

TRIẾT LÝ NHÂN SINH TRONG VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA NGƯỜI DÂN NAM BỘ HUMAN PHILOSOPHY IN CULINARY CULTURE OF SOUTHERN RESIDENTS

Trần Thị Quỳnh Lưu¹

¹Viện Ngôn ngữ – Văn hóa – Nghệ thuật, Trường Đại học Bà Rịa – Vũng Tàu

TÓM TẮT

Tục ngữ xưa có câu “dân dĩ thực vi tiên”, tức coi việc ăn uống là quan trọng hơn cả hay “ăn để mà sống”. Tuy nhiên, “ăn” không chỉ để sống mà nó còn tạo nên văn hóa “văn hóa ẩm thực”, phong vị quê hương còn chứa đựng cả tâm tư, tình cảm, cách ứng xử, tri thức, quan niệm của một cộng đồng, một dân tộc. Là vùng đất được bồi đắp bởi phù sa của hai con sông Đồng Nai và Cửu Long, Nam bộ là một miền đất trù phú, giàu có với rất nhiều sản vật của sông nước. Ẩm thực Nam bộ là một trong những chủ đề được nhiều người quan tâm bởi sự độc đáo và đa dạng của các món ăn, bởi cái lạ trong khẩu vị, bởi tính sáng tạo và thẩm mỹ cao, bởi tính phóng khoáng và hiếu khách hay khả năng thấu nhận và tiếp biến văn hóa cao và bởi các món ăn và văn hóa ẩm thực của người dân nơi đây chứa đựng những triết lý nhân sinh vô cùng độc đáo. Qua việc tìm hiểu văn hóa ẩm thực của người dân Nam bộ, bài viết này sẽ làm rõ một số triết lý nhân sinh trong văn hóa ẩm thực của người dân nơi đây thông qua một số món ăn của họ.

Từ khóa: Văn hóa ẩm thực, Ẩm thực Nam bộ, triết lý nhân sinh.

ABSTRACT

There is an old proverb saying that “people consider food as heaven”. That means there is nothing more important than eating. However, “eating” is not only for living but also to create “culinary culture”, the homeland cooking and eating style also contains the spirits, emotions, behaviors, knowledge and the concept of the Vietnamese community. The South, which is a land filled with alluvium of the Dong Nai and Cuu Long rivers, is a well-off land with the products of the immense rivers. The Southern Cuisine is one of the most interesting topics because of its diverse and distinguishing dishes and different tastes. Its high creativity leads to unique aesthetics, generosity, and hospitality. It is also the most compelling concern since the Southern people have the outstanding ability to adapt and adjust cultures. Their dishes and culinary culture contain the original ways of looking at life. By studying the culinary culture of the Southern residents, this article will clarify some of their living philosophy (human philosophy) in the culinary culture of Southern residents through some of their dishes.

Keywords: Culinary culture, Southern cuisine, Human philosophy.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ẩm thực là một trong những lĩnh vực của đời sống văn hóa vật chất, nhưng đằng sau, đằng trong những món ăn, thức uống tưởng như là phạm tục đó lại chứa đựng cả những giá trị thuộc về văn hóa tinh thần. Sự ăn uống của con người thiêng liêng và quan trọng tới mức “ông Trời” – đấng tối cao của vũ trụ cũng phải né tránh bữa ăn của họ khi muốn trách phạt điều gì “Trời đánh

còn tránh bữa ăn”. Trong đời sống, người Việt quan niệm “có thực mới vực được đạo”, người xưa cũng nói “dân dĩ thực vi tiên”, tức coi việc ăn uống là quan trọng hơn cả. Ăn được xem là một trong tứ khoái của con người. Nói về tầm quan trọng của việc ăn uống, tác giả Trần Văn Đoàn cũng từng nói “Là một bản chất, ăn uống gắn chặt với cuộc sống. Cuộc sống không thể có, cũng không thể tồn tại, và càng không thể đem lại vui thú nếu không có ăn uống.”[1]

Không những vậy, ăn uống một phần thể hiện đạo lý, lối sống của con người, cách cư xử, đạo làm người của từng dân tộc ở những vùng miền khác nhau. Với người Việt nói chung, lấy việc mời nhau ăn uống để bắt đầu một mối quan hệ “*miếng trầu làm đầu câu chuyện*”, lấy việc ăn uống để làm thước đo nhân phẩm “*miếng ăn là miếng nhục*”, hay để đo lòng người “*có đi có lại mới toại lòng nhau*”. Nhưng với người dân Nam bộ, ẩm thực giúp người ta gắn kết với nhau, cư mang lẫn nhau trong những năm tháng tha hương đi mở cõi, trong những ngày lên đênh sông nước đầy rẫy hiểm nguy, hay thể hiện lòng hiếu khách của mình “*Bắt con cá lóc nướng trui/ Làm mâm rượu trắng đãi người bạn xa*”, “*Canh chua điên điên cá linh, Ăn chỉ một mình thì chẳng biết ngon*”. Và mặc dù là dân tứ xứ tụ về một miền nhưng họ sống với nhau “vì tình vì nghĩa” chứ không phải “vì đĩa xôi đầy”.

Bài viết này chỉ là một góc nhìn hạn hẹp của tác giả về đời sống văn hóa ẩm thực Nam bộ. Thông qua đó, muốn chỉ ra những giá trị nổi trội thể hiện triết lý sống của những con người ở một vùng đất mới phía cực nam tổ quốc nhưng đầy nhân văn và sống động.

Theo quan niệm của triết lý phương Đông con người là một vũ trụ nhỏ (nhân thân tiểu thiên địa) tồn tại trong vũ trụ rộng lớn (thiên địa). Cuộc sống của con người chịu sự chi phối của đại vũ trụ. Để thích nghi và tồn tại con người với những phương cách khác nhau đã tìm cách để ứng phó và sống hài hòa với đại vũ trụ. Văn hóa ẩm thực Nam Bộ thể hiện rõ đặc điểm này, vừa tận dụng, vừa đôi phó với tự nhiên. Đồng thời, đó còn là kết quả của sự giao lưu văn hóa cởi mở bên cạnh hương vị của quê hương bản xứ.

Như các bài viết khác, bài viết bắt đầu với việc xem xét nội hàm của khái niệm, quan niệm về triết lý nhân sinh, nội dung và biểu hiện của nó trong đời sống của người dân Nam Bộ. Trong các phần tiếp theo, đi sâu vào đời sống văn hóa ẩm thực Nam Bộ, tác giả khái quát về sự phong phú, đa dạng của những món ăn và sản vật Nam Bộ và dựa vào những đặc trưng về lối ăn, cách uống, tri

thức về cách chế biến món ăn, sự ứng xử của người dân Nam Bộ trong văn hóa ẩm thực để tìm ra những triết lý nhân sinh thể hiện nét riêng của người dân miền sông nước mênh mông, hào phóng. Triết lý trong văn hóa ẩm thực là một phần trong triết lý sống của người dân Nam Bộ. Đồng thời, đề lý giải cho cội nguồn của những triết lý nhân sinh trong văn hóa ẩm thực Nam Bộ, bài viết đã đưa ra một số cơ sở bao gồm cả chủ quan và khách quan tác động đến sự hình thành các quan niệm, triết lý ấy của người dân Nam Bộ, đó chính là đặc thù của môi trường tự nhiên và văn hóa xã hội của những chủ nhân sinh sống trên vùng đất này.

2. QUAN NIỆM VỀ TRIẾT LÝ NHÂN SINH

Tác giả Nhựt Nguyên cho rằng triết lý nhân sinh là “*là phần cơ bản trong đạo Phật*”, nhắc nhở nhân loại hãy thức tỉnh, tin vào việc có đời sau, có nhân quả báo ứng, có luân hồi sinh tử, có tu tập có chứng quả. Trong Từ điển tiếng Việt của Viện Ngôn ngữ học, triết lý được hiểu với hai nghĩa: một là “*lý luận triết học*”, hai là “*quan niệm chung của con người về những vấn đề nhân sinh và xã hội*”. [12]

Theo một cách hiểu khác, người ta cho rằng triết lý cũng có nghĩa là “*đạo lý*”, triết lý nhân sinh là “*đạo lý ở đời*”. Nhân sinh, được định nghĩa trong Từ điển tiếng Việt của Viện Ngôn ngữ học là “*cuộc sống của con người*”.

