

TÍNH TRIẾT LÝ ÂM DƯƠNG - NGŨ HÀNH TRONG VĂN HÓA ẨM THỰC TẾT NAM BỘ

TS. Đỗ Quốc Dũng

Thuyết Âm dương - Ngũ hành có nguồn gốc từ Trung Hoa cổ đại, lần đầu tiên được tìm thấy trong sách “Quốc ngữ”. Theo đó, tài liệu này nhìn nhận rằng tất cả vật chất trong vũ trụ đều mang hai dạng năng lượng: Âm và dương. Dương khí đại diện cho nguồn năng lượng nóng (nhiệt tình, hân hoan, phấn kích, mạnh mẽ,...), âm khí đại diện cho nguồn năng lượng lạnh (lãnh đạm, buồn bã, yếu đuối,...). Sự tác động qua lại giữa hai nguồn năng lượng này duy trì trạng thái cân bằng của vạn vật trong vũ trụ. Thuyết Ngũ hành dùng để chỉ 5 thuộc tính Kim, Mộc, Thủy, Hỏa, Thổ.

Trong phong thủy Ngũ hành, mọi vật đều được gán các thuộc tính này để lý giải về các nguyên lý năng lượng. Vậy mà không biết từ khi nào, Tô tiên và các thế hệ tiền nhân người Việt đã ứng dụng thuyết Âm dương - Ngũ hành vào các món ăn đặc trưng của những ngày Tết cổ truyền Nam Bộ rất tuyệt vời.

Tết cổ truyền Việt Nam còn gọi là Tết Nguyên đán, một yếu tố không kém phần quan trọng trong những ngày Tết, đó là ẩm thực. Vai trò của ẩm thực góp phần trang trọng và đậm ấm nhất trong những ngày Tết như cúng kiến tổ tiên, bữa cơm đoàn tụ gia đình, tiếp khách thân mật,... bằng những món ăn truyền thống như bánh tét, thịt kho tàu, khổ qua dồn thịt, tôm khô củ kiệu, Lạp xưởng,... Cùng với những món ăn là nước uống như trà, cà phê, nước ngọt (các loại), bia và rượu đế (nước mắt quê hương) không thể thiếu suốt những ngày Tết. Đặc biệt, văn hóa của ẩm thực ngày Tết ở Nam Bộ còn thể hiện tính triết lý Âm dương - Ngũ hành ở các món ăn truyền thống vừa nêu. Ai có thưởng thức hương vị ngày Tết ở vùng đất phương Nam ấm áp và an lành thì mới cảm nhận và lưu luyến điều đó.

- Thuyết Âm dương

Âm dương là một cặp phạm trù thuộc về sự nhận thức tổng hợp của con người, mà trong nội hàm của phạm trù Âm dương mô tả sự phân biệt mọi trạng thái tồn tại của vật chất, từ trạng thái vật chất phi khối lượng, phi hình thể,

đến các hạt vật chất nhỏ nhất và những thiên hà khổng lồ. Kể cả các sự kiện phi vật thể, đến mọi hiện tượng trong quan hệ xã hội của con người. Thuyết Âm dương ra đời vào nhà Chu (Thập đực, do Khổng Tử sáng tác).

Trong tiếng Việt, khái niệm Ngũ hành mô tả năm tổ hợp phân loại của mọi trạng thái vận động và tương tác (Hành) của tất cả mọi dạng vật chất trong vũ trụ, nằm trong phạm trù Âm dương. Trong tiếng Việt, các từ mô tả Ngũ hành - Kim/ Mộc/ Thủy/ Hỏa/ Thổ, được hình tượng bằng:

1. Kim - Cây kim (Tiếng Hán: Đồng, vàng);
2. Mộc - Cây;
3. Thủy - Nước;
4. Hỏa - Lửa;
5. Thổ - Đất;

Thuyết Ngũ hành thuộc thời Hạ (Vua Đại Vũ phát hiện Lạc Thư trên lưng rùa) theo tư liệu bản văn chữ Hán và các nhà nghiên cứu.

Xét về mặt thời gian, người Việt đã có mặt ở vùng đất mới Nam Bộ trong khoảng hơn 300 năm nay. Những người Việt đầu tiên có mặt tại Nam Bộ lúc đó phần nhiều là những phiêu dân từ miền Bắc và miền Trung vào để tìm cơ hội sinh sống mới. Tuy nhiên, tại đây, một bộ phận người Khmer, người Hoa, người Chăm đã sinh sống từ trước. Nhưng từ lâu, họ đã dùng những món ăn truyền thống như người Việt trong những ngày Tết cổ truyền Nam Bộ.

Xét về mặt văn hóa, nền văn hóa của cư dân Nam Bộ cũng chỉ có bề dày trên dưới 300 năm. Nên nếu nói về bề dày văn hóa, Nam Bộ chưa thể sánh nổi với các vùng miền khác trong cả nước. Tuy nhiên, trong khoảng thời gian chừng ấy, người Việt ở Nam Bộ cũng đã tạo ra cho mình một hệ thống các giá trị văn hóa vật chất và tinh thần hết sức đặc sắc và phong phú, thể hiện tính cách và tâm hồn cũng như triết lý mềm dẻo mà sâu sắc của người Nam Bộ, điển hình về ẩm thực một số món tiêu biểu sau đây.

- Thịt kho tàu

Thịt kho hột vịt, thịt kho trứng, thịt kho nước dừa, thịt kho rệu đều là tên gọi của món ăn đặc trưng có nguồn gốc Nam Bộ này. Nhiều người nghe cái tên thịt kho tàu nghĩ rằng món ăn này có nguồn gốc từ người Hoa, nhưng theo Bình Nguyên Lộc, chữ “tàu” ở đây có nghĩa là “lạt” và là món ăn thuần Việt.



Tết đến gia đình người Nam Bộ, thường thức đĩa thịt kho mềm, màu vàng nâu sóng sánh, thơm nức mùi nước dừa, vị ngọt thanh của nước dừa, đậm đà của vị thịt ăn kèm với dưa giá, củ kiệu, cải chua, mới cảm nhận hết được sự nồng ấm, hào sảng của Tết phương Nam.

Không phải ngẫu nhiên mà người dân Nam Bộ chọn món ăn này là món ăn đặc trưng đầu năm, bởi vì trong món ăn thuần Việt này, cư dân đã gửi gắm cả vị Tết, hương xuân, gửi gắm cả ước mong một năm mới vẹn tròn, sung túc, đủ đầy. Miếng thịt kho tàu được xắt vuông tượng trưng cho âm, hột vịt tròn tượng trưng cho dương, thể hiện sự vẹn toàn, mang tính triết lý đất - trời. Như vậy, trong món ăn đặc trưng đầu tiên này, ta có được một trong Ngũ hành, đó là hành Thủy.

- Dưa giá, củ kiệu, cải chua

Món thứ hai cũng luôn có mặt trong mâm cơm ngày Tết của người Nam Bộ là món dưa giá hoặc củ kiệu, cải làm dưa chua. Người ta dùng giá, củ kiệu, củ hành đỏ, cải ngâm với giấm hoặc dung dịch muối và đường theo một tỷ lệ nhất định, để cho lên men tạo thành vị chua, ta thấy rằng vị chua là tương ứng với hành Mộc. Món này thường được ăn kết hợp với thịt kho. Thịt kho dù ngon đến đâu, ăn lâu

cũng ngán. Dưa chua ăn với món khác cũng không thấy ngon và rất chua. Nhưng lạ lùng thay, ăn dưa chua với nước kho thịt thì vị chua giảm đi rất nhiều mà mỡ trong thịt ăn lại không thấy ngán. Rõ ràng ở đây cũng có một sự kết hợp hết sức tài tình của người dân Nam Bộ. Hơn nữa, lúc này vị chua của dưa lên men, vị cay của củ kiệu, hành lại là một chất kích thích gây nên cảm giác ngon miệng và hỗ trợ tiêu hóa các chất mỡ. Không biết vô tình hay hữu ý mà sự kết hợp này rõ ràng có giá trị và ý nghĩa về mặt khoa học rất tốt. Như vậy, ở đây, ta có được hành thứ hai trong Ngũ hành - Mộc, tương ứng với vị chua.

- Khô qua dồn thịt

Món thứ ba là món canh khô qua dồn thịt hay còn gọi là khô qua hầm. Khô qua là một loại trái có vị đắng. Để làm được món canh này ngon, người ta phải lấy bỏ phần ruột của trái khô qua và dồn vào đó thịt hoặc cá băm nhuyễn trộn với gia vị. Canh khô qua khi ăn vỏ ngoài phải mềm, không dai, phần ruột không bỏ, nước trong, nếm vào có vị đắng đắng, nhưng không được đắng quá là thành công. Xét theo bảng trên, vị đắng của khô qua thuộc vào hành Hỏa, đó là hành thứ ba. Ngoài ra, ăn canh khô qua vào những ngày đầu năm mới cũng là một cách chơi chữ của người Nam Bộ với ước mong mọi khó khăn của năm cũ sẽ qua đi để đón chào một năm mới tốt đẹp hơn.

- Bánh tét

Món thứ tư là món bánh tét. Bánh tét có hình trụ, tròn, được gói bằng lá chuối, bên trong có một lớp nếp dẻo trong lớp nếp đó lại có nhân. Nhân bánh có thể là chuối chín, thịt, đậu,... Bánh tét thường có hai loại, dựa theo nhân bánh mà người ta gọi là bánh tét mặn hay bánh tét ngọt. Tuy nhiên, loại bánh được ưa chuộng hơn vẫn là bánh tét nhân chuối hoặc đậu xanh, dừa xào với đường cát. Nhìn chung, vị chủ đạo của các loại bánh trên là ngọt, điều này là phù hợp với sở thích của người miền Nam ưa ăn ngọt, tương ứng với hành Thổ, hành thứ tư.

- Ót, tỏi

Vị và hành thứ năm trong bữa ăn của người Việt ở Nam Bộ trong những ngày Tết mà ta thường thấy là một chút vị cay - tương ứng với hành Kim, đó là ớt cũng như các thực

phẩm và gia vị có vị cay như tỏi. Ớt là một loại gia vị thường thấy trong bữa ăn của người Việt. Cùng với tỏi (cũng có vị cay - hành Kim), thì ớt dường như trở thành một gia vị phổ biến trong nhiều món ăn. Ớt có khi được băm nhuyễn, cho vào chén nước chấm, có khi là một trong những gia vị để tẩm ướp trong các món kho.

- Tôm khô, củ kiệu



Củ kiệu muối chua và tôm khô là hai món ăn bình dị, nhưng không thiếu trong dịp Tết. Miền Bắc có dưa hành, miền Trung và miền Nam có dưa kiệu. Ngày Tết chỉ cần một đĩa củ kiệu tôm khô có thể “lai rai mút mùa”, vị ngọt, đậm đà của tôm khô hòa quyện lẫn với vị chua ngọt, thơm giòn của kiệu rất dễ đưa mồi, nếu có thêm đĩa Lạp xưởng tươi ăn kèm nữa thì thật tuyệt hảo. Kiệu có thể kết hợp với nhiều món ăn: ăn kèm bánh chưng, bánh tét; các loại thịt luộc, quay, nướng; cuốn bánh tráng, làm đồ chua, trộn salad,...

- Lạp xưởng

Ấm thực Nam Bộ rất ưa chuộng Lạp xưởng, ngày thường hay Lễ Tết đều không thể thiếu món này. Nếu có chọn Lạp xưởng để tặng,

điều cần lo không phải người ta có thích hay không mà cần lo ở đây là chất lượng. Và nếu bạn nghĩ chỉ có Lạp xưởng heo thì bạn nhầm rồi nhé.

Ngày nay, người ta đã sáng tạo, bổ sung thêm nhiều nguyên liệu khác để tạo nên những cái tên đầy kích thích nào là: Lạp xưởng tôm, Lạp xưởng bò, Lạp xưởng vịt,... Thậm chí còn làm ra cả loại tươi chứ không phải khô như truyền thống nữa. Tương tự như trên, Lạp xưởng mang sắc đỏ của sự may mắn, vì thế, khi biếu tặng đều nhằm mang ý nghĩa cầu chúc tốt lành đến với mọi người. Đây đích thị là món quà biếu vô cùng hợp lý và ý nghĩa. Không đơn thuần chỉ là món ăn xuất hiện trên mâm cỗ Tết cổ truyền, chúng còn hàm chứa nhiều ý nghĩa sâu xa với hàm ý mang đến may mắn, tài lộc cho mọi người.

Ngoài những món ăn truyền thống kể trên của người Nam Bộ, tùy theo điều kiện mỗi gia đình còn có thêm các món khác như: khô mực, giò chả, thịt khìa, tai heo ngâm nước mắm, dưa giá, dưa món,... cùng hòa chung với hương vị Tết Nam Bộ.

Những ngày Tết cổ truyền ở Nam Bộ, trong gia đình người người quay quần bên nhau, người thân thăm viếng nhau, ngồi bên nhau với mâm cơm nào các món thịt kho nước dừa, dưa chua, khổ qua dồn thịt, bánh tét, tôm khô - củ kiệu, Lạp xưởng,... với những lời chúc mừng tốt đẹp “Tấn tài - tấn lộc - tấn bình an” của quý ông, quý bà và các chị. Còn các “chiến hữu” chén tạc chén thù chúc nhau trong năm may mắn, cùng nâng ly “nước mắt quê hương” với đủ mọi mành; quanh đây, gió nhẹ nhẹ chở xuân về đến từng nhà trên đất Việt.