

## Cơm hộp Bento, món quà của người phụ nữ Nhật



Chỉ là một món ăn hàng ngày, nhưng cơm hộp Bento - thức ăn do người phụ nữ trong gia đình chuẩn bị cho chồng, con đi làm hoặc đi học - thể hiện tình cảm gia đình, tình yêu thương mà người phụ nữ Nhật Bản muốn gửi gắm.

Chữ Bento trong tiếng Nhật có nghĩa đơn giản là cơm hộp. Đây là món ăn truyền thống của người Nhật Bản.



Cơm hộp Bento có nguồn gốc từ thói quen sử dụng cơm rang đựng trong một chiếc hộp nhỏ của người Nhật Bản bắt đầu từ khoảng thế kỷ 13. Sau đó món cơm hộp được người Nhật phát triển hơn vào thế kỷ 15, không chỉ sử dụng cơm rang mà còn có xôi, cơm trắng kết hợp với nhiều loại thức ăn. Lúc này, có thêm những cơ sở chế biến đồng loạt hộp đựng cơm Bento với kích thước lớn hơn, sử dụng nhiều hình dáng, màu sắc và chất liệu khác nhau.



Vào khoảng thế kỷ 17-18, Bento được người Nhật sử dụng nhiều, trở thành thói quen và nay là món ăn truyền thống của đất nước "mặt trời mọc" .

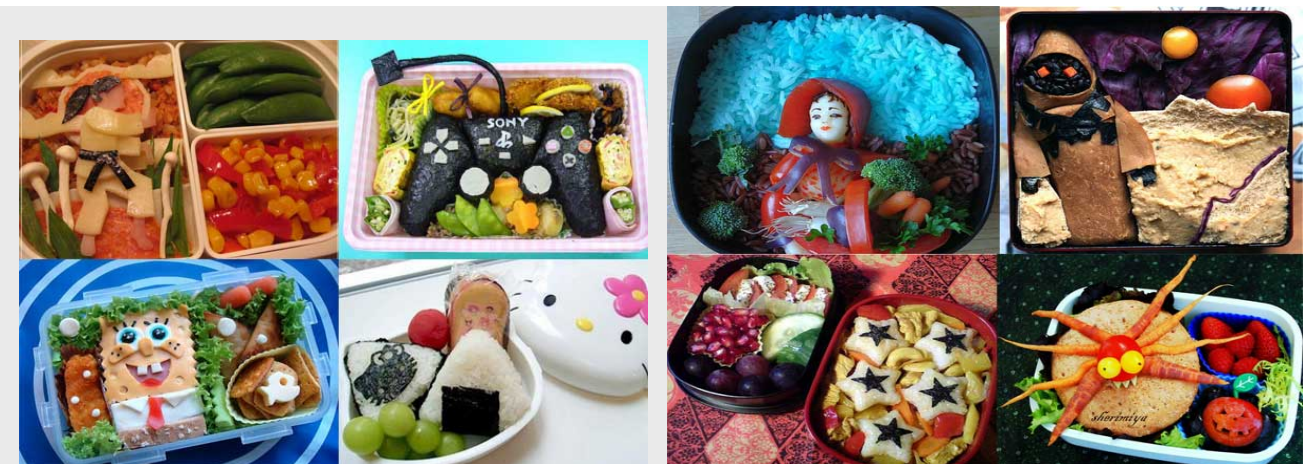
Khi bắt đầu tìm hiểu về văn hóa Nhật Bản, tôi rất khâm phục nét văn hóa ẩm thực của xứ sở này: Nét tinh tế thể hiện ở sự khéo léo, cầu kỳ. Dù là thức ăn đơn giản, chỉ là món sử dụng hàng ngày thì người Nhật vẫn luôn cẩn thận trong cách thể hiện hình thức đẹp đẽ. Trong đó tiêu biểu là món cơm hộp.

Từ nhiều thế kỷ nay, cơm hộp Bento rất được ưa chuộng ở Nhật Bản vì sự tiện ích, đơn giản và đặc biệt là nét công phu cũng như tình cảm của người nội trợ gửi gắm.



Gia đình nào ở Nhật cũng đều có sẵn một vài chiếc hộp Bento trong nhà với nhiều hình dáng (hình chữ nhật, hình tròn hay hình trứng) và bằng nhiều chất liệu khác nhau (gỗ, kim loại hoặc nhựa). Vừa đủ chứa thức ăn cho bữa trưa của một người, hộp Bento có nhiều ngăn to bé khác nhau để đựng mỗi loại thức ăn tách biệt và được thiết kế sao để giữ nóng thức ăn tốt nhất.

Cơm hộp Bento được phụ nữ Nhật Bản chuẩn bị cho người chồng mang đi làm, cho con cái đem đến trường lớp qua buổi trưa. Do vậy, đây cũng là món ăn gần gũi nhất với người Nhật và thường xuyên thấy nơi công sở, trường học và ngay cả nhà máy sản xuất hay công trường xây dựng ở Nhật Bản.



Người phụ nữ Nhật từ xưa vốn “có tiếng” khéo léo, tỉ mỉ. Bento là thể hiện rõ cho nhận định ấy. Món ăn này không chỉ có hình thức đẹp mà thành phần thức ăn được gói gém cũng rất đa dạng và đủ chất. Một hộp Bento luôn có cơm, rau và hoa quả. Ngoài ra, tùy sở thích và thói quen mà dùng kèm một hoặc nhiều loại thức ăn, có thể là thịt, trứng hoặc cá...

Cơm và thức ăn được nấu riêng từ sớm và đến khi người nhà chuẩn bị đi làm (đi học) người nội trợ mới đem bày biện vào hộp. Cũng giống như nhiều công việc khác, người Nhật luôn đòi hỏi sự chu đáo và hoàn hảo. Do vậy, không chỉ là đủ chất và ngon miệng, cơm hộp Bento còn được người phụ nữ cầu kỳ trong khâu trình bày.



Đồ ăn được sắp xếp khéo léo trong từng ô nhỏ với nhiều hình dáng hoa văn đẹp đẽ, bắt mắt. Đôi khi họ xếp những họa tiết theo hình ảnh, con chữ... để nhắn gửi tình cảm của mình, cũng có khi chỉ đơn giản là sắp xếp đẹp đẽ khiến món thêm ngon miệng hơn.

Ngày nay, ở nước Nhật có nhiều nhà hàng, siêu thị bày bán cơm hộp Bento. Nhưng người nội trợ trong gia đình truyền thống Nhật Bản luôn dành thời gian để chuẩn bị món cơm hộp này mỗi sáng. Đó không đơn thuần là món ăn mà là nét văn hóa cũng như tình cảm của người phụ nữ Nhật Bản dành cho gia đình mình.

Quả thực, Bento là một món đặc biệt gửi gắm hình ảnh và tình yêu thương của những người mẹ, người vợ xứ sở hoa anh đào.

(Nguồn: Du học Nhật Bản)