

Ẩm thực Nam Bộ qua ca dao, tục ngữ

Trần Kiều Quang

An uống là một nhu cầu của lẽ sinh tồn, là một phản ứng tất yếu về mặt sinh lý của sinh vật. Đặc biệt là ở con người, ăn uống không chỉ là nhu cầu của phản ứng cơ thể theo kiểu đói ăn, khát uống, mà trên hết ăn uống còn là bản sắc văn hóa của từng vùng, miền, từng quốc gia, dân tộc. Và ở mỗi cá nhân, thông qua việc ăn uống, người ta có thể đánh giá được sơ bộ tính cách và nhân phẩm của người ăn. “Chính vì vậy thông qua ăn uống ông cha ta đã gửi gắm, ẩn dụ nhiều tri thức dân gian vào kho tàng ca dao, tục ngữ”⁽¹⁾ để ngợi ca những sản vật ở địa phương, hướng dẫn cách ăn uống sao cho đúng cách, đúng điệu và nhắc nhở những đạo lý làm người thông qua việc ăn uống.

“Con người vốn là sản phẩm của môi trường tự nhiên và là sản phẩm của hoàn cảnh xã hội. Với lẽ đó, yếu tố tự nhiên là một trong những điều kiện vô cùng quan trọng góp phần không nhỏ chi phối trực tiếp đến cái ăn, cái uống của con người.”⁽²⁾

Nam Bộ là vùng sông nước, có hệ thống sông ngòi chằng chịt, phục vụ cho việc tưới tiêu ruộng đồng, các cây hoa màu và cây ăn trái, cộng với nguồn phù sa bồi đắp quanh năm, đất đai màu mỡ, khí hậu hiền hòa, nên Nam Bộ là mảnh đất lý tưởng cho việc trồng những loại cây ăn trái. Cây ăn trái ở đây rất đa dạng và phong phú. Mỗi nơi nổi tiếng với một hoặc nhiều loại sản vật của địa phương mình, nào cam, nào bưởi, nào quýt, nào xoài... cho nên cũng không lạ gì trong ca dao vùng này ta bắt gặp rất nhiều những cây trái và sản vật của một vùng đất, ca ngợi đặc sản của từng địa phương.

Đây là sự tự hào về quê hương xứ sở, về những sản vật do bàn tay khối óc của con người làm nên hòa cùng sự trù phú của thiên nhiên đã ban tặng cho con người. Chính vì lẽ đó, những tên đất, tên làng gắn

với từng loại cây trái đi vào ca dao, hò, vè đã trở thành dấu ấn văn hóa trong tâm thức của người dân nơi đây. Chẳng hạn:

Bến Lức, Long An là quê hương của các giống lúa có gạo thơm ngon:

Đi đâu cũng nhớ quê mình

Nhớ cầu Bến Lức, nhớ chình gạo thơm

Gò Công là vùng biển giàu tôm cá, nên có nhiều món hải sản đặc thù, đặc biệt món *Mắm Tôm Chà Gò Công*:

Gò Công giáp biển, nổi tiếng mắm tôm chà

Mắm tôm chua ai ai cũng chắt lưỡi hít hà

Sài Gòn, chợ Mỹ ai mà không hay.

Bến Tre - quê hương Đồng khởi, một vùng đất anh hùng nhưng cũng nổi tiếng với nhiều sản vật địa phương. Đặc biệt là dừa thì không đâu nhiều như ở Bến Tre. Từ dừa người ta có thể chế biến ra nhiều loại sản phẩm khác như: mứt dừa, kẹo dừa, các sản phẩm thủ công mỹ nghệ từ dừa...

Bến Tre nước ngọt lắm dừa,

Ruộng vườn thừa chỗ biển thừa cá tôm.

Sầu riêng, măng cụt Cái Mơn,

Nghêu sò Cần Lợi, thuốc ngon Mỏ Cà.

