

TRƯỜNG TỪ VỰNG ẨM THỰC TRONG TIẾNG VIỆT¹PHAM ANH TÚ²

Abstract: This article aims to systematize and classify the lexical field of culinary terms in Vietnamese, not only to clarify the relationship between language and culture but also to effectively serve teaching, dictionary compilation, translation, and interdisciplinary research. Through the analysis of five subfields *ingredients, culinary activities and methods, food and drinks, consumption, and related culinary utensils* we can clearly see the systematic nature and semantic cohesion within this culinary lexical field.

Keywords: *lexical field, culinary, lexical field of culinary*

1. Mở đầu

Ngôn ngữ không chỉ là công cụ giao tiếp mà còn là kho tàng lưu giữ và phản ánh đời sống văn hoá, xã hội của một cộng đồng người. Trong đó, từ vựng, lớp vỏ ngôn ngữ mang nội dung tư tưởng và văn hoá sâu sắc, là yếu tố thường xuyên biến đổi, mở rộng và phát triển cùng với sự vận động của đời sống xã hội. Nghiên cứu từ vựng, không thể không đề cập đến trường từ vựng (còn gọi là trường từ vựng - ngữ nghĩa, trường nghĩa). “Mỗi trường từ vựng gồm một tập hợp các từ có quan hệ về nghĩa, phản ánh các đặc trưng liên quan của sự vật, hiện tượng, chúng có tính tầng bậc và tính liên tưởng rõ nét.” [5, tr.83]. Tiếng Việt, với bề dày lịch sử và sự phong phú về văn hoá vùng miền, sở hữu một hệ thống từ vựng ẩm thực đa dạng, sống động và giàu sắc thái. Tuy nhiên, việc nghiên cứu trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Việt vẫn còn tương đối hạn chế, chưa thực sự hệ thống hoá và khai thác triệt để giá trị ngôn ngữ cũng như văn hoá tiềm ẩn bên trong.

Bài viết được thực hiện với mục đích hệ thống hoá và phân loại trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Việt, không chỉ góp phần làm sáng tỏ mối quan hệ giữa ngôn ngữ và văn hoá mà còn phục vụ hiệu quả cho công tác giảng dạy, biên soạn từ điển, dịch thuật và nghiên cứu liên ngành. Tư liệu nghiên cứu sử dụng trong bài viết chủ yếu trên cơ sở cuốn *Từ điển Tiếng Việt* (2015) của Trung tâm Từ điển học [6]. Ngoài ra, bài viết còn sử dụng thêm một số tư liệu từ các nguồn báo chí, văn học,... Phương pháp nghiên cứu được sử dụng trong bài viết là phương pháp miêu tả với các thủ pháp phân tích, thống kê, phân loại.

2. Tình hình nghiên cứu và cơ sở lý luận về trường từ vựng

2.1. Các nghiên cứu về trường từ vựng ẩm thực

Ở Việt Nam, việc nghiên cứu trường từ vựng ẩm thực chủ yếu chỉ nghiên cứu về văn hoá ẩm thực, bao gồm các đặc điểm về phong tục tập quán ẩm thực vùng miền hoặc so sánh văn hoá ẩm thực Việt Nam với các dân tộc khác trên thế giới. Đặc biệt, có không ít công trình tìm hiểu về đặc trưng văn hóa ẩm thực qua các sáng tác của các nhà thơ, nhà văn,... Tuy nhiên, các công trình nghiên cứu dưới góc độ ngôn ngữ học về trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Việt chưa nhiều. Có thể kể ở đây một số công trình nghiên cứu đáng chú ý như công trình: *Đặc điểm trường ngữ nghĩa ẩm thực (trên tư liệu tiếng Hán và tiếng Việt)* của Ngô Minh Nguyệt (2014). Công trình này đã đưa ra sơ đồ về trường từ vựng ẩm thực với hai tiêu trường là *Ăn* và *Uống*, hai tiêu trường này lại lần lượt được chia thành sáu tiêu trường cơ bản: *nguyên liệu, tên gọi, phương thức chế biến, mùi vị, hoạt động thưởng thức, vật dụng liên quan*. Tuy nhiên, việc chia các tiêu trường này còn hạn chế cũng như chưa đề cập đến một số tiêu trường có liên quan khác [4]. Trong “*Từ ngữ chỉ món ăn Nam Bộ*”, tác giả Nguyễn Thùy Dương

¹ Bài viết là sản phẩm của Nhiệm vụ khoa học và công nghệ cấp cơ sở năm 2025 “*Từ ngữ chỉ đồ ăn, thức uống trong tiếng Mông*”, do Viện Ngôn ngữ học là tổ chức chủ trì. Mã số nhiệm vụ: NNH/NV/2025-04.

² Viện Ngôn ngữ học; Email: tupham.vass@gmail.com

(2012) đã rút ra được một số kết luận về các mặt: *nguồn gốc, cấu tạo, cách gọi tên, ngữ nghĩa tên gọi món ăn Nam Bộ*. Nghiên cứu của tác giả công trình này giới hạn trong phạm vi từ ngữ món ăn Nam Bộ, một tiểu trường trong trường từ vựng âm thực và kết quả nghiên cứu chưa đưa ra sơ đồ về trường từ vựng âm thực [2]. Vì vậy, việc tiếp tục nghiên cứu, đưa ra một quan điểm đầy đủ, chính xác về trường từ vựng âm thực trong tiếng Việt là việc làm cần thiết.

2.2. Cơ sở lí luận về trường từ vựng

2.2.1. Khái niệm trường từ vựng

“Vào khoảng những năm 20 - 30 của thế kỉ XX, Jost Trier là người đầu tiên nêu ra khái niệm trường từ vựng dựa trên cơ sở lí thuyết ngôn ngữ của F. de Saussure, bắt đầu nghiên cứu ngữ nghĩa như một hệ thống. Đến những năm 50, lí thuyết về trường từ vựng thực sự thu hút sự chú ý của giới nghiên cứu ngôn ngữ và có những bước phát triển rõ rệt so với những năm 30 - 40. Có thể nói, lí thuyết trường từ vựng là thành tựu nổi bật của ngữ nghĩa học cấu trúc” [5, tr.84]. Lí luận về trường từ vựng chủ yếu tập trung vào mối quan hệ về nghĩa giữa các từ, cấu thành một hệ thống từ vựng hoàn chỉnh. Mối quan hệ này được “thể hiện qua những tiêu hệ thống ngữ nghĩa trong lòng từ vựng và quan hệ ngữ nghĩa giữa các từ riêng lẻ thể hiện qua quan hệ giữa những tiêu hệ thống ngữ nghĩa chứa chúng” [1, tr.171] và “mỗi tiêu hệ thống ngữ nghĩa được gọi là một trường nghĩa. Đó là những tập hợp từ đồng nhất với nhau về ngữ nghĩa” [1, tr.171]. Như vậy, trường từ vựng là hệ thống dùng để chỉ một tập hợp các từ có liên quan với nhau về mặt ý nghĩa, cùng biểu thị các khía cạnh khác nhau của cùng một hiện tượng, sự vật, hành động, tính chất hoặc phạm trù khái niệm trong thế giới khách quan hay chủ quan.

2.2.2. Phân loại trường từ vựng

Hiện nay, có khá nhiều quan niệm về trường từ vựng và ứng với các quan niệm ấy là các hệ thống phân loại trường khác nhau nhưng về cơ bản khi nói tới trường từ vựng, các nhà nghiên cứu thường chia thành ba loại: *trường nghĩa trực tuyến, trường nghĩa tuyến tính* và *trường nghĩa liên tưởng*.

a. Trường nghĩa trực tuyến (trường nghĩa dọc) gồm trường nghĩa biểu vật và trường nghĩa biểu niệm. Trong đó, *trường nghĩa biểu vật* là “một tập hợp các từ đồng nghĩa về ý nghĩa biểu vật” [1, tr.172]. Các từ trong trường này cùng biểu thị những sự vật, hiện tượng cụ thể có thể cảm nhận được bằng giác quan, thường xuất hiện trong cùng một ngữ cảnh hoặc thuộc cùng một phạm trù hiện thực, xoay quanh một từ trung tâm, chủ yếu qua mối quan hệ ngữ nghĩa. Ví dụ, trường nghĩa “nguyên liệu” có thể phân thành: nguyên liệu có nguồn gốc từ động vật: *gà, vịt, lợn, bò, dê,...* và nguyên liệu có nguồn gốc từ thực vật: *rau muống, ngải cứu, sả, ớt...* *Trường nghĩa biểu niệm*: “là một tập hợp các từ có chung một cấu trúc biểu niệm” [1, tr.178]. Trong một trường biểu niệm lại có các trường biểu niệm nhỏ hơn. Ví dụ, cấu trúc biểu niệm (hoạt động), (di chuyển): Di chuyển bằng chân: *đi, bước, chạy, bò, nháy,...* Di chuyển trong không khí: *chao, liêng, lượn, bay,...* Di chuyển dưới nước: *bơi, lặn, lội, ngụp,...* “Các trường biểu vật và trường biểu niệm có thể giao thoa nhau và cốt lõi trung tâm là các từ điển hình. Các từ cùng một trường biểu niệm có thể khác nhau về trường biểu vật. Ví dụ, các từ: *và, cắn, đớp...* có chung một cấu trúc biểu niệm là hoạt động đưa thức ăn vào miệng nhưng chúng thuộc về các trường biểu vật khác nhau, trong đó *và, cắn* thuộc trường con người, *đớp* thuộc trường động vật” [5, tr.85].

b. Trường nghĩa tuyến tính (trường nghĩa ngang): là tập hợp các từ có thể kết hợp với một từ trung tâm cho trước “tạo thành những chuỗi tuyến tính (cụm từ, câu) chấp nhận được trong ngôn ngữ” [1, tr.186]. Ví dụ: động từ “xào”, có thể kết hợp với các danh từ: *sả, ớt, me,...*; cũng có thể kết hợp với các từ chỉ tính chất như: *cay, mặn, ngọt, nhạt,...* Các từ nằm trong trường tuyến tính thường hiện thực hoá một số nét nghĩa nào đó của từ trung tâm. Trường tuyến tính cho biết đặc điểm của từ trong quá trình hành chức, những nội dung ngữ nghĩa của các quan hệ cú pháp và tính chất của các quan hệ đó.

c. Trường nghĩa liên tưởng “là tập hợp tất cả các từ nhằm biểu thị sự vật, hiện tượng, hoạt động, tính chất... có quan hệ liên tưởng với một từ trung tâm” [3, tr.55]. Nói cách khác, trường liên tưởng là

tập hợp những từ cùng được gọi ra từ mỗi liên tưởng với một từ trung tâm. “Các từ trong một trường liên tưởng trước hết là những từ cùng nằm trong trường trực tuyến và trường tuyến tính, tức là những từ có quan hệ cấu trúc đồng nhất và đối lập về ngữ nghĩa với từ trung tâm” [1, tr.188] Ví dụ, từ “chiến tranh” khiến ta liên tưởng đến các từ: *chết chóc, súng đạn, tha phương, khói lửa, nỗi buồn, chia ly,...*; hay từ “lớp học” khiến ta liên tưởng đến các từ: *học sinh, thầy giáo, cô giáo, sách vở, bút, bàn ghế, bảng, thước kẻ, phấn,...* Trường liên tưởng có tính chủ quan cao, phụ thuộc vào điều kiện, môi trường sống, thời đại sống, kinh nghiệm sống,... của mỗi cá nhân nên thường không ổn định. Do đó, nó không giúp ích nhiều cho việc phát hiện những quan hệ cấu trúc ngữ nghĩa nội tại nhưng lại có tác dụng tốt trong việc lí giải các hiện tượng trong văn học.

2.2.3. Tiêu chí xác lập trường từ vựng

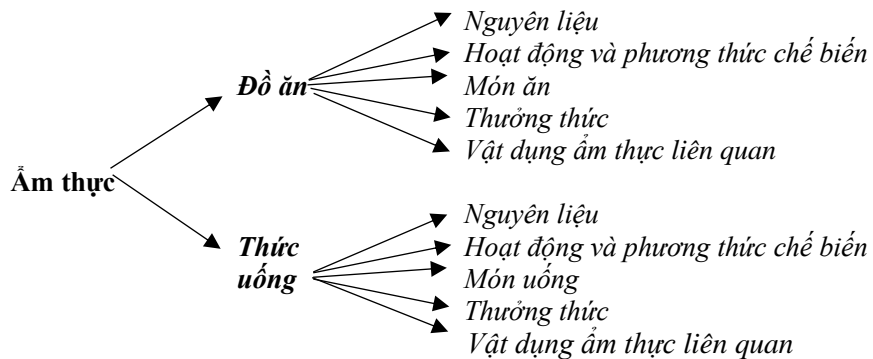
Để phân định các đơn vị ngôn ngữ thuộc các trường từ vựng là một vấn đề không hề đơn giản, bởi chúng thường có sự giao thoa giữa các trường với nhau. Có hai tiêu chí chính để xác lập trường từ vựng: (1) Tìm những trường hợp điển hình, tức là những trường hợp mang và chỉ mang các đặc trưng từ vựng - ngữ nghĩa được lấy làm cơ sở, các từ điển hình giữ vai trò trung tâm của trường. (2) Xác lập vùng ngoại vi bằng những từ có khả năng đi vào một số trường.

Muốn xác định một từ có thuộc trường từ vựng nào đó hay không thì phải xuất phát từ hai cơ sở, đó là ngữ nghĩa chúng có liên quan với nhau hay không và ngữ nghĩa chúng có cùng chi phối lẫn nhau hay không. Chẳng hạn, muốn xác lập các từ thuộc trường biểu vật, người ta chọn một danh từ biểu thị sự vật làm gốc, rồi trên cơ sở đó thu thập các từ ngữ (danh từ, động từ, tính từ, trạng từ,...) có cùng phạm vi biểu vật với danh từ được chọn làm gốc đó. Các danh từ này phải có ý nghĩa khái quát cao, gần như là tên gọi của các phạm trù biểu vật như: *người, động vật, thực vật...* (theo [5, tr.85]).

3. Xác định trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Việt

“Ẩm thực là cả một quá trình thưởng thức thức ăn, món uống bằng các giác quan như vị giác, khứu giác, thị giác..., liên quan đến nhiều công đoạn khác nhau để làm ra một đồ ăn, thức uống ngon từ khâu chuẩn bị nguyên liệu đến khâu chế biến, bày biện, cách kết hợp đồ ăn, thức uống khác nhau, cách sử dụng vật dụng,...” [4, tr.21]. “Trường từ vựng ẩm thực là tập hợp các từ, cụm từ dùng để gọi tên và phản ánh các đặc trưng liên quan đến đồ ăn, thức uống và cách thưởng thức các đồ ăn, thức uống đó của một ngôn ngữ nhất định” [4, tr.25].

Trên cơ sở các tiêu chí xác lập trường từ vựng, cũng như cơ sở 1.850 từ ngữ liên quan đến ẩm thực trong tiếng Việt được thu thập, chúng tôi tiến hành xác lập trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Việt theo mô hình trường biểu vật. Trường nghĩa này sẽ bao gồm các từ, cụm từ liên quan đến lĩnh vực ẩm thực như: *nguyên liệu, hoạt động và phương thức chế biến, món ăn - món uống, thưởng thức, vật dụng ẩm thực liên quan*. Từ đó, chúng tôi đã xây dựng được một sơ đồ của trường từ vựng ẩm thực với các tiểu trường cụ thể như sau:



Chúng tôi chia trường từ vựng ẩm thực thành hai tiểu trường là **Đồ ăn** và **Thức uống**, hai tiểu trường này lại lần lượt được chia thành năm tiểu trường cơ bản: (1) Nguyên liệu; (2) Hoạt động và phương thức chế biến; (3) Món ăn (thuộc trường Đồ ăn), món uống (thuộc trường Thức uống); (4) Thương thức; (5) Vật dụng ẩm thực liên quan. Từ năm tiểu trường cơ bản này lại tiếp tục chia thành các tiểu trường nhỏ hơn nữa (chi tiết sẽ được mô tả ở phần dưới).

Trong phạm vi nghiên cứu này, chúng tôi sử dụng từ “món uống” nhằm tạo sự đồng bộ và thống nhất trong việc xác lập trường từ vựng ẩm thực, mặc dù trong giao tiếp hằng ngày thì “món uống” không phổ biến. Ở đây, “món uống” được hiểu là các đơn vị thức uống cụ thể có đặc điểm văn hoá, cách chế biến, hoặc chức năng riêng biệt (như *món trà, món cà phê, món sinh tố,...*) với chức năng ngữ nghĩa tương tự “món ăn”.

3.1. Tiểu trường nguyên liệu

Trong bất kì nền ẩm thực nào, nguyên liệu là yếu tố nền tảng để tạo nên món ăn và món uống. Tiểu trường nguyên liệu bao gồm ba tiểu trường nhỏ có quan hệ ngữ nghĩa và chức năng gắn bó chặt chẽ với nhau: *Tên gọi nguyên liệu; Khối lượng, số lượng nguyên liệu; Trạng thái nguyên liệu*. Cụ thể:

3.1.1. Tiểu trường tên gọi nguyên liệu

Đây là nhóm từ vựng chỉ tên cụ thể của các nguyên liệu được dùng trong quá trình chế biến món ăn, món uống, gồm nguyên liệu chính và các phụ liệu, gia vị. Có thể chia nhóm này thành các nhóm nhỏ hơn dựa theo nguồn gốc:

a. Nguyên liệu có nguồn gốc động vật:

- Động vật trên cạn: gia súc, gia cầm: lợn, bò, dê, bê, gà, vịt, ngan, ngỗng, chim cú, bồ câu, trứng, sữa, ... Thú rừng: nai, nhím, lợn rừng, rắn, sóc, chồn, ...

- Động vật dưới nước: thủy, hải sản: cá (cá lóc, cá thu, cá basa, cá rô, cá chép, cá hồi,...); giáp xác (tôm, cua, ghẹ...); thân mềm (mực, bạch tuộc, sò, ốc, nghêu, hào,...),...

Loại nguyên liệu có nguồn gốc động vật này chủ yếu được dùng để nấu các món ăn, có rất ít nguyên liệu được dùng để làm món uống, như: *trứng gà* là thành phần đặc biệt trong một số loại thức uống như *cà phê trứng, rượu trứng,...* hay *sữa* (bò, dê, cừu) là nguyên liệu thiết yếu trong nhiều thức uống như *sữa tươi, sữa đặc, sữa lên men, trà sữa, sinh tố,...*

b. Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật: Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật là nhóm từ vựng chỉ các loại thực vật (hoặc bộ phận của thực vật) được sử dụng trong chế biến món ăn, món uống, gồm:

- Nhóm rau, củ, quả: rau: *rau muống, xà lách, rau dền, rau đay, rau má, diếp cá, rau thom,...*; củ: *cà rốt, su hào, hành, tỏi, gừng, sả, nghệ,...*; quả: *cà chua, mướp, gấc, ổi, dưa, dứa, chanh,...*

- Nhóm lương thực: *lúa gạo, lúa mì, ngô, lúa mạch, yến mạch, kê, khoai, sắn,...*

- Nhóm đậu, hạt: *đậu xanh, đậu đen, đậu nành, lạc (đậu phộng), hạt sen, hạt điều, óc chó,...*

Nguyên liệu có nguồn gốc thực vật thường được dùng trong cả món ăn và món uống. Trong món ăn: là thành phần chính trong các món *xào, luộc, hấp, canh, gỏi, nộm, lẩu, chè, bánh truyền thống,...*

Trong món uống: làm nước giải khát (*nước lá vối, nước lá dứa, nước rau má, nước nha đam,...*); sinh tố, nước ép (*sinh tố bơ, xoài, măng cầu, dưa hấu, cam, ổi,...*); trà thảo mộc (*trà sen, trà hoa nhài, trà gừng, trà quế, trà hoa cúc,...*); sữa hạt (*sữa đậu nành, sữa hạnh nhân, sữa hạt óc chó, sữa mè đen,...*); ...

c. Nhóm nguyên liệu có nguồn gốc khoáng vật và nhân tạo, bao gồm:

- Nhóm khoáng vật: *muối khoáng, phèn chua, vôi tôi, nước khoáng thiên nhiên,...*

- Nhóm nhân tạo: *bột ngọt, bột nêm, hương liệu, màu thực phẩm, dầu ăn, chất bảo quản,...*

Nguyên liệu có nguồn gốc khoáng vật và nhân tạo chủ yếu được sử dụng để hỗ trợ quá trình chế biến cả món ăn và món uống, đóng vai trò tạo vị, tạo màu, bảo quản hoặc tăng hương thơm. Trong món ăn, chúng thường là thành phần phụ trợ như *muối, bột nêm, phẩm màu, chất nở, chất làm đông,...* giúp hoàn thiện hương vị, kết cấu món ăn hoặc bánh (ví dụ: *bánh đậu xanh, thạch rau câu, chè khúc*

bạch, xúc xích, phô mai nhân tạo, ...). Trong món uống, chúng góp mặt trong các loại *siro, bột trà sữa, hương vị tổng hợp, chất tạo màu, trà trái cây, nước đóng chai, ...*

Tên gọi nguyên liệu phản ánh sự đa dạng sinh thái vùng miền, sự sáng tạo trong lựa chọn nguyên liệu và cả tính dân dã, gần gũi với thiên nhiên trong đời sống ẩm thực người Việt. Ở đây, có hiện tượng giao thoa giữa nguyên liệu món ăn và món uống, như: *dừa, dưa, chanh, ...* vừa có thể là nguyên liệu nấu món ăn, vừa là nguyên liệu pha món uống; *rau má, cần tây, diếp cá, ...* cũng tương tự như vậy.

3.1.2. Tiêu trường khối lượng, số lượng nguyên liệu

Đây là nhóm từ chỉ định lượng nguyên liệu trong quá trình nấu nướng, pha chế, nhằm xác định tỉ lệ, liều lượng và cân đối khẩu phần. Có thể phân chia như sau:

- a. Từ chỉ đơn vị đo khối lượng, dung tích: *gam (g), kilôgam (kg), lít (l), mililit (ml), ...*
- b. Từ chỉ đơn vị đếm số lượng: *lon, chai, hộp, túi, bao, quả, củ, tép, cây, bẹ, lát, miếng, khúc, ...*
- c. Từ chỉ số lượng ước lệ, dân gian: *vốc, nắm, nhúm, dùm, chút xíu, ...*

Tiêu trường khối lượng, số lượng nguyên liệu thể hiện sự phong phú và linh hoạt trong cách định lượng, kết hợp giữa hệ đo lường hiện đại (*gam, lít, muỗng, ...*) và cách ước lượng dân gian truyền thống (*vốc, nắm, khúc, quả, ...*). Trong món ăn, các đơn vị khối lượng như *gam, lạng, kilôgam* thường được dùng để đo nguyên liệu chính như *thịt, cá, rau, bột, ...* Trong món uống, đơn vị *ml, lít, muỗng, giọt, li* là phổ biến nhất, nhất là với nguyên liệu lỏng (*nước, sữa, rượu, ...*) hoặc các chất tạo mùi, tạo vị. Còn các đơn vị đếm như *quả, củ, nhánh, miếng* dùng để đếm nguyên liệu cụ thể trong cả món ăn và món uống. Ở đây, cũng tồn tại hiện tượng giao thoa giữa khối lượng, số lượng nguyên liệu món ăn và món uống.

3.1.3. Tiêu trường trạng thái nguyên liệu

Nhóm này bao gồm từ ngữ miêu tả hình dạng, tính chất vật lí, mức độ sơ chế, xử lí ban đầu của nguyên liệu trước khi đưa vào quá trình chế biến.

- a. Từ ngữ chỉ trạng thái tự nhiên của nguyên liệu: *tươi, sống, héo, thối, hư, chín, non, già, dai, mềm, ...*
- b. Từ chỉ trạng thái sau sơ chế: *rửa sạch, thái mỏng, gọt vỏ, tách hạt, giã nát, rang, nướng, ...*
- c. Từ miêu tả cảm quan nguyên liệu: *nhớt, dẻo, giòn, khô, ướt, mịn, cứng, mềm, nát, sượng, ...*

Giữa món ăn và món uống, trạng thái nguyên liệu bên cạnh sự giao thoa còn thể hiện những đặc điểm và yêu cầu khác biệt rõ rệt, cụ thể như sau: Về mức độ sơ chế, nguyên liệu trong món ăn thường phải trải qua nhiều công đoạn sơ chế hơn, mang tính chất cơ học như *thái, băm, nghiền, tẩm ướp, làm khô, đông lạnh, ...* nhằm phục vụ cho các kĩ thuật chế biến đa dạng như *xào, luộc, nướng, kho, hấp, chiên, ...* Trong khi đó, nguyên liệu cho món uống được sơ chế đơn giản hơn, chủ yếu là *rửa sạch, gọt vỏ, cắt nhỏ, xay, ép, phơi khô* hoặc *ngâm*, với mục tiêu bảo toàn hương vị tự nhiên và dễ dàng chiết xuất khi pha chế. Về trạng thái phổ biến, trong món ăn, nguyên liệu có thể ở dạng *tươi sống, đã cắt/thái, đã nghiền, đã làm khô, muối chua, ướp gia vị, cấp đông, ...* tạo điều kiện cho việc làm chín hoặc phối hợp với nguyên liệu khác. Ngược lại, nguyên liệu trong món uống thường ở dạng *tươi mát, khô nhẹ* (như trà, hoa, hạt), *bột mịn, ngâm, lên men nhẹ* hoặc đã qua sơ chế sẵn để thuận tiện cho pha chế.

Có thể thấy rằng, tiêu trường nguyên liệu là nền tảng khởi đầu của mọi hoạt động nấu nướng, pha chế, giữ vai trò nền móng trong trường từ vựng ẩm thực tiếng Việt, phản ánh không chỉ sự đa dạng về sinh vật và sản vật thiên nhiên mà còn biểu hiện tư duy, văn hoá và thói quen ẩm thực của người Việt. Đây là tiêu trường từ vựng mở, không ngừng phát triển và vay mượn trong bối cảnh hội nhập ẩm thực quốc tế.

3.2. Tiêu trường hoạt động và phương thức chế biến

Tiêu trường này giữ vai trò quan trọng trong việc phản ánh các thao tác, kĩ năng và phương pháp nấu nướng, pha chế trong đời sống ẩm thực của người Việt. Đây là tiêu trường tập trung các từ ngữ thể hiện chuỗi hoạt động liên quan đến việc chuẩn bị, xử lí và làm chín nguyên liệu thực phẩm để tạo ra món ăn, món uống. Gồm hai tiêu trường nhỏ hơn: *Hoạt động chế biến* và *Phương thức chế biến*.

3.2.1. Tiểu trường hoạt động chế biến

Tiểu trường này bao gồm các từ ngữ chỉ những thao tác kỹ thuật, hành động bằng tay mà người nấu, người pha chế thực hiện trong quá trình xử lý nguyên liệu, chế biến món ăn, món uống. Chúng ta sẽ tìm hiểu lần lượt hoạt động chế biến của món ăn và món uống.

a. Hoạt động chế biến món ăn được chia thành ba nhóm từ ứng với ba giai đoạn chính sau:

Giai đoạn sơ chế nguyên liệu	Ở bước đầu tiên của quá trình chế biến món ăn, người nấu cần làm sạch và xử lý nguyên liệu thô: <i>rửa, ngâm, thái, cắt, chặt, băm, gọt, lột, bóc, tách, lọc,...</i> để chuẩn bị cho các công đoạn tiếp theo. Các từ này mang đặc điểm ngữ nghĩa hành động cụ thể, phản ánh sự tiếp xúc trực tiếp giữa người nấu và nguyên liệu thực phẩm.
Giai đoạn tẩm ướp và trộn gia vị nguyên liệu	Trước khi đưa vào nấu nướng, thực phẩm thường được ướp hoặc trộn gia vị,... để làm tăng hương vị và màu sắc: <i>ướp, tẩm, trộn, đảo, nhào,...</i> Những từ này thể hiện sự khéo léo, tỉ mỉ và óc sáng tạo trong việc kết hợp các nguyên liệu và điều chỉnh khẩu vị.
Giai đoạn định hình nguyên liệu	Nguyên liệu sau khi đã được sơ chế và tẩm ướp sẽ bước vào hoạt động chế biến cuối cùng tiếp theo đó là định hình nguyên liệu. Các từ ngữ thường được dùng: <i>gói, nặn, cuốn, độn, buộc,...</i>

Hoạt động chế biến món ăn yêu cầu nhiều kỹ năng và kinh nghiệm, đặc biệt khi xử lý những nguyên liệu tươi sống như hải sản, thịt cá, rau củ sống. Không chỉ đảm bảo vệ sinh, việc chế biến còn giúp loại bỏ phần độc hại, dễ hỏng hoặc không ăn được. Tùy vào món ăn và vùng miền, các bước chế biến có thể mang yếu tố truyền thống, như *thui vịt bằng rom, lọc máu vịt, rút xương cá, chẻ măng, bào đu đủ,...*

b. Hoạt động chế biến món uống

Khác với món ăn, món uống thường không yêu cầu xử lý sâu hoặc làm chín nguyên liệu, do đó, hoạt động chế biến trong pha chế món uống thường nhẹ nhàng và ít công đoạn hơn. Hoạt động này chỉ bao gồm một giai đoạn chính - giai đoạn sơ chế nguyên liệu.

Giai đoạn sơ chế nguyên liệu món uống gồm: làm sạch nguyên liệu: *rửa, ngâm, lọc, bóc vỏ, gọt vỏ,...*; cắt, chia nhỏ nguyên liệu: *thái, băm, cắt, xắt, tách,...*; xử lý bằng tác động cơ học (thường cần dụng cụ chuyên dụng như máy xay, cối giã, máy ép, rây lọc,...): *nghiền, giã, xay, ép, vắt,...*; xử lý nhiệt trước khi pha chế: *rang, nấu, đun, ủ,...*

Đặc điểm nổi bật của chế biến nguyên liệu trong món uống là đề cao tính nguyên chất, ít can thiệp làm biến đổi kết cấu nguyên liệu. Trái cây tươi giữ lại hương thơm, giá trị dinh dưỡng, lá thảo mộc giữ nguyên tinh dầu và nước ép không qua nấu giúp lưu giữ men sống. Ngoài ra, món uống hiện đại có thể sử dụng nhiều nguyên liệu chế biến sẵn (đóng hộp, cô đặc, đông lạnh), nên khâu sơ chế thường nhanh gọn và tiêu chuẩn hoá hơn, phù hợp với quy trình pha chế công nghiệp hoặc phục vụ nhanh.

Như vậy, trong trường này cũng tồn tại hiện tượng giao thoa giữa món ăn và món uống. Hoạt động chế biến món ăn là hoạt động phức tạp, đòi hỏi sự tỉ mỉ, phối hợp giữa nhiều kỹ năng và kiến thức về nguyên liệu. Nó quyết định không chỉ chất lượng món ăn mà còn đảm bảo vệ sinh và an toàn thực phẩm. Trong khi đó, hoạt động chế biến món uống thường đơn giản, nhẹ nhàng, mang tính hỗ trợ cho quá trình pha chế là chính, với mục tiêu bảo toàn hương vị tự nhiên và sự tươi mới của nguyên liệu.

3.2.2. Tiểu trường phương thức chế biến

Đây là tiểu trường bao gồm các từ ngữ phản ánh cách thức làm chín và biến đổi nguyên liệu thành món ăn, món uống. Tiểu trường này gồm chủ yếu là động từ, thể hiện các phương pháp kỹ thuật trong chế biến thực phẩm. Đây là nhóm từ phản ánh không chỉ thao tác vật lý mà còn thể hiện kinh nghiệm dân gian, bản sắc văn hoá vùng miền và quan niệm thẩm mỹ ẩm thực của người Việt. Chúng ta sẽ tìm hiểu lần lượt phương thức chế biến của món ăn và món uống.

a. Phương thức chế biến món ăn

Các phương thức chế biến món ăn của người Việt được phân loại theo một số phương thức chính:

Phương thức làm chín bằng nhiệt ướt	Đây là phương thức chế biến phổ biến trong ẩm thực truyền thống Việt Nam, sử dụng nhiệt đun sôi nước, để nước hoặc hơi nước làm chín thực phẩm, giữ được vị ngọt tự nhiên, mềm và thấm gia vị. Các từ tiêu biểu bao gồm: <i>luộc, hấp, nấu, hầm, kho, om, rim, chưng,...</i>
Phương thức làm chín bằng nhiệt khô	Làm chín thực phẩm nhờ nhiệt độ cao trực tiếp, có hoặc không có dầu mỡ, thường tạo ra màu sắc bắt mắt, độ giòn hấp dẫn, mùi thơm đặc trưng. Các từ tiêu biểu bao gồm: <i>chiên/rán, xào, nướng, rang, quay, áp chảo,...</i>
Phương thức làm chín không dùng nhiệt/dùng nguyên liệu sống	Phương thức này không làm chín thực phẩm bằng nhiệt mà sử dụng cách xử lý khác như trộn gia vị, dùng axit (chanh, giấm), hoặc lên men tự nhiên để làm chín hoặc tạo hương vị cho món ăn. Các từ tiêu biểu bao gồm: <i>gỏi, nộm, tái, muối chua, lên men, ủ,...</i>

Trong các nhóm từ ngữ nêu trên, các từ chỉ hoạt động chế biến qua nhiệt chiếm số lượng cao hơn tất cả các nhóm từ còn lại. Hầu hết từ ngữ trong tiểu trường này là động từ thao tác, có nghĩa cụ thể, dễ hình dung. Mỗi từ đều mô tả một kỹ thuật, cách xử lý thực phẩm rõ ràng, giúp người nghe/học hình dung được toàn bộ tiến trình chế biến: “rim” gợi hình ảnh món ăn sánh lại, “xào” cho thấy động tác đảo nhanh tay,... Nhiều từ ngữ trong tiểu trường này tồn tại theo cặp đối lập ngữ nghĩa hoặc tương phản thao tác: *luộc - chiên*: dùng nước x dùng dầu; *nướng - hấp*: dùng lửa trực tiếp x dùng hơi nước; *tái - chín*: chưa chín hẳn x chín kỹ. Sự tồn tại của các cặp từ này cho thấy sự đa chiều trong lựa chọn phương pháp chế biến, phụ thuộc vào nguyên liệu, khẩu vị và hoàn cảnh văn hoá, xã hội.

b. Phương thức chế biến món uống

Khác với món ăn, chế biến món uống ít dùng nhiệt hơn, tập trung vào pha trộn, hoà tan, chiết xuất, lên men, với sự tham gia của nước, đá, chất lỏng và các nguyên liệu hỗ trợ. Các phương thức chế biến món uống chủ yếu bao gồm:

Phương thức pha chế thủ công	Sử dụng thao tác kết hợp nguyên liệu lỏng, bột, đá, đường, hương liệu,... để tạo món uống (ứng dụng trong những loại món uống có tính thủ công, truyền thống: <i>nước chanh, nước cam, nước trà xanh, nước sâm,...</i>). Các từ tiêu biểu bao gồm: <i>pha, khuấy, lắc, lọc,...</i>
Phương thức pha chế sử dụng nhiệt	Làm nóng hoặc nấu nguyên liệu để chiết xuất mùi, vị (dùng trong các loại món uống thảo mộc, trà, sữa, sinh tố,...). Các từ tiêu biểu bao gồm: <i>đun, nấu, hầm, ủ,...</i>
Phương thức pha chế bằng lên men, ngâm ủ	Ứng dụng vi sinh hoặc thời gian để tạo ra món uống có hương vị đặc trưng (ứng dụng trong việc chế biến các loại rượu, trà lên men, sữa chua uống,...). Các từ tiêu biểu bao gồm: <i>ngâm, lên men, ủ men,...</i>

Không như món ăn, thường có sự phức tạp, nhiều lớp kỹ thuật, món uống chủ yếu hướng đến sự nhanh chóng, tiện lợi, tinh tế và thư giãn. Vì thế, từ vựng chỉ phương thức chế biến món uống thường đơn giản, hiện đại và có nhiều yếu tố vay mượn từ tiếng nước ngoài (như *pha cocktail, shaker, blend,...*), phản ánh quá trình giao thoa và toàn cầu hoá của ẩm thực đương đại.

Như vậy, tuy vẫn tồn tại sự giao thoa nhưng món ăn và món uống có hệ thống phương thức chế biến rất khác nhau về bản chất. Món ăn nghiêng về xử lý nhiệt, tạo cấu trúc và chiều sâu vị giác, còn món uống nhấn mạnh đến tỉ lệ, kỹ thuật pha trộn, sự đổi mới hiện đại và tính thẩm mỹ nhẹ nhàng.

3.3. Tiểu trường món ăn, món uống

Trong trường từ vựng ẩm thực tiếng Việt, nơi tập hợp các từ ngữ liên quan đến hoạt động ăn uống và chế biến thực phẩm, tiểu trường món ăn, món uống đóng vai trò trung tâm. Đây là tiểu trường phản ánh sản phẩm cuối cùng của hoạt động ẩm thực. Tiểu trường này được chia thành các tiểu trường nhỏ hơn là: *tên gọi, khối lượng - số lượng, mùi vị và trạng thái*. Vì có những khác biệt nhất định nên chúng ta sẽ lần lượt xem xét riêng món ăn và món uống.

3.3.1. Tiểu trường tên gọi

a. Tên gọi món ăn

Đây là nhóm từ giúp định danh món ăn cụ thể, phản ánh rõ đặc điểm nguyên liệu, thời điểm sử dụng, khẩu vị, dinh dưỡng,... Các dạng tên gọi phổ biến:

Theo nguồn nguyên liệu	món ăn có nguồn là lương thực (gạo, mì, khoai, sắn,...) làm những món ăn chính: <i>com chiên, cháo trắng, bánh chưng, bánh cuốn, bún bò, mì Quảng,...</i> ; món ăn có nguồn là thực phẩm (cá, thịt, rau,...) làm những món mặn hoặc món phụ, ăn kèm với món làm từ lương thực: <i>gà luộc, cá kho, thịt ba chỉ rang, trứng hấp, canh bí đỏ, nộm hoa chuối,...</i>
Theo thời điểm sử dụng	món ăn trong bữa chính: <i>com, xôi, rau, cá, thịt,...</i> ; món ăn trong bữa phụ: <i>cháo, phở, bún, mì,...</i> ; món ăn vặt: <i>bánh, chè, mít, kẹo,...</i>
Theo khâu vị, dinh dưỡng	món ăn chay: <i>canh rong biển, đậu hũ kho, nấm xào thập cẩm,...</i> ; món ăn mặn: <i>cá kho, trứng chiên, thịt luộc,...</i> ; món ăn kiêng, thực dưỡng: <i>salad cá ngừ, súp yến mạch, bánh yến mạch chuối,...</i>

Ngoài ra, còn có thể phân loại tên món ăn theo **phương thức chế biến**: *gà nướng, cá chiên, thịt kho, nem rán,...*; theo **hình thức bên ngoài**: *bánh cuốn, bánh chưng, bánh tét, com tấm,...*; theo **địa danh/vùng miền**: *phở Hà Nội, bún bò Huế, nem Thanh Hoá,...*; **tên gọi sáng tạo, ẩn dụ, ước lệ**: *com âm phủ, bánh da lợn, sữa tươi trân châu đường đen, nước suối thiên nhiên,...*

b. Tên gọi món uống

Đây là nhóm từ giúp định danh món uống cụ thể, phản ánh rõ đặc điểm nguyên liệu, phương thức pha chế, công dụng,... Các dạng tên gọi phổ biến:

Theo nguồn nguyên liệu	nguồn từ động vật: chủ yếu là sữa, trứng hoặc có thành phần collagen, mật ong,...: <i>sữa bò, sữa đặc, sữa chua uống,...</i> ; nguồn từ thực vật (trái cây, ngũ cốc, lá, hạt, củ): <i>nước cam, sinh tố, nước ép, trà, sữa đậu nành, bột ngũ cốc, nước gạo lứt,...</i>
Theo phương thức pha chế:	uống trực tiếp (chưa pha): <i>nước khoáng, nước dừa, sữa hộp, nước lọc,...</i> ; hoà tan/lắc: <i>nước đường, nước chanh, trà sữa, bột ngũ cốc,...</i> ; xay, ép: <i>sinh tố, nước ép,...</i> ; nấu, hầm: <i>nước chè xanh, nước lá vối, trà thảo mộc, nước gừng hầm đường phèn,...</i> ; ủ, lên men: <i>ruợu, trà lên men, sữa chua uống,...</i> ; ủ nóng: <i>trà, trà sen, cà phê phin,...</i>
Theo công dụng	giải khát: <i>nước lọc, nước đá me, nước mía, nước ép trái cây,...</i> ; bổ sung năng lượng: <i>trà sữa, sữa tươi, sinh tố chuối, sữa đậu nành,...</i> ; giảm cân, detox: <i>nước chanh mật ong, nước ép cần tây, trà giảm cân,...</i> ; làm ấm cơ thể: <i>trà gừng, cacao nóng, sữa trứng, ruợu vang đỏ,...</i> ; làm mát, thanh nhiệt: <i>nước nha đam, nước rau má, trà sâm, nước đậu đen rang,...</i> ; bồi bổ sức khỏe: <i>nước yến, nước đông trùng hạ thảo, ruợu thuốc, nước mật ong nghệ,...</i>

Ngoài ra, còn có thể phân loại tên món uống theo **khâu vị, hương vị chủ đạo**: ngọt (*trà sữa, sinh tố, nước mía,...*); chua (*nước chanh, nước ép cam, sinh tố dâu chua,...*); đắng (*cà phê, trà xanh đậm, cacao không đường,...*); nhạt, thanh (*nước lọc, nước lá vối, nước đậu đen,...*); cay, nóng (*ruợu, trà gừng, nước bạc hà,...*); **theo loại hình món uống**: nước ép/sinh tố, trà/trà sữa, cà phê, món uống có ga (*soda, nước ngọt,...*), món uống lên men (*ruợu, bia, sữa chua uống,...*), món uống dinh dưỡng (*sữa tươi, bột ngũ cốc, sữa hạt*); **theo địa danh/vùng miền**: *cà phê trứng Hà Nội, cà phê Buôn Ma Thuột, ruợu cần Tây Nguyên, trà Thái Nguyên,...*; **tên gọi sáng tạo, ẩn dụ, ước lệ**: *binh minh Hawaii (trà trái cây), giấc mơ mùa đông (cacao quế nóng), xanh nhiệt đới (smoothie matcha + dứa),...*

3.3.2. Tiêu trường khối lượng, số lượng

a. Khối lượng, số lượng món ăn

Tiêu trường này bao gồm những từ ngữ dùng để chỉ kích thước, khối lượng, đơn vị đo đếm món ăn hoặc thành phần món ăn, phản ánh cách định lượng thực phẩm trong thực hành và giao tiếp ẩm thực. Đây là nhóm từ vựng phản ánh số lượng (bao nhiêu món, bao nhiêu phần) và khối lượng (*nặng, nhẹ, đầy, vơi,...*) món ăn cụ thể.

Nhóm từ định lượng chính xác	<i>cái, miếng, que, xiên, bát, tô, chén, đĩa, suất, phần, ổ, gói, set, combo, hộp,...</i>
Nhóm từ định lượng ước lượng	<i>chút, ít, nhiều, đầy, vơi, lưng, nhúm, teo, kha khá,...</i>

b. Khối lượng, số lượng món uống

Tiêu trường này bao gồm những từ ngữ dùng để chỉ mức độ, thể tích, đơn vị phục vụ hoặc số lượng của các loại thức uống sau khi đã được pha chế, đóng gói, hoặc sẵn sàng để phục vụ.

Nhóm từ định lượng chính xác	<i>ly, ml, lít, cốc, tách, chai, lon, bình, hộp, thùng, combo, set,...</i>
Nhóm từ định lượng ước lượng	<i>đầy, vơi, nhỏ, to, vừa, ngập, tràn, chút, ít, siêu to, khổng lồ,...</i>

Hai tiêu trường đều bao gồm hai nhóm từ chính: nhóm từ định lượng chính xác và nhóm từ định lượng ước lượng. Tuy nhiên, điểm khác biệt cốt lõi nằm ở bản chất vật lí của đối tượng biểu đạt: món ăn chủ yếu là vật thể rắn, chia tách được theo phần, còn món uống là chất lỏng, gắn chặt với đơn vị chứa và thể tích.

3.3.3. Tiêu trường mùi vị

Đây là tiêu trường phản ánh trực tiếp trải nghiệm cảm quan của con người qua khứu giác (mùi), vị giác (vị) khi thưởng thức món ăn hay món uống sau khi được chế biến và pha chế. Các từ ngữ trong nhóm này chủ yếu là tính từ, một phần là danh từ cảm giác.

a. Mùi vị món ăn

Tiêu trường này gồm hai nhóm: dựa theo khứu giác: mùi thơm tự nhiên: *thơm, thơm lừng, thơm phức, ...*; mùi của nguyên liệu/cách chế biến: *thơm* (gạo mới, rau thơm), *thơm* (mùi hành phi, mùi nướng, mùi chiên, ...), *hăng, nồng, ...*; mùi đặc trưng vùng miền: *hăng, nồng, hơi tanh* (mắm ruốc Huế), *cay, thơm nồng* (tiêu xanh Phú Quốc), *nồng, thơm ngậy, béo bùi* (cà ri Nam Bộ), ...; mùi gây khó chịu: *tanh, hôi, khét, ...*; dựa theo vị giác: *mặn* (mặn mặn, mặn mòi, mặn gắt, ...); *ngọt* (ngọt dịu, ngọt thanh, ngọt lịm, ngọt gắt, ...); *chua* (chua dịu, chua gắt, chua lè); *cay*, (*cay xè, cay nồng, cay xé lưỡi, cay rát, ...*); *đắng* (*đắng nhẹ, đắng nghét, đắng gắt, ...*); ...

b. Mùi vị món uống

Tiêu trường này gồm hai nhóm: dựa theo khứu giác: mùi thơm tự nhiên: *thơm, thơm dịu, thơm lừng, thơm phức, ...*; mùi nguyên liệu: *thơm* (mùi trái cây chín, mùi rang cà phê, ...), *hăng, nồng, ...*; mùi đặc trưng món uống: *thanh mát* (trà sen), *cay, ngọt, nồng* (cocktail & mocktail), ...; mùi gây khó chịu (*khét, hôi* (men), ...); dựa theo vị giác: *mặn* (hiếm gặp: *mặn dịu, mằn mằn, mặn khoáng, ...*); *ngọt* (*ngọt dịu, ngọt lịm, ngọt đậm, ngọt khé, ...*); *chua* (*chua dịu, chua gắt, chua ngắt, chua lè, ...*); *cay* (*cay nồng, cay xộc, cay rát cổ, cay gắt, ...*); *đắng* (*đắng dịu, đắng nghét, đắng gắt, đắng ngắt, ...*); ...

Hai tiêu trường này có vùng từ vựng giao thoa chiếm tỉ lệ rất lớn, như: *ngọt, chua, đắng, cay, béo, thanh, thơm, nồng, dịu, mặn, nhạt, gắt, ngái, lên men, béo ngậy; ...* Bên cạnh đó, chúng cũng có những từ chỉ được dùng riêng biệt, mang đặc trưng của từng tiêu trường, như: ở món ăn: *xém cạnh, cháy cạnh, khê, sục nức, thâm đậm, giòn tan, sần sật, tanh, sống, ...*; ở món uống: *êm dịu, mát lạnh, sáng khoái, ...*

3.3.4. Tiêu trường trạng thái

Tiêu trường này mô tả trạng thái cảm quan của sản phẩm món ăn, món uống sau khi hoàn tất quy trình chế biến hoặc pha chế, gắn liền với thị giác, xúc giác và vị giác của người sử dụng.

a. Trạng thái món ăn

Tiêu trường này gồm các từ ngữ: theo độ chín: *chín, chín kỹ, tái, sống, lòng đào; ...*; theo kết cấu/cảm giác khi nhai: *mềm, giòn, dai, xốp, dẻo, nhuyễn, bở, rần, cứng, mịn; ...*; theo hiện tượng bề mặt: *xém vàng, ngả nâu, cháy cạnh, bóng mỡ, sền sệt, ...*; theo cảm nhận vị giác sau khi ăn: *ngậy, thơm, nồng, đậm đà, ...*

b. Trạng thái món uống

Tiêu trường này gồm các từ ngữ: theo nhiệt độ: *nóng, ấm, nguội, lạnh, mát lạnh, ...*; theo độ sánh và trạng thái lỏng: *loãng, sánh, đặc, nhớt, bọt, mịn, ...*; theo hình thái, phân lớp: *trong suốt, đục, lắng cặn, tách lớp, nổi bọt, ...*; theo cảm giác khi uống: *thanh, dịu, đậm, béo, ngọt, the, chua, ...*

Cả hai tiêu trường đều mô tả cảm quan cuối cùng của sản phẩm ẩm thực, phản ánh trạng thái sau hoàn thiện, gắn với trải nghiệm giác quan. Trong đó, món ăn chú trọng vào kết cấu, bề mặt, độ chín, gắn với hành vi cắn, nhai, còn món uống thiên về trạng thái thể lỏng, độ sánh, nhiệt độ, gắn với cảm nhận trôi chảy, mát lạnh, béo mịn. Một số từ có thể dùng cho cả hai tiêu trường, đặc biệt là những từ mang tính khái quát về vị và cảm giác trong miệng, như: *ngọt, béo, đậm, mịn, ngậy, thanh, dịu, thơm, ...*

Tóm lại, tiêu trường món ăn, món uống là một bộ phận ngôn ngữ đặc biệt phong phú, phản ánh đầy đủ và sinh động thế giới ẩm thực của người Việt qua nhiều góc độ: từ cách định danh món ăn (tên

gọi), đo lường, định lượng (khối lượng, số lượng), đến cảm nhận bằng vị giác, khứu giác (mùi vị) và cảm giác tiếp xúc vật lí (trạng thái). Mỗi tiêu trường thành phần trong nhóm này không chỉ thể hiện tính ngữ nghĩa chuyên biệt mà còn mang đậm dấu ấn của văn hoá dân tộc, tư duy thẩm mỹ và khẩu vị vùng miền.

3.4. Tiêu trường thưởng thức

Trong hệ thống trường từ vựng ẩm thực tiếng Việt, tiêu trường thưởng thức là thành phần phản ánh giai đoạn cuối cùng trong hoạt động ẩm thực, khi món ăn, món uống đã được hoàn tất và đưa vào sử dụng. Đây là một tiêu trường mang tính chủ thể và cảm thụ cao, không chỉ bao gồm các hành động vật lí mà còn là thái độ, xúc cảm, trải nghiệm cá nhân trong quá trình ăn uống. Do vậy, tiêu trường thưởng thức chia thành hai tiêu trường nhỏ: *Hoạt động thưởng thức* (chỉ hành vi cụ thể khi tiêu thụ thực phẩm); *Trạng thái người thưởng thức* (chỉ cảm nhận, tâm lí, cảm xúc của người ăn uống, trong hoặc sau khi thưởng thức).

3.4.1. Hoạt động thưởng thức

Tiêu trường này bao gồm các động từ, cụm động từ biểu đạt hành vi thực tế đưa thực phẩm vào cơ thể, thường đi kèm xúc cảm, trải nghiệm cá nhân hoặc sự đánh giá của con người khi tiếp xúc với món ăn, món uống.

a. Hoạt động thưởng thức món ăn

Nhóm từ chỉ hoạt động thưởng thức cơ bản	Hoạt động ăn nói chung: <i>ăn, chén, măm, xơi, nếm, húp, tộp, tộp,...</i> ; Hoạt động miệng: <i>cắn, gặm, nhá, nhai, ngậm, mút, liếm, nuốt,...</i> ; Hoạt động tay: <i>bóc, vò, xới, đơm, xúc, gắp, nhón, xé, bẻ, bung,...</i>
Nhóm từ chỉ hoạt động thưởng thức món ăn mang tính thẩm mỹ	<i>thưởng thức, nhấm nháp, dùng bữa, mời cơm,...</i>

b. Hoạt động thưởng thức món uống

Nhóm từ chỉ hoạt động thưởng thức cơ bản	Hoạt động uống nói chung: <i>uống, hớp, tu, nốc, nhấp, tộp, ...</i> ; Hoạt động miệng: <i>ngậm, mút, chép miệng,...</i> ; Hoạt động tay: <i>rót, cầm, nâng, cung,...</i>
Nhóm từ chỉ hoạt động thưởng thức mang tính thẩm mỹ	<i>thưởng thức, nhâm nhi, lai rai, làm vài ly, thưởng trà, thử rượu,...</i>

Các từ chỉ hoạt động thưởng thức đều phản ánh sinh động quá trình tiếp nhận món ăn, món uống thông qua hành động của cơ thể (miệng, tay) và xúc cảm (thị giác, vị giác, thính giác,...). Tuy nhiên, đặc trưng nổi bật của từ ngữ liên quan đến món ăn là thiên về hành động cụ thể, gắn với thao tác cơ học rõ ràng như *cắn, nhai, bóc, xé,...* Trong khi đó, từ ngữ gắn với món uống thường mang tính nhẹ nhàng, tinh tế hơn, nhấn mạnh đến trải nghiệm thẩm mỹ như *nhâm nhi, nhấp, thưởng trà,...*

3.4.2. Trạng thái người thưởng thức

Tiêu trường này gồm những từ chỉ trạng thái thể chất, tinh thần và giác quan của người thưởng thức trước, trong hoặc sau khi thưởng thức.

a. Trạng thái người thưởng thức món ăn

Trạng thái thể chất	Gồm các từ: trước khi ăn: <i>đói, đói meo, thèm, lạt miệng, cồn cào,...</i> ; trong lúc ăn: <i>ngấu nghiến, từ tốn, nhanh (ăn), chậm (ăn), ảm bụng, toát mồ hôi (vì cay/nóng),...</i> ; sau khi ăn: <i>no, no nê, no căng, đầy bụng, ngán, ngấy, khó tiêu, đầy hơi, buồn ngủ,...</i>
Trạng thái xúc cảm, tinh thần	Gồm các từ: có tính tích cực: <i>thích thú, hài lòng, sung sướng, phấn khích, ngạc nhiên, thoải mái, mãn nguyện, vui vẻ, ấm lòng, hạnh phúc,...</i> ; có tính tiêu cực: <i>thất vọng, chán, buồn nôn, tiếc (vì món ăn không ngon), tức (vì phục vụ kém),...</i>

Gồm các từ mô tả cảm giác qua các giác quan khi thưởng thức món ăn: vị giác: *nhạt, mặn, ngọt, chua, cay, béo, ngấy, thanh, tanh, thơm,...*; khứu giác: *thơm lừng, nồng nặc, hăng, thoang thoang, khét,...*; xúc giác (cảm nhận bằng miệng): *giòn, mềm, dai, sần sật, mịn, bở, dẻo, khô, ướt,...*; thị giác: *bắt mắt, hấp dẫn, sặc sỡ, đẹp,...*; thính giác: *rôm rốp, lạo xạo, xì xụp, sột sọat,...*

b. Trạng thái người thường thức món uống

Trạng thái thể chất	Gồm các từ: trước khi uống: <i>khát, khô cổ, khô môi, háo nước,...</i> ; trong lúc uống: <i>giải khát, đã khát, mát lạnh, ấm cổ,...</i> ; sau khi uống: <i>dịu người, nhẹ nhõm, nóng bừng, hưng phấn lâng lâng (với rượu), tỉnh táo (với trà/cà phê),...</i>
Trạng thái cảm xúc, tinh thần	Gồm các từ: có tính tích cực: <i>sảng khoái, thư giãn, thích thú, hài lòng, hứng khởi, vui vẻ, ấm lòng,...</i> ; có tính tiêu cực: <i>thất vọng, chán, khó uống, say xỉn, nhức đầu, chóng mặt, buồn nôn, tiếc (vì món uống không ngon), tức (vì phục vụ kém),...</i>

Gồm các từ mô tả cảm giác qua các giác quan khi thưởng thức món uống: vị giác: *ngọt, đắng, chua, mặn, nhạt, béo, chát, cay,...*; khứu giác: *thơm, thơm lừng, nồng gắt, khét, hăng, hôi,...*; xúc giác (cảm nhận bằng miệng): *mịn, đặc, lỏng, ấm, nóng, mát lạnh, tê tê,...*; thị giác: *trong suốt, đậm (màu), nhạt (màu), sánh, óng ánh, bọt (bia), bắt mắt,...*; thính giác: *róc rách (tiếng rót), keng (tiếng cụng ly), lạo xạo (tiếng đá va đập), tách (tiếng bật nắp lon),...*

Nhóm trạng thái người thưởng thức này bao gồm nhiều từ ngữ mang tính chủ quan cao, biểu hiện qua cảm nhận cá nhân, do đó giàu sắc thái biểu cảm và phong phú về hình tượng. Đối với món ăn, các trạng thái thể chất thường gắn với cảm giác *no - đói*, hoạt động ăn rõ rệt, cùng với cảm xúc *thỏa mãn* hay *chán ngấy*. Trong khi đó, món uống thường đi kèm các trạng thái nhẹ nhàng hơn, như *giải khát, thư giãn, lâng lâng* hoặc *tỉnh táo*, với sự biểu hiện tinh tế hơn về cảm giác và tinh thần.

Như vậy, tiêu trường thưởng thức có vai trò đặc biệt vì nó góp phần hoàn thiện chuỗi hoạt động ẩm thực: từ nguyên liệu, chế biến, đến ăn uống và cảm nhận. Đồng thời, cũng thể hiện vai trò trung tâm của con người trong hành vi ẩm thực, người thưởng thức không chỉ là người tiêu thụ mà còn là người cảm thụ và đánh giá. Trong trường này cũng tồn tại hiện tượng giao thoa giữa món ăn và món uống.

3.5. Tiêu trường vật dụng ẩm thực liên quan

Vật dụng ẩm thực là những vật liên quan, là những đối tượng giữ vai trò trung gian, được sử dụng trong quá trình chế biến, thưởng thức và bảo quản đồ ăn, thức uống. Căn cứ vào chức năng cụ thể trong ẩm thực, chúng tôi chia vật dụng ẩm thực thành ba nhóm sau:

3.5.1. Nhóm vật dụng chế biến

Nhóm này gồm các vật dụng dùng trong quá trình sơ chế, cắt gọt, giã, xay, đun nấu, pha chế,...

a. Vật dụng chế biến món ăn

Bao gồm: dụng cụ cắt, thái, gọt, băm: *dao, kéo, nạo, bào, khuôn tạo hình,...*; dụng cụ nghiền, giã: *cối, chày, chày giã tỏi, máy xay, cối xay,...*; dụng cụ chứa trong quá trình nấu: *nồi, chảo, xoong, chõ, rổ, rá, mẹt, ...*; dụng cụ hỗ trợ khác: *muỗng múc canh, đũa, vá, môi, rây lọc, kẹp gấp thực phẩm, chổi phết, ...*

b. Vật dụng chế biến món uống

Bao gồm: dụng cụ cắt, thái, gọt, băm: *dao pha chế, kéo, thớt nhỏ, nạo, bào, dụng cụ tách hạt,...*; dụng cụ nghiền, xay, ép, đánh: *máy xay sinh tố, máy ép trái cây, máy đánh trứng, dụng cụ vắt,...*; dụng cụ chứa, trộn: *bình lắc (shaker), bình pha trà, bình lọc, âu trộn,...*; dụng cụ hỗ trợ khác: *phễu, ống hút, li định lượng, dụng cụ gấp đá, rây lọc, muỗng khuấy, cốc đong/muỗng đong, chổi phết,...*

3.5.2. Nhóm vật dụng thưởng thức

Nhóm này gồm các vật dụng phục vụ trực tiếp trong lúc ăn uống, thường là những dụng cụ cầm tay hoặc vật chứa cho món ăn, món uống.

a. Vật dụng thưởng thức món ăn

Gồm: các vật dụng cá nhân: *đũa, bát/chén, thìa/muỗng, đĩa/nĩa,...*; các vật dụng tập thể: *mâm, khay, bát tô, muối,...*; các vật dụng hỗ trợ khác: *ống đựng đũa/ thìa, giấy ăn, khăn ăn, kẹp gấp, tăm,...*

b. Vật dụng thưởng thức món uống

Gồm: các vật dụng cá nhân: *li/cốc, tách/chén, ống hút, thìa/muỗng, bình cá nhân,...*; các vật dụng tập thể: *khay, bình trà, ấm nước, chai/bình rượu,...*; các vật dụng hỗ trợ khác: *giấy ăn, đế lót li, que khuấy,...*

3.5.3. Nhóm vật dụng chứa, bảo quản

Nhóm này gồm các vật dụng dùng đựng hoặc lưu trữ, bảo quản món ăn, món uống.

a. Vật dụng chứa, bảo quản món ăn

Bao gồm: vật dụng truyền thống: *vại, chum, lọ, hũ, giỏ tre, rổ, rá, met, nia,...*; vật dụng hiện đại: *tủ lạnh, tủ cấp đông, hộp nhựa, hộp thủy tinh, màng bọc thực phẩm, khay nhựa, túi đá gel (giữ lạnh),...*

b. Vật dụng chứa, bảo quản món uống

Bao gồm: vật dụng truyền thống: *bầu đất nung, ống tre/nứa, bình, chum,...*; vật dụng hiện đại: *tủ lạnh, bình giữ nhiệt, chai nhựa/thủy tinh, tủ mát, túi đá gel (giữ lạnh),...*

Có thể thấy rằng, nhiều vật dụng ẩm thực có thể thuộc không chỉ một nhóm. Ví dụ như *đũa* vừa có thể dùng để chế biến, lại vừa có thể dùng để gắp, thưởng thức món ăn; *nồi cơm điện* vừa là vật dụng nấu, vừa là vật dụng bảo quản (giữ nóng) món ăn,... Ngoài ra, có nhiều vật dụng có tính chất đa năng, được sử dụng linh hoạt trong cả hai hoạt động: nấu món ăn và pha chế món uống: *máy xay, rây lọc, cốc đong/muỗng đong, âu trộn, chổi phết, thìa/muỗng, giấy ăn, tủ lạnh,...*

Tiêu trường vật dụng ẩm thực liên quan không những giúp xác định các vật dụng hỗ trợ trong quá trình chế biến, thưởng thức, chứa và bảo quản món ăn, món uống mà còn góp phần tái hiện sinh động không gian sống, lối sinh hoạt, thẩm mỹ và công nghệ của người Việt qua các thời kì của xã hội Việt Nam. Điều này thể hiện ở nhóm từ ngữ phong phú, mang tính văn hoá truyền thống hoặc hiện đại hoá cao: các vật dụng truyền thống như: *dao, thớt, cối, chày, chảo, nồi đất, vá, rổ, rá, bếp lò,...*; các thiết bị hiện đại như: *máy xay, máy ép, bếp điện, nồi áp suất, nồi chiên không dầu, lò vi sóng,...* Ngoài ra, tiêu trường này còn thể hiện nét đặc thù của ẩm thực Việt Nam, phản ánh lối sống cộng đồng, tính tập thể trong sinh hoạt ẩm thực của người Việt: dùng *đũa* thay vì *dao nĩa*, *bát* thay vì *đĩa lớn*, *mâm cơm* dùng chung,...

4. Kết luận

Trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Việt là một hệ thống từ ngữ phong phú và sinh động, phản ánh một cách toàn diện và sâu sắc đời sống vật chất, tinh thần, thẩm mỹ và văn hoá của người Việt. Trường từ vựng này không chỉ bao gồm các từ ngữ chỉ nguyên liệu, hoạt động chế biến món ăn, món uống, mà còn mở rộng đến các yếu tố liên quan như vật dụng sử dụng, cảm xúc thưởng thức và cả các giá trị biểu tượng văn hoá.

Thông qua năm tiêu trường: *nguyên liệu, hoạt động và phương thức chế biến, món ăn - món uống, thưởng thức, vật dụng ẩm thực liên quan*, ta thấy rõ tính hệ thống và tính liên kết ngữ nghĩa bên trong trường từ vựng này. Mỗi tiêu trường vừa có sự giao thoa vừa mang đặc điểm ngữ nghĩa riêng, góp phần hoàn chỉnh bức tranh toàn cảnh về hoạt động ẩm thực trong đời sống con người.

Không dừng lại ở việc phản ánh thực tiễn, trường từ vựng ẩm thực còn là một biểu hiện rõ nét của tư duy, văn hoá dân tộc, qua đó cho phép ta hiểu sâu hơn về nếp sống, quan niệm, tâm lí và sự sáng tạo của người Việt. Đồng thời, nó cũng mở ra nhiều hướng nghiên cứu liên ngành có giá trị trong ngôn ngữ học, văn hoá học, dân tộc học và xã hội học,...

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đỗ Hữu Châu. *Từ vựng ngữ nghĩa tiếng Việt*. NXB Giáo dục. 1999.
2. Nguyễn Thùy Dương. *Từ ngữ chỉ món ăn Nam Bộ*. Luận văn Thạc sĩ Ngôn ngữ học. Đại học Sư phạm TP. Hồ Chí Minh. 2012.
3. Nguyễn Thiện Giáp (cb). *Dẫn luận ngôn ngữ học*. NXB Giáo dục. 2004.
4. Ngô Minh Nguyệt. *Đặc điểm trường ngữ nghĩa ẩm thực (trên tư liệu tiếng Hán và tiếng Việt)*. Luận án Tiến sĩ Ngữ văn. Học viện Khoa học xã hội. 2014.
5. Ngô Minh Nguyệt. *Đôi nét về đặc điểm trường từ vựng ẩm thực trong tiếng Hán và tiếng Việt*. Tạp chí Nghiên cứu nước ngoài. tập 37. số 2. 2021. tr. 83-97.
6. Trung tâm Từ điển học. *Từ điển tiếng Việt*. NXB Đà Nẵng. 2015.