

TẢN MẠN VỀ ẨM THỰC CẦN THƠ

Tạ Đức Tú

1. BÀN THÊM VỀ ẨM THỰC

Ăn uống nhìn chung không chỉ là duy trì sự sống của con người, mà nó là văn hoá, là một dạng thức giao tiếp giữa con người với giới tự nhiên và giữa con người với con người. Trong giáo trình *Cơ sở văn hoá Việt Nam*, Giáo sư Trần Ngọc Thêm cho rằng ăn uống là một dạng của văn



Ảnh: internet

hoá ứng xử với môi trường tự nhiên, mà cụ thể hơn là sự tận dụng môi trường tự nhiên cho cuộc sống con người. Theo Giáo sư, người Việt Nam ta rất coi trọng cái ăn: *Có thực mới vực được đạo*, vì vậy mà mọi hành động thường nhật của người Việt Nam đều gắn với chữ *ăn*, mặc dù nhiều lúc chỉ có *làm* mà chẳng có *ăn*, như *ăn cắp*, *ăn chơi*, *ăn học*, *ăn mặc*, *ăn nằm*, *ăn ngủ*, *ăn nói*, *ăn quýt*, *ăn trộm*, *ăn xài*, *ăn vạ*, *ăn bớt ăn xén*, *ăn không nói có*, *ăn gian nói dối*, *ăn ngay nói thẳng*, *ăn thiệt làm giả*, *ăn vả nhả sung* (hay *ăn vả nói sung*), *ăn (chẳng) nên đợi nói (chẳng) nên lời*, *ăn như giậu đổ làm như lục bình trôi*...

Ẩm thực là một thuật ngữ Hán Việt dùng để khái quát nghệ thuật ăn uống hay văn hoá ăn uống nói chung chứ không đơn giản chỉ là hành động ăn và uống. Ẩm nghĩa

là uống; thực nghĩa là ăn. Nhưng rõ ràng ẩm thực phải là toàn bộ tri thức văn hoá, sự hiểu biết về những quy tắc và thực hành của ăn và uống. Những quy tắc ăn uống của người Việt chính là văn hoá ứng xử của người Việt trước môi trường xung quanh, vừa tinh tế vừa giản dị, thể hiện ở tính tổng hợp, tính cộng đồng, tính mực thước, tính biện chứng và tính linh hoạt trong ẩm thực. Thực hành trong ăn uống là “biến” những tri thức, vốn là những quy tắc “bất di bất dịch” trở nên linh động, phù hợp trong bữa ăn từ lựa chọn nguyên liệu cho đến quá trình chế biến và thưởng thức. Trước bữa ăn người ta hay *chúc ngon miệng* là có lý do của nó: ăn được ngon khi tâm trạng người ăn hoàn toàn vui vẻ, thoải mái, không có vướng bận, bực dọc gì. Đạt “thần thái” đó thì tự nhiên ta được ngon miệng. Chúc nhau chẳng qua là một sự kích thích. Bởi thức ăn vốn có sẵn trên bàn ăn, đâu có thêm bớt gia vị hay thay đổi gì, ngon hay dở một phần do tâm trạng người ăn. Hiện tượng *lạt miệng*, *đắng miệng* do thể trạng không tốt, hay ăn trong một trạng thái tinh thần không thoải mái, mất tự nhiên thì dầu có sơn hào hải vị gì cũng bằng thừa. Kết quả của ẩm thực vừa đảm bảo nhu cầu nuôi sống cơ thể để duy trì sự sống, vừa thưởng thức được cái ngon, cái đẹp của đồ ăn thức uống, vừa thể hiện “giá trị” con người qua cách ăn. Người Việt Nam nói chung, giá trị này càng đặc biệt xem trọng. Hãy xét lại những câu thành ngữ, tục ngữ Việt Nam xung quanh chuyện ăn uống để thấy nó rắc rối nhường nào: *Ăn trông nồi, ngồi trông hướng*; *Ăn hết bị đòn, ăn còn mất vợ*; *Một miếng giữa làng bằng một sàng xó bếp*; *Tham thực cực thân* v.v...

Mọi loài vật từ vô sinh tới hữu sinh đều phải *ăn để sống*. Nhưng chỉ có con người mới biết chế biến thức ăn, biết kết hợp, điều hoà hương vị và phải ứng xử trong ăn uống. Như vậy, ẩm thực hay ăn uống là văn hoá, là nghệ thuật từ khâu chế biến cho tới bàn ăn chứ không phải chỉ là động tác ăn hay uống. Như vậy, nghĩa văn hoá của nó được “mở” lên rất nhiều. Đối với người Việt, việc ăn uống ngoài duy trì sự sống về mặt sinh học (*ăn no*: “có thực mới vực được đạo”, *bảo vệ cơ thể*:

ăn uống bổ dưỡng, đủ chất, cân bằng với thời tiết) và thưởng thức (*cái ngon*: khám phá hương vị của các món; *cái đẹp*: nghệ thuật bày trí, phối hợp màu sắc trong từng loại đồ ăn thức uống), mà ăn uống còn gắn liền với quan hệ xã hội và sinh hoạt cộng đồng.

Xét theo thuật ngữ chuyên môn, ẩm thực hay ăn uống là *gastronomy*: toàn bộ quy tắc trong nghệ thuật ăn uống. Theo tiếng Hy Lạp, *gaster* là dạ dày, *nomos* là luật lệ. Như vậy, ẩm thực chính là luật lệ nhằm đảm bảo cho sự sống (thông qua dạ dày). Luật lệ này cần chú ý là nó phải đảm bảo trên hai phương diện, đó là chế biến và thưởng thức.

2. KHAI THÁC TỰ NHIÊN PHỤC VỤ CHO ẨM THỰC

Người dân Cần Thơ đã tận dụng ưu thế tự nhiên như một lối ứng xử văn hóa, nhằm phục vụ cho đời sống vật chất và tinh thần của mình. Bằng nguồn thức ăn khai thác từ tự nhiên hoặc nuôi trồng được đi vào cơ cấu bữa ăn theo ngày, theo mùa mà mình có thể có được. *Có gì ăn nấy, mùa nào thức ấy* vừa thể hiện sự bình dị, vừa là lối ứng xử mực thước của người Cần Thơ trước tự nhiên. Họ đã lấy những nguyên liệu từ tự nhiên chế biến thành những món ăn theo cách riêng của mình.

Do địa bàn định cư chiêm trũng có hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt nên lao động sản xuất và đi lại của người Cần Thơ gắn liền sông nước. Các làng nghề ở đây khá nhiều như nghề câu, nghề làm phương tiện đánh bắt (đạn chài, lưới, lợp, nò...), đi lại (ghe, xuồng) hay chế biến (làm khô, làm mắm, nước mắm...) đều gắn liền với đánh bắt thủy hải sản. Từ đó mà các tập quán liên quan đến tổ chức đời sống cộng đồng cũng trực tiếp liên quan đến sông nước.

- Trồng trọt, chăn nuôi:

Nam bộ chủ yếu là trồng lúa nước chuyên canh (làm 2 hoặc 3 vụ mỗi năm) hoặc luân canh (vụ màu xen vụ lúa), làm vườn (chuyên canh cây ăn trái, nông sản thực phẩm). Chăn nuôi phổ biến nhất là theo hộ gia đình, do có vườn rộng ao sâu nên nhiều gia đình chăn nuôi gà, heo trên bờ, vịt cá dưới ao. Nên nhìn chung người dân ở nông thôn nếu không có dịp gì để ra ngoài phố chợ thì họ quanh quẩn trong vườn nhà ngày này qua tháng khác vẫn có thức ăn đầy đủ, phong phú. Do đất đai tương đối rộng, Cần thơ còn có tập quán nuôi vịt chạy đồng rất đặc trưng, đặc biệt có ý nghĩa cho hình ảnh nông thôn Nam bộ nói chung.

- Nuôi trồng, khai thác thủy sản:

Thủy sản ở Cần Thơ phong phú cả về chủng loại lẫn số lượng. Vì vậy các ngành nghề và phương tiện đánh bắt ở đây cũng vô cùng phong phú. Đánh bắt theo mùa, đánh bắt theo con nước, đánh bắt ở sông, rạch, đánh bắt trên đồng... Có thể kể một số loại đánh bắt tiêu biểu như soi, thụt, câu (câu rê, câu thả, cắm câu), chài, kéo lưới, đăng, đặt lợp, dỡ chà, chụp cá địa, đặt vó, thả đáy... Nuôi trồng thủy sản có hai hình thức tiêu biểu là nuôi ao, ruộng và nuôi lồng bè. Trên ao, ruộng người ta nuôi cá lóc, cá rô, cá trê, tôm càng, tôm thẻ, ếch, lươn, rùa, ba ba... Dưới lồng bè nuôi cá tra, cá ba sa, cá điêu hồng... Nhìn chung tập quán nuôi trồng và khai thác thủy sản ở Cần Thơ phù hợp với điều kiện tự nhiên nơi đây nên chất lượng cuộc sống không ngừng thay đổi. Tuy nhiên, tập quán này nhìn chung còn lệ thuộc quá nhiều vào tự nhiên.

Ngày nay dân cư đông đúc hơn đã thay đổi nhiều trong lối sống, nếp sinh hoạt từ gia đình cho đến làng xóm nhưng những nét đặc trưng văn hoá trên vẫn còn hiện hữu và ít nhiều lưu giữ ở khu vực nông thôn - một khu vực khá đông đúc và rộng lớn của Cần Thơ.



Ảnh: internet

3. NHỮNG ỨNG XỬ VĂN HOÁ TRONG ẨM THỰC

Những quy tắc ứng xử trong ẩm thực người Cần Thơ gắn với tính cách chung của lưu dân đã có từ thời mở đất. Người Cần Thơ biết tận dụng sự hào phóng và cũng biết chế ngự sự khắc nghiệt của tự nhiên để làm giàu cho cuộc sống của mình, cả về vật chất lẫn tinh thần. Do vậy, mà ngay trong ẩm thực của người Cần Thơ vừa có sự tinh tế vừa có sự giản dị, bình thường.

Trước hết là tính tổng hợp trong cơ cấu bữa ăn. Bữa ăn người Việt nói chung, Cần Thơ nói



Cá lóc kho

Ảnh: internet

riêng phải nhiều món khác nhau: có khô (các món kho, xào, chiên, hấp, luộc...), có nước (súp, các món canh...); có nóng (canh, hầm, lẩu, xào, chiên...) có nguội (kho, gỏi, rau ăn kèm...) và các món phải được dọn ăn cùng lúc để cơ thể có thể tổng hợp thức ăn một cách hiệu quả và nhanh chóng. Riêng trong từng món cũng đã có sự tổng hợp của nguyên liệu và hương vị. Kho mặn – khô thì thêm hành, tỏi, gừng, tiêu... kho mặn – nước thì có thể thêm me, khóm, cà chua... và đặc biệt phải có rau chấm ăn kèm. Món xào ngoài một loại thịt như bò, heo hoặc tôm, tép làm nguyên liệu chính; hành, tỏi làm thơm và khử mùi, còn phải có hai, ba, thậm chí

bốn, năm loại rau củ kèm theo, thành món *tam sắc, ngũ sắc* cho “bắt mắt”. Món xào thường có nước chấm riêng hoặc chấm nước tương (phải có thêm vài lát ớt sừng trâu) hay nước mắm làm.

Chén nước mắm làm của chúng ta cũng là một sự tổng hợp của sắc và vị. Về sắc, đó là màu vàng nâu sóng sánh của nước mắm tinh pha lẫn màu trắng của tỏi, màu đỏ của ớt. Về vị, đó là vị mặn dịu của nước mắm; vị chua của giấm hoặc chanh tươi; vị ngọt của đường, hạt nêm, bột ngọt; vị cay của ớt và vị nồng của tỏi.

Như vậy, cách ăn của chúng ta là sự tổng hợp nhằm kích thích sự hoạt động của nhiều giác quan: mắt nhìn thấy màu sắc kết hợp trong thức ăn đồng thời cũng ngửi được mùi thơm ngào ngạt từ chúng. Đó chính là nghệ thuật tạo “bắt mắt” trong ẩm thực nhằm kích thích sự thèm ăn, giúp bữa ăn được ngon miệng. Trong bữa ăn của người Việt nói chung, người Cần Thơ riêng còn có nhu cầu của âm thanh, đó là những người ngồi chung mâm quanh bàn ăn bao giờ cũng là một cuộc chuyện trò về một chủ đề nào đó (thường vui) hoặc bình phẩm, đánh giá về các món đang ăn, thậm chí gợi ý món ăn cho bữa tiếp theo. Bữa ăn cũng là cuộc chuyện trò gắn kết các thành viên trong gia đình, nó cũng có tác dụng giúp “ăn hết bữa không hay”. Thậm chí một số món thì ăn còn phải “ra tay” thì món ăn mới ngon, mới đúng điệu như món nướng, hấp ăn kèm rau sống. Giáo sư Trần Ngọc Thêm có kết luận khá thú vị về tính tổng hợp trong bữa ăn của người Việt: “Cái ngon của bữa ăn người Việt Nam là tổng hợp cái ngon của mọi yếu tố: có thức ăn ngon mà ăn không hợp thời tiết thì không ngon; hợp thời tiết mà không có chỗ ăn ngon thì không ngon; có chỗ ăn ngon mà không có bạn bè tâm giao cùng ăn thì không ngon; có bạn bè tâm giao mà không khí bữa ăn không vui thì cũng không ngon nốt”¹. Thật vậy, cái ngon của bữa ăn là thức ăn, không gian và không khí bữa ăn.

Trong nghệ thuật ẩm thực Việt cũng thể hiện tính cộng đồng ở chỗ ăn chung mâm, chấm chung chén nước chấm. Nên những người ngồi chung mâm với nhau rất có ý tứ trong ăn uống. Ăn

¹ Trang 193 – 194, sách đã dẫn.

trông nôi, ngời trông hướng là hàm nghĩa ấy, phải quan tâm nhau, phải để ý cái gì còn cái gì hết trên mâm mà có sự điều chỉnh hợp lý hợp tình.

Người Cần Thơ cũng rất linh hoạt trong ăn uống: biết kết hợp tốt các loại thực phẩm giúp bồi bổ cơ thể một cách hiệu quả. Tính linh hoạt thể hiện ở lựa chọn rau sống ăn kèm, rau bồi nấu canh, rau tạo mùi, nước chấm phù hợp và có thể thay thế, thậm chí không cần trong một số trường hợp.

THAY LỜI KẾT

Người Cần Thơ với đặc tính của cư dân miền sông nước, sự hào phóng của tự nhiên với sản vật phong phú và đa dạng đã tạo được diện mạo mới trong ẩm thực Việt. Đó là sự tổng hợp cách ăn và tiếp nhận cách mới – những đặc sản từ những vùng miền khác. Ngày nay, có thể thấy phố chợ Cần Thơ món nào cũng có, từ những món ăn dân dã, đơn sơ cho tới các món sơn hào hải vị được chế biến cầu kỳ và cả những đặc sản đến từ các địa phương khác. Tất cả đã tạo nên bức tranh ẩm thực phong phú, đa màu sắc. Đó cũng là một bước chuyển mình của một đô thị trung tâm vùng đất trù phú đồng bằng sông Cửu Long. Song, nếu được hỏi đâu là món ăn đặc sản để khi ai đến Cần Thơ đều có ý muốn ghé thưởng thức thì xem ra chưa có. Như vậy, ẩm thực Cần Thơ mới có được tính linh động, tổng hợp trong ẩm thực, còn cái đặc trưng riêng thì dường như đã hoà vào dòng chung từ lâu lắm, khó nhận ra cũng không thể chỉ ra.

Tài liệu tham khảo:

1. Chu Xuân Diên – *Cơ sở văn hoá Việt Nam* – NXB ĐHQG Thành phố Hồ Chí Minh, TPHCM – 2009
2. Nguyễn Hữu Hiếu – *Diễn trình văn hoá đồng bằng Sông Cửu Long* – NXB Thời đại, H – 2010.
3. Trần Ngọc Thêm – *Cơ sở văn hoá Việt Nam* – NXB Giáo dục, H – 1999.