



## 2.600 năm và lời giải “Thịt không mạng căn”

ISSN: 2734-9195

15:05 29/01/2026

Có lẽ, lần đầu tiên sau hơn hai thiên niên kỷ, ước mơ về “thịt không mạng căn” không còn chỉ là một lý tưởng trong kinh sách. Nó đang dần bước ra đời sống, như một câu trả lời chậm nhưng kiên nhẫn cho lòng từ bi mà đức Phật đã gieo xuống từ rất lâu.

Thịt không có mạng căn, từng được xem như chỉ tồn tại trong kinh sách và truyền thuyết, nay bắt đầu lay động cõi thực. Giữa bao đời tin rằng thịt chỉ có từ việc sát sinh, ngày nay công nghệ sinh học âm thầm mở ra một lối rẽ khác. Không chăn nuôi, không giết hại, nhưng vẫn có hình, có vị, có cấu trúc của thịt bò, thịt gà, thịt lợn... Phải chăng, giấc mơ từ bi xưa cũ đang chậm rãi bước ra khỏi trang kinh, đi vào đời sống nhân sinh?

Ăn chay mang ý nghĩa cao cả và nhân văn, vì lòng từ bi, không vì nhu cầu ăn uống của mình mà làm tổn thương đến mạng sống của những động vật khác. Ăn chay cũng được thúc đẩy nhằm bảo vệ môi trường, khi vật nuôi và chất thải từ thực phẩm gây phát thải khí nhà kính cao gấp nhiều lần so với cây trồng.

Giữa một thế giới đang nóng dần lên bởi khói bếp và dục vọng, chủ trương ăn chay như một dòng nước mát của từ bi và trí tuệ. Mỗi bữa cơm chay, nếu lắng nghe đủ sâu, đều vang vọng một lời thầm hứa, bớt đi một sinh mạng bị sát hại, bớt đi một vết thương trên thân thể trái đất. Khi vật nuôi và chất thải từ công nghiệp thực phẩm thải ra khí nhà kính gấp nhiều lần cây trồng, thì bữa ăn chay không chỉ là đạo hạnh, mà còn là trách nhiệm với môi sinh.

### “Thịt không mạng căn”, 2.600 năm tìm lời giải

Phật giáo chưa bao giờ cực đoan, Kinh Lăng Nghiêm, có một đoạn văn như một làn gió ngược thổi qua mọi định kiến giản đơn về ăn chay - ăn mặn, nhẹ mà sâu, hiền mà sắc. Đức Phật nói với A Nan, giọng từ tốn mà nghiêm cẩn: “*Này A Nan, Ta cho phép Tỳ-kheo ăn 5 loại thịt thanh tịnh (ngũ tịnh nhục). Nhưng thịt này thật sự là do thần lực của Ta biến hóa ra, chứ không có mạng căn. Các ông những người Bà-la-môn sống trong khí hậu quá nóng và ẩm, và trong vùng đầy cát và sỏi đá như vậy, rau cải không mọc được; do đó, Ta phải giúp cho các ông*

*bằng thần thông và lòng từ bi. Do lòng từ bi to lớn này, những gì các ông ăn và nếm giống như thịt và nói đó là thịt, thật ra không phải vậy. Sau khi Ta nhập diệt, làm thế nào những kẻ ăn thịt của chúng sinh lại được gọi là đệ tử của Thích Ca?”.*

Ở đây, điều đức Phật nói đến không phải là sự chấp nhận việc ăn thịt có nguồn gốc từ sát sinh, mà là khẳng định một nguyên tắc, thịt chỉ có thể được chấp nhận khi không có mạng căn. Đó không phải là sự thỏa hiệp với sát sinh, mà là một phương tiện từ bi trong hoàn cảnh đặc biệt. Vì thương các đệ tử sống ở vùng khí hậu khắc nghiệt, đất đai toàn cát sỏi, cây cối không sinh trưởng, không đủ thực phẩm chay để duy trì thân mạng, đức Phật mới biến hóa ra “tịnh nhục” để cứu họ.

