

VÀI NÉT VỀ VĂN HÓA ẨM THỰC NAM BỘ Some features about Southern's culinary culture

Đỗ Quốc Dũng¹

¹Chuyên gia nghệ thuật truyền thống Nam Bộ, Giảng viên Trường Đại học Kinh tế Công nghiệp Long An
dodung@daihoclongan.edu.vn

Tóm tắt — Nhu cầu trong đời sống vật chất lẫn tinh thần của con người là ăn uống nói chung, được gọi là ẩm thực. Trong đó, những thói quen, tập tục, kỹ thuật chế biến thức uống thức ăn; ứng xử, đối phó theo mùa, theo món ăn cho thích hợp với lối sống con người, được gọi là văn hóa ẩm thực. Người Việt nói chung và Nam Bộ nói riêng, trong văn hóa ẩm thực rất đa dạng về kiểu cách, phong phú về sản phẩm ẩm thực từ cuộc sống thường nhật cho đến tiệc tùng, lễ hội... Nghĩa là, cuộc sống con người không chỉ có nhu cầu ăn mặc đơn thuần, mà cần phải ăn ngon mặc đẹp, tức là trong ẩm thực cũng cần có nhu cầu thẩm mỹ, nghệ thuật; tạo sự khoái cảm về vị giác, kích thích về tinh thần... Bài viết này sẽ giới thiệu vài nét về nội dung văn hóa ẩm thực Nam Bộ.

Abstract — The need in human's material and spiritual life is food in general, called food. In which, the habits, customs and techniques of food and drink processing; behave, cope with the seasons, according to the food to suit human lifestyle, called culinary culture. Vietnamese people in general and the South in particular, in cuisine culture are very diverse in style, rich in culinary products from daily life to parties and festivals... That is, human life is not only need to dress simply, but need to eat well and dress well, it mean in cuisine there is also need for aesthetic and artistic needs; create a sense of taste, stimulate the spirit... This article will introduce some features of the content the Southern food culture.

Từ khóa — Cuisine culture, Southern region, ẩm dương, thói quen.

1. Đặt vấn đề

Nam Bộ được mệnh danh là vựa lúa của đất nước ta. Với mạng lưới sông ngòi dày đặc cùng với những hệ thống sông lớn chảy qua và đường bờ biển dài, nơi đây có nguồn thủy hải sản phong phú. Nam Bộ chịu ảnh hưởng rõ rệt của khí hậu nhiệt đới gió mùa. Nhiệt độ quanh năm cao, có 2 mùa mưa, nắng, ít chịu ảnh hưởng của thiên tai. Tất cả những đặc điểm này của thiên nhiên đã góp phần tạo nên tính cách con người Nam Bộ phóng khoáng, hiếu khách, hào sảng... và mang đến cho Nam Bộ về đời sống văn hóa ẩm thực rất phong phú và đa dạng. Không những thế, mà theo trào lưu thời đại văn minh trong sinh hoạt văn hóa ẩm thực Nam Bộ ngày càng đa dạng về kiểu cách, phong phú về thực phẩm; đặc biệt, điều đó đã thu hút du khách trong ngoài nước quan tâm nhiều hơn.

Từ khá lâu, phương cách chế biến thức ăn nước uống và tập tục trong ăn uống của con người không còn bình thường như thường nhật xa xưa nữa, mà trong cách sinh hoạt ăn uống đã được nâng cao tính nghệ thuật thẩm mỹ và ý nghĩa tinh thần, được gọi đó là văn hóa ẩm thực.

Nói khác đi, xã hội ngày càng tiến bộ, văn minh thì nhu cầu ăn uống trong cuộc sống con người không còn là thuần túy “ăn no mặc ấm”, mà tiến đến văn hóa ẩm thực cho cả vật chất lẫn tinh thần “ăn ngon mặc đẹp”. Bởi lẽ, không chỉ trong nội bộ mỗi gia đình, văn hóa ẩm thực người Việt nói chung và Nam Bộ nói riêng, còn gắn với sinh hoạt văn hóa cộng đồng như tiệc tùng, đình đám, lễ hội... Trong những năm gần đây, văn hóa ẩm thực được con người chú ý nhiều hơn và tập trung phát triển nó đi vào nề nếp văn minh và đậm sắc thái hơn, nhất là trong văn hóa du lịch. Điều này, ngoài mục đích kinh doanh sản phẩm du lịch, những người làm du lịch còn hướng đến giới thiệu với du khách ngoại quốc về đặc sản ẩm thực của đất nước con người Việt Nam. Cũng có thể nói, Long An là một trong những tỉnh mang đậm tính chất văn hóa ẩm thực của Tây Nam Bộ, nhất là những địa phương thuộc khu vực Đồng Tháp Mười.

2. Kiểu cách ẩm thực và những đặc sản tiêu biểu

2.1. Vài kiểu cách ẩm thực

Văn hóa ẩm thực là những tập quán và khẩu vị ăn uống của con người, những ứng xử của con người trong ăn uống; những tập tục kiêng kỵ trong ăn uống; những phương thức chế biến, bày biện món ăn thể hiện giá trị nghệ thuật thẩm mỹ trong các món ăn, cách thức thưởng thức món ăn. Văn hóa ẩm thực còn là nét văn hóa tự nhiên hình thành trong cuộc sống. Đối với người Việt nói chung và Nam Bộ nói riêng, ẩm thực không chỉ là nét văn hóa về vật chất mà còn là văn hóa về tinh thần. Qua ẩm thực người ta có thể hiểu được nét văn hóa thể hiện phẩm giá con người, trình độ văn hóa của dân tộc với những đạo lý, phép tắc, phong tục trong cách ăn uống và Long An cũng không ngoại lệ.

Trong gia đình: Ăn chung mâm, ưu tiên thức ăn ngon cho người lớn tuổi, trẻ nhỏ "kính trên nhường dưới", thể hiện sự kính trọng, tình cảm yêu thương. Bữa cơm hàng ngày được xem là cơ hội sum họp gia đình, mọi người quây quần bên nhau vui vầy sau một ngày làm việc.

Ngoài xã hội: Việc mời khách đến nhà thể hiện nét văn hóa giữa người với người trong xã hội. Khi có dịp tổ chức ăn uống, với tinh thần hiếu khách, gia chủ thường làm những món ăn thật ngon, nấu thật nhiều để đãi khách. Chủ nhà thường nhiệt tình mời khách và có lời mời ăn thêm khi khách dừng bữa. Bữa cơm không chỉ đơn thuần là cuộc vui mà còn thể hiện tấm lòng hiếu khách đặc trưng của người Việt, rõ nét là người Nam Bộ [7].

Như vậy, quá trình cộng cư lâu dài giữa các dân tộc Việt, Hoa, Khmer trên vùng đất Nam Bộ này đã khiến mọi mặt văn hóa hòa hợp và giao lưu lẫn nhau. Mỗi dân tộc, đều lưu giữ một nền văn hóa riêng của mình, đồng thời cũng đóng góp vào nền văn hóa chung của một vùng đất làm cho nền văn hóa Nam Bộ nói chung, văn hóa ẩm thực ở Nam Bộ nói riêng có sự phong phú, đa dạng và nhiều màu sắc.

2.2. Những đặc sản tiêu biểu trong văn hóa ẩm thực Nam Bộ

Thực phẩm chính là lúa gạo, thủy hải sản, rau quả. Món ăn Nam Bộ mang phong cách của vùng sông nước hoang dã và hào sảng. Người dân sống dựa vào thiên nhiên, tận dụng những nguồn thực phẩm của thiên nhiên theo mùa để đưa vào bữa cơm của mình. Bên cạnh đó mùa nào thức nấy chính là đặc trưng trong văn hóa ẩm thực của người Nam Bộ. Mùa nước nổi và mùa gặt chính là 2 mùa mang đến nhiều sản vật làm nên điểm cuốn hút của người Nam Bộ. Với mùa nước nổi, bạn sẽ thấy bữa ăn của người Nam Bộ xuất hiện cá linh, bông điên điển, bông súng, lá hẹ nước... Đến mùa gặt là thời điểm lý tưởng đến thưởng thức món cá lóc, cua đồng, chuột đồng, rau đắng một cách ngon nhất.

- Hủ tiếu Nam Vang: Một trong những món ăn ngon được nhiều người ưa chuộng ở Nam Bộ là hủ tiếu Nam Vang. Theo nhiều nguồn, hủ tiếu Nam Vang là món ăn có nguồn gốc từ Campuchia. Nước lèo được nấu từ xương heo, rau củ, mực khô, tôm khô trong vắt quyện chặt với sợi hủ tiếu dai ngon. Món ăn thật sự đã níu kéo nhiều thực khách đến với ẩm thực Nam Bộ.

- Cá lóc nướng trui: Cá lóc nướng trui chắc chắn là đặc sản ngon trứ danh của đất Nam Bộ. Cá lóc được bắt ở các đồng ruộng sau đó sơ chế kỹ, hoàn toàn không tẩm ướp gia vị rồi đâm xiên qua thanh tre. Sau đó đem nướng trong rơm khô nướng chín. Cuối cùng, người ta cạo phần lớp da cháy bên ngoài và thưởng thức phần thịt cá bên trong. Bạn có thể dùng cá lóc nướng trui cuốn chung với bánh tráng, rau sống, bún và chấm với nước mắm tỏi ớt.

- Lẩu mắm miền Tây: Đến Nam Bộ không thể không thưởng thức lẩu mắm. Bạn sẽ từ từ cảm nhận vị đậm đà của mắm cá và các loại rau đặc trưng chỉ có riêng ở vùng sông nước này. Nước lẩu mắm được chế biến từ mắm các loại cá chỉ có ở vùng nước nổi miền Tây Nam Bộ. Ăn kèm với lẩu mắm là các loại hải sản và rau củ như: cà tím, bông súng, rau muống, kèo nèo, hẹ nước, rau thơm...

- Lẩu cá linh bông điên điển: Lẩu cá linh bông điên điển là đặc sản mỗi khi mùa nước nổi về. Được chế biến từ những nguyên liệu tự nhiên từ sông nước, lẩu cá linh bông điên điển mang đậm hương vị dân dã. Thế nhưng món ăn lại chinh phục người dùng bởi vị ngọt tự nhiên của cá linh; sự thanh mát của các loại rau ăn kèm cùng màu sắc vô cùng bắt mắt.

- Canh chua cá lóc – cá rô kho tộ: Cá lóc có thể chế biến nhiều món như nướng trui, hấp mỡ hành, chiên xù, nấu cháo – rau đắng đất... nhưng nấu canh chua là phổ biến nhất và được xem là đặc sản trong ẩm thực Nam Bộ. Trong gia đình cũng như trong các quán ăn, cá lóc thường nấu canh chua với nhiều thứ phụ gia như bắp chuối, giá cà, thơm... có thể nêm chút đường, bột ngọt, rau thơm. Món này thường ăn cơm, kèm theo là cá rô kho tộ. Cá được kho trong cái nồi đất nung nhỏ hoặc trong cái tộ, kho kẹo ít nước, cho vào một chút mỡ hành... Cơm nóng gạo trắng ăn với hai món này thì tuyệt, và hầu như thực khách ít khi từ chối trong ẩm thực của mình.

- Bánh xèo: Loại bánh này thường chế biến từ bột gạo pha loãng đổ vào chảo chiên với tép bạc đất, một ít thịt ba rọi, đậu xanh, giá... Ăn bánh vừa chiên xong còn nóng, chấm với nước mắm chua (chanh, tỏi, ớt). Ăn bánh xèo không dùng đũa mà bằng tay cuốn bánh với lá cải bẹ xanh non, kèm với các loại rau thơm. Cuốn bánh xong đưa vào miệng, cắn ngập chân răng rồi cắn thêm miếng ớt hiểm thì khỏi chê...

- Các loại rau: Người miền Nam có thể ăn đủ các loại rau, từ rau đắng, rau dền, rau răm, rau thơm, bồ ngót, mồng tơi, rau tập tàng, cải xanh, cải trời, tía tô, hành, hẹ, ngò gai, ngò rí... đến các loại lá như lá xoài, lá cách; đọt cây như đọt vừng, đọt choại; các loại bông như bông điên điển, cù nèo, bông so đũa, hoa thiên lý... Trong số đó, có thứ dùng để ăn sống, có thứ dùng để nấu canh, có thứ luộc lên chấm với nước cá kho, thịt kho, hay nước chấm độc đáo.

Trong ẩm thực Nam Bộ còn khá nhiều món ăn khác theo từng địa phương, như Sóc Trăng có bún nước lèo, An Giang có gỏi là sấu dây trộn với cá sặc lo tho, Trà Vinh có bánh canh Cà Có, Bạc Liêu – Cà Mau có gỏi tép bòn bòn... Trong bài viết có hạn, chúng tôi chỉ giới thiệu vài nét tiêu biểu nêu trên.

3. Kết luận

Văn hóa ẩm thực Nam Bộ là một thành tố trong văn hóa Nam Bộ, đó là những kiểu cách chế biến sản phẩm ẩm thực, tập tục, thói quen trong nếp sống ăn uống của người Nam Bộ nói chung. Mặc dù, đất Nam Bộ là nơi công cư của các dân tộc Việt, Hoa, Khmer, Chăm và mỗi dân tộc có nền văn hóa khác nhau cũng như văn hóa ẩm thực; nhưng do sự cộng cư lâu ngày, sống chung nhiều, giao thoa nhiều đã có những nét tương đồng về ẩm thực.

Từng địa phương Nam Bộ có những đặc sản ẩm thực riêng, những cái riêng ấy cộng lại làm cho ẩm thực Nam Bộ đa dạng và phong phú về sản vật và những kiểu cách giao tiếp, ứng xử trong sinh hoạt văn hóa ẩm thực. Đặc biệt, văn hóa sông nước Nam Bộ đã hình thành những chủ nhân có tính cách phóng khoáng, hiếu khách, hào sảng... và vì là vùng nhiều sông, rạch nên đã có nhiều món ăn độc đáo.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Đỗ Quốc Dũng (2019). *Vọng cổ nhịp 32 trong văn hóa Nam Bộ*, Luận án tiến sĩ Văn hóa học, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn TP. HCM.
- [2] Đỗ Quốc Dũng (2020). *Giáo trình du lịch sinh thái*. Trường Đại học Kinh tế Công nghiệp Long An.
- [3] Đỗ Quốc Dũng (2022). *Những đặc điểm về du lịch sinh thái Tây Nam Bộ*. Đề tài nghiên cứu khoa học cấp trường, Trường Đại học Kinh tế Công nghiệp Long An.
- [4] Trần Ngọc Thêm (2014b). *Văn hóa người Việt vùng Tây Nam Bộ*. Thành phố Hồ Chí Minh: Nhà xuất bản Văn hóa - Văn nghệ.

- [5] Trần Thị Xuân Mai (2019). *Định hướng phát triển Du lịch sinh thái Đồng bằng sông Cửu Long*. Sở Lao động – Thương binh và Xã hội thành phố Cần Thơ.
- [6] Tìm hiểu sự độc đáo trong văn hóa ẩm thực của Nam Bộ. Truy cập tại địa chỉ: <https://spk.vn/tim-hieu-su-doc-dao-trong-van-hoa-am-thuc-cua-nam-bo/>
- [7] Du lịch sinh thái không đơn thuần là du lịch thiên nhiên. Truy cập tại địa chỉ: <http://www.vtr.org.vn/du-lich-sinh-thai-khong-don-thuan-la-du-lich-thien-nhien.html>
- [8] Văn hóa ẩm thực là gì. Truy cập tại địa chỉ: <https://xavipacheco.com/van-hoa-am-thuc-la-gi>
- [9] Báo Cần Thơ. Truy cập tại địa chỉ: <https://baocantho.com.vn>

Ngày gửi: 22/7/2022

Ngày duyệt đăng: 8/12/2022