



## LÁ THƯ MỤC VỤ

Một trong những phát minh kỳ diệu của thế kỷ thứ 20 là chiếc tủ lạnh. Và phát minh này giống như hầu hết các phát minh khoa học khác xuất phát từ Âu Mỹ. Có lẽ khi quan sát thiên nhiên trong mùa đông người ta thấy rằng thực phẩm nhất là thịt cá nếu để đông đá sẽ giữ được lâu hơn nên họ mới mày mò chế tạo ra chiếc tủ lạnh để giữ thực phẩm được tươi lâu trong mùa hè.

Chiếc tủ lạnh trở nên phổ biến ở miền nam Việt Nam từ khi có lính Mỹ ồ ạt đổ quân vào. Còn ở miền bắc Việt Nam có lẽ chỉ sau năm 1975 dân chúng mới biết mặt mũi chiếc tủ lạnh ra làm sao. Trước đó cũng đã có tủ lạnh nhưng chạy bằng dầu và chỉ những gia đình phú hộ hay quan lại mới có thể sắm nó để trong nhà như một thứ để khoe khoang hơn là để sử dụng. Xã hội Việt Nam trước đó còn là một xã hội thuần nông nên đời sống chưa vội vã tất bật. Người ta có thói quen đi chợ mỗi ngày nên rau quả thịt cá lúc nào cũng mua đồ tươi sống chứ không để đông đá bao giờ. Bây giờ cũng vậy, ở Việt Nam người ta vẫn có thói quen ăn đồ tươi sống, chứ không ăn đồ đông đá.

Trước khi xuất hiện chiếc tủ lạnh để giữ thực phẩm tươi lâu, người ta thường có một cách giữ thực phẩm thông dụng là muối nó. Muối cà, muối dưa, muối cá, muối thịt... và những món muối này vẫn còn thông dụng đến ngày nay chưa bị đào thải. Vì thế tôi chắc rằng ai trong chúng ta cũng biết câu ca dao này:

*Cá không ăn muối cá uon*

*Con cãi cha mẹ trăm đường con hư.*

Cá muốn tươi phải ‘ăn’ muối. Không có muối là cá uon liền. Giống vậy con cái mà không ‘ăn’ lời dạy dỗ của cha mẹ sẽ dễ trở thành hư hỏng.

Ngoài công dụng để giữ thức ăn như đã nói ở trên, muối còn có công dụng giúp cho nhiệt độ của lò nướng cao hơn nên làm cho món thịt hay cá nướng ngon hơn. Da thịt heo quay giòn là nhờ lớp muối người ta xát trên nó trước khi đưa vào lò nướng. Và món cá lóc rang muối cũng ngon tuyệt nhờ lớp muối trong chảo làm tăng độ nóng (thay vì dầu mỡ) giúp cá chín đều. Khi con cá đã chín, cạo hết lớp muối bám vào da cá, xé một miếng bỏ vào miệng sẽ cảm thấy độ giòn của lớp da và độ ngọt của lớp thịt mềm. Ngon hết biết!

Muối chẳng những có công dụng để giữ thức ăn hay làm tăng độ nóng của lò nướng mà còn được sử dụng như thứ gia vị chính của tất cả các món ăn. Không có muối chắc chắn chúng ta sẽ không có được những món ăn ngon. Đôi khi chỉ cần chút muối mà chúng ta cũng ăn được vài chén cơm. Nhưng nếu có thịt cá mà thiếu muối thì chúng ta sẽ không nuốt nổi các món ăn đó vì chúng sẽ chẳng có hương vị gì cả. Do đó muối là một chất hữu cơ có vị trí rất quan trọng trong đời sống con người. Có thể nói đời sống con người không thể thiếu muối. Thiếu muối chẳng những đời sẽ lạt lẽo vô vị, mà hơn thế nữa thiếu muối cơ thể sẽ không hoạt động được, nhất là thần kinh não sẽ không có chất để làm những phản ứng điện giải.

Trong Phúc Âm tuần này Chúa Giêsu nói với các môn đệ rằng:

*“Các con là muối đất. Nếu muối đã lạt, người ta biết lấy gì mà ướp cho mặn lại? Muối đó không còn sử dụng vào việc chi nữa, chỉ còn ném ra ngoài cho người ta chà đạp lên nó” (Mt 5:13).*

Khi bảo các môn đệ “các con là muối đất” chắc chắn Chúa muốn các môn đệ phải như muối để mang hương vị cho đời, mang niềm vui và sự tươi tốt, hạnh phúc và bình an, công bằng và yêu thương, hy vọng và an ủi tới những người sống chung quanh họ. Họ cũng phải như muối để ướp đời để giữ cho đời được tươi đẹp và để ngăn ngừa các tội lỗi xấu xa hầu cứu đời khỏi bị huỷ hoại. Với sự hiện diện của mình họ phải đánh bại sự mọi thứ đời bại, truy lạc để làm cho xã hội họ sống thành một nơi tốt đẹp cho tất cả mọi người.

Dĩ nhiên, để trở thành muối ướp đời là một đòi hỏi không dễ dàng thực hiện, nhưng nó lại là một đòi hỏi căn bản của đời Kitô hữu. Vì giống như muối mất vị mặn sẽ trở thành vô dụng, một Kitô hữu thiếu phẩm chất đáng quý của muối cũng là một môn đệ bỏ đi, vì người ấy chẳng có ích gì cho đời sống xã hội cả. Nhưng muối dù là loại muối có phẩm chất cao muốn có công hiệu thì phải trộn vào với thực phẩm chứ không nằm riêng rẽ một mình, cũng vậy người môn đệ của Chúa Giêsu phải sống giữa thế gian, phải hòa tan vào xã hội thì mới có thể ướp được cuộc đời, và mới có thể làm cho lòng người thêm đậm đà hương vị thần linh.