Thứ được gọi là “thịt” ấy chỉ có hình tướng và mùi vị, hoàn toàn không dựa trên sự chết của một sinh linh nào. Đó chính là trường hợp ăn “thịt giả” theo nghĩa nguyên thủy nhất: giả về hình, nhưng chân thật về từ bi.

Từ đó, có thể thấy rất rõ rằng ước mơ về một loại “thịt không mạng căn” - thịt có được mà không phải sát sinh động vật, đã hình thành ngay từ thời đức Phật. Lý tưởng đạo đức được đặt ra từ gốc rễ của Phật giáo, ước mơ ấy không nhằm thỏa mãn khẩu dục, mà nhằm giải quyết mâu thuẫn giữa nhu cầu duy trì thân mạng và giới không sát sinh.

Hơn 2600 năm đã trôi qua, ước mơ ấy vẫn chưa trở thành hiện thực trong đời sống thế gian, tất cả các loại thịt mà con người đang sử dụng đều có nguồn gốc từ giết mổ động vật. “Thịt không mạng căn” vì thế vẫn chỉ tồn tại trong kinh sách, như một chuẩn mực từ bi để nhân loại soi chiếu lại chính mình.

Sau khi Ngài nhập diệt, nếu có những người vẫn ăn thịt chúng sinh mà còn vọng xưng mình là đệ tử của Phật, thì đó là sự đi ngược lại tinh thần cốt lõi của giáo pháp. Lời ấy không phải để dung túng, mà để nhấn mạnh rằng lý tưởng Phật giáo không dừng ở việc “ăn hay không ăn”, mà ở chỗ có hay không làm tổn hại đến mạng sống.

Điều đáng suy ngẫm hơn cả nằm ở câu hỏi mà đức Phật để lại, như một tiếng chuông vọng dài sang hậu thế: sau khi Như Lai nhập diệt, vì sao vẫn có những người ăn thịt chúng sinh mà còn tự xưng là đệ tử của Phật? Câu hỏi ấy không chỉ hướng về hành vi, mà hướng thẳng vào tâm. Nó như một dự cảm buồn, rằng rồi sẽ đến lúc người ta không còn phân biệt rõ giữa phương tiện bất đắc dĩ và sự thỏa mãn dục vọng được khoác áo đạo lý.

Nhìn vào hiện tại, dự cảm ấy dường như đã có hình hài. Các tiệm ăn chay mọc lên khắp nơi, “thịt chay” xuất hiện như phương tiện tiếp dẫn người ăn mặn bước sang ăn chay.

Thị trường thực phẩm chay mở ra trước mắt như một mê cung của hình tướng và mùi vị, từ thịt gà chay, thịt bò chay, cá thu chay, tôm chay, mực chay, đến giò, chả, xúc xích, bò viên, đùi gà rô-ti... món mặn có gì thì món chay có nấy. Màu sắc được phối tinh vi, hương vị được mô phỏng khéo léo đến mức nhiều khi đánh lừa cả ký ức. Dao thót vang lên, dầu sôi xèo xèo, mùi gia vị bốc lên gợi lại những bữa cơm mặn đã từng quen thuộc. Ăn chay, vì thế, không còn là sự đoạn lìa hoàn toàn, mà là một cách “ăn khác hình, giữ nguyên vị”.

Chính từ đây, hai khuynh hướng xuất hiện trong giới tăng ni và Phật tử. Một bên là ăn chay thuần khiết: đoạn tuyệt với hình tướng, mùi vị, cả tên gọi của thịt cá. Một bên là ăn chay giả mặn: nguyên liệu hoàn toàn từ thực vật, nhưng hình dáng và hương vị vẫn gợi lại sức sinh. Những người theo khuynh hướng thứ nhất phản đối mạnh mẽ. Họ cho rằng, người tu không nên dồn tâm lực vào chuyện ăn uống, càng không nên chấp trước vào hình sắc và mùi vị. Ăn chay mà vẫn làm gà, vịt, cá, tôm bằng đồ chay, chẳng qua chỉ là một cách “đỡ thèm”, là dấu hiệu cho thấy tâm vẫn chưa buông được thịt.



Thịt gà được nuôi cấy trong phòng thí nghiệm của công ty Upside Foods. Ảnh: upsidefoods.com

Ăn chay mà tưởng mặn, vừa ăn vừa tưởng tượng mình đang ăn thịt gà, thịt cá - như vậy, ăn chay còn ý nghĩa gì?

Kinh Lăng Nghiêm đã cảnh báo: “Nếu nhân địa không chân thật, thì quả sẽ cong”. Với người đã phát tâm ăn chay, ngay cả cái tên thịt gà, thịt heo quay còn

không nên nhắc đến, hướng chỉ là bày ra hình thù của chúng trước mắt.

Thế nhưng, thực tế không đơn giản như một lý tưởng, có những người muốn ăn chay nhưng cơ địa không phù hợp. Có những người ăn chay nhưng thiếu đạm, thiếu béo, thiếu canxi, sắt, kẽm, iốt và các vi lượng vốn dồi dào trong thực phẩm động vật. Việc phối chế bữa ăn chay không hợp lý khiến thân thể suy yếu, và không phải ai cũng hấp thu tốt các chất dinh dưỡng từ thực vật. Từ bi với muôn loài, nhưng lại bất cẩn với chính thân mình - điều đó cũng là một dạng mất cân bằng.

Vậy tháo gỡ ở đâu? Kinh Phật đặt ra hai con đường rất rõ. Một là quay về ăn chay thuần khiết, giản dị, không chạy theo hình tướng, không nuôi dưỡng ký ức mặn mòi. Hai là một con đường vẫn còn nằm ở phía trước nhân loại: sản xuất được loại “thịt nhục” đúng nghĩa - thịt không mạng căn, thịt không xuất phát từ sát sinh. Đó chính là giấc mơ mà đức Phật đã từng gọi mở, nhưng đến nay vẫn chưa thành hiện thực.

Giữa hai con đường ấy, người ăn chay hôm nay đứng lặng. Trong tiếng bát đĩa chạm nhau, trong sắc nâu của nấm, sắc xanh của rau, có một câu hỏi không ngừng vang lên: ta đang ăn để nuôi thân, hay để nuôi cả tham ái vi tế của mình?

Có lẽ, chính câu hỏi ấy chứ không phải miếng ăn mới là nơi thực sự cần được quán chiếu.

## **Khi công nghệ chạm vào ước nguyện từ bi**

Ước mơ về một loại “thịt không mạng căn”, thứ thịt có được mà không phải đánh đổi bằng sự đau đớn và cái chết của sinh linh khác, đã được đức Phật gọi mở từ cách đây hơn 2.600 năm. Đó không chỉ là một khái niệm trong kinh điển, mà là một lý tưởng từ bi rất cụ thể, giải quyết mâu thuẫn giữa nhu cầu nuôi thân và giới không sát sinh. Thế nhưng suốt hàng thiên niên kỷ, ước mơ ấy vẫn chỉ tồn tại trong lời kinh và suy tưởng. Cho đến tận năm 2000, con người vẫn chưa thể tạo ra được thứ “thịt không mạng căn” đúng nghĩa trong đời sống thực.

Chỉ trong hơn một thập kỷ trở lại đây, điều tưởng chừng viễn tưởng ấy mới bắt đầu có hình hài. Những sản phẩm thịt nhân tạo đầu tiên ra đời, rụt rè bước ra khỏi phòng thí nghiệm và dần tìm được chỗ đứng trên thị trường. Gần đây, công ty Redefine Meat tại Hà Lan đã gây chú ý khi ứng dụng công nghệ in 3D để sản xuất tới 500 tấn bít tết thịt bò mỗi tháng, hiện đã có khoảng 110 nhà hàng tại Đức sử dụng loại “thịt” này trong thực đơn của mình.

