

NGHIÊN CỨU VỀ ĂN UỐNG CỦA CÁC TỘC NGƯỜI Ở VIỆT NAM: THÀNH TỰU VÀ NHỮNG VẤN ĐỀ ĐẶT RA TRONG THỜI GIAN TỚI

NGUYỄN THỊ QUẾ LOAN

Ⓝghiên cứu về ăn uống có vị trí rất quan trọng, bởi ăn uống không đơn thuần chỉ thỏa mãn nhu cầu sinh học của con người mà còn gắn với lịch sử phát triển của xã hội loài người: quá trình chinh phục, tìm kiếm nguồn thức ăn từ tự nhiên; thuần hóa các vật nuôi, cây trồng; trao đổi nguồn thức ăn; tìm tòi, sáng tạo, học hỏi để tinh chế nguồn lương thực, thực phẩm tạo ra những món ăn, thức uống mang đậm dấu ấn cộng đồng... Vì vậy, ăn uống hàm chứa sâu sắc nhiều biểu trưng về xã hội và văn hóa¹.

Ở Việt Nam, sự đa dạng trong văn hóa nói chung và trong ẩm thực nói riêng của 54 tộc người đã góp phần tạo nên bức tranh văn hóa hấp dẫn. Tuy nhiên, điều đó cũng có nghĩa, tập quán ăn uống của nhiều dân tộc vẫn chưa, hoặc ít được tìm hiểu. Nhìn lại chặng đường nghiên cứu về ẩm thực đã qua, được thể hiện chủ yếu trong

các luận án tiến sĩ, luận văn thạc sĩ, đề tài nghiên cứu và các công trình xuất bản, có thể nhận thấy, những nghiên cứu này đã bước đầu tìm hiểu về ăn uống của một số tộc người như Kinh (Việt) (Vương Xuân Tình, 1999; Nguyễn Hải Kế, 2002), Tày (Ma Ngọc Dung, 2002, 2005), Thái (Nguyễn Thị Hồng Mai, 2003), Ê-đê (Hnhuyên, 2006), Sán Dìu (Nguyễn Thị Quế Loan, 2007, 2008), Chăm (Nguyễn Thị Minh Nguyệt, 2012)... Trong bài viết “Nghiên cứu nhân học về ăn uống: một chặng đường nhìn lại” trong *Dân tộc học Việt Nam thế kỷ XX và những năm đầu thế kỷ XXI* [Khổng Diễn, Bùi Minh Đạo (Chủ biên), 2003, tr. 498-523], tác giả Vương Xuân Tình đã có những đánh giá về các nghiên cứu về ăn uống ở một số nước trên thế giới và tại Việt Nam theo hướng tiếp cận nhân học. Trên cơ sở kế thừa nghiên cứu đã nêu, đồng thời tiếp nối những kết quả nghiên cứu về ăn uống ở Việt Nam trong hơn một thập niên của thế kỷ XXI được đăng tải trên các tạp chí nghiên cứu, sách chuyên khảo, luận án tiến sĩ, luận văn thạc sĩ, đề tài nghiên cứu về ẩm thực tại thư viện Viện Thông tin khoa học xã hội và thư viện Viện Dân tộc học (Viện Hàn lâm Khoa

¹ Theo thống kê của Vương Xuân Tình trong *Tập quán ăn uống của người Việt ở vùng Kinh Bắc* (Nxb Khoa học xã hội, 2004, tr. 327-394), người Việt có 1.218 thành ngữ, tục ngữ, ca dao về ăn uống; còn trong *Ẩm thực dân gian Hà Nội* (Nxb Chính trị quốc gia, 2009), Nguyễn Thị Bảy thống kê được 220 câu ca dao, tục ngữ nói về ẩm thực Hà Nội; và Nguyễn Thị Quế Loan trong luận án tiến sĩ *Tập quán ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên* (Viện Dân tộc học, 2008), người Sán Dìu có 129 thành ngữ, tục ngữ về ăn uống.

học xã hội Việt Nam)², bài viết này đưa ra nhận diện ban đầu về những thành tựu và vấn đề cần đặt ra trong nghiên cứu về ẩm thực của các tộc người, qua đó, nêu lên một số định hướng nghiên cứu về ăn uống của các tộc người ở Việt Nam những năm tiếp theo trong bối cảnh toàn cầu hóa.

1. Nghiên cứu về ăn uống của các tộc người nửa cuối thế kỷ XX

Ở các nước phương Tây, từ những năm 20 của nửa đầu thế kỷ XX, nghiên cứu liên quan đến ăn uống của các cư dân đã sớm thu hút được sự quan tâm của các nhà nghiên cứu dưới nhiều góc độ khác nhau (văn hóa, dinh dưỡng, kinh tế, lịch sử), với cách tiếp cận liên ngành: *tiếp cận chức năng* (xem xét sự tương quan giữa xã hội với hệ thống tổ chức, giống như một cơ thể sống); *tiếp cận cấu trúc* (nhìn nhận các thói quen và chuẩn mực trong phân loại, chuẩn bị khi nấu nướng cũng như sự kết hợp của các thức ăn); và *tiếp cận phát triển* (vấn đề ăn uống được đặt trong bối cảnh chuyển biến của xã hội để biết quá trình và nguồn gốc biến đổi của nó) (Vương Xuân Tình, 2004, tr. 14-19).

Ở Việt Nam, sau thắng lợi của Cách mạng tháng Tám năm 1945, đặc biệt là sau năm 1975, đã có những ấn phẩm, công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực có tính chuyên sâu dưới góc nhìn văn hóa của các nhà nghiên cứu khoa học xã hội và nhân văn.

Về sách, đã xuất hiện các tác phẩm với mục đích giới thiệu chung về một số món ăn truyền thống, thức uống, đồ hút và nghệ thuật nấu món ăn của dân tộc Việt Nam (Văn Châu, 1997; Nguyễn Đức Khoa, 1999); giới thiệu những món ăn đặc trưng của vùng miền, như của Hà Nội với các món quà, phở bò, phở gà, cháo lòng tiết canh, thịt cây, chả cá, gỏi, ngô rang, khoai lùi... (Thạch Lam, 1968; Vũ Bằng, 1990; Băng Sơn, 1993; Bùi Việt Mĩ, 1999); về nghệ thuật ăn uống, cách thưởng thức và cách thức chế biến, lịch sử của các nguyên liệu làm nên những món ăn lạ của miền Nam (Vũ Bằng, 1989; Phan Yến Tuyết, 1993). Bên cạnh đó, việc giới thiệu món ăn nhưng nhìn nhận từ chức năng trị bệnh, coi đó như một phương thuốc dân gian hữu hiệu đã được tác giả Bùi Kim Tùng đề cập trong *Món ăn bài thuốc* (Bùi Kim Tùng, 1993)... Có thể thấy, điểm chung trong các công trình trên là các tác giả đều xem xét món ăn đặt trong mối quan hệ với môi trường tự nhiên và môi trường xã hội.

Ngoài những sách chuyên viết về ẩm thực đã nêu, phải kể đến luận án tiến sĩ Sử học của Vương Xuân Tình nghiên cứu về *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc xưa*. Trong công trình này, tác giả xem xét một cách khá toàn diện về hệ thống nguồn thức ăn, các món ăn, phương thức chế biến, cách ứng xử trong ăn uống thể hiện mối quan hệ: cá nhân - gia đình - họ hàng - làng nước; trong sinh hoạt ngày thường, ngày Tết, ngày lễ và trong biến cố xã hội khi gặp đói kém, thiên tai. Thông qua nguồn gốc và mối quan hệ lịch sử, tập quán ăn uống người Việt vùng Kinh Bắc được tác giả đặt trong sự tương tác với bối cảnh xã hội tiểu nông - gia trưởng nhuộm màu sắc Nho giáo. Do vậy, việc

² Xem thêm Nguyễn Thị Quế Loan (2016), *Tổng hợp tư liệu nghiên cứu về ẩm thực phục vụ cho công tác nghiên cứu khoa học*, trên trang <http://dhsptn.edu.vn/lichsu/index.php?language=vi&v=news&op=Thu-vien-tai-licu/Tu-licu-ve-am-thuc>. Trong bài viết này, tác giả đã tổng hợp từ những năm cuối thế kỷ XX cho đến nay có 267 nghiên cứu về ẩm thực, trong đó 120 đầu sách, 132 bài viết đăng tải trên các tạp chí và 14 đề tài các cấp.

thụ hưởng món ăn không chỉ đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng, mà còn thể hiện quan hệ xã hội (Vương Xuân Tình, 1999).

Xem xét các công trình chuyên khảo về ẩm thực trong giai đoạn này, có thể thấy chủ yếu được viết về người Kinh (Việt) và còn khá ít những nghiên cứu ở các tộc người thiểu số. Ăn uống của các tộc người thiểu số chỉ được đề cập khái lược trong bộ sách *Các dân tộc ít người ở Việt Nam* (Viện Dân tộc học, 1978; 1984), hoặc những trang viết về tập quán ăn uống của 3 dân tộc Hmông, Khơ-mú, Dao của tác giả Vương Xuân Tình trong các sách viết về *Đặc trưng văn hóa và truyền thống cách mạng các dân tộc ở Kỳ Sơn Nghệ An* (1995, tr. 145-157; 239-310), *Dân tộc Khơ Mú ở Việt Nam* (1999, tr. 245-268), *Người Dao ở Hà Giang* (1999, tr. 106-148).

Về tạp chí, tổng hợp 37 bài được đăng tải trên các tạp chí: Dân tộc học, Văn hóa nghệ thuật, Văn hóa dân gian, Khảo cổ học, Văn hóa nghệ thuật ăn uống, Dân tộc và thời đại, cho thấy các bài viết về ăn uống được nghiên cứu theo các hướng sau đây:

Nghiên cứu về tập quán ăn uống dưới góc độ ứng xử văn hóa được các nhà nghiên cứu tìm hiểu qua cách thức thưởng lãm trà, uống rượu (Lý Khắc Cung, 1989, tr. 67-68; Mạnh Tân, 1997, tr. 22-23), hay xem xét cung cách ăn uống chính là thể hiện văn hóa của cá nhân và cộng đồng (Đình Gia Khánh, 1996, tr. 25-32; Trần Văn Khê, 1999, tr. 1 và 5; Trần Quốc Vượng, 1999, tr. 1-4). Bên cạnh đó, qua phác họa về diện mạo văn hóa ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc từ tập quán ăn kiêng của sản phụ, chuẩn mực món ăn và cung cách ứng xử qua ăn uống, Vương Xuân Tình đã đặt tập quán ăn uống dưới góc

độ như hành vi ứng xử với tự nhiên và xã hội, từ đó, lý giải mối quan hệ giữa con người trong ăn uống (Vương Xuân Tình, 1992, tr. 10-15; 1995, tr. 19-28; 1996 tr. 14-25). Đồng thời, tác giả cũng đặt tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc trong nền cảnh khu vực miền Bắc Việt Nam để đối chiếu, so sánh với những dân tộc cận cư như Mường, Thái, Khơ-mú, Dao, Hmông nhằm làm rõ văn hóa tộc người đã in dấu ấn như thế nào qua cách xử lý nguồn thức ăn đó (Vương Xuân Tình, 1997, tr. 30-45).

Bên cạnh tìm hiểu đặc trưng trong tập quán ăn uống của một số tộc người ở Việt Nam, cũng có những nghiên cứu hướng tới tìm hiểu đặc trưng ẩm thực của vùng, miền (Lê Văn Hảo, 1982, tr. 61-66; Ngô Đức Thịnh, 1986, tr. 75-80), hoặc thông qua nghiên cứu món ăn để tìm hiểu nguồn gốc tộc người (Nguyễn Từ Chi, 1993, tr. 57-59), cách thức ăn uống của ông cha ta trong truyền thống qua sử dụng món ăn như bài thuốc dưỡng sinh trị bệnh (Ngô Đức Thịnh, 1986, tr. 75-80).

Nghiên cứu về tập quán ăn uống của các dân tộc thiểu số có 11 bài viết. Qua các công trình này, người đọc hiểu thêm về tục uống rượu cần của người Mường, Sê Đăng (Xơ-đăng) (Văn Nhân, 1989, tr. 48- 49, 54; Bùi Quang, 1995, tr. 17-18); tục uống rượu bằng mũi - một nét văn hóa độc đáo của người Kháng (Đặng Nghiêm Vạn, 1978, tr. 24-30); hay các món ăn đặc trưng trong ngày tết của người Hoa (Yến Tuyết, 1994, tr. 20); kinh nghiệm làm bánh, các món ăn, đồ hút, việc sử dụng nguồn lương thực, thực phẩm của các dân tộc Tày, Nùng, Mường, Hmông, Phù Lá (Nguyễn Anh Ngọc, 1979, tr. 190-191; Võ Thị Thường, 1986, tr. 46-54;

Lã Văn Lô, 1988, tr. 37-40; Nguyễn Văn Minh, 1994, tr. 47-54; Mai Thanh Sơn, 1998, tr. 61-66); các món ăn truyền thống và việc tổ chức bữa ăn trong lễ bỏ mả của người Gia-rai (Ngô Văn Doanh, 1992, tr. 7-9).

Nhìn lại các nghiên cứu về ẩm thực ở giai đoạn này, có thể thấy, tập quán ăn uống của người Kinh (Việt) dành được sự quan tâm của các nhà khoa học cả về số lượng cũng như sự phong phú của nội dung nghiên cứu qua khai thác ở nhiều chiều cạnh. Không ít công trình mang tính khảo tả dân tộc học chú trọng mô tả món ăn, thức uống truyền thống và nhấn mạnh mối tương tác giữa môi trường sống với tập quán ăn uống.

2. Nghiên cứu về ăn uống của các tộc người từ đầu thế kỷ XXI đến nay

Không kể các công trình địa chí có mục giới thiệu về ẩm thực vùng miền, tộc người; các tạp chí chuyên giới thiệu về văn hóa ẩm thực (Văn hóa Nghệ thuật ăn uống, Bếp Việt, Món ngon Việt Nam, Văn hóa Nghệ thuật ẩm thực, Ẩm thực và sức khỏe, Bếp gia đình); các sách chuyên dạy về nấu ăn; giáo trình văn hóa ẩm thực dùng cho sinh viên, giảng viên, nhà nghiên cứu trong các trường đại học và cao đẳng, trường dạy nghề; các trang web giới thiệu về ẩm thực Việt Nam và ẩm thực các dân tộc, chỉ trong khoảng gần 15 năm của thế kỷ XXI đã xuất hiện nhiều công trình nghiên cứu về ăn uống của các tộc người, thể hiện sự quan tâm của các nhà khoa học với lĩnh vực này. Có thể chia các công trình này thành các nhóm sau:

Các công trình, bài viết giới thiệu chung về các *món ăn của Việt Nam* (Triệu Thị Chối, 2007), từ *Những món ăn đặc sản* (Kim Hoa, 2005), hay *Món ăn ngày lễ, ngày tết* (Hiền Mai, 2005), đến các món ăn quen thuộc như *Các món ăn truyền thống từ gạo* (Hồng Nam, 2005), *Dưa mắm Việt Nam* (Quỳnh Hương, 2004), *Chè - món ngọt dân gian cổ truyền* (Phạm Hòa, 2010). Bên cạnh đó, *Nghệ thuật nấu ăn truyền thống* của người Việt cũng được bàn đến (Trường Đại học Thương mại Hà Nội, 2000; Văn Châu, 2005).

Nghiên cứu về bản sắc ẩm thực Việt Nam được đề cập trong nghiên cứu của Phan Văn Hoàn trong *Bước đầu tìm hiểu ẩm thực Việt Nam* (Phan Văn Hoàn, 2006). Cũng thông qua tìm hiểu về ẩm thực truyền thống Việt Nam, các nhà nghiên cứu cho rằng, những nét đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Việt Nam chính là thể hiện ở sắc thái ẩm thực địa phương, các món ăn được kết hợp phối chế nguyên liệu một cách tinh xảo mà điển hình như nem, phở (Vương Xuân Tình, 2005, tr. 607-617; Ngô Đức Thịnh, 2010). Các yếu tố địa lý, lịch sử ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam làm nên bản sắc Việt Nam (Nguyễn Nhã, 2009) và cũng làm nên đặc trưng ẩm thực của mỗi vùng, miền ở Việt Nam (Dương Sách, 2005).

Giai đoạn này cũng đánh dấu sự xuất hiện của nhiều công trình nghiên cứu về ẩm thực của địa phương. Nghiên cứu văn hóa ẩm thực ở các tỉnh/thành/huyện đã có sách xuất bản, bài đăng trên tạp chí (xem Bảng 1).

Bảng 1. Tổng hợp nghiên cứu về văn hóa ẩm thực của địa phương

<i>STT</i>	<i>Tỉnh/thành</i>	<i>Số lượng sách xuất bản</i>	<i>Bài đăng tạp chí</i>
1	Hà Nội	7	
2	Hà Tây (cũ)	2	
3	Thái Bình	1	
4	Vĩnh Phúc	2	1
5	Nam Định	1	
6	Quảng Bình	1	
7	Thanh Hóa	1	
8	Nghệ An	2	1
9	Huế	6	5
10	Ninh Bình	2	
11	Quảng Ninh	2	
12	Quảng Nam	1	
13	Khánh Hòa	1	
14	Bình Định	2	
15	Bến Tre	1	
16	Phú Yên	1	
17	Kiên Giang	1	
18	Bạc Liêu	1	
19	Bình Dương	1	
20	Trà Vinh	1	

Nguồn: Tổng hợp của tác giả.

Bảng 1 cho thấy Hà Nội, Huế là hai địa phương được quan tâm nghiên cứu nhiều nhất. Điểm chung trong các công trình viết về ẩm thực Hà Nội là giới thiệu các món ăn, thức uống, đồ hút truyền thống, hoặc tập hợp những bài viết về đồ ăn, thức uống của người Hà Nội xưa với 89 công thức làm món ăn, cách chế biến và thưởng thức làm nên đặc trưng Hà Nội (Nguyễn Thị Bầy, 2001; Vũ Bằng, 2002; Lý Khắc Cung, 2004; Đỗ Thị Hào, 2010; Trần Thị Hà, 2010). Các nghiên cứu còn chỉ ra những đổi thay trong

ẩm thực Thăng Long - Hà Nội, sự tiếp nhận của miền Trung và miền Nam với ẩm thực Thăng Long - Hà Nội và những giá trị văn hóa trong ẩm thực Hà Nội cần được gìn giữ [Nguyễn Nhã (Chủ biên), 2010].

Nghiên cứu về ẩm thực Huế được các nhà khoa học khai thác theo hai hướng: nghệ thuật ẩm thực cung đình và ẩm thực dân dã - hai dòng ẩm thực độc đáo đã tạo nên những giá trị bất biến cùng thời gian và văn hoá của Huế (Nguyễn Nhã, 2011). Khi phân tích, các tác giả đã nhấn mạnh: điều kiện tự nhiên và

lịch sử tác động đến triết lý và khẩu vị ẩm thực của Huế. Ẩm thực Huế mang nét đặc trưng cho sự đa dạng về sản vật và hương vị tự nhiên hài hòa chua, cay, đắng, chát, mặn, ngọt; trong đó vị cay, chua, chát nổi trội hơn (Hữu Ngọc, 2006). Sự hài hòa giữa hai dòng ẩm thực chính là cung đình và dân dã đã tạo nên tính phong phú, tinh tế, cầu kỳ, thanh tao ở cách chọn nguyên vật liệu, cách chế biến, cách ăn, nơi ăn, dụng cụ ăn uống. Bên cạnh đó, những ảnh hưởng của văn hóa Chăm trong văn hóa ẩm thực Huế cũng đã tạo nên tính riêng biệt cho ẩm thực Huế (Hoàng Thị Như Huy, 2000; Bùi Minh Đức, 2011).

Ngoài các nghiên cứu về ẩm thực Huế, Thăng Long - Hà Nội, phải kể đến công trình giới thiệu món ăn tiêu biểu của các địa phương, cách chế biến và cách thức ăn uống, như: *Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ* (Ninh Viết Giao, 2001), *Hương vị Nam Định* (Đặng Hồng Nam, 2002), *Văn hóa ẩm thực Trà Vinh* (Lê Tân, 2003), *Văn hóa ẩm thực Kiên Giang: những món ăn dân dã* (Trương Thanh Hùng, 2003), *Đặc sản và ẩm thực dân gian Hà Tây* (Phan Ngọc Anh, Nguyễn Đức Bình, 2004), *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Bình Dương* (Nguyễn Hiếu Học và cộng sự, 2004), *Văn hóa ẩm thực Bình Định* (Hà Giao, 2005), *Bến Tre với văn hóa ẩm thực* (Lữ Hội, 2005), *Văn hóa ẩm thực Quảng Ninh* (Nguyễn Quang Vinh, 2006), *Văn hóa ẩm thực của người Ninh Bình* (Đỗ Thị Bày, Mai Đức Hạnh, 2010), *Món ăn dân dã của người Bạc Liêu* (Hồ Xuân Tuyên, 2010), *Văn hóa ẩm thực Thái Bình* (Phạm Minh Đức, 2011), *Văn hóa ẩm thực Vĩnh Phúc* (Nguyễn

Xuân Lâm, 2011), *Văn hóa ẩm thực huyện Đông Xuân* (Nguyễn Văn Hiền, 2011), *Ẩm thực vùng ven biển Quảng Bình trước năm 1945* (Trần Hoàng, 2011), *Văn hóa ẩm thực Thanh Hóa* (Nguyễn Hữu Ngôn, 2012), *Văn hóa ẩm thực đất Tổ* (Nguyễn Đình Vy, 2013), *Món ăn dân dã Thanh Chương* (Bùi Thị Đào, 2013).

Cũng với mục đích giới thiệu về món ăn, thức uống nhưng nhìn nhận với chức năng trị bệnh, Lương Lễ Hoàng đã tổng hợp trong nghiên cứu của mình những món ăn, thức uống và tác dụng của nó đã trở thành bài thuốc quan trọng trong đời sống người Việt (Lương Lễ Hoàng, 2004). Với quan niệm “bệnh tùng khẩu nhập”, việc ăn uống và kết hợp các món ăn hay các nguyên liệu để nấu ăn có thể giúp phòng và chữa bệnh, nhưng nếu như không biết phối hợp, những món ăn có thể là nguyên nhân gây ra bệnh tật cho con người. Do đó, người Việt đã sáng tạo những món ăn đồng thời cũng là bài thuốc qua tích lũy kinh nghiệm hàng ngàn năm trong lịch sử (Phan Văn Chiêu, 2003; Nguyễn Văn Đức, 2006; Nguyễn Thị Nhiên, 2006; Bích Ngọc, 2007). Bởi vậy, những kiêng kỵ trong ăn uống khi bị bệnh hay những kiêng kỵ trong việc phối hợp các nguyên liệu trong chế biến món ăn là điều vô cùng quan trọng (Hương Giang, 2003; Việt Phương, 2007).

Trong giai đoạn này, việc tìm hiểu về tập quán ăn uống của các dân tộc thiểu số cũng được nhiều nhà khoa học quan tâm. Các dân tộc có những nghiên cứu được tổng hợp qua Bảng 2 dưới đây.

Bảng 2. Nghiên cứu tập quán ăn uống của các dân tộc thiểu số

STT	Các dân tộc được nghiên cứu	Sách	Tạp chí/kỹ yếu	Đề tài/luận án/luận văn
1	Thái	3	4	1
2	Tày	1	7	2
3	Chăm (Chàm)	1	2	1
4	Ê-đê	1	1	1
5	Khơ-me	1	1	
6	Bố Y (nhóm Tu Dí)	1		
7	Tà-ôi		2	
8	Dao	1	2	
9	Co		1	
10	Ba-na		2	
11	Nùng		1	
12	Hoa (Hán)		4	
13	Gia-rai		3	
14	Sán Chay (nhóm Cao Lan)		1	
15	Hmông		5	
16	Mnông		2	
17	Rơ-măm		1	
18	Pà Thê		1	
19	Sán Dìu	1	9	2
20	Raglai		1	

Nguồn: Tổng hợp của tác giả.

Bảng 2 cho thấy, nếu như nửa cuối thế kỷ XX chưa có công trình nào nghiên cứu chuyên sâu về ăn uống của dân tộc thiểu số, ở giai đoạn này, về sách, đã có 8 công trình được xuất bản với các nghiên cứu về ăn uống của người Thái, Chăm, Ê-đê, Tày, Khơ-me, Bố Y (nhóm Tu Dí), Dao, Sán Dìu. Trong đó, tộc người được quan tâm nhiều nhất là người Thái: chỉ riêng sách, đã có 3 công trình được xuất bản. Đó là các công trình của tác giả: Hoàng Thị Hạnh (2010) với tìm hiểu về Văn hóa ẩm thực Thái đen

Mường Lò; Nguyễn Văn Hòa (2011) tìm hiểu về Văn hóa ẩm thực Thái vùng Tây Bắc Việt Nam; Tòng Văn Hân (2014) với Văn hóa chéo của người Thái đen ở Mường Thanh (tỉnh Điện Biên). Bên cạnh đó, Vũ Thị Hoa còn quan tâm đến mối quan hệ giữa ẩm thực Thái với môi trường (Vũ Thị Hoa, 2006); còn tác giả Lò Văn Hặc (2007, tr. 16-20) lại quan tâm đến văn hóa ẩm thực của người Thái Đen ở Sơn La. Qua ẩm thực, kết quả nghiên cứu còn phản ánh các giá trị văn hóa,

kinh tế trong lịch sử của dân tộc Thái (Hà Bá Tâm, 2006, tr. 2-4; Nguyễn Thị Quế Loan, 2015, tr. 308-313).

Ngoài xem xét tập quán ăn uống của một số tộc người như Hmông, Gia-rai, Ba-na, Cao Lan, Sán Dìu... thông qua nguồn lương thực, thực phẩm; cách thức chế biến món ăn, thức uống, đồ hút; các món ăn ngày thường cũng như ngày lễ tết; cách ứng xử trong ăn uống và những biến đổi trong tập quán ăn uống (Hồ Ly Giang, 2000, tr. 96-103; Nguyễn Xuân Phước, 2001, tr. 69-70; Nguyễn Thị Quế Loan, 2007, tr. 36-43; 2008, tr. 13-25; 2011, tr. 41-48; Nguyễn Thành Nam, 2008, tr. 62-67; Trần Thu Hiếu, 2009, tr. 70-79...); trong giai đoạn này, nghiên cứu về ăn uống theo tiếp cận nhân học an toàn lương thực cũng được thực hiện, như qua các bài viết của Vương Xuân Tình về *An toàn lương thực của người Rơ- măm* (2001, tr. 3-17), *Hệ thống thức ăn của người Hmông trong bối cảnh an toàn lương thực* (2003, tr. 3-19). Tác giả cho biết, an toàn lương thực của các tộc người chịu sự tác động của các yếu tố xã hội (chế độ hưởng dụng đất, chính sách định canh định cư, xóa đói giảm nghèo) và văn hóa (tập quán chia sẻ nguồn thức ăn, tương trợ và giúp đỡ cộng đồng). Có nghiên cứu còn chỉ ra: trước những biến động của gia tăng dân số, thị trường và khả năng thích ứng của mỗi tộc người, cần chú trọng ưu tiên đầu tư về vốn con người để đảm bảo an ninh lương thực (Vương Xuân Tình, Trần Hồng Hạnh, 2009, tr. 123-129). Bên cạnh việc tiếp cận nêu trên, còn có nghiên cứu ăn uống dưới góc độ dinh dưỡng, được Nguyễn Thị Minh Nguyệt

tìm hiểu qua trường hợp phụ nữ Chăm ở Tây Ninh. Tác giả đã phân tích và chứng minh những tác động của các yếu tố xã hội, văn hóa tới tình trạng dinh dưỡng của phụ nữ Chăm trong thời kỳ mang thai và cho con bú (Nguyễn Thị Minh Nguyệt, 2012).

Nhìn lại kết quả nghiên cứu về ăn uống ở Việt Nam trong thời gian đã qua, có thể thấy được những thành tựu sau đây:

- Các nghiên cứu đã tổng hợp, giới thiệu chung về món ăn, đồ uống, thức hút truyền thống của người Việt: từ những món ăn, thức uống dân dã trong ngày thường đến những món ăn trong ngày tết, lễ hội và món ăn cung đình.

- Bước đầu khái quát các điểm tương đồng cũng như đặc trưng ẩm thực của mỗi vùng, miền của Việt Nam. Bên cạnh đó, nghiên cứu cũng phác họa diện mạo ẩm thực và những đặc điểm riêng trong món ăn, thức uống của 19 tỉnh/thành/huyện trong cả nước (tổng hợp bước đầu), thông qua các sách giới thiệu về văn hóa ẩm thực.

- Những nghiên cứu về ăn uống của các dân tộc thiểu số được đề cập ở 26 dân tộc đã thể hiện sự đa dạng về chủ nhân của văn hóa ẩm thực, theo đó là sự phong phú trong sắc thái ẩm thực của mỗi tộc người; phản ánh đời sống kinh tế, xã hội và văn hóa qua tập quán ăn uống của tộc người đó.

3. Những vấn đề đặt ra trong nghiên cứu về ăn uống của các tộc người ở Việt Nam thời gian tới (thay Lời kết)

Tổng quan của bài viết này về tình hình nghiên cứu ăn uống của các dân tộc ở

Việt Nam những năm nửa cuối thế kỷ XX và đầu thế kỷ XXI dựa trên nguồn tài liệu tham khảo chính là những kết quả nghiên cứu về ẩm thực hiện lưu giữ tại thư viện của Viện Thông tin khoa học xã hội và thư viện Viện Dân tộc học (Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam). Tác giả của các công trình này công tác ở những lĩnh vực khác nhau, như: Dân tộc học/Nhân học, Văn hóa học, Xã hội học, Sử học... Thống kê này chắc chắn chưa thể phản ánh đầy đủ kết quả nghiên cứu về ăn uống của các tộc người ở Việt Nam trong thời gian đã nêu. Trên cơ sở tổng quan những xu hướng, kết quả nghiên cứu về văn hóa ẩm thực, bước đầu, chúng tôi đề xuất các vấn đề cần tiếp tục nghiên cứu trong thời gian tới như sau:

- Về đối tượng nghiên cứu, hơn một thập kỷ qua đã ghi dấu ấn thành tựu của các nhà khoa học trong việc lấy tập quán ăn uống của các tộc người thiểu số là đối tượng nghiên cứu. Tuy nhiên, cho đến thời điểm hiện tại, vẫn còn thiếu vắng công trình nghiên cứu về ăn uống của nhiều tộc người. Bởi vậy, cần bổ sung cho khuyết thiếu đó.

- Về phạm vi nghiên cứu, các nghiên cứu thời gian qua chủ yếu tập trung vào đặc trưng vùng, miền, tộc người. Trong thời gian tới, cần chú trọng nghiên cứu chuyên sâu về đặc điểm ăn uống của nhóm địa phương của các tộc người để tìm ra sự tương đồng và khác biệt; đồng thời, ngoài việc quan tâm đến những đặc điểm truyền thống, cần chú ý hơn nữa vấn đề ăn uống trong bối cảnh đương đại.

- Về tiếp cận và phương pháp nghiên cứu, cần tăng cường hơn nữa nghiên cứu liên ngành, trong đó đặc biệt chú trọng liên

ngành giữa Dân tộc học/Nhân học với Sử học, Kinh tế học, Sinh học, Nông học... Các nghiên cứu cũng cần tăng cường phương pháp định lượng, trong đó quan tâm hơn nữa phương pháp thống kê và điều tra bảng hỏi.

- Về nội dung nghiên cứu, bên cạnh việc tiếp tục chú ý nghiên cứu về phong tục tập quán trong ăn uống của các tộc người, cần phát triển các nghiên cứu về mối quan hệ giữa ăn uống với môi trường, sinh kế, kinh tế, sức khỏe, quan hệ xã hội, du lịch, tôn giáo... Nghiên cứu sâu những biến đổi về giá trị văn hóa trong tập quán ăn uống của các tộc người vẫn rất cần thiết, để trên cơ sở đó, đề ra các biện pháp nhằm bảo tồn giá trị văn hóa của các tộc người ở nước ta trong bối cảnh toàn cầu hóa.

Tài liệu tham khảo³

1. Nguyễn Thị Bảy (2009), *Ẩm thực dân gian Hà Nội*, Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội.
2. Bàn Thị Kim Cúc (2015), *Văn hóa ẩm thực người Dao Tiền tỉnh Hòa Bình*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
3. Bùi Chi (2013), *Tìm hiểu văn hóa ẩm thực dân gian Mường Hòa Bình*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
4. Vàng Thung Chúng (2015), *Văn hóa ẩm thực dân gian người Nùng Dín Lào Cai*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

³ Do hạn chế về dung lượng nên Tạp chí Dân tộc học không thể đăng tải toàn bộ tài liệu được dẫn trong bài. Bạn đọc có thể tham khảo qua thống kê của tác giả đăng trên trang web của Trường Đại học Sư phạm Thái Nguyên, Đại học Thái Nguyên: Nguyễn Thị Quế Loan, *Tổng hợp tư liệu nghiên cứu về ẩm thực phục vụ cho công tác nghiên cứu khoa học*, <http://dhsptn.edu.vn/lichsu/index.php?language=vi&nv=news&op=Thu-vien-tai-lieu/Tu-lieu-ve-am-thuc>.

5. Nguyễn Thị Quế Loan (2009), *Tập quán ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên*, Luận án tiến sĩ Lịch sử, chuyên ngành Nhân học văn hóa, Thư viện Viện Dân tộc học.

6. Nguyễn Thị Quế Loan (2016), *Tổng hợp tư liệu nghiên cứu về ẩm thực phục vụ cho công tác nghiên cứu khoa học*, trên trang <http://dhsptn.edu.vn/lichsu/index.php?language=viet&nv=news&op=Thu-vien-tai-lieu/Tu-lieu-ve-am-thuc> (truy cập ngày 1/5/2016).

7. Vương Xuân Tình (2003), “Nghiên cứu nhân học về ăn uống - một chặng đường nhìn lại”, trong: *Dân tộc học Việt Nam - thế kỷ XX và những năm đầu thế kỷ XXI*, Khổng Diễn - Bùi Minh Đạo (Chủ biên), Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội, tr. 498-524.

8. Vương Xuân Tình (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.



Bữa cơm gia đình của người Vân Kiều ở thôn Nguồn Rào, xã Hương Sơn, huyện Hương Hóa, tỉnh Quảng Trị

Ảnh: An An