

Văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện ở tỉnh Thừa Thiên Huế

Phạm Minh Phúc *

Tóm tắt: Bài viết phân tích những đặc điểm văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện ở đầm phá Tam Giang - Cầu Hai, tỉnh Thừa Thiên Huế. Thông qua khảo sát thực tế, bài viết đã khắc họa những nét văn hóa ẩm thực đặc sắc của cư dân thủy điện vùng đầm phá Tam Giang - Cầu Hai trong bức tranh văn hóa ẩm thực xứ Huế; chỉ ra những biến đổi trong văn hóa ẩm thực, vấn đề bảo tồn và phát huy văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện trong cuộc sống đương đại hiện nay.

Từ khóa: Văn hóa ẩm thực; cư dân thủy điện; Thừa Thiên Huế.

1. Mở đầu

Do điều kiện địa lý tự nhiên khá đặc biệt, Thừa Thiên Huế không chỉ có vùng đồi núi thuộc dãy Trường Sơn ở phía Tây, vùng đồng bằng nhỏ hẹp xen kẹt ở giữa, mà còn có hệ thống đầm phá ở phía Đông kéo dài khoảng 68 km theo trục Bắc - Nam, từ vùng Ngũ Điền của huyện Phong Điền đến cửa biển Tư Hiền của huyện Phú Lộc, bao gồm: phá Tam Giang nối các đầm chuyển tiếp như An Truyền, Sam, Hà Trung, Thủy Tú rồi Cầu Hai, thường được gọi chung là đầm phá Tam Giang - Cầu Hai, với diện tích 21.600 ha (trong đó có 1.600 ha bãi triều) thuộc loại đầm phá nước lợ lớn nhất Đông Nam Á và là vùng ngập nước nhiệt đới gió mùa tiêu biểu lớn thứ 3 Việt Nam (sau bán đảo Cà Mau và vùng ngập nước ở Duyên hải Bắc Bộ) [4, tr.275].

Cùng với công cuộc nam tiến, cư dân Việt đã có mặt trên đầm phá Tam Giang ngay từ những buổi đầu như những người trên bộ, hình thành các tổ chức tự quản truyền thống là vạn trên mặt nước. Cư dân trong các vạn có thể là dân chài lưới từ các

vạn chài phương bắc di cư vào lập nghiệp theo đường biển, là bộ phận thương nhân di chuyển vào nam, là cư dân nông nghiệp do khó khăn nên phải xuống mặt nước làm ăn và cũng có thể là binh lính, tù phạm mãn hạn ở lại sinh sống. Tất cả đã hòa nhập lập thành một cộng đồng kinh tế, xã hội riêng biệt trên mặt nước [8, tr.36 - 37]. Cộng đồng này từ lâu còn được biết đến với tên gọi là cư dân thủy điện (mặt nước). Chính vì vậy, việc nghiên cứu đời sống văn hóa của cư dân thủy điện ở Thừa Thiên Huế đã trở thành chủ đề của nhiều chuyên luận, bài nghiên cứu công phu từ trước tới nay. Trong đó, cuốn *Cư dân mặt nước ở sông Hương và đầm phá Tam Giang - Cầu Hai tỉnh Thừa Thiên Huế* được xem là công trình nghiên cứu khá đầy đủ về diện mạo

(*) Tiến sĩ, Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam.
ĐT: 0912305071. Email: phucvme@gmail.com.
Nghiên cứu này được tài trợ bởi Quỹ Phát triển Khoa học và Công nghệ Quốc gia (Nafosted) trong đề tài: Định cư trên bờ và sự biến đổi văn hóa của cư dân thủy điện ở Vịnh Hạ Long (Quảng Ninh) và đầm phá Tam Giang - Cầu Hai (Thừa Thiên Huế), mã số: IV5.3-2012.21.

đời sống văn hóa của cư dân thủy diện ở lưu vực sông Hương và đầm phá Tam Giang - Cầu Hai. Tuy nhiên, do đề cập đến nhiều vấn đề trong khuôn khổ dung lượng một cuốn sách nên một số vấn đề trong công trình chưa được nghiên cứu sâu. Trên cơ sở tài liệu điền dã thu thập được tại các huyện Quảng Điền, Phú Vang, Phú Lộc và kế thừa một số tài liệu của các công trình đi trước, vài viết góp phần làm rõ thêm một số đặc điểm và những biến đổi của ẩm thực của cư dân thủy diện vùng đầm phá Tam Giang - Cầu Hai trong bức tranh văn hóa ẩm thực xứ Huế ngày nay.