Xoài chua, cam ngọt Ba Lai,

Bắp thì Chợ Giữa giồng khoai Mỹ Hoà.

Mắm bần ven bãi phù sa,

Bà Hiền, Tân Thủy, hàng hà cá tôm.

Quýt đường, vú sữa ngổn ngang,

Dừa xanh Sóc Sãi, tơ vàng Ba Tri.

Xẻo Sâu cam tốt ai bì,

Lúa vàng Thạnh Phú, khoai mì Thạnh Phong.

Muối khô ở Gành mận nong,

Giồng Trôm, Phong Năm dưa đồng giăng giăng.

Chỉ trong mấy câu mà bài ca dao đã tổng kết hết được các sản vật của quê hương mình. Ở đây các tác giả dân gian không nói chung chung mà nói cụ thể từng loại sản vật ở từng địa phương cụ thể. Nào là Cần Lợi thì có nghêu, Cái Mơn thì măng cụt, cam ngọt thì ở Ba Lai, thuốc ngon Mỏ Cà, dừa xanh Sóc Sãi, khoai mì Thạnh

Phong... Ôi kể sao cho siết những sản vật của quê hương Đồng khởi anh hùng, của những người con đầu trần chân đất, một nắng hai sương với ruộng đồng, để làm nên một đồng bằng trù phú như ngày hôm nay.

Vùng Tháp Mười cũng là cái nôi của cá và lúa. Có thể nói, nơi đây là vựa lúa của cả nước:

Ai ơi! Về với Tháp Mười

Cá tôm sẵn bắt, lúa trời sẵn ăn.

Vĩnh Long có nhiều phong cảnh đẹp, trai thanh gái lịch, đất đai ruộng vườn phong phú, có rất nhiều loại cây ăn trái:

Vĩnh Long giàu bưởi Bình Minh

Cam quýt Tam Bình, đồng lúa Vũng Liêm.

Vùng Sóc Trăng không chỉ nổi tiếng với nhiều đặc sản mà còn có loại rượu Ba Xuyên danh tiếng một thời:

Ghé ăn bánh hỏi Sóc Trăng, Bã Xàu

Mắm nêm, chuối chát, khế, rau

Tôm càng Đại Ngãi cặp vào khó quên!

Ngó lên trời, mưa sa lác đác

Ngó xuống đất, hạt cát nằm nghiêng

Rượu Ba Xuyên rót dài người hiền

Trước là dài bạn, sau giải phiền cho anh.

Cà Mau thì nổi tiếng với món đặc sản mắm ba khía:

Muốn ăn ba khía, ốc len

Thì xuống Rạch Gốc khéo quên đường về.

Bạc Liêu cũng không kém gì:

Theo anh về xứ Bạc Liêu

Ăn cá thay bánh, bầu nghêu thay quà.

Với số lượng sản vật phong phú bậc nhất cả nước, người Nam Bộ đã chế biến ra rất nhiều món ăn ngon:

Cá kèo mà gắp mắm tươi

Như nơi đất khách gặp người cố tri.

Không chỉ biết chế biến ra nhiều món ăn phong phú mà họ còn biết kết hợp các món ăn lại với nhau để tạo được cảm giác ngon miệng và cũng là để cho đỡ ngán, cho đúng điệu:

Kèo nèo mà lại làm chua,

Ăn với cá rán chẳng thua món nào.

Ở trên là những sản vật và cách ăn của người Nam Bộ được phản ánh qua ca dao. Bên cạnh đó, cha ông ta còn thông qua cái

ăn này mà sáng tác nên những câu tục ngữ để nhắc nhở, giáo dục con người những đạo lý ở đời. Bởi, tục ngữ là túi khôn của nhân dân, là những kinh nghiệm quý báu được cha ông ta chọn lọc, đúc kết lại qua nhiều thế hệ. Vì vậy, những câu tục ngữ về ăn uống phần lớn là những nhận định về nhân tình thế thái, chứa đựng nhiều triết lý rất sâu xa.

Thật sự thì, miếng ăn đối với con người vô cùng hệ trọng. Người ta có thể nhịn các thứ khác chứ không thể nhịn ăn, vì ăn là vấn đề hệ trọng hàng đầu trong cuộc sống của con người. Nhịn ăn là đồng nghĩa với chết. Tuy vậy, không phải ăn sao cũng được, ăn kiểu gì cũng xong, mà ăn phải có chừng mực, phải biết cách ăn, ăn sao cho có văn hóa... Chính vì lẽ đó, ông bà ta từ xưa đã lấy cái ăn để giáo dục con người thông qua những câu tục ngữ ngắn gọn, súc tích mà ý nghĩa rất sâu. Những câu tục ngữ về ăn uống ở Nam Bộ có thể dùng để châm biếm, chê cười một ai đó, cũng có khi là một lời khuyên, là một lời dạy bảo cho cách sống ở đời.

Người Nam Bộ rất thẳng tính, phải thì nói phải, trái thì nói trái, làm thì làm cật lực, chơi thì chơi xả láng nên họ rất ghét những kẻ lười biếng, ngồi không hưởng lợi, gặp việc thì tránh, thấy ăn thì nhào vô: *Ăn thì mau chân, việc cần thì đứng đĩnh* hoặc làm ít ăn nhiều, theo kiểu: *Ăn như thuyền chở mã, làm như ở chơi trăng* hay: *Ăn như xáng múc, làm như lục bình trôi*. Ở vùng này, ai ai cũng biết hai động tác của *xáng múc* và *lục bình trôi*. *Xáng múc* còn được cư dân vùng này gọi là *xáng cạp*, dùng để cạp đất, nạo vét kênh, mương, sông... Mỗi lần *xáng* buông cần cẩu xuống, hai càng của nó dang ra để bấu vào cục đất mà cạp lên. Mỗi động tác cạp, chiếc *xáng* này múc được một khối đất rất to. Còn *lục bình* thì có nhiều ở sông rạch, chúng kết thành từng đê trôi theo con nước trên sông. Chính vì kết thành từng mảng lớn nên chúng trôi rất chậm. Đặc biệt, những khi con nước đứng thì *lục bình* cứ lững lờ trên sông, trôi rất chậm. Tác

giả dân gian đã sử dụng hai động tác của hai hình ảnh này để chê cười những kẻ ham ăn mà không chịu làm. Ăn thì gấp miếng to, miếng lớn, đến khi làm thì lựa việc nhỏ, việc nhẹ nhàng, mà lại làm chậm nữa. Thật là sâu sắc.

Thông qua việc ăn uống, ông bà xưa còn muốn nhắc nhở người đời về tư cách, tác phong và phẩm chất của mình. Nghĩa là ăn uống sao cho đừng mất thể diện, đừng để người ta chê cười: *Ăn có nơi, làm có chỗ*. Chứ không phải bạ đâu ăn đấy, vừa đi vừa ăn hoặc vừa nói vừa ăn vì như thế sẽ mất lịch sự, không phải là người đàng hoàng là người không có tư cách, sẽ bị người ta chê cười. Khi ăn cũng nên ăn sao cho vừa phải chứ không nên tham ăn cố uống, ăn lấy được, lấy no, thậm chí quá no vì như thế sẽ mất ngon và mất cả miếng ngon: *Ăn lắm thì hết miếng ngon*. Câu tục ngữ này còn ẩn chứa lời khuyên chúng ta đừng quá ham lợi một lúc mà để mất hết về sau theo kiểu giết gà lấy trứng. Ở Nam Bộ còn có hàng loạt câu tục ngữ mượn việc ăn uống để dạy bảo con người về các mặt đạo đức, cách cư xử, cách sống ở đời... Điều này đã chứng minh các tác giả dân gian ở đây ngoài việc chú trọng đến miếng ăn, đưa miếng ăn lên tầm quan trọng hàng đầu còn rất chú trọng đến cách ăn, nhân cách khi ăn... “Mặc dù biết rất rõ: *không ăn có nghĩa là chết; có thực mới vực được đạo*... nhưng không phải vì thế mà nhân dân đã tuyệt đối hóa ăn uống, coi ăn uống là tất cả, là trên hết. Có thể nói, đây là một trong những vấn đề không thể hiểu một cách đơn giản. Nói như thế có nghĩa là, ngoài những giá trị về mặt vật chất mà ăn uống đưa lại, cha ông ta còn tìm thấy trong đó một ý nghĩa khác rất sâu xa. Đó là nhân cách, là phẩm chất, là đạo lý... của con người trong ăn uống. Trên thực tế, đây cũng là một trong những đặc điểm khác biệt một cách rõ nét nhất giữa con người với con vật.”⁽³⁾ Tất cả đó là đạo lý làm người mà trong đời mỗi người phải nhớ lấy: *Ăn ít no dai, ăn nhiều tức bụng*. Nghĩa đen của câu tục ngữ này thì ai cũng hiểu, bởi đây

là một sự thật rất hiển nhiên. Ăn quá nhiều chẳng những làm mất cảm giác ngon miệng mà còn dễ bị tức bụng, gây khó chịu. Nghĩa bóng của nó là khuyên người ta đừng quá tham lợi mà để di họa về sau. Cái gì cũng phải từ từ thì nó mới bền chứ vơ vào cùng một lúc thì rất nguy hiểm. Hoặc giả kiếm ăn được bao nhiêu thì ăn xài hết bấy nhiêu, ăn uống mà không lo nghĩ chuyện tích trữ, để dành thì dù có khá giả cỡ nào cũng sẽ có ngày tán gia bại sản: *Ăn không lo của kho cũng hết*. Còn *Ăn một miếng, tiếng một đời* là lời khuyên con người ăn uống phải có tư cách, đừng quá ham ăn mà thiên hạ chê cười. Mình làm thì mình ăn, cái gì của mình thì mình hưởng, đừng tham lam, ăn giựt, lừa dối để kiếm lợi cho mình, vì như thế sẽ mang tiếng suốt đời. Không phải chỉ có chuyện ăn uống, mà làm việc gì cũng vậy, tất cả đều phải cân nhắc, đừng vì tham lợi nhỏ mà để mất việc lớn: *Ăn bữa gỏi lỗ bữa cày*. Và khi có cái ăn rồi thì phải cân nhắc, ăn hôm nay phải để dành ngày mai, được lợi nhỏ mà bền hơn là được lợi lớn mà mau tiêu tan. Do đó, ông bà ta dạy bảo: *Ăn chắc mặc bền*. Có cái ăn, có cái lợi thì phải nhớ những người đã tạo cho mình cái ăn, cái lợi đó. Làm người phải nhớ cội nguồn, chịu ơn thì đừng quên ơn: *Ăn bát cơm dẻo, nhớ nẻo đường đi mới đúng* với đạo lý làm người.

Xem ra, những câu tục ngữ này thâm thúy vô cùng, nó là cả một triết lý ở đời. Ông bà ta nói về cái ăn nhưng mục đích không phải là bàn chuyện cái ăn, mượn cái ăn để nói chuyện đời, mượn chuyện ăn uống để giáo dục con người... Thật chí lý lắm thay!

⁽¹⁾ Nguyễn Thị Phương Anh (2015), Tri thức dân gian về ẩm thực của người Việt đồng bằng Bắc Bộ qua ca dao, tục ngữ, Tạp chí Khoa học ĐHQGHN: Khoa học Xã hội và Nhân văn, tập 31, số 2..

⁽²⁾ Nguyễn Thị Phương Anh, Tlđđ..

⁽³⁾ Phan Văn Hoàn (2006), Bước đầu tìm hiểu Văn hóa ẩm thực Việt Nam, Nxb KHXH, Hà Nội.