

Tài liệu tham khảo

1/- Vũ Quỳnh - Kiều Phú: Lĩnh Nam chích quái - Nhà xuất bản văn hoá
- Viện Văn học năm 1960 (tr. 30)

2/- Chân Vũ quán lục - Hà thành linh tinh cổ lục - Tư liệu chép tay
của Sở Văn hoá Hà Nội.

- Tây Hồ chí - Sài gòn xuất bản năm 1970.

- Chân Vũ quán thạch bi dựng ngày 15.10 năm Thành Thái thứ 5 (1893).

2/ Đại Nam nhất thống chí tập III - Nhà xuất bản khoa học xã hội - Hà nội năm
1971

3/- Tuyển tập văn bia Hà nội, q1, Nhà xuất bản khoa học xã hội Hà nội 1978 (tr.53).

4/- Chân Vũ quán thánh tích - Tư liệu Sở Văn hoá Hà Nội.

5/- Phạm Đình Hồ, Nguyễn án - Tang thương ngẫu lục.

Nhà xuất bản Văn học - Hà nội 1972 (tr.139)

6/- Bắc Thành chí lược - Tư liệu Sở Văn hoá Hà Nội.

7/ Le Grand Boudha de Hanoi (Etude historique Archéologique et épigraphique sur
la Pagode de Tran Vu Sohnlender 1888. (tài liệu dịch của Sở Văn hóa Hà nội)

Tìm hiểu phong cách ăn uống của người Việt

Nguyễn Việt Hương

Từ trước đến nay đã có nhiều công trình nghiên cứu tìm hiểu nền văn hoá văn minh Việt trên nhiều bình diện khác nhau với những sắc thái, mức độ khác nhau. Bài viết này đề cập đến một khía cạnh khác của văn hoá: Văn đề ăn uống của người Việt.

Viết bài này, chúng tôi nhằm giới thiệu cho sinh viên nước ngoài về lối ăn uống truyền thống của người Việt. Nhưng vấn đề ăn uống của một dân tộc không tách rời những vấn đề của môi trường tự nhiên và xã hội. Vì vậy, chúng tôi cần tìm hiểu nó trong mối quan hệ với môi trường thiên nhiên và cuộc sống xã hội đa dạng của con người và ngay trong sự vận động nội tại của nó để tìm ra cốt lõi, đặc trưng của vấn đề ăn uống dân tộc. Đồng thời, qua việc tìm hiểu phong cách ăn uống của người Việt chúng tôi muốn giúp sinh viên thấy được đằng sau lối ăn uống truyền thống ấy là tâm lý dân tộc, triết lý, nhân sinh: từ đó cung cấp cho họ một cái nhìn, một cách đánh giá đúng về nền văn hoá văn minh của dân tộc ta.

Trong nền văn hoá của mỗi dân tộc, thời gian ít nhiều chi phối đời sống văn hoá
bởi chung của con người.

Việt Nam nằm ở vùng Đông Nam châu Á, có khí hậu nhiệt đới, gió mùa, lắm mưa,
hiều nắng. Địa hình tương đối phẳng phù địa tạo nên thiên nhiên này là nguồn lợi to lớn
u đãi người Việt. Nhưng cũng chính nó, với khí hậu thất thường, lụt, bão, hạn hán liên
tiếp, gây không ít thiệt hại khó khăn, ảnh hưởng không tốt đến đời sống con người.

Sống trong môi trường thiên nhiên, con người luôn gắn bó thích nghi với nó, lợi dụng
tận dụng các yếu tố của tự nhiên để đảm bảo cuộc sống của mình. Chính điều đó đã giúp
io người Việt, trong điều kiện lao động thủ công, thờ sự tác động của một thiên
nhiên đầy khốc nghiệt vẫn tồn tại, dùng võng, trèo núi thì thóc. Cách ứng xử hoà đồng
hi thiên nhiên của con người chỉ phải lên đến tận là sự sống. Mặt khác, trong xã hội, sự
văn hoá giai cấp rõ rệt, bộ máy quản lý nhà nước bắt đầu từ trên xuống dưới hình thành
ột hệ thống tôn ty trật tự với những quy tắc luật lệ của lễ giáo phong kiến v.v... cũng
ảnh hưởng trực tiếp và sâu sắc đến vấn đề ăn uống dân tộc.

Phong cách ăn uống của người Việt đã hình thành dưới sự tác động và chi phối của
c hình thái trên, nó mang đậm bản sắc dân tộc, thể hiện rõ nét trong cơ cấu thành phần
ta ăn.

Bữa ăn hàng ngày của người Việt, thường gọi là cơm gia đình - gồm những thành
ên trong gia đình: ông, bà, cha, mẹ, con cái... Cả nhà quây quần quanh mâm cơm, biểu
ện sự quần tụ gia đình trong một cộng đồng xã hội thu nhỏ. Bữa ăn thanh đạm, trong
i cơm là chính, thức ăn là phụ. Các thức ăn kết hợp thường thấy trong bữa ăn là cà, rau,
, mắm. Chất lượng bữa ăn khác nhau tùy thuộc điều kiện, hoàn cảnh của từng gia đình.
ột bữa cơm rau, cơm canh là mức ăn trung bình của người dân thường.

Bữa ăn hàng ngày có phong vị đặc biệt mà gần đi, mùa nào thức nấy: rau muống
ọc vắt chanh, cà dầm tương, canh dưa chua củ tré, muối vừng, vài ba khúc cá kho... các
ón ăn thuần túy Việt Nam, có thể không ngon và bổ như cơm Tàu cơm Tây nhưng ăn ít
ít chán. Dù nghèo khổ hay giàu sang, món ăn dù đơn giản hay cầu kỳ, bữa cơm gia đình
ười Việt thường diễn ra trong không khí đầm ấm, vui vẻ mà không ồn ào. Khi có khách,
ảnh phần tham dự bữa ăn thay đổi. Bữa ăn không chỉ gồm những người trong gia đình
à có cả khách. Vẫn không khí ấy nhưng bữa ăn đòi hỏi những yêu cầu cao hơn về chất
ợng món ăn, về thẩm mỹ. Như thế, cơ cấu bữa ăn thay đổi kéo theo thành phần dinh
ỡng trong bữa ăn thay đổi. Thức ăn, ngoài cà rau còn có cá thịt. Các món ăn được bày
h sự, đẹp mắt. Điều này càng rõ hơn ở các bữa ăn trong những dịp đặc biệt (cưới xin, ma
ay, giỗ Tết, khao vọng, đình đám...) mà ta gọi là cỗ.

Cơm cỗ thực chất là cơm khách, nhưng ở cấp độ cao hơn là cơm được dọn cho nhiều
ười ăn trong gia đình người có việc hoặc ở đình làng. Thành phần dự cỗ đông hơn và về
ương diện nào đó, họ tự cho mình có quyền đánh giá xét nét người làm cỗ. Vì thế, các
u chuẩn - qui định cho một bữa cỗ cao hơn và chặt chẽ hơn nhiều so với cơm khách trong
a đình. Mỗi khi nhà có cỗ, các món ăn buộc phải nấu theo kiểu định sẵn: cỗ giấm ghém,

cổ giò nem v.v. đảm bảo chất lượng dinh dưỡng và thẩm mỹ. Chẳng phải ngẫu nhiên kh nẩu ăn, các thức ăn tỉnh nóng được gia giảm các thức ăn có tính lạnh, các thức cứng kể hợp với thức mềm. Các món ăn không những phù hợp trong từng hoàn cảnh mà còn thiết hợp với từng mùa, theo thời tiết khí hậu; mùa đông dùng các món nóng, mùa hè dùng các thức mát, hạ nhiệt. Cách ứng xử hòa đồng với thiên nhiên của người Việt chi phối cả trong việc ăn uống của dân tộc. Quan trọng hơn là sự hình thành và tồn tại cả một cơ cấu, mộ hệ thống lễ nghi bên trong việc ăn uống.

Thoạt đầu mới chỉ là những trật tự được qui định theo tôn ty lễ giáo phong kiến nhưng khi bữa cơm gia đình mở rộng cơ cấu thành phần mang chức năng xã hội, những trật tự qui định ấy cũng phát triển thành lễ nghi. Các bữa cỗ cưới xin, ma chay, đình đám không bó hẹp trong phạm vi gia đình, trong một họ mà rộng ra cả làng, cả xã. Lúc này mọi thứ phải thực hiện theo những điều lệ ngặt nghèo đã được qui định trong lệ làng, đặc biệt trong hương ước - cái lệ làng đã được quy chế hoá thành văn bản. Hương ước làng nào cũng dành những điều khoản để qui định về việc này. Ví dụ: trong lễ khao vọng, tùy theo mỗi cấp bậc, hương ước ghi rõ số lễ vật và các loại lễ vật phải nộp, ngày tháng khao vọng cùng các nghi thức cụ thể. Người có việc, nhà có việc phải tuân thủ những qui tắc bất di bất dịch ấy. Một bữa cỗ, từ cơ cấu bữa ăn (số người dự: các chức sắc trong làng, anh em láng giềng...) đến thành phần bữa ăn (các qui định về từng loại cỗ với các loại bát, đĩa như thế nào) đến tổ chức ăn trong bữa cỗ (cách sắp xếp mâm, chỗ ngồi, mời ăn như thế nào theo trình tự trước sau v.v.) rồi đến cả phần sau bữa ăn (phân chia, biếu...). Nhưng qui định cụ thể tùy theo đặc điểm từng làng, từng vùng, nhưng xu hướng chung là những người ở thang bậc cao thường được hưởng nhiều quyền lợi hơn về mọi mặt. Như thế, những trật tự được qui định trong một bữa ăn thông thường ở gia đình đã phát triển thành những nguyên tắc mang tính lễ nghi trong bữa ăn ngoài xã hội. Vi phạm nguyên tắc ấy là vi phạm quyền lợi vật chất, tinh thần, uy thế chính trị của người khác, là vi phạm lệ làng và phải chịu mọi hậu quả.

Lễ nghi trong ăn uống có mặt tích cực lẫn tiêu cực. Dù muốn hay không, khi vấn đề ăn uống đã có tính xã hội, thì kèm theo đó là cả một lễ nghi không thể thiếu. Trong lễ cưới xin, khao vọng, giỗ Tết... gia chủ phải dự tính đối tượng mời để xác định cơ cấu thành phần cho bữa cỗ. Trong cộng đồng xã hội nông thôn Việt nam, quan hệ anh em, láng giềng biểu hiện tập trung ở lời nói, ở cách đối xử, nghĩa là chú ý đặc biệt tới lời mời. Sống theo quan niệm "Lời nói không mất tiền mua"... nên trong bữa cỗ, lời mời rất quan trọng. Người đến dự cỗ là "vị tinh vị nghĩa", không phải "vị đĩa xôi đây"; "Lời chào cao hơn mâm cỗ" là thế. Con người sống, coi trọng tình nghĩa. Mỗi khi nhà có việc, gia chủ không thể một mình cáng đáng mọi việc. Anh em, bạn bè, họ hàng sẽ là những người giúp đắc lực - cả sức người lẫn sức của. Chính điều đó góp phần không nhỏ vào việc củng cố mối quan hệ thân mật giữa anh em, hàng xóm láng giềng, làm mọi người nhích lại gần nhau hơn, tăng cường sự cố kết cộng đồng trong làng xã.

Lễ nghi trong ăn uống cũng buộc con người tuân theo những trật tự, những phép tắc vô hình. Mỗi thành viên trong cộng đồng làng xã, tuy là một cá nhân riêng biệt nhưng lại ràng buộc nhau bởi những phép tắc ấy không ai dám phản ứng hoặc phá vỡ lệ tục này.

Phong cách ăn uống của người Việt thể hiện phần nào tính cách con người Việt Nam - con người mang cốt cách Á đông: kín đáo, cẩn trọng và tình nghĩa.

Con người sống với nhau bằng tình nghĩa. Tình nghĩa là nguyên lý cơ bản của phép cư xử trong cộng đồng làng xã. Ý thức hệ Việt Nam không phải là ý thức hệ cá nhân mà là ý thức hệ cộng đồng với cốt lõi là duy tình. Nó chi phối mọi việc trong đời sống, kể cả trong ăn uống. Thông qua phong cách ăn uống, vấn đề tâm lý dân tộc cũng được thể hiện khá rõ nét, biểu hiện cụ thể ở tâm lý làng xã, tâm lý về quan hệ họ hàng huyết thống, quan hệ láng giềng v... Chính vì thế, cái cốt lõi của vấn đề ăn uống không nằm ngoài nguyên tắc ứng xử của con người.

Phong cách ăn uống của người Việt hình thành trên cơ sở nền văn hoá chung của người Việt, chịu sự tác động chi phối của nền văn hoá, nó mang những đặc điểm chung của nền văn hoá Việt và có những nét đặc thù mà chúng tôi đã phân tích ở trên.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đất lề quê thói (Nhất Thanh Vũ văn Khiếu Cơ sở ấn loát Đường Sá ng- 1968)
2. Địa chí Hà Bắc (Ty Văn hoá và Thông tin thư viện tỉnh - 1982.)
3. Nông thôn Việt Nam trong lịch sử (2 tập) (Nhà xuất bản khoa học xã hội - 1978)
4. Món ăn Huế - một thành tựu đặc sắc ...
(Lê Văn Hào - Tạp chí Dân tộc học số 1/82)
5. Truyền thống ăn uống Việt Nam với dưỡng sinh và trị bệnh. (Ngô Đức Thịnh - Văn hoá dân gian 4/86)
6. Việt Nam phong tục. (Phan Kế Bính - Nhà xuất bản Đồng Tháp.)

NHỮNG VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP KHI DẠY

"Văn học dân gian" cho sinh viên nước ngoài.

- PHAM THỊ LAN -

Bài viết này đề cập tới vấn đề giảng dạy "Văn học dân gian" với tư cách là một môn bổ túc tiếng Việt cho học sinh ở các năm thứ hai và thứ ba.

Trước hết cần nói rằng khó khăn lớn nhất thường gặp phải là các sinh viên nước ngoài phần lớn (gần như 100%) chưa từng đọc hoặc nghe những tác phẩm mà thầy giáo trình bày ở trên lớp. Nếu có chăng cũng là một phần rất ít không đáng kể. Như vậy việc đầu tiên là cần phải đọc hoặc kể qua nội dung những câu chuyện ấy, bài ca dao ấy cho học