

## NGÔN NGỮ VÀ VĂN HÓA

## NGUỒN GỐC, CẤU TẠO TÊN GỌI CÁC MÓN ĂN Ở BẾN TRE

NGUYỄN MINH HOẠT\*

**TÓM TẮT:** Từ những đặc điểm tự nhiên và xã hội, người dân Bến Tre đã tạo nên những món ăn độc đáo, góp phần phục vụ cuộc sống và xây dựng thương hiệu du lịch nổi tiếng ở vùng đất này. Tên gọi các món ăn ở Bến Tre là nội dung hàm chứa các yếu tố về ngôn ngữ và văn hóa ẩm thực của con người Bến Tre. Bài viết khảo sát tên gọi các món ăn ở Bến Tre từ phương diện ngôn ngữ. Qua đó làm rõ các nội dung: về nguồn gốc thuần Việt hay vay mượn của tên gọi; các yếu tố kết hợp, cấu tạo nên mô hình, cấu trúc trong tên gọi các món ăn ở Bến Tre.

**TỪ KHÓA:** tên gọi; món ăn; Bến Tre; ngôn ngữ; nguồn gốc; cấu tạo.

**NHẬN BÀI:** 5/9/2020.

**BIÊN TẬP-CHỈNH SỬA-DUYỆT ĐĂNG:** 15/11/2020

### 1. Mở đầu

Bến Tre nằm ở cuối nguồn sông Mê Kông, giáp biển, khí hậu nhiệt đới, có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, thuận lợi cho sinh trưởng của các loài động: cá, tôm, cua, rắn, trâu, bò, heo, gà,...; các loài thực vật như: lúa, nếp, bắp, đậu, khoai, thốt nốt, dừa xiêm, so đũa, lá cách. Con người nơi đây đã tận dụng những sản vật có sẵn trong tự nhiên, cùng với trí tuệ sáng tạo và bài tay khéo léo đã chế biến ra nhiều món ăn ngon, đẹp và có giá trị dinh dưỡng để phục vụ cho nhu cầu cuộc sống và phục vụ khách du lịch. Mỗi món ăn là sự kết hợp hài hòa của các yếu tố như chủng loại, nguyên liệu, hình thức chế biến,... tạo nên những tên gọi riêng, ẩn chứa những giá trị về ngôn ngữ và văn hóa.

Bài viết khảo sát, thống kê, phân loại, giới thiệu các món ăn ở Bến Tre tại thực địa theo chủng loại, chất liệu, hình thức chế biến; tên gọi món ăn gắn với đặc sản dừa, tên riêng, địa danh, không gian khai thác nguyên liệu,... Từ đó phân tích lí giải nguồn gốc và cấu tạo tên gọi các món ăn ở Bến Tre. Nội dung nghiên cứu góp phần làm rõ đặc điểm về ngôn ngữ của tên gọi món ăn ở Bến Tre, từ đó ứng dụng vào các lĩnh vực nghiên cứu ngôn ngữ, văn hóa, phát triển ngành du lịch trên địa bàn.

### 2. Khái quát một vài đặc điểm về tự nhiên, xã hội và con người Bến Tre

**2.1.** Tỉnh Bến Tre nằm cuối nguồn sông Cửu Long, có chiều dài bờ biển 65 km, tiếp giáp các tỉnh Tiền Giang, Trà Vinh, Vĩnh Long. Trung tâm tỉnh cách TP Hồ Chí Minh 87 km về phía tây qua tỉnh Tiền Giang và Long An. Địa hình của Bến Tre bằng phẳng, có độ cao trung bình từ 1 đến 2 mét so với mực nước biển, thấp dần từ Tây Bắc xuống Đông Nam, độ cao chênh lệch khá lớn, tối đa là 3,5 m. Khí hậu nhiệt đới gió mùa, mùa mưa thường kéo dài từ tháng 5 đến tháng 10, các tháng còn lại là mùa khô. Nhiệt độ trung bình năm từ 26°C-27°C. Bến Tre có hình rẽ quạt, đầu nhọn nằm ở thượng nguồn, có bốn con sông lớn là Tiền Giang, Ba Lai, Hàm Luông, Cổ Chiên bao bọc và chia tỉnh này thành ba phần là *cù lao An Hóa*, *cù lao Bảo* và *cù lao Minh* phù sa màu mỡ, cây trái sum suê... Địa hình bờ biển của tỉnh chủ yếu là các bãi bồi rộng với thành phần chủ yếu là bùn hoặc cát. Khi triều rút, các bãi bồi nổi lên và trải rộng ra biển hàng nghìn mét, tạo thuận lợi cho nuôi trồng hải sản.

**2.2.** Đầu thế kỉ XIX, tỉnh Bến Tre là vùng hoang vu, chỉ có một vài nhóm người đến định cư và thường tập trung nơi đất cao trên các giồng và ven biển, hoặc dọc theo các đê sông, rạch, thuận tiện cho việc đi lại, sinh sống và tránh lũ lụt. Sau này, số người đến định cư ngày càng đông, những lưu dân người Việt chọn những giồng đất cao ráo để sinh sống. Vùng đất Ba Tri được khai phá sớm nhất, vì nơi đây là địa điểm dừng chân của các lưu dân theo đường biển. Lần hồi, dân cư ngày càng đông đúc, lập nên thôn, trại, làng.