Các khái niệm về “*triết lý*”, “*nhân sinh*”, hay “*triết lý nhân sinh*” cũng đã được bàn nhiều trong các công trình nghiên cứu về triết học, ngôn ngữ và văn hóa. Ở bài viết này, tác giả đồng tình với nhận định của PGS.TS. Trần Đăng Sinh về triết lý nhân sinh như sau: “*Triết lý nhân sinh là quan điểm, quan niệm của con người về chính con người và cuộc sống của họ, về mối quan hệ giữa con người với tự nhiên và con người với con người, là sự định hướng, phương châm hành xử của con người trong cuộc sống*”. [6] Triết lý nhân sinh có tác động to lớn đối với đời sống con người. Nó là niềm tin, lý tưởng, phương châm sống của con người, là mục tiêu hướng tới trong mọi hoạt động

sống của con người nhằm làm cho bản thân và xã hội ngày càng tốt đẹp hơn.[7]

Đối với người Việt Nam, triết lý có hai loại: triết lý bác học và triết lý bình dân. Triết lý bình dân không khác nhiều về mặt nội dung so với triết lý bác học mà chỉ khác về trình độ và phương thức diễn đạt. Văn hóa của người dân Nam Bộ được hình thành trên nền tảng văn hóa truyền thống của dân tộc nhưng không đồng nghĩa với bảo thủ mà là triển khai, sáng tạo đa dạng. Văn hóa Nam Bộ đã biết bảo tồn, kế thừa và phát triển những giá trị nhân sinh tốt đẹp, trong đó, lối sống trọng tình nghĩa, thẳng thắn, bộc trực trong quan hệ với cộng đồng; tư duy phóng khoáng, năng động trong nếp nghĩ, nếp sống; khí phách ngang tàng, dũng cảm với tinh thần đoàn kết trong đấu tranh là những yếu tố làm nên nét đặc trưng riêng của người dân Nam Bộ.

Mặc dù cách thể hiện mộc mạc nhưng triết lý nhân sinh về quan hệ ứng xử giữa con người với thiên nhiên và giữa con người với con người của người dân Nam Bộ khá rõ ràng và sâu sắc. Họ quan niệm vạn vật nhất thể, có chi phối ảnh hưởng lẫn nhau nên con người phải cư xử hài hòa giữa ba yếu tố thiên - địa - nhân.

Qua quá trình khai phá, tồn tại và phát triển, người dân Nam Bộ đã đúc kết và trang bị cho mình những triết lý nhân sinh về thái độ ứng xử đối với tự nhiên và môi trường sống của mình. Đó là những triết lý sống:

1. *Trọng nghĩa và tinh thần yêu nước nồng nàn.* Các phong trào đền ơn đáp nghĩa, phong trào xã hội từ thiện, xây nhà tình thương, nhà tình nghĩa, phong trào mùa hè Xanh xuất hiện đầu tiên ở nước ta chính là từ các tỉnh Nam Bộ.
2. *Bao dung và phóng khoáng.* Nhờ triết lý này mà người Nam Bộ khá gần gũi, dễ hòa hợp, nhiệt tình và hồn hậu.
3. *Sống thực tế.* Khác với người miền Bắc hoặc miền Trung là thích vòng vèo hoặc sợ đụng chạm, người Nam Bộ thích sự thẳng thắn, rõ ràng, mộc mạc, giản dị, không cầu

kỳ, quanh co, khách sáo. Người với người quan hệ với nhau nhanh chóng chân thành, do tâm hồn nồng hậu, chất phác, tính tình bộc trực, sôi nổi.

4. *Năng động và sáng tạo.* Điều này giúp cho họ có thể thích ứng mau lẹ với hoàn cảnh sống thường xuyên biến động, dám nghĩ, dám làm.
5. *Tinh thần táo bạo.* Đó là tinh thần không chịu khuất phục trước khó khăn, luôn vươn lên thích ứng với hoàn cảnh, dám đương đầu với nghịch cảnh, vượt lên trên nghịch cảnh để đạt đến mục tiêu, tìm thấy giá trị của cuộc sống.

Người Nam Bộ luôn quan niệm rằng “*trời sinh voi ắt sinh cỏ*”. Cuộc sống của họ là “*ăn theo nước, làm theo nước*”. Và tính cách người dân Nam Bộ là “*ăn ngay, nói thẳng*”. Trong văn hóa ẩm thực, họ quan niệm “*ăn để sống, chứ không phải sống để ăn*”. Những triết lý trên một phần mang đặc điểm chung của văn hóa Việt Nam tổng thể, một phần mang đặc điểm riêng về văn hóa của những con người sinh tụ nơi miền sông nước phương Nam.

3. SẢN VẬT VÀ MÓN ĂN NAM BỘ

Nam Bộ là môi sinh thích hợp cho sự ra đời và sinh trưởng của các loài động, thực vật. Đây là vùng có cơ man nào là cá, tôm, cua, chim, cò, rắn, trâu, bò, heo, gà,... Ngoài ra, có rất nhiều loài thực vật như: lúa, nếp, bắp, khoai, sắn cùng các loại cây như: thốt nốt, dừa xiêm, so đũa, dừa nước, diên điển, bông súng, rau cải, dưa leo... Đó là những nguồn lợi có tác động đến văn hóa ẩm thực của người dân nơi đây về cơ cấu lương thực và bữa ăn cũng như quan niệm về ăn uống của người dân Nam Bộ. Những lương thực chính trong bữa ăn của người dân Nam Bộ là lúa gạo, cá và rau quả.

Nổi tiếng là vừa lúa lớn nhất của cả nước nên lúa gạo là lương thực chủ yếu của vùng đất Nam Bộ. Người dân nơi đây đã biết tận dụng tự nhiên một cách thông minh: “*Lúa trời là lúa mọc tự nhiên, trời cho, không trồng mà có, từng là một nguồn*

lợi tự nhiên cung cấp gạo ăn rất phong phú... Hàng năm, khi mùa mưa bắt đầu thì những hạt lúa trời rụng xuống từ mùa trước bắt đầu nảy mầm mà mọc lên. Nước cao đến đâu thì lúa lớn cao theo đến đấy. Lúa trời trở bông vào mùa nước nổi và chín dần trong cả tháng trời”.[10] Họ biết cách khai thác lộc trời để phục vụ cho cuộc sống của mình: “Mỗi mùa, gia đình nào có người làm và phương tiện đều thu hoạch được vài chục gia lúa khô. Cá biệt, có những gia đình đập được hàng tấn lúa trời”.[10]

Với diện tích mặt nước sông, kênh, rạch, ao hồ và đồng ruộng mênh mông có nhiều loài thủy sản sinh sống. Sản vật mà thiên nhiên ưu đãi cho con người của vùng đất Nam Bộ không thể không kể đến là các nguồn lợi thủy sản. Theo một số báo cáo, vùng hạ lưu sông Mê Kông (vùng Nam Bộ nước ta) có tới hơn 1.200 loài thủy sản, trong đó hơn 60 loài có giá trị kinh tế, tập trung ở hai họ cá Chép (Cyprinidae) và cá Tra (Pangaciidae), sản lượng khai thác ước tính khoảng 2 triệu tấn/năm. “Xóm trên giăng lưới, xóm dưới bùa câu” mà tôm cá vẫn dồi dào. Theo một số đánh giá, khu vực này đóng góp đến 85% tổng sản lượng thủy sản nội địa khai thác được của cả nước. Nhà văn Sơn Nam trong cuốn *Đất Gia Định - Bến Nghé xưa và người Sài Gòn* có viết: “Cá, tôm ăn không hết, vào mùa hạn khó bán với giá cao vì đâu đâu cũng có. Cá dư ta làm mắm, làm khô để dành”.[4]

Hệ thống kênh rạch chằng chịt tạo cho Nam Bộ trở thành một vùng đa sinh thái rất giàu thủy hải sản: tôm, cua, rùa, rắn, nghêu, sò, ốc, hến, cá, lươn, ếch,... và đầy rẫy chim muông, thú rừng, dơi, chuột đồng,... Rau có đa dạng chủng loại, từ rau đắng, rau dền, rau răm, rau thơm, rau nhúc, rau muống, bò ngót, mồng tơi, rau tập tàng, cải xanh, cải trời, tía tô, hành, hẹ, ngò gai, ngò rí... đến các loại cây, đọt cây như đọt bí rợ, đọt nhãn lồng, đọt vừng, lục bình, môn nước (bạc hà), bằng lăng, lá xoài, lá lốt, lá cách, lá nhào, sả, ớt... và các loại bông như: bông điên điển, kèo nèo (cù nèo), bắp chuối,... Trái cây miệt vườn Nam Bộ có tới hàng trăm loại như: chôm chôm, xoài, ổi, nhãn, mít, măng cầu, sầu riêng, măng cụt, dứa,

bưởi, quýt, cam, vú sữa... Cũng nói về sản vật vùng này, có người miêu tả: phía này thì “năm non bảy núi” trập trùng, không biết cơ man nào là “son hào”, còn phía nọ thì biển Đông, biển Tây, toàn là “hải vị”. Để nói về tính đa dạng của sản vật Nam Bộ, ca dao Nam Bộ xưa có câu “*Cá đồng, cá biển, cá sông/ Ốc, đuông, ba khía, chim cùng tôm cua*”. Từ sự phong phú ấy mà trải suốt quá trình khai hoang dựng nghiệp, người dân Nam Bộ đã khám phá và sáng tạo ra nhiều cách thức chế biến vô số món ngon từ việc tận dụng nguồn tài nguyên sinh vật phong phú mà thiên nhiên đã ưu đãi, ban tặng.