Đằng sau miếng thịt được in ra ấy là cả một quy trình sinh học phức tạp và tinh vi. Các nhà khoa học bắt đầu bằng việc thiết kế một mẻ tế bào gốc động vật, tùy theo loại thịt mong muốn như bò, heo, gia cầm hay cá. Những tế bào này được nuôi cấy trong môi trường vitro, ngâm trong dung dịch serum giàu dưỡng chất, đặt trong các tác nhân sinh học có kiểm soát chặt chẽ về khí hậu. Trong vài tuần, tế bào tăng sinh, tương tác và biệt hóa thành các tế bào cơ và mỡ - những thành phần tạo nên cấu trúc của thịt.

Khi phần “sinh học” đã hoàn chỉnh, công nghệ bước sang phần “cơ học”. Một cánh tay robot phân tán các lớp thịt sinh học dạng paste theo đúng bản thiết kế kỹ thuật số được lập trình sẵn bằng phần mềm CAD. Nhờ đó, miếng thịt in ra có cấu trúc mô hoàn chỉnh, thậm chí tái tạo được cả mạch máu, hình dáng và độ cắt chính xác như một miếng thịt lấy từ phần vai hay mông của con bò thật.

Cách đây hơn mười năm, khi chiếc burger chứa thịt nuôi cấy đầu tiên ra mắt vào năm 2013 với giá lên tới 330.000 USD, thế giới đã bật cười. Nhiều người xem đó là trò chơi xa xỉ của giới khoa học, không bao giờ có thể xuất hiện trong bữa ăn của người bình thường. Nhưng đến năm 2025, tiếng cười ấy dần lắng xuống. Công nghệ sản xuất thịt nuôi cấy đã đạt những bước tiến vượt bậc. Theo báo cáo Cultivated meat: Out of the lab, into the frying pan của McKinsey & Company, chi phí sản xuất đang giảm theo quy luật Moore với tốc độ cấp số nhân. McKinsey dự báo rằng, với đà phát triển hiện tại, thịt nuôi cấy sẽ đạt điểm hòa vốn với thịt tự nhiên ở phân khúc cao cấp vào khoảng năm 2030.

Không chỉ về công nghệ và giá thành, rào cản pháp lý cũng đang dần được tháo gỡ. Cơ quan Thực phẩm Singapore (SFA) và Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (FDA) đã chính thức cấp phép thương mại cho thịt nuôi cấy. Tại Singapore, startup Shiok Meats đã tạo tiếng vang lớn khi giới thiệu các sản phẩm tôm hùm và tôm thẻ được nuôi hoàn toàn từ tế bào gốc. Những con tôm ấy có thớ thịt và hương vị gần như không khác gì tôm tự nhiên, nhưng được sản xuất trong môi trường vô trùng nghiêm ngặt như phòng phẫu thuật.

Tuy vậy, thị trường sẽ không chuyển đổi đột ngột sang 100% thịt nhân tạo. Theo Báo cáo Tình trạng Ngành công nghiệp của The Good Food Institute (GFI), giai đoạn 2026-2028 sẽ chứng kiến sự bùng nổ của các “sản phẩm lai” giữa thịt nhân tạo và thịt động vật. Đây là sự kết hợp giữa khung protein thực vật từ đậu nành, lúa mì hoặc mít non với khoảng 10-20% tế bào mỡ cá, mỡ thịt nuôi cấy. Mô hình này giải quyết đồng thời hai bài toán: giá thành và hương vị. Phần thực vật giúp giảm chi phí ngay lập tức, trong khi tế bào mỡ cá nuôi cấy bổ sung vị béo và mùi tanh đặc trưng mà thực phẩm chay giả mặn hiện nay còn thiếu.

Trong lĩnh vực thủy sản, công nghệ nuôi cấy tế bào cũng đang mở ra một kỷ nguyên mới. GFI dự báo sự bùng nổ của “hải sản nuôi cấy” trong cùng giai đoạn 2026–2028. Không chỉ giải quyết bài toán giá thành, mô hình này còn làm thay đổi toàn bộ chuỗi cung ứng logistics. Thay vì một con cá hồi Na Uy phải bay hàng ngàn cây số tới Hà Nội, để lại dấu chân carbon khổng lồ, cá nuôi cấy có thể được sản xuất ngay tại các nhà máy đặt ở ven Hà Nội, TP.HCM hay các đô thị lớn, trong những lò phản ứng sinh học bằng inox giống như nồi nấu bia công nghiệp.

Một báo cáo trên tạp chí Nature Food chỉ ra ưu thế then chốt của mô hình này nằm ở độ an toàn gần như tuyệt đối. Trong bối cảnh WHO liên tục cảnh báo về nhiễm thủy ngân và vi nhựa trong cá biển, hải sản nuôi cấy trong môi trường khép kín hoàn toàn không chứa các chất độc hại này. Đồng thời, quy trình sản xuất diễn ra liên tục 24/7, không phụ thuộc vào bão tố, biến động, hạn mặn hay ô nhiễm nguồn nước, qua đó góp phần đảm bảo an ninh lương thực.

Nhận thấy tiềm năng ấy, các doanh nghiệp lớn tại Việt Nam cũng đã âm thầm tham gia. Công ty Cổ phần Vĩnh Hoàn – doanh nghiệp dẫn đầu ngành cá tra – đã đầu tư vào các startup công nghệ thực phẩm như Shiok Meats (Singapore) và Avant Meats (Hong Kong). Chiến lược “đi bằng hai chân” được thể hiện rõ: vừa duy trì vùng nuôi truyền thống để phục vụ thị trường hiện tại, vừa nắm giữ công nghệ lõi của tương lai.

Điều đáng chú ý là nguồn dinh dưỡng nuôi tế bào lại bắt nguồn từ chính nông nghiệp quen thuộc: glucose để tạo năng lượng, amino acid để tạo cơ bắp, được chiết xuất từ mía, sắn, ngô và các loại đậu. Từ ruộng đồng, dòng dinh dưỡng ấy đi vào phòng thí nghiệm, rồi trở thành thịt - nhưng là thứ thịt không cần giết mổ hay sát sinh động vật.

Trong tương lai, thịt nuôi cấy có thể tạo thành cả một con bò, con lợn hay con gà hoàn chỉnh, với đầy đủ cấu trúc xương, cơ, mỡ, tim và nội tạng. Những “con vật” ấy không có hệ thần kinh, không vận động, không cảm thọ, không có thần thức - tức là không có mạng căn. Điều này chạm tới đúng ước nguyện của nhiều người ăn chay: được ăn thứ giống như thịt thật, nhưng không còn nỗi lo sát sinh, không còn cảnh một sinh linh phải chịu đau đớn vì bữa ăn của con người.

Không trải qua chăn nuôi, thịt nuôi cấy cũng loại bỏ nguy cơ kháng sinh, hormone tăng trưởng và nhiều vấn đề an toàn thực phẩm khác. Đồng thời, nó góp phần khôi phục đa dạng sinh học, giảm sử dụng đất, giảm phát thải khí nhà kính và tiết kiệm tài nguyên thiên nhiên. Theo Allied Market Research, thị trường thịt nuôi cấy toàn cầu có thể đạt quy mô 2,7 tỷ USD vào năm 2030.

Có lẽ, lần đầu tiên sau hơn hai thiên niên kỷ, ước mơ về “thịt không mạng căn” không còn chỉ là một lý tưởng trong kinh sách. Nó đang dần bước ra đời sống, như một câu trả lời chậm nhưng kiên nhẫn cho lòng từ bi của nhân loại.

Tác giả: **Chu Minh Khôi**