BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
VIỆN VĂN HÓA NGHỆ THUẬT QUỐC GIA VIỆT NAM

Lê Thị Hồng Quyên

GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC GIỮA NGƯỜI VIỆT VỚI CÁC TỘC NGƯỜI CỘNG CƯ Ở TỈNH SÓC TRĂNG

Ngành: Văn hóa học
Mã số: 9229040

LUẬN ÁN TIẾN SĨ VĂN HÓA HỌC

Hà Nội - 2025

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
VIỆN VĂN HÓA NGHỆ THUẬT QUỐC GIA VIỆT NAM

Lê Thị Hồng Quyên

GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC GIỮA NGƯỜI VIỆT VỚI CÁC TỘC NGƯỜI CỘNG CƯ Ở TỈNH SÓC TRĂNG

Ngành: Văn hóa học

Mã số: 9229040

LUẬN ÁN TIẾN SĨ VĂN HÓA HỌC

NGƯỜI HƯỚNG DẪN KHOA HỌC NGHIÊN CỨU SINH

PGS.TS Nguyễn Thị Thu Phương TS Đinh Văn Hạnh Lê Thị Hồng Quyên

XÁC NHẬN CỦA CƠ SỞ ĐÀO TẠO

BỘ VĂN HÓA THỂ THAO VÀ DU LỊCH
VIỆN VĂN HÓA NGHỆ THUẬT QUỐC GIA VIỆT NAM

PHÓ VIỆN TRƯỞNG
Mai Thị Thùy Hương

Hà Nội - 2025

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan, luận án tiến sĩ *Giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng* là công trình nghiên cứu của riêng tôi dưới sự hướng dẫn của người hướng dẫn khoa học. Các kết quả, số liệu được trình bày trong luận án là trung thực, có nguồn gốc rõ ràng và được trích dẫn theo quy định.

Tôi xin chịu trách nhiệm về nội dung luận án.

Tác giả luận án

Lê Thị Hồng Quyên

MỤC LỤC

LỜI CAM ĐOAN ..... **i**

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT TRONG LUẬN ÁN ..... **iv**

DANH MỤC BẢNG, BIỂU ĐỒ, SƠ ĐỒ ..... **v**

MỞ ĐẦU **1**

Chương 1. TỔNG QUAN TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU, CƠ SỞ LÝ LUẬN VÀ ĐỊA BÀN NGHIÊN CỨU **12**

1.1. Tổng quan tình hình nghiên cứu **12**

1.1.1. Những công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa 12

1.1.2. Những công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực 20

1.1.3. Những công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực 29

1.1.4. Đánh giá chung về các công trình nghiên cứu và những vấn đề luận án tiếp tục nghiên cứu 34

1.2. Cơ sở lý luận **36**

1.2.1. Một số khái niệm liên quan 36

1.2.2. Lý thuyết nghiên cứu 47

1.3. Khái quát về tỉnh Sóc Trăng **52**

1.3.1. Lịch sử hình thành vùng đất Sóc Trăng 52

1.3.2. Đặc điểm tự nhiên 53

1.3.3. Đặc điểm kinh tế 54

1.3.4. Đặc điểm dân cư - văn hóa tộc người 55

Tiểu kết **62**

Chương 2. NHẬN DIỆN VĂN HÓA ẨM THỰC ĐA TỘC NGƯỜI TRONG BỐI CẢNH GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA Ở TỈNH SÓC TRĂNG **64**

2.1. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng **64**

2.1.1. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Khmer 64

2.1.2. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Hoa 68

2.1.3. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Khmer - Hoa 72

2.2. Nhận diện văn hóa ẩm thực đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng 80
2.2.1. Nhận diện văn hóa ẩm thực của người Việt.....80
2.2.2. Nhận diện văn hóa ẩm thực của người Khmer 93
2.2.3. Nhận diện văn hóa ẩm thực của người Hoa 103
Tiểu kết.....115
Chương 3. PHƯƠNG THỨC, KHUYNH HƯỚNG VÀ BÀN LUẬN VỀ GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC GIỮA NGƯỜI VIỆT VỚI NGƯỜI KHMER, NGƯỜI HOA Ở TỈNH SÓC TRĂNG ……...114
3.1. Phương thức giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.....116
3.1.1. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường hôn nhân.....116
3.1.2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường thương mại 125
3.1.3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường di cư.....131
3.2. Khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.....137
3.2.1. Tương đồng văn hóa ẩm thực 137
3.2.2. Pha trộn văn hóa ẩm thực.....144
3.2.3. Biến đổi văn hóa ẩm thực……..155
3.3. Bàn luận về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng……166
3.3.1. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực và mối quan hệ cộng cư giữa các tộc người ở Sóc Trăng……..166
3.3.2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực và vấn đề bản sắc văn hoá tộc người ……170
Tiểu kết.....175
KẾT LUẬN.....176
DANH MỤC CÔNG TRÌNH KHOA HỌC CỦA TÁC GIẢ ĐÃ CÔNG BỐ 181
TÀI LIỆU THAM KHẢO 182
PHỤ LỤC…… 199

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT TRONG LUẬN ÁN

Chữ viết tắt	Chữ viết đầy đủ
BBPV	Biên bản phỏng vấn
ĐBSCL	Đồng bằng sông Cửu Long
MS	Mã số
MSGĐ	Mã số gia đình
NCS	Nghiên cứu sinh
Nxb	Nhà xuất bản
PL	Phụ lục
STT	Số thứ tự
TP	Thành phố
tr	trang
TX	Thị xã
UBND	Uỷ ban nhân dân

DANH MỤC BẢNG, BIỂU ĐỒ, SƠ ĐỒ

1. Bảng

STT	Bảng	Trang
1	Bảng 1.1. Cơ cấu dân số tỉnh Sóc Trăng chia theo dân tộc	61
2	Bảng 3.1. Tổng hợp kết quả giao lưu văn hoá ẩm thực trong phạm vi gia đình	124
3	Bảng 3.2. Số liệu xuất cư, nhập cư ở Sóc Trăng (2018 - 2022)	136
4	Bảng 3.3. Thức cúng và ẩm thực đặc trưng trong các dịp lễ Tết của các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng	153
5	Bảng 3.4. Các loại bánh dân gian Việt, Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng	165

2. Biểu đồ

STT	Biểu đồ	Trang
1	Biểu đồ 2.1. Hôn nhân liên tộc người ở tỉnh Sóc Trăng	74
2	Biểu đồ 2.2. So sánh hôn nhân liên tộc người ở tỉnh Sóc Trăng	75
3	Biểu đồ 3.1. Hôn nhân liên tộc người Việt - Khmer ở tỉnh Sóc Trăng	117
4	Biểu đồ 3.2. Hôn nhân liên tộc người Việt - Hoa ở tỉnh Sóc Trăng	121
5	Biểu đồ 3.3. Thành phần tộc người ở các chợ Sóc Trăng	128
6	Biểu đồ 3.4. So sánh tỉ lệ tộc người Việt, Khmer, Hoa giữa Sóc Trăng và một số tỉnh ĐBSCL	172

3. Sơ đồ

STT	Sơ đồ	Trang
1	Sơ đồ 1.1. Khung phân tích của luận án	51
2	Sơ đồ 3.1. Các khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực	137
3	Sơ đồ 3.2. Sự kết hợp các yếu tố văn hóa tộc người trong món “bún nước lèo” ở tỉnh Sóc Trăng	145

MỞ ĐẦU

1. Lý do chọn đề tài

Giao lưu và tiếp biến văn hóa là hiện tượng diễn ra thường xuyên, liên tục trong lịch sử nhân loại, được thể hiện ở các cấp độ khác nhau, qua nhiều phương diện khác nhau. Trong đó, văn hóa ẩm thực là một loại hình tiêu biểu. Đằng sau mỗi một món ăn, thức uống là thói quen, phong tục tập quán, lịch sử - văn hóa của một cộng đồng, dân tộc. Ẩm thực vì vậy vừa phản ánh quy luật của đời sống con người vừa là một trong những thành tố quan trọng tạo nên văn hóa nói chung, bản sắc văn hóa dân tộc nói riêng, trong đó giao lưu và tiếp biến văn hóa góp phần không nhỏ vào việc định vị giá trị văn hóa ẩm thực của mỗi cộng đồng.

Về phương diện thực tiễn, Sóc Trăng là một trong mười ba tỉnh thành thuộc Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL), vùng đất có hình dạng như một tam giác với hai mặt giáp biển, hệ thống sông ngòi, kênh rạch chằng chịt, liên thông với nhau, gắn liền với sinh kế của con người. Đây cũng là vùng đồng bằng lớn nhất nước ta, đất đai phì nhiêu, phù sa bồi đắp, thiên nhiên ưu đãi, đất trời khoáng đạt, con người hào phóng. Những trầm tích văn hóa ở ĐBSCL nói chung và tỉnh Sóc Trăng nói riêng mang đậm dấu ấn của những lưu dân Việt trong quá trình khai khẩn vùng đất mới. Ngoài dấu ấn văn hóa của người Việt, lịch sử - văn hóa tỉnh Sóc Trăng còn được bồi đắp bởi văn hóa những tộc người cùng chung sống như Khmer, Hoa, tạo nên những đặc trưng văn hóa rất riêng ở vùng đất này. Trong đó, người Việt là tộc người đa số, kết nối văn hóa những tộc người còn lại, hình thành nên môi trường tiếp xúc đa văn hóa ở Sóc Trăng cũng như tạo điều kiện thuận lợi thúc đẩy quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ở vùng đất này. Sự đa dạng về cộng đồng dân cư đã tạo nên nhu cầu trao đổi, giao tiếp trên mọi phương diện của đời sống. Mỗi cộng đồng có quá trình di cư khác nhau đến vùng đất Sóc Trăng, có phong tục tập quán, tín ngưỡng tôn giáo khác nhau, đã hội tụ nơi đây, tạo nên các lớp "phù sa" lắng đọng, bồi đắp cho nền văn hóa trên cơ sở giao lưu, sáng tạo nên những giá trị văn hóa mới, làm giàu cho vốn văn hóa các cộng đồng dân tộc.

Hình thành trên cơ sở những điều kiện tự nhiên, kinh tế - xã hội đặc thù, văn

hóa ẩm thực tỉnh Sóc Trăng mang những đặc trưng riêng biệt. Những đặc trưng này, một mặt là biểu hiện của những giá trị truyền thống, được định hình qua thời gian cùng với những thăng trầm của quá khứ; mặt khác, thể hiện sự vận động của dòng chảy lịch sử qua quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa trên nền tảng sự sáng tạo của con người ở nơi đây. Các tộc người ở Sóc Trăng với quan niệm, phong tục tập quán, thói quen ăn uống khác nhau đã dẫn đến nhu cầu học hỏi, vay mượn lẫn nhau, giao hoán những yếu tố văn hóa ẩm thực của nhau để cùng tồn tại và phát triển trong quá trình cộng cư. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực vì vậy thể hiện sự kết nối, mối quan hệ gắn bó giữa người Việt và những tộc người cộng cư Khmer, Hoa, khiến cho văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng mang nhiều sắc thái, thể hiện những đặc trưng văn hóa và mối quan hệ tương tác đa dạng, nhiều chiều giữa các tộc người ở cả chiều kích không gian và thời gian. Trong các chiều kích của sự giao lưu ấy, văn hóa ẩm thực của người Việt một mặt giao thoa với các cộng đồng cộng cư, mặt khác vẫn giữ được những nét bản sắc của riêng mình trong môi trường tiếp xúc đa văn hóa.

Về phương diện khoa học, cho đến nay, đã có nhiều công trình trong và ngoài nước nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa từ nhiều phương diện khác nhau. Các nghiên cứu này đã cung cấp nhiều thông tin khoa học hữu ích, mang đến những góc nhìn đa dạng, nhiều chiều về giao lưu và tiếp biến, trong đó có giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Tuy nhiên, hiện chưa có công trình nào nghiên cứu mang tính hệ thống về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cùng chung sống trong môi trường văn hóa đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng từ góc độ chuyên ngành văn hóa học.

Xuất phát từ những lý do về phương diện lý luận và thực tiễn, với mong muốn góp phần vào việc phân tích và đi đến nhận diện quá trình, phương thức, cũng như các khuynh hướng cơ bản trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng, nghiên cứu sinh (NCS) chọn đề tài *Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng* làm luận án tiến sĩ ngành Văn hóa học.

2. Mục đích và nhiệm vụ nghiên cứu

2.1. Mục đích nghiên cứu

Luận án tập trung nghiên cứu lý luận và thực tiễn về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng nhằm góp phần nhận diện bản sắc, mối quan hệ giữa người Việt với các tộc người cộng cư qua phương diện văn hóa ẩm thực.

2.2. Nhiệm vụ nghiên cứu

- Hệ thống hóa cơ sở lý luận về giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực giữa các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

- Phân tích, nhận diện những biểu hiện cơ bản của văn hóa ẩm thực các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với hai tộc người cộng cư là người Khmer và người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

- Phân tích, bàn luận về các phương thức, khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

3. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

3.1. Đối tượng nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu của luận án là giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt (tộc người đa số) trong mối tương quan với các tộc người Khmer và Hoa[1] (tộc người thiểu số) thông qua các phương thức, khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các cộng đồng người trong quá trình cộng cư.

3.2. Phạm vi nghiên cứu

Phạm vi không gian: Chúng tôi chọn tỉnh Sóc Trăng là không gian chính để nghiên cứu về vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các tộc người cộng cư. Thứ nhất, Sóc Trăng nằm giữa Trà Vinh và Bạc Liêu, khu vực có ba cộng đồng cùng sinh sống: Việt, Khmer, Hoa. Trong đó, Sóc Trăng và Trà Vinh mang nhiều sắc thái văn hóa Khmer; Sóc Trăng và Bạc Liêu mang nhiều sắc thái văn hóa Hoa. Vì vậy, có thể xem Sóc Trăng là dấu gạch nối gắn kết các sắc thái văn hóa tộc người ở khu vực này. Thứ hai, xét về số lượng dân cư, ngoài người Việt, Sóc Trăng là tỉnh

[1] Thứ tự các tộc người được sắp xếp theo dân số từ cao đến thấp.

có số lượng người Khmer đông nhất trong các tỉnh ĐBSCL, cũng là tỉnh có số lượng người Hoa đông nhất ở ĐBSCL[2]. Yếu tố giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư nói riêng được thể hiện rõ nét ở địa phương này, giúp chúng tôi có thể kiểm chứng những giả thuyết nghiên cứu của đề tài luận án.

Phạm vi thời gian: Trong phạm vi luận án này, chúng tôi nhận diện vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực của người Việt với các tộc người cộng cư xét trong bối cảnh kinh tế, văn hóa - xã hội tỉnh Sóc Trăng từ sau năm 1986 đến nay, năm 2024. Đây là thời kỳ đổi mới, các vấn đề chính trị, xã hội trong nước dần ổn định, quá trình hội nhập sâu rộng, tạo điều kiện cho giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng. Ngoài ra, trong một số vấn đề cụ thể, chúng tôi cũng mở rộng phạm vi thời gian nghiên cứu qua các thời kỳ khác nhau nhằm so sánh, phân tích bối cảnh, quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng từ nhiều điểm nhìn thời gian khác nhau, đem đến tính khách quan cho đề tài nghiên cứu.

Phạm vi nội dung nghiên cứu:

Giao lưu và tiếp biến văn hóa ở ĐBSCL nói chung và ở Sóc Trăng nói riêng diễn ra trong quá khứ và hiện tại thể hiện trên nhiều phương diện khác nhau với các mối quan hệ đa dạng nhiều chiều. Trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi giới hạn nghiên cứu giao lưu và tiếp biến văn hóa ở phạm vi mối quan hệ giữa các tộc người cùng sinh sống ở mảnh đất Sóc Trăng, tức là mối quan hệ giữa các tộc người cộng cư[3] qua giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực thông qua một số khía cạnh cơ bản như cách sử dụng nguyên liệu, cơ cấu bữa ăn, phương pháp chế biến, giao tiếp ứng xử trong thực hành ẩm thực hàng ngày cũng như trong các dịp lễ tết chủ yếu trong không gian gia đình. Từ đó, luận án khái quát một số phương thức, khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực, góp phần nhận diện mối quan hệ giữa người

[2] NCS tổng hợp từ Báo cáo tổng điều tra dân số và nhà ở năm 2019. Các số liệu sẽ được trình bày cụ thể hơn trong nội dung của Luận án.

[3] Theo các tác giả trong *Giao lưu văn hóa trong lịch sử Việt Nam*, mối quan hệ này còn được gọi là "tương tác liên văn hóa", tức "sự/quá trình tương tác giữa những đối tác sống trong cùng một quốc gia nhưng thuộc về các văn hóa tộc người khác nhau" [82, tr.31].

Việt với các tộc người Khmer, Hoa trong quá trình cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

4. Câu hỏi nghiên cứu

Đề tài đặt ra những câu hỏi nghiên cứu như sau:

1. Văn hóa ẩm thực của các tộc người cộng cư Việt, Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng được thể hiện qua những biểu hiện cơ bản như thế nào? Những biểu hiện này đóng vai trò như thế nào trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng?

2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng diễn ra theo những phương thức như thế nào?

3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng được biểu hiện qua những khuynh hướng cơ bản như thế nào? Những khuynh hướng này thể hiện mối quan hệ giữa các cộng đồng ở tỉnh Sóc Trăng và bản sắc văn hoá tộc người qua giao lưu và tiếp biến văn hoá như thế nào?

5. Giả thuyết nghiên cứu

Từ những câu hỏi nghiên cứu trên, luận án đặt ra những giả thuyết nghiên cứu:

1. Văn hóa ẩm thực các tộc người Việt, Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng được biểu hiện phong phú trên nhiều phương diện, từ ăn uống trong đời sống hằng ngày đến các dịp lễ tết. Những biểu hiện, đặc trưng cơ bản trong văn hóa ẩm thực của mỗi tộc người cũng chính là các nguồn "vốn văn hóa", tạo điều kiện, tiền đề cho quá trình, bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở địa phương này.

2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng diễn ra từ quá khứ đến hiện tại thông qua một số phương thức điển hình trong giao lưu văn hóa như hôn nhân, thương mại và di cư. Những phương thức này góp phần tạo nên các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cùng chung sống ở tỉnh Sóc Trăng.

3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng được biểu hiện qua các khuynh hướng cơ bản như tương

đồng văn hóa, pha trộn văn hóa và biến đổi văn hóa. Đây cũng chính là kết quả của quá trình tiếp nhận và lan tỏa bản sắc văn hóa ẩm thực của người Việt đến các cộng đồng cộng cư, góp phần tạo nên bức tranh văn hóa ẩm thực đa tộc người cũng như thể hiện mối quan hệ tộc người đa dạng, nhiều chiều ở tỉnh Sóc Trăng; góp phần định vị bản sắc tộc người qua giao lưu và tiếp biến văn hoá.

6. Cách tiếp cận và phương pháp nghiên cứu

6.1. Cách tiếp cận

6.1.1. Tiếp cận nghiên cứu liên ngành

Luận án dựa trên quan điểm và cách tiếp cận nghiên cứu liên ngành với sự thâm nhập, tích hợp lẫn nhau giữa các ngành khoa học trong đó văn hóa học là ngành chính, các ngành bổ trợ là nhân học, xã hội học, sử học,… giúp soi chiếu giả thuyết nghiên cứu từ nhiều góc nhìn khác nhau, góp phần tìm ra câu trả lời khách quan cho câu hỏi nghiên cứu đã đặt ra. Đặc biệt, từ góc độ văn hóa học, luận án sẽ nhìn nhận, đánh giá vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cử ở tỉnh Sóc Trăng thông qua những giá trị văn hóa vật thể và phi vật thể, vốn là hai mặt không tách rời nhau trong bất kỳ hiện tượng, giá trị văn hóa nào. Từ góc nhìn này, những đặc trưng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng sẽ được phân tích, luận giải trên quan điểm văn hóa là tập hợp những giá trị, hành vi, thói quen, tư duy của con người với tư cách là thành viên của một cộng đồng, từ đó xác định tính đối thoại bên trong của một nền văn hóa đa tộc người, trong đó giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực là một trong những khía cạnh quan trọng thể hiện mối tương quan giữa các tộc người cộng cư.

6.1.2. Tiếp cận tương đối luận văn hóa

Quan điểm tương đối luận văn hóa bắt nguồn từ thuyết đặc thù lịch sử Mỹ của F. Boas (1858 - 1942), cho rằng mỗi nền văn hóa đều có những giá trị đặc trưng của mình trên cơ sở những điều kiện về môi trường, tâm lý và lịch sử - xã hội của cộng đồng đó. Vì vậy, không thể lấy hệ giá trị của cộng đồng này để đánh giá hay áp đặt cho cộng đồng khác. Tiếp cận từ góc độ này sẽ giúp luận án có cái nhìn khách quan trong

nghiên cứu về mối quan hệ tương tác giữa người Việt với tư cách là tộc người đa số trong mối tương quan với các tộc người thiểu số là người Khmer, người Hoa trong giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng ở tỉnh Sóc Trăng.

6.2. Phương pháp nghiên cứu

6.2.1. Phương pháp quan sát tham dự: Phương pháp này giúp NCS tiếp cận vấn đề một cách trực quan sinh động. Thông qua việc tham dự, quan sát những bữa ăn gia đình, những sinh hoạt cộng đồng, phong tục tập quán liên quan đến ăn uống, chúng tôi sẽ có được góc nhìn cụ thể, khách quan về đặc trưng cũng như mối tương quan văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng người ở tỉnh Sóc Trăng qua giao lưu và tiếp biến. Các tư liệu được thu thập thông qua việc quay phim, chụp ảnh cũng như bản ghi chép chi tiết cuộc sống hàng ngày liên quan đến ăn uống của cư dân các cộng đồng ở Sóc Trăng. Từ đó, chúng tôi rút ra những nhận định, bàn luận về một số khía cạnh, khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở vùng đất này.

Trong luận án, chúng tôi sử dụng phương pháp quan sát tham dự tại ba điểm (TP. Sóc Trăng; xã Đại Tâm huyện Mỹ Xuyên; TX Vĩnh Châu, huyện Vĩnh Châu). Những địa bàn nghiên cứu này vừa nằm trong tổng thể phạm vi nghiên cứu, vừa mang những đặc điểm đại diện cho cộng đồng dân cư ở Sóc Trăng, cụ thể:

Điểm nghiên cứu 1: Thành phố Sóc Trăng (Phường 6): là địa phương có sự đan xen cộng cư của các tộc người Việt, Khmer, Hoa;

Điểm nghiên cứu 2: Xã Đại Tâm, huyện Mỹ Xuyên: là địa phương có đa số cộng đồng người Khmer sinh sống, người Việt và người Hoa chiếm thiểu số;

Điểm nghiên cứu 3: Thị xã Vĩnh Châu (Phường 1), huyện Vĩnh Châu: là địa phương có đa số người Hoa sinh sống, người Việt và người Khmer chiếm tỉ lệ thiểu số.

Ba điểm nghiên cứu trên có sự khác nhau về tỉ lệ dân cư giữa các cộng đồng nhưng điểm chung là đều có ba cộng đồng dân cư chủ yếu cùng sinh sống là người Việt, người Khmer và người Hoa, vì vậy, quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực diễn ra khá rõ nét. Việc sử dụng phương pháp quan sát tham dự tại các điểm khảo sát như trên (với ba địa bàn thuộc: thành phố, thị xã và xã) sẽ giúp chúng tôi có

được cái nhìn vừa mang tính đại diện vừa mang tính tổng thể trong cách luận giải những vấn đề liên quan đến giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

6.2.2. Phương pháp phỏng vấn sâu: Phương pháp phỏng vấn sâu được sử dụng trong luận án nhằm cung cấp thêm các khía cạnh, góc nhìn khác nhau của vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực. Đặc biệt, qua phỏng vấn hồi cố đối với những người lớn tuổi sinh sống ở Sóc Trăng, chúng tôi thu được thông tin liên quan đến lịch sử, bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực thông qua những ký ức, trải nghiệm cá nhân của những người được phỏng vấn, từ đó giúp xâu chuỗi vấn đề qua cái nhìn lịch đại và đồng đại. Chúng tôi đã thực hiện các đợt điền dã thực địa ở địa bàn nghiên cứu nhằm tiếp cận, phỏng vấn các đối tượng khác nhau thuộc phạm vi nghiên cứu của đề tài. Các đợt điền dã thực địa chủ yếu tập trung vào năm 2022, 2023 và 2024. Trong đó, vận dụng phương pháp phỏng vấn sâu đối với các cá nhân, gia đình phù hợp với mẫu nghiên cứu của đề tài, đảm bảo tính đại diện trong nghiên cứu. Mỗi cuộc phỏng vấn sâu thường kéo dài từ 30 phút đến 2 giờ, trong đó, có một số cá nhân chúng tôi đã thực hiện phỏng vấn từ hai đến ba lần nhằm khai thác sâu hơn các thông tin phục vụ đề tài luận án.

Chọn mẫu nghiên cứu: Ở mỗi địa bàn nghiên cứu đã đề cập ở trên, chúng tôi "chọn mẫu có chủ đích"[4] nhằm thu thập thông tin, dữ liệu phù hợp với mục đích, nhiệm vụ, câu hỏi nghiên cứu, giả thuyết nghiên cứu nhằm giúp NCS kiểm chứng lý thuyết của luận án:

Phỏng vấn người dân sinh sống ở các địa bàn nghiên cứu ở tỉnh Sóc Trăng (30 cuộc phỏng vấn cá nhân, 15 cuộc phỏng vấn các cặp vợ chồng). Các đối tượng được chọn khảo sát, phỏng vấn đảm bảo tính đại diện thuộc các thành phần xã hội khác nhau với độ tuổi, giới tính, nghề nghiệp khác nhau: sinh viên, giáo viên, viên chức nhà nước, làm nông, tiểu thương, nội trợ, hưu trí…; từ đó phân tích, luận giải, đánh giá vấn đề trong mối tương quan nhiều chiều, đem đến tính khách quan cho vấn đề nghiên cứu.

---

[4]"là kỹ thuật chọn mẫu theo một mục đích định sẵn… dùng các tiêu chí để lựa chọn một tổng thể hay các đơn vị mà nhà nghiên cứu quan tâm" [88, tr.239].

Đối với các gia đình, mẫu nghiên cứu chia thành ba đối tượng chính: gia đình có hôn nhân liên tộc người Việt - Khmer; gia đình có hôn nhân liên tộc người Việt - Hoa và gia đình Việt - Việt nhằm so sánh, đối chiếu, tìm ra những điểm tương đồng và khác biệt trong giao lưu văn hóa ẩm thực ở những mẫu gia đình điển hình cho quá trình giao lưu và tiếp biến này, từ đó có những phân tích, biện giải về các khuynh hướng tiếp biến cũng như những xu hướng biến đổi trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng qua thực hành ăn uống trong đời sống hằng ngày cũng như vào các dịp lễ tết.

Ngoài ra, để thực hiện đề tài nghiên cứu, chúng tôi còn phỏng vấn, tham vấn ý kiến chuyên gia cũng như những người có vốn hiểu biết về văn hóa ẩm thực, văn hóa tộc người qua giao lưu và tiếp biến văn hóa như sư cả, sư phó Khmer, các vị achar, các vị quản lý Hội quán người Hoa, chuyên gia nghiên cứu về văn hóa, văn hóa ẩm thực các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng và ĐBSCL... nhằm thu thập, tổng hợp các nguồn thông tin hữu ích phục vụ luận án, mang đến cái nhìn khách quan, nhiều chiều đối với nội dung nghiên cứu. Các thông tin này sẽ được chúng tôi sàng lọc, đối chiếu trên cơ sở kết hợp với điền dã tại địa bàn nghiên cứu.

Đối với ăn uống trong cộng đồng, chúng tôi chọn nghiên cứu, khảo sát ba khu chợ tương ứng với ba điểm nghiên cứu như đã đề cập ở trên: Chợ Bông Sen (TP Sóc Trăng); Chợ Đại Tâm (xã Đại Tâm); Chợ Vĩnh Châu (Thị xã Vĩnh Châu) nhằm tìm hiểu vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực trong cộng đồng. Chúng tôi thu thập thông tin về thành phần tộc người tham gia kinh doanh ở chợ, nguồn cung cấp nguyên liệu, hàng hóa liên quan đến ăn uống. Ngoài ra, các hàng quán bán đồ ăn thức uống tiêu biểu ở Sóc Trăng cũng được khảo sát để phân tích các khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường kinh doanh, thương mại, một yếu tố ảnh hưởng không nhỏ đến quá trình giao lưu văn hóa giữa người Việt với các tộc người cộng cư nơi đây. Các số liệu cụ thể về vấn đề này sẽ được thể hiện trong nội dung và phần Phụ lục của luận án.

6.2.3. Phương pháp tổng hợp và phân tích:

Tổng hợp và phân tích tài liệu sơ cấp: Luận án tổng hợp những tài liệu, số

liệu thu thập, quan sát được như số liệu về dân số, hôn nhân liên tộc người, số lượng các hộ tiểu thương ở các chợ trên địa bàn nghiên cứu… chúng tôi mong muốn mang đến một cái nhìn khách quan và tương đối hệ thống về vấn đề giao lưu, tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng. Các số liệu làm cơ sở cho việc tổng hợp phân tích trong luận án mà chúng tôi có được đều do chính quyền các cấp ở Sóc Trăng cung cấp (Cục Thống kê Tỉnh, Sở Tư pháp Tỉnh, Trung tâm Thông tin xúc tiến du lịch Tỉnh, UBND xã, phường, Bộ phận tư pháp phường, xã) với khung thời gian phân tích là 5 năm, từ năm 2018 đến năm 2022. Từ đó, chúng tôi tiến hành sàng lọc thông tin, phân tích, khái quát hóa vấn đề nhằm tìm ra câu trả lời cho những câu hỏi nghiên cứu đã đặt ra trên cơ sở vận dụng lý thuyết nghiên cứu của luận án.

Tổng hợp và phân tích tài liệu thứ cấp: Bên cạnh những tài liệu, dữ liệu thu thập được từ quá trình điền dã, nghiên cứu thực địa, luận án còn sử dụng phương pháp tổng hợp và phân tích các tài liệu thứ cấp từ nhiều nguồn khác nhau. Những tài liệu này góp một phần quan trọng giúp chúng tôi kế thừa cũng như có cái nhìn nhiều chiều hơn về vấn đề nghiên cứu; mặt khác, giúp hệ thống hóa, phát triển vấn đề, nhằm đưa đến những kết quả nghiên cứu khách quan, khoa học. Nguồn tư liệu này được chúng tôi kế thừa, tổng hợp một cách cẩn trọng và nghiêm túc từ những công trình nghiên cứu khoa học đáng tin cậy. Tổng hợp và phân tích vì vậy vừa là phương pháp cũng vừa là thao tác trong nghiên cứu, thực hiện đề tài luận án.

6.2.4. Phương pháp so sánh: Luận án sử dụng phương pháp so sánh nhằm làm rõ hơn những biểu hiện giá trị văn hóa ẩm thực đặc trưng của các tộc người trong mối tương quan với các cộng đồng cùng sinh sống ở Sóc Trăng. Ngoài ra, ở một số nội dung của luận án, phương pháp so sánh cũng được áp dụng để thấy được những điểm khác biệt trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng so với các tỉnh thành khác ở ĐBSCL cùng có ba tộc người chủ yếu sinh sống là người Việt, người Khmer và người Hoa trong trục vận động của thời gian, không gian ở vùng đất này, góp phần làm rõ quá trình, đặc điểm giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng.

7. Ý nghĩa khoa học và thực tiễn của đề tài

7.1. Ý nghĩa khoa học: Luận án góp phần làm phong phú thêm hệ thống lý luận về giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực nói riêng giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở một địa bàn cụ thể là tỉnh Sóc Trăng, vùng ĐBSCL.

7.2. Ý nghĩa thực tiễn:

Luận án là cơ sở để nhận diện, lý giải các vấn đề thực tiễn về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng: đặc trưng, giá trị ẩm thực của các cộng đồng người trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa qua quá trình cộng cư.

Kết quả của luận án cũng sẽ là cơ sở giúp công tác quản lý, phát huy giá trị văn hóa nói chung và giá trị văn hóa ẩm thực các tộc người nói riêng ở tỉnh Sóc Trăng dựa trên những nghiên cứu về quá trình, phương thức cũng như các khuynh hướng tiếp biến, biến đổi văn hóa qua giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Từ đó, chúng tôi mong muốn góp phần vào việc cung cấp tư liệu cho công tác bảo tồn và phát huy văn hóa, văn hóa ẩm thực tộc người đối với các cộng đồng đa dân tộc, đa văn hóa ở tỉnh Sóc Trăng trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hoá hiện nay.

Các nghiên cứu của luận án cũng có thể được sử dụng để làm tư liệu tham khảo trong giảng dạy, nghiên cứu những vấn đề liên quan đến văn hóa ẩm thực, giao lưu và tiếp biến văn hóa qua phương diện ẩm thực.

8. Bố cục của luận án

Ngoài phần Mở đầu (11 trang), Kết luận (5 trang), Tài liệu tham khảo (17 trang) và Phụ lục (110 trang), nội dung của luận án được kết cấu thành 3 chương:

Chương 1: Tổng quan tình hình nghiên cứu, cơ sở lý luận và địa bàn nghiên cứu (52 trang).

Chương 2: Nhận diện văn hóa ẩm thực đa tộc người trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ở tỉnh Sóc Trăng (52 trang).

Chương 3: Phương thức, khuynh hướng và bàn luận về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng (60 trang).

Chương 1.
TỔNG QUAN TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU, CƠ SỞ LÝ LUẬN VÀ ĐỊA BÀN NGHIÊN CỨU

1.1. Tổng quan tình hình nghiên cứu

1.1.1. Những công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa

1.1.1.1. Nhóm công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ở nước ngoài

Cuối thế kỷ XIX, một số học giả phương Tây bắt đầu quan tâm nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa. Theo Mellville J. Herskovits, nhà nhân học người Mỹ, thuật ngữ "Acculturation" xuất hiện lần đầu tiên vào năm 1880 trong công trình *Introduction to the study of Indian languages* (*Nhập môn nghiên cứu các ngôn ngữ Anh - điêng*) của nhà nhân học người Mỹ John Wesley Powell [50, tr.10].

Đến đầu thế kỷ XX, trước tình trạng dân nhập cư vào Mỹ ngày càng nhiều, giới nghiên cứu khoa học xã hội nhân văn Mỹ thuộc các lĩnh vực khác nhau như xã hội học, nhân học, tâm lý học, đã dành mối quan tâm đặc biệt cho việc nghiên cứu giao lưu và tiếp biến văn hóa nhằm lý giải các vấn đề liên quan đến biến đổi văn hóa. Thuật ngữ "Acculturation" ngày càng trở nên phổ biến. Có thể kể đến các nghiên cứu của Robert Park, Mellville J. Herskovits, Roboert Redfield, Ralph Linton… Năm 1914, nhà xã hội học người Mỹ Robert Park đã đưa ra khung sinh thái về việc tiếp xúc giữa các nhóm người khác nhau về văn hóa gồm ba giai đoạn: contact - accommodation - assimilation (tiếp xúc - thích nghi - đồng hóa). Park cho rằng các giai đoạn này là chu kỳ của các sự kiện và có xu hướng lặp lại ở bất kỳ đâu. Nghiên cứu của Robert Park đã gợi mở các vấn đề về tiếp xúc, tiếp biến văn hóa, mặc dù sau này nhiều học giả cho rằng không phải quá trình tiếp xúc, giao lưu nào cũng dẫn đến đồng hóa về văn hóa (assimilation).

Trong số các học giả quan tâm nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa phải kể đến nhà xã hội học người Mỹ William Isaac Thomas và Florian Witold Znanieecki, nhà triết học, xã hội học người Ba Lan. Trong công trình *The Polish Peasant in Europe and America: Monograph of an Immigrant Group* (*Người nông dân Ba Lan ở châu Âu*

và Mỹ: Chuyên khảo về một nhóm người nhập cư) xuất bản năm 1919 [199], các tác giả đã phân tích hoàn cảnh của vùng nông thôn Ba Lan, lý do người Ba Lan di cư; biến đổi văn hóa của những người nhập cư, từ đó phác hoạ ba dạng thức tiếp biến văn hóa tương ứng với ba loại hình nhân cách: 1. Loại hình Bohemian: người nhập cư chấp nhận nền văn hóa chủ nhà và từ bỏ văn hóa gốc. 2. Loại hình Philistine: Người nhập cư không chấp nhận văn hóa chủ nhà nhưng vẫn giữ được văn hóa gốc. 3. Loại hình sáng tạo (Creative-type): người nhập cư có khả năng thích ứng với văn hóa chủ nhà trong khi vẫn giữ được văn hóa gốc [199, tr.80].

Năm 1936, Robert Redfield, Ralph Linton và Melville Herskovits[5] xuất bản *Memorandum for the study of Acculturation* (*Bản ghi nhớ về nghiên cứu tiếp biến văn hóa*) [191], phác thảo những vấn đề mang tính lý luận về tiếp biến văn hóa như cách nhận diện, các dạng thức, cơ chế và kết quả của quá trình tiếp biến văn hóa. Theo bản ghi nhớ này, tiếp biến văn hóa là quá trình tiếp xúc trực tiếp, liên tục của hai nhóm người khác nhau về văn hóa dẫn đến sự biến đổi về mô thức văn hóa của một hoặc cả hai nhóm. Những vấn đề về tiếp biến văn hóa được đặt ra trong *Memorandum for the study of Acculturation* đã trở thành những gợi mở, định hướng cho các hướng nghiên cứu tiếp biến văn hóa về sau. Năm 1938, Mellville J. Herskovits tiếp tục dành sự quan tâm đặc biệt đối với nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa trong công trình *Acculturation: The study of culture contact* (*Tiếp biến văn hóa: Nghiên cứu về tiếp xúc văn hóa*). Tác giả đã dành một phần lớn dung lượng để điểm lại các công trình nghiên cứu về tiếp xúc, tiếp biến văn hóa, từ đó đề xuất các hướng nghiên cứu trong tương lai (Suggestions for Future Reaseach) với mong muốn hướng đến những vấn đề phương pháp luận về tiếp biến văn hóa [184, tr.2]. Hướng nghiên cứu này tiếp tục được mở rộng về sau. Tại Hội nghị chuyên đề về giao lưu và tiếp biến văn hóa được tổ chức tại Đại học Stanford (Mỹ) 1953, bốn nhà khoa học gồm Siegel, Vogt, Watson và Broom đã thảo luận, tổng hợp tài liệu và đề xuất khung lí thuyết về tiếp biến văn hóa trong *Acculturation: An Exploratory Formulation* (*Tiếp biến văn hóa: Một phương thức khám phá*). Công trình tập trung

[5] Các nhà nghiên cứu thuộc Uỷ ban Nghiên cứu Khoa học Xã hội Mỹ.

vào bốn khía cạnh chính của hiện tượng tiếp biến văn hóa: cultural systems; contact situation; conjunctive ralations and cultural processes", trong đó, các học giả khẳng định: "Thực tế có một thỏa thuận rằng việc phân tích chi tiết các tình huống và kết quả giao lưu và tiếp biến văn hóa sẽ mang lại những cơ hội tuyệt vời nhất để hiểu thêm về các động lực văn hóa" [195, tr.975].

Những năm 1990, những vấn đề về tiếp biến văn hóa tiếp tục được nhiều nhà khoa học nghiên cứu và phát triển. Trong số đó, phải kể đến Richard H. Thompson. Trong nghiên cứu "Assimilation" (Đồng hóa), in trong *Encyclopedia of Social Cultural Anthropology* (1996) [192], Richard H. Thompson đã đưa ra các nhận định về tiếp biến văn hóa: Văn hóa của cộng đồng lớn sẽ lấn át văn hóa của cộng đồng nhỏ, dẫn đến quá tình tiếp biến và đồng hóa văn hóa theo tự nhiên. Tiến trình này diễn ra chậm chạp khi mà các cá nhân thuộc cộng đồng tham gia cùng sống trong một khu vực hoặc tham gia kinh tế cùng cộng đồng lớn; Tiếp biến văn hóa sẽ hướng đến quá trình đồng hóa; Việc tiếp biến văn hóa hay đồng hóa văn hóa sẽ diễn ra liên tục, không có sự kết thúc; Tiếp biến văn hóa và đồng hóa văn hóa sẽ dẫn đến sự đồng nhất, pha trộn và biến đổi, làm cho văn hóa của nhóm nhỏ hòa lẫn vào văn hóa của nhóm trội hơn. Việc này thường diễn ra ở thế hệ kế tiếp [192, tr.38]. Cùng hướng nghiên cứu này còn có công trình *Voluntary and Involuntory Minorities: A Cultural - Ecological Theory of School Performance with Some Implications for Education* (Các nhóm thiểu số tự nguyện và không tự nguyện: Một lý thuyết sinh thái học văn hóa về hiệu quả của trường học và một số gợi ý cho giáo dục, 1998) của John U. Ogbu và Herbert D. Simons [171]. Các tác giả đã đề cập đến vấn đề bối cảnh của tiếp biến văn hóa, trong đó đặc biệt lưu tâm đến quyền lực giữa hai nhóm người (chi phối và không chi phối) trong giao lưu và tiếp biến văn hóa. Nhóm người thiểu số tương ứng với nhóm có quyền lực thấp hơn; nhóm đa số tương ứng với nhóm có quyền lực cao hơn và là nhóm chi phối trong tiếp biến văn hóa. Nghiên cứu của Ogbu và Simons tập trung vào mức độ thích ứng đối với tiếp biến văn hóa của các nhóm dân tộc thiểu số trong mối tương quan với nhóm dân tộc đa số trong một xã hội đa văn hóa.

Ngoài ra, không thể không nhắc đến John W. Berry, Giáo sư danh dự tại đại học Queen ở Canada, người được xem là nhà sáng lập chuyên ngành tâm lý học tiếp biến văn hóa (acculturation psychology).Với công trình *Immigration, Acculturation, and Adaptation* (Sự nhập cư, tiếp biến văn hóa, và sự thích nghi), John W. Berry đã đưa ra mô hình "four - fold" (bốn nếp gấp) nhằm phân loại các chiến lược tiếp biến văn hóa: 1. Sự đồng hóa (Assimilation): xảy ra khi các cá nhân chấp nhận các chuẩn mực văn hóa của nền văn hóa chiếm ưu thế hoặc văn hóa chủ nhà, vượt lên văn hóa gốc của mình. 2. Sự chia tách (Separation): xảy ra khi các cá nhân từ chối nền văn hóa chiếm ưu thế hoặc văn hóa chủ nhà, trong thiện ý bảo tồn văn hóa gốc của mình. Sự chia tách này thường được tạo điều kiện thuận lợi bởi sự nhập cư vào các phần đất tách ra của các tộc người. 3. Sự hòa nhập (Intergration): xảy ra khi các cá nhân có thể chấp nhận các chuẩn mực văn hóa của nền văn hóa chiếm ưu thế hoặc văn hóa chủ nhà, trong khi duy trì văn hóa gốc của mình. Sự hòa nhập dẫn đến sự song tồn về văn hóa. 4. Sự cô lập (Marginalization): xảy ra khi các cá nhân từ chối cả nền văn hóa gốc của họ và nền văn hóa chiếm ưu thế hoặc văn hóa chủ nhà [170, tr.32].

Từ những năm 2000 cho đến nay, các nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa tiếp tục trở thành chủ đề quan tâm của nhiều học giả ở nhiều nước trên thế giới. Năm 2006, trong nghiên cứu *Acculturation: Conceptual background and Core Components* (*Tiếp biến văn hóa: Nền tảng khái niệm và các thành phần cốt lõi*) [158], David L.Sam[6] đã tập trung phân tích sâu về khái niệm "tiếp biến văn hóa" từ đó chỉ ra các thành phần quan trọng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa. Ngoài ra, nhận thức được nhu cầu, tầm quan trọng trong việc nghiên cứu lý luận và thực tiễn của vấn đề này, năm 2016, David L.Sam và John J. Berry đã xuất bản công trình *The Cambridge Handbook of Acculturation Psychology (Cẩm nang Cambridge về tâm lý học tiếp biến văn hóa)* [163], trong đó tập hợp nhiều bài viết của những học giả uy tín như *Design of acculturation studies (Thiết kế nghiên cứu về tiếp biến văn hóa)* của John W. Berry; *Immigrants (Người nhập cư)* của Jan Pieter van Oudenhoven; *Assessment of psychological acculturation (Đánh giá sự tiếp biến tâm*

[6] Giáo sư tâm lý học liên văn hóa tại Đại học Bergen, Na Uy.

lý) của Judit Arends-Tóth & Fons J. R. van de Vijver; *Acculturation and the school (Tiếp biến văn hóa và trường học)* của Paul H. Vedder và Gabriel Horenczyk… Các bài viết tiếp tục nghiên cứu sâu về những khía cạnh khác nhau trong giao lưu và tiếp biến, trong đó tập trung hơn vào phương diện tâm lý học của tiếp biến văn hóa.

Qua điểm lược các công trình ở trên, có thể thấy, các vấn đề lý thuyết và thực tiễn về giao lưu và tiếp biến văn hóa đã được các học giả nước ngoài đề cập đến trong một khoảng thời gian dài từ nhiều bình diện khác nhau. Những công trình này đã tạo nền tảng cơ sở lý thuyết cho các nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ở nhiều nước, trong đó có Việt Nam.

1.1.1.2. Nhóm công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ở trong nước

Ở Việt Nam, Hà Văn Tấn được xem là một trong những học giả đầu tiên quan tâm nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa. Trong bài viết "Giao lưu văn hóa ở người Việt cổ" (1981) [121], tác giả đã đưa ra các cách hiểu về "acculturation" và đề xuất dịch thuật ngữ này là "tiếp biến văn hóa".

Trên cơ sở đề tài nghiên cứu cấp nhà nước KX.06-75: *Tiếp xúc giao lưu và phát triển văn hóa - Quan hệ giữa văn hóa Việt Nam và thế giới* (1998) do tác giả Phạm Đức Dương làm chủ nhiệm, công trình *Bước đầu tìm hiểu sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa Việt - Hoa trong lịch sử* do Phạm Đức Dương và Châu Thị Hải đồng chủ biên ra đời [33]. Công trình đã mang đến cho người đọc một cái nhìn mang tính khái quát và tổng thể về vấn đề tiếp xúc, giao lưu và tiếp biến văn hóa, trong đó mối quan hệ Việt - Hoa được các tác giả đi sâu nghiên cứu thông qua các lĩnh vực khác nhau như nghề sản xuất thủ công, kiến trúc, mỹ thuật, nghệ thuật tạo hình, tranh dân gian…

Những năm đầu thế kỷ XXI, các nhà khoa học Việt Nam bắt đầu quan tâm nhiều hơn đến những vấn đề lý thuyết và thực tiễn của giao lưu và tiếp biến văn hóa. Một số công trình, nghiên cứu tập trung luận giải khái niệm *accculturation* như bài viết "Tiếp xúc văn hóa và tiếp biến văn hóa" in trong *Con người, môi trường và văn hóa* (2003) [71] của nhà nghiên cứu Nguyễn Xuân Kính. Trong đó, tác giả bày

tỏ sự đồng thuận với cách dịch thuật ngữ *acculturation* của Hữu Ngọc là "tương tác văn hóa": "Trong quan niệm của các học giả Mỹ, đã nói đến tiếp biến văn hóa, tương tác văn hóa là nói đến sự có mặt của hai nhóm người, hai dân tộc có văn hóa khác nhau, là nói đến sự tiếp xúc văn hóa lâu dài và quan hệ trực tiếp giữa hai bên" [71, tr.54]; *Sự đa dạng văn hóa và đối thoại giữa các nền văn hóa* (2008) của nhà nghiên cứu Phạm Xuân Nam [90]. Trong công trình này, tác giả đã dành mối quan tâm cho các vấn đề "nhận thức về sự đa dạng văn hóa và đối thoại giữa các nền văn hóa", trong đó, đề cập đến các khái niệm "tiếp xúc văn hóa", "giao lưu văn hóa", "tiếp biến văn hóa". Để minh định rõ hơn các khái niệm, nhà nghiên cứu đề ra sơ đồ "đối thoại giữa các nền văn hóa" [90, tr.86] bao gồm: tiếp xúc; tương tác - chia sẻ (thâu hóa) và biến đổi. Thực chất, quan niệm này rất gần với đề xuất của nhà nghiên cứu Hà Văn Tấn mà chúng tôi đã đề cập ở trên.

Năm 2011, tác giả Huỳnh Ngọc Thu đã có bài viết "Giao lưu tiếp biến văn hóa ở cộng đồng đa dân tộc (Việt, Khmer, Hoa) tại xã Bình An, huyện Kiên Lương, tỉnh Kiên Giang" đăng trên Tạp chí *Phát triển Khoa học và Công nghệ* [132]. Bài viết sử dụng lý thuyết giao lưu tiếp biến văn hóa của Thompson để phân tích ba dạng thức của giao lưu tiếp biến văn hóa: đồng nhất, pha trộn và biến đổi. Do đề cập đến giao lưu tiếp biến trên bình diện chung với nhiều khía cạnh khác nhau như sinh kế, nhà ở trang phục, ăn uống, phong tục tập quán, tôn giáo tín ngưỡng… nên vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa qua ẩm thực gần như chưa được tác giả tập trung phân tích.

Năm 2016, bài viết "Các con đường giao lưu văn hóa trong lịch sử" của tác giả Lê Thị Kim Loan được đăng trên Tạp chí *Nghiên cứu văn hóa*, số 16/2016 [81]. Trên cơ sở sơ lược về các thuật ngữ *tiếp xúc, giao lưu* và *tiếp biến*, tác giả phân tích bốn con đường cũng là bốn "phương thức làm biến đổi văn hóa của các cộng đồng/tộc người trong lịch sử nhân loại" bao gồm: con đường di dân; con đường thương mại; con đường chiến tranh và con đường viễn thông điện tử. Bài viết đã bước đầu khái quát hóa các con đường giao lưu văn hóa trong lịch sử nhân loại, tuy nhiên, theo chúng tôi, tính hệ thống trong việc phân loại các con đường (phương

thức) giao lưu văn hóa vẫn chưa thật sự thuyết phục.

Năm 2018, tác giả Nguyễn Văn Kim ra mắt công trình *Tiếp biến và hội nhập văn hóa ở Việt Nam* [70]. Trong công trình này, tác giả đã đề cập đến những vấn đề lý luận về tiếp biến và hội nhập văn hóa; Phân tích các cơ sở, cách thức ứng phó cũng như quá trình tiếp biến, hội nhập văn hóa trong lịch sử Việt Nam; Đánh giá thực trạng; đề xuất phương hướng nhằm phát huy tích cực, hạn chế tiêu cực của quá trình tiếp biến và hội nhập văn hóa đến sự phát triển nhân cách và văn hóa Việt Nam. Cũng trong năm 2018, nhà nghiên cứu Phan Ngọc xuất bản cuốn *Sự tiếp xúc của văn hóa Việt Nam với Pháp* [96]. Công trình đề cập đến các mốc tiếp xúc văn hóa phương Tây, tiếp xúc văn hóa Việt Nam với Nho giáo; Quá trình diễn biến tư tưởng tại Việt Nam. Tác giả cũng dành mối quan tâm cho việc khảo sát quá trình tiếp thu văn hóa Pháp thông qua phân tích quá trình tiếp xúc văn hóa Việt Nam - Trung Hoa. Những luận giải về vấn đề tiếp xúc văn hóa trong công trình đã gợi mở những vấn đề về lý thuyết tiếp xúc, tiếp biến văn hóa cho luận án của chúng tôi.

Bổ sung vào bức tranh nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa còn có công trình *Giao lưu văn hóa trong lịch sử Việt Nam* do nhà nghiên cứu Từ Thị Loan chủ biên (2019) [82]. Trong đó, các tác giả tập trung phân tích vấn đề giao lưu văn hóa và lịch sử giao lưu văn hóa Việt Nam qua các thời kỳ, từ thời tiền sử, sơ sử đến nay; từ đó đúc rút những bài học, kinh nghiệm về giao lưu văn hóa trong thời đại ngày nay: "một hiện tượng nổi bật là: không một yếu tố văn hóa nào được thu nhận vào Việt Nam lại còn nguyên vẹn như cội nguồn, gốc rễ của nó. Như vậy, không có một tiếp xúc văn hóa nào ở Việt Nam, sớm hay muộn, không xảy ra quá trình tiếp biến văn hóa" [82, tr.197].

Một trong những nhà nghiên cứu gần đây dành sự quan tâm cho vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa là tác giả Lý Tùng Hiếu. Với công trình *Giao lưu tiếp biến văn hóa và sự biến đổi văn hóa Việt Nam* xuất bản năm 2019, tác giả đã dày công lựa chọn khung lý thuyết, khung khái niệm để làm tiền đề cho việc "hình thành ý tưởng và phương pháp nghiên cứu phù hợp" [51, tr.7]. Trên cơ sở đó, nhà nghiên cứu phân tích vấn đề giao lưu tiếp biến văn hóa và sự biến đổi văn hóa Việt Nam

theo thời gian (tương ứng với các giai đoạn văn hóa Việt Nam), theo không gian (tương ứng với các vùng văn hóa). Ngoài những vấn đề lý luận chung, tác giả dành một chương nghiên cứu riêng về giao lưu tiếp biến văn hóa thông qua ngôn ngữ.

Cũng trong năm 2019, giáo trình *Tiếp xúc và tiếp biến văn hóa* của tác giả Nguyễn Văn Hiệu [50] ra mắt độc giả. Đóng góp của công trình này là những vấn đề lý luận như Khái niệm, cách tiếp cận; Tiếp xúc văn hóa: Nguyên nhân, điều kiện và dạng thức; Tiếp biến văn hóa: Cơ chế, cấp độ và hệ quả; Văn hóa Việt Nam tiếp cận từ tiếp xúc và tiếp biến văn hóa. Giáo trình này, với mục tiêu gắn với nhiệm vụ đào tạo trong chương trình cử nhân Văn hóa học, Trường Đại học Khoa học Xã hội và Nhân văn, Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, đã cung cấp cho người đọc hướng nghiên cứu chuyên sâu về tiếp xúc và tiếp biến văn hóa từ góc nhìn văn hóa học. Tác giả cũng đưa ra những vấn đề tranh luận, phản biện trong cách quan niệm về các thuật ngữ liên quan như "giao lưu văn hóa", "tiếp xúc văn hóa", "đan xen văn hóa"… Mối quan tâm của nhà nghiên cứu Nguyễn Văn Hiệu là những tiếp xúc, tiếp biến văn hóa trên bình diện quốc gia, trong đó "chủ thể văn hóa Việt Nam hiện nay với tư cách là một dân tộc" [50, tr.106] là điểm quy chiếu. Những kiến giải, tranh luận về nội hàm khái niệm "tiếp xúc văn hóa", "tiếp biến văn hóa", "giao lưu và tiếp biến văn hóa" trong cuốn sách này là những gợi ý quý báu cho chúng tôi trong nghiên cứu đề tài này.

Ngoài các công trình trên, có thể kể đến các công trình, bài viết khác như: "Văn hóa Việt Nam giao lưu và hội nhập quốc tế" của tác giả Trần Thanh Đạm [34]; "Cộng sinh văn hóa và giao lưu văn hóa Đông Tây" của tác giả Hoàng Ngọc Hiến cùng đăng trên Kỷ yếu hội thảo *Việt Nam học* lần thứ nhất năm 2000 [49]; "Khái quát về giao lưu văn hóa Trung Hoa - Việt Nam trong lịch sử" của tác giả Nguyễn Duy Bính đăng trên Tạp chí *Nghiên cứu Đông Nam Á* số 9/2011 [16]; "Tiếp biến văn hóa Việt Nam dưới góc nhìn lý thuyết hệ thống" của tác giả Nguyễn Thừa Hỷ [67]; "Quá trình giao lưu và tiếp biến văn hoá vùng đất Nam Bộ (thế kỷ XVI - XVIII)" của Phạm Thị Huệ đăng trên Tạp chí *Khoa học* Trường Đại học Cần Thơ (2015) [58]; "Giao lưu tiếp biến văn hóa trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế hiện

nay" của Nguyễn Thị Hương, Tạp chí *Khoa học và công nghệ Việt Nam* (2015) [64]; "Giao lưu, tiếp biến văn hóa và bảo tồn bản sắc văn hóa Việt Nam trong toàn cầu hóa" của tác giả Nguyễn Thế Cường [201]), *Biến đổi văn hóa các dân tộc thiểu số ở Việt Nam từ thời đổi mới đất nước đến nay* do Nguyễn Thị Song Hà chủ biên (2021) [48]…

1.1.2. Những công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực

1.1.2.1. Nhóm công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực ở nước ngoài

Nghiên cứu về ẩm thực trong mối quan hệ với cuộc sống con người trên nhiều bình diện đã được các học giả trên thế giới quan tâm từ lâu. Trong đó, nổi bật nhất và đóng vai trò quan trọng là khuynh hướng nghiên cứu nhân học ẩm thực ở các nước phương Tây. Chúng tôi xin tổng quan những công trình liên quan trực tiếp đến hướng nghiên cứu của đề tài:

"The factor of food habits" (Các yếu tố trong thói quen ăn uống) của Margaret Mead [179], một trong những bài viết dành sự quan tâm đặc biệt cho vấn đề tập quán và thói quen ăn uống. Ra mắt độc giả năm 1943, với quan niệm "There are serveral ways in which the relationship of food and nutrition may be attackted" (Có nhiều cách thức mà mối quan hệ giữa ẩm thực và dinh dưỡng có thể bị tác động), Mead đã nhìn nhận thói quen ăn uống như là một trong những yếu tố thuộc về hành vi văn hóa cá nhân, ảnh hưởng bởi gia đình, nhà trường, yếu tố sinh học, vật lý... Bài viết bước đầu khẳng định mối quan hệ giữa ẩm thực và văn hóa. Theo hướng này, năm 1956, Margaret Mead tiếp tục ra mắt bài viết "The cross - cultural approach to the study of personality" (Tiếp cận xuyên văn hóa để nghiên cứu về bản sắc) [180]. Bài viết một lần nữa khẳng định mối quan tâm của bà dành cho nhân học văn hóa, trong đó có nhân học ẩm thực.

Năm 1968, tại Hội nghị khoa học Quốc tế về *Nhân học và Dân tộc học* tổ chức tại Tokyo, Ủy ban Quốc tế về Nhân học ăn uống và tập quán ăn uống (International Committee for the Anthropology of Food and Food habits) được thành lập, đánh dấu một cột mốc quan trọng trong nghiên cứu về ẩm thực. Kể từ đây, các nghiên cứu về ẩm thực được mở ra theo nhiều chiều hướng với nhiều góc

độ tiếp cận như xã hội học, dinh dưỡng học, ngôn ngữ học, tâm lý học,... Có thể tổng lược các khuynh hướng nghiên cứu liên quan đến đề tài luận án như sau:

Khuynh hướng nghiên cứu về thức ăn và biến đổi xã hội: Khuynh hướng này bắt đầu từ thập niên 70 của thế kỷ XX, thể hiện rõ nét qua nghiên cứu của Menell "All maner of food: Eating and taste in England and France from Middle Ages to the present" (Tập quán ăn uống: Ăn uống và khẩu vị ở Anh và Pháp từ thời Trung cổ đến nay). Bằng việc so sánh ẩm thực và những vấn đề liên quan đến ẩm thực của cư dân Anh và Pháp, tác giả cho rằng dù rất gần về địa lý nhưng về mặt ẩm thực, cư dân hai nước này lại rất cách xa nhau, từ phương pháp, công thức nấu nướng cho đến thái độ của con người đối với việc ăn uống. Điều này có nguyên nhân từ sự phát triển và biến đổi xã hội, tạo nên những nền ẩm thực khác nhau. Hướng nghiên cứu này còn có sự tham gia của các nhà nhân học, "cấu trúc luận", tiêu biểu là Levi Strauss. Trong công trình *The culinary triangle* (*Tam giác ẩm thực*, 1965), nhà nhân học người Pháp đã chỉ ra mối quan hệ giữa tự nhiên và văn hóa thông qua ba phương pháp: luộc, nướng và hút thuốc. Còn trong *The raw and the cooked* (*Sống và chín*, 1969) [175], Levi Strauss phân tích sự chuyển đổi văn hóa qua các trạng thái sống/chín của thức ăn từ đó đề cập đến sự giao lưu tiếp biến văn hóa qua ẩm thực, sự "di cư" của thức ăn, vai trò của chiến tranh trong việc biến đổi ẩm thực...

Khuynh hướng nghiên cứu về thức ăn và nghi lễ: Khuynh hướng này tập trung trong các nghiên cứu của Marvin Harris như *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture (Bò, lợn, chiến tranh và Phù thủy: Câu đố về văn hóa*, 1975) [181]; *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits (Ẩm thực và tiến hóa: Hướng tới lý thuyết về tập quán ăn uống của con người*, 1987) [182]. Trong các nghiên cứu này, tác giả dành sự quan tâm cho việc lý giải vì sao thói quen ăn uống của con người lại đa dạng đến vậy. Tác giả tìm câu trả lời ở vấn đề niềm tin, nghi lễ và những giá trị của ẩm thực thông qua tính biểu trưng, biểu tượng, ở đó thức ăn được xem là sự kết nối giữa con người và thần linh.

Khuynh hướng nghiên cứu về bản sắc trong ăn uống: Trong bối cảnh toàn

cầu hóa, mối quan hệ giữa ẩm thực và bản sắc văn hóa trở thành một trong những hướng nghiên cứu được quan tâm hàng đầu. Các khía cạnh như tính toàn cầu, tính dân tộc, bản sắc địa phương trong ăn uống, vấn đề ăn uống và giới... được các học giả đi sâu khai thác. Một trong những tác giả dành sự quan tâm đặc biệt cho khuynh hướng nghiên cứu này là Poulain[7]. Đặc biệt, công trình *Eating and drinking habits and cultural identity* (*Tập quán ăn uống và bản sắc văn hóa*) của Poulain [189] là một trong những tác phẩm phác họa tương đối đầy đủ về tập quán ăn uống trong mối liên hệ với bản sắc văn hóa Việt Nam. Ngoài ra, có thể kể tên một số nghiên cứu đi theo hướng này như: *Food: identity of culture and religion* (*Ẩm thực: Bản sắc văn hóa và tôn giáo*) của tác giả Vatika Sibal; *Food and culture* (*Ăn uống và văn hóa*) của Kittler, P.G., Sucher, K.P., & Nelms, M.N. (2012), *Thức ăn, gen và văn hoá Ẩm thực về với cội nguồn* của Gary Paul Nabhan (2019) [44],…

Có thể thấy, nghiên cứu về ẩm thực là một trong những khuynh hướng nghiên cứu đa chiều, được soi chiếu từ nhiều góc độ khác nhau. Những công trình được đề cập ở trên là những tài liệu tham khảo quan trọng giúp chúng tôi xây dựng cơ sở lý luận về văn hóa ẩm thực trong mối tương quan với giao lưu và tiếp biến văn hóa.

1.1.2.2. Nhóm công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực ở trong nước

Ngược dòng lịch sử, những vấn đề về ẩm thực được nhắc đến trong các tài liệu cổ như *Lĩnh Nam chích quái*, *Đại Việt sử ký toàn thư* và các tài liệu ghi chép của các tác giả Lê Quý Đôn *(Vân đài loại ngữ)*, Phạm Đình Hổ *(Vũ trung tùy bút)*, Hải Thượng Lãn Ông *(Nữ công thắng lãm*), Trương Đăng Thị Bích *(Thực phổ bách thiên*)... Những tài liệu này chủ yếu là những ghi chép tri thức dân gian về các món ăn thức uống, kinh nghiệm ăn uống chữa bệnh,... Ngoài ra, trong các tác phẩm *Việt Nam văn hóa sử cương* của Đào Duy Anh, *Nếp cũ* của Toan Ánh, *Việt Nam phong tục* của Phan Kế Bính,... thói quen ăn uống hàng ngày cũng như trong các dịp lễ tết, hội hè đình đám... cũng được đề cập đến với tư cách là một phần quan trọng trong đời sống vật chất và tinh thần của người dân Việt Nam qua các thời kỳ lịch sử.

[7] Giáo sư, nhà xã hội học, nhà nhân học, giám đốc trung tâm nghiên cứu về Du lịch thuộc trường Đại học Toulouse Le Mirail, Pháp.

Mảng tài liệu về ẩm thực còn có sự đóng góp không nhỏ của các nhà văn như Nguyễn Tuân, Tản Đà, Thạch Lam, Vũ Bằng, Mai Khôi, Băng Sơn... Bằng ngòi bút tinh tế, các nhà văn đã mang đến những trang văn cảm nhận sống động về ẩm thực với những đặc sản phong phú từ khắp mọi miền Tổ quốc, mang đến cho độc giả những trải nghiệm quý báu, những cảm xúc đa dạng về văn hóa ẩm thực các vùng miền Việt Nam.

Những năm cuối thế kỷ XX đầu thế kỷ XXI, các công trình nghiên cứu về ẩm thực và văn hóa ẩm thực ở Việt Nam mới bắt đầu được quan tâm nghiên cứu nhiều hơn; môn học Văn hóa ẩm thực được đưa vào giảng dạy ở nhiều trường trung cấp, cao đẳng, đại học trên cả nước; hệ thống giáo trình về văn hóa ẩm thực cũng dần được bổ khuyết.

Công trình *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc* của tác giả Vương Xuân Tình ra mắt độc giả năm 2004 [135]. Trên cơ sở Luận án Tiến sĩ ngành Sử học, chuyên ngành Dân tộc học, tác giả đã cung cấp cho người đọc những tư liệu quý về nghiên cứu ẩm thực ở Việt Nam và thế giới. Những khía cạnh khác nhau trong tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc như cách thức chế biến, ứng xử trong ăn uống, những biến đổi của tập quán ăn uống… được tác giả tập trung phân tích, khái quát bằng những dẫn chứng, số liệu cụ thể, đáng tin cậy.

Năm 2007, giáo trình *Văn hóa ẩm thực Việt Nam* của Nguyễn Thị Diệu Thảo [123] ra mắt độc giả. Giáo trình đề cập đến những vấn đề chung của văn hóa ẩm thực Việt Nam như: nguyên liệu, cách chế biến, phụ gia, cách thưởng thức, đặc trưng vùng miền..., từ đó cung cấp cơ sở lý luận và thực tiễn cho việc nghiên cứu bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam thông qua sự so sánh, đối chiếu với văn hóa ẩm thực các nước khác. Cùng hướng khai thác này có thể kể đến *Giáo trình Văn hóa ẩm thực* của tác giả Nguyễn Nguyệt Cầm (2008) [19]. Cuốn sách được biên soạn nhằm giúp cho người học có những kiến thức cơ bản, phổ biến về văn hóa ẩm thực Việt Nam cũng như các nền văn hóa ẩm thực có mối quan hệ mật thiết với ẩm thực Việt Nam như ẩm thực Trung Quốc, Pháp, Nhật, Hàn Quốc...; *Giáo trình Văn hóa ẩm thực* của hai tác giả Hoàng Minh Khang và Lê Anh Tuấn đề cập đến những vấn

đề chung về văn hóa ẩm thực, những biểu hiện cũng như tập quán, khẩu vị ăn uống của khu vực châu Á, châu Âu - Mỹ…

Trên cơ sở của Hội thảo về ẩm thực được tổ chức tại Thành phố Hồ Chí Minh, nhà nghiên cứu Nguyễn Nhã đã tổng hợp và biên soạn *Bản sắc ẩm thực Việt Nam* (2009) [101]. Cuốn sách phân chia các bài viết thành các chủ đề khác nhau như: các yếu tố ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực Việt Nam; Những nét đặc trưng của văn hóa ẩm thực Việt, nghệ thuật nấu bếp, ăn uống và triết lý trong ăn uống; Những vấn đề liên quan đến văn hóa ẩm thực của các dân tộc thiểu số... Từ đó, đề xuất những chiến lược định hình, phát huy bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam trong thời kỳ hội nhập hiện nay. Đặc biệt, trong Kỷ yếu này có bài viết "Thực chất và biến dạng của các món ăn Nam Bộ" của tác giả Sơn Nam, có thể xem như gợi mở về vấn đề biến đổi văn hoá ẩm thực của người Việt trong quá trình di cư đến vùng đất Nam Bộ.

Một trong những công trình nghiên cứu ẩm thực dưới góc nhìn văn hóa là *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam* của nhà nghiên cứu Ngô Đức Thịnh (2010) [129]. Trong công trình này, tác giả đã phác họa bức tranh chung của ẩm thực Việt Nam, sắc thái địa phương trong văn hóa ẩm thực các vùng miền. Mối quan hệ giữa ẩm thực và dưỡng sinh trị bệnh cũng được tác giả quan tâm khai thác trong cuốn sách này. Mục đích của tác giả là hướng đến việc định hình những giá trị bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam trong mối quan hệ giữa cái chung và cái riêng trong văn hóa ẩm thực. Hướng tiếp cận này còn có *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn* của tác giả Nguyễn Thị Bẩy và Trần Quốc Vượng (2010) [11]. Các tác giả đã cung cấp cho người đọc những vấn đề lý luận chung về ngành văn hóa học ẩm thực và văn hóa ẩm thực Việt Nam. Mối quan hệ giữa môi trường sinh thái nhân văn và những giá trị văn hóa ẩm thực dân gian Việt Nam được các tác giả phân tích khá chi tiết và cụ thể. Về cơ bản, công trình dành sự quan tâm đặc biệt cho ẩm thực dân gian Hà Nội và những giá trị văn hóa ở vùng đất này.

Từ góc nhìn lịch sử, tác giả Đào Hùng đã viết nên những câu chuyện thú vị và hàm chứa nhiều thông tin qua *Câu chuyện ẩm thực dưới góc nhìn lịch sử* (2010).

Cuốn sách đã đề cập đến nhiều vấn đề xung quanh lĩnh vực ẩm thực như *Ăn uống - Một hiện tượng văn hóa xã hội; Người xưa đã ăn như thế nào? Sự tiến hóa của các cách ăn; Bữa ăn gia đình*… Tác giả cũng dành một phần nhỏ để bàn về ẩm thực Hà Nội và những đổi thay khi tiếp xúc với văn hóa phương Tây. Cuốn sách đã mang đến những trải nghiệm nhiều cảm xúc trong vấn đề ăn uống, tuy nhiên, như chính tác giả đã nhận định, "Đây chỉ là những bài báo, kể lại những cảm nhận của mình, chứ không phải là công trình nghiên cứu khoa học" [59, tr.5].

Trong công trình hai tập *Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam* (2015) [54], tác giả Phan Văn Hoàn đã tổng kết những đặc trưng cơ bản của văn hóa ẩm thực Việt Nam; người viết đã dày công sưu tầm số lượng các món ăn, cung cấp cho người đọc những con số rất cụ thể của từng món ăn thức uống ở Việt Nam hiện nay. Ngoài ra, còn có các công trình luận án nghiên cứu về ẩm thực, văn hóa ẩm thực như Luận án *Rice talks food & community in a Vietnamese town* của Nir Avieli nghiên cứu về ẩm thực Hội An (2012) [185], đi sâu phân tích mối quan hệ tương tác giữa ẩm thực và những khía cạnh văn hóa xã hội như cấu trúc xã hội, vai trò, quan hệ về giới, thực hành tín ngưỡng tôn giáo… Các đặc điểm của bữa ăn gia đình (ăn ở nhà), ăn ở ngoài cũng như ẩm thực trong các sự kiện vòng đời, ẩm thực mang tính biểu tượng trong các lễ hội lớn… được tác giả luận giải sâu sắc từ góc nhìn nhân học văn hóa. Trong luận án này, Nir cũng dành một phần đáng kể cho mối quan hệ tương tác giữa ẩm thực Trung Quốc (ẩm thực của người Hoa) với người Việt ở Hội An; Luận án tiến sĩ *Văn hóa ẩm thực của người Hoa Quảng Đông ở TP. Hồ Chí Minh hiện nay* của Trần Thị Kim Oanh (2019) [109], tập trung nghiên cứu, nhận diện văn hóa ẩm thực trong gia đình và ẩm thực trong nghi lễ cũng như quá trình biến đổi của văn hóa ẩm thực của người Hoa Quảng Đông ở Thành phố Hồ Chí Minh; Luận án tiến sĩ *Ẩm thực người Việt gắn với du lịch ở tỉnh Bến Tre hiện nay* của Phan Thị Ngàn (2021) [92]; Luận án tiến sĩ *Văn hóa ẩm thực của người Chăm Ahíer ở huyện Ninh Phước, tỉnh Ninh Thuận* của Trần Thị Thái (2023) [122]; Các công trình, bài viết từ các góc nhìn khác nhau như "Văn hóa ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam" của Quang Lê (2003) [75]; "Văn hóa ẩm thực trong tục

ngữ ca dao Việt Nam" của Nguyễn Nghĩa Dân (2011) [26]; "Văn hóa ẩm thực qua tục ngữ của người Việt" của hai tác giả Phạm Lan Oanh và Nguyễn Thị Bảy [109]; "Nghiên cứu giá trị văn hóa ẩm thực Việt phục vụ phát triển du lịch" của tác giả Lê Anh Tuấn (2016) [141]…; Các công trình nghiên cứu, khảo cứu về văn hóa ẩm thực, ẩm thực các vùng miền như: *Ẩm thực dân gian Hà Nội* (Nguyễn Thị Bảy) [9], *Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ* (Ninh Viết Giao) [45],…; Các tài liệu được dày công sưu tầm, tuyển chọn như *Từ điển các món ăn Việt Nam* (Nguyễn Loan, Nguyễn Hoài, 1996) [83] ; *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam* (Xuân Huy, 2000) [62],...

1.1.2.3. Nhóm công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực Nam Bộ, văn hóa ẩm thực Đồng bằng sông Cửu Long và tỉnh Sóc Trăng

Nghiên cứu về văn hóa ẩm thực Nam Bộ và văn hóa ẩm thực ĐBSCL

Những nghiên cứu về văn hóa ẩm thực Nam Bộ và ĐBSCL được khai thác khá đa dạng, mở ra theo các chiều hướng khác nhau.

Hướng miêu tả, giới thiệu ẩm thực Nam Bộ gắn liền với cảm xúc cá nhân có thể kể đến *Món lạ miền Nam* của Vũ Bằng (1994) [10]. Đối với tác giả, mỗi một món ăn đều gắn liền với một câu chuyện về Nam Bộ, mỗi trang viết đều chứa đựng tình cảm thân thương mà ông dành cho vùng đất cực Nam Tổ quốc. Cùng lối viết này còn có *Món lạ miền Nam xưa và nay* của Nam Sơn Trần Văn Chi (2008). Với lối kể chuyện dí dỏm, mộc mạc, tác giả đã khá thành công trong việc giới thiệu, giải thích về tên gọi khác nhau của những món ăn tiêu biểu ở vùng Nam Bộ, cung cấp thêm cho người đọc một góc nhìn về nguồn gốc, lịch sử hình thành của các món ăn thức uống của người dân Nam Bộ trong quá trình khai khẩn. Ngoài ra, một tác giả khác cũng dành sự ưu ái đặc biệt của mình cho ẩm thực Nam Bộ là Mai Khôi. Trong tập sách *Văn hóa ẩm thực Việt Nam - Các món ăn miền Nam* (2006) [68], những món ăn độc đáo mang đặc trưng của vùng đất Nam Bộ được Mai Khôi gợi tả qua những trang văn tinh tế và giàu cảm xúc của cây bút chuyên viết về ẩm thực, văn hoá ẩm thực. Ngoài ra, trong *Văn hoá dân gian của người Việt ở Nam Bộ* [112], các tác giả cũng dành một phần đáng kể cho việc khái quát "Cách ăn của người

Nam Bộ" trong mối tương quan với môi trường sinh thái.

Về văn hóa và văn hóa ẩm thực ĐBSCL, chúng tôi lược điểm một số công trình nghiên cứu tiêu biểu liên quan đến đề tài:

Đồng bằng sông Cửu Long - nét sinh hoạt xưa và văn minh miệt vườn của Sơn Nam (1985) [88] có thể xem là một trong những tác phẩm đầu tiên đề cập khá đầy đủ những giá trị văn hóa tiêu biểu của ĐBSCL như nết ăn, nết ở, tập quán sinh hoạt của một bộ phận người dân đã tạo nên diện mạo văn hóa vùng đất này.

Một trong những nghiên cứu nhiều tâm huyết, công phu và hàm chứa nhiều thông tin hữu ích về "văn hóa đảm bảo đời sống" ở ĐBSCL là *Nhà ở - Trang phục - Ăn uống của các dân tộc vùng Đồng bằng sông Cửu Long* của nhà nghiên cứu Phan Thị Yến Tuyết (1993) [142]. Từ góc nhìn sinh thái học văn hóa, tác giả đã dày công sưu tầm, phân tích, lý giải các đặc trưng cơ bản của các dạng thức văn hóa vật chất (nhà ở, trang phục, ăn uống) của bốn tộc người tiêu biểu ở ĐBSCL là Việt, Khmer, Hoa, Chăm. Trong đó, tác giả dành một phần đề cập đến "giao tiếp văn hóa trong ăn uống" của từng tộc người khi trình bày về vấn đề "ăn uống". Công trình đã gợi mở những vấn đề quan trọng trong nghiên cứu này của chúng tôi.

Nghiên cứu tương đối dày dặn và đầy đủ về văn hóa ĐBSCL cho đến thời điểm này là cuốn sách dày 890 trang, do tác giả Trần Ngọc Thêm chủ biên, *Văn hóa người Việt vùng Tây Nam Bộ* (2018). Công trình đã xây dựng một "bức tranh tổng quan về các thành tố của người Việt vùng Tây Nam Bộ". Các tác giả cũng dành một phần nhỏ đề cập đến vấn đề "Hòa nhập văn hóa Việt - Khmer - Hoa - Chăm" [127, tr.552], gợi mở bước đầu về giao lưu và tiếp biến văn hóa các tộc người ở ĐBSCL.

Năm 2019, hai tác giả Nguyễn Thị Song Hà và Phạm Thị Cẩm Vân có bài viết "Changes in the culture of ethnic Khmer people in Southern Vietnam in the context of innovation and intergration" (Những biến đổi văn hoá của người Khmer Nam Bộ trong bối cảnh đổi mới và hội nhập) đăng trên Tạp chí *Jounal of Mekong Societies* [165]. Thông qua nghiên cứu định tính và định lượng ở hai tỉnh Sóc Trăng và An Giang, các tác giả đã cung cấp bức tranh về sự biến đổi văn hoá của người Khmer qua giao lưu và tiếp biến văn hoá với các tộc người Kinh, Hoa ở ĐBSCL.

Nghiên cứu cụ thể về văn hóa ẩm thực ĐBSCL, xin nhắc đến hai công trình công phu thuộc Dự án *Công bố và phổ biến tài sản văn hóa - văn nghệ dân gian các dân tộc Việt Nam* do Hội văn nghệ Dân gian Việt Nam chủ trì: *Văn hóa ẩm thực người Việt Đồng bằng sông Cửu Long* của tác giả Trần Phỏng Diều (2014) [29]. Từ góc nhìn địa văn hóa, tác giả tập trung phân tích những điều kiện thiên nhiên - cái nôi của ẩm thực ĐBSCL; Ẩm thực ĐBSCL - những thích nghi và biến đổi; Dân cư - yếu tố tạo nên sự phong phú và đa dạng của ẩm thực ĐBSCL; Cơ cấu bữa ăn; Những đặc tính cơ bản của văn hóa ẩm thực ĐBSCL. Cuốn sách cũng dành một chương đề cập đến vấn đề văn hóa ẩm thực ĐBSCL trên bình diện giao tiếp. Công trình là một trong những tài liệu cung cấp cho chúng tôi những tư liệu quý báu về văn hóa ẩm thực của người Việt ở ĐBSCL, tuy nhiên, từ góc nhìn đề tài của NCS, bức tranh về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở vùng đất này vẫn chưa được tập trung phân tích và lý giải cụ thể; *Văn hóa ẩm thực Đồng bằng sông Cửu Long* của tác giả Huỳnh Văn Nguyệt (2016) [99]. Trên cơ sở phân tích những điều kiện tự nhiên, kinh tế - xã hội, tác giả phân tích những đặc điểm ẩm thực dân gian ĐBSCL và văn hóa ẩm thực ĐBSCL trong mối tương quan chung của cả nước như: Sự quân bình âm dương; Tác động đến giác quan; Mùa nào thức ấy; Tâm hồn, tính cách con người đối với cái ăn; Tính tổng hợp trong bữa ăn… Về cơ bản, mối quan tâm của công trình là tập trung miêu tả về món ăn thức uống, đặc sản ẩm thực mang đậm dấu ấn văn hóa vùng ĐBSCL lồng ghép vào những cảm xúc cá nhân thông qua thưởng thức ẩm thực. Minh chứng là tác giả đã dành phần lớn số trang (250/303 trang) của cuốn sách cho thao tác miêu tả này.

Ngoài ra còn có các bài viết đề cập đến các khía cạnh khác nhau về văn hóa ẩm thực của người Việt ở Nam Bộ và ĐBSCL như "Đặc sắc văn hóa từ các món ăn thảo dã của người Việt ở Nam Bộ" (Nguyễn Chí Bền, 1997) [13] ; "Ẩm thực Đồng bằng sông Cửu Long - Những thích nghi và biến đổi" (Trần Phỏng Diều, 2014) [30], "Ẩm thực người Việt Tây Nam Bộ từ góc nhìn địa văn hóa" (Lê Thị Ngọc Điệp, 2015) [37]; *Quà bánh trong đời sống văn hóa dân gian vùng Tây Nam Bộ* của Huỳnh Văn Nguyệt (2016) [100]; …

Nghiên cứu về tỉnh Sóc Trăng và văn hóa ẩm thực tỉnh Sóc Trăng

Giao lưu và tiếp biến văn hóa là một quá trình trên cơ sở những điều kiện về lịch sử, văn hóa của các địa phương, vùng miền trong suốt chiều dài lịch sử. Vì vậy, các nghiên cứu về lịch sử, văn hóa đóng một vai trò quan trọng trong việc định hướng nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa. Các tài liệu, công trình dù không nghiên cứu chuyên biệt về tỉnh Sóc Trăng nhưng tạo nền tảng quan trọng cho luận án của NCS như *Chân Lạp phong thổ ký* của Chu Đạt Quan, *Phủ biên tạp lục* của Lê Quý Đôn, *Gia Định thành thông chí* của Trịnh Hoài Đức; *Lịch sử khẩn hoang miền Nam* của Sơn Nam; *Văn hóa và cư dân Đồng bằng sông Cửu Long* của Mạc Đường, *Lịch sử khai phá cùng đất Nam Bộ* do Huỳnh Lứa chủ biên; bộ sách *Vùng đất Nam Bộ - Quá trình hình thành và phát triển* do học giả Phan Huy Lê chủ biên, *Vùng đất Nam Bộ* (10 tập) do nhiều tác giả chủ biên…

Những nghiên cứu riêng về lịch sử, văn hóa, tôn giáo tín ngưỡng tỉnh Sóc Trăng, có thể kể đến một số công trình như: *Việt Nam cận đại những sử liệu mới (Tập 3) Sóc Trăng* của tác giả Nguyễn Phan Quang (2000) [114]. Đây là một trong những tài liệu cung cấp tương đối hệ thống về địa lý, dân cư cũng như các chính sách nông nghiệp, thuỷ lợi và giao thông, thương mại và đô thị của tỉnh Sóc Trăng trong giai đoạn 1867 - 1945. Các dữ liệu, số liệu được tác giả nghiên cứu, tập hợp, làm cơ sở cho nhiều công trình nghiên cứu về sau của tỉnh Sóc Trăng; *Vấn đề dân tộc và tôn giáo ở Sóc Trăng* (2002), do nhà nghiên cứu Trần Hồng Liên chủ biên. Các tác giả đã khẳng định: "Giao lưu văn hóa giữa ba dân tộc được thể hiện trên nhiều mặt, từ hôn nhân, kiến trúc, trang trí trên các chùa chiền, từ trong ngôn ngữ đến lối sống" [77, tr.5]; *Địa chí tỉnh Sóc Trăng* xuất bản năm 2012 do Tỉnh uỷ, Uỷ ban nhân dân tỉnh Sóc Trăng chủ trì thực hiện [136]. Có thể nói, đây là công trình dày dặn, công phu và hàm chứa nhiều thông tin về tỉnh Sóc Trăng với các nội dung cơ bản: Địa lý tự nhiên - hành chính và dân cư; Lịch sử; Kinh tế - xã hội; Văn hóa - giáo dục và y tế; Địa danh - nhân vật - sự kiện. Cuốn sách đã cung cấp một cái nhìn mang tính tổng quan về tỉnh Sóc Trăng, trong đó có văn hóa ẩm thực các cộng đồng người cộng cư ở địa phương này. Ngoài ra còn có *Văn học dân gian Sóc Trăng* do

Chu Xuân Diên chủ biên (2012) [28], sưu tầm các câu chuyện dân gian, ca dao, tục ngữ, vè của các tộc người Việt, Khmer, Hoa, trong đó có nhiều truyện đề cập đến quan hệ giữa các tộc người trong quá trình cộng cư…

Năm 2019, Nhà xuất bản Trẻ lần lượt giới thiệu bộ chuyên khảo về các tỉnh Nam Kỳ thuộc dự án *Địa lý học: Tự nhiên, Kinh tế và Lịch sử Nam Kỳ* do Hội Nghiên cứu Đông Dương thực hiện vào những năm cuối thế kỷ 19, đầu thế kỷ 20, trong đó có *Chuyên khảo về tỉnh Sốc Trăng* [56]. Với những thông tin ngắn gọn, súc tích, cuốn sách đã cung cấp thêm cho người đọc một góc nhìn về Địa lý học tự nhiên, Địa lý học kinh tế, Địa lý học lịch sử và chính trị cũng như Thống kê hành chính tỉnh Sóc Trăng. Năm 2020 và 2022, Nhà xuất bản Trẻ tiếp tục xuất bản 2 tập *Chuyện cũ ở Sốc - Trăng* của Vương Hồng Sển [119] [120], một học giả am tường về văn hóa, lịch sử, phong tục tập quán Nam Bộ nói chung và mảnh đất quê hương Sóc Trăng nói riêng.

1.1.3. Những công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực

Trên cơ sở lý thuyết tiếp biến văn hóa được đặt nền tảng từ những năm đầu của thế kỷ XX, các nhà nghiên cứu trên thế giới tiếp tục làm rõ các phương diện khác nhau trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, trong đó có văn hóa ẩm thực.

Năm 1996, Ahmad Jamal[8] có nghiên cứu *Acculturation: the symbolism of ethnic eating among contemporary British consumers* (*Tiếp biến văn hoá: biểu tượng của ẩm thực dân tộc trong số những người tiêu dùng Anh đương đại*) [156]. Dựa trên quan sát tham dự và phỏng vấn sâu, tác giả khám phá ý nghĩa biểu tượng của ẩm thực thông qua việc chuyển đổi, tiếp biến văn hoá của các hộ gia đình bản địa Anh. Năm 1999, các tác giả Soren Askegaard, Dannie Kjeldgaard, Eric J. Arnould thể hiện sự quan tâm đến vấn đề bản sắc và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua nghiên cứu *Identiy and Acculturation: the case of food consumption by Greenlanders in Denmark (Bản sắc và tiếp biến văn hóa: Trường hợp tiêu thụ thực phẩm của người Greenland ở Đan Mạch)* [196]. Nghiên cứu đề cập nhiều khía cạnh khác nhau trong mối tương quan giữa ẩm thực và các chiến lược tiếp biến văn hóa

[8] Giảng viên khoa Tiếp thị và chiến lược Trường Cardiff, Vương quốc Anh.

như: Thay đổi cấu trúc xã hội của giờ ăn và trách nhiệm chuẩn bị bữa ăn như thế nào; Thay đổi công thức nấu ăn là sự thay đổi chế độ ăn uống không được công nhận; Chấp nhận thực phẩm mới là thay đổi chế độ ăn có mục đích; Chống lại sự thay đổi chế độ ăn uống. Các tác giả cho rằng ẩm thực không chỉ là món ăn thức uống mà liên quan đến vấn đề về bản sắc cộng đồng, vì vậy, "Diễn ngôn về thức ăn của người xa xứ cũng tương tự như diễn ngôn về nỗi nhớ" [196, tr.14]. Đây là luận điểm quan trọng, gợi mở cho luận án của chúng tôi về vấn đề ẩm thực và bản sắc cộng đồng qua giao lưu và tiếp biến văn hoá.

Năm 2005, trong nghiên cứu *Tiếp biến văn hóa chế độ ăn uống của sinh viên Trung Quốc tại Hoa Kỳ*, Liying Peng đã tiến hành khảo sát các yếu tố chính ảnh hưởng đến quá trình tiếp biến văn hóa chế độ ăn uống của sinh viên Trung Quốc đang theo học tại các trường đại học ở Hoa Kỳ và những thay đổi về chế độ ăn uống do quá trình tiếp biến văn hóa tạo nên. Năm 2006, Janet Mitchell ra mắt công trình nghiên cứu *Food acceptance and acculturation (Sự chấp nhận và tiếp biến ẩm thực)* [168]. Nghiên cứu liên hệ giữa vấn đề nhập cư với những thay đổi trong lựa chọn thực phẩm của người Anh bằng cách xem xét các sách dạy nấu ăn phổ biến của thế kỷ 20 thông qua việc kết hợp các món ăn mới với những thay đổi về dân tộc của người Anh do những người nhập cư gây ra. Kết quả cho thấy tầm quan trọng của cấu trúc bữa ăn trong việc chấp nhận và phổ biến các món ăn của người nhập cư bởi dân số bản địa, cho thấy sự tiếp biến văn hóa là một quá trình hai chiều đã góp phần vào sự phát triển của thói quen ăn uống của người Anh.

Trong *Acculturation, Foodways and Malaysian Food Identity* (*Tiếp biến văn hoá, cách thức ăn uống và bản sắc ẩm thực Malaysia*) (2012) [166], các tác giả I. Noriza, M. S Mohd Zahari, M.S. Shazali & M. Rosmaliza cho rằng các cách ăn uống thông qua việc chế biến và tiêu thụ giống như một hệ thống ký hiệu vượt không gian và thời gian. Cách ăn uống vì vậy đóng vai trò liên kết giữa các thành viên trong một cộng đồng và có ý nghĩa đối với việc hình thành bản sắc dân tộc thông qua tiếp biến văn hoá. Tiếp biến văn hoá ẩm thực cũng được đề cập đến trong *Little emperors in the UK: Acculturation and food over time* (*Những hoàng đế nhỏ*

ở Anh: Sự tiếp biến văn hoá và ẩm thực qua thời gian) của Benedetta Cappellini, Dorothy Ai-wan Yen (2010) [158]. Công trình nghiên cứu quá trình hội nhập văn hóa của một nhóm sinh viên Trung Quốc sống tại Vương quốc Anh xuất phát từ một nghiên cứu theo chiều dọc, xem xét cách các mối quan hệ xã hội của những người tham gia ảnh hưởng đến mức tiêu thụ thực phẩm của họ. Thông qua phương pháp thảo luận nhóm tập trung, nghiên cứu cho thấy mô hình tiêu thụ thực phẩm của những người tham gia thay đổi theo thời gian liên quan đến các mối quan hệ xã hội của họ, từ đó ảnh hưởng đến quá trình hội nhập văn hóa cũng như vấn đề duy trì bản sắc dân tộc. Chủ đề này cũng được đề cập đến trong *Influence of Acculturation on Foodways among Ethnic Groups and Common Acceptable Food (Ảnh hưởng của sự tiếp biến văn hóa đến cách ăn uống giữa các nhóm dân tộc và thực phẩm phổ biến được chấp nhận chung)* (2013) [186]. Các tác giả đã khai thác vấn đề sự chia sẻ ẩm thực, thức ăn trong sinh hoạt ăn uống hàng ngày giữa các nhóm cộng đồng dân tộc từ đó tạo nên sự giao thoa về văn hóa ẩm thực; *Malaysian Foodways: Acculturation/assimilation towards authenticity sustainability among diasporic community (Ẩm thực Malaysia: Sự tiếp biến/đồng hóa hướng đến tính xác thực bền vững trong cộng đồng di cư)* của các tác giả Rosmaliza Muhammad, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Mohd Shazali Md.Shariff, Khairunnisa Mohamad Abdullah (2015) [193] trong đó tập trung bàn luận về tác động của quá trình tiếp biến, đồng hóa đến các phương thức ẩm thực trong cộng đồng người di cư ở Malaysia. Các tác giả cho rằng "Trên thực tế, việc hình thành bản sắc ẩm thực đặc biệt là ở các quốc gia đa văn hóa là một trong những chủ đề gần đây và bắt đầu nhận được sự quan tâm đáng kể trong giới học giả" [193, tr.372].

Năm 2018, Abdelhadi Halawa có bài viết đáng chú ý *Acculturation of Halal Food to the American Food Culture through Immigration and Globalization: A Literature Review (Sự tiếp biến của thực phẩm Halal vào văn hóa ẩm thực Hoa Kỳ thông qua nhập cư và toàn cầu hóa: Đánh giá tổng quan về tài liệu)* [154]. Nghiên cứu tập trung xem xét quá trình tiếp biến văn hóa của thực phẩm Halal với văn hóa ẩm thực Mỹ nhằm xác định tác động của quá trình tiếp biến văn hóa của thực phẩm

Halal đối với người tiêu dùng và nền kinh tế thực phẩm tại Hoa Kỳ cũng như trên toàn cầu bởi Hoa Kỳ được coi là nơi hội tụ của nhiều nhóm dân tộc và là một trong những quốc gia có nền văn hóa và dân tộc đa dạng nhất trên thế giới. Thông qua cả làn sóng người Hồi giáo nhập cư vào Hoa Kỳ và toàn cầu hóa thương mại, thực phẩm Halal đã được du nhập vào nền văn hóa ẩm thực của Mỹ. Người Hồi giáo di cư không chỉ mang theo truyền thống tôn giáo Hồi giáo của họ đến Hoa Kỳ mà còn mang theo cách chế biến thực phẩm Halal truyền thống của họ. Bài báo phân tích về quá trình tiếp biến văn hóa và quá trình chuyển đổi các sản phẩm thực phẩm Halal cho cả người tiêu dùng Hồi giáo và không theo Hồi giáo ở Hoa Kỳ.

Trong bài viết *The Association between Acculturation and Dietary Patterns of South Asian Immigrants (Sự liên kết giữa sự tiếp biến văn hóa và chế độ ăn uống của người nhập cư Nam Á)* [167], Iris A. Lesser, Danijela Gasevic, Scott A. Lear cũng dành mối quan tâm cho vấn đề khám phá vai trò của sự tiếp biến văn hóa trong chế độ ăn uống cũng như nhận thức và hiểu biết về dinh dưỡng lành mạnh của những người nhập cư Nam Á. Năm 2019, trong nghiên cứu *Towards a framework for understanding ethnic consumers'acculturation strategies in a multicultural environment A food consumption perspective* (*Hướng tới một khuôn khổ để hiểu về chiến lược tiếp biến văn hoá của người tiêu dùng trong môi trường đa văn hoá Góc nhìn từ tiêu thụ thực phẩm*) [159], Bidit Lal Dey, Fred Yamoah và Sharifah Alwi đề cập đến chiến lược tiếp biến văn hoá thông qua văn hoá ẩm thực với bốn khuynh hướng tiếp biến: nổi loạn, làm loãng, cộng hưởng và kiềm chế…

Ngoài ra còn có thể kể đến *The Chinese Cultural Influence on Filipino Cuisine* (Ảnh hưởng của văn hoá Trung Hoa đến ẩm thực Philippines) của Lantrip, Brandon Chase (2017); *Landscapes of appropriation and assimilation: the impact of immigrant - origin populations on U.S. cuisine* của Christina J. Diaz, Peter D. Ore (2020),… Những nghiên cứu này cho thấy, vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực đã và đang trở thành chủ đề quan tâm của nhiều học giả trên thế giới trong bối cảnh hội nhập mạnh mẽ hiện nay.

Ở Việt Nam, năm 2019, Viện Văn hóa Nghệ thuật quốc gia Việt Nam và Quỹ Văn hóa ẩm thực Trung Hoa phối hợp tổ chức Hội thảo quốc tế "Giao lưu văn hóa ẩm thực Trung Hoa và các nước Đông Nam Á" [150]. Các bài viết đã cung cấp nhiều góc nhìn khác nhau về mối quan hệ giữa Việt Nam và Trung Quốc thông qua phương diện ẩm thực. Tuy nhiên, hiện chưa có công trình nghiên cứu chuyên sâu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Việt Nam. Luận điểm của nhà nghiên cứu Trần Quốc Vượng về ẩm thực Thăng Long - Hà Nội là "hội tụ, kết tinh, lan tỏa" có thể coi như là sự gợi mở cho những nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Việt Nam. "Sự hội tụ, kết tinh, lan tỏa" này là kết quả của quá trình giao lưu và tiếp tiếp biến văn hóa ẩm thực Hà Nội qua hàng trăm năm lịch sử.

1.1.4. Đánh giá chung về các công trình nghiên cứu và những vấn đề tiếp tục nghiên cứu trong luận án

1.1.4.1. Đánh giá chung về các công trình nghiên cứu được tổng quan

Thứ nhất, các nghiên cứu về giao lưu văn và tiếp biến văn hóa của các học giả trên thế giới chủ yếu tập trung khái lược những vấn đề về lý thuyết thông qua việc phân tích quá trình, hệ quả của giao lưu và tiếp biến văn hóa của các nhóm, cộng đồng nhập cư với nước sở tại. Ở Việt Nam, những vấn đề lý thuyết được các tác giả vận dụng và chứng minh bằng mối quan hệ giữa văn hóa Việt Nam với các nền văn hóa bên ngoài như văn hóa phương Tây, văn hóa Trung Hoa, văn hóa Ấn Độ... qua giao lưu và tiếp biến văn hóa. Những nghiên cứu trong và ngoài nước này là nguồn tài liệu quý giá, cơ sở nền tảng lý luận về giao lưu và tiếp biến văn hóa, giúp chúng tôi định hướng những vấn đề về lý thuyết cho luận án của mình. Có thể nói, những công trình này từ các hướng tiếp cận khác nhau đã mang đến các kết quả nghiên cứu khác nhau phù hợp với mục đích nghiên cứu của các tác giả, trong khi đó, luận án của chúng tôi tập trung vào hướng tiếp cận văn hóa học.

Thứ hai, nghiên cứu lý luận về văn hóa ẩm thực là vấn đề được các nhà nghiên cứu trên thế giới quan tâm từ lâu. Những công trình nghiên cứu về ẩm thực được soi chiếu từ nhiều góc độ khác nhau đã thể hiện mối quan tâm của con người đối với vai trò của ẩm thực đối với đời sống con người ở cả phương diện vật chất và

tinh thần cũng như những vấn đề thuộc về bản sắc văn hóa dân tộc thông qua ẩm thực. Ở Việt Nam, những khía cạnh khác nhau của ẩm thực, văn hóa ẩm thực được thể hiện qua các tài liệu, công trình, sách chuyên khảo, đáp ứng nhu cầu tìm hiểu về ẩm thực với tư cách là một ngành khoa học. Mặc dù vậy, những công trình mang tính hệ thống từ cách tiếp cận văn hóa học ở Việt Nam, đặc biệt qua giao lưu và tiếp biến, vẫn còn khiêm tốn. Mặc dù ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng từ lâu đã được xác định là một vùng văn hóa quan trọng, góp phần vào bức tranh đa văn hóa của Việt Nam nhưng các nghiên cứu về văn hóa ẩm thực của vùng đất này gần như vẫn còn những "khoảng trống" nhất định.

Thứ ba, những năm gần đây, vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa các cộng đồng, tộc người được nhiều nhà nghiên cứu quan tâm khai thác ở các phương diện khác nhau như giao lưu và tiếp biến văn hóa thể hiện qua tôn giáo tín ngưỡng, ngôn ngữ, các loại hình nghệ thuật, ẩm thực…, mở ra các hướng nghiên cứu chuyên sâu khác nhau về giao lưu và tiếp biến văn hóa. Các nghiên cứu cũng bắt đầu dành mối quan tâm đáng kể cho vấn đề tiếp biến văn hóa ẩm thực cũng như chế độ ăn uống và sự thích nghi, lựa chọn ẩm thực của các nhóm người nhập cư vào một cộng đồng mới. Tuy nhiên, hướng nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các tộc người cộng cư trong một môi trường tiếp xúc đa văn hóa hiện vẫn còn nhiều dư địa cần tập trung nghiên cứu.

Tóm lại, nhìn một cách tổng thể, các nhóm tài liệu với những công trình nghiên cứu từ các góc nhìn đa diện khác nhau đã giúp chúng tôi xây dựng nền tảng cơ sở lý luận, lý thuyết về giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực nói riêng. Tuy nhiên, hiện chưa có công trình nào nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Đây chính là "khoảng trống" khoa học mà luận án tiếp tục nghiên cứu và bổ khuyết.

1.1.4.2. Những vấn đề tiếp tục nghiên cứu trong luận án

Trong phạm vi luận án này, chúng tôi một mặt kế thừa nền tảng lý luận từ những công trình nghiên cứu đã được đề cập ở trên, mặt khác tiếp tục nghiên cứu sâu hơn về vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực trên cả phương diện lý luận và thực tiễn:

- Nghiên cứu mang tính hệ thống về vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa qua khía cạnh ẩm thực từ góc độ tiếp cận văn hóa học.

- Làm rõ nội hàm các khái niệm "giao lưu văn hóa", "tiếp biến văn hóa", "giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực" nhằm làm cơ sở cho việc triển khai các vấn đề nghiên cứu giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

- Phân tích, biện giải các khía cạnh khác nhau trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng thông qua các phương thức, khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực, góp phần nhận diện bản sắc cộng đồng trong quá trình cộng cư.

1.2. Cơ sở lý luận

1.2.1. Một số khái niệm liên quan

1.2.1.1. Văn hóa, Văn hóa ẩm thực

Văn hóa (Culture)

Theo nghiên cứu của nhà ngôn ngữ học người Đức W.Wundt, "văn hóa" là một từ có nguồn gốc Latinh là *Colere*, sau trở thành *Cultura* với nghĩa là "cày cấy", "gieo trồng". Từ nét nghĩa này về sau dẫn đến nghĩa rộng hơn là sự hoàn thiện, vun trồng về mặt tinh thần, trí tuệ.

Qua thời gian, nghĩa của từ "văn hóa" dần được mở rộng và hiểu theo nhiều cách khác nhau, từ các góc độ khác nhau. Năm 1871, khái niệm "văn hóa" được nhà nhân học người Anh E.B.Taylor xác định trong công trình *Văn hóa nguyên thủy* (*Primitive Culture*). Văn hóa, theo Taylor, là "một toàn thể phức hợp bao gồm tri thức, tín ngưỡng, nghệ thuật, luân lý, luật pháp, phong tục và tất thảy những năng lực khác mà con người có được với tư cách là thành viên của xã hội" [43, tr.5]. Định nghĩa này của Taylor được xem là định nghĩa đầu tiên về văn hóa với tư cách là một khái niệm khoa học và được trích dẫn trong hầu hết các công trình nghiên cứu về văn hóa về sau.

Năm 1952, hai nhà nhân học Mỹ A.L.Kroeber và C.Kluckohn trong công trình *Culture: A critical review of concepts and definitions (Văn hóa: Phê phán tổng*

quan về khái niệm và định nghĩa) đã sưu tầm, tập hợp 164 định nghĩa về văn hóa. Các tác giả đã phân chia các định nghĩa văn hóa thành 7 nhóm (A-G) (Desciptive; Historical; Normative; Psychologycal; Structural; Genetic; Incomplete Definitions) [155, tr.3]. Các định nghĩa này có thể không thống nhất với nhau nhưng bổ sung cho nhau, làm phong phú hơn cho nội hàm khái niệm văn hóa.

Tại Hội nghị thế giới về chính sách văn hóa vì sự phát triển (1982), UNESCO đã thông qua *Tuyên bố chung*, trong đó xác định: "Trong ý nghĩa rộng nhất, văn hóa là tổng thể những nét riêng biệt về tinh thần và vật chất, trí tuệ và xúc cảm quyết định tính cách của một xã hội hay của một nhóm người trong xã hội. Văn hóa bao gồm nghệ thuật và văn chương, những lối sống, những quyền cơ bản của con người, những hệ thống các giá trị, những tập tục và tín ngưỡng" [27, tr.5].

Ở Việt Nam, cho đến nay, đã có nhiều nhà nghiên cứu đưa ra các định nghĩa khác nhau về văn hóa. Học giả Đào Duy Anh định nghĩa một cách ngắn gọn: "Văn hóa tức là sinh hoạt" [6, tr.11]. Thập niên bốn mươi của thế kỷ XX, Chủ tịch Hồ Chí Minh quan niệm: "Vì lẽ sinh tồn cũng như mục đích của cuộc sống, loài người mới sáng tạo và phát minh ra ngôn ngữ, chữ viết, đạo đức, pháp luật, khoa học, tôn giáo, văn học, nghệ thuật, những công cụ cho sinh hoạt hàng ngày về mặc, ăn, ở và các phương thức sử dụng. Toàn bộ những sáng tạo và phát minh đó tức là văn hóa" [55, tr.431]. Nhà nghiên cứu Vũ Khiêu lại xác định: "Văn hóa thể hiện trình độ được vun trồng của con người, của xã hội. Văn hóa là trạng thái con người ngày càng tách ra khỏi giới động vật, ngày càng xoá bỏ những đặc tính của động vật, để khẳng định những đặc tính của con người" [69, tr.8].

Qua điểm lược một số định nghĩa của các học giả trong và ngoài nước, có thể thấy, văn hóa là khái niệm đa nghĩa và có nội hàm rất phong phú, liên quan đến mọi mặt của đời sống con người, cả phương diện vật chất và tinh thần. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi hiểu, v*ăn hóa là những giá trị vật chất và tinh thần được con người sáng tạo và tích luỹ qua thời gian, góp phần hình thành nên đặc trưng của mỗi cộng đồng người trong mối tương quan với các cộng đồng khác.* Cách hiểu này hướng đến một số đặc trưng cơ bản của văn hóa như sau: Thứ nhất, văn hóa là quá

trình sáng tạo của con người. Quá trình sáng tạo này được xây dựng trên nền tảng đặc thù về tự nhiên, lịch sử - xã hội của mỗi cộng đồng người; Thứ hai, văn hóa mang tính giá trị. Hệ giá trị phổ quát của văn hóa là những giá trị về vật chất và tinh thần hướng đến Chân - Thiện - Mỹ; Thứ ba, văn hóa mang tính đa dạng, là sự khu biệt giữa cộng đồng này và cộng đồng khác.

Văn hóa ẩm thực (Culinary Culture, Cuisine Culture)

Ẩm thực, theo *Từ điển Hán Việt*, "ẩm" là uống [5, tr.16].; "thực" là ăn [5, tr.456]. Theo *Từ điển Tiếng Việt*, "ẩm thực" là "ăn uống [110, tr.16]. Theo Huình Tịnh Paulus Của trong *Đại Nam quấc âm tự vị*, ăn là "nhai, nuốt, hưởng, dùng"; kiểu nghĩa đen: "ăn chay", "ăn giỗ", "ăn mặn", hay nghĩa bóng "ăn gian nói dối", "nuốt lời". Còn uống là "hút vào cổ họng" (nước hoặc rượu) kiểu "uống thuốc", "uống cho đỡ khát" [24, tr.9]. Như vậy, *ẩm thực* nghĩa là *ăn uống*, một trong những nhu cầu sinh tồn thiết yếu nhất của con người và cũng là một trong những tiêu chí quan trọng để đánh giá chất lượng cuộc sống.

Văn hóa ẩm thực, theo Massimo Montanari[9], là sự lựa chọn của con người đối với vấn đề ăn uống "theo tác tiêu chí liên quan đến kinh tế, dinh dưỡng, cử chỉ hoặc các giá trị biểu tượng. Thông qua các con đường như vậy, ẩm thực hình thành như một yếu tố quyết định bản sắc con người và là một trong những phương tiện hiệu quả nhất để thể hiện và truyền đạt bản sắc đó" [178, tr.12]. Theo Mark L. Wahlqvist và các cộng sự, "Văn hóa ẩm thực nảy sinh từ nơi xuất xứ của một dân tộc, bất kể họ vẫn sống ở đó hay không, được hình thành bởi các nguồn tài nguyên (khí hậu, đất đai, đất, nước và nhiên liệu), bởi niềm tin và thông tin (tôn giáo, giáo dục và trình độ học vấn, giao tiếp), bởi dân tộc (bản địa hoặc nhập cư), công nghệ (săn bắn, hái lượm, nông nghiệp, làm vườn, nuôi trồng thủy sản, đánh bắt cá; chế biến và bảo quản thực phẩm, vận chuyển, nấu ăn); thuộc địa hóa; và bởi tình trạng sức khỏe cũng như chăm sóc sức khỏe" [176, tr.5]. Văn hoá ẩm thực vì vậy được hình thành từ nhiều yếu tố khác nhau, gắn với quá trình, lịch sử hình thành và phát triển của một cộng đồng, dân tộc.

---

[9] Giáo sư của Đại học Bologna, Italia, chuyên gia nghiên cứu về ẩm thực, văn hoá ẩm thực.

Theo Nguyễn Nguyệt Cầm, văn hoá 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" [19, tr.12].

Trên cơ sở tích hợp hai khái niệm *văn hóa* và *ẩm thực*, nhà nghiên cứu Nguyễn Nghĩa Dân đã định nghĩa về *văn hóa ẩm thực*: "Đó là một phức thể bao gồm kiến thức của con người về sinh hoạt vật chất "số một" của con người, tối quan trọng để nuôi sống con người với sự tìm kiếm, xác định các sản vật "ăn được, uống được" trong thiên nhiên (trái cây, nước suối), tiếp theo là cách thức, các phương thức sử dụng (đa dạng, ngày càng khoa học) và cuối cùng là lối sống của cá nhân, cộng đồng khi tiếp xúc với ăn uống" [26, tr.8]. Nguyễn Thị Diệu Thảo trong *Ẩm thực Việt Nam và thế giới* lại xác định: "Ăn uống là một nhu cầu cơ bản không thể thiếu của con người, nhằm duy trì sự sống, tái sản xuất sức lao động và phát triển. Đồng thời ăn uống còn là một phạm trù văn hóa. Ăn uống không chỉ phụ thuộc vào điều kiện tự nhiên mà còn chịu ảnh hưởng bởi những yếu tố về phong tục, tập quán, tín ngưỡng, góp phần tạo nên văn hóa của một dân tộc hay một địa phương" [123, tr.13].

Từ góc độ lịch sử, tác giả Đào Hùng từ những trải nghiệm và nghiên cứu của mình, thay vì nói đến *văn hóa ẩm thực*, ông đã đề cập đến khái niệm *ẩm thực học (gastronomy)*: "Theo nhà ẩm thực học đầu tiên của người Pháp Brillat - Savarin thì "ẩm thực học là tri thức hợp lý về tất cả những cái gì mà con người ăn uống… và ngày nay, ẩm thực học được hiểu là "những tri thức hợp lý liên quan đến việc ăn ngon" [59, tr.7]. Đây cũng là cách hiểu mang tính khái quát và phổ quát về ẩm thực học. Tuy nhiên, theo chúng tôi, khái niệm "văn hóa ẩm thực" có nội hàm rộng hơn so với khái niệm "ẩm thực học" mà nhà nghiên cứu Đào Hùng đề cập đến. Bởi văn hóa ẩm thực không chỉ là câu chuyện về lượng chất, cách chuẩn bị các món ăn ngon mà còn "bao gồm cả triết lý, khoa học, nghệ thuật, giáo dục trong ăn uống" [21, tr.10]. Về một phương diện nào đó, ẩm thực học là một phần của văn hóa ẩm thực.

Từ những cách xác định nội hàm của khái niệm văn hóa ở trên cho thấy, các nhà nghiên cứu đều khẳng định ẩm thực là một nội dung quan trọng của văn hóa,

góp phần vào việc hình thành và khẳng định bản sắc văn hóa cộng đồng, dân tộc. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi cho rằng, *văn hóa ẩm thực là cách thức con người ứng xử với môi trường tự nhiên và môi trường xã hội trong ăn uống, thể hiện văn hóa, lối sống, tính cách của mỗi cộng đồng người.*

Các thành tố của văn hoá ẩm thực

Văn hoá ẩm thực là một hệ thống gắn bó hữu cơ giữa văn hóa vật chất và văn hóa tinh thần, bao gồm nhiều thành tố khác nhau như triết lý ẩm thực; cách thức sử dụng nguyên liệu; phương pháp chế biến; cách trang trí, bày biện; kiêng kị; giao tiếp ứng xử trong ăn uống… Nhà nghiên cứu Trần Quốc Vượng trong các nghiên cứu của mình cũng đề cập đến văn hoá ẩm thực với tư cách là một phần quan trọng của bản sắc văn hoá dân tộc. Ông cho rằng văn hoá ẩm thực là "do thiên nhiên và con người quy định" [153, tr.762] được soi chiếu từ bốn chiều kích của văn hoá (Chiều cao; Chiều rộng; Chiều sâu - Tâm linh và Chiều Lịch sử - Tâm thức) [Xem thêm 153, tr.761-762].

Trong phạm vi luận án này, xuất phát từ cách hiểu về nội hàm của "văn hoá ẩm thực" như trên, chúng tôi cho rằng, văn hoá ẩm thực của một cộng đồng là dấu ấn của sự ứng xử với môi trường tự nhiên và môi trường xã hội của cộng đồng đó. Chính vì vậy, luận án tập trung nhận diện, phân tích các thành tố tiêu biểu của văn hoá ẩm thực như: cách sử dụng nguyên liệu, cơ cấu bữa ăn, phương pháp chế biến, khẩu vị, giao tiếp ứng xử trong ăn uống hằng ngày cũng như các dịp lễ Tết của các cộng đồng, từ đó làm cơ sở để biện giải những vấn đề liên quan đến giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

1.2.1.2. Tộc người, Văn hóa tộc người, Quan hệ tộc người

Tộc người (Ethnic)

Theo R.Breton, "tộc người được coi là một tập thể, hay đúng hơn là một cộng đồng gắn bó với nhau bởi một nền văn hóa riêng biệt" [Dẫn theo 76, tr.19]. Theo nhà nghiên cứu Đặng Nghiêm Vạn, tộc người "là một cộng đồng mang tính tộc người có chung một tên gọi, một ngôn ngữ (trừ trường hợp cá biệt" được liên kết với nhau bằng những giá trị sinh hoạt văn hóa, tạo thành một tính cách tộc

người, có chung một ý thức tự giác tộc người" [146, tr.73]. Tác giả Ngô Văn Lệ trong *Tộc người và văn hóa tộc người* (2004) xác định: "Dân tộc (tộc người) là một tập đoàn người ổn định dựa trên những mối liên hệ chung về địa vực cư trú, tiếng nói, sinh hoạt kinh tế, các đặc điểm sinh hoạt văn hóa, trên cơ sở những mối liên hệ đó, mỗi tộc người có một ý thức về thành phần tộc người và tên gọi của riêng mình". Định nghĩa này xuất hiện thuật ngữ "dân tộc", trong phạm vi rộng, dân tộc dùng để chỉ một cộng đồng người cùng sinh sống trong một quốc gia cụ thể, không phân biệt ngôn ngữ, văn hóa, tộc danh. Nghĩa hẹp để nói đến từng cộng đồng cụ thể, có tên gọi riêng, ngôn ngữ và văn hóa riêng, và ở nghĩa hẹp thì đồng nghĩa với khái niệm tộc người" [76, tr.20].

Như vậy, điểm chung của các nhà nghiên cứu là xác định tộc người dựa trên các tiêu chí về *ngôn ngữ, đặc điểm sinh hoạt văn hóa và ý thức tự giác tộc người*. Với những tiêu chí đó, trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi xác định ở Sóc Trăng hiện nay có ba tộc người chủ yếu cùng sinh sống là người Việt, người Khmer và người Hoa, các tộc người khác chiếm tỉ lệ không đáng kể. Trong đó, người Việt là tộc người chiếm đa số, đóng vai trò kết nối trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực với các tộc người thiểu số Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

Văn hóa tộc người (Ethnic Culture)

Văn hóa tộc người là một trong những vấn đề được nhiều nhà khoa học quan tâm khi nghiên cứu về dân tộc, tộc người. "Văn hóa tộc người được hiểu là bao gồm tổng thể các yếu tố về văn hóa vật chất, văn hóa tinh thần giúp cho việc phân biệt tộc người này và tộc người khác. Chính văn hóa tộc người là nền tảng nảy sinh và phát triển ý thức tự giác tộc người" [76, tr.318]. Nhà nghiên cứu Ngô Đức Thịnh cũng cho rằng văn hóa tộc người "là tổng thể các yếu tố về tiếng nói, chữ viết, sinh hoạt văn hóa vật chất và văn hóa tinh thần, các sắc thái tâm lý và tình cảm, phong tục và lễ nghi… khiến người ta phân biệt tộc người này và tộc người khác, văn hóa tộc người là nền tảng nảy sinh và phát triển của ý thức tộc người" [130, tr.15].

Có thể thấy, về cơ bản, văn hóa tộc người được xác định bao gồm những giá trị văn hóa vật chất và tinh thần của mỗi cộng đồng người nhằm khu biệt giữa cộng

đồng này và cộng đồng khác. Bởi văn hóa bao giờ cũng gắn với một tộc người. "Văn hóa của một tộc người bao gồm những giá trị văn hóa do tộc người đó sáng tạo, tiếp nhận có chọn lọc những giá trị của các tộc người khác trong quá trình cộng cư và bản địa hóa cho phù hợp với nhu cầu phát triển" [74, tr.10].

Như vậy, văn hóa tộc người thể hiện qua nhiều phương diện, khía cạnh của đời sống văn hóa vật chất và tinh thần, trong đó có văn hoá ẩm thực. Trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi đi sâu nghiên cứu văn hóa ẩm thực các tộc người Việt, Khmer, Hoa qua giao lưu và tiếp biến trong quá trình cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

Quan hệ tộc người (Ethnic relations)

> Quan hệ tộc người là mối quan hệ tương tác có chủ đích giữa các tộc người với nhau, tạo ra những kết quả khác nhau, có thể là hợp tác cùng có lợi hay kiến tạo, củng cố tính cố kết cộng đồng và cũng có thể tạo ra những mâu thuẫn, xung đột do phân chia lợi ích hoặc bất bình đẳng do định kiến, phân biệt đối xử lên quyền dân tộc - tộc người [60, tr.45].

Quan hệ tộc người mang tính tổng hợp, thể hiện trên nhiều lĩnh vực, đan xen giữa kinh tế, chính trị, văn hóa - xã hội, lãnh thổ, chủng tộc… thông qua các khía cạnh khác nhau, trong đó bao gồm giao lưu và tiếp biến văn hóa. Quan hệ tộc người ở Việt Nam hiện nay được xác định bao gồm: Quan hệ nội tộc người; Quan hệ giữa các tộc người thiểu số với tộc người thiểu số; Quan hệ giữa tộc người thiểu số với tộc người đa số; Quan hệ tộc người xuyên quốc gia/biên giới; Quan hệ tộc người với cộng đồng quốc gia - dân tộc. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi chủ yếu đề cập đến mối quan hệ giữa tộc người Việt (tộc người đa số) với hai tộc người thiểu số (Khmer, Hoa) trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng.

1.2.1.3. Giao lưu văn hóa, Tiếp biến văn hóa, Giao lưu và tiếp biến văn hóa, Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực

Giao lưu văn hóa (Cultural exchange)

"Giao lưu văn hóa (cultural exchange) là thuật ngữ chỉ sự trao đổi văn hóa qua lại trong điều kiện hòa bình với sự chủ động và tôn trọng lẫn nhau của hai chủ thể văn hóa" [127, tr.157]. "Giao lưu văn hóa là hoạt động có chủ định và tự nguyện cả từ hai phía nhằm giới thiệu, trao đổi những sản phẩm, giá trị văn hóa của nhau;

đưa những sản phẩm giá trị văn hóa của dân tộc này vào đời sống văn hóa của dân tộc khác" [90, tr.80]. Nhìn chung, giao lưu văn hóa thể hiện thái độ tôn trọng, thể hiện mong muốn phối hợp, hợp tác lẫn nhau để "đáp ứng nhu cầu học hỏi, thưởng thức các thành tựu văn hóa của nhau" [89, tr.80].

Trong bài viết "Giao lưu, tiếp biến văn hóa và bảo tồn bản sắc văn hóa Việt Nam trong toàn cầu hóa", tác giả Nguyễn Thế Cường xác định:

> Giao lưu văn hóa bao hàm trong đó sự chung sống của ít nhất hai nền văn hóa (của hai cộng đồng, hai dân tộc, hai đất nước) và giao lưu là hình thức quan hệ trao đổi văn hóa cùng có lợi, giúp đáp ứng một số nhu cầu không thể tự thỏa mãn của mỗi bên, giúp tăng sự hiểu biết lẫn nhau giữa các nền văn hóa để từ đó làm nẩy sinh nhiều nhu cầu mới thúc đẩy mỗi nền văn hóa phát triển [201].

Tác giả cũng vận dụng lý thuyết hệ thống để lý giải sự cần thiết của giao lưu và tiếp xúc của các nền văn hóa với các cộng đồng bên ngoài. Bởi nếu hệ thống vật chất đóng kín sẽ trở nên "hỗn loạn" do không thể trao đổi năng lượng, vật chất và thông tin cần thiết với bên ngoài để duy trì sự ổn định của cấu trúc cũng như chức năng thông thường của chúng. "Giao lưu văn hóa vừa là kết quả của trao đổi, vừa là chính bản thân sự trao đổi. Có hiểu như vậy mới thấy hết tầm quan trọng của giao lưu văn hóa trong lịch sử nhân loại" [121, tr.189].

Nhà nghiên cứu Từ Thị Loan và các cộng sự trong công trình *Giao lưu văn hóa trong lịch sử Việt Nam* (2019) quan niệm: "Giao lưu văn hóa là khái niệm nói về một hiện tượng phổ biến mang tính quy luật thường xuyên chi phối quá trình vận động, phát triển trong mọi nền văn hóa dân tộc trên thế giới. Nó là hệ quả của sự tiếp xúc (contact) và là nguyên nhân, điều kiện cho sự hội nhập (intergration) của các nền văn hóa khác nhau khi có dịp gặp gỡ nhau trong những điều kiện, hoàn cảnh nào đó" [82, tr.12]. Giao lưu văn hóa tạo điều kiện thúc đẩy sự hợp tác giữa các dân tộc, cộng đồng trên các lĩnh vực chính trị, kinh tế, ngoại giao và mọi mặt của đời sống xã hội.

Như vậy, giao lưu văn hóa tạo nên sự "dung hợp, tổng hợp và tích hợp văn hóa ở các cộng đồng, góp phần tăng sự hiểu biết lẫn nhau giữa các nền văn hóa, tạo

nên sự phát triển văn hóa phong phú, đa dạng" [82, tr.14]. Giao lưu văn hóa có thể được diễn ra theo các cấp độ khác nhau: giữa các nền văn hóa, các quốc gia; giữa các tộc người, cộng đồng trong cùng một nền văn hóa. Trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi đề cập đến vấn đề giao lưu văn hóa trên bình diện tộc người. Từ đó có thể hiểu, giao lưu văn hóa là sự tương tác, trao đổi lẫn nhau giữa các cộng đồng, các tộc người, góp phần tạo nên tính đa dạng ở các nền văn hóa trên cơ sở chủ động, tôn trọng nhau giữa các cộng đồng người.

Tiếp biến văn hóa (Acculturation)

Trong *Memorandum for the study of Acculturation* (*Bản ghi nhớ về nghiên cứu tiếp biến văn hóa*), các học giả thuộc Uỷ ban Nghiên cứu khoa học xã hội Mỹ đã định nghĩa: "Tiếp biến văn hóa là hiện tượng xảy ra khi các nhóm cá nhân có nền văn hóa khác nhau có quá trình tiếp xúc trực tiếp, liên tục dẫn đến sự biến đổi về mô thức văn hóa của một hoặc cả hai nhóm" [191, tr.149]. Từ định nghĩa này, các công trình nghiên cứu về sau tiếp tục mở rộng vấn đề tiếp biến văn hóa với các phạm vi và cấp độ khác nhau. Alfred L.Kroeber cho rằng "tiếp biến văn hóa có thể hiểu là "những ảnh hưởng văn hóa do tiếp xúc với các nền văn hóa khác" [50, tr.16].

Chris Barker trong *The Sage Dictionary of Cultural Studies* đã định nghĩa: "Tiếp tiếp văn hóa là khả năng "tiếp tục" (go on) trong một nền văn hóa đòi hỏi sự học tập và sự tiếp thu ngôn ngữ, giá trị và chuẩn mực thông qua bắt chước, thực hành và thử nghiệm. Khái niệm tiếp biến văn hóa đề cập đến các quá trình xã hội mà chúng ta học được kiến thức và kỹ năng cho phép chúng ta trở thành thành viên của một nền văn hóa" [160, tr.2]. Tổ chức Di trú thế giới (The International Organization for Migration) (2004) cũng xác định: "Tiếp biến văn hóa là sự tiếp nhận một cách tích cực các yếu tố của nền văn hóa bên ngoài (tư tưởng, ngôn ngữ, giá trị, chuẩn mực, hành vi, thể chế) bởi cá nhân, nhóm hoặc các tầng lớp của một nền văn hóa nhất định" ("Acculturation as "progressive adoption of elements of a foreign culture (ideas, words, values, norms, behavior, institutions) by person, groups or classes of a given culture") [Dẫn theo 184, tr.11]. Với cách tiếp cận này, tiếp biến văn hóa mang yếu tố "tích cực" trong sự tiếp nhận, ảnh hưởng lẫn nhau giữa các nền văn hóa.

Ở Việt Nam, thuật ngữ *Acculturation* được dịch theo nhiều cách khác nhau: *thụ ứng về văn hóa* (Sơn Nam), *hỗn dung văn hóa* (Nguyễn Từ Chi); *đan xen văn hóa* (Trần Quốc Vượng); *giao hòa văn hóa* (Hòang Ngọc Hiến); *văn hóa hóa* (Nguyễn Khắc Viện); *tương tác văn hóa* (Hữu Ngọc), *tiếp biến văn hóa* (Hà Văn Tấn),… Những cách chuyển ngữ trên có những điểm tương đồng, khác biệt nhất định và đều có những hạt nhân hợp lý của nó. Tuỳ vào bối cảnh, ngữ cảnh mà người nghiên cứu có thể lựa chọn thuật ngữ phù hợp với mục đích nghiên cứu của mình. "Tiếp biến văn hóa là hiện tượng xảy ra khi những nhóm người (cộng đồng, dân tộc) có văn hóa khác nhau tiếp xúc với nhau tạo nên sự dung hợp, tổng hợp và tích hợp văn hóa ở các cộng đồng và tạo nên sự biến đổi về văn hóa của một hoặc nhiều nhóm" [82, tr.27]. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi sử dụng khái niệm "tiếp biến văn hóa" do nhà nghiên cứu Hà Văn Tấn đề xuất năm 1981: "Dưới từ *Acculturation*, ta hiểu là hiện tượng xảy ra khi những nhóm người có văn hóa khác nhau, tiếp xúc lâu dài và trực tiếp, gây ra sự biến đổi mô thức (pattern) văn hóa ban đầu của một hay cả hai nhóm" [121, tr.166].

Với cách hiểu như trên, "tiếp biến văn hóa" liên quan đến hai khái niệm: "tiếp xúc văn hóa" và "biến đổi văn hóa". "Tiếp xúc văn hóa có thể được định nghĩa là sự tương tác của nhóm người nào đó với "những người bên ngoài" (outsiders) - một quy luật có tính chất tất yếu bắt nguồn từ sự đa dạng của nhân loại, từ các mô hình định cư và sự mong muốn trao đổi lại" [50, tr.7]. "Biến đổi văn hóa là quá trình thay đổi các dạng thức văn hóa, các thành tố văn hóa tạo nên những màu sắc mới cho một tổng thể văn hóa" [20, tr.57]. Biến đổi văn hóa được xem là "một khía cạnh trong sự vận động của văn hóa" [50, tr.12]. Như vậy, khi các cộng đồng, nhóm người tiếp xúc với nhau tạo nên sự biến đổi các dạng thức văn hóa, đó chính là tiếp biến văn hóa.

Nói tóm lại, tiếp biến văn hóa theo cách hiểu của luận án là khái niệm để chỉ hiện tượng xảy ra khi các nhóm người, cộng đồng người có văn hóa khác nhau, tiếp xúc lâu dài với nhau, ảnh hưởng tác động qua lại lẫn nhau tạo nên sự biến đổi về văn hóa của các cộng đồng người trong quá trình cộng cư.

Giao lưu và tiếp biến văn hóa

Theo thống kê của chúng tôi, trong các công trình nghiên cứu hiện nay có các cách viết phổ biến: "*giao lưu, tiếp biến văn hóa"; "giao lưu - tiếp biến văn hóa", "giao lưu tiếp biến văn hóa"; "giao lưu và tiếp biến văn hóa"*; "*giao lưu văn hóa và tiếp biến văn hóa"*. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi cho rằng, "giao lưu văn hóa" và "tiếp biến văn hóa" là hai khái niệm có mối liên hệ tương tác, đan cài lẫn nhau. "*Giao lưu và tiếp biến văn hóa*… thực chất là sự gộp lại của hai khái niệm có quan hệ chặt chẽ với nhau nhưng không đồng nhất là *giao lưu văn hóa* (cultural exchange) và *tiếp biến văn hóa* (acculturation)" [50, tr.10]. Giao lưu văn hóa là một quy luật tất yếu trong sự vận động, phát triển của văn hóa và là điều kiện, tiền đề của tiếp biến văn hóa. Tiếp biến văn hóa bao hàm sự tiếp xúc và biến đổi, một trong những kết quả quan trọng của giao lưu văn hóa. Tuỳ vào các điều kiện giao lưu khác nhau, sẽ dẫn đến các mức độ khác nhau trong "tiếp biến văn hóa", có thể mức độ ít hoặc nhiều, bộ phận hay toàn bộ, cá nhân, gia đình hoặc cộng đồng. Kết hợp hai khái niệm trên, trong luận án này, chúng tôi sử dụng thuật ngữ "*giao lưu và tiếp biến văn hóa*".

Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực

Trên cơ sở kế thừa quan điểm, cách tiếp cận của các học giả trong và ngoài nước cũng như xác định nội hàm các thuật ngữ "giao lưu văn hóa", "tiếp biến văn hóa", trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi đề xuất cách hiểu về "giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực": Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực là thuật ngữ kép để chỉ hiện tượng các nhóm người, cộng đồng người tiếp xúc, giao lưu với nhau dẫn đến sự biến đổi về văn hóa ẩm thực của các cộng đồng dưới nhiều biểu hiện và dạng thức khác nhau như tập quán và khẩu vị ăn uống, phương thức chế biến, giao tiếp ứng xử trong ăn uống, qua đó thể hiện mối quan hệ giữa các tộc người từ phương diện ẩm thực. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi đề cập đến các biểu hiện của giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực thông qua các phương thức: hôn nhân, thương mại, di cư và các khuynh hướng: tương đồng, pha trộn, biến đổi. Các khía cạnh cụ thể sẽ được luận giải ở chương 3 của luận án.

1.2.1.4. Giao thoa văn hóa (cross - cultural)

Từ điển Cambridge định nghĩa: "Giao thoa văn hóa (cross-cultural) liên quan đến hai hoặc nhiều quốc gia hoặc hai nền văn hóa" [208]. "Giao thoa văn hóa cũng có thể hiểu theo thuật ngữ cultural interrction - là sự tương tác giữa các nhóm xã hội, giữa các tiểu văn hóa, giữa các văn hóa tộc người và giữa các nền văn hóa khác nhau" [82, tr.31]. Itamar Even - Zohar[10] trong công trình *Lý thuyết đa hệ thống trong nghiên cứu văn hóa, văn chương* đã dành một phần đáng kể trong nghiên cứu của mình để bàn về vấn đề giao thoa văn hóa. Ông cho rằng giao thoa "là một quy trình xuất hiện trong môi trường của các tiếp xúc, môi trường nơi mà sự truyền dẫn diễn ra" [66, tr.160]. Thực chất, nội hàm khái niệm "giao thoa văn hóa" của Itamar Even - Zohar rất gần với khái niệm "giao lưu văn hóa" trong phạm vi luận án này của chúng tôi. Theo Itamar Even - Zohar, giao thoa văn hóa diễn ra khi một hệ thống cần các hạng mục không có mặt trong hạng mục của nó và các tiếp xúc sớm hay muộn nếu không nảy sinh những tình thế kháng cự sẽ làm xuất hiện sự giao thoa văn hóa. Ông cũng lập luận rằng "Đôi khi những xã hội mang tính dân tộc cao chối bỏ bất kỳ giao thoa nào, vì nó cảm thấy một nguy cơ đe doạ sự toàn vẹn dân tộc" [66, tr.212]. Như vậy, có thể hiểu, giao thoa văn hóa là sự tương tác giữa các cộng đồng, các nền văn hóa khác nhau và là một phần quan trọng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa.

1.2.2. Lý thuyết nghiên cứu

Trong phạm vi luận án này, chúng tôi vận dụng hai lý thuyết nghiên cứu chính: Lý thuyết tiếp biến văn hóa và Lý thuyết sinh thái học văn hóa.

1.2.2.1. Lý thuyết tiếp biến văn hóa (Acculturation theory)

Kể từ sau khi thuật ngữ "*Acculturation"* xuất hiện vào năm 1880, các học giả trên thế giới ngày càng quan tâm đến các vấn đề liên quan đến khung lý thuyết tiếp biến văn hóa nhằm lý giải sự biến đổi văn hóa của các nhóm người nhập cư.

Trong công trình *The Polish Peasant in Europe and America: Monograph of an Immigrant Group* (*Người nông dân Ba Lan ở châu Âu và Mỹ: Chuyên khảo về*

[10] Nhà nghiên cứu văn hóa người Israel, giáo sư tại Đại học Tel Aviv, Israel.

một nhóm người nhập cư), hai tác giả William Isaac Thomas và Florian Witold Znanieecki đã phác hoạ khung lý thuyết với ba dạng thức tiếp biến văn hóa tương ứng với ba loại hình nhân cách: Loại hình Bohemian; Loại hình Philistine; Loại hình Creative - type. Thông qua việc khám phá mối quan hệ giữa cá nhân và cộng đồng cũng như ý thức tiếp biến văn hóa, các tác giả cho rằng mối liên kết cộng đồng là "chìa khóa để thay đổi xã hội"; trong đó, Creative - type là cách ứng xử thích hợp trong điều kiện của những người nhập cư qua tiếp xúc và tiếp biến văn hóa.

Qua thời gian, lý thuyết tiếp biến văn hóa được các học giả tiếp tục nghiên cứu, bổ sung các khía cạnh và chiều kích khác nhau. Richard H. Thompson trong nghiên cứu *Assimilation (Đồng hóa* (1996), đã dành mối quan tâm cho vấn đề về tiếp biến văn hóa thông qua việc phân tích mối tương quan giữa "cộng đồng lớn" và "cộng đồng nhỏ" khi tiếp xúc với nhau. Nghiên cứu của Thompson tập trung vào khung lý thuyết tiếp biến văn hóa với ba xu hướng biến đổi chính là đồng nhất văn hóa, biến đổi văn hóa và pha trộn văn hóa. Hướng nghiên cứu này cũng được John U. Ogbu và Herbert D. Simons quan tâm trong công trình *Voluntary and Involuntory Minorities: A Cultural - Ecological Theory of School Performance with Some Implications for Education* (*Các nhóm thiểu số tự nguyện và không tự nguyện: Một lý thuyết sinh thái văn hóa về hiệu quả của trường học và một số gợi ý cho giáo dục*) (1998) khi bàn luận về vấn đề bối cảnh, quyền lực giữa hai nhóm người trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, trong đó, nhóm người thiểu số tương ứng với nhóm có quyền lực thấp hơn, nhóm đa số tương ứng với nhóm có quyền lực cao hơn và là nhóm chi phối trong tiếp xúc và giao lưu ở môi trường xã hội đa văn hóa.

Ở một chiều kích khác của lý thuyết tiếp biến văn hóa, John W. Berry đi sâu khai thác các hệ quả của tiếp biến văn hóa qua chiều kích tâm lý học. Trong đó, ông mô hình hóa các dạng thức tiếp biến bao gồm *đồng hóa văn hóa* (cultural assimilation), *hòa nhập văn hóa* (cultural intergration), *từ chối văn hóa* (cultural rejection) và *suy giảm văn hóa* (deculturation). Cho đến nay, lý thuyết tiếp biến văn hóa vẫn được các nhà khoa học trên thế giới nghiên cứu mở rộng và phát triển theo các chiều hướng khác nhau, cho thấy tính ứng dụng cao trong nghiên cứu các vấn

đề văn hóa và thực hành văn hóa của lý thuyết này.

Trong phạm vi luận án này, lý thuyết tiếp biến văn hóa được vận dụng để phân tích, luận giải những vấn đề liên quan đến giao lưu và tiếp biến văn hóa mang tính đa chiều trong tiếp nhận văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng giữa người Việt với các cộng đồng người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Người Việt ở tỉnh Sóc Trăng là tộc người chiếm ưu thế xét về mặt số lượng, liệu người Việt có trở thành nhóm người "có quyền lực cao hơn" trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực? Những nội dung này được chúng tôi vận dụng lý thuyết tiếp biến văn hóa để luận giải những vấn đề liên quan đến quá trình, phương thức cũng như những khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư. Chúng tôi kế thừa có chọn lọc quan điểm lý thuyết tiếp biến văn hóa của Thompson trên cơ sở điều kiện thực tiễn của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các cộng đồng người ở tỉnh Sóc Trăng. Một mặt, luận án kế thừa khung lý thuyết nhằm lý giải mối quan hệ giữa "cộng đồng lớn" và "cộng đồng nhỏ" trong quá trình tiếp xúc và tiếp biến văn hóa, mặt khác, có sự nhìn nhận, luận giải sâu hơn về hệ quả của tiếp biến văn hóa và những biến đổi của văn hóa ẩm thực người Việt với tư cách là tộc người đa số trong mối tương quan với các tộc người thiểu số qua giao lưu văn hóa. Những vấn đề này sẽ được bàn luận ở chương 3 của luận án từ góc nhìn thực tiễn giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực.

1.2.2.2. Lý thuyết sinh thái học văn hóa (Cultural ecology theory)

Sinh thái học văn hóa gắn liền với tên tuổi của nhà nhân học Mỹ Julian Steward (1902 - 1972), người được xem là nhà khoa học có vai trò quan trọng trong việc đặt nền móng cho việc nghiên cứu khái niệm và phương pháp sinh thái học văn hóa. Lý thuyết của Julian Steward nhấn mạnh vào sự tương tác giữa con người và môi trường, từ đó tạo nên sự thích nghi văn hóa của mỗi cộng đồng người.

Nghiên cứu tiêu biểu của Steward từ góc độ sinh thái học văn hóa là *The Patrilineal Band (Bầy người phụ hệ)*. Khác với lý thuyết khuếch tán văn hóa, Steward cho rằng, chế độ phụ hệ ở bầy người săn bắn hái lượm như Bushmen (châu Phi), Negrito (ở Trung Phi và Philippines), thổ dân Úc… là do thích nghi với môi

trường chứ không phải do sự khuếch tán từ các xã hội lân cận. Steward tập trung vào việc nghiên cứu quá trình sáng tạo liên quan đến sự thích nghi văn hóa với môi trường. Sự đa dạng của môi trường sẽ dẫn đến sự đa dạng của các dạng thức tiến hóa văn hóa. Các đặc điểm giống nhau của các nền văn hóa có nguyên nhân từ sự giống nhau của môi trường, phương thức sinh kế và các điều kiện kinh tế - xã hội. Với hướng tiếp cận này, khái niệm thích nghi được xem là khái niệm trung tâm của mối tương tác giữa con người và môi trường. Con người chủ động thông qua văn hóa để lựa chọn các khả năng từ môi trường cung cấp. Sự lựa chọn này cũng có nghĩa là sự thích nghi một cách có chủ đích. Cách tiếp cận này của sinh thái văn hóa khác với cách tiếp cận của các nhà quyết định luận môi trường, xem con người là sản phẩm hoàn toàn do môi trường quyết định về tính cách, phẩm chất và trí tuệ.

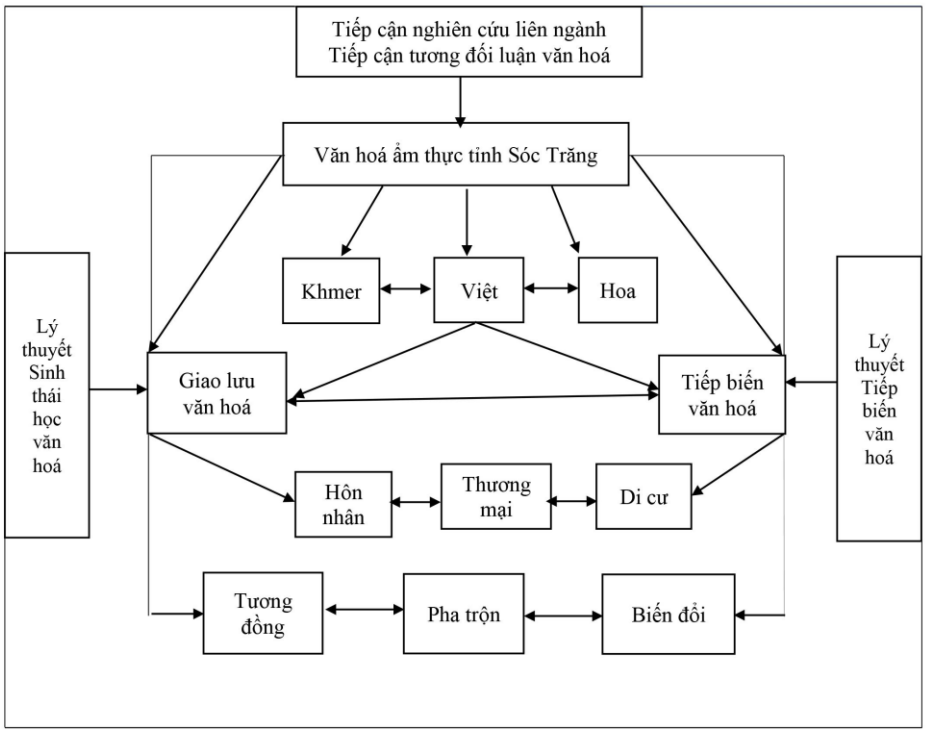
Lý thuyết sinh thái học văn hóa sau đó được nhiều học giả vận dụng, phát triển trong nghiên cứu theo nhiều hướng khác nhau. Trong công trình *Introdution to Cultural Ecology (Dẫn nhập Sinh thái học văn hóa),* các tác giả đã định nghĩa, sinh thái học văn hóa là "cách thức mà văn hóa được con người sử dụng để thích nghi với môi trường của họ" [177, tr.4]. Các cá nhân trong các nền văn hóa sinh ra trong một hệ thống vận hành trong một môi trường nhất định và văn hóa là sự lựa chọn các giải pháp khác nhau cho các vấn đề khác nhau của môi trường sinh thái. Về bản chất, văn hóa là một cơ chế thích ứng. Vì vậy, mỗi nền văn hóa đều cố gắng tận dụng, ứng phó hoặc biến đổi các nguồn lực bên trong nhằm hướng đến sự phát triển hài hòa giữa môi trường, văn hóa và con người.

Trong luận án này, chúng tôi ứng dụng lý thuyết sinh thái học văn hóa để phân tích, lý giải đặc trưng văn hóa ẩm thực của các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng xuất phát từ sự thích nghi với môi trường sinh thái. Bởi bất kỳ nơi đâu, con người khi sinh sống, ăn uống đều phải thích nghi với môi trường tự nhiên. Đó vừa là một hoạt động mang tính bản năng sinh tồn, vừa là một hoạt động mang tính văn hóa. Cư dân Sóc Trăng nói riêng và vùng ĐBSCL nói chung cư trú trong một khu vực có hệ sinh thái phong phú, đa dạng và không đồng nhất. Sự lựa chọn của con người đối với môi trường sinh thái đã tạo nên các loại hình sinh kế khác nhau, từ đó, thói quen, phong tục tập quán liên

quan đến ăn uống giữa các cộng đồng vừa có những điểm tương đồng vừa có những khác biệt. Vì vậy, lý thuyết này được vận dụng nhằm nghiên cứu mối quan hệ giữa văn hóa với môi trường tự nhiên, sự thích nghi, tận dụng, ứng phó với môi trường sinh thái trong hành trình lịch sử của các cộng đồng, trong đó ẩm thực là một lĩnh vực đặc thù.

Lý thuyết sinh thái học văn hóa cũng được vận dụng để phân tích bối cảnh giao lưu văn hóa giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Sự giao lưu này bắt nguồn từ điều kiện địa lý, sinh thái văn hóa của các tộc người cùng chung sống. Đây vừa là hiện tượng, vừa là quy luật trong sự vận động và phát triển của văn hóa. Bằng nhiều hình thức, nhiều con đường khác nhau, sự tiếp xúc giao lưu giữa các cộng đồng người sẽ tạo nên sự ảnh hưởng trao đổi lẫn nhau, dẫn đến sự biến đổi các giá trị văn hóa, tùy vào mức độ thích nghi, tận dụng, ứng phó với môi trường sinh thái của mỗi cộng đồng, tức là những yếu tố tự nhiên được nhận thức, khai thác, thích nghi và cải biến thông qua tương tác giữa các tộc người cùng chung sống.

Trên cơ sở kế thừa có chọn lọc các lý thuyết nghiên cứu kết hợp với thực tiễn, chúng tôi khái quát thành khung phân tích của luận án như sau:



Sơ đồ 1.1. Khung phân tích của luận án

Nguồn: NCS

1.3. Khái quát về tỉnh Sóc Trăng

1.3.1. Lịch sử hình thành vùng đất Sóc Trăng

Lịch sử hình thành tỉnh Sóc Trăng gắn liền với lịch sử hình thành vùng đất ĐBSCL với công cuộc khẩn hoang qua các thời kỳ thăng trầm đầy biến động của vùng đất phương Nam. Theo các tài liệu khảo cổ học, dấu vết của lớp cư dân cổ ở Sóc Trăng được phát hiện có niên đại vào khoảng thế kỷ VII đến thế kỷ VIII sau Công nguyên. "Các lớp cư dân cổ từng sinh sống trên những nơi đất cao ở xã Xuân Hòa, huyện Kế Sách và thị trấn Mỹ Xuyên, huyện Mỹ Xuyên. Trong di tích Xuân Hòa (hay Phú Hòa) đã tìm thấy dấu vết kiến trúc với những viên gạch vỡ xếp thành từng lớp và nhiều đồ gốm thuộc văn hóa Óc Eo" [136, tr.272]. Trải qua nhiều thế kỷ cùng với những biến động về thiên nhiên, chính trị - xã hội, có cả những thời kỳ "dường như đứt gãy về văn hóa, về lịch sử" [136, tr.174] (thế kỷ IX, X), Sóc Trăng dần định hình, tiếp nhận các lớp dân cư đến làm ăn sinh sống. Người Khmer, người Việt, người Hoa lần lượt di cư và cư ngụ ở Sóc Trăng, khai thác các vùng đất cao, đất thấp và ven biển, biến vùng đất hoang vu bên cửa nam công Hậu trở thành một trong những vùng mang tính kết nối về kinh tế, văn hóa, xã hội ở ĐBSCL.

Theo chiều dài của lịch sử, Sóc Trăng nhiều lần có sự thay đổi về tên gọi, địa giới hành chính. Theo Hội Nghiên cứu Đông Dương, "Sóc Trăng" có lẽ bắt nguồn từ tiếng Khmer "Srok Khléang" (xứ sở kho tàng) [56, tr.13], tiếng Việt phiên âm là "Sốc-Kha-Lang" sau đó đọc thành Sóc Trăng [Xem thêm 207]. Cùng với Bạc Liêu, Trà Vinh, Cà Mau, Sóc Trăng là một trong những tỉnh thuộc "vùng đất mới" ở ĐBSCL nếu xét trong tương quan với "vùng đất cũ" ở các vùng cao như An Giang, Kiên Giang. "Vùng đất mới" này được hình thành muộn do sự bồi lắng phù sa của những con sông và hiện tượng biển lùi, cư dân đến cư ngụ muộn hơn so với những vùng đất khác. Với sự giao lưu, hội nhập của các tộc người dân cư với nguồn gốc và văn hóa khác nhau, Sóc Trăng trở thành vùng đất mở, kết nối những giá trị văn hóa tộc người. Hiện nay, tỉnh Sóc Trăng có 1 thành phố (TP Sóc Trăng), 2 thị xã (TX Vĩnh Châu, TX Ngã Năm) và 8 huyện (Trần Đề, Mỹ Xuyên, Thạnh Trị, Mỹ Tú, Châu Thành, Kế Sách, Long Phú và Cù Lao Dung) [200].

1.3.2. Đặc điểm tự nhiên

Sóc Trăng là một tỉnh thuộc ĐBSCL, có toạ độ địa lý từ $8^0$40’ đến $10^0$14’ vĩ độ Bắc, $105^0$09’ đến $106^0$48’ độ kinh Đông. Phía Đông Bắc của tỉnh giáp tỉnh Trà Vinh và Vĩnh Long, phía Tây Bắc giáp tỉnh Hậu Giang, phía Tây Nam giáp tỉnh Bạc Liêu và phía Đông Nam giáp biển Đông. Sóc Trăng có diện tích tự nhiên 3.311,03km^2, chiếm 8,3% diện tích Đồng bằng sông Cửu Long và 1% diện tích cả nước [200].

Về địa hình, Sóc Trăng ở hữu ngạn cửa sông Hậu, nhánh sông lớn thứ hai của hệ thống sông Mekong, có địa hình thấp và khá bằng phẳng. Địa hình tỉnh Sóc Trăng có dạng lòng chảo, phía sông Hậu và biển Đông có địa hình cao, thấp dần về phía Tây và Tây Bắc với những giồng cát cao xen kẽ những vùng thấp trũng nhiễm mặn và phèn. Có thể chia địa hình Sóc Trăng thành các dạng: Đồng bằng bãi bồi ven sông Hậu; Cù lao trên sông Hậu; Bồn trũng Tây sông Hậu; Bãi bồi ven biển đang hình thành [Xem thêm 136, tr.45-47]. Nhìn chung, các dạng địa hình này thích hợp cho việc trồng lúa, các loại cây ăn trái, mía và nuôi cá nước ngọt.

Về khí hậu, Sóc Trăng mang đặc điểm chung của vùng ĐBSCL, thuộc vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa, có hai mùa phân biệt nhau rõ rệt: mùa khô và mùa mưa. Mùa mưa từ tháng 5 đến tháng 10, mùa khô từ tháng 11 đến tháng 4 năm sau. Nhiệt độ trung bình năm là 26,80C. Lượng mưa trung bình trong năm là 1.864 mm, tập trung từ tháng 8,9,10 với độ ẩm trung bình là 83%, khá thuận lợi cho cây lúa và các loại hoa màu phát triển.

Sóc Trăng có hệ thống sông ngòi, kênh rạch phong phú, chịu ảnh hưởng của chế độ thủy triều gắn với hoạt động sản xuất, sinh hoạt của cư dân nơi đây. Ngoài ra, địa phương này còn có nguồn tài nguyên rừng, tài nguyên biển với 72 km bờ biển, hai cửa sông lớn là sông Hậu và sông Mỹ Thanh. Sông Hậu là nguồn cung cấp nước chủ yếu cho tỉnh, “lưu lượng và lượng phù sa của nó chiếm xấp xỉ 50% lưu lượng và phù sa của hệ thống sông MêKong” [136, tr.47]. Ngoài sông Hậu, tỉnh còn có ba hệ thống sông, kênh rạch lớn: hệ thống sông Mỹ Thanh, hệ thống sông Cái Côn và hệ thống sông Ba Xuyên - kênh Saintard. Với hệ thống sông ngòi như vậy,

Sóc Trăng là một trong những tỉnh có diện tích sông, kênh, rạch tương đối lớn ở ĐBSCL. Những đặc điểm tự nhiên này đã tạo điều kiện cho sự phát triển phong phú của hệ sinh thái thực vật và động vật, góp phần hình thành nên nền ẩm thực đa dạng của các tộc người ở Sóc Trăng.

1.3.3. Đặc điểm kinh tế

Với điều kiện tự nhiên thuận lợi, Sóc Trăng có nhiều lợi thế trong phát triển kinh tế tổng hợp, trong đó, nông nghiệp và thuỷ sản đóng vai trò quan trọng.

Về nông nghiệp, Sóc Trăng có "tổng diện tích đất tự nhiên 331.118 ha. Trong đó đất nông nghiệp 276.958 ha, chiếm 83,64% diện tích tự nhiên (đứng thứ 5 trong vùng ĐBSCL)" [207]. Với lợi thế về địa lý, thổ nhưỡng, tài nguyên nước, Sóc Trăng có tiềm năng phát triển một nền nông nghiệp đa dạng. Cây lúa chiếm vị trí chủ lực trong kinh tế trồng trọt của tỉnh Sóc Trăng. Với trình độ sản xuất ngày càng cao, cơ sở hạ tầng được đầu tư mở rộng, hệ thống tưới tiêu phục vụ sản xuất được tập trung xây dựng, năng suất, sản lượng lúa cũng ngày càng cao, nhiều giống lúa được nghiên cứu đưa vào sản xuất. Đặc biệt, nhóm giống lúa thơm ST đã trở thành thương hiệu lúa, gạo không chỉ riêng Sóc Trăng mà còn là niềm tự hào của Việt Nam trên thị trường xuất khẩu nông sản thế giới. Sự cần cù, năng động, sáng tạo, dám nghĩ dám làm của người dân nơi đây đã được chuyển hóa vào trong lao động sản xuất, biến vùng đất này trở thành một trong những trung tâm kinh tế - văn hóa quan trọng của ĐBSCL. Ngoài lúa, các loại cây trồng, rau màu khác như hành tím, củ cải, mía cũng là thế mạnh của Sóc Trăng trong sản xuất nông nghiệp. Hành tím được trồng vùng chuyên canh trên các giồng cát tập trung ở huyện Vĩnh Châu hàng năm cho năng suất cao và chất lượng cao, trở thành mặt hàng truyền thống xuất khẩu sang một số nước. Mía được trồng tập trung ở các huyện Mỹ Tú, Long Phú, Cù Lao Dung và Thạnh Trị, cung cấp cho Nhà máy Đường Sóc Trăng cũng như các tỉnh ở ĐBSCL.

Về thuỷ sản, kinh tế biển đóng vai trò quan trọng trong phát triển của tỉnh. Sóc Trăng có nhiều cù lao sông nối tiếp nhau, là môi trường thuận lợi cho cá tôm trú ngụ. Một bộ phận dân cư sinh sống bằng nghề đánh bắt thuỷ hải sản ở các cù lao

này. Sóc Trăng cũng là địa phương chịu ảnh hưởng lớn của thuỷ triều lên xuống, "thiên nhiên đã tạo nên sự giao thoa của hai nguồn nước mặn - ngọt; kênh rạch tự nhiên thì rất nhanh bồi lấp theo một quy luật nhất định" [136, tr.552]. Cùng với thuỷ triều lên xuống nước đục phù sa, ấu trùng tôm tép cuốn theo vào ruộng đồng khi trưởng thành lại tràn ra kênh rạch để ra sông lớn, tạo nên một hệ sinh thái tự nhiên đa dạng, phong phú, đặc biệt ở các vùng cửa sông như Cù Lao Dung, Trần Đề, Mỏ Ó, Mỹ Thanh. Nghề đánh bắt thuỷ hải sản vì vậy cũng phát triển dưới nhiều hình thức khác nhau: soi ếch, nhái, bắt cá, rùa, lươn, rắn, nghề đặt trúm, đặt lờ, chỉa lươn, giăng câu, đìa cá… Ngoài đánh bắt các loại thuỷ sản ở đồng ruộng, người dân Sóc Trăng còn khai thác nguồn hải sản dồi dào từ biển. Hiện nay, cửa Trần Đề đang được quy hoạch thành cảng biển nước sâu, được kỳ vọng sẽ kết nối kinh tế Sóc Trăng, ĐBSCL với hàng hải quốc tế qua biển Đông, đưa hàng hóa của mười ba tỉnh ĐBSCL ra thế giới.

Nuôi trồng, chế biến thuỷ sản cũng là một lợi thế trong phát triển kinh tế ở Sóc Trăng. Nghề nuôi tôm được xác định là thế mạnh thứ hai của tỉnh sau nông nghiệp trồng lúa, giúp người dân ổn định cuộc sống và làm giàu trên chính mảnh đất quê hương mình. Ngoài ra, ở Sóc Trăng còn có các mô hình kinh tế thuỷ sản như nghề làm muối, nghề đóng đáy sông, chế biến thuỷ sản đông lạnh, sản xuất giống thuỷ sản - những mô hình kinh tế vốn là thế mạnh chung của vùng ĐBSCL.

1.3.4. Đặc điểm dân cư - văn hóa tộc người

1.3.4.1. Đặc điểm dân cư - văn hóa tộc người Việt

Người Việt di cư đến Nam Bộ vào thế kỷ XVII - XVIII qua các giai đoạn lịch sử khác nhau, từ sau khi cuộc phân tranh Trịnh - Nguyễn kéo dài đến công cuộc khai khẩn đất phương Nam dưới thời các chúa Nguyễn [Xem thêm 148, tr.119-121]. Khoảng thế kỷ XVIII, người Việt bắt đầu tụ cư, lập nghiệp ở địa bàn tỉnh Sóc Trăng, "có muộn hơn so với những địa phương khác" [136, tr.285]. Theo số liệu của Cục Thống kê tỉnh Sóc Trăng, năm 2022, người Việt chiếm 64,55%, là tộc người chiếm tỉ lệ cao nhất trong cộng đồng đa dân tộc ở tỉnh Sóc Trăng.

Bằng "cán búa, lưỡi cày, tấm lưới" [148, tr.104], những con người lưu tán

đến vùng đất phương Nam vì nhiều lý do khác nhau, đã cùng nhau chinh phục thiên nhiên hoang dã, mở mang vùng đất này ngày càng trở nên trù phú và đầy sức sống. Cù Lao Dung, bến Tàu Trường, chợ Bãi Xàu, cửa biển Mỹ Thanh là những nơi người Việt đến tụ cư đầu tiên ở tỉnh Sóc Trăng [148, tr.161-165]. Họ xây dựng nên các làng, các ấp mà ngay trong tên gọi của chúng đã mang trong mình những ước vọng, mong muốn về sự bình an, giàu đẹp và hòa hợp của cư dân Việt ngay từ những ngày đầu khai hoang lập ấp: làng Đại Hữu, làng Đại Hòa, làng An Hòa, làng Long Phú, làng Mỹ Phước, làng An Lạc… biến Sóc Trăng trở thành một trong những trung tâm giao thương kinh tế, giao lưu văn hóa ở ĐBSCL.

Về đời sống văn hóa vật chất, người Việt ở Sóc Trăng chủ yếu cư trú ven sông rạch. Nhà ở trước đây đối với những người lao động nghèo thường là những căn nhà lợp lá tạm bợ nằm khuất sau những rặng tre, rặng dừa. Đối với những gia đình khá giả hơn, loại nhà thường được ưa chuộng là nhà cột giữa hoặc nhà rường (đặc biệt đối với những dòng họ lớn, có mức sống khá giả), cách trang trí cũng cầu kì, đa dạng hơn, nhưng nhìn chung, nhà của người Việt ở Sóc Trăng vẫn ưu tiên phong cách mộc mạc, giản dị và thoải mái - một phong cách vốn làm nên "chất riêng" của cư dân Việt ở vùng đất này.

Về trang phục, để phù hợp với điều kiện sinh thái ở vùng đất mới, cư dân Việt đa số là những người nghèo khổ khi đến Sóc Trăng đã chọn cách phục trang đơn giản, thuận tiện cho quá trình sinh hoạt và sản xuất phù hợp với vùng đồng bằng sông nước. Bộ bà ba trở thành trang phục phổ biến, thậm chí là "biểu tượng" cho văn hóa Việt ở vùng đất Nam Bộ. Ngày nay, với ảnh hưởng của văn hóa phương Tây, cư dân Việt chủ yếu mặc Âu phục, bộ áo bà ba đen gần như chỉ được sử dụng ở những người lớn tuổi. Về ẩm thực, cơ cấu bữa ăn hàng ngày của người Việt ở Sóc Trăng khá đa dạng với các loại nguyên liệu, lương thực thực phẩm có nguồn gốc tại địa phương.

Trên đường di cư, Nam tiến, cư dân Việt ngoài hành trang mang theo là những giá trị văn hóa vật chất, còn có cả những giá trị về tinh thần, tâm linh tín ngưỡng. Vốn chủ yếu là cư dân nông nghiệp nên người Việt ở Sóc Trăng tham gia

thực hành nhiều nghi lễ, tín ngưỡng dân gian liên quan đến hoạt động sản xuất nông nghiệp. Quá trình cộng cư với người Khmer, người Hoa đã khiến cho đời sống tâm linh của người Việt mang những màu sắc mới trên cơ sở tích hợp, dung hòa văn hóa đa tộc người nơi đây. Điều này lý giải vì sao ở Sóc Trăng, các thiết chế văn hóa như đình, chùa, miếu… vẫn giữ vai trò quan trọng nhưng số lượng các vị thần nhiều hơn, xuất hiện thêm các vị thần mới. Các ngôi đình gắn liền với lịch sử và đời sống tinh thần của người dân tỉnh Sóc Trăng như Đình Hòa Tú (xã Hòa Tú 1, huyện Mỹ Xuyên), Đình thần Mỹ Xuyên (thị trấn Mỹ Xuyên), Đình thần Khánh Hòa (phường Khánh Hòa, thị xã Vĩnh Châu)… với các lễ hội phổ biến có nguồn gốc từ miền Bắc, miền Trung như lễ Hạ điền, lễ Thượng điền, lễ Kỳ yên… Bên cạnh đó, các loại hình nghệ thuật dân gian như văn học dân gian, nghệ thuật sân khấu cải lương, đờn ca tài tử, hát bội… là những hình thức nghệ thuật gắn liền với đời sống tinh thần của cư dân Việt ở Sóc Trăng. Những loại hình nghệ thuật này, một mặt phản ánh hơi thở của đời sống sản xuất, sinh hoạt, vui chơi giải trí của cộng đồng qua lời ca, tiếng hát, câu hò, điệu múa; mặt khác, thể hiện sự sáng tạo của người Việt trong quá trình khẩn hoang, lập nghiệp, góp phần lưu giữ và lan toả sức sống lâu bền của những giá trị nghệ thuật qua hàng trăm năm lịch sử.

1.3.4.2. Đặc điểm dân cư - văn hóa tộc người Khmer

Theo các tài liệu khảo cổ học, người Khmer[11] đến sinh sống ở ĐBSCL vào khoảng thế kỷ XI, XII [Xem thêm 74, tr.263]. Đến thời các chúa Nguyễn và triều Nguyễn, tộc người này đã có mặt ở nhiều nơi ở ĐBSCL, trong đó có tỉnh Sóc Trăng. Họ lập phum sóc, xây dựng chùa chiền, chọn nơi sinh sống chủ yếu ở các vùng đất giồng ven sông rạch và biển. Theo số liệu của Cục Thống kê tỉnh Sóc Trăng, năm 2022, dân số người Khmer chiếm 30,2% dân số toàn tỉnh và 31,5% tổng số người Khmer ở Việt Nam.

Về văn hóa vật chất, trước đây, người Khmer thường sinh sống theo dòng họ

[11] Còn có tên gọi khác là Cur, Cul, Cu Thổ, Việt gốc Miên, Khơ Me K'rôm [209]. Theo Công văn số 88/UBDT - CSDT của Uỷ ban Dân tộc ngày 22 tháng 01 năm 2021 *Về việc trả lời kiến nghị của cử tri sau kỳ họp thứ 10, Quốc hội khóa XIV,* UBDT thống nhất tên tên gọi "dân tộc Khmer" "theo nguyện vọng của cử tri, đáp ứng lòng mong mỏi của đồng bào các dân tộc".

ở các nhà sàn trong khuôn viên hoặc quanh chùa chiền. Về phương diện nhà ở, người Khmer ý thức rất rõ việc thích nghi và ứng phó với điều kiện tự nhiên. Nhà của người Khmer thường được xây dựng cao ráo, thoáng mát, vững chãi nhằm thích nghi với khí hậu và môi trường sinh thái trong điều kiện nước ngập và tránh được côn trùng, thú dữ. Ngày nay, số lượng nhà sàn ở Sóc Trăng gần như không còn[12], hầu hết người Khmer chuyển sang sinh sống trong loại hình nhà đất. Theo quan niệm truyền thống của người Khmer, nhà ở của gia đình chỉ là nơi tạm bợ, chùa chiền mới là nơi cư dân vun đắp phúc đức cho kiếp sau. Vì vậy, họ thường chăm lo xây dựng, sửa chữa chùa chiền hơn là nhà ở của gia đình mình. Quan niệm này ngày nay cũng dần thay đổi. Nhiều người dân Khmer có điều kiện kinh tế khá giả, ngoài chăm lo cho chùa chiền họ còn xây dựng và sửa chữa ngôi nhà của mình trở nên khang trang hơn, đẹp đẽ hơn.

Trang phục truyền thống của người Khmer là "sampốt". Đối với nam giới là "sampốt hôl" (gồm tấm vải rộng quấn quanh người từ hông trở xuống, luồn giữa hai chân từ trước ra sau tạo thành quần, thường ngắn ngang gối). Đối với phụ nữ là loại sampốt bằng sợi kim tuyến hoặc tơ tằm dài đến cổ chân, mặc cùng áo ngắn tay bó chẽn hoặc để hở một bên vai. Chiếc khăn rằn được xem là một yếu tố trong trang phục cổ truyền của người Khmer, được người Việt và người Hoa cùng sử dụng trong quá trình cộng cư ở Sóc Trăng. Ngày nay, nam giới Khmer rất ít khi mặc sampốt, chỉ chủ yếu sử dụng trong lễ cưới. Phụ nữ thì vào các dịp lễ tết, các sinh hoạt cộng đồng vẫn mặc sampốt kết hợp với các loại áo kiểu khác nhau.

Về ẩm thực, người Khmer vẫn giữ được những yếu tố mang tính tộc người như sử dụng các loại mắm thường xuyên trong bữa ăn, ưu tiên các loại cá, tôm, các loại thuỷ sản. Người Khmer ăn nhiều rau có sẵn trong tự nhiên, vườn nhà… Về cơ bản, nguyên liệu tạo nên các món ăn cũng giống người Việt trên nền tảng môi trường sinh thái ĐBSCL.

Trong đời sống tinh thần, Phật giáo Nam tông ảnh hưởng sâu sắc đến mọi hoạt động và đời sống cộng đồng cư dân Sóc Trăng. Có thể kể đến các ngôi chùa Khmer

[12] Mô hình nhà sàn của người Khmer hiện nay còn lưu giữ và bảo tồn ở chùa Kh'leng, TP. Sóc Trăng.

tiêu biểu ở Sóc Trăng: chùa Mahatup (chùa Dơi), chùa Sà Lôn (chùa Chén Kiểu), chùa Sam Rong, chùa Kh'leng… Ngôi chùa là trung tâm của phum sóc, trung tâm sinh hoạt tôn giáo, văn hóa xã hội của cộng đồng Khmer, gắn với nghi lễ đời người Khmer từ lúc sinh ra đến lúc chết đi. Về tín ngưỡng dân gian, Arăk (thần bảo hộ gia đình, dòng họ) và Neak Tà (thần bảo hộ phum sóc, chùa chiền) là những loại hình tín ngưỡng phổ biến của người Khmer.

Các lễ hội cộng đồng của người Khmer ở Sóc Trăng khá đa dạng, phong phú, trong đó có các lễ hội lớn: Chôl Chnăm Thmây (mừng năm mới); Sene Đôn ta (cúng ông bà); Ok-om-bok (cúng trăng). Lễ hội Cúng phước biển (lễ hội cầu mùa, cầu bình an và cầu siêu cho người đã khuất) là sinh hoạt văn hóa của người Khmer gần như chỉ còn duy trì ở Vĩnh Châu, Sóc Trăng hay tục cúng dừa ở Mỹ Tú là nét đặc trưng trong văn hóa Khmer ở Sóc Trăng so với các tỉnh thành khác ở ĐBSCL. Về cơ bản, các lễ hội này chịu ảnh hưởng sâu đậm của Phật giáo Nam tông, phản ánh đời sống của cư dân nông nghiệp vùng duyên hải giáp biển Đông. Ngoài ra, cộng đồng người Khmer còn có một kho tàng văn hóa, văn học dân gian độc đáo. Âm nhạc, múa dân gian, nghệ thuật sân khấu rôbăm, dù kê cùng với nghệ thuật kiến trúc và trang trí độc đáo đã tạo nên những giá trị văn hóa riêng biệt, góp phần vào bức tranh văn hóa đa sắc màu, đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng.

1.3.4.3. Đặc điểm dân cư - văn hóa tộc người Hoa

Vào cuối thế kỷ XVII, người Hoa từ Trung Quốc di cư đến Nam Bộ và dần trở thành một bộ phận dân cư đóng góp quan trọng vào kinh tế, văn hóa - xã hội ở Nam Bộ nói chung và ĐBSCL nói riêng. Với vị trí "nằm giữa hai trung tâm định cư của người Hoa vào thế kỷ XVIII - XIX, đó là Mỹ Tho và Hà Tiên" [77, tr.213], Sóc Trăng trở thành một trong những điểm định cư sớm của người Hoa ở ĐBSCL.

Khác với người Hoa ở TP. Hồ Chí Minh là cộng đồng lớn trong đó có nhiều nhóm như Quảng Đông, Triều Châu, Phúc Kiến, Khách Gia, Hải Nam, người Ngái, Hoa Nùng và người Minh Hương, người Hoa ở Sóc Trăng chủ yếu là nhóm Triều Châu và nhóm Quảng Đông, sinh sống xen kẽ với Người Việt và người Khmer. Theo số liệu của Cục Thống kê tỉnh Sóc Trăng, năm 2022, người Hoa chiếm 5,2% dân số toàn tỉnh, chiếm tỉ lệ thứ ba sau người Việt và người Khmer.

Người Hoa sinh sống đông đảo ở các thị trấn, thị tứ, những nơi thuận lợi về giao thông đường thuỷ, đường biển. Hoạt động kinh tế của họ thường là kinh doanh, thương mại, dịch vụ, thủ công nghiệp. Sự hình thành và phát triển các thị tứ, trung tâm buôn bán ở Sóc Trăng ngay từ những ngày đầu khai khẩn, phải kể đến vai trò quan trọng của tộc người này.

Về đời sống văn hóa vật chất, nhà ở của người Hoa ở Sóc Trăng chủ yếu là nhà đất, thường là nhà ba gian. Cũng giống người Việt và người Khmer, tuỳ theo điều kiện kinh tế của mỗi gia đình mà người Hoa lựa chọn vật liệu xây dựng cho ngôi nhà của mình: lá, tre, gỗ hay gạch, ngói, bê tông… Gian giữa của ngôi nhà là nơi lập bàn thờ Thần (Ông Bổn, Thổ thần…), gian bên trái là bàn thờ tổ tiên, ông bà. Đối với người Hoa, nhà không chỉ là nơi để ở mà còn là nơi thờ cúng thần thánh, tổ tiên, cũng có thể là nơi buôn bán, sản xuất. Các yếu tố vật chất - kinh tế - văn hóa tín ngưỡng vì vậy được xen kẽ và thể hiện một cách tổng hợp qua ngôi nhà của người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

Về trang phục, nhìn chung, trang phục hiện nay của người Hoa khá đơn giản. Nam giới khi ở nhà thường chỉ mặc quần đùi màu đen rộng và dài đến gối. Khi lao động, họ ưu tiên mặc quần áo vải đen, áo cổ đứng, xẻ từ cổ xuống vạt. Nữ giới thường mặc bộ quần áo lụa áo màu đen hoặc màu lam có tay dài hoặc ngắn ngang khuỷu tay, cài cúc vòng qua sườn phải, cổ áo cao, xẻ tà hai bên hông. Hiện nay, trang phục truyền thống của người Hoa gần như chỉ được sử dụng trong lễ cưới.

Người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng có đời sống tín ngưỡng dân gian rất phong phú, thể hiện qua các loại hình như tín ngưỡng trong gia đình, tín ngưỡng trong dòng họ, tín ngưỡng trong cộng đồng. "Ba thứ người Hoa thường xây dựng đầu tiên khi đến vùng đất mới là trường học, nghĩa trang, nơi thờ tự" (Trích BBPV MS11[13], tr.231). Họ theo tín ngưỡng đa thần: thờ Bà Thiên Hậu, Quan Công, Ông Bổn… Tiêu biểu tại miếu Bà Thiên Hậu ở xã Hòa Lạc, huyện Vĩnh Châu, người Hoa tổ chức các lễ cúng hằng năm: vía Bà, cúng ông Bổn, vía Quan Thánh,... Trong đó, vía Bà Thiên Hậu là một trong những lễ cúng lớn nhất của người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng. Theo tín

[13] Để tuân thủ nguyên tắc ẩn danh trong nghiên cứu, NCS mã hóa tên những người cung cấp thông tin.

ngưỡng của người Hoa, Bà Thiên Hậu là vị thần hiển linh, mang đến sự bình an cho cuộc sống và sự thuận lợi, phát đạt cho công việc buôn bán, làm ăn. Người Hoa cũng rất coi trọng các phong tục gắn với nghi lễ vòng đời như phong tục sinh con, phong tục hôn nhân, tang ma cũng như các dịp lễ tiết. Lễ tết còn là dịp để người Hoa truyền tải ý thức tộc người, gắn với gắn với những giá trị nhân văn của gia đình dòng tộc, thể hiện các sắc thái đa dạng trong đời sống văn hóa của tộc người này.

Đời sống văn hóa nghệ thuật của người Hoa cũng rất đa dạng với các loại hình nghệ thuật truyền thống như nghệ thuật sân khấu hát Tiều, múa lân sư rồng… Các nhạc cụ được người Hoa sử dụng phổ biến là đàn tỳ bà, đàn nhị, đàn nguyệt, trống, tiêu, sáo… Nghệ thuật sân khấu tiêu biểu của người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng là sân khấu hát Tiều "được sản sinh trong người Hoa Triều Châu ở huyện Vĩnh Châu trước năm 1975 và được phát triển rộng rãi trong phong trào văn nghệ quần chúng ở tỉnh Sóc Trăng" [136, tr.310]. "Nghệ thuật diễn xướng của người Hoa chịu ảnh hưởng nhất định của quan niệm "thưởng nhạc chinh đức" (nghe nhạc mà mưu cầu đạo đức) của học thuyết Khổng Mạnh" [131, tr.158]. Với đời sống văn hóa vật chất và tinh thần phong phú, người Hoa đã góp phần quan trọng trong việc tô điểm thêm bức tranh văn hóa đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng.

Như vậy, Sóc Trăng mang đặc trưng vùng cư dân hỗn hợp và đa dạng, chủ yếu bao gồm ba tộc người Việt, Khmer, Hoa.

Bảng 1.1. Cơ cấu dân số tỉnh Sóc Trăng chia theo dân tộc

Tộc người	**1894**	**1971**	**1999**	**2010**	**2022**
Tổng số	***67.217***	***417.981***	***1.172.404***	***1.300.826***	***1.197.823***
Người Việt	32.952	244.816	765.397	835.629	773.258
Tỉ lệ	*49,02%*	*58,57%*	*65,28%*	*64,24%*	*64,55%*
Người Khmer	29.332	146.367	338.269	399.463	361.634
Tỉ lệ	*43,65%*	*35,02*	*28,85%*	*30,71%*	*30,2%*
Người Hoa	4.871	23.787	68.404	65.311	62.491
Tỉ lệ	*7,25%*	*6,41%*	*5,84%*	*5,02%*	*5,2%*
Khác	57	11	334	423	444
Tỉ lệ	*0,08%*	*0,026%*	*0,028%*	*0,03%*	*0,035%*

Nguồn: NCS tổng hợp từ *Địa chí tỉnh Sóc Trăng* và số liệu Cục Thống kê tỉnh Sóc Trăng

Bảng số liệu trên cho thấy, về mặt dân số, người Việt là tộc người chiếm số lượng, tỉ lệ lớn nhất, tiếp đến là người Khmer và người Hoa. Đây là ba tộc người có những nét đặc trưng riêng biệt về đời sống văn hóa vật chất và tinh thần, phong tục tập quán, tôn giáo tín ngưỡng… Trong quá trình tiếp xúc lâu dài, cộng cư với nhau ở Sóc Trăng, các tộc người đã tiếp xúc, giao lưu với nhau, tạo nên bức tranh văn hóa đa tộc người với những giá trị văn hóa đan xen lẫn nhau. Các cộng đồng này, với ý thức của những người đi sau đến muộn, đã cùng nhau khai phá vùng đất ngoại biên của Tổ quốc, cùng nhau làm giàu, bồi đắp thêm các tầng văn hóa, kiến tạo nên một mảnh đất với những lớp văn hóa trầm tích về giá trị vật chất và tinh thần mà các thế hệ sau luôn giữ gìn và phát huy.

Nói tóm lại, Sóc Trăng được hình thành từ hệ quả của sự tác động qua lại lẫn nhau giữa thiên nhiên, kinh tế - xã hội và con người trên nền tảng những giá trị văn hóa trầm tích của dân tộc qua hàng ngàn năm lịch sử. Vùng đất ấy, với một khung cảnh thiên nhiên và bối cảnh lịch sử - văn hóa cụ thể, những đòi hỏi xác thực của thực tiễn về sự tồn tại và phát triển của các cộng đồng dân cư, đã hòa mình vào vận mệnh chung của dân tộc, vừa mang tính đa dạng vừa mang tính thống nhất. Quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực vì vậy cũng diễn ra như một phần tất yếu của vùng đất này, trên cơ sở tác động của những điều kiện tự nhiên và xã hội, cả ở chiều kích không gian và thời gian.

Tiểu kết

Nội dung Chương 1 tập trung tổng quan những vấn đề về tình hình nghiên cứu, xác định cơ sở lý thuyết cũng như khái quát về địa bàn nghiên cứu, tỉnh Sóc Trăng. NCS đã tổng quan ba nhóm công trình: giao lưu và tiếp biến văn hóa; văn hóa ẩm thực; giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Từ các góc nhìn với các quan điểm khác nhau, những công trình nghiên cứu trong và ngoài nước đã đề cập đến các phương diện khác nhau trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, hiện tượng phổ biến diễn ra trong mối quan hệ giữa các cộng đồng người theo chiều dài lịch sử của các quốc gia, dân tộc. Các vấn đề được phân tích, biện giải từ rộng đến hẹp, từ lý thuyết đến thực tiễn, cung cấp nguồn tài liệu, thông tin khoa học thiết thực, hữu ích về giao

lưu và tiếp biến văn hóa, văn hoá ẩm thực, đồng thời cũng giúp chúng tôi xác định "khoảng trống" trong nghiên cứu đề tài. Bên cạnh cơ sở lý thuyết, nội dung chương cũng giới thuyết một số khái niệm liên quan đến đề tài như văn hóa ẩm thực, văn hóa tộc người, giao lưu văn hóa, tiếp biến văn hóa, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Những lý thuyết, khái niệm công cụ này là cơ sở giúp NCS xây dựng khung phân tích của luận án, làm nền tảng cho việc triển khai vấn đề ở những chương tiếp theo.

Thông qua việc khái quát những đặc điểm về lịch sử, điều kiện tự nhiên, kinh tế, dân cư và văn hóa các tộc người Việt, Khmer, Hoa là ba tộc người cộng cư chủ yếu ở tỉnh Sóc Trăng, luận án bước đầu nhận diện những vấn đề mang tính chất cơ bản của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cùng chung sống ở địa phương này. Quá trình ấy, một mặt mang những đặc trưng của giao lưu và tiếp biến văn hóa vùng ĐBSCL, mặt khác, mang những nét riêng của Sóc Trăng, một vùng đất mới trong tiến trình khai hoang lập ấp. Sự cộng cư, đan xen, hoà hợp của các tộc người Việt, Khmer, Hoa với những nét đặc trưng về văn hoá khác nhau ở Sóc Trăng đã tạo nên một vùng văn hóa vừa đa dạng vừa thống nhất, vừa mang những nét chung vừa thể hiện những giá trị riêng về bản sắc văn hóa tộc người ở cả phương diện vật chất và tinh thần, cũng là điều kiện, cơ sở cho quá trình giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực. Trong đó, người Việt là tộc người đa số xét trong mối tương quan với các tộc người thiểu số Khmer, Hoa trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa đa dạng, nhiều chiều ở tỉnh Sóc Trăng từ quá khứ đến hiện tại. Các chiều kích của sự tương tác này cho thấy, một mặt, giao lưu và tiếp biến văn hóa là quy luật tự nhiên của đời sống xã hội, mặt khác thể hiện sự lựa chọn mang tính "có chủ đích" của mỗi cộng đồng trong quá trình cộng cư, tiếp xúc đa văn hóa, góp phần hình thành và khẳng định những giá trị truyền thống cũng như đặc trưng, bản sắc văn hoá dân tộc. Những vấn đề này sẽ được chúng tôi phân tích, luận giải trong những chương sau của luận án từ góc nhìn giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực.

Chương 2.
NHẬN DIỆN VĂN HÓA ẨM THỰC ĐA TỘC NGƯỜI TRONG BỐI CẢNH GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA Ở TỈNH SÓC TRĂNG

ĐBSCL trong đó có Sóc Trăng, có vị trí đặc biệt quan trọng, nằm trên đường giao lưu giữa Thái Bình Dương và Ấn Độ Dương, cũng là nơi gặp gỡ giữa lục địa và hải đảo nên từ rất sớm, đây là nơi sinh sống của nhiều tộc người trong lịch sử. Các dân tộc chung sống cùng nhau, kế thừa và ảnh hưởng lẫn nhau từ đó sáng tạo nên những giá trị văn hóa mới, bởi "Không có văn hóa tự túc, văn hóa nào cũng cần đến sự giao tiếp để phát triển" [94, tr.16]; "Một cộng đồng tộc người không tự nó tồn tại. Một nhóm tộc người chỉ có ý nghĩa khi nó liên quan tới những nhóm khác" [46, tr.308]. Tính mở của văn hóa Sóc Trăng trong dòng chảy văn hóa ĐBSCL vì vậy có từ lâu đời, được phát huy và gìn giữ qua các thời kỳ thăng trầm của lịch sử, góp phần tạo nên mối quan hệ gần gũi giữa các tộc người trong giao lưu và tiếp biến trên nền tảng văn hóa, văn hóa ẩm thực đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng.

2.1. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng

2.1.1. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Khmer

Theo các tài liệu sử học, "vào khoảng thế kỷ 6 đầu Công nguyên, vùng đất Nam Bộ là địa bàn chủ yếu của nền văn hóa Óc Eo và vương quốc Phù Nam" [73, tr.24]. Đô thị cảng Óc Eo là một hải cảng thương mại và giao dịch quốc tế phồn thịnh của vương quốc Phù Nam (một quốc gia nằm trên đường nối Ấn Độ và Trung Quốc). Phù Nam tồn tại khoảng hơn năm thế kỷ, từ thế kỷ I đến đầu thế kỷ VII sau đó dần suy vong [Xem thêm 73, tr.229]. Sau khi vương quốc Phù Nam sụp đổ, một bộ phận người Khmer ở phía Tây theo dòng Mekong di cư xuống sinh sống rải rác trên các giồng vùng ĐBSCL. Tuy nhiên, với số lượng ít ỏi, trình độ kỹ thuật còn hạn chế, những cư dân này chưa thực sự chinh phục được những vùng sình lầy, trũng thấp ở ĐBSCL. Vào thế kỷ XI, XII, nhiều nông dân Khmer do không chịu được sự bóc lột hà khắc cũng như các loại thuế khóa nặng nề của các thế lực phong kiến Angkor đã tìm đến những giồng đất cao màu mỡ được hình thành từ sự rút dần

của nước biển ở Nam Bộ để sinh sống. Ban đầu, họ tập trung cư trú theo từng khu vực trên cơ sở mối quan hệ gia đình và dòng họ. Đến thế kỷ XIV, Chân Lạp liên tục phải đối phó với sự bành trướng của các vương triều Xiêm, những cuộc tiến công từ người Thái. Trước tình cảnh đó, nhiều nhóm người Khmer, trong đó có sư sãi và trí thức đã di cư đến ĐBSCL sinh sống, hòa nhập cùng những người Khmer đến trước, tiếp tục khai khẩn và tạo nên những điểm dân cư ở vùng đất này. Đến thời các chúa Nguyễn, người Khmer đã lập nên các phum sóc, xây dựng chùa chiền phục vụ đời sống tinh thần cộng đồng. Như vậy, người Khmer di cư đến ĐBSCL qua nhiều đợt khác nhau, hình thành nên cộng đồng, tộc người Khmer trong bức tranh văn hóa đa tộc người ở Việt Nam.

Ở Sóc Trăng, người Khmer có số lượng dân cư đông thứ hai sau người Việt. Họ cư ngụ chủ yếu ở những vùng đất giồng ven sông, rạch và vùng ven biển đông của tỉnh. Cùng với người Việt, họ "ra sức chặt phá cây cối, cắt cỏ rậm, mở mang đất đai thành những vùng đất bằng phẳng" [39, tr.543], diện tích canh tác ngày càng được mở rộng theo bước chân của những lưu dân Khmer, Việt. Vào thế kỷ XVII - XVIII, các tộc người có mặt đông đảo nhiều nơi ở Sóc Trăng, cùng nhau khai khẩn, xây dựng vùng đất mới. Từ đây, ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng được định hình và ngày càng phát triển, trở thành một vùng kinh tế, vùng văn hóa quan trọng của Việt Nam.

Mối quan hệ giữa người Việt và người Khmer được xây dựng từ lâu trong lịch sử, theo bước chân của quá trình di cư, chuyển cư của hai tộc người. Mối quan hệ này bước đầu có những thuận lợi khi bang giao giữa Việt Nam và Chân Lạp đã "khởi đầu từ năm Mậu Tuất 1658 dưới thời chúa Nguyễn Hiền Vương" [63, tr.19]. Lúc này, người Việt ở miền Trung vào khai khẩn đất hoang ở Mô Xoài (Bà Rịa) và Đồng Nai (Biên Hòa). "Vua Chân Lạp là Nặc Ông Chân nhận lệ triều công chúa Nguyễn và bênh vực người Việt Nam sống trong lãnh thổ mình" [63, tr.19]. Đặc biệt, vào thời kỳ Trịnh Nguyễn phân tranh kéo dài, chiến tranh liên miên khiến dân cư ly tán, tha phương, nhiều người Việt đã tìm đến ĐBSCL tìm chốn nương thân, được người Khmer giúp đỡ, cùng nhau làm ăn sinh sống. Từ phương diện chính trị,

mối quan hệ tộc người Việt - Khmer ngày càng được mở rộng. Trong mối quan hệ này, người Khmer là tộc người di cư đến trước, người Việt di cư đến sau. Tuy nhiên, cả trong lịch sử và hiện tại, dù ở phương diện nào, mối quan hệ giữa người Việt và người Khmer về cơ bản luôn thể hiện sự tương trợ, đồng cam cộng khổ, hỗ trợ lẫn nhau trong xây dựng và phát triển vùng đất Sóc Trăng. "Người Việt gốc Miên được xem ngang hàng với người Việt về mọi phương diện, cùng nhau chia sẻ nỗi nhục vinh" [63, tr.21]. Trong hoàn cảnh đó, "người Khmer ở ĐBSCL đã tự nhiên tiếp nhận vào nền văn hóa truyền thống của mình không ít yếu tố văn hóa Việt Nam, từ kiểu nhà ở đến cách ăn mặc và một số tập quán khác" [148, tr.30]. Trong *Người Việt gốc Miên* xuất bản năm 1969, Lê Hương đã dành một phần lớn công trình nghiên cứu chuyên biệt về người Khmer để đề cập đến "những điều đổi thay vì ảnh hưởng của người Việt". Theo tác giả, "Ngày nay, người Việt gốc Miên[14] còn giữ cổ tục… nhưng đã đổi thay nhiều nghi thức và thêm một vài mục vì ảnh hưởng của phong tục người Việt" [63, tr.51] hay "Sống cạnh người Việt, người Việt gốc Miên hay bắt chước những tập tục mới lạ đối với họ… Câu tục ngữ của ta *Bà con xa không bằng xóm giềng gần* được nhắc nhở nhiều lần" [63, tr.82]. Ở chiều ngược lại, người Việt cũng tiếp nhận, ảnh hưởng người Khmer trên nhiều phương diện, cả những yếu tố đời sống văn hóa vật chất và tinh thần. "Đôi khi cũng có những mâu thuẫn cục bộ ở các giai đoạn khác nhau giữa người Việt và người Khmer nhưng nhìn chung hai dân tộc sống hòa thuận, tạo nên vùng đất Sóc Trăng mang tính hài hòa dân tộc" (Trích BBPV MS12, tr.235). Chính sự giao lưu văn hóa với người Việt, người Hoa đã góp phần tạo nên những điểm khác biệt giữa văn hóa của người Khmer ở ĐBSCL và văn hóa của người Khmer ở Campuchia vốn cùng nguồn gốc chủng tộc.

Một trong những yếu tố góp phần thúc đẩy sự giao lưu văn hóa sâu rộng giữa người Khmer và người Việt là sự tương đồng về sinh kế của hai tộc người. Cả hai cộng đồng đều lấy hình thái kinh tế nông nghiệp lúa nước làm sinh kế chủ yếu, vì vậy, họ cùng nhau chia sẻ, trao đổi những kinh nghiệm, kỹ thuật canh tác như việc

[14] Tác giả Lê Hương gọi người Khmer ở Việt Nam là "người Việt gốc Miên".

chọn giống, gieo mạ, cấy lúa, bón phân… Tên gọi của nhiều giống lúa hiện nay ở ĐBSCL và Sóc Trăng vốn dĩ là tên các giống lúa có nguồn gốc từ người Khmer, do người Khmer chọn lọc và phổ biến như: nàng đen, nàng lép, nàng quớt, nàng cho[15]… Chiếc nốp (dùng để chống muỗi khi ngủ), ghe ngo, khăn rằn… là những sản phẩm đặc trưng của người Khmer dần trở thành đặc trưng chung của các tộc người vùng ĐBSCL, trong đó có Sóc Trăng.

Về phương diện văn hóa ẩm thực, hai bên tiếp nhận, ảnh hưởng, lẫn nhau trong thói quen ăn ăn uống hàng ngày cũng như trong sinh hoạt, thực hành ẩm thực cộng đồng. Một số món ăn đặc trưng của người Khmer được người Việt sử dụng phổ biến như các loại mắm, som-lo (canh), các loại bánh; ngược lại, cá kho tộ, bánh xèo của người Việt được người Khmer ưa thích. Bánh tét cốm dẹp là món ăn thể hiện rõ sự giao lưu văn hóa Việt - Khmer qua ẩm thực, trong đó, "bánh tét" là yếu tố Việt, cốm dẹp là yếu tố Khmer. "Trước đây người Khmer ít khi cúng bánh tét vào dịp tết mà cúng hoa quả là chủ yếu, nhưng do trong quá trình sinh sống cùng người Việt nên họ ảnh hưởng, làm thêm bánh tét để làm vật biếu tết như người Việt và làm vật phẩm cúng" (Trích BBPV MS27, tr.251). Quá trình chung sống gần gũi đã khiến cho hai cộng đồng vay mượn, ảnh hưởng lẫn nhau, thẩm thấu vào nhau một cách tự nhiên theo thời gian. "Thực ra, người Khmer chỉ gọi là pro-hok chứ không gọi là "mắm". Ngày nay, do chung sống với người Việt nên cư dân quen gọi là "mắm pro-hok". Bản thân chữ "mắm pro-hok" đã bao gồm cả hai yếu tố Việt và Khmer từ góc độ ngôn ngữ và văn hóa" (Trích BBPV MS1, tr.210). "Món canh chua hiện nay phổ biến ở Sóc Trăng và ĐBSCL là món canh chua của người Khmer được người Việt cải biên cho phù hợp với khẩu vị của họ" (Trích BBPV MS21, tr.248). "Trước đây, người Khmer ăn uống rất đạm bạc, phần vì nghèo, phần vì quan niệm những thức ăn ngon nhất phải dâng lên chùa cho các sư sãi. Ngày nay, khi đời sống kinh tế phát triển cũng như chung sống với người Việt, người Khmer cũng ý thức hơn về giá trị dinh dưỡng của món ăn nên ăn uống trong gia đình cũng được quan tâm hơn" (Trích BBPV MS1, tr.210). Sự vay mượn, tác động qua lại lẫn

[15]Chữ "nàng" có nguồn gốc từ chữ "neang" trong tiếng Khmer.

nhau giữa người Việt và người Khmer đã tạo nên mối quan hệ dung hòa, tích hợp trong giao lưu văn hóa, văn hóa ẩm thực giữa hai tộc người, góp phần vào bức tranh văn hóa ẩm thực đa sắc màu ở Sóc Trăng được các tộc người cộng cư chung tay gìn giữ và phát huy.

Như vậy, sự cộng cư Việt - Khmer ở tỉnh Sóc Trăng đã tạo nên sự giao lưu và tiếp biến văn hóa trên nhiều phương diện, khiến cho hai nền văn hóa vốn có chung cơ tầng văn hoá bản địa Đông Nam Á ngày càng xích lại gần nhau trong trong bối cảnh chung của vùng ĐBSCL.

2.1.2. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Hoa

Các di chỉ khảo cổ học cho thấy, vào đầu công nguyên đến thế kỷ VII, đã có dấu vết của cư dân cổ sinh sống tại ĐBSCL, trong đó có Sóc Trăng. Tuy nhiên, trải qua nhiều thế kỷ, vùng đất này về cơ bản vẫn còn hoang vu, thưa thớt. Thế kỷ XIV - XVII, tình hình chiến tranh phức tạp diễn ra giữa Đại Việt, Xiêm, Chămpa, Chân Lạp đã khiến cho lưu dân các nước này phiêu tán khắp nơi, họ tản dần xuống phía Nam và trở thành cư dân vùng ĐBSCL lúc này vốn là vùng đất "phần lớn là rừng thấp cây rậm. Sông dài cảng rộng, kéo dài mấy trăm dặm cổ thụ rậm rạp, mây leo um tùn, tiếng chim muông chen lẫn nhau ở đó…" [113, tr.53]. Năm 1698, chúa Nguyễn Phúc Chu sai chưởng cơ Nguyễn Hữu Cảnh mở rộng khai khẩn về phương Nam, chiêu mộ lưu dân từ Bố Chánh (thuộc tỉnh Quảng Bình ngày nay) trở vào, chia nhau chiếm cứ ruộng đất, lập nên ấp, thôn, phường xã dưới sự quản lý của nhà Nguyễn. Dân cư ĐBSCL dần trở nên đông đúc hơn khi có sự góp mặt của người Việt. Từ đây, vùng ĐBSCL ngày càng được mở rộng, trong đó có Trấn Di được lập vào năm 1737 (bao gồm Sóc Trăng, Bạc Liêu, Cà Mau). Diện mạo ĐBSCL và Sóc Trăng dần trở nên định hình qua công cuộc khai phá của những lưu dân Việt và những thăng trầm lịch sử ở vùng đất cực Nam Tổ quốc. Như vậy, thời các chúa Nguyễn, người Việt đã sinh sống khá đông đảo ở vùng đất này. Đến đời vua Minh Mạng, người Việt đến Sóc Trăng đông dần lên qua các chương trình đẩy mạnh khẩn hoang, lập đồn điền và lập ấp của nhà Nguyễn. Mỹ Thanh (nay thuộc huyện Vĩnh Châu), Cù Lao Dung… là những địa phương ở Sóc Trăng được người Việt lựa chọn

cư trú, mở rộng phạm vi khai khẩn. Người Việt, với những lợi thế của mình, dần khẳng định vai trò quan trọng trong công cuộc xây dựng và phát triển kinh tế, chính trị và văn hóa - xã hội ở vùng đất Sóc Trăng.

Cũng vào khoảng thời gian này, năm 1679, ở Trung Quốc, sau khi nhà Minh sụp đổ, Dương Ngạn Địch và Trần Thượng Xuyên đã đem hơn 3000 quân tướng đến hàng phục chúa Nguyễn, được chúa Nguyễn Phúc Tần cho tá túc và khai phá vùng Bàn Lâu (Biên Hòa) và Mỹ Tho làm ăn sinh sống. Ở Mang Khảm (Hà Tiên), có Mạc Cửu đến khai khẩn, góp phần biến ĐBSCL thành vùng đất "có sự sống trỗi dậy" [33, tr.22]. Chúa Nguyễn, một mặt chủ trương "ưu ái" với các thương nhân người Hoa, mặt khác, thắt chặt quản lý họ thông qua cơ cấu làng xã, bang, hội. Ở Sóc Trăng, người Hoa nhập cư chủ yếu thuộc nhóm Triều Châu và Quảng Đông, góp phần quan trọng vào việc xúc tiến công cuộc khai hoang đất đai, phát triển sản xuất, trao đổi buôn bán cũng như kết nối, giao lưu các cộng đồng dân tộc.

Từ sau năm 1871, với chính sách cho phép được quyền lựa chọn trở thành dân Việt Nam hay Trung Quốc do người Pháp ban hành, nhiều người Minh Hương đã chọn Việt Nam làm quốc tịch của mình. Người Hoa, với hành trang mang theo là những trầm tích về văn hóa từ đất nước Trung Hoa rộng lớn, đã đóng góp nhiều công sức, trí tuệ cho sự phát triển của vùng ĐBSCL. Và từ đây, mối quan hệ giao lưu giữa hai tộc người Việt - Hoa bước sang một giai đoạn mới, trở nên sâu rộng hơn, cùng nhau xây dựng cộng đồng mang nhiều nét giao thoa văn hóa, từ phong tục tập quán, tín ngưỡng đến nếp sống, lối sống sinh hoạt hàng ngày. Nhiều vị thần được thờ cúng vốn có nguồn gốc từ người Hoa như Thần Tài, Quan Thánh, Bà Thiên Hậu… được người Việt tiếp nhận, trở thành một phần quan trọng trong đời sống văn hóa tâm linh tín ngưỡng của cả hai tộc người. Không ít các cơ sở tôn giáo ở Sóc Trăng có sự phối thờ cả các vị thần của người Việt và người Hoa.

Có thể nói, xét về mặt thời gian, người Hoa và người Việt từ các nguyên nhân về chính trị, kinh tế khác nhau, đã đặt chân đến Sóc Trăng gần như đồng thời, tạo nên mối quan hệ gần gũi ngay từ những ngày đầu lịch sử khẩn hoang vùng đất này. Sự hòa nhập nhanh chóng của người Hoa đã tạo nên nhiều điểm thuận lợi trong

mối quan hệ giao lưu văn hóa, văn hóa ẩm thực với người Việt và người Khmer ở tỉnh Sóc Trăng. Có thể xem đây là một tiến trình giao lưu liên tục trải qua nhiều thời kỳ khác nhau với những thăng trầm của lịch sử, trên cả bình diện quan phương và phi quan phương, vĩ mô và vi mô. "Trên thực tế, sự tiếp xúc Hoa - Việt là sự tiếp xúc của hai nền văn hóa cùng một loại hình" [61, tr.361]. Vì vậy, khi tiếp xúc, giao lưu với người Việt, một mặt người Hoa vẫn mang tâm lý bảo thủ, bảo lưu văn hóa Hoa nhưng mặt khác vẫn tiếp nhận các giá trị văn hóa từ người Việt. "Chính quyền Đàng Trong chưa từng có quy định nào bắt buộc người Hoa phải từ bỏ phong tục tập quán của mình" [35, tr.93]. Sự tương đồng giữa văn hóa Việt Nam và văn hóa Trung Hoa là nền tảng quan trọng giúp người Hoa hòa nhập với xã hội Việt Nam. "Trong nhận thức của tuyệt đại bộ phận người Hoa ở Nam Bộ hiện nay, Việt Nam chính là tổ quốc của mình" [74, tr.305]. Trong bối cảnh đó, giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Hoa ở Sóc Trăng diễn ra khá thuận lợi, thể hiện ở hầu hết các bình diện văn hóa vật chất và tinh thần.

Trong các khía cạnh giao lưu văn hóa Việt - Hoa, "có lẽ những giao lưu về mặt ẩm thực là mạnh mẽ hơn cả, nhiều món ăn của người Việt hiện nay có nguồn gốc từ những món ăn của người Hoa" [61, tr.367]. Nhà nghiên cứu Dương Văn Huy đã không ít lần khẳng định:

> Về phương diện ẩm thực và nếp sống sinh hoạt hàng ngày, người Hoa và người Việt đều có sự giao thoa với nhau, nhưng những tư liệu để chứng minh cho những giao lưu thời kỳ nửa đầu thế kỷ XIX không nhiều hoặc có nhưng không rõ ràng. Mặc dù vậy, sự giao lưu văn hóa về phương diện ẩm thực, nếp ăn ở thì không thể phủ nhận được [61, tr.365].

Những phong tục tập quán, thói quen liên quan đến ăn uống được người Việt và người Hoa được trao đổi, thâm nhập, ảnh hưởng lẫn nhau trong quá trình cộng cư, tạo nên những nét tương đồng trong văn hóa ẩm thực. Bánh bao, đậu hũ, tào phớ, mì vịt tiềm, mì vằn thắn, sủi cảo, hoành thánh, bánh pía, lạp xưởng, phá lấu… là những món ăn có nguồn gốc từ người Hoa được người Việt tiếp nhận rộng rãi, trở thành một phần quan trọng trong đặc trưng văn hóa ẩm thực các cộng đồng ở Sóc

Trăng. "Trong đó ảnh hưởng rõ rệt nhất của văn hóa Hoa là các hoạt động thương mại, ẩm thực, tín ngưỡng, phong tục, lễ hội, ngôn ngữ" [51, tr.256]. Ở chiều ngược lại, người Hoa cũng hòa nhập vào cộng đồng cư dân sở tại, một mặt vẫn luôn có ý thức giữ gìn bản sắc tộc người, mặt khác, trên cơ sở những điều kiện tự nhiên - xã hội ở Sóc Trăng cùng với những ảnh hưởng từ tộc người cộng cư, dần có những thay đổi về thói quen ăn uống, tạo nên những sắc thái mới, giá trị mới trong văn hóa ẩm thực, góp phần chi phối các dạng thức giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực với người Việt, người Khmer ở vùng đất này. "Hiện nay, ẩm thực của hai tộc người Việt và Hoa ở Sóc Trăng ảnh hưởng lẫn nhau rất nhiều, cả trong các phong tục tập quán. Hai dân tộc có nhiều lễ cúng như nhau" (Trích BBPV MS11, tr.233). "Tôi là người Hoa sinh ra và sống ở Campuchia đến năm 12 tuổi sau đó theo gia đình về đây[16] sinh sống, tôi thấy các dân tộc ở Sóc Trăng giao lưu với nhau rất nhiều, ăn uống thì ảnh hưởng lẫn nhau. Ví dụ như các loại bánh của người Hoa hiện nay rất phổ biến ở Sóc Trăng" (Trích BBPV MS11, tr.233). Món cháo trắng là món ăn có nguồn gốc từ người Hoa, ăn kèm với các thức ăn đặc trưng của người Hoa như xá bấu (củ cải muối), trứng muối, thịt bằm, đậu phộng rang muối nguyên hạt hoặc có khi chỉ ăn với xì dầu (nước tương). Qua quá trình chung sống với người Việt, món ăn này trở nên phong phú đa dạng hơn các thức ăn kèm như dưa cải muối, ba rọi kho cắt nhỏ, cá lóc kho, cá bống kho, tôm kho… Rõ ràng, người Việt đã linh hoạt và khéo léo bổ sung vào bản đồ ẩm thực của mình những món ăn của tộc người khác trong quá trình cộng cư. Sự tương tác thường xuyên, liên tục của hai tộc người trong tiếp xúc văn hóa đã góp phần tạo nên tạo bối cảnh thuận lợi cho giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng.

Nhìn một cách tổng thể, quan hệ giữa người người Việt và người Hoa ở Sóc Trăng là mối quan hệ "đồng văn" [206], do đó, sự giao lưu, ảnh hưởng, tác động qua lại lẫn nhau thể hiện toàn diện trên mọi khía cạnh của đời sống văn hóa vật chất và tinh thần, trong đó văn hóa ẩm thực là một trong những dấu ấn giao lưu và tiếp biến tiêu biểu.

---

[16] Ông TTH, 72 tuổi, hiện sinh sống ở TP. Sóc Trăng

2.1.3. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Khmer - Hoa

Sóc Trăng là địa phương mang đặc trưng của vùng cư dân hỗn hợp và đa dạng. Sự cộng cư của các tộc người Việt, Hoa, Khmer nơi đây đã tạo nên một vùng văn hóa vừa đa dạng vừa thống nhất, vừa mang những nét chung vừa thể hiện những đặc trưng riêng biệt về bản sắc văn hóa, thể hiện mối quan hệ, sự tương tác hữu cơ giữa các tộc người cộng cư. Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ở ĐBSCL và Sóc Trăng trước hết chịu tác động, ảnh hưởng của bối cảnh thế chế chính trị qua các thời kỳ khác nhau. Từ thời các chúa Nguyễn và triều Nguyễn, các chính sách khuyến khích cư dân người Việt nhập cư vào vùng đất Nam Bộ, ĐBSCL để khai hoang lập ấp cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho các tộc người thiểu số, các tộc người di cư cùng chung sống hòa hợp đã mang đến một sự khởi đầu thuận lợi trong quan hệ hòa cư giữa các tộc người ở vùng đất này. Trải qua các thời kỳ với những biến động khác nhau về chính trị, kinh tế, văn hóa - xã hội, các chính sách về dân tộc, tộc người luôn được các chính quyền quan tâm ban hành và thực thi. Cũng có những giai đoạn quan hệ tộc người ở ĐBSCL cũng như Sóc Trăng bị ảnh hưởng, tác động bởi chính sách "chia để trị" của thực dân Pháp. "Đặc biệt, thực dân Pháp luôn tìm cách gây chia rẽ quan hệ đoàn kết giữa người Khmer với người Việt… Họ đưa ra chiêu bài để lôi kéo người Khmer theo Pháp là "Nếu không có người Pháp đến thì người Khmer bị người Việt tiêu diệt" [74, tr.321]; Hay Chỉ dụ Việt hóa người Hoa, cấm người Hoa hoạt động kinh doanh trong 11 ngành nghề của chính quyền Sài Gòn[17], gây tâm lý kích động hằn thù dân tộc. Nhưng nhìn chung, dù có những thăng trầm qua các thời kỳ lịch sử, các tộc người nơi đây ít nhiều luôn ý thức về tinh thần đoàn kết, gắn bó với nhau, cùng nhau xây dựng và bảo vệ thành quả kinh tế, văn hóa - xã hội của mình qua những chặng đường lịch sử dân tộc.

Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ở Sóc Trăng ngoài sự tác động của thể chế chính trị còn ảnh hưởng từ hình thức cư trú xen kẽ lẫn nhau giữa các tộc người. "Hầu như không có xóm ấp nào chỉ có một dân tộc mà bên cạnh bà con Việt, còn có người Khmer, Hoa cùng sống chung" [77, tr.23] trên tinh thần hòa cư gần gũi trong

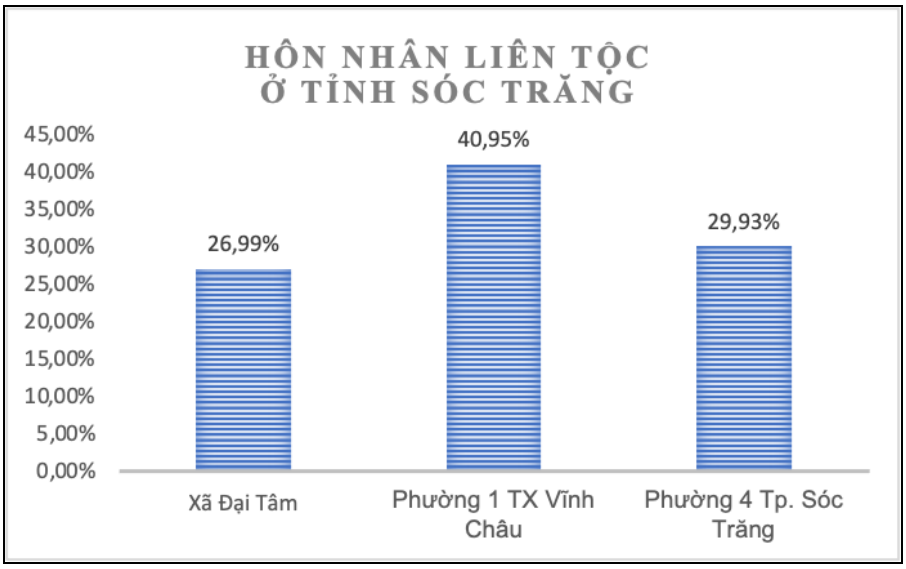
[17] Chỉ dụ số 53, ngày 6/9/1959 của chính quyền Ngô Đình Diệm.

các sinh hoạt đời sống vật chất và tinh thần. Thị xã Vĩnh Châu, xã Đại Tâm, TP. Sóc Trăng, những địa bàn mà luận án tập trung khảo sát cũng là những địa phương điển hình cho sự cộng cư này. Người Việt, người Khmer thường chọn cư trú ở các vùng đất giồng, nhà cửa trải dài ven sông rạch, các trục đường giao thông; người Hoa tập trung ở các thị trấn, thị tứ. Sự xen kẽ của các hình thức cư trú này đã tạo nên các làng xã (Việt), phum sóc (Khmer), bang, hội (Hoa) có cả người Việt, người Khmer, người Hoa cùng sinh sống. Chính điều này đã góp phần tạo nên mối quan hệ tộc người gắn bó, tương tác lẫn nhau giữa các tộc người ở Sóc Trăng, từ đó dẫn đến mối quan hệ đa chiều trong giao lưu và tiếp biến văn hóa. "Đây là một quá trình vừa nâng lên đa dạng vừa xích gần hòa hợp với các dân tộc anh em khác là Việt, Hoa… cùng cộng cư trên vùng đồng bằng. Đây cũng là quá trình gặp gỡ, giao lưu, tiếp thu, gạn lọc, loại trừ, đổi mới những yếu tố văn hóa chung và riêng của từng dân tộc để hòa hợp và phát triển" [148, tr.57]. Quá trình cư trú xen kẽ lâu dài cũng dần tạo nên khả năng thích ứng và tiếp biến văn hóa linh hoạt giữa các tộc người khiến cho sự tiếp nhận, ảnh hưởng văn hóa, văn hóa ẩm thực lẫn nhau diễn ra trên nhiều bình diện, cả ở chiều kích không gian và thời gian. Lúc này, "không gian địa lý tộc người bị phá vỡ, tạo nên tình trạng cư trú xen cài giữa các tộc người trên cùng một lãnh thổ" [143, tr.467], ảnh hưởng đến thói quen, tập quán ăn uống các cộng đồng, góp phần tạo nên "xung lực" [128, tr.7] trong giao lưu và tiếp biến văn hoá.

Bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa ở Sóc Trăng còn bắt nguồn từ lợi ích kinh tế, phương thức sinh kế. Người Việt khi đến ĐBSCL thường tập trung phát triển cả nông, lâm, ngư, nghiệp cũng như giao thương buôn bán. Người Khmer chủ yếu sản xuất nông nghiệp, chú trọng vào cây lúa hơn là hoa màu và cây ăn trái. Người Hoa với sinh kế chủ yếu là buôn bán, sản xuất tiểu thủ công nghiệp, số ít trồng hoa màu và phát triển sản phẩm từ nông nghiệp. Sự ngầm ẩn "phân chia" tương đối rõ về phương thức sinh kế bước đầu như vậy đã góp phần tạo nên mối quan hệ giữa các tộc người trên cơ sở vừa phân định vừa liên kết về lợi ích kinh tế, góp phần hạn chế sự xung đột về sắc tộc ở vùng đất này.

Ngoài ra, giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa ở Sóc Trăng còn thể hiện qua hôn nhân liên tộc người. Một nghiên cứu của tác giả Võ Công Nguyện đã khẳng định: "Quan hệ hôn nhân khác tộc đã được tuyệt đại đa số hộ gia đình các cộng đồng tộc người ở Nam Bộ đồng thuận" [97, tr.79]. Điều này có sự khác biệt với một số tộc người ở các vùng miền khác, chẳng hạn như luật tục về hôn nhân của người Chăm ở Ninh Thuận và Bình Thuận "cấm kết hôn với người khác dân tộc, khác tôn giáo vì không cùng tục thờ thần, khác phong tục tập quán, tiếng nói khác nhau" [102, tr.141], cũng có sự khác biệt với truyền thống trước đây ở một số tỉnh, khu vực phía Bắc khi "hôn nhân giữa những người khác dân tộc rất hiếm khi xảy ra" [91, tr.48].

Khảo sát tại ba địa bàn nghiên cứu: xã Đại Tâm (huyện Mỹ Xuyên), Phường 1 (Thị xã Vĩnh Châu) và Phường 6 (TP. Sóc Trăng), chúng tôi thu thập được số liệu về hôn nhân liên tộc người trong khoảng thời gian 5 năm (2018-2022) như sau:



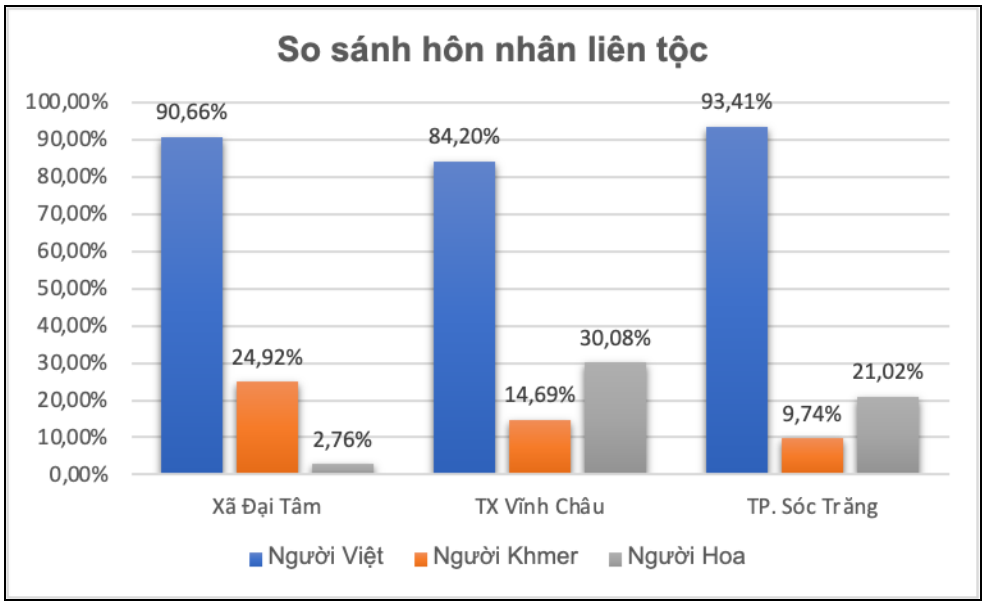
Biểu đồ 2.1. Hôn nhân liên tộc ở tỉnh Sóc Trăng

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu UBND xã Đại Tâm, TX Vĩnh Châu, Phường 6, TP. Sóc Trăng cung cấp

Ở xã Đại Tâm, tỉ lệ hôn nhân liên tộc trong tổng số các cặp kết hôn (tính trung bình từ năm 2018 - 2022) chiếm 26,99%; ở Phường 1 TX Vĩnh Châu, tỉ lệ này là 40,95% và ở Phường 6 Tp. Sóc Trăng là 29,93%. Số liệu này cho thấy, hiện tượng hôn nhân tiên tộc ở các địa phương ở Sóc Trăng diễn ra rất phổ biến. Khi

được hỏi: "Anh chị có gặp rào cản nào khi kết hôn với vợ/chồng khác tộc người không?", câu trả lời chiếm đa số mà chúng tôi nhận được là "Gần như không gặp phải rào cản nào", "Trai gái quen nhau, mến nhau thì lấy nhau, quan trọng là có hợp nhau không chứ không nằm ở chỗ người Kinh, người Khmer hay người Hoa" (Trích BBPV MSGĐ3, tr.259). "Nói thật là trước đây, có nhiều trường hợp khi kết hôn ngoại tộc cũng có những băn khoăn nhất định, tìm hiểu tới lui nhưng giờ thì cơ bản đồng thuận" (Trích BBPV MSGĐ6, tr.263). Như vậy, quan niệm về hôn nhân liên tộc người ở Sóc Trăng ngày nay khá cởi mở, gần như không có sự phân biệt, kì thị lẫn nhau trong quan hệ vợ chồng khác tộc người.

Trong bảng số liệu thống kê hôn nhân liên tộc người ở ba địa bàn nghiên cứu, hôn nhân liên tộc người của người Việt (Việt - Khmer; Việt - Hoa) chiếm một tỉ lệ đáng kể.



Biểu đồ 2.2. So sánh hôn nhân liên tộc người ở tỉnh Sóc Trăng

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu UBND xã Đại Tâm, TX Vĩnh Châu, Phường 6, TP. Sóc Trăng cung cấp

Biểu đồ trên cho thấy, tỉ lệ hôn nhân liên tộc của người Việt ở cả ba địa phương đều chiếm tỉ lệ cao nhất (tính trung bình 2018 - 2022). Ở Đại Tâm là 90,66%; Ở Vĩnh Châu là 84,2% và ở TP. Sóc Trăng là 93,41%. Hôn nhân liên tộc giữa người Khmer và người Hoa chiếm tỉ lệ không đáng kể.

Hiện tượng hôn nhân liên tộc người đã góp phần hình thành nên loại hình gia đình đa văn hóa, đa tộc người ở Sóc Trăng. "Tôi là người lai cả 3 dòng máu Kinh, Hoa và Khmer nhưng gốc Khmer nhiều hơn, nên trên giấy tờ là người Khmer. Ba tôi là người Kinh lai Khmer. Mẹ tôi là người Khmer lai Hoa. Quê gốc bên ông ngoại ở ấp Bưng Sa, xã Viên An, huyện Mỹ Xuyên, Sóc Trăng. Quê gốc bà ngoại ở ấp Tá Biên, xã Phú Mỹ, huyện Mỹ Tú, Sóc Trăng" (Trích BBPV MSGĐ3, tr.259). "Gia đình em phức tạp lắm, lai cả Kinh, Hoa, Khmer. Tụi em thường nói vui là các thế hệ trong gia đình giống như Nắng, Mưa, Gió, Bão vậy á". Vì vậy, khi được hỏi "Anh/chị là người dân tộc nào?", chúng tôi nhận được rất nhiều câu trả lời "Trên giấy tờ là…". Thực chất, đây là những người được sinh ra từ sự liên hôn giữa hai tộc người khác nhau ở tỉnh Sóc Trăng. "Cư dân Sóc Trăng gọi là hiện tượng "đầu gà đít vịt" (Trích BBPV MS33, tr.279). Chính sự phức tạp trong quan hệ hôn nhân khác tộc người đã khiến cho bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với các tộc người cộng cư cũng trở nên đa phương, đa chiều hơn, tạo điều kiện thuận lợi, chất xúc tác cho môi trường giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, văn hóa ẩm thực nói riêng.

Từ bối cảnh của sự đan xen về kinh tế, nơi cư trú cũng như hôn nhân liên tộc người, các cộng đồng Việt - Khmer - Hoa dần xích lại gần nhau, giao lưu và tiếp biến văn hóa lẫn nhau trong hầu hết các khía cạnh của đời sống văn hóa vật chất và tinh thần, từ nhà ở, trang phục, ẩm thực, phương tiện sản xuất, đi lại đến ngôn ngữ, phong tục tập quán, tôn giáo, tín ngưỡng, văn học nghệ thuật, nếp sống... Minh chứng tiêu biểu là hiện tượng song ngữ, đa ngữ rất phổ biến ở các địa phương ở Sóc Trăng, đặc biệt là ở các khu chợ, những nơi giao thương, giao lưu văn hóa rõ nhất giữa các tộc người. Trịnh Hoài Đức trong *Gia Định thành thông chí* cũng từng viết: "Người ở đây nói chuyện thường hay pha tiếng Hoa, tiếng Cao Miên, người nghe tập quen dần rồi biết" [39, tr.497]. Ở các khu chợ ở Sóc Trăng mà chúng tôi khảo sát đều diễn ra hiện tượng này, minh chứng cho bối cảnh, quá trình giao lưu văn hóa sâu rộng, góp phần kiến tạo nên bức tranh văn hóa vừa mang dấu ấn tộc người vừa thể hiện đậm nét yếu tố giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với người

Khmer và người Hoa trong quá trình cộng cư. Trong đó, văn hóa Việt đóng vai trò là văn hóa của tộc người đa số và là sợi dây gắn kết các tộc người khác trong quá trình cộng cư. Trong *Văn học dân gian Sóc Trăng*, các tác giả đã sưu tầm từ trong dân gian nhiều câu chuyện nói về tình đoàn kết, gắn bó giữa các dân tộc Việt - Khmer - Hoa như "Kinh và Khmer là hai anh em", "Người Khmer và người Hoa là hai anh em", "Sự tích Vũng Thơm" rằng những con người ở vùng đất này vốn "bản chất họ rất hiền lành, lương thiện, mặc dù không cùng một thứ dân, họ là những người tha phương cầu thực với ba dân tộc nhưng sống với nhau rất hòa thuận đoàn kết, thương yêu nhau" [Xem thêm 28, tr.37,38,40].

Về cơ bản, quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa Việt - Khmer - Hoa ở Sóc Trăng mang những nét chung của quá trình giao lưu và tiếp biến ở ĐBSCL, chủ yếu diễn ra dưới hình thức tự nguyện, bằng con đường hòa bình, hữu nghị, do đó, sự thẩm thấu, thâu hóa, tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực cũng mang đến những kết quả đặc thù so với các vùng miền khác ở nước ta. Mặt khác, xét trong bối cảnh, điều kiện tự nhiên, lịch sử - văn hóa của tỉnh Sóc Trăng, giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở địa phương này cũng mang những sắc thái riêng biệt so với các tỉnh thành khác ở ĐBSCL. "So với Trà Vinh, anh thấy Sóc Trăng cởi mở hơn trong giao lưu văn hóa giữa các dân tộc. Điều này cũng đem đến những tác động hai mặt đối với các cộng đồng người ở Sóc Trăng. Một mặt, nó mang đến cơ hội phát triển văn hóa cho các cộng đồng người nhưng mặt khác cũng dễ làm phai nhạt bản sắc văn hóa của các dân tộc" (Trích BBPV MS1, tr.212). Sự "cởi mở" này cũng là một yếu tố khiến cho quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ở Sóc Trăng diễn ra khá thuận lợi, dung hòa, trên cơ sở mối quan hệ tộc người hòa hữu, vừa mang những nét chung của ĐBSCL vừa thể hiện những nét đặc trưng riêng biệt trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở tỉnh thành này. "Nhiều người đề cập đến vấn đề mâu thuẫn dân tộc ở vùng ĐBSCL. Điều này không phải không có. Tuy nhiên, qua nghiên cứu[18] cũng như quá trình sinh sống nơi đây, tôi thấy ở các địa phương Sóc Trăng, vấn đề dân tộc khá hài hòa. Người Việt đông nhất nhưng không kỳ thị

[18] Ông C.O 80 tuổi, có nhiều năm làm công tác nghiên cứu, báo chí ở tỉnh Sóc Trăng.

các tộc người khác" (Trích BBPV MS12, tr.235). Trong bối cảnh đó, văn hóa Việt trở thành nền tảng liên kết đời sống vật chất và tinh thần những tộc người khác trong quá trình cộng cư.

Lịch sử hình thành và phát triển vùng đất Sóc Trăng về cơ bản là sự hòa hợp về sắc tộc. Dù ít nhiều có sự khác nhau trong phương thức sinh kế, cư trú, phong tục tập quán truyền thống, các tộc người nơi đây vẫn luôn dành cho nhau sự tôn trọng đặc trưng và bản sắc của mỗi cộng đồng. Quả thật, lịch sử vùng đất Sóc Trăng không phải không ghi nhận những xung đột sắc tộc giữa người Việt và người Khmer vào những năm 1840, 1841 [Xem thêm 56, tr.88]. Tuy nhiên, qua thời gian, những mâu thuẫn, xung đột này dần được hóa giải. Có được kết quả này phải kể đến vai trò kết nối, điều hòa của người Việt trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ở tỉnh Sóc Trăng, tạo nên một vùng văn hóa "hỗn dung" nhưng "đồng quy", thống nhất.

Về phương diện ẩm thực, các tộc người tiếp nhận, ảnh hưởng qua lại lẫn nhau, tạo nên những giá trị chung trong ăn uống và thực hành ẩm thực. "Ở nhiều địa phương ở Sóc Trăng, người Việt, Khmer và người Hoa cộng cư với nhau, nên các dịp lễ tết, hội hè, đám cưới, đám tang, đám tiệc... họ qua lại và cùng nhau ăn mừng, đãi cho nhau những món ăn đặc trưng của dân tộc mình. Có người thấy lạ, ngon nên cũng về bắt chước nấu theo, dần dần ảnh hưởng thói quen ăn uống lẫn nhau" (Trích BBPV MS1, tr.210). "Ở Sóc Trăng, nếu hỏi tôi món ăn này, món ăn kia có nguồn gốc từ dân tộc nào thì rất khó xác định vì bây giờ hầu như trộn lẫn vào nhau hết, thói quen ăn uống cũng ảnh hưởng lẫn nhau" (Trích BBPV MS11, tr.233). "Sóc Trăng có ba dân tộc Việt, Khmer, Hoa sống cộng cư vì vậy có sự giao thoa về văn hóa đậm nét, kể cả quan hệ huyết thống... Đặc biệt là trong ẩm thực có nhiều nét tương đồng khó tìm ra nét khác biệt... Khi hỏi người Việt thì cho là gốc của người Việt. Khi hỏi người Hoa thì cho là gốc của người Hoa" (Trích BBPV MS1, tr.210). "Giờ ăn uống cơ bản giống nhau hết rồi, không như truyền thống trước đây nữa. Bắt chước nhau mà" (Trích BBPV MS5, tr.218). Những tập quán thói quen ăn uống dần đan cài thẩm thấu vào nhau trong hành trình xích lại gần nhau giữa các tộc người ở một vùng đất đa văn hóa, đa dân tộc.

Trong bối cảnh mối quan hệ giao lưu và tiếp biến đa chiều đó, những giá trị văn hóa ẩm thực của người Việt với tư cách là tộc người đa số được chia sẻ, lan toả rộng rãi trong các cộng đồng ở Sóc Trăng, cả trong ăn uống hằng ngày cũng như các dịp lễ tết. Một người Khmer đã chia sẻ về việc ảnh hưởng bởi thói quen ăn uống của người Việt, xuất phát từ nhiều nguyên nhân, trong đó có nguyên nhân "áp lực số đông": "Khi được người anh em mời dự tiệc, tuy khó ăn do không hợp khẩu vị nhưng phần đông anh em họ ăn uống ngon lành, nếu mình ngồi xem người ta ăn thì không đành nên phải ăn theo" (Trích BBPV MS1, tr.210). "Người Việt chiếm tỉ lệ cao nhất trong cộng đồng dân cư ở Sóc Trăng, vì vậy, dĩ nhiên là văn hóa của người Việt cũng chi phối đến các cộng đồng khác, trong đó có vấn đề ẩm thực" (Trích BBPV MS12, tr.235). Điều này cho thấy số đông người Việt có vai trò ảnh hưởng không nhỏ đến tập quán ăn uống cộng đồng, nhất là trong bối cảnh các tộc người cùng tham gia vào những sinh hoạt chung nơi công sở, trường học, các ngày lễ tết. "Tui là người Khmer dạy ở trường chủ yếu là con em Khmer nhưng chúng tôi nói tiếng Việt, ăn món Việt, vì vậy, giao lưu văn hóa như là điều gì đó mặc định rồi" (Trích BBPV MS21, tr.249). "Dự đám cưới ở các địa phương ở Sóc Trăng, chúng ta có thể dễ dàng nhận thấy sự giao thoa và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Các món ăn của ba dân tộc Việt, Khmer, Hoa đan xen lẫn nhau, cả cách chế biến cũng như nghệ thuật trưng bày. Trong đó, yếu tố văn hóa ẩm thực Việt giữ vai trò chủ yếu" (Trích BBPV MS1, tr.211). Như vậy, trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng là điều tất yếu, phù hợp với quy luật vận động và phát triển của văn hóa các tộc người trong quá trình cộng cư.

Có thể thấy, giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng giữa các cộng đồng Việt - Khmer - Hoa ở Sóc Trăng diễn ra sâu rộng cả trong quá khứ và hiện tại, trong sinh hoạt hàng ngày cũng như các dịp lễ tết, phong tục tập quán. Chính vì sự đan xen trong mối quan hệ giữa các tộc người như vậy nên ở Sóc Trăng hiện nay, trong nhiều trường hợp, không dễ để có thể xác định, minh định rõ nguồn gốc tộc người của các món ăn thức uống nơi đây, một biểu hiện rõ nét của sự

đan cài các giá trị văn hóa ẩm thực lẫn nhau giữa các tộc người qua giao lưu và tiếp biến văn hóa trong một hành trình diễn ra lâu dài và liên tục trong bối cảnh của những yếu tố chính trị, kinh tế, lịch sử - văn hóa đa tộc người, đa văn hóa ở vùng ĐBSCL. Trong dòng chảy ấy, văn hóa Việt với vai trò mang tính kết nối đã và đang lan tỏa, hội tụ, góp phần tạo nên tính đa dạng và thống nhất trong văn hóa, văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng. Mối quan hệ này được xem là một phần quan trọng trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa tộc người đa số và thiểu số theo lý thuyết của Thompson, góp phần chi phối các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

2.2. Nhận diện văn hóa ẩm thực đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng

Sóc Trăng là vùng đất đa dạng, hỗn dung văn hóa. Sự đa dạng này trước hết bắt nguồn từ "vốn văn hóa"[19] của mỗi tộc người. Các cộng đồng trước khi chuyển đến và định cư lâu dài trên vùng đất này về cơ bản đã có một nền văn hóa mang đặc trưng văn hóa tộc người với những giá trị riêng biệt về đời sống vật chất và tinh thần. Trong quá trình di cư đến Sóc Trăng, các tộc người Việt, Khmer, Hoa một mặt giao lưu cộng cư với nhau tạo nên những sắc thái văn hóa chung mang tính thống nhất, mặt khác luôn ý thức giữ gìn sắc thái văn hóa tộc người, trong đó có những giá trị văn hóa ẩm thực. Những giá trị đặc trưng này chính là "vốn văn hóa", tạo điều kiện cho quá trình giao lưu, tiếp biến văn hóa ẩm thực trong bối cảnh mối quan hệ gần gũi giữa các tộc người cộng cư Việt - Khmer - Hoa ở tỉnh Sóc Trăng như đã trình bày ở trên.

2.2.1. Nhận diện văn hóa ẩm thực của người Việt

2.2.1.1. Văn hóa ẩm thực thường ngày

Văn hóa ẩm thực trong bữa ăn hàng ngày của người Việt ở Sóc Trăng khá phong phú. Trên cơ sở điều kiện thiên nhiên ưu đãi gắn với lịch sử khẩn hoang từ ngày đầu lập nghiệp, người Việt đã tận dụng và sáng tạo nên những món ăn thức uống phù hợp với môi trường sinh thái nhân văn ở vùng đất này.

---

[19]"Vốn văn hóa" là một trong những khái niệm được nhà xã hội học Pháp Pierre Bourdieu xây dựng và vận dụng trong công trình nghiên cứu *Distinction: Social Critique of the Judgment of Tase*, Cambridge, MA: Harvard University Press.

Triết lý ẩm thực của người Việt có sự dung hòa giữa "Có thực mới vực được đạo" - coi trọng vấn đề ăn uống và "Ăn để sống, không sống để ăn" - đề cao vấn đề giao tiếp ứng xử, đạo lý lễ nghĩa trong ăn uống. Quan niệm này đã ảnh hưởng đến văn hoá ẩm thực thường ngày cũng như các dịp lễ tết của người Việt.

Nguyên liệu để chế biến các món ăn của người Việt ở Sóc Trăng là những sản vật từ thực vật, động vật đa dạng ở địa phương này. Lê Quý Đôn trong *Phủ biên tạp lục* từng miêu tả phủ Gia Định, đất Đồng Nai cuối thế kỷ XVIII là nơi "hết thảy là đồng ruộng, nhìn bát ngát… rất hợp trồng lúa, lúa nếp tẻ, gạo đều trắng dẻo" [38, tr.345]. Trịnh Hoài Đức cũng nhận xét: "Gia Định đất tốt lại rộng. Thổ sản có lúa gạo, cá muối, cây gỗ, chim muông… lúa gạo quá nhiều, mà không năm nào bị mất mùa" [39, tr.513,515]. Ngoài lúa gạo còn có khoai, bắp, mè, dưa, bí, bầu, cà, cải... Về động vật, Sóc Trăng là tỉnh ở cuối nguồn sông Cửu Long nên sinh vật đa dạng, có cả sinh vật vùng nước ngọt, nước lợ cũng như nước mặn ven biển. Các loại cá biển, cá sông, cá đồng, tôm, cua, các loài chim,… khá phong phú. Hội Nghiên cứu Đông Dương cũng miêu tả: "Tỉnh Sốc Trăng có rất nhiều loại cá và có thể nói là vào mùa mưa, cá ở khắp nơi" [56, tr.77]. Chính vì vậy, trong mâm cơm của người Việt ở tỉnh Sóc Trăng, các món ăn được chế biến từ cá khá phổ biến [PL9, Ảnh 1-8]. Quan sát tham dự các gia đình người Việt ở Tp. Sóc Trăng, Thị xã Vĩnh Châu và xã Đại Tâm, chúng tôi nhận thấy trong các bữa ăn chính của gia đình (bữa trưa, bữa tối), gần như luôn có sự xuất hiện của các món ăn liên quan đến cá.

Cải trời nấu với cá trê
Anh đến Mỹ Tú[20] *anh mê không về*
(Ca dao Sóc Trăng)

Ngoài ra, tuỳ theo nhịp điệu mùa, tận dụng những sản vật từ thiên nhiên, trước đây người dân còn chế biến các món bổ sung vào bữa ăn như: các món ăn từ thịt chuột đồng (chuột xé phay, chuột khìa nước dừa, chuột xào lăn, chuột lá lốt…), các món từ dơi (dơi xào lăn, dơi băm viên ướp sả, cháo dơi đậu xanh), các món từ ếch (ếch xào lăn, ếch xào sả ớt, cháo ếch, ếch nấu lá giang), các món từ cóc, rùa, vịt

[20] Mỹ Tú là một huyện của tỉnh Sóc Trăng

trời, đuông, dế, ong non…, những món ăn mà nhà văn Vũ Bằng đã gọi là *Món lạ miền Nam*. Với ông, những món ăn "lạ" này là một cách thể hiện bản chất thật thà, chất phác của người dân Nam Bộ, khiến cho người ta cảm thấy "thương mến miền Nam, món ăn của miền Nam" [10, tr.17], cũng là cách để nhà văn "định vị" bản sắc ẩm thực của người Việt ở vùng đất cực Nam Tổ quốc.

Bữa ăn hằng ngày của người Việt ở Sóc Trăng thường có ba bữa: bữa sáng, bữa trưa và bữa chiều/tối. Bữa sáng, các món ăn được cư dân Việt ưu tiên là các món nước như cháo, bún, hủ tiếu, bánh canh, phở,… ngoài ra còn có cơm tấm, bò kho bánh mì, xôi… Nhiều gia đình còn tận dụng cơm nguội, đồ ăn còn lại của bữa tối hôm trước để làm thành bữa sáng "vừa đảm bảo vệ sinh vừa chắc bụng". Những gia đình cán bộ viên chức thì cuối tuần thường đi ăn sáng bên ngoài để thay đổi không khí và khẩu vị. Bữa trưa, bữa tối thường có cơm, món mặn và canh, có thể thêm món rau (luộc, xào hoặc ăn sống). Món mặn phổ biến là cá kho tộ, cá kho lạt[21], cá kho tiêu, mắm kho, thịt heo kho, thịt kho trứng, tép ram thịt ba rọi,… Canh đóng vai trò quan trọng trong bữa ăn của người Việt ở Sóc Trăng. "Khí hậu ở đây nóng nên nếu ăn cơm mà không có canh thì nuốt không trôi" (Trích BBPV MS9, tr.227). Các món canh phổ biến của người Việt ở Sóc Trăng gồm các loại canh chua, canh rau như canh rau tập tàng, canh rau cải ngọt, canh bí, canh bầu…, trong đó, canh chua là món canh thường được "ưu ái" nhất. Đây cũng là món ăn được cư dân ở vùng đất này sử dụng thường xuyên để "đối phó" với môi trường tự nhiên trong điều kiện nắng nóng quanh năm. Gần như các loại cá đều được dùng để nấu canh chua, từ các loại cá tươi đến các loại khô như cá rô, cá lóc, cá ngát, cá trê, cá basa, cá bông lau, cá sặc, cá kèo, cá linh,… Ngoài ra còn có canh chua thịt gà, canh chua lươn, nghêu, ếch, tôm, ốc… Tạo vị chua cho canh phổ biến là các loại trái cây, rau lá từ thiên nhiên như trái me, trái bần, trái xoài, lá giang, lá me… Món canh chua còn có sự "tham gia" của các loại rau như: rau muống, giá, bạc hà, giá, đậu bắp, bông so đũa, bông súng, bông điên điển, cù nèo, măng chua, bắp chuối, thơm, cà chua,… [PL9, Ảnh 44]. Có thể nói, món canh chua của người Việt ở Sóc Trăng

[21] Một kiểu kho cá phổ biến ở Sóc Trăng: kho nhiều nước để lấy nước kho chấm rau sống hoặc chan vào cơm.

là sản phẩm của sự thích nghi với môi trường tự nhiên, mang tính sáng tạo và tổng hợp của cư dân Việt khi di cư đến vùng đất mới, cũng là cách để người Việt cân bằng âm - dương trong ăn uống. Đây cũng là một trong những món ăn thể hiện cơ chế thích ứng cũng như khuynh hướng giao thoa ẩm thực rõ nét giữa người Việt với các tộc người cộng cư theo lý thuyết sinh thái học văn hoá, góp phần hình thành tiếng nói chung giữa các tộc người thông qua ăn uống.

Bữa ăn hằng ngày của người dân ở Sóc Trăng còn phổ biến với các món khô: khô tôm, khô mực và các loại khô cá[22] (khô cá lóc, khô cá kèo, khô cá sặc, khô cá tra, khô cá chim, khô cá chỉ vàng, khô cá thiều, khô cá lù đù,…). Đây cũng là phương pháp cư dân Việt bảo quản thức ăn, tận dụng và ứng phó với môi trường sinh thái nắng nóng gần như quanh năm ở vùng đất này. Các loại khô thường được chiên, nướng, trộn gỏi, chưng, nấu canh chua, hấp cách thuỷ thành các món ăn phong phú khác nhau, biểu hiện của một nền ẩm thực phong phú, gần gũi với thiên nhiên, hòa hợp với môi trường sinh thái.

Cơ cấu bữa ăn của người Việt ở Sóc Trăng còn có một thành phần cơ bản: mắm. Có nhiều loại mắm: mắm cá chốt, mắm cá linh, mắm các lóc, mắm cá sặc, mắm ruốc, mắm tép, mắm ba khía,… Mắm có thể ăn sống như mắm thái (mắm cá lóc được thái mỏng thành từng miếng dài trộn với đu đủ thái sợi, ướp gia vị và hương liệu), ăn cùng bánh tráng cuốn thịt luộc, tôm luộc, cá lóc hấp chấm với nước chấm chua, cay, ngọt, tạo nên một món ăn hỗn hợp mang lại nhiều cung bậc cảm xúc cho người thưởng thức.

Về ngang chợ nổi Ngã Năm
Ăn cơm với mắm thắm tình Sóc Trăng
Hương dừa béo ngậy giăng giăng
Ướp con mắm nhỏ chưa ăn đã thèm

[139, tr.335]

Ngoài ra còn có mắm chưng (chưng cách thuỷ nguyên con hoặc đánh nhuyễn trộn với thịt bằm, trứng và các loại gia vị), mắm kho, lẩu mắm… Lẩu mắm là một

[22] Người dân Nam Bộ và Sóc Trăng gọi là "khô cá" thay vì "cá khô" như cách gọi ở miền Trung, miền Bắc.

biến thể rất độc đáo của mắm. "Mắm cá sặc hoặc mắm cá linh nấu rã ra, lọc lấy nước trong, thêm sả, hành, ớt, nước dừa và gia vị để làm nước dùng. Khi ăn, nhúng thêm thịt ba rọi, cá kèo, cá bông lau, tôm, cua, mực, ốc… cùng với cà tím, đậu bắp, khổ qua, đậu rồng, bông súng, kèo nèo, bắp chuối, bông điên điển… ăn kèm với bún" (Trích BBPV MS8). Nước lèo (nước dùng) và các nguyên liệu trong nồi lẩu mắm hòa quyện với nhau tạo nên một "bản nhạc trầm bổng" mới lạ ở vùng đất Sóc Trăng. Với hệ thống sông ngòi chằng chịt, nguồn thuỷ hải sản phong phú, mắm trở thành món ăn quen thuộc và dung dị nhằm tận dụng và ứng phó với môi trường tự nhiên trong ăn uống, vừa gắn kết mọi thành viên trong gia đình Việt vừa như "diễn ngôn về nỗi nhớ" của những người xa xứ nhớ về nguồn cội khi lập nghiệp ở vùng đất mới:

Muôn đời mắm vẫn đưa hương
Còn thương mùi mắm, còn thương giống nòi
(Ca dao Nam Bộ)

Rau là thành phần không thể thiếu trong cơ cấu bữa ăn của người Việt ở Sóc Trăng. Thường là những loại rau có sẵn ở ao hồ, vườn ruộng. Từ các loại rau như rau đắng, rau bồ ngót, cải trời, rau má, càng cua, rau cần, kèo nèo,…; các loại rau gia vị như tía tô, hành lá, ngò (rau mùi), hẹ, rau răm, rau ôm (ngổ), ngò gai (mùi tàu),…; đến các loại củ quả như khổ qua, củ cải đỏ, củ cải trắng, bầu, bí đỏ, bí đao, đậu rồng…; các loại nấm như nấm mối, nấm mèo, nấm rơm… Đặc biệt, khác với miền Trung và miền Bắc, người Việt ở Sóc Trăng và ĐBSCL thường ăn rất nhiều các loại bông: bông điên điển, bông súng, bông so đũa, bông hẹ, bông thiên lí, bông bí,…; các loại lá cây như lá xoài, lá cách, lá điều, lá vông,…; các loại đọt như đọt bần, đọt chùm ruột, đọt xoài, đọt cơm nguội, đọt chiếc, đọt nhãn lồng,… Có loại ăn sống, có loại xào với lươn, ếch, tôm tép như lá nhàu[23], lá lốt. Rau cũng là thứ ăn kèm không thể thiếu trong món bún nước lèo, bún bò, bún riêu, hủ tiếu, mắm kho… "Ăn bún, hủ tiếu mà không có rau thì ngán lắm không ăn nổi", "Rau ăn kèm với bún nước lèo ở Sóc Trăng và Trà Vinh có sự khác nhau. Ở Sóc Trăng thì có hẹ, bắp

[23] Lá nhàu được chế biến thành nhiều món như lươn om lá nhàu, ếch om lá nhàu, gỏi lá nhàu, chả cá, chả thịt lá nhàu…

chuối, rau muống bào, rau thơm, giá, còn ở Trà Vinh thì có thêm bông súng, điên điển" (Trích BBPV MS13, tr.237). Điều này cho thấy "tính hoang dã"[24] trong văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng cũng như sự ứng phó linh hoạt của người dân nơi đây trong văn hóa ứng xử với môi trường tự nhiên thông qua ăn uống.

Về phương pháp chế biến, người Việt ở Sóc Trăng chế biến món ăn rất đa dạng: kho (kho tộ, kho lạt, kho tiêu,…) [PL9, Ảnh 42], chiên (chiên sả ớt, chiên nước mắm, chiên giòn…), nướng (nướng trui, nướng mọi…), luộc, hấp, om, chưng, xào, làm mắm, trộn gỏi, muối chua, ăn sống… Trong đó, cá kho tộ là một trong những món ăn xuất hiện khá phổ biến trong các bữa ăn của người Việt ở Sóc Trăng, phù hợp với khẩu vị của người dân nơi đây. Cá kho tộ thường được kho bằng các loại cá đồng như cá lóc, cá rô, cá kèo, cá trê, cá chốt… được kho trong tộ (nồi đất, tô đất) với các gia vị như nước mắm, nước màu, mỡ, đường, tiêu, hành lá, "kho tới kho lui nhiều lần thì nước mắm cá biển sẽ hòa quyện với cá kho, toát lên hương vị đặc biệt" [89, tr.215]. Món tép rang mặn, cá hủng hỉnh[25] kho tiêu cũng là món ăn ưa thích của người Việt ở Sóc Trăng trong bữa ăn hàng ngày, có thể ăn với cơm hoặc cháo trắng. Ngoài các món cá kho tộ, kho tiêu phổ biến, người Việt ở Sóc Trăng còn có món cá kho với trái cây như cá kho thơm (dứa), cá kho khế, cá kho chuối chín, cá kho mía… Ngoài ra, còn có món "kho quẹt" rất đặc trưng. Chỉ với những nguyên liệu vô cùng đơn giản như nước mắm, đường, tôm khô, thịt ba rọi cắt nhỏ, tiêu xanh, ớt, hành, tỏi được nấu trong nồi đất, người dân Sóc Trăng đã có thể có món kho quẹt sền sệt vừa cay mặn vừa ngọt vừa béo, đánh thức mọi giác quan của người thưởng thức. Gắp một miếng rau củ "quẹt" vào nồi "kho" (khi ăn để nguyên trong nồi chứ không múc ra chén), ta có cảm giác vừa quen vừa lạ với một món kho dân dã mang dư vị của những ngày đầu khó khăn nơi vùng đất mới. Có thể nói, những "biến tấu" của các món ăn từ nguyên liệu, gia vị đến phương pháp chế biến cũng như tên gọi chính là sự linh hoạt, sáng tạo của người Việt ở mảnh đất Sóc Trăng.

Ngoài kho, nướng cũng là cách thức chế biến được người Việt ở Sóc Trăng ưa chuộng. Dân gian Nam Bộ có câu: "nhất nướng, nhì chiên, tam xào, tứ luộc". Sự

---

[24] Chữ dùng của nhà văn Sơn Nam.
[25] Ở Sóc Trăng, có người gọi là cá" hủn hỉn" hoặc cá "hũng hĩnh".

đúc kết này gần như đúng với tất cả các địa phương ở ĐBSCL. Trong các món nướng thì "nướng trui" là phương thức chế biến được nhiều người ưa thích. Gọi là chế biến nhưng vô cùng đơn giản như chính tính cách mộc mạc không cầu kì của người dân Sóc Trăng. Đây là món ăn gắn liền với thời khai hoang lập ấp của người Việt. Cá vừa bắt dưới ruộng lên, không cần đánh vảy, không mổ bụng, không tẩm ướp gia vị, chỉ cần rửa sạch, xiên một que dài từ miệng đến đuôi cá, vùi vào đống rơm khô hoặc lá khô, cỏ khô, cành cây khô rồi châm lửa đốt, hoặc cắm que xuống đất lấy rơm, lá khô phủ lên và đốt lửa cho đến khi tro tàn. "Cá nướng xong gỡ thịt bằng tay chấm muối ớt, ăn kèm với chuối chát, vài loại rau thơm dân dã đậm đà" (Trích BBPV MS GĐ10, tr.272). Trong khung cảnh đồng ruộng còn thơm mùi rơm rạ, cỏ khô, mọi người quây quần bên nhau thưởng thức món ăn một cách thoải mái, chân tình, không kể thân sơ, bỏ qua những lễ nghi ràng buộc về ứng xử trong ăn uống. Rõ ràng, sự "ưu ái" dành cho các món nướng của cư dân Việt nơi đây cũng là một cách thích nghi, tận dụng môi trường sinh thái nhân văn từ phương diện không gian ăn uống, thể hiện sự gần gũi, hoà hợp với thiên nhiên. Ngày nay, ở Sóc Trăng, món cá lóc nướng được bày bán rất nhiều nơi, trở thành một trong những món ăn phổ biến được nhiều người ưa chuộng. Cá lóc nướng còn trở thành thức cúng vào dịp vía Thần Tài (ngày 10 tháng Giêng âm lịch).

Gia vị để chế biến món ăn của người Việt ở Sóc Trăng rất đa dạng với các loại như củ hành, tỏi, nghệ, gừng, sả, chanh, tiêu, ớt,… [PL9, Ảnh 71]. Những gia vị này được thêm vào các món ăn nhằm làm giảm mùi tanh của các loài thuỷ hải sản như cá, lươn, tôm, ếch… Ớt để nguyên trái cho vào kho cùng cá, lươn, ếch… khiến cho món ăn có màu sắc đẹp mắt, trái ớt ngấm nước kho sẽ trở nên đậm đà, vừa cay vừa mặn, rất hợp với khẩu vị của người dân ở Sóc Trăng. Ngoài ra, trong các món kho, xào, cư dân nơi đây còn gia giảm thêm các loại lá để tăng thêm hương vị độc đáo cho món ăn như lá gừng non, lá nghệ non, lá xoài non, lá me non, lá nhàu,..

Khẩu vị của người Việt ở Sóc Trăng có sự cân bằng giữa ngọt - chua - mặn, trong đó nhiều món ăn thiên về vị ngọt vì hầu như các món đều được nêm đường khi chế biến (thay cho mì chính ở miền Bắc). "Xét về khẩu vị thì người Việt thường

ăn ngọt hơn người Khmer. Nếu ăn bún nước lèo ở hàng nào có nhiều vị ngọt thì khả năng cao chủ quán là người Việt" (Trích BBPV MS1, tr.203). Vị béo cũng rất được cư dân nơi đây ưa chuộng. Đậu phộng, mè, dừa nạo… thường được thêm vào các món ăn để tăng thêm vị béo như các món gỏi, xôi vị, các món khìa,…

Bản đồ ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng có rất nhiều loại bánh, gồm bánh ngọt và bánh mặn. Các món bánh phổ biến có thể kể đến như bánh xèo, bánh cà na, bánh nhãn, bánh da lợn, bánh chuối nướng, bánh thuẫn,… [PL9, Ảnh 57]. Trong đó, bánh xèo là loại bánh được nhiều người đặc biệt ưa thích, không chỉ là một loại bánh "ăn chơi" mà có thể dùng làm món ăn chính trong bữa ăn. Vỏ bánh xèo được từ bột gạo, trộn với bột nghệ, nước cốt dừa, cùng với các gia vị như muối, đường... Nhân bánh xèo được làm từ thịt heo, tép hoặc thịt vịt xiêm băm nhuyễn, củ sắn (củ đậu) cắt sợi, giá, hẹ, củ hủ dừa, đậu xanh hấp mềm, trộn vào nhau và xào chín. Tiếng bột đổ vào chảo "xèo xèo" tạo nên những chiếc bánh vàng ươm, thơm ngon giòn rụm. Khi ăn, cuốn bánh xèo cùng với các loại rau, chấm vào nước chấm chua, cay, mặn ngọt, tạo nên một món ăn, cách ăn mang tính tổng hợp rất rõ nét của ẩm thực người Việt ở Sóc Trăng. Ngoài ra, bánh tằm[26] cũng được xem là một trong những món bánh đặc trưng ở vùng đất này. Theo người dân nơi đây, tên gọi món ăn bắt nguồn từ hình dáng của những sợi bánh trông giống hình con tằm. Bánh được làm từ bột gạo, có thể kết hợp nhiều hương vị, nguyên liệu khác nhau như bánh tằm cay, bánh tằm rau mơ, bánh tằm khoai mì, bánh tằm bì… Trong đó, bánh tằm bì là sự kết hợp độc đáo giữa vị ngọt, béo của những sợi bánh hòa quyện với da heo trộn thính, nước cốt dừa, có thể thêm xíu mại ăn cùng với tương ớt, các loại rau thơm - món ăn "đổi vị" và mang tính sáng tạo của cư dân Việt ở vùng đất mới.

Ẩm thực Sóc Trăng còn phong phú các loại chè như chè chuối, chè kiểm (kiểm), chè đậu xanh, chè đậu trắng, chè đậu đen, chè mè đen, chè đậu đỏ, chè khoai môn, chè thập cẩm các loại đậu, chè trái cây, chè trôi nước, chè thưng… "Kiểm" là loại chè được chế biến từ nhiều nguyên liệu như bí rợ (bí đỏ), khoai môn, khoai lang, chuối, mít, hũ ky, dừa xắt sợi, đậu phộng, nấm mèo (mộc nhĩ)… tạo nên

[26] Cũng có người gọi là "bánh tầm"

sự hoà quyện giữa vị ngọt, béo, bùi với các hương vị khác nhau, gây "thương nhớ" cho người thưởng thức:

Mỗi tên chè - một tên thương
Mỗi tên chè - gợi mùi hương nhớ đời
[99, tr.218]

Các loại thức uống hàng ngày của người Việt ở Sóc Trăng khá phong phú như trà đá, nước dừa tươi, nước dừa nước, nước mía, nước thốt nốt, các loại nước giải khát được pha chế từ lá cây, rễ cây, đọt cây như nước rau má đậu xanh, nước sâm, nước hột é, cà phê… Trong đó, trà đá là thức uống thông dụng và phổ biến. Khác với người Việt ở miền Bắc và miền Trung, người Việt ở Sóc Trăng thường uống trà rất loãng. Do khí hậu gần như nóng quanh năm nên cư dân ở đây có thói quen uống trà đá hơn là trà nóng. Họ cũng không câu nệ cách uống trà, dụng cụ pha trà, dụng cụ uống bởi đơn giản trà là thức uống để giải khát hơn là một thú vui tao nhã. Người Việt ở Sóc Trăng cũng không có tập quán uống chè tươi như một số vùng ở Bắc Bộ và Bắc Trung Bộ (Nghệ An, Hà Tĩnh, Quảng Bình…) mà chủ yếu sử dụng các loại trà đã qua chế biến.

2.2.1.2. Văn hóa ẩm thực vào các dịp lễ tết

Trong một năm, người Việt có nhiều ngày lễ tết, trong đó Tết nguyên đán là Tết quan trọng nhất trong năm, là dịp gợi nhớ về cội nguồn, tổ tiên, cũng là dịp sum họp, đoàn tụ đoàn viên gia đình. Tâm thức ấy vẫn được người Việt mang theo trong hành trang của mình khi đến vùng đất mới, được lưu truyền, gìn giữ qua nhiều thế hệ. Nhà cửa được sửa soạn, vệ sinh sạch sẽ, trang trí đẹp đẽ, lối xóm rộn ràng đón những người con đi làm ăn xa trở về; các bà nội trợ tất bật mua sắm món ăn thức uống chuẩn bị đón chào năm mới. Ẩm thực lúc này không đơn thuần là những món ăn thức uống mà còn là cầu nối kết nối giữa con người và con người, con người và thần linh, là nơi gửi gắm những mong muốn, ước nguyện, cầu mong cho một năm mưa thuận gió hòa, gia đạo bình an, làm ăn phát đạt và gặp nhiều may mắn.

Thức cúng trong mâm cỗ Tết của người Việt ở Sóc Trăng thường đơn giản, không cầu kỳ, tuỳ vào điều kiện kinh tế gia đình. Người Việt nơi đây ít khi cúng

bánh chưng mà chủ yếu là bánh tét (bánh tét chay và bánh tét mặn), một biến thể của bánh chưng Việt. Bánh tét mặn có nhân đậu xanh thịt mỡ, bánh tét chay có nhân chuối, nhân đậu, nhân bắp non... Ngày nay, cư dân Việt còn sáng tạo thêm các loại bánh tét như bánh tét trứng muối, bánh tét cốm dẹp… Các món ăn phổ biến trong ngày Tết thường là thịt kho trứng, vịt nấu nấm đông cô, canh khổ qua nhồi thịt, có thể linh hoạt thêm các món như gỏi gà bắp chuối, bắp cải bào, chả giò, các loại gỏi ăn kèm bánh phồng tôm (gỏi củ hủ dừa, gỏi ngó sen tôm thịt, gỏi hoa chuối thịt gà, gỏi bắp cải thịt vịt,…). Thịt kho hột vịt là món ăn được đặc biệt ưa thích của người Việt vào dịp tết Nguyên đán, ăn cùng với dưa giá, củ kiệu, dưa cải. Sở dĩ món ăn này trở nên quen thuộc vào ngày Tết là do "heo và hột vịt đều có sẵn, kho một nồi thật bự để ăn mấy ngày Tết không lo đói" (Trích BBPV GĐ10, tr.273), phù hợp với quan niệm Tết no đủ của người Việt nói chung. Món củ kiệu ngâm chua ngọt ăn cùng tôm khô, dưa món (củ cải, cà rốt, su hào ngâm trong nước mắm nấu sôi) cũng là những món ăn không thể thiếu của cư dân Việt ở Sóc Trăng vào dịp Tết. Khác với bữa ăn hàng ngày, vào dịp lễ tết, người Việt ưu tiên thịt heo, thịt gà hơn là các món từ thuỷ hải sản. "Ngày thường ăn cá tôm tép nhiều thì ngày Tết phải đổi vị để cúng ông bà" (Trích BBPV GĐ10, tr.273). Với tư duy linh hoạt, cởi mở, mâm cỗ nơi đây cũng thường rất phong phú, đa dạng và gần như không có thức cúng mang tính bắt buộc, gà luộc cũng không nhất thiết phải cúng nguyên con như người miền Bắc. Bổ sung vào món ăn ngày Tết của người Việt ở Sóc Trăng còn có các món xôi, mứt như xôi mặn, xôi sầu riêng, xôi vị, xôi lá cẩm, xôi lá dứa, xôi gấc…; mứt chuối, mứt bí, mứt gừng, mứt dừa, mứt mãng cầu… phản ánh rõ nét đặc trưng ăn uống của cư dân nông nghiệp ở Sóc Trăng cũng như vùng ĐBSCL.

Ở Sóc Trăng, một "ký hiệu" nhận diện ngày Tết của cư dân Việt là *mâm ngũ quả* được đặt trên bàn thờ gia tiên, bên cạnh bình hoa vạn thọ, hoa cúc hoặc hoa huệ trắng. Mâm ngũ quả bao gồm năm loại trái cây: trái mãng cầu, trái dừa, trái đu đủ, trái xoài, trái sung với ý nghĩa "Cầu vừa đủ xài sung" theo phát âm của người Nam Bộ. Đây cũng là một trong những "quy tắc" cơ bản của người dân Sóc Trăng khi chọn thức cúng hoặc kiêng kị món ăn thức uống nào đó. Chẳng hạn, họ kiêng chuối

(vì phát âm gần với "chúi" - chúi nhủi), kiêng cam (cam chịu), kiêng lê (lê lết), kiêng sapoche (chê bai), kiêng táo (bom)… Điều này cũng cho thấy phần nào sự đơn giản, mộc mạc trong tâm thức dân gian của người dân nơi đây. Ngoài ra, trong mâm cúng ngày Tết của người Việt ở Sóc Trăng còn có một loại trái cây đặc biệt: dưa hấu. Theo quan niệm của cư dân Việt, dưa hấu có ruột bên trong màu đỏ sẽ mang lại sự hanh thông, may mắn cho năm mới, cũng là loại trái cây gợi nhớ đến câu chuyện Mai An Tiêm tự lực cánh sinh, "xanh vỏ, đỏ lòng", phù hợp với tâm thức những người con xa xứ phải đối mặt với nhiều gian truân thách thức để khai khẩn lập nghiệp nơi vùng đất mới.

Ẩm thực trong các sự kiện mang tính lễ hội như đám cưới, đám giỗ của người Việt ở Sóc Trăng không có sự khác biệt nhiều so với các dịp lễ tết khác, thường linh hoạt và không cố định các món. Theo tài liệu điền dã của chúng tôi ở một gia đình người Việt ở Sóc Trăng, đám giỗ (cúng cơm) thường được tổ chức với sự tham dự của nhiều người, các thức cúng khá đa dạng [PL9, Ảnh 25]. "Đám giỗ ở đây thường làm lớn, không chỉ có gia đình dòng họ mà còn mời cả xóm giềng. Bởi vậy nên nhà có đám là mỗi người giúp một tay"; "Người Việt thường mời cả bà con lối xóm chứ người Hoa hổng có như vậy" (Trích BBPV MS9, tr.229). Với người Việt, ẩm thực lúc này không chỉ đơn thuần là những món ăn thức uống mang giá trị dinh dưỡng mà còn thể hiện sự kết nối giữa con cháu và ông bà tổ tiên với niềm tin sâu sắc về sự gắn kết bền chặt giữa các thế hệ, kết nối giữa con người và con người trong quá trình chung sống "tắt lửa tối đèn có nhau". Ẩm thực được xem một trong những yếu tố quan trọng trong việc cụ thể hóa mối quan hệ giữa "trần tục" và "cõi thiêng" theo quan niệm của người Việt. Riêng vào dịp Tết Đoan Ngọ, người Việt ở Sóc Trăng thường ăn bánh xèo thay cơm "để xuống mạ" và cúng lớn hơn người Khmer, người Hoa, đặc biệt ở các gia đình làm nông nghiệp.

Nhìn chung, ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng dựa trên cơ sở điều kiện thiên nhiên ưu đãi, từ đó dần hình thành nên tính cách hào phóng, hiếu khách trong tập quán ăn uống. Điều này cũng được Trịnh Hoài Đức nhận định: "Ở Gia Định có người khách đến nhà đầu tiên gia chủ dâng trầu cau, sau dâng tiếp cơm bánh, tiếp

đãi trọng hậu, không kể người thân sơ quen lạ" [39, tr.179]. "Hồi xưa ở đây, gạo, cá, tôm đầy nhóc, ăn không hết nên mọi người san sẻ thức ăn cho nhau. Đến miền Tây mà không ăn cùng nhau, không nhậu cùng nhau thì chưa phải chỗ thân tình" (Trích BBPV MS27, tr.253). Có lẽ chính vì đi đến đâu cũng tìm được lương thực thực phẩm đa dạng, phong phú, nên các món ăn của người Việt ở Sóc Trăng cũng phong phú, đa dạng và luôn mang đậm phong cách thoải mái, phần nào phản ánh lối sống tự nhiên, khoáng đạt của người dân nơi đây. Mặt khác, do phải gồng mình để chống lại sự khắc nghiệt, thiếu thốn của cuộc sống nơi vùng đất mới thuở còn hoang sơ, hiểm trở, những con người dám rời bỏ quê hương ấy không còn cách nào khác là xích lại gần nhau, nương tựa vào nhau khi khó khăn hoạn nạn, chia sẻ thức ăn nước uống cho nhau. Tính hào phóng, hiếu khách trong tập quán ăn uống của người Việt vì vậy mang ý nghĩa cả về vật chất lẫn tinh thần, bắt rễ sâu trong lòng những giá trị truyền thống nhân văn của dân tộc.

Là những lưu dân đi mở đường, khai khẩn nên tính cách của cư dân Việt vùng ĐBSCL, Sóc Trăng ngoài sự hiếu khách, hào phóng còn năng động, thích phiêu lưu, thích cái mới. Khác với Bắc Bộ, nơi người dân ưa thích sự ổn định, người dân miền Tây Nam Bộ nói chung và ở Sóc Trăng nói riêng, thường ít khi chấp nhận sự ràng buộc theo một trật tự, khuôn khổ nào đó. Họ sẵn sàng chấp nhận cái mới và gia nhập cái mới vào hành trang văn hóa của mình như một phương thức để tồn tại và phát triển trong điều kiện mới. Điều này phần nào được thể hiện qua những giá trị văn hóa ẩm thực. Họ có sự gia giảm gia vị rất táo bạo, sẵn sàng cho thêm các phụ gia mới mẻ để làm mới món ăn và làm mới khẩu vị của mình. Sự linh hoạt đã làm cho những món ăn của người Việt ở Sóc Trăng dù có nguồn gốc từ mọi miền Tổ quốc nhưng lại mang những màu sắc mới. Gia vị đi liền với món gà không chỉ có lá chanh mà còn có lá giang, sả, đinh lăng, rau răm, hành lá, bắp cải, bắp chuối,... Món bún riêu của người Việt miền Bắc với nguyên liệu đơn giản chỉ là cà chua, cua đồng (có thể thêm đậu hũ chiên) thì bún riêu của người Việt ở Sóc Trăng lại có thêm rất nhiều nguyên liệu như huyết heo, chả, giò heo, ốc… Nhìn chung, người dân Sóc Trăng luôn tìm cách đổi mới món ăn của mình, từ nguyên liệu đến cách chế biến,

cách dùng phụ gia cũng như khẩu vị trong ăn uống, "ngoài việc tận dụng nguồn sản vật lạ lùng, phong phú của thiên nhiên… còn là do quan niệm, nhận thức về sinh vật học, do tích luỹ kinh nghiệm thực tiễn, và nhất là do tính hiếu kỳ, tâm lý thích thử nghiệm của người đi khẩn hoang" [142, tr.74].

Về giao tiếp ứng xử trong ăn uống, nếu như văn hóa ẩm thực Bắc bộ mang tính tôn ti, chuẩn mực dưới sự ảnh hưởng sâu sắc của Nho giáo, thì ở Sóc Trăng, đặc điểm này trở nên mờ nhạt hơn rất nhiều. Thước đo Nho giáo ở ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng so với Nho giáo chính thống đã gần như không còn mang những ý nghĩa như nó vốn có. Chính vì vậy, trong ăn uống, người dân nơi đây ít khi bị ràng buộc bởi những quy định, phép tắc, lễ nghi mang tính tôn ti, chuẩn mực như văn hóa ẩm thực của người Việt ở khu vực Bắc Bộ. Thay vào đó là cách ứng xử thân tình, bình đẳng, tự nhiên của người dân vùng đất cực Nam tổ quốc. Bữa ăn của người Việt ở Sóc Trăng đôi khi cũng không nhất thiết phải ăn cùng nhau, ai về trước ăn trước, ai về sau ăn sau chứ không chờ đợi nhau. Mâm cơm được dọn ra cũng không quá cầu kỳ. Canh, cá kho có thể được để luôn trong nồi, không cần dọn ra tô, đĩa. Khi ăn, người ta có thể xới cơm và thức ăn vào chung một cái tô lớn rồi mang ra ngồi ăn trước hiên nhà, hoặc vừa ăn vừa xem tivi, hoặc vừa trò chuyện với hàng xóm, vừa hóng mát… Khách đến nhà vào bữa ăn cũng được mời ăn cùng gia chủ, nhà có gì ăn đó, có gì dùng đó. Tính cộng đồng gắn với tình làng nghĩa xóm trong không gian mở trở thành một dấu ấn trong văn hoá ẩm thực ở vùng đất này, phản ánh quá trình cùng chung sống, cùng lao động, cùng "chung lưng đấu cật" trong bối cảnh khó khăn của những ngày đầu khai hoang lập ấp. Văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng vì vậy không quá câu nệ vấn đề lễ nghĩa, ứng xử trong ăn uống mà hướng đến sự thoải mái, chân tình - một giá trị cốt lõi trong văn hóa ẩm thực Việt được lan toả ra các cộng đồng người ở Sóc Trăng.

Có thể nói, bức tranh văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng mang đậm dấu ấn của những người Việt "đi khai hoang lập ấp" với những đặc trưng về sự tận dụng linh hoạt nguyên liệu, khẩu vị, phương pháp chế biến phù hợp với môi trường sinh thái cũng như giao tiếp ứng xử thân tình trong ăn uống. Những đặc

trưng này phản ánh tư duy, quan niệm của tộc người vốn lấy nông nghiệp làm sinh kế chính, cũng là cơ sở để người Việt giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng, tạo nên những biến đổi về giá trị ẩm thực ở vùng đất mới. Vấn đề này, xin được phân tích sâu hơn ở Chương 3 của luận án.

2.2.2. Nhận diện văn hóa ẩm thực của người Khmer

2.2.2.1. Văn hóa ẩm thực thường ngày

Triết lý ẩm thực của người Khmer gắn liền với nhân sinh quan của một cộng đồng chịu ảnh hưởng sâu sắc của Phật giáo Nam tông, coi trọng mối quan hệ hài hòa giữa con người và thiên nhiên. Chính vì vậy, văn hoá tận dụng, ứng phó với môi trường tự nhiên và xã hội trong ăn uống của họ cũng thể hiện rõ điều đó.

Về nguyên liệu, cũng giống như người Việt, người Khmer tận dụng nguồn thực vật và động vật phong phú trên cơ sở điều kiện tự nhiên của vùng đất Sóc Trăng để tạo nên những món ăn thức uống vừa mang đặc tính chung của vùng ĐBSCL vừa thể hiện những nét riêng của cộng đồng người Khmer ở tỉnh Sóc Trăng. Ẩm thực trong bữa ăn hàng ngày của người Khmer phản ánh rõ nét đặc điểm ăn uống của một cộng đồng cư dân nông nghiệp, giỏi làm nương rẫy. "Đối với người Khmer, lúa gạo và những sản vật nông nghiệp không chỉ thể hiện đời sống vật chất mà còn mang giá trị đời sống tinh thần sâu sắc" (Trích BBPV MS30, tr.254).

Bữa ăn hàng ngày của người Khmer qua quan sát điền dã của chúng tôi hiện nay khá tương đồng với người Việt với ba bữa ăn: sáng, trưa và chiều/tối. Trước đây, bữa sáng người Khmer gần như chỉ ăn cơm ở nhà với các món đơn giản như cá, tép, mắm… Bữa trưa và chiều/tối thường có cơm là thành phần chính. Ăn cùng với cơm thường có món mặn, món xào và canh. Món mặn thường có cá kho, tép kho, thịt kho, mắm kho, tép rang, thịt heo ram mặn, khô cá chiên… [PL9, Ảnh 5-7]. Món xào thì có rau muống xào tép, đậu que xào, khổ qua xào trứng, bắp cải xào tép.... "Trước đây các món ăn được chế biến từ chim, lươn, ếch, nhái, chuột, rắn, rùa, đuông… như lươn kho nghệ, lươn xào sả ớt, chuột xào lá cách, ếch xào lá cách, ếch xào gừng,… khá nhiều, thường theo mùa và điều kiện đánh bắt của mỗi gia đình người Khmer" (Trích BBPV MS12, tr.234). "Bữa ăn nhà tôi chủ yếu là cá,

tôm, tép, các loại thuỷ sản. Thịt thì có thịt heo, thịt gà nhưng thường ít hơn, thỉnh thoảng có các món xào thịt bò" (Trích BBPV MS21, tr.246). Nhìn chung, các món ăn có nguyên liệu từ thực vật và thuỷ sản chiếm tỉ lệ lớn trong bữa ăn của nhiều gia đình Khmer ở tỉnh Sóc Trăng. Về điểm này, giữa người Khmer và người Việt có sự tương đồng rõ nét.

Trong văn hóa ẩm thực Khmer, không thể không nhắc đến mắm, một loại thức ăn, gia vị chiếm giữ một vị trí đặc biệt trong khẩu vị của cộng đồng cư dân này. Phổ biến là mắm bò hóc (pro-hok) được làm từ các loại cá lớn như cá lóc, cá bông được ủ trong thời gian bốn đến sáu tháng. "Khác với cách làm mắm của người Việt, người Khmer không sử dụng thính trong quá trình làm pro-hok" (Trích BBPV MS1, tr.208). Ngoài mắm pro-hok, danh sách mắm của người Khmer còn có mắm bò ót (pro-ok) được làm từ các loại cá nhỏ như cá chốt, cá lòng tong hoặc tép đồng thường được ủ trong vài ngày là có thể ăn được,… Đặc biệt, người Khmer rất thích mắm pro-hok op là loại mắm được làm từ cá trê vàng (cá đồng chứ không phải cá nuôi). "Trong ngôn ngữ Khmer,"op" có nghĩa là "nước hoa", ngụ ý mùi thơm đặc biệt của loại mắm này" (Trích BBPV MS1, tr.208). Cách ăn mắm của người Khmer cũng rất đa dạng: kho, chiên, chưng, ăn sống, dùng để chấm rau, ăn cùng cá nướng… Ngoài ra, người Khmer còn thích ăn thịt luộc, bánh hỏi chấm mắm bằm nhuyễn trộn thêm đường, chanh, ớt; Mắm sống, mắm ba khía cũng thường có mặt trong bữa ăn gia đình cộng đồng Khmer.

Một trong những món ăn đặc trưng có sự đóng góp quan trọng của mắm trong văn hóa ẩm thực Khmer là món *bún nước lèo* (Nùm banh-chốc tức som-lo). Nước lèo được nấu từ tôm cá nấu nhừ, bỏ xương, nêm mắm pro-hok và các gia vị sả, ớt, củ ngải bún giã nhuyễn. Cho những sợi bún trắng vào tô, gắp rau ghém để lên trên (rau quế, bắp chuối, rau muống bào, hẹ, giá...)[27], chan nước lèo nóng hổi với đầy đủ thịt cá, tôm, heo quay, sả ớt…, vắt thêm chút chanh, cảm nhận được mùi thơm của mắm, của sả ớt, củ ngải bún… kích thích cả vị giác, thị giác và thính giác. "Bún nước lèo Sóc Trăng khác với Trà Vinh và Bạc Liêu là không có huyết. Khi

[27]Theo quan sát tham dự của chúng tôi ở một gia đình Khmer, khi chế biến món bún nước lèo, người nấu xếp rau phía dưới tô, bún lên trên, sau đó trụng ít nhất hai lần để rau chín mềm.

nấu thì thêm nhiều nước dừa sẽ thơm và ngọt nước hơn so với bún nước lèo Trà Vinh. Tức là khác cả về nguyên liệu và cách chế biến nước lèo" (Trích BBPV MS2, tr.212). Hiện nay, món ăn này được bày bán ở hầu khắp các tỉnh ĐBSCL, tuy nhiên, thương hiệu bún nước lèo Sóc Trăng vẫn được được nhiều người biết đến như một món ăn tiêu biểu có nguồn gốc từ người Khmer ở ĐBSCL và trở thành niềm tự hào của cư dân các cộng đồng dân tộc nơi đây:

Đi xa có nhớ quê nghèo
Nhớ bún nước lèo nhớ mắm Ba Xuyên[28]
(Ca dao Nam Bộ)

Canh đóng vai trò quan trọng trong bữa ăn hàng ngày của người Khmer. "Canh" trong ngôn ngữ của tộc người này được gọi là "som-lo" (som-lo chomro: canh thập cẩm); som-lo proho (canh nấu với thịt hoặc cá, cơm mẻ và các loại gia vị như mắm pro-hok, sả, ớt…), som-lo pha au (canh nấu với thịt nướng hoặc cá nướng và quả mật cật non), som-lo co cô (canh rau tập tàng nấu với mắm pro-hok), som-lo mít, som-lo bầu, som-lo chuối xiêm xanh… Người Khmer đặc biệt thích các loại canh chua (som-lo m'chu) được nấu từ các loại cá lóc, cá tra phi lê cắt miếng mỏng nhúng vào nồi canh đang sôi trên lò than, lò củi, ăn kèm cùng rau muống và các loại rau đồng. Canh chua ếch nấu lá me non, canh chua lươn, canh chua khô cá sặc, khô cá lóc,… cũng là những món canh phổ biến của người Khmer. Một điều dễ nhận thấy là vị chua xuất hiện với tần suất cao trong bữa ăn của người Khmer. Các thức tạo độ chua vì vậy cũng rất phong phú, phần nhiều là các loại rau củ tự nhiên như lá me non, xoài, khế rừng, lá giang, trái bần…

Về khẩu vị, so với người Việt và người Hoa, người Khmer có xu hướng thiên về vị mặn. Chính vì vậy, mắm trở thành một "ký hiệu" quan trọng trong văn hoá Khmer, không chỉ dùng để chưng, kho trong ăn uống hàng ngày mà còn được nêm vào hầu hết các món ăn, dùng làm nước chấm, tạo nên khẩu vị rất đặc trưng của cư dân cộng đồng này. Theo chị HTMN, "Trong văn hóa truyền thống của người Khmer, thiếu mắm trong bữa ăn như là một thiếu sót lớn vậy á… Các món ăn có

[28] Ba Xuyên là một tên gọi trước đây của tỉnh Sóc Trăng.

mắm thường xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình tôi ví dụ như mắm kho, mắm chưng chịt, mắm cá lóc chưng… Các món canh đa số nêm mắm và thính như canh "tập tàng" - canh để các loại lá như rau ngót, mùng tơi, bình bát canh đu đủ, canh cà cô cây chuối, cà cô rau ngổ. Các loại canh này đều nấu với thịt bằm, có nêm mắm và thính. Nhà tôi một tháng ăn mắm đến 28 ngày" (Trích BBPV MS21, tr.246).

Gia vị phổ biến trong các món ăn Khmer là sả, riềng, nghệ (củ nghệ, lá nghệ), ớt, tiêu, tỏi, cari,… Đặc biệt, củ ngải bún - loại củ có hình dáng gần giống củ nghệ, màu vàng nhạt là thứ gia vị mang tính bắt buộc trong món bún nước lèo của người Khmer ở Sóc Trăng. "Bún nước lèo của người Khmer ở Trà Vinh khác với bún nước lèo của người Khmer ở Sóc Trăng là không dùng củ ngải bún. Trong khi đó, thiếu củ ngải bún thì không làm nên hương vị bún nước lèo Sóc Trăng" (Trích BBPV MS1, tr.209). Vì vậy, ngoài các gia vị mua ở chợ, gần như trong vườn nhà người Khmer nào cũng trồng các loại cây củ gia vị như củ ngải bún, nghệ, gừng, sả… "để nấu những món ăn của người Khmer". Đặc biệt, dừa là loại quả được cư dân Khmer sử dụng trong hầu hết các món ăn, cả những món mặn và ngọt, tạo nên vị béo, ngọt thanh rất đặc trưng. Ở vùng Đại Tâm, người Khmer còn chan cơm với nước dừa thay canh hoặc có món canh dừa nấu từ củ hủ dừa, thêm gia vị đường, muối, thính và mắm. "Người Khmer có thói quen sử dụng dừa trong các món ăn là do ngày xưa nghèo quá, không có tiền mua các loại gia vị khác. Dừa có ở khắp nơi, không cần tốn công tìm kiếm, khi chế biến thêm dừa vào sẽ làm cho món ăn ngon hơn, ngọt hơn, béo hơn" (Trích BBPV MS1, tr.209). Ẩm thực gắn bó mật thiết với môi trường tự nhiên là một trong những yếu tố đặc trưng trong văn hóa Khmer.

Trong văn hóa ẩm thực của cộng đồng Khmer, bánh giữ một vai trò quan trọng. Dọc con đường đi vào chợ Đại Tâm huyện Mỹ Xuyên, nơi có nhiều người Khmer sinh sống, các loại bánh được bày bán rất phong phú. Gần như mỗi loại bánh đều gắn với một truyền thuyết về nguồn gốc xuất xứ của nó. Chẳng hạn, truyền thuyết về bánh gừng kể rằng ngày xưa có một người con gái tên Ni Chrao chophol làm bánh gừng đem đến tảng đá đứng chờ người chồng, đứng chờ mãi mà không

thấy chồng về cho đến khi thân mình hóa đá. Kể từ đó, để tưởng nhớ đến sự sắt son chung thủy vợ chồng, người Khmer đã dùng bánh gừng vào các dịp cưới hỏi và những dịp lễ quan trọng[29] [PL9, Ảnh 79]. Ngoài ra, cư dân Khmer còn có các loại bánh: Bánh tét cốm dẹp, bánh dứa, bánh ống, bánh củ gừng, bánh thốt nốt, bánh khóm, bánh ghế,… [PL9, Ảnh 48]. Ngày nay, bánh gừng và bánh ghế thường chỉ được làm vào các dịp lễ tết đặc trưng của người Khmer. Ở các chợ mà chúng tôi khảo sát, vào ngày thường ít khi bày bán hai loại bánh này. Bánh ống và bánh dứa thì được bán ở chợ và các chùa Khmer như chùa Som Rong, chùa Sà Lôn,... [PL9, Ảnh 58,60]. Bánh có mặt gần như trong tất cả các dịp lễ tết và nghi lễ, cho thấy ẩm thực đối với người Khmer không chỉ có ý nghĩa về vật chất mà còn mang tính tâm linh tín ngưỡng vô cùng sâu sắc.

Dụng cụ nấu nướng khá phổ biến trước đây của người Khmer là "cà ràng". "Từ "cà ràng" xuất phát từ tiếng Khmer là "Chonk-kran" sau đó đọc ra thành "cà ràng" (Trích BBPV MS12, tr.235). Đây là loại bếp được làm từ đất sét, có hình dạng như số 8 nằm ngang (một đầu to, một đầu nhỏ) với kết cấu khá khác biệt với bếp kiềng ba chân của người Việt ở miền Bắc và miền Trung [PL9, Ảnh 70]. Cà ràng được sử dụng rất thuận tiện và linh hoạt trong nấu nướng, đặc biệt trong điều kiện di chuyển ghe thuyền trên sông nước lênh đênh hoặc theo chân của những người nông dân trong khoảng thời gian mùa vụ bận rộn đến những vùng xa xôi làm nương rẫy. Ngày nay, dù không phổ biến như trước, cà ràng vẫn có mặt trong đời sống cư dân Khmer như một gạch nối giữa những giá trị truyền thống và hiện đại của cộng đồng này.

Người Khmer ở Sóc Trăng gần như không chú trọng vấn đề bày biện, trang trí trong ăn uống thường ngày. Khi được hỏi "gia đình có quan tâm đến việc bày biện món ăn, bữa ăn không", hầu hết các thành viên trong gia đình Khmer đều trả lời là "không". "Nhà có gì ăn đó, bày lên sao ăn vậy à"; "Nhà em mỗi người một việc, ăn uống gọn lẹ để còn lên rẫy nữa"; "Bữa nay có khách còn bày mâm chứ mọi bữa nấu xong ai tự ăn đó" (Trích BBPV MS21)… Điều này, một mặt do đời sống

[29] Trích tư liệu điền dã của NCS.

kinh tế của người Khmer ít nhiều còn gặp khó khăn, mặt khác, quan niệm về yếu tố thẩm mỹ, sự cân bằng âm - dương không được đề cao trong tư duy, thói quen ăn uống của người Khmer.

Thức uống được người Khmer ưa thích là nước thốt nốt được lấy từ trái cây thốt nốt, một loại cây thuộc họ cau, nhìn xa giống cây dừa ở miền Bắc. Để làm nước thốt nốt, đàn ông Khmer phải leo thân cây re cột chặt vào thân cây thốt nốt, sau đó cắt đầu vòi bông, kẹp lại để nước thốt nốt từ vòi chảy vào ống tre hứng phía dưới. Loại thức uống này thường chỉ có trong những tháng mùa khô từ tháng 4 đến tháng 11 hằng năm, mùa mưa gần như không có. Có những gia đình trước đây chuyên nghề lấy nước thốt nốt để mang đi bán ở chợ hoặc gánh đi rao bán ở các làng có đông người Khmer sinh sống. Ngoài làm nước giải khát thốt nốt, cư dân Khmer còn làm đường thốt nốt, thạch thốt nốt, bánh thốt nốt,… Thốt nốt vì vậy được xem là biểu tượng của văn hóa Khmer, dù sinh sống trong môi trường đất đai khô cằn, khí hậu khắc nghiệt nhưng vẫn vươn lên mạnh mẽ, đơm hoa kết trái và tạo nên những sản phẩm ngọt ngào, thơm mát.

Có thể thấy, từ nguồn nguyên liệu có nguồn gốc từ tự nhiên, người Khmer chế biến và sáng tạo ra nhiều món ăn khác nhau, tạo nên một nền ẩm thực phong phú, đa dạng mang yếu tố tộc người rất rõ nét trong bức tranh chung của văn hóa ẩm thực các cộng đồng người ở tỉnh Sóc Trăng.

2.2.2.2. Văn hóa ẩm thực vào các dịp lễ tết

Trong một năm, người Khmer có khá nhiều dịp lễ tết, trong đó các dịp lễ tết đặc trưng quan trọng là Chôl Chnăm Thmây (Tết năm mới), Sene Đôn ta (Lễ cúng ông bà); Ok-om-bok (Lễ tạ ơn mặt trăng). Vào các dịp này, ngoài những món ăn thức uống thường ngày, còn có thêm các thức cúng, những món ăn thức uống mang dấu ấn văn hóa ẩm thực tộc người Khmer.

Chôl Chnăm Thmây (Tết năm mới) là Tết quan trọng nhất của người Khmer, diễn ra vào khoảng trung tuần tháng 4 dương lịch hàng năm. Theo quan niệm của người Khmer, tháng 4 là dịp gặt hái mùa màng đã xong, mọi người có thể thảnh thơi nghỉ ngơi sau những tháng ngày lao động vất vả. Đây cũng là thời điểm giao

mùa (kết thúc mùa khô, bước sang mùa mưa), cây cối, thiên nhiên như bừng lên sức sống, khởi đầu một năm mưa thuận gió hòa, sung túc, nhiều may mắn. "Trong tiếng Khmer, "Chôl" nghĩa "vào", "Chnăm Thmây" là "năm mới" (Trích BBPV MS1, tr.207). Vào những ngày này, phum sóc, chùa chiền náo nhiệt, rộn ràng đón chào một năm mới đơm hoa kết trái. Mọi người sắm sửa, dọn dẹp trang hoàng nhà cửa đẹp đẽ, chuẩn bị đồ ăn thức uống đủ đầy cho năm mới. Họ cũng tự nguyện góp tiền, góp của để sửa sang, tu bổ ngôi chùa, nơi gắn liền với những giá trị văn hóa tinh thần sâu sắc của cộng đồng này. "Người Khmer gọi Chôl Chnăm Thmây là tết chịu tuổi. Trước đây, Chôl Chnăm Thmây thường diễn ra nhiều ngày, nay Tết thường gói gọn trong ba ngày. Ngày thứ nhất, người dân nô nức lên chùa làm lễ rước Đại lịch có ý nghĩa tương tự như lễ đón giao thừa của người Việt và người Hoa vào dịp Tết Nguyên đán; Ngày thứ hai là lễ dâng cơm và đắp núi cát; Ngày thứ ba là lễ tắm tượng Phật và lễ cầu siêu" (Trích BBPV MS1, tr.207). Vào dịp này, người Khmer không quá coi trọng về ẩm thực. Họ quan niệm "Mình ăn gì thì ông bà ăn đó", vì vậy, các món ăn không quá khác biệt so với thường ngày: thịt heo kho trứng, canh súp, khổ qua dồn thịt, thịt xào hủ tíu… Món đặc trưng trong các dịp lễ tết Khmer chính là các loại bánh như bánh ít, bánh gừng, bánh ghế, bánh ống…. Người Khmer thường làm nhiều bánh không chỉ để cúng mà còn tặng họ hàng lối xóm và đem vào chùa dâng cho sư sãi. Đây là một nét văn hóa rất đặc trưng của cư dân Khmer. Trong gia đình, họ có thể ăn uống đơn sơ đạm bạc nhưng khi dâng lên chùa phải là những thứ tươi ngon nhất.

Sene Đôn ta (*Lễ cúng ông bà*) là một trong những dịp lễ quan trọng của người Khmer, diễn ra vào 3 ngày, từ 29/8 đến 1/9 âm lịch. "Nếu như Chôl Chnăm Thmây là tết lo cho người sống thì Sene Đôn ta là tết lo cho người chết, là dịp để tri ân, tỏ lòng thành kính đối với ông bà tổ tiên" (Trích BBPV MS12, tr.234). Vào dịp này, mỗi gia đình sẽ cử một đến hai thành viên lên chùa để lo các công việc chuẩn bị cho ngày lễ như quét dọn công viên, treo cờ phướn… Trong phạm vi gia đình thì người Khmer dọn dẹp, trang hoàng bàn thờ tổ tiên và dâng lên bàn thờ các loại trà bánh như bánh gừng, bánh tét. Một lễ vật quen thuộc trong lễ Sene Đôn ta của

người Khmer ở Sóc Trăng là cơm vắt được tạo hình nhọn như chiếc nón lá. Sene Đôn ta còn được người Khmer gọi là "Phchum banh" (góp bánh), do mọi người cùng góp thức cúng, đồ ăn, bánh trái để cúng vong hồn người quá cố cũng như dâng sư sãi trong chùa, một hình thức ăn uống mang tính cộng đồng, cộng cảm rất đặc trưng của người Khmer. "Theo nghi thức truyền thống xưa kia, vào ngày thứ ba là lễ cúng đưa ông bà, gia đình nào cũng nấu cơm, thức ăn, làm bánh, chuẩn bị hoa quả, nhang, đèn rồi cho thức ăn vào chiếc thuyền được làm bằng bẹ chuối (hoặc mo cau) thả xuống sông, kênh rạch gần nhà" (Trích BBPV MS13, tr.238). Ngày nay, các nghi thức dần được giản lược, lễ vật cúng cũng không quá cầu kì, phức tạp, mọi người lên chùa gặp gỡ, thăm hỏi lẫn nhau, vừa tỏ lòng thành kính với tổ tiên, vừa thắt chặt tình cảm gia đình, dòng họ cũng như định vị bản sắc cộng đồng Khmer.

Ok-om-bok (Lễ Tạ ơn mặt trăng) diễn ra vào tháng 10 âm lịch hàng năm. Đối với người Khmer, Mặt trăng là vị thần cai quản mùa màng, phù hộ cho mưa thuận gió hòa, vì vậy, rất được người dân tôn thờ, sùng kính. Thức cúng chủ yếu trong lễ hội này thường là các loại bánh làm từ bột gạo, bột nếp, khoai mì, khoai môn, dừa tươi, chuối xiêm chín, các loại trái cây. Đây là những sản vật nông nghiệp gắn liền với người dân Khmer ngay từ những ngày đầu định cư, lập nghiệp, vì vậy, họ trân quý hạt lúa hạt gạo và những sản phẩm của nền nông nghiệp do chính bàn tay, sự cần cù chịu khó của họ làm nên [PL9, Ảnh 24]. Đặc biệt, cốm dẹp là thức cúng mang tính nghi lễ bắt buộc trong lễ hội này. Nguyên liệu làm cốm dẹp là loại nếp giống ngon, được thu hoạch sớm vào đầu vụ mùa, đem rang lên, đổ vào cối giã (Cối làm bằng gỗ mít già, có lòng hẹp và sâu). Sau khi được giã, hạt nếp tróc vỏ, thành những cánh cốm mỏng, dẻo, óng màu vàng xanh, tỏa hương thơm. Ok-om-bok cũng được gọi là "Lễ đút cốm dẹp", xuất phát từ nghi lễ đút cốm dẹp rất đặc trưng của người Khmer. "Trong tiếng Khmer, "Ok" là động tác dùng tay đút vào miệng, "Om-bok" nghĩa là cốm dẹp" (Trích BBPV MS30, tr.249). Nghi thức này thường được thực hiện tại chùa, trong sân nhà hoặc địa điểm có thể nhìn thấy rõ mặt trăng. Khi hành lễ, mọi người cùng hướng về mặt trăng cầu nguyện cho một vụ mùa bội thu, sức khoẻ dồi dào. Sau khi cúng xong, chủ lễ hoặc vị sãi cả lần lượt đút cho mỗi em bé một vắt cốm

dẹp (có thể kèm với chuối) và hỏi chúng ước điều gì. Từ điều ước của con trẻ, người Khmer có thể đoán định những gì tốt, xấu cho tương lai. Sau đó, mọi người quây quần bên nhau trong tiếng nhạc rộn ràng, cùng thưởng thức cốm dẹp và các loại bánh trái, chúc phúc cho nhau, kể cho nhau nghe những câu chuyện về lòng biết ơn các vị thần linh, tổ tiên ông bà đã mang đến cho con người một cuộc sống ấm no, hạnh phúc, thắt chặt tình thân, tình đoàn kết trong cộng đồng Khmer.

Đối với người Khmer, hôn nhân có ý nghĩa rất lớn trong nghi lễ vòng đời của con người, đóng vai trò quan trọng trong cấu trúc thân tộc của cộng đồng. "Lễ cưới theo phong tục truyền thống của người Khmer thường tránh tổ chức vào mùa mưa, trải qua 10 lễ với nhiều nghi thức cầu kỳ. Ngày nay, lễ cưới dần được tiết giảm, gói gọn trong ba lễ chính: lễ ăn hỏi, lễ cưới, lễ cột chỉ tay" (Trích BBPV MS1, tr.208). Trong lễ cưới truyền thống Khmer ở Sóc Trăng, bún nước lèo và canh som lo là hai món gần như không thể thiếu. Ngoài ra, còn có các món phổ biến như thịt gà, thịt vịt, thịt heo ram, kho, thịt luộc, củ cải hầm xương… Khác với ngày thường, các món ăn vào các dịp cưới hỏi, lễ tết người Khmer thường ưu tiên thịt (thịt gà, thịt heo) hơn cá, tôm hay các loài thuỷ hải sản. Đặc biệt, trong lễ cưới nói riêng và trong các dịp lễ tết nói chung của người Khmer gần như không thể thiếu bánh củ gừng, một loại bánh đặc trưng của cộng đồng này. Theo quan niệm của người Khmer, bánh củ gừng có nhiều nhánh, tượng trưng cho sự sinh sôi nảy nở, ngụ ý chúc cô dâu chú rể sinh nhiều con cái, gia đình đề huề. Người Khmer thường xếp bánh củ gừng thành ngôi tháp nhiều tầng rất cầu kỳ và đẹp mắt. "Nhiều người cứ tưởng bánh củ gừng là có vị gừng. Thực chất, loại bánh này chỉ có hình dạng giống củ gừng thôi" (Trích BBPV MS1, tr.208). "Bánh củ gừng đại diện cho sự gắn bó bền chặt và sinh sôi nảy nở. Các nhánh ấy chính là nhánh con, nhánh cháu, sau này vợ chồng sẽ sung túc, con cháu bầy đàn như các nhánh của chiếc bánh gừng vậy" (Trích BBPV MS27, tr.250).

Có thể nói, mặc dù người Khmer không quá coi trọng vấn đề ẩm thực vào các dịp lễ tết, tuy nhiên, thông qua các món ăn đặc trưng, tộc người này cũng cho thấy triết lý quan, nhân sinh quan của một cộng đồng chịu ảnh hưởng Phật giáo

Nam tông với những quan niệm về sự tiếp nối, tuần hoàn cũng như sự chuyển hoá của con người, tạo sự kết nối niềm tin giữa các thế hệ.

Về giao tiếp ứng xử, người Khmer không có nhiều phép tắc, lễ nghi trong ăn uống. Tuy nhiên, theo những những người lớn tuổi ở Sóc Trăng, người Khmer vẫn có những "quy tắc ngầm" trong ăn uống. Chẳng hạn, trong gia đình, "khi ngồi chung bàn ăn, có thể có người ăn xong trước, có người ăn xong sau. Một khi vẫn có người còn ăn thì người ăn xong trước không được dọn chén đũa của mình, cứ để nguyên trên mâm cơm, chừng nào tất cả ăn xong mới dọn. Như vậy mới tạo sự thoải mái cho người ăn" (Trích BBPV MS1, tr.209). Theo văn hóa truyền thống Khmer, trong bữa ăn, đàn ông thường ngồi xếp bằng, phụ nữ thì xếp hai chân co lại về một bên thể hiện sự kín đáo. "Trước đây, khi ăn xong, người Khmer dùng hai tay cầm đôi đũa lên ngang trán, xá ba xá nhằm thể hiện lòng biết ơn đối với người đã tạo ra đồ ăn thức uống. Tuy nhiên hiện nay, thói quen này gần như không còn lưu giữ trong các gia đình nữa" (Trích BBPV MS13[30], tr.238). Người Khmer cũng thường ít khi đi ra ngoài ăn, chủ yếu tự nấu nướng ăn uống trong gia đình, đặc biệt là vào các dịp lễ tết. "Gia đình em ít khi ăn ngoài hàng quán vì khẩu vị cũng khác biệt. Các món ăn bên ngoài đều thiên về vị ngọt nên em không thích lắm" (Trích BBPV MS27, tr.249). Như vậy, có thể thấy, người Khmer chủ yếu lựa chọn không gian ăn uống trong gia đình hoặc chùa chiền, nơi gắn liền với những giá trị văn hóa truyền thống lâu đời của người Khmer qua nhiều thế hệ.

Nói tóm lại, văn hóa ẩm thực Khmer gắn liền với môi trường sinh thái vùng đất Sóc Trăng, phản ánh quá trình thích nghi của cộng đồng với môi trường tự nhiên và môi trường xã hội. Người Khmer, với sức sống của một cộng đồng di cư sớm đến ĐBSCL và Sóc Trăng, đã tạo dựng cho mình một nền văn hóa với nhiều yếu tố đặc trưng riêng biệt, trong đó, văn hóa ẩm thực truyền thống với những đặc điểm khác biệt về khẩu vị, phương pháp chế biến, giao tiếp ứng xử trong ăn uống là một trong những dấu ấn văn hóa, "vốn văn hóa" của tộc người này trong tương quan với cộng đồng người Việt và người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

---

[30]Anh TKM, từng là sư phó chùa Khmer, đã từng tu ở các chùa Thái Lan, Campuchia, làm báo ở Sóc Trăng, hiện kinh doanh tự do.

2.2.3. Nhận diện văn hóa ẩm thực của người Hoa

2.2.3.1. Văn hóa ẩm thực thường ngày

Người Hoa là một trong những tộc người rất coi trọng nhu cầu ăn uống. Với họ, ẩm thực không chỉ là câu chuyện đảm bảo về dinh dưỡng nhằm mục đích nuôi sống con người về mặt vật chất mà còn là câu chuyện của đời sống tinh thần, nghệ thuật, thậm chí mang tính tâm linh, biểu tượng. Người Hoa mang trong mình cội nguồn của một dân tộc có hàng ngàn năm lịch sử về tinh hoa văn hóa ẩm thực.

Triết lý ẩm thực của người Hoa là "thuốc bổ không bằng ăn bổ", coi trọng việc ăn uống phải bổ dưỡng, có lợi cho sức khỏe. Văn hóa Hoa truyền thống lấy Nho giáo là trung tâm, chi phối mọi suy nghĩ hành động của con người, vì vậy, ẩm thực Hoa cũng dựa vào triết lý căn bản của đạo Khổng và thuyết cân bằng âm - dương. Theo thuyết này, mọi sinh vật được sinh ra và tồn tại đều dựa trên sự cân bằng giữa âm và dương. Theo đó, trong chế biến món ăn, phải tính đến sự tương tác giữa các nguyên liệu, thành phần nhằm tạo nên hương vị và giá trị dinh dưỡng, y học để quân bình âm - dương. Trong bày biện, trang trí thì chú ý đến màu sắc, bố cục, hình dáng. Theo quan niệm của người Hoa, sự hài hòa âm - dương trong ẩm thực cũng là cách để họ cân bằng, hài hòa trong cuộc sống, bao gồm cả yếu tố sức khoẻ, cảm xúc, niềm tin… Các yếu tố như tuổi tác, môi trường, khí hậu… cũng được người Hoa đặc biệt chú trọng trong ăn uống. Sự độc đáo trong ẩm thực của người Hoa bao gồm sự kết hợp giữa nghệ thuật ăn uống và phòng bệnh, chữa bệnh cho con người. Và vì vậy, "Ăn uống là để giữ gìn và nâng cao sức khoẻ. Đặc biệt, những người bị bệnh, trẻ em, người già, phụ nữ mang thai là những đối tượng được quan tâm hàng đầu, các món ăn được chế biến kỹ hơn, ưu tiên nhiều hơn cho các món hầm vì món hầm để lửa liu riu, các chất bổ béo trong xương hoặc rau củ quả sẽ tiết ra từ từ làm cho nồi canh ngọt hơn, bổ dưỡng hơn" (Trích BBPV MS5, tr.216). "Người Kinh cũng quan tâm đến yếu tố dinh dưỡng, chữa bệnh của món ăn nhưng có lẽ không đặc biệt quan trọng vấn đề này như người Hoa" (Trích BBPV MS11, tr.232). Triết lý này chi phối không nhỏ đến cách lựa chọn, sử dụng nguyên liệu, phương pháp chế biến cũng như giao tiếp ứng xử trong ăn uống của người Hoa.

Về nguyên liệu, người Hoa luôn tận dụng các sản vật từ tự nhiên trên nền tảng môi trường sinh thái để tạo nên các món ăn thức uống phục vụ đời sống vật chất và tinh thần, từ nguồn nguyên liệu thực vật đến động vật phong phú ở Sóc Trăng. Trong văn hóa ẩm thực của người Hoa, mì là nguyên liệu đặc biệt, gắn liền với những món ăn thường ngày cũng như các những dịp lễ tết như "mì Năm mới" (ăn vào mồng Một Tết), "mì sụa" (mì trường thọ, thường được ăn vào dịp sinh nhật), "mì nước" (ăn vào dịp đầy tháng)... Các loại bánh của người Hoa cũng được chủ yếu làm từ bột mì với nhiều cách thức chế biến khác nhau như hấp, nướng, chiên giòn; có loại mỏng, có loại dày; loại có nhân, loại không có nhân... Người Hoa vì vậy rất tự hào về kỹ thuật cán bột, nhào, nặn, cắt, kéo sợi, xoắn, kỹ thuật lên men cho bột mì... Điều này cũng được thể hiện rõ trong văn hóa ẩm thực của người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng, cũng là điểm khác biệt so với người Việt và người Khmer. Nhiều món ăn đặc trưng của người Hoa được làm từ bột mì như mì sợi, mì vằn thắn, bánh bao,…xuất hiện trong các bữa ăn hằng ngày (đặc biệt là buổi sáng) [PL9, Ảnh 37,38,39,40], cho thấy người Hoa dù sinh sống ở môi trường nào cũng luôn ý thức lưu giữ thói quen ăn uống đặc trưng của mình.

Cũng giống như người Việt, người Hoa thường ăn ba bữa một ngày, trong đó bữa trưa và bữa tối là những bữa ăn chính, bữa sáng là bữa phụ. Bữa sáng, người Hoa đặc biệt yêu thích món cháo trắng. "Cháo ở Trung Quốc đã có hàng ngàn năm lịch sử… Người Trung Quốc thời xưa còn có quan niệm ăn cháo để cầu trường thọ" [107, tr.79]. Họ cho rằng cháo là thức ăn vừa tiết kiệm vừa tốt cho sức khoẻ, nhất là khi lao động, làm việc trong điều kiện nặng nhọc, dưới trời nắng. Cháo trắng thậm chí còn trở thành món ăn "xét đức hạnh của con dâu trong gia đình" [139, tr.269]. Theo văn hóa Hoa truyền thống, vào mỗi buổi sáng, cô con dâu phải nấu một nồi cháo trắng lớn; phải tính toán thời gian để làm sao khi cả gia đình ngồi vào bàn ăn thì cháo không quá nóng cũng không quá nguội. Các thức ăn kèm với cháo trắng của người Hoa rất đa dạng, phổ biến thường có: trứng vịt muối, đậu phộng rang muối, xá bấu ngọt, trứng bắc thảo,… Với những gia đình có điều kiện kinh tế khó khăn, đôi khi chỉ cần ăn cháo trắng với nước tương (xì dầu). Ngoài ra, cơm chiên cá

mặn, bánh mì xíu mại, hủ tiếu, bánh bao, sủi cảo, hoành thánh,… cũng là những món ăn được người Hoa thường dùng vào bữa sáng.

Cơ cấu bữa ăn chính thường ngày của người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng gồm cơm, món mặn và canh. Theo quan sát tham dự của chúng tôi ở các gia đình người Hoa, các món mặn phổ biến trong bữa ăn của họ rất phong phú, thường là thịt khìa (thịt heo, thịt vịt), xíu mại, đậu hũ dồn thịt băm sốt cà chua, vịt tiềm, cá mặn chưng thịt bằm, thịt kho trứng, cá kho, cá chưng tương… Các món canh phổ biến có canh cải phụng hầm; giò heo hầm đậu phộng, xá bấu; canh thuốc bắc [PL9, Ảnh 31,32], canh đậu đỏ nấu cá trê, tàu hũ non nấu hẹ, canh xương heo nấu với các loại củ như củ cải đỏ, củ cải trắng, củ dền… Nhìn vào nguyên liệu các món ăn, có thể thấy, người Hoa thường ưu tiên các món ăn từ thịt hơn cá. Theo thống kê của chúng tôi ở một gia đình người Hoa ở TP. Sóc Trăng, tần suất các món ăn liên quan đến thịt (thịt heo, thịt gà, thịt vịt) xuất hiện nhiều hơn các món ăn liên quan đến cá (8/10 bữa ăn có thịt; 2/10 bữa ăn có cá). Về nguyên liệu rau củ, người Hoa dành sự ưu tiên của mình cho các loại củ hơn rau: củ cải, củ dền, củ sen… Đây là điểm khác trong văn hóa ẩm thực của người Hoa so với thói quen ăn uống của người Việt và người Khmer ở tỉnh Sóc Trăng khi người Khmer, người Việt ưu tiên các loại rau ăn lá hơn các loại củ trong chế biến món ăn.

Người Hoa yêu thích các món ăn như "hàm duỷ" (cá khô mặn chưng với thịt, gừng, hành lá, tiêu) [PL9, Ảnh 41], nấm khô, măng khô, xá bấu (củ cải muối)… Trong đó, xá bấu[31] là món ăn gắn liền với ẩm thực của người Hoa từ bình dân đến cao cấp. Xá bấu là thức ăn có nguồn gốc từ người Hoa Triều Châu, được làm từ củ cải trắng, muối và đường. Ngoài xá bấu mặn, người Hoa còn làm xá bấu ngọt. Củ cải trắng được cắt nhỏ, phơi nắng, sau đó trộn đường, muối rồi đem ủ cho đến khi có màu nâu sẫm đặc trưng của xá bấu, khi ăn có vị ngọt, mặn hòa quyện vào nhau và thơm mùi củ cải. Xá bấu thường dùng để chế biến các món như: xá bấu xào thịt, xá bấu xào sả, xá bấu xào cay, xá bấu nấu canh hoặc ăn kèm với cháo trắng. Ở Sóc Trăng, có nhiều vùng trồng củ cải trắng như Vĩnh Châu, Sóc Vồ, Phú Tâm, Phú Tân

[31] Cũng có người đọc là xái pấu, sá bấu, xá pấu hoặc sái bấu

(huyện Châu Thành), trong đó, Vĩnh Châu là địa phương có diện tích trồng và sản lượng củ cải cao nhất tỉnh Sóc Trăng. Đây cũng là vùng tập trung nhiều người Hoa sinh sống, vì vậy, xá bấu vừa là món ăn phù hợp với tập quán ăn uống của người Hoa, vừa trở thành đặc sản được phân phối ở các thị trường trong và ngoài tỉnh.

Về phương pháp chế biến, một trong những đặc điểm cơ bản của ẩm thực Hoa, và cũng là yêu cầu trong ăn uống của tộc người này là thức ăn cần phải chín và nóng sốt. Các món ăn chính hầu hết được chế biến qua lửa, ăn kèm với các loại thức ăn muối, lên men. Nhiều món ăn cần phải ninh, hầm kỹ. Chị HN, một người Hoa Triều Châu[32] cho biết, gia đình chị thường chế biến món ăn theo phương pháp hầm với tần suất ít nhất ba lần một tuần (xương heo hầm củ sen, củ dền; cải phụng hầm; giò heo hầm đậu phộng, xá bấu; gà, vịt hầm thuốc bắc;…). "Vào các ngày nghỉ, nếu có thời gian, tôi sẽ ưu tiên các món hầm nhiều hơn. Người Hoa đặc biệt yêu thích các món hầm vì cho rằng các món ăn được hầm nhừ sẽ rất bổ dưỡng, tốt cho sức khoẻ, nhất là đối với người bệnh. Từ thời ông nội từ Trung Quốc qua, gia đình tôi đã có thói quen ăn nhiều món hầm, đặc biệt là hầm thuốc bắc" (Trích BBPV MS7, tr.222). Trong bếp ăn của người Hoa thường có sẵn nồi nước lèo (nước dùng) để nấu mì xá xíu, hủ tiếu, hoành thánh, sủi cảo hoặc nấu canh. Nước lèo theo đúng vị của người Hoa thường có rất nhiều nguyên liệu như xương ống, tuỷ heo, thịt heo băm nhuyễn, khô tôm, khô mực, trứng cút, củ cải, hành tây,… khi ăn có vị ngọt, béo và toả mùi thơm dễ chịu. Ngoài ra còn có các món ăn được chế biến bằng phương pháp xào, hấp, rang, luộc, om, nhúng, chưng, lẩu, tiềm, khìa… Mỗi cách chế biến đều đem lại những dư vị và cảm nhận khác nhau. Với người Hoa, để có được các món ăn ngon, không chỉ phụ thuộc vào khâu chọn thực phẩm, cách chế biến mà còn phải chú ý đến việc nắm vững được độ lửa, điều chỉnh lửa to, nhỏ sao cho phù hợp, và thời gian nấu ngắn hay dài để đảm bảo độ ngon và dinh dưỡng cho món ăn. "Canh lửa" vì vậy được xem là một trong những kỹ thuật quan trọng trong văn hóa ẩm thực Hoa, thể hiện sự tinh tế, khéo léo, tỉ mỉ trong chế biến món ăn của tộc người này.

---

[32] Chị HN có ông nội là người Hoa Triều Châu, bà nội là người Việt.

Gia vị cho các món ăn của người Hoa rất phong phú, góp phần tạo nên *khẩu vị* khá đa dạng. Ngoài các gia vị thông thường như hành, tỏi, tiêu, gừng, sả, riềng, nghệ…, người Hoa còn có các gia vị làm nên "vị Tàu" trong món ăn là dầu mè, dầu hào, dấm đỏ, xì dầu, ngũ vị hương, chao… Người Khmer và người Việt thường ưu tiên gia vị từ tự nhiên hơn người Hoa. Người Hoa cũng thường sử dụng nhiều dầu mỡ hơn trong chế biến thức ăn nhằm "tạo độ béo cũng như làm cho các loại rau, củ trở nên mềm hơn, mướt hơn, nếu ít dầu mỡ món ăn sẽ bị khô" (Trích BBPV MS7, tr.223). Một điểm mang yếu tố đặc trưng văn hoá tộc người rất rõ là người Hoa gần như chỉ sử dụng nước tương (xì dầu) trong chế biến món ăn, thay vì nước mắm như người Việt và mắm như người Khmer. Gần như người Hoa chỉ chấm nước tương, trừ cá, tôm… nấu canh chua được chấm mắm mặn (nước mắm nguyên chất) hoặc một số loại bánh chấm mắm chua ngọt như bánh xèo… "Bữa ăn nào nhà cô cũng phải có nước tương. Đó là thói quen ăn uống từ xưa đến giờ của người Hoa" (Trích BBPV MS5, tr.217). Chính vì nhu cầu sử dụng nước tương của người Hoa nên trước đây ở Sóc Trăng có nghề làm tương rất phổ biến. Ngày nay, do sự phát triển của các thương hiệu nước tương công nghiệp, nghề làm tương ở Sóc Trăng cũng mai một dần. Tuy nhiên, tập quán sử dụng nước tương trong ẩm thực vẫn được người Hoa lưu giữ.

Về thức uống, đối với người Hoa ở Sóc Trăng, trà là thức uống quan trọng, mang ý nghĩa cả về vật chất lẫn tinh thần, có vai trò đặc biệt trong các mối quan hệ gia đình và xã hội của người Hoa. "Buổi sáng một bình trà, không phải tìm bác sĩ" là câu nói người Hoa khẳng định tầm quan trọng của trà đối với sức khoẻ con người. Vì vậy, người Hoa thường uống trà vào buổi sáng và sau bữa ăn. Dùng trà để tỏ lòng mến khách là một trong những tập quán phổ biến của cư dân tộc người này. Đối với người Hoa, các công đoạn từ hái trà, sấy khô, cất giữ cho đến pha trà và uống trà đều được xem là nghệ thuật. Trà thường được pha bằng cách cho một thìa trà khô vào bình sau đó chế nước sôi vào. Nước pha trà phải được đun vừa sôi. Nước nóng rót lần thứ nhất là để rửa trà rồi đổ đi, giúp loại đi những tạp chất nếu có trong trà. Nước rót lần thứ hai sẽ được để khoảng năm phút, khi đã ngấm đủ hương

vị thơm ngon của lá trà. Người Hoa quan niệm uống trà lúc trà còn nóng thì mới cảm nhận được hương thơm tỏa ra từ trà. Chính vì sự kì công như vậy nên người Hoa Triều Châu ở Sóc Trăng gọi việc pha trà, uống trà là "công phu trà". Hiện nay, không nhiều người Hoa ở Sóc Trăng còn giữ được thói quen uống trà theo các bước như văn hóa truyền thống. Nhiều người bày tỏ sự tiếc nuối khi "công phu trà" dần trở nên phai nhạt. "Không nhiều người trẻ còn dành thời gian cho công phu trà. Điều này cũng dễ hiểu vì nếu theo đúng các bước như trước đây thì việc pha trà, uống trà, chuẩn bị dụng cụ uống cầu kì và phức tạp lắm" (Trích BBPV MS11, tr.227). Sự biến đổi này do nhiều nguyên nhân, trong đó có giao lưu và tiếp biến giữa người Hoa với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Tuy nhiên, nhìn chung người Hoa vẫn dành sự ưu ái cho trà hơn các thức uống khác so với các tộc người Việt, Khmer ở Sóc Trăng.

2.2.3.2. Văn hóa ẩm thực vào các dịp lễ tết

Vào các dịp lễ tết, người Hoa đặc biệt chú trọng đến ẩm thực. Những món ăn thức uống lúc này trở thành nơi gửi gắm những mong ước, ý nguyện, hi vọng và cầu mong về một cuộc sống "vạn sự như ý", gặp nhiều may mắn, làm ăn phát tài phát lộc. Thông qua ẩm thực cũng là cách để người Hoa giữ gìn truyền thống và kết nối các thế hệ tộc người.

Các ngày lễ trong năm của người Hoa phổ biến bao gồm Tết Nguyên đán, Tết Nguyên tiêu, Tết Thanh minh, Tết Đoan ngọ, Tết Trung thu, Tết Trùng cửu, Tết Trùng thập, Tết Đông chí, Tết Ông Táo. Trong đó, Tết Nguyên đán là dịp lễ lớn nhất mở đầu cho năm mới, gia đình, con cháu đoàn tụ quây quần bên nhau, vì vậy, các thức cúng cũng như vấn đề ăn uống được người Hoa chuẩn bị, tính toán một cách kỹ lưỡng và gửi gắm nhiều chủ ý. Mâm cúng vào dịp Tết Nguyên đán của người Hoa rất đa dạng, tuỳ vào điều kiện kinh tế của từng gia đình, thường có cù lao, chả giò, thịt kho trứng, gỏi (hoặc đồ xào), bánh tét, đồ nguội; hoặc cù lao, heo quay, gà nướng, nấm đông cô và chả cá hấp, cơm chiên; cù lao, gà nướng, xôi, gỏi dưa sen, bánh hỏi thịt quay,… [PL9, Ảnh 17,18]. Có thể thấy, các thức cúng của người Hoa ở Sóc Trăng thường linh hoạt, đa dạng. "Nói chung, người sống ăn sao

thì cúng người mất như vậy. Tuy nhiên, người Hoa thường có những thức cúng tiêu biểu như heo quay, bánh bao, bánh tổ, bánh lá liễu, trái quýt. Nhìn thức cúng là biết gia đình người Hoa" (Trích BBPV MS5, tr.217).

Vào các dịp lễ Tết, *thức cúng,* món ăn gắn liền với đời sống tâm linh tín ngưỡng được người Hoa đặc biệt coi trọng, trở thành một phần quan trọng trong hệ thống biểu tượng ẩm thực của người Hoa. Theo nghiên cứu của Tan (1998), "biểu tượng ẩm thực Trung Hoa thể hiện bốn nguyên tắc chính: biểu tượng màu sắc, biểu tượng số, biểu tượng theo hình dáng vật lý (và/hoặc hình dạng) và biểu tượng theo sự liên tưởng ngôn ngữ" [185, tr.381]. Trong đó, heo quay được xem là một vật phẩm, nghi lễ "giúp phân biệt ẩm thực trong thờ cúng của người Hoa với các dân tộc khác [131, tr.14], thể hiện rõ tính biểu tượng trong văn hóa ẩm thực của tộc người này. Ngoài ra, còn có một số món ăn mang tính nghi lễ như món bánh tổ tượng trưng cho những điều tốt lành năm mới tốt hơn năm cũ; các món bát trân (các nguyên liệu có tên gọi đồng âm với những điều tốt đẹp) như tàu hủ ky, rong biển, táo đỏ, giò heo nấu đậu phụng, tôm lăn bột, mì xào, mì sợi, gà ngậm hành… Đối với thức cúng là trái cây, người Hoa thường cúng quýt, vì theo họ, quýt tương trưng cho sự may mắn, đại cát đại lợi. Món bánh lá liễu (bánh hồng đào) mang ý nghĩa trường thọ cũng là lễ vật phổ biến vào dịp Tết của người Hoa. Nhìn chung, người Hoa ở Sóc Trăng rất coi trọng ý nghĩa các món ăn thông qua tên gọi, đặc biệt vào các ngày lễ tết. Họ thường chọn lựa những món ăn có tên gọi thể hiện những điều tốt đẹp như "Cá ná (cải rổ): muốn gì được nấy; Suông sại (cải phụng), chỉ sự thăng tiến; Củ xại (hẹ): làm có tiền; Sứng xại (củ tỏi): làm ăn thành công; Khìn xại (rau cần): siêng năng chăm chỉ" [136, tr.773]. Các thức cúng của người Hoa vì vậy chịu sự chi phối mạnh mẽ của tín ngưỡng, niềm tin về một thế giới mang tính "thiêng", sự kết nối, gắn kết giữa người sống và người chết. Quan niệm này vẫn được người Hoa duy trì và phát huy trong quá trình cộng cư với người Việt và người Khmer ở Sóc Trăng nói riêng, ĐBSCL nói chung.

Ở Sóc Trăng, người Hoa thường có nhiều ngày cúng trong tháng hơn người Việt và người Khmer. Điều này là do một bộ phận không nhỏ người Hoa chủ yếu

sinh sống bằng nghề kinh doanh, buôn bán, vì vậy, họ rất coi trọng việc thờ cúng cũng như yếu tố liên quan đến tâm linh, tín ngưỡng. Người Hoa thường cúng 4 ngày trong tháng: ngày mồng một, ngày mồng 2, ngày rằm và ngày 16 (âm lịch), trong đó, ngày mồng 2 và ngày 16 là ngày cúng cô hồn. Trong hai ngày này, người Hoa sẽ chủ yếu cúng hoa quả, trái cây. Tết Thanh Minh, ngoài các món cúng phổ biến như heo quay, gà nướng,… người Hoa thường cúng bánh bao vì họ quan niệm bánh bao hình tròn, nở to, tượng trưng cho sự tròn đầy, suôn sẻ. Đối với Tết Đoan Ngọ (mùng 5 tháng năm) thì người Hoa không cúng lớn như người Việt mà chỉ cúng trái cây với bánh ú nước tro. "Tết Đoan Ngọ là tết diệt sâu bọ, gắn với nông nghiệp nên thường người Việt làm nông sẽ cúng lớn hơn người Hoa" (Trích BBPV MS7, tr.224). Người Hoa còn cúng vào dịp Đông chí (cúng lên tuổi) với thức cúng chủ yếu là chè trôi nước. Cúng ông Táo, người Hoa (đặc biệt là Hoa Quảng Đông) thường cúng kẹo dẻo, bánh dẻo, chè ngọt vì cho rằng ông Táo khi được cúng các thức này sẽ bị dính miệng, khi tâu chuyện gia đình hạ giới với Ngọc Hoàng thì chỉ nói được hảo hảo (tốt tốt) ngọt ngào. Vào các dịp lễ Tết, giỗ chạp người Hoa thường không mời hàng xóm láng giềng, chỉ có gia đình thân quyến quây quần đoàn tụ bên nhau. "Chừng nào có cúng cơm, gia đình em gom lại ăn uống ở nhà cô Năm chứ không mời xóm giềng ăn uống ca hát như nhà chồng em là người Việt ở quê"[33] (Trích BBPV MS7, tr.224). Ăn uống trong không gian gia đình trở thành một giá trị quan trọng trong văn hóa ẩm thực tộc người này.

Các món bánh hằng ngày cũng như vào dịp lễ Tết của người Hoa ở Sóc Trăng rất phong phú, đa dạng: bánh pía, bánh mè láo, bánh in, bánh dẻo, bánh hẹ, bánh củ cải, bánh củ năng, bánh dầu, thèo lèo, bánh bò nướng,… Còn có các loại chè: chí mà phủ (chè mè đen), chè đậu đỏ, chè đậu xanh, chè hạt sen, chè khoai môn, chè tàu hủ ki,… mang đến sự "ngọt ngào" cho cuộc sống theo quan niệm của người Hoa, góp phần khắc họa bức tranh văn hóa ẩm thực đa dạng của tộc người này nói riêng và các cộng đồng người nói chung ở Sóc Trăng.

Người Hoa rất coi trọng vấn đề *giao tiếp ứng xử trong ăn uống* như tôn trọng

[33] Vợ chồng chị N hiện sinh sống và làm việc ở TP. Sóc Trăng, quê chồng ở huyện Kế Sách, tỉnh Sóc Trăng.

người lớn tuổi, coi trọng vai vế trong gia đình, dòng tộc khi ăn uống, chẳng hạn khi người lớn tuổi nhất trong nhà cầm đũa thì bữa ăn mới chính thức bắt đầu. Theo truyền thống, người Hoa cũng có rất nhiều kiêng kị. Có những kiêng kị vì lý do sức khoẻ chẳng hạn như sau khi ăn không nên uống trà đậm đặc, cơ thể lạnh thì không ăn những thực phẩm mang tính hàn như chuối, lê, dưa hấu; cơ thể nóng thì không nên ăn gừng tươi, gia vị nóng… Cũng có những kiêng kị vì lý do tâm linh tín ngưỡng như phụ nữ mang thai không nên ăn lươn vì cho rằng đứa bé sinh ra sẽ mắt ti hí như mắt lươn… "Khác với người Kinh, người Hoa không kiêng cúng chuối, không kiêng cúng táo (bom), lê vì chữ "bom" gần âm với "bình" (bình an) còn lê thì gần âm với "lợi" (Trích BBPV, MS11, tr.233). Đối với người Hoa, bữa ăn ngon trước hết là phải "ngon bằng mắt", phải tạo được không khí ấm cúng chan hoà trong bàn ăn, không có những hành động khiếm nhã, thiếu tôn trọng nhau trong khi ăn uống. Chính vì vậy, có thể nói, văn hóa ẩm thực Hoa ở Sóc Trăng mang đầy đủ những yếu tố đặc trưng văn hóa tộc người từ hương, sắc, vị đến cách bày biện, trang trí, giao tiếp ứng xử cũng như triết lý nhân sinh quan trong ăn uống. Chính điều này đã làm cho người Hoa luôn tự hào về di sản, nguồn "vốn văn hóa" ẩm thực của mình và muốn lan toả, giao lưu những giá trị ấy với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng.

Nói tóm lại, bức tranh văn hóa ẩm thực tỉnh Sóc Trăng được hình thành trên cơ sở giá trị văn hóa ẩm thực đặc trưng các tộc người cộng cư Việt, Khmer, Hoa cũng như quá trình giao lưu và tiếp biến giữa các cộng đồng. Người Việt, với nền tảng "vốn liếng" bao gồm những giá trị văn hóa ẩm thực mang theo từ miền Bắc, đặc biệt là vùng "Ngũ Quảng" miền Trung, đã gia nhập hành trang ẩm thực mang đậm chất biển, chất nông nghiệp của mình vào vùng đất mới, tiếp tục giữ gìn và phát huy những giá trị đó. Cộng đồng người Khmer vốn là cư dân nông nghiệp, giỏi làm nương rẫy, di cư đến ĐBSCL và Sóc Trăng mang theo vốn ẩm thực gắn liền với đồng ruộng, phản ánh quan niệm quý trọng hạt lúa, hạt gạo và những sản vật nông nghiệp của tộc người này trong quá trình khai hoang lập ấp cùng với người Việt và người Hoa. Ẩm thực Hoa chịu ảnh hưởng của hệ tư tưởng Nho giáo, một hệ thống ẩm thực có sự kết hợp các yếu tố nhân sinh quan, triết lý sống, tính biểu tượng và

phản ánh cấu trúc xã hội, trật tự xã hội, gia đình thông qua ăn uống. Văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng vì vậy là sự "cộng sinh" của vốn văn hóa giữa các cộng đồng người trong hành trình tiếp xúc, tương tác lâu dài với nhau, vừa là kết quả của "logic dinh dưỡng sinh thái", vừa phản ánh và "tái tạo" các trật tự văn hóa và xã hội các cộng đồng thông qua giao lưu và tiếp biến.

Qua nghiên cứu, khảo sát hoạt động thực hành ẩm thực của các cộng đồng người ở Sóc Trăng, chúng tôi nhận thấy, văn hóa ẩm thực Việt có thể xem là dấu gạch nối trong sắc thái văn hóa ẩm thực Việt - Khmer - Hoa. Người Việt và người Khmer thường đặt yếu tố "tiện lợi", linh hoạt và phù hợp với môi trường sinh thái lên hàng đầu, ưu tiên các thức ăn liên quan đến thuỷ sản và không quá đề cao tính thẩm mỹ trong bày biện, ăn uống hằng ngày. Yếu tố tôn ti, chuẩn mực trong ăn uống cũng không trở thành thước đo quan trọng trong giá trị văn hóa ẩm thực của hai cộng đồng này. Người Việt và người Hoa chịu sự chi phối của quan niệm âm dương ngũ hành thể hiện ở cách trang trí, bày biện món ăn, cách thức chế biến, khẩu vị… nhằm mang lại sự cân bằng cho bữa ăn cũng như sự cân bằng trong đời sống vật chất và tinh thần của con người. Âm - dương trong ẩm thực theo quan niệm của người Việt, người Hoa không chỉ là sự ứng phó với môi trường tự nhiên mà còn được xem là đại diện cho sự tiếp nối không gian - thời gian trong vòng đời của con người, sự tiếp nối giữa các thế hệ, giữa "trần tục" và "cõi thiêng". Xét trong quan hệ về giới, ở cộng đồng người Việt và Hoa, người phụ nữ đóng vai trò quan trọng trong việc đảm nhiệm nấu nướng và chăm lo bữa ăn cho gia đình. Về cơ bản, vị trí của người phụ nữ trong bữa ăn của cả ba tộc người đều là điểm khởi đầu và cũng là điểm kết thúc (người mẹ, người vợ ngồi cạnh nồi cơm để chia sẻ thức ăn cho cả gia đình, cũng là người dọn dẹp sau khi bữa ăn kết thúc). Điểm chung của các cộng đồng là đều dành sự ưu tiên cho ẩm thực trong không gian gia đình, phản ánh nét chung của văn hóa ẩm thực Việt Nam, bởi "gia đình như một đơn vị cốt lõi của xã hội Việt Nam… đóng vai trò là phương tiện để đo lường sự gắn kết tương đối và sức sống của mỗi nhóm xã hội [185, tr.9]. Thông qua ẩm thực, các cộng đồng người đều mong muốn thể hiện sự duy trì và kết nối gia đình, xã hội (lễ đầy tháng, thôi nôi, một thành viên

trong gia đình ở Sóc Trăng có một "nhiệm vụ quan trọng" là chia thức ăn cho họ hàng, xóm giềng, đặc biệt là những người hàng xóm sống lân cận). Ẩm thực cũng là nơi gửi gắm những mong muốn thiết yếu của con người như phúc - lộc - thọ và những ý nguyện về sự bình an, hạnh phúc. Những món ăn thức uống trở thành cầu nối, mang theo những thông điệp và giá trị của mỗi tộc người, giúp các cộng đồng xích lại gần nhau hơn. Chính vì vậy, từ việc sử dụng gia vị, phương pháp chế biến đến thói quen trong ăn uống hằng ngày cũng như các dịp lễ tết của các cộng đồng ở Sóc Trăng thể hiện rõ tính tổng hợp, "cộng sinh" giữa các tộc người trong quá trình cộng cư.

Như vậy, trong hành trình cùng chung sống, các cộng đồng người ở Sóc Trăng với các đặc trưng văn hóa khác nhau có nhu cầu giao tiếp, trao đổi giá trị văn hóa lẫn nhau. Itamar Even - Zohar trong công trình *Lý thuyết đa hệ thống trong nghiên cứu văn hóa, văn chương* đã cho rằng, không một nền văn hóa nào có thể vận hành mà không giao thoa tại thời điểm này hay thời điểm khác trong suốt quá trình lịch sử của mình. Ông cũng chỉ ra các mức độ khác nhau trong giao lưu văn hóa, trong đó lưu ý trường hợp những nhóm người thiểu số sống tự nhiên giữa các nhóm đa số, hằng ngày được tiếp xúc tự nhiên với văn hóa của nhóm đa số này, "thì giao thoa có thể diễn ra mạnh mẽ hơn so với những trường hợp mà nền văn hóa đích, ở một mức độ nào đấy, có thể tránh được ảnh hưởng của nền văn hóa nguồn" [66, tr.161]. Ở Sóc Trăng, người Việt là tộc người đa số, người Khmer, người Hoa là tộc người thiểu số. Các tộc người sống xen kẽ, cộng cư lâu dài với nhau, vì vậy, sự "đối thoại", tương tác văn hóa diễn ra trên mọi phương diện của đời sống. Một mặt, các tộc người vừa cùng nhau khai phá, khẩn hoang mảnh đất cực Nam của Tổ quốc, mặt khác vừa đồng thời xử lý mối quan hệ giữa "bên trong" và "bên ngoài" khi có những khác biệt về kinh tế, xã hội, văn hóa, tôn giáo tín ngưỡng, phong tục tập quán, lối sống... Mỗi cộng đồng với bản sắc văn hóa riêng của mình sẽ là cơ sở cho quá trình giao lưu cũng như đóng góp những sắc thái riêng ấy vào cái chung, tạo nên sự gắn kết cộng đồng. Điểm gặp gỡ của các tộc người Việt - Khmer - Hoa ở Sóc Trăng là sự đồng cảm của những con người "tha hương cầu thực", những người lao động nghèo khó phải rời bỏ quê hương để mưu sinh nơi vùng đất mới. Qua lăng

kính thấu cảm đó, các cộng đồng nơi đây đã rất linh hoạt, khéo léo khi dung hòa các mối quan hệ tộc người, cả nội tộc và ngoại tộc, từ đó tạo nên các dạng thức tiếp biến với các xu hướng biến đổi văn hóa, văn hóa ẩm thực đặc thù ở tỉnh Sóc Trăng. Các thói quen tập quán ăn uống cũng được điều chỉnh khi đến vùng đất mới, một mặt để thích nghi với môi trường tự nhiên và xã hội, môi trường sinh thái nhân văn, mặt khác, trong một chừng mực nào đó, các tộc người vẫn lưu giữ những yếu tố mang tính bản sắc trong tâm thức của mình. Ẩm thực không chỉ phản ánh đa dạng sinh học mà còn phản ánh sự đa dạng về văn hoá. Lý thuyết sinh thái học văn hoá cho rằng, "những nền văn hoá trong cùng môi trường phát triển có xu hướng theo những chuỗi phát triển giống nhau và lập thành công thức tương tự nhau đáp ứng những thay đổi của môi trường… Các nền văn hoá chia sẻ những đặc điểm cốt lõi văn hoá giống nhau thì thuộc cùng loại hình văn hoá" [115, tr.319]. Giao lưu và tiếp biến văn hóa, vì vậy vừa là quy luật trong sự vận động và phát triển của văn hóa, vừa là sự lựa chọn có chủ đích, một sự khúc xạ qua tâm thức các cộng đồng người trong môi trường tiếp xúc đa văn hóa, cũng là cơ sở để "kiến tạo" nên các giá trị văn hóa mới, trong đó có văn hóa ẩm thực. Nguồn vốn văn hóa ẩm thực của mỗi cộng đồng có sự khác nhau, bổ sung cho nhau để cùng tồn tại và phát triển, phản ánh bối cảnh giao lưu và tiếp biến giữa người Việt với các tộc người ở Sóc Trăng. Việc nhận diện bản sắc văn hoá đặc trưng của một tộc người vì vậy không phải là một việc dễ dàng, nhất là trong trường hợp các tộc người cùng chung sống qua nhiều thế hệ. "Thêm vào đó, ranh giới địa lý tộc người đã từng bước bị xoá nhòa. Kéo theo việc nhiều nhóm tộc người cùng khai thác, sử dụng nguồn lực của một quần thể sinh thái; hoặc một tộc người có thể tiếp cận nguồn lực ở nhiều hệ sinh thái khác nhau do sự đa dạng về hệ sinh kế, quá trình di cư [115, tr.340]. Qua quá trình cùng chung sống, ẩm thực các cộng đồng Việt - Khmer - Hoa ở Sóc Trăng một mặt vẫn thể hiện được nét riêng, nét đặc trưng của mỗi cộng đồng, mặt khác, hòa lẫn và đan xen với nhau, hình thành nên những giá trị bản sắc mới, trong đó, dấu ấn đặc trưng trong văn hóa ẩm thực Việt một mặt vẫn được bảo lưu, gìn giữ, mặt khác, dần có những biến đổi qua quá trình giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực.

Tiểu kết

Nội dung Chương 2, luận án tập trung phác hoạ bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa người Việt với người Khmer và người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng trong bối cảnh chung ở ĐBSCL. Giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa các tộc người nơi đây gắn liền với những thăng trầm của lịch sử, chính trị, kinh tế, hình thái cư trú, quan hệ hôn nhân, trở thành một trong những hiện tượng văn hóa-xã hội đặc thù trong quá trình hình thành và phát triển. Trong đó, văn hóa, văn hóa ẩm thực của người Việt đóng vai trò kết nối các tộc người khác trong quá trình cộng cư, góp phần tạo nên sự hội tụ và lan toả văn hóa ở vùng đất Sóc Trăng. Sự hội tụ và lan toả này thể hiện một cách rõ nét qua tri thức, kinh nghiệm về việc tận dụng, thích nghi với môi trường tự nhiên, tri thức về dinh dưỡng, đảm bảo đời sống cũng như quan niệm, phong tục tập quán liên quan đến ăn uống.

Trong bối cảnh đó, vốn văn hóa ẩm thực của các cộng đồng người đóng một vai trò quan trọng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa. Những đặc điểm về cơ cấu bữa ăn, phương pháp chế biến cũng như giao tiếp ứng xử trong ăn uống hằng ngày và các dịp lễ tết của mỗi tộc người đã góp phần tạo nên bức tranh văn hóa ẩm thực đa tộc người trong mối liên hệ tác động qua lại giữa cái chung và cái riêng trong không gian văn hóa Sóc Trăng. Ẩm thực không chỉ là câu chuyện ăn uống mà còn chuyển tải những thông điệp về văn hóa xã hội. Đặt trong hệ thống văn hóa của mỗi tộc người, ẩm thực góp phần diễn giải những giá trị văn hóa của cộng đồng đó, gắn với bối cảnh nó sinh ra và tồn tại. Trong quá trình di cư đến Sóc Trăng, điểm chung của các cộng đồng người Việt, Khmer, Hoa là một mặt tận dụng nguyên liệu thực vật, động vật để tạo ra các món ăn thức uống đảm bảo đời sống và khả năng sinh tồn, mặt khác, luôn tìm cách biến đổi, sáng tạo trên cơ sở học hỏi vay mượn, tương tác lẫn nhau để vừa gìn giữ những giá trị văn hóa tộc người, vừa hướng đến những đặc trưng văn hóa chung của một vùng đất luôn sẵn sàng tiếp nhận cái mới. Từ những nguồn "vốn văn hóa" ẩm thực riêng lẻ, các tộc người nơi đây đã biến thành "vốn văn hóa" chung của các cộng đồng, hình thành nên hệ thống văn hoá có sự dung hòa giữa yếu tố "nội sinh" và yếu tố "ngoại sinh" trên cơ sở giao lưu và tiếp biến văn hoá.

Chương 3.
PHƯƠNG THỨC, KHUYNH HƯỚNG VÀ BÀN LUẬN VỀ GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC GIỮA NGƯỜI VIỆT VỚI NGƯỜI KHMER, NGƯỜI HOA Ở TỈNH SÓC TRĂNG

3.1. Phương thức giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng

Giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa các tộc người cộng cư trên cùng một lãnh thổ được thể hiện qua nhiều phương thức, nhiều con đường khác nhau như qua hôn nhân, thương mại, du lịch, giáo dục, nghi lễ, lễ hội, giao tiếp xã hội, sinh hoạt thường ngày,… Trong phạm vi luận án này, chúng tôi tập trung phân tích ba phương thức cơ bản trong giao lưu văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cùng chung sống ở tỉnh Sóc Trăng: Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường hôn nhân; Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường thương mại; Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường di cư. Đây là những phương thức tồn tại từ lâu trong lịch sử giao lưu văn hóa ở ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng. Những biểu hiện, tác động của các phương thức này đến quá trình giao lưu có thể khác nhau ở từng thời kỳ và đem đến những kết quả khác nhau trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực.

3.1.1. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường hôn nhân

Có thể nói, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực trước hết khởi nguồn từ gia đình, không gian tiêu biểu của những thực hành văn hóa ẩm thực. Để làm rõ các khía cạnh trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực từ gia đình, chúng tôi tập trung nghiên cứu chủ yếu ở các gia đình hôn nhân liên tộc, nơi thể hiện rõ bối cảnh giao lưu và tiếp biến giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng qua phương diện văn hóa ẩm thực như đã đề cập ở Chương 2.

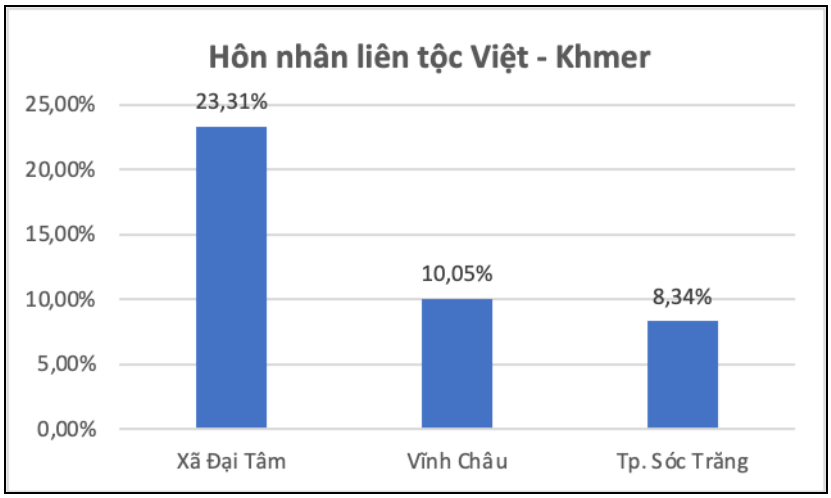
3.1.1.2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua hôn nhân Việt - Khmer

Sử sách từng ghi lại, mối quan hệ giữa người Việt và người Khmer đã có từ

lâu trong lịch sử, từ cuộc hôn nhân mang màu sắc chính trị[34] đến sự ngoại hôn tự nhiên giữa hai tộc người Việt - Khmer trong quá trình cộng cư ở ĐBSCL, tạo nên mối quan hệ gần gũi trong giao lưu, giao thoa văn hóa vật chất và tinh thần giữa hai tộc người.

> Ruộng đất của các phum, sóc Khmer bao gồm ruộng tư, ruộng công, ruộng của nhà chùa. Về sau này, khi cộng cư với người Việt, người Hoa vào sau thế kỷ XVII, người Khmer có thêm một bộ phận ruộng đất hương hoả, mà người Khmer gọi là đây chơnthuk. Ruộng đất hương hoả là của những gia đình có quan hệ hôn nhân với người Việt, người Hoa. [3, tr.94].

Tiếp nối mối quan hệ gần gũi trong lịch sử, hiện nay, quan hệ hôn nhân giữa người Việt và người Khmer tiếp tục được mở rộng. Những gia đình này được xem là cầu nối trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng.



Biểu đồ 3.1. Hôn nhân liên tộc Việt - Khmer ở tỉnh Sóc Trăng

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu UBND xã Đại Tâm, TX Vĩnh Châu, Phường 6, TP. Sóc Trăng cung cấp

Nhìn vào biểu đồ trên có thể thấy, hôn nhân khác tộc người giữa người Việt và người Khmer có tỉ lệ cao ở cộng đồng có đông người Khmer sinh sống (xã Đại Tâm, huyện Mỹ Xuyên). Đối với hai địa bàn còn lại, tỉ lệ này ít hơn so với kết hôn

[34] Cuộc hôn nhân giữa công chúa Ngọc Vạn (con gái chúa Sãi Nguyễn Phước Nguyên) và quốc vương Chân Lạp Chey Chetta II được nhiều sử sách nhắc đến.

hỗn hợp Việt - Hoa. Xu hướng này cũng chi phối đến giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng.

Trong quá trình điền dã thực địa, chúng tôi đã tiến hành phỏng vấn sáu cặp vợ chồng có hôn nhân liên tộc giữa người Việt và người Khmer (mỗi địa bàn hai cặp vợ chồng: chồng Việt - vợ Khmer, chồng Khmer - vợ Việt). Theo ghi nhận của chúng tôi, ở các gia đình này, việc ăn uống khá hài hòa. 4/6 cặp vợ chồng trả lời "Không có mâu thuẫn trong ăn uống". 2/6 cặp trả lời "thỉnh thoảng có chút khác biệt". "Bả là người Khmer nên thích ăn các loại mắm. Tui thì cũng ăn được nhưng không thích lắm. Nhưng hên là tui nấu ăn chính nên bả phải theo tui" (Gia đình vợ Khmer, chồng Việt). "Thỉnh thoảng vợ chồng cũng có chút khác biệt trong ăn uống. Em là người Khmer nên gần như ngày nào cũng ăn mắm, chồng em lúc đầu không quen cũng hơi khó chịu xíu" (Gia đình vợ Khmer, chồng Việt). "Vợ tui người Khmer ăn mặn, tui thì phải ngọt ngọt chút mới hợp khẩu vị" (Trích BBPV MSGĐ14, tr.277).

Nhìn chung, ở các gia đình liên tộc Việt - Khmer, trong tập quán ăn uống hàng ngày có xu hướng nghiêng về yếu tố văn hóa ẩm thực Việt. Vì vậy, nếu nhìn vào mâm cơm hàng ngày của những gia đình này, khó có thể nhận diện yếu tố văn hóa ẩm thực Khmer khi thói quen ăn uống của họ gần như tương đồng với người Việt, từ nguyên liệu, gia vị đến phương pháp kỹ thuật chế biến món ăn. Những người vợ/chồng Khmer được phỏng vấn cũng thừa nhận điều này và giải thích lý do chủ yếu là "muốn hòa đồng cùng với chồng/vợ là người Việt", "không muốn vì mình mà vợ/chồng phải thay đổi thói quen ăn uống". Cũng có người giải thích vì có những món Khmer khá đặc trưng nên khi chung sống với vợ hoặc chồng là người Việt, họ ngại chế biến. "Nếu muốn nấu som-lo theo kiểu của người Khmer thì phải có đu đủ, măng, củ chuối hoặc thân chuối non, nước lèo thì phải có mắm pro-hok mới ra được vị của nó, trong khi đó, chồng em chưa quen ăn món này lắm" (Trích BBPV MSGĐ3, tr.261). "Chồng em là người Việt, ảnh nấu gì em ăn đó à. Thường ăn các món của người Việt thôi. Thỉnh thoảng em thèm các món mắm, bún mắm thì ra ngoài ăn chứ ảnh không biết nấu, do các

món đó nấu khá cầu kỳ" (Trích BBPV MSGĐ13, tr.275). Có người cho rằng "khẩu vị người Khmer khá đặc trưng với các gia vị đậm đà (các vị mặn, ngọt, chua, chát) rất rõ trong món ăn, vì vậy, nhiều người Việt hoặc người Hoa ăn sẽ không quen" (Trích BBPV MSGĐ7, tr.268). Cũng có người cho rằng, vì người Việt có nhiều món ăn ngon nên dần thích nghi và ưa thích món ăn Việt. "Em rất thích canh chua của người Việt, có nhiều nguyên liệu và gia vị khác nhau, vào ngày nắng ăn rất dễ chịu" (Trích BBPV MSGĐ13, tr.275). Thực tế này cũng phần nào cho thấy sự lựa chọn vừa mang yếu tố tình cảm, vừa thể hiện sự "duy lý" trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực, một sự tiếp biến uyển chuyển văn hóa ẩm thực dựa trên mối quan hệ hôn nhân vợ chồng.

Khác với ăn uống hằng ngày nghiêng về yếu tố văn hóa ẩm thực Việt, vào các dịp lễ tết, các gia đình Việt - Khmer lại thể hiện rõ nét sự kết hợp yếu tố văn hóa tộc người. Ngoài các dịp lễ Tết của người Việt như Tết Nguyên Đán, Tết Đoan Ngọ, Tết Trung thu, Rằm tháng Bảy, Tết ông Công ông Táo, các gia đình này còn tổ chức cúng vào các ngày lễ đặc trưng của người Khmer như Chol Chnam Thmay, Sen Đônta, Ok-om-bok. "Đây là truyền thống của ông bà mình, không thể bỏ được"; "Lễ tết của mình thì mình phải giữ". "Các thức cúng thì có gì cúng nấy, đơn giản cũng được nhưng mình phải có lòng thành" (Trích BBPV MSGĐ7, tr.268). Sự kết hợp này khiến cho những gia đình hôn nhân hỗn hợp Việt - Khmer ở Sóc Trăng có nhiều ngày lễ tết hơn các gia đình kết hôn đồng tộc, dù lễ vật và nghi thức truyền thống cũng giản lược dần.

Có thể thấy, trong giao lưu văn hóa ẩm thực ở các gia đình hôn nhân liên tộc tộc người Việt - Khmer, nhiều người Khmer ý thức được sự khác biệt trong tập quán ăn uống truyền thống của cộng đồng mình nên đã tự điều chỉnh thói quen ăn uống của bản thân nhằm cân bằng, phù hợp với những người xung quanh, đặc biệt là những người thân trong gia đình. Mâu thuẫn trong ăn uống gia đình vì vậy ít khi xảy ra.

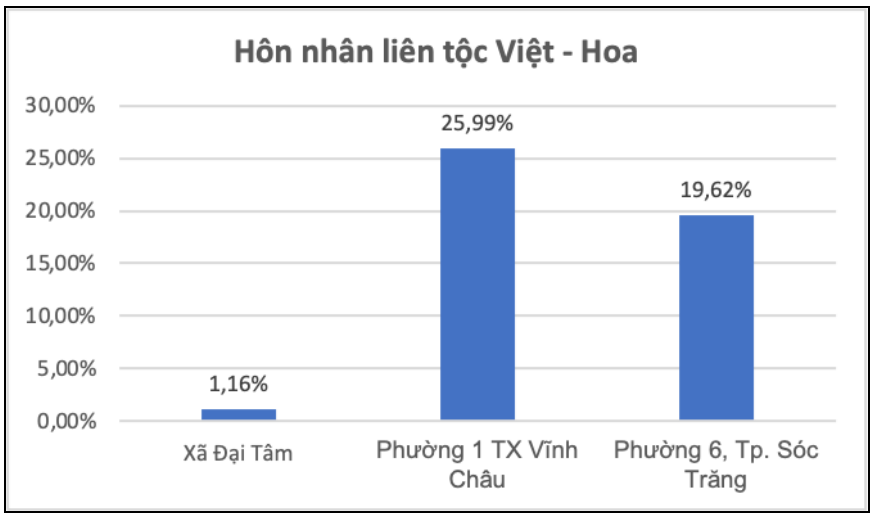
3.1.1.3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua hôn nhân Việt - Hoa

Quá trình tiếp xúc, giao lưu văn hóa trong đó có giao lưu và tiếp biến văn

hóa ẩm thực giữa hai tộc người giữa người Việt và người Hoa cho thấy, ngoài những tương đồng về văn hóa được xây dựng, định hình từ nhiều phương diện khác nhau qua hàng ngàn năm lịch sử, mối quan hệ giữa người Việt và người Hoa ở Sóc Trăng còn in đậm dấu ấn của con đường giao lưu và tiếp biến qua hôn nhân. "Trải qua các thời Hán, Đường ở Trung Quốc cho đến sau này, di dân Trung Hoa chạy loạn tới Việt Nam "đều được dân Việt thông cảm, lấy vợ sinh con, an cư lạc nghiệp, chẳng bao lâu hấp thụ vào xã hội bản xứ, và biến thành những yếu tố mới mẻ trong dân chúng Việt Nam theo một quá trình rất tự nhiên và không cưỡng bách" [131, tr.53]. Đây cũng chính là một phần quan trọng trong chính sách thúc đẩy văn hóa Việt được các triều đại Việt Nam khuyến khích qua các thời kỳ khác nhau đã đề cập đến ở trên. "Tình cảm của nhiều gia đình Việt - Hoa làm cho ảnh hưởng qua lại giữa hai dân tộc rất sâu. Những dòng máu pha trộn ấy tạo ra những thế hệ đông đảo sau này gọi là Minh Hương" [88, tr.113]. Ngày nay, các thế hệ Minh Hương tiếp tục trở thành cầu nối, làm sâu sắc thêm mối quan hệ Việt - Hoa vốn để lại nhiều dấu ấn trong lịch sử.

Ở Sóc Trăng, hiện tượng hôn nhân liên tộc giữa người Việt và người Hoa ngày nay khá phổ biến, tạo nên các thế hệ Minh Hương xây dựng cơ đồ sự nghiệp trên đất Việt, xem Việt Nam là quê hương của mình. Ngay từ những năm đầu thế kỷ XX, chính quyền thuộc địa đã thống kê một số lượng khá lớn người Việt lai Hoa hoặc người Khmer lai Hoa ở Sóc Trăng (57000 người An-nam hay người lai An-nam và Hoa; 38000 người Khmer hay người lai giữa Khmer và Hoa [56, tr.98]). Những số liệu này cho thấy, quan hệ hôn nhân liên tộc ở Sóc Trăng "phổ biến và khá mật thiết, có từ rất sớm" [77, tr.24]. "Một bộ phận không nhỏ người Hoa có quan hệ với cộng đồng người Kinh, Khmer, tạo nên một lớp người ngày càng đông mang trong mình hai dòng máu. Số người này trước đây ý thức tự giác dân tộc nhận mình là người Hoa, nay lại tự nhận là thành phần dân tộc khác (Kinh hoặc Khmer)" [77, tr.75]. Theo tư liệu điền dã, phỏng vấn của chúng tôi, nhiều người khi được hỏi là người Việt hay người Hoa, đã tự nhận mình là người Việt: "Gốc gác, em là người Hoa, nhưng hiện nay em thấy mình giống như

người Việt" (Trích BBPV MS7, tr.221).



Biểu đồ 3.2. Hôn nhân liên tộc Việt - Hoa ở tỉnh Sóc Trăng

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu do UBND xã Đại Tâm, TX Vĩnh Châu, Phường 6, TP. Sóc Trăng cung cấp

Số liệu từ biểu đồ trên cho thấy, tỉ lệ kết hôn giữa người Việt và người Hoa cơ bản tỉ lệ thuận với tỉ lệ dân số của người Hoa ở các địa bàn nghiên cứu. (Ở Đại Tâm, người Hoa chiếm 1% tỉ lệ dân số; Ở Phường 1 TX Vĩnh Châu, người Hoa chiếm 39,5% dân số; Ở Phường 6 Tp. Sóc Trăng, người Hoa chiếm 15,5% dân số). Con số này cũng cao hơn hẳn so với tỉ lệ kết hôn giữa người Khmer và người Hoa (Ở ba địa bàn, tỉ lệ kết hôn Khmer - Hoa lần lượt là: 1,6%; 4,19%; 1,4%).

Với phương pháp chọn mẫu tương tự như đối với các cặp vợ chồng Việt - Khmer, NCS tiến hành phỏng vấn, tham dự bữa ăn gia đình của sáu cặp vợ chồng Việt - Hoa (mỗi địa bàn hai cặp vợ chồng: chồng Việt - vợ Hoa, chồng Hoa - vợ Việt). Qua quan sát tham dự, chúng tôi nhận thấy, sự ảnh hưởng, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các gia đình hôn nhân liên tộc Việt - Hoa có những tương tác đa chiều hơn so với các gia đình hôn nhân liên tộc Việt - Khmer. Mức độ ảnh hưởng, giao thoa trong ăn uống ở các gia đình này tuỳ thuộc vào việc ai là người nấu nướng, chuẩn bị bữa ăn. Trong gia đình Việt - Hoa, thông thường người vợ đảm nhiệm chính việc nấu nướng, vì vậy, thói quen ăn uống của người vợ thường ảnh hưởng đến cả gia đình. Nếu vợ là người Hoa, thói quen ăn uống của gia đình sẽ có xu hướng nghiêng về văn hóa ẩm thực Hoa, nếu vợ là người Việt, thói

quen ăn uống lại có xu hướng nghiêng về văn hóa ẩm thực Việt. "Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống cũng có nhiều thay đổi. Thí dụ, người Hoa thường ăn nhiều món hầm nhưng hiện nay gia đình tôi ít ăn hầm hơn hồi còn ở với ông bà người Hoa, phần vì không có nhiều thời gian, phần vì chồng tôi cũng ít ăn món hầm. Tuy nhiên, tôi vẫn ưu tiên món Hoa hơn một chút" (Gia đình vợ Hoa - chồng Việt, Trích BBPV MSGĐ1, tr.258). "Vợ em làm bếp là chính, chừng nào vợ bận thì em mới nấu. Em cũng có nấu các món Hoa như hủ tiếu, cá chưng tương, vợ cũng thích" (Gia đình chồng Hoa - vợ Việt, trích BBPV MSGĐ12, tr.274).

Bên cạnh sự tương đồng trong thói quen ăn uống, ở các gia đình Việt - Hoa đôi khi cũng xảy ra hiện tượng mâu thuẫn, "xung đột" trong văn hóa ẩm thực, nhất là giai đoạn mới kết hôn. 4/6 cặp gia đình thừa nhận ít nhiều có sự "mâu thuẫn" này, hai cặp vợ chồng còn lại hài hòa trong ẩm thực, không có nhiều khác biệt do đều sinh sống ở địa phương có sự xen kẽ giữa người Hoa và người Việt nên hiểu được thói quen ăn uống của nhau. "Mặc dù chồng tôi rất dễ tính trong ăn uống nhưng một số món hoặc gia vị của người Hoa ổng lại không thích như ngũ vị hương, nước tương. Trong khi đó, tôi là người Hoa lại rất thích các gia vị này" (Trích BBPV MSGĐ1, tr.258). Khi được hỏi "Khi có mâu thuẫn trong vấn đề ăn uống, anh chị giải quyết như thế nào", các cặp vợ chồng được hỏi đã trả lời: "tìm cách dung hòa", "mỗi người nhường một chút", "tập quen dần". "Lúc đầu trong ăn uống giữa hai vợ chồng cũng có những khác biệt nhưng sau đó cả hai chọn cách dung hòa với nhau để không nảy sinh mâu thuẫn từ chuyện ăn uống" (Trích BBPV MSGĐ1, tr.259). "Người Hoa có nhiều phép tắc, nghi lễ trong ăn uống, nhưng vì chồng em là người Việt nên ăn uống trong gia đình em cũng dần đơn giản hóa, không câu nệ cầu kì như trước đây nữa" (Trích BBPV MS7, tr.223). "Trước đây tôi thường ăn cháo buổi sáng theo thói quen ăn uống của người Hoa nhưng hiện nay đã ăn nhiều món ăn hơn như bánh canh, bún, cơm tấm… vì chồng nói ăn cháo hoài cũng ngán" (Trích BBPV MSGĐ1, tr.258). Điều này một lần nữa cho thấy sự tiếp biến uyển chuyển giữa các cặp vợ chồng hôn nhân hỗn hợp trong giao lưu văn hóa ẩm thực.

Ngoài ý thức dung hòa trong ăn uống giữa vợ và chồng, ở các gia đình hỗn

hợp Việt - Hoa cũng có xu hướng giản lược các nghi lễ, các dịp cúng kiếng. Như đã đề cập ở chương 2, người Hoa thường cúng 4 ngày trong tháng: ngày mồng một, ngày mồng 2, ngày rằm và ngày 16 (âm lịch), trong đó, ngày mồng 2 và ngày 16 là ngày cúng cô hồn. Tuy nhiên, ở 4/6 cặp gia đình Việt - Hoa mà chúng tôi phỏng vấn, họ chỉ cúng ngày mồng 1 và ngày 15 hàng tháng như người Việt. Riêng hai hộ gia đình làm nghề kinh doanh thì thói quen cúng hai ngày cô hồn (ngày 2 và ngày 16 âm lịch) vẫn được lưu giữ nhằm cầu mong buôn may bán đắt, làm ăn phát đạt. Đối với các dịp lễ tết trong năm, các gia đình Việt - Hoa thường cúng đầy đủ các dịp: Tết Nguyên đán, tết Thanh minh, tết Đoan Ngọ, tết Trung thu, Rằm tháng Bảy, Đông chí, Tết ông Công ông Táo. Trong đó, tết Nguyên đán và Thanh minh "cúng lớn", còn Tết Đoan Ngọ thường cúng đơn giản, không cúng lớn như các gia đình người Việt. Có thể thấy, trong sự hòa hợp đã ít nhiều có sự biến đổi và "khúc xạ văn hóa" ngay trong chính bối cảnh gia đình khi giao lưu và tiếp biến văn hóa.

Như vậy, ở các gia đình Hoa - Việt, giao lưu văn hóa ẩm thực diễn ra theo các chiều hướng khác nhau, có sự khác biệt nhưng xu hướng dung hòa, tích hợp vẫn là chủ yếu. Đây cũng là hiện tượng rất phổ biến ở Sóc Trăng, dẫn đến quá trình giao lưu và tiếp biến hóa ẩm thực diễn ra tự nhiên, xuyên suốt trong lịch sử hình thành và phát triển của vùng đất này. Từ sự giao lưu văn hóa qua con đường hôn nhân, tình cảm, dẫn đến sự tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng diễn ra một cách đồng quy và ít khi xảy ra xung đột. Sự ảnh hưởng, tiếp biến văn hóa ẩm thực trong gia đình đã ảnh hưởng không nhỏ đến sự hình thành đặc trưng văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng. "Khi người Việt tiến vào phương Nam mở cõi, người Hoa vượt biển tị nạn tìm đến đất mới định cư. Cả hai đều mang theo ý thức tư tưởng, văn hóa và phong tục tập quán của dân tộc mình theo. Như vậy trong cộng đồng cư dân ở ĐBSCL, người Hoa gần gũi với người Việt về tư tưởng, văn hóa hơn vì có chung nền văn hóa phương Đông [17, tr.122].

Trên cơ sở kết quả khảo sát, điền dã, phỏng vấn sâu các gia đình Việt - Hoa, Việt - Khmer, Việt - Việt ở địa bàn nghiên cứu, chúng tôi lập bảng tổng hợp như sau:

Bảng 3.1. Tổng hợp kết quả giao lưu văn hoá ẩm thực trong phạm vi gia đình

STT	Vợ/chồng	Tuổi	Tộc người	Địa phương	Kết quả giao lưu
MSGĐ1	Vợ	43	Hoa	TP. Sóc Trăng	Nghiêng về văn hóa ẩm thực Hoa
	Chồng	45	Việt		
MSGĐ2	Vợ	50	Việt		Nghiêng về văn hóa ẩm thực Việt
	Chồng	50	Hoa		
MSGĐ3	Vợ	36	Khmer		Cân bằng văn hóa ẩm thực Việt - Khmer
	Chồng	37	Việt		
MSGĐ4	Vợ	41	Việt		Nghiêng về Văn hóa ẩm thực Việt
	Chồng	43	Khmer		
MSGĐ5	Vợ	33	Việt		Văn hóa ẩm thực Việt đóng vai trò chủ đạo
	Chồng	33	Việt		
MSGĐ6	Chồng	63	Hoa	Xã Đại Tâm, Mỹ Xuyên	Nghiêng về văn hóa ẩm thực Hoa
	Vợ	60	Việt		
MSGĐ7	Vợ	39	Khmer		Nghiêng về văn hóa ẩm thực Việt
	Chồng	38	Việt		
MSGĐ8	Chồng	40	Khmer		Nghiêng về văn hóa ẩm thực Việt
	Vợ	40	Việt		
MSGĐ9	Vợ	33	Việt		Văn hóa ẩm thực Việt đóng vai trò chủ đạo
	Chồng	36	Việt		
MSGĐ10	Vợ	54	Việt		Văn hóa ẩm thực Việt đóng vai trò chủ đạo
	Chồng	55	Việt		
MSGĐ11	Vợ	44	Hoa	TX Vĩnh Châu	Nghiêng về văn hóa ẩm thực Hoa
	Chồng	48	Việt		
MSGĐ12	Chồng	41	Việt		Nghiêng về văn hóa ẩm thực Hoa
	Vợ	37	Hoa		
MSGĐ13	Vợ	40	Khmer		Nghiêng về văn hóa ẩm thực Việt
	Chồng	42	Việt		
MSGĐ14	Chồng	48	Việt		Cân bằng văn hóa ẩm thực Việt - Khmer
	Vợ	42	Khmer		
MSGĐ15	Vợ	37	Việt		Văn hóa ẩm thực Việt đóng vai trò chủ đạo
	Chồng	38	Việt		

Nguồn: NCS tổng hợp từ tư liệu điền dã, phỏng vấn

Nhìn vào bảng trên có thể thấy, ở các gia đình Việt - Việt, yếu tố văn hóa ẩm thực Việt đóng vai trò chủ đạo là điều tất yếu. Đối với các gia đình hôn nhân liên tộc, kết quả giao lưu phụ thuộc khá nhiều vào người vợ trong gia đình. Chẳng hạn, ở gia đình MS1, người vợ là người Hoa dẫn đến kết quả giao lưu nghiêng về văn hoá ẩm thực Hoa; trong khi đó, ở gia đình MS2, người vợ là người Việt vì vậy kết

quả giao lưu có xu hướng nghiêng về văn hóa ẩm thực Việt. Sự tinh tế, khéo léo cũng như vai trò "tay hòm chìa khóa" của người phụ nữ trong "tề gia nội trợ" đã đóng góp một phần quan trọng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực trong môi trường đa tộc người, đa văn hóa.

Có thể nói, giao lưu văn hóa ẩm thực qua hôn nhân là một trong những con đường tiếp xúc văn hóa một cách trực tiếp giữa các cộng đồng người. Những ảnh hưởng, trao đổi thói quen ăn uống lẫn nhau trong gia đình đa tộc người đã chi phối những phong tục tập quán liên quan đến ăn uống trong cộng đồng ở Sóc Trăng. Nhìn một cách tổng thể, điểm chung của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực ở các gia đình đa văn hoá Việt - Khmer, Việt - Hoa ở Sóc Trăng là có sự chi phối không nhỏ của người vợ, người mẹ - nhân tố đóng vai trò quan trọng trong việc giữ gìn bản sắc văn hoá ẩm thực tộc người. Đây đồng thời cũng được xem là môi trường phù hợp của sự thích ứng, chọn lọc các giá trị văn hóa, văn hóa ẩm thực, từ đó lan tỏa những quan niệm, thói quen, hành vi trong thực hành văn hóa ẩm thực hằng ngày cũng như các dịp lễ tết giữa người Việt với các tộc người cộng cư.

3.1.2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường thương mại

Giao lưu và tiếp biến văn hóa qua con đường thương mại là một trong những phương thức giao lưu văn hóa cổ xưa của loài người. "Một trong những biểu hiện của tiếp xúc là sự trao đổi hàng hóa" [66, tr.160]. Nhà nghiên cứu Hà Văn Tấn cũng khẳng định: "Một hoạt động có ý nghĩa đối với giao lưu văn hóa là trao đổi kinh tế. Giữa các cộng đồng sống trên địa bàn khác nhau thường có sự trao đổi nguyên liệu hoặc sản phẩm với nhau" [121, tr.163]. Sự trao đổi này đã góp phần lan toả các yếu tố văn hóa giữa các cộng đồng người, tạo nên mối quan hệ giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực.

> Sự tiếp xúc kinh tế - xã hội giữa các nhóm người, đã tạo ra sự tiếp xúc văn hóa, và do đó, sự giao lưu văn hóa. Qua tiếp xúc, một số yếu tố văn hóa ở cộng đồng người này có thể lan truyền đến cộng đồng người kia. Tuỳ theo các mức độ khác nhau, các yếu tố văn hóa này có khi chỉ là rời rạc, cá biệt, có khi kết lại thành một hệ thống chặt chẽ,… [121, tr.165].

ĐBSCL ngay từ những ngày đầu lịch sử đã là vùng đất "mở", là đầu mối giao lưu, giao thương với khu vực và trên thế giới. "Với lợi thế địa - chính trị - văn hóa của mình, Phù Nam sớm tạo được mối quan hệ giao lưu kinh tế và văn hóa, cả chính trị nữa với các nước trên thế giới để làm nên đặc trưng lịch sử văn hóa của mình. Đặc điểm đó đã khiến cho văn hóa Óc Eo - Phù Nam mang trong mình dấu ấn giao lưu và hội nhập quốc tế một cách sâu sắc từ những thế kỷ đầu công nguyên" [133, tr.80]. Tính chất "mở" này càng được thể hiện rõ nét khi nhà Nguyễn với chính sách tăng cường giao lưu về kinh tế, thương mại, đã biến Đàng Trong trở thành trung tâm luân chuyển hàng hóa giữa các vùng miền, các nước trong cuộc hội ngộ, tiếp xúc Đông - Tây đầy năng động và lan tỏa ra hầu khắp các tỉnh ĐBSCL, trong đó có Sóc Trăng.

Những dấu vết đầu tiên của sự trao đổi kinh tế được tìm thấy "ở các con đường sông suối, chi lưu sông Mê Công" [148, tr.51]. Có thể nói, giao lưu và tiếp biến văn hóa qua con đường thương mại ở Sóc Trăng là sự kế thừa, tiếp nối thành quả của sự phát triển, giao lưu văn hóa ở vùng đất này qua các thời kỳ khác nhau trong lịch sử. Khác với Bắc Bộ, nền nông nghiệp truyền thống của người Việt gần như gắn với kinh tế tự cấp tự túc thì ở Nam Bộ, nông nghiệp gắn liền với nền kinh tế hàng hóa. Lúa, gạo, cau, các mặt hàng nông sản khác được phân phối ở thị trường trong và ngoài nước, cho thấy một nền kinh tế năng động và cởi mở ở ĐBSCL từ những ngày đầu của lịch sử. Sự có mặt của người Việt, người Hoa với khả năng kinh doanh, buôn bán đã thúc đẩy và mở rộng giao thương ở vùng ĐBSCL và Sóc Trăng. "Người Hoa với các rẫy nhãn, hồ tiêu, củ hành đỏ đã chinh phục các giồng cát ven biển Bạc Liêu, Phú Quốc. Người Việt, người Khmer làm đồ gốm, người Hoa làm thuốc Bắc. Rõ ràng trao đổi kinh tế là một mặt cơ bản của trao đổi văn hóa giữa các dân tộc ở đây" [148, tr.73].

Cuối thế kỷ XIX đầu thế kỷ XX, Sóc Trăng có ba đô thị trung tâm là Sóc Trăng, Bãi Xàu[35], Đại Ngãi, những nơi người Việt, người Hoa thường tụ cư, lập nghiệp. Trịnh Hoài Đức trong *Gia Định thành thông chí* đã viết về bến Tàu Trường

[35] Trong tiếng Khmer, Bãi Xàu có nghĩa là "cơm sống" Xem thêm [137, tr.14]

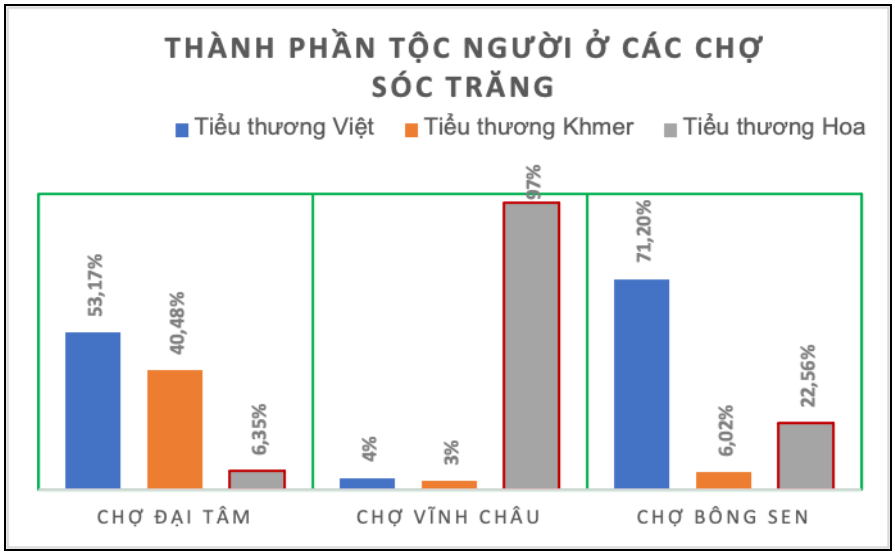
(thuộc địa bàn thị trấn Đại Ngãi hoặc xã Long Đức, huyện Long Phú, tỉnh Sóc Trăng) "là nơi dừng đậu của tàu buôn nước ngoài, người Việt, người Hoa, người Khmer cùng sinh sống, đường phố chợ búa nối dài liên tiếp" [39, tr.109]. Sóc Trăng vì vậy từng được mệnh danh là "nhứt xứ Ba Xuyên", "người Việt, người Hoa và người Cao Miên tu tập, thuyền Xiêm La đến mua bán nhiều" [39, tr.577]. Chợ Bãi Xàu (thuộc địa bàn huyện Mỹ Xuyên, tỉnh Sóc Trăng) thì "phố xá liền nhau, người Việt và người Khmer cùng sinh sống, làm nghề phơi muối đỏ để bán" [39, tr.109]. Lịch sử giao thương đầy năng động và mang tính kết nối giữa các tộc người ở Sóc Trăng ngày nay vẫn được các cộng đồng tiếp tục phát huy và phát triển.

Thương mại là hoạt động trao đổi hàng hoá, dịch vụ, được thể thiện qua các cách thức khác nhau, phạm vi khác nhau. Trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi tập trung khảo sát các khu chợ - nơi lưu dấu ấn mạnh mẽ sự giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực giữa các cộng đồng người. Không chỉ là môi trường kinh doanh buôn bán, lưu thông hàng hoá, chợ còn là nơi gặp gỡ, trao đổi của mọi tầng lớp dân cư, là nơi giao lưu văn hóa của các tộc người. Chợ còn là nơi tụ họp, trao đổi thông tin, giao lưu về phương diện tình cảm. Hình thức tổ chức chợ có thể khác nhau ở mỗi vùng miền, nhưng ít nhiều thể hiện những dấu ấn văn hóa đặc trưng, riêng biệt cũng như kết nối cộng đồng trong sinh hoạt vật chất và tinh thần, trong đó có văn hoá ẩm thực. Chúng tôi chọn khảo sát ba khu chợ tương ứng với ba địa bàn nghiên cứu: chợ Đại Tâm (chợ thuộc xã), chợ Vĩnh Châu (chợ thuộc thị xã), chợ Bông Sen (chợ thuộc thành phố).

Chợ Đại Tâm thuộc xã Đại Tâm (địa phương có hơn 85% dân số là người Khmer sinh sống), huyện Mỹ Xuyên, cách TP. Sóc Trăng khoảng 8 km. Đây là khu chợ được tổ chức theo kiểu chợ quê, bày bán các mặt hàng chủ yếu do người dân địa phương sản xuất, trồng trọt, khai thác và đánh bắt với các sản phẩm chủ yếu là cá, thịt, tôm, tép, rau củ, trái cây, các loại bánh… Chợ có diện tích khá nhỏ nên các hàng ăn uống không bán trong khuôn viên chính của chợ mà được bố trí xung quanh và dọc theo con đường từ Quốc lộ 1 rẽ vào chợ. Tổng số tiểu thương của chợ Đại Tâm hiện nay là 128 hộ; Chợ Vĩnh Châu thuộc Thị xã Vĩnh Châu, cách Tp. Sóc

Trăng khoảng 40km. Trước đây, chợ họp chủ yếu hai bên cầu, trên cầu Vĩnh Châu (chợ cũ), nay chợ được quy hoạch chuyển sang khu vực mới thuộc Trung tâm thương mại thị xã Vĩnh Châu (được chính thức đưa vào sử dụng vào năm 2018). Chợ buôn bán sầm uất, đa dạng các mặt hàng rau củ quả, trái cây, thịt cá, các loại hải sản, các mặt hàng ẩm thực… Tổng số tiểu thương của chợ Vĩnh Châu là 381 hộ, chủ yếu là người Hoa; Chợ Bông Sen nằm trên địa bàn phường 6 ở trung tâm Tp. Sóc Trăng, là một trong những khu chợ có lịch sử lâu đời ở Sóc Trăng. Chợ hiện có 127 sạp kinh doanh buôn bán. Các hàng ăn uống chủ yếu hoạt động xung quanh chợ. Có thể xem những khu chợ này là một trong những điển hình cho giao lưu và tiếp biến văn hóa qua con đường thương mại ở Sóc Trăng, thể hiện sự đan cài, giao thoa lẫn nhau giữa các tộc người cả về đời sống vật chất lẫn tinh thần, trong đó có văn hóa ẩm thực.

Khảo sát các khu chợ này, chúng tôi thu thập được số liệu thống kê về thành phần tộc người các tiểu thương tham gia buôn bán như sau:



Biểu đồ 3.3. Thành phần tộc người ở các chợ Sóc Trăng

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu UBND xã Đại Tâm, UBND TX Vĩnh Châu, UBND phường 6 TP. Sóc Trăng cung cấp

Ở chợ Đại Tâm, số hộ tiểu thương người Việt chiếm 53,17%, hộ tiểu thương người Khmer 40,48% và hộ tiểu thương người Hoa là 6,35%. Ở chợ Vĩnh Châu, hộ tiểu thương người Việt chiếm 4%; người Khmer 3% và người Hoa là 97%. Ở chợ

Bông Sen, hộ tiểu thương người Việt chiếm 71,42%; người Khmer 6,02% và người Hoa 22,56%.

Từ quá trình điền dã và những số liệu thu thập được, chúng tôi nhận thấy:

Các khu chợ ở Sóc Trăng đều có sự đan xen các hộ tiểu thương Việt - Khmer - Hoa, kể cả ở cộng đồng có đa số là người Khmer sinh sống (Đại Tâm). Các mặt hàng, nguyên liệu, gia vị, món ăn được bày bán rất đa dạng, thể hiện đầy đủ yếu tố văn hoá tộc người Việt - Khmer - Hoa. Sự đan xen này đã tạo điều kiện thuận lợi cho các hoạt động giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực diễn ra hằng ngày cũng như các dịp lễ tết ở hầu khắp các địa phương ở Sóc Trăng. "Trước đây, người dân tộc này bán mặt hàng, món ăn đặc trưng của dân tộc đó. Ngày nay, gần như không có sự phân biệt này nữa. Người Việt làm mắm bán cho người Khmer, người Hoa; người Hoa nấu bún nước lèo, làm bánh xèo kinh doanh phổ biến trong cộng đồng" (Trích BBPV). Ở hầu hết các khu chợ Sóc Trăng, chúng ta có thể bắt gặp các sạp hàng buôn bán đầy đủ gia vị hoặc nguyên liệu đặc trưng Việt, Khmer, Hoa. Hiện tượng "xoá nhòa ranh giới" các tộc người trong giao thương buôn bán này đã góp phần làm sâu sắc thêm quan hệ tộc người trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng.

Xét về mặt tỉ lệ, người Việt có số tiểu thương cao nhất, đến người Hoa. Người Khmer có tỉ lệ tiểu thương ít hơn hẳn so với người Việt và người Hoa (ngay cả ở địa phương có người Khmer chiếm đa số thì tỉ lệ tiểu thương người Việt vẫn cao hơn). Những con số này phần nào cho thấy sự chi phối, ảnh hưởng của văn hóa, văn hóa ẩm thực Việt đối với các cộng đồng khác với tư cách là cộng đồng chiếm đa số trong mối tương quan với các cộng đồng thiểu số ở Sóc Trăng.

Người Việt và người Hoa thường buôn bán đa dạng các mặt hàng, trong đó, các hàng quán kinh doanh ẩm thực chủ yếu cho hai tộc người này đảm nhiệm. Đặc biệt, ở chợ Vĩnh Châu, tỉ lệ hộ tiểu thương người Hoa gần như chiếm tuyệt đối (97%). Điều này góp phần lý giải vì sao bên cạnh ẩm thực Việt, văn hóa ẩm thực Hoa lại có sự lan toả và ảnh hưởng rõ nét trong ăn uống cộng đồng. Hiện nay, rất nhiều đặc sản, ẩm thực mang thương hiệu Sóc Trăng có nguồn gốc từ người Hoa:

bánh pía, lạp xưởng, hủ tiếu, bánh củ cải, bánh cống, mè láo… Trong đó, bánh pía trở thành một trong những món ăn có "độ phủ sóng" cao không chỉ ở Sóc Trăng mà còn có mặt ở hầu khắp các cửa hàng, siêu thị ở Nam Bộ. Các hiệu bánh pía nổi tiếng ở Sóc Trăng đều do người Hoa tạo dựng nên: bánh pía Lập Hưng, Tân Huê Viên, Tân Hưng Lợi, Tân Hưng… Người Hoa vì vậy tiếp nối truyền thống của mình, nắm phần quan trọng trong giao lưu thương mại nói chung và giao lưu văn hóa ẩm thực nói riêng. Trong giao lưu văn hóa, người Hoa cũng có xu hướng bảo lưu các giá trị văn hóa, văn hóa ẩm thực rất rõ nét. "Người Hoa có nhiều món ăn ngon nên mở rộng buôn bán để phổ biến cho mọi người cùng thưởng thức" (Trích BBPV MS4, tr.213). Đối với người Khmer, tỉ lệ tham gia vào hoạt động buôn bán của họ khá thấp. Các mặt hàng kinh doanh của người Khmer chủ yếu là các loại trái cây, rau, củ gia vị, sản phẩm nông nghiệp tự sản xuất, trồng trọt; các loại bánh đặc trưng của người Khmer như bánh gừng, bánh ống, bánh ghế,… Ngay cả món bún nước lèo có nguồn gốc từ người Khmer hiện nay cũng phần nhiều do người Việt và người Hoa chế biến và bán rộng rãi trong cộng đồng, người Khmer chủ yếu bán phục vụ tộc người mình ở các chùa Khmer và vào các dịp lễ tết đặc trưng của người Khmer.

Phương thức xen kẽ yếu tố tộc người Việt và các tộc người khác trong thương mại, kinh doanh văn hóa ẩm thực rất phổ biến ở Sóc Trăng. Tiêu biểu là các hàng quán bán bánh. Bánh (bánh ngọt, bánh mặn) là một trong những loại thức ăn, thức quà có mặt trong hầu hết các cộng đồng người ở Sóc Trăng và thể hiện rất rõ yếu tố văn hóa tộc người. Ở các chợ địa phương như chợ Đại Tâm, chợ Vĩnh Châu, chợ Bông Sen, chợ Trung tâm TP. Sóc Trăng đều có nhiều hàng bán các loại bánh, có hàng bán đến hơn hai mươi loại bánh khác nhau bao gồm cả bánh của người Việt, bánh của người Hoa và bánh của người Khmer. "Chị bán nhiều loại bánh như vậy là có mối ruột đó cưng, mối từ ba lò làm bánh lận: hộ người Kinh, hộ người Khmer và hộ người Hoa. Những cơ sở sản xuất này đều có truyền thống làm bánh từ lâu rồi nên rất ngon và đảm bảo, mình bán cũng yên tâm" (Chị TA, tiểu thương chợ Bông Sen). Như vậy, bản thân những người bán hàng ngoài việc tìm kiếm những cơ sở sản xuất đảm bảo về chất lượng bánh thì luôn ý thức rõ rằng, sự kết

hợp các loại bánh của người Việt, người Khmer và người Hoa là một sự lựa chọn khôn ngoan trong môi trường kinh doanh thương mại đa tộc người, đa văn hóa.

Đối với các nhà hàng, quán ăn tiêu biểu ở Sóc Trăng[36], theo thống kê của chúng tôi, tỉ lệ chủ quán, chủ nhà hàng người Việt chiếm 52,63%, người Hoa là 43,86% và người Khmer là 5,26%. Số liệu này cơ bản tương đồng với tỉ lệ tộc người ở các khu chợ mà chúng tôi đã khảo sát ở trên, cho thấy hoạt động kinh doanh, thương mại trong lĩnh vực ẩm thực đa phần do người Việt và người Hoa đảm nhiệm. Điều này cũng góp phần lý giải vì sao văn hoá ẩm thực của hai tộc người này có sự lan tỏa mạnh mẽ trong các cộng đồng người ở Sóc Trăng còn văn hoá ẩm thực của người Khmer thì chủ yếu phục vụ và lan toả trong chính cộng đồng của họ.

Có thể nói, ở các khu chợ, nhà hàng, quán ăn thuộc địa bàn nghiên cứu mà NCS khảo sát, điền dã, thành phần tộc người của các tiểu thương ít nhiều có sự khác biệt, tỉ lệ các tộc người Việt, Khmer, Hoa cũng không tương đồng nhau. Tuy nhiên, về cơ bản, họ buôn bán cùng nhau, cung cấp tương đối đầy đủ các nguyên liệu đặc trưng cho ẩm thực cũng như các món ăn thức uống mang đặc trưng của từng cộng đồng, tạo nên sự trao đổi lẫn nhau trong tập quán, thói quen ăn uống giữa các tộc người, từ đó, xây dựng và duy trì mối quan hệ tương thân tương ái trong một môi trường đặc thù của quan hệ giao thương, kinh tế. Đây cũng là một trong những phương thức giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực quan trọng giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng.

3.1.3. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực qua con đường di cư

Di cư là một là một hiện tượng kinh tế, xã hội gắn với những thay đổi, biến động của tự nhiên, xã hội và sự phát triển không tương đồng về kinh tế - xã hội giữa các vùng miền hoặc các quốc gia trên thế giới. Di cư diễn ra xuyên suốt trong lịch sử nhân loại, trong nội bộ của từng quốc gia hoặc xuyên biên giới giữa các quốc gia, khu vực. Các nhà khoa học Âu - Mỹ đầu thế kỷ XX đã dành mối quan tâm cho vấn đề tiếp xúc, giao lưu văn hóa qua con đường di cư với các thuật ngữ như "thiên di",

[36] Số liệu do Trung tâm Thông tin xúc tiến du lịch tỉnh Sóc Trăng cung cấp [Xem thêm Phụ lục 8, tr. 285].

"lan toả", mở đường cho lý thuyết "khuếch tán văn hóa". "Những cuộc thiên di, lớn nhỏ, luôn luôn xảy ra trong thời nguyên thuỷ, làm cho các tập đoàn người có văn hóa khác nhau, vốn ở cách xa nhau, đã tiến sát bên nhau, hay sống xen kẽ vào nhau, cũng là một yếu tố quan trọng tạo ra sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa" [120, tr.165]. Quá trình di cư một mặt giúp các cộng đồng người bồi đắp, làm giàu thêm bản sắc của mình, mặt khác, tạo nên những đặc trưng, giá trị văn hóa mới ở cộng đồng mới có sự hòa trộn giữa nhóm người nhập cư và dân cư sở tại. Di cư cũng đặt ra nhiều vấn đề về văn hóa, đa dạng văn hóa, liên văn hóa và xung đột sắc tộc.

Quá trình di cư đã và đang không ngừng diễn ra trong suốt tiến trình lịch sử Việt Nam. Các vùng văn hóa như Tây Bắc, Việt Bắc, Trường Sơn - Tây Nguyên hay Nam Bộ là kết quả trực tiếp/gián tiếp của những cuộc thiên di trong lịch sử, góp phần thúc đẩy nhanh quá trình tiếp xúc và giao lưu giữa các cộng đồng người, tạo nên sự hỗn dung sắc thái văn hóa tộc người. Trong đó, "ĐBSCL là một vùng đồng bằng duy nhất ở nước ta có những đặc trưng nổi bật về mặt dân cư và dân tộc… bắt nguồn từ lịch sử di dân và sự hình thành những vùng sinh thái nhân văn ở ĐBSCL" [148, tr.155]. Lịch sử di dân ở ĐBSCL đã diễn ra "ba quá trình chủ yếu. Đó là quá trình di dân tự nhiên, quá trình di dân cơ chế và quá trình chuyển cư tại chỗ" [148, tr.57]. Những quá trình xã hội này đã góp phần tạo nên các hình thái phân bổ dân cư, dân tộc cũng như hình thành nên các đặc trưng văn hóa xã hội ở vùng ĐBSCL. Các lớp di dân Khmer, Việt, Hoa vì nhiều nguyên nhân khác nhau đã tụ họp về vùng đất ĐBSCL vốn còn hoang vu, thưa thớt cho đến cuối thế kỷ XVII, đầu thế kỷ XVIII, cùng nhau khai thác, cải tạo thiên nhiên thành những vùng sinh thái nhân văn, vùng văn hóa mang tính ổn định ở vùng đất này. Điểm chung của di dân các tộc người Việt, Khmer, Hoa khi đến ĐBSCL là đều chịu sự đàn áp, bóc lột, chiến tranh, bị phân biệt đối xử, khiến cho các tộc người khi đến vùng đất mới dần xích lại gần nhau hơn nhằm chung lưng đấu cật chống lại thiên nhiên tiềm ẩn nhiều rủi ro cũng như các thế lực bóc lột, đàn áp, tạo điều kiện thuận lợi cho quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa, thúc đẩy sự hòa nhập, gần gũi giữa các nhóm dân cư, các cộng đồng dân tộc.

Sự hiện diện của các sắc thái tộc người khác nhau trên vùng đất ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng qua quá trình di cư đã thúc đẩy tiến trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Những quá trình di dân này đã tác động đến văn hóa, tập quán cũng như thói quen ăn uống ở các địa phương, các cộng đồng người ở Sóc Trăng. Sự ảnh hưởng, giao thoa văn hóa ẩm thực vì vậy là kết quả tất yếu của quá trình di cư và cộng cư xen kẽ lẫn nhau giữa các cộng đồng người nơi đây. Ngày nay, ở tỉnh Sóc Trăng vẫn tiếp tục diễn ra các dòng di cư khác nhau (xuất cư, nhập cư), mang theo những đặc trưng, dấu ấn về văn hóa ẩm thực giữa chiều đến và chiều đi trong giao lưu văn hóa. Dòng di cư người Việt ở miền Bắc, miền Trung tiếp tục đến Sóc Trăng để sinh sống, lập nghiệp; ngược lại, cư dân Sóc Trăng cũng di cư sang các tỉnh thành khác, đặc biệt là TP. Hồ Chí Minh làm ăn sinh sống. Các chiều hướng khác nhau của quá trình di dân đã có những tác động, ảnh hưởng đến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng, góp phần tạo nên bức tranh văn hóa ẩm thực phong phú, đa dạng ở địa phương này cũng như các dạng thức tiếp biến văn hóa ẩm thực.

Qua khảo sát thực tế, chúng tôi nhận thấy, có hai xu hướng cơ bản trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực của những người Việt nhập cư ở tỉnh Sóc Trăng. Xu hướng thứ nhất, "bảo thủ", lưu giữ văn hóa ẩm thực từ quê gốc[37]. Xu hướng này thường diễn ra ở những người lớn tuổi hoặc những người nhập cư vào Sóc Trăng với khoảng thời gian chưa dài. "Hồi mới chuyển vào Sóc Trăng sinh sống, vợ chồng cô không quen với nhiều phong tục tập quán cũng như vấn đề khẩu vị trong ăn uống. Đến nay thì cũng quen dần nhưng về cơ bản cô vẫn nấu ăn và ăn uống theo kiểu Bắc. Ví dụ như thịt gà mà không có lá chanh thì khó chịu lắm. Gia đình cô vẫn giữ thói quen ăn phở vào dịp cuối tuần" (Bà K, người Thanh Hóa di cư vào Sóc Trăng). "Em là người Việt, di cư từ Nghệ An vào Sóc Trăng từ năm 2021. Trong quá trình sinh sống ở Vĩnh Châu Sóc Trăng em thấy người dân nơi đây thường ăn ngọt, trong khi khẩu vị của người miền Bắc và miền Trung thường thiên về vị cay và mặn" (LTH, di cư từ Nghệ An). "Do khẩu vị ăn uống ban đầu không hợp nên gia đình em chủ yếu ăn ở nhà, ít khi ăn ngoài. Khi mua đồ về tự chế biến, mình sẽ nấu

[37]Chúng tôi đã phỏng vấn những người Việt có quê gốc ở các tỉnh miền Bắc, Bắc Trung Bộ như Nam Định, Thanh Hóa, Nghệ An.

theo khẩu vị của mình" (NTH, di cư từ Thanh Hóa). Xu hướng này cũng thể hiện rõ qua các phong tục tập quán trong gia đình vào các ngày lễ tết, phong tục tập quán. "Người Bắc thường cúng xôi, gà trong khi ở đây các thức cúng thường đa dạng hơn. Cho đến nay, cô đã sống ở Sóc Trăng 20 năm nhưng vẫn giữ thói quen cúng như người miền Bắc" (Trích BBPV MS8, tr.226). "Lễ Tết ở miền Bắc sao thì nhà tôi cũng vậy, gần như ít thay đổi. Ví dụ như nhà tôi không cúng mâm ngũ quả "cầu vừa đủ xoài sung" mà vẫn cúng mâm ngũ quả theo kiểu miền Bắc trong đó chuối là thức cúng quan trọng nhất. Cũng không kiêng kị lê, táo, cam… gì" (Trích BBPV MS8, tr.226). Đây là một dạng phản ứng tự nhiên của các cá nhân và cộng đồng trong tiếp xúc, giao lưu văn hóa. Có thể xem đây là biểu hiện của sự "va chạm" giữa yếu tố nội sinh và yếu tố ngoại sinh trong tiếp xúc, giao lưu văn hóa. Dạng thức này thể hiện xu hướng bảo lưu văn hóa tộc người, phản kháng lại xu hướng đồng hóa văn hóa trong giao lưu và tiếp biến ở những người nhập cư. Cũng có thể nhận diện đây là một hình thức xem xét, "chọn lọc" các giá trị, thể hiện các chiều kích khác nhau trong sự vận động, tương tác giữa các nền văn hóa. Biểu hiện này khiến cho quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng trở nên sâu sắc hơn, cho thấy bức tranh tiếp biến đa chiều, vừa duy trì các yếu tố truyền thống văn hóa tộc người, vùng miền vừa tiếp nhận những giá trị mới từ bên ngoài trong quá trình di cư đến vùng đất mới.

Xu hướng thứ hai trong tiếp nhận văn hóa ẩm thực ở những người nhập cư ở Sóc Trăng là tích cực thích nghi và thích ứng với môi trường mới. Xu hướng này thường diễn ra ở nhóm trẻ tuổi hơn và cởi mở hơn. "Sau khi tốt nghiệp đại học, em đi tìm việc khắp nơi sau đó di cư vào Sóc Trăng từ năm 2008 đến nay, lấy chồng người Hoa[38]. Nếu nói về thói quen ăn uống thì hiện nay em quen với kiểu ở Sóc Trăng hơn là quê gốc của em ở miền Bắc" (Trích BBPV MS14, tr.239). "Em thích khám phá những món ăn mới vậy nên thấy món gì lạ so với ở quê là em thử. Cũng có món hợp khẩu vị, có món không nhưng nói chung đồ ăn thức uống ở Sóc Trăng rất phong phú" (Trích BBPV MS14, tr.241). Nhìn chung, mức độ tiếp nhận, ảnh hưởng văn hóa ẩm thực của những người nhập cư ở Sóc Trăng tuỳ theo thời gian

[38] Chị NTH (42 tuổi) viên chức, chồng là người Hoa (kinh doanh tự do).

tiếp xúc với nền văn hóa mới. Trong khoảng thời gian năm năm đầu, những người nhập cư làm quen với môi trường mới, thử nghiệm các món ăn khác nhau để thăm dò khẩu vị của chính mình, sau đó, họ sẽ dần thích nghi với thói quen ăn uống ở cộng đồng mới. "Hồi mới chuyển đến Sóc Trăng sinh sống, gần như em không ăn được vì ở đây nấu gì họ cũng nêm đường. Nhưng giờ thì quen dần, thậm chí còn thấy ngon" (Trích BBPV MS10, tr.231). "Các món ăn ở Sóc Trăng phong phú, hương vị đậm đà. Mặc dù vậy, nếu nấu ăn ở nhà, nhiều món tôi vẫn nấu theo kiểu miền Trung" (Trích BBPV MS14, tr.241). Những người dân nhập cư này, một mặt dần thích ứng với tập quán ăn uống của các dân tộc ở Sóc Trăng, mặt khác, vẫn ít nhiều bảo lưu những thói quen trong thực hành ẩm thực của mình.

Tuy nhiên, dường như khó phân biệt rạch ròi giữa các xu hướng trên trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Ngay trong một gia đình, cũng có sự phân hóa trong tiếp nhận và ảnh hưởng: "Cô chú lớn tuổi thì khó thay đổi thôi chứ hai đứa con cô thì hòa nhập rất nhanh, tụi nó toàn ăn theo kiểu Nam nêm nếm nhiều đường, nước dừa". "Nhiều bữa phải nấu món theo hai kiểu Bắc Nam khác nhau, ai thích ăn kiểu gì thì ăn. Người Bắc thường thích ăn rau muống luộc, muống xào cả lá, hai đứa con thì thích cọng rau muống xào, các loại củ hầm, không biết có phải do ảnh hưởng của người Hoa không" (Trích BBPV MS8, tr.226). "Mấy đứa nhỏ đi học ở trường người ta nấu gì ăn đó nên tụi nó thích nghi nhanh hơn" (Trích BBPV MS14, tr.241). Điều này góp phần tạo nên "bản sắc kép" [197, tr.8] của những người nhập cư khi họ hợp nhất bản sắc ẩm thực tộc người của mình và bản sắc ẩm thực cộng đồng sở tại.

Như vậy, để một quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực diễn ra một cách tự nhiên và thuận lợi, cần phải đáp ứng điều kiện về thời gian tiếp xúc cũng như "sự tương hợp giữa các bên tiếp xúc" [51, tr.14]. Điều này cũng phù hợp với nghiên cứu của nhóm tác giả thuộc Uỷ ban Nghiên cứu Khoa học xã hội Mỹ trong *Bản ghi nhớ về nghiên cứu tiếp biến văn hóa* khi cho rằng tiếp biến văn hóa là quá trình tiếp xúc tục và lâu dài của hai nhóm người có văn hóa khác nhau. Kết quả là, sự thích nghi, biến đổi trong thực hành văn hóa, văn hóa ẩm thực của

những người nhập cư là điều tất yếu.

Bảng 3.2. Số liệu xuất cư, nhập cư ở Sóc Trăng (2018 - 2022)

Nhập cư/ Xuất cư	**2018**	**2019**	**2020**	**2021**	**2022**
Tổng tỷ suất nhập cư (%)	0,52	0,58	1,00	0,93	0,72
Tổng tỷ suất xuất cư (%)	14,99	8,07	20,30	21,84	15,27

Nguồn: Cục Thống kê tỉnh Sóc Trăng

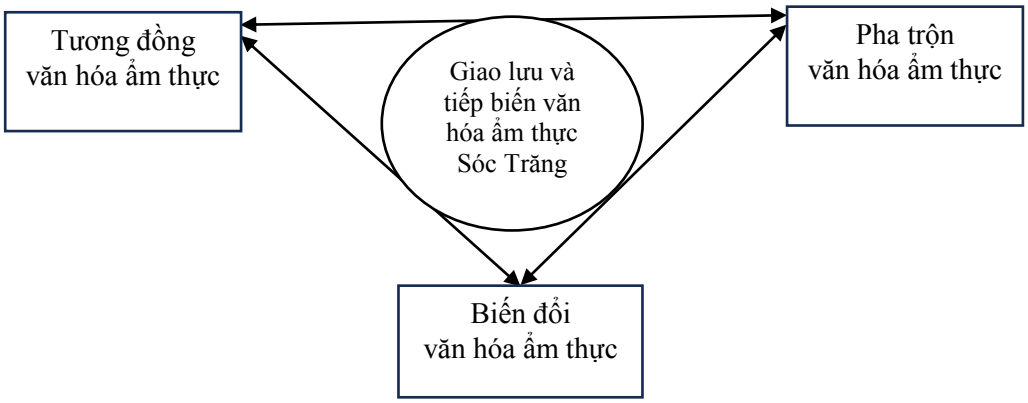
Số liệu ở Bảng 3.2 cho thấy, ở Sóc Trăng, tỉ suất xuất cư cao hơn tỉ suất nhập cư (tỉ suất di cư "thuần âm" [205]). Theo tư liệu điền dã của chúng tôi, không ít trường hợp trong số người di cư từ Sóc Trăng sang các địa phương khác, sau một thời gian lại quay về quê hương Sóc Trăng sinh sống, tạo nên bức tranh giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng càng trở nên đa chiều hơn. Đây là dạng "di cư tuần hoàn" mà nhà nghiên cứu Iwai Misaki[39] đã đề cập đến, là hình thức di cư "gồm hành động quay về nơi đi" [67, tr.12]. Quá trình nhập cư, di cư tuần hòan này sẽ góp phần tổ chức lại cấu trúc của các bản sắc xã hội khác nhau trong bối cảnh văn hóa mới. Những người di cư mang theo bản sắc xã hội của họ và từng bước thâm nhập, phát triển chúng trong môi trường mới, tạo nên sự "thương lượng" về bản sắc văn hóa cũng như sự tương tác đa chiều giữa các nhóm người cùng chung sống. Quá trình này vừa thể hiện sự phụ thuộc, giao tiếp lẫn nhau vừa thể hiện mong muốn duy trì bản sắc của các cộng đồng người, phản chiếu sự thích nghi và lựa chọn của các cộng đồng trên con đường hội nhập, cộng cư ở vùng đất đa dân tộc: tỉnh Sóc Trăng.

Như vậy, giao lưu văn hóa nói chung, giao lưu văn hóa ẩm thực nói riêng là sự đối thoại giữa các nền văn hóa, là động lực thúc đẩy văn hóa phát triển và làm phong phú thêm mỗi nền văn hóa. Giao lưu văn hóa đồng thời là quá trình tương tác, trao đổi chất giữa các nền văn hóa thông qua nhiều con đường, phương thức khác nhau. Những phương thức này cũng là cơ sở góp phần tạo nên các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng cư Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

[39] PGS.TS, Đại học Ngoại ngữ Kanda, Nhật Bản.

3.2. Khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng

Như chúng tôi đã đề cập ở phần Lý thuyết nghiên cứu ở chương 1, đối với lý thuyết tiếp biến văn hoá, hiện có rất nhiều quan điểm và góc nhìn khác nhau gắn với thực tiễn, bối cảnh cũng như đối tượng và phạm vi nghiên cứu của các tác giả. Trong phạm vi luận án này, rên cơ sở vận dụng quan điểm lý thuyết này cũng như khảo sát thực tiễn giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng, chúng tôi nhận thấy, có ba khuynh hướng chủ yếu của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực: Tương đồng văn hóa ẩm thực; Pha trộn văn hóa ẩm thực và Biến đổi văn hóa ẩm thực. Sự phân chia các khuynh hướng này chỉ mang tính tương đối, trong những trường hợp cụ thể, những biểu hiện của chúng có thể đan cài, lồng ghép vào nhau, tạo nên bức tranh tiếp biến văn hoá ẩm thực đa chiều giữa người Việt với các tộc người cộng cư cở tỉnh Sóc Trăng.



Sơ đồ 3.1. Các khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực

Nguồn: NCS vận dụng quan điểm lý thuyết của Thompson

3.2.1. Tương đồng văn hóa ẩm thực

3.2.1.1. Tương đồng về thói quen ăn uống, khẩu vị và phương pháp chế biến

Một trong những biểu hiện của sự tương đồng văn hóa ẩm thực qua giao lưu và tiếp biến là sự tương đồng về *thói quen, khẩu vị* ăn uống trong bữa ăn hàng ngày giữa người Việt với người Khmer và người Hoa. Khảo sát, tham dự bữa ăn gia đình các tộc người ở Sóc Trăng (bữa trưa và bữa tối), chúng tôi nhận thấy thành phần bữa ăn phổ biến ở các gia đình Việt, Khmer, Hoa thường bao gồm: Cơm, món mặn

hoặc món xào và canh. Trong đó, canh là món gần như không thể thiếu. Canh được xem món ăn mang tính "giải nhiệt" trong điều kiện nắng nóng gần như quanh năm ở vùng đất này, cũng là món ăn mang tính kết nối giữa các cộng đồng ở Sóc Trăng. Ngoài ra, trong mâm cơm hằng ngày của các gia đình ở Sóc Trăng hiện nay, các món ăn liên quan đến hải sản, đồ biển xuất hiện khá phổ biến ở cả cư dân Việt, Khmer, Hoa. Điều này cho thấy sự ảnh hưởng thói quen ăn uống của cộng đồng người Việt đến các tộc người cộng cư, bởi cư dân Việt ở Sóc Trăng nói riêng và ĐBSCL nói chung vốn có nguồn gốc chủ yếu từ vùng "Ngũ Quảng" di cư vào, mang theo thói quen ăn uống đậm chất biển. Trong khi đó, theo truyền thống, "người Khmer hầu hết là cư dân nông nghiệp, với đồng bào, hoạt động kinh tế vùng biển không phải là sở trường và cũng không phù hợp với tâm lý và tập quán sinh sống" [144, tr.58], do đó, các món ăn chế biến từ hải sản vốn không phải là thức ăn quen thuộc của người Khmer. Tuy nhiên, qua quá trình cộng cư với người Việt, hải sản trở thành thành phần phổ biến trong mâm cơm của người Khmer. Người Hoa vốn thích ăn thịt cũng dần thay đổi thói quen, hòa vào cộng đồng người Việt, người Khmer trong ăn uống. Thậm chí, nhiều gia đình Khmer ở Sóc Trăng hiện nay rất thích ăn khô biển. "Gia đình em thường ăn khô biển nên chị gái ở Vĩnh Châu thường gửi lên cho" (HTTT, người Khmer - BBPV MS2, tr.212). "Khô biển chế biến được nhiều món, ăn hao cơm lắm" (LTHN, người Hoa - BBPVMS7, tr.224). Các món ăn như cá kho tộ, canh chua, bánh xèo của người Việt cũng được người Khmer, người Hoa tiếp nhận và "yêu thích". "Trong các món của người Khmer, người Việt, em thích nhất là mắm. Dù không ăn thường xuyên nhưng món ăn này được cả gia đình em ưa chuộng, nhất là lẩu mắm" (NTH, BBPV MS14, tr.241). "Các món Khmer thường khó ăn, riêng mắm thì lại rất ngon" (HN, người Hoa-BBPV MS7, tr.225). "Cá kho tộ là món ăn gia đình tôi rất thích, nó đậm đà và mang hương vị đồng quê" (HTTT, người Khmer - BBPV MS2, tr.212). Thói quen ăn chay[40] cũng dần trở nên phổ biến trong các cộng đồng người ở Sóc Trăng. Ở các khu chợ, hàng quán ẩm thực trên địa bàn Sóc Trăng đều bán đồ chay vào các ngày

[40] Cư dân Sóc Trăng còn gọi là "ăn lạt".

30 mồng 1, ngày rằm (cư dân gọi là ngày chay). Nhiều hàng bán đồ mặn (cá, thịt động vật…) nghỉ bán vào những ngày này. Người Khmer theo Phật giáo Nam tông nên trong truyền thống, cư dân của họ không ăn chay nhưng hiện nay có nhiều người ảnh hưởng người Việt, người Hoa cũng dần có thói quen ăn chay. "Quan niệm ăn chay của người Khmer vốn dĩ khác với người Việt. Người Khmer ăn chay thọ giới, nhịn ăn từ 12 giờ trưa hôm nay đến 6 giờ sáng hôm sau. Tuy nhiên hiện nay cũng có nhiều người ăn chay từ thực vật như người Việt" (Trích BBPV MS12, tr.235). Điều này cho thấy sự tương đồng giữa các tộc người trong quan niệm về chức năng của ẩm thực, trong đó có chức năng tâm linh, tín ngưỡng, thể hiện mối tương quan sâu sắc trong văn hóa ẩm thực các cộng đồng người. Khẩu vị, thói quen ăn uống của cư dân qua quá trình cộng cư vì vậy dần trở nên tương đồng với nhau hơn. Người Khmer vốn ăn mặn, khi chung sống với người Việt và người Hoa cũng dần thay đổi, hướng đến những giá trị chung mang tính cộng đồng. Và vì vậy, như đã nói, thực tế không dễ để phân biệt rạch ròi các yếu tố văn hóa tộc người trong ẩm thực ở Sóc Trăng hiện nay. "Địa bàn tỉnh Sóc Trăng là nơi cộng cư ba dân tộc anh em Kinh, Khmer, Hoa nên việc tiếp xúc và giao thoa văn hóa nói chung và ẩm thực nói riêng là điều hiển nhiên. Vì vậy, nhìn vào bữa cơm khó phân biệt tộc người lắm" (Trích BBPV MS27, tr.253). Sự giao thoa tương đồng này, một mặt chi phối bởi điều kiện sinh thái chung ở vùng đất Sóc Trăng, mặt khác, do sự ảnh hưởng tiếp nhận lẫn nhau trong quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Cấu trúc bữa ăn gắn liền với thói quen ăn uống của các tộc người ở Sóc Trăng vì vậy gắn bó mật thiết với bối cảnh của môi trường tự nhiên, kinh tế cũng như lịch sử của quá trình giao lưu văn hóa.

Về phương pháp, kỹ thuật chế biến món ăn, cũng cho thấy sự tương đồng giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư, thể hiện sự "tổng hòa" các yếu tố tộc người trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Người Việt, Khmer, Hoa ở Sóc Trăng hiện nay đều sử dụng các kỹ thuật nấu nướng phổ biến như: chưng, kho, xào, chiên, hầm, tiềm, luộc, khìa, hấp cách thuỷ, lẩu, trộn gỏi, làm mắm, phơi khô, làm chua, ăn sống… Trong đó, mắm không còn là món "độc quyền" của người Khmer.

Nhiều người Việt cũng tham gia làm mắm pro-hok, pro-hok op bán cho cư dân ở địa phương. Các món được chế biến theo kiểu chưng, hầm, tiềm, khìa, hấp cách thuỷ, lẩu,… vốn là các kỹ thuật chế biến được cộng đồng người Hoa đưa vào Việt Nam, trở thành những phương pháp phổ biến được người Việt ở Sóc Trăng tiếp thu, ảnh hưởng trong chế biến bữa ăn hằng ngày cũng như vào các dịp lễ tết.

Cách sử dụng gia vị của các cộng đồng ở Sóc Trăng cũng dần trở nên tương đồng rõ nét, trong đó, đường, sả, nghệ… là những gia vị phổ biến. Thói quen sử dụng dừa, nước cốt dừa trong hầu hết các món ăn vốn bắt nguồn từ người Khmer cũng được người Việt tiếp nhận một cách tự nhiên qua quá trình cộng cư:

Anh về bẻ trăm khuôn dừa
Gói trăm bánh nếp sang nhà hỏi em
Phảng phất hương vị quê mùa
Bánh lá chan nước cốt dừa khó quên

(Ca dao Sóc Trăng)

3.2.1.2. Tương đồng về ẩm thực trong các dịp lễ tết, phong tục tập quán

Trong các dịp lễ tết, phong tục tập quán, các tộc người ở Sóc Trăng cũng có nhiều điểm chung về văn hóa ẩm thực. Thứ nhất là sự tham gia của cư dân vào các dịp cưới, hỏi, giỗ chạp, lễ tết mang tính đặc trưng tộc người. Các dịp lễ tết như Tết Nguyên Đán, Thanh Minh, Đoan Ngọ, Trung thu… của người Việt, người Hoa được người Khmer tiếp thu, ảnh hưởng. "Trước đây, gia đình tôi chỉ tổ chức cúng vào các dịp lễ Tết truyền thống của người Khmer nhưng hiện nay một số lễ tết cũng cúng như người Việt. Chẳng hạn, Tết Đoan Ngọ thường cúng bánh xèo" (Trích BBPV MS13, tr.237). Các dịp Tết Chôl Chnăm Thmây, Ok-om-bok của người Khmer cũng thành những sự kiện chung, ngày hội chung của cộng đồng cư dân ở Sóc Trăng, không phân biệt sắc tộc, góp phần hình thành nên những nét chung trong văn hóa ẩm thực ở địa phương này. Mâm cỗ Tết Nguyên đán thường bao gồm những món phổ biến như canh khổ qua dồn thịt, thịt kho hột vịt, thịt heo quay, canh chua thập cẩm,… Các yếu tố tộc người Việt hòa lẫn vào yếu tố tộc người Khmer, Hoa tạo nên một nền văn hóa ẩm thực thống nhất trong đa dạng ở tỉnh Sóc Trăng.

Một số nghi lễ đời người cũng thể hiện sự tương đồng rõ nét. Theo khảo sát của chúng tôi, hiện nay, nhiều gia đình Việt, Khmer, Hoa tổ chức lễ đầy tháng với mâm cúng bao gồm vịt (hoặc gà), xôi, chè (12 chén chè, 12 chén xôi) nhằm đền ơn 12 bà mụ đã chở che cho trẻ. "Thực ra theo truyền thống của người Khmer, 12 thức cúng trong lễ thôi nôi là tượng trưng cho 12 tháng chứ không phải là 12 bà mụ, tuy nhiên, hiện nay thì người Khmer cũng quan niệm như người Việt" (Trích BBPV MS12, tr.235). "Người Khmer trước đây không tổ chức cúng đầy tháng, thôi nôi mà cúng vào ngày thứ 3 sau khi đứa trẻ ra đời, gọi là lễ cúng mụ. Lễ vật bao gồm cơm, canh, gà luộc, chai rượu. Sau đó cột chỉ vào cổ tay của hai mẹ con nhằm cầu mong mạnh khỏe cho mẹ và con. Ngày nay, lễ cúng mụ này không còn nữa, người Khmer cũng cúng như người Việt, người Hoa" (Trích BBPV MS13, tr.238). Với người Hoa Triều Châu có thể cúng thêm quả lê "vì tiếng Triều Châu quả lê đồng âm với từ "lái" có nghĩa là "lợi" mục đích để cầu lợi cho trẻ sơ sinh" [164, tr.785]. Quan sát, phỏng vấn các gia đình ở địa bàn nghiên cứu chúng tôi thấy, phong tục này hiện nay khá tương đồng giữa người Việt và các tộc người ở Sóc Trăng. Ngoài ra, vào các dịp lễ Tết, cư dân ở Sóc Trăng thường cúng heo quay (vốn là phong tục đặc trưng của người Hoa), trong quá trình cộng cư, người Việt, người Khmer ảnh hưởng và tiếp thu, trở thành phong tục phổ biến. Các đám tiệc như lễ khánh thành, khai trương… người dân Sóc Trăng thường làm heo quay (nguyên con) để cúng với mong muốn được phù hộ, độ trì mọi điều tốt đẹp, suôn sẻ. "Sau khi thực hiện nghi thức cúng, heo được chặt ra để đãi tiệc, thường ăn kèm với bánh hỏi, bánh mì, bún, rau sống, nước mắm pha nước cốt chanh, tỏi. Những bộ phận có xương nhiều thì chặt nhỏ ra kho với nước dừa tươi" (Trích BBPV MS4, tr.214). Tập quán này hiện trở thành một thói quen phổ biến trong cộng đồng Việt, Khmer, Hoa ở Sóc Trăng.

Ngày nay, trong bối cảnh chung ở nhiều địa phương, các đám cưới chủ yếu được tổ chức tại các nhà hàng hoặc thuê người nấu nên thực đơn cũng không có nhiều khác biệt giữa người Việt, người Khmer và người Hoa, thường có các món phổ biến như lẩu cù lao hoặc lẩu chua, lẩu hải sản, mực xào, gà tiềm, vịt chiên nước mắm, gà bó xôi… "Gia đình em người Khmer, kế bên là người Hoa, người Việt.

Mỗi khi có đám tiệc là mọi người qua lại tiếp nhau, không phân biệt gì hết" (Trích BBPV MS2, tr.212). "Trong một cộng đồng có nhiều tộc người cùng sinh sống, ý thức dung hòa là yếu tố rất quan trọng. Đây thực chất xuất phát từ tâm lý "anh em một nhà", tạo nên mối quan hệ khăng khít giữa các cộng đồng. Ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng cũng vậy" (Trích BBPV MS1, tr.211). "Theo tôi thấy, ở Sóc Trăng có nhiều dân tộc cùng sinh sống thế nhưng trong cách ăn uống thì không mấy khác biệt giữa những bữa ăn gia đình hay thậm chí trong các dịp quan trọng. Có lẽ, trong chính sự gắn kết và quá trình sinh hoạt chung trong cuộc sống đã tạo nên sự giao thoa mạnh mẽ. Trong đó mọi người luôn tiếp thu những tinh hoa trong các món ăn làm sao để phù hợp, làm phong phú thêm giá trị ẩm thực trong cuộc sống hằng ngày của mình" (Trích BBPV MS30, tr.254). Sự tương đồng trong văn hóa ẩm thực giữa người Việt với cư dân các cộng đồng Sóc Trăng là một dạng thức phổ biến trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, cho thấy khuynh hướng giao lưu một cách bình đẳng giữa các tộc người, dù xét về mặt tỉ lệ dân số, người Việt là cộng đồng chiếm đa số ở Sóc Trăng.

3.2.1.3. Tương đồng về quan niệm, ứng xử trong ăn uống

Như đã nói, trong quá trình di cư đến ĐBSCL và Sóc Trăng, thước đo Nho giáo ảnh hưởng đến cộng đồng cư dân Việt đã không còn mang ý nghĩa như nó vốn có. Tính tôn ti, chuẩn mực trong thực hành ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng đã trở nên mờ nhạt hơn rất nhiều so với người Việt ở miền Bắc, thay vào đó là sự linh hoạt trong tư duy, quan niệm về ẩm thực. Người Việt ở Sóc Trăng thường không câu nệ trong ăn uống, ít khi chấp nhận sự ràng buộc theo khuôn khổ nào đó. Điều này có những ảnh hưởng nhất định đến người Khmer và người Hoa trong quá trình chung sống. Ngay cả người Hoa, một cộng đồng vốn có nhiều quy định, phép tắc trong ăn uống, phong tục tập quán, khi cộng cư với người Việt, người Khmer ở Sóc Trăng cũng dần trở nên cởi mở, linh hoạt hơn. Chẳng hạn, trong bữa ăn, nếu thiếu rau, cư dân có thể ăn cơm cùng các loại trái cây như dưa hấu, dưa leo, xoài chín, chuối chín, đu đủ chín… thay cho rau; không có canh thì chan cơm với nước trà đá… Thói quen này khá phổ biến ở Sóc Trăng, thể hiện sự linh hoạt trong văn hóa ẩm thực ở vùng đất này. "Nhà có gì ăn đó cho lẹ". Thậm chí "tụi con nít trong nhà

thích ăn cơm với trái cây vì nó có vị ngọt dễ ăn" (Trích BBPV MSGĐ10, tr.272). Đây cũng có thể xem là sự thích nghi một cách có chủ đích của các cộng đồng người trong quá trình sinh sống ở Sóc Trăng theo lý thuyết sinh thái học văn hóa của Steward.

Một trong những biểu hiện của tính linh hoạt trong văn hóa ẩm thực của các cộng đồng người ở Sóc Trăng vào các dịp lễ tết, đám tiệc là món "xà bần", một biến thể đặc biệt cả về tên gọi đến nguyên liệu. Đây là món vừa để bảo quản đồ ăn, vừa tận dụng, tiết kiệm thức ăn dư thừa sau những ngày lễ tết, đám tiệc. Thịt heo, thịt gà, thịt vịt, chả lụa, lỗ tai heo, lạp xưởng, củ cải đỏ, củ cải trắng, bắp cải, dưa cải chua, măng, củ kiệu chua,… còn dư thừa được gom lại cho vào một cái nồi to, kho cùng với nước thịt, nêm nếm thêm gia vị, tạo nên "nồi xà bần" rất đặc trưng. Nồi xà bần có rất nhiều nguyên liệu nhưng về cơ bản các nguyên liệu này phải hòa hợp với nhau, các thức ăn hòa quyện vào nhau, tạo nên tính tổng hợp của vị béo, vị chua, vị mặn, vị cay,… Lúc đầu, xà bần là món ăn của những người nghèo thuở hàn vi trong những ngày đầu khai hoang lập ấp nơi vùng đất mới, nhưng về sau, nó dần trở thành một "nét chấm phá" trong dòng ẩm thực của các cộng đồng người ở Sóc Trăng. "Tui thấy nhiều người ở đây[41] trước khi làm đám tiệc đã chuẩn bị cho món xà bần, cố tình làm dư đồ ăn để có món ăn này, chứ không phải chỉ lúc dư đồ ăn mới làm xà bần như nhiều người nghĩ" (Trích BBPV MSGĐ10, tr.273). "Xà bần" hiện diện trong thói quen ăn uống của cả cộng đồng người Việt, Khmer, Hoa, một minh chứng cho sự tương đồng trong thói quen, quan niệm về ăn uống của các tộc người ở Sóc Trăng.

Tinh thần "tương thân tương ái", gần gũi với nhau trong mối quan hệ tộc người cũng là một dấu ấn tương đồng đậm nét trong văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng qua giao lưu và tiếp biến. Các cộng đồng người nơi đây, trong quá trình chung sống, không phân biệt dân tộc, vùng miền, luôn thể hiện sự đồng cảm và chia sẻ cùng nhau, từ đó, tiếp nhận văn hóa ẩm thực của nhau một cách tự nhiên, không cưỡng ép. Trong các thực hành ẩm thực

[41] Ở xã Đại Tâm, huyện Mỹ Xuyên

mang tính cộng đồng, nếu như người Việt ở Bắc Bộ thường có thói quen mỗi người uống một ly/chén rượu thì ở Sóc Trăng và ĐBSCL, mọi người cùng uống chung một ly sau đó chuyển cho nhau, thể hiện tinh thần cộng cảm sâu sắc giữa những người cùng chung hoàn cảnh ở vùng đất mới. Về một phương diện nào đó, tập quán chia sẻ thức ăn "cũng là cách thức tích trữ thức ăn: bởi hôm nay anh cho tôi thì ngày mai (nếu có điều kiện), tôi lại cho anh" [38, tr.164]. Theo lý thuyết của Thompson, có thể xem đây là quá trình "đồng hóa tự nhiên" giữa các cộng đồng người trong quá trình cộng cư. Quá trình này diễn ra liên tục, lâu dài; các giá trị văn hóa thẩm thấu vào nhau, hình thành nên những giá trị chung trên cơ sở hòa trộn những giá trị riêng. Trong đó, mỗi cộng đồng sẽ nhận thấy mình là một phần trong những giá trị chung đó để cùng chung tay gìn giữ và phát huy.

Như vậy, các giá trị văn hóa ẩm thực không tồn tại một cách riêng lẻ mà tương tác lẫn nhau, hình thành nên "tiếng nói chung", bản sắc chung với những sắc thái văn hóa đan cài vào nhau, bổ sung cho nhau để cùng tồn tại và phát triển trên tinh thần khoan dung, hòa hợp văn hóa, thẩm thấu lẫn nhau ngày càng sâu sắc giữa người Việt với các cộng đồng ở Sóc Trăng qua giao lưu và tiếp biến văn hoá.

3.2.2. Pha trộn văn hóa ẩm thực

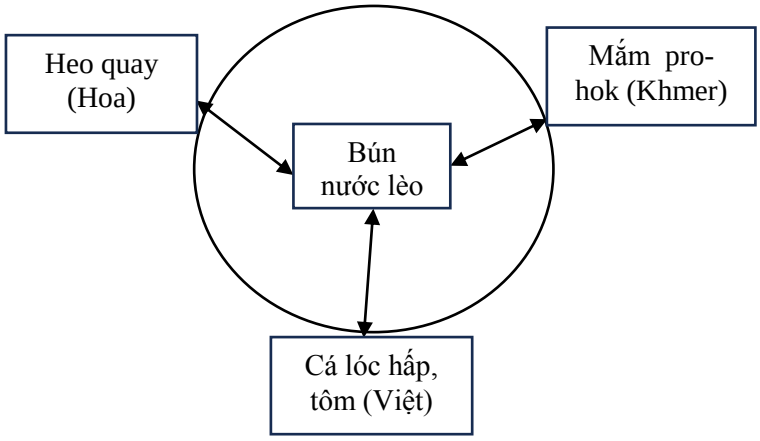
Pha trộn văn hóa là một trong những biểu hiện của tiếp biến văn hóa theo quan niệm lý thuyết của Thompson. David L.Sam và John J. Berry cũng khẳng định: "Tiếp biến văn hóa là quá trình biến đổi về mặt xã hội, tâm lý văn văn hóa bắt nguồn từ sự pha trộn giữa các nền văn hóa" [162, tr.473]. Khảo sát từ thực tiễn địa bàn nghiên cứu ở Sóc Trăng cho thấy, khuynh hướng này được cụ thể hóa bằng hai khía cạnh: kết hợp văn hóa ẩm thực và ảnh hưởng, vay mượn lẫn nhau trong quá trình tiếp xúc, giao lưu văn hóa.

3.2.2.1. Kết hợp văn hóa ẩm thực

Ở Sóc Trăng, sự kết hợp văn hóa Việt - Khmer, Việt - Hoa, Việt - Khmer - Hoa được biểu hiện hầu như trên mọi phương diện của văn hóa vật chất và tinh thần các cộng đồng người, từ ăn, mặc, ở đi lại đến lối sống, tôn giáo tín ngưỡng, kiến trúc… Về phương diện ẩm thực, chúng tôi nhận diện một số biểu hiện của kết hợp

văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư ở Sóc Trăng như sau:

Thứ nhất, hiện tượng một món ăn được tạo nên bởi sự kết hợp của các yếu tố văn hóa tộc người Việt với văn hóa Khmer, người Hoa (về nguyên liệu, kỹ thuật, phương pháp chế biến hoặc sử dụng gia vị). Điển hình cho xu hướng này là món bún nước lèo nổi tiếng ở Sóc Trăng. Bún nước lèo vốn là món ăn có nguồn gốc từ người Khmer với đặc trưng là nước lèo (nước dùng) được chế biến từ mắm pro-hok kết hợp với các gia vị được người Khmer ưa chuộng như củ sả, củ ngải bún… Qua bàn tay chế biến của người Việt, nước lèo được thêm tôm khô cho ngọt nước, thêm tôm tươi, cá lóc luộc chín tách thành từng mảng, ăn kèm bắp chuối và các loại rau thơm. Người Hoa làm cho món ăn này càng trở nên phong phú hơn khi thêm heo quay thái miếng vào tô bún. Bún nước lèo vì vậy được người dân Sóc Trăng ưu ái gọi là "món ăn đoàn kết dân tộc" Việt - Khmer - Hoa, tiêu biểu cho sự kết hợp trong ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở Sóc Trăng, góp phần tạo nên mối dây liên kết văn hóa bền chặt giữa các cộng đồng thông qua ẩm thực.



Sơ đồ 3.2. Sự kết hợp các yếu tố văn hóa ẩm thực tộc người trong món "bún nước lèo"

Nguồn: NCS

Nhìn vào sơ đồ trên có thể thấy, "bún nước lèo" là món ăn thể hiện sinh động sự kết hợp trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Bún nước lèo hội tụ đầy đủ yếu tố văn hóa tộc người ở Sóc Trăng, một sự pha trộn văn hóa ẩm thực rõ nét khi có sự tổng hợp các nguyên liệu đặc trưng từ khẩu vị truyền thống của các tộc người cộng cư: thói quen ăn mắm (người Khmer); ưa thích cá, tôm ruộng đồng (người

Việt, người Khmer); ưa ăn thịt heo quay (người Hoa). Món ăn này vì vậy tạo nên sự pha trộn, dung hợp về nhu cầu ẩm thực của các tộc người cùng sinh sống trên mảnh đất Sóc Trăng mà ở đó mỗi người đều tìm thấy nhu cầu, sở thích và món ăn truyền thống của dân tộc mình, phù hợp với tâm thức tiếp nhận của mỗi cộng đồng qua giao lưu và tiếp biến văn hóa [PL9, Ảnh 51]. Đây cũng chính là lý do khiến cho bún nước lèo trở thành món ăn mang tính "đa dân tộc", gắn liền với địa danh Sóc Trăng dù rằng bún nước lèo không chỉ có ở Sóc Trăng mà còn phổ biến ở các tỉnh thành ĐBSCL khác. "Bún nước lèo Sóc Trăng đã trở thành thương hiệu nổi tiếng trong vùng Nam Bộ hiện nay" [74, tr.272]. Sự tiếp nhận, pha trộn nguyên liệu, khẩu vị của món ăn này có thể xem là một biểu hiện của xu hướng "không tiếp nhận toàn bộ mà chỉ chọn lọc lấy những giá trị thích hợp cho tộc người mình" [152, tr.53], cho thấy sự lựa chọn mang tâm thức cộng đồng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người ở Sóc Trăng.

Một biểu hiện cụ thể khác của kết hợp văn hóa ẩm thực mà chúng tôi khảo sát được ở Sóc Trăng là hiện tượng các hàng quán kinh doanh ẩm thực bán nhiều món ăn cùng lúc hoặc bán món ăn theo ngày (chúng tôi tập trung khảo sát những hàng quán kinh doanh ẩm thực ở các chợ và khu vực quanh chợ để thấy được sự giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực từ trong cội nguồn "dân gian" của nó). Đây là hiện tượng khá phổ biến ở Sóc Trăng và các tỉnh ĐBSCL. "Ban đầu tui chỉ bán một hai món nhưng sau đó có người hỏi món này món kia nên tui làm thêm cho đa dạng để bán được nhiều hàng" (LK, bán hàng). "Ở vùng này có cả người Kinh, người Hoa, người Khmer sinh sống, nếu mình chỉ bán một đến hai món thì lượng khách sẽ không nhiều. Vì vậy, tui bán mỗi ngày một món, ai thích ăn gì thì kêu cho tiện" (TA, bán hàng). Khảo sát các quán ăn ở các khu chợ Đại Tâm, chợ Vĩnh Châu, chợ Bông Sen và chợ Trung tâm TP. Sóc Trăng, chúng tôi nhận thấy, mô hình chỉ bán chuyên một món khá ít, nếu có, thường tập trung vào một số một món ăn đặc trưng như bún nước lèo, cháo cá lóc, cháo lòng… còn lại đa số các hàng quán đều bán từ hai món trở lên, thậm chí có những hàng bán đến tám hoặc chín món [PL9, Ảnh 67,68]. Xét về mặt số lượng, rõ ràng đây là một sự kết hợp rõ nét trong văn hóa ẩm

thực cộng đồng. Theo ghi nhận của chúng tôi, những hàng này thường bán kết hợp các loại: Bún, phở, mì, hủ tiếu, bánh canh, cháo, cơm tấm, gỏi cuốn, nui… Chúng tôi tạm gọi là "tổ hợp" các món ăn.

Trong phạm vi luận án này, chúng tôi bước đầu nhận diện một số "tổ hợp" tiêu biểu, phổ biến gồm ba món ăn trở lên được người bán hàng lựa chọn để phục vụ thực khách ở Sóc Trăng như: Bún gỏi dà, gỏi cuốn, hủ tiếu; Mì, hủ tiếu, phở; Cơm sườn, hủ tiếu, bánh canh, bún cá; Bún bò Huế, bún riêu, hòanh thánh, cháo lòng; Bún riêu, bún cá, hủ tiếu bò kho, phở, bún tiêu vịt;… Ngoài ra, còn có các "tổ hợp con" như hủ tiếu thì có hủ tiếu xương, hủ tiếu mực, hủ tiếu thập cẩm, hủ tiếu bò kho, hủ tiếu bánh mì; phở bò, phở gà…; bún thì có bún riêu, bún cá, bún tiêu… Điểm chung của các tổ hợp trên là gần như luôn có sự kết hợp văn hóa ẩm thực có nguồn gốc tộc người khác nhau (Việt - Hoa; Việt - Khmer; hoặc Việt - Khmer - Hoa), chẳng hạn như tổ hợp Bún bò Huế (Việt), bún riêu (Việt), hoành thánh (Hoa), cháo lòng (Việt - Hoa)[42]. Điều này cũng góp phần phản ánh đặc điểm dân cư các tộc người sống xen kẽ nhau ở Sóc Trăng (như chúng tôi đã phân tích ở phần bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ở chương 2). Từ thực tiễn nhu cầu đa dạng vốn có của khách hàng, những người bán đã rất linh hoạt trong việc kinh doanh, từ đó tạo nên mô hình các quán ăn mang tính tổng hợp, kết hợp văn hóa ẩm thực tộc người, đáp ứng nhu cầu cũng như tạo điều kiện thuận lợi cho các cộng đồng cư dân trong thưởng thức ẩm thực phù hợp với khẩu vị của mình. Qua khảo sát điền dã của chúng tôi, ở Sóc Trăng gần như rất ít mô hình quán ăn, nhà hàng chỉ bán món ăn chuyên biệt của một tộc người hay vùng miền nào đó (chẳng hạn như những hàng, quán chuyên bán món thuần Hoa ở TP. Hồ Chí Minh hay Hà Nội) mà luôn có sự kết hợp văn hóa ẩm thực tộc người.

---

[42] Nhiều món ăn ở Sóc Trăng hiện nay không dễ để xác định nguồn gốc tộc người. Chẳng hạn, đối với món cơm sườn, bún cá, cháo lòng,… khi chúng tôi phỏng vấn, nhiều người Việt và người Hoa ở Sóc Trăng đều cho rằng đó là món ăn có nguồn gốc từ tộc người của mình. Đây cũng có thể xem là một biểu hiện của sự pha trộn trong quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng.

Trong bài *Vè bánh*, người dân ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng cũng đã đúc kết, kể tên rất nhiều loại bánh khác nhau (34 loại bánh):

Biết đi, biết bước
Đó là bánh ***chưng***
....
Giống nó hay mọc
Chỉ thiệt bánh ***gừng***
Lạt cột trên lưng
Đó là bánh ***tét***
...
Bỏ vô trong bị
Đó là bánh ***bao***

Vè bánh [29, tr.154]

Các loại bánh có mặt trong bài vè thể hiện rõ yếu tố đặc trưng văn hóa tộc người như: bánh chưng (Việt), bánh gừng (Khmer), bánh bao (Hoa)... Chúng được nhắc tên xen kẽ nhau, không phân biệt bánh của cộng đồng dân tộc nào, tạo nên sự pha trộn, dung hòa trong văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng.

Có thể nói, hiện tượng kết hợp văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư Khmer, Hoa là một trong những minh chứng cho sự tôn trọng văn hóa, chấp nhận sự khác biệt về văn hóa giữa nhóm đa số và thiểu số trong giao lưu và tiếp biến. Đây cũng chính là một cách ứng xử khôn ngoan trong điều kiện thực tiễn ở Sóc Trăng, góp phần tạo nên mối quan hệ bình đẳng giữa tộc người đa số và thiểu số trong cùng một không gian văn hóa. Đây không phải là một phép cộng đơn giản mà thực chất là một hình thức liên văn hóa. Sự kết hợp của các món ăn thức uống cũng chính là sự cộng hưởng của các lớp văn hóa, các yếu tố thuộc về các nền văn hóa khác nhau, tạo nên những yếu tố mới trong một cộng đồng văn hóa mới. Đó cũng chính là một trong những con đường hình thành nên các giá trị văn hóa, "tài sản" văn hóa chung của các tộc người trong quá trình cộng cư ở Sóc Trăng. Xu

hướng này cũng dẫn đến một đặc điểm quan trọng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng, đó là không chỉ đơn thuần tương tác hai chiều Việt - Khmer, Việt - Hoa mà chủ yếu là mối quan hệ tương tác đa chiều (Việt - Khmer - Hoa). Từ đó, tạo nên sự pha trộn về văn hóa ẩm thực trên cơ sở hòa hợp văn hóa dân tộc, tộc người.

Như vậy, kết hợp văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa một mặt tạo cơ sở cho sự phát triển của các nền văn hoá trong giao lưu và tiếp biến, "sự có mặt của yếu tố này làm cho yếu tố kia trở nên đẹp hơn hoặc có ý nghĩa hơn, thậm chí dường như cái nọ không thể tồn tại nếu thiếu cái kia" [201]; mặt khác, giúp các cộng đồng hướng đến tinh thần hòa hợp, khoan dung văn hoá, tôn trọng sự đa dạng văn hóa tộc người. Ở khuynh hướng này, một mặt, các cộng đồng vẫn duy trì giá trị bản sắc của mình, mặt khác, tiếp thu, tiếp nhận những giá trị văn hóa từ các cộng đồng khác để làm giàu thêm vốn văn hóa của tộc người mình. Kết hợp văn hóa đồng thời cũng giúp người Việt chủ động hơn trong việc giữ gìn và phát huy bản sắc văn hoá của mình trong mối quan hệ tương tác đa chiều giữa yếu tố nội sinh và yếu tố ngoại sinh. Xu hướng này tương đồng dạng thức "hòa nhập văn hóa" theo lý thuyết tiếp biến văn hóa của Berry. Theo ông, hiện tượng hòa nhập văn hóa xảy ra khi các cá nhân tiếp nhận, chấp nhận nền văn hóa chiếm ưu thế hoặc văn hóa chủ nhà nhưng vẫn duy trì văn hóa gốc của mình, từ đó có thể dẫn đến sự song tồn văn hóa. Thực tiễn giao lưu văn hóa ở Sóc Trăng cho thấy, sự kết hợp, hòa nhập văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa là kết quả của quá trình tiếp xúc lâu dài, "thẩm thấu" lẫn nhau khiến cho bản sắc ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng mang những màu sắc mới, vừa có những điểm tương đồng vừa có sự khác biệt so với ẩm thực người Việt ở miền Bắc và miền Trung vốn là nguồn cội của cư dân Việt ở vùng đất này.

Có thể xem khuynh hướng kết hợp văn hóa ẩm thực vừa là một hiện tượng thích nghi, "lựa chọn duy lý" trong môi trường đa văn hóa, vừa là một giải pháp hữu hiệu nhằm tránh nguy cơ mâu thuẫn, xung đột giữa các tộc người khi tiếp xúc, giao lưu và tiếp biến văn hóa.

3.2.2.2. Ảnh hưởng, vay mượn lẫn nhau trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực

Khía cạnh phổ biến thứ hai trong khuynh hướng "pha trộn văn hóa" là sự vay mượn, ảnh hưởng lẫn nhau giữa người Việt với các cộng đồng người trong ăn uống, tạo nên sự giao thoa về khẩu vị cũng như các phương diện liên quan đến văn hóa ẩm thực như: tên gọi món ăn, dụng cụ, phương pháp, kỹ thuật chế biến món ăn.

Sự vay mượn, ảnh hưởng lẫn nhau giữa người Việt với các tộc người ở Sóc Trăng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực trước hết thể hiện qua ngôn ngữ, tên gọi các món ăn, thức uống. Hiện nay ở Sóc Trăng, ngoài tiếng Việt là ngôn ngữ sử dụng chung, tồn tại nhiều tên món ăn, vật dụng, nguyên liệu có nguồn gốc từ ngôn ngữ của người Khmer và người Hoa đã được Việt hóa. Có thể kể đến tên các món ăn, nguyên liệu bắt nguồn từ tiếng Khmer như: bò hóc (pro-hok), thốt nốt (th'nốt), sầu riêng (thu-rên), măng cụt (monk-khúth), bún nước lèo (num banh-chốc tức som-lo), chùm ruột (kon-tuốt), rau om (M'om), Cà ràng (Chonk-kran), Cà om (K'om)... Ngoài ra còn có các từ ngữ chỉ tên các loài cá như: cá chốt (trey kanchos), cá thát lát (trey slat), cá lóc (trey rot), cá lăng (trey chhlan thmor),…, tên các giống lúa: nàng đen (Neang-khmau), nàng lép (Neang-leab), nàng quớt (Neang-vớt), nàng cho (Neang-cho)… Những tên gọi này đã đi vào đời sống cư dân Sóc Trăng nói riêng và ĐBSCL nói chung như một sự hỗn dung văn hóa của quá trình cộng cư. "Là tộc người đến trước, những kinh nghiệm ứng phó với tự nhiên của người Khmer đã được người Việt tiếp thu và cải biến cho phù hợp với cuộc sống của mình. Nhiều yếu tố văn hóa của người Khmer trong đó có ngôn ngữ được người Việt tiếp nhận một cách tự nhiên trong quá trình cộng cư" [7, tr.176].

Đối với tiếng Hoa, ở Sóc Trăng, chúng tôi chưa có điều kiện thống kê cụ thể về số lượng nhưng có thể thấy, tên các món ăn có nguồn gốc từ tiếng Hoa được Việt hóa và sử dụng khá phổ biến. Tiêu biểu có các món như: xá bấu (củ cải muối), xíu mại, hủ tiếu (hủ tíu), phá lấu, hoành thánh, há cảo, sủi cảo, lạp xưởng, xá xíu, lẩu, bò bía, xì yếu (xì dầu), tàu hũ, tàu hũ ky, thèo lèo, xí quách, kim tiền kê, bánh pía, cón sại, sỉ sại, phá lấu... Những tên gọi này hiện nay trở thành tên gọi chung trong

cả cộng đồng người Việt và người Khmer, thành tài sản chung của các tộc người, trong đó, tên của nhiều món ăn được đưa vào *Từ điển Tiếng Việt* như *hủ tiếu* [111, tr.451], *lạp xưởng* [111, tr.526], *xá xíu* [111, tr.1100], *xíu mại* [111, tr.1112],…

Hiện tượng đa ngữ trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực đã được người dân ĐBSCL và Sóc Trăng đúc kết trong câu nói: "Sáng say, chiều xỉn, tối xà quậng". Người Việt bảo "say", người Hoa gọi "xỉn" và người Khmer thì nói "xà quậng" (sro-quâng) - cùng để chỉ trạng thái say rượu. "Ssro-quâng" trong tiếng Khmer nghĩa là "say" và phải đọc đúng giọng Sóc Trăng là "xà-quậng" (chữ Khmer là "sro-quâng"), nếu đọc theo giọng Trà Vinh như một số tài liệu phiên âm hiện nay, dễ bị ngộ nhận là đi đứng xà quầng, xà quầng" (Trích BBPV MS1, tr.211). Sự dung hợp, đoàn kết nghĩa tình của ba dân tộc thông qua phương diện ẩm thực được thể hiện khéo léo trong cùng một câu nói quen thuộc của cư dân nơi đây. Người dân Sóc Trăng vì vậy luôn ý thức họ là một cộng đồng đa dân tộc, là nơi tiếp nhận các giá trị văn hóa tộc người khác nhau:

Sóc Trăng hai tiếng mỹ miều
Nửa Miên, nửa Việt, nửa Tiều, nửa Tây

[119, tr.18].

"Miên", "Việt", "Tiều" mà hai câu thơ nhắc đến ở trên chính là sự giao lưu, đan cài giữa văn hóa Việt, Khmer, Hoa ở các cộng đồng dân tộc Sóc Trăng.

Về dụng cụ nấu nướng, hiện tượng vay mượn dễ thấy nhất trong giao lưu văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng là các sản phẩm từ gốm của người Khmer như cà ràng (bếp lò nấu củi), cà om (nồi), khuôn bánh khọt. Đây vốn là những dụng cụ nấu nướng gắn liền với đời sống sinh hoạt của cộng đồng người Khmer qua nhiều thế hệ. Trong quá trình cộng cư, người Việt ở Sóc Trăng đã ảnh hưởng, vay mượn, biến những dụng cụ này trở thành vật dụng chung của các cộng đồng người. Khảo sát các khu chợ ở Sóc Trăng, chúng tôi thấy đều có bày bán cà ràng, cà om, lò than… Nhiều hộ gia đình người Việt ở Sóc Trăng hiện nay sử dụng cà ràng song song với bếp gas. Những vật dụng này ngày nay vẫn đóng vai trò quan trọng trong đời sống

văn hóa vật chất và tinh thần của người Khmer, người Việt[43], dù chúng không được sử dụng phổ biến như trước đây nữa. "Cho đến nay, cà ràng vẫn được các cộng đồng dân cư đa tộc người ở Nam Bộ sử dụng làm bếp lò với hình dáng không khác mấy so với cà ràng được tìm thấy trong các di tích khảo cổ cách ngày nay hai ngàn năm" [98, tr.87]. Ngoài ra, ở Sóc Trăng còn có một dụng cụ nấu đặc trưng là cái cù lao dùng để nấu món lẩu cù lao. Vật dụng này vốn có nguồn gốc từ người Hoa, hiện rất phổ biến, có mặt gần như trong mọi gia đình Việt ở Sóc Trăng, được sử dụng chủ yếu vào các dịp lễ tết, cưới hỏi, giỗ chạp hoặc sum họp gia đình.

Như vậy, có thể nói, sự vay mượn, ảnh hưởng văn hóa ẩm thực là một biểu hiện của sự pha trộn, tương hỗ lẫn nhau giữa văn hóa Việt với các nền văn hóa khác. "Tiếp xúc có thể đem lại những hệ quả rõ rệt, như việc một nền văn hóa này vay mượn một số nét từ một nền văn hóa khác, hoặc là sự dung hợp tương đối của các nền văn hóa riêng rẽ" [90, tr.890]. Sự vay mượn cũng khiến cho quá trình hòa nhập văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa trở nên sâu rộng hơn. Và, trong nhiều trường hợp, khó có thể xác định yếu tố "nội sinh" và "ngoại sinh" trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng. "Óc thực tế giúp người Miệt Vườn giải quyết được một số vấn đề gay go như… dung hòa những thành kiến hoặc nét dị biệt về dân tộc giữa người Việt, người Miên, người Tàu: Cái gì thích hợp thì cứ áp dụng (nấu cà ri Ấn Độ để cúng ông bà, ăn với bánh mì Tây)…" [88, tr.417]. Kết quả, tạo nên sự dung hòa, thẩm thấu sâu sắc lẫn nhau giữa các cộng đồng Việt - Khmer, Việt - Hoa, Việt - Khmer - Hoa trong văn hóa ẩm thực. Với không gian địa lý xác định, trên cơ sở nền tảng điều kiện tự nhiên, kinh tế, lịch sử, xã hội, những giá trị văn hóa tộc người được hình thành, tương tác và liên kết với nhau tạo nên đặc trưng văn hóa, trong đó có văn hóa ẩm thực, góp phần khẳng định bản sắc văn hóa vùng đất này. Sự ảnh hưởng, tương tác lẫn nhau giữa văn hóa ẩm thực của người Việt với các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng một mặt tạo nên những đặc trưng chung về khẩu vị, phương pháp chế biến cũng như những giao tiếp ứng xử trong ăn uống, mặt khác, góp phần tạo nên bức tranh văn hóa ẩm

[43] Theo khảo sát của chúng tôi ở Sóc Trăng, những gia đình người Hoa ít sử dụng cà ràng hơn người Việt và người Khmer.

thực mang dấu ấn đặc trưng của mỗi cộng đồng ở không gian vùng văn hóa này. Cái riêng và cái chung này là kết quả của sự tích luỹ những kinh nghiệm của con người trong quá trình ứng xử với môi trường tự nhiên và môi trường xã hội ở Sóc Trăng.

Trong quá trình điền dã thực địa ở các địa bàn nghiên cứu, chúng tôi nhận thấy, ngoài sự vay mượn, ảnh hưởng lẫn nhau trong thực hành văn hóa ẩm thực hằng ngày, các thức cúng và ẩm thực đặc trưng trong các dịp lễ tết ở Sóc Trăng cũng thể hiện sự hòa quyện, pha trộn rõ nét giữa các yếu tố văn hóa ẩm thực tộc người Việt - Khmer - Hoa qua quá trình cộng cư trong suốt chiều dài lịch sử. Chúng tôi tổng hợp thành bảng sau:

Bảng 3.3. Thức cúng và ẩm thực đặc trưng của các tộc người ở Sóc Trăng

Các dịp lễ tết[44]	**Tộc người**			**Thức cúng và ẩm thực đặc trưng**
	Việt	**Khmer**	**Hoa**	
Nguyên đán	x		x	Thịt heo kho trứng vịt, bánh tét, củ kiệu+tôm khô…
Vía Ngọc Hoàng			x	Trái cây các loại…
Vía Thần Tài	x		x	Tam sên (thịt ba rọi heo luộc, tôm luộc, trứng luộc)
Nguyên tiêu			x	Trái cây, chè trôi nước
Thanh minh	x		x	Heo quay, bánh hỏi, bánh ngọt, bánh quai vạc…
Đoan ngọ	x		x	Bánh xèo
Rằm Tháng Bảy	x		x	Mía, cóc, ổi, khoai lang…
Trung thu	x		x	Bánh in trăng, bánh pía, bánh trung thu, nước dừa, trái cây…
Đông chí			x	Chè trôi nước, trái cây, bánh kẹo
Tết ông Táo	x		x	Heo quay, trái cây
Cúng mời ông bà ăn Tết (30 Tháng Chạp)	x		x	Trái cây, mâm cơm canh khổ qua dồn thịt, thịt kho hột vịt…
Cúng tiễn ông bà	x		x	Trái cây, mâm cơm tuỳ vào điều

[44] Các dịp lễ tết được sắp xếp theo trình tự thời gian trong năm (theo âm lịch).

(Mồng 3 hoặc 4 Tết)				kiện mỗi gia đình
Chôl Chnăm Thmây		x		Bánh tét, bánh dừa (gói bằng lá dừa, nhân chuối xiêm), bánh gừng, bánh ghế…, trái cây…
Sene Đôn ta		x		Mâm cơm cúng tuỳ vào điều kiện mỗi gia đình; trái cây, bánh tét, bánh dừa…
Ok-om-bok		x		Cốm dẹp, khoai các loại, dừa, bánh in, trái cây

Nguồn: NCS tổng hợp từ tư liệu điền dã, phỏng vấn

Bảng tổng hợp về thức cúng và ẩm thực đặc trưng trong các dịp lễ tết ở Sóc Trăng cho thấy, sự ảnh hưởng vay mượn lẫn nhau giữa người Việt với các tộc người cộng cư trong thực hành ẩm thực là một minh chứng sống động trong giao lưu và tiếp biến. Đặc biệt giữa người Việt và người Hoa, cùng chung rất nhiều ngày lễ tết, phong tục tập quán như Tết Nguyên đán, Thanh minh, Đoan Ngọ, Trung thu, Tết ông Táo… Đối với người Khmer, dù vẫn giữ các dịp lễ tết đặc trưng như Chôl Chnăm Thmây, Sene Đôn ta hay Ok-om-bok, hiện nay nhiều gia đình cũng cúng vào dịp Tết Nguyên đán, Thanh minh… do ảnh hưởng người Việt, người Hoa trong quá trình cộng cư. Theo điền dã, phỏng vấn của chúng tôi, ở các gia đình lai Việt - Khmer - Hoa, gần như tất cả các ngày lễ trong bảng này đều được họ tổ chức cúng, số lượng các dịp cúng vì vậy cũng "cộng hưởng" giữa các tộc người. Các thức cúng và ẩm thực đặc trưng cũng rất linh hoạt, tuỳ vào mỗi gia đình nhưng nhìn chung đều đề cao sản vật của nền nông nghiệp và những món ăn quen thuộc thuở "hàn vi" nơi vùng đất mới. Sự pha trộn văn hóa ẩm thực vì vậy làm cho yếu tố đa văn hóa trở nên sâu sắc hơn, trở thành một trong những đặc trưng văn hóa các tộc người ở Sóc Trăng qua giao lưu và tiếp biến.

Có thể thấy, pha trộn văn hóa ẩm thực không phải là phép cộng đơn giản giữa văn hóa ẩm thực các tộc người mà là một dạng "hội tụ" các giá trị văn hóa. Sự hội tụ này, một mặt làm phong phú thêm bản sắc văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng, mặt khác, các làm sắc thái văn hóa ẩm thực mỗi tộc người dường như

"nhạt" hơn trong bức tranh chung, tạo nên những màu sắc pha trộn mới. "Từ những cuộc trao đổi cho dù mang tính hữu nghị hay xung đột, những lương thực thực phẩm, kỹ thuật nấu nướng, cách thức ăn uống được truyền bá. Những yếu tố bản địa và ngoại sinh thường đan chéo nhau phức tạp" [148, tr.397]. Sự pha trộn làm cho các sắc thái văn hóa ẩm thực của người Việt ở tỉnh Sóc Trăng vì vậy trộn lẫn vào sắc thái văn hóa ẩm thực Khmer, Hoa rõ rệt hơn các tỉnh thành khác ở ĐBSCL.

Nói tóm lại, kết hợp, vay mượn là những khía cạnh khác nhau của khuynh hướng pha trộn văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng. Trong khuynh hướng này, người Việt vừa nỗ lực bảo tồn văn hóa truyền thống của mình, vừa chấp nhận, thích nghi với các chuẩn mực văn hóa của nền văn hóa bên ngoài. Muốn như vậy, nền văn hóa tiếp nhận phải có vốn văn hóa, sức mạnh nội tại, đồng thời phải có khả năng chuyển hóa những yếu tố văn hóa mới từ bên ngoài du nhập vào để tăng cường sức mạnh cho vốn văn hóa nội tại của mình. "Để làm được điều ấy, nền văn hóa tiếp nhận cần nhận thức được những điều bất cập,… cần phải điều chỉnh, bổ sung trong văn hóa của mình, và nhận thức được những yếu tố văn hóa mới đáp ứng tốt nhất các nhu cầu, lợi ích sinh tồn và phát triển của mình" [51, tr.16]. Thực tế giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng cho thấy, khuynh hướng này là biểu hiện của sự tương tác tích cực lẫn nhau giữa các cộng đồng đa số và thiểu số, hướng đến sự hòa nhập về văn hóa ẩm thực cũng như kiến tạo nên bản sắc đa văn hóa tộc người ở Sóc Trăng.

3.2.3. Biến đổi văn hóa ẩm thực

Cho đến nay, các định nghĩa, quan điểm tiếp cận về tiếp biến văn hóa dù ít nhiều có sự khác nhau nhưng đều cơ bản gặp nhau ở một điểm: tiếp biến văn hóa sẽ dẫn đến kết quả cuối cùng là biến đổi về văn hóa. "Không có nhóm văn hóa nào không thay đổi sau khi tiếp xúc văn hóa; tiếp biến văn hóa là tương tác hai chiều, dẫn đến hành động và phản ứng với tình huống tiếp xúc" [162, tr.475]. Biến đổi văn hóa có thể đến từ nhiều nguyên nhân khác nhau và gần như có thể xảy ra đối với bất kỳ cộng đồng nào với tính chất, mức độ khác nhau. "Một trong những nguyên nhân

của sự biến đổi văn hóa là do sự giao lưu, tiếp xúc với các nền văn hóa khác" [32, tr.212]. Trong phạm vi luận án này, chúng tôi xem xét các khía cạnh khác nhau trong biến đổi văn hóa ẩm thực của người Việt dưới ảnh hưởng của quá trình giao lưu và tiếp biến giữa người Việt với các cộng đồng người cộng cư ở Sóc Trăng.

Bàn về giao lưu và tiếp biến văn hóa, nhà nghiên cứu Trần Quốc Vượng cho rằng có sự khác nhau trong mức độ tiếp nhận khi các cộng đồng người giao lưu với nhau. "Thứ nhất là không tiếp nhận toàn bộ mà chỉ chọn lọc lấy những giá trị thích hợp cho tộc người mình; Thứ hai là tiếp nhận cả hệ thống nhưng đã có sự sắp xếp lại theo quan niệm giá trị của tộc người chủ thể; Thứ ba là mô phỏng và biến thể một số thành tựu của văn hóa tộc người khác bởi tộc người chủ thể [152, tr.53]. Có thể thấy, các mức độ tiếp nhận, ảnh hưởng lẫn nhau theo quan điểm trên chính là những biểu hiện của sự biến đổi văn hóa qua giao lưu và tiếp biến. Trong khuôn khổ luận án này, chúng tôi cho rằng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng chủ yếu được thể hiện ở mức độ thứ ba, tức là biến đổi, cải biến một số yếu tố văn hóa ẩm thực tộc người khác để làm giàu cho vốn văn hóa của mình. Trong luận án này, chúng tôi nhận diện các khía cạnh cơ bản: biến đổi về nguyên liệu, gia vị và thói quen ăn uống; biến đổi về phương pháp chế biến, phong tục tập quán trong ăn uống. Thực tế, sự phân chia này chỉ mang tính chất tương đối, bởi trong quá trình giao lưu và tiếp biến, các giá trị văn hóa ẩm thực tộc người luôn đan cài, vay mượn ảnh hưởng lẫn nhau, các biểu hiện của sự biến đổi văn hóa ẩm thực của người Việt vì vậy cũng không thật sự rạch ròi.

3.2.3.1. Biến đổi về nguyên liệu, gia vị

Biến đổi về nguyên liệu trong các món ăn là một trong những kết quả rõ nét của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Không phải ngẫu nhiên mà nhiều món ăn ở ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng được chế biến từ nhiều nguyên liệu khác nhau như: canh chua, lẩu, bún riêu, hủ tiếu… Thực chất đây là một biểu hiện của sự biến đổi văn hóa ẩm thực qua giao lưu và tiếp biến.

Canh chua ở nước ta vùng miền nào cũng có, tuy nhiên, giữa các vùng miền,

địa phương ít nhiều có sự khác biệt. Canh chua của người Việt ở miền Bắc đặc trưng với vị chua thanh của sấu, me, khế, dọc, mẻ, giấm bỗng…, nguyên liệu chính là cá, tôm tép, sườn heo…; canh chua ở vùng duyên hải miền Trung thì đặc trưng với các nguyên liệu từ hải sản (cá, tôm, mực…), các thức làm chua phổ biến là khế, cà chua, cải chua,… Ở Sóc Trăng, với điều kiện nắng nóng gần như quanh năm, canh chua là loại canh được người dân đặc biệt ưa thích ở cả cộng đồng người Việt, Hoa, Khmer. Canh chua của người Khmer (Som-lo M'chu) được chế biến chủ yếu từ các loại cá đồng (cá lóc, cá trê…) với các loại rau như bạc hà, giá, khóm (dứa), bông súng… với thức tạo chua chủ yếu là trái me sống hoặc me chín, trái bần. Trong quá trình chung sống, người Việt tiếp thu và cải biến món ăn này, thêm vào nhiều nguyên liệu khác như: đậu bắp, ngò gai, rau ngổ, rau muống, bông so đũa, bông điên điển, cù nèo, măng chua, bắp chuối, cà chua, rau nhút, rau ôm,… Các vị tạo chua cũng rất linh hoạt, từ các loại trái cây như trái khế, trái me, trái bần, trái xoài, chanh dây, đến các loại lá từ thiên nhiên như lá giang, lá me,…Vì vậy, có thể nói đây là một trong những món ăn có nhiều "phiên bản" biến tấu về nguyên liệu nhất ở Sóc Trăng, cũng là món ăn thể hiện rõ các khuynh hướng giao lưu tiếp biến văn hoá ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư.

Bún riêu ở Sóc Trăng cũng là món ăn được "biến tấu" theo cách như vậy. Món ăn này có nguồn gốc từ người Việt ở miền Bắc với nguyên liệu và gia vị truyền thống đơn giản là bún sợi nhỏ, cua (đồng), cà chua, giấm bỗng, mắm tôm, hành phi, hành lá. Vào đến Sóc Trăng, bún riêu trở nên rất "hảo sảng" với nhiều nguyên liệu được bổ sung như: ốc, huyết heo, đậu hũ chiên, da heo, chả lụa, chả cua, tôm, mực. Sự "hào sảng" này trước hết bắt nguồn từ điều kiện thiên nhiên phong phú, mặt khác do quá trình cộng cư giữa các tộc người, món ăn dần được thay đổi, biến tấu. Bún riêu Hà Nội có màu vàng được làm từ gạch cua, trong khi đó, bún riêu Sóc Trăng lại thêm bột điều, tạo màu đỏ bắt mắt cho tô bún. Nước dùng của bún riêu Hà Nội cũng chua hơn, thanh hơn khi có sự tham gia của giấm bỗng. Những gia vị này cũng được gia giảm trong tô bún riêu Sóc Trăng, vị chua của giấm bỗng được thay bằng me và độ chua cũng không còn chiếm ưu thế nữa.

Bánh tét cũng là một ví dụ tiêu biểu cho sự cải biến về nguyên liệu và gia vị, tạo nên món ăn có nhiều "phiên bản" ở Sóc Trăng. Ngoài món bánh tét truyền thống của người Việt được làm từ gạo nếp, nhân đậu xanh và thịt heo, người dân nơi đây còn sáng tạo ra rất nhiều loại bánh tét với các nguyên liệu và hương vị khác nhau: bánh tét gấc, bánh tét cốm, bánh tét nhân chuối, bánh tét nhân đậu (đậu đen, đậu xanh), bánh tét lá cẩm… Nhiều người Việt khi gói bánh tét còn cho thêm nhân trứng muối (yếu tố văn hóa Hoa); bánh tét cốm dẹp (yếu tố văn hóa Khmer)… làm cho bức tranh văn hóa ẩm thực đa tộc người ở Sóc Trăng càng trở nên đa dạng, phong phú hơn. Ngoài ra, món chả giò (người miền Bắc gọi là nem rán, miền Trung gọi là ram, chả ram) cũng được người Việt ở Sóc Trăng biến tấu theo các cách khác nhau. Vỏ bánh có thể là bánh tráng gạo, bánh tráng rế, bánh tráng bò bía, bò bía đậu xanh… Nhân bánh cũng linh hoạt như chả giò tôm thịt, chả giò hải sản, chả giò vịt, chả giò chay,… Món xôi ăn vào bữa sáng của người Việt ở miền Bắc khi di chuyển vào ĐBSCL và Sóc Trăng đã được cải biến, tạo nên một món ăn mang tính tổng hợp và sáng tạo: xôi mặn (bao gồm xôi trắng, lạp xưởng, chà bông, trứng tráng mỏng cắt sợi nhỏ, thịt gà xé nhỏ, trứng cút,…). Có thể nói, các món ăn của cư dân Sóc Trăng thường được điều chỉnh, cải biến và cho thêm nhiều nguyên liệu khiến cho khẩu vị, thói quen tập quán ăn uống của người Việt dần đan cài, thẩm thấu vào các tộc người khác trên hành trình giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực.

Về gia vị, người Việt ở miền Bắc thường gắn món ăn cho một công thức cố định với những gia vị gần như mang tính bắt buộc như: *Con gà tục tác lá chanh/Con lợn ủn ỉn mua hành cho tôi/ Con chó khóc đứng khóc ngồi/ Mẹ ơi mẹ hỡi mua tôi đồng riềng/ Con trâu ngó ngó ngiêng nghiêng/ Mình đã có riềng để tỏi cho tôi*. Trong khi đó, các gia vị được "định vị" này không có nhiều ý nghĩa đối với các cộng đồng người ở Sóc Trăng. Món gà không nhất thiết ăn cùng lá chanh mà có thể ăn kèm rau răm, hành (gà hấp hành), bắp cải; món thịt lợn (heo) sẽ vẫn ngon khi không ăn cùng hành mà cùng các gia vị khác… Vì vậy, gần như khó có thể đúc kết một công thức chung, một loại gia vị cố định nào đó cho một món ăn của các cộng đồng người nói chung và người Việt ở Sóc Trăng nói riêng.

3.2.3.2. Biến đổi về phương pháp, kỹ thuật chế biến

Dưới ảnh hưởng của quá trình giao lưu và tiếp biến, hiện nay ở Sóc Trăng, gần như rất ít món ăn thức uống của người Việt còn giữ nguyên gốc cách chế biến và kỹ thuật nấu nướng.

Điển hình cho khía cạnh biến đổi về phương pháp, kỹ thuật chế biến là món lẩu mắm. Lẩu là phương pháp chế biến có nguồn gốc từ người Hoa, kết hợp với "mắm" của người Việt, người Khmer, thêm vào nhiều loại rau và các nguyên liệu khác nhau, tạo nên "lẩu mắm", món ăn phản ánh "lăng kính", sở thích của cộng đồng người Việt nơi vùng đất mới, tạo nên một bức tranh tổng hòa các mối quan hệ tộc người Việt - Khmer - Hoa qua giao lưu văn hóa [PL9, Ảnh 54]. Đây là một hình thức mắm kho được cải biến, tạo thành một món ăn mới, mang đầy đủ hương vị của các tộc người. Gần như các nguyên liệu phổ biến của vùng Sóc Trăng đều được "hòa ca" trong nồi lẩu mắm, từ các loại thuỷ hải sản, thịt, cá, tôm, mực, …; đến các loại rau, củ, các loại bông như cà tím, khổ qua, nấm, đậu bắp, đậu rồng, kèo nèo, bông súng, bông bí, rau đắng,… hoặc gần như bất cứ loại rau nào để làm mới khẩu vị của mình. Một nồi lẩu mắm thường có đủ vị chua, cay, mặn, ngọt, đắng; đủ sắc xanh, tím, hồng, vàng, trắng… Vì vậy, đây là món ăn mang tính chất "mở", đánh thức mọi giác quan của người thưởng thức, mang đầy đủ tính chất văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng: hào sảng, thích phiêu lưu với hương vị mới và là bản nhạc dung hòa mọi cung bậc cảm xúc của người chế biến cũng như người thưởng thức. Lẩu mắm vì vậy được xem là một trong những món ăn tiêu biểu cho xu hướng vừa dung hòa, tổng hợp vừa cải biến, phát triển cái mới trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng.

Một ví dụ biến đổi, sáng tạo cả về dụng cụ nấu, phương pháp chế biến kết hợp với tên gọi món ăn là món "lẩu cù lao". Hiện có các cách hiểu khác nhau về món ăn này. Có người giải thích "lẩu" và "cù lao" thực chất là một. Có người cho rằng cù lao là một loại "lẩu" (lẩu cù lao), bên cạnh các món lẩu phổ biến khác ở Sóc Trăng. Cũng có người cho rằng đây là hai món khác nhau cả về dụng cụ lẫn nguyên

liệu và hương vị[45]. Về dụng cụ, "lẩu" có thể nấu bằng các loại nồi thông thường còn "cù lao" thì nấu bằng nồi cù lao, một loại nồi có hình tròn, hai bên có quai, ở giữa là một ống nhôm rỗng được thiết kế nhô lên nhằm để đựng than, làm nóng phần nước trong nồi, thay cho bếp gas hay bếp cồn dưới đáy nồi như món lẩu. Hình ảnh ống nhôm ở giữa nồi lẩu làm liên tưởng đến những vùng cù lao nổi lên giữa sông, bao quanh là nước - đặc trưng cho văn hóa sông nước ở Sóc Trăng nói riêng và ĐBSCL nói chung [PL9, Ảnh 33,34]. Một nồi cù lao thường có khoảng từ mười loại nguyên liệu trở lên, bao gồm nguyên liệu từ động vật và thực vật, các loại củ được cắt tỉa đẹp mắt như, củ cải đỏ, củ cải trắng, củ sắn, nấm rơm... Điểm khác biệt của món "cù lao" so với lẩu là không có thành phần nào được xem là "chính", thành phần nào là "phụ", tất cả hòa quyện với nhau tạo nên một "bức tranh" nhiều màu sắc và hương vị khác nhau. "Lẩu và cù lao khác nhau ở chỗ, lẩu thường có nhiều loại như lẩu chua hoặc lẩu ngọt. Lẩu chua thường được nêm bằng mẻ, chanh như lẩu cá đuối nấu mẻ, lẩu cá bớp nấu mẻ, lẩu đầu cá hồi chua cay, lẩu ếch nấu lá giang,… Còn cù lao thì giống món canh nhưng nhiều nguyên liệu hơn" (Trích BBPV MS7, tr.223). Cù lao vì vậy hiện nay được nhiều người dân Sóc Trăng ưa chuộng bởi sự "hòa đồng" của nó, thường có mặt trong các đám tiệc của cư dân nơi đây. Món ăn này cũng được xem là một ví dụ điển hình về tính đa dạng và đa tuyến nhưng thống nhất trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Xét từ quan điểm tiếp cận tương đối luận văn hoá, món ăn này có thể xem là một minh chứng cho sự bình đẳng, tôn trọng lẫn nhau giữa các tộc người trong giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực.

Ngoài ra, ở Sóc Trăng, chúng ta cũng có thể bắt gặp nhiều "phiên bản" hủ tiếu trong đó có sự kết hợp cả sự cải biến về nguyên liệu, gia vị và phương pháp chế biến như hủ tiếu hoành thánh, hủ tiếu hải sản, hủ tiếu bò viên, hủ tiếu mực, hủ tiếu bò kho, hủ tiếu phá lấu, hủ tiếu cá,… Hủ tiếu (hủ tíu) vốn là món ăn có nguồn gốc từ người Hoa được du nhập vào Việt Nam, phổ biến ở vùng Nam Bộ[46]. Theo Vương

[45] Trích tư liệu điền dã của NCS

[46] Nhiều tài liệu mà chúng tôi tham khảo được đều cho rằng hủ tiếu là món ăn có nguồn gốc từ người Tiều (Triều Châu) (粿條–hủ tiếu hay hủ tíu).

Hồng Sển, "hủ tíu" là "của chú Ba Tàu (củi tíu)… là bánh bột cọng nhỏ, nấu theo điệu Tiều" [117, tr.259]. Qua nhiều thế kỷ, hủ tiếu trở thành món ăn chiếm một vị trí quan trọng trong bản đồ văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng nói riêng và ĐBSCL nói chung. Hủ tiếu ban đầu có nguyên liệu chính là thịt heo, qua quá trình cộng cư với người Việt, món ăn này được biến tấu rất linh hoạt với các nguyên liệu khác như thịt gà, thịt vịt cùng khoai môn, cà rốt,… Đây là một cách thức cải biến rất linh hoạt của người Việt nói riêng, cư dân các tộc người nói chung trong ăn uống. "Hiện nay người Kinh nấu món bún nước lèo cũng tương tự như người Khmer, thế nhưng họ thường chế biến thêm thịt heo quay để tăng thêm sự bắt mắt cho tô bún thay vì chỉ dùng thịt cá đồng đơn giản như người Khmer. Ngoài ra, còn có món cari thì họ nấu với nhiều thành phần thịt như thịt lợn, thịt gà và có thể dùng bánh phở thay cho bún như người Khmer" (Trích BBPV MS27, tr.252). "Muốn ăn bún nước lèo đúng vị Khmer thì phải đến chùa Bốn Mặt ở Sóc Trăng, còn các hàng quán bán bún nước lèo hiện nay đều đã được chế biến có sự giao thoa về văn hóa ẩm thực" (Trích BBPV MS1, tr.209). "Cùng là trứng vịt nhưng người Hoa có trứng bắc thảo, người Việt có trứng vịt lộn" (Trích BBPV MS31, tr.279). Bằng cách này hay cách khác, ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng luôn được biến tấu, cải biến, sáng tạo, khúc xạ qua lăng kính văn hóa cộng đồng để phù hợp với khẩu vị của mình cũng như mang đến những hương vị mới mẻ, dung hòa các giá trị tộc người Việt - Khmer - Hoa trong bản đồ văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng, phản ánh nhu cầu giao lưu văn hoá cũng như sự lựa chọn có chủ đích của các tộc người trong quá trình cộng cư.

3.2.3.3. Biến đổi về thói quen ăn uống, quan niệm ứng xử trong ăn uống

Người Việt ở ĐBSCL nói chung và Sóc Trăng nói riêng có nguồn gốc chủ yếu từ miền Bắc, miền Trung (vùng Ngũ Quảng). Khi di cư đến vùng đất mới, họ luôn ý thức phải biến đổi linh hoạt để thích nghi với môi trường mới, trong đó có các phong tục tập quán liên quan đến văn hóa ẩm thực. Các dạng thức văn hóa từ Đàng Ngoài tiếp tục được cấy trồng ở mảnh đất phương Nam nhưng được cải biên phù hợp để thích nghi với vùng đất mới. Vốn liếng văn hóa vì vậy vừa có những điểm giống so với người Việt ở Bắc, Trung Bộ, vừa có những điểm đặc trưng riêng

biệt. Chẳng hạn, để thích nghi với vùng đất mới, người Việt thích ăn mắm, quen với thuỷ sản hơn là hải sản như cư dân ở vùng duyên hải miền Trung, thích ăn cá sông hơn cá biển, thích ăn thịt vịt hơn thịt gà. Cơm vẫn là thành phần chính, là yếu tố trung tâm trong bữa ăn gắn với sinh kế nghề trồng lúa của cư dân Việt, tuy nhiên, các biến thể của lúa gạo đã trở nên đa dạng hơn. Cháo, bánh canh, bún, các loại bánh không chỉ là thức quà ăn chơi mà còn được đưa vào các bữa ăn chính. Cá, tôm, rau cũng chiếm tỉ lệ nhiều hơn - phản ánh sự dịch chuyển của mô hình ẩm thực gắn liền với sinh kế cũng như môi trường sinh thái nhân văn của người Việt ở Sóc Trăng. Nước mắm vẫn giữ vai trò quan trọng trong mâm cơm người Việt như một thành phần thiết yếu để điều hòa các "mối quan hệ" trong cấu trúc bữa ăn mang tính tương tác cao của người Việt, tuy nhiên, sự tương tác này cũng dần trở nên đa chiều hơn. Trong bữa ăn gia đình, có thể không chỉ có nước mắm mặn (nước mắm nguyên chất) mà còn có các loại khác nhau như nước mắm ngọt, nước mắm chua ngọt, nước mắm cay, nước mắm me, nước mắm sả ớt, nước mắm gừng… [PL9, Ảnh 10] vừa mang tính cá nhân vừa mang tính cộng đồng, trong đó yếu tố cá nhân dường như thể hiện rõ hơn so với bữa ăn mang tính cộng đồng của người Việt ở miền Bắc. Điều này phản ánh sự chuyển động đa dạng, nhiều chiều trong văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng nói riêng và ĐBSCL nói chung.

Qua khảo sát của chúng tôi, các lễ vật cúng trong các nghi lễ, tập quán cũng có nhiều biến đổi. Chẳng hạn, người Việt ở miền Bắc, miền Trung gần như chỉ cúng gà, trong khi đó, ở Sóc Trăng, vịt là thức cúng rất phổ biến. Vào các dịp đầy tháng, cúng thôi nôi, cư dân nơi đây thường cúng vịt nguyên con (chéo cánh) [PL9, Ảnh 84,85], còn dịp năm mới và các lễ tết khác thì chặt miếng chế biến thành các món khác nhau đặt lên mâm cúng như vịt tiềm, vịt khìa, vịt xào gừng, vịt nấu chao, vịt nấu nấm… "Nhiều người Bắc kiêng cúng vịt vì sợ xui xẻo còn người dân ở đây lại rất thích cúng vịt vì vịt được nuôi nhiều, hơn nữa là vùng sông nước nên người ta quan niệm cúng vịt sẽ làm ăn trôi chảy, may mắn" (Trích BBPV MS7, tr.224). Ngày đầu năm, nếu người Việt ở Bắc và Trung Bộ có tục "Đầu năm mua muối" thì người Việt ở Sóc Trăng lại thường mua đường (ngọt ngào), dầu ăn (trơn tru) với mong

muốn mọi điều thuận lợi, tốt lành trong năm mới. Như vậy, nhiều phong tục tập quán khi đến vùng đất mới cũng dần thay đổi, cải biến trên cơ sở môi trường sinh thái nhân văn cũng như giao lưu văn hóa giữa các cộng đồng người.

Trong quá trình chung sống với người Việt ở Sóc Trăng, các tộc người dần thay đổi thói quen, khẩu vị so với tập quán ăn uống truyền thống của mình. Người Hoa vốn thích ăn thịt hơn ăn cá thì ngày nay, quá trình cộng cư lâu dài với người Việt và người Khmer đã khiến cho mâm cơm hằng ngày của họ bên cạnh các món thịt (thịt heo, thịt gà, thịt vịt), đã có nhiều món liên quan đến thuỷ hải sản hơn. Các món cá chưng tương, cá kho tộ, cá kho nước dừa, canh chua cá đuối, cá lóc,… xuất hiện với tần suất thường xuyên hơn trong bữa ăn hàng ngày của người Hoa. Việc sử dụng nhiều dầu mỡ khi chế biến món ăn là một thói quen phổ biến của người Hoa, nay cũng dần hạn chế. Rau xanh được ăn nhiều hơn thay vì chủ yếu hầm các loại củ như tập quán truyền thống. "Gia đình cô hiện nay cũng ít ăn dầu mỡ hơn, phần vì lý do sức khoẻ, phần vì chồng cô là người Việt thường không thích các món ăn nhiều chất béo" (Trích BBPV MSGĐ6, tr.267). Khẩu vị của người Khmer trước đây thường thiên về vị mặn, trong quá trình sinh sống cùng người Việt và người Hoa, họ cũng dần điều chỉnh. "Nhà tôi hiện nay không ăn mắm nhiều như trước nữa" (Trích BBPV MSGĐ7, tr.268). Mô thức văn hóa ẩm thực truyền thống của người Việt vì vậy cũng ít nhiều có sự thay đổi qua quá trình giao lưu văn hoá.

Ngoài ra, như đã đề cập ở chương 2, mâm ngũ quả của người Việt ở Sóc Trăng và vùng ĐBSCL thường bao gồm năm loại trái cây: trái mãng cầu, trái dừa, trái đu đủ, trái xoài, trái sung với ý nghĩa "cầu vừa đủ xài sung", khác với mâm ngũ quả của người Việt miền Bắc thường bao gồm năm loại quả (có thể hơn) và gần như không cố định loại quả nào trừ chuối. "Mâm ngũ quả của người Việt miền Bắc tượng trưng cho quan niệm ngũ hành phú, quý, thọ, khang, ninh còn mâm ngũ quả Nam Bộ lại dựa vào âm đọc" (Trích BBPV). Ngay cả sự kiêng kị trong ăn uống cũng có sự biến đổi. Chẳng hạn, vào dịp Tết Nguyên đán, cư dân các cộng đồng ở Sóc Trăng thường kiêng không ăn hột vịt lộn; không ăn cải xanh (để tránh cãi lộn); không ăn khổ qua, không mua tiêu vào ngày đầu năm mới… "Đây có lẽ là thói quen

ảnh hưởng của người Hoa, thường dựa vào âm đọc của các loại vật phẩm để định hướng nên hay không nên cúng những thức nào" (Trích BBPV MS11, tr.233).

Quan niệm về giới trong văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng cũng có sự thay đổi đáng kể. Theo quan niệm truyền thống của người Việt, phụ nữ là người nắm tay hòm chìa khóa, lo việc nội trợ trong gia đình. Mọi việc nấu nướng gần như đều do người vợ, người mẹ đảm nhiệm, nam giới gần như không tham gia hoặc tham gia với vai trò là yếu tố "phụ". Khi cộng cư với người Khmer và người Hoa, đặc biệt là người Khmer vốn là tộc người "lưỡng hệ" (Trích BBPV, tr.274), vai trò giới trong văn hóa ẩm thực dần thay đổi. Theo quan sát điền dã thực địa, hầu hết các gia đình Việt mà chúng tôi tiếp cận được, cả vợ và chồng đều cùng tham gia vào việc nấu nướng, chuẩn bị bữa ăn, thậm chí không ít gia đình ở Sóc Trăng hiện nay, người chồng đảm nhiệm chính việc nấu nướng hằng ngày, phụ nữ đóng vai trò là yếu tố phụ, khác với quan niệm truyền thống của người Việt ở miền Bắc và miền Trung. Đối với các dịp lễ tết, khi chúng tôi hỏi: "Ai là người chuẩn bị thức cúng, thắp hương, khấn vái vào các dịp lễ tết?", câu trả lời nhận được chiếm đa số là: "Ai rảnh người đó cúng" hoặc "cúng tang ma thì đàn ông cúng, còn lại không phân biệt", "vợ chồng ai cúng mà chẳng được". Điều này có thấy có một sự dịch chuyển trong quan niệm về giới của người Việt trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực với các tộc người cộng cư ở Sóc Trăng khi nam giới dần có trách nhiệm san sẻ công việc nội trợ, bếp núc với người phụ nữ như một cách để "điều hòa" mối quan hệ trong gia đình. Tuy nhiên, xét về một khía cạnh khác, trong bữa ăn, người mẹ, người vợ vẫn ngồi cạnh nồi cơm để xới cơm cho các thành viên trong gia đình, cho thấy văn hóa truyền thống của người Việt vẫn được bảo lưu qua nhiều thế hệ trong môi trường tiếp xúc đa văn hóa ở tỉnh Sóc Trăng. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực vì vậy cũng là phương thức tái tạo cấu trúc xã hội, kết nối hệ thống biểu tượng, niềm tin giữa các cộng đồng người.

Có thể nói, biến đổi văn hóa vừa là kết quả, vừa là biểu hiện của sự vận động để thích nghi với môi trường mới thông qua việc điều chỉnh nội hàm, nội dung các giá trị văn hóa vốn có của văn hóa ẩm thực Việt qua giao lưu và tiếp biến. Sự vận

động này một mặt thể hiện sự tiếp nhận, mặt khác thể hiện sự lan tỏa của văn hoá ẩm thực Việt đến các cộng đồng cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng, cho thấy tính tương tác đa chiều trong giao lưu và tiếp biến.

Để góp phần làm rõ hơn các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa, trên cơ sở khảo sát, điền dã các khu chợ, hàng quán ở địa bàn nghiên cứu cũng như phỏng vấn các đối tượng liên quan, chúng tôi lập bảng tổng hợp các loại bánh dân gian của các cộng đồng ở Sóc Trăng:

Bảng 3.4. Các loại bánh dân gian Việt, Khmer, Hoa[47] ở Sóc Trăng

Việt	**Khmer**	**Hoa**
Bánh bèo[48] Bánh chưng Bánh đúc Bánh khoai mì Bánh tét Bánh thuẫn Bánh tráng Bánh ướt Bánh xèo ….	Bánh tét cốm dẹp Bánh dứa Bánh ghế Bánh gừng Bánh ống Bánh thốt nốt …	Bánh bao Bánh bá trạng Bánh bò Bánh cóng (bánh cống) Bánh củ cải Bánh hẹ Bánh in Bánh lá liễu Bánh mè láo Bánh phát tài Bánh phục linh Bánh pía Bánh tiêu Bánh tổ Bánh trôi Bánh trung thu…
Bánh bầu; Bánh bò bía; Bánh bò rễ tre; Bánh bột báng; Bánh bông lan; Bánh cây gậy; Bánh chuối hấp; Bánh chuối nướng; Bánh cuốn; Bánh củ năng; Bánh da lợn; Bánh đậu xanh, Bánh đúc; Bánh hỏi; Bánh ít (bánh ít trần, bánh ít lá); Bánh kẹp; Bánh kẹp tàn ong; Bánh khóm; Bánh khọt; Bánh khúc; Bánh lá mơ; Bánh lọt; Bánh phồng tôm; Bánh phu thê; Bánh rế; Bánh tiêu; Bánh tai yến; Bánh tằm; Bánh ú tro; Bánh xà lam; Bánh xếp;…		

Nguồn: NCS tổng hợp từ tư liệu điền dã, phỏng vấn

[47] Việc phân chia nguồn gốc tộc người của những loại bánh này chỉ mang tính tương đối. Có một số loại bánh có thể cùng tên gọi nhưng giữa các tộc người lại có cách chế biến hoặc khẩu vị khác nhau.
[48] Tên các loại bánh được sắp xếp theo thứ tự A, B, C…

Trong quá trình điền dã, chúng tôi đã sưu tầm được khoảng hơn 60 loại bánh phổ biến trong đời sống cộng đồng các dân tộc Việt, Khmer, Hoa ở Sóc Trăng hiện nay, chưa kể nhiều loại có bánh ngọt, bánh mặn như bánh ú mặn, bánh ú ngọt; bánh cuốn mặn, bánh cuốn ngọt… hay cùng một loại bánh nhưng nhân bánh khác nhau như bánh pía nhân trứng muối, bánh pía nhân đậu xanh, bánh pía nhân sầu riêng... hoặc có loại tên giống nhau nhưng nguyên liệu và cách làm khác nhau như bánh đúc, bánh khóm… Bảng tổng hợp trên cũng cho thấy, các loại bánh vừa thể hiện yếu tố đặc trưng văn hóa ẩm thực tộc người (mỗi cộng đồng có những loại bánh đặc trưng như bánh chưng của người Việt, bánh gừng của người Khmer, bánh pía của người Hoa…), vừa là kết quả của giao lưu và tiếp biến giữa người Việt với các tộc người cộng cư như bánh bầu, bánh tai yến, bánh da lợn…, vừa thể hiện sự tương đồng, vừa thể hiện sự pha trộn trong văn hóa ẩm thực. Có những loại bánh ban đầu của một tộc người khác, sau đó được người Việt biến tấu, cải biến như bánh tét cốm dẹp (Việt - Khmer), hay bánh pía được người Việt thêm nhân sầu riêng vốn không có trong khẩu vị truyền thống của người Hoa… Vì vậy, việc xác định nguồn gốc tộc người của những loại bánh ở Sóc Trăng này là điều không đơn giản, đặc biệt là nguồn gốc các món bánh của người Việt và người Hoa, do giao lưu ảnh hưởng qua lại sâu sắc lẫn nhau giữa hai tộc người cả trong quá khứ và hiện tại.

Như vậy, các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực thể hiện sự tương tác đa chiều, sự hòa quyện, thẩm thấu lẫn nhau giữa người Việt với người Khmer, Hoa ở tỉnh Sóc Trăng trong giao lưu văn hóa.

3.3. Bàn luận về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng

3.3.1. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực và mối quan hệ cộng cư giữa các tộc người ở Sóc Trăng

Giao lưu và tiếp biến văn hóa là quá trình tương tác của ít nhất hai nền văn hóa, qua đó các cộng đồng học hỏi, chấp nhận, vay mượn các chuẩn mực và giá trị lẫn nhau để cùng tồn tại và phát triển. Sự lựa chọn ẩm thực, thói quen ăn uống trong mối tương quan với các cộng đồng khác được xem là một "chỉ báo" văn hóa, một sự

lựa chọn có chủ đích của các cộng đồng người trong môi trường tiếp xúc đa văn hóa. Thói quen ăn uống được hình thành, củng cố bởi sự pha trộn của các ảnh hưởng từ gia đình và xã hội trong bối cảnh chính trị, kinh tế, lịch sử - văn hóa của các cộng đồng người, "trở thành một trong những thói quen kiên cường nhất trong tất cả các bối cảnh tiếp biến văn hóa" [193, tr.250], thể hiện cơ chế gắn kết giữa gia đình và cộng đồng thông qua phương diện ẩm thực.

Sự có mặt của các cộng đồng Việt, Khmer, Hoa di cư đến Sóc Trăng từ những thế kỷ XVII, XVIII trở đi đã tạo nên một diện mạo mới cho vùng châu thổ sông Cửu Long nói chung và Sóc Trăng nói riêng. Đồng ruộng được khai phá, xóm làng, chợ búa, trung tâm buôn bán được xây dựng sầm uất, các làng nghề thủ công dần được tạo dựng, sản xuất kinh doanh các mặt hàng khởi sắc; nhu cầu, đời sống vật chất và tinh thần các cộng đồng ngày càng được nâng cao. Trong bối cảnh địa - chính trị ở vùng ĐBSCL, bước chân của những lưu dân Việt, Khmer, Hoa dần trở thành dấu ấn tiêu biểu trong hành trình khai khẩn vùng đất mới. Nhờ sự tích cực khai hoang, đào kênh xây dựng kinh tế của các tộc người mà ngay cả những thời điểm khó khăn tại ĐBSCL, Sóc Trăng vẫn là vùng đất phát triển [Xem thêm 136, tr.329]. Dòng chảy của văn hóa các tộc người Việt - Khmer - Hoa qua hàng ngàn năm lịch sử đến mảnh đất này tiếp tục được lưu giữ và trao truyền qua nhiều thế hệ. Với đặc thù của một vùng đất được khai hoang diễn ra từ từ, bằng nhiều con đường, nhiều phương thức, chủ yếu thông qua hợp tác, hữu nghị và hòa bình, vùng đất trẻ Sóc Trăng hơn 300 năm đã có những bước chuyển mình cả về chính trị, kinh tế, văn hóa, tạo nên những dấu ấn đặc trưng trong quá trình khai khẩn, thích nghi và hội tụ những giá trị văn hóa vật chất và tinh thần, trong đó có văn hóa ẩm thực.

Nhìn một cách tổng thể, nếu so sánh các xu hướng tiếp nhận văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng, có thể thấy xu hướng tiếp nhận sáng tạo, biến đổi chiếm ưu thế hơn so với tiếp nhận đơn thuần. Tức là có sự tiếp thu cải biến trên cơ sở tâm thức tiếp nhận của cộng đồng, nhằm chọn lọc những yếu tố du nhập từ bên ngoài phù hợp với khẩu vị, thị hiếu trong văn hóa ẩm thực của tộc người mình. "Một dân tộc không bao giờ tiếp nhận (adopt) ngay lập tức các cách hoặc mô thức

tư duy của một nền văn hóa khác mà thông qua quá trình xem xét, lựa chọn và điều chỉnh trong quá trình tiếp nhận" [50, tr.57]. Đây được xem là một dạng thức quan trọng trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực, là điều kiện để các cộng đồng tiếp tục sản sinh ra những giá trị văn hóa mới trong quá trình cộng cư, tiếp xúc lâu dài với nhau. "Ăn uống là một nét văn hóa giữ được tính dân tộc dai dẳng nhất… Nhưng mỗi cộng đồng vẫn vừa tiếp thu, vừa cải biến cho thích hợp với khẩu vị của mình" [146, tr.397]. *Văn hóa ẩm thực của người Việt ở Sóc Trăng vì vậy vừa như một hành trình, diễn ngôn của những người xa xứ nhớ về nguồn cội, lưu giữ những nét đặc trưng trong thói quen ăn uống của mình, vừa hướng đến những giá trị mới ở vùng đất mới thông qua giao lưu và tiếp biến với các tộc người cộng cư.*

Các khuynh hướng giao lưu và tiếp biến thể hiện đa dạng các chiều kích khác nhau của mối quan hệ cộng đồng, trong tương quan giữa tộc người đa số và thiểu số. Các nhóm cộng đồng chia sẻ lẫn nhau trong mối quan hệ đa tuyến chứ không đơn thuần là đơn tuyến giữa nhóm "đa số" và "thiểu số" trong giao lưu và tiếp biến, cho thấy "các xã hội là kết quả của chính lịch sử riêng biệt của nó. Không thể có một chuẩn mực chung nào để phán xét tất cả mọi xã hội. Đặc điểm của các xã hội là kết quả của hoàn cảnh lịch sử và môi trường riêng của mỗi xã hội và chỉ có thể hiểu được trong bối cảnh cụ thể của nó" [115, tr.177]. Trong trường hợp giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng, cho chúng ta nhận diện một bức tranh hài hoà các yếu tố tộc người Việt - Khmer - Hoa trong quá trình cộng cư qua các thời kỳ lịch sử.

Thực tế cho thấy, các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư ở Sóc Trăng không tách bạch một cách rõ ràng mà luôn đan cài, tương tác lẫn nhau. Về mặt thời gian, khó có thể khẳng định khuynh hướng nào diễn ra trước, khuynh hướng nào diễn ra sau hay có thể diễn ra đồng thời. Mức độ tiếp biến, biến đổi đậm hay nhạt, nhiều hay ít, nông hay sâu còn phụ thuộc vào nhiều yếu tố khác nhau như kinh tế - chính trị - văn hóa - xã hội,… Các biểu hiện trong từng xu hướng cũng không thực sự rạch ròi, có thể vừa biểu hiện của sự pha trộn, vừa biểu hiện sự biến đổi trong giao lưu và tiếp biến văn hóa.

Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực cũng là một biểu hiện của quá trình sản xuất, tái tạo các giá trị văn hóa. Trên thực tế, sự thích nghi, lựa chọn của người Việt cũng như các cộng đồng người về phương diện ẩm thực được thể hiện qua nhiều khía cạnh khác nhau như sự lựa chọn thực phẩm, nguyên liệu, cách chế biến, giao tiếp ứng xử trong ăn uống… tạo nên "niềm tin" mạnh mẽ về sự cố kết cộng đồng thông qua ẩm thực, đóng vai trò tăng cường sức mạnh, sự đoàn kết và gắn kết xã hội trong môi trường tiếp xúc đa tộc người, đa văn hóa; thể hiện xu hướng "chọn lọc", cải biến các yếu tố vay mượn hoặc "phản ứng" lại sự vay mượn. Xu hướng này tạo điều kiện cho quá trình sáng tạo nên các yếu tố, các giá trị văn hóa ẩm thực mới ở Sóc Trăng. Thuyết sinh thái học văn hoá của Steward cho rằng, "đối với những nhóm người đa tộc đã hình thành sự cố kết không chỉ có liên quan trong những mối quan hệ họ tộc mà còn trong hợp tác, trong chế độ sở hữu đất đai công cộng và đôi khi trong hệ thống các nghi lễ nữa" [115, tr.324]. Đặc biệt, thông qua chất xúc tác là các gia đình liên tộc, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng càng diễn ra mạnh mẽ và thuận lợi hơn. Sự tiếp biến giữa ẩm thực của người Việt với các tộc người cộng cư đã góp phần làm nên đặc trưng văn hóa, văn hóa ẩm thực ở địa phương này, cũng là minh chứng cho quá trình giao lưu, hội tụ với những "phức thể về văn hóa mới… trong sự tiếp xúc đan xen nhiều chiều, tạo nên những đường đồng quy… những "cơ chế văn hóa đa thành phần" [148, tr.85], vừa *thể hiện khả năng tiếp nhận vừa thể hiện khả năng lan tỏa* của các tộc người qua giao lưu và tiếp biến, tạo nên sự "truyền dẫn" từ cộng đồng này sang cộng đồng khác bởi "trong bất cứ cộng đồng dân cư nào cũng có những yếu tố văn hoá làm lực liên kết tiềm tàng" [115, tr.335].

Nhìn chung, giao lưu và tiếp biến văn hóa giữa các tộc người ở Sóc Trăng được hình thành từ lịch sử khai khẩn vùng đất mới của các tộc người Việt - Khmer - Hoa, đã được thử thách qua các cuộc đấu tranh chống thiên tai địch hoạ, nguy cơ xâm lăng và những khó khăn buổi đầu khi xây dựng vùng đất mới. Sự đồng sức đồng lòng ấy đã tạo nên một vùng đất mở, các mối quan hệ cộng cư giữa các tộc người đa chiều cả trong quá khứ và hiện tại. Mỗi tộc người có vai trò, vị trí khác nhau trong mối quan hệ với cộng đồng khác, tạo nên bức tranh văn hóa đa sắc màu

ở tỉnh Sóc Trăng. Trong đó, các yếu tố văn hóa tộc người vừa mâu thuẫn với nhau, vừa hòa lẫn vào nhau, tạo nên một nền văn hóa có sự giao lưu, giao thoa và tương tác lẫn nhau trên cơ sở bình đẳng, tôn trọng nhau giữa các tộc người.

3.3.2. Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực và vấn đề bản sắc văn hoá tộc người

Văn hóa ẩm thực đóng vai trò là một phần quan trọng trong việc định vị bản sắc tộc người. Bức tranh văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng vì vậy vừa thể hiện sự "thương lượng" giữa các cộng đồng để hướng đến những giá trị văn hóa chung vừa thể hiện sự đấu tranh xã hội để được tồn tại và phát triển từ phương diện ẩm thực. "Quê cha đất tổ của chúng ta không hề là một nơi xa xôi thăm thẳm nào cả, nó nằm ẩn trong các gen và cách lựa chọn thức ăn có liên quan đến văn hoá" [44, tr.13], cho thấy giữa ẩm thực và bản sắc văn hoá tộc người có mối liên hệ sâu xa và bền chặt.

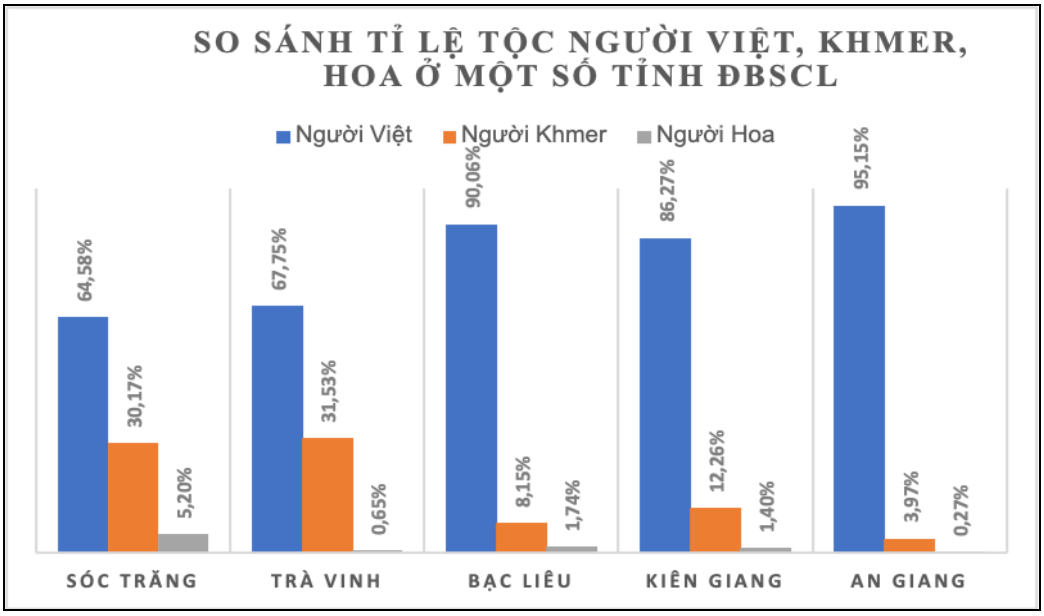
Như đã đề cập ở Chương 2, xét về lịch sử, cả ba tộc người Việt, Khmer, Hoa đều là những tộc người di cư đến ĐBSCL và Sóc Trăng, vì vậy, họ vừa tồn tại với tư cách là những cộng đồng người có "vốn văn hóa" riêng, vừa tồn tại và phát triển với tư cách là một thực thể không tách rời với bối cảnh và môi trường của xã hội mới; vừa có nhu cầu giữ gìn bản sắc vừa có nhu cầu hòa nhập để cùng nhau xây dựng vùng đất mới. Chính điều này đã làm cho sự vận động của dòng chảy văn hóa, văn hóa ẩm thực các tộc người ở Sóc Trăng dường như luôn mâu thuẫn, kiềm chế lẫn nhau. Thực tiễn giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các cộng đồng cộng cư ở Sóc Trăng thể hiện xu hướng vừa bình đẳng với nhau vừa "đấu tranh" lẫn nhau trong giao lưu văn hóa. Đây là cách các tộc người gìn giữ các giá trị văn hóa của mình, tạo nên những "đường biên văn hóa" để tự bảo vệ mình, không hòa tan vào các cộng đồng khác. Chính điều này đã góp phần tạo nên xu hướng chống lại sự đồng hóa trong giao lưu văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng giữa cộng đồng đa số (Việt) và các cộng đồng thiểu số (Khmer, Hoa). Bởi mỗi cộng đồng đều có vốn văn hóa của mình, có những đặc điểm và giá trị văn hóa đặc trưng, vừa là hệ quả của môi trường sinh thái nhân văn, vừa là thành quả của quá trình tích luỹ cũng như giao lưu và tiếp biến qua thời gian, "Không thể nhân danh một nền

văn hóa lớn hơn, phát triển hơn của dân tộc chủ thể bắt những dân tộc khác sống theo mình, đồng hóa với mình, từ bỏ nền văn hóa và lối sống của họ" [36, tr.50]. Nhiều nhà nghiên cứu đã đặt ra những lo ngại về tác động theo các chiều hướng khác nhau của các xu hướng tiếp biến văn hóa: "Theo thuyết tiếp biến văn hóa (acculturation) thì những cuộc xung đột tộc người thường diễn ra từ xung đột các nền văn hóa, bởi sự đồng hóa cưỡng bức của nền văn hóa thống trị đối với các nền văn hóa bị trị" [98, tr.25]; "Về lâu dài, những biến đổi do tiếp biến văn hóa có thể dẫn tới sự đồng hóa, làm tiêu vong cả tộc người" [51, tr.15]. Tuy nhiên, qua nghiên cứu, khảo sát quá trình cũng như các khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực của người Việt ở tỉnh Sóc Trăng ở cả phương diện lịch đại và đồng đại, chúng tôi nhận thấy, *hiện tượng đồng hóa văn hóa cưỡng bức (khái niệm chỉ một cộng đồng không còn văn hóa riêng khi các thành viên của cộng đồng đó không phân biệt được với những người thuộc cộng đồng văn hóa lớn hơn hoặc vốn mạnh hơn) gần như không xảy ra ở Sóc Trăng*. Bằng cách này hay cách khác, các cộng đồng Việt, Khmer, Hoa một mặt vẫn mang tâm thức bảo lưu văn hóa truyền thống của mình, mặt khác luôn tìm cách thích nghi và hòa nhập với môi trường mới. Người Việt đóng vai trò là tộc người đa số, cùng với người Khmer, người Hoa luôn ý thức về bản sắc văn hóa của mình trong quy chiếu với các cộng đồng cộng cư. Mỗi tộc người dường như đều ý thức rằng, mỗi một món ăn bị lãng quên cũng có thể trở thành sự "mất mát" về văn hoá. Đây cũng có thể xem là một biểu hiện của sự "lựa chọn duy lý" của các tộc người trong giao lưu và tiếp biến văn hóa.

Các khuynh hướng giao lưu và tiếp biến thể hiện tính hỗn dung, liên văn hóa trong quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng, khiến cho văn hóa các tộc người biến đổi một cách sâu sắc. "Hệ quả là, hầu như không có hiện tượng văn hóa nào ở đây còn thuần chất nữa mà luôn có bóng dáng của những nền văn hóa khác" [51, tr.245]. Sự biến đổi này thể hiện sự năng động, thích ứng với quá trình vận động, phát triển và luôn thay đổi của bối cảnh xã hội, thể hiện sự chuyển động để phục vụ sinh tồn và phát triển. Lý thuyết dung hợp của Stephen M. Croucher & Eric Kramer cũng cho rằng "Sự kết hợp văn hóa là một hệ thống mở

trong đó có vô số biến số… Sự đồng hóa là điều khó xảy ra trong thực tế" [197, tr.5]. Và như vậy, bản sắc văn hóa của mỗi cộng đồng không phải là cái gì nhất thành bất biến mà cũng chính là những biến số luôn thay đổi theo thời gian. *Giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư không chỉ như một cấu trúc tương tác đa diện, mà còn là một cấu trúc năng động và liên tục biến đổi.*

Sóc Trăng là tỉnh nằm giữa Bạc Liêu và Trà Vinh, khu vực cùng có ba cộng đồng cùng sinh sống là người Việt, người Khmer và người Hoa, tuy nhiên, sắc thái văn hóa tộc người ở khu vực này không hoàn toàn giống nhau.



Biểu đồ 3.4. So sánh tỉ lệ tộc người Việt, Khmer, Hoa

Nguồn: NCS tổng hợp từ Báo cáo điều tra dân số và nhà ở năm 2019

So sánh năm tỉnh có ba cộng đồng cùng sinh sống là tỉnh Sóc Trăng, Trà Vinh, Bạc Liêu, Kiên Giang và An Giang[49] có thể thấy, Sóc Trăng là địa phương có số lượng người Khmer đông nhất trong các tỉnh ĐBSCL, cũng là tỉnh có số lượng người Hoa nhiều nhất ở ĐBSCL; do đó, tỉ lệ người Việt thấp nhất; tỉ lệ dân cư giữa ba tộc người Việt, Khmer, Hoa ở Sóc Trăng cũng cân bằng nhất. Trà Vinh có tỉ lệ người Khmer cao hơn Sóc Trăng nhưng tỉ lệ người Hoa không đáng kể. Đây chính

[49]Theo số liệu từ Báo cáo điều tra dân số và nhà ở năm 2019, 13 tỉnh ĐBSCL đều có ba tộc người Việt, Khmer, Hoa sinh sống, tuy nhiên, số lượng người Khmer, người Hoa không nhiều như 5 tỉnh mà chúng tôi lựa chọn để so sánh (Xem thêm Phụ lục 5, tr.276)

là một trong những lý do khiến cho sắc thái văn hóa tộc người có sự khác nhau giữa các tỉnh thành ở ĐBSCL. Trong đó, do có tỉ lệ tộc người cân bằng hơn nên giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng cũng diễn ra có phần mạnh mẽ hơn; các sắc thái văn hóa tộc người Việt - Khmer - Hoa vì vậy cũng đan cài, pha trộn vào nhau rõ nét hơn các tỉnh thành khác ở khu vực ĐBSCL, đặt ra bài toán giữ gìn bản sắc văn hóa tộc người qua giao lưu và tiếp biến văn hoá.

Ở Sóc Trăng, người Việt là tộc người chiếm đa số với tỉ lệ dân số (tính trung bình 5 năm, 2018 - 2022) chiếm 64,56%, người Khmer xếp thứ hai với tỉ lệ 30,19% và người Hoa xếp thứ ba với 5,2%, các tộc người khác chiếm tỉ lệ gần như không đáng kể (Xem thêm Phụ lục 4, tr.275) .Theo lý thuyết tiếp biến văn hóa của Richard H. Thompson, khi các cá nhân và cộng đồng cùng chung sống hoặc cùng tham gia các hoạt động kinh tế, văn hóa của cộng đồng lớn sẽ lấn át văn hóa của cộng đồng nhỏ, dẫn đến quá trình tiếp biến và đồng hóa văn hóa một cách tự nhiên. Nói cách khác, lý thuyết của ông cũng như nhiều tác giả khác khi xem xét về tiếp biến văn hóa, chủ yếu tìm hiểu sự tiếp biến của cộng đồng nhỏ trước ảnh hưởng của cộng đồng lớn. Ở một khía cạnh khác, trong phạm vi luận án này, chúng tôi quan tâm hơn đến vấn đề tiếp biến văn hóa ẩm thực của tộc người đa số trong mối tương quan với các tộc người thiểu số. Thực tế cho thấy, giao lưu và tiếp biến văn hóa không phải là con đường một chiều mà là sự tương tác qua lại lẫn nhau giữa các cộng đồng người cùng chung sống, thể hiện mức độ "đề kháng" của các nền văn hóa dựa trên nền tảng tri thức, kinh nghiệm, phong tục tập quán, góp phần hình thành bản sắc, tiếng nói chung của các cộng đồng. Theo H.G. Barnett (1940), giao lưu văn hóa là một quá trình phức tạp, trong đó thể hiện các hình thức biểu hiện, chức năng và ý nghĩa của chúng, "một đặc trưng văn hóa dù dạng thức và chức năng như thế nào vẫn dễ được chấp nhận và hội nhập tốt hơn nếu mang ý nghĩa phù hợp với nền văn hóa tiếp nhận" [202]. Trong trường hợp này, *văn hóa ẩm thực của người Việt và Hoa là hai nền văn hóa có nhiều điểm tương đồng nên quá trình thẩm thấu vào nhau nhanh hơn, có nhiều điểm thuận lợi hơn trong giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực so với mối quan hệ giao lưu giữa người Việt và người Khmer*.

Xét về tỉ lệ và quy mô, người Hoa là nhóm "cộng đồng nhỏ" với 5,2% tỉ lệ dân số tỉnh Sóc Trăng (Sóc Trăng là tỉnh có số lượng, tỉ lệ người Hoa đông nhất ở khu vực ĐBSCL), tuy nhiên, qua nghiên cứu thực địa chúng tôi nhận thấy, văn hóa ẩm thực của cộng đồng này có sự ảnh hưởng không nhỏ đến các cộng đồng khác, trong đó có người Việt. Điều này cho thấy, kết luận của Thompson khi cho rằng "văn hóa của cộng đồng lớn sẽ lấn át văn hóa của cộng đồng nhỏ, dẫn đến quá trình tiếp biến và đồng hóa văn hóa một cách tự nhiên" cần xem xét lại trong bối cảnh giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Thậm chí "văn hóa ẩm thực của người Hoa trở nên phổ biến khắp nơi trong vùng Nam Bộ và có phần ưu thế, kể cả trong các quán ăn của người Việt" [74, tr.301]. Và không phải lúc nào cộng đồng đa số cũng chiếm "ưu thế hơn" trong giao lưu và tiếp biến so với các cộng đồng thiểu số. Trong trường hợp giao lưu, tiếp xúc cộng đồng Việt - Hoa, mối quan hệ tộc người trở nên đa chiều hơn vì ít nhiều liên quan đến giao lưu và tiếp biến qua các chặng đường thăng trầm của lịch sử giữa hai quốc gia Việt Nam và Trung Quốc. Tuy nhiên, vấn đề này không thuộc phạm vi nghiên cứu của chúng tôi.

Từ góc nhìn lịch đại, có thể thấy, giao lưu và tiếp biến giữa người Việt với người Khmer và người Hoa ở tỉnh Sóc Trăng từ sau năm 1986, đặc biệt là trong giai đoạn hiện nay, diễn ra sôi nổi và đa chiều, hướng đến xu hướng hoà nhập văn hoá một cách rõ nét. Điều này vừa mang đến những điểm thuận lợi trong giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực giữa các tộc người, vừa đặt ra những thách thức trong việc giữ gìn bản sắc văn hoá, văn hoá ẩm thực của mỗi cộng đồng.

Tóm lại, giao lưu và tiếp biến văn hóa là một hiện tượng động, cũng luôn là một quá trình đang, đang và sẽ xảy ra ở các cộng đồng trong hành trình khẳng định cái riêng và tìm đến cái chung trong mối tương quan với bối cảnh xã hội và các chiều kích của sự tương tác. Nhìn chung, các khuynh hướng tiếp biến đã đưa đến một hệ quả cuối cùng, đó là sự biến đổi về mô thức văn hóa, góp phần tạo nên bức tranh văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng đa chiều với sự thẩm thấu lẫn nhau của các giá trị văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư.

Tiểu kết

Giao lưu và tiếp biến văn hóa là một quá trình diễn ra lâu dài và phức tạp với các mức độ và phạm vi khác nhau được thể hiện qua các khía cạnh đa dạng của văn hóa ẩm thực các cộng đồng người. Nội dung Chương 3 vì vậy tập trung bàn luận một số vấn đề về phương thức, khuynh hướng giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Sự đa dạng của các phương thức, con đường giao lưu văn hóa như hôn nhân, thương mại và di cư một mặt cho thấy sự giao lưu văn hoá ẩm thực diễn ra đa dạng, nhiều chiều, góp phần tạo nên bức tranh văn hóa ẩm thực đa tộc người ở tỉnh Sóc Trăng, mặt khác, là bối cảnh, tiền đề cho sự đa dạng của các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với người Khmer, người Hoa trong quá trình cộng cư, cơ sở tạo nên tính mới, tính sáng tạo cũng như các xu hướng biến đổi khác nhau trong văn hóa ẩm thực của người Việt ở đất vùng này.

Về cơ bản, giao lưu văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng diễn ra trong điều kiện hòa bình, thân thiện, vì vậy, việc tiếp nhận, ảnh hưởng văn hóa ăn uống lẫn nhau giữa người Việt với người Khmer và người Hoa diễn ra một cách tự nhiên, tạo nên sự dung hòa, dung hợp văn hóa ẩm thực ở cả phạm vi gia đình và cộng đồng. Các yếu tố Việt - Khmer, Việt - Hoa, Việt - Khmer - Hoa trong văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng có xu hướng luôn đan cài, xen kẽ với nhau, hình thành nên bức tranh văn hóa ẩm thực đa sắc màu trên cơ sở tâm thức tiếp nhận tự nguyện của các tộc người. Qua nghiên cứu lý thuyết và thực tiễn các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực như tương đồng văn hóa, pha trộn văn hóa và biến đổi văn hóa giữa người Việt với các tộc người Khmer, Hoa ở Sóc Trăng, chúng tôi nhận thấy mối quan hệ giữa các tộc người cộng cư ở mảnh đất này là mối quan hệ tương tác hữu cơ, đan xen nhiều chiều trong hành trình lâu dài cùng chung sống qua các chặng đường thăng trầm của lịch sử. Mặt khác, từ những biểu hiện của mối quan hệ này thông qua phương diện ẩm thực cũng đặt ra vấn đề giữ gìn và phát huy bản sắc văn hóa tộc người ở Sóc Trăng nói riêng và các địa phương có môi trường tiếp xúc đa tộc người, đa văn hóa nói chung ở ĐBSCL.

KẾT LUẬN

1. Luận án tập trung vào việc tổng quan các công trình nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến, văn hóa ẩm thực trong và ngoài nước, nhằm đánh giá "khoảng trống" trong nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Các khái niệm công cụ được sử dụng trong đề tài là một phần quan trọng, giúp minh định rõ vấn đề nghiên cứu cũng như xác định phạm vi, vấn đề triển khai trong luận án. Lý thuyết tiếp biến văn hóa, lý thuyết sinh thái học văn hóa là những lý thuyết chính được áp dụng, kế thừa và chọn lọc, làm cơ sở nền tảng cho phương diện lý luận và thực tiễn của đề tài, giúp soi chiếu vấn đề giao lưu và tiếp biến từ nhiều điểm nhìn khác nhau, đem đến tính khách quan cho những quan điểm được trình bày và luận giải trong nội dung luận án.

2. Luận án đã làm rõ câu hỏi nghiên cứu, góp phần nhận diện những đặc trưng, biểu hiện cơ bản trong văn hoá ẩm thực các tộc người ở Sóc Trăng cũng như những phương thức, khuynh hướng trong giao lưu và tiếp biến văn hoá ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng, từ đó góp phần phản ánh quá trình lịch sử, di cư, cũng như quá trình hội nhập giữa các tộc người Việt, Khmer, Hoa. Luận án phác họa bức tranh văn hóa ẩm thực đa tộc người ở Sóc Trăng, kết quả của quá trình vận động, chinh phục, thích ứng với môi trường tự nhiên, môi trường xã hội phong phú, đa dạng và đầy tiềm năng nhưng cũng đầy cam go, thử thách; mặt khác, là sự hội tụ của những giá trị văn hóa các tộc người cộng cư trong quá trình khai phá vùng đất mới. Văn hóa ẩm thực Sóc Trăng vì vậy là sự hợp lưu các dòng chảy văn hóa tộc người Việt - Khmer - Hoa trong quá trình khai khẩn vùng đất phương Nam, cũng là nguồn vốn văn hóa của quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Chính những đặc trưng riêng biệt về "vốn văn hóa" đã tạo điều kiện, nền tảng cho sự giao lưu văn hóa, văn hóa ẩm thực giữa các cộng đồng người ở mảnh đất này. Về bản chất, văn hóa là hệ thống mở. Đối tượng của văn hóa vì vậy là các mối quan hệ, sự tương tác nhiều chiều dựa trên những tác động qua lại lẫn nhau, hình thành nên hệ thống văn hóa luôn cởi mở để đón nhận các luồng văn hóa từ bên ngoài. Sự tương

tác trong giao lưu và tiếp biến văn hóa cũng đồng thời phản ánh tương quan giữa nguồn vốn bên trong và bên ngoài ở các nền văn hóa.

3. Sóc Trăng là tỉnh thành có vị trí quan trọng ở ĐBSCL, là nơi giao lưu giữa Thái Bình Dương và Ấn Độ Dương, giữa lục địa và hải đảo nên đây là nơi gặp gỡ giữa các cộng đồng người với những đặc trưng về văn hóa ẩm thực khác nhau. Lịch sử ĐBSCL nói chung, Sóc Trăng nói riêng là lịch sử đoàn kết, gắn bó giữa các tộc người cộng cư, lịch sử của quá trình đồng cam cộng khổ chia sẻ lẫn nhau trong khai khẩn và xây dựng vùng đất mới. Các dân tộc chung sống cùng nhau, ảnh hưởng và vay mượn lẫn nhau, sáng tạo nên những giá trị văn hóa mới. Tính mở của văn hóa Sóc Trăng vì vậy có từ lâu đời, được phát huy và gìn giữ qua nhiều thế hệ, mang đến những thành quả và dấu ấn trên nhiều phương diện. Trong quá trình ấy, các tộc người dần thích nghi, điều chỉnh những giá trị truyền thống, tạo nên một phức hệ đa nguyên nhằm phù hợp với môi trường tiếp xúc đa văn hóa. Qua các con đường giao lưu văn hóa khác nhau như hôn nhân, thương mại và di cư, các sắc thái văn hóa ẩm thực tộc người luôn có xu hướng thâm nhập, đan cài lẫn nhau, bổ sung cho nhau để cùng tồn tại và phát triển. Quá trình tiếp biến văn hóa nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng ở tỉnh Sóc Trăng cơ bản đáp ứng cả hai điều kiện về *không gian và thời gian*: cùng tồn tại trên một vùng văn hóa cụ thể thuộc ĐBSCL và thời gian tiếp xúc lâu dài (khoảng từ thế kỷ XVII đến nay, khi cộng đồng người Việt bắt đầu có mặt ở ĐBSCL), tạo nên sự *thống nhất và đa dạng; truyền thống và biến đổi trong giao lưu văn hoá ẩm thực* ở Sóc Trăng - địa phương điển hình cho giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở ĐBSCL.

4. Luận án sử dụng lý thuyết tiếp biến, lý thuyết sinh thái học văn hoá để nghiên cứu vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa như một hình thức phát hiện cơ chế vận động bên trong của quá trình tương tác, cơ chế thích ứng với điều kiện và hoàn cảnh thực tiễn, tạo động lực cho sự phát triển, các lớp phù sa bồi đắp cho văn hóa, văn hóa ẩm thực các tộc người ở Sóc Trăng. Sự tiếp biến văn hóa ẩm thực cũng được thể hiện đa dạng, nhiều chiều, vừa chứa đựng những giá trị mang tính "hằng số" của văn hóa Việt Nam vừa thể hiện các biến số khác nhau - kết quả của quá

trình giao lưu và tiếp biến. Các biến số này liên tục tương tác với nhau để cấu trúc lại giá trị truyền thống nhằm hướng đến sự phù hợp với môi trường xã hội mới. Đây cũng là một phần quan trọng trong tâm thức tiếp nhận của các tộc người Việt - Khmer - Hoa trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Quá trình tiếp xúc, giao lưu, tương tác với nhau cũng đồng thời là quá trình xem xét, lựa chọn và điều chỉnh các giá trị, các đặc trưng văn hóa ẩm thực, từ đó dẫn đến sự biến đổi văn hóa theo các xu hướng, dạng thức khác nhau trong giao lưu và tiếp biến.

5. Kết quả của luận án cũng chỉ ra rằng, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực là một quá trình có thể dẫn đến sự thay đổi trong thói quen, hành vi, thái độ cũng như quan niệm của các cá nhân và cộng đồng liên quan đối với vấn đề ăn uống trong một xã hội đa văn hóa. Khi các cá nhân tiếp xúc với một nền văn hóa mới, với một hệ thống hành vi văn hóa và những giá trị mới, họ sẽ luôn phải đặt ra sự lựa chọn giữa cái mình có và cái người khác có, giữa cái cũ và cái mới, giữa yếu tố nội sinh và yếu tố ngoại sinh, tạo nên một phức hệ của sự thích nghi và lựa chọn - thực chất là lăng kính khúc xạ của mỗi cộng đồng. Các khuynh hướng tiếp biến "tương đồng văn hóa", "pha trộn văn hóa" và "biến đổi văn hóa" cho thấy, ở một mức độ nào đó, các cá nhân và cộng đồng có thể sẽ ít nhiều phản kháng lại những giá trị văn hóa ẩm thực bên ngoài, mặt khác, duy trì các khía cạnh, giá trị và chuẩn mực trong nền văn hóa của mình, tạo nên một bản thể văn hóa mới có sự pha trộn của các yếu tố Việt - Khmer - Hoa. Các kết quả, mức độ khác nhau trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực được thể hiện qua các phạm vi khác nhau, từ cá nhân, gia đình đến cộng đồng được soi chiếu qua ý thức tộc người trong giao lưu và tiếp biến. Các cộng đồng trên cơ sở những đặc điểm văn hóa của mình, trong quá trình tiếp xúc, cộng cư, đã cộng sinh, giao hoán những yếu tố văn hóa của nhau để tồn tại và phát triển. Một trong những đặc điểm quan trọng của quá trình giao lưu văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng là môi trường giao lưu, tiếp xúc diễn ra trong điều kiện hòa bình, ít ghi nhận sự mâu thuẫn, xung đột sắc tộc sâu sắc giữa các tộc người, khiến cho sự ảnh hưởng, dung hòa văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng diễn ra trên tinh thần tự nguyện với sự lan toả mang tính tích cực trong mối quan hệ tộc người nơi đây.

6. Giao lưu và tiếp biến ẩm thực không chỉ là câu chuyện ăn uống mà còn truyền tải bản sắc văn hóa, bản sắc tộc người. Ẩm thực không chỉ là quá trình tận dụng, ứng phó với môi trường tự nhiên mà còn gắn liền với truyền thống, lịch sử của mỗi cộng đồng, lưu dấu những đặc trưng, giá trị và bản sắc. Bản sắc văn hóa vì vậy được tiếp cận từ nhiều góc độ khác nhau, về cơ bản, không phải là là vấn đề mang tính tĩnh, mà luôn vận động và biến đổi qua các chặng đường lịch sử của mỗi cộng đồng, trong đó văn hóa ẩm thực là một trong những phương diện tiêu biểu. Chính vì vậy, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực góp phần quan trọng trong việc hình thành, định vị bản sắc văn hóa dân tộc, tộc người. Các cộng đồng người trong quá trình cộng cư ở Sóc Trăng, một mặt vẫn luôn ý thức giữ gìn đặc trưng, giá trị văn hóa ẩm thực của mình, mặt khác, luôn có xu hướng "mở", tiếp nhận, vay mượn, ảnh hưởng các giá trị văn hóa từ bên ngoài, tạo nên sự hài hòa giữa yếu tố nội sinh và yếu tố ngoại sinh trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng. Người Việt là tộc người chiếm đa số trong mối tương quan với các tộc người thiểu số, giữa cộng đồng lớn và cộng đồng nhỏ. Đây là mối quan hệ tương tác đa chiều trong bối cảnh mang tính "mở" ở Sóc Trăng, thể hiện sự hài hòa, bình đẳng giữa các tộc người. *Kết quả nghiên cứu, khảo sát của đề tài về phương diện ẩm thực cũng cho thấy, trong giao lưu và tiếp biến, các nền văn hóa, các cộng đồng đều có thể thay đổi, không ngoại trừ nền văn hóa lớn hơn, trong trường hợp này là nền văn hóa Việt.* Tiếp biến văn hóa là sự trao đổi về giá trị, niềm tin, hệ thống thực hành văn hóa. Các giá trị văn hóa ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng vì vậy được các tộc người sắp xếp, cấu trúc lại theo bối cảnh mới, một mặt vẫn duy trì bản sắc của cộng đồng mình, mặt khác "kiến tạo" nên bản sắc mới mang tính thống nhất trong đa dạng qua quá trình giao lưu và tiếp biến. *Các khuynh hướng tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng cũng cho thấy rõ nét xu hướng hòa nhập, cố kết cộng đồng, tạo nên sự hòa hợp tộc người xuyên suốt trong hành trình khai hoang lập ấp và phát triển vùng đất mới của các thế hệ người Việt - Khmer - Hoa hôm qua và hôm nay.*

7. Giao lưu và tiếp biến văn hóa là một phương thức thích nghi, cũng là quá trình sáng tạo, sản sinh ra các giá trị văn hóa mới. Quá trình tiếp xúc giữa các cộng

đồng diễn ra liên tục trong một môi trường đa văn hóa, dẫn đến sự biến đổi theo chiều hướng liên văn hóa, xuyên văn hóa. Đây là một đặc trưng cơ bản trong giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực nói riêng ở tỉnh Sóc Trăng. Quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa vì vậy là một dòng chảy diễn ra không ngừng: tiếp xúc - giao lưu - tiếp nhận, ảnh hưởng và biến đổi. Luận án bước đầu mở ra hướng nghiên cứu về liên văn hóa theo chiều hướng mở trong một cộng đồng đa dân tộc. Thông qua việc nghiên cứu giao lưu và tiếp biến văn hóa với các phương thức, dạng thức, xu hướng biến đổi trong mối quan hệ giữa tộc người đa số và các tộc người thiểu số, NCS mong muốn đóng góp một phần vào việc bảo tồn và phát huy văn hóa dân tộc, tộc người, góp phần vào phát triển bền vững ở tỉnh Sóc Trăng. Trong một chừng mực nhất định, có thể mở rộng ra vùng ĐBSCL.

8. Luận án đã đặt ra và giải quyết một số vấn đề trọng tâm liên quan đến giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng. Tuy nhiên, những biểu hiện của nó vô cùng đa dạng và phức tạp, trong khuôn khổ của một luận án khó có thể bao quát hết. Ngoài ra, giao lưu và tiếp biến văn hóa nói chung, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực nói riêng là một quá trình lâu dài, liên tục thể hiện trên nhiều bình diện khác nhau, vì vậy, không dễ để phân tích một cách tường minh mọi khía cạnh của vấn đề ở cả chiều kích không gian và thời gian. Từ những tư liệu có được qua khảo sát thực tiễn được soi chiếu từ khung lý thuyết, NCS đã cố gắng tổng hợp và phân tích vấn đề trong khả năng có thể, tuy nhiên, vẫn còn những hạn chế nhất định: Phương pháp so sánh lịch đại được sử dụng chưa thật sự hiệu quả so với so sánh đồng đại; Những khía cạnh giao lưu và tiếp biến qua con đường thương mại, di cư hay các khuynh hướng biến đổi của văn hóa ẩm thực Việt trong các phong tục tập quán, nghi lễ vòng đời; Cơ sở để xác định đâu là yếu tố gốc, đâu là yếu tố biến đổi trong văn hóa ẩm thực Việt, xu hướng giao thoa, tiếp biến ẩm thực gắn với hoạt động du lịch… vẫn cần những nghiên cứu sâu hơn tiếp theo nhằm làm sáng tỏ hơn mối quan hệ giữa người Việt với các tộc người cộng cư ở tỉnh Sóc Trăng qua giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực.

DANH MỤC CÔNG TRÌNH KHOA HỌC CỦA TÁC GIẢ ĐÃ CÔNG BỐ LIÊN QUAN ĐẾN ĐỀ TÀI LUẬN ÁN

1. Lê Thị Hồng Quyên (2024), "Văn hóa ẩm thực Đồng bằng sông Cửu Long nhìn từ lý thuyết sinh thái học văn hóa", Tạp chí *Văn hóa học*, số 1 (71), tr. 55 - 62.

2. Lê Thị Hồng Quyên (2024), "Sáng tạo văn hóa ẩm thực - Phương thức tồn tại và phát triển trong giao lưu và tiếp biến ở Đồng bằng sông Cửu Long", Tạp chí *Lý luận phê bình văn học nghệ thuật*, Tháng 6/2024, tr.132 - 136.

3. Lê Thị Hồng Quyên (2024) "Ethnic relations in cultural acculturation - foundation for development and innovation in Soc Trang province" (Quan hệ tộc người trong giao lưu và tiếp biến văn hóa - Nền tảng cho sự phát triển và đổi mới ở tỉnh Sóc Trăng), Kỷ yếu Hội thảo Quốc tế *The 3rd International Conference on Innovations in the Social Sciences and Humanities*, 7/2024, tr.707 - 717.

4. Lê Thị Hồng Quyên (2024), "Văn hóa ẩm thực của người Khmer ở tỉnh Sóc Trăng", Tạp chí *Văn hóa Nghệ thuật*, số 578 (Tháng 8/2024), tr.31 - 34.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

Tài liệu tiếng Việt

1. Phan An (chủ biên) (1994), *Những vấn đề dân tộc, tôn giáo ở miền Nam*, Nxb TP. Hồ Chí Minh.
2. Phan An (2005), *Người Hoa ở Nam Bộ*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.
3. Phan An (chủ biên) (2010), *Dân tộc Khmer Nam Bộ*, Nxb Chính trị quốc gia, Hà Nội.
4. Phan An (chủ biên) (2016), *Người Việt Nam Bộ*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
5. Đào Duy Anh (1996), *Từ điển Hán - Việt*, Nxb Thành phố Hồ Chí Minh.
6. Đào Duy Anh (2006), *Việt Nam văn hóa sử cương*, Nxb Văn hóa thông tin, Hà Nội.
7. Trần Hoàng Anh (2020), *Từ ngữ nghề cá Vùng Đồng Tháp Mười dưới góc nhìn ngôn ngữ - văn hóa*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
8. Trần Lê Bảo (chủ biên) (2001), *Văn hóa sinh thái - nhân văn*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
9. Nguyễn Thị Bảy (2010), *Ẩm thực dân gian Hà Nội,* Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội.
10. Vũ Bằng (1994), *Món lạ miền Nam*, Nxb Văn học, Hà Nội.
11. Nguyễn Thị Bẩy, Trần Quốc Vượng (2010), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, Nxb Từ điển bách khoa, Hà Nội.
12. Nguyễn Chí Bền (1997), *"*Đặc sắc văn hóa từ các món ăn thảo dã của người Việt ở Nam Bộ" Kỷ yếu Hội nghị *Bản sắc văn hóa Việt Nam trong ăn uống*, Trường Đại học dân lập Hùng Vương.
13. Nguyễn Chí Bền (chủ biên) (2010), *Văn hóa Việt Nam trong bối cảnh hội nhập kinh tế quốc tế*, Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội.
14. Nguyễn Công Bình, Lê Xuân Diệm, Mạc Đường (1990), *Văn hóa và cư dân Đồng bằng sông Cửu Long*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
15. Trần Bình (2014), *Các dân tộc thiểu số ở Việt Nam (Giáo trình dành cho sinh viên, học viên các ngành KHXH-NV)*, Nxb Lao động, Hà Nội.
16. Nguyễn Duy Bính (2011), "Khái quát về giao lưu văn hóa Trung Hoa - Việt Nam trong lịch sử*"*, Tạp chí *Nghiên cứu Đông Nam Á* số 9, tr. 38-44.
17. Trần Văn Bính (chủ biên) (2004), *Văn hóa các dân tộc Tây Nam Bộ: Thực trạng*

và những vấn đề đặt ra, Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội.

18. Phạm Văn Búa (2010) "Tìm hiểu đặc điểm dân cư và tâm lý người dân Đồng bằng sông Cửu Long nhằm thực hiện hiệu quả chiến lược đại đoàn kết dân tộc" Tạp chí *Khoa học*, Trường Đại học Cần Thơ, tr.11-19.
19. Nguyễn Nguyệt Cầm (2008), *Giáo trình văn hóa ẩm thực*, Nxb Hà Nội, Hà Nội.
20. Nguyễn Thị Phương Châm, Hoàng Cầm (Đồng chủ biên) (2020), *Văn hóa Việt Nam đương đại Đa dạng biểu đạt và tương tác*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.
21. Bùi Quốc Châu (2002), *Ẩm thực dưỡng sinh*, Nxb Đà Nẵng.
22. Nguyễn Từ Chi (2020), *Góp phần nghiên cứu văn hóa và tộc người*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
23. Chris Barker (2011), *Nghiên cứu văn hóa Lý thuyết và thực hành*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
24. Huình Tịnh Paulus Của (1895), *Đại Nam quấc âm tự vị*, Sai Gon Imprimerie Rey, Curiol & Cie.
25. Minh Cúc (2027), *Pà pá mình kiếm món gì ngon ăn đi*, Nxb Phụ nữ, Hà Nội.
26. Nguyễn Nghĩa Dân (2011), *Văn hóa ẩm thực trong tục ngữ ca dao Việt Nam*, Nxb Lao động, Hà Nội.
27. Chu Xuân Diên (2002*), Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh, TP. Hồ Chí Minh.
28. Chu Xuân Diên chủ biên (2012), *Văn học dân gian Sóc Trăng*, Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội.
29. Trần Phỏng Diều (2014), *Văn hóa ẩm thực người Việt Đồng bằng sông Cửu Long*, Nxb Mỹ thuật, Hà Nội.
30. Trần Phỏng Diều (2014), "Ẩm thực đồng bằng sông Cửu Long - những thích nghi và biến đổi", Tạp chí *Văn hóa dân gian* số 1/2014, tr.65-71.
31. Trần Tiến Dũng (2018), *Không gian gia vị Sài Gòn*, Nxb Thế giới, Hà Nội.
32. Phạm Đức Dương (2013), *Văn hóa học dẫn luận*, Nxb Văn hóa -Thông tin, Hà Nội.
33. Phạm Đức Dương, Châu Thị Hải (Đồng chủ biên) (2023), *Tiếp xúc và giao lưu*

văn hóa Việt - Hoa trong lịch sử, Nxb Chính trị quốc gia sự thật, Hà Nội.

34. Trần Thanh Đạm (2000) "Văn hóa Việt Nam giao lưu và hội nhập quốc tế", Kỷ yếu hội thảo quốc tế *Việt Nam học* lần thứ nhất, Nxb Thế giới, Hà Nội.
35. Huỳnh Ngọc Đáng (2024), *Chính sách của các vương triều Việt Nam đối với người Hoa* (Tái bản có chỉnh sửa và bổ sung), Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.
36. Nguyễn Tấn Đắc (1990), "Từ nhu cầu văn hóa đến quyền văn hóa của các dân tộc", Tạp chí *Dân tộc học* số 2/1990, tr. 46-53.
37. Lê Thị Ngọc Điệp (2015), "Ẩm thực người Việt Tây Nam Bộ từ góc nhìn địa văn hóa", Tạp chí *Thế giới di sản* số 5/2015, tr. 15-19.
38. Lê Quý Đôn (1977), *Phủ biên tạp lục*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
39. Trịnh Hoài Đức (2019), Phạm Hoàng Quân dịch, chú và khảo chứng, *Gia Định thành thông chí*, Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.
40. Mạc Đường (1990), *Lịch sử tổ chức vùng môi sinh và xã hội vùng Đồng bằng sông Cửu Long,* Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
41. Mạc Đường (1983), "Vấn đề dân tộc ở Đồng bằng sông Cửu Long vào những năm đầu của thế kỷ XX", Tạp chí *Nghiên cứu lịch sử*, số 4/1983, tr.35-45.
42. Mạc Đường (2003), *Quá trình phát triển dân cư và dân tộc ở Đồng bằng sông Cửu Long từ thế kỷ XV đến thế kỷ XIX,* Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội
43. E.B.Taylor (2019), *Văn hóa nguyên thuỷ*, Huyền Giang dịch, Nxb Tri thức, Hà Nội.
44. Gary Paul Nabhan (2019) (Sơn Tùng dịch), *Thức ăn, gen và văn hoá Ẩm thực về với cội nguồn*, Nxb Thế giới, Hà Nội.
45. Ninh Viết Giao (2001), *Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ*, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam, Hà Nội.
46. Grant Evans (2001), *Bức khảm văn hóa châu Á Tiếp cận nhân học*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
47. Đinh Văn Hạnh (2013), "Văn hóa nước nhìn từ hoạt động thương hồ vùng Đồng bằng sông Cửu Long", Tạp chí *Văn hóa học*, số 5 (9), tr.10-13.
48. Nguyễn Thị Song Hà (chủ biên, 2021), *Biến đổi văn hóa các dân tộc thiểu số ở Việt Nam từ thời đổi mới đất nước đến nay*, Nxb Khoa học xã hội, HN.

49. Hoàng Ngọc Hiến (2000), "Cộng sinh văn hóa và giao lưu văn hóa Đông Tây", Kỷ yếu hội thảo Quốc tế *Việt Nam học* lần 1, Nxb Thế giới, Hà Nội.
50. Nguyễn Văn Hiệu (2019), *Tiếp xúc và tiếp biến văn hóa*, Nxb Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.
51. Lý Tùng Hiếu (2019), *Giao lưu tiếp biến văn hóa và sự biến đổi văn hóa Việt Nam*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.
52. Lý Tùng Hiếu (2019), *Văn hóa Việt Nam Tiếp cận hệ thống - Liên ngành*, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.
53. Nguyễn Công Hoan (2009), "Giao lưu văn hóa giữa người Hoa Triều Châu với người Việt, người Khmer thông qua nghi lễ hôn nhân hiện nay", Tạp chí *Khoa học xã hội Việt Nam* 6/2009, tr. 117-124.
54. Phan Văn Hoàn (2015), *Bước đầu tìm hiểu văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
55. *Hồ Chí Minh toàn tập* (1995), Tập 3, Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội.
56. Hội Nghiên cứu Đông Dương (2019), *Chuyên khảo về tỉnh Sốc Trăng*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
57. Hội Văn nghệ dân gian (2004), *Tìm hiểu đặc trưng di sản văn hóa văn nghệ dân gian Nam Bộ*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
58. Phạm Thị Huệ (2015), "Quá trình giao lưu và tiếp biến văn hóa vùng đất Nam Bộ (thế kỷ XVI-XVIII), Tạp chí *Khoa học* Trường Đại học Cần Thơ, số 41/2015, tr. 56-60.
59. Đào Hùng (2010), *Câu chuyện ẩm thực dưới góc nhìn lịch sử*, Nxb Phụ nữ, Hà Nội.
60. Trần Quốc Hùng (2022), *Đa dạng văn hóa trong quan hệ đa tộc người ở Việt Nam*, Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội.
61. Dương Văn Huy (3023), *Người Hoa ở Việt Nam thời kỳ nhà Nguyễn trước Pháp thuộc*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
62. Xuân Huy (2000), *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
63. Lê Hương (1969), *Người Việt gốc Miên*, Nxb Văn đàn, Hà Nội.

64. Nguyễn Thị Hương (2015), "Giao lưu, tiếp biến văn hóa trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập quốc tế hiện nay", Tạp chí *Khoa học và Công nghệ Việt Nam*, 5.2015, tr. 55-60.

65. Nguyễn Thừa Hỷ (2014), "Tiếp biến văn hóa Việt Nam dưới góc nhìn lý thuyết hệ thống", Tạp chí *Khoa học xã hội Việt Nam* số 9 (82), tr. 93-100.

66. Itamar Even-Zohar (2014), *Lý thuyết đa hệ thống trong nghiên cứu văn hóa, văn chương*, Nxb Thế giới, Hà Nội.

67. Iwai Misaki - Bùi Thế Cường (chủ biên) (2010), *Di dân ở Việt Nam trong thời kỳ hiện đại hóa, công nghiệp hóa*, Kỷ yếu Tọa đàm, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.

68. Mai Khôi (2006), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam các món ăn miền Nam,* Nxb Thanh niên, Hà Nội.

69. Vũ Khiêu (1987), *Góp phần nghiên cứu cách mạng tư tưởng văn hóa*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.

70. Nguyễn Văn Kim (2018), *Tiếp biến và hội nhập văn hóa ở Việt Nam*, Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội.

71. Nguyễn Xuân Kính (2014), *Con người, môi trường và văn hóa*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.

72. Ngô Thị Phương Lan (2016), "Thuyết sinh thái văn hóa và nghiên cứu văn hóa ở Việt Nam", Tạp chí *Khoa học xã hội*, số 6 (214), tr. 57-73.

73. Phan Huy Lê (chủ biên) (2017), *Vùng đất Nam Bộ Quá trình hình thành và phát triển*, tập 1, Nxb Chính trị Quốc gia Sự thật, Hà Nội.

74. Phan Huy Lê (chủ biên) (2017), *Vùng đất Nam Bộ Quá trình hình thành và phát triển*, tập 2, Nxb Chính trị Quốc gia Sự thật, Hà Nội.

75. Nguyễn Quang Lê (2003), *Văn hóa ẩm thực trong lễ hội truyền thống Việt Nam*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.

76. Ngô Văn Lệ (2004), *Tộc người và văn hóa tộc người*, Nxb Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

77. Trần Hồng Liên (chủ biên) (2002), *Vấn đề dân tộc và tôn giáo ở Sóc Trăng*, Nxb

Khoa học xã hội, Hà Nội.

78. Đặng Thuỳ Liên (2022), *Giao lưu tiếp biến văn hóa của người Việt, người Khmer, người Hoa ở Thành phố Bạc Liêu*, Luận văn thạc sĩ Việt Nam học, Trường ĐH Khoa học xã hội và Nhân văn, ĐH Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.
79. Trịnh Thị Mai Linh (2023), *Người Hoa ở miền Nam Việt Nam* (1954 - 1975), Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
80. Li Tina (1999), *Xứ Đàng Trong - Lịch sử kinh tế - xã hội Việt Nam thế kỷ XVII và XVIII* (bản dịch của Nguyễn Nghị), Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
81. Lê Thị Kim Loan (2016), "Các con đường giao lưu văn hóa trong lịch sử", Tạp chí *Nghiên cứu văn hóa*, số 16/2016, tr.16-23.
82. Từ Thị Loan (Chủ biên) (2019), *Giao lưu văn hóa trong lịch sử Việt Nam*, Nxb Lao động, Hà Nội.
83. Nguyễn Loan, Nguyễn Hoài (1996), *Từ điển các món ăn Việt Nam*, Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội.
84. Huỳnh Lứa (CB) (2017), *Lịch sử khai phá cùng đất Nam Bộ,* Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.
85. Nguyễn Hoa Mai (2019), "Tiếp biến, một phương thức sáng tạo của văn hóa," Tạp chí *Khoa học Xã hội*, ĐHSP Hà Nội, số 2 (2019), tr.76-83.
86. Nguyễn Hữu Minh (Chủ biên) (2022), *Vận dụng phương pháp định lượng và định tính trong nghiên cứu: Từ hình thành ý tưởng đến phát hiện khoa học*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.
87. Nguyễn Văn Minh chủ biên (2018), *Một số lý thuyết về tộc người và tiếp cận ở Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Hội.
88. Sơn Nam (Tái bản lần 3, 2017), *Đồng bằng sông Cửu Long, Nét sinh hoạt xưa và văn minh miệt vườn*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
89. Sơn Nam (2017), *Lịch sử khẩn hoang miền Nam*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
90. Phạm Xuân Nam (2013), *Sự đa dạng văn hóa và đối thoại giữa các nền văn hóa Một góc nhìn từ Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
91. Vũ Phương Nga (2017), *Tiếp biến văn hóa trong bối cảnh gia đình hỗn hợp dân*

tộc (Qua nghiên cứu về người Tày tại huyện Chi Lăng, tỉnh Lạng Sơn), Luận án Tiến sĩ Nhân học, Học viện Khoa học xã hội, Viện hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam.

92. Phan Thị Ngàn (2021), *Ẩm thực người Việt gắn với du lịch ở tỉnh Bến Tre hiện nay*, Luận án Tiến sĩ Nhân học, Học viện Khoa học xã hội, Viện hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam.
93. Phan Ngọc (1994), *Văn hóa Việt Nam và cách tiếp cận mới*, Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội.
94. Phan Ngọc (1998), *Bản sắc văn hóa Việt Nam*, Nxb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội.
95. Phan Ngọc (1999), *Một cách tiếp cận văn hóa Việt Nam*, Nxb Thanh niên, Hà Nội.
96. Phan Ngọc (2018), *Sự tiếp xúc của văn hóa Việt Nam với Pháp*, Nxb Thế giới, Hà Nội.
97. Võ Công Nguyện (2020), "Quan hệ về hôn nhân khác tộc người và khác tôn giáo ở Nam Bộ," Tạp chí *Khoa học xã hội*, số 10/2020, tr.76-79.
98. Võ Công Nguyện chủ biên (2021), *Vùng đất Nam Bộ Tập IX Tộc người và quan hệ tộc người*, Nxb Chính trị quốc gia Sự thật, Hà Nội.
99. Huỳnh Văn Nguyệt (2016), *Văn hóa ẩm thực Đồng bằng sông Cửu Long*, Nxb Mỹ thuật, Hà Nội.
100. Huỳnh Văn Nguyệt (2016), *Quà bánh trong đời sống văn hóa dân gian vùng Tây Nam Bộ*, Nxb Mỹ thuật, Hà Nội.
101. Nguyễn Nhã (2009), *Bản sắc ẩm thực Việt Nam*, Nxb Thông tấn, Hà Nội.
102. Phan Đăng Nhật (2003), *Luật tục Chăm và Raglai*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.
103. Nhiều tác giả (2014), *Văn hóa dân gian người Việt ở Nam Bộ*, Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.
104. Nhiều tác giả (2016), *Văn hóa học những phương pháp nghiên cứu*, Nxb Thế giới, Hà Nội.
105. Nhiều tác giả (Đỗ Lai Thuý tuyển chọn và giới thiệu) (2021), *Các lý thuyết văn hóa*, Nxb Hồng Đức, Hà Nội.
106. Nhiều tác giả (2012), *Người Khmer ở Nam Bộ Việt Nam*, Nxb Thông tấn, Hà Nội.

107. Đỗ Văn Ninh (1998), *Bước đầu tìm hiểu sự tiếp xúc và giao lưu văn hóa Việt-Hoa trong lịch sử*, Nxb Thế giới, Hà Nội.

108. Lưu Quân Như (2012), *Ẩm thực Trung Quốc*, Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh, Nxb Truyền bá ngũ châu, TP. Hồ Chí Minh.

109. Trần Thị Kim Oanh (2019), *Văn hóa ẩm thực của người Hoa Quảng Đông ở Tp. Hồ Chí Minh hiện nay*, Luận án Tiến sĩ Văn hóa học, Học viện Khoa học xã Hội - Viện Hàn lâm khoa học xã hội Việt Nam.

110. Phạm Lan Oanh, Nguyễn Thị Bảy (2014), *Văn hóa ẩm thực qua tục ngữ của người Việt*, Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội.

111. Hoàng Phê (Chủ biên), (1998) *Từ điển Tiếng Việt*, Nxb Đà Nẵng.

112. Thạch Phương, Hồ Lê, Huỳnh Lứa, Nguyễn Quang Vinh (2014), *Văn hoá dân gian người Việt ở Nam Bộ*, Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.

113. Chu Đạt Quan (2017), *Chân Lạp phong thổ ký*, Hà Văn Tấn dịch, Nxb Thế giới, Hà Nội.

114. Nguyễn Phan Quang (2000), *Việt Nam cận đại những sử liệu mới (Tập 3) Sóc Trăng*, Nxb Văn nghệ TP. Hồ Chí Minh.

115. R.Jon Mcgee, Richard L. Warms (2010), *Lý thuyết nhân loại học Giới thiệu lịch sử*, Nxb Từ điển bách khoa, Hà Nội.

116. Ruth Benedict (2021), *Các mô thức văn hóa*, Nxb Hồng Đức, Hà Nội.

117. Vương Hồng Sển (2013), *Sài Gòn tạp pín lù*, Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.

118. Vương Hồng Sển (2020), *Chuyện cũ ở Sốc - Trăng Tập 1*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.

119. Vương Hồng Sển (2022), *Chuyện cũ ở Sốc - Trăng Tập II*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.

120. Lê Thanh Sơn (2020), *Kiến trúc và hiện tượng cộng sinh văn hoá*, Nxb Xây dựng, Hà Nội.

121. Hà Văn Tấn (1996), "Giao lưu văn hóa ở người Việt cổ", in trong Trần Quốc Vượng (chủ biên), *Văn hóa học đại cương và cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

122. Trần Thị Thái (2023), *Văn hóa ẩm thực của người Chăm Ahíer ở huyện Ninh Phước, tỉnh Ninh Thuận*, Luận án tiến sĩ Văn hóa học, Học viện Khoa học Xã hội, Viện Hàn lâm Khoa học Xã hội Việt Nam.

123. Nguyễn Thị Diệu Thảo (2015), *Ẩm thực Việt Nam và thế giới*, Nxb Phụ nữ, Hà Nội.

124. Phạm Minh Thảo (2009), *Kiêng và cấm kỵ của người Việt, N*xb Văn hóa - Thông tin, Hà Nội.

125. Trần Ngọc Thêm (1996), *Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam*, Nxb Tp. Hồ Chí Minh, TP. Hồ Chí Minh.

126. Trần Ngọc Thêm (2013), *Những vấn đề văn hóa học: Lý luận và ứng dụng*, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.

127. Trần Ngọc Thêm chủ biên (2018), *Văn hóa người Việt vùng Tây Nam Bộ*, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.

128. Ngô Đức Thịnh (2005), *Văn hóa vùng và phân vùng văn hóa ở Việt Nam*, Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.

129. Ngô Đức Thịnh (2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam,* Nxb Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.

130. Ngô Đức Thịnh (2021), *Tộc người và văn hóa Việt Nam*, Nxb Đại học Quốc gia Hà Nội.

131. Nguyễn Ngọc Thơ (2018), *Người Hoa, người Minh Hương với văn hóa Hội An*, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.

132. Huỳnh Ngọc Thu (2011), "Giao lưu và tiếp biến văn hóa ở cộng đồng đa dân tộc (Việt, Khmer, Hoa) tại xã Bình An, huyện Kiên Lương, tỉnh Kiên Giang", Tạp chí *Phát triển Khoa học và Công nghệ*, Tập 14, số 11, tr.38-45.

133. Trần Thuận (2017), *Nam Bộ vài nét lịch sử - văn hóa (Tập II)*, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.

134. Trần Thuận (2020), *Nam Bộ vài nét lịch sử - văn hóa (Tập III)*, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.

135. Vương Xuân Tình (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

136. Tỉnh uỷ - Uỷ ban nhân dân Tỉnh Sóc Trăng (2012), *Địa chí tỉnh Sóc Trăng*, Nxb Chính trị Quốc gia, Hà Nội.

137. Huỳnh Ngọc Trảng (2010), *Truyện dân gian Khmer*, Nxb Thanh niên, TP. Hồ Chí Minh.

138. Huỳnh Ngọc Trảng - Phạm Thiếu Hương (2020), *Tổng tập văn học dân gian Nam Bộ* Tập II, Quyển 3, Nxb Tổng hợp TP. Hồ Chí Minh.

139. Huỳnh Ngọc Trảng - Phạm Thiếu Hương (2020), *Tổng tập văn học dân gian Nam Bộ* Tập III, Quyển 1, Nxb Văn hóa - Văn nghệ, TP. Hồ Chí Minh.

140. Trung tâm nghiên cứu Trung Quốc (2017), *Văn hóa dân gian và giao lưu xuyên văn hóa ở Đông Á. Tập 1: Văn hóa dân gian: Cho hạt nẩy mầm*, Nxb Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

141. Lê Anh Tuấn (2015), "Khai thác giá trị văn hóa ẩm thực Việt", Tạp chí *Du lịch Việt Nam*, số 11, tr. 44-48.

142. Phan Thị Yến Tuyết (1993), *Nhà ở - Trang phục - Ăn uống của các dân tộc vùng Đồng bằng sông Cửu Long*, Nxb Khoa học Xã hội, Hà Nội.

143. Phan Thị Yến Tuyết (2011), *Tiếp cận lý thuyết và một số phương pháp cần được giảng dạy trong ngành Việt Nam học, và tiếng Việt - Các hướng tiếp cận*, Nxb Khoa học và Xã hội, Hà Nội.

144. Phan Thị Yến Tuyết (2012), "Tâm thức ứng xử với biển của người Khmer Nam Bộ qua lễ hội Phước biển (Chrôi Rumchek) - Tiếp cận sinh thái văn hóa", Tạp chí *Khoa học Xã hội*, số 4 (164), 2012.

145. Đặng Nghiêm Vạn (2003), *Cộng đồng quốc gia dân tộc Việt Nam*, Nxb Đại học Quốc gia TP. Hồ Chí Minh.

146. Đặng Nghiêm Vạn (2010), *Văn hóa Việt Nam đa tộc người*, Nxb Văn học, Hà Nội.

147. Viện Dân tộc học (2021), *Về quan hệ dân tộc ở Việt Nam hiện nay*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

148. Viện Văn hóa (1987), *Mấy đặc điểm văn hóa Đồng bằng sông Cửu Long*, Nxb Tổng hợp Hậu Giang.

149. Viện Văn hóa (1987), *Tìm hiểu vốn văn hóa dân tộc Khmer Nam Bộ*, Nxb

Tổng hợp Hậu Giang.

150. Viện Văn hóa Nghệ thuật quốc gia Việt Nam, Quỹ văn hóa ẩm thực Trung Hoa (2019), Tài liệu hội thảo quốc tế *Giao lưu văn hóa ẩm thực Trung Hoa và các nước Đông Nam Á* tổ chức tại Hà Nội, 15-17/01/2019.

151. Trần Quốc Vượng (1998), *Việt Nam, cái nhìn địa văn hóa*, Nxb Văn hóa dân tộc, Hà Nội.

152. Trần Quốc Vượng (chủ biên) (2013), *Văn hóa học đại cương và Cơ sở văn hóa Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.

153. Trần Quốc Vượng (2015), *Văn hóa Việt Nam Những hướng tiếp cận liên ngành*, Nxb Văn học, Hà Nội.

Tài liệu tiếng Anh

154. Abdelhadi Halawa (2018), *Acculturation of Halal Food to the American Food Culture through Immigration and Globalization: A Literature Review, Journal of Ethnic and Cultural Studies (Sự tiếp biến của thực phẩm Halal vào văn hóa ẩm thực Hoa Kỳ thông qua nhập cư và toàn cầu hóa: Đánh giá tổng quan về tài liệu)*, Vol. 5, No. 2, p53-63.

155. A.L.Kroeber and C.Kluckohn (1963), *Culture: A critical review of concepts and definitions* (Văn hóa: Đánh giá quan trọng về khái niệm và định nghĩa), A. Vintage Book, New York.

156. Ahmad Jamal (1996) *Acculturation: the symbolism of ethnic eating among contemporary British consumers* (Tiếp biến văn hoá: biểu tượng của ẩm thực dân tộc trong số những người tiêu dùng Anh đương đại), *British Food Journal*, Vol. 98 No. 10, pp. 12-26.

157. Amado M. Padilla, William Perez (2003) *"Acculturation, Social Identity, and Social Cognition: A new Perspective"* (Tiếp biến văn hóa: Bản sắc xã hội và Nhận thức xã hội: Một góc nhìn mới), Hispanic Journal of Behavioral Sciences Vol.25 No 1.

158. Benedetta Cappellini, Dorothy Ai-wan Yen (2010), *Little Emperors in the UK: Acculturation and food over time, (Những hoàng đế nhỏ ở Anh, sự tiếp*

biến văn hoá và ẩm thực qua thời gian) http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0148296311004267.

159. Bidit Lal Dey, Fred Yamoah, Sharifah Alwi (2019), *Towards a framework for understanding ethnic consumers'acculturation strategies in a multicultural environment A food consumption perspective* (Hướng tới một khuôn khổ để hiểu về chiến lược tiếp biến văn hoá của người tiêu dùng trong môi trường đa văn hoá Góc nhìn từ tiêu thụ thực phẩm), International Marketing Review, Vol. 36 No. 5, pp. 771-804.
160. Chris Barker (2004), *The Sage Dictionary of Cultural Studies*, Sage Publication.
161. David L.Sam (2006), *"Acculturation: Conceptual background and Core Components"/ the Cambridge handbook of Acculturation Psychology* (Tiếp biến văn hóa: Nền tảng khái niệm và các thành phần cốt lõi), Cambiridge University Press.
162. David L.Sam and John J. Berry (2010), "Acculturation: When Individuals and Groups of Different Cultural Backgrounds Meet" (Tiếp biến văn hóa: Khi các cá nhân và cộng đồng có nền tảng văn hóa khác nhau gặp gỡ nhau), Perspectives on Psychological Science 5(4):472-481.
163. David L.Sam and John J. Berry (2016), *The Cambridge Handbook of Acculturation Psychology* (Cẩm nang Cambridge về tâm lý học tiếp biến văn hóa), Cambridge University Press.
164. Ghillie Basan, (2006), *Vietnamese Food & Cooking* (Món ăn và nấu ăn kiểu Việt), Hermes House Publisher; 2006th edition, 256 page.
165. Nguyen Thi Song Ha and Pham Thi Cam Van (2019), "Changes in the culture of ethnic Khmer people in Southern Vietnam in the context of innovation and intergration" (Những biến đổi văn hoá của người Khmer Nam Bộ trong bối cảnh đổi mới và hội nhập), *Jounal of Mekong Societies*, p52-75.
166. I. Noriza, M. S Mohd Zahari, M.S. Shazali & M. Rosmaliza (2012), *Acculturation, Foodways and Malaysian Food Identity* (*Tiếp biến văn*

hoá, cách thức ăn uống và bản sắc ẩm thực Malaysia), Taylor & Francis Group, London, ISBN 978-0-415-62133-5 .

167. Iris A. Lesser, Danijela Gasevic, Scott A. Lear (2014), *The Association between Acculturation and Dietary Patterns of South Asian Immigrants* (Sự liên kết giữa sự tiếp biến văn hóa và chế độ ăn uống của người nhập cư Nam Á), http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0088495.
168. Janet Mitchell (2006), "Food acceptance and acculturation" (Sự chấp nhận và tiếp biến ẩm thực), https://doi.org/10.1111/j.1745-4506.2006.00022.x
169. John W. Berry (1990), "*Psychology of Acculturation"* (Tâm lý học tiếp biến văn hóa), In Berman, J. J. (Ed.), Nebraska symposium on motivation, 1989: cross-cultural perspectives, Vol.37, pp. 201–234.
170. John W. Berry (1997*)"Immigration, Acculturation, and Adaptation*" (Nhập cư, Tiếp biến văn hóa và Thích nghi), Applied Psychology, Vol.46, Issue 1 January, Wiley-Blackwell, p.5-34.
171. John U. Ogbu and Herbert D. Simons (1998), "*Voluntary and Involuntory Minorities: A Cultural-Ecological Theory of School Performance with Some Implications for Education*" (Các nhóm thiểu số tự nguyện và không tự nguyện: Một lý thuyết sinh thái học văn hóa về hiệu quả của trường học và một số gợi ý cho giáo dục), Anthropology and Education Quarterly, Vol.29. No.2, 6/1998, p.155-188.
172. Julian Haynes Steward (1955), *Theory of Culture Change: The Methodology of Multilinear Evolution*, (Lý thuyết về biến đổi văn hóa: Phương pháp tiến hóa đa tuyến), University of Illinios Press, Urbana.
173. Julian Haynes Steward (1977), *Evolution and Ecology: Essays on Social Transformation* (Tiến hóa và sinh thái học: Tiểu luận về sự chuyển đổi xã hội), University of Illinois Press, Urbana.
174. Ken Albala (2013) *Food: A Cultural Culinary History* (Món ăn: Lịch sử văn hóa ẩm thực), Teaching Company the Great Courses Publisher.
175. Lesvi Strauss (1964), *The raw and the cooked* (Sống và chín), Plon Publisher.

176. Mark L. Wahlqvist, MD (Adelaide), MD (Uppsala), FRACP, FAFPHM, FAIFST, FTSE1 and Meei-Shyuan Lee (2007), Regional food culture and development, https://apjcn.nhri.org.tw/server/APJCN/16/s1/2.pdf

177. Massimo Montanari, (2006), *Food is Culture (Arts and Traditions of the Table-Perspectives on Culinary History*) (Ẩm thực là văn hóa (Nghệ thuật và Truyền thống trên bàn ăn-Góc nhìn về Lịch sử ẩm thực), Columbia University Press, 168 page.

178. Mark Q. Sutton and E.N. Anderson (1992), *Introdution to Cultural Ecology* (Dẫn nhập sinh thái học văn hóa), Alta Mira Press.

179. Margaret Mead (1943), *The factor of food habits* (Các yếu tố trong thói quen ăn uống), Ann.Am. Acad. Politic. Soc. Sci, Vol.225, 136-141.

180. Margaret Mead (1956), "The cross-cultural approach to the study of personality" (Tiếp cận xuyên văn hóa để nghiên cứu về bản sắc), In J. L. McCary (Ed.), *Psychology of personality: Six modern approaches*. Pp. 201-252.

181. Marvin Harris (1975), *Cows, Pigs, Wars, and Witches: The Riddles of Culture* (Bì, lợn, chiến tranh và phù thuỷ: Những câu đố về văn hóa), Random House, New York.

182. Marvin Harris (1987), *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits* (Ẩm thực và tiến hóa: Hướng tới một lý thuyết về thói quen ăn uống của con người), Temple University Press.

183. Massimo Montanari (2006), *Food is Culture* (Ẩm thực là văn hoá), Columbia University Press.

184. Melville J. Herskovits (1938), *Acculturation: The study of culture contact* (Tiếp biến văn hóa: Nghiên cứu về tương tác văn hóa), J.J. Augustin Publisher, New York city.

185. Nir Avieli (2012), *Rice talks food & community in a Vietnamese town*, Indiana University.

186. Noriza Ishak, Mohd Salehuddin Mohd. Zahari, Zulhan Othman (2013),

Influence of Acculturation on Foodways among Ethnic Groups and Common Acceptable Food (Ảnh hưởng của sự tiếp biến văn hóa đến cách ăn uống giữa các nhóm dân tộc và thực phẩm phổ biến được chấp nhận chung, Procedia-Social and Behavioral Sciences (105), p.438-444.

187. Penny Van Esterik, (2008), *Food Culture in Southeast Asia (Food Culture around the World*), (Văn hóa ẩm thực ở Đông Nam Á (Ẩm thực vòng quanh thế giới), Greenwood press, Westport, Connecticut, London.

188. Pierre Bourdieu (1984) *Distinction: Social Critique of the Judgment of Tase*, Cambridge, MA: Harvard University Press.

189. Poulain J.P (1997), *Eating and drinking habits and cultural identity* (Thói quen ăn uống và bản sắc văn hóa), Foreign Language Pub. House Hanoi.

190. Redcliffe Salaman (1970) *The history and social influence of potato* (Lịch sử và ảnh hưởng xã hội của khoai tây), Cambrigde University Press (2nd edition).

191. Redfield R, Linton R, Herskovits MJ (1936), *Memorandum for the Study of acculturation* (Bản ghi nhớ về Nghiên cứu tiếp biến văn hóa), American Anthropologist; 38(1): p.149–152.

192. Richard H. Thompson (1996), *Assimilation* (Đồng hóa)/ *Encyclopedia of Social Cultural Anthropology*, Vol.1. David Levisonand Melvin Ember, eds. New York: Henry Holt and Company. Pp. 112-15.

193. Rosmaliza Muhammad, Mohd Salehuddin Mohd Zahari, Mohd Shazali Md.Shariff, Khairunnisa Mohamad Abdullah (2015), *Malaysian Foodways: Acculturation/assimilation towards authenticity sustainability among diasporic community* (Ẩm thực Malaysia: Sự tiếp biến/đồng hóa hướng đến tính xác thực bền vững trong cộng đồng di cư), Procedia-Social and Behavioral Sciences (222), p.367-373.

194. Shepard, R., & Raats, M.M. (1996), *Attitudes and beliefs in food habits* (Thái độ và niềm tin trong thói quen ăn uống), In H.L Meislman & H.J.H. MacFie (Eds.), Food choice, Acceptance and Consumption, p.346-364.

195. Siegel, Vogt, Watson and Broom (1954) *Acculturation: An Exploratory Formulation* (Tiếp biến văn hóa: Một phương thức khám phá), American Anthropologist, Volume 56, Issue 6, p. 973-1002.

196. Stephen M. Croucher & Eric Kramer (2016), *Cultural fusion theory: An alternative to acculturation*, (Lý thuyết dung hợp văn hóa: Một giải pháp cho tiếp biến văn hóa), Journal of International and Intercultural Communication 10(2), p.1-18.

197. Soren Askegaard, Dannie Kjeldgaard, Eric J. Arnould (1999), *Identiy and Acculturation: the case of food consumption by Greenlanders in* Denmark (Bản sắc và tiếp biến văn hóa: Trường hợp tiêu thụ thực phẩm của người Greenland ở Đan Mạch), Odense University.

198. UNESCO (1982), *Mexico City Declaration on Cultural Policies World Conference on Cultural Policies,* (Tuyên bố của Thành phố Mexico về Chính sách văn hóa), 26 July – 6 August 1982.

199. William Isaac Thomas, Florian Znaniecki (1919), *The Polish Peasant in Europe and America: Monograph of an Immigrant Group*, (Người nông dân Ba Lan ở châu Âu và châu Mỹ: Chuyên khảo về một nhóm người nhập cư), The University of Chicago Press.

Tài liệu Internet

200. Cổng thông tin điện tử tỉnh Sóc Trăng, https://soctrang.gov.vn/Default.aspx?sname=ubnd-stg&sid=4&pageid=467&catid=54254&catname=vi-tri-dia-ly, truy cập ngày 15 tháng 5 năm 2023

201. Nguyễn Thế Cường , *Giao lưu, tiếp biến văn hóa và bảo tồn bản sắc văn hóa Việt Nam trong toàn cầu hóa*/ http://www.hids.hochiminhcity.gov.vn/c/document_library/get_file?uuid=53a41e4d-b062-4907-8655-372ae9f00e9f&groupId=13025, truy cập ngày 3 tháng 10 năm 2023.

202. Trần Ngọc Khánh (2011), *Mấy cơ sở tiếp cận lý thuyết nghiên cứu văn hóa,*

http://nguvan.hnue.edu.vn/sNghiên-cứu/Văn-hóa/p/may-co-so-tiep-can-ly-thuyet-nghien-cuu-van-hoa-phan-ii-1284, truy cập ngày 10 tháng 3 năm 2023.

203. Võ Công Nguyện, *Quan hệ tộc người ở Tây Nam Bộ Việt Nam góc nhìn nhân học*, https://cvs.twl.ncku.edu.tw/conf/2023/VO_Cong_Nguyen.pdf, truy cập ngày 3 tháng 1 năm 2024.

204. Đào Duy Sự, *Tổng quan nông nghiệp tỉnh Sóc Trăng*, https://sonnptnt.soctrang.gov.vn/snnptnt/1282/30591/53957/265647/qua-trinh-hinh-thanh-va-phat-trien/tong-quan-nong-nghiep-soc-trang.aspx, truy cập ngày 16 tháng 5 năm 2023.

205. Tổng cục Thống kê, Quỹ Dân số Liên hợp quốc, *Di cư và đô thị hóa ở Việt Nam*, https://vietnam.unfpa.org/sites/default/files/pub-pdf/migration_and_urbanization_factsheet_vie_0.pdf, truy cập ngày 09 tháng 08 năm 2024.

206. Huỳnh Ngọc Trảng, Báo cáo chuyên đề "Tổng quan về văn hóa Nam Bộ" https://www.youtube.com/watch?v=7aJGNLklgT8, truy cập ngày 8 tháng 8 năm 2024.

207. Cổng thông tin Đảng bộ tỉnh Sóc Trăng, https://soctrang.dcs.vn/Default.aspx?sname=tinhuy&sid=4&pageid=469&catid=54290&id=285029&catname=T%u1ed5ng+quan+v%u1ec1+S%u00f3c+Tr%u0103ng&title=lich-su-hinh-thanh-tinh-soc-trang, truy cập ngày 26 tháng 8 năm 2024.

208. https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/cross-cultural, truy cập ngày 25 tháng 8 năm 2024.

209. Uỷ ban Dân tộc, *Người Khmer* http://www.cema.gov.vn/gioi-thieu/cong-dong-54-dan-toc/nguoi-khmer.htm, truy cập ngày 19 tháng 12 năm 2024.

210. Uỷ ban Dân tộc, Công văn số 88/UBDT-CSDT của Uỷ ban Dân tộc ngày 22 tháng 01 năm 2021 *Về việc trả lời kiến nghị của cử tri sau kỳ họp thứ 10, Quốc hội khóa XIV,* truy cập ngày 22 tháng 02 năm 2025.

BỘ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO BỘ VĂN HÓA, THỂ THAO VÀ DU LỊCH
VIỆN VĂN HÓA NGHỆ THUẬT QUỐC GIA VIỆT NAM

Lê Thị Hồng Quyên

GIAO LƯU VÀ TIẾP BIẾN VĂN HÓA ẨM THỰC GIỮA NGƯỜI VIỆT VỚI CÁC TỘC NGƯỜI CỘNG CƯ Ở TỈNH SÓC TRĂNG

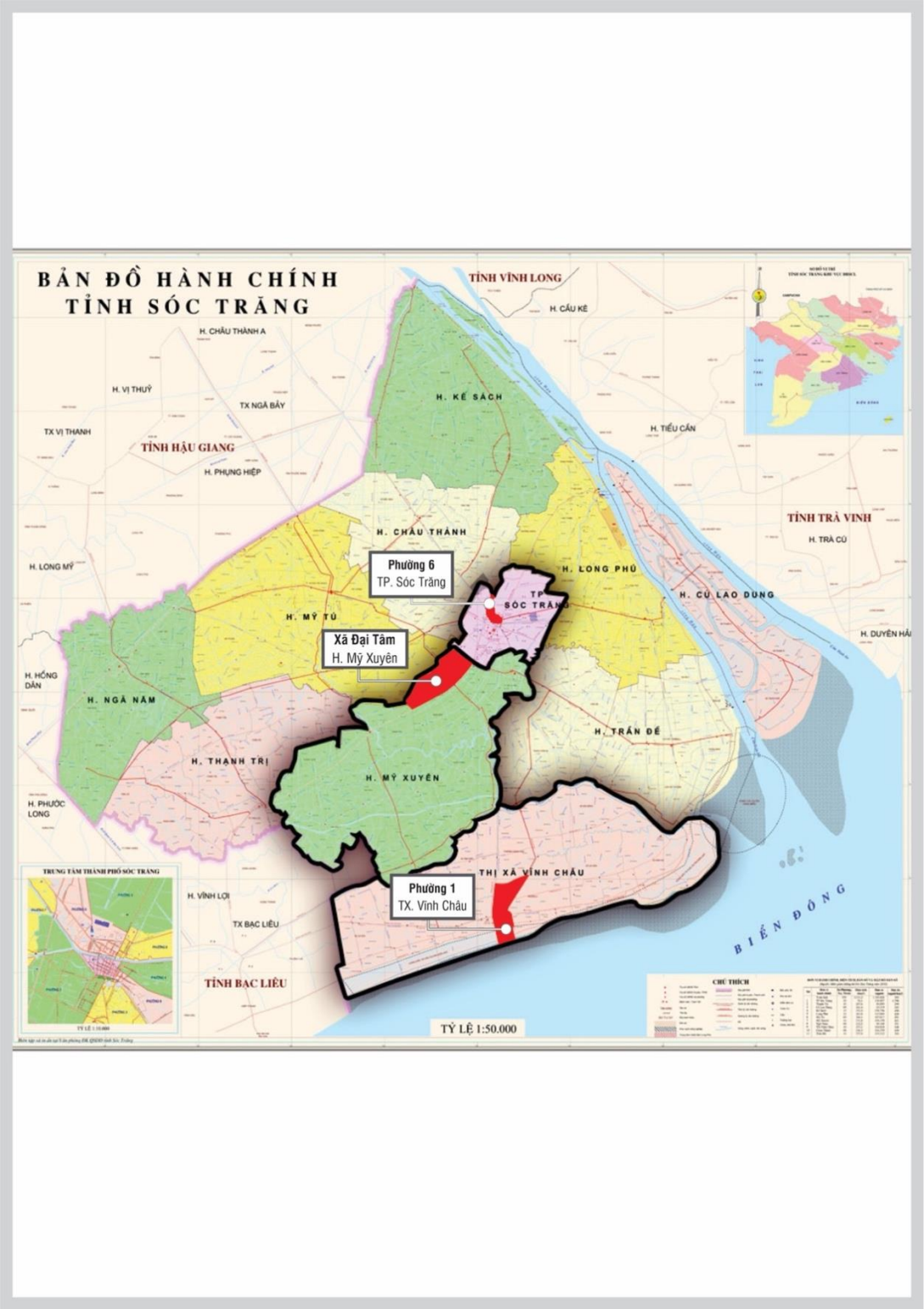
PHỤ LỤC
LUẬN ÁN TIẾN SĨ VĂN HÓA HỌC

Hà Nội - 2025

MỤC LỤC

PHỤ LỤC 1: ĐỊA BÀN NGHIÊN CỨU.....201
PHỤ LỤC 2: DANH SÁCH THAM GIA PHỎNG VẤN.....202
PHỤ LỤC 3: MẪU PHIẾU PHỎNG VẤN VÀ BIÊN BẢN PHỎNG VẤN.....204
PHỤ LỤC 4: SỐ LIỆU DÂN CƯ, DÂN TỘC TỈNH SÓC TRĂNG (2018-2022)280
PHỤ LỤC 5: TỔNG HỢP SỐ LIỆU DÂN CƯ, DÂN TỘC CÁC TỈNH ĐBSCL……281
PHỤ LỤC 6: SỐ LIỆU KẾT HÔN.....282
PHỤ LỤC 7: SỐ LƯỢNG TIỂU THƯƠNG Ở CÁC CHỢ THUỘC ĐỊA BÀN KHẢO SÁT.....284
PHỤ LỤC 8: DANH SÁCH NHÀ HÀNG, QUÁN ĂN TIÊU BIỂU Ở SÓC TRĂNG……...285
PHỤ LỤC 9: HÌNH ẢNH…… 287
PHỤ LỤC 10: MỘT SỐ BÀI CA DAO TỤC NGỮ, BÀI VÈ LIÊN QUAN ĐẾN VĂN HÓA ẨM THỰC SÓC TRĂNG.....304

PHỤ LỤC 1: ĐỊA BÀN NGHIÊN CỨU



Nguồn: Cổng thông tin điện tử tỉnh Sóc Trăng

PHỤ LỤC 2
DANH SÁCH THAM GIA PHỎNG VẤN

1.1. Danh sách tham gia phỏng vấn (Cá nhân)

STT	Mã số	Tuổi	Tộc người	Nghề nghiệp	Địa phương	Thời gian phỏng vấn
1	MS1	59	Khmer	Viên chức	TP. Sóc Trăng	13/5/2023; 23/7/2024
2	MS2	40	Khmer	Viên chức	TP.Sóc Trăng	13/5/2023
2	MS3	28	Hoa	Kinh doanh	TP. Sóc Trăng	14/5/2023
4	MS4	44	Hoa	Tiểu thương	TP. Sóc Trăng	14/5/2023
5	MS5	65	Hoa	Giáo viên về hưu	TP. Sóc Trăng	15/5/2023
6	MS6	35	Hoa	Viên chức	TP. Sóc Trăng	15/5/2023
7	MS7	36	Hoa	Viên chức	TP. Sóc Trăng	15/5/2023
8	MS8	63	Việt	Về hưu	TP. Sóc Trăng	16/5/2023
9	MS9	34	Việt	Viên chức	TP. Sóc Trăng	16/5/2023
10	MS10	32	Việt	Luật sư	TP. Sóc Trăng	17/5/2023
11	MS11	68	Hoa	Viên chức về hưu	TP. Sóc Trăng	17/5/2023
12	MS12	80	Khmer	Viên chức về hưu	TP.Sóc Trăng	24/7/2024
13	MS13	41	Khmer	Kinh doanh tự do	TP. Sóc Trăng	24/7/2024
14	MS14	42	Việt	Viên chức	TP. Sóc Trăng	17/5/2023 25/11/2023
15	MS15	30	Khmer	Giáo viên	Đại Tâm	23/12/2022
16	MS16	30	Hoa	Tiểu thương	Đại Tâm	18/5/2023
17	MS17	28	Việt	Kinh doanh tự do	Đại Tâm	25/7/2023
18	MS18	25	Hoa	Sinh viên	Đại Tâm	25/7/2023
19	MS19	21	Khmer	Tiểu thương	Đại Tâm	25/7/2024
20	MS20	70	Khmer	Viên chức về hưu	Đại Tâm	25/7/2024
21	MS21	42	Khmer	Viên chức	Đại Tâm	26/7/2024
22	MS22	36	Khmer	Viên chức	Vĩnh Châu	26/11/2023
23	MS23	43	Việt	Viên chức	Vĩnh Châu	19/5/2023
24	MS24	41	Việt	Viên chức	Vĩnh Châu	19/5/2023
25	MS25	72	Hoa	Viên chức về hưu	Vĩnh Châu	27/7/2024
26	MS26	36	Việt	Kinh doanh tự do	Vĩnh Châu	26/11/2023
27	MS27	27	Khmer	Viên chức	Vĩnh Châu	27/11/2023
28	MS28	56	Việt	Viên chức	Vĩnh Châu	28/11/2023
29	MS29	40	Hoa	Viên chức	Vĩnh Châu	27/7/2024
30	MS30	52	Khmer	Giáo viên	Vĩnh Châu	27/7/2024

1.2. Danh sách tham gia trả lời phỏng vấn (chuyên gia)

STT	Mã số	Tuổi	Tộc người	Nghề nghiệp	Địa phương	Thời gian phỏng vấn
1	MS31	60	Hoa	Viên chức	TP. Sóc Trăng	17/5/2023;
2	MS32	72	Khmer	Viên chức về hưu	TP. Sóc Trăng	26/7/2024
3	MS33	80	Việt	Viên chức về hưu	TP. Hồ Chí Minh	27/8/2024

1.3. Danh sách tham gia phỏng vấn (Gia đình (MSGĐ)

STT	Vợ/chồng	Tuổi	Tộc người	Nghề nghiệp	Địa phương	Thời gian phỏng vấn
MSGĐ1	Vợ	43	Hoa	Viên chức	TP. Sóc Trăng	13/5/2023
	Chồng	45	Việt	Tự do		
MSGĐ2	Vợ	50	Việt	Nội trợ		14/5/2023
	Chồng	50	Hoa	Tiểu thương		
MSGĐ3	Vợ	36	Khmer	Viên chức		15/5/2023
	Chồng	37	Việt	Lái xe		
MSGĐ4	Vợ	41	Việt	Giáo viên		25/11/2023
	Chồng	43	Khmer	Công nhân		
MSGĐ5	Vợ	33	Việt	Viên chức		26/11/2023
	Chồng	33	Việt	Viên chức		
MSGĐ6	Chồng	63	Hoa	Viên chức về hưu	Xã Đại Tâm Mỹ Xuyên	16/5/2023
	Vợ	60	Việt	Nội trợ		
MSGĐ7	Vợ	39	Khmer	Nuôi bò sữa		17/5/2023
	Chồng	38	Việt	Nuôi bò sữa		
MSGĐ8	Chồng	40	Khmer	Làm ruộng		18/11/2023
	Vợ	40	Việt	Giáo viên		
MSGĐ9	Vợ	33	Việt	Giáo viên		18/11/2023
	Chồng	36	Việt	Viên chức		
MSGĐ10	Vợ	54	Việt	Tiểu thương		26/11/2023
	Chồng	55	Việt	Tiểu thương		
MSGĐ11	Vợ	44	Hoa	Kinh doanh	TX Vĩnh Châu	23/12/2022
	Chồng	48	Việt	Công an		
MSGĐ12	Chồng	41	Việt	Viên chức		19/5/2023
	Vợ	37	Hoa	Viên chức		
MSGĐ13	Vợ	40	Khmer	Tiểu thương		19/5/2023
	Chồng	42	Việt	Tiểu thương		
MSGĐ14	Chồng	48	Việt	Làm ruộng		28/11/2023
	Vợ	42	Khmer	Viên chức		
MSGĐ15	Vợ	37	Việt	Viên chức		27/7/2024
	Chồng	38	Việt	Viên chức		

Nguồn: NCS tổng hợp từ tư liệu điền dã

PHỤ LỤC 3
MẪU PHIẾU PHỎNG VẤN VÀ BIÊN BẢN PHỎNG VẤN

I. Mẫu phiếu phỏng vấn

Mẫu phiếu phỏng vấn dành cho các đối tượng: cá nhân (nghề nghiệp, độ tuổi, giới tính khác nhau thuộc ba tộc người Việt, Hoa, Khmer) và các cặp vợ chồng (Việt - Hoa, Việt - Khmer, Việt - Việt). Các câu hỏi sẽ được điều chỉnh linh hoạt cho phù hợp với thành phần tộc người của người được phỏng vấn cũng như linh hoạt mở rộng theo các câu trả lời của các thông tín viên. Qua đó, làm cơ sở giúp chúng tôi hiểu rõ hơn đặc trưng văn hóa ẩm thực các tộc người ở tỉnh Sóc Trăng cũng như những vấn đề cơ bản trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa các tộc người cộng cư.

1. Thông tin chung

Họ tên người được phỏng vấn:

Giới tính:

Năm sinh:

Nghề nghiệp:

Dân tộc (tộc người):

Thời gian phỏng vấn:

Địa điểm phỏng vấn:

Nội dung phỏng vấn: những vấn đề liên quan đến ẩm thực tộc người và giao lưu, tiếp biến văn hóa ẩm thực trong gia đình và cộng đồng.

2. Câu hỏi phỏng vấn

2.1. Câu hỏi chung

1. Trong gia đình cô/bác/anh/chị, ai là người đi chợ, nấu nướng?
2. Nguyên liệu cho các món ăn thường lấy/mua từ đâu?
3. Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?
4. Gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

5. Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương không?
6. Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình cô/bác/anh/chị/em có ưu tiên phương pháp nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?
7. Vào các dịp lễ tết, gia đình cô/bác/anh/chị/em có ưu tiên phương pháp nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?
8. Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị…).
9. Trong bữa ăn, gia đình có những quy định, phép tắc gì không?
10. Trong ăn uống, gia đình cô/bác/anh/chị có những kiêng kị gì không?
11. Kể tên các loại bánh dân gian Việt/Khmer/Hoa phổ biến ở Sóc Trăng? Chúng được dùng vào những dịp nào? Ý nghĩa?
12. Trong năm, gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào? Thức cúng là gì?
13. Các thức cúng có ý nghĩa như thế nào?
14. Trong một tháng, gia đình mình cúng mấy lần? Những ngày nào? Các thức cúng là gì? Các thức cúng có ý nghĩa như thế nào?
15. Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào? Thường chọn món Việt/Hoa/Khmer?
16. Theo Cô/bác/anh/chị/em, những món ăn nào là món đặc trưng cho văn hóa ẩm thực Việt/Khmer/Hoa ở Sóc Trăng?
17. Theo cô/bác/anh chị/em, món ăn của người Việt, Khmer, Hoa khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)
18. Theo cô/ bác/anh/chị/em, những món ăn nào của người Hoa, người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).
19. Món ăn nào của người Việt/Khmer/Hoa mà cô/bác/anh/chị/em thích, không thích? Vì sao?

2.2. Câu hỏi đối với các cặp vợ/chồng:

20. Cô/bác/anh/chị/em kết hôn được bao nhiêu năm?
21. Anh/chị có gặp rào cản nào khi kết hôn với người khác dân tộc không? (nếu là các cặp vợ chồng có hôn nhân hỗn hợp).
22. Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống của cô/bác/anh/chị/em có thay đổi không? Nếu có, thay đổi như thế nào (ví dụ, thay đổi về khẩu vị, nguyên liệu các món ăn, phương pháp chế biến, giao tiếp trong ăn uống, kiêng kị trong ăn uống…). Vì sao?
23. Theo cô/bác/anh/chị/em đánh giá, thói quen ăn uống của gia đình mình nghiêng về dân tộc nào hơn? Việt, Khmer hay Hoa?
24. Thói quen ăn uống của gia đình sự hòa hợp dân tộc Việt, Khmer, Hoa không?
25. Món ăn nào của người Việt/Khmer/Hoa mà vợ/chồng cô/bác/anh/chị/em thích, không thích? Vì sao?
    - Thích:
    - Không thích:
26. Thói quen ăn uống của gia đình có gì khác so với những gia đình kết hôn cùng tộc người không?
27. Có khi nào gia đình cô/bác/anh/chị/em nảy sinh mâu thuẫn về vấn đề ăn uống không? (Ví dụ: không hợp khẩu vị của nhau, gia vị, món ăn không quen, phương pháp kỹ thuật chế biến có sự khác biệt…).
28. Nếu có mâu thuẫn, cô/bác/anh chị/em giải quyết như thế nào?
29. Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo cô/bác/anh/chị/em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không? (Xin nêu cụ thể).

Trân trọng cảm ơn sự giúp đỡ của cô/bác/anh/chị/em!

II. Biên bản phỏng vấn[50]

1.2.1. Đối tượng phỏng vấn: cá nhân

Trích BBPV MS1 (Viên chức, 59 tuổi, nam, Khmer)

Hỏi: Đối với người Khmer, ngôi chùa rất quan trọng phải không ạ?

Trả lời: Đúng, sinh ra và chết đi của người Khmer đều gắn với chùa.

Hỏi: Sóc Trăng hiện nay có bao nhiêu chùa Khmer ạ?

Trả lời: 92 chùa. Trà Vinh cũng có nhiều chùa. Xét về tỉ lệ thì tỉ lệ người Khmer ở Trà Vinh nhiều hơn Sóc Trăng.

Hỏi: Người Khmer có tục tu báo hiếu phải không ạ?

Trả lời: Đúng rồi. Tu báo hiếu chỉ dành cho con trai. Có thể tu vài năm hoặc cả đời. Ngày nay thì đôi khi có cháu chỉ tu vài tháng. Việc đi tu của người Khmer không chỉ để báo hiếu mà còn thể hiện trách nhiệm xã hội nữa.

Hỏi: Người Khmer có những phong tục tập quán nào đặc trưng ạ?

Trả lời: Các ngày lễ tết đặc trưng như Chôl Chnăm Thmây, Sene Đôn ta, Ok-om-bok.

Hỏi: Hiện nay, có nhiều cách phiên âm những chữ này khác nhau và chưa có sự thống nhất phải không ạ?

Trả lời: Đây là một trong những vấn đề nan giải của tụi anh hiện nay. Cách phiên âm ngay cả Trà Vinh và Sóc Trăng cũng có sự khác nhau... Trong tiếng Khmer, "Ok" là động tác dùng tay đút vào miệng, "Om-bok" nghĩa là cốm dẹp. Anh đề xuất không viết “Chol Chnam Thmay”. “Trong tiếng Khmer, "Chôl" nghĩa “vào”, "Chnăm Thmây " là “năm mới”. Nếu viết là “Chol” khi đọc lên gần giống “Choi” nghĩa là “Bỏ”. Chôl Chnăm Thmây là “Vào năm mới”, đọc không đúng dễ gây hiểu nhầm là “Bỏ năm mới”. Người Khmer gọi Chôl Chnăm Thmây là tết chịu tuổi. Trước đây, Chôl Chnăm Thmây thường diễn ra nhiều ngày, nay Tết thường gói gọn trong ba ngày. Ngày thứ nhất, người dân lên chùa làm lễ rước Đại lịch có ý

[50] NCS đã thực hiện phỏng vấn 30 cá nhân (Việt, Khmer, Hoa), 15 cặp vợ chồng về những vấn đề liên quan đến ăn uống trong gia đình và cộng đồng. Ngoài ra, còn có các cuộc phỏng vấn nhanh người bán hàng, khách hàng liên quan đến văn hóa ẩm thực. Nội dung các cuộc phỏng vấn khá dài, vì vậy, chúng tôi chỉ trích đưa vào phần Phụ lục các Biên bản phỏng vấn tiêu biểu với những nội dung liên quan được trích dẫn trong luận án.

nghĩa tương tự như lễ đón giao thừa của người Việt và người Hoa vào dịp Tết Nguyên đán; Ngày thứ hai là lễ dâng cơm và đắp núi cát; Ngày thứ ba là lễ tắm tượng Phật và lễ cầu siêu.

Hỏi: Lễ cưới của người Khmer như thế nào ạ?

Trả lời: Lễ cưới theo phong tục truyền thống của người Khmer thường tránh tổ chức vào mùa mưa, trải qua 10 lễ với nhiều nghi thức cầu kỳ. Ngày nay, lễ cưới dần được tiết giảm, gói gọn trong ba lễ chính: lễ ăn hỏi, lễ cưới, lễ cột chỉ tay.

Hỏi: Về phương diện ẩm thực thì theo anh, người Khmer có gì đặc trưng khác biệt so với người Việt và người Hoa ạ?

Trả lời: Người Khmer có mắm pro-hok, som-lo, canh tập tàng, các loại bánh như bánh ghế, bánh gừng… Nhiều người cứ tưởng bánh củ gừng là có vị gừng. Thực chất, loại bánh này chỉ có hình dạng giống củ gừng thôi.

Hỏi: Làm bánh củ gừng có khó không ạ?

Trả lời: Có lẽ là khó nhất ở công đoạn nặn thành hình củ gừng.

Hỏi: Người Việt cũng có mắm, vậy mắm Việt và mắm Khmer khác nhau ở chỗ nào ạ?

Trả lời: Khác với cách làm mắm của người Việt, người Khmer không sử dụng thính trong quá trình làm pro-hok. Ngoài pro-hok còn có pro-ok là loại mắm được làm từ cá nhỏ hoặc tép đồng, có thể vài ngày là ăn được; pro-hok thì làm từ các loại cá lớn, muối trong vài tháng. Ngoài ra, còn có pro-hok op được làm từ cá trê vàng (cá đồng chứ không phải cá nuôi). Điều đặc biệt là trong ngôn ngữ Khmer, chữ "op" nghĩa là "nước hoa", ngụ ý mùi thơm đặc biệt của loại mắm này.

Hỏi: khẩu vị của người Khmer khác với khẩu vị của người Việt, người Hoa như thế nào ạ?

Trả lời: Xét về khẩu vị thì người Việt thường ăn ngọt hơn người Khmer. Nếu ăn bún nước lèo ở hàng nào có nhiều vị ngọt thì khả năng cao chủ quán là người Việt. Ngoài ra, người Khmer thường sử dụng dừa trong nấu nướng, chế biến. Người Khmer có thói quen sử dụng dừa trong các món ăn là do ngày xưa nghèo quá,

không có tiền mua các loại gia vị khác. Dừa có ở khắp nơi, không cần tốn công tìm kiếm, khi chế biến thêm dừa vào sẽ làm cho món ăn ngon hơn, ngọt hơn, béo hơn.

Hỏi: Người Khmer có quy định, phép tắc gì trong ăn uống không ạ?

Trả lời: Thực ra thì không rõ ràng nhưng khi ngồi chung bàn ăn, có thể có người ăn xong trước, có người ăn xong sau. Một khi vẫn có người còn ăn thì người ăn xong trước không được dọn chén đũa của mình, cứ để nguyên trên mâm cơm, chừng nào tất cả ăn xong mới dọn. Như vậy mới tạo sự thoải mái cho người ăn.

Hỏi: Vai trò của người phụ nữ Khmer truyền thống trong nấu nướng, ăn uống như thế nào ạ? Có quy định gì không ạ?

Trả lời: Không có quy định gì nhiều đâu em. Người Khmer ngày xưa thường dạy bảo con gái khi vô bếp phải nhẹ nhàng, không được gây ra tiếng va chạm của nồi niêu xoong chảo..., nấu nướng nhớ củi lửa phải cẩn thận.

Hỏi: Bún nước lèo Sóc Trăng có gì khác so với bún nước lèo ở các tỉnh khác thuộc ĐBSCL ạ?

Trả lời: Bún nước lèo của người Khmer ở Trà Vinh khác với bún nước lèo của người Khmer ở Sóc Trăng là không dùng củ ngải bún. Trong khi đó, thiếu củ ngải bún thì không làm nên hương vị bún nước lèo Sóc Trăng. Hiện nay, Muốn ăn bún nước lèo đúng vị Khmer thì phải đến chùa Bốn Mặt ở Sóc Trăng, còn các hàng quán bán bún nước lèo hiện nay đều đã được chế biến có sự giao thoa với văn hóa ẩm thực Kinh và Hoa.

Hỏi: Bún nước lèo và bún mắm có khác nhau k ạ?

Trả lời: Anh đã từng ăn bún mắm. Theo anh nó chi là một nó chỉ khác về hương vị, vì nước lèo có nơi nấu bằng mắm, có nơi nấu bằng pro-hok. Các loại mắm cũng hương vị khác nhau như: mắm cá lóc, mắm cá sặc....

Hỏi: Trong giao lưu ẩm thực, theo anh, người Kinh ảnh hưởng gì từ người Khmer và ngược lại ạ?

Trả lời: Trong giao lưu ẩm thực người Kinh và người Khmer có ảnh hưởng qua lại dưới nhiều hình thức: Như bắt chước nhau. ở nhiều vùng nông thôn người Kinh, Khmer, Hoa chung sống cộng cư, nên dịp lễ tết, hội hè, đám cưới, đám tang,

đám tiệc... họ qua lại và cùng nhau ăn mừng, được đãi món ăn lạ, ngon... nên về cũng bắt chước nấu theo...; Thuyết phục: dù những món lạ không hợp khẩu vị, mùi vị... nhưng được người anh em thuyết phục cho dùng thử... dùng thử nhiều lần rồi quen mùi vị, hợp khẩu vị...; Áp lực số đông: khi được người anh em mời dự tiệc, tuy khó ăn do không hợp khẩu vị... nhưng phần đông người anh em ăn ngon lành... còn mình ngồi xem người ta ăn thì không đành... nên phải ăn theo. Thực ra, người Khmer chỉ gọi là pro-hok chứ không gọi là "mắm". Ngày nay, do chung sống với người Việt nên cư dân quen gọi là "mắm pro-hok". Bản thân chữ "mắm pro-hok đã bao gồm cả hai yếu tố Việt và Khmer từ góc độ ngôn ngữ và văn hóa… Trước đây, người Khmer ăn uống rất đạm bạc, phần vì nghèo, phần vì quan niệm những thức ăn ngon nhất phải dâng lên chùa cho các sư sãi. Ngày nay, khi đời sống kinh tế phát triển cũng như chung sống với người Việt, người Khmer cũng ý thức hơn về giá trị dinh dưỡng của món ăn nên ăn uống trong gia đình cũng được quan tâm hơn…

Hỏi: Có lẽ vì sự giao lưu sâu sắc như vậy nên khi đi điền dã, khảo sát ở Sóc Trăng, em thấy nhiều món ăn rất khó để xác định nguồn gốc tộc người.

Trả lời: Đúng là khó! Bởi có một số món ăn để xác định nguồn gốc là của tộc người nào quả thực là khó. Như món cơm sườn chẳng hạn. Anh đã vào quán ăn của người Hoa gọi món cơm sườn thì cũng có, còn món cơm xá xíu thì không bàn cãi... Cơm sườn trong quán Hoa cũng có thịt nướng rất ngon mềm, vị ngọt ngọt, nước mắm chua ngọt đậm đặc... ăn kèm đồ chua chế biến từ củ cải trắng và cà rốt... Còn cơm sườn quán người Việt thì thịt nướng có vị mặn hơn, cay hơn, nước mắm chua... ăn kèm đồ chua được chế biến từ rau muống đồng. Theo anh thì em cứ dựa trên thông tin điền dã. Đặc điểm ở Sóc Trăng có 3 dân tộc Kinh Khmer Hoa sống cộng cư... có sự giao thoa về văn hóa đậm nét, kể cả quan hệ huyết thống... Đặc biệt là trong ẩm thực có nhiều nét tương đồng khó tìm ra nét khác biệt... Khi hỏi người Việt thì cho là gốc của người Việt. Khi hỏi người Hoa thì cho là gốc của người Hoa... Như anh đã từng cho chủ quán tại thành phố Sóc Trăng xác định rõ món cari bò hay bò kho. Chủ quán đuối lý trả lời rằng thích gọi sao cũng được (Chủ quán là gốc Hoa)…

Hỏi: Em thấy có câu: “Sáng say chiều xỉn tối xà quần”, trong tiếng Khmer, “xà quần” có phải là “say” không ạ?

Trả lời: “Ssro-quâng” trong tiếng Khmer nghĩa là “say”.

Hỏi: Vậy là “say”, “xỉn”, “xà quần” đều có nghĩa là “say”, thể hiện sự giao lưu rất rõ ạ.

Trả lời: Đúng vậy em. Và phải đọc đúng giọng Sóc Trăng là "xà-quậng" (chữ Khmer là "sro-quâng”), nếu đọc theo giọng Trà Vinh như một số tài liệu phiên âm hiện nay, dễ bị ngộ nhận là đi đứng xà quầng, xà quầng.

Hỏi: Theo anh, trong giao lưu văn hóa ẩm thực giữa các cộng đồng cộng cư, ý thức tộc người đóng vai trò như thế nào ạ?

Trả lời: Nếu xét về tính cộng đồng thì mỗi tộc người đều chú trọng và có ý thức giữ gìn đặc trưng bản sắc của dân tộc mình trên các lĩnh vực..... tuy nhiên xét về góc độ cá nhân nếu sống chung với số đông đều có ảnh hưởng nếu dâu về sống nhà chồng hoặc rể về sống nhà vợ... Ở nhiều địa phương ở Sóc Trăng, người Việt, Khmer và người Hoa cộng cư với nhau, nên các dịp lễ tết, hội hè, đám cưới, đám tang, đám tiệc... họ qua lại và cùng nhau ăn mừng, đãi cho nhau những món ăn đặc trưng của dân tộc mình. Có người thấy lạ, ngon nên cũng về bắt chước nấu theo, dần dần ảnh hưởng thói quen ăn uống lẫn nhau. Theo anh thấy, ở Sóc Trăng có nhiều dân tộc cùng sinh sống thế nhưng trong cách ăn uống thì không mấy khác biệt giữa những bữa ăn gia đình hay thậm chí trong các dịp quan trọng. Có lẽ, trong chính sự gắn kết và quá trình sinh hoạt chung trong cuộc sống đã tạo nên sự giao thoa mạnh mẽ. Trong đó mọi người luôn tiếp thu những tinh hoa trong các món ăn làm sao để phù hợp, làm phong phú thêm giá trị ẩm thực trong cuộc sống hằng ngày của mình. Dự đám cưới ở các địa phương ở Sóc Trăng, chúng ta có thể dễ dàng nhận thấy sự giao thoa và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Các món ăn của ba dân tộc Việt, Khmer, Hoa đan xen lẫn nhau, cả cách chế biến cũng như nghệ thuật trưng bày. Trong đó, yếu tố văn hóa ẩm thực Việt giữ vai trò chủ yếu.

Hỏi: Theo anh, giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng có gì đặc trưng so với các tỉnh thành khác không ạ?

Trả lời: So với Trà Vinh, anh thấy Sóc Trăng cởi mở hơn trong giao lưu văn hóa giữa các dân tộc. Điều này cũng đem đến những tác động hai mặt đối với các cộng đồng người ở Sóc Trăng. Một mặt, nó mang đến cơ hội phát triển văn hóa cho các cộng đồng người nhưng mặt khác cũng dễ làm phai nhạt bản sắc văn hóa của các dân tộc. Trong một cộng đồng có nhiều tộc người cùng sinh sống, ý thức dung hòa là yếu tố rất quan trọng. Đây thực chất xuất phát từ tâm lý "anh em một nhà", tạo nên mối quan hệ khăng khít giữa các cộng đồng. Ẩm thực ở tỉnh Sóc Trăng cũng vậy.

…

Trích BBPV MS 2 (viên chức, 40 tuổi, nữ, người Khmer)

Hỏi: Em lấy chồng quê Trà Vinh phải không?

Trả lời: Dạ đúng ạ. Khoảng 1 tháng em qua Trà Vinh một lần. Mẹ chồng cũng lớn tuổi rồi.

Hỏi: Trà Vinh cũng có nhiều người Khmer, ăn, không biết ẩm thực Khmer ở Trà Vinh có gì khác so với ẩm thực Khmer ở Sóc Trăng không?

Trả lời: Cũng có khác chút nhưng không nhiều ạ. Ví dụ món bún nước lèo.

Hỏi: Em thấy bún nước lèo Sóc Trăng và Trà Vinh có khác nhau chỗ nào?

Trả lời: Bún nước lèo Sóc Trăng khác với Trà Vinh và Bạc Liêu là không có huyết. Khi nấu thì thêm nhiều nước dừa sẽ thơm và ngọt nước hơn so với bún nước lèo Trà Vinh.

Hỏi: Thói quen ăn uống của gia đình em hiện nay như thế nào? Có giữ nguyên gốc như người Khmer trước đây không?

Trả lời: Chắc chắn là không rồi ạ. Hiện nay, người Khmer cũng ăn uống như người Việt, cũng thích ăn đồ biển, khác với trước đây. Gia đình em thường ăn khô biển nên chị gái ở Vĩnh Châu thường gửi lên cho.

Hỏi: món ăn nào của người Việt mà em thích?

Trả lời: Cá kho tộ là món ăn gia đình em rất thích, nó đậm đà và mang hương vị đồng quê.

Hỏi: Người Khmer thường kho cá hủng hỉnh phải không?

Trả lời: Có. Thỉnh thoảng chồng em đi chợ sớm mua được mớ cả hủng hỉnh về kho tiêu. Ngon lắm.

Hỏi: Mình thấy ở Sóc Trăng, các dân tộc sinh sống với nhau rất hài hòa?

Trả lời: Gia đình em người Khmer, kế bên là người Hoa, người Việt. Mỗi khi có đám tiệc là mọi người qua lại tiếp nhau, không phân biệt gì hết… Ăn uống cũng giao thoa nhau nhiều lắm…

Hỏi: Cụ thể như thế nào em?

Trả lời: Như bún nước lèo đó cô. Người Việt, Khmer, Hoa đều ăn và nấu theo khẩu vị của họ như người Việt thêm tôm, cá lóc, người Hoa thêm heo quay

…

Trích BBPV MS4 (tiểu thương, 44 tuổi, nữ, người Hoa)

Hỏi: Chào chị! Xin phép phỏng vấn chị một số vấn đề liên quan đến văn hóa ẩm thực. Xin hỏi gia đình mình có đông người không chị?

Trả lời: Nhà có sáu người mà nhỏ em đi lấy chồng Bạc Liêu, tui ở với tía má.

Hỏi: Trong gia đình thì ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Tui kinh doanh buôn bán nên tía má nấu là chính, mà cũng chỉ ăn bữa tối ở nhà, còn sáng và trưa ăn ngoài không à. Chiều về tui nấu.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Bữa sáng tui ăn đủ món à, mỗi ngày một món, thường là cơm tấm, bún riêu, cháo trắng; Trưa thì mua đồ ăn ở chợ luôn cho tiện; Chiều về nhà thường cơm với một món canh, một món mặn, món xào. Nhà tui thích ăn cơm, thỉnh thoảng có ăn mì. Món mặn thường có cá kho, thịt kho, cá kho sả, gà kho sả ớt, hột vịt chiên xá bấu. Tui thích nấu món tép trấu. Loại này làm được nhiều món lắm: làm mắm tép, làm nước chấm, xào ba rọi, bóp gỏi bông điên điển… Có nhiều món ở nhà mình nấu ok hơn ra ngoài ăn, như món cá kho tộ. Canh thì có canh chua, canh khoai

ngọt (khoai mỡ bào nhuyễn nấu với thịt, tép), canh rau thập cẩm, canh rau củ quả thập cẩm, canh hầm thuốc bắc…

Hỏi: Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình chị có ưu tiên phương pháp nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?

Trả lời: Chắc là các món xào và món hầm.

Hỏi: Thường hầm những món gì?

Trả lời: Xương hầm xá bấu, đuôi heo hầm…

Hỏi: Trong nấu nướng, gia đình chị thường dùng những gia vị gì vậy chị ha?

Trả lời: xì dầu nè, củ hành tím, tỏi, sả, ớt… Tui cũng thường sử dụng nước dừa khi nấu thịt heo, thịt gà, kho cá, nhưng không thích ăn nhiều đồ ngọt.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không chị?

Trả lời: Người Hoa thường kiêng nhiều thứ, như kiêng gõ chén, cắm đũa…

Hỏi: Gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào?

Trả lời: Nguyên đán thì cúng thịt heo kho hột vịt, heo quay, mì xào, cù lao, lẩu… Thanh minh thì ra mộ cúng heo quay, bánh hỏi, bò kho bánh mì, cù lao…

Hỏi: Heo quay là cúng nguyên con hay sao chị?

Trả lời: Đúng, phải cúng nguyên con. Là heo sữa á. Người Hoa nào cũng cúng heo quay hết. Giờ người Việt, người Hoa ảnh hưởng cũng cúng heo quay. Các dịp khai trương á. Sau khi thực hiện nghi thức cúng, heo được chặt ra để đãi tiệc, thường ăn kèm với bánh hỏi, bánh mì, bún, rau sống, nước mắm pha nước cốt chanh, tỏi. Những bộ phận có xương nhiều như đầu, chân… thì chặt nhỏ ra kho với nước dừa tươi.

Hỏi: Các dịp khác thì thức cúng có gì đặc biệt không?

Trả lời: Rằm tháng Bảy thì cúng chay, cúng các loại trái cây, thèo lèo… Trung thu cúng Bánh pía, bánh trung thu, nước dừa, trái cây…

Hỏi: Bánh trung thu và bánh in trăng là khác nhau phải không?

Trả lời: Bánh in trăng là bánh in hình tròn như mặt trăng làm bằng gạo nếp, thường dùng với nước trà.

Hỏi: Người Việt và Khmer có cúng bánh in trăng không?

Trả lời: Cũng có, bánh này giờ rất phổ biến.

Hỏi: Mình có cúng Đông chí không?

Trả lời: Có, Đông chí cúng chè đậu đỏ, là cúng lên tuổi. Cúng giỗ thì gia đình tui thường cúng ba mâm: mâm trong nhà, mâm ngoài trời cúng các chiến sĩ, mâm cúng thần thánh. Ngoài các thức cúng mặn còn có các loại bánh như bánh ú, bánh da lợn, bánh ít, xôi vị…

Hỏi: Xôi vị là xôi có nhiều vị?

Trả lời: Là xôi ngọt á, nấu từ nếp và dừa.

Hỏi: Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào? Thường chọn món Việt, Hoa hay Khmer?

Trả lời: Tui thường ra ngoài ăn các món như bún tiêu (món của người Hoa). Món này rất ngon, mà nước lèo phải có gan xay mới đúng vị. Thỉnh thoảng ăn cơm xá xíu, bún mắm để đổi vị. Có món như hột vịt chiên xá bấu, hột vịt chiên dưa cả cũng ngon. Mà chế có biết món tép trấu không?

Hỏi: Nghe tên lạ lắm. Nó là một loại tép?

Trả lời: Nó là loại tép sông, làm được nhiều món lắm như xào với ba rọi, bóp gỏi với bông điên điển, cháy tỏi ba rọi, làm nước chấm, làm mắm tép… hay nấu canh chua cũng được.

Hỏi: Hình như nó giống như con ruốc biển?

Trả lời: Nó ở sông chứ không phải ở biển. Giờ nhiều nhà hàng có món tép trấu này á.

Hỏi: À, hình như có lần em được ăn món này ở một nhà hàng ở Sóc Trăng rồi, xào với bông điên điển rất ngon.

Trả lời: Đúng rồi đó.

Hỏi: Theo chị, món ăn của người Việt, Hoa, Khmer khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: người Kinh thì ăn ngọt, người Khmer thì ăn mặn hơn người Hoa.

Hỏi: Có món ăn nào của người Kinh và người Khmer mà chị không thích không?

Trả lời: Nãy tui có nói rồi á. Không thích các món ngọt nhiều đường của người Kinh, còn người Khmer thì món gì cũng thêm nước dừa.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo chị, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự giao thoa, ảnh hưởng lẫn nhau không?

Trả lời: Đương nhiên rồi, sống xen kẽ với nhau mà. Như nhà tui nè, xung quanh cũng có người Kinh, người Khmer. Rồi mình đi ăn uống bên ngoài, giờ nhiều khi không phân biệt đâu là món Hoa đâu là món Kinh nữa. Người Khmer thì trước đây ăn uống hơi khác chút nhưng giờ cũng giống nhau nhiều à. Con cháu họ đi học ở trường thì cũng ăn uống như nhau hết.

….

Trích BBPV MS5 (Viên chức về hưu, 65 tuổi, nữ, người Hoa)

Hỏi: Cô là người Minh Hương thế hệ thứ mấy ạ?

Trả lời: Ba cô từ Trung Quốc qua, lấy mẹ người Việt. Cô là thế hệ thứ hai.

Hỏi: Con nghe N nói mỗi lần gia đình có cúng giỗ hay tiệc thì đều tề tựu ở nhà cô phải không ạ?

Trả lời: Đúng rồi, tụi nó bận rộn đi làm, mình về hưu cũng có chút rảnh rỗi.

Hỏi: Nhưng quan trọng là cô nấu ăn ngon đúng không ạ?

Trả lời: Cô cũng có biết chút ẩm thực, đam mê về ẩm thực nhưng hôm nay tiếc là không có nhiều thời gian để trao đổi, trả lời.

Hỏi: Dạ không sao ạ. Được cô dành chút thời gian là quý lắm luôn ạ. Người Hoa thường ăn các món hầm nhiều phải không cô?

Trả lời: Đúng rồi. Nhà cô với mấy đứa cũng hay hầm vì người Hoa quan niệm ăn uống là để giữ gìn và nâng cao sức khoẻ. Đặc biệt, những người bị bệnh, trẻ em, người già, phụ nữ mang thai luôn là những đối tượng được quan tâm hàng đầu trong ăn uống, các món ăn được chế biến kỹ hơn, ưu tiên nhiều hơn cho các món hầm vì món hầm để lửa liu riu, các chất bổ béo trong xương hoặc rau củ quả sẽ tiết ra từ từ làm cho nồi canh ngọt hơn, bổ dưỡng hơn.

Hỏi: Thường là mình hầm những món gì ạ?

Trả lời: Giò heo hầm đậu phộng, xá bấu hoặc đuôi heo hầm thuốc bắc, cải phụng hầm…

Hỏi: Cải phụng có phải là cải ngọt không ạ?

Trả lời: Không phải, là loại cải để làm mù tạt đó. Nấu được nhiều món trong đó có món hầm với ba rọi, da heo phồng.

Hỏi: Món này có phải đặc trưng của người Hoa không ạ?

Trả lời: Hình như vậy. Người Hoa có nhiều món và gia vị đặc trưng như ngũ vị hương, dầu hào, dầu mè, nước tương… Bữa ăn nào nhà cô cũng phải có nước tương. Đó là thói quen ăn uống từ xưa đến giờ của người Hoa.

Hỏi: Vậy là nhà cô không ăn nước mắm ạ?

Trả lời: Ít lắm. Có ăn nước mắm chua ngọt khi ăn bánh xèo, bánh khọt… chứ thường thì chấm bằng nước tương, xì yếu đó.

Hỏi: Kho cá, thịt cũng không kho bằng nước mắm luôn ạ?

Trả lời: Uh, kho bằng muối, xì yếu.

Hỏi: Nhà cô có thường ăn các món khìa, tiềm không ạ?

Trả lời: Có, thí dụ món thịt vịt khìa.

Hỏi: Món này chế biến như thế nào ạ?

Trả lời: Thịt vịt rửa sạch ướp đường muối, bột ngọt để vào chảo xào sơ cho thịt săn lại rồi đổ nước vào khìa, để lửa đến khi gần cạn thì thêm ngũ vị hương.

Hỏi: Nhà mình thường cúng những dịp nào vậy cô?

Trả lời: Trong tháng thì cúng ngày 30, mồng một, ngày rằm, ngày 16, cúng mường kha (mồng 2). Trong năm thì cúng Tết nguyên đán, vía Ngọc Hoàng, Vía Thần tài, Thanh minh đi tảo mộ cúng ở mộ, Ngày 5 tháng 5, cúng Đông chí, Ông Táo. Cơ bản như vậy.

Hỏi: Thường cúng những thức gì ạ?

Trả lời: Nói chung, người sống ăn sao thì cúng người mất như vậy. Tuy nhiên, người Hoa thường có những thức cúng tiêu biểu như heo quay, bánh bao, bánh tổ. Ngày nay cũng linh hoạt.

Hỏi: Sóc Trăng chủ yếu có ba dân tộc cũng chung sống là Việt, Khmer, Hoa, theo cô thì giao lưu văn hóa, văn hóa ẩm thực diễn ra như thế nào ạ? Có ảnh hưởng nhau không ạ?

Trả lời: Ảnh hưởng qua lại lẫn nhau nhiều. Giờ ăn uống cơ bản giống nhau hết rồi, không như truyền thống trước đây nữa. Bắt chước nhau mà. Nhưng người Việt vẫn có cái riêng của người Việt, người Hoa có cái riêng của người Hoa, người Khmer có cái riêng của người Khmer.

Hỏi: Cụ thể là như thế nào ạ? Ý là trong ẩm thực ấy ạ?

Trả lời: Thí dụ người Việt có món cá kho tộ rất ngon. Người Khmer thì có mắm bò hóc, nguời Hoa thì có bánh pía. Chữ "pía" là "bánh" đó.

Hỏi: Nhưng như cô nói là có bắt chước nhau hoặc cải biến cho phù hợp phải không ạ?

Trả lời: Đúng rồi. Như món bún nước lèo. Kinh Hoa Khmer đều ăn được do gia giảm gia vị, nguyên liệu theo khẩu vị của mình.

Hỏi: Gia giảm như thế nào ạ? cụ thể là với gia đình cô?

Trả lời: Mắm bò hóc ít hơn, nhạt hơn.

….

Trích BBPV MS6 (Viên chức, nam, 35 tuổi, người Hoa)

Hỏi: Cảm ơn em đã nhận lời tham gia phỏng vấn hôm nay. Chị hỏi một số câu hỏi liên quan đến văn hóa ẩm thực, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực nhé.

Hỏi: Em là người Hoa đời thứ mấy? Ông bà, cha mẹ đều là người Hoa hay lai Việt (hoặc Khmer)?

Trả lời: Em là người Hoa đời thứ 4, ông bà ngoại là người Hoa - ông nội người Hoa bà nội người Việt ạ.

Hỏi: Làm việc ở TP. Hồ Chí Minh, em thấy trong ăn uống giữa người Hoa Sóc Trăng và người Hoa ở TP. Hồ Chí Minh có những điểm khác biệt nào k?

Trả lời: Khác biệt khá lớn, do người Hoa ở TP. Hồ Chí Minh là cộng đồng lớn trong đó lại rất đa dạng cho mỗi dân tộc, kể đến như là: Quảng Đông, Triều Châu, Phúc Kiến, Khách Gia, Hải Nam, người Ngái, Hoa Nùng và người Minh

Hương. Mỗi bộ phận dân tộc đều có nét đặc trưng riêng nên món ăn thức uống rất đa dạng và phong phú so với người Hoa ở Sóc Trăng chỉ gói gọn chủ yếu ở người Triều Châu.

Hỏi: Trong gia đình em ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Trong gia đình thì mẹ em là người đi chợ, nấu chính, ba em có phụ mẹ.

Hỏi: Nguyên liệu cho các món ăn thường lấy hay mua từ đâu?

Trả lời: Nguyên liệu thường mua ở chợ và siêu thị.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Sáng thì thường ăn cháo trắng, hủ tiếu, bánh canh, bún, bánh bao, bánh mì. Em đi làm thì tiện đâu ghé đó ăn. Ba mẹ thường ăn ở nhà. Trưa và chiều thì bữa ăn bao gồm cơm, món mặn, canh và rau. Món mặn thì thường có xíu mại, thịt băm sốt cà, thịt kho trứng… Nhà em ít khi ăn cá, chỉ thỉnh thoảng ăn món cá mặn chưng thịt bằm. Canh thì có giò heo hầm xá bấu, canh khổ qua dồn thịt…

Hỏi: Gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

Trả lời: Những gia vị phổ biến thường là gừng, sả, hành tỏi, dầu hào, dầu mè, chao, ngũ vị hương…

Hỏi: Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình mình có ưu tiên phương pháp nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?

Trả lời: Cái này thì không cố định, mỗi ngày thay đổi cho đỡ ngán. Nhưng mà người Hoa thì thường có nhiều món hầm hơn người Kinh và người Khmer.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương không?

Trả lời: Trong ăn uống ở gia đình em thì yếu tố sức khoẻ được đặt lên hàng đầu. Tía má em cũng lớn tuổi rồi nên họ rất chú ý vấn đề sức khoẻ. Em không rành lắm về vấn đề âm dương nhưng chắc là cũng có.

Hỏi: Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị…).

Trả lời: Hàng ngày thì các món nấu xong bày lên gọn gàng là được ạ. Đến dịp lễ tết mới tính đến yếu tố thẩm mỹ.

Hỏi: Khi ăn có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không?

Trả lời: Nhà em ăn cơm không có mời nhưng thường người lớn tuổi ngồi vào mâm và nói "tụi con ăn đi" là bữa ăn bắt đầu.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Ngày thường không có kiêng nhưng đến tết thì có ạ. Như kiêng ăn cải đầu năm, mua tiêu đầu năm…

Hỏi: Em có thể kể tên các đặc sản ở Sóc Trăng, đặc biệt là những món ăn có nguồn gốc từ người Hoa?

Trả lời: Các món ăn và đặc sản có nguồn gốc từ Hoa ở Sóc Trăng khá nhiều, nổi bật như là bánh "pía", xá bấu (củ cải mặn), lạp xưởng, phá lấu, canh xá bấu, khổ hoa xào tàu xì, trứng chiên cải chua - cải xá bấu, cá chưng tàu xì… các nguyên liệu như: tàu xì (tương đen), hắc xì dầu, mì sụa (loại mì đặc trưng của người Triều Châu), chừ ỉ (viên bột khoai), kia chứ (một loại khoai rừng), kha ná (cải rổ), xưng xại (cải phụng), ca ta âu (cải nhíp); các loại bánh như bánh củ cải, bánh hẹ, bánh lá liễu…

Hỏi: Gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào trong năm?

Trả lời: Nguyên đán, Vía Ngọc Hoàng, Vía Thần tài, Nguyên tiêu, Thanh minh, Hàn thực, Đoan ngọ, Vu Lan, Trung thu, Đông chí, Tết Công Táo…

Hỏi: Vía Ngọc Hoàng cúng gì em?

Trả lời: Trái cây thôi cô.

Hỏi: Còn Hàn thực?

Trả lời: Có cúng bánh trôi, trái cây. Hàn thực là ăn đồ nguội.

Hỏi: Món ăn nào của người Kinh, người Khmer mà em thích, không thích?

Trả lời: Em là người thích làm bánh nên em thấy một số loại bánh của người Khmer khá ngon như bánh gừng, bánh ống. Nhưng em không thích mắm theo đúng kiểu của người Khmer, nếu pha loãng thì cũng có thể ăn được. Đối với người Việt thì có món bánh xèo ngon.

Hỏi: Chị có làm bảng thống kê các loại bánh trong đó có ba loại bánh của các tộc người, có đến hơn sáu mươi loại khác nhau, em có thể phân biệt các loại bánh này của dân tộc nào không?

Trả lời: Khó lắm ạ, vì ảnh hưởng qua lại lẫn nhau.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không?

Trả lời: Mỗi dân tộc đều rất đa dạng về bản sắc, nên thói quen ăn uống giữa ba dân tộc cùng sinh sống có sự khác biệt rất rõ rệt. Lịch sử cộng đồng ba dân tộc anh em cùng chung sống hơn một thế kỷ khó tránh khỏi việc giao thoa văn hóa cũng như biến tấu trong ẩm thực, chẳng hạn như món lẩu của người Hoa được người Kinh và người Khmer biến tấu theo nhiều cách khác nhau.

…

Trích BBPV MS7 (viên chức, nữ, 43 tuổi, người Hoa)

Hỏi: Em là người Hoa nhóm địa phương nào? Triều Châu hay Quảng Đông?

Trả lời: Không biết nữa cô ơi. Triều Châu hình như không phải. Hình như Quảng Đông. Tại em lai Việt rồi.

Hỏi: Em nói được tiếng Hoa không?

Trả lời: Cũng chút chút à.

Hỏi: Em làm ở thư viện trường học chắc cũng có thời gian nấu nướng, lo cho gia đình nhỉ?

Trả lời: Em buôn bán thêm nên cũng không có nhiều thời gian rảnh.

Hỏi: Người Hoa thường có năng khiếu và niềm đam mê với kinh doanh thì phải?

Trả lời: Chắc vậy ạ. Nói chung người Hoa không đam mê với con đường chính trị. Gia đình ông em có năm người thì chỉ có cô Năm là giáo viên, còn lại đều kinh doanh buôn bán. Cô thấy á, khu vực xung quanh chợ Sóc Trăng đa phần là người Hoa.

Hỏi: Đúng rồi, ở Đại Tâm cũng vậy, xung quanh chủ yếu người Hoa. Còn ở chợ Vĩnh Châu có đến 97% là người Hoa á.

…

Hỏi: Cô thấy em rất sành ăn, nấu được nhiều món.

Trả lời: Tại em kén ăn nên phải tự nấu.

Hỏi: Thường em nấu những món gì?

Trả lời: Ngày thường thì ăn uống cũng không có gì đặc biệt. Cá kho, cá chưng tương, cá mặn chưng thịt, xá xíu, xíu mại… Sáng thì thường ăn cháo trắng với hột vịt muối, đậu phộng rang muối, xá bấu ngọt…

Hỏi: Có vẻ thói quen ăn uống của gia đình em vẫn giữ nhiều yếu tố Hoa, dù em nói em lai Việt.

Trả lời: Cũng không biết nữa, tại hồi xưa bà nội khéo tay, làm được nhiều món. Mà ông nội cũng khó tính.

Hỏi: Người Hoa thường thích món xá bấu?

Trả lời: Xá bấu là món ăn phổ biến ở đây hiện nay ai cũng thích. Có hai loại xá bấu mặn và xá bấu ngọt á.

Hỏi: Xá bấu chế biến được những món gì em?

Trả lời: Nhiều món lắm, xào hầm trộn gỏi gi đều được, chiên với trứng nữa.

Hỏi: Trong nấu nướng, em có ưu tiên phương pháp chế biến nào không, như chiên, kho, chưng, hầm…?

Trả lời: Cũng thay đổi thường xuyên cho đỡ ngán. Các món nướng cũng ngon. Chừng nào chồng em đi săn bắt được cá chim gì đó em thường nướng. Như hôm rồi ổng bắt được cá thòi lòi đem lên nướng thịt ngon hơn cá lóc nhiều.

Hỏi: Cá thòi lòi?

Trả lời: Dạ, nhìn nó xấu nhưng mà ăn ngon. Nướng, kho tiêu cũng ngon lắm. Ổng còn săn được chim còng cọc.

Hỏi: Chim còng cọc thì làm được món gì em?

Trả lời: Nướng, khìa, nấu cà ri, hầm thuốc bắc đều được

Hỏi: Đúng là em rất sành ăn, sành nấu.

Trả lời: Em thích các món hầm. Vào các ngày nghỉ, nếu có thời gian, em sẽ ưu tiên các món hầm nhiều hơn. Người Hoa đặc biệt yêu thích các món hầm vì cho rằng các món ăn được hầm nhừ sẽ rất bổ dưỡng, tốt cho sức khoẻ, nhất là đối với người bệnh. Từ thời ông nội từ Trung Quốc qua, gia đình em đã có thói quen ăn nhiều món hầm, đặc biệt là hầm thuốc bắc.

Hỏi: Người Hoa thường sử dụng nhiều dầu mỡ trong chế biến?

Trả lời: Đúng, dầu mỡ tạo độ béo cũng như làm cho các loại rau, củ trở nên mềm hơn, mướt hơn, nếu ít dầu mỡ món ăn sẽ bị khô.

Hỏi: Món lẩu là của người Hoa phải không?

Trả lời: Đúng. Giờ ăn uống lai hết rồi. Hoa Việt Khmer gì đều ăn lẩu hết.

Hỏi: Lẩu và cù lao có giống nhau không?

Trả lời: Có người nói giống, có người nói không. Theo em thì lẩu và cù lao là hai món. Thứ nhất là khác về dụng cụ nấu. Lẩu nấu bằng nồi thông thường, cù lao nấu bằng cái cù lao có cái ống ở giữa. Ngoài ra, còn khác nhau về nguyên liệu. Tụi em phân biệt lẩu và cù lao ở chỗ: Lẩu thường có nhiều loại như lẩu chua hoặc lẩu ngọt. Lẩu chua thường được nêm bằng mẻ, chanh như lẩu cá đuối nấu mẻ, lẩu cá bớp nấu mẻ, lẩu cá tầm chanh dây, lẩu đầu cá hồi chua cay, lẩu ếch nấu lá giang,… Còn cù lao thì giống món canh nhưng nhiều nguyên liệu hơn.

Hỏi: Trong tháng em cúng mấy ngày?

Trả lời: 4 ngày, mồng 1, mồng 2, rằm, mười sáu, trong đó ngày 1, 15 là cúng trên bàn thờ, mùng 2, 16 là cúng cô hồn.

Hỏi: Những người làm kinh doanh thường mới cúng cô hồn hàng tháng phải không?

Trả lời: Có lẽ vậy á cô.

Hỏi: Trong năm thường cúng những dịp lễ tết nào?

Trả lời: Em cúng tất cả các ngày lễ của người Hoa, người Việt. Với các ngày lễ của người Khmer thì tham gia chung vui. Kế bên có nhỏ người Khmer cũng chạy tới chạy lui. Tết Đoan Ngọ là tết diệt sâu bọ, gắn với nông nghiệp nên thường người Việt làm nông sẽ cúng lớn hơn người Hoa.

Hỏi: Em có cúng tết Đoan Ngọ không?

Trả lời: Có cô. Cúng bánh xèo như người Việt á.

Hỏi: Tết Nguyên đán gia đình em có thường đi chùa không?

Trả lời: Có cô, các dịp lễ tết, chùa của người Hoa trang trí đẹp lắm. Như hình cô thấy đây là con gái em ở chùa ông Bổn.

…

Hỏi: Mình có kiêng kị gì trong ăn uống không?

Trả lời: Ngày thường thì cũng ít có kiêng kị nhưng năm mới thì kiêng nhiều thứ lắm. Kiêng ăn hột vịt lộn, ăn cải (vì sợ cãi lộn); kiêng mua tiêu…

Hỏi: Có kiêng cúng vịt, ăn thịt vịt đầu năm không?

Trả lời: Tuỳ từng nhóm địa phương á. Người Hoa Triều Châu thích ăn thịt vịt vào đầu năm mới, trong khi Hoa Quảng Đông cho rằng như vậy sẽ xui xẻo, chậm chạp. Có chị bạn người Bắc kiêng cúng vịt vì sợ xui xẻo còn người dân ở đây lại rất thích cúng vịt vì vịt được nuôi nhiều, hơn nữa là vùng sông nước nên người ta quan niệm cúng vịt sẽ làm ăn trôi chảy, may mắn.

Hỏi: Theo em, ẩm thực của người Việt, Khmer, Hoa khác nhau ở chỗ nào?

Trả lời: Hiện nay giao thoa nên cũng không khác biệt nhiều. Người Hoa thích ăn thịt hơn ăn cá, thích ăn củ hơn ăn rau, thích ăn xì yếu hơn nước mắm… Người Hoa hiện nay cũng thích ăn khô biển. Khô biển chế biến được nhiều món, ăn hao cơm lắm.

Hỏi: Những gì em vừa nói đều đúng với em phải không?

Trả lời: Đúng cô. Tại em kén ăn (Mà người vẫn ốm nhom)

Chừng nào có cúng cơm, gia đình em gom lại ăn uống ở nhà cô Năm chứ

không mời xóm giềng ăn uống ca hát như nhà chồng em là người Việt ở quê.

Hỏi: Quê chồng em ở đâu?

Trả lời: Ở huyện Kế Sách á. Mà nhiều cái hổng giống trên thành phố.

Hỏi: Không giống chỗ nào?

Trả lời: Ăn uống ở quê không phong phú lắm.

Hỏi: Có phải tại ở TP. Sóc Trăng có ba dân tộc cùng sinh sống nên ẩm thực phong phú hơn?

Trả lời: Chắc vậy ạ. Chỉ riêng các loại bánh dân gian là đã nhiều loại hơn ở quê nhiều.

Hỏi: Bánh dân gian chỗ Tú Anh, Thanh Nhã ở chợ Bông Sen phải không?

Trả lời: Cũng có nhiều hàng bán nhưng hai hàng đó bán nhiều thứ.

Hỏi: Em thích món nào của người Khmer?

Trả lời: Các món Khmer thường khó ăn, riêng mắm thì lại rất ngon nhưng nói chung em kén ăn nên ít ăn đồ Khmer.

…

Trích BBPV MS8 (Viên chức về hưu, 63 tuổi, nữ, người Việt)

Hỏi: Cô là người gốc Bắc phải không ạ?

Trả lời: Cô người Thanh Hóa. Chú quê Nam Định. Hai vợ chồng vào Sóc Trăng làm việc rồi lấy nhau.

Hỏi: Cô có hay về quê không ạ?

Trả lời: Hồi trước còn ông bà thì hay về, giờ cũng ít. Mà cô chuẩn bị chuyển lên Sài Gòn rồi. Đứa lớn lên Sài Gòn làm việc, đứa nhỏ mới học xong.

Hỏi: Trong ăn uống, chắc cô quen với khẩu vị ở Sóc Trăng rồi ạ?

Trả lời: Có quen nhưng mà cơ bản vẫn ăn uống như người Bắc. Ở đây họ ăn ngọt.

Hỏi: Cô thường ra ngoài ăn hay nấu ăn ở nhà ạ?

Trả lời: Nấu nướng ở nhà chứ. Vừa tiết kiệm vừa hợp khẩu vị.

Hỏi: Chú cũng vậy ạ?

Trả lời: Chú là bộ đội nghỉ hưu, giờ cô nấu gì ăn đó. Mà ổng thì đặc biệt không ăn được các món nêm nếm quá ngọt.

Hỏi: Hai em thì sao ạ?

Trả lời: Hai đứa nó thì sinh ra ở đây mà, nên gì cũng ăn hết. Tuy nhiên thì cũng ảnh hưởng bởi thói quen ăn uống của ba mẹ.

Hỏi: Cô thường cúng các dịp nào ạ?

Trả lời: Tết Nguyên đán, Vía Thần tài, Thanh minh, Đoan Ngọ, Rằm tháng bảy. Cúng 23 Tháng Chạp…

Hỏi: Không cúng Vía Ngọc Hoàng ạ?

Trả lời: Lễ đó của người Hoa.

Hỏi: Các thức cúng là gì ạ?

Trả lời: Người Bắc thường cúng xôi, gà trong khi ở đây các thức cúng thường đa dạng hơn. Cho đến nay, cô đã sống ở Sóc Trăng 20 năm nhưng vẫn giữ thói quen cúng như người miền Bắc.

Lễ Tết ở miền Bắc sao thì nhà tôi cũng vậy, gần như ít thay đổi. Ví dụ như nhà tôi không cúng mâm ngũ quả "cầu vừa đủ xoài sung" mà vẫn cúng mâm ngũ quả theo kiểu miền Bắc trong đó chuối là thức cúng quan trọng nhất. Cũng không kiêng kị lê, táo, cam… gì. Cô chú lớn tuổi thì khó thay đổi thôi chứ hai đứa con cô thì hòa nhập rất nhanh, tụi nó toàn ăn theo kiểu Nam nêm nếm nhiều đường, nước dừa… Nhiều bữa phải nấu món theo hai kiểu Bắc Nam khác nhau, ai thích ăn kiểu gì thì ăn. Người Bắc thường thích ăn rau muống luộc, muống xào cả lá, hai đứa con thì thích cọng rau muống xào, các loại củ hầm, không biết có phải do ảnh hưởng của người Hoa không.

…

Trích BBPV MS9 (34 tuổi, nữ, người Việt, giáo viên)

Hỏi: Chào em! Em dành chút thời gian tham gia phỏng vấn giúp chị nhé.

Trả lời: Dạ, em cũng bận rộn nên hôm nay mới có thời gian tiếp chị.

Hỏi: Em quê gốc ở đâu?

Trả lời: Bên Cù Lao Dung qua đây sinh sống á.

Hỏi: Bên đó người Việt nhiều phải không?

Trả lời: Dạ, bên đó không nhiều người Khmer, người Hoa như ở TP. Sóc Trăng này.

Hỏi: Trong gia đình mình thì ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Trong nhà thì em là người nấu chính, có mẹ em phụ nữa, thỉnh thoảng có đứa em là sinh viên từ Cần Thơ về. Em là giáo viên nên những ngày cuối tuần mới có thời gian rảnh để đi chợ.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Sáng em thường nấu cơm ăn ở nhà để mang đi trưa ăn luôn. Cuối tuần thỉnh thoảng ra ngoài ăn sáng uống cafe với bạn bè. Chiều về ăn cơm với một món mặn, món xào và canh. Khí hậu ở đây nóng nên nếu ăn cơm mà không có canh thì nuốt không trôi.

Hỏi: Món mặn thường là những món gì?

Trả lời: Món mặn thì có cá chiên tươi, khô chiên, thịt kho, gà kho sả, tép rang…

Hỏi: Hình như nhiều người ở đây thích món chiên sả?

Trả lời: Đúng rồi, cá, thịt ba rọi chiên sả thơm, dễ ăn cơm. Cuối tuần có ăn món nướng.

Hỏi: Cá lóc nướng?

Trả lời: Cá lóc nướng trui là món ăn gắn liền với tuổi thơ của em. Mà phải là cá lóc ruộng mới đúng kiểu. Cả gia đình ai cũng đều ưa thích món này. Cá nướng xong gỡ thịt bằng tay chấm muối ớt, ăn kèm với chuối chát, vài loại rau thơm, vừa hít hà vừa cảm nhận mùi vị thơm ngon tự nhiên của món ăn dân dã đậm mùi quê này. Bây giờ thì nhiều nơi đô thị hóa rồi, tìm cá lóc đồng không dễ dàng như xưa nữa. Nhà em cũng thường làm món kho nữa.

Hỏi: Kho tộ, kho quẹt… phải không?

Trả lời: Thêm kho tiêu, kho kẹo, kho lạt… nữa. Mấy loại cá ruộng con nhỏ nhỏ như cá bống, cá hủng hỉnh mà kho tiêu thì ngon lắm.

Hỏi: Canh thì thường có những món canh gì?

Trả lời: Canh rau tập tàng, canh tần ô, rau cải, canh chua, canh khoai mỡ... Nói chung nhà em ăn uống cũng đơn giản.

Hỏi: Nấu chung với tôm, thịt?

Trả lời: Dạ, nhưng không có thêm mắm như người Khmer.

Hỏi: Mình có thường nấu các món hầm, chưng, hấp,… không?

Trả lời: Hầm thì mất thời gian lắm nên em thường nấu canh rau, canh chua.

Hỏi: Trong nấu nướng, gia đình em thường dùng những gia vị gì?

Trả lời: Củ hành tím, tỏi, sả, chanh dây, ớt, nước mắm, bột ngọt, đường, tiêu…

Hỏi: Cô thấy hình như món gì cũng có đường?

Trả lời: Ăn đường quen rồi cô, không có đường có nhạt nhẽo lắm. Hồi năm rồi em có đi với Trường ra Hà Nội, họ nấu toàn bột ngọt ăn hổng quen.

Hỏi: Vậy là đường thay bột ngọt?

Trả lời: Gần như vậy.

Hỏi: Nãy em nói thường nấu các món kho, các món này có thường dùng nước dừa không?

Trả lời: Có chị. Thịt kho nước dừa, cá kho nước dừa, cari nước dừa, nó vừa thơm vừa béo nữa.

Hỏi: Cô thấy người miền Tây thường ăn nhiều rau?

Trả lời: Đúng ạ. Bữa nào cũng phải có rau hết. Ăn bún, hủ tiếu mà không có rau thì ngán lắm không ăn nổi.

Hỏi: Em có thích món bún nước lèo không?

Trả lời: Có chứ. Đặc sản Sóc Trăng mà.

Hỏi: Thường nấu bún nước lèo hay ra ngoài ăn?

Trả lời: Bún nước lèo thì ra ngoài ăn chứ mình nấu không được vị như người ta đâu, mà chọn hàng nào cũng quan trọng.

Hỏi: Vậy là có nhiều hàng bán bún nước lèo vị khác nhau?

Trả lời: Đúng rồi, nguyên liệu thì cơ bản giống nhau như cá lóc, tôm, heo quay, rau nhưng gia giảm gia vị có chút khác. Em không thích nhiều mắm lắm.

Hỏi: Em ăn bún mắm Cây dừa chưa?

Trả lời: Thỉnh thoảng có đi ăn cùng bạn. Chỗ đó cũng được, nhiều loại rau.

Hỏi: Theo em, món ăn đặc trưng của người Việt ở Sóc Trăng là những món nào?

Trả lời: Rất nhiều món ạ. Ví dụ như bánh xèo, phở, cơm tấm, bún riêu, cá lóc nướng trui. Cá lóc nướng trui là món ăn gắn liền với tuổi thơ của em. Mà phải là cá lóc ruộng mới đúng kiểu. Cả gia đình ai cũng đều ưa thích món này. Cá nướng xong gỡ thịt bằng tay chấm muối ớt, ăn kèm với chuối chát, vài loại rau thơm, vừa hít hà vừa cảm nhận mùi vị thơm ngon tự nhiên của món ăn dân dã đậm mùi quê này. Đi dạy về em thường mua cá lóc nướng trên đường Trần Hưng Đạo á, cũng rẻ, có một trăm ngàn một con có đầy đủ rau, mắm, bún ăn kèm.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Không chị, có gì ăn đó thôi. Chỉ có mâm ngũ quả thì có kiêng chuối vì sợ chúi nhủi, kiêng cam vì sợ cam chịu, kiêng lê vì sợ lê lết, kiêng sapoche vì sợ chê bai…

Hỏi: Gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào?

Trả lời: Tết Nguyên đán, Thanh minh, Rằm tháng bảy Tết Đoan ngọ, Tết ông Táo.

Hỏi: Có cúng vía Ngọc Hoàng, Thần Tài không?

Trả lời: Vía Ngọc Hoàng thì người Hoa thường cúng. Nhà em cũng có cúng Thần Tài.

Hỏi: Là cúng tam sên?

Trả lời: Đúng ạ. Hột vịt, ba rọi luộc, tôm. Ngày này người Hoa cúng lớn, nhất là với những người kinh doanh buôn bán. Gia đình em chủ yếu viên chức với làm ruộng à.

Hỏi: Tết Nguyên đán mình thường cúng gì?

Trả lời: gà, xôi, trái cây…

Hỏi: Là những loại xôi nào vậy em?

Trả lời: Nhà em thường cúng xôi lá dứa, xôi vị, thỉnh thoảng có xôi gấc.

Hỏi: Đám giỗ thường cúng những gì?

Trả lời: Cúng linh hoạt lắm. Đám giỗ ở đây thường làm lớn, không chỉ có gia đình dòng họ mà còn mời cả xóm giềng. Bởi vậy nên nhà có đám là mỗi người giúp một tay. Người Việt thường mời cả bà con lối xóm chứ người Hoa hổng có như vậy.

Hỏi: gia đình mình có quy định phép tắc gì trong ăn uống không em?

Trả lời: Không có quy định nào á chị, ai về trước ăn trước, ai về sau ăn sau chứ không chờ đợi nhau đâu. Nhiều khi xới cