bị định vị cầm tay dùng Hệ thống Định vị Toàn cầu (GPS) - để đánh dấu các địa điểm tốt, tính toán độ cao, và để không bị lạc.

Chúng tôi đỗ chiếc SUV và bắt đầu nhìn quanh. Ngay sau đó, Paulie Porcini xuất hiện, một anh chàng ngoài hai mươi trông có vẻ điểm tĩnh, để râu, mang theo gậy đi bộ và quấn khăn rằn quanh

https://thuviensach.vn

đầu. Paulie, một người rất kiệm lời, dường như rất thoải mái trong rừng.

Khu rừng rất tráng lệ, và cũng rùng rợn. Rùng rợn là vì, trong tầm mắt ta là một nghĩa địa những thân cây cao vút thẳng đứng đã bị lửa xén hết mọi nhánh ngang. Trong năm ngày của tháng Mười năm trước một "đám cháy điện" (nó bắt đầu gần một trạm điện) đã liếm qua những ngọn núi này, phá hủy 17.000 mẫu Anh thông và tuyết tùng trước khi gió đổi hướng cho phép những người lính cứu hỏa ngăn chặn được nó. Ngọn lửa dữ dội đến nỗi có những nơi nó làm bốc hơi toàn bộ cả thân cây. Lý do duy nhất ta biết điều này là vì ngọn lửa, vẫn còn đói khát tìm gỗ, đã lần theo những thân cây tới tận bên dưới nền rừng và hủy hoại cả rễ cây, tạo ra những lỗ trống ăn sâu xuống đất. Những miệng hố đen ngòm này trông như những cái khuôn mà nếu đổ đầy thạch cao thì sẽ tạo ra những mô hình ma quái của cả hệ thống rễ cây thông, chính xác đến chi tiết cuối cùng. Không còn nhiều loài sống được trong cảnh quan tan hoang này: một vài con chim ăn thịt (chúng tôi nghe thấy tiếng loài cú), thỉnh thoảng có một con sóc, và đây đó có một bụi diếp cá mỏ (miner's lettuce) xanh tươi nổi bật trên nền đất đen.

Tuy nhiên, nếu ta có được cái nhìn có thẩm mỹ hơn đôi chút đối với cảnh vật này, thì cùng cảnh quan đó lại là bức tranh trừu tượng xinh đẹp với cảm giác thanh bình, gần như hiện đại. Những thân cây chết đen sì thẳng đứng sắp hàng trên sườn đồi đều đặn như lông bàn chải, nhịp điệu đều đặn của chúng lại thường xuyên biến đổi bởi một vệt chém đen nặng nề nghiêng theo một góc kỳ lạ chạy suốt khu vực. Địa hình cơ bản của vùng đất này, với những nếp gấp sâu tạo thành những cái khe đầy tuyết tan, trông rõ rệt như nét vẽ thẳng, mọi thứ trong tầm mắt quy về những nét chính.

Nhưng đó gần như là lần cuối cùng trong suốt ngày hôm ấy tôi ngẩng lên để nhìn ngắm toàn cảnh: ngay khi Ben thông báo nhìn

https://thuviensach.vn

thấy cây nấm moscela đầu tiên, tôi bắt đầu nhìn xuống, một cách tuyệt đối và đầy quyết tâm. Ở đó tôi thấy một tấm thảm lá thông dày giữa những thân cây thông cháy đen. Một cây nấm moscela trông như một ngón tay rám nắng đội cái mũ giấy nhọn và rỗ sâu như tổ ong. Chắc chắn đó là những cây nấm trông rất hài hước, giống hệt yêu tinh hay dương vật nhỏ. Hình dáng và hoa văn đặc thù của nấm moscela khiến chúng rất dễ phát hiện nếu không phải vì màu sắc của chúng, từ nâu xám cho tới đen và hòa lẫn hoàn toàn vào khung cảnh xám đen một màu. Nhìn từ xa, phần gốc còn lại nhỏ xíu của cây non bị cháy rất dễ bị nhầm với nấm moscela; những quả thông đen kịt cũng vậy, nhiều quả bị kẹt và nhô thẳng trên mặt đất như những ngón tay cái tròn trịa và đánh lừa ta với hình dạng giống nấm moscela. Do vậy phải nhìn thật kỹ, và trong khoảng một tiếng đầu tiên, mọi thứ trông có vẻ có triển vọng hóa ra chỉ là một trong những kẻ mạo danh nấm moscela khi quan sát gần hơn.

Để giúp tôi quan sát tốt hơn, Ben - người mà cả nhóm thống nhất là có đôi mắt tinh tường nhất - bắt đầu để lại những khoảng nhỏ nấm moscela mà anh tìm thấy, để tôi có thể nghiên cứu ở đúng chỗ của nó, tiếp cận khoảng đất đó từ các góc khác nhau cho tới khi tôi có được tiêu cự và góc nhìn phù hợp. Góc nhìn là điều quan trọng nhất, và tôi phát hiện ra rằng nếu tôi nằm ẹp xuống đất - mà ngay dưới lớp cành và lá thông mục có một mảng bùn trơn trượt - tôi có thể nhìn thấy những chiếc mũ nhỏ xíu nhô lên ở đây đó, những cây nấm moscela mà chỉ một phút trước vẫn gần như vô hình. Khi Ben thấy tôi săn nấm ở tư thế nằm sấp, anh tán thành. “Chúng tôi vẫn nói, ‘Dừng lại, hạ người xuống, và lăn’ vì ở sát mặt đất ta có thể thấy những thứ mà ta sẽ không bao giờ thấy từ phía trên.”

Ben và Anthony có vô số những câu châm ngôn về trò săn nấm

https://thuviensach.vn

này và tôi tiếp thu những câu đó suốt cả ngày. "Nhìn tận mắt, bắt tận tay", nghĩa là ta không thấy cây nấm nào cho tới khi có ai đó chứng minh được sự có mặt của chúng bằng cách tìm được một cây. "Cơn giận bởi nấm" là điều ta cảm thấy khi mọi người quanh ta nhìn thấy còn ta thì vẫn như bị mù - nghĩa là cho tới khi ta tìm được cây đầu tiên, nhờ đó phá tan cái gọi là "sự ngây thơ về nấm" của ta. Rồi sau đó là "quấy rối hội đồng", khi ta đang học quan sát mà những kẻ đi săn khác vây quanh ta, hy vọng sự may mắn của ta sẽ tiêu tan. Quấy rối, như tôi hiểu, là hành vi xấu. Rồi sau đó là "lưu ảnh" - tức là sau vài giờ lùng sục mặt đất để tìm những chiếc mũ chóp nhọn nhỏ xíu màu nâu thì hình ảnh của chúng sẽ in lên võng mạc của ta. "Anh sẽ thấy. Đêm nay khi anh đi ngủ," Ben nói, "khi nhắm mắt vào và chúng lại xuất hiện ở đó - nấm moscela mọc kín các bức tường."

Anthony và Ben có hàng tá lý thuyết về nấm - cũng như hiểu biết rõ ràng về những hạn chế của các lý thuyết này đối với thứ bí ẩn như nấm. Họ liệt kê cho tôi "những loài chỉ báo" nấm moscela: những loài thực vật và nấm khác, dễ thấy hơn báo hiệu khả năng có mặt của chúng. Sơn thù du nở rộ là tín hiệu cho thấy đất đã đạt nhiệt độ phù hợp, cùng với sự xuất hiện của cây giọt băng, có hình dương vật màu đỏ tươi nhô lên từ nền rừng tưởng như không có sức sống; tuy nhiên, không có cây nấm moscela nào ở khu vực xung quanh cây giọt băng mà tôi nhìn thấy. Một cây nấm có hình chiếc cốc màu nâu nhỏ xíu là loài chỉ báo tỏ ra đáng tin cậy hơn một chút. Anthony và Ben tin rằng nấm moscela sẽ xuất hiện ở cùng độ cao trong một tuần nhất định, vì thế cho dù đi đâu, chúng tôi đều tham khảo GPS để biết chắc về độ cao của chúng tôi và cố gắng tìm ở độ cao khoảng 1,34 ki lô mét.

Tôi có thể thấy lý do tại sao ta cần có các lý thuyết để tổ chức đi săn; tôi đã tự xây dựng lý thuyết của mình khi đi săn nấm mồng

https://thuviensach.vn

gà với Angelo. Khu vực chúng tôi phải tìm quá rộng lớn, mà nấm moscela thì lại quá yên lặng, vì thế lý thuyết giúp phân chia hiện trường mà trên đó chúng tôi đang chơi trò trốn tìm thành những khu vực ấm hơn và lạnh hơn. Lý thuyết cho ta biết khi nào thì phải tập trung soi xét kỹ khắp nền rừng, và khi nào có thể yên tâm bỏ qua nó. Vì đối với người săn bắt - hái lượm, khả năng tập trung cao là nguồn lực quý giá nhưng có giới hạn, và lý thuyết, bằng cách tóm lược kinh nghiệm trong quá khứ, giúp ta triển khai nguồn lực đó một cách hiệu quả nhất.

"Nhưng không bao giờ được quên lý thuyết cuối cùng, lý thuyết của tất cả các lý thuyết," Ben cảnh báo vào cuối buổi hướng dẫn tôi sáng hôm đó. "Chúng tôi gọi nó là NMBP[98]: nếm mới biết pudding." Nói cách khác, khi đi săn nấm, ta phải sẵn sàng vứt bỏ tất cả những lý thuyết trước đó và áp dụng bất kỳ lý thuyết nào tỏ ra hiệu quả ở một nơi cụ thể, và tại thời điểm cụ thể. Hành vi của nấm khó mà dự báo trước, và các lý thuyết chỉ có thể phần nào đẩy lùi sự bí ẩn của nấm. "Chuyện này rất giống đánh bạc," Ben nói. "Ta luôn tìm kiếm một ván thắng lớn, mạch vỉa chính. Các điều kiện có thể trông rất hoàn hảo, nhưng ta chẳng bao giờ biết mình sẽ tìm thấy gì ở khúc quanh tiếp theo - đó có thể là một biển nấm, hoặc chẳng có gì."

Chúng tôi dành buổi sáng hôm đó để rà soát khoảng chừng ấy ki lô mét vuông, cả bốn chúng tôi đều cúi đầu, lần theo những hoa văn hoàn toàn ngẫu nhiên trên khắp sườn đồi dốc, đi theo những dấu vết nấm moscela lúc tỏ lúc mờ. Ánh mắt của tôi luôn gắn chặt vào một điểm cách tôi khoảng sáu bước chân về phía trước, đến mức tôi hoàn toàn quên mất vị trí của mình đang ở đâu trong không gian và thời gian. Về điều này, săn nấm có cảm giác như một dạng thiền, nấm moscela đóng vai trò ám thị, ngăn cản hầu hết mọi suy nghĩ khác (đó thực ra lại là điều tốt, vì tất của tôi đã

https://thuviensach.vn

ướt đẫm và lạnh như băng).

Để xác định lại phương hướng, tôi phải dừng lại và nhìn bao quát quang cảnh, nhưng vì hôm đó khá nhiều sương và địa hình có nhiều điểm thụt lún sâu, tôi thường không biết con đường nằm ở hướng nào hay những người khác đã đi đâu. Thỉnh thoảng có tiếng nhiễu tĩnh điện phá vỡ không gian thiền tĩnh lặng, khi bộ đàm của tôi kêu lẹt xẹt: "Tôi đã gặp một mạch vỉa lớn ở đây, cạnh dòng suối" hay "Các anh ở chỗ quái nào vậy?" (đó là một loại khoái cảm khác của việc săn tìm nấm: các chàng trai đeo bộ đàm đi săn kho báu trong rừng).

Khoảnh khắc nấm moscela xuất hiện làm ta cảm thấy thỏa mãn sâu sắc, một hiện tượng mà ta có thể thề rằng nó cũng thuộc khả năng kiểm soát của nấm y như của ta. Lẽ tất yếu, tôi trở thành nhà nghiên cứu "hiệu ứng nổi bật", một thuật ngữ tôi mới nghe thấy lần đầu từ người hái nấm nhưng sau đó tôi biết được rằng nó còn được sử dụng bởi các nhà tâm lý học nghiên cứu nhận thức qua thị giác. Đó có thể phân biệt chắc chắn một vật nhất định trong một trường hỗn loạn hoặc đơn sắc luôn là nhiệm vụ khó khăn và phức tạp đến nỗi các nhà nghiên cứu về trí tuệ nhân tạo gặp nhiều khó khăn khi lập trình cho máy tính. Tuy nhiên khi chúng ta ấn định trong đầu ta về chất lượng hình ảnh nhất định nào đó của đối tượng mà chúng ta hy vọng sẽ phát hiện được - dù nhờ màu sắc, hoa vân hay hình dạng - thì nó sẽ nổi lên trong trường nhìn, như thể theo yêu cầu vậy. Cải thiện khả năng nhìn của mắt đồng nghĩa với lắp đặt bộ lọc thị giác thu hẹp này và làm cho nó hoạt động. Đó là lý do tại sao Ben cho tôi thực hành với những khu anh tìm thấy, để lưu vào con mắt tâm trí của tôi hình mẫu nấm moscela giữa lớp lá và cành mục của khu rừng. Đi săn nấm khiến ta hiểu được rằng hiệu ứng nổi bật là một sự thích nghi tiến hóa quan trọng đến nhường nào đối với một sinh vật đi tìm kiếm thức ăn trong rừng -

https://thuviensach.vn

đặc biệt khi loại thức ăn đó không muốn bị tìm thấy.

Không có hiệu ứng nổi bật, việc tìm được thức ăn sẽ phụ thuộc vào cơ hội gặp được các loài ăn được và, đương nhiên là, trái cây, nguồn thực phẩm quan trọng duy nhất trong tự nhiên thực sự cố gắng trở nên nổi bật. Vì chiến lược tiến hóa của các loài thực vật ra quả là lợi dụng các loài động vật để vận chuyển hạt đi xa nên chúng đã tiến hóa để dễ nhận thấy, thu hút chúng ta bằng màu sắc rực rỡ. Trong trường hợp trái cây và hoa, hiệu ứng nổi bật trên thực tế mang tính cộng tác. Nhưng gần như mọi thứ khác ta muốn ăn trong rừng đều đang lẩn tránh.

Đi lang thang vô định nhưng có mục đích qua khu rừng đen kịt, dần dần bản thân tôi cũng càng lúc càng đen hơn, tôi nhận ra mình đã bước vào một dạng đối lập của tồn tại so với khu vườn. Trong vườn, gần như mọi loài sinh vật mà ta gặp đều thu hút ta. Không loài nào lẩn tránh; không loài nào có ý định làm hại ta; vị trí của ta trong chuỗi thực phẩm ở nơi ấy được thiết lập và thừa nhận. Mọi thứ ta cảm thấy trong vườn - màu sắc và hoa văn, mùi vị và hương thơm - không chỉ có thể nhận thức được mà còn đáp ứng những mong muốn của ta. Trên thực tế, giờ đây thực vật đã đưa những mong muốn đó vào gien nhằm khai thác chúng một cách khôn khoan để gia tăng số lượng và mở rộng môi trường sống của mình. Thuyết hỗ sinh này cũng như mọi điều khác, đã khiến cho khu vườn trở thành nơi hiếu khách nhất trong các loại cảnh quan, vì mọi thứ trong vườn, về mặt nào đó, đều là sự mở rộng của chính chúng ta, một dạng hình ảnh phản chiếu (và chúng ta theo khía cạnh nào đó là sự mở rộng của các thực vật trong vườn, là phương tiện tình cờ cho mục tiêu của chúng). Những loài cây trồng trong một khu vườn (hoặc trang trại) là những nhân vật trong thế giới của chúng ta, sống dưới cùng mái nhà. Ta có thể tìm kiếm thức ăn trong vườn, theo cách Adam và Eva có lẽ đã làm, nhưng không

https://thuviensach.vn

có gì thú vị lắm: không gặp phải tình thế lưỡng nan nào, cũng không có câu chuyện đi săn nào.

Khu rừng này đặt ra một cách tồn tại khác trong tự nhiên. Nấm moscela làm vậy ngay khi tôi đi qua chúng, và sẽ phải mất một thời gian rất lâu nữa thì những quả mọng đầu tiên mới trở lại với cảnh quan thui chột này để tuyên bố sự tồn tại rực rỡ của chúng. Chuyện đó cũng hơi giống chuyện sống ở nước ngoài: không ai biết tôi ở đây! Trong rừng, ta không bị ràng buộc bởi nghĩa vụ công dân của một nhà nông; ta cảm thấy phần nào sự nhẹ nhàng tuyệt diệu của người đi du lịch ở một nơi hoàn toàn không biết gì về sự hiện diện của mình, cũng như cảm giác trên cả thực của cái nhìn đầu tiên, mùi vị đầu tiên. Rồi còn cả cảm giác nhận được thứ gì miễn phí nữa, vì tất cả những thứ này đến với ta chỉ đơn giản bằng cách ta đi quanh và sử dụng các giác quan của mình. Tất nhiên cảm giác mới mẻ trào dâng đột ngột này thường bị sự lo lắng che mờ: Liệu mình có bị lạc không? Mình có nên hái cả cây nấm đó nữa không?

Và mặc dù khu rừng cháy không chào đón chúng ta như khu vườn và tồn tại hoàn toàn bên ngoài địa hạt của các loài đã được thuần hóa, ta vẫn cảm thấy những sợi dây liên kết nhất định với những loài hoang dã mà ta đang tìm kiếm: những mối quan hệ của cuộc đi săn. Khi hoạt động, hiệu ứng nổi bật[99] - công cụ nhận thức tuyệt vời mà chúng ta đã xây dựng để đánh bại nghệ thuật ngụy trang - có cảm giác rất giống với biểu hiện của một mối quan hệ như vậy. Một mình trong rừng ngoài tầm nghe của những người đi săn nấm cùng, tôi thấy mình chế nhạo nấm moscela một cách ngu ngốc mỗi khi một cụm nấm đột nhiên lộ ra. "Tóm được rồi!" tôi sẽ reo lên, như thể đây là trò chơi mà tôi với nấm đang chơi, và tôi vừa thắng một ván. Tôi không bao giờ có thể hình dung mình sẽ nói vậy với một quả táo trong vườn; ở đó, chuyện này chẳng có gì

https://thuviensach.vn

mới.

Tôi hoàn toàn quên bẵng thời gian và không gian khi bộ đàm vang lên, "Nghỉ ăn trưa nhé - gặp nhau ở chỗ ô tô". Tôi đã đi xa chỗ đỗ ô tô tới một cây rưỡi, chủ yếu là đi xuống sườn đồi, và tới lúc tôi leo trở lại đường, qua những ngọn đồi dốc đến trẹo mắt cá và trơn trượi, những người khác đã đứng quây quần ở vệ đường và đang trệu trạo nhai snack hỗn hợp và ngưỡng mộ thành quả ấn tượng của họ. "Không thể chọn được ngày nào tốt hơn," Ben thốt lên khi nhìn thấy tôi đi tới cùng với túi nấm đầy. "Hôm nay nấm mọc nhiều quá. Tôi chưa từng thấy như vậy - ta thu hoạch khá đấy!"

Chúng tôi ngồi ăn trưa trên một thân cây cháy đen (đến giờ thì chúng tôi cũng dính đầy muội than rồi), nói chuyện về nấm, về "con đường nấm" và sự kiện lớn về nấm sắp diễn ra mùa hè này. Rõ ràng cả nghìn người săn nấm dự kiến sẽ đổ bộ tới một đám cháy lớn nằm sâu trong Yukon, một số tới bằng trực thăng, chờ đợi sự kiện được cho là sẽ trở thành sự nở rộ tầm cỡ lịch sử thế giới của nấm moscela. Paulie Porcini cũng đang nghĩ đến chuyện đi. "Anh có hai mươi hai giờ săn nấm ở trên đó," Paulie nói, như thể đây là một ăn huệ không được chất vấn.

Người ta đã bắt đầu hái nấm moscela ở những khu rừng cháy từ lâu lắm rồi; Ben nói rằng ở Bavaria người ta còn đốt cháy rừng với mục đích thu hoạch nấm moscela. Tôi hỏi liệu các nhà nghiên cứu nấm có tìm được ra nguyên nhân tại sao nấm moscela lại mọc sau cháy rừng không. Chúng có phải là thực vật hoại sinh ăn rễ của những cây thông chết, đột nhiên nở rộ, hay là loài nấm cộng sinh đột nhiên mất cây chủ? Không ai biết chắc chắn, dù một trong những lý thuyết của Anthony cho rằng "một năm tồi tệ cho sinh vật là năm tốt đẹp cho chúng ta".

Các nhà nghiên cứu nấm sau này tôi nói chuyện đều xác nhận

https://thuviensach.vn

linh cảm của Anthony. Theo quan điểm hiện nay, nấm moscela được tìm thấy trong rừng thông là loài cộng sinh mà cái chết của những đồng minh thông gây nên một thảm họa: đột nhiên không còn rễ cây để cung cấp thực phẩm cho chúng nữa. Vì thế nấm moscela mọc ra, nhô lên khỏi mặt đất để giải phóng hàng nghìn tỷ bào tử mà gió sẽ cuốn đi xa khỏi khu rừng bị tàn phá này. Trên thực tế, nấm moscela mọc ra nhằm thoát khỏi đám cháy, gửi gien của chúng đi để xâm chiếm những vùng đất có thông mọc mới trước khi loài sinh vật này chết đói. Con người không có vai trò gì trong kế hoạch của chúng, mặc dù có thể chính động vật ăn nấm moscela như chúng ta cũng giúp phân tán bào tử khi di chuyển chúng trên đường tới đĩa ăn. Việc săn nấm moscela có làm đau sinh vật ấy? Có lẽ nó không hơn việc hái táo làm đau cây, và vì nấm moscela rất giỏi trốn khỏi tầm mắt chúng ta, vẫn luôn có rất nhiều cây thoát khỏi sự chú ý, và mỗi cây lại có khả năng giải phóng hàng tỷ bào tử theo nghĩa đen.

Tuy nhiên trong khi nấm moscela cố gắng thoát khỏi khu rừng chết, chúng cũng góp phần vào tái sinh giống loài. Hương vị thịt và mùi hơi thum thủm của nấm moscela lại thu hút ruồi, loài đẻ trứng ở nơi ẩn náu an toàn là thân cây nấm kỳ quái. Ấu trùng lớn lên và ăn phần thịt nấm moscela; sau đó chim trở lại khu rừng để tìm ấu trùng ăn, trong quá trình đó lại làm rơi hạt và những hạt này phát triển tốt trên nền rừng. Nấm là bản lề trong tự nhiên, lúc này hướng sang cái chết, lúc khác lại hướng đến cuộc sống mới.

Sau bữa trưa, chúng tôi lại tỏa ra các hướng trong vài giờ. Tôi đi xuống đồi, trượt chân trong bùn dọc một bờ dốc đứng chạy theo một dòng suối cho tới khi nó đổ vào lạch. Tôi không biết mình đang ở đâu hay đi đâu: tôi lần theo dấu vết của nấm như một mạch suy nghĩ rời rạc, không chú ý tới bất kỳ điều gì khác. Kể cả ranh giới đất: tôi tình cờ gặp một nhân viên quản lý rừng, người này nói với

https://thuviensach.vn

tôi rằng tôi đang ở trên đất của công ty anh ta. Nhưng anh ta thấy điều đó không có vấn đề gì miễn là tôi hứa sẽ nói với mọi người rằng các công ty đốn gỗ không phải lúc nào cũng xấu. Các công ty đốn gỗ không phải lúc nào cũng xấu. Người nhân viên quản lý rừng, rõ ràng vui mừng vì có người để nói chuyện, bảo tôi để ý dọc theo con lạch - đó là Lạch Hải Ly - để tìm những tảng đá lớn có những chỗ hõm đen kịt được khoét ra như những cái bát. Hình như người da đỏ Washoe sẽ rửa và nghiền quả đấu trong những cái bát này và sau đó nướng thành một loại bánh mì dẹt.

Tôi không tìm thấy cái bát nào của người da đỏ, nhưng nghe nói về họ khiến tôi nhận ra rằng khu rừng này đã là một phần trong chuỗi thực phẩm của con người trong hàng trăm, có lẽ hàng nghìn năm. Người da đỏ hiểu rằng ta có thể tìm ra những mối liên hệ với các loài hoang dã mà không hẳn phải mang chúng về dưới mái nhà. Sồi vẫn luôn từ chối thỏa thuận thuần hóa, níu giữ vị đắng của chúng sau vô số nỗ lực thuần hóa của con người. Nhưng dù vậy người da đỏ vẫn tìm được cách để sống nhờ những loài cây đó, bằng cách tìm ra phương pháp khử độc quả đấu (chúng ta phải làm điều tương tự với những cây nấm moscela này, vì nếu chưa được nấu thì chúng có thể làm ta buồn nôn). Quá nhiều thứ ở đây đã thay đổi. Những cây sồi đã nhường chỗ cho thông, rõ ràng rồi, và chuỗi thực phẩm rừng từng duy trì cuộc sống của người Washoe dọc Lạch Hải Ly giờ đây, bị mỏng đi và kéo dài ra, vươn tới tận bờ biển, nối những cánh rừng này với một món ngon đắt tiền trong thực đơn tối nay ở Chez Panisse.

Dọc Lạch Hải Ly chiều hôm đó nấm moscela thực sự rất sung, theo kiểu nói của Ben; gần như ở khắp nơi tôi tìm, những chiếc mũ chóp nhọn màu nâu đều xuất hiện, và tôi nhặt đầy túi trong vòng chưa tới một giờ. Tay tôi giờ đây đen kịt bồ hóng và ám mùi khói, nhưng tôi vẫn có thể ngửi thấy cái mùi giống như thịt của nấm

https://thuviensach.vn

moscela, những chiếc búp protein nục nạc này nảy ra từ mặt đất chết chóc, sự đốt cháy thực phẩm dường như tự phát này. Tôi nói chuyện với chúng, vui mừng với mỗi lần xuất hiện của chúng, và chúng nói chuyện với tôi, hay dường như là vậy. Tôi hân hoan vì chúng đột nhiên xuất hiện ở khắp nơi, mà lạ thay, tôi cứ nghĩ là bằng chứng về một mối quan hệ mới nào đó giữa chúng tôi. Nghe có vẻ điên rồ, nhưng có gì đó mang tính tương hỗ trong giao dịch này, trong việc tìm kiếm và xuất hiện, cứ như thể mỗi chúng tôi đều đang làm việc của mình, ném một sợi dây liên kết qua vực thẳm hoang dã. Tôi không biết mình đã đi vào trong rừng sâu chừng nào, nhưng tôi chưa bao giờ hòa mình vào không gian bên ngoài đến vậy, và hoàn toàn chìm đắm trong đó, nhưng không phải với nấm moscela, vì chúng không còn trốn tôi nữa. Có lẽ tôi bắt đầu giỏi việc này, và tìm ra được cấy nấm; hoặc có lẽ chính chúng, rốt cuộc cũng tự lộ ra vì tôi đã tìm được cách bước ra khỏi thế giới của tôi và bước vào thế giới của chúng.

Dù thế nào thì may mắn cũng đang mỉm cười với tôi, cơn mưa thịt rừng đột ngột này, và một lần nữa tôi cảm thấy biết ơn giống như khi ở trong khu rừng hôm trước, giây phút mà bầy lợn hoang lần đầu xuất hiện trước mặt tôi phía trên đỉnh núi. Đúng, săn bắn và hái lượm quả là công việc vất vả, nhưng rốt cuộc đâu phải những việc đó tạo ra thực phẩm mà ta tìm kiếm, kiểu như nỗ lực này sẽ đem lại kết quả kia, vì không có mối tương quan chắc chắn nào giữa nỗ lực và kết quả. Và điều này chẳng đáng được ca ngợi: tôi không hề có cảm giác đạt được thành tựu như ta cảm thấy vào cuối mùa thu hoạch ở trong vườn, khi mọi công việc của ta đem lại một mùa màng bội thu. Không, chuyện này có cảm giác giống như nhận được thứ gì đó miễn phí, một món quà kỳ lạ và không thể giải thích nổi.

https://thuviensach.vn

* * *

TỚI CUỐI BUỔI CHIỀU, tất cả chúng tôi tập hợp ở bên Lạch Hải Ly, và khoảng bốn giờ, chúng tôi quay trở lại xe. Chúng tôi thay tất ướt ở cửa sau xe và chất đầy nấm moscela lên toàn bộ khoang chứa hàng của chiếc SUV, cố gắng hết mức giữ cho chúng không bị nhìn thấy. Thực ra thì chẳng có lý do gì, nhưng một mẻ nấm lớn không phải là điều ta muốn quảng cáo (đầu giờ chiều hôm đó, một vài người săn nấm đi một chiếc xe tải cũ đã dừng lại để hỏi xem tôi có gặp được chút may mắn nào không. Chẳng vì lý do gì, tôi đã nói dối trắng trợn). Tổng cộng, chúng tôi hái được 27 cân nấm moscela - kết quả tốt nhất từ xưa đến nay của Anthony và Ben. Trước khi chúng tôi lên xe để về nhà, Paulie chụp một bức ảnh ba chúng tôi khiêng một thùng đầy nấm moscela, với một cây nấm to đùng kỳ quặc ngỏng lên trên đống nấm. Chúng tôi bẩn thỉu và kiệt sức, nhưng cảm thấy giàu có như những ông hoàng. Hôm đó là thứ Sáu, và khi chúng tôi lái xe ra khỏi khu rừng, chúng tôi đi ngang qua cả tá xe hơi và xe tải đang lái vào; tin đồn về nấm ở Eldorado rõ ràng đã lan xa trên internet, và những người săn nấm moscela vào cuối tuần đang đổ dồn tới. Điều đó nghĩa là giá nấm, giờ là hai mươi đô la cho gần nửa cân - có thể sẽ tụt thê thảm vào thứ Hai, vì thế Anthony không để phí thời gian. Anh bắt đầu dùng điện thoại di động gọi các đầu bếp quen ở Berkeley và San Francisco, nhận đơn hàng cho tối nay, và tới lúc chúng tôi lái xe về đến khu vực đông đúc ven Stockton, toàn bộ số nấm hoang đã được bán hết.

https://thuviensach.vn

CHƯƠNG HAI MƯƠI

BỮA ĂN HOÀN HẢO

Hoàn hảo?! Một lời khoác lác tỏ vẻ nguy hiểm, chắc bạn đang nghĩ vậy. Và, thực vậy, có rất nhiều thứ trong bữa ăn tự tay tôi đi săn, hái lượm và trồng trọt này thiên về nực cười hơn là cao cả. Tôi nướng hơi cháy lớp vỏ bánh kếp nhân anh đào, nấm moscela hơi có sạn, còn muối, mà để phù hợp với tinh thần của bữa ăn tôi đã tự tay lấy ở Vịnh San Francisco, có vị độc hại đến nỗi tôi không dám cho vào thức ăn. Vì thế tôi nghi ngờ chuyện có vị khách nào đó của tôi, giả sử họ nói sau lưng tôi, tuyên bố rằng đây là "bữa ăn tuyệt vời". Nhưng với tôi đây là bữa ăn hoàn hảo, với ý nghĩa hoàn toàn khác.

Tôi đặt lịch cho bữa tối - thứ Bảy, ngày 18 tháng 6 - ngay khi con vật của tôi sẵn sàng: thịt lợn hoang California là món chính. Giờ đây khi tôi có vài tuần, trong khi con lợn được treo ở khoang đông lạnh của Angelo, để phối hợp món đầu tiên với bất kỳ thứ gì khác tôi có thể tìm được. Trong khi lên thực đơn, các nguyên tắc mà tôi bắt mình tuân thủ (ngoài ra là cả các ngoại lệ tuân thủ những nguyên tắc sau) bao gồm:

1. Mọi thứ trong thực đơn phải được chính tôi săn bắn, hái lượm và trồng trọt.
2. Thực đơn phải có ít nhất một đại diện của mỗi vương quốc thực phẩm: động vật, rau và nấm, cũng như một chất khoáng ăn được (muối).

https://thuviensach.vn

3. Mọi thứ được chuẩn bị thành món ăn phải đúng mùa và tươi. Bữa ăn sẽ không chỉ phản ánh nơi cung cấp nguyên vật liệu, mà cả thời điểm.
4. Không tiêu một đồng tiền nào cho bữa ăn, mặc dù những thứ đã mua ở trong bếp có thể được sử dụng khi cần thiết.
5. Danh sách khách mời chỉ hạn chế ở những người đã giúp tôi tìm thực phẩm và những người quan trọng khác. Những người này bao gồm Angelo, Anthony, Richard, và một người bạn tên là Sue đã đưa tôi đi săn nấm mồng gà nhưng không thành trên Núi Tamalpais. Tất nhiên là thêm cả Judith và Isaac. Không may thay, Jean-Pierre đang ở Pháp. Như vậy tất cả có mười người.
6. Tôi sẽ đích thân nấu bữa ăn này.

Theo nguyên tắc trên, bữa ăn là sự tự phụ - sự tự phụ tham vọng, có lẽ là điên rồ, và tôi hy vọng là ăn được. Mục đích của tôi khi nỗ lực làm như vậy, như các bạn thấy, không phải là để đề xuất giải pháp tự săn bắt - hái lượm và trồng trọt thực phẩm cho chính chúng ta nhằm giải quyết bất kỳ vấn đề nào lớn hơn những vấn đề khiêm tốn mà tôi đã nêu ra: liệu có thể chuẩn bị một bữa ăn như vậy, và liệu tôi có học được điều gì có giá trị - về tự nhiên hay văn hóa ẩm thực của con người - bằng cách làm như vậy hay không? Chắc chắn là tôi không định gợi ý cho bất kỳ ai khác thử làm điều này tại nhà, hay gợi ý rằng việc quay lại tìm kiếm và tạo ra thực phẩm cho chính chúng ta là giải pháp khả thi cho bất kỳ tình thế lưỡng nan văn hóa nào xoay quanh việc ăn uống và nông nghiệp của chúng ta. Không, bữa ăn này hầu như không phải là thứ mà có bất kỳ ai sẽ gọi là "thực tế" Tuy nhiên, chưa có bữa ăn nào tôi từng chuẩn bị hay từng ăn lại thực hơn thế.

LÊN THỰC ĐƠN

https://thuviensach.vn

Tôi nên bắt đầu bằng cách gạt ra ngoài một số ngoại lệ đối với những nguyên tắc trên đây cũng như một số thỏa hiệp mà thực tại, giới hạn cá nhân và sự điên rồ buộc tôi phải chấp nhận. Đây là bữa ăn mà những câu chuyện chứa đựng trong đó phong phú hơn rất nhiều lượng calo, và một số trong đó, như chuyện về muối, không có kết thúc tốt đẹp.

Từ lúc mới bắt đầu lên thực đơn, tôi đã biết rằng vẫn còn vài hồ muối ở cuối Vịnh San Francisco. Ta có thể nhìn chúng bay trong không khí của San Francisco, một chuỗi các khối màu bắt mắt - nâu đỏ, vàng, cam, đỏ máu - trải ra bên dưới như thể trong một bức tranh Mondrian. Những màu sắc khác nhau được tạo ra bởi những loại tảo nước mặn khác nhau; khi nước biển bay hơi khỏi hồ, độ mặn tăng lên, tạo ra điều kiện phù hợp cho loại tảo này hay loại khác.

Vào ngày thứ Bảy, trước bữa tối, tôi và một người bạn trong nhóm đi săn lái xe tới dải đất ven biển tiêu điều dưới cầu San Mateo. Sau một chuyến đi bộ vất vả tưởng chừng vô tận qua khu vực đầm lầy đầy rác và hôi hám, chúng tôi tìm được hồ muối: những khoảng ruộng chữ nhật có nước nông và bờ cỏ. Nước có màu của trà đặc và bờ ngăn thì đầy rác: vỏ hộp sô đa và vỏ chai, phụ tùng và lốp xe ô tỏ, và hàng trăm quả bóng tennis bị lũ chó bỏ lại. Tôi nhận ra đây là câu trả lời của Bờ Tây cho Đất Đồng cỏ Jersey, mảnh đất vô chủ nơi du khách lo ngại sẽ rơi vào các hoạt động tội phạm hay bắt gặp một cái xác nạn nhân đã phân hủy của vụ giết người nào đó. Đây chắc chắn là nơi ta có thể thấy quá nhiều...

....bất cứ thứ gì, nghĩa là ngoại trừ muối. Năm nay, mưa mùa đông kéo dài dai dẳng sang mùa xuân, khiến hồ trở nên sâu hơn và đỡ mặn hơn mọi năm vào tháng Sáu. Vì thế thay vì cạo những tinh thể muối biển trắng như tuyết từ những tảng đá, như tôi mong đợi, rốt cuộc chúng tôi phải đổ đầy vài chai sô đa polyethylene thứ nước

https://thuviensach.vn

mặn màu nâu đục lờ. Đêm đó tôi đun chất lỏng ấy trong chảo trên lửa nhỏ cho bay hơi; nó tỏa khắp căn bếp của tôi thứ mùi hóa chất rất đáng lo ngại, nhưng sau vài giờ, một lớp tinh thể hứa hẹn có màu đường nâu hình thành ở đáy chảo, và sau khi để nguội, tôi cố gắng cạo ra vài thìa. Không may là thứ muối này, sờ có vẻ hơi nhờn, có vị kim loại và giống hóa chất đến mức nó khiến tôi phát ọe, và tôi phải súc miệng bằng dung dịch chuyên dụng để xua đuổi cái vị đó khỏi miệng. Tôi cho rằng đây là tình huống mà phản ứng kinh tởm của con người có lẽ đã cứu mạng nhiều người. Hiển nhiên những người thu hoạch muối chuyên nghiệp phải có kỹ thuật lọc phức tạp, nhưng tôi không hề biết gì về những kỹ thuật đó. Vì thế tôi từ bỏ ý định nấu bằng thứ muối đó và dùng muối của tôi, và cho rằng mình may mắn nên mới không bị viêm gan.

Có lẽ nguyên tắc khó tuân thủ nhất là đúng vụ và độ tươi. Theo kinh nghiệm của tôi, tôi dám cá rằng thực đơn hằng ngày của người săn bắt - hái lượm chỉ hạn chế ở những thứ tình cờ có nhiều vào hôm đó và rất ít những thứ khác. Tôi đã nghĩ đến một thực đơn đa dạng và tham vọng hơn, nhưng đưa lên bàn ăn vào một ngày nhất định thịt một con vật vừa săn được, nấm mới hái, hoa quả địa phương vừa chín, và rau vừa hái trong vườn hóa ra không phải là việc dễ dàng đạt được, kể cả ở California. Cuối cùng tôi bị buộc phải áp dụng ngoại lệ với nấm, vì không có nấm ngon để săn quanh đây vào tháng Sáu. May mắn thay tôi đã phơi khô gần nửa cân nấm moscela hái được ở Sierra tháng trước, và quyết định rằng, đặc biệt vì nấm moscela khô có vị còn mạnh hơn nấm tươi, đây có thể là ngoại lệ chứng tỏ nguyên tắc độ tươi.

Tôi cũng phải từ bỏ kế hoạch quá tham vọng về món khai vị bằng hải sản: bào ngư nướng. Bào ngư là một loại động vật thân mềm lớn sinh sống ở đáy của những tảng đá ngầm dọc bờ biển Thái Bình Dương. Vì số lượng bào ngư ở California đang suy giảm,

https://thuviensach.vn

nên bào ngư không còn được đánh bắt hay buôn bán thương mại nữa, nhưng những người đủ điên rồ để làm điều đó vẫn có thể thu hoạch với số lượng rất hạn chế: ba con một ngày. Vài ngày sau, khi tôi kiếm được con lợn, một người bạn sống ở Point Reyes rủ tôi đi tìm bào ngư với anh tuần sau đó - trong một lần thủy triều xuống thấp cả tháng mới có một lần, chắc bạn cũng đã đoán ra, vào lúc 5g30 sáng - tôi tưởng mình đã tóm được món khai vị. Vì thế tôi đặt chuông và cố gắng tới bãi biển đã hẹn vào lúc bình minh, không tin lắm rằng mình sẽ phải xuống biển.

Lạy trời, sau khi sống sót với trải nghiệm tìm bào ngư, tôi biết được rằng bào ngư phải được ăn hoàn toàn tươi, vì việc đông lạnh bào ngư sẽ làm hỏng hoàn toàn kết cấu thịt của nó. Điều đó thật mỉa mai, hay gì đó, vì việc tìm bào ngư, ít nhất là ở bờ biển Bắc California, đồng nghĩa với việc khiến bản thân ta bị đông lạnh hoàn toàn.

Trong những đợt thủy triều xuống đặc biệt thấp, người ta lội và lặn xuống giữa và bên dưới những tảng đá ngầm và lần sờ xung quanh để tìm cái vỏ bằng cỡ quả bóng lộn ngược bằng đôi bàn tay tê cóng đến mức chẳng thể cảm nhận được điều gì - tức là ngoại trừ lớp gai ngạnh của nhím biển, tình cờ lại sống cùng ở nhiều kẽ hở ngầm với bào ngư. Và nếu ta đủ may mắn để không bị gai nhím biển đâm, những ngón tay sờ soạng của ta rất có thể sẽ chạm đúng vào lớp chất nhờn phất phơ của một con hải quỳ, ta sẽ rụt lại ngay lập tức vì hoảng hốt và kinh tởm. Tất cả những chuyện này diễn ra dưới cái nhìn ngơ ngác của đám sư tử biển, mà sự có mặt của nó rất được mong đợi, tôi được cho biết như vậy, vì điều đó cho thấy vùng này không có cá mập ăn thịt người. Lẽ ra tôi đã không bị lạnh đến cứng đờ cả người nếu mặc một bộ đồ lặn vừa người, nhưng bộ duy nhất sẵn có - mượn từ bạn của ông tôi - lại nhỏ hơn tới hai cỡ. Nó làm cản trở lưu thông máu tới tứ chi của tôi khi

https://thuviensach.vn

chúng cần lưu thông hơn bao giờ hết. Tôi phải lên bờ một tiếng thì mới có lại cảm giác ở ngón tay đủ để kéo khóa.

Tìm kiếm bào ngư là cuộc tìm kiếm khó khăn nhất tôi thực hiện để làm bữa ăn cho mình, và có lẽ cũng là ngu ngốc nhất. Về sau tôi biết được rằng năm nào cũng có những người dân California đã bị chết khi tìm kiếm bào ngư - do bị va đập vào đá, bị cá mập tấn công, hay bị giảm thân nhiệt - nhiều hơn là chết do tai nạn khi đi săn. Thậm chí nếu bạn giỏi việc đó hơn tôi (tôi mất hai tiếng dưới nước để kiếm được một con), thì chắc chắn bạn sẽ đốt nhiều calo hơn tôi khi tìm kiếm bào ngư so với lượng bạn có thể thu được khi ăn nó, khiến cho việc làm này trở thành một hoạt động hoàn toàn ngớ ngẩn của con người. Tuy nhiên chỉ một lần nếm thử vị bào ngư tươi cũng đủ lý giải khá thuyết phục cho sự điên rồ tồn tại dai dẳng này.

Chúng tôi ăn con của tôi ngay trên bờ biển, rửa sạch và đập khối thịt lớn ấy lên một tảng đá, sau đó thái lát và dần thêm một chút. Chúng tôi đốt một đống lửa từ gỗ trôi dạt, và sau đó nấu các lát bào ngư trong chảo cùng với bơ, hành và trứng gà. Chúng tôi ngồi trên mấy khúc gỗ trôi dạt ăn sáng, ngắm thủy triều lên cùng với ngày vẫn còn tươi mới. Khung cảnh đó và món bào ngư, có độ dai nhất định của mực kết hợp với vị đậm đà hơn, ngọt hơn của sò điệp biển, khiến bữa ăn này trở thành một trong những bữa sáng đáng nhớ nhất trên đời, gần như (mặc dù thành thật mà nói thì có lẽ không hẳn) xứng đáng với rắc rối của việc kiếm được nó. Khi về đến nhà, tôi làm bào ngư theo cách khác, trộn những lát bào ngư đã cắt mỏng và dần kỹ với dầu ô liu rồi nướng nhanh trên bếp củi. Ngon, nhưng không may cho khách mời ăn tối của tôi, tôi phải phục vụ món khai vị này trước khi họ được mời tới vài tuần, khiến nó chỉ còn là món hoàn toàn hữu danh vô thực trên thực đơn.

Đối với món khai vị trên thực đơn thật, tôi phải quay sang khu

https://thuviensach.vn

vườn, nơi có đậu tằm đang vào độ thu hoạch. Tôi đã trồng đậu như loại cây trồng phụ từ hồi tháng Mười một, và tới tháng Năm đã có rất nhiều quả đậu bóng loáng, mập mạp, mà tôi hoãn thu hoạch để chờ bữa ăn vĩ đại này. Đậu tằm, loại đậu duy nhất có nguồn gốc từ Cựu Thế giới, là loại đậu có vỏ xanh sáng bóng, dẹt mình và rộng bản, mà nếu được hái lúc non và chần nhanh qua nước sôi thì sẽ có vị ngọt của tinh bột mà đối với tôi nó gợi nghĩ đến mùa xuân giống như vị của đậu Hà Lan hay măng tây tươi. Nhưng tới tháng Sáu, nhiều quả đậu của tôi đã hơi già, vì thế tôi quyết định làm món bánh mì nướng với đậu: tôi sẽ nghiền đậu với tỏi nướng và ngải đắng và ăn cùng những khoanh bánh mì nướng do tôi tự làm từ bột nhào (những quả non và ngọt hơn sẽ được dành cho món mì ống). Đối với món khai vị thứ hai, tôi đề nghị Angelo mang một khúc patê ông làm từ gan con lợn của tôi.

Vậy nên, đúng thế, đây lại là một ngoại lệ nữa đối với các nguyên tắc: Angelo làm patê. Tôi cũng đề nghị ông làm mì ống cho món ăn thứ nhất: nấm moscela chao bơ với húng tây và những quả đậu tằm nhỏ xíu để có màu sắc, xếp trên những sợi mì fettuccine làm từ trứng tươi.

Thịt lợn hoang California là món chính, nhưng dùng phần nào và làm món gì? Angelo khuyên tôi hầm nhừ chân giò, theo quan điểm của ông thì đó là phần nhiều mùi vị nhất. Tôi tò mò muốn thử phần thăn, và tôi cho rằng nướng trực tiếp trên lửa ngoài trời có vẻ như phù hợp hơn với mùa này cũng như chủ đề săn bắt - hái lượm. Không thể lựa chọn giữa hai cách làm đó, tôi quyết định thử cả hai. Tôi sẽ om cái chân giò với rượu vang đỏ (của Angelo) và nước hầm tự làm, rồi dọn món đó cùng với chút nước xốt nấu ăn. Món thăn lợn sẽ được tôi ướp muối qua đêm, để giữ cho thịt nạc không bị khô đi trong vỉ nướng, rắc hạt tiêu nghiền lên, sau đó nướng sơ trên củi gỗ ôliu. Tôi có thể ninh nước hầm từ trước đó

https://thuviensach.vn

trong tuần, và tìm củi ô liu không phải trong vườn ô liu mà là trong kho củi phía sau nhà hàng Chez Panisse, nhờ có Jean-Pierre.

Tôi muốn tự làm bánh mì, và quyết định sẽ là phù hợp nếu sử dụng men bia tự nhiên, bởi vậy mà dùng đến loài thứ sinh của số nấm thu hoạch được. Tôi tìm được một công thức (trong một cuốn sách nấu ăn tuyệt vời tên là Bread Alone[100]) hướng dẫn cách thu được men bia tự nhiên, trong một quy trình kéo dài vài ngày nhưng nghe có vẻ không quá khó. Còn đối với rượu vang thì tôi có vài chai Syrah 2003 của Angelo và ông nói sẽ mang vài chai nữa.

Sau món chính là món xa lát, mà ban đầu tôi hy vọng sẽ thu thập được từ những loại rau dại. Đầu mùa xuân, tôi đã tìm được một luống diếp cá sum suê và bông cải xanh dại ở vùng Đồi Berkeley, nhưng tới tháng Sáu, rau xanh đã chuyển vàng, vì thế tôi quyết định dùng món xa lát rau diếp đơn giản hái trong vườn.

Như vậy còn lại món tráng miệng, và điều đó cũng gây khó khăn trong một thời gian. Kế hoạch của tôi là tìm trái cây, để làm bánh tart, từ một trong nhiều loại cây ăn quả đầy trên các phố ở Berkeley. Tôi không thấy có lý do gì phải giới hạn việc tìm kiếm thực phẩm ở các nông trại, vì thế trong mấy tuần trước bữa tối đó, tôi thực hiện vài chuyến trinh sát ở khu vực đô thị để tìm món tráng miệng. Thực chất đó chỉ là các chuyến đi dạo quanh khu tôi ở cùng với một cái túi. Trong hai năm chúng tôi sống ở Berkeley, tôi đã định vị được một vài cây ăn quả tuyệt vời - mận, táo, mơ và sung - chìa ra những cái cành rất dễ tiếp cận ở nơi công cộng, nhưng không cây nào trong số những nghi can đó đã có quả chín, ngoại trừ một cây mận Santa Rosa ở Phố Parker đã qua thời điểm chính vụ.

Vì thế tôi bắt đầu hỏi quanh, hy vọng ai đó có thể chỉ cho tôi chỗ kiếm một cây cung cấp món tráng miệng ở khu vực quanh đó.

https://thuviensach.vn

Chính em dâu tôi, Dena, đã cứu món tráng miệng của tôi. Cô ấy nói là cây anh đào Bing của nhà hàng xóm nhiều quả chín đến nỗi vài cành của nó trĩu xuống sân sau nhà cô ấy. Tôi không chắc việc hái anh đào từ cây của nhà hàng xóm có phải là điều chính đáng không, theo quan niệm của tôi hoặc theo luật pháp. Nhưng chẳng phải có một nguyên tắc pháp lý cổ cho phép hái quả của cây chìa sang đất của ta sao? Tôi tìm hiểu một chút và phát hiện rằng đúng là có luật như vậy. Người La Mã gọi đó là "quyền hoa lợi", mà từ điển định nghĩa là "quyền sử dụng và tận dụng lợi thế của tài sản của người khác mà không phá hủy hay phung phí". Chính nó! Đây là một nguyên tắc pháp lý đáng kính khẳng định tinh thần quan trọng nhất của việc tự tìm kiếm thức ăn[101].

Tôi sẽ dùng trà thảo mộc uống kèm món tráng miệng, đây là loại trà làm từ cúc họa mi dại mà tôi hái ở vùng đồi Berkeley Hills từ hồi mùa xuân rồi phơi khô, trộn với bạc hà và húng chanh hái trong vườn. Tôi cũng có một hũ mật ong do một người bạn trong thành phố làm, việc tự tìm kiếm trong trường hợp này được đàn ong của anh thực hiện ở vùng đồi Berkeley.

Giờ đây tôi đã có thực đơn và tôi viết lên một tấm thiệp; đây là Berkeley mà, vậy nên tôi cảm thấy buộc phải bổ sung vài nét bay bướm khoa trương kiểu thực đơn nhà hàng:

Bánh mì nướng đậu tằm và patê lợn lòi Sonoma

Mì fettuccine trứng tươi với nấm moscela Đại Hỏa hoạn

Chân giò lợn lòi Sonoma hầm và thăn lợn lòi Sonoma nướng

Bánh mì làm từ bột nhào ủ men bia tự nhiên Vịnh Đông

Xa lát vườn rất địa phương

Bánh kếp anh đào Bing phố Fulton

Trà thảo mộc cúc họa mi hẻm núi Claremont

Vang Petite Syrah 2003 của Angelo Garro

https://thuviensach.vn

Đó vẫn chỉ là một thực đơn, được thôi, cũng phải thừa nhận rằng nó phá vỡ một vài nguyên tắc của chính tôi và dựa nhiều vào sự hào phóng và tài năng của Angelo, tuy nhiên đó hứa hẹn là một bữa ăn thú vị và đạt được phần lớn những điều tôi đã bắt tay làm.

Khi tôi nhìn khắp thực đơn, tôi thấy rằng ngoài việc đại diện cho vài loài hoang dã và ba vương quốc thực phẩm, chưa nói đến khu vực thành phố và nông thôn, đây là một bữa tối chủ yếu được lấy từ rừng. Đây là bữa ăn ở cuối chuỗi thực phẩm rừng, và điều đó cũng như bất kỳ điều gì khác khiến nó có đôi chút khác biệt. Lợn và nấm moscela có nguồn gốc trực tiếp từ rừng, rõ ràng rồi, nhưng kể cả anh đào, vốn cũng là một loài của rừng đã tìm đường vào vườn cây ăn trái rồi sau đó tới thành phố (cây anh đào có nguồn gốc từ các khu rừng thuộc Transcaucus, giữa biển Đen và biển Caspi. Anh đào Bing tình cờ mọc lên và được phát hiện ở vườn cây ăn trái Thung lũng Willamette năm 1875 sau đó được đặt tên theo ông Ah Bing, một công nhân nông trường người Hoa đã chăm sóc cây). Điều này có nghĩa là lượng calo mà chúng tôi sẽ tiêu thụ đại diện cho năng lượng đã được cây cối nắm giữ thay vì, như phổ biến bây giờ, bởi những loài cây hằng năm hoặc cỏ ở đồng cỏ. Vị ngọt ngào của món tráng miệng do lá cây anh đào sản xuất ra; nấm moscela tự nuôi dưỡng bằng thứ đường ban đầu tạo ra ở lá thông rồi sau đó được hút qua rễ thông nhờ hệ sợi của chúng; và lợn ăn quả đấu là một hiện thân biết bước đi và khụt khịt của cây sồi. Bằng cách đảo ngược con đường lịch sử ăn uống của con người, với bữa ăn này, rừng lại là nơi nuôi dưỡng chúng ta.

TRONG BẾP

Tôi bắt đầu chuẩn bị cho bữa ăn thứ Bảy từ sáng thứ Ba, với việc ninh nước hầm và bắt đầu cấy men bia dại để làm bánh mì.

https://thuviensach.vn

Để ninh nước hầm, tôi dùng xương lợn, và vì chưa từng nghe nói nước hầm chỉ làm từ xương lợn nên tôi dùng cả xương của giống bò ăn cỏ. Một người hàng xóm mới mua một phần tư con bò, được gửi kèm với một túi xương lớn mà bà không biết dùng để làm gì, vì thế tôi đã đề nghị bà cho tôi kiếm số xương đó từ trong tủ lạnh của bà. Tương tự như vậy, tôi cũng tìm được từ đáy ngăn đựng rau củ trong tủ lạnh của tôi một số loại rau đã quá hạn. Sau khi nướng xương trong lò khoảng một tiếng, tôi đem ra ninh trong nồi hầm cùng với số rau đó và một ít cây gia vị trong suốt ngày hôm đó.

Việc thu thập men bia hóa ra chẳng có gì ghê gớm. Bào tử của nhiều loại men bia gần như lơ lửng khắp nơi trong không khí; thu thập chúng chỉ là vấn đề tạo chỗ cho chúng nghỉ và cung cấp thức ăn cho chủng. Một số loại men có vị ngon hơn các loại khác, tuy nhiên vấn đề lại nằm ở vị trí địa lý và còn cả do may mắn nữa. Khu vực Vịnh nổi tiếng với món bánh bánh mì bột chua, vì thế tôi cho rằng không khí bên ngoài nhà tôi sẽ là nơi đi săn men bia dại tuyệt vời. Tôi làm xúp đặc từ bột mì hữu cơ và nước khoáng (nhằm tránh mọi hóa chất có thể làm hỏng men bia); sau đó tôi để hỗn hợp này trên bậu cửa sổ cho tiếp xúc với không khí một lát rồi cất vào một cái hộp kín hoàn toàn và để ngoài quầy bếp qua đêm. Tới sáng hôm sau, bề mặt của vị "bếp trưởng", như người ta gọi, đã sủi bong bóng như bột làm bánh kếp trên vỉ nướng, một dấu hiệu tốt. Ngày nào ta cũng phải tiếp nước sạch và bột mì cho cộng đồng vi sinh vật non trẻ, và ngửi mùi. Hỗn hợp bột đó nên thoang thoảng mùi rượu, hơi chua và có mùi men - hơi giống mùi bia một chút. Không có bong bóng sẽ là dấu hiệu xấu. Cũng như sự xuất hiện mùi hôi hay lớp váng nhiều màu, cho thấy có thể ta đã bẫy được nhiều vi sinh vật hoang dã và bất thường hơn so với mong muốn; lúc đó thì đành phải vứt đi và bắt đầu lại. Tôi cho rằng mình may mắn vì tới ngày thứ hai thì hỗn hợp của tôi đã có mùi giống bia và

https://thuviensach.vn

bánh mì đầy hứa hẹn.

Sáng thứ Tư, tôi lái xe tới San Francisco để lấy thịt ở xưởng rèn của Angelo. Để tới chỗ cái khoang kết đông của Angelo, ta phải đi qua một dãy những nơi trông như nhà kho lạ lùng và bừa bộn giống như trong truyện của Dickens, chứa đầy phế liệu kim loại đủ các hình thù, những chồng thanh sắt, những công cụ chế tạo đồ sắt và các bộ phận máy móc, một cái lò nung nhỏ đang nóng đỏ và rực lửa, và, ở ngay giữa xưởng rèn, một cây sung trưởng thành mọc bên dưới khoảng hở mở ra bầu trời. Phía cuối là một cái bếp ăn tràn đầy ánh nắng có máy pha cà phê espresso công nghiệp, máy xay thịt, máy làm mì ống, và, để làm dịu bớt những tiếng động công nghiệp chát chúa xung quanh, những bình hoa dại lớn tươi tắn. Công nghiệp và gia đình, cứng và mềm, kim loại và thịt: nơi này rất giống với chính con người Angelo.

Xác con lợn được treo cùng với vài xác lợn khác trong khoang kết đông, giữa những giá đựng giăm bông, ba chỉ và xúc xích ở các giai đoạn xông khói khác nhau. Ngay bên ngoài khoang kết đông kê mấy cái giá nữa để những thùng gỗ sồi dựng rượu vang và giấm thơm, hàng trăm chai rượu vang không có nhãn và các bao lúa mì 23 cân, bao gồm cả hạt lúa mì cứng và nội nhũ lúa mì. Angelo mang cái xác cứng đơ ra bàn bếp và dùng một con dao pha bắt đầu xẻ thịt con lợn của tôi rất chuyên nghiệp. Chúng tôi lọc và ướp muối chân giò để làm giăm bông và, chỉ với vài nhát rạch và lóc đúng chỗ, Angelo đã tách lồng ngực khỏi xương sống và sau đó là hai dải thăn nằm ở hai bên xương sống trông như hai cái túi yên ngựa. Nhìn đống thịt lọc được mỗi lúc một chất cao - những súc thịt đỏ sẫm với dải mỡ trắng như tuyết - Angelo nảy ra một ý tưởng.

“Anh biết không, chúng ta nên làm một món ragout ngon lành từ những phần đầu thừa đuôi thẹo này. Cho bữa trưa.” Và thế là

https://thuviensach.vn

chúng tôi làm, cho những mẩu thịt vụn vào máy xay, hầm thịt xay với một hộp cà chua, và trong khi món ragout sôi lục bục trên bếp, chúng tôi lại làm một mẻ mì ống tươi để ăn kèm món đó. Angelo chỉ cho tôi cách cắt một nắm những những sợi mì fettuccine vàng ươm khi chúng tuôn ra từ các khe của cái máy làm mì ống.

Dù đã sẵn sàng hay chưa thì đây cũng là lần đầu tiên tôi nếm thịt con lợn của mình, và tôi hơi sửng sốt trước tốc độ chuyển biến của con lợn từ chỗ là cái xác đang treo cho tới những miếng thịt vụn được đem xay rồi thành bữa trưa. Nhưng món ragout rất ngon và, khi ăn món đó tại bàn bếp của Angelo, thậm chí giữa những miếng thịt sống còn chất đầy quầy bếp xung quanh chúng tôi, tôi chợt cảm thấy hoàn toàn ổn thỏa về con lợn của mình - thực vậy, về toàn bộ quan hệ qua lại giữa tôi và con vật mà tôi đã giết hai tuần trước. Tôi hiểu rằng việc ăn thịt con lợn là màn kết cần thiết của vở kịch đó, và tôi đã đi được một chặng đường nhằm thực hiện trọn vẹn toàn bộ vở kịch. Giờ đây đó là vấn đề giúp cho con vật thực hiện tốt vai trò, nghĩa là sử dụng tốt nhất thịt của nó bằng cách nấu nướng thận trọng và mời những người có khả năng thưởng thức. Sau này, khi tôi tra lại cách viết của từ "ragout" tôi mới phát hiện ra rằng nó có nguồn gốc từ từ "ragoûter" trong tiếng Pháp, vốn có nghĩa là "khôi phục cảm giác ngon miệng". Món này thực sự đã làm được điều đó, nó khiến tôi thấy ngon miệng trở lại sau khi trải qua cảm giác ghê tởm khi làm thịt con lợn. Tôi chợt nhớ điều Paul Rozin đã viết về khả năng giúp xóa bỏ tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp của một món ăn truyền thống, bằng cách che phủ những thứ ngoại lai bằng các hương vị quen thuộc. Tôi rời xưởng của Angelo với hai miếng thịt ngon tuyệt vời được gói ghém gọn gàng bằng giấy gói thịt.

Tới cuối tuần, toàn bộ nguyên liệu thô của bữa ăn đã đầy đủ: tôi đã hái một hộp anh đào, thu hoạch đậu tằm, chuẩn bị nước muối

https://thuviensach.vn

cho món thăn lợn, ninh nước hầm và làm men bia, ngâm nấm moscela khô vào nước ấm để chúng ngấm nước nở ra, một quá trình tạo ra thứ nước màu đất đen mà tôi thấy nên cho vào nước hầm. Vào tối thứ Sáu, khi tôi lập một danh sách những việc cần làm và kế hoạch cho thứ Bảy, tôi giật mình nhận ra mình phải làm chừng nào việc, và đáng sợ hơn, nhiều việc trong số đó tôi chưa từng làm, kể cả nướng bánh mì làm từ men bia tự nhiên, tách hột một hộp anh đào, làm bánh kếp, và nấu thịt lợn hoang theo hai cách. Tôi cũng chưa tính tổng xem bữa ăn sẽ cần bao nhiêu giờ dùng lò nướng, và vì việc ninh chân giò ở 250 độ sẽ phải mất tới nửa ngày, nên tôi không rõ làm thế nào để tôi sắp xếp thời gian nướng bánh mì và bánh kếp được đây. Vì lý do nào đó, tôi không hề nghĩ đến cái thảm họa tiềm tàng rất có cơ thành sự thật này sớm hơn, hay thực tế rằng tôi sẽ nấu nướng cho một nhóm thực khách đặc biệt sành ăn, vài người trong số đó còn là đầu bếp thực thụ. Giờ đây, khi tôi sực nghĩ đến điều đó, nó khiến tôi cảm thấy khá hoảng sợ.

Để các bạn hình dung toàn diện hơn về tình thế chính xác tôi đã đẩy mình vào, đây là kế hoạch thực hiện tôi viết ra một tờ phiếu làm mục lục vào tối thứ Sáu:

8:00 Ngâm muối thăn lợn; lột vỏ, trần và bóc vỏ đậu tằm. [Đậu tằm là một trong những cây họ đậu trong tự nhiên đòi hỏi nhiều công sức hơn bình thường, đòi hỏi phải lột vỏ hai lần, giữa đó là một lần chần qua nước sôi].

9:00 Nhào bột mì. Để bột nở lần đầu.

10:00 Thui chân giò lợn; chuẩn bị nước để hầm.

10:30 Moi hột anh đào. Làm vỏ bánh; để vào tủ lạnh. Bật nóng lò trước để nướng thịt thăn lợn, 250°.

11:00 Bỏ thịt thăn lợn vào lò. Lột vỏ đậu tằm. Nướng tỏi, nghiền

https://thuviensach.vn

nhừ đậu.

12:00 Nhào bột mì; để phồng lần hai.

12:30 Rửa nấm moscela; hái và thái rau thơm, chao dầu nấm mosccla.

1:00 Hái và rửa rau diếp. Làm xa lát trộn dầu dấm.

2:00 Lại nhào bột mì lần nữa; nặn bánh. Chuẩn bị vỉ nướng, bình trà, cắt hoa, dọn bàn.

3:00 Lăn vỏ bánh, làm bánh kếp. Lấy thịt lợn ra và bật nóng lò để nướng bánh mì (450°). Khía các ổ bánh mì và nướng.

3:40 Lấy bánh mì ra; nướng bánh kếp (400°).

4:00 Lấy bánh kếp ra khỏi lò nướng; lại cho thịt lợn vào (250°).

5:00 Đốt lửa. Xay hạt tiêu.

6:15 Lấy chân lợn ra để nguội; chuẩn bị thản lợn (thêm tôi và rau thơm; rắc thêm hạt tiêu xay). Để thăn lợn lên vỉ nướng.

7:00 Khách tới. Lấy thăn lợn ra để nguội.

Đó là thứ Bảy của tôi ở trong bếp, mặc dù tất nhiên thực tế ngày hôm đó không hề có chút trật tự hay trang nghiêm nào như kế hoạch hứa hẹn. Không, trên thực tế hôm đó là buổi lao động, căng thẳng quay cuồng, nguyên liệu cứ biến đi đâu mất, đánh đổ thức ăn và nồi niêu rơi ngoài kế hoạch, những chuyến đi mua đồ ngoài kế hoạch, những nỗi hoài nghi ngoài kế hoạch, và những nỗi khổ sở vì phải đoán. Có những lúc tôi thực sự ước ao có thêm một người giúp, nhưng Judith và Isaac đi vắng cả ngày. Tại sao, tôi tự hỏi mình trọng thời gian nghỉ khoảng mười phút để ăn trưa lúc 4 giờ, tôi lại hứa hẹn chuẩn bị một bữa ăn phức tạp như vậy một mình?

Để có bữa trưa nhanh gọn, tôi đã mua một khay sushi làm sẵn - đồ ăn nhanh của Nhật - và, các bạn biết không, nó ngon tuyệt. Vậy tôi có thể mong đợi bữa tối này - hành vi ngông cuồng kéo dài cả

https://thuviensach.vn

ngày (thực ra là kéo dài nhiều tháng) này, bữa tiệc thực phẩm đặc biệt chậm này - có vị ngon hơn tới mức nào? Liệu tôi có thực sự cần phải nấu thịt lợn theo hai cách không? Để có món tráng miệng, tại sao không đơn giản chỉ đưa ra một bát anh đào? Hay mở một hộp nước xương bò ninh để làm món hầm? Hay một gói men lên men nhanh?! Thế quái nào mà tôi lại chuốc lấy nhiều rắc rối đến vậy?

Tôi nghĩ đến vài câu trả lời trong khi ngấu nghiến món sushi, mỗi miếng sushi mang lại một mảnh nào đó của sự thật lớn lao hơn có phần khó nắm bắt. Bữa ăn này là cách tôi cảm ơn những người này, những Virgil hào phóng và kiên nhẫn, vì tất cả những đóng góp của họ cho việc hướng dẫn tôi tìm kiếm thực phẩm, và chính mức độ suy nghĩ và nỗ lực tôi dành cho bữa ăn này phản ánh chính xác mức độ sâu sắc của lòng biết ơn trong tôi. Một bát anh đào Bing tươi cũng ngon, nhưng biến nó thành một món bánh nướng chắc chắn là một cử chỉ chu đáo hơn, miễn là ít nhất tôi không làm hỏng vỏ bánh. Đó là sự khác biệt giữa một tấm thiệp Hallmark và một lá thư tay. Một người hay hoài nghi có thể nói rằng nấu ăn như vậy - với tham vọng - thực sự chỉ là một cách khoe mẽ khác, một hình thức có thể gọi là sản xuất hòng gây chú ý. Việc làm đó thể hiện rằng, tôi có nguồn lực, sự sành sỏi và thời gian rảnh rỗi để làm các người phải choáng ngợp với bữa ăn này. Rõ ràng thường có một phần sự thật trong đó, nhưng nấu ăn cũng mang lại nhiều điều khác nữa, và một trong số đó là cách để ta bày tỏ sự trân trọng đối với nhóm người mà ta đã chọn để trở thành khách mời của mình.

Một điều nữa, nấu ăn là, hoặc có thể trở thành, cách để bày tỏ sự trân trọng đối với những thứ chúng ta ăn, những động vật-thực vật và nấm đã hy sinh để thỏa mãn nhu cầu và mong muốn của ta, cũng như những địa điểm và con người đã sản xuất ra chúng. Đầu bếp cũng có cách của họ để nói lời cảm ơn. Có lẽ điều này giải thích

https://thuviensach.vn

lý do tại sao tôi muốn nấu thịt lợn theo hai cách, và dùng cả món patê lợn của Angelo. Với tôi, đối xử phải đạo với con lợn nghĩa là bỏ phí nó càng ít càng tốt và nấu cho ngon nhất những gì nó đã trao tặng. Nấu nướng thịt con gì đó một cách cẩn thận là cách để tôn vinh cả loài đó và mối quan hệ của chúng ta với nó. Bằng cách nướng một miếng thịt và ninh một phần thịt khác, tôi đang sử dụng hai kỹ thuật cơ bản nhất mà con người đã nghĩ ra để biến thịt sống thành thứ gì đó không chỉ dễ tiêu hóa hơn mà còn mang tính người hơn: nghĩa là, nướng thịt trực tiếp trên ngọn lửa hay nấu với chất lỏng ở trong nồi. Cả hai kỹ thuật này đều hứa hẹn sẽ biến thịt của con vật thành thứ gì đó tốt để ăn và tốt cho suy nghĩ, nhưng mỗi kỹ thuật lại phản ánh một quan điểm hơi khác biệt về động vật. Cách thứ hai thể hiện phương pháp nấu thịt "văn minh" hơn, vì nó đạt tới sự siêu việt toàn diện hay (tùy bạn chọn) chế ngự được con thú, và có lẽ cả phần thú tính trong chúng ta, toàn diện hơn so với cách đầu tiên. Nó không để lại chút dấu vết nào của máu, và điều này phù hợp với một số người ăn thịt hơn những người khác, nhưng cá nhân tôi nghĩ mình nên công bằng với cả hai cách.

Đó là một ngày dài mà những sự biến đổi như vậy diễn ra, vì lần lượt từng nguyên liệu sống của tự nhiên - những khúc thịt, nấm hoang, lá và quả thực vật, và ngũ cốc nghiền - đã có những hình dạng hoàn toàn mới, nhiều trong số đó thật kỳ lạ. Bột mì nở phồng lên và giòn tan một cách kỳ diệu; nấm khô lại trở nên dày mình; thịt chuyển màu cánh gián; những hạt đậu khó tiêu trở nên mềm và ngọt; lá rau thơm tác động đến bất cứ món gì chúng động vào; và tất cả những phần không mấy hấp dẫn này đã kết hợp thành những món hứa hẹn sẽ ngon lành và tuyệt vời hơn.

Những giai đoạn nấu nướng lặp đi lặp lại khiến tôi có nhiều lúc rỗi rãi đầu óc để ngẫm nghĩ, và trong khi thái và băm, tôi nghĩ về

https://thuviensach.vn

những nhịp điệu của sự nấu nướng, trong đó có việc phá hủy trật tự của những thứ chúng ta mang từ tự nhiên vào trong bếp, chỉ để sau đó lại lập ra một trật tự mới từ những thứ đó. Chúng ta giết mổ, nghiền, chặt, nạo, băm và hóa lỏng các nguyên liệu thô, chia nhỏ những gì từng là các cơ thể sống để rồi sau đó ta có thể kết hợp chúng lại trong những hình thức mới mẻ và tinh vi hơn. Khi nghĩ về điều đó ta sẽ thấy nó cũng chính là nhịp điệu, từng bị loại bỏ, chi phối toàn bộ việc ăn uống trong tự nhiên, mà tất yếu sẽ dẫn đến việc phá hủy sinh vật sống, bằng cách nhai và sau đó tiêu hóa, nhằm duy trì sự sống của những sinh vật sống khác. Trong cuốn The Hungry Soul[102] Leon Kass gọi điều này là nghịch lý vĩ đại của ăn uống: "nhằm bảo toàn sự sống và hình thái của mình, sinh vật sống nhất thiết phải phá hủy sự sống và hình thái." Nếu có chút hổ thẹn nào trong việc phá hủy đó thì dường như chỉ có con người chúng ta cảm thấy, và cũng chỉ đôi khi mà thôi. Nhưng nấu nướng không chỉ tách rời chúng ta với tính tàn phá của mình, khi chuyển cả đống máu me và ruột gan thành một món salami thơm ngon, nó còn cứu rỗi một cách tượng trưng cho chính thứ đó, trả hết những món nợ nghiệp chướng của chúng ta: hãy nhìn xem, chuyện này có thể tạo ra thứ tốt lành, đẹp đẽ đến thế nào! Đặt một đĩa thức ăn tuyệt vời lên bàn ăn là cách chúng ta tôn vinh những kỳ diệu của hình thái mà con người chúng ta có thể tạo ra từ khối vật chất này - khối lượng sự sống được hy sinh này - trước khi cơ thể ta cắn miếng phá hủy đầu tiên.

TẠI BÀN ĂN

Chỉ còn phải chờ xem việc nấu nướng của tôi có cứu rỗi được bất kỳ thứ nguyên liệu nào trong số này hay không, nhưng cho tới giờ hẹn thì mọi thứ đã gần như sẵn sàng cả, chỉ trừ tôi. Tôi vội lao lên

https://thuviensach.vn

gác để thay đồ, và còn chưa kịp buộc giày tôi đã nghe thấy tiếng chuông cửa. Khách đang tới. Họ tới và mang theo những món quà phù hợp khi đi dự tiệc: Angelo đem đến rượu vang và patê, Sue mang theo một bó cỏ roi ngựa vị chanh hái từ vườn nhà, còn Anthony đi cùng với một bình rượu nocino nhỏ tự làm, một loại rượu đen tuyền hỗ trợ tiêu hóa của Ý mà anh chưng cất từ quả óc chó xanh - một món quà nữa của khu rừng cho bữa tiệc của chúng tôi.

Tôi quá bận tâm tới thực phẩm nên ít để tâm xem các vị khách mời có phần hú họa này liệu có hòa hợp được với nhau hay không. Có vài người hình như đã tình cờ gặp nhau trước đó, nhưng phần lớn các vị khách đều chưa từng quen biết nhau; điều gắn kết mọi người là việc tìm kiếm thực phẩm - và tôi. Nhưng khi chúng tôi ngồi xuống chỗ của mình trong phòng khách, tay cầm ly rượu vang, thì không mất nhiều thời gian để những lời hỏi đáp khách sáo gượng gạo dịu đi thành cuộc chuyện trò, được bôi trơn bởi thứ vang Syrah tuyệt vời của Angelo, dần trở nên rôm rả. Món bánh mì nướng đậu tằm và patê lợn lòi nhận được nhiều tiếng xuýt xoa và khen ngợi, khơi mào cho cuộc bàn luận về chuyến đi săn lợn lòi. Anthony tò mò muốn đi thử một dịp nào đó, nhưng lại bảo với Angelo rằng anh nghi ngờ mình có khả năng cầm súng bắn thứ gì đó. “Có lẽ tôi sẽ làm người xách đồ cho anh,” anh đề nghị. Khi không khí trong phòng khách đã có vẻ sôi nổi một cách ổn định, tôi bèn đi vào bếp để chuẩn bị món mì ống.

Vài phút sau, Angelo xuất hiện cạnh tôi, đề nghị giúp đỡ; tôi nghĩ ông lo tôi bị quá tải. Trong khi chúng tôi chờ nước chần mì sôi, tôi đề nghị ông nếm thử nấm moscela. “Ngon đấy, nhưng có lẽ cần thêm chút bơ.” Tôi đưa ông một thỏi bơ và ông thả nguyên cả thanh vào chảo (vậy ra đó là cách làm của những người chuyên nghiệp!)

https://thuviensach.vn

Chúng tôi cho món mì ống ra đĩa, và tôi mời mọi người ngồi vào bàn ăn tối. Nến được thắp sáng, rượu vang được rót ra, mùi thơm của húng tây và nấm moscela tràn ngập căn phòng, và tôi nâng ly để chúc mừng. Thực ra lúc trước trong ngày hôm đó tôi đã định viết sẵn điều gì đó, vì tôi muốn trình bày suy nghĩ của mình về ý nghĩa của bữa ăn này và sự đóng góp của mọi người cho nó một cách bài bản, nhưng ngày hôm nay đã trôi tuột qua kẽ tay tôi. Vì thế tôi chỉ nói đơn giản. Tôi đi quanh bàn và nói về đóng góp của mỗi người trong việc dạy tôi tìm kiếm thực phẩm cũng như cho bữa ăn này, và mặc dù tôi đã tự mình nấu hầu hết các món nhưng bữa ăn này chính là sự cộng tác của tất cả chúng tôi theo ý nghĩa sâu sắc nhất. Tôi nói về sự hào phóng chưa hề có tiền lệ của Sue khi chia sẻ với tôi ba điểm săn nấm mồng gà tuyệt nhất của cô (một trong số đó ở ngay sân trước một ngôi nhà ở West Marin mà người chủ không hề biết), và kể câu chuyện về buổi chiều hôm chúng tôi đi săn nấm trong mưa rào - mà về tay không. Tôi kể về sự dũng cảm của Anthony khi cho phép một người hoàn toàn xa lạ và chẳng có chút kinh nghiệm nào cùng đi săn nấm moscela ở Sierra. Tôi nói về chuyến đi săn lần đầu thất bại cùng với Richard ở Sonoma, về cách chuyện đó đã dạy tôi về tầm quan trọng của sự sẵn sàng và bình tĩnh trong săn bắn ra sao. Và cuối cùng tôi nói về tất cả những điều tôi học được từ Angelo - về nấm và lợn, về tự nhiên và nghệ thuật nấu nướng và ăn uống có lợi cho sức khỏe, cùng rất nhiều điều khác nữa. Sau đó, e rằng mình sẽ trở nên ủy mị ướt át, tôi lại nâng ly và thúc giục mọi người bắt đầu ăn.

Tôi thực sự muốn nói thêm một vài điều nữa, muốn bày tỏ lòng biết ơn sâu sắc hơn về bữa ăn chúng tôi sắp sửa ăn, nhưng tôi lo ngại rằng việc cảm ơn con lợn, nấm, khu rừng và khu vườn nghe sẽ có vẻ sướt mướt và, tệ hơn nữa, làm mất đi vài phần cảm giác ngon miệng. Tất nhiên những lời tôi định nói là những lời tạ ơn. Nhưng

https://thuviensach.vn

trong lúc cuộc trò chuyện ở bàn trương lên như cánh buồm giữa những tiếng va chạm lách cách của đồ bạc, chuyển hướng từ chuyện đi săn tới những mỏ nấm rồi tới chuyến phiêu lưu tìm kiếm bào ngư, tôi nhận ra rằng trong hoàn cảnh cụ thể này, nói những lời tạ ơn là không cần thiết. Tại sao? Bởi vì chính bữa ăn đã trở thành lời tạ ơn, với tôi thì chắc chắn là như vậy rồi, nhưng tôi ngờ rằng một số người khác cũng nghĩ vậy: một cách tạ ơn không lời.

Đúng như ta có thể chờ đợi ở nhóm người như thế này trong một dịp như thế này, cuộc nói chuyện quanh bàn ăn chủ yếu là về thực phẩm. Tuy nhiên, đây không phải là cuộc nói chuyện thông thường về thực phẩm mà ta hay nghe ngày nay; ít nhắc tới các công thức chế biến và nhà hàng, cuộc nói chuyện xoay quanh những loài thực vật, động vật và nấm cụ thể, và nơi sống của chúng. Những câu chuyện do nhóm người tìm kiếm thực phẩm này kể vươn tới những nơi rất xa bàn ăn này, những lời nói (và cả mùi vị nữa) gợi nhớ về một khu rừng sồi ở Sonoma, tới một trận cháy rừng thông ở Sierra Nevada, tới khu đầm muối hôi hám ở Vịnh San Francisco, tới những tảng đá trơn trượt dọc bờ biển Thái Bình Dương, và tới một cái sân sau ở Berkeley. Những câu chuyện đó, giống như các loại thực phẩm cung cấp tư liệu cho chúng, ném ra những sợi dây liên kết tới tất cả những địa điểm ấy và những sinh vật đang sống (và đang chết) ở đó, kéo tất cả tới bàn ăn này, trên những đĩa thức ăn này, hòa chung vào không khí tôi bắt đầu có cảm giác hơi giống một nghi lễ. Và về mặt nào đó bữa ăn đã trở thành một nghi lễ thật, một bữa tối Tạ ơn hay một bữa tối trong lễ Vượt qua, vì mọi thứ trên đĩa ăn của chúng tôi đều chỉ tới một nơi nào đó khác, gần như linh thiêng, kể một câu chuyện nhỏ về tự nhiên hay cộng đồng hay thậm chí các đấng thánh thần, vì sự bí ẩn rất thường xuyên là chủ đề. Những thực phẩm trong các câu chuyện đó có thể cung cấp thức ăn cho cả cơ thể lẫn linh hồn của chúng ta, những sợi chỉ của

https://thuviensach.vn

các câu chuyện kể liên kết chúng tôi thành một nhóm, và liên kết cả nhóm với tấm vải rộng lớn hơn của thế giới cụ thể này.

Tôi không muốn nói quá về bữa ăn này; rốt cuộc thì đó cũng chỉ là một bữa ăn. Tôi không ngần ngại nói rằng đây là một bữa ăn rất ngon, dù tôi tin chắc tất cả những lời kể, ký ức và câu chuyện xoay quanh bữa ăn đã đem lại phần lớn hương vị thơm ngon của nó, và một vị khách không biết tiếng Anh hẳn sẽ khó mà có nổi một nửa cảm nhận như thế. Món lợn hoang nấu theo hai cách đều ngon, vị ngọt của các loại hạt khiến nó không giống với thịt lợn mua ở cửa hàng, mặc dù tôi nhận thấy rằng khi đĩa thức ăn được chuyền quanh bàn, những lát chân giò được ninh mềm hết nhanh hơn những miếng thịt nướng mềm. Nước xốt cho món chân giò được cô đặc từ nước hầm béo ngậy và thô mộc đến sửng sốt, gợi nhớ mạnh mẽ đến khu rừng. Nấm moscela và bơ cũng vậy (hoặc có lẽ tôi nên nói bơ và nấm moscela), có mùi vị thâm trầm, đượm vị khói, nhang nhác vị thịt. Tôi chỉ tự trách mình vì lẽ ra nên rửa nấm moscela kỹ hơn cho hết sạn, còn bánh kếp thì nướng hơi kỹ - mặc dù anh đào hầu như chỉ mang lại được rất ít vị của mùa hè nơi đầu lưỡi, nhưng dường như không có ai ngần ngại chén sạch món đó.

Angelo để dành những lời khen ngợi nồng nhiệt nhất cho món bánh mì của tôi, công nhận nó có một lớp vỏ hoàn hảo, ruột bánh rất xốp, và hương vị rất riêng biệt (mặc dù không hề chua chút nào) - mùi vị của loại men bia tự nhiên ở vùng này, chắc vậy. Đối với tôi, việc chuẩn bị bữa ăn này, bằng cách làm quen với những con người, cảnh quan, và giống loài cụ thể nơi đây, đã gắn kết tôi với vùng Bắc California này, cả tự nhiên lẫn văn hóa, hơn bất cứ việc gì khác mà tôi từng làm trước đó hay về sau. Ăn uống quả là cách không tệ để làm quen với một vùng.

Có một lúc trong bữa tiệc tối khi, với chút may mắn, bạn chợt nhận ra mọi chuyện đều đang ổn cả. Thực phẩm và thực khách đã

https://thuviensach.vn

dong buồm vượt qua bãi cát ngầm của sự bối rối hay thảm họa, và chủ nhà giờ đây có thể cho phép mình hòa vào dòng chảy ấm áp của buổi tối và bắt đầu tận hưởng. Đối với tôi, giây phút đó tới khi đĩa thịt lợn được chuyền quanh bàn vòng thứ hai và có nhiều người hào hứng lấy lần nữa. Giờ đây tôi cũng đang tận hưởng, cả những câu chuyện và thức ăn, và đó là khi tôi nhận ra đây chính là bữa ăn hoàn hảo, ít nhất là đối với tôi, mặc dù mãi sau này tôi mới hiểu được ý nghĩa của điều đó.

Có phải bữa ăn hoàn hảo là bữa ăn ta tự chuẩn bị toàn bộ? Không nhất thiết; chắc chắn bữa ăn này không phải như vậy. Mặc dù tôi đã dành cả ngày ở trong bếp (và gần một tuần đó nữa), và gần như đã làm mọi thứ từ đầu đồng thời không phải trả đồng nào cho mọi nguyên liệu, thì cũng cần rất nhiều người giúp đỡ mới có thế dọn bữa ăn này ra bàn. Sự có mặt của hầu hết những người đó ở bàn ăn cũng như việc mỗi người đều có thể tự kể câu chuyện về thực phẩm trên bàn ăn đó là điều còn hiếm hoi và quan trọng hơn hết.

Tôi cũng quý trọng sự minh bạch gần như hoàn toàn của bữa ăn này, sự ngắn gọn và sự đơn giản hóa của chuỗi thực phẩm gắn kết nó với thế giới rộng lớn hơn. Hiếm có nguyên liệu nào trong đó từng được dán nhãn, gắn mã vạch hay đề giá, tuy nhiên tôi biết gần như mọi thứ cần biết về nguồn gốc và giá cả của chúng. Tôi biết rõ và có thể hình dung được cây sồi và cây thông đã nuôi dưỡng lũ lợn lẫn những cây nấm đang nuôi dưỡng chúng tôi như thế nào. Và tôi biết cái giá thực sự của những thực phẩm này, lượng thời gian, năng lượng và sự sống chính xác mà chúng đòi hỏi ta hy sinh cho chúng. Một vài sự hy sinh trong số đó đã chứng tỏ là đắt đối với tôi, xét về mặt cảm xúc, tuy nhiên thật vui khi nhận ra cách bữa ăn tiền công nghiệp và gần như tiền nông nghiệp này đã thu nhỏ thế giới như thế nào. Vị trí của con lợn của tôi sẽ nhanh

https://thuviensach.vn

chóng được thay thế bởi một con lợn khác, và cuộc sống của những khu rừng này hầu như không bị ảnh hưởng bởi sự hiện diện của chúng tôi hay thứ chúng tôi đã lấy đi. Không chỉ những quả anh đào Bing mà phần lớn bữa ăn có mặt tại bàn ăn nhờ nguyên tắc quyền hoa lợi, một thực tế tồn tại trong tự nhiên từ lâu trước khi trở thành một chân lý của luật pháp.

Có lẽ bữa ăn hoàn hảo là bữa ăn đã được trả giá hết, không còn để lại khoản nợ nào. Điều này hầu như không thể thực hiện được, đó là lý do tại sao tôi nói rằng bữa ăn này không mang tính thực tế hoặc có thể áp dụng rộng rãi. Nhưng với tư cách là một bữa ăn không thường xuyên, một loại lễ nghi, một bữa ăn được ăn với nhận thức đầy đủ về những gì cần thiết để có được nó cũng đáng để thỉnh thoảng thực hiện, dù chỉ như một cách để nhắc nhở chúng ta về chi phí thực của những điều chúng ta coi như đương nhiên. Lý do tôi không mở một hộp nước hầm là vì nước hầm đâu có nguồn gốc từ cái hộp, nó xuất phát từ xương động vật. Và men bia để làm nở bánh mì không phải lấy từ gói đựng mà từ không khí chúng ta thở. Bữa ăn mang tính lễ nghi nhiều hơn thực tế vì nó dựa trên những điều đó, nhắc nhở chúng ta rằng tự nhiên đã chu cấp cho loài ăn tạp nhiều đến mức nào, những khu rừng cũng như những cánh đồng, các đại dương cũng như những đồng cỏ. Nếu tôi phải đặt tên cho bữa tối này, nó sẽ là bữa Tạ ơn của loài người Ăn tạp.

* * *

KHÔNG THỂ chuẩn bị và ăn một bữa ăn tốn sức, đòi hỏi nhiều trí tuệ và cảm xúc như vậy mà không nghĩ về những món nợ lớn không thể tính toán nổi mà chúng ta gánh lấy khi ăn kiểu công

https://thuviensach.vn

nghiệp - nghĩa là khi chúng ta ăn mà không hề nghĩ về những gì ta đang làm. Nếu so sánh bữa ăn chậm siêu việt này với bữa ăn toàn đồ ăn nhanh tôi "phục vụ" cả gia đình tại tiệm McDonald's ở Marin, vốn chỉ tốn có 14 đô la cho ba chúng tôi và được tiêu thụ trong mười phút ở vận tốc 105 cây số một giờ, ta sẽ kinh ngạc trước sự đa dạng của một thế giới có thể tạo ra hai phương thức hoàn toàn khác nhau để đạt được cùng một điều: nuôi sống chúng ta.

Hai bữa ăn nằm ở hai cực của phổ ăn uống của con người - của những cách thức khác nhau mà chúng ta sử dụng thế giới để duy trì sự sống. Sự hài lòng về một loại bữa có được dựa trên hiểu biết gần như hoàn toàn; sự hài lòng về loại bữa ăn còn lại thì dựa trên tình trạng mù mờ cũng ở mức độ tương tự. Sự đa dạng của một loại bữa ăn phản ánh sự đa dạng của tự nhiên, đặc biệt là của rừng; sự đa dạng của loại bữa ăn còn lại chính xác hơn là phản ánh sự tài tình của công nghiệp, đặc biệt là khả năng đùa cợt khi tạo ra một thứ nhang nhác giống với sự đa dạng chỉ bằng một loài lớn lên ở một cảnh quan duy nhất: ngô độc canh. Cái giá của bữa ăn đầu tiên rất lớn, tuy nhiên cái giá đó được nhận thức rõ và được trả; nếu so sánh về giá cả thì bữa ăn thứ hai dường như là một món hời, nhưng nó lại không trả được cái giá thực sự, thay vào đó lại bắt tự nhiên, sức khỏe và túi tiền của người dân, và cả tương lai nữa, phải trả.

Hãy giả định rằng cả hai bữa ăn này đều không thực tế và không bền vững như nhau. Có lẽ đó là lý do tại sao chúng ta nên làm điều mà một nhà khoa học xã hội có trách nhiệm sẽ làm trong hoàn cảnh đó: loại bỏ cả hai như những điều bất thường hay ngoại lệ - ngoại lệ của cuộc sống thực. Hoặc tốt hơn, duy trì chúng thuần túy như các nghi lễ, vì những bài học về những cách sử dụng giới khác nhau mà chúng phải dạy cho chúng ta. Tới tiệm McDonald's sẽ là chuyện xảy ra mỗi năm một lần, một dạng nghịch đảo của lễ

https://thuviensach.vn

Tạ ơn, và bữa ăn như của tôi cũng vậy, chậm và chứa đựng nhiều câu chuyện giống như bữa ăn trong Lễ Quá hải.

Nếu không có đồ ăn nhanh, sẽ không cần đồ ăn chậm, những câu chuyện chúng ta kể ở những bữa ăn đó sẽ mất đi phần lớn sự thú vị. Thực phẩm sẽ là... đúng vậy, thứ mà nó vẫn luôn là, không chậm cũng không nhanh, chỉ là thực phẩm: loại thực vật cụ thể này hay loài động vật cụ thể đó, được trồng ở đây hay ở đó, được nấu cách này hay cách khác. Đối với biết bao thế hệ, ăn uống là điều diễn ra trong bối cảnh ổn định của một gia đình và một nền văn hóa, nơi nhận thức đầy đủ về những gì có liên quan không cần được ôn lại vào mỗi bữa ăn vì nó được cất giữ, như bạc quý, trong một tập hợp các lễ nghi và thói quen, tập quán và công thức. Tôi không hiểu liệu có phải do phần lớn bối cảnh đó đã bị mất nên tôi cảm thấy sự cần thiết, một lần này thôi, phải bắt đầu hoàn toàn từ đầu.

Đây không phải là cách tôi muốn ăn mỗi ngày. Tôi thích có thể mở một hộp nước hầm và đôi khi có thể nói chuyện về chính trị, hay phim ảnh, ở bàn ăn tối thay vì thực phẩm. Nhưng hãy hình dung trong giây lát nếu chúng ta một lần nữa được biết vài điều tầm thường này, hoàn toàn như chuyện hiển nhiên: chúng ta đang ăn gì? Nó có nguồn gốc từ đâu? Làm thế nào để nó tới được bàn ăn của chúng ta? Và nếu tính toán thực sự, chi phí thực của nó là gì? Chúng ta có thể nói chuyện về những điều khác vào bữa tối? Vì chúng ta không còn cần bất kỳ nhắc nhở nào rằng cho dù ta chọn cách ăn thế nào, chúng ta đều ăn nhờ ăn huệ của tự nhiên, chứ không phải công nghiệp, và thứ chúng ta ăn chính là cơ thể của tự nhiên.

https://thuviensach.vn

LỜI CẢM ƠN

TÔI ĐÃ ĐƯỢC GIÚP ĐỠ RẤT NHIỀU trong nhà bếp để viết nên cuốn sách này.

Trước tiên là Gerry Marzorati, người vong niên của tôi đồng thời là biên tập viên Tạp chí The New York Times, người đầu tiên gợi ý rằng tôi nên dành thời gian viết về thực phẩm cho tạp chí này từ năm năm trước đây. Cả ông và tôi đều không biết rằng ông đã chỉ cho tôi con đường đến với cuốn sách này.

Tôi đặc biệt biết ơn những người nông dân và người tìm kiếm thực phẩm mà tôi nhắc đến sau đây. George Naylor ở Iowa, Joel Salatin ở Virginia, và Angelo Garro ở California là những Virgil trong chuỗi thực phẩm của tôi, giúp tôi đi theo thực phẩm từ lòng đất lên tới đĩa ăn và tìm đường vượt qua tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Cả ba đều hào phóng dành cho tôi thời gian, trí tuệ và sự đồng hành tuyệt vời của họ. Tôi cũng cảm ơn những người săn bắn và hái lượm đã độ lượng chào đón một kẻ không chuyên như tôi vào những chuyến hành trình của mình: Anothony Tassinello, Bob Baily, Bob Carrou, Richard Hylton, Jean-Pierre Moulle, Sue Moore và David Evans.

Trong quá trình học tập về thực phẩm và nông nghiệp, tôi đã mắc nhiều món nợ ân tình. Trong số những giáo viên hào phóng và có nhiều ảnh hưởng nhất đối với tôi có: Joan Gussow, Marion Nestle, Fred Kirschenman, Alice Waters, Todd Dawson, Paul Rozin, Wes Jackson và Wendell Berry. Tôi cũng cảm ơn những người sau đây đã cung cấp thông tin và kiến thức uyên thâm cho

https://thuviensach.vn

tôi: Bob Scowcroft, Allan Nation, Kelly Brownell, Ricardo Salvador, Carlo Petrini, Jo Robinson, David Arora, Ignacio Chapela, Miguel Altieri, Peter Hoffman, Dan Barber, Drew và Myra Goodman, Bill Niman, Gene Kahn và Eliot Coleman.

Còn có nhiều người đã giúp tôi viết nên cuốn sách này theo những cách khác. Ở California, Michael Schwarz đã hào hiệp đọc bản thảo và khuyến khích kịp thời cũng như cho tôi nhiều gợi ý hữu ích, nhắc tôi nhớ rằng anh từng là một biên tập viên giỏi thế nào trước khi từ bỏ lĩnh vực in ấn để chuyển sang làm truyền hình. Ở Berkeley, toàn thể giảng viên, nhân viên, và học viên Khoa Báo chí Sau đại học, đặc biệt là Trưởng khoa Orville Schell, đã tạo nên một cộng đồng khuyến khích và ủng hộ tôi thực hiện công trình này. Mark Danner, một người bạn cũ và nay lại là đồng nghiệp, đã cho tôi những lời khuyên giá trị mỗi khi tôi cần. Những học viên trong lớp chuỗi thực phẩm của tôi đã dạy tôi về những vấn đề này nhiều hơn mức họ có thể nhận ra trong suốt mấy năm qua. Mesa Refuge, ở Point Reyes Station, đã cung cấp bối cảnh hoàn hảo để tôi viết và nghiên cứu một chương chủ chốt. Và Quỹ John S. and James L. Knight cũng đã hỗ trợ nghiên cứu của tôi theo nhiều mặt quan trọng.

Tôi đặc biệt biết ơn Chad Heeter, vì sự kiên trì của anh trong quá trình nghiên cứu và đánh giá thông tin, chưa kể anh còn sẵn sàng đi cùng tôi trong một chuyến đi kiếm muối ở Vịnh San Francisco không đem lại thành quả gì. Nathanael Johnson, Felicia Mello và Elena Conis đã phát hiện ra một vài yếu tố khó nắm bắt đúng lúc tưởng chừng chúng sắp trượt khỏi tầm tay. Trợ lý của tôi, Jaime Gross, đã đóng góp rất nhiều cho dự án này, nhưng tôi đặc biệt biết ơn những nghiên cứu và đánh giá thông tin tuyệt vời mà cô đã thực hiện.

Ở New York, tôi biết ơn những việc làm tuyệt vời và sự cổ vũ

https://thuviensach.vn

nhiệt tình của Liza Darnton, Kate Griggs, Rachel Burd, Sarah Hutson và Tracy Locke ở Nhà xuất bản Penguin, nhà xuất bản mới của tôi. Cảm ơn Liz Farrell tại ICM. Tại Tạp chí The New York Times, nơi một số tài liệu trong cuốn sách này xuất hiện lần đầu, tôi đã được hưởng lợi rất nhiều từ công việc biên tập tuyệt vời của Paul Tough và Alex Star và (trước khi họ chuyển tới những tạp chí khác) Adam Moss và Dan Zalewski.

Trong ngành xuất bản vốn không nổi tiếng về sự trung thành và tính liên tục, tôi rất may mắn khi có được sự phối hợp lâu dài của cả biên tập viên và đại diện. Đây là cuốn sách thứ tư của tôi mà Ann Godoff biên tập, mặc dù ở ba nhà xuất bản khác nhau. Đến lúc này, tôi không hình dung nổi việc viết một cuốn sách với bất kỳ ai khác, và có lẽ đó là lý do tôi cứ theo bà khắp Manhattan. Sự hỗ trợ của bà về đạo đức, trí tuệ, cảm xúc, và tài chính là nguyên liệu tối quan trọng để làm ra cuốn sách này. Đây cũng là cuốn sách thứ tư của tôi do Amanda Urban đại diện, một lời không thể nói hết được mọi điều cô đã làm để giữ cho tôi minh mẫn và đi đúng con đường phù hợp.

Nếu nói về quan hệ lâu dài, thì đây cũng là lần thứ tư tôi cậy nhờ Mark Edmundson đọc và nhận xét về một bản thảo sách; như mọi khi, những gợi ý về biên tập và tài liệu nên đọc của ông, cũng như những đánh giá của ông về hành văn, là vô giá. Lần này, ông (và gia đình ông) cũng đóng góp theo một cách khác, vì đã cùng tôi tham dự một trong những bữa ăn đã được ghi lại trong những trang sách này. Tôi gửi lời cảm ơn tới Liz, Willie và Matthew vì sự dũng cảm, bữa ăn ngon, và lòng hiếu khách của họ.

Nhưng giải thưởng cho lòng dũng cảm khi theo đuổi một chương sách phải được dành cho Judith, người đã cùng tôi chia sẻ hai bữa ăn ở đầu và cuối cuốn sách - bữa bánh kẹp của McDonald's ở những chương đầu và bữa lợn hoang ở chương cuối - và rất nhiều

https://thuviensach.vn

điều nữa. Một cuốn sách đôi khi trở thành một thành viên khó chịu trong gia đình trong vài năm, nhưng Judith đối xử với cuốn sách này với lòng kiên nhẫn, sự thấu hiểu và khiếu hài hước. Tuy nhiên, quan trọng hơn cả đó là công việc biên tập của cô ấy đối với cuốn sách. Kể từ khi lần xuất bản cuốn sách đầu tiên của tôi, Judith đã trở thành người đọc đầu tiên không thể thiếu được của tôi, và tôi không tin tưởng ai hơn cô ấy về trực giác với những trang viết.

Và cuối cùng nhưng vô cùng quan trọng là Isaac. Đây là cuốn sách đầu tiên mà Isaac đủ lớn và đủ quan tâm để thực sự giúp tôi. Cách tiếp cận riêng của cậu bé đối với thực phẩm - Isaac là người kén ăn nhất tôi từng biết - đã dạy tôi rất nhiều về tình thế lưỡng nan của loài ăn tạp. Mặc dù cậu bé từ chối nếm món lợn lòi, nhưng những đóng góp của Isaac cho cuốn sách này - những gợi ý thông minh, những cuộc trò chuyện lý thú vào bữa tối, và, vào những ngày tồi tệ, sự an ủi dễ chịu nhất mà một ông bố có thể mong muốn - quý giá hơn mức cậu bé có thể biết. Cảm ơn con trai.

VỀ TÁC GIẢ

Michael Pollan là tác giả của ba cuốn sách trước đó: Second Nature (Tự nhiên thứ hai), A Place of My Own (Nơi của riêng tôi) và The Botany of Desire (Nhìn ra thế giới dưới con mắt thực vật), một cuốn sách bestseller của The New York Times và được bầu chọn là cuốn sách hay nhất năm bởi Borders, Amazon, và Hiệp hội Phát hành sách Mỹ. Pollan là tác giả lâu năm tại Tạp chí The New York Times và giảng dạy chuyên ngành báo chí tại Trường đại học

https://thuviensach.vn

California - Berkeley. Ông sống ở Oakland cùng vợ, họa sĩ Judith Belzer, và con trai, Isaac. Để đọc thêm về các tác phẩm của ông, hãy ghé thăm trang www.michaelpollan.com.

https://thuviensach.vn

Chú thích

[1] Đây là tên gọi trong tiếng Anh (death cap) của một loài nấm tán, tên khoa học là Amanita phalloides. Tiếng Việt gọi là nấm độc xanh đen, nấm độc đen nhạt, hay nấm lục. (Các chú thích trong sách là của tác giả [có ghi chú], người dịch và Ban biên tập tiếng Việt).

[2] Thực phẩm hữu cơ là thực phẩm sạch ở mức độ cao hơn: trong khi thực phẩm sạch vẫn cho phép sử dụng phân hóa học và thuốc trừ sâu ở mức độ và khung thời gian cho phép, thi thực phẩm hữu cơ nghiêm cấm sử dụng bất kỳ chất hóa học nào.

[3] Tiếng Anh: trans fat, tên đầy đù là chất béo chuyển hóa thể đồng phân, là một loại chất béo không bão hòa nguy hiểm cho tim mạch (làm tăng cholesterol xấu hoặc tạo ra những mảng tiểu cầu dạng mỡ bám vào thành mạch máu), được hình thành trong quá trinh chế biến thực phẩm do sử dụng dầu ăn đã bị hyđrô hóa nhiệt độ cao.

[4] TBHQ: viết tắt của *tert-butylhydroquinone*, là chất bảo quản chống ôxy hóa. Xanthan gum là chất phụ gia thực phẩm, hình thành từ quá trình lên men, có tác dụng chống trương nở, tạo độ dai hoặc độ sánh cho thực phẩm.

[5] Trong sách này, các đơn vị đo lường thuộc hệ thống đo lường kiều Mỹ sẽ được chuyển sang hệ đo lường quốc tế SI cho độc giả tiện theo dõi. Ví dụ: 1 bushel (1 giạ ngô) = 25 cân, 1 pound = 454 gam...

[6] Lối nói văn hoa của tác giả, hàm ý rằng ông đã dành trọn vẹn tâm sức cho những công việc làm ra bữa ăn đó và xứng đáng được ăn bữa ăn đó.

[7] Pop-Tarts là nhãn một loại bánh ngọt nướng sẵn của Công ty

https://thuviensach.vn

Kellogg.

[8] Lunchables là một dòng sản phẩm đồ ăn sẵn của công ty Kratt Foods.

[9] Twinkie là một loại bánh ngọt ăn nhẹ được sản xuất và phân phối bởi Hostess Brands.

[10] Nhà thực vật học người Thụy Điển (1707-1778), người đã đặt nền móng cho hệ thống danh pháp hiện đại. Ông được biết đến như là cha đẻ của hệ thống phân loại hiện đại ngày nay. (Tác phẩm Systema naturae của ông là một hệ thống phân loại cây cỏ, động vật và khoáng vật, giống như một xã hội).

[11] High fructose com syrup: xi rô ngô có lượng đường fructose cao.

[12] Các loại phụ gia thực phẩm.

[13] Tên một loại pho mát của hãng Kraft Foods.

[14] Ngô.

[15] Thịt bò muối.

[16] Sự miêu tả về đời sống sinh sàn của ngô ở đây được rút từ Câu chuyện của Ngô (The story of Com) của Betty Fussel (1992) và Cây Ngô (Corn Plants) của Frederick Sargient (1901).

[17] Nhân vật chính trong tiểu thuyết thiếu nhi Gientle Ben của Walt Morey.

[18] Một công ty thực phẩm đa quốc gia có trụ sở ở Minnesota, Mỹ.

[19] Bộ trưởng Nông nghiệp Mỹ từ năm 1971 đến 1976.

[20] Một hợp chất tổng hợp từ triazine được sử dụng làm thuốc diệt cỏ, atrazine bị coi là gây ra bệnh ung thư và bị cấm sử dụng ở một số nước châu Âu.

[21] Một hợp chất hữu cơ được sử dụng rộng rãi làm chất diệt cỏ.

https://thuviensach.vn

[22] Tôi dựa trên câu chuyện tuyệt vời về phát minh hàng hóa nông nghiệp trong cuốn Nature's Metropolis: Chicago and the Great West (Thủ phủ của Tự nhiên: Chicago và miền Tây Vĩ đại) của William Cronon. (Chú thích của tác giả - TG)

[23] Nông dân sống ở những vùng xa xôi, hẻo lánh

[24] Đạo luật cung cấp giáo dục đại học và đào tạo nghề cho cựu chiến binh trờ về sau Thế chiến thứ hai. cũng như đền bù một năm thất nghiệp. Đạo luật này cũng cung cấp nhiều loại khoản vay cho cựu chiến binh mua nhà và mở doanh nghiệp mới.

[25] Sorbitol, mannitol: loại cồn có nguồn gốc từ đường hoặc tinh bột.

[26] Xi rô ngô có hàm lượng fructose cao.

[27] Sự pha trộn của nước quả với các nguyên liệu khác (chẳng hạn như xi rô ngô có hàm lượng tructose cao) được gọi là đồ uống hoa quả (juice drinks).

[28] Một loại lớp phủ giả kem tươi, không bao gồm kem, sữa, hay đường lactose.

[29] Một nhãn hàng ngũ cốc ăn sáng.

[30] Nền Cộng hòa Nghiện rượu.

[31] "Pint", 1 pint bằng xấp xỉ 473 ml.

[32] Năm 2005, McDonald's tuyên bố bắt đầu in thông tin về dinh dưỡng trên bao bì.

[33] Một loại chất béo làm từ dầu thực vật, được chuyển thành dạng đông đặc nhờ hyđrô hóa.

[34] Một dân tộc ở trung Mexico.

[35] Nguyên bản là thuật ngữ "middle landscape".

[36] Nguyên văn "Biophilia".

[37] George Armstrong Custer, một tư lệnh kỵ binh trong quân

https://thuviensach.vn

đội Mỹ, từng tham gia cuộc chiến với người da đỏ.

[38] Bộ Nông nghiệp Mỹ.

[39] Máy móc trong vườn

[40] Grimmway Farms sở hữu Cal-Organic, một trong những thương hiệu hữu cơ hay gặp nhất trong siêu thị. (TG)

[41] Chất tạo gel trong thực phẩm, chiết xuất từ cây họ đậu guar.

[42] Chất tạo gel trong thực phẩm, chiết xuất từ rong biển.

[43] Phong trào phản Văn hóa (counterculture) là tập hợp các chuẩn mực, giá trị của một nhóm người trong xã hội, đối lập, xung đột với các chuẩn mực, giá trị chung của toàn xã hội.

[44] Thực đơn để Thay đổi.

[45] Một loại nước tương của Nhật Bản làm từ đậu nành, tương tự như xì dầu nhưng đặc và sẫm hơn.

[46] Mùa xuân im lặng.

[47] Chế độ ăn cho một hành tinh nhỏ.

[48] Người nông dận của Bốn mươi Thế kỷ.

[49] Đất đai và Sức khỏe.

[50] Kinh thánh về Nông nghiệp.

[51] Hóa học ứng dụng trong Nông nghiệp.

[52] Asami và cộng sự (2003); Benbrook (2005); Carbonaro (2001); Davis và cộng sự (2004). (TG)

[53] Altieri (1995); Tilman (1998). (TG)

[54] Altieri (1995. 1999); Tilman (1998); Wolfe (2000). (TG)

[55] Diamond (2005). (TG)

[56] Alar: một loại hóa chất phun lên hoa quả để điều tiết tăng trưởng, giúp thu hoạch dễ dàng hơn và cải thiện màu sắc.

[57] Thực phẩm co-ops: hợp tác xã thực phẩm, thường cung cấp

https://thuviensach.vn

thực phẩm tự nhiên.

[58] Sau khi Arthur Harvey, một chủ trang trại trồng việt quất xanh ở Maine, giành chiến thắng trong một vụ kiện năm 2003 buộc USDA phải tuân thủ ngôn ngữ của luật năm 1990, các nhà vận động hành lang cho Hiệp hội Thương Mại Hữu cơ vào năm 2005 đã cố gắng biến ngôn ngữ này thành việc khôi phục đạo luật phân bổ của USDA, và có thể mở rộng đề bao gồm việc ngành này được sử dụng các chất tổng hợp trong thực phẩm hữu cơ. (TG)

[59] Tập san Nông nghiệp và Hóa thực phẩm.

[60] Nông nghiệp. Thực phẩm. Hóa học, 51, số 5, 2003.

[61] Contined Animai Feeding Operation: Hoạt động Chăn nuôi Gia súc Tập trung.

[62] Người nông dân Trồng cỏ Stockman.

[63] Trại chủ.

[64] Năng suất của cỏ.

[65] Tỷ lệ đo được bằng cách chia trọng lượng của rễ cây đã phơi hoặc sấy khô hoàn toàn với ngọn cây được làm tương tự.

[66] Tin tức Mẹ Trái đất.

[67] Lợi nhuận từ Gia cầm Chăn thả.

[68] Hồn ma trong Chiếc máy.

[69] Đây là một trong những nội dung của chính sách mà vị Bộ trưởng Nông nghiệp Mỹ, Earl Butz, đưa ra nhằm khuyến khích người nông dân trồng những loại cây cho sản lượng cao như ngô kín hết mọi diện tích đất (trái với nguyên tắc nông nghiệp trước đó là để chừa những khoảng đất trống nhất định) nhằm đáp ứng nhu cầu về ngô thương phẩm cho sản xuất thực phẩm công nghiệp.

[70] Thực phẩm Thân thiện với Sinh thái.

[71] Chủ ngựa toàn vẹn.

https://thuviensach.vn

[72] Sự Kết thúc của Nông nghiệp trong Danh mục của người Mỹ.

[73] Nền kinh tế tổng thể.

[74] Ăn cảnh quan!

[75] Về những nỗi thích thú trên bàn ăn.

[76] Chức năng sinh lý của vị giác.

[77] Tình yêu và Cái chết.

[78] Loại thực phẩm cho bữa sáng thường bao gồm yến mạch, quả hạch, mật ong.

[79] Hạt sồi.

[80] Quorn là một nhãn hiệu protein nấm hàng đầu của Vương quốc Anh.

[81] Tâm hồn đói khát: Ăn và sự hoàn thiện bản chất của chúng ta.

[82] Great Masticator.

[83] Những mâu thuẫn văn hóa của Chủ nghĩa tư bản.

[84] Giải phóng Động vật.

[85] Xác chết bước đi.

[86] Các loại Trí tuệ.

[87] Quyền thống trị.

[88] Biên giới Vĩnh cừu.

[89] Lập luận về Quyền động vật.

[90] Suy ngẫm về Săn bắn.

[91] Chất gây hưng phấn, hoạt chất chủ yếu trong cây cần sa, cây gai dầu.

[92] Nguyên gốc “brain's reward System”: gồm một nhóm các cấu trúc thần kinh có chức năng tăng cường những hành vi có lợi cho

https://thuviensach.vn

sự tồn tại của con người và củng cố những hành vi này để đảm bảo là chúng ta sẽ tiếp tục thực hiện chúng.

[93] “Dead weight”, dịch theo nghĩa đen là “trọng lượng chết".

[94] Anton Pavlovich Chekhov (1860-1904), nhà soạn kịch nổi tiếng người Nga, người có tầm ảnh hưởng lớn trên thế giới với thể loại truyện ngắn.

[95] Dressing (gốc từ “dress”): nghĩa là “mặc quần áo".

[96] Cuộc hôn phối của Mặt trời và Mặt trăng.

[97] Sáng tỏ về Nấm.

[98] "The Proof Is in The Pudding” bắt nguồn từ câu "the proof of the pudding is in the eating” nghĩa là nếu muốn biết chiếc bánh ngon thế nào ta phải ăn nó.

[99] Nguyên gốc: Pop-out effect.

[100] Chỉ Bánh mì.

[101] Có một trang Web dành riêng cho nguyên tắc quyền hoa lợi, cung cấp bản đồ dẫn đến những cây ăn trái có thể tiếp cận từ nơi công cộng ở Los Angeles: fallenfruit.org.

[102] Linh hồn Đói khát.

https://thuviensach.vn