



TẠP CHÍ

KHOA HỌC XÃ HỘI MIỀN TRUNG

Central Vietnamese Review of Social Sciences

Số: **03** (84) 2024

ISSN 1859-2635

**VIỆN HÀN LÂM KHOA HỌC XÃ HỘI VIỆT NAM
VIỆN KHOA HỌC XÃ HỘI VÙNG TRUNG BỘ**

CVRSS

Tap chí Khoa học xã hội miền Trung

ISSN 1859 – 2635

TỔNG BIÊN TẬP

TS. Trần Minh Đức

HỘI ĐỒNG BIÊN TẬP

PGS.TS. Bùi Đức Hùng (Chủ tịch)

Viện Khoa học xã hội vùng Trung Bộ

TS. Hoàng Hồng Hiệp

Viện Khoa học xã hội vùng Trung Bộ

GS.TS. Nguyễn Xuân Thắng

Ủy viên Bộ Chính trị

Học viện Chính trị Quốc gia Hồ Chí Minh

GS.TS. Nguyễn Chí Bền

Viện Văn hoá Nghệ thuật Việt Nam

GS.TS. Trần Thọ Đạt

Trường Đại học Kinh tế Quốc dân

GS.TS. Phạm Văn Đức

Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam

GS.TS. Nguyễn Xuân Kính

Viện Nghiên cứu Văn hoá

GS.TS. Eric Iksoon Im

University of Hawaii – Hilo, Hoa Kỳ

GS.TS. Đỗ Hoài Nam

Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam

GS.TS. Vũ Băng Tâm

University of Hawaii – Hilo, Hoa Kỳ

GS.TS. Nguyễn Quang Thuần

Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam

GS.TS. Trần Đăng Xuyên

Trường Đại học Sư phạm Hà Nội

BAN BIÊN TẬP

ThS. Châu Ngọc Hoè

ThS. Lưu Thị Diệu Hiền

ThS. Nguyễn Thị Thanh Thủy

CVRSS

Tạp chí Khoa học xã hội miền Trung

ISSN 1859 – 2635

Tạp chí ra 3 tháng 1 kỳ

Số 03 năm 2024

Năm thứ mười bảy

Mục lục

- Cải cách nền hành chính nhà nước theo tinh thần Nghị quyết 27-NQ/TW về tiếp tục xây dựng, hoàn thiện Nhà nước pháp quyền xã hội chủ nghĩa Việt Nam trong giai đoạn mới..... **3**
Vũ Công Giao, Hoàng Thị Thu Thủy
- Ứng dụng trí tuệ nhân tạo trong hoạt động thương mại quốc tế: Một số giải pháp cho Việt Nam**14**
Nguyễn Văn Lịch, Trần Hồng Anh
- Thu hút đầu tư vào các khu kinh tế ven biển vùng kinh tế trọng điểm miền Trung.....**24**
Nguyễn Hoàng Yến, Tống Thị Hải Hạnh, Phan Hồng Hà
- Các yếu tố ảnh hưởng đến năng suất ngành công nghiệp chế biến tại vùng kinh tế trọng điểm miền Trung**33**
Phan Thị Sông Thương, Đặng Thị Kim Dung, Hồ Thị Kim Thùy, Nguyễn Văn Bảo
- Đánh giá quản lý nhà nước đối với phát triển du lịch bền vững bằng phương pháp tiếp cận mô hình IPA: Nghiên cứu trường hợp vùng Tây Nguyên**44**
Nguyễn Danh Nam, Ưông Thị Ngọc Lan
- Các yếu tố ảnh hưởng đến việc ứng dụng công nghệ số trong quản lý chuỗi cung ứng của doanh nghiệp: Trường hợp các doanh nghiệp bán lẻ ở chợ truyền thống tỉnh Đồng Nai.....**54**
Phan Phong Vũ
- Kinh nghiệm xử lý rác thải bằng phương pháp đốt phát điện: Nghiên cứu vận dụng cho thành phố Đà Nẵng**62**
Đinh Thế Toàn, Nguyễn Hoàng Yến
- Quyết định điểm đến văn hóa của khách du lịch một mình: Phân tích mạng tại thành phố Hội An**72**
Hà Thu Uyên, Bùi Thị Minh Thu
- Nghiên cứu chất lượng dịch vụ viễn thông di động tại Tổng công ty viễn thông Viettel.....**84**
Nguyễn Minh Trí, Từ Quang Phương, Thái Vân Hà
- Kinh nghiệm của một số thành phố trên thế giới về xây dựng Trung tâm đổi mới sáng tạo và bài học rút ra cho thành phố Vinh, tỉnh Nghệ An.....**96**
Hà Đình Thành, Hà Huy Ngọc
- Nhận diện kiến trúc đình làng Nam Trung Bộ **106**
Lê Xuân Thông, Nguyễn Song Tuấn Hải
- Quá trình du nhập của y học phương Tây vào Việt Nam trong thế kỉ XVII-XVIII: Vai trò của giáo sĩ Dòng Tên..... **118**
Trương Anh Thuận
- Văn hoá ẩm thực của người Chăm Ahiér ở Ninh Thuận, nhìn từ đặc trưng sinh thái và cấu trúc xã hội..... **126**
Trần Thị Thái
- Kết cấu tự sự trong kịch hát Việt Nam 1945 – 1975 **135**
Phạm Ngọc Hiền
- Hoà giải bạo lực đối với người cao tuổi: Khoảng cách giữa quy định và thực tế **142**
Phan Huyền Dân

Giấy phép xuất bản số 81/GP-BTTTT cấp ngày 01 tháng 04 năm 2024

Chế bản điện tử tại Viện Khoa học xã hội vùng Trung Bộ; In 100 cuốn khổ 19 x 27cm; Số 03 năm 2024.

In tại Công ty TNHH in Trùng Khoa, số 28 đường Nguyễn Chí Thanh, phường Thạch Thang, quận Hải Châu, thành phố Đà Nẵng, Việt Nam. Nộp lưu chiếu tháng 9/2024.

CVRSS

Central Vietnamese Review of Social Sciences

ISSN 1859 – 2635

Quarterly Review

No. 03, 2024

The 17th Year

Contents

1. Reforming the state administrative system in accordance with Resolution 27-NQ/TW on continuing to build and perfect the Vietnamese socialist rule-of-law state in the new period.....**3**
Vu Cong Giao, Hoang Thi Thu Thuy
 2. Applications of artificial intelligence in the international trade: Solutions for Vietnam **14**
Nguyen Van Lich, Tran Hong Anh
 3. Attracting investment into the coastal economic zones of the Central Key Economic Region....**24**
Nguyen Hoang Yen, Tong Thi Hai Hanh, Phan Hong Ha
 4. Factors affecting the productivity of the processing industry in the Central key economic region**33**
Phan Thi Song Thuong, Dang Thi Kim Dung, Ho Thi Kim Thuy, Nguyen Van Bao
 5. Assessment of state management for sustainable tourism development using IPA model approach: A case study of the Central Highlands.....**44**
Nguyen Danh Nam, Uong Thi Ngoc Lan
 6. Factors affecting the application of digital technology in supply chain management: A case study of retail businesses in traditional markets in Dong Nai province**54**
Phan Phong Vu
 7. Experience in Waste Treatment by Waste-to-Energy Incineration: A Study on Application for Da Nang City**62**
Dinh The Toan, Nguyen Hoang Yen
 8. Solo Travelers' Cultural Destination Decisions: A Network Analysis in Hoi An City**72**
Ha Thu Uyen, Bui Thi Minh Thu
 9. Assessing service quality of mobile telecommunications at Viettel Telecommunications Corporation**84**
Nguyen Minh Tri, Tu Quang Phuong, Thai Van Ha
 10. Experiences of some cities around the world in building Innovation Centers and lessons learned for Vinh City, Nghe An Province.....**96**
Ha Dinh Thanh, Ha Huy Ngoc
 11. The identification of communal house architecture in the South Central region.....**106**
Le Xuan Thong, Nguyen Song Tuan Hai
 12. The introduction of Western medicine into Vietnam during the 17th and 18th centuries: The role of Jesuit missionaries..... **118**
Truong Anh Thuan
 13. Culinary culture of the Cham Ahiér in Ninh Thuan province from ecological and social structural perspectives**126**
Tran Thi Thai
 14. Narrative structure in Vietnamese musical theatre between 1945 and 1975**135**
Pham Ngoc Hien
 15. Mediation of Violence Against the elderly: The gap between Regulation and Practice**142**
Phan Huyen Dan
-

Văn hoá ẩm thực của người Chăm Ahiér ở Ninh Thuận, nhìn từ đặc trưng sinh thái và cấu trúc xã hội

Trần Thị Thái

Viện Khoa học xã hội vùng Trung Bộ

Email liên hệ: tranthaivientrungbo@gmail.com

Tóm tắt: Bài viết này xem xét mối quan hệ giữa ẩm thực và các khía cạnh văn hóa xã hội của người Chăm Ahiér ở Ninh Thuận, Việt Nam. Trên cơ sở phương pháp nghiên cứu định tính là chủ đạo, với trọng tâm là phỏng vấn sâu và quan sát tham dự. Bài viết tìm hiểu về cơ cấu bữa ăn, cách lựa chọn thực phẩm, phân tích cơ cấu bữa ăn thông qua xem xét cụ thể một số món trong bữa ăn trong gia đình gắn liền với hoàn cảnh sống. Việc phân tích được đặt trong bối cảnh môi trường sinh thái và cấu trúc xã hội. Đặc biệt chú ý đến sự phân công theo giới, vai trò và vị trí của người phụ nữ, nam giới khi chuẩn bị bữa ăn; ý nghĩa biểu tượng cũng như vũ trụ quan của tộc người được thể hiện một phần nào qua bữa ăn được mô tả.

Từ khóa: Ẩm thực, Chăm Ahiér, văn hóa, xã hội

Culinary culture of the Cham Ahiér in Ninh Thuan province from ecological and social structural perspectives

Abstract: This article examines the relationship between cuisine and the socio-cultural aspects of the Cham Ahiér people in Ninh Thuận, Vietnam. Utilizing primarily qualitative research methods, with a focus on in-depth interviews and participant observation, the article explores meal structures, food selection processes, and analyzes meal composition by examining specific dishes within the context of family life. This analysis is situated within the ecological environment and social structure. Special attention is given to gender roles, the responsibilities and positions of women and men in meal preparation, as well as the symbolic meanings and cosmological views of the people as partially expressed through the described meals.

Keywords: Cuisine, Cham Ahiér, culture, society

Ngày nhận bài: 30/5/2024 **Ngày phản biện:** 06/6/2024 **Ngày duyệt đăng:** 10/8/2024

1. Đặt vấn đề

Trong bức tranh chung của mỗi tộc người, ẩm thực luôn được xem là thành tố quan trọng thể hiện rõ điều kiện tự nhiên, sự thích ứng của con người với tự nhiên và chứa đựng nhiều khía cạnh đáng quan tâm của sự biểu đạt và kiến tạo văn hoá. Qua các món ăn chúng ta có thể hiểu được tập quán, cung cách ứng xử của con người với môi trường. Thậm chí thân phận hay địa vị của con người cũng được thể hiện qua ăn uống. Đặc trưng của các món ăn được tạo nên từ những điều kiện địa lý, lịch sử, xã hội. Như vậy, ẩm thực không chỉ mang khía cạnh vật chất mà còn mang ý nghĩa tinh thần, được coi là một thành tố quan trọng tạo nên bản sắc tộc người. Người Chăm là một trong những dân tộc luôn dành được sự quan tâm, chú ý của nhiều nhà nghiên cứu, nhiều khía cạnh khác nhau của người Chăm và văn hóa Chăm như lịch sử tộc người, sự phân bố dân cư, dân số học tộc người, quan hệ hôn nhân, quan hệ xã hội, quan hệ tộc người, tập tục, lối sống, tôn giáo tín ngưỡng,... đã được đề cập và đào sâu. Tuy nhiên viết về ẩm thực Chăm dưới góc nhìn văn hoá học, coi ẩm thực như là tấm gương phản chiếu văn hoá xã hội của tộc người còn ít được các nhà nghiên cứu đề cập đến. Bài viết này sẽ sử dụng cách tiếp cận chức năng và phân tích cấu

trúc trong nghiên cứu nhân học về ẩm thực (Richards 1939; Levis-Straus 1996; Doulas, 1975; Nir, 2012) để tìm hiểu mối quan hệ mang tính tương liên (reciprocal relation) giữa ẩm thực với đặc trưng sinh thái và cấu trúc xã hội của người Chăm Ahiér - một nhóm địa phương của tộc người Chăm. Những mô tả về cơ cấu bữa ăn và các thực hành ẩm thực trong bài viết là kết quả nghiên cứu thực địa tại cộng đồng Chăm Ahiér ở tỉnh Ninh Thuận từ năm 2018 - 2022, với phương pháp được sử dụng chủ yếu là quan sát tham dự và phỏng vấn sâu.

2. Khái quát về điều kiện tự nhiên và xã hội vùng cư trú của người Chăm

Người Chăm là một trong 5 tộc người thuộc nhóm ngữ hệ Mã Lai- Đa Đảo ở Việt Nam, gồm các dân tộc Raglai, Churu, Giarai và Ê Đê. Hiện tại, người Chăm cư trú rải rác ở nhiều tỉnh thành miền Trung và phía Nam như Bình Định, Phú Yên, Khánh Hòa, Ninh Thuận, Bình Thuận, thành phố Hồ Chí Minh, Tây Ninh, An Giang, nhưng tập trung nhiều nhất là 2 tỉnh Bình Thuận và Ninh Thuận (Phan Xuân Biên, Phan An, Phan Văn Dớp, 1991; Phan Quốc Anh, 2010). Theo thống kê của Ủy ban dân tộc và Tổng cục Thống kê năm 2019, người Chăm ở Việt Nam có hơn 178.948 người, trong đó, Ninh Thuận là tỉnh có người Chăm sinh sống đông nhất cả nước (67.517 người). Người Chăm ở Ninh Thuận có ba nhóm chính phân theo tôn giáo: Chăm Ahiér (còn gọi là Chăm Bà la môn) - cộng đồng theo tín ngưỡng bản địa pha trộn với một vài yếu tố Hindu giáo; Chăm Awal (còn gọi là Chăm Bà ni) - cộng đồng theo tín ngưỡng bản địa nhưng ảnh hưởng Islam giáo; và Chăm Islam là nhóm người theo Islam giáo chính thống (Phan Quốc Anh, 2010; Đồng Thành Danh, 2018; Quảng Văn Đại, 2010).

Tỉnh Ninh Thuận là nơi cư trú tập trung của người Chăm Ahiér, có địa hình phức tạp, bao gồm cả vùng đồi núi, vùng gò đồi bán sơn địa và đồng bằng. Khí hậu ở Ninh Thuận hết sức khắc nghiệt, lượng mưa ít nhất toàn quốc. Tuy nhiên, ở một số lĩnh vực, điều kiện khí hậu lại phù hợp phát triển trồng các loại cây nho, táo, chăn nuôi dê, cừu và năng lượng tái tạo (điện gió và điện mặt trời). Hệ thống sông ngòi khá phong phú như sông Dinh, sông Lu, sông Quao và các chi lưu tạo điều kiện phát triển nông nghiệp lúa nước và đánh bắt thủy sản. Mặc dù là một vùng "ít mưa nhiều nắng" nhưng thảm thực vật ở đây đa dạng và phong phú. Các loại dây leo và cây cối mà người Chăm sử dụng làm thực phẩm có ở khắp mọi nơi như rừng núi, hồ ao, trên các bãi cát ven sông (Nguyễn Đình Tư, 2003).

Người Chăm có một nền nông nghiệp phát triển khá sớm. Từ lâu đời, họ đã biết đắp đập, khai mương để trồng lúa nước. Tác giả Maspero và Lafont đã viết: nghề trồng lúa vốn là sinh hoạt chính của người Chăm ở vùng này. Họ chuyên khai thác các ruộng lúa qua hệ thống "dẫn thủy nhập điền" (Lafont, P.B, 1994; Maspero, 2020). Họ có kỹ thuật canh tác ruộng nước khá cao, thể hiện qua cách phân loại gắn với địa hình và sử dụng giống lúa đối với từng loại ruộng như ruộng gò (hamu tanu), ruộng cát (hamu cwah), ruộng sâu (hamu dhong). Ngoài sản xuất lúa ruộng, người Chăm còn trồng các loại hoa màu trên đất rẫy gọi là Apuh. Rẫy trồng các loại đậu như đậu ván, đậu xanh, đậu phộng, các loại bắp (ngô) như bắp gạo (tangey brah), bắp nếp (tangey ndiép); các loại quả như bầu (kadaoh), bí, khổ qua (hamia) xen lẫn với các loại cây trồng khác trong rẫy (apuh). Chăn nuôi cũng là nghề rất phát triển ở vùng đất này. Các loài gia cầm chủ yếu như gà (mânuk), vịt (ada), ngan (ada siém), ngỗng (angân), bồ câu (katruw)...; các loại gia súc như trâu (kabaw), bò (limaow), dê (pabaiy)... để phục vụ nông nghiệp (cày, bừa, kéo xe...); Các vật nuôi như trâu, dê, gà là lễ vật quan trọng dùng trong các nghi lễ cúng tế của người Chăm.

Về hình thái cư trú, người Chăm ở Ninh Thuận cư trú theo từng làng (*plei*). Khuôn viên nhà ở được bố trí theo hướng Bắc - Nam. Tổ chức xã hội hiện nay của các làng Chăm giống hệ thống hành chính ở Việt Nam, gồm có tổ chức Đảng, chính quyền và các đoàn thể như

đoàn thanh niên, hội phụ nữ, hội nông dân, hội người cao tuổi. Song bên cạnh đó còn có “hội đồng phong tục” có nhiệm vụ chăm lo cúng tế và cùng phối hợp với chính quyền tham gia giải quyết những vụ bất đồng của các thành viên trong làng liên quan đến phong tục, tập quán.

Về hình thái gia đình, Người Chăm Ahiér theo chế độ mẫu hệ, các thành viên trong gia đình Chăm được tính theo huyết thống bên mẹ. Người phụ nữ Chăm giữ vai trò quan trọng trong hôn nhân, các hoạt động tín ngưỡng cũng như quản lý tài sản và con cái trong gia đình. Những mối quan hệ bên mẹ là quan hệ thân thuộc và quan trọng nhất. Tổ tiên được thờ phụng là tổ tiên bên mẹ. Quyền thừa kế tài sản thuộc về con gái út. Người con trai Chăm chỉ lo lao động sản xuất và những công việc ngoài xã hội. Người con trai khi đi lấy vợ không được mang theo của hồi môn, đến nhà vợ lao động mang của cải về cho nhà vợ. Nếu chẳng may hai vợ chồng ly dị, người chồng cũng ra đi với hai bàn tay trắng. Khi chết, chín mảnh xương trán của người chồng lại được trả về nghĩa địa của dòng họ mẹ (Nguyễn Khắc Ngữ, 1966; Phan Xuân Biên, 1989; Phan Quốc Anh, 2010; Văn Món, 2020).

Trong xu hướng toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế hiện nay, người Chăm Ahiér đã dần thay đổi các hoạt động kinh tế của mình để thích ứng vào trong điều kiện kinh tế và xã hội mới. Nhiều khu vườn và rẫy trước đây dùng để trồng các loại nông sản cho cuộc sống tự cấp tự túc của gia đình giờ cũng được chuyển sang trồng các nông sản hàng hóa. Thay vì để sử dụng trong gia đình, các loại rau, măng, củ, quả hái được từ trong các khu rừng và trong rẫy đã được người dân đem bán ở các khu chợ địa phương. Một số yếu tố văn hóa của người Chăm cũng có sự biến đổi mạnh mẽ trên các phương diện trang phục, ngôn ngữ, kiến trúc, nhà cửa. Tuy nhiên, bên cạnh sự đổi thay trên, người Chăm vẫn giữ được những yếu tố cốt lõi của nền văn hóa, trong đó có văn hoá ẩm thực.

3. Đặc trưng văn hóa ẩm thực của người Chăm qua cơ cấu bữa ăn và hệ nguyên liệu mang đậm dấu ấn sinh thái - văn hoá vùng cư trú

Người Chăm ăn ba bữa một ngày, gồm bữa sáng (*panal tian*), bữa trưa (*huak krâh pandiak*) và bữa tối (*huak bier harei*). Nhìn chung, cơ cấu một bữa ăn của người Chăm cũng giống như cơ cấu bữa ăn người Việt (Nir Alive, 2012), người Thái (Hoàng Cẩm, 2020) hay người Anh (Douglas, 1975). Bữa sáng tiếng Chăm gọi là *Panan tian* nghĩa là “ăn lót bụng”. Bữa sáng của những người nông dân lao động thường đơn giản, phổ biến nhất là ăn cơm nguội (*lisei la-an*) hay ăn cháo gạo trắng, hoặc bánh trắng. Các thành viên trong gia đình thường ăn cùng nhau. Thỉnh thoảng người Chăm còn qua nhà bên ăn chung với nhau vì thường trong khuôn viên có một đại gia đình sống quây quần. Những người Chăm có điều kiện kinh tế hơn, thường đi ăn sáng các món được bán ở các khu trung tâm, các chợ cóc, chủ yếu là các món như phở, hủ tiếu, bánh bèo, ram cuốn...

Cơ cấu bữa ăn chính (bữa trưa và tối) luôn đảm bảo 3 món đó là cơm, cá (thịt) và rau, đã tạo nên cấu trúc bữa ăn theo mô hình “bộ ba” (triad). Trong đó, cơm và cá được coi là hai thành tố chính và quan trọng nhất. Rau được sử dụng rất nhiều trong bữa ăn nhưng cũng chỉ là thành tố phụ trong bữa ăn thường ngày và trong nghi lễ. Bữa trưa cũng khá đơn giản, bao gồm cơm tẻ, một món mặn và một món canh, đôi khi món mặn đơn thuần chỉ là một món mắm đồng. Bữa trưa ít khi có đầy đủ các thành viên vì một số gia đình có người đi làm ở công sở hay công nhân trong các nhà máy, họ thường ăn trưa luôn tại chỗ làm. Buổi tối là bữa ăn có đầy đủ các thành viên trong gia đình. Vì vậy, bữa cơm cũng được chuẩn bị cầu kỳ hơn: có thể thêm một vài món mặn làm từ thịt, cá hay món xào. Lúc này người đàn ông có thể uống thêm vài ly rượu với đĩa mỗi nhẹ do người phụ nữ trong gia đình chuẩn bị. Ăn xong, còn có món tráng miệng như chuối, hay nho, táo, xoài - những đặc sản quen thuộc của vùng đất.

Gạo để nấu thành cơm là thực phẩm quan trọng nhất trong bữa ăn của người Chăm. Đây là nguồn cung cấp dinh dưỡng chính và đóng vai trò chủ đạo trong bữa ăn. Cộng đồng Chăm bao đời nay là cư dân nông nghiệp nên lương thực của họ chủ yếu là lúa gạo. Các cánh đồng Phước Hậu, Phước Sơn, Phước Thái là vựa lúa của huyện Ninh Phước. Người nông dân có hai mùa sản xuất lúa trong một năm: Lúa ngắn ngày (ngap padai barien) và lúa dài ngày (padai halim). Ngoài lúa tẻ, người Chăm nơi đây còn sản xuất lúa nếp (ndiep). Ndiep kalu là giống nếp rất thơm và dẻo. Bên cạnh gạo tẻ, người Chăm cũng thường nấu cơm gạo lứt (*lisei brah ba*), đặc biệt là cho những người bị đau ốm, bệnh tật vì có nhiều dinh dưỡng hơn. Ngoài ra, người Chăm còn nấu xôi bằng gạo nếp. Đây là món ăn không thể thiếu trong các dịp cúng tế và lễ hội. Cháo cũng là món ăn thường được nấu cho người bệnh và trẻ nhỏ.

Cá (*ikan*) nước mặn là loại được khai thác từ biển như cá thu (*ikan darei*), cá ngừ (*ikan ya*), cá hồng (*ikan kraung*). Cá nước ngọt còn gọi là cá đồng, khai thác trên đồng ruộng ao hồ như cá bống (*ikan habei*), chạch (*ikan klwa*), cá cơm (*ikan nguch*), cá rô (*ikan krwak*), cá trê (*ikan kan*), cá quả (*ikan chaklaik*). Mỗi loại cá được chế biến bằng cách luộc, nướng hoặc nấu các loại canh chua hay canh rau củ. Cá cũng được chế biến để làm các loại mắm. Từ xa xưa, mắm là thức ăn không thể thiếu trong các bữa ăn hàng ngày của người Chăm. Mắm cá được làm từ cá nước ngọt và cá nước mặn. Sau mùa mưa, vào khoảng tháng 1, tháng 2 (mùa gặt), người ta đặt lờ trong ruộng, bắt được rất nhiều cá. Người phụ nữ Chăm đi nhá cá trong địa bàn cư trú về làm mắm. Các loại cá nước ngọt như cá lòng tong (*rataung*), cá rô (*kruah*)... được bỏ ruột, trộn với muối, gạo rang và các loại gia vị như ớt, hành, me non và sả rồi cho vào ghè sành (*uk muthin*). Sau đó, người ta dùng chén đậy miệng ghè, lấy tro nhào với nước trét kín, và để sau hai đến ba ngày là có thể ăn được. Mắm lòng tong (*masin rataung*) là món mắm ngon nổi tiếng của người Chăm.

Bên cạnh cá, mắm còn có thịt. Thịt thường được chế biến với nhiều cách khác nhau như luộc, nướng, kho, gỏi. Chẳng hạn, thịt dê có thể luộc, lấy nước để nấu canh hoặc làm món nướng; thịt heo có thể làm món luộc, món kho và làm chả; thịt gà có thể làm món luộc, kho và nướng; thịt đông dùng để làm món nướng, món chả và món gỏi. Tuy nhiên thịt dê thường được sử dụng trong các dịp cúng tế, ít khi sử dụng trong đời thường.

Rau là nguồn thực phẩm chủ lực của người Chăm. Họ rất coi trọng món canh rau, vì người Chăm ở vùng khí hậu khô hạn, nắng nóng quanh năm. Rau được trồng trên rẫy, trong vườn nhà hay thu hái trên rừng. Địa bàn cư trú của người Chăm gần núi rừng nên có nguồn rau hoang dại vô tận. Trên rừng, ngoài các loại đọt cây ăn sống còn có các loại rau để nấu canh như chùm bát (njam mbat), mồng tơi (njam lang), rau đay (njam nyet), rau bồ ngót (njam kakiak), măng tre (labung kram), măng le (labung là-a). Ngoài ra còn có mộc nhĩ (bamaw tangi takuh) và các loài nấm mọc sau những cơn mưa tháng 9, tháng 10 như nấm cây (bamaw jia), nấm rơm (bamaw pong). Trong bữa ăn thường ngày, người Chăm rất coi trọng món canh, đặc biệt là món canh chua. Đặc tính làm mát của vị chua có thể là một trong những lý do khiến cho nó trở nên phổ biến. Đặc biệt là ở vùng người Chăm, có khí hậu khô hạn và nắng nóng quanh năm. Món canh cũng chính là món để giải nhiệt.

Do điều kiện khắc nghiệt của thời tiết, người Chăm rất thích ăn các món luộc và ít chuộng các món chiên xào. Vì vậy, các phương thức chính mà người Chăm sử dụng trong nấu nướng là luộc, nướng và kho. Trong cách chế biến món ăn, họ cũng rất chú ý đến cân bằng âm dương. Điều đó được thể hiện ở việc dùng các loại gia vị như ớt, hành, tỏi, mắm muối. Ớt và mắm là hai thứ không thể thiếu trong bữa ăn thường ngày. Người Chăm sử dụng nhiều loại gia vị trong bữa ăn và các gia vị cũng sẵn có trong tự nhiên, một số gia vị là thực vật mọc hoang trên rừng. Chẳng hạn, để tạo vị chua, họ thường sử dụng lá me non,

quả me, lá dang. Cây me có rất nhiều trong các làng người Chăm. Ven sông suối, trong rừng thuộc địa bàn huyện Ninh Phước cũng có nhiều cây dang mọc hoang. Người Chăm hái loại lá này để nấu canh gà hoặc canh cá đồng. Lá dang có vị chua dịu, rất thích hợp để nấu những bát canh cho bữa ăn trong những ngày hè nắng nóng. Để có vị đắng, người Chăm sử dụng các loại nguyên liệu như rau đắng, mướp đắng. Để khử mùi tanh, người Chăm sử dụng các loại gia vị như sả, gừng, ớt. Đây là loại gia vị có mùi thơm và vị cay đặc biệt, dùng để kho cá nước ngọt như cá lòng tong (ikan rataong), cá trắng, cá chép.

Với tập quán ăn uống theo mùa (mùa nào thức nấy) cùng những tri thức về bản địa có sẵn, người Chăm biết tận dụng nguồn thức ăn xung quanh khu vực cư trú để linh hoạt trong cách chế biến các món ăn cũng như ứng xử hài hòa với môi trường tự nhiên. Trong một bữa ăn thường có cả món khô, món nước; món luộc, món kho; vật nuôi trên cạn (các loại thịt động vật, gia cầm) hay vật đánh bắt dưới nước (các loại cá, tôm hoặc cua, ốc, ếch). Cách nấu nướng, chế biến các món ăn đảm bảo tính hài hòa, cân bằng âm dương. Món ăn không chỉ ngon miệng, đáp ứng yếu tố thẩm mỹ mà còn đặc biệt tốt cho sức khỏe. Sự cân bằng âm dương thể hiện qua việc phối chọn nguyên liệu trong quá trình thực hành nấu nướng. Chẳng hạn, củ gừng (riya) đứng đầu vị nhiệt mang tính dương luôn được chọn đi kèm với các thực phẩm có tính hàn (tính âm), có tác dụng thanh hàn và giải cảm. Các thức ăn thủy hải sản mang tính hàn, có mùi tanh luôn được kèm với ớt (abaoh mraih) thuộc loại nhiệt (tính dương) (Thập Liên Trường, 2016).

Có thể thấy ẩm thực trong đời sống thường ngày của người Chăm Ahiér được chuẩn bị và sử dụng dựa trên một nguyên tắc chung, liên quan đến đặc tính sinh thái của vùng đất: cơm là thực phẩm phổ biến ở các nước Đông Nam Á và các món ăn đi kèm là thực phẩm bổ sung dinh dưỡng. Bên cạnh đó, cơ cấu này còn bắt nguồn từ quy luật cân bằng âm dương. Sự cân bằng ấy thể hiện trong việc điều tiết các món ăn phù hợp với khí hậu và thời tiết. Đời sống người Chăm luôn chan hoà với thiên nhiên bởi họ ý thức đó là mái nhà chung của muôn loài, mọi thứ đều cần thời gian tái tạo và sinh sản nên phải biết bảo vệ, khai thác hợp lý và lâu dài.

4. Ẩm thực của người Chăm Ahiér, nhìn từ cấu trúc xã hội Chăm truyền thống

Trong công trình nghiên cứu nhân học của Audrey Richards (Richards, 1939), bà không chỉ quan tâm đến vấn đề dinh dưỡng mà còn chú trọng tìm hiểu các cách thức trong ăn uống. Theo Richards, việc tìm kiếm thức ăn vừa đòi hỏi sự hợp tác xã hội vừa củng cố nó. Bà cho rằng sự chuẩn bị, chia sẻ thức ăn giúp duy trì cấu trúc xã hội cơ bản. Theo bà, tất cả các hoạt động liên quan đến thực phẩm có thể được nhóm thành một trong ba loại (hoặc ba giai đoạn): “sản xuất”, “chuẩn bị” và “tiêu thụ”. Bà đặt các giai đoạn này trong những bối cảnh tâm lý và xã hội để thể hiện sự kết nối với các sự kiện vòng đời, với mối quan hệ giữa các cá nhân và với cấu trúc xã hội (Richards, 1939). Trong phần viết này tôi sẽ không bàn luận chi tiết về quá trình “sản xuất” tức là về toàn bộ lĩnh vực trồng trọt, chăn nuôi cũng như quá trình chế biến thực phẩm. Mặc dù tôi cho rằng đây là phần quan trọng.

Xã hội Chăm duy trì truyền thống mẫu hệ, ở đó người phụ nữ là nội giới, người duy trì dòng máu, truyền thống và giá trị văn hóa. Điều đó có thể hiểu rằng việc quán xuyến gia đình, chăm lo cho con cái, kể cả các công việc cúng tế lễ nghi của gia đình đều do phụ nữ đảm nhận. Vai trò này thể hiện rất rõ trong triết lý của người Chăm: đàn ông cho chiến đấu, đàn bà cho sinh nở. Vai trò của phụ nữ và đàn ông được phân định rất rõ: người đàn ông có thể vùng vẫy bốn phương trời nhưng người phụ nữ phải quán xuyến việc thờ cúng tổ tiên, giáo dục, dạy dỗ con cái, gắn đời mình với phạm vi thôn xóm: *Adat drei kamei khik thang* (phận gái giữ nhà). Trong khía cạnh ẩm thực, sự phân định giữa nam và nữ cũng rất rõ ràng: *Anak likei ngap kajang lang puen, anak kamei daok di agaok di glah* (Người con trai cất nhà lễ, người con gái ngồi bên nồi bên trã).

Qua các câu ngạn ngữ trên cho thấy việc quán xuyến gia đình, chăm lo cho con cái, kể cả việc chuẩn bị cơm nước hằng ngày đều do phụ nữ đảm nhận. Đặc biệt, câu thành ngữ "*Mâ-uh mata mâ-ai idung*" (Cay mắt ướm mũi) cho thấy vai trò và sự khó nhọc của người phụ nữ trong việc bếp núc và công đoạn chuẩn bị cho một bữa ăn. Trong đời sống thường ngày, dường như việc nấu nướng được mặc định là công việc của người phụ nữ, từ khâu chuẩn bị nguyên liệu đến việc bày biện. Nam giới chỉ góp phần trợ giúp. Không gian bếp được hiểu là không gian kém sang trọng hơn có thể được coi là "lãnh địa riêng" của người phụ nữ đối lập với không gian ngoài, là không gian riêng của nam giới "sang trọng" hơn (Hoàng Cẩm, 2020).

Đối với việc chuẩn bị ẩm thực trong các nghi lễ, công việc bếp núc không chỉ là công việc riêng của người phụ nữ. Trong các dịp này, nam giới thường đảm nhận các công việc như giết mổ gia súc, gia cầm, xẻ thịt các con vật và là người bày biện các món ăn để dâng lên cúng tế. Trong lúc nghi lễ diễn ra, người đàn ông đứng xung quanh mâm cúng để phụ giúp cho chức sắc khi họ yêu cầu bổ sung lễ vật hay vật phẩm. Sau lễ cúng, họ ngồi ăn cơm cùng với các vị chức sắc và chỉ có đàn ông mới được ngồi chung mâm hưởng lễ vật này. Trong khi đó, ở các nghi lễ, phụ nữ được giao đảm trách các công việc được coi là nhẹ hơn. Họ chế biến, nấu các loại bánh lễ, nấu các món ăn để dâng cúng từ thịt con vật mà đàn ông đã cắt tiết, làm sạch và phân ra làm nhiều phần trước đó, sắp xếp, bài trí mâm lễ để đàn ông bưng lên đặt tại nơi hành lễ. Người phụ nữ lớn tuổi được phép ngồi ở sau chức sắc để cầu xin, khẩn vái cho thần linh khi tiến hành cúng lễ. Sau khi cúng xong và hưởng lễ vật, họ không được ngồi chung mâm nam giới, mà dùng bữa ở bên ngoài hoặc trong gian bếp. Kết thúc buổi lễ, họ đảm nhận việc dọn dẹp, chùi rửa chén, bát và các vật dụng.

Như vậy, sự phân công trong việc chuẩn bị mâm cúng, lễ vật, trong việc thực hành nghi lễ giữa nam và nữ phản ánh tính cấu trúc, phân chia lao động xã hội một cách rõ nét. Mặc dù là xã hội theo chế độ mẫu hệ nhưng vai trò của người phụ nữ trong việc nội trợ cũng giống như người phụ nữ theo chế độ phụ hệ được mô tả trong trường hợp nghiên cứu về người Kinh của Nir và người Thái của Hoàng Cẩm (Nir Alive, 2012; Hoàng Cẩm, 2020). Đó là sự phân công lao động theo giới mà ở đó, phụ nữ đảm nhiệm những công việc ít quan trọng hơn và được coi là "thấp kém" hơn. Sự phân biệt này phản ánh tính chất công việc, chức năng xã hội của từng giới. Đàn ông làm các công việc nặng, trong khi các công việc nhẹ đòi hỏi sự khéo léo, tỉ mỉ dành cho phụ nữ. Nam giới là người được tiếp xúc trực tiếp với thần linh, trong khi giới nữ ở vị thế gián tiếp. Tầm quan trọng của họ được phản ánh qua vai trò của những người chuẩn bị mâm lễ cúng. Họ ở sau, ngồi dưới nhưng là chủ nhà. Việc chức sắc và nam giới đứng ra hành lễ chỉ làm nhiệm vụ kết nối người phụ nữ - chủ nhà với thần linh, tổ tiên. Đây là một thiết chế mang tính lưỡng diện trong các quan hệ xã hội của gia đình người Chăm.

Quan sát tham dự ở một số gia đình người Chăm Ahiér cho thấy, trừ một số gia đình có điều kiện, có tủ bếp hiện đại, hầu hết các vị trí mà người phụ nữ chuẩn bị nấu nướng vẫn là những nơi gần cuối của ngôi nhà. Bếp luôn được đặt trong một không gian hẹp, thấp và tối. Nếu trong gia đình phải chuẩn bị các nghi lễ thì bếp thường được đặt ở ngoài trời trong một khoảng đất rộng. Ở đây, những người phụ nữ Chăm sẽ nấu thức ăn trên những chiếc nồi gang lớn. Người ta thường trải một tấm bạt rộng để cho những người phụ nữ đến giúp nhặt rau, gói bánh, làm gà, làm cá,... Hầu hết các việc sơ chế thức ăn hay nấu nướng thường diễn ra trên mặt đất. Ngày nay, một số gia đình người Chăm có điều kiện đã xây những ngôi nhà mới theo kiểu hiện đại, có bếp nối liền với phòng khách. Tủ bếp được làm theo kiểu hiện đại, có lát gạch, bồn rửa chén. Tuy nhiên, các nhà bếp theo kiểu này thường

chỉ sử dụng những lúc cần thiết, còn nơi nấu nướng thực sự vẫn là một bếp củi, là căn bếp cũ truyền thống của gia đình.

Nir Alive trong nghiên cứu về ẩm thực Hội An cho rằng, bếp dường như gắn liền với phụ nữ và điều kiện nấu ăn liên quan đến vị thế của một người phụ nữ trong gia đình. Theo ông, tình trạng của nhà bếp và những công việc khó khăn liên quan đến nấu ăn phản ánh vị thế của người phụ nữ. Nir cũng đã dẫn một số nghiên cứu ở Việt Nam của tác giả Nguyễn K.T (Nir Alive, 2012) về một ngôi nhà nông thôn truyền thống và cho biết: bố trí bên trong ngôi nhà luôn phản ánh vai trò cao của nam giới. Các phòng của phụ nữ thường nằm ở cuối ngôi nhà, rất tối và thường không có cửa sổ. Những người phụ nữ chỉ ở đó trong khi nghỉ ngơi, còn phần lớn thời gian là nội trợ trong bếp và làm việc trên những cánh đồng. Như vậy, theo quan điểm của ông, không gian nhà bếp với điều kiện thấp, tối, ẩm ướt cùng với các công việc chuẩn bị sơ chế thức ăn được thực hiện trên sàn nhà, nơi mà những người phụ nữ phải ngồi xổm để nấu nướng luôn phản ánh sự thấp kém của phụ nữ. Vị trí và không gian của nhà bếp cùng với những công việc vất vả để có được một bữa ăn đã phản ánh vị thế thấp của người phụ nữ trong gia đình và ngoài xã hội.

Tuy nhiên, Nir cũng cho rằng, trên thực tế, vai trò và vị trí của người phụ nữ khó xác định và có sự thay đổi theo thời gian. Thực tế cho thấy, nhiều phụ nữ kiểm soát các hoạt động kinh tế của gia đình, các hoạt động buôn bán vừa và nhỏ hầu như do phụ nữ đảm nhận. Trong một chừng mực nào đó họ còn được coi là “nội tướng”. Điều này cũng được phản ánh rõ trong đời sống xã hội của người Chăm Ahiér. M, một cô dâu người Kinh trong gia đình người Chăm cho biết: trong gia đình cô, mẹ chồng là người nắm về kinh tế. Mẹ chồng M là một người phụ nữ Chăm đảm đang, tháo vát, có một xưởng sản xuất nhỏ. Vì vậy, việc chi tiêu trong gia đình đều do mẹ quyết định. M còn cho biết thêm, các chị chồng sống cùng gia đình cô cũng vậy, luôn là người quyết định mọi vấn đề kinh tế trong gia đình và các anh rể thường không tham gia vào các quyết định đó. Trong một gia đình người Chăm Ahiér khác, khi phỏng vấn cô H, cô cho biết, mọi vấn đề kinh tế trong nhà đều do cô lo liệu, người chú dù làm một chức vụ trong làng nhưng không đóng góp vai trò nhiều về mặt kinh tế. Thời trẻ cô thường đi buôn bán thổ cẩm trên Đà Lạt, Nha Trang hay Sài Gòn, chú ở nhà quán xuyến gia đình, nhận tiền gửi của cô về để lo cho các con ăn học. Cô chỉ về nhà khi nhà gia đình có đám tiệc hay nghi lễ cúng bái.

Trong cộng đồng Chăm, nghề buôn đã đem lại cho người phụ nữ có cơ hội vươn ra khỏi thế giới nội gia. Từ rất sớm, người phụ nữ Chăm đã mở rộng công việc buôn bán không chỉ giới hạn trong làng hoặc trong vùng. Với việc bán thuốc nam và thổ cẩm họ đi vào tận Sài Gòn, miền Tây hay vươn ra tận ngoài Bắc. Truyền thống của làng cũng ghi nhận việc người đàn ông tạo điều kiện để người phụ nữ toàn tâm theo đuổi nghề buôn, đồng nghĩa với việc họ không bị giới hạn trong thế giới nội gia. Với nghề buôn, người phụ nữ Chăm được tạo điều kiện là bởi việc buôn bán được coi là phù hợp đối với phụ nữ hơn là nam giới. Nhưng dù được tạo điều kiện thì họ vẫn phải đảm đương việc nhà ở mức độ nhất định như theo triết lý của người Chăm “Adat drei kamei khik sang” (phận gái giữ nhà). Có thể thấy người phụ nữ dù có vẻ độc lập tương đối về mặt xã hội nhưng vẫn bị ràng buộc bởi một khuôn mẫu gia đình, mà trong đó tồn tại các yếu tố về nghĩa vụ, trách nhiệm đối với các công việc tế gia nội trợ. Hơn thế, họ còn giữ vai trò chính trong việc đảm đương các nghi lễ gia đình và tộc họ. Họ dù sống trong thiết chế “mẫu hệ” nhưng vẫn phải đảm đương những công việc được coi là “phụ”. Kỳ thực họ chính là người có tầm quan trọng trong việc quản lý kinh tế và thực hành các nghi lễ, phong tục tập quán của gia đình, dòng tộc.

Theo Helliwell, trong nhiều xã hội, sự phân công lao động theo giới tính song hành với sự phân biệt giữa “nội gia” (domestic sphere of life) và “công cộng” (public sphere of

life). Phụ nữ được xem thích hợp hơn với công việc bên trong hoặc xung quanh nhà, còn đàn ông được xem như thích hợp với công việc ở ngoài hoặc xa nhà. Khuynh hướng phân biệt này cũng cho rằng, công việc do phụ nữ đảm nhiệm tỏ ra thuận nhất hơn rất nhiều so với những công việc đàn ông thực hiện. Đó là vì công việc nội gia gắn liền với phụ nữ - thường được đồng nhất với chức năng được coi là "tự nhiên": ăn, ngủ, tình dục, sinh con, nuôi con (V.H Nguyen, 1995). Tác giả Sherry Orter trong công trình "Có phải phụ nữ đối với nam giới như tự nhiên đối với văn hóa?" cũng đã lý giải: sở dĩ phụ nữ thường có vị trí thấp hơn nam giới là vì họ thuộc nhóm gắn với các công việc nội trợ, loại công việc được coi là gắn với tự nhiên trong tư duy phổ quát của loài người, đối ngược với công việc mang tính xã hội, hướng ngoại, được coi là gắn hơn với văn hóa của nam giới. Người phụ nữ với các công việc thường ngày như nấu nướng, dệt vải, nuôi con, theo Orter, vô hình trung đã làm cho họ trở thành người chuyển đổi các thành tố của tự nhiên thành sản phẩm văn hóa. Đây cũng chính là lý do để giải thích cho việc sự phân công lao động giới làm phụ nữ có vị thế thấp hơn nam giới trong xã hội (Hoàng Cẩm, 2020).

Như vậy, có thể thấy trong ẩm thực của người Chăm Ahiér, sự phân biệt thứ bậc, tuổi tác, giới tính không chỉ ở trong một nhóm người mà là biểu hiện cho một thiết chế mang tính lưỡng diện trong các quan hệ xã hội của người Chăm. Ở đó, xã hội Chăm có những phân biệt thể hiện sự tôn trọng với tầng lớp chức sắc, với người cao tuổi và sự phân công xã hội theo cấu trúc lưỡng diện trong mối quan hệ giữa người nam và nữ. Cấu trúc này đảm bảo sự hoạt động hài hòa linh hoạt của từng cá thể trong tổng thể cấu trúc xã hội.

Người Chăm Ahiér quan niệm, cái chết không hề làm đứt quãng các mối quan hệ giữa người chết với những người đang sống. Họ cho rằng, ngoài cuộc sống trần gian còn có cuộc sống ở bên kia thế giới, khi chết đi, họ tiếp tục sống và làm ăn ở "thế giới ông bà", do đó phải "chia cửa" cho họ. Trong những vật dụng được chia bao gồm các dụng cụ nấu nướng, chén, bát và một số thức ăn để những ngày đầu sang thế giới bên kia, người chết có thể sử dụng. Nhân ngày đại lễ này, thân nhân quyến thuộc trong dòng tộc cũng đội giỏ quà (*aciét ahar*) đến nhà người chết, nhờ linh hồn họ "mang quà" đến cho người thân bên kia thế giới. Điều đó chứng tỏ người Chăm Ahiér tin rằng có một thế giới hiện hữu ở bên kia mà người thân của mình đã được tái sinh. Mặc cho hai thế giới tách biệt nhau về mặt không gian thì những người đã khuất trong gia đình, dòng họ luôn có mối quan hệ qua lại, tác động lẫn nhau thường xuyên.

Người Chăm không làm đám giỗ hàng năm như người Việt nhưng họ vẫn tưởng nhớ đến ông bà tổ tiên vào các dịp nghi lễ. Vào các dịp này, con cháu đều sửa soạn mâm lễ, bánh trái để mời ông bà tổ tiên về hưởng lễ. Họ tin rằng với lòng thành của mình, những người đã sang bên kia thế giới vẫn luôn dõi theo và phù hộ cho công việc làm ăn và cuộc sống của họ được bình an. Trong nghi lễ cúng, người chủ gia đình không chỉ dâng các vật phẩm lên cho những người đã khuất mà còn mong ước nhận được sự phù hộ độ trì từ họ. Như vậy, có thể thấy, ẩm thực chính là sợi dây duy trì và kết nối mối quan hệ giữa người sống và người chết. Thế giới của người sống, thế giới tổ tiên và thế giới thần linh là những thế giới song hành. Các nghi lễ, thông qua ẩm thực, dành cho thế giới này không chỉ sự kỳ vọng được phù trợ mà còn giúp kiểm soát/ điều chỉnh về ứng xử xã hội, giáo dục đạo đức, củng cố vị thế, thứ bậc và trật tự xã hội.

5. Kết luận

Bài viết này đã phân tích cơ cấu bữa ăn thông qua xem xét cụ thể một số món trong bữa ăn của gia đình gắn với hoàn cảnh sống; cách chuẩn bị và các thực hành văn hóa xung quanh các bữa ăn. Những mô tả và phân tích cho thấy ăn uống trong đời sống thường ngày của người Chăm đơn giản. Tùy theo điều kiện môi trường, họ chế biến các món ăn

“mùa nào thức ấy”. Quá trình chuẩn bị bữa ăn, mặc dù đã có xu hướng biến đổi về việc phân công theo giới nhưng người phụ nữ vẫn đóng vai trò chính. Ở khía cạnh ứng xử trong ăn uống, người Chăm luôn thể hiện sự kính trên nhường dưới, truyền thống tôn trọng người lớn tuổi, các vị chức sắc và những người có học; tôn trọng món ăn và khẩu vị khác nhau theo tôn giáo. Những ứng xử này góp phần tạo nên trật tự xã hội, sự gắn bó, không khí êm ấm, hòa thuận trong gia đình, làng xóm. Bao đời nay, những ứng xử tốt đẹp đó đã trở thành nếp sống, góp phần tạo nên đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Chăm. Bên cạnh đó, những mô tả và phân tích còn cho thấy ẩm thực Chăm phản chiếu cấu trúc và dàn xếp xã hội truyền thống của tộc người này. Sự phân tầng này thể hiện rõ ở cả ở công đoạn chuẩn bị và tiêu thụ của quá trình ba công đoạn của văn hoá ẩm thực. Cấu trúc và dàn xếp xã hội được phản ánh qua văn hoá ẩm thực cho thấy trong xã hội Chăm, người phụ nữ có vị thế thấp hơn so với nam giới và vị trí này xuất phát từ vai trò của họ như là những người chuyển hoá các thành tố tự nhiên thành thành tố văn hoá. Ngoài ra, từ những phân tích cũng cho thấy ẩm thực có vai trò quan trọng trong việc duy trì, vận hành và củng cố cấu trúc, trật tự xã hội.

Tài liệu tham khảo

- Phan Quốc Anh (2006), *Nghi lễ vòng đời của người Chăm Ahiér ở Ninh Thuận*. Nxb Văn hóa Dân tộc, Hà Nội.
- Avieli Nir (2012). *Rice Talks: Food and Community in a Vietnamese Town*. Bloomington: Indiana University Press.
- Phan Xuân Biên (1989). *Gia đình và hôn nhân của người Chăm ở Thuận Hải* trong “Người Chăm ở Thuận Hải”. *Sở Văn hóa Thông tin Thuận Hải*, tr 164-200.
- Phan Xuân Biên - Phan An - Phan Văn Dớp (1991). *Văn hóa Chăm*. Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.
- Hoàng Cẩm (2020). Một số khía cạnh Văn hóa xã hội của ẩm thực Thái Mường Tấc, trong sách *Văn hoá Việt Nam đương đại, đa dạng biểu đạt và tương tác*, Nxb Khoa học xã hội.
- Đổng Thành Danh (2018). Tái sinh sau cái chết- một nghiên cứu về biểu tượng trong lễ hỏa táng của người Chăm Ahiér/ Bà la môn, *Tạp chí Văn hóa dân gian*, Số 2, tr 31-38.
- Douglas, M (1975). *Deciphering a Meal*, *Daedalus* 101.
- Quảng Văn Đại (2016). *Cẩm nang nghi lễ truyền thống Chăm Ninh Thuận*. Nxb, Tri thức, Hà Nội.
- Lafont, P.B (2007). *Le Champa: Gesographie - Population - Histoire*. Francais: Les Indes Savantes.
- Maspero (2020). *Vương quốc Champa* (bản dịch). Nxb Khoa học xã hội.
- Văn Món (2020), *Tiếp cận một số vấn đề văn hóa Champa*, Nxb Tri thức.
- V.H Nguyen (1995). *The ancient civilization of Vietnam*. Ha Noi: The gioi, tr 56-57
- Nguyễn Khắc Ngữ (1966). *Mẫu hệ Chàm*, *Tủ sách Khoa học Nhân văn* 19. 40. 44. 44.
- Richards, Audrey (1939). *Land, labour and diet in Northern Rhodesia: An economic study of the Bemba tribe*. Oxford: Oxford University Press.
- Nguyễn Đình Tư (2003). *Non nước Ninh Thuận*. Nxb Thanh niên, Bến Tre.
- Thập Liên Trường (2016). “Những đặc trưng của ẩm thực Chăm”, *Talagau* 19, Tuyển tập sáng tác, sưu tầm, nghiên cứu văn hóa Chăm, Nxb Hội nhà văn.