

VĂN HÓA ẨM THỰC QUA CÁC THÀNH NGỮ NGƯỜI VIỆT Food culture in the eye of Vietnamese idioms

BÙI CẨM PHƯỢNG
(Đại học Thăng Long)

Abstract: Vietnamese idioms are well known for their various, diversified and plentiful. They contain the entire of Vietnamese culture, lifestyle including food culture. By using idioms, we can see that the folk has been giving advices on selecting types of food and ways of cooking foods so that they can be tasty, delicious and healthy. The folk has also reminded Vietnamese children that eating is not such easy as we might have ever thought of, and eating must be done in the right way and it must be learned. This article analyzes and describes the idioms which well express the food culture among the Vietnamese people following the main four classified criteria: ways of selecting foods, ways of cooking foods in order to get a real good meal, ways of judging people through their ways of eating, and their behavior in eating.

Keywords: Vietnamese idioms ; the food culture.

1. Ẩm thực chính là ăn uống, là hoạt động để cung cấp năng lượng cho con người sống và hoạt động. Chính vì vậy mà ẩm thực thường được phản ánh trong thành ngữ của nhiều ngôn ngữ. Bài viết này hướng tới việc phân tích, mô tả thành ngữ chỉ văn hóa ẩm thực trong tiếng Việt. Ngữ liệu trong bài được thu thập trong “Từ điển giải thích thành ngữ tiếng Việt” của nhóm tác giả Nguyễn Như Ý, Nguyễn Văn Khang, Phan Xuân Thành; “Thành ngữ tiếng Việt” của tác giả Nguyễn Lực, Lương Văn Đang. Đây là những nguồn tài liệu tương đối đầy đủ và phong phú. Qua khảo sát kho tàng thành ngữ của dân tộc Việt chúng tôi thấy có một số lượng tương đối phong phú các thành ngữ nói về ẩm thực mà theo kết quả thống kê chúng tôi thu được là 269 thành ngữ. Xem xét các thành ngữ đó chúng ta có thể thấy được nét đặc trưng của văn hóa dân tộc qua đó giúp chúng ta hiểu rõ hơn văn hóa của dân tộc mình. Trong quá trình thống kê các thành ngữ nói về ẩm thực chúng tôi đã phân loại theo bốn tiêu chí ngữ nghĩa cụ thể là: cách lựa chọn thực phẩm, cách chế biến thực phẩm, cách đánh giá con

người và cách hành xử. Dưới đây là những phân tích cụ thể.

2. Văn hóa ẩm thực qua các thành ngữ người Việt

Thứ nhất, thành ngữ phản ánh cách lựa chọn thực phẩm

Chúng tôi tìm thấy 56 thành ngữ, chiếm 20,8% [56/269] nói về cách lựa chọn thực phẩm ngon, chất lượng cho gia đình. Trong cuộc sống, miếng ăn rất quan trọng bởi người ta ăn để sống chứ không sống để ăn. Vì vậy, để có cái ăn, người ta rất coi trọng việc lựa chọn thực phẩm. Lựa chọn thực phẩm như thế nào để đảm bảo có được cái ăn ngon cũng có nghĩa là con người đã biết quan tâm tới chất lượng bữa ăn. Vậy để có một món ăn ngon, một bữa ăn ngon cần phải có nguyên liệu gì? Nguyên liệu nào là chính? Nguyên liệu nào là phụ? Nguyên liệu tươi, ngon phải như thế nào? Ý thức được điều này dân gian đã có rất nhiều thành ngữ phản ánh cách lựa chọn thực phẩm.

Việt Nam là nước nông nghiệp trồng lúa nước nên hạt lúa, hạt gạo được người Việt tôn vinh gọi

là “ngọc thực”. Chính vì vậy mà dân gian đã có các thành ngữ tôn vinh hạt gạo như: *com tẻ mẹ ruột; người sống về gạo, cá bạo về nước; gạo thóc ngồi trên, tiền vàng ngồi dưới*. Trước đây, một năm người Việt trồng hai vụ lúa là vụ mùa và vụ chiêm, theo kinh nghiệm của ông cha ta thì cơm gạo mùa chín nhanh, dẻo, ngon hơn vụ chiêm ví dụ: *com gạo mùa thối đầu chùa cũng chín; chiêm hơn chiêm sít, mùa ít mùa nở; lúa ré là mẹ lúa chiêm*. Lựa chọn thực phẩm ngon cho bữa ăn cũng được dân gian chú ý, trong bữa cơm gia đình Việt thường có 3 món chính là: cơm+rau+ cá. Dân gian đã đưa ra kinh nghiệm để lựa chọn rau, cá. Theo kinh nghiệm cái ngon của rau, cá được thể hiện ở độ tươi nguyên, người nội trợ chỉ cần nhìn một vài chi tiết nhỏ như mang cá, lá rau, cuống bầu... cũng có thể đánh giá được phần nào độ tươi ngon của thực phẩm ví dụ: *rau chọn lá, cá chọn vây; mua bầu xem cuống; mua cua xem càng; mua cá xem mang*. Tuy nhiên, người Việt cũng có rất nhiều thành ngữ ngụ ý chê bai những thực phẩm kém chất lượng nhằm nhắc nhở người đi chợ nếu gặp thì không nên mua ví dụ: *rau già cá uon; cá chín, bầu già; thà ăn muối chắt thà ăn chuối chết*. Những thứ này vừa không ngon lại vừa ảnh hưởng đến sức khỏe. Ngoài độ tươi nguyên, cái ngon của thực phẩm nhiều khi chỉ ngon ở một bộ phận nào đấy, một thời điểm nhất định ví dụ: *cần ăn cuống, muống ăn lá; com chín tới, cái ngồng non, gái một con, gà nhảy ổ; đậu trời, môi mè, đê gáy; đậu nheo còn hơn phèo trâu*;... Không biết những đúc kết trên có tự khi nào, nhưng chỉ biết rằng nếu lựa chọn như vậy thức ăn sẽ ngon lên bội phần. Các thành ngữ: *lon giò, bò bắp; gà lấm lưng, chó sưng đỏ; gà cựa dài thịt rắn, gà cựa ngắn thịt mềm; mít tròn, dưa vẹo, thị méo tròn*,... là những kinh nghiệm quý báu cho những người nội trợ. Người Việt còn thể hiện mình là những người sành ăn, khi lựa chọn thực phẩm theo mùa, theo tháng. Ăn như vậy vừa để tận hưởng cái ngon của thực phẩm lại vừa đảm bảo sức khỏe. Điều này phản ánh đặc trưng của thời tiết dẫn đến tính mùa vụ của thức ăn ví dụ: *mùa hè cá sông, mùa đông cá ao; éch tháng ba, gà tháng bảy; chim ngói*

mùa thu, chim cu mùa hè... Như vậy, qua các thành ngữ dân gian đã đưa ra những cách lựa chọn lương thực, thực phẩm sao cho tươi ngon, bổ dưỡng, đem lại giá trị dinh dưỡng cao cho con người.

Thứ hai, thành ngữ phản ánh cách ăn, cách chế biến thực phẩm để có được món ăn ngon

Để có món ăn ngon, bữa cơm ngon... Không chỉ có thực phẩm tốt (tươi ngon) mà còn phải biết chế biến món ăn (sự phối hợp giữa các nguyên liệu, tỉ lệ...). Trong văn hóa ẩm thực, có thể nói đây là khâu quan trọng nhất. Trong số 269 thành ngữ nói về văn hóa ẩm thực mà chúng tôi đã thống kê được nêu trên, đã có 63 thành ngữ chiếm 23,4% [63/269]. Khi chế biến thức ăn, khâu sơ chế là khâu đầu tiên. Nguyên tắc của khâu này là loại bỏ những phần không ăn được rồi rửa sạch để chuẩn bị cho những khâu chế biến tiếp theo. Cách sơ chế mỗi loại thức ăn là khác nhau. Điều này cũng đã được nhân dân ta phản ánh rất rõ qua thành ngữ. Xin được nêu một vài ví dụ: *gà mổ đằng bụng, chim mổ đằng lưng; thịt nạc dao phay, xương xẩu riu búa; thịt nạc dao phay, thịt mỡ dao bầu*. Những phần không ăn được đó có thể là hạt thóc, ruột, hạt, đầu, gan... đây là những thứ vừa cứng, vừa khó ăn thậm chí còn rất độc. Dân gian đã dành những thành ngữ sau đây để nói về vấn đề này: *ăn com lừ thóc, ăn cóc bỏ gan; ăn tôm bỏ râu, ăn bầu bỏ ruột, ăn cóc bỏ gan, ăn trâu nhả bã; ăn tôm cần đầu, ăn trâu nhả bã*. Tuy số lượng thành ngữ phản ánh những kinh nghiệm xử lý nguyên liệu không nhiều, nhưng qua đây, chúng ta cũng có thể nhận ra rằng, từ xa xưa, dù đời sống còn khó khăn, cái ăn phải vất vả mới có được, nhưng ông cha ta cũng đã rất quan tâm tới chất lượng của món ăn, ăn thế nào để vừa ngon vừa đảm bảo sức khỏe là điều rất cần thiết. Các món ăn của người Việt hầu hết đều mang tính tổng hợp đó là sản phẩm của sự pha trộn các gia vị độc đáo, phù hợp. Để nhắc nhở con cháu để có được món ăn ngon cần có sự kết hợp giữa nguyên liệu chính và gia vị như: *trầu tỏi, bò gừng; thịt không hành, canh không mắm; ăn bún thang cả làng đòi ăn cà cuống; thịt gà lá chanh*... Ăn thịt trâu phải có tỏi, ăn thịt bò phải có

gừng mới làm nổi vị, thịt có hành, canh có mắm mới ngon... Không chỉ có vậy mà khi kết hợp các nguyên liệu này người Việt còn dựa vào nguyên tắc bổ sung, cân bằng âm dương, điều hòa nóng lạnh: lá chanh hay chanh mang tính ôn, hơi hàn ăn với thịt gà, tỏi có tính âm hơi nhiệt nên dùng với thịt trâu, gừng ấm đầu trong các chất dùng làm thực phẩm có tính nhiệt nên dùng ăn với thịt bò... mỗi thức ăn có một thứ gia vị riêng phù hợp với nó nên khi chế biến phải chú ý kết hợp sao cho đúng vị, đúng quy luật. Mỗi loại nguyên liệu lại có cách chế biến riêng, chẳng hạn như khi nấu canh rau cần để không bị nhũn và nồng chỉ cần cho rau vào đợi nước sôi lại là bắc ra ngay hay để rau cải hết hăng, hết cay thì phải nấu kĩ. Vì vậy, mới có câu: *cần tái, cải nhừ*... Cái ngon của món ăn còn ở sự kết hợp giữa các nguyên liệu phù hợp với nhau như: *rau cải nấu cua, rau cần nấu hến, bí nấu thịt gà; rau bo là vợ canh cua*... những nguyên liệu này khi nấu với nhau sẽ bổ sung, chế ngự lẫn nhau về giá trị dinh dưỡng và hương vị. Như đã nói ở trên, bữa cơm của người Việt bao gồm cơm+rau+cá, cơm là món chính nên ngoài nguyên liệu tốt thì nấu cơm cũng phải đạt tiêu chuẩn là cơm dẻo, to, xốp bởi vậy dân gian mới nói: *com ráo, cháo nát; com ráo, cháo nhừ; com ráo là com thảo, com nhão là com hà tiện; com dẻo canh ngọt*. Với các món mặn như thịt, cá thì phải: *chém to kho dừ; chém to bung dừ*... Do cuộc sống còn nghèo khó người ta thích ăn những món dân dã ví dụ: *thịt cá là hương hoa, tương cà là gia bản, đẹp như cái tép kho tương*. Trong chế biến người Việt có nhiều cách khác nhau như kho, rang, rán, luộc, làm gỏi, xào, xào... điều này được thể hiện qua một số thành ngữ liên quan đến cách chế biến như: *mèo mù vớ cá rán; nôi da xào thịt; chưa rang đã khét; ăn xôi ở thì; chém to kho mặn; nắng gỏi mưa cây, ngon như xào chó*...; khi áp dụng những cách chế biến này đều nhằm mục đích tạo nên món ăn ngon, hợp khẩu vị, đúng với hương vị và bản sắc. Thành ngữ phản ánh cách chế biến còn đề cập tới kinh nghiệm chế biến thuận theo thời tiết, theo tính mẫn khách và những món ăn ngon để đời. *Nắng gỏi, mưa cây* là kinh nghiệm chế biến độc đáo của người đầu bếp

bởi trong ngày nóng ăn món gỏi có nhiều loại rau là món có tính hàn, dễ ăn, còn vào ngày mưa thì ăn thịt cây bởi thịt cây thuộc tính nóng, nhiều đạm nên ăn vào những ngày mưa, mát trời sẽ dễ hấp thụ hơn. Người Việt vốn rất hiếu khách. Trong văn hóa ẩm thực cũng thể hiện rất rõ điều này khi nhà có khách, người Việt thường chế biến món ăn ngon, sang trọng hơn thường ngày để tiếp đãi thành ngữ có câu: *khách đến nhà không gà thì vịt*. Hay trong khi chế biến món ăn bằng sự sáng tạo của mình, ông cha ta đã sáng tạo ra những món ăn ngon, độc đáo, như gỏi cá linh, dôi chó được lưu truyền qua thành ngữ: *sống ăn gỏi cá linh, chết không có minh tinh thì dôi, sống trên đời ăn miếng dôi chó*... Người Việt quan niệm ăn uống phải có giờ giấc: *ăn đúng bữa, bệnh chữa kịp thời*, khi ăn nên có đầy đủ các thành viên trong gia đình để tránh cảnh: *người đi không bực bằng người trực bữa cơm* nhưng quan trọng hơn cả là ăn uống phải có chừng mực để đảm bảo sức khỏe: *ăn có chừng, chơi có giờ*, không được ăn theo kiểu: *ăn bữa ăn bãi ăn hại của trời*... Những quan niệm này nhắc con cháu thể hiện văn hóa trong bữa ăn, biết coi trọng công sức của người chế biến bởi họ đã chế biến món ăn bằng cả tâm hồn của mình thì người ăn cũng cần phải biết trân trọng những món ăn đó để món ăn không những ngon về vị mà còn ngon về tình.

Thứ ba, thành ngữ phản ánh cách đánh giá con người thông qua ăn uống

Tổng số thành ngữ phản ánh cách đánh giá con người chúng tôi thống kê được là 94 thành ngữ, chiếm 35% [94/269].

Bữa ăn của người Việt thường có nhiều món ăn khác nhau. Sau khi các món ăn đó đã được chế biến; nấu nướng đã hoàn tất, người ta nghĩ đến việc sẽ ăn ở đâu, và ăn như thế nào? Chuyện ăn không đơn giản là chuyện đưa thức ăn vào miệng sau đó nhai rồi nuốt, mà ăn còn thể hiện văn hóa của người ăn, qua cách ăn uống, người ta có thể đánh giá được người đang ngồi ăn kia là ai, là người như thế nào. Nấu được một món ăn ngon đã khó, ăn thế nào lại là chuyện khó hơn vì nó gắn với hàng loạt các mối quan hệ xã hội. Trong cuộc sống, người Việt coi trọng những người: *ăn ngay*

nói thẳng, ăn ở thật thà, biết trước biết sau, có nhân đức sẽ gặp những điều tốt lành bởi: *có đức mặc sức mà ăn*. Nhưng người Việt cũng rất ghét những người hay vu không, bịa đặt, ăn nói thô lỗ, ketch cớm, thiếu suy nghĩ: *ăn ốc nói mò, ăn không nói có, ăn gian nói dối, ăn nói ketch cớm*. Đối với những người ít tuổi: *ăn chưa no, lo chưa tới; ăn chưa sạch bạch chưa thông* thì phải biết lựa lời mà nói: *ăn bớt bớt nói bớt lời*. Người Việt không chấp nhận cái thói không làm mà hưởng theo kiểu: *cốc mò cò xơi, làm cỗ cho người khác ăn*, càng không thể *quạ ăn dưa bắt cò dãi nắng* và cũng không thích cái cảnh bắt công: *thằng công làm cho thằng ngay ăn*. Người Việt sống theo đạo lí “uống nước nhớ nguồn, ăn quả nhớ kẻ trồng cây”, nên khi được người khác ban ơn thì người được nhận ơn phải nhớ mà ứng xử cho phải phép, không được “vong ân bội nghĩa”: *ăn cá bỏ bờ; ăn giấy bỏ bìa; ăn cây táo rào cây sung*. Bởi vậy mà người Việt ghét những kẻ phản trắc, lật lọng theo kiểu: *ăn cháo đãi bát; ăn một nơi nói một nơi* hay ích kỉ đến mức: *không ăn được thì đập đổ*. Có rất nhiều cách ăn, nhưng ăn như thế nào để chứng tỏ mình là người lịch sự, có văn hóa thì phải học, không được ăn theo kiểu ăn vội ăn vàng, ăn nhanh chóng miễn sao cho no là được: *ăn như rồng cuốn, ăn như hổ vồ, ăn như hùm đồ dó, ăn như ăn cướp*... Các cách ăn này không phải là cách ăn của con người có văn hóa, lịch sự mà là cách ăn của loài động vật như gấu, hổ. Ăn uống có giờ giấc, có mâm, có bát là cách ăn vừa khoa học vừa thể hiện tình cảm của những thành viên trong gia đình qua bữa ăn nên người Việt rất ghét những người ăn lén lút, vụng trộm: *ăn chùng nói vụng, ăn vụng như chớp*. Con người lại càng không thể ăn thô tục theo kiểu: *ăn chó cả lông, ăn hồng cả hạt; cơm cả rá, cá cả nôi, rượu cả vỏ, chó cả con*. Ăn như vậy rất xấu. Để đánh giá con người có rất nhiều cách, có thể thông qua lời nói, việc làm, cách hành xử... Những cách đánh giá này phải đợi thời gian để kiểm chứng xem đúng hay sai. Nhưng thông qua ăn uống, chúng ta có thể đưa ra ngay những nhận định về con người đó. Có người thận trọng, mực thước: *ăn bằng nói chắc*, lại có

người ba phải, không có định kiến: *bảo xôi ừ xôi, bảo thịt ừ thịt*, có người xu nịnh: *ăn com nhà nọ, khao cả nhà kia*. Có người ăn uống hà tiện để làm giàu: *ăn cháo để gạo cho vay*, nhưng lại có người không biết suy tính ăn uống hoang tàn: *tiêu tiền như ăn gói*, có người lao động vất vả: *ăn no vác nặng*, cũng có người sung sướng, có địa vị cao trong xã hội: *ăn trên ngồi trốc*, có người không biết thân biết phận mình: *ăn com tám nói chuyện triều đình*. Khi đánh giá con người, dân gian cũng luôn giữ thái độ thẳng thắn để bình giá, nhận định về những thói ăn, nét ở trong xã hội. Chê bai những kẻ *ăn bờ ở bụi, ăn đất nằm sương, ăn hàng ngủ quán* không nhà cửa của những kẻ lưu manh, không tán thành suy nghĩ *ăn com trước keng*, khi con người đã đến với nhau thì nhắc nhở người ta phải ăn ở phải có tình, có nghĩa không nên *ăn chung mừng riêng*. Cuộc sống có lúc này lúc khác không phải lúc nào cũng thuận buồm xuôi gió, song phải biết cư xử khôn ngoan, giữ thái độ niềm nở với mọi người mới là biết sống, không nên giữ thái độ: *cau có như nhà khó hết ăn, làm làm như chó ăn vụng bột* làm cho mọi người xung quanh khó chịu và không hài lòng. Khi nhận sự giúp đỡ của người khác thì phải khiêm tốn, tránh yêu sách: *ăn mày đòi ăn xôi gấc*. Càng không thể thấy người ta tốt mà làm phiền người ta mãi như: *ăn mày quen ngõ; ăn mãi bén mùi*. Như vậy, khi lấy hoạt động ăn làm tiêu chí để đánh giá con người, ta thấy dân gian đã dành cả những lời khen ngợi, cả những lời chê bai trong đó.

Thứ tư, thành ngữ phản ánh cách hành xử trong ăn uống

Qua khảo sát ngữ liệu, chúng tôi ghi nhận được 56 thành ngữ, chiếm 20,8% [56/269] phản ánh cách hành xử.

Trong cuộc sống, để có được cái ăn, con người phải làm việc một cách chính đáng hợp đạo lí như: *muốn ăn hết phải đào giun, muốn ăn cá phải thả câu dài*... chứ không thể theo kiểu *cốc mò cò xơi, ăn không ngồi rồi*. Có được cái ăn rồi thì phải biết cách dành dụm, tiết kiệm, để đảm bảo cho cuộc sống được bền vững ví dụ:

ăn cần ở tiệm, ăn chất để dành; ăn quả chín dành quả xanh đó là những kinh nghiệm quý báu để phòng cho những ngày tháng tám chưa qua, tháng ba đã đến. Không phải ngẫu nhiên mà ông cha ta dạy “học ăn, học nói, học gói, học mở” phải chăng ông cha ta muốn nhắc nhở việc ăn là việc không đơn giản, là việc phải học trước tiên khi làm người. Bởi vậy ông cha ta mới dạy con cháu khi ăn phải có ý thức: *ăn trông nồi, ngồi trông hướng, ăn đưa xuống uống đưa lên*. Ăn trông nồi có nghĩa là khi ăn phải biết trong nồi còn hay hết để liệu mà ăn chớ ăn đến mức *thúng nồi trôi rề, ăn lấy ăn để, ăn ngập mặt, ngập mũi*, ngồi trông hướng tức là khi ngồi tránh xoay lưng vào người trên, hoặc nơi thờ cúng, ngồi như vậy là thất lễ. Thành ngữ *ăn đưa xuống uống đưa lên* chính là cách sắp xếp cỗ bàn khi ăn bao giờ cũng phải theo thứ bậc, vai vế, ngôi thứ trong dòng họ, gia đình. Qua thành ngữ người Việt còn khuyên bảo con cháu phải sống lương thiện, thật thà, có lí, có tình khéo léo trong hành xử. Trước tiên phải *ăn ở hiền lành, ăn ngay nói thẳng* bởi người Việt tin vào luật nhân quả, gieo nhân nào gặt quả ấy, nghĩa là khi làm điều sai trái sẽ phải gánh chịu hậu quả: *ăn mặn khát nước; đời cha trồng cây đời con hái quả* hay *đời cha ăn mặn đời con khát nước*. Tình làng, nghĩa xóm được người Việt rất coi trọng bởi vậy mới nói “*bán anh em xa mua láng giềng gần*” nên *ăn ở như bát nước đầy* trong ăn uống người Việt thường mời nhau để cùng thưởng thức cái ăn: *chén bác chén chú; chén tạc chén thù, ăn cùng mâm nằm cùng chiếu*. Tuy nhiên để tránh mất lòng nhau phải *ăn bớt* nói bớt lời, thấy lợi lộc không được tham vì thói *đời tham ăn thì mắc bẫy*. Nhắc nhở con cháu cần nhớ ơn những người đã đối xử tử tế với mình: *ăn bát cơm dẻo nhớ nẻo đường đi*. Sống ở trên đời phải nhìn thời cuộc mà theo kẻo: *khôn ăn cái đại húp nước, khôn ăn người đại người ăn*. Làm nghề nào thì hưởng công nghề đấy: *thợ may ăn giế; thợ vẽ ăn hồ; thợ bó ăn nan; thợ hàn ăn thiếc; thợ rèn không dao ăn trâu, biết ăn đến nơi làm đến chốn*. Trong

cách hành xử dân gian cũng thể hiện rõ thái độ của mình đối với những kiểu người hưởng thụ vùng trộm, bủn xỉn, hưởng sức lao động của người khác: *sứ giả ăn trước thành hoàng; ki cốp cho cốp nó xoi; kẻ ăn ốc người đổ vỏ*. Như vậy, qua thành ngữ phản ánh cách hành xử giữa con người với con người trong xã hội ta thấy dân gian đã gửi gắm những bài học đạo lí, khuyên răn con người sống sao cho có trước, có sau, có trên, có dưới, biết yêu quý, trân trọng công việc của mình để không bị người đời chê trách.

3. Trong tổng số 269 đơn vị thành ngữ của người Việt có nội dung về văn hóa ẩm thực được thu thập, có 119 đơn vị (44,2%) được dân gian đưa ra lời khuyên khi lựa chọn thực phẩm và cách chế biến sao cho ngon, bổ, rẻ, đảm bảo được sức khỏe cho gia đình trong những ngày mưa gió hay những ngày nóng bức. Có 150 đơn vị (55,8%) thành ngữ nói đến quan niệm sống, cách hành xử giữa con người với con người trong xã hội, thông qua miếng ăn dân gian nhắc nhở con cháu ăn không phải chuyện dễ, ăn như thế nào cho đúng, cho phải phép, cho phải đạo thì phải học và cũng thông qua cái ăn, cách ăn mà dân gian đưa ra nhận xét về những con người, kiểu người khác nhau trong xã hội, những quy tắc hành xử, ứng xử chung, trở thành nét văn hóa của mỗi làng, mỗi vùng của cả một dân tộc. Có thể nói mỗi thành ngữ là một sự chiêm nghiệm thực tế, những kinh nghiệm về lối sống, cách sống của con người... Nếu coi vốn thành ngữ của dân tộc Việt là là cuốn bách khoa toàn thư về cuộc sống mà ở đó chứa đựng toàn bộ nền văn hóa, lối sống của một dân tộc thì thành ngữ về văn hóa ẩm thực là một phần của cuốn sách ấy.

Tài liệu tham khảo

1. Nguyễn Lực, Lương Văn Đăng (1993), *Thành ngữ tiếng Việt*, Nxb Khoa học xã hội.
2. Nguyễn Như Ý, Nguyễn Văn Khang, Phan Xuân Thành (1998), *Từ điển giải thích thành ngữ tiếng Việt*, Nxb Giáo dục.

(Ban biên tập nhận ngày 5-8-2013)