ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG CỦA DÂN TỘC NHẬT Ở SHIZUOKA

HOÀNG MINH LỢI*

Shizuoka là vùng lãnh thổ mà ngoài những điểm chung của văn hóa Nhật Bản còn có nét độc đáo của địa phương này. Tìm hiểu ẩm thực truyền thống nơi đây (từ góc độ Nhân học - Văn hóa) sẽ góp phần hiểu biết đầy đủ hơn về văn hóa Nhật Bản truyền thống, đồng thời thấy được những sắc thái văn hóa mang tính địa phương của cộng đồng người Nhật ở Shizuoka. Hơn nữa, qua ẩm thực truyền thống còn cho thấy mối quan hệ giữa con người với tự nhiên, giữa người với người được biểu hiện thông qua những yếu tố như nguyên liệu, cách chế biến, chế độ ăn uống, nghi lễ, phong tục, tập quán liên quan, sự biến đổi... Đương nhiên, yếu tố truyền thống của ẩm thực luôn là ưu tiên hàng đầu trong việc tìm hiểu song không vì thế mà xem nhẹ sự biến đổi (tốt, xấu) theo thời gian bởi tất cả những điều đó luôn gắn với sự phát triển văn hóa - xã hội của một dân tộc.

I. Ăn (Taberu)

1. Nguyên liệu và cách thức chế biến.

Nguồn nguyên liệu dùng để chế biến thành các món ăn của dân tộc Nhật ở Shizuoka xét đến cùng hầu hết từ nguyên liệu thực vật (thuộc loại cây trồng, cây bán hoang dại và hoang dại) và nguyên liệu động vật (động vật nuôi, động vật hoang dã). Từ các nguồn nguyên liệu này, người Nhật ở Shizuoka chế biến thành các món ăn chính và món ăn phụ được biểu hiện rõ nhất trong các bữa ăn. Ở Shizuoka trước kia, lương thực chính là mạch (Mugi) (đại mạch, tiểu mạch) và gạo (Kome) còn lương thực phụ là ngũ cốc và các loại khoai. Trong các món ăn chế biến từ mạch và gạo có thể thấy nổi bật nhất là cơm (Gohan), xôi (Okowa, Kowameshi), cháo (Kayu) và bánh (Mochi), còn từ lương thực phụ là bánh và nhiều loại mì. Menrui là tên gọi chung để chỉ các loại mì song để phân biệt cụ thể còn có những tên gọi khác. Chẳng hạn, đều làm từ bột lúa mì nhưng để phân biệt loại mì sợi to người ta gọi là Udon, loại sợ nhỏ là Somen. Trong khi đó, loại sợi mì làm từ kiều mạch gọi là Soba. Mì ăn liền cũng làm từ bột lúa mì nhưng xuất hiện thời gian sau này với rất nhiều chủng loại nên có tên gọi chung là Ramen.

Lương thực phụ mà chủ yếu là các loại khoai (Imo), ngoài ra còn có ngô (Tomorokoshi), kê (Hie), cao lương (Kiwa)... Ngô, khoai hầu hết chế biến theo cách luộc, nướng hoặc giã bột làm nhiều loại bánh, trong đó có cả bánh ngọt. Tuy là lương thực phụ song chúng có vai trò rất quan trọng trong cuộc sống của người Nhật ở Shizuoka nhất là vào thời kỳ giáp hạt, mùa màng thất bát xưa kia.

* Nghiên cứu viên, Viện Nghiên cứu Đông Bắc Á

Như vậy, nguồn nguyên liệu phong phú, đa dạng bao nhiêu thì cách chế biến cũng phong phú, đa dạng bấy nhiêu nhưng xét đến cùng, để chế biến món ăn, thức ăn từ các nguồn nguyên liệu này người ta sử dụng 3 phương thức chủ yếu là: chế biến qua lửa, chế biến không qua lửa và kết hợp giữa hai phương thức này. Chế biến qua lửa là phương pháp dùng nhiệt năng làm chín thức ăn được người Shizuoka áp dụng nhiều cách thức như: nướng, luộc, nấu, hấp, đồ, xào, rán, rang... Chế biết không qua lửa là phương pháp làm sạch, muối hoặc làm lên men nguyên liệu với cách thức chủ yếu như: làm sống, làm gỏi, dầm giấm, ủ lên men, làm chua... Kết hợp giữa hai phương thức trên là một số cách thức như làm tái, làm ghém, làm tương...

2. Chế độ ăn

a. Trong ngày thường

Bữa ăn hàng ngày của người Nhật ở Shizuoka trước kia thường có cơm (chủ yếu là mạch hoặc gạo độn mạch) và một vài món phụ khác có nguồn gốc thực vật (các loại rau, dưa muối, rong, tảo biển, đậu phụ, tương...), động vật (cá, các loài nhuyễn thể, tôm, cua). Các món phụ có nguồn gốc động vật không được sử dụng nhiều nếu có chỉ là hải sản sông, biển. Như thế, cơ cấu bữa ăn chủ yếu của người dân là cơm + rau + cá, trong đó cơm là thành tố quan trọng nhất. Trong ngày gồm có hai bữa chính (bữa trưa, bữa tối) song tùy theo từng nơi hay theo mùa, vụ mà bữa phụ có thể từ 2 - 3 bữa, thường thì có hai bữa phụ là bữa sáng và bữa nửa buổi chiều.

Trong các bữa ăn chính, về cơ bản gồm có món chính là cơm, canh tương (Misoshiru) cùng với 1 - 2 món phụ khác. Món canh tương hầu như có mặt trong bữa ăn chính của các gia đình. Món canh này là từ tương đặc khi ăn đổ trực tiếp nước sôi vào hoặc nấu chín với nước cùng các phụ gia khác như đậu phụ, rong, tảo biển, vài con trai, sò, hành tươi, vài miếng khoai v.v... Chính sự kết hợp này tạo nên món canh rất ngon và có mùi vị đặc trưng. Món phụ nếu có nguồn gốc động vật thì thường là cá. Món phụ có nguồn thực vật thường là món kho từ các loại rau củ quả có thể là khoai sọ, củ cải trắng, cà rốt, Konnyaku (một loại củ xay giã thành bột rồi cô đặc, cắt miếng có mầu nâu, không mùi vị ăn hơi dai...) hoặc đậu tương hầm với cà rốt và rong, tảo biển (Kombu) nêm xì dầu và đường. Món phụ khác có thể là Natto (đậu tương ủ lên men), đậu phụ luộc, hoặc các món ướp đường và giấm. Ngoài các món chính, phụ trên không thể thiếu món dưa muối (Tsukemono) được làm từ các loại rau củ quả (củ cải trắng, rau cải thảo, cà rốt, ngó sen, quả mơ v.v...). Các món gia vị như xì dầu (Shoyu), mù tạt (Wasabi) hòa với món cá gỏi cũng thường thấy trong các bữa ăn.

Ở các bữa phụ, cơm không phải lúc nào cũng có mà thay vào đó là các món làm từ ngô, khoai. Điểm dễ nhận thấy là trong các bữa ăn không thể thiếu đậu tương (Daizu) và các sản phẩm chế biến từ loại nguyên liệu này như tương đặc (Miso), đậu phụ (Tofu), đậu tương ủ (Natto)... Từ đậu phụ lại có thể chế biến được nhiều món khác như đậu tươi, đậu rán, đậu kho, đậu bóp với rau... hoặc là

nguyên liệu phụ trợ quan trọng trong nhiều món ăn khác. Có giá trị cao như vậy nên đậu tương được ví là "thịt từ vườn rau". Một món ăn rất đặc biệt làm từ đậu tương là Natto với cách thức đậu tương luộc chín rồi đem ủ với một loại nấm men (tên gọi Natto) cho lên men. Kết quả sẽ cho một chất sợi dẻo nhừa nhựa kết dính các hạt đậu với nhau gọi là Nattokinase. Natto ăn với cơm hoặc trộn kèm với vài lát hành sống, trứng gà sống để lên trên cơm rồi ăn. Là món ăn trong quan niệm là rất bổ sung không phải "dễ ăn" với nhiều vùng (vùng Kansai phía Nam Nhật Bản chẳng hạn hầu như không ăn món Natto) bởi tập quán và mùi vị đặc trưng của nó. Cùng với Natto, bữa ăn truyền thống cũng thường có món cá khô ướp muối, phơi nắng, đem nướng trước khi ăn gọi là món Himono.

Trong chế độ ăn uống của người Nhật ở Shizuoka, ngoài hải sản thì rau chiếm vị trí đặc biệt quan trọng trong bữa ăn hàng ngày.

Càng lùi xa về quá khứ thì có lẽ là rau chứ không phải hải sản là món ăn chủ đạo sau cơm trong bữa ăn. Một loại nguyên liệu khác rất đặc biệt thường được sử dụng trong các bữa ăn ở Shizuoka đó là các loại rong, tảo biển. Đương nhiên, mỗi loại rong, tảo được chế biến thành các món ăn như thế nào là phụ thuộc vào tập quán, thành phần, mùi vị, chất lượng của chúng. Do đó, rong, tảo biển có thể chế biến riêng biệt hoặc kết hợp với các nguyên liệu khác để làm món ăn. Theo quan niệm, chất nhớt trong rong, tảo biển có tác dụng có thể giúp loại bỏ những độc tố trong ruột. Rong, tảo biển tham gia vào các món kho, món canh nhằm tạo nên hương vị đặc biệt hơn. Đặc biệt, chúng được chế biến theo cách luộc, giã nhỏ mịn rồi cán mỏng sấy khô cắt thành lát để ăn trực tiếp hoặc gói cơm nắm như món Sushi cơm chẳn hạn.

Nhìn chung, thành phần thức ăn phụ thuộc khá lớn vào mùa vụ bởi vậy yếu tố mùa vụ hay sự chuyển mùa, giao mùa cũng ảnh hưởng nhiều đến cơ cấu món ăn và bữa ăn. Việc ăn uống theo mùa không chỉ bởi thực phẩm ngon nhất khi chúng được thu hoạch đúng mùa vụ mà đã trở thành tập quán, yếu tố tâm lý của người dân. Qua bữa ăn, người ta có thể vừa thưởng thức những gì tinh túy nhất của món ăn vừa cảm nhận sâu sắc sự đổi thay rõ ràng của thời tiết trong năm. Điều dễ nhận thấy là thực phẩm về mùa xuân, mùa hạ dồi dào, phong phú hơn các mùa khác nên món ăn cũng đa dạng hơn. Mùa đông, thực phẩm rau củ quả tươi không phong phú lắm song nguồn nguyên liệu dự trữ khô, sấy, hấp không phải là hiếm. Chính vì vậy, các món kho, ninh kết hợp các nguyên liệu chiếm vị trí chủ đạo trong các bữa ăn và ăn nóng là ưu tiên quan trọng nhất của các món ăn này.

b. Trong những dịp đặc biệt

Bữa ăn thường ngày và trong các dịp đặc biệt (như lễ hội, ngày Tết, cưới xin, tang ma...) ở Shizuoka về cơ bản có hai hình thức đó là: mọi người ăn cùng mâm hoặc không ăn cùng mâm. Hình thức thứ nhất, các món bày chung không phân biệt quá cụ thể từng món cho mỗi cá nhân và bữa ăn như vậy thường thấy ở các gia đình nhất là trong hai bữa ăn chính. Hình thức thứ hai, thức ăn được bày biện cho mỗi người trong một mâm riêng, bữa ăn như vậy thường trong các dịp lễ

hội, cưới xin, tang ma. Điểm chung của cả hai hình thức là các món ăn không bố trí theo cách món nọ tiếp món kia mà ăn các món cùng lúc. Cách phân chia vị trí trong bữa ăn cũng được áp dụng ở các gia đình và đặc biệt chặt chẽ trong các dịp đặc biệt bởi khi đó vị trí ngồi ăn nghiêm ngặt căn cứ vào tuổi tác, địa vị, chủ khách để áp dụng khác với ngày thường, những bữa ăn trong các dịp đặc biệt bao giờ cũng sang trọng, thịnh soạn hơn qua số lượng các món ăn, cách bày biện, món ăn đặc trưng v.v... Chẳng hạn trong dịp Tết, những món ăn khác với ngày thường thể hiện qua một số món ăn đặc trưng, tiêu biểu... Ngoài các món khai vị như cá sấy khô tẩm đường và nước tương, đậu đen luộc, tẩm đường... thì không thể thiếu món canh thập cẩm. Thành phần của món này rất đa dạng với các loại rau, củ, quả (khoai sọ, cà rốt, củ cải trắng, cải lá, đậu Hà Lan...), thịt động vật nuôi, hải sản, rong, tảo... Những thành phần cụ thể của món này có thể thay đổi tùy theo từng nơi và mỗi gia đình song không thể thiếu món bánh dày (Mochi) làm từ gạo nếp. Những miếng bánh này còn được thái miếng nướng cho đến khi chúng có mầu hơi nâu rồi cho vào món canh thập cẩm đó.

Ngoài các món khai vị và canh thập cẩm, món ăn chính trong ngày Tết thường là hải sản được sử dụng nhiều trong các gia đình ở Shizuoka.

Tóm lại, ẩm thực trong các dịp đặc biệt có nhiều điểm khác với ngày thường biểu hiện qua các món ăn đặc trưng, cách bày biện, nghi thức trước trong và sau ở những dịp này. Song, trong giới hạn của bài viết này, những món ăn dịp Tết được xem như đại diện, còn trong các dịp đặc biệt khác sẽ được trình bày trong một chuyên đề khác khi có cơ hội.

II. Thức uống và đồ hút.

1. Thức uống (Nomimono).

Nguồn nước dùng trong ăn uống tùy theo điều kiện địa lý tự nhiên của mỗi vùng, địa phương sẽ được người dân sử dụng thích hợp với cuộc sống của mình. Ở Shizuoka hầu hết các nguồn nước đều được sử dụng đó là nước sông, suối, ao, hồ, nước giếng và cả nước mưa. Xưa kia, nước lã cùng với một số nước cây quả được xem là đồ uống tự nhiên của người dân. Suối nước nóng (Onsen) có nhiều ở Shizuoka, nguồn nước này cũng được sử dụng song chủ yếu vì mục đích trị bệnh, dưỡng sức khỏe hơn là vì giải khát.

Trong các đồ uống đã chế biến không thể không đề cập tới là rượu (Sake) và trà (Ocha). Sake là một loại rượu Nhật Bản được cất từ gạo song thực ra trước kia loại rượu nếp ủ có vị ngọt rất phổ biến ở Shizuoka. Loại rượu này không qua trưng cất mà chỉ ủ với men tạo thành rượu được sử dụng nhiều trong các dịp đặc biệt. Rượu trưng cất từ gạo có thể được phổ biến rộng rãi hơn về sau, song không chỉ là đồ uống thông thường mà còn bao hàm ý nghĩa xã hội, tôn giáo. Thật vậy, với quan niệm rượu có thể tẩy uế, rửa sạch tội lỗi và đưa đến sự thanh khiết cả thể xác và tâm hồn nên luôn có mặt trong các lễ hội, nghi lễ tôn giáo. Trong những dịp này, rượu là vật phẩm cúng các thần theo nghi lễ Thần đạo (Shinto) ngoài việc thể hiện lòng thành, sự cảm tạ còn bao hàm cách thức giáo

tiếp, gần gũi với thế giới thần linh. Ngoài ra, rượu là thức uống không thể thiếu trong cưới xin, yến tiệc, tang ma... bởi ngoài tính chất lễ nghi còn bao hàm sự giao tiếp con người - thần linh, con người - con người, tất cả nhằm hiển thị nhiều mối quan hệ xã hội trong đó. Cụ thể, đó còn là sự mong ước tốt đẹp, may mắn của con người (trong lễ hội), lòng chung thủy (trong cưới xin cô dâu, chú rể cùng uống Sake), tẩy trừ tai họa, sự siêu thoát sau khi chết (trong tang ma) hay cầu mong sự phù hộ may mắn, hạnh phúc, loại trừ tai ương (trong thờ cúng tổ tiên) v.v...

Rượu cất từ gạo được sử dụng phổ biến với những mục đích khác nhau, do đó cách thức uống rượu cũng không hoàn toàn giống nhau. Một trong những cách uống rượu được xem là tập quán truyền thống đó là rượu phải được hâm nóng rồi mới uống. Với các cách khác, rượu có thể được rót ra bát, chén rồi uống, nhưng cách uống rượu hâm nóng buộc phải tuân thủ những qui tắc chung. Hầu hết rượu hâm nóng được đựng trong các bình nhỏ bằng gốm, sứ gọi là Tokkuri. Sau đó, rót rượu vào một cái tách rất nhỏ (Sakazuki) để uống nhưng nếu từ hai người trở lên, rượu trong chén phải do người cùng uống rót cho. Người được rót rượu phải nâng chén của mình cho người rót rượu, sau đó cùng với lời cảm ơn, lại rượu vào chén của người vừa tiếp rượu cho mình cùng với những nghi thức như vậy. Đương nhiên, người có vị trí, tuổi tác thấp hơn phải rót rượu hơn là được nhận rượu. Những qui tắc này không chỉ là thưởng thức rượu mà còn biểu thị mối quan hệ con người trong xã hội.

Ngoài rượu, một loại đồ uống có cồn khác là bia tuy mới xuất hiện ở Nhật Bản từ thời Minh Trị (1868 - 1912) song cũng mau chóng trở thành thức uống khá phổ biến và được sử dụng trong ngày thường cũng như các dịp đặc biệt... và theo thời gian trở thành một bộ phận trong ẩm thực truyền thống của Nhật Bản nói chung, Shizuoka nói riêng.

Một loại thức uống truyền thống khác ở Shizuoka không thể không đề cập đến đó là trà. Tuy chưa xác định thời gian chính xác cụ thể cây chè xuất hiện ở Shizuoka từ bao giờ song cần biết rằng đây là một trong những vùng sản xuất trà nổi tiếng nhất của Nhật Bản cả về số lượng và chất lượng. Có khá nhiều loại trà nhưng cách chế biến truyền thống là hấp lá chè non, chà lại rồi để khô. Nhìn chung, trà ở Shizuoka qua chế biến thường ít vị đắng, chát rất dễ nhận thấy vị ngọt nơi cổ sau khi uống. Có khá nhiều loại trà với tên gọi căn cứ vào chất lượng, tính chất, hình thức, thành phần như Gyokuro là trà không đắng loại thượng hảo hạng; Sencha là trà loại trung bình để uống hàng ngày; Bancha là trà không ngon lắm vì chế biến từ lá chè còn sót lại, hơi cứng; Matcha là trà xay thành bột không uống hàng ngày mà chỉ dùng trong nghi lễ Thần đạo.

Các loại trà này chế biến riêng biệt nhưng cũng có thể thêm một số phụ gia khác như gạo rang thành Genmaicha để uống hàng ngày hay lúa mạch rang thành Mugicha để uống vào mùa hạ...

Có thể nói, trà là thức uống tham gia trong hầu hết mọi mặt cuộc sống thường ngày đến các dịp đặc biệt. Trà được sử dụng riêng biệt

hoặc uống trà với ăn bánh ngọt trong lúc nghỉ ngơi, bữa ăn phụ, nghi lễ trà đạo đã trở thành phương thức thưởng thức truyền thống ở Shizuoka.

2. Đồ hút (Suimono)

Những tư liệu đề cập tới đồ hút ở Shizuoka rất ít, ngay đồ hút phổ biến nhất là thuốc lá (Tabako) cũng là sản phẩm du nhập từ nước ngoài. Thật ra, cây thuốc lá được trồng và sản xuất khá sớm ở Shizuoka song trước thời hiện đại (1945 - nay) đã du nhập, lai tạo với các giống của Mỹ tạo thành giống mới. Tuy vậy, trước kia người sử dụng đồ hút cũng không nhiều bởi chỉ tập trung ở tầng lớp giầu có mà thôi. Sau này, thuốc lá được sử dụng nhiều nhưng chỉ ở nam giới và mục đích chủ yếu được dùng như thứ kích thích, thời thượng hơn là vai trò trong giao tiếp và ứng xử xã hội.

III. Tính lịch sử và sự biến đổi

Có thể nói, ẩm thực truyền thống ở Shizuoka nói chung, với mỗi đồ ăn, thức uống nói riêng đều có một quá trình hình thành, phát triển, ảnh hưởng, liên quan đến nhau trong lịch sử. Do vậy, đề cập tới bất kỳ món ăn nào đó (thức uống, đồ hút cũng vậy) tức cũng bao hàm tính lịch sử (nội sinh, ngoại sinh và kết hợp), ý nghĩa (xã hội, tôn giáo, phong tục tập quán...) cùng sự biến đổi (nhiều hay ít) và mất đi qua thời gian. Thật vậy, khó có thể trả lời cặn kẽ và chính xác về sự ra đời của các món ăn truyền thống của dân tộc Nhật ở Shizuoka. Do đó, không ít vấn đề chỉ có thể giải đáp qua con đường căn cứ vào sử liệu của Nhật Bản mà thôi. Tuy cho rằng, rau chiếm vị trí quan trọng trong bữa ăn hàng ngày của người dân xưa kia, song không phải đã phong phú đa dạng bởi rau trồng chưa ở qui mô lớn mà chủ yếu sử dụng các loại rau hoang dại. Từ thế kỷ VI - X, nhiều loại rau khác du nhập vào Nhật Bản qua con đường Trung Quốc và Triều Tiên như: củ cải trắng (Daikon), cà rốt (NinJin), củ cải tròn, dưa chuột (Kyuri), cà tím (Nasu) và các loại dưa khác. Từ thế kỷ XV - XIX, cùng với văn hóa phương Tây, đồng thời là các loại rau khác từ Châu Mỹ và Châu Âu cũng được đưa vào Nhật Bản như bí ngô (Kabocha), ớt (Togarashi), khoai tây (Jagaimo), khoai lang (Sasumaimo), đỗ (Mame)... Đặc biệt, sau cách mạng Minh Trị 1868, khi Nhật Bản mở cửa với thế giới bên ngoài thì cải trắng (Haksai), hành tây, ngô (Tomorokoshi), măng tây, cà chua (Tomato) từ Châu Mỹ và Châu Âu cũng tràn vào và một số loại rau xuất hiện muộn hơn ở Nhật Bản như rau diếp, ớt tây xanh, cải hoa xanh, xu lơ, cải hoa... song cũng được sử dụng và trồng nhiều nơi, trong đó có Shizuoka. Chính điều đó có tác động rất quan trọng đến ẩm thực truyền thống của Shizuoka trong lịch sử. Mà, một trong những biểu hiện về ý nghĩa xã hội của ẩm thực truyền thống là qua mỗi đồ ăn, thức uống có thể thấy được địa vị xã hội, giai tầng trong lịch sử. Chỉ với món rau thôi cũng thấy được điều đó khi mà chỉ có tầng lớp thống trị, quí tộc mới được ăn rau trồng (thời Trung thế 1192 - 1542) còn thường dân chỉ được ăn những loại rau hoang dại. Đấy là còn chưa đề cập tới sự phân biệt giai tầng trong xã hội qua các món ăn "sơn hào hải vị" ở các thời kỳ lịch sử. Về điểm này, Trà đạo

(Sado, Chado) là một trong những minh chứng rõ nhất khi thức uống này là đặc quyền của quí tộc, tăng lữ và võ sĩ (Samurai) xưa kia. Nhìn tổng thể, ảnh hưởng ngoại nhập chủ yếu trong ẩm thực của dân tộc Nhật ở Shizuoka là từ Trung Quốc và Châu Âu song nếu ảnh hưởng của Trung Quốc từ xa xưa thì ẩm thực của Châu Âu mới du nhập vào Nhật Bản từ thế kỷ XVI cùng với sự hiện diện của người Bồ Đào Nha, Tây Ban Nha. Trong quá trình giao lưu phát triển, một số món ăn ngoại nhập đã bị Nhật hóa như các món Tempura (rau và hải sản tẩm bột rán), Sushi (cơm trộn giấm, hải sản)...

Về cơ bản, người Nhật nói chung, ở Shizuoka nói riêng chỉ bắt đầu ăn thịt từ thế kỷ XIX nhất là từ thời Minh Trị (1868 - 1912). Cùng với mở cửa đất nước, văn hóa Châu Âu và Bắc Mỹ du nhập mạnh trong đó có cách chế biến và thói quen ăn thịt của phương Tây. Tuy nhiên, nhiều món đã được chế biến cho phù hợp với khẩu vị của người Nhật khiến "lầm tưởng" nguồn gốc là do người Nhật sáng tạo ra. Rõ ràng ảnh hưởng của nước ngoài tới ẩm thực truyền thống ở Shizuoka là không thể phủ nhận bởi đó là xu thế khách quan trong giao lưu, phát triển về văn hóa. Điều đó dẫn tới những biến đổi tất yếu về ẩm thực truyền thống nơi đây. Đó là việc sử dụng phụ gia mới trong chế biến thức ăn như ướp thực phẩm trước khi nấu, cho vào xúp, canh, pha với nước chấm. Cùng với quá trình phát triển kinh tế là sự gia tăng của du nhập, kết hợp giữa ẩm thực truyền thống với yếu tố hiện đại xuất hiện ngày càng nhiều trong bữa ăn. Hệ quả của vấn đề này là việc hạn chế sử dụng, thậm chí làm mất đi một số món ăn truyền thống, dẫn tới sự thay đổi về chất liệu của các dụng cụ chế biến và sử dụng món ăn cũng biến đổi theo.

Liên quan tới những vấn đề trên không thể không đề cập đến sự biến đổi về ứng xử trong ẩm thực. Đó là những biến đổi về cơ cấu bữa ăn và chuẩn mực món ăn bởi sự phát triển kinh tế, sự phong phú của nguồn lương thực thực phẩm... Hơn nữa, sự biến chuyển của xã hội ví như cấu trúc qui mô gia đình hạt nhân chiếm ưu thế nên sự phân biệt trong bữa ăn hiếm dần. Tuy nhiên, trong phạm vi cộng đồng sự tôn trọng về địa vị, ngôi thứ trong dòng họ, khách chủ vẫn được tôn trọng, duy trì dù không nghiêm ngặt như xưa nữa.

IV. Kết luận.

Ẩm thực truyền thống của dân tộc Nhật ở Shizuoka ngoài những điểm chung trong kho tàng văn hóa ẩm thực Nhật Bản vẫn bảo lưu và hiện hữu những nét riêng của mình. Điều đó được qui định bởi nhiều nguyên nhân song trước hết phải kể đến nét riêng về lịch sử, văn hóa, điều kiện địa lý tự nhiên... để cuối cùng đều do con người sáng tạo nên từ trên nền tảng đó. Dân tộc Nhật ở Shizuoka dùng lương thực chính, phụ để chế biến không chỉ là đáp ứng cho cuộc sống mà còn thể hiện sự ứng xử của con người với tự nhiên. Hơn nữa, đó còn bao hàm ý nghĩa văn hoá tinh thần thông qua những phong tục, tập quán phong phú, đặc sắc liên quan.

Trong chế độ ăn uống truyền thống của cư dân Shizuoka, ngoài cơm là món không thể thiếu trong các bữa ăn chính còn có một vài

món khác, song hầu hết có nguồn gốc thực vật. Những món ăn có nguồn gốc động vật, nếu có lại chủ yếu là thủy sản sông, biển mà thôi. Các bữa ăn (chính, phụ) là kết quả của quá trình thích ứng và chọn lọc phù hợp với "nhịp điệu" cuộc sống. Từ đó, những qui định (dù có tính chất ước lệ) trong quá trình tồn tại, phát triển đã trở thành tập quán trong ngày thường và những dịp đặc biệt. Tập quán chế biến món ăn còn thấy rõ trong việc tận dụng triệt để các nguồn nguyên liệu thực vật và thủy sản cùng sự thích ứng theo mùa, vụ trong năm. Qua đó, thành phần, cơ cấu món ăn và bữa ăn chịu ảnh hưởng rất lớn bởi yếu tố mùa vụ. Chính nhờ yếu tố này mà hình thành nên những món ăn đặc sắc của người dân Shizuoka trong ngày thường, các mùa và những dịp đặc biệt.

Tập quán chế biến đồ ăn, thức uống trong lịch sử đã tạo nên một số đặc điểm của việc sử dụng đồ đựng, cách bày biện món ăn. Điều này nhận thấy rõ ở Shizuoka khi người ta không chỉ chú trọng vấn đề khẩu vị mà còn đặc biệt quan tâm tới trình bày các món ăn. Sự cầu kỳ trong việc sử dụng các đồ đựng cùng cách bày biện món ăn không ngoài mục đích tạo sự hấp dẫn về thị giác và cảm giác ngon miệng. Công việc này được thực hiện thường ngày nên dần trở thành thói quen, phong tục trong ẩm thực truyền thống ở Shizuoka.

Qua ẩm thực truyền thống có thể thấy được không chỉ giá trị vật chất mà còn bao hàm nhiều ý nghĩa về lịch sử, xã hội, tôn giáo, tín ngưỡng ở Shizuoka. Điều đó, giúp nhận thấy rõ hơn lịch sử hình thành, phát triển nhiều lĩnh vực thuộc văn hóa, xã hội gắn liền với ẩm thực và con người Shizuoka. Từ trong quá trình này, ẩm thực truyền thống được giữ gìn phát triển song không tránh khỏi sự biến đổi, thậm chí pha trộn, mất đi vì đó là qui luật khách quan. Thật vậy, sự biến đổi này là do điều kiện kinh tế, chính trị - xã hội, giao lưu văn hóa, phát triển khoa học kỹ thuật... cùng nhận thức của con người không phải là bất biến. Tuy nhiên, không vì thế có thể làm mất đi những giá trị tốt đẹp trong ẩm thực truyền thống của dân tộc Nhật ở Shizuoka.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *Ẩm thực của Shizuoka* trong toàn tập *Cuộc sống ẩm thực của Nhật Bản*, tập 22, Hiệp hội văn hóa Nozangyoson xuất bản, năm 1986. Tiếng Nhật.

2. Ishikawa Hiroko, *Văn hóa ẩm thực và khu vực*, Nxb Zaimusho, năm 2001. Tiếng Nhật.

3. *Hình dáng và tâm hồn qua văn hóa ẩm thực*, Bảo tàng tỉnh Shizuoka xuất bản, năm 1993. Tiếng Nhật.

4. *Lễ hội, tập quán của Shizuoka*, Hội Uỷ ban giáo dục tỉnh Shizuoka, Công ty cổ phần Kurofuna xuất bản, năm 2001. Tiếng Nhật.

5. *Shizuoka - cuộc sống và thiên nhiên*, Hội Bảo tồn di sản văn hóa tỉnh Shizuoka, Nxb Shizuwa, năm 1989. Tiếng Nhật.