

ĐẤT NƯỚC - NHÂN VẬT**ĐÔI NÉT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC Ở NAM BỘ**

Nguyễn Hữu Hiệp*

Để sống và giúp cơ thể phát triển, con người, ngay từ lúc sơ sinh đã biết bú (uống), sau đó mới tập ăn, lại từ chối món này, vùi vỉnh món kia... Rõ ràng, yêu cầu khẩu vị đã được con người “nghĩ đến” từ rất sớm để rồi hàng loạt vấn đề bức xúc có liên quan đến ẩm thực được đặt ra và hầu như mọi người đều rất quan tâm.

Ẩm thực là tiếng dùng khái quát nói về việc ăn và uống. Văn hóa ẩm thực bao gồm cả cách chế biến, bày biện và thưởng thức từng món ăn, thức uống, từ đơn giản đạm bạc đến cầu kỳ mỹ vị. Chung nhất là vậy, song khi nói đến văn hóa ẩm thực ở một vùng/miền nào đó thì nhất thiết phải nói lên “đặc điểm tình hình” mới có thể nêu được bản sắc văn hóa đặc trưng cụ thể của vùng/miền ấy.

Ở Nam Bộ đâu đâu cũng đất rộng sông dài, nơi nào cũng kinh rạch chằng chịt như mạng nhện, lại lấm lung, hồ, búng, láng**..., không nơi nào không nhúng nhúc cá, tôm, rần, cua, rùa, ếch..., đã vậy còn có cả rừng già, rừng thưa, đầy dẫy chim muông, thú to, thú nhỏ. Phía này thì “năm non bảy núi” trập trùng, không biết cơ man nào là “sơn hào”, còn phía nọ thì biển Đông, biển Tây, toàn là “hải vị”!

Nhưng để có được một kho báu “trên cơm, dưới cá”, người Nam Bộ không thể không năng động sáng tạo trong gieo trồng, đánh bắt và khai thác chế biến. Cho dù “làm chơi ăn thiệt” người Nam Bộ bao đời nay đã đầu tư không biết bao nhiêu là tim, là óc mới có được thành quả khả quan đầy trí tuệ như ngày hôm nay. Nhờ được kế thừa, phát huy và liên tiếp khám phá, sáng tạo mà văn hóa ẩm thực ở Nam Bộ ngày càng phong phú, đa dạng. Từ đó, miếng ăn và “thói ăn” của người Nam Bộ có những cái rất đặc sắc, rất riêng. Nhưng cái riêng ấy không ngoài cái chung của dân tộc Việt Nam nghìn năm văn hiến.

Ngày nay, do số dân tăng nhiều, kỹ thuật đánh bắt, khai thác tiến bộ hơn xưa (cũng không loại trừ những cách đánh bắt mang tính hủy diệt!) cho nên song song với việc diện tích đất, rừng, lung, láng đã giảm, đồng thời chim thú, cá, tôm cũng do vậy mà phải ngày một ít đi. Nhưng không vì thế lại khan kiệt thiếu đói, trái lại người Nam Bộ đã biết cách tăng cao năng suất, chất lượng và cả sản lượng lương thực, thực phẩm. Nếu lúa gạo của Việt Nam từ lâu đã là thứ hàng hóa xuất khẩu được xếp đứng thứ nhì trên thế giới thì, lợi nhuận thu được từ những mặt hàng thủy sản cao cấp như con tôm,

* Tỉnh An Giang.

** Phương ngữ Nam Bộ. *Lung*: khoảng đất trũng sâu đọng nước tương đối lớn, ở giữa đồng, rừng. *Búng*: một đoạn sông, kênh phình ra và sâu, hoặc chỗ lõm sâu ở ngã ba sông, ngã tư kênh. *Láng*: vùng trũng lớn có nước quanh năm. Theo Huỳnh Công Tín, *Từ điển từ ngữ Nam Bộ*, Nxb Khoa học xã hội, 2007. BBT.