Nhờ những kinh nghiệm trong sản xuất ở quê nhà, khi đến vùng đất mới, những người dân đã tạo nên những cánh đồng bao la, những vườn dừa bạt ngàn, những vườn cây ăn trái tươi tốt. Chỉ trong hai thế kỉ, những vùng đất hoang vu đầy dã thú, các cù lao nằm ở cuối vùng sông Tiền, sông Ba Lai, sông Hàm Luông, sông Cổ Chiên đã trở thành nơi sản xuất dừa, trái cây, gạo ngon nổi tiếng.

### 3. Nguồn gốc tên gọi các món ăn ở Bến Tre

\* TS; Trường Đại học Nguyễn Tất Thành, Thành phố Hồ Chí Minh; Email: nmhoat@ntt.edu.vn

Tên gọi món ăn ở Bến Tre vừa có đặc điểm chung của tên gọi các món ăn trong nước, trong khu vực Nam Bộ, đồng thời có những đặc điểm riêng mang dấu ấn của vùng đất Bến Tre. Khảo sát tên gọi món ăn ở Bến Tre, chúng tôi thu được kết quả: có 358 tên gọi, bao gồm 129 (36,03%), tên gọi các món ăn theo chủng loại, như: *com, cháo, xôi, canh, chè,...* và 229 (63,97%) tên gọi các món ăn theo chất liệu kèm theo hình thức chế biến, như: *Bò nấu patê, bánh mì; Trâu xào lá cách, nước cốt dừa; Nai nê ngũ sắc; Mực hấp gừng; Đuông dừa nướng;...* Trong 358 tên gọi món ăn, có 279 (77,93%) tên gọi chứa các yếu tố có nguồn gốc thuần Việt; 79 (22,07%) tên gọi các món ăn chứa các yếu tố có nguồn gốc vay mượn.

### 3.1. Tên gọi chứa các yếu tố có nguồn gốc thuần Việt

Tên gọi chứa các yếu tố có nguồn gốc thuần Việt, như: *Com chiên cá mặn; Gỏi bò tái me; Chả giò dừa; Bánh canh bột xắt; Bún thịt xào; Canh cải thịt băm, Cháo cua đồng, Lẩu bò tiềm sen, mì; Bò chằm chèo; Nai nê; Mực hấp gừng; Đuông dừa nướng;...* Các yếu tố có nguồn gốc thuần Việt trong tên gọi các món ăn ở Bến Tre, bao gồm:

Tên chủng loại thức ăn, như: *com, xôi, cháo, canh, bánh, gỏi, lẩu, kẹo, chè, phở, bún,...*; Tên các nguyên liệu, như: *heo, nai, bò, dê, gà, tôm, cá, lươn, ốc, rau cải, tía tô,...*;

Tên các hình thức chế biến: *xào, nước, hấp, rang, quay, luộc, tiềm, um, kho, hầm,...*

Tên các địa danh, tên riêng của người Việt trong nước và thuộc tỉnh Bến Tre, như: *Bánh dừa Giồng Luông, Bánh phồng Sơn Đốc, Bánh trắng Mỹ Lông, Bánh xèo ốc gạo Phú Đa,...*

Tên gọi chứa các yếu tố có nguồn gốc thuần Việt chiếm tỉ lệ lớn. Điều đó khẳng định, nguyên liệu các món ẩm thực được khai thác từ không gian sống của người Việt trong khu vực; cách chế biến các món ăn phù hợp với sở thích, tâm lí và truyền thống của con người Bến Tre nói riêng và người dân Nam Bộ nói chung. Chính các yếu tố thuần Việt trong tên gọi món ăn ở Bến Tre đã chứng minh sự hiện diện của người dân Việt đến khai thiên lập địa, khai hoang mở cõi tại vùng đất này từ thời hoang sơ. Tên gọi các món ăn thuần Việt còn giá trị bảo tồn và lưu giữ các đặc sản lâu đời trên địa bàn góp phần tạo thế mạnh phát triển kinh tế và các ngành nghề du lịch, chế biến thực phẩm, chăn nuôi và dịch vụ. Các món ăn truyền thống của người dân Bến Tre được tạo ra từ trí tuệ nhạy bén, bàn tay khéo léo thấm mồ hôi và nước mắt của người lao động không bị pha trộn, tác động của yếu tố ngoại lai tạo nét riêng trong văn hóa ẩm thực.

