

## NGÔN NGỮ VÀ VĂN HOÁ

# BƯỚC ĐẦU TÌM HIỂU PHƯƠNG THỨC ĐỊNH DANH CỦA CÁC TỪ NGỮ CHỈ ĐỒ ĂN, THỨC UỐNG TRONG TIẾNG NÙNG

## INITIAL STEPS IN STUDY OF ONOMASIOLOGICAL METHODS OF FOOD AND DRINKS IN NUNG LANGUAGE

NGUYỄN THU QUỲNH

(ThS, Khoa Ngữ văn, ĐHSP, Đại học Thái Nguyên)

TRẦN THỊ NGÀ

(Lớp Văn K44B, Khoa Ngữ văn, ĐHSP, Đại học Thái Nguyên)

### Abstract

In Vietnam, Nung people have made worthy contribution to cultural diversity of ethnic minorities. Being an essential element in culture, language plays an important role in shaping Nung culture. Therefore, it is necessary to study Nung language in general and the onomasiology of food and drinks in particular in order to preserve the language itself, as naming as to promote the long-standing Nung culture. Nung's naming of food and drinks is mostly based on the characteristics of elements such as origin, material, appearance or way of processing. Those types of naming food and drinks partly reflect Nung people's ways of thinking – simple but sensitive and wise.

1. Dân tộc Nùng (tên gọi khác: Nồng, các nhóm địa phương: Nùng Xuông, Nùng Giang, Nùng An, Nùng Lôi, Nùng Cháo, Nùng Phần Sinh, Nùng Inh, Nùng Quy Rịn, Nùng Dín...), sống dọc biên giới Trung Quốc, thuộc các tỉnh như Lạng Sơn, Cao Bằng, Bắc Kạn, Thái Nguyên, Bắc Giang, Tuyên Quang... Theo thống kê năm 2009, dân số dân tộc Nùng là 968.800 người, tập trung chủ yếu ở các tỉnh Đông Bắc.

Ở Việt Nam, người Nùng đã góp một phần sắc thái văn hóa đặc trưng làm nên những sắc màu văn hóa đa dạng của cộng đồng các dân tộc. Là một thành tố trong văn hóa, ngôn ngữ là yếu tố rất quan trọng làm nên bản tính tộc người Nùng. Vì vậy, việc nghiên cứu tiếng Nùng nói chung và cụ thể là lớp từ ngữ chỉ đồ

ăn, thức uống trong tiếng Nùng nói riêng thiết nghĩ là một việc làm cần thiết, góp phần giữ gìn và bảo vệ ngôn ngữ dân tộc, phát huy được bản sắc văn hóa của dân tộc Nùng.

Mỗi sự vật, hiện tượng có một tên gọi hay được gắn với một kí hiệu ngôn ngữ khác nhau. Cách gắn vào sự vật, hiện tượng một kí hiệu ngôn ngữ nào đó được gọi là *định danh*, hiểu một cách đơn giản *định danh chính là đặt tên gọi cho một khách thể sự vật, hiện tượng*...

Trong tự nhiên, các khách thể ngoài thế giới khách quan có một hệ thống các thuộc tính và mối liên hệ khác nhau. Chúng được mỗi dân tộc đưa vào thành biểu tượng và ý nghĩa khác nhau. Quá trình này được diễn ra như sau: sau khi tiếp xúc với một khách thể

mới, con người đã tìm hiểu và vạch ra những đặc trưng nào đó vốn có của nó. Nhưng khi định danh, họ lại chỉ chọn đặc trưng nào thấy là tiêu biểu, dễ khu biệt với đối tượng và đặc trưng ấy đã có tên gọi trong ngôn ngữ.

Từ quan niệm về định danh như trên, trong bài báo này, chúng tôi tìm hiểu về các phương thức định danh của các từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong tiếng Nùng.

Qua tư liệu điền dã kết hợp với tư liệu thống kê trong hai cuốn từ điển Tày - Nùng - Việt và Việt - Tày - Nùng, chúng tôi đã thu thập được 405 từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong phạm vi tiếng Nùng. Tư liệu thu thập được bao gồm: tên món ăn, đồ uống, tên nguyên liệu...

## 2. Đặc điểm phương thức định danh của các từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong tiếng Nùng

### 2.1. Phương thức định danh theo nguyên liệu

Phương thức này có thể tìm thấy ở 141/405 từ ngữ gọi tên món ăn, đồ uống của người Nùng, chiếm 34.8 %. Đặc điểm của phương thức này là gọi tên đồ ăn thức uống theo tên nguyên liệu làm ra nó. Hay nói cách khác, khi gọi tên món ăn, đồ uống đó là ta gọi ra cả tên nguyên liệu.

Những từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống của người Nùng được định danh theo nguyên liệu làm ra nó gắn bó chặt chẽ với những từ ngữ chỉ sản phẩm nông nghiệp. Bởi những nguyên liệu này chính là sản phẩm nông nghiệp như *khẩu* (gạo), *nựa* (thịt), *phjắc* (rau)...

Đầu tiên phải kể đến *khẩu* (gạo), đây là nguyên liệu phổ biến và quan trọng nhất trong bữa ăn hàng ngày của con người. Trong tiếng Nùng, *khẩu* có nhiều nghĩa, nghĩa đầu tiên kể đến đó là lúa hay còn gọi là *co khẩu* (cây lúa), nghĩa thứ hai là *gạo*, nghĩa thứ ba là *com*. Com là cách nấu đơn giản và dễ làm nhất của việc chế biến nguyên liệu gạo. Nhưng để có những món ăn ngon hơn, người Nùng đã chế biến từ nguyên liệu *khẩu* ra các

món ăn khác mà tên gọi của các món ăn này cũng được định danh theo nguyên liệu, đó là các loại xôi, bánh, rượu. Từ *khẩu dăm* (gạo tẻ) sẽ cho ta những loại đồ ăn, thức uống như: *pêng tẹ* (bánh tẻ), *mấy nhùng* (bánh gạo tẻ cuộn vỏ măng), *pún* (bún), *cao* (phở)... Còn với *khẩu nua* (gạo nếp), *khẩu nua* cũng có nghĩa là xôi, sẽ cho ta được nhiều món hơn. Trước hết là các loại *khẩu nua* (xôi) ta có: *khẩu nua* (xôi gạo nếp), *khẩu nua tấy* (xôi ngô), *khẩu nua mìn* (xôi nghệ), *khẩu nua thũa* (xôi đỗ), *khẩu cẳm* (xôi cẳm)... Tên những loại *khẩu nua* (xôi) này không chỉ gắn với nguyên liệu *khẩu nua* (gạo nếp) mà gắn với cả nguyên liệu thứ hai như *khẩu tấy* (ngô nếp), *thũa* (đỗ), *mìn* (nghệ), *cẳm* (lá cẳm). Như vậy, tên gọi một loại xôi có thể gắn với một hoặc hai nguyên liệu tạo ra nó với cấu trúc: **tên nguyên liệu gốc + tên nguyên liệu thứ hai**. Ví dụ:

*khẩu nua* (gạo nếp) + *mìn* (nghệ)

→ *khẩu nua mìn* (xôi nghệ)

*khẩu nua* (gạo nếp) + *thũa* (đỗ)

→ *khẩu nua thũa* (xôi đỗ)

*khẩu nua* (gạo nếp) + *cẳm* (lá cẳm)

→ *khẩu nua cẳm*, *khẩu cẳm* (xôi cẳm)...

Các loại *pêng* (bánh) chiếm tỉ lệ cao nhất trong phương thức định danh theo nguyên liệu. Riêng từ *pêng* (bánh) đã mang nghĩa chỉ nguyên liệu làm ra nó. *Pêng* là những loại làm từ gạo nếp hoặc bột gạo nếp, với nhiều cách chế biến, thêm những nguyên liệu khác nhau tạo ra. Ví dụ: *pêng đồng* (bánh bèo), *pêng pút* (bánh bò), *pêng théc* (bánh bông), *pêng ben* (bánh chưng), *pêng khẩu nua* (bánh cốm), *pêng đúc* (bánh đúc), *pêng chuầy* (bánh giầy), *pêng cao bóng* (bánh khảo), *pêng khũa* (bánh phồng), *pêng hua mon* (bánh tày), *pêng đấng* (bánh tro), *pêng ngải* (bánh ngải), *pêng gai* (bánh gai)... Trong những loại *pêng* (bánh) này cũng có loại định danh cả hai nguyên liệu tạo ra nó như: *pêng* (bánh) + *ngải* (lá ngải) → *pêng ngải* (bánh ngải).

Những món ăn làm từ *phjắc* (rau) cũng được định danh theo nguyên liệu. Món rau

quen thuộc là *phjắc búng xẻo* (rau muống), *phjắc cat xẻo* (rau cải), *theng phjắc hôm* (canh rau giền), *theng phjắc bón* (canh rau ngót)...

Các loại *lầu* (rượu) cũng được định danh theo phương thức này. Hầu hết những tên gọi theo cách này là các loại rượu ngâm, rượu không qua chưng cất. Những loại rượu ngâm như:

*lầu* (rượu) + *ngừ hấu* (rắn hổ mang) → *lầu ngừ hấu* (rượu rắn hổ mang)  
*lầu* (rượu) + *ngừ kheo* (rắn lục) → *lầu ngừ kheo* (rượu rắn lục)  
*lầu* (rượu) + *cắc kè* (tắc kè) → *lầu cắc kè* (rượu tắc kè)  
*lầu* (rượu) + *mèng thương* (ong mật) → *lầu mèng thương* (rượu mật ong)  
*lầu* (rượu) + *nộc cốt* (bìm bịp) → *lầu nộc cốt* (rượu bìm bịp)  
*lầu* (rượu) + *coóc tùm* (lộc nhung) → *lầu coóc tùm* (rượu nhung)  
*lầu* (rượu) + *da thỏ* (thuốc bắc) → *lầu da thỏ* (rượu thuốc bắc)...

Những loại rượu không qua chưng cất có tên gọi dựa và phương thức định danh theo nguyên liệu như:

*lầu* (rượu) + *khẩu nua* (gạo nếp) → *lầu khẩu nua* (rượu nếp cái)  
*lầu* (rượu) + *khẩu nua cẩm* (gạo nếp cẩm) → *lầu khẩu nua cẩm* (rượu nếp cẩm)  
*lầu* (rượu) + *ôi* (mía) → *lầu ôi* (rượu mía)  
*lầu* (rượu) + *mac pục* (quả bưởi) → *lầu mac pục* (rượu bưởi)  
*lầu* (rượu) + *mac phung* (quả mơ) → *lầu mac phung* (rượu mơ)  
*lầu* (rượu) + *mac nhận* (quả nhãn) → *lầu mac nhận* (rượu nhãn)

Tên một số loại đồ uống cũng được định danh theo cách này. chẳng hạn như:

*nặm* (nước) + *xà* (chè) → *nặm xà* (nước chè)  
*nặm* (nước) + *xà bầu* (chè tươi) → *nặm xà bầu* (nước chè tươi)

*nặm* (nước) + *thúa xằng* (đỗ tương) → *nặm thua xằng* (sữa đậu)

*nôm* (sữa) + *mò* (bò) → *nôm mò* (sữa bò)...

## 2.2. Định danh theo nguồn gốc

Đây là phương thức định danh dựa vào nguồn gốc xuất xứ của món ăn, đồ uống hay nguyên liệu làm nên món ăn, đồ uống đó. Có các nguồn gốc như: *hôm* (nhà), *nà* (ruộng, vườn), *đông* (rừng). Những tên gọi này được hình thành theo kiểu: A + B, và B dùng để xác định nguồn gốc (thường chỉ nơi chốn).

*mò* (bò) + *đông* (rừng) → *mò đông* (bò rừng, bò tốt)

*cáy* (gà) + *đông* (rừng) → *cáy đông* (gà rừng)

*phjắc bón* (rau ngót) + *hôm* (nhà) → *phjắc bón hôm* (rau ngót nhà)

*pu* (cua) + *nà* (đồng) → *pu nà* (cua đồng)

*mu* (lợn) + *đông* (rừng) → *mu đông* (lợn rừng)...

Tất cả các thành tố phụ trong các từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong những trường hợp này đều chỉ nơi chốn. Nó có tác dụng phân biệt nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm. Do canh tác trên những nương sâu nên người Nùng có nhiều sản phẩm lấy từ rừng. Đặc biệt, những loại lấy từ rừng đã trở thành những món đặc sản nổi tiếng như *chóp hom* (nấm hương), *mu đông* (lợn rừng), *cáy đông* (gà rừng), *phjắc bón đông* (rau ngót rừng)... Đây là một cách định danh quen thuộc, dễ sử dụng. Nhưng do điều kiện khách quan, ngày nay các sản phẩm có nguồn gốc từ tự nhiên như rừng, núi hầu như rất ít. Hơn nữa, người Nùng còn đem những giống động vật rừng về nhà vì thế nên trong thực tế ngày nay, những từ ngữ định danh theo nguồn gốc ít được sử dụng.

## 2.3. Định danh theo đặc điểm hình thức

### 2.3.1. Định danh theo đặc điểm kích thước

Định danh theo đặc điểm hình thức kích thước là phương thức định danh dựa vào hình dáng kích thước to hay nhỏ. Cụ thể, phương thức định danh này ở lớp từ tiếng Nùng chỉ

đồ ăn, thức uống là định danh tên nguyên liệu, món ăn, đồ uống dựa vào kích thước, to, nhỏ của nó. Có bốn từ thường được đi kèm với từ gốc để tạo nên từ theo phương thức định danh này là: *sláy* (nhỏ), *eng* (bé), *cải* (lớn), *lung* (to) với kiểu cấu tạo: A + B, B chỉ kích thước *lớn, bé, nhỏ, to*, A là yếu tố chính để định danh.

Dựa vào phương thức này, ta có các từ sau:

*mò* (bò) + *eng* (bé) → *mò eng* (bê)

*vài* (trâu) + *eng* (bé) → *vài eng* (nghé)

*mac chẻ* (cà chua) + *eng* (bé) → *mac chẻ eng* (cà pháo)

*mac nghè* (quả quýt) + *sláy* (nhỏ) → *mac nghè sláy* (quả quýt)

### 2.3.2. Định danh theo đặc điểm màu sắc

Đây là phương thức định danh mà thành tố thứ hai đều chỉ đặc điểm màu sắc của đồ ăn, thức uống. Ta bắt gặp cách định danh này ở các từ chỉ một loại nhưng có màu sắc khác nhau như: cùng là *thúá* (đỗ) nhưng trong đó lại có *thúá kheo* (đỗ xanh), *thúá đeng* (đỗ đỏ)... Cách định danh này cũng có mô hình cấu tạo kiểu: A + B và B chính là yếu tố chỉ màu sắc để phân biệt.

*fặc* (bí) + *đeng* (đỏ) → *fặc đeng* (bí đỏ)

*thúá* (đỗ) + *đăm* (đen) → *thúá đăm* (đỗ đen)

*thúá* (đỗ) + *kheo* (xanh) → *thúá kheo* (đỗ xanh)

*thúá* (đỗ) + *đeng* (đỏ) → *thúá đeng* (đỗ đỏ)

*phjắc hòm* (rau giền) + *đeng* (đỏ) → *phjắc hòm đeng* (rau giền tía)

*ôi* (mía) + *đeng* (đỏ) → *ôi đeng* (mía đỏ)...

### 2.4. Định danh theo cách chế biến

Tên gọi những món ăn, đồ uống được định danh theo cách này là những từ ngữ dựa vào quá trình chế biến mà gọi tên. Những từ này hàm chứa ý nghĩa cả công đoạn làm và cách bài trí món ăn, đồ uống đó.

Theo phương thức định danh này, chúng ta có hai kiểu cấu tạo từ ngữ:

A + B, trong đó B chỉ cách thức nấu nướng như *tôm* (luộc), *xẻo* (xào), *hung* (nấu), *slieu* (quay)... Còn loại thứ hai cũng là A + B, nhưng cả A và B không chỉ cách thức nấu nướng mà chỉ cả quá trình làm ra món ăn.

Muốn có món ăn ngon phải trải qua nhiều công đoạn, từ lựa chọn thực phẩm tươi ngon, gia vị phù hợp đến cách chế biến và bài trí đẹp mắt. Nhưng dù chế biến thế nào món ăn đều phải đảm bảo chất lượng và có độ hấp dẫn nhất định. Với người Nùng, hầu hết những món ăn sang đều được chế biến từ *nựa* (thịt) được chế biến theo nhiều cách: *tôm* (luộc), *xẻo* (xào), *hung* (nấu), *slieu* (quay)... như:

Các món luộc (*tôm*): *cáy tôm* (gà luộc), *nựa mu tôm* (thịt lợn luộc), *slam luc nhục tôm* (ba chỉ luộc), *phjắc tôm* (rau luộc), *mần búng tôm* (khoai lang luộc), *mần tây tôm* (khoai tây luộc), *ngan tôm* (ngan luộc), *pét tôm* (vịt luộc), *hán tôm* (ngỗng luộc), *hoi tôm* (ốc luộc), *nằm qua tôm* (su su luộc), *xáy tôm* (trứng luộc)... Những món *tôm* (luộc) được chế biến rất đơn giản, chỉ cần làm sạch nguyên liệu rồi cho vào nồi đồ ngập nước đun sôi đến khi chín là được. Để cho món ăn thêm ngon, một số món còn có gia vị đi kèm như *pét tôm* (vịt luộc) thì được nhồi *bâu mắ mật* (lá mooc mật) cho thơm và át đi vị tanh, *hoi tôm* (ốc luộc) thì được luộc cùng *bâu pục* (lá bưởi), *khinh* (gừng), *cà phéc* (sả).

Các món xào (xẻo): *cáy xẻo khinh* (gà xào gừng), *cáy xẻo mìn* (gà xào nghệ), *cáy xẻo chóp hom* (gà xào nấm hương), *nựa xẻo* (thịt xào), *nựa xẻo phjắc* (thịt xào rau), *nựa vài xẻo thuốn* (thịt trâu xào tỏi), *nựa mò xẻo khinh* (thịt bò xào gừng), *phjắc xẻo* (rau xào), *máy xẻo* (măng xào)... Yêu cầu của các món xào này là phải xào nhiều *pì mu* (mỡ lợn). Những món: *cáy xẻo khinh* (gà xào gừng), *cáy xẻo mìn* (gà xào nghệ), *cáy xẻo chóp hom* (gà xào nấm hương), *nựa vài xẻo thuốn* (thịt trâu xào tỏi), *nựa mò xẻo khinh* (thịt bò xào gừng) thì trước khi nấu phải ướp kĩ các gia vị,

cho thêm chút rượu để khử tanh và làm tăng hương vị cho món ăn.

Các món quay (*sliêu*): *mu sliêu* (lợn quay), *pét sliêu* (vịt quay): Đây là hai món ăn ngon và được người Nùng ưa chuộng. Cách chế biến hai món này khá cầu kì, trước hết làm sạch lợn, vịt (phải mổ moi), rồi nhồi lá moóc mật, quệt *thương mềng* (mật ong). Trong suốt quá trình chế biến phải quay đều tay, quệt mỡ và mật ong liên tục. Món ăn sau khi chế biến xong có mùi thơm đặc trưng hoà quyện giữa thịt, lá moóc mật, mật ong và khi chế biến xong có màu vàng nâu cánh gián bóng mượt.

Ngoài những cách chế biến dùng nhiệt này, đồng bào Nùng còn có những món ăn không qua chế biến nhiệt như: muối, phơi khô. Đó là các món: *nựa vài lạp* (thịt trâu khô), *nựa mu lạp* (thịt lợn treo), *mảy lạp* (măng khô), *phỷắc slôm* (dưa cải), *mảy slôm* (măng chua), *qua slí slôm* (dưa chuột muối), *mac pắc slôm* (củ cải muối), *mảy slôm mac pét* (măng ớt)... Những món này chế biến đơn giản nhưng có ưu điểm là để được lâu và được đồng bào rất ưa chuộng.

3. Các từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong tiếng Nùng khi định danh thường được đặt dựa trên cơ sở mối quan hệ với các đặc điểm của thành tố phụ như đặc điểm nguyên liệu, kích thước, cách chế biến. Những phương thức định danh như định danh theo nguyên liệu, định danh theo nguồn gốc, định danh theo các đặc điểm hình thức, định danh theo cách chế biến đã phản ánh được phần nào lối tư duy của dân tộc Nùng - đơn giản nhưng nhạy bén, thông minh.

Lớp từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong tiếng Nùng đã thực sự phản ánh được những nét văn hoá tồn tại lâu đời của dân tộc Nùng. Môi trường sinh sống đã tác động mạnh mẽ vào đời sống văn hoá, tâm linh của họ. Điều này được biểu hiện đặc biệt rõ qua lớp từ ngữ đang xét, đồng thời cũng chứng tỏ rằng, ngôn ngữ là một trong những phương tiện truyền tải văn hoá hữu hiệu. Hi vọng những

nghiên cứu ban đầu về đặc điểm phương thức định danh các từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong tiếng Nùng này sẽ gợi ra những hướng nghiên cứu tích cực về ngôn ngữ và văn hóa của dân tộc Nùng, góp phần gìn giữ và phát triển những lớp trầm tích ngôn ngữ và văn hóa của đồng bào các dân tộc thiểu số nói riêng và của cả dân tộc Việt Nam nói chung.

### Tài liệu tham khảo

1. Hoàng Văn Ma, Lục Văn Pảo, Hoàng Chí (1974), *Từ điển Tày - Nùng - Việt*, Nxb Khoa học Xã hội, H.
2. Hoàng Văn Ma, Lục Văn Pảo (1984), *Từ điển Việt - Tày - Nùng*, Nxb Khoa học Xã hội, H.
3. Hoàng Văn Ma, Hoàng Văn Sán, Mông Ký Slay (2002), *Sách học tiếng Tày - Nùng*, Nxb Văn hoá dân tộc, H.
4. Hoàng Văn Ma (2002), *Ngôn ngữ dân tộc thiểu số Việt Nam (một số vấn đề về quan hệ cội nguồn và loại hình học)*, Nxb Khoa học Xã hội, H.
5. Nguyễn Văn Lợi, Lý Toàn Thắng (2001), *Về sự phát triển của ngôn ngữ các dân tộc thiểu số ở Việt Nam trong thế kỉ XX*, Tạp chí Ngôn ngữ (2), tr.1-11.
6. Lại Văn Toàn (2002), *Nghiên cứu ngôn ngữ các dân tộc thiểu số ở Việt Nam từ những năm 90*, Thông tin KHXH, H.
7. Tạ Văn Thông (Chủ biên) (2009), *Tìm hiểu ngôn ngữ các dân tộc ở Việt Nam*, Nxb Khoa học Xã hội, H.
8. Viện Ngôn ngữ học (1972), *Tìm hiểu về ngôn ngữ các dân tộc thiểu số ở Việt Nam* (tập 1), H.
9. Viện Ngôn ngữ học (1993), *Những vấn đề chính sách ngôn ngữ ở Việt Nam*, Nxb Khoa học Xã hội, H.
10. Viện Ngôn ngữ học (2002), *Cánh hướng và chính sách ngôn ngữ ở Việt Nam*, Nxb Khoa học Xã hội, H.
11. Nguyễn Như Ý, Hà Quang Năng, Đỗ Việt Hùng, Đặng Ngọc Lệ (1998), *Từ điển giải thích thuật ngữ ngôn ngữ học*, Nxb Giáo dục, H.

(Ban Biên tập nhận bài ngày 18-03-2012)