Tượng cá ba sa bên sông
tại thị xã Châu Đốc

cá các loại rau đồng, rau rừng. Từ sự phong phú, dư dật ấy mà trải suốt quá trình khai hoang dựng nghiệp, món ăn, thức uống hàng ngày của người Nam Bộ cho dù trong hoàn cảnh nào, thiếu thốn đạm bạc, hay đầy đủ thỏa thuê, họ không thể không khám phá và sáng tạo nhiều phương thức nuôi trồng, đánh bắt để chế biến vô số miếng ngon một cách có bài bản từ những đặc sản của địa phương. Với phong cách thưởng thức “mùa nào thức nấy” và quan niệm “ăn để mà sống” hầu có đủ dưỡng chất tái tạo sức lao động, họ đã tỏ ra rất sành điệu trong việc phối hợp các yêu cầu cao nhất của miếng ăn: thơm, ngon, bổ, khỏe. Câu nói “ăn được ngủ được là tiên” rất được người Nam Bộ quan tâm, xem trọng, cho nên ngồi vào bàn ăn, khi chủ nhà giới thiệu món nào, dù là cá thịt hay rau quả, kể cả rượu, họ thường nhắc nói: ăn món này bổ gân, hoặc trị suy dinh dưỡng, bổ gan, bổ phổi...; rượu thuốc này giải quyết được bệnh “tê bại” nhức mỏi; kiện dương, cường tráng v.v... Và không quên “động viên” gấp đũa năm, hoặc dùng muông múc (mới được nhiều), cứ tự nhiên, hãy ăn thiệt tình “dùng mắc cỡ”, thậm chí ép ăn! Dùng bữa, thấy khách ăn nhiều, ngon miệng chủ nhà không thể không cảm thấy sung sướng, hài lòng.

Khẩu vị của người Nam Bộ cũng rất đặc biệt: gì ra nấy! Mặn thì phải mặn quéo lưỡi (như nước mắm phải nguyên chất và nhiều, chắm mới “dính”; kho quẹt phải kho cho có cát tức có đóng váng muối); ăn cay thì phải gừng già, cũng không thể thiếu ớt, mà ớt thì chọn loại ớt cay xé, hít hà (cắn trái ớt, nhai mà môi không giứt giứt, lỗ tai không nghe kêu “cái rắc”, hoặc chưa chảy nước mắt thì đừng như chưa... đã!). Nói đến cay mà không đề cập và nghiên cứu khẩu vị của người Nam Bộ khi ăn tiêu hột hoặc tiêu xay là cả một sự thiếu sót, bởi tiêu đâu chỉ là cay mà còn ngọt! Vì sao “Ví dầu cá lóc nấu canh, Bỏ tiêu cho ngọt bỏ hành cho thơm”? Phải hết sức tinh tế mới hiểu được trọn vẹn bản chất của tiêu. Thật vậy, nếu ta thử nghiệm: nêm hai tô canh (hoặc cá kho)

con cá, đặc biệt là các loại cá da trơn - sản phẩm chăn nuôi sinh thái vùng đồng bằng sông Cửu Long - không chỉ chiếm vị trí đầu chiếu về kim ngạch xuất khẩu nước nhà, mà còn từng làm náo động chính trường một số quốc gia trên thế giới, khiến họ không thể không lo ngại, phải liên kết nhau đề ra “kế hoạch phòng thủ”! Chỉ với sản phẩm cá tra và cá ba sa thôi, các công ty và xí nghiệp chế biến thủy sản ở Nam Bộ đã cung ứng cho thị trường trong nước và thế giới, có đến hàng trăm mặt hàng khác nhau để phục vụ ngon miệng người tiêu dùng.

Thế thì văn hóa ẩm thực ở Nam Bộ phải đâu là “chuyện nhỏ”?!

Do đặc điểm địa hình và sinh hoạt kinh tế, văn hóa Nam Bộ đã định hình nền văn minh sông nước, ở đó nguồn lương thực - thực phẩm chính là lúa, cá và rau quả kể

vẫn với các thứ gia vị giống nhau nhưng nếu một trong hai tô canh không “bỏ tiêu” thì nhất định tô ấy sẽ thiếu chất ngọt ngay - cho dù có đã có đường, bột ngọt, nhưng vẫn thấy không ngọt đặc biệt như tô có bỏ tiêu! Còn chua thì chua cho nhân mặt, nhiều mà mới “đã thèm”; ngọt (chè) thì phải ngọt ngay, ngọt gắt; béo thì béo ngậy; đắng thì phải đắng như mật (thậm chí ăn cả mật cá, cho là “ngọt”!); còn nóng thì phải “nóng hồi vừa thổi vừa ăn”...



Đọt sấu đầu, đắng mà... ngọt!

Vì sao khẩu vị người Nam Bộ lại “quyết liệt” như thế? Vấn đề đặt ra chẳng ai giải thích được tại sao ngoại trừ người Nam Bộ lớp trước hoặc những nhà nghiên cứu về văn hóa ẩm thực vùng đất này. Đó chẳng qua là dấu ấn sắc nét thời khai phá. Thuở ấy, con người ở đây một mặt phải ra sức không chế thiên nhiên, thường xuyên đương đầu với nhiều loại thú dữ - nói chung là phải đối phó với vô vàn gian nan khôn khó - một mặt phải “tay làm hàm nhai”. Có được “ba hột” no lòng

không ai không biết rằng “đẻo thơm một hột đắng cay muôn phần”, cho nên người Nam Bộ không dám hoang phí làm rơi vãi hột cơm, hột gạo, mà đều xem đó như “hột ngọt”. Có cơm ăn thôi là đã mãn nguyện, dám dẫu nghĩ tới chuyện vẽ vời cầu kỳ, thịnh soạn! Do thế mà chúng ta không lấy gì làm lạ khi được biết, xưa người ở vùng này ai cũng có “tài” ăn mặn, rất mặn, đến nỗi “có người trong một bữa ăn, ăn hết hai ống mắm, độ hơn 20 cân, để làm trò vui trong khi đó cuộc nhau!” Còn uống thì, vẫn theo sách *Gia Định thành thông chí*, Trịnh Hoài Đức đã ghi nhận trường hợp ông Nguyễn Văn Thạch nào đó đã từng uống trà Huế (đố cuộc) bằng cách “dùng một cái vò rộng lớn miệng, rót ra bát lớn, uống luôn một hơi, mình ông mặc áo đôi, mồ hôi đổ như nước tắm, giấy lát uống hết nước ấy, lấy được tiền cuộc”. Rõ ràng, uống được thật nhiều nước trà nóng sôi ngay khi mới rót ra chén mà không phồng miệng là cả một sự tài.

Những trường hợp vừa nêu tuy cá biệt nhưng cũng đã nói lên được đặc trưng khẩu vị con người của một vùng đất. Song đó là khẩu vị của ngày trước. Nay tuy Nam Bộ đã qua rồi giai đoạn cực kỳ gian nan khôn khó, khẩu vị của họ cũng theo xu thế ăn sang mặc đẹp mà thay đổi: nhạt hơn, ngọt hơn, nhưng những món ăn ghi đậm dấu ấn thời khẩn hoang vẫn hãy còn đó mà đại biểu là cá lóc nướng trui, rắn nướng lèo, mắm kho, mắm sống... Người Nam Bộ chẳng những không mặc cảm mà còn tự hào, phát huy để nhắc nhớ cội nguồn, tri ân người mở cõi. Nếu những món ăn độc đáo ấy vẫn tồn tại, vẫn hiện diện trong bữa cơm gia đình và cả trong nhà hàng sang trọng thì khẩu vị và cung cách thưởng thức cố hữu của người Nam Bộ vẫn được bảo lưu đến mức không thể không gây ngạc nhiên cho người mục kích, thí dụ như khi ăn, nhiều người không chỉ chan nước mắm vào cơm mà còn dùng muỗng húp, dường như như thế mới “đủ đơ”. Và, đối với những người



Rau nhút, bông súng, bông điên điển - những loại rau đặc sản vùng đồng bằng sông Cửu Long.

không quen ăn mặn có những món không cần phải chấm nước mắm, nhưng nếu trên mâm không có chén nước mắm họ sẽ cảm thấy bữa ăn mất ngon ngay, bởi chén nước mắm là cái gì đó rất thân thương, rất cần thiết, thiếu nó chịu không được! Cho nên phải có, và theo thói quen, họ vẫn đưa miếng đến chấm nhưng đó chỉ là một “động tác giả” vì hoàn toàn chưa dính một chút nước mắm nào, vậy mà ngon - không làm động tác giả như thế họ sẽ cảm thấy miếng ăn bị nhạt nhèo!

Về nơi ăn, với những bữa cơm thường ngày trong gia đình thì tùy điều kiện không gian căn nhà rộng hay hẹp mà bố trí hợp lý: hoặc trên bàn, hoặc ngay trên sàn nhà. Nếu là bạn thân rủ nhau nhậu chơi thì có thể trải đệm dưới gốc cây trong sân vườn hay ngoài đồng, tùy thích. Nhưng khi nhà có đám tiệc thì không xuê xòa mà phải bày biện cỗ bàn rất nghiêm chỉnh trong tinh thần quý trọng khách mời, tạo nên nét văn hóa rất riêng mà cũng rất chung, hài hòa giữa phong tục truyền thống với đặc điểm văn minh vùng sông nước, hầu từng bước hoàn thiện nền văn hóa ẩm thực độc đáo. Độc đáo vì đã biết tận dụng, khai thác và chế biến “của trời cho” một cách kịp thời theo “đơn vị tính” thời gian là “tháng”, “ngày”, thậm chí “giờ”. Thật đúng như thế nếu ai đó ở vùng đầu nguồn, có việc phải đi xa nhằm vào tháng cá mồm hoặc cá linh non xuất hiện thì đành phải chịu nhịn, vì sau đó chừng một tháng cá mồm đã lớn thành cá cơm, cá linh non cũng thế. Hoặc trong một năm mới có được mấy ngày “cá ra” (nước trên đồng giụt cạn, cá rút xuống kinh, mương để ra sông), nếu người sống nghề đánh bắt thủy sản không chuẩn bị kịp mọi việc để chặn bắt cá thì xem



Rau rừng non nhót.

như năm ấy bị thất thu nguồn lợi lớn. Rau trái cũng không khác. Đặc biệt đối với rau, như bông điên điển, rau dứa, rau muống... nếu hái muộn, từ lúc trời đã trưa nắng đến chiều sẽ không giòn, mất ngon, chức năng kích thích thèm ăn, ngăn chống lão hóa của rau do đó về chất lượng không thể không bị giảm đáng kể.

Nói đến văn hóa ẩm thực ở Nam Bộ mà không nhắc đến “miếng trầu” là cả một sự thiếu sót, bởi đó chính là nét

lớn mang tính truyền thống chung nhất của dân tộc Việt Nam trên cả ba miền. Thật vậy “miếng trâu” từ hàng nghìn năm, nó vẫn được dân tộc ta đặc biệt quý trọng, bởi “Trâu cau là nghĩa, thuốc xỉa là tình” cho nên trong giao tiếp người ta luôn trịnh trọng đặt nó ở vị trí “đầu câu chuyện”, kể cả chuyện hôn nhân quan trọng nhất đời của một người (“Một miếng trâu là dâu nhà người”). Họ ghiền trâu đến nỗi “Miếng hạ rộng, miếng động quan”, người xưa từng “đặt về”, và tuy có cảnh giác “Nhịn thuốc mua trâu, nhịn trâu mua ruộng”, mặc kệ, đã ăn thì cứ ăn:

*Xóm trên giăng lưới xóm dưới bủa câu,
Làm trai chịu thử làm gái chịu sâu,
Ăn cơm chẳng đặng ăn trâu giải khuây!*

Trâu là “thức ăn” đậm nét văn hóa và rất đặc trưng, đã định hình và đi vào cuộc sống như một thứ “nhu yếu phẩm”. Theo trào lưu tiến hóa và từ góc nhìn thẩm mỹ hiện đại, miếng trâu không thể không tự nhiên bị đào thải dần, nhưng trong tâm thức người Nam Bộ, “miếng trâu” vẫn để lại dấu ấn văn hóa phong tục rất tốt đẹp, rất đáng trân trọng.

Ăn trâu thì có thể ngồi nhai một mình để giải khuây, nhưng khi uống thì hầu như bao giờ cũng phải “trà tam rượu tứ”, có nghĩa rượu, trà chỉ là phương tiện nhằm “bắt chuyện” bàn luận việc đời, thời sự, làm ăn, hoặc để thể hiện tình cảm chứ ít thấy ai ngồi uống một mình.

N H H

TÓM TẮT

Ở Nam Bộ đâu đâu cũng đất rộng sông dài, nơi nào cũng kinh rạch chằng chịt như mạng nhện, lại lắm lung, hồ, búng, láng..., không nơi nào không hung nhúc cá, tôm, rần, cua, rùa, ếch..., đã vậy còn có cả rừng già, rừng thưa, đầy dãy chim muông, thú to, thú nhỏ. Phía này thì “năm non bảy núi” trập trùng, không biết cơ man nào là “sơn hào”, còn phía nọ thì biển Đông, biển Tây, toàn là “hải vị”!

Nhưng để có được một kho báu “trên cơm dưới cá”, người Nam Bộ không thể không năng động sáng tạo trong trồng trọt, đánh bắt và khai thác chế biến. Cho dù “làm chơi ăn thiệt” người Nam Bộ bao đời nay đã đầu tư không biết bao nhiêu là tim, là óc mới có được thành quả khả quan đầy trí tuệ như ngày hôm nay. Nhờ được kế thừa, phát huy và liên tiếp khám phá, sáng tạo mà văn hóa ẩm thực ở Nam Bộ ngày càng phong phú, đa dạng. Từ đó, miếng ăn và “thói ăn” của người Nam Bộ có những cái rất đặc sắc, rất riêng. Nhưng cái riêng ấy không ngoài cái chung của dân tộc Việt Nam nghìn năm văn hiến.

ABSTRACT

ABOUT CULINARY CULTURE OF THE SOUTH

The South is a place of vast land and long rivers. Everywhere one finds interlacing networks of canals. The place also abounds in ponds, lakes... Everywhere large quantities of fish, shrimps, crabs, tortoises, frogs... can be easily found. In addition, there are also jungles and thin forests abounding in big and small animals. At one side are the mountains that provide specialties of the forests. At the other side is the sea that provides seafoods.

However, to build up their treasury of “rice on the land and fish in the water”, the southerners should but be resourceful and creative in their cultivation, fishing and food processing. Even though they are often said “to reap where one has not sown”, the southerners, for ages, have invested boundless will and labor to the place to reach their today’s achievements. Thanks to their inheritance, enhancement, and continuous creation, the culinary art of the South are turning richer and more diversified. Consequently, the southerners’ foods and “eating habit” gains its distinctive characteristics. However, such a distinction never separates itself from the age-old Vietnamese culture.