### 3.2. Tên gọi chứa các yếu tố có nguồn gốc vay mượn

Trong 80 tên gọi món ăn chứa các yếu tố có nguồn gốc vay mượn bao gồm: từ ngữ Hán-Việt (không tính từ Hán-Việt là các địa danh ở nước ngoài); tiếng Anh; các địa danh nước ngoài. Tên gọi món ăn chứa các yếu tố có nguồn gốc vay mượn được thống kê và phân loại theo các nội dung sau:

- Về số lượng các yếu tố vay mượn trong 80 tên gọi món ăn:

Số tên gọi có 1 yếu tố vay mượn: 67 (83,75%), như: *Com Đài Loan; Gỏi bò ngũ sắc; Mì xào hải sản; Hủ tiếu Pa tê; Soups cua bắp; Lẩu Thái Lan, bún; Bò nê tứ quý;...*

Số tên gọi có 2 yếu tố vay mượn: 10 (12,5%), như: *Gỏi cung đình hải sản; Soups bào ngư vi cá; Soups càng cua ngọc bích; Soups cua tóc tiên; Soups cua măng tây;...*

Số tên gọi có 3 yếu tố vay mượn: 3 (3,75%), như: *Soups hải sản bạch quả; Soups hải sản bào ngư; Soups thập cẩm Hoàng Cung.*

Số lượng 1 yếu tố vay mượn trong 80 tên gọi món ăn được kết hợp với từ 1 đến 4 các yếu tố thuần Việt chiếm tỉ lệ lớn. Sự kết hợp này thể hiện sự pha trộn về mặt ngôn ngữ giữa yếu tố thuần Việt và yếu tố vay mượn, góp phần tạo nên sự đa dạng, sức hấp dẫn của món ăn.

- Về số lượng các yếu tố vay mượn trong 96 lượt xuất hiện trong các tên gọi món ăn, có:

48 (50%) yếu tố là Hán-Việt (không tính từ Hán-Việt là các địa danh ở nước ngoài), như: *Com chiên hải sản; Gỏi vịt Hoàng Gia; Chả cá tam sắc; Mì xào thập cẩm;...*

27 (28,12%) yếu tố có nguồn gốc tiếng Anh, như: *Hủ tiếu Pa tê; Bò cuộn phô mai nướng, bánh hời; Bò la gu (đặc quện), bánh mì; Bò nấu patê, bánh mì; Bò nấu sa tế, bánh mì;...*

21 (21,88%) yếu tố có nguồn gốc địa danh (có tính từ Hán-Việt là các địa danh ở nước ngoài). Tên gọi các món ăn ở Bến Tre có yếu tố là địa danh ở nước ngoài được xem là các tên gọi món ăn có nguồn gốc vay mượn, như: *Com chiên Dương Châu; Com Đài Loan; Com gà Hải Nam; Gà đốt Campuchia; Gà nấu gari Ấn Độ; Bún xào Singapore; Lẩu Đại Hàn, bún;...*

Ý nghĩa tên gọi có yếu tố là nguồn gốc vay mượn

- Yếu tố vay mượn là từ Hán-Việt trong vốn từ tiếng Việt. Do quan hệ tiếp xúc với tiếng Hán và các yếu tố lịch sử, để bổ sung cho vốn từ vựng tiếng Việt trong những giai đoạn nhất định, người Việt đã sử dụng từ Hán-Việt để gọi tên các sự vật hiện tượng, trong đó có tên gọi các món ăn. Đối với một số tên món ăn có hai cách gọi, dùng từ Hán-Việt hoặc dùng từ thuần Việt, khi sử dụng từ Hán-Việt để gọi tên các món ăn, thực khách có tâm lí cảm nhận sự trang trọng, cổ kính, hàm súc hơn là khi dùng từ thuần Việt. Chẳng hạn: hải sản (Hán-Việt)/ sản vật biển (thuần Việt); thập cẩm (Hán-Việt)/ gồm nhiều thứ khác nhau (tùy theo chủng loại, nguyên liệu và cách chế biến) trộn lẫn với nhau để tạo nên món ăn (thuần Việt); tứ quý (Hán-Việt)/ bốn mùa trong năm: xuân, hạ, thu, đông (thuần Việt); ngũ sắc (Hán-Việt)/ năm màu (thuần Việt); lục quả (Hán-Việt)/ sáu quả (thuần Việt).

- Yếu tố vay mượn thể hiện xuất xứ, nguồn gốc nguyên liệu, cách chế biến của món ăn. Đó là tên gọi các món ăn có yếu tố vay mượn là địa danh nước ngoài, và không gian khai thác nguyên liệu, như: *Cơm Đài Loan; Gà đốt Campuchia; Bún xào Singapore; Lẩu Thái Lan; Cá chẻm hấp Hồng Kông; Gỏi hoa tuyết đại dương; Bò Tây Ban Nha, bánh mì; Gà khèo nước dừa xiêm xanh; Giò heo chiên giòn, kim chi; Sốt lá phong Canada;...*

- Yếu tố vay mượn thể hiện tính sang trọng, quý hiếm, tân thời. Đây là những món ăn có yếu tố vay mượn là từ Hán-Việt chỉ tên gọi sang trọng liên quan đến không gian sống của vua chúa ngày xưa, gọi sự quý hiếm, sang trọng, hấp dẫn cho thực khách, như: *Gỏi vịt Hoàng Gia, Soups thập cẩm Hoàng Cung; Sườn Kinh Đô; Bánh mì Tôm Hoàng Kim;...* Đồng thời, các yếu tố vay mượn trong tên gọi món ăn cũng sử dụng các từ ngữ tiếng Anh đã được Việt hóa để tăng thêm niềm đam mê, tân thời, cho người sử dụng trong thời kì hội nhập, như: *Hủ tiếu Pa tê; Bò cuộn phô mai nướng, bánh hỏi; Bò nấu sa tế, bánh mì; Gà nấu gari Ấn Độ, bánh mì; Chùm cút rô ty, nước dừa; Kem chuối Mango Home Riverside; Yogurt dừa;...*

- Yếu tố vay mượn thể hiện đặc trưng của nguyên liệu, vẻ đẹp lịch lãm, hài hòa về màu sắc, hình dáng trong cách chế biến và nghệ thuật trình bày món ăn, tăng thêm sự hấp dẫn về thị giác cho người dùng, như: *Gỏi bò ngũ sắc; Chả cá tam sắc; Soups hải sản bí đỏ; Bò tiêm lục quả, bánh mì; Nại nê ngũ sắc; Cá lóc nhồi thịt hấp tử quý; Giò heo hầm tóc tiên; Bò nê tử quý;...*

#### 4. Tên gọi món ăn xét về mặt cấu tạo

Khảo sát 358 tên gọi món ăn ở Bến Tre, xét về mặt cấu tạo, các tên gọi là những cụm danh từ, gồm có danh từ trung tâm và các yếu tố của phần phụ sau. Trên cơ sở lí thuyết về cụm danh từ tiếng Việt, có thể chia tên gọi các món ăn ở Bến Tre thành các mô hình sau:

##### 4.1. Mô hình cấu tạo 1

Danh từ trung tâm	Phần phụ sau - Một thành phần
Chủng loại	Nguyên liệu; Hình thức chế biến; Tên riêng/ địa danh; Đặc điểm chủng loại.
Nguyên liệu chính	Hình thức chế biến; Tên riêng/ địa danh; Đặc điểm nguyên liệu chính; Nguyên liệu phụ; Khẩu vị.

Cấu trúc mô hình 1, tên gọi các món ăn gồm 7 yếu tố/ nhóm yếu tố tạo thành 1 cụm danh từ có hai phần: Phần thứ nhất: *Danh từ trung tâm*, có 2 yếu tố: *chủng loại* và *nguyên liệu chính*. Phần thứ 2: *Phần phụ sau* có một thành phần, 5 yếu tố/ nhóm yếu tố (riêng nhóm yếu tố *nguyên liệu* bao gồm cả *nguyên liệu chính* thuộc danh từ trung tâm).

Tần số xuất hiện trong 18 lượt sử dụng của 7 yếu tố/ nhóm yếu tố ở mô hình 1, gồm: *nhóm nguyên liệu* (gồm: nguyên liệu chính ở danh từ trung tâm; nguyên liệu, - khi kết hợp với chủng loại; nguyên liệu phụ, - khi kết hợp với nguyên liệu chính) 7 (38,89%); *chủng loại* 4 (22,22%); *hình thức chế biến* 2 (11,11%); *tên riêng/địa danh* 2 (11,11%); *đặc điểm chủng loại* 1 (5,55%); *khẩu vị* 1 (5,55%); *Đặc điểm nguyên liệu* 1 (5,55%). Ví dụ:

- Chủng loại kết hợp với các yếu tố của thành phần trong phần phụ sau: *Cơm dừa, Xôi chiên, Phở Ngọc Châu, Cơm trắng,...*

- Nguyên liệu chính kết hợp với các yếu tố của thành phần trong phần phụ sau: *Mực xào, Ốc 6 Phụng, Dừa Sáp, Gà áp trứng phòng tôm, Sứa chua,...*

Kết quả khảo sát cho thấy, trong tổng số 77 cấu tạo tên gọi với 9 cấu trúc ở mô hình 1, số lượt tên gọi có cấu trúc (nguyên liệu chính + hình thức chế biến) chiếm tỉ lệ lớn nhất 31 (40,26%), tiếp đến là tên gọi có cấu trúc (chủng loại + nguyên liệu) 27 (35,06%). Còn lại 19 (24,67%) cấu tạo tên gọi với 7 cấu trúc,

chiếm tỉ lệ thấp. Đặc điểm tên gọi các món ăn theo mô hình 1, ngắn gọn, súc tích, dễ hiểu. Qua tên gọi, thể hiện sự đa dạng về hình thức và phong phú về nguyên liệu trong chế biến món ăn.

#### 4.2. Mô hình cấu tạo 2

Danh từ trung tâm	Phần phụ sau - Hai thành phần			
	Thành phần 1	Số lượt	Thành phần 2	Số lượt
Chủng loại	Hình thức chế biến	3	Nguyên liệu/ Nguyên liệu 2	5
	Nguyên liệu/ Nguyên liệu 1	4	Tên riêng/ địa danh	2
	Tên riêng/ địa danh	1	Màu sắc	1
	Khẩu vị	1	Hình thức chế biến	1
	Chủng loại 2	1		
Nguyên liệu chính	Thao tác ẩm thực	1	Nguyên liệu phụ/ Nguyên liệu phụ 2	4
	Hình thức chế biến/H. thức chế biến 1	5	Màu sắc	1
	Tên riêng/ địa danh	1	Hình thức chế biến 2	1
	Nguyên liệu phụ 1	1	Khẩu vị	1
			Tên riêng/ địa danh	1
	<b>Cộng</b>	<b>18</b>	<b>Cộng</b>	<b>17</b>

Cấu trúc mô hình 2, tên gọi các món ăn gồm 7 yếu tố/ nhóm yếu tố tạo thành 1 cụm danh từ có hai phần: Phần thứ nhất: *Danh từ trung tâm*, có 2 yếu tố: *chủng loại* và *nguyên liệu chính*. Phần thứ 2: *Phần phụ sau* có 2 thành phần, 5 yếu tố/ nhóm yếu tố (riêng nhóm yếu tố *nguyên liệu* bao gồm cả *nguyên liệu chính* thuộc danh từ trung tâm).

Tần số xuất hiện trong 55 lượt sử dụng của 7 yếu tố/ nhóm yếu tố ở mô hình 2, gồm: *nhóm nguyên liệu* (bao gồm cả nguyên liệu chính ở danh từ trung tâm; nguyên liệu, nguyên liệu 1, 2, - khi kết hợp với chủng loại; nguyên liệu phụ, nguyên liệu phụ 1, 2, - khi kết hợp với nguyên liệu chính) 22 (40 %); *nhóm chủng loại* (gồm: chủng loại; chủng loại 2, - khi kết hợp với chủng loại) 12 (21,82 %); *nhóm hình thức chế biến* (gồm: hình thức chế biến; hình thức chế biến 1, 2, - khi trong 1 món ăn có hơn 1 hình thức chế biến) 10 (18,18%); *tên riêng/ địa danh* 5 (9,1%); *màu sắc* 3 (5,45%); *khẩu vị* 2 (3,63%); *thao tác ẩm thực* 1 (1,81%).

Nguyên liệu, chủng loại và hình thức chế biến là ba yếu tố quan trọng không thể thiếu được khi chế biến món ăn. Ba yếu tố này được thể hiện trực tiếp trong tên gọi gọi ra tính cụ thể, trực quan tác động đến tâm lí, khẩu vị, sở thích tăng thêm tính hấp dẫn, “khoái khẩu” đáp ứng nhu cầu tiếp nhận năng lượng vật chất của thực khách. Ví dụ:

- Chủng loại kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Cơm chiên cua; Cơm chiên Dương Châu; Cơm gà Hải Nam; Bún thịt xào; Chả cá tam sắc; ...*

- Nguyên liệu chính kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Bò chấm chèo; Bò cuộn sả; Nai nê ngũ sắc; Đuông dừa rang mặn; Gà đốt Campuchia; ...*

Kết quả khảo sát cho thấy, trong tổng số 181 cấu tạo tên gọi với 18 cấu trúc ở mô hình 2, số lượt tên gọi có cấu trúc (Nguyên liệu chính + Hình thức chế biến + Nguyên liệu phụ) chiếm tỉ lệ lớn nhất 92 (50,83%). Tiếp theo các cấu trúc: (Chủng loại + Nguyên liệu 1 + Nguyên liệu 2) 29 (16,02%); (Chủng loại + Nguyên liệu + Tên riêng/ địa danh) 15 (8,28%); (Chủng loại + Hình thức chế biến + Nguyên liệu) 8 (4,42%). 14 cấu trúc còn lại chiếm 36 (19,89%). Đây là mô hình có số lượng tên gọi nhiều nhất trong tổng số tên gọi được khảo sát.

Trong nhóm cấu trúc có tỉ lệ lớn trong mô hình 2, có yếu tố tên riêng/ địa danh kết hợp với các yếu tố khác để tạo nên tên gọi các món ăn. Tên riêng/ địa danh là yếu tố ghi tên người, tên địa danh gắn liền với nguồn gốc, xuất xứ, thương hiệu, uy tín, truyền thống, đặc sản khu vực quá trình hình thành món ăn. Đây cũng biểu hiện sự giao thoa, tiếp biến tên gọi địa danh của các vùng miền trong nước và khu vực quốc tế. Điều đó tạo cho thực khách có một niềm tin, sự ngưỡng mộ, thỏa mãn tìm đến để khám phá, thử nghiệm, khẳng định và đánh giá món ăn.

#### 4.3. Mô hình cấu tạo 3

Danh từ trung tâm	Phần phụ sau - Ba thành phần					
	Thành phần 1	Số lượt	Thành phần 2	Số lượt	Thành phần 3	Số lượt

Chủng loại	Hình thức chế biến	2	Nguyên liệu/ Ng liệu	8	Khẩu vị / Khẩu vị 2	2	
	Tên riêng/địa danh	1	1,2	1	Nguyên liệu 2, 3	6	
	Khẩu vị	1	Hình thức chế biến	1	Hình thức chế biến	1	
	Nguyên liệu/ Nguyên liệu 1	6	Chủng loại 2 Khẩu vị 1	1	Tên riêng/ địa danh	1	
Nguyên liệu chính	Hình thức chế biến/ Hình thức chế biến 1	6	Nguyên liệu phụ/ Nguyên liệu phụ 1	3	Hình thức chế biến 2	1	
	Khẩu vị 1		1		Khẩu vị 2		1
	Hình thức chế biến 2		1		Nguyên liệu phụ/ Nguyên liệu phụ 2		3
	Thao tác ẩm thực		1		Tên riêng/ địa danh		1
Cộng		16	Cộng	17	Cộng	16	

Cấu trúc mô hình 3, tên gọi các món ăn gồm 6 yếu tố/ nhóm yếu tố tạo thành 1 cụm danh từ có hai phần: Phần thứ nhất: *Danh từ trung tâm*, có 2 yếu tố: *chủng loại* và *nguyên liệu chính*. Phần thứ 2: *Phần phụ sau* có 3 thành phần, 4 yếu tố/ nhóm yếu tố (riêng nhóm yếu tố *nguyên liệu* bao gồm cả *nguyên liệu chính* thuộc danh từ trung tâm).

Tần số xuất hiện trong 68 lượt sử dụng của 6 yếu tố/ nhóm yếu tố ở mô hình 3, gồm: *nhóm nguyên liệu* (bao gồm cả nguyên liệu chính ở danh từ trung tâm; nguyên liệu, nguyên liệu 1, 2, 3, - khi kết hợp với chủng loại; nguyên liệu phụ, nguyên liệu phụ 1, 2, - khi kết hợp với nguyên liệu chính) 32 (47,06 %); *nhóm hình thức chế biến* (gồm: hình thức chế biến; hình thức chế biến 1, 2, - khi trong 1 món ăn có hơn 1 hình thức chế biến) 13 (19,11%); *nhóm chủng loại* (gồm: chủng loại; chủng loại 2, - khi kết hợp với chủng loại) 12 (17,64 %); *khẩu vị* (gồm: khẩu vị; khẩu vị 1, 2, - khi trong 1 món ăn có hơn một khẩu vị) 6 (8,82%); *tên riêng/ địa danh* 4 (5,88%); *thao tác ẩm thực* 1 (1,47%). Ví dụ:

- Chủng loại kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Cơm chiên cá mặn; Gỏi bò cá Gia Kiệm; Chả cá chiên cơm; Cháo gà gói cây chuối; Lẩu tôm chua cay; ...*

- Nguyên liệu chính kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Bò nấu patê, bánh mì; Cá chẻm sốt chua ngọt; Tôm càng xóc muối Hồng Kông; ...*

Kết quả khảo sát cho thấy, trong tổng số 78 câu tạo tên gọi với 17 cấu trúc ở mô hình 3, số lượt tên gọi có cấu trúc (Nguyên liệu chính + Hình thức chế biến + Nguyên liệu phụ 1 + Nguyên liệu phụ 2) chiếm tỉ lệ lớn nhất 34 (43,59%); (Chủng loại + Nguyên liệu 2 + Nguyên liệu 1 + Nguyên liệu 3) 16 (20,51%). 15 cấu trúc còn lại 28 (35,9%).

Mô hình 3 đã thể hiện tính đa dạng, phong phú đối với nguồn nguyên liệu trong chế biến món ăn trên địa bàn. Một món ăn có sự hòa trộn 3 nguyên liệu, kết hợp với nguyên liệu chính hoặc chủng loại. Các nguyên liệu trong món ăn cùng với hình thức chế biến đã điều hòa, bổ sung, tác động lẫn nhau tạo nên các hương vị đặc trưng vùng miền, đáp ứng nhu cầu thưởng thức của người sử dụng.

#### 4.4. Mô hình cấu tạo 4

Danh từ trung tâm	Phần phụ sau - Bốn thành phần							
	Thành phần 1	Số lượt	Thành phần 2	Số lượt	Thành phần 3	Số lượt	Thành phần 4	Số lượt
Chủng loại	Hình thức chế biến	2	Nguyên liệu	2	Khẩu vị	1	Nguyên liệu	4
	Nguyên liệu 1	2	1,2 Khẩu vị Hình thức chế biến	1 1	Nguyên liệu 1,2,3	3	2,3,4	
Nguyên liệu chính	Hình thức chế biến/ Hình thức chế biến 1	11	Nguyên liệu phụ	5	Hình thức chế biến 2,3	3	Tên riêng/địa danh/	2
	Nguyên liệu phụ 1,2		4	Tên riêng/địa danh/	4	Tên riêng/địa danh/ 2	9	
	Hình thức chế biến/ Hình thức chế biến 2		1	Tên riêng/địa danh 1	1	Nguyên liệu phụ/		
	Nguyên liệu phụ 1		1	Nguyên liệu	1	Nguyên liệu	Nguyên liệu	

			Thao tác ẩm thực Khẩu vị 1		phụ 1, 2 Khẩu vị 2		phụ 2,3	
	Cộng	17		15		15		15

Cấu trúc mô hình 4, tên gọi các món ăn gồm 6 yếu tố/ nhóm yếu tố tạo thành 1 cụm danh từ có hai phần: Phần thứ nhất: *Danh từ trung tâm*, có 2 yếu tố: *chúng loại* và *nguyên liệu chính*. Phần thứ 2: *Phần phụ sau* có 4 thành phần, 4 yếu tố/ nhóm yếu tố (riêng nhóm yếu tố *nguyên liệu* bao gồm cả *nguyên liệu chính* thuộc danh từ trung tâm).

Tần số xuất hiện trong 74 lượt sử dụng của 6 yếu tố/ nhóm yếu tố ở mô hình 4, gồm: *nhóm nguyên liệu* (bao gồm cả nguyên liệu chính ở danh từ trung tâm; nguyên liệu, nguyên liệu 1, 2, 3, 4, - khi kết hợp với chúng loại; nguyên liệu phụ, nguyên liệu phụ 1, 2, 3, - khi kết hợp với nguyên liệu chính) 42 (56,76 %); *nhóm hình thức chế biến* (gồm: hình thức chế biến; hình thức chế biến 1, 2, 3, -khi trong 1 món ăn có hơn 1 hình thức chế biến) 19 (25,67%); *tên riêng/ địa danh* (gồm tên riêng/ địa danh; tên riêng/ địa danh 1, 2, - khi trong 1 món ăn có hơn 1 tên riêng/ địa danh 5 (6,76%); *nhóm chúng loại* 4 (5,4 %); *khẩu vị* (gồm: khẩu vị; khẩu vị 1, 2, - khi trong 1 món ăn có hơn một khẩu vị) 4 (5,4%); *thao tác ẩm thực* 1 (1,35%). Ví dụ:

- Chúng loại kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Com chiên cá mặn hải sản; Miến xào chua, hải sản, bò; Gỏi bắp chuối gà, tôm, thịt; Lẩu bò tiềm sen, mì;...*

- Nguyên liệu chính kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Bò cuộn phô mai nướng, bánh hỏi; Mực nhồi thịt sốt Tứ Xuyên; Gà nướng mật ong, xôi lá cẩm;...*

Kết quả khảo sát cho thấy, trong tổng số 20 cấu tạo tên gọi với 15 cấu trúc ở mô hình 4, số lượt tên gọi có cấu trúc (Nguyên liệu chính + Hình thức chế biến 1 + Nguyên liệu phụ 1 + Hình thức chế biến 2 + Nguyên liệu phụ 2) chiếm tỉ lệ lớn nhất cũng chỉ 3 (15%), còn lại các cấu trúc khác tương đương nhau, chỉ có 1-2 trường hợp. Đây là mô hình có cấu trúc khá phức tạp, có nhiều yếu tố trong một món ăn.

Mô hình 4, thể hiện tính đa dạng về hình thức chế biến và nguyên liệu làm cho món ăn thêm phong phú và hấp dẫn. Trong một món ăn kết hợp 3 hình thức chế biến, kèm theo các nguyên liệu bổ sung đầy đủ về dinh dưỡng, hòa trộn về hương vị, màu sắc và xen lẫn các thao tác sử dụng góp phần tạo nên nét văn hóa ẩm thực tổng hợp đặc trưng của vùng miền.

4.5. Mô hình cấu tạo 5

Danh từ trung tâm	Phần phụ sau - 5 hoặc 6 thành phần											
	Thành phần 1	Số lượt	Thành phần 2	Số lượt	Thành phần 3	Số lượt	Thành phần 4	Số lượt	Thành phần 5	Số lượt	Thành phần 6	Số lượt
Nguyên liệu chính	Hình thức chế biến 1	2	Nguyên liệu phụ 1	2	Nguyên liệu phụ 2	2	Hình thức chế biến 2	2	Hình thức chế biến 3	1	Nguyên liệu phụ 3	2

Cấu trúc mô hình 5, tên gọi các món ăn gồm 2 yếu tố/ nhóm yếu tố tạo thành 1 cụm danh từ có hai phần: Phần thứ nhất: *Danh từ trung tâm*, có 1 yếu tố: *nguyên liệu chính*. Phần thứ 2: *Phần phụ sau* có 5-6 thành phần, 1 nhóm yếu tố: *hình thức chế biến*. Riêng nhóm yếu tố *nguyên liệu* bao gồm cả *nguyên liệu chính* thuộc danh từ trung tâm.

Tần số xuất hiện trong 12 lượt sử dụng của 2 yếu tố/ nhóm yếu tố ở mô hình 5, gồm: *nhóm nguyên liệu* (bao gồm cả nguyên liệu chính ở danh từ trung tâm; nguyên liệu phụ 1, 2, 3, - khi kết hợp với nguyên liệu chính) 7 (58,33%); *nhóm hình thức chế biến* (gồm: hình thức chế biến 1, 2, 3, - khi trong 1 món ăn có hơn 1 hình thức chế biến) 5 (41,66%). Ví dụ:

Nguyên liệu chính kết hợp với các yếu tố của các thành phần trong phần phụ sau: *Gà quay nước dừa, xôi chiên, xôi lá cẩm; Gà tre nướng muối ớt, hấp, quay nước dừa.*

Đây là mô hình có số lượng thành phần lớn nhất nhưng các yếu tố kết hợp chỉ tạo thành 2 món ăn. Mô hình cũng đã thể hiện sự phong phú về nguyên liệu, đa dạng về hình thức chế biến, giàu về chất dinh dưỡng và hài hòa về khẩu vị. Thế nhưng chế biến món ăn theo mô hình này phức tạp, cầu kì, tốn thời gian và công sức cho nên các đầu bếp ít vận dụng.

Như vậy, trong 5 mô hình cấu tạo với 358 tên gọi các món ăn, thứ tự tỉ lệ các mô hình có số lượng tên gọi từ lớn đến nhỏ như sau: Mô hình 2: 181 (50,56 %); Mô hình 3: 78 (21,78%); Mô hình 1: 77 (21,51%); Mô hình 4: 20 (5,58%); Mô hình 5: 2 (0,56%). Do đó tên gọi món ăn phổ biến nhất theo mô hình 2, tiếp theo là mô hình 3, mô hình 1.

Trong 9 yếu tố, với 228 lượt xuất hiện trong cấu trúc tên gọi món ăn, tỉ lệ các yếu tố sau xuất hiện từ lớn đến nhỏ như sau: Nguyên liệu: 110 (42,24%); Hình chế biến: 49 (21,49%); Chủng loại: 32 (14,03%); Tên riêng /địa danh: 16 (7,02%); Khẩu vị 13 (5,7%); Thao tác ẩm thực: 3 (1,31%); Màu sắc: 3 (1,31%); đặc điểm chủng loại 1 (0,44%); đặc điểm nguyên liệu (0,44%). Do đó, tên gọi món ăn phổ biến ở Bến Tre thường có các yếu tố như: **Nguyên liệu + hình thức chế biến + chủng loại.**

### 5. Kết luận

Phần lớn tên gọi các món ăn ở Bến Tre có nguồn gốc thuần Việt. Nguyên liệu được khai thác từ không gian sống của người Việt trong khu vực; cách chế biến các món ăn phù hợp với sở thích, tâm lí và truyền thống của con người Bến Tre nói riêng và người dân Nam Bộ nói chung. Do quan hệ tiếp xúc ngôn ngữ và văn hóa với các nước trong khu vực và trên thế giới, trong tên gọi món ăn ở Bến Tre còn có yếu tố vay mượn, như: các yếu tố là từ Hán-Việt, tiếng Anh; các yếu tố là địa danh ở nước ngoài, như Thái Lan, Hồng Kông, Đài Loan, Ấn Độ, Singapor. Các yếu tố vay mượn thể hiện xuất xứ, nguồn gốc nguyên liệu, cách chế biến của món ăn. Đồng thời thể hiện tính sang trọng, quý hiếm, tân thời đáp ứng nhu cầu của thực khách.

Tên gọi món ăn ở Bến Tre được cấu tạo là một cụm danh từ, gồm: *danh từ trung tâm* là chủng loại hoặc nguyên liệu chính; *phần phụ sau* chứa các yếu tố trong các thành phần. Trên cơ sở kết hợp với chủng loại hoặc nguyên liệu chính với các yếu tố trong thành phần của phần phụ sau để tạo nên cấu trúc 5 mô hình của tên gọi món ăn. Số lượng thành phần của phần phụ sau có từ 1 đến 5; số lượng các yếu tố từ 2-9 với 228 lượt xuất hiện số để tạo nên 358 tên gọi món ăn. Tên gọi món ăn phổ biến ở Bến Tre thường có các yếu tố/ nhóm yếu tố và sự kết hợp xuất hiện nhiều nhất, đó là: nguyên liệu + hình thức chế biến + chủng loại.

\* Nghiên cứu này được tài trợ bởi Trường Đại học Nguyễn Tất Thành, Thành phố Hồ Chí Minh.

### TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Diệp Quang Ban (2008), *Giáo trình Ngữ pháp tiếng Việt* (theo định hướng ngữ pháp chức năng), tập 1, phần từ loại, cụm từ, cấu tạo từ, Nxb Giáo dục, Hà Nội.
2. Công thông tin điện tử tỉnh Bến Tre, “Tình hình kinh tế, xã hội Bến Tre năm 2018”. Truy cập ngày 12 tháng 10 năm 2019.
3. Đinh Văn Đức (2001), *Ngữ pháp tiếng Việt - Từ loại* (in lại và có bổ sung), Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội.
4. Nguyễn Minh Hoạt, *Từ loại danh từ tiếng Ê-đê*, Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội.
5. Sở KH&CN Bến Tre (2010), *Tiềm năng du lịch sinh thái vườn Bến Tre*, Thông tin từ website của Sở KH&CN Bến Tre.
6. UBND tỉnh Bến Tre (2016), Chương trình *Phát triển hạ tầng và sản phẩm du lịch đặc thù Bến Tre đến năm 2020*.

### Origin and structure of names of dishes in Ben Tre province

**Abstract:** From the natural and social features, the people of Ben Tre have created unique dishes, contributing to serving life and building a famous tourist brand for this land. The names of Ben Tre dishes contain elements of language and culinary culture of Ben Tre people. The article examines the names of dishes in Ben Tre from a language perspective. Thereby clarifying the contents: the native Vietnamese words or the borrowed names; combined elements to make up the patterns and structure in the names; the reasons for forming the method of naming the dishes in Ben Tre.

**Key words:** name; dish, Ben Tre; language; origin; structure.