2. Nguồn nguyên liệu và hệ thống các món ăn uống

Bên cạnh món chủ đạo là cơm được chế biến từ gạo mua của cư dân nông nghiệp trên bờ và tiểu thương, các món ăn của cư dân thủy diện được chế biến từ 2 nguồn nguyên liệu: động thực vật thủy sinh tồn tại trong tự nhiên và động thực vật nuôi trồng, trong đó phần lớn là nguồn nguyên liệu tự túc, được đánh bắt từ hệ động thực vật sinh tụ trong đầm phá theo nguyên tắc “mùa nào thức nấy”. Mùa xuân là các loại cá ong, cá bóng thệ, cá hồng, cá mú; mùa hè là các loại cá ong bầu, cá kình, cá nâu, cá hồng, cá mú, cá trìa, rau ngoai, rau câu... Các loại thủy sản bốn mùa (như cua, ghẹ, tôm...) có trữ lượng khá dồi dào, phong phú. Bên cạnh đó, hệ sinh thái xứ Huế cũng mang đến cho thực đơn của cư dân thủy diện sự đa dạng trong nguyên liệu chế biến các món ăn. Do địa hình đặc biệt, với những mạch núi ăn thông ra biển tiếp giáp với vùng đầm phá, nên bên cạnh nguồn lương thực thủy sinh, cư dân thủy diện còn bổ sung thêm vào thực đơn hàng ngày của mình các loại động thực vật từ hệ sinh cảnh vùng gò đồi bán

son địa và những loại thực vật được trồng ven bờ. Sự phong phú, đa dạng về chủng loại đã mang đến cho người dân nhiều sự lựa chọn trong việc sáng tạo, chế biến thực phẩm thường nhật. Ngoài các loại động thực vật trong môi trường tự nhiên nơi cư ngụ, thực đơn của người dân mặt nước còn được bổ sung bởi các loại động vật và các loại rau, củ, quả mọc hoang ở ven bờ (như mã đề, rau ngót, rau khoai, môn, rau muống, lá bát lát, rau mồng tơi hay nhông, rần mối, ếch...) và hệ cây đại mộc hoang ở các vùng gò đồi bán sơn địa gần nơi cư trú.

Ngoài ra, một phần nguyên liệu được sử dụng trong việc nấu ăn hằng ngày có nguồn gốc từ trao đổi, mua bán ở các phiên chợ, gồm 2 dạng: nguyên liệu thô và nguyên liệu đã qua sơ chế.

Trong bức tranh ẩm thực vùng đầm phá, ngoài những thức ăn đã thông dụng đối với ngư dân nơi đây, còn có những món ăn được chế biến từ rau câu trở thành món ăn chơi phổ biến của không chỉ người dân đầm phá mà còn đối với người dân xứ Huế. Rau câu sau khi thu hoạch được đem phơi cho thật khô; trước khi chuẩn bị làm thạch người dân mang xả lại với nước nhiều lần cho thật sạch, để không còn tạp chất lẫn vào (nếu còn tạp chất thạch sẽ bần và không được trong); sau khi làm sạch, rau câu được luộc kỹ trong nước sôi sau đó vắt lấy nước, khi để nguội thứ nước này đông đặc lại thành “thạch” có vị hơi tanh nhưng ăn rất mát, đây là loại thức ăn khá phổ biến của người Huế dùng để giải khát trong ngày nắng nóng.

Vào những dịp tổ chức lễ cúng lớn của cộng đồng ở các vạn (như lễ đóng cửa nước, lễ mở cửa nước, lễ xuất hành, lễ cầu ngư, lễ cưới xin, ma chay, cúng gia tiên...),

món ăn thường không có sự khác biệt lớn so với các món ăn thường nhật, mà chỉ là cách trang trí món ăn đẹp hơn, cổ bày biện nhiều hơn và thêm một số món như: heo, gà, xôi, vịt, chè, các loại bánh. Xuất phát từ vốn văn hóa chung của người Việt, các món ăn của cư dân thủy diện vào các dịp đặc biệt có đầy đủ các loại thực phẩm mang tính đặc trưng. Nếu cúng phỉ phải có gạo, muối, hoa quả, thịt heo, thịt gà (đây là những thức không thể thiếu); nếu đám cưới thì phải có bánh phu thê; nếu tết thì không thể thiếu bánh chưng, bánh tét trong “nhà”.

Trong các dịp đặc biệt, bên cạnh thức uống chủ đạo hàng ngày là nước ngọt được lấy từ sông, nước mưa hoặc các mạch nước ngầm, cư dân thủy diện sử dụng các loại nước sau:

- Nước chè/trà. Chè là loại cây hết sức phổ biến ở vùng gò đồi xứ Huế, những đợt non được hái để chế biến thành trà, còn những loại lá “tra” (theo cách gọi của người Huế) được sử dụng để nấu nước uống, nước chè vì vậy là thức uống khá thông dụng không chỉ ở cư dân trên cạn mà cả cư dân thủy cư.