Tận dụng nguồn tài nguyên thủy sản dồi dào, người Nam Bộ đã chế biến ra nhiều món ăn hấp dẫn như: canh chua cá kèo, canh chua cá lóc nấu với bông súng, canh chua cá linh nấu với bông điên điển, tép đất luộc gói với lá tầm duột, lươn um lá nhào, ốc bươu luộc hèm, cháo chá lóc ăn với rau đắng, cá rô kho bầu, canh chua cá kèo, lươn um lá nhàu, ốc bươu luộc hèm, chuột đồng xào sả ớt,... Đặc biệt, lẩu mắm được xem là một món ăn đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Nam Bộ với đa dạng các loại mắm: mắm cá lóc, mắm cá sặc, mắm rươi, mắm còng, mắm ba khía, mắm ruốc... và nhiều cách ăn khác nhau: mắm sống, mắm kho, mắm chung, lẩu mắm...

Nhìn chung, các món ăn trên là kết quả của sự tiếp thu văn hóa ẩm thực của nhiều tộc người trong một vùng đất mới như người Việt, Hoa, Khme, Chăm, Thái Lan, Pháp... Ẩm thực của vùng đất này không chỉ đi vào tiềm thức của mỗi người dân Nam Bộ mà còn đi vào tác phẩm văn học, đi vào thơ ca dân gian, có mặt trong nhiều câu chuyện kể về phương nam bởi các nhà văn tiêu biểu như Sơn Nam, Vũ Bằng. Món ăn thức uống không chỉ là cái sự thỏa mãn nhu cầu đời thường của con người mà còn chứa đựng cả tâm tư, quan niệm và triết lý nhân sinh của người dân Nam Bộ.

4. QUAN NIỆM VỀ ĂN UỐNG VÀ MỘT SỐ TRIẾT LÝ NHÂN SINH CỦA NGƯỜI DÂN NAM BỘ

4.1 SỰ ĐƠN GIẢN TRONG ĂN UỐNG VÀ TRIẾT LÝ SỐNG GIẢN DỊ

Nếu như cư dân Bắc Bộ khá tỉ mỉ, cầu kỳ trong ăn uống thì người Nam Bộ khá bình dị trong cách lựa chọn và chế biến món ăn. Món ăn Nam Bộ cũng giống như người dân Nam Bộ vậy, rất dân dã. Vùng đất phương Nam trù phú được thiên nhiên ưu đãi với những nguyên liệu từ đồng ruộng đã giúp cho người dân nơi đây thỏa sức sáng tạo để làm nên những món ăn không cầu kỳ trong chế biến, không phức tạp trong trình bày nhưng lại hấp dẫn thực khách và đậm đà tình nghĩa.

Trong ăn uống thì theo tâm lý chung của người dân Nam Bộ: “*sang trọng nhất không phải là ra tinh lý ăn*” mà chính là sau quá trình lao động mệt nhọc, trong giờ phút nghỉ ngơi, tùy từng mùa mà chế biến món ăn cho phù hợp với không khí miền quê, tạo nên nét riêng trong nền ẩm thực Nam Bộ với nhiều món ăn bình dị, dân dã nhưng tinh tế.

Sự giản dị trong ăn uống của người dân Nam Bộ dễ được nhìn thấy ở mọi nơi. Điển hình như cách gọi tên, đặt tên cho các món ăn. Ví dụ rau đắng là một món ăn tiêu biểu về tính giản dị này. Đó là một loài cây mọc rất nhiều ở các vùng quê Nam Bộ. Người ta chẳng cần tìm cho nó một cái tên hoa mỹ nào mà nhằm ngay vào bản chất của nó mà gọi: rau đắng (vì đây là loại rau có vị rất đắng người không quen sẽ không ăn được). Rau đắng thường kết hợp nấu với một số loại cá đồng, ví dụ như cá trê, cá lóc. “*Rau đắng nấu với cá trê, Ai đến lục tinh thì mê không về*” là câu ca dao xưa miêu tả về sự món canh rau đắng cá trê ngon mê ly của người Nam Bộ.

Vốn hiếu khách nên người Nam Bộ ít quan tâm đến hình thức, việc tiếp khách khứa tới nhà cũng mộc mạc “*Bắt con cá lóc nướng trui/ Làm mắm rượu trắng đãi người bạn xa*”.

Hôn nhân của con cái là việc trọng đại cả đời người, nhưng đôi khi ước muốn của những người mẹ Nam Bộ lại đơn giản tới mức mong gả con gái mình về xứ sở miệt vườn, sông nước để được “*ăn bông bí luộc dưa huren nấu canh*”.

Sự đơn giản của người Nam Bộ còn được thể hiện trong các cuộc nhậu. Đôi khi chỉ cần mấy quả xoài xanh hoặc ít hương đồng gió nội cũng lai rai được cả ngày. Hoặc “*Cần chi cá lóc, cá trê/ Thịt chuột, thịt rắn nhậu mê hơn nhiều*.” Cá lóc nướng trui, thịt chuột nướng, rắn hầm sả hoặc rắn xào lá cách là những món đồng quê ngon nhức răng nổi tiếng của người Nam Bộ.

Tình yêu của người phụ nữ miền Nam ít khi được nhắc đến trong thơ ca nhưng những người phụ nữ Nam Bộ cũng khéo chiều chồng không kém các chị em miền Bắc và miền Trung. “*Thương chồng nấu cháo le le/ Nấu canh bông bí, nấu chè hạt sen*.” Món cháo le le nghe bình dị ngày nay lại trở thành đặc sản khó kiếm của biết bao thực khách.

Tác giả Ngô Đức Thịnh khi nghiên cứu về văn hóa vùng Nam Bộ cũng cho ta thấy dấu ấn thiên nhiên rõ nét và tính giản đơn trong ăn uống của cư dân Nam Bộ: “*Vào những khi nước ngập lụt hay mùa khô hạn, rau quả khan hiếm, bữa ăn của người nông dân đơn giản tới mức chỉ cần vài cọng bông súng ăn với cá tra kho*”[11].

Cách ăn uống dân dã nói lên một điều rằng quan niệm về cuộc sống của người dân thôn quê Nam Bộ là vô cùng giản dị. Họ biết tận dụng những thứ có sẵn ở xứ sở mình chứ không xa hoa phung phí: “*Cá, tôm ăn không hết, vào mùa hạn khó bán với giá cao vì đâu đâu cũng có. Cá dư ta làm mắm, làm khô để dành. Khi trời sa mưa, khó tìm thức ăn. Đồng ruộng ít nước, cá con chưa tăng trưởng, phải chờ tới tháng bầy âm lịch mới ăn được. Ruột cá, đầu cá thừa thối lúc xè khô, lúc làm mắm dùng để nấu dầu mà thấp đèn. Lại bày ra nước mắm đồng, thay cho nước mắm cá biển đỡ tốn kém*”.[4] Dẫu cuộc sống có khó khăn, điều kiện vật chất thiếu thốn nhưng họ biết “*liệu cơm gắp mắm*”, sống chân thành, bình dị, không kiêu cách, xa hoa. Tận dụng những loại rau, củ, cây, trái... có sẵn quanh nhà và rẻ tiền nhưng luôn vui vẻ, yêu đời và luôn tự hào. Đôi khi ước mơ cũng nhỏ nhoi và bình dị: “*Má ơi, đừng đánh con đau/ Để con bắt ốc hái rau má nhờ*.” Hay “*Má ơi, đừng đánh con hoài/ Để con kho cá bằm xoài má ăn*”.

Những món ăn dân dã, bình dị của người dân Nam Bộ không chỉ chứa chan một niềm tự hào của người dân miền sông nước, mà còn thể hiện một nét văn hóa, một triết lý nhân sinh về lối sống giản dị rất đặc trưng mang đậm chất Nam Bộ.

4.2 Lòng hiếu khách và triết lý phóng khoáng

Được thiên nhiên ưu đãi nhiều sản vật, làm chơi ăn thật nên người dân Nam Bộ khá phóng khoáng, hào sảng trong chi tiêu, ăn uống. Với họ “*có bao nhiêu xài bấy nhiêu*”, ít lo chuyện “*ăn bữa nay, lo bữa mai*”, “*tích cốc phòng cơ, tiết kiệm phòng hờ*” như người Bắc Bộ và Trung Bộ. Khi làm việc thì “*làm chết bỏ*” nhưng khi đã chơi là “*chơi hết mình*”, “*chơi mút cáng*”, “*nhậu xả láng, sáng về sớm*”.

Khi có khách đến nhà họ tiếp đãi nồng hậu, khoản đãi hào phóng mà không hề nghĩ đến chuyện tốn kém, hao phí tiền của, thân bằng quyến thuộc hay mới gặp làm quen. Người Nam Bộ, mời khách thường là mời cả nhà, đến thiếu là hơi phiền hà, trách móc. Đang lỡ bữa cơm mà có khách đến nhà là mời ngồi ăn chung, đã ăn là phải ăn thiệt tình, ăn tự nhiên, ăn đầy bụng! Đang có tiệc nhậu mà có người đi qua, bất kể thân quen cứ “*ngoắc*” vào “*làm lai lai*” cái đã, thấy hợp ý là kết nghĩa anh em, bạn hữu, chẳng cần quan tâm gốc gác thân thế. Nói về điều này, trong Gia Định thành thông chí, Trịnh Hoài Đức viết rằng: “*Ở Gia Định có người khách đến nhà đầu tiên gia chủ dâng trà, sau dâng tiếp cơm bánh tiếp đãi trọng hậu, không kể người thân sơ quen lạ tông tích ở đâu, ắt đều thâu nạp khoản đãi; cho nên người đi chơi không cần đem tiền gạo theo, mà lại có nhiều người lậu xâu trốn thuế đi đến xứ này ăn núp, bởi vì có chỗ dung thân vậy.*”[2]

Và không quên “*động viên*” gấp đũa nằm, hoặc dùng muỗng múc (mới được nhiều), cứ tự nhiên, hãy ăn thiệt tình “*đùng mắc cỡ*”, thậm chí ép ăn. Dùng bữa, thấy khách ăn nhiều, ngon miệng chủ nhà không thể không cảm thấy sung sướng, hài lòng.

Từ sự mến khách trong các dịp đám tiệc, giỗ chạp mà người Nam Bộ rất dễ mở lòng kết thân “*trước*

lạ sau quen”, cũng từ đó nảy sinh những quan hệ tình cảm mới như kết nghĩa thông gia, kết nghĩa tri âm hoặc kết nghĩa anh em... Người Nam Bộ thường có câu “*bán anh em xa, mua láng giềng gần*”, nên khi có khách đến chơi, dù gia cảnh có bần hàn, túng thiếu đến đâu họ cũng cố gắng đãi đằng một cách nồng hậu, tươm tất.

Họ quan niệm thà dư chứ không để thiếu. Vào các dịp giỗ chạp, đám cưới, đám hỏi hay bày tiệc đãi khách, người ta thường làm dư đồ ăn, thức uống để thể hiện thịnh tình với khách và khi đãi khách ăn xong còn gửi cho đem về. Có thể nói, hiếu khách là một trong những nét cá tính độc đáo của người Nam Bộ.

Người Nam Bộ lấy “*đạo nghĩa*” làm lẽ sống cho cá nhân, gia đình, dòng họ và cả xóm làng. Đạo ở đây là đạo làm người, là ăn ở cho phải đạo, cho hợp lòng người. Cái đạo ở đời của dân Nam Bộ là đem nghĩa tình ra đối đãi với người, chia sẻ với nhau từng cái bánh, bó rau, mớ khoai, nắm gạo hằng ngày. Người ta cũng sẵn lòng chia nhau từng mớ lát, chiếc lá chuối để gói bánh tét, bánh ít vào dịp Tết lễ hội hè để mọi gia đình dù neo đơn hay nghèo khó vẫn có chiếc bánh tét, bánh phồng để dâng cúng tổ tiên, trời đất với làng, với xóm. Ngoài ra, vì sống trong khu vực có nguồn thức ăn dồi dào nên người dân Nam Bộ có thói quen “*ăn lớn miếng*”.

4.3 Triết lý “*ăn để sống*” và “*ăn để chữa bệnh*”

Cũng quan niệm “*ăn để sống*” chứ không sống để ăn”, và ăn theo kiểu “*mùa nào thức ấy*” nên việc ăn uống đối với người dân Nam Bộ không chỉ để thỏa mãn vật dục mà còn nhằm mục đích trị bệnh. Nhiều món ăn với giá trị dinh dưỡng và tính dược học cao đã tạo nên những phương thuốc trị bệnh hiệu quả. Để cân bằng dinh dưỡng cho cơ thể, đa phần các món ăn của người dân Nam Bộ đều có sự kết hợp giữa động vật với thực vật. Họ cũng tỏ ra khá sành điệu trong việc phối hợp các yêu cầu cao nhất của miếng ăn: thơm, ngon, bổ, khỏe.

Câu nói “*ăn được ngủ được là tiên*” rất được người Nam Bộ quan tâm, xem trọng. Trong bàn

ăn, khi chủ nhà giới thiệu món nào, dù là cá thịt hay rau quả, kể cả rượu, họ thường nói thêm: ăn món này bổ xương, hoặc trị suy dinh dưỡng, bổ gan, bổ phổi, rượu thuốc này giải quyết được bệnh “tê bại” nhưc mồi, tráng dương, bổ thận...

Ngoài ra, trong cách chế biến món ăn, cư dân Nam Bộ đã chế biến ra nhiều món ăn khác nhau, mang hương vị đặc trưng riêng nhưng vẫn tuân thủ triết lý quân bình âm dương. Họ biết rõ loại rau nào ăn với món gì, món ăn nào chấm với nước chấm nào. Hay như đến cả dân nhậu điệu nghệ cũng có cả khẩu huyệt “nhất nướng, nhì chiên, tam xào, tứ luộc” để sắp xếp thứ tự ưu tiên chế biến món nhậu khoái khẩu. Đó là cả một kỳ công khám phá, sáng tạo và kinh nghiệm được tích lũy qua nhiều thế hệ lưu dân sống trên vùng đất mới về công thức chế biến, kết hợp nguyên liệu để tạo ra các món ăn giản dị mà độc đáo, hấp dẫn và bổ dưỡng, góp phần làm cho kho tàng văn hóa ẩm thực của dân tộc càng thêm phong phú.

Người dân Nam Bộ sở hữu một kho tàng kiến thức về thực vật chữa bệnh từ thiên nhiên đáng kể. Trong kho tàng ấy, không chỉ đơn thuần là kiến thức cây nào chữa bệnh gì mà còn hàm chứa cả quy luật tương sinh - tương khắc của tự nhiên được đúc kết một cách mộc mạc, giản dị theo kiểu “*Trời sinh voi ắt sinh cỏ*”. Về điều này, nhà văn Sơn Nam đã viết: “Có câu “bệnh đâu, thuốc đó”. Thuốc đó, là thuốc tại chỗ. Hột đậu khấu trị bệnh sốt rét và biến chứng là bệnh đau gan. Con sốt rét có thể thuyên giảm với dây cóc đắng, dây thần thông uống lâu ngày. Bị rắn độc cắn, kinh nghiệm dạy nên ngồi tại chỗ, quơ tay chung quanh để tìm cò ống, cò cú hoặc rau muống biển mà nhay trong khi chờ thầy. Con rệp hoặc vỏ cây bàng, cây sứ cùi (hoa đại) tạm thời trị nọc rắn. Thầy rắn tới lui trong xóm. Khi sanh đẻ, chặt cây tràm nhỏ, nấu lấy nước mà tắm. Mù cây mù u trị ghè...”[4]

Trong cách ăn, cách mặc của người dân Nam Bộ cũng thể hiện rõ sự điều chỉnh để thích ứng với môi trường thiên nhiên. Do điều kiện tự nhiên đặc thù nóng ẩm, cộng với giao lưu tiếp biến văn hóa, cơ cấu bữa ăn thông thường của người Việt ở Nam Bộ là cơm - canh - rau - cá. Để cân bằng với

khí hậu nóng nực, người Nam Bộ rất ưa ăn canh, nhất là canh chua (giải nhiệt), canh rau đắng và canh khổ qua (tính mát). Người ta biết cách vận dụng quy luật mùa màng, quy luật sinh trưởng của các loài sinh vật, cây trồng để làm thức ăn. Nhà văn Sơn Nam cũng từng viết về điều này như sau: “Về thức ăn, chọn những món “cây nhà lá vườn” tuy là tầm thường nhưng nếu ăn đúng lúc thì quả là phong lưu. Trồng bầu vào tháng 9 âm lịch để rồi khi trái vừa lớn là tới lúc có cá trê, nấu cá trê canh bầu. Vùng ruộng sạ, gạo không ngon nhưng gạo lúa sạ vừa mới gặt nấu cháo trắng ăn với khô cá lóc thì hương vị khó quên được. Nắng hạn, rủ vài người bạn ra giữa đồng... bắt cá lóc thứ to con, đốt gốc rạ và rơm mà nướng trui, chấm muối ớt, nhai thêm vài ngọn lá nghệ bên ao.”[5]

Như vậy, từ việc lựa chọn địa bàn cư trú, phương thức sản xuất đến cách ăn, chữa trị bệnh tật, người Nam Bộ đã tận dụng một cách linh hoạt, sáng tạo nguồn tài nguyên thiên nhiên sẵn có. Đó là một sản phẩm văn hóa độc đáo của vùng đất mới, mà cội nguồn của vấn đề, theo chúng tôi là xuất phát từ triết lý về thái độ ứng xử hòa hợp, gắn bó với thiên nhiên.

4.4 Sự sáng tạo trong cách chế biến các món ăn và triết lý sống năng động

Sự sáng tạo trong văn hóa ẩm thực của người dân Nam Bộ thể hiện ở hai phương diện một là việc chế biến rất nhiều các món ăn khác nhau từ một loại thực phẩm. Hai là từ một món ăn người ta có thể chế biến bằng nhiều loại thực phẩm khác nhau.

Chế biến nhiều món ăn khác nhau từ một loại thực phẩm

Điển hình trong danh mục món ăn của cư dân Nam Bộ đó là món cá lóc. Người miền Nam có thể chế biến ra hơn 20 món khác nhau như: canh chua cá lóc, cá lóc nướng trui, mắm cá lóc, khô cá lóc, cá lóc kho hột vịt, cháo cá lóc, cá lóc chiên cháy...

Do cuộc sống lưu chuyển, nhiều biến động, có khi phải thay đổi công việc làm ăn, thay đổi cả nghề nghiệp (chuyển từ trồng lúa sang đánh bắt thủy,

hải sản, làm nghề thủ công hay đi buôn), phải tiếp xúc với nhiều nhóm người có lối sống khác nhau, nên cư dân vùng này cần phải thay đổi cách sống để thích ứng với môi trường mới. Điều đó giúp họ hình thành nên tính cách của người Nam Bộ, dám nghĩ, dám làm, dám mạo hiểm và dám bỏ đi lề thói cũ, những hủ tục nặng nề trong lối sống cổ truyền để dễ dàng bắt nhịp vào cuộc sống mới. Sự sáng tạo trong cách chế biến các món ăn từ cá lóc hay một số món ăn khác cũng vì nhằm mục đích thích ứng với môi trường. Đó là một phần thể hiện triết lý sống của người dân Nam Bộ.

Một trong những món đồng hành chung với cư dân vùng đất này từ thời khẩn hoang cho đến ngày nay chính là món cá lóc nướng trui. Nó như là một chứng nhân của lịch sử của vùng đất này. Trong mâm cơm khi “cúng việc lề” của người Nam Bộ, họ thường đặt một bát cá lóc nấu ươm, coi như một cách để tưởng nhớ thời khẩn hoang đầy gian khổ và nhớ ơn những bậc tiền hiền đã khai phá vùng đất này. Nhà văn Sơn Nam gọi món cá lóc nướng trui là “*món ăn đậm đà hương vị thời khẩn hoang*”. [9]

Cá lóc nướng trui có cách chế biến rất giản dị nhưng cũng rất độc đáo. Có khi người ta nướng trui cá lóc ngay lúc làm đồng, lúc vừa mới bắt được. Từ họng con cá lóc người ta xỏ vào một thanh tre sau đó cắm đầu còn lại của thanh tre ấy xuống đất. Sau đó, dùng rơm khô có sẵn ngoài đồng ruộng chất lên và đốt. Cá lóc nướng như vậy chín rất đều, thịt cá tươi và giữ lại nguyên chất, thịt cá có độ ngọt và dậy mùi thơm quyện với mùi rơm khô và làm khói mỏng đầy cuốn hút.

Qua cách gọi tên món ăn của người Nam Bộ cũng thấy được phần nào tính sáng tạo trong cách chế biến món ăn. Các yếu tố chiên, nướng, hấp, xào, kho... thường xuyên xuất hiện trong tên gọi món ăn của người dân Nam Bộ. Điều này chứng tỏ người Nam Bộ có nhiều cách thức để chế biến món ăn. Người ta dùng nhiều cách chế biến món ăn để tạo cho người ăn không có cảm giác ngán ăn hoặc nhàm chán khi ăn cùng loại động vật hoặc thực vật, ví dụ, Nam Bộ có rất nhiều ếch nên từ ếch người Nam Bộ đã chế biến nhiều món như:

ếch chiên bơ, ếch dồn thịt hấp, ếch nướng chao, ếch nướng ngũ vị, ếch xào lăn, ếch xào sa tế, ếch xào sả ớt. Hoặc món cơm thì Nam Bộ có cơm chiên, cơm chiên Dương Châu, cơm cuộn lá sen, cơm dừa Bến Tre, cơm gà hấp dừa, cơm gà hấp thỏ hay món gà gồm có các món gà hấp cải bẹ xanh, gà hấp rau răm, gà hấp rượu, gà kho gừng, gà kho sả, gà nướng mọi, gà nấu bia,... Cách thức chế biến món ăn cho thấy người Nam Bộ rất linh hoạt trong cách ứng biến với nguồn sản vật có trong vùng.

Ngoài ra, món ăn của người dân Nam Bộ thường gắn liền với các thực phẩm đến từ thiên nhiên một cách thuần túy như tận dụng các loại rau củ trồng vườn hoặc mọc tự nhiên khắp nơi. Tuy dân dã bình dị nhưng cũng không kém phần sáng tạo, được thể hiện qua cách chế biến món ăn rất đa dạng: có thứ người dân dùng để ăn sống, có thứ dùng để nấu canh, có thứ luộc lên chấm với cá kho, thịt kho, hay nước chấm.

Một món ăn có thể chế biến bằng nhiều loại thực phẩm khác nhau

Ở Nam Bộ, từ một món ăn người ta có thể chế biến bằng nhiều loại thực phẩm khác nhau. Ví dụ như với món kho, người ta thường hay chế biến từ các loại thực phẩm như: cá lóc, cá trê, cá hùn hìn, cá sặc, cá chạch, cá rô, cá lòng rông, gà,... thậm chí có cả món dưa kho. Ngay món kho cũng có nhiều cách kho khác nhau như: kho tiêu, kho tộ, kho quẹt, kho khô, kho mằn, kho riệu...

Một món ăn khác cũng thể hiện nét độc đáo và đậm mê sáng tạo của con người Nam Bộ là món bánh tét. Người Bình Dương, Tây Ninh có bánh tét trộn đậu phộng luộc. Người Đồng Nai có bánh tét hạt điều. Người Sóc Trăng có bánh tét cốm dẹp. Người Tiền Giang có bánh tét nếp than. Người Sài Gòn có bánh tét nhân thập cẩm (đậu xanh, trứng, tôm khô, lạp xưởng, hạt sen...). Người Ba Tri (Bến Tre) có bánh tét bắp non. Người Cần Thơ có bánh tét lá cẩm. Người Phú Quốc bánh tét lá mặt cật...

Tính sáng tạo trong văn hóa ẩm thực của người dân Nam Bộ còn thể hiện ở chỗ dễ dàng tiếp nhận

những món ăn mới của những dân tộc khác và chế biến lại cho hợp khẩu vị của mình.

4.5 Sự giao lưu trong văn hóa ẩm thực và triết lý sống hòa hợp

Nam Bộ là vùng đất mới khai phá, là nơi chung sống của các dân tộc Kinh, Hoa, Khmer, Chăm. Cho nên, trong nhiều mặt của đời sống văn hóa ở vùng này có sự pha trộn và giao thoa lẫn nhau. Ẩm thực là một trong những khía cạnh thể hiện rõ đặc điểm này. Quá trình giao lưu về văn hóa ẩm thực thể hiện rõ một triết lý nhân sinh của người Nam Bộ, đó là triết lý sống hòa hợp.

Thứ nhất, người Nam Bộ rất dễ dàng tiếp nhận món ăn của dân tộc khác.

Mỗi dân tộc khi đến định cư tại vùng đất Nam Bộ đều mang theo ít nhiều văn hóa của khu vực mình, dân tộc mình, trong đó có cả những món ăn. Về khẩu vị trong cách chế biến món ăn: người Hoa thích ăn thịt hơn ăn cá, ăn nhiều mỡ heo, ít ăn canh chua hơn canh mẳn, thích cá biển mẳn chum thịt; người Khmer thích ăn canh xiêm lo nêm mắm bò-hóc thay vì canh chua... nhưng do quá trình cộng cư, mỗi giao lưu chung chạ ngày càng khăng khít hơn nên các món ăn cũng dần dần chuyển hóa giống nhau. Một số món ăn là đặc trưng của dân tộc này được dân tộc kia tiếp nhận, chế biến, sử dụng qua lại như món ăn của dân tộc mình khiến cho nó trở nên phổ biến, trở thành đặc trưng của cả một vùng. Ví dụ, cả ba dân tộc Việt, Hoa, Khmer ở Nam Bộ hầu hết đều thích món mắm và cá kho. Nhiều khi người ta không còn phân biệt món ăn nào là của dân tộc nào, mà thích ăn thì cứ nấu, chứ không cần thiết phải nghĩ đến nguồn gốc của nó. Hay ví dụ như canh chua, cá kho tộ, lẩu mắm... là những món ăn đặc trưng của người Việt. Bún nước lèo, bún mắm, canh xiêm lo... là đặc trưng của người Khmer. Người Hoa thì có các món: heo quay, vịt tiềm, vịt khìa, canh thuốc bắc, hột vịt muối... Nhưng sự phân chia chỉ mang tính chất lý thuyết, bởi trong thực tế, các món ăn này không có giới hạn rõ ràng giữa các dân tộc. Hầu hết người Hoa, người Việt, người Khmer ở Nam Bộ đều ăn như nhau. Khi nhắc đến

các món ăn đặc trưng của vùng Nam Bộ, người ta không nhắc tới nguồn gốc dân tộc của món ăn mà chỉ tập trung vào xem thành phần món ăn và xem cách chế biến và thưởng thức để xem khẩu vị ra sao.

Thứ hai, trong quá trình chung sống, người dân Nam Bộ tiếp nhận món ăn của dân tộc khác và chế biến lại cho hợp khẩu vị của mình.

Sự giao lưu trong văn hóa ẩm thực của các dân tộc ở đây đã làm cho các món ăn ở vùng đất này không ngừng phong phú qua việc tiếp thu rồi chế biến lại, tạo ra hương vị khác. Ví dụ món bún nước lèo của người Khmer là một điển hình. Đây vốn là một món đặc trưng của người Khmer nhưng được cả người Việt và người Hoa ưa thích. Bún nước lèo được chế biến từ tôm, cá nấu nhừ, rồi rĩa bỏ hết xương, nêm vào nước lèo sả, ớt, củ ngải bún được giã nhuyễn, sau đó nêm mắm bò-hóc vào cho đậm đà. Khi ăn thì ăn kèm với các loại rau húng nhùi, húng quế, hẹ, bắp chuối... Cũng là bún nước lèo nhưng qua cách chế biến của người Việt thì các nguyên liệu được thay đổi cho phù hợp với cái “gu” của họ. Người Việt cho thêm tép bóc vỏ, thịt heo quay và một số loại rau khác vào ăn cùng. Những loại rau này đôi khi cũng khác hẳn các loại rau nguyên gốc.

Một số món ăn của người Hoa, các dân tộc Việt, Khmer cũng có sự chế biến lại. Ví dụ như món cháo trắng, hột vịt muối. Khi ăn cháo trắng, người Việt thường ăn kèm với hột vịt muối là dưa mắm và cá cơm hoặc cá lòng tong kho khô... Món heo quay của người Hoa thường được ăn kèm với bánh hời thì người Việt dùng heo quay đem kho lại, nêm thêm gia vị vào mới ăn. Với món vịt tiềm thì người Hoa thường nấu với chanh muối nhưng người Việt thì đem tiềm với cam, cũng ngon không kém.

Món canh chua của người Việt thường được nấu với các loại cá thì người Hoa lại nấu canh chua với gà. Món cá rô kho tộ của người Việt được người Hoa giữ nguyên công thức cũ khi nấu, nhưng họ lại cho mỡ và tiêu nhiều hơn.

Một món ăn khác cũng khá đặc trưng của người Khmer đó là món canh xiêm lo. Canh xiêm lo là một loại canh chua nói chung, được người Khmer nấu với đầu xương cá khô và rau ghém (chuối cây non hoặc bắp chuối). Khi nấu món này người Khmer thường dùng me hoặc com me. Cũng gọi là canh xiêm lo nhưng khi qua tay của các bà nội trợ người Hoa thì lại có cách chế biến khác. Người Hoa vẫn dùng rau ghém và đầu xương cá khô để nấu canh xiêm lo nhưng lại không dùng me hoặc com me. Loại cá khô dùng để nấu món canh này, người Hoa thường dùng loại khô cá sừ, chứ không phải cá lóc như người Khmer.

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. Thông qua việc tìm hiểu cách chế biến một số món ăn của người dân Nam Bộ, ta thấy được sự giao lưu văn hóa trong khâu vị món ăn và triết lý sống hòa hợp, không bài trừ, không cực đoan của người dân Nam Bộ.

Mặc dù rất phóng khoáng trong ăn uống nhưng người Nam Bộ cũng biết cách ăn no lo xa, cất trữ lương thực vào những mùa khó khăn. Trong những mùa nước nổi, đánh bắt được nhiều cá, tôm, người dân Nam Bộ thường phơi khô hoặc làm mắm để dành ăn dần trong năm. Riêng mắm đã có một danh sách dài đáng kể: mắm cá lóc, mắm cá sặc, mắm cá chột, mắm còng, mắm ba khía, mắm ruốc,... và chỉ với mắm, người Nam Bộ cũng có nhiều cách ăn khác nhau: mắm sống, mắm kho, mắm chung, và đặc biệt là lẩu mắm.

4.6 Những triết lý nhân sinh khác trong văn hóa ẩm thực Nam Bộ

Ngoài những triết lý nhân sinh tiêu biểu đã được chỉ ra ở trên, trong đời sống văn hóa ẩm thực Nam Bộ còn chứa đựng nhiều triết lý nhân sinh tốt đẹp khác. Các món ăn Nam Bộ không chỉ rất ngon, có

giá trị dinh dưỡng mà còn có tính thẩm mỹ cao, có giá trị hướng về lịch sử văn hóa, nguồn cội. Ví dụ, không phải ngẫu nhiên mà người dân Nam Bộ gọi cái lẩu là cù lao, bởi hình dáng của nó tương thích với địa hình cù lao thực thụ nên mới có tên gọi như vậy. Giữa cái lẩu có một phần nhô lên dùng để than, xung quanh là nước, trong nước có cá tôm, rau cải... thật không khác gì hình dạng cù lao ngoài đời thực. Qua đó cũng thấy rằng ý niệm sông nước Nam Bộ đã ăn sâu vào tiềm thức của người dân Nam Bộ.

Trước đây, trong mâm cỗ cưới của người Nam Bộ thường có một món ăn rất cao quý, đó là món *Giang Nam dã hạc*. Món ăn này được chế biến hoàn toàn theo phong cách của người Việt ở phương Nam. *Giang Nam dã hạc* - Nghĩa là con chim hạc đậu trên cánh đồng Giang Nam (tỉnh ở phía Nam sông Dương Tử của Trung Quốc, nơi có đồng ruộng phì nhiêu giống miền Tây Nam Bộ của nước ta). Ở nước ta có thời kỳ gọi món này là *Kim kê bát bửu* hay *Phượng Hoàng bát trân*, nghĩa là con gà vàng hay con phượng hoàng với tám món quý.

Trên chiếc đĩa bần là một con gà mái tơ được quay vàng, dưới bụng gà là những thức ăn đi kèm như trứng, tôm cua càng, cua biển óc heo, ruột gan heo, chim sẻ lạp xương, thịt khô, nấm măng tre. Trên lớp măng là một lớp gồm tám quả trứng, có thể hơn, tùy theo số thực khách trong mỗi bàn tiệc gọi là trứng non, được làm bằng hợp chất gồm thịt sấy khô băm nhuyễn, lạp xương xắt hạt lựu, thịt cua biển xé nhỏ, củ hành, nấm rơm hoặc nấm mèo, thêm gia vị vừa ăn rồi vo viên thành hình quả trứng gà nhỏ, được quán chung quanh một đoạn ruột heo làm sạch, xong đem chiên vàng. Tiếp đến là một lớp măng, một lớp trứng nữa nhưng lần này là trứng già, được làm bằng tôm càng băm nhuyễn trộn với củ năng xắt nhỏ và bột mỳ, vo viên và cũng quán ruột heo, đem chiên giòn. Lại một lớp măng, một lớp trứng nữa, nhưng lần này là trứng lộn, làm bằng gan heo băm nhỏ trộn cùng đậu đen, mè, tương hột, nước cốt dừa, lá chanh hoặc lá rau răm và óc heo, cũng vo viên và cũng cuốn ruột heo rồi đem chiên vàng. Đã có

trứng lộn ắt phải có trứng nở con. Lốp trứng trên cùng chính là trứng nở, hay trứng khè mò mà để tạo thứ trứng này người ta lấy vỏ trứng đã rửa sạch, mở một cái lỗ vừa đủ cho vào một con chim sẻ hay chim đồng dộc đã chiên vàng. Trứng khè mò cũng ăn kèm với măng tre. Khi trang trí, con gà được đặt theo tư thế xòe cánh trùm hết số trứng bên dưới, giống như đang ấp trứng. Điều này vừa ngụ ý đã có đám cưới ắt sẽ sinh con, mà số trứng nhiều như vậy là biểu trưng cho hạnh phúc sum vầy và sung túc, cách trang trí món ăn cũng hàm chứa một lời chúc phúc cho đôi trẻ.

Đặc biệt, trong đám cưới, người Nam Bộ dù nghèo khó hay giàu sang cũng tránh nấu những món như canh chua, canh đắng hay món mắm. Lý do đơn giản: ngày cưới người ta kỵ những thứ gì gọi lên đắng cay, chua chát và hôi hám (mắm dù ngon nhưng vẫn là món nặng mùi). Tương tự, cá lóc nướng trui dù là một trong những đặc sản chỉ miền Nam mới có, nhưng cũng không bao giờ có mặt trong bữa tiệc, cưới hỏi, trong khi cá hấp thì có. Người ta kiêng bởi hình ảnh con cá nướng trui tượng trưng cho sự cháy xém đen đui.

Một món ăn cũng chứa đựng những triết lý nhân sinh tốt đẹp của người dân Nam Bộ đó là món bánh tét. Món này thường được nấu vào ngày cuối cùng trong năm được đặt nơi uy nghi trang trọng nhất trên bàn thờ gia tiên đêm giao thừa. Bánh có đôi có cặp chứ không buộc túm thành chùm như bánh dứa, bánh ú. Dưới lớp áo sặc sỡ của bánh trái mùa xuân là giá trị nguồn cội, cái cốt lõi trong đạo lý tình người của dân tộc. Bánh chưng, bánh tét như là sợi dây kết nối thời gian, xuyên phá không gian, bắt chập giai tầng xã hội trong cộng đồng dân cư Nam Bộ. Đó cũng là biểu hiện chung về triết lý cội nguồn của dân tộc Việt Nam.

5. NHỮNG YẾU TỐ ẢNH HƯỞNG VĂN HÓA ẨM THỰC VÀ SỰ HÌNH THÀNH TRIẾT LÝ NHÂN SINH CỦA ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI DÂN NAM BỘ

Nam Bộ là khu vực được hình thành do phù sa của hai con sông Cửu Long và Đồng Nai bồi đắp. Là địa bàn cộng cư của nhiều tộc người⁽¹⁾ và

thành phần dân cư đến từ nhiều vùng miền khác nhau⁽²⁾. Trước kia, Nam Bộ từng là nơi tồn tại của nền văn hoá Óc Eo do người Indonesian và nhiều lớp người ngoại nhập tạo nên từ thế kỷ thứ I đến thế kỷ thứ VIII. Là nơi có vị trí thuận lợi trên con đường giao thông quốc tế, nơi tiếp xúc và giao lưu với nhiều nền văn hóa khác nhau như Ấn Độ và Phương Tây.

Với đặc trưng về địa hình, vùng đất này được mệnh danh là xứ sở của văn minh kênh rạch với hệ thống sông ngòi, kênh mương chằng chịt, có tới 5700 km đường kênh mương⁽³⁾ và một thiên nhiên hoang dã đầy hiểm nguy⁽⁴⁾ “*muối kêu như sáo thổi, đũa lênh tựa bánh canh*” nhưng cũng rất nhân từ và hào phóng. “*Đồng Tháp Mười cò bay thẳng cánh, nước Tháp Mười lóng lánh cá tôm*” là những câu ca dao xưa của Việt Nam nói về địa hình và sự trù phú của vùng đất này. Nhà thơ Lê Anh Xuân cũng khái quát “*Đầu trời ngát đỉnh Hà Giang, Cà Mau cuối đất, mỡ màng phù sa*”. Vừa mang đặc trưng của khí hậu nhiệt đới gió mùa lại chịu ảnh hưởng của khí hậu xích đạo nên khí hậu của vùng có sự đặc biệt riêng. Một năm chỉ có hai mùa, một mùa mưa và một mùa khô. Nền nhiệt ẩm phong phú, ánh nắng dồi dào, nhiệt độ cao. Vị thế địa văn hóa này tạo cho vùng có được những đặc trưng riêng về văn hóa, ảnh hưởng đến việc hình thành các nếp sống và quan niệm, tư duy và tính cách của người dân nơi đây. Bởi văn hóa là do con người sáng tạo nên trên cơ sở những điều kiện cơ bản của môi trường xung quanh như môi trường tự nhiên và môi trường xã hội.

Trong quá trình định cư, con người đã dựa vào tự nhiên, dùng mọi phương cách khác nhau để chinh phục và sống hòa hợp với tự nhiên. Như Trần Ngọc Thêm đã từng nhận định “*trong việc ứng xử với môi trường tự nhiên: những gì có lợi cho mình thì con người hết sức tranh thủ tận dụng, còn những gì có hại thì phải ra sức ứng phó. Việc ăn uống là thuộc lĩnh vực tận dụng môi trường tự nhiên.*” Văn hóa ẩm thực Nam Bộ thể hiện rõ văn hóa tận dụng và ứng xử hài hòa với môi trường. Chuyên gia ẩm thực Nguyễn Thị Diệu Thảo cũng nhận định: “Trong sự lựa chọn của con người, ta

có thể thấy rõ một điều rằng con người luôn luôn tận dụng hết tất cả các sản phẩm của thiên nhiên vào trong món ăn. Những nguồn thực phẩm tưởng chừng như hoang dại, bỏ đi nhưng con người đã làm cho nó trở thành nguồn thực phẩm hữu dụng, và hơn thế nữa còn đem lại mùi vị đặc trưng của từng món ăn, tạo ra nét riêng cho từng món ăn...”[8].

Ngoài ra, được thiên nhiên ưu đãi nhiều sản vật, là vùng đất “làm chơi ăn thiệt” nên cuộc sống của người dân nơi đây có phần thoải mái, ít phải đua chen và cực nhọc. Ẩm thực Nam Bộ nhìn bề ngoài có vẻ dân dã, mộc mạc nhưng đó là một khía cạnh của văn hóa chứa đựng những triết lý nhân sinh sâu sắc của người dân miền sông nước.

Món ăn của Nam Bộ rất phong phú, đa dạng đó cũng chính là kết quả của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực của nhiều tộc người và khu vực khác nhau. Môi trường văn hóa - xã hội và lối sống hòa đồng là điều kiện thứ hai góp phần hình thành nên những triết lý nhân sinh trong ẩm thực của người dân Nam Bộ.

6. KẾT LUẬN

Ứng xử trong ăn uống tạo nên văn hóa, là văn hóa ẩm thực. Trong văn hóa ẩm thực chứa đựng những triết lý nhân sinh của con người. Mỗi vùng miền có những đặc trưng riêng về văn hóa, có mỗi tộc người, mỗi dân tộc, dân cư của mỗi miền lại có những triết lý riêng của họ. Triết lý nhân sinh thực chất là quan điểm, quan niệm của con người về chính con người và cuộc sống của họ. Là sự phản ánh những ứng xử của con người trước thế giới xung quanh của mình. Cũng có khi đó là tâm tư tình cảm, ước mơ, khát vọng, lý tưởng sống của con người. Các triết lý được đưa ra và đúc kết có tác dụng định hướng, làm phương châm hành xử của con người trong cuộc sống để hướng tới những giá trị tốt đẹp.

Thông qua việc tìm hiểu đời sống văn hóa ẩm thực của người dân Nam Bộ, chúng ta biết được phần nào về tính cách, con người, quan niệm và tâm tư, tình cảm của những con người miền sông nước chân phương mộc mạc. Trước thiên nhiên nhân từ bao dung, khoan đãi cho nhiều sản vật, con người cũng bình hòa, sống phóng khoáng,

biết quý trọng tự nhiên và cru mang người khác, tiếp đãi thịnh tình mà không hề tính toán thiệt hơn. Trước thiên nhiên khắc nghiệt, con người biết dựa vào nhau để chống chọi, cùng giúp đỡ nhau từng mớ rau xanh, nắm lá chuối khô, mang hết lòng dạ ra để đối đãi với nhau. Trong môi trường có nhiều thành phần dân cư và tộc người có nguồn gốc khác nhau, họ biết cách sống chan hòa, cởi mở và thích nghi để cùng tồn tại. Các món ăn của quê hương xứ sở được chế biến theo cách của người dân vùng sông nước.

Có thể nói, ẩm thực là một khía cạnh phản ánh rõ nhất quan niệm sống của con người Nam Bộ. Không sai khi có người nhận xét rằng, ẩm thực Nam Bộ như một cô gái thôn quê, không cần trang điểm vẫn đẹp, vẫn hấp dẫn và làm say lòng người. Đại văn hào Balzac cũng từng nói: món ăn, xét bề ngoài, chỉ là cái đích của sự thỏa mãn vật dục nhưng khi đi sâu tìm hiểu ta vô cùng ngạc nhiên thấy nó biểu hiện trình độ văn hóa vật chất thì rất ít, nhưng biểu hiện trình độ văn hóa tinh thần của dân tộc thì rất nhiều.

Ở nước ta ngày nay và Nam Bộ nói riêng, ẩm thực không chỉ là cái sự thỏa mãn chuyện đói no của con người mà đó còn là một thú vui, một nghệ thuật, một kho tàng tri thức dân gian và chứa đựng trong đó cả tư tưởng, tình cảm, lối sống, quan niệm, tính cách của con người. Đề tài về văn hóa ẩm thực của người dân Nam Bộ đã được nghiên cứu khá nhiều nhưng vẫn luôn hấp dẫn đối với các nhà nghiên cứu, bởi càng khám phá, càng thương thức thì càng thú vị và bị cuốn hút.

Triết lý nhân sinh trong văn hóa ẩm thực của người dân Nam Bộ được thể hiện rõ nét và sâu sắc trong quan niệm về ăn uống trong đời sống thường ngày và lễ tết của người dân nơi đây. Người Nam bộ có lối ăn uống giản dị tựa như lối sống đời thường của họ; luôn hậu đãi với khách trong ăn uống bằng tất cả tấm lòng và sự phóng khoáng; món ăn và cách ăn vô cùng sáng tạo nhờ tính năng động và khả năng dễ thích nghi với môi trường; thường hay coi việc ăn là để duy trì sự sống và đó là một trong những điều khoái nhất của con người (khoái khẩu), đồng thời họ dễ chấp nhận và tiếp thu tinh hoa ẩm thực từ bên ngoài

vào để làm giàu cho vốn văn hóa ẩm thực của mình. Những quan niệm, triết lý ấy được lồng ghép thể hiện trong cách chế biến, lựa chọn nguyên liệu, gia vị, cách bày biện, trang trí và thời gian, thời điểm ăn uống, cách thưởng thức, văn hóa giao tiếp trong bữa ăn của họ. Có thể nói, ẩm thực là nơi giúp con người kết nối tình cảm với nhau và thể hiện tấm chân tình của mình với mọi người. Những triết lý nhân sinh trong đời sống văn hóa ẩm thực Nam Bộ tuy chân phương, mộc mạc mà đậm tình, đậm nghĩa.

CHÚ THÍCH

(1) Chủ nhân của vùng đất này là các tộc người chủ yếu như: Chăm, Hoa, Khơme, Việt và một số tộc người rải rác khác như: Mạ, Xiêng, Choro, Mnông.

(2) Theo dẫn liệu của Sơn Nam thì những lưu dân đầu tiên đi khai phá vùng đất mới bao gồm: những người có vật lực ở xứ Quảng Nam, Quảng Ngãi bỏ tiền ra mộ dân nghèo đi khẩn đất; những người trốn tránh binh dịch hoặc những tù nhân bị lưu đày; những người nông dân nghèo khổ do không chịu nổi sưu cao thuế nặng và sự áp bức của giới địa chủ hay sự nguy hiểm chết chóc của chiến tranh Trịnh - Nguyễn; những người dân hưởng ứng phong trào khẩn hoang của chúa Nguyễn... [Sơn Nam, *Đồng bằng sông Cửu Long - nét sinh hoạt xưa*, Nxb TP.HCM, 1985, tr.11]

(3) Theo GS. Lê Bá Thảo

(4) Có tư liệu viết: vào khoảng thế kỷ 13, vùng đất này cũng còn khá hoang sơ, bí hiểm. Một sứ thần nhà Nguyên khi đi ngang qua vùng đất này để bang giao với Ăngco đã viết trong Chân Lạp phong thổ ký của mình về vùng đất này như sau: “*bắt đầu từ Châu Bồ (Vũng Tàu đến Gò Công) khắp nơi rậm rạp, các dải rừng thấp xen kẽ với những dòng sông chảy dài hàng trăm dặm, các loài cây cỏ thụ um tùm đan kết với các loại dây mây chằng chịt... Khắp nơi vang tiếng chim hót, tiếng thú kêu... Trên các dải đồng hoang, hàng*

trăm ngàn trâu rừng tụ họp thành bầy, đàn...” [Bản dịch của Lê Hương, Ki nguyên mới, NXB Sài Gòn, 1973, tr.80]

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Trần Văn Đoàn (2005), *Triết lý Việt trong nền văn hóa ẩm thực*, Hội thảo thường niên của viện Triết đạo, Washington, D.C.
- [2] Trịnh Hoài Đức (1972), *Gia Định thành thông chí*, Nxb. Nha văn hóa, Sài Gòn.
- [3] Xuân Huy (sưu tầm và giới thiệu) (2004), *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, bản thứ hai. Nxb. Trẻ, TP. HCM.
- [4] Sơn Nam (2015), *Đất Gia Định - Bến Nghé xưa và người Sài Gòn*, Nxb. Trẻ, TP. HCM.
- [5] Sơn Nam (2015), *Nói về miền Nam, cá tính miền Nam và thuần phong mỹ tục Việt Nam*, Nxb. Trẻ, TP.HCM.
- [6] Trần Đăng Sinh (2016), “*Triết lý nhân sinh của người Việt trong văn hóa giỗ, Tết*”, Triết lý nhân sinh trong văn hóa Việt Nam, Nxb Lý luận chính trị, Hà Nội, tr.275-285.
- [7] Lê Phương Thanh (2017), *Triết lý nhân sinh trong văn hóa ứng xử của người dân Nam Bộ*, Luận văn thạc sĩ Triết học, ĐH Sư Phạm Hà Nội.
- [8] Nguyễn Thị Diệu Thảo (2013), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam và thế giới*, Đại học Sài Gòn.
- [9] Võ Văn Thành (2013), *Văn hóa Nam Bộ qua cái nhìn của Sơn Nam*, Nxb. Trẻ.
- [10] Trần Ngọc Thêm (2014), *Văn hóa người Việt vùng Tây Nam Bộ*, Nxb. Văn hóa văn nghệ, TP.HCM.
- [11] Ngô Đức Thịnh (2002), *Văn hóa vùng và phân vùng văn hóa Việt Nam*, Nxb. Trẻ.
- [12] Viện Ngôn ngữ học (1988), *Từ điển tiếng Việt*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội.