

VĂN HÓA ẨM THỰC NGƯỜI VIỆT Ở NAM BỘ

LÊ THỊ HỒNG QUYÊN

1. Tính hoang dã và hào phóng

Đặc điểm này được hình thành trên cơ sở của những điều kiện tự nhiên, xã hội đặc thù của vùng đất Nam Bộ, gắn với công cuộc khẩn hoang của người dân nơi đây trong những ngày đầu của lịch sử khai phá vùng đất này. “Phần lớn đất đai Nam Bộ vào TK XVII - XVIII là rừng hoang cỏ rậm, trũng thấp sinh lầy, nên người lưu dân ngoài việc đương đầu với sự khắc nghiệt của thiên nhiên còn phải chống lại các loại thú dữ, cá sấu, muỗi mòng, rắn rết, cùng nhiều thứ bệnh tật hiểm ác...” (1). Vì vậy, để sinh tồn, ở phương diện ẩm thực, những lưu dân khẩn hoang vùng đất Nam Bộ lúc này buộc phải gặp gì ăn nấy: cây cỏ trên bờ, con cá dưới sông, con chim trên trời...; làm quen với những loại lương thực, sản vật lạ lẫm mà ở quê nhà chưa từng biết đến. Tính hoang dã trong văn hóa ẩm thực của người Nam Bộ đã định hình từ lúc này.

Tính hoang dã thể hiện ở việc người Nam Bộ ăn rất nhiều rau. Thường là những loại rau có sẵn ở ao hồ, vườn ruộng. Từ các loại rau như: rau đắng, rau dền, rau răm, rau bô ngót, rau mồng tơi, rau cải xanh, cải trời, tía tô, hành, họ... các loại bông như: bông điên điển, bông súng, bông sen, bông so đũa, bông họ, bông thiên lý, bông bí... đến các loại lá cây, đọt cây

như: lá xoài, lá cách, đọt bần, đọt chùm ruột, bòn bòn, đọt xoài, đọt ổi, đọt cơm nguội, đọt chiếc... Đặc biệt, người Nam Bộ thích ăn rau tập tàng (rau thập toàn, bao gồm nhiều loại rau), một cách đối phó, tận dụng môi trường tự nhiên rất thông minh, sáng tạo của người dân nơi đây.

Đối với thức ăn từ động vật, ngoài các loại cá, tôm bắt ở ao, đìa, người dân Nam Bộ còn ăn còng, cua, ba khía, chuột, cóc, nhái, ếch, rùa, rắn, lươn, le le, dơi... hay một số loài côn trùng như: cào cào, dế...

Tính hoang dã, hào phóng trong văn hóa ẩm thực Nam Bộ đặc biệt thể hiện ở không gian dành cho việc ăn uống. Với môi trường tự nhiên thuận lợi cho sự tăng trưởng của nhiều loài thực vật, động vật, ngoài sản lượng từ biển, Nam Bộ còn dẫn đầu trữ lượng về tôm cá nước ngọt. Vào

mùa tát đìa, lượng tôm cá thu được nhiều khiến người dân nơi đây hình thành thói quen chế biến món ăn và ăn ngay tại chỗ, gắn với không gian một khoảnh vườn, đám ruộng, bờ ao... Tiêu biểu nhất là món cá lóc nướng trui. Dân gian Nam Bộ đã đúc kết: “nhất nướng, nhì chiên, tam xào, tứ luộc”. Nhất nướng nhưng phải là nướng trui, một phương pháp chế biến rất được ưa chuộng của người dân Nam Bộ. Cá không cần sơ chế, không đánh vảy, không cạo nhớt, không mổ bụng, không tẩm ướp gia vị. Cá vừa bắt dưới

Nói đến văn hóa là nói đến quan hệ, sự tương tác lẫn nhau giữa con người - tự nhiên - xã hội; trong đó, con người vừa là chủ thể, vừa là khách thể của văn hóa. Ẩm thực và văn hóa ẩm thực, một thành tố quan trọng của văn hóa cũng không nằm ngoài những mối quan hệ đó. Tập quán ăn uống của con người bị chi phối bởi nhiều yếu tố khác nhau, từ địa lý, khí hậu (môi trường tự nhiên) đến lịch sử, văn hóa, tôn giáo tín ngưỡng... (môi trường xã hội). Với những điều kiện tự nhiên, xã hội đặc thù, văn hóa ẩm thực của vùng đất Nam Bộ cũng mang những đặc trưng riêng biệt. Sự hội tụ của những giá trị văn hóa ẩm thực ở vùng đất này đã góp phần làm phong phú hơn những giá trị của nền văn hóa ẩm thực Việt Nam.

ruộng lên, rửa sạch, xuyên một que dài từ miệng đến đuôi, vùi vào đồng rơm khô hoặc lá khô, cỏ khô, cành cây khô rồi châm lửa đốt hoặc cắm que xuống đất lấy rơm, lá khô phủ lên, đốt lửa cho đến khi tro tàn. Cá nướng xong gỡ thịt bằng tay chấm muối ớt, mà phải là muối hột mới cảm nhận được hết mùi vị thơm ngon vừa cay, vừa mặn, vừa ngọt của món ăn đặc trưng dân dã này. Nhà văn Vũ Bằng khi viết về ẩm thực các vùng miền Việt Nam đã dùng từ rất đắt: “miếng ngon Hà Nội” và “món lạ miền Nam”. Lạ cả về môi trường sông nước lẫn cách chế biến mang những đặc trưng riêng biệt của vùng đất Nam Bộ mà nhà văn Sơn Nam đã gọi là “đậm đà phong vị khẩn hoang”.

Điều kiện thiên nhiên ưu đãi dần hình thành nên tính cách hào phóng, hiếu khách trong tập quán ăn uống của người dân Nam Bộ. Điều này cũng được Trịnh Hoài Đức nhận định: “Ở Gia Định có người khách đến nhà, đầu tiên gia chủ dâng trà cau, sau dâng tiếp cơm bánh, tiếp đãi trọng hậu, không kể người thân sơ quen lạ tông tích ở đâu, ắt đều thâu nạp khoản đãi; cho nên người đi chơi không cần đem tiền gạo theo, mà lại có nhiều người lậu râu trốn thuế đi đến xứ này ăn núp, bởi vì có chỗ dung dưỡng vậy” (2). Chính vì đi đến đâu cũng tìm được lương thực, thực phẩm đa dạng nên các món ăn Nam Bộ cũng phong phú, mang đậm phong cách thoải mái, phần nào phản ánh lối sống tự nhiên, khoáng đạt, hoang dã của người dân nơi đây. Mặt khác, do phải gồng mình để chống lại sự khắc nghiệt, thiếu thốn của cuộc sống nơi vùng đất mới thuở còn hoang sơ, hiểm trở, những con người dám rời bỏ quê hương, không còn cách nào khác là xích lại gần nhau, nương tựa vào nhau khi khó khăn hoạn nạn. Tính hào phóng, hiếu khách trong tập quán ăn uống của người dân Nam Bộ vì vậy mang ý nghĩa cả về vật chất lẫn tinh thần, bắt rễ sâu trong lòng những giá trị truyền thống nhân văn của dân tộc.

2. Tính dung hợp

Người Nam Bộ rất sáng tạo trong ẩm thực, bắt nguồn từ sự dung hợp những đặc trưng văn hóa khác nhau của những cộng đồng người cùng

sinh sống trên mảnh đất này. Đó là cách xử lý hài hòa quan hệ giữa thiên nhiên và con người của cư dân nơi đây. Dung hợp là sự hòa lẫn vào nhau để hợp thành một thể thống nhất. Đặc điểm này thể hiện rất rõ trong văn hóa ẩm thực của vùng đất Nam Bộ. Bởi đây là vùng đất khẩn hoang, đa số cư dân miền Nam có nguồn gốc từ miền Bắc hoặc miền Trung (vùng Ngũ Quảng), hòa nhập cùng cộng đồng người Khmer, Hoa, Chăm, vì vậy, văn hóa nơi đây mang tính dung hòa, dung hợp là điều dễ hiểu.

Tính dung hợp trong văn hóa ẩm thực Nam Bộ thể hiện trước hết ở sự pha trộn văn hóa ẩm thực các vùng miền Việt Nam. Theo nhà văn Sơn Nam, người dân Nam Bộ khi làm các món ăn cúng giỗ ông bà tổ tiên vẫn chú ý đến các món ăn truyền thống ở Bắc Bộ, Trung Bộ như: thịt hầm, thịt luộc, món xào, thịt kho... Tuy nhiên, do lượng lương thực, thực phẩm nhiều, các món ăn từ các vùng miền khác khi du nhập đến đây được phát triển và cải biến mạnh mẽ. Sợi bún từ miền Bắc, khi vào đến miền Nam, trở nên to hơn, đặc bột hơn, trở thành món bánh canh. Chiếc bánh tráng của miền Trung vào đến miền Nam cũng được thay đổi, thêm nhiều mùi vị hơn, được chế biến theo nhiều cách khác nhau. Món bánh xèo khi dừng chân ở vùng đất Nam Bộ cũng to hơn, nhân bánh đa dạng, phong phú hơn, thêm giá, đậu xanh, nước cốt dừa, nhiều tôm thịt, ăn kèm rất nhiều loại rau... Đó chính là một phần ký ức văn hóa mà người dân Nam Bộ mang theo khi khai hoang, định cư ở vùng đất mới này.

Bên cạnh sự phát triển từ văn hóa ẩm thực của người Việt ở Bắc Bộ và Trung Bộ, ẩm thực Nam Bộ còn chịu ảnh hưởng sâu sắc văn hóa ẩm thực của cộng đồng người Khmer, Hoa, Chăm... Với tính cách hào hiệp, phóng khoáng, trên nền tảng của điều kiện thiên nhiên ưu đãi, người Nam Bộ tiếp tục thu nhận, cải biến những món ăn thức uống của các tộc người cộng cư, làm phong phú thêm kho tàng ẩm thực của mình. Tác giả Hoàng Xuân Việt đã gọi đây là tính “tổng hóa = tổng hợp và biến hóa” (3) trong ẩm thực Nam Bộ.

Món canh chua của người Khome khá đơn giản, thì món canh chua của người Việt ở miền Nam sử dụng nhiều loại rau đậu như: đậu bắp, bạc hà, giá, thơm, cà chua, bông súng, bông so đũa... nấu với các loại thịt cá, hải sản khác nhau. Cũng từ món bún mắm prahóc của người Khome, người Việt ở Nam Bộ sáng tạo ra món lẩu mắm, dùng mắm cá sặc, cá linh để nấu, lọc lấy nước, nấu với thịt, cá, tôm, mực, cà tím, ăn kèm với bún và các loại rau...

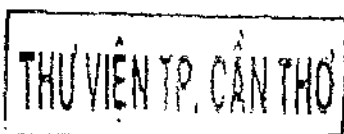
Tính dung hợp trong văn hóa ẩm thực của người Việt ở Nam Bộ còn thể hiện ở sự ảnh hưởng từ các nền ẩm thực khác như: Trung Quốc, Thái Lan, Pháp, Campuchia... Đây là điểm khác biệt so với văn hóa ẩm thực của người Việt ở miền Bắc. Rất nhiều món ăn thức uống có nguồn gốc từ Trung Quốc như: hủ tiếu, phá lấu, cháo, hoành thánh... chỉ có mặt ở Nam Bộ, ít xuất hiện ở miền Bắc. Người miền Bắc cũng không sử dụng cà phê vốn là thức uống theo chân người Pháp vào Việt Nam một cách thường xuyên như người miền Nam, thay vào đó là các loại nước uống cổ truyền của dân tộc như: chè, nước vối. Người miền Bắc thích ăn bánh chưng, bánh dày, bánh giò, những thứ bánh dân tộc; trong khi đó, ở Nam Bộ, khẩu vị của người dân ngoài những thứ bánh quen thuộc còn có bánh flan, bánh gato, các loại bánh ngọt vốn không phải là những thứ bánh truyền thống. Các món ăn của người dân Nam Bộ thường đặc trưng bởi vị ngọt của đường, nước dừa, nước cốt dừa, thói quen du nhập từ văn hóa ẩm thực Ấn Độ, Thái Lan. Việc du nhập các loại thức ăn nhanh cùng với phong cách phục vụ ẩm thực chuyên nghiệp, đã thể hiện sự nhanh nhạy của văn hóa Nam Bộ nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng trong quá trình tiếp xúc giao lưu với các nền văn hóa phương Tây... Tất cả những điều đó khiến cho ẩm thực ở vùng đất cực nam của tổ quốc mang vẻ phong phú, đa dạng hơn bất kỳ vùng miền nào ở nước ta.

3. Tính năng động, phá cách

Là những lưu dân đi mở cõi, khai phá nên tính cách của người Việt ở Nam Bộ ngoài sự hiếu khách, hào phóng còn năng động, thích

phiêu lưu, thích cái mới. Khác với Bắc Bộ, nơi người dân ưa thích sự ổn định, người dân Nam Bộ thường không chấp nhận sự ràng buộc theo một trật tự, khuôn khổ nào đó. Họ sẵn sàng chấp nhận cái mới, gia nhập cái mới vào hành trang văn hóa của mình như một phương thức để tồn tại, phát triển trong điều kiện mới. "Nói chung họ là những người lớp dưới và vì không chịu nổi sự áp bức và tình trạng nghèo khổ của vùng quê cũ đặc biệt là ở cực Nam Trung Bộ đã đi tìm một cuộc sống khác ở Nam Bộ. Chính họ cũng phải có một tinh thần can đảm xa rời những giá trị cổ truyền và một chút tính cách phiêu lưu của những người "khai sơn trăm thảo", mở đường đến một chân trời mới" (4).

Điều này thể hiện rõ qua những giá trị văn hóa ẩm thực ở vùng đất Nam Bộ. Ẩm thực có sự gia giảm táo bạo, sẵn sàng cho thêm các phụ gia mới mẻ để làm mới món ăn và làm mới khẩu vị. Đây cũng là một điểm khác biệt so với ẩm thực miền Bắc, nơi luôn bảo thủ, nghiêm ngặt trong cách chế biến, sử dụng gia vị. Sự phá cách đã làm cho những món ăn ở Nam Bộ dù có nguồn gốc từ mọi miền tổ quốc nhưng lại mang những màu sắc mới. Nếu con gà ở miền Bắc không chấp nhận thứ lá nào khác ngoài lá chanh thì con gà ở miền Nam sẵn sàng đón nhận những gia vị khác (lá giang, sả, đinh lăng, rau răm...). Món canh chua cũng có nhiều biến thể khác nhau, tùy vào điều kiện nguyên liệu cụ thể của từng địa phương. Món canh chua (cá) của Nam Bộ: canh chua cá lóc, canh chua cá linh bông súng, canh chua cá rô bông điên điển, canh chua cá bông lau, bông so đũa, canh chua cá kèo lá giang, canh chua khô cá sặc, khô cá dứa... Món bún riêu của người miền Bắc với nguyên liệu đơn giản chỉ là cà chua, cua đồng (có thể thêm đậu hũ chiên) thì bún riêu của người Nam Bộ lại có thêm rất nhiều nguyên liệu như: huyết heo, chả, giò heo, ốc... Nhìn chung, người Việt ở Nam Bộ luôn tìm cách đổi mới món ăn, từ nguyên liệu đến cách chế biến, cách dùng phụ gia và ít khi đúc kết một món ăn nào đó thành công thức định sẵn như ẩm thực miền Bắc.



Về ứng xử trong ăn uống, nếu như văn hóa ẩm thực Bắc Bộ mang tính tôn ti, chuẩn mực do chịu ảnh hưởng sâu sắc của Nho giáo, thì ở Nam Bộ, đặc điểm này trở nên mờ nhạt hơn nhiều. Xét từ cội nguồn, văn hóa Nam Bộ là văn hóa của những lưu dân mà đa phần là nông dân, thợ thủ công nghèo, binh lính đào ngũ hoặc giải ngũ, tù nhân bị lưu đày, những người trốn binh dịch... Chính vì vậy, trong ăn uống, người Việt ở Nam Bộ gần như không bị ràng buộc bởi những quy định, phép tắc, lễ nghi mang tính tôn ti, chuẩn mực. Chẳng hạn như món cá lóc nướng trui, ngoài việc thể hiện không gian dân dã, khoáng đạt của việc ăn uống còn mang đậm cách ứng xử thân tình, bình đẳng của người dân vùng đất này. “Một nét văn hóa thú vị ở đây là thực khách không chỉ gồm có những người lao động tát đìa và chủ đìa cá, mà tất cả những ai có mặt tại chỗ đều được mời tham dự cuộc vui, từ người chèo bắt hời cá đến người đi coi chơi, từ người lớn đến em bé mục đồng... với không khí bình đẳng, dân chủ đầy ắp tình người” (5).

Văn hóa Nam Bộ mang trong mình những nét văn hóa vừa truyền thống, vừa hiện đại, vừa thống nhất, vừa đa dạng, vừa thuần Việt, vừa không thuần Việt. Sự phát triển mạnh mẽ của văn hóa ẩm thực vùng đất này, xét về một phương diện nào đó, là sự tích lũy của những giá trị ẩm thực truyền thống của dân tộc Việt Nam đã được vun đắp qua hàng năm lịch sử, cộng với chất xúc tác là điều kiện thuận lợi về tự nhiên xã hội con người, Nam Bộ đã mang đến một diện mạo văn hóa ẩm thực đặc trưng trong tiến trình lịch sử văn hóa dân tộc Việt Nam ■

L.T.H.Q

1, 5. *Văn hóa dân gian người Việt ở Nam Bộ*, Nxb Tổng hợp TP.HCM, 2014, tr.49, 108.

2. Trịnh Hoài Đức, *Gia Định thành thông chí*, Nxb Tổng hợp Đồng Nai, 2005, tr.179.

3. Nguyễn Nhã, *Bản sắc ẩm thực Việt Nam*, Nxb Thông tấn, Hà Nội, 2009, tr.90.

4. tailieu.vn.

QUẢN LÝ MẠNG XÃ HỘI...

(tiếp theo trang 10)

cho lợi ích của xã hội. Cho dù cách sử dụng nó như thế nào sẽ quyết định việc đem lại những tác động tích cực hay tiêu cực tới văn hóa và lối sống của con người. Không thể phủ phận những mặt tích cực mà MXH đã mang lại khi phục vụ cho tiến trình đẩy mạnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa và hội nhập quốc tế. Chính vì vậy, việc hoàn thiện cơ chế quản lý mạng xã hội trên các phương tiện truyền thông là hết sức cần thiết bởi đó là cơ sở pháp lý để định hướng, hướng dẫn người dùng đặc biệt là bộ phận thanh, thiếu niên sử dụng MXH một cách hữu ích, an toàn và đúng quy định của pháp luật. Cơ chế quản lý MXH càng minh bạch, cụ thể thì việc thực thi quyền sử dụng của thanh, thiếu niên sẽ càng có hiệu quả, đảm bảo vừa thỏa mãn được nhu cầu của họ về giải trí, học tập, chia sẻ thông tin, kết bạn vừa tránh được những tác động xấu của các thế lực thù địch lợi dụng MXH. Do đó, để có được một cơ chế quản lý hoàn thiện thì đòi hỏi trước hết chính là những quan điểm chỉ đạo và chính sách đúng đắn, kịp thời của Đảng và Nhà nước trong giai đoạn hiện tại và sắp tới để có thể phát huy được sức mạnh, lợi thế của các MXH nhằm đóng góp tích cực và hiệu quả vào công cuộc phát triển kinh tế, xã hội, xây dựng hệ thống chính trị, đảm bảo quốc phòng, an ninh của đất nước nói chung và xây dựng, phát triển văn hóa, lối sống con người Việt Nam nói riêng ■

N.T.L.H

1, 3, 4, 6. Nghị định số 72/ 2013/NB-CP ngày 15-7 -2013 và *Quản lý, cung cấp, sử dụng internet và thông tin trên mạng*.

2. Nghị định số 174/2013/ NĐ - CP về *Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực bưu chính viễn thông, công nghệ thông tin và tần số vô tuyến điện*.

5. Thông tin số 38/2016/TT- BTTTT *Quy định chi tiết về việc cung cấp Thông tin công cộng qua biên giới*.