- Nước đậu ván rang. Đây là một thức uống khá đặc trưng của người Huế. Đậu ván sau khi phơi khô, được bảo quản trong lu (chum) kín, đến khi cần sử dụng thì cho vào chảo cát rang cho đến độ chuyển sang màu nâu, dậy mùi thơm. Sau đó được cho vào ấm, đun sôi. Loại nước này ít được sử dụng hàng ngày.

- Nước lá. Là loại nước được nấu bằng nhiều thứ lá cây khác nhau sẵn có trong môi trường gò đồi bán sơn địa xung quanh nơi cư trú của cư dân thủy diện. Đây là thức uống có công dụng giải nhiệt rất tốt. Đặc biệt là nước lá chổi. Đây là thức uống khá

đặc biệt thường chỉ uống vào các lễ hội và chỉ ở một số cộng đồng cư dân thủy diện. Cây lá chổi (còn gọi là thanh cao) thường mọc chung với sim, mua, trà ở các vùng đồi cao, đất đai sỏi đá cằn cỗi. Người dân dùng lá chổi còn tươi để nấu chung với sả non làm nước uống hoặc có thể phơi để cất dùng dần.

Bên cạnh các loại đồ uống kể trên, người dân vùng đầm phá còn sử dụng các loại đồ uống lên men như rượu trắng, rượu ngâm các loại rễ cây, củ, quả; đây là nét văn hóa không thể thiếu trong nhiều cộng đồng cư dân ở Việt Nam.

3. Kỹ thuật chế biến và trang trí thức ăn

3.1. Chế biến không qua lửa

Tùy theo từng loại nguyên liệu cụ thể mà người dân có sự lựa chọn của mình trong việc ăn sống, gỏi, trộn, muối, mắm, phơi khô. Tuy nhiên, từ tính chất đặc thù của nguồn nguyên liệu thủy sinh, với vị tanh, tính hàn; việc chế biến thức ăn không qua lửa không phải lựa chọn tối ưu của cư dân thủy diện.

Ăn sống chỉ được thực hiện với một số rất ít các loại động thực vật, mà cụ thể là rau câu, rau ngoai, trìa, sò. Rau câu, rau ngoai sau khi vớt lên, rửa sạch, để ráo nước người dân có thể ăn kèm với mắm nêm, nước mắm hoặc muối. Trìa, sò có thể ăn trực tiếp sau khi bắt được.

Trong các loại hình chế biến không qua lửa thì gỏi hoặc trộn khá thông dụng. Đối với các động vật, sau khi đánh bắt, làm sạch, thông thường cư dân thủy diện xắt thành từng lát mỏng, vắt chanh dùng kèm rau và gia vị như muối ớt, nước mắm, mắm nêm... Đối với các loại thực vật như rau câu, rau ngoai, rong, sau khi rửa sạch, chần qua nước nóng người nội trợ chế biến bằng

cách cắt thành từng khúc sau đó trộn với các loại gia vị, tôm, tria, đậu phộng. Cách chế biến này giữ được hương vị món ăn, thao tác không mất thời gian, đồng thời đảm bảo vệ sinh.

Phơi khô chỉ được thực hiện khi nguồn thức ăn dồi dào (điều này rất hiếm xảy ra đối với cư dân thủy diện) và chỉ được thực hiện đối với một số loài động thực vật nhất định như cá cơm (chiên, kho), tôm (nấu canh, xào); rau câu, rau ngoai (trộn, làm thạch).

Đặc điểm của các loại thủy hải sản là chỉ giữ trong thời gian ngắn, dễ bị ươn sau khi đánh bắt, chính vì vậy, để có nguồn thức ăn dự trữ lâu dài, ngoài việc phơi khô, người dân muối các loại thủy hải sản để có thể giữ được lâu hơn hoặc làm mắm để dùng dần hoặc đem tiêu thụ. Các loại tôm, sò, cá, rò, cá cơm để cho ráo nước, rồi tùy theo chủng loại mà muối và thêm các loại gia vị như ớt tỏi, riêng theo công thức khác nhau. Để trong khoảng thời gian ngắn cho thấm muối, sau đó cho vào lu vại, ém chặt xuống. Cứ thế, để qua vài tuần, hoặc nửa năm (tùy theo mắm) là có thể sử dụng được.

3.2. Chế biến qua lửa

Cuộc sống mưu sinh vất vả, điều kiện vật chất không mấy dư dả, không gian sinh tồn nhỏ hẹp, công cụ và nguyên liệu để chế biến thức ăn của cư dân thủy diện thường khá thô sơ và đơn giản, thậm chí là thiếu thốn. Vật dụng để nấu ăn thường là nồi đất hoặc nồi gang, trung bình mỗi gia đình chỉ có khoảng 2 - 3 nồi; nguyên liệu chính là củi và than; thêm vào đó là đặc thù của các loại nguyên liệu vùng đầm phá buộc người dân phải giản tiện trong các khâu chế biến thức ăn bằng lửa. Cách chế biến thường hết sức giản đơn với các loại hình nướng, hấp, luộc, nấu canh, kho, nấu cháo...

Phần lớn các món ăn xuất phát từ vùng đầm phá đều được chế biến từ các loài nhuyễn thể, tôm, cá, cua, ghẹ... các loại thực phẩm này đều dễ chín, mau mềm và nhanh thấm gia vị. Hơn nữa, động thực vật thủy sinh nếu không khéo léo trong chế biến, nêm, nấu thì sẽ mất đi các yêu cầu ngon miệng, đẹp mắt và bổ dưỡng bởi lẽ các chất dinh dưỡng trong các loại động thực vật thủy sinh dễ bị hòa tan trong nước, dễ biến chất trong nhiệt độ cao.

Khi chế biến các món ăn mang vị tanh, tính hàn như thủy, hải sản, để khử mùi và tạo nên hương vị món ăn, cư dân đầm phá ít khi um mà chỉ sơ chế, ướp gia vị thích ứng với món sẽ nấu, sau đó cho vào nấu với các phụ gia vào đúng thời điểm nhằm giữ độ ngon của món của các loại thủy sản đồng thời sẽ giữ được màu sắc của thực phẩm phục vụ cho trang trí món ăn. Với các món như, cua, ghẹ, tôm đất thông thường người làm bếp sử dụng ngay nguyên liệu tươi để chế biến các món như hấp, xóc tỏi... nhằm giữ nguyên hương vị.

Với những loại rau lá hái lượm được ven bờ và các vùng gò đồi gần khu vực cư trú, cư dân vùng đầm phá ít khi xào nấu nhiều lần trên lửa, bởi lẽ đây là loại rau còn non, nếu xào nấu nhiều lần sẽ mất đi những chất ngon ngọt của nguyên liệu, những thức này thường được sử dụng để luộc chấm mắm hoặc nấu canh là chủ yếu. Những loại thực vật như rau câu, rau ngoai, rong, sau khi sơ chế (ngâm qua nước nóng, vắt) thường được sử dụng để làm các món trộn, gói hoặc được ăn sống để giữ nguyên được vị tươi ngon của thực phẩm.

3.3. Trang trí và bày biện

Cư dân thủy diện xưa đa phần đều có điều kiện kinh tế khá khó khăn, cuộc sống

muru sinh vật và, không gian sinh tồn chật hẹp (khoảng thuyền), các thành viên trong gia đình thường ít ngồi ăn chung với nhau trừ bữa cơm tối; vậy nên việc bày biện trang trí, sắp xếp món ăn khiến cho mâm cơm có tính thẩm mỹ dường như là một thứ “xa xỉ” trong nếp nghĩ của người dân. Tuy nhiên, dù dụng tâm hay không thì trong quá trình chế biến và dọn thức ăn lên mâm, cư dân thủy diện đều bài trí làm cho món ăn thêm ngon mắt, bằng cách rắc tiêu, ớt, hành ngò lên món ăn và sắp xếp các món ăn khi dọn lên mâm trong bữa cơm gia đình. Thông thường bát canh, hay nước chấm thường đặt giữa mâm cơm, đây là thức ăn mà tất cả mọi thành viên trong gia đình đều sử dụng.

Từ xưa cho đến nay, tại các gia đình người Huế nói chung và cư dân thủy diện nói riêng, cỗ cúng quan trọng là hương hoa, trầm thơm, trái cây bày ở bàn thờ. Ở bàn cúng linh, nếu nhìn từ ngoài vào, thông thường người cúng thường bày biện hoa và cau trầu ở bên phải, quả bông đựng các loại hoa quả và ly nước trong ở bên trái, thức ăn cũng được bày biện theo cách đối xứng nhau thực hiện quy tắc “đông bông, tây quả”. Canh hay những món nước bao giờ cũng được xếp vào vị trí giữa mâm cúng, còn những loại thức ăn khác hay những thức ăn mang tính chất tráng miệng thì được để ở xung quanh, nếu thức ăn quá nhiều thì những món khô có thể được xếp xen kẽ lên những đĩa thức ăn khác.

4. Quan niệm về kiêng cử trong ẩm thực

Đối với cộng đồng cư dân thủy diện, điều kiện mưu sinh khó khăn, nguồn thức ăn không phải lúc nào cũng đầy đủ cộng với đời sống lênh đênh trên sóng nước lúc nào cũng đối mặt với hiểm nguy nên trong

quan niệm của người dân có rất nhiều điều kiêng cử. Cụ thể người dân đầm phá Tam Giang - Cầu Hai cho rằng một số loài cá biểu tượng cho may mắn, hạnh phúc, số khác thì mang đến vận rủi, chính vì vậy khi đánh bắt được những loài cá mang điềm rủi người dân thường bán đi chứ không ăn. Để ghi nhớ các loài cá mang đến vận rủi, người dân ở vùng này có câu: “*Lươn reo, lệt hát, lặc cườì/ Chình sấu, lụy thẳm, khóc người bơ vơ*”.

Trong bữa ăn hàng ngày, cư dân vùng đầm phá có thói quen dùng tay hoặc đũa để gỡ xương cá, và cũng giống như cộng đồng ngư dân ở nhiều nơi, họ không lật cá sau khi đã ăn một bên vì sợ sẽ lật thuyền (vừa là công cụ để kiếm sống, vừa là ngôi nhà để sinh cư). Cơm nếu nấu bị khô khét cũng không được ăn. Kiêng ngồi ăn cơm từ chỗ khoang đến mũi thuyền; khi ăn cơm tránh để rơi vãi cơm hoặc thức ăn xuống nước vì như vậy sẽ khiến các vong linh dưới nước đến gần thuyền. Khi nấu ăn, tránh làm nát cá vì như thế sẽ khó đánh bắt loại cá đó. Cư dân thủy diện cũng tránh không ăn thịt các loài vật trên cạn như mèo, chó, khỉ... bởi các loài động vật này có ảnh hưởng nhất định đến nghề nghiệp và đời sống cư dân.

5. Biến đổi trong văn hóa ẩm thực

Ngày 8 tháng 01 năm 2010, Ủy ban Nhân dân tỉnh Thừa Thiên - Huế đã ban hành Kế hoạch số 07/KH-UBND về việc tái định cư cho cư dân vạt đò sông Hương và đầm phá Tam Giang - Cầu Hai. Theo đó địa phương phải “hoàn thành các dự án đầu tư cơ sở hạ tầng khu dân cư, các dự án nhà ở phục vụ công tác định cư; xây dựng đồng bộ cơ sở hạ tầng kỹ thuật, thiết chế văn hóa - xã hội thiết yếu khu vực định cư dân thủy diện vùng đầm phá Tam Giang - Cầu Hai

theo hướng đạt tiêu chí nông thôn mới”; thực hiện các biện pháp quản lý ngăn ngừa việc dân định cư quay trở lại sinh sống trên thuyền đồ... Với chính sách tái định cư đó, nhiều khu dân cư cho cư dân thủy điện đã được mọc lên trên địa bàn các huyện Phú Vang, Quảng Điền, Phú Lộc. Nhưng cũng từ sự thay đổi nơi định cư và sự biến đổi của môi sinh, kéo theo nhiều thay đổi về cách thức sinh hoạt, lối sống, phong tục tập quán, trong đó có ẩm thực.

5.1. Biến đổi về nguồn nguyên liệu và hệ thống các món ăn

Không gian sống và hệ sinh thái vùng đầm phá, vùng gò đồi bị thu hẹp, đã khiến các thành phần chủ đạo trong cơ cấu bữa ăn của cư dân thủy điện về cơ bản đã dần vắng bóng các loại thủy sản tự đánh bắt, những loại rau màu ven bờ và cây trái vùng gò đồi. Xuất phát từ những nhu cầu từ thực tế của cuộc sống, phần lớn các vựa cư dân thủy điện đã lên đất liền hình thành nên các thôn có sự cộng cư đan xen giữa những hộ vốn sống trên mặt nước và trên đất liền, sự gia tăng nhân khẩu các thôn thủy điện hiện nay đòi hỏi yêu cầu bức thiết phải mở rộng các kiến trúc phục vụ sinh hoạt của cộng đồng cư dân. Tính linh động trong việc tìm kiếm nguồn lương thực trên mặt nước của cư dân thủy điện vì vậy không còn như trước đây, đồng thời việc mở rộng kiến trúc sinh hoạt khiến cho hệ thực vật ven bờ bị thu hẹp; cơ cấu bữa ăn của người dân vốn phụ thuộc nhiều vào hệ động thực vật mặt nước và ven bờ có nhiều thay đổi. Bên cạnh đó, có nhiều loại động, thực vật thủy sinh vốn ít được ưa chuộng trong thực đơn của người dân xứ Huế thì nay lại xuất hiện khá nhiều trong các nhà hàng, khách sạn như rau câu, rau ngoai... dẫn đến việc người dân khai

thác số lượng lớn để đáp ứng nhu cầu thị trường. Sự suy giảm của nguồn nguyên liệu do khai thác không đúng cách là nguyên nhân quan trọng tạo nên sự biến đổi trong ẩm thực của cư dân thủy điện. Mô hình ẩm thực của cư dân thủy điện bị mất đi tính tự cấp, tự túc vốn có của nó về nguyên liệu nguồn gốc từ tự nhiên.

Đồng thời hệ sinh thái vùng gò đồi hiện nay cũng đang đứng trước nguy cơ suy giảm mạnh do quá trình mở rộng các công trình giao thông và đô thị. Vựa của cư dân thủy điện trước đây thường nằm tách biệt cách xa khu dân cư trên đất liền, nhưng với địa hình tự nhiên của vùng đất Thừa Thiên Huế, một số vựa của cư dân lại nằm gần vùng gò đồi. Việc ăn uống trong cư dân thủy điện xưa vì thế còn phụ thuộc không ít vào hệ trái cây, rau quả mọc hoang ở vùng gò đồi xung quanh (như rau rìu, mã đề, tàu bay, sắn, sim, muồng, chay, bứa...) cùng những loại cây bán thuần dưỡng (như mít, chuối, vải...). Đó là nguồn thực phẩm bổ sung trong thực đơn thường nhật của người dân trước đây. Sự suy giảm về hệ cây trái, rau quả vùng ven bờ, gò đồi cũng đã phần nào làm thay đổi diện mạo văn hóa ẩm thực của cộng đồng cư dân thủy điện.

Quá trình thay đổi môi trường sống từ mặt nước lên đất liền có tác động không nhỏ đến cơ cấu bữa ăn, hệ món ăn thường nhật và cách chế biến của cư dân thủy điện. Nguồn nguyên liệu trước đây phần lớn phụ thuộc hoàn toàn vào việc đánh bắt và nuôi trồng các loại thủy sản thì nay người dân đã phần trao đổi, mua bán ở chợ. Cơ cấu bữa ăn trước đây sử dụng nguồn nguyên liệu chủ yếu là các loại cá, tôm, trìa, ốc, rau câu, rau ngoai, rau khoai... Nay cơ cấu bữa ăn dần dịch chuyển sang sử dụng các loại thịt (như

heo, bò), các loại củ quả (như khoai tây, cà rốt, cà chua...). Đây là nguồn nguyên liệu vừa thông dụng vừa có giá thành rẻ ở chợ.

Hiện nay, cơ cấu các món ăn của cư dân thủy diện đã vắng bóng dần nhiều loại thức ăn đậm phá vốn dĩ trước đây thường xuyên xuất hiện trong mâm cơm như cá nâu, cá mú, cua, tôm sú... bởi đây là các loài mang lại giá trị kinh tế đáng kể, có giá thành cao nên được dùng để bán và xuất khẩu. Sự tiện lợi, đa dạng và giá thành rẻ của các loại thực vật bày bán ở chợ như heo, bò, rau muống, rau khoai, khoai tây, mít, mướp đắng... đã khiến cho những món ăn này ngày càng xuất hiện nhiều và thường xuyên, trở thành thực phẩm chủ đạo trong bữa ăn hàng ngày của cư dân.

Đời sống của con người tiện lợi hơn nhờ nguồn nguyên liệu được chế biến và bày bán sẵn, nhưng cũng chính sự tiện lợi ấy khiến cho con người phụ thuộc nhiều vào các mặt hàng bày bán sẵn này. Sự dồi dào của các loại thực phẩm bày bán sẵn như thịt, cá, tôm, các loại rau, các loại hoa màu, mắm, nước mắm, mì chính... không thể nào thay thế được sự đa dạng của các loại thủy, hải sản mặt nước, hệ rau màu ven bờ và cây trái, rau quả mọc hoang vùng gò đồi. Cuộc sống xô bồ với nhịp điệu cuộc sống trôi nhanh, cùng với các nguồn nguyên liệu sẵn có ở chợ đã khiến cho các mẹ, các chị ở cộng đồng cư dân thủy diện ngày càng mất dần sự sáng tạo trong các món ăn. Thực đơn bữa ăn thường nhật ngày nay đã không còn mang tính đa dạng như trước mà là sự lặp lại một số món ăn thông dụng để chế biến.

5.2. Biến đổi về kỹ thuật chế biến và trang trí các món ăn

Không gian sinh sống thay đổi, nguồn nguyên liệu cung ứng cho bữa ăn hằng ngày

cũng thay đổi theo. Sự thay đổi nguyên liệu đồng thời cũng dẫn đến việc thay đổi kỹ thuật chế biến các món ăn của người dân. Đối với nguồn nguyên liệu thủy sinh, kỹ thuật chế biến các món ăn vẫn được giữ nguyên như trước đây (thường khá đơn giản với các phương thức như ăn sống, gỏi, hấp, luộc, nướng, xào, nấu canh, làm mắm). Đối với nguồn nguyên liệu như thịt heo, bò, gà và các loại rau củ quả như khoai tây, cà rốt... trao đổi, mua bán ở chợ; phương thức chế biến có sự cầu kỳ và tỉ mỉ hơn bằng các cách như chưng, hấp cách thủy, chiên rán, hầm, kho. Cách chế biến của cư dân thủy diện hiện nay thường thiên về hấp, chiên, rán, kho, hầm.

Ngày nay với sự tiện lợi và sự phổ biến của dụng cụ nấu ăn, phần lớn người dân đã không còn sử dụng nồi đất, gang mà đã chuyển sang dùng nồi nhôm do dễ bắt nhiệt. Than, củi vẫn còn được sử dụng nhưng không còn chiếm vai trò chủ đạo mà thay vào đó là bếp dầu, bếp ga. Không gian bếp cũng được mở rộng hơn. Sự tiện lợi đã mang đến phương thức mới trong chế biến món ăn hằng ngày. Người dân hiện nay thường dùng hơi nước để làm các món chưng, hấp cách thủy thay cho luộc. Cách làm này phù hợp với các loại động, thực vật vùng sông nước, đậm phá; vì thức ăn mau chín nhưng vẫn giữ được nguyên chất, nguyên hình, mang lại hương vị và cảm quan cho người dùng. Thức ăn được chưng, hấp vẫn giữ được sự mềm mại, ngon ngọt như khi còn tươi, các món này luôn được sử dụng kèm với nước gia vị như muối tiêu, nước mắm tạo nên vị ngon rất đặc trưng.

Món ăn của người dân trước đây vốn dĩ không sử dụng mì chính hay những loại gia vị làm sẵn. Để cho thức ăn được đậm đà,

người đầu bếp sử dụng vị ngọt từ những loại thủy, hải sản, các loại thực vật dưới nước và trên cạn. Hương vị của món ăn ngọt thanh, đậm đà, có mùi vị đặc trưng, không tạo nên cảm giác ngấy như mì chính hay bột nêm và các loại gia vị khác hiện nay. Có thể thấy rằng việc sử dụng những loại nguyên liệu, phụ gia sẵn có trên thị trường phần nào đã làm thay đổi hương vị món ăn của cộng đồng cư dân thủy điện trên đầm phá xứ Huế.

5.3. Biến đổi quan niệm về kiêng cử trong ẩm thực

Việc thay đổi đời sống của cư dân vốn lấy việc đánh bắt thủy sản làm nghề nghiệp chủ yếu dẫn đến các vấn đề phát sinh liên quan đến đời sống văn hóa tinh thần của họ. Sự biến đổi vì vậy cũng diễn ra trong quan niệm kiêng kỵ về ẩm thực. Tái định cư mở ra một chương mới trong cuộc sống của cư dân thủy điện; họ bắt đầu lưu dần vào kỷ ức những khoảnh khắc của cuộc sống lênh đênh trên sông nước và làm quen dần với cuộc sống trên bờ với những mối quan hệ, những thói quen và phong tục mới; những quan niệm, kiêng cử về ẩm thực liên quan đến đời sống sông nước dần trôi vào quên lãng. Cư dân thủy điện hiện nay thực hiện các phong tục và các nghi lễ đã rập khuôn của người dân trên đất liền, rất khó để có thể tìm ra điểm khác biệt trong quan niệm ẩm thực hay cách bày biện mâm cỗ, món ăn khi cúng giữa hai cộng đồng này.

Hầu như do nguồn nguyên liệu chế biến, phương thức kiếm sống đã thay đổi nên người dân cũng phải có sự thay đổi theo. Hơn nữa, không gian cư trú thay đổi cộng với sự tiếp xúc với cuộc sống trên bờ “bắt buộc” cư dân thủy điện phải thay đổi dù họ có muốn hay không bởi lẽ trong tâm

lý của họ ánh mắt xưa kia của người trên cạn nhìn cư dân thủy điện với cái nhìn miệt thị vẫn xuất hiện đâu đó trong suy nghĩ của người dân.

6. Vấn đề bảo tồn văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện

Cùng với sự hội nhập của đất nước, nhiều giá trị văn hóa truyền thống của các cộng đồng đang dần mai một, thay vào đó là sự xâm nhập của văn hóa và lối sống hiện đại. Một bộ phận không nhỏ tầng lớp trẻ hiện nay đang có xu hướng quay lưng lại với những nếp văn hóa mà cha ông đã gìn giữ bao đời nay. Văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện cũng không nằm ngoài xu hướng biến đổi chung đó khi một bộ phận không nhỏ giới trẻ hiện nay xem việc ăn uống chỉ để đáp ứng nhu cầu sinh học hoặc hưởng thụ mà hoàn toàn không quan tâm đến những khía cạnh văn hóa vốn có của nó. So sánh ẩm thực cư dân thủy điện xưa và nay chúng tôi nhận thấy rằng, một số món ăn và cách chế biến trước đây đã dần vào quên lãng, bởi các lý do như đã phân tích ở trên và một số nguyên nhân khác (như quy trình nấu nướng các món ăn trước đây tuy phần lớn đều khá đơn giản nhưng cũng không ít món ăn có sự chế biến phức tạp với nhiều nguyên liệu khác nhau trải qua nhiều công đoạn chế biến phức tạp, mất nhiều thời gian). Ngày nay, sự hối hả tấp nập của cuộc sống khiến không ít những người nội trợ đã lược bớt một số khâu chế biến phức tạp; sự thất truyền một số món ăn, cách chế biến và bí quyết nấu ăn mà những thế hệ sau này không nắm được; những nguyên liệu xưa dùng làm món ăn không còn xuất hiện thường xuyên do nhu cầu thu gom tập trung cho xuất khẩu, sự thu hẹp môi trường đánh bắt và nuôi trồng của cư dân, những lo toan khác khi

chuyển từ mặt nước lên đất liền khiến người đầu bếp khi chế biến phải pha chế bằng những nguyên vật liệu có sẵn do vậy không giữ được hương vị vốn có của món ăn truyền thống...

Từ thực trạng trên có thể thấy việc bảo tồn có hiệu quả những giá trị văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện là vấn đề không đơn giản. Do vậy, cần có sự tham gia đồng bộ của các cấp, các ngành và của cả cộng đồng cư dân có nguồn gốc thủy điện; có giải pháp gắn với hoạt động du lịch của địa phương.

7. Kết luận

Qua khảo sát thực tế, chúng tôi thấy việc khai thác thế mạnh của văn hóa ẩm thực của cư dân thủy điện nhằm phục vụ cho nhu cầu du lịch trải nghiệm đầm phá đã được thực hiện ở thôn Ngư Mỹ Thạnh, xã Quảng Lợi, huyện Quảng Điền và một số nhà hàng như ở Đầm Chuồn Hội quán, Đầm Chuồn Triều quán (xã Phú An, huyện Phú Vang)... với đối tượng chính là giới trí thức, khách quốc tế, những người thích tìm tòi, khám phá. Thiết nghĩ đây là một hướng đi đúng, cần được ngành du lịch chú ý tạo điều kiện thuận lợi để vừa bảo tồn, vừa phát huy giá trị của văn hóa ẩm thực. Bên cạnh đó, hiện nay chúng tôi thấy rất nhiều bà nội trợ tìm đến các chương trình dạy nấu ăn qua mạng, qua phương tiện truyền thông hay tham gia các lớp học gia chánh để học tập các công thức chế biến món ăn từ thủy, hải sản với mục đích thay đổi khẩu vị, đồng thời mang lại sức khỏe cho bản thân và gia đình. Vì vậy, ngành văn hóa, du lịch địa phương cần quan tâm, hỗ trợ các chương trình, các lớp học nói trên bằng phương thức kết hợp giữa các chuyên gia nấu ăn với những cư dân thủy điện am hiểu tham gia trình bày những

hiểu biết của mình trong văn hóa ẩm thực truyền thống. Qua đó, người học có thể hiểu thêm văn hóa của cư dân thủy điện qua từng món ăn, và cư dân thủy điện cũng thấy tự hào hơn về vốn văn hóa của mình để từ đó có ý thức bảo tồn, phát huy các giá trị văn hóa ẩm thực truyền thống trong cuộc sống hiện nay.

Tài liệu tham khảo

- [1] Lê Duy Đại (Chủ biên) (2012), *Cư dân mặt nước ở đầm phá Tam Giang và sông Hương Huế*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
- [2] Nguyễn Thanh Lợi (2014), *Một góc nhìn về văn hóa biển*, Nxb Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, Tp. Hồ Chí Minh.
- [3] Lê Thọ Quốc, Nguyễn Chí Ngàn (2010), “Vấn đề bảo tồn và phát huy các giá trị văn hóa tinh thần trong các cộng đồng tái định cư ở vùng kinh tế trọng điểm Trung Bộ hiện nay”, Tạp chí *Phát triển kinh tế xã hội Đà Nẵng*, số 9 - 10.
- [4] Nguyễn Duy Thiệu (2002), *Cộng đồng ngư dân Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
- [5] Ngô Đức Thịnh (2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.
- [6] Nguyễn Quang Trung Tiến (2011), “Khép lại trang sử cư dân vịnh Huế”, Tạp chí *Nghiên cứu và Phát triển*, số 2.
- [7] Trần Văn Tuấn (2000), “Tục thờ cá và kiêng kỵ về cá của cư dân đầm phá Thừa Thiên - Huế”, Tạp chí *Huế Xưa và Nay*, số 5.
- [8] Ủy ban Nhân dân tỉnh Thừa Thiên Huế (2013), *Địa chí Thừa Thiên - Huế - Phần Dân cư và Hành chính*, Nxb Thuận Hóa, Huế.
- [9] Viện Văn hóa dân gian (2000), *Văn hóa dân gian làng ven biển*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
- [10] <https://www.thuathienhue.gov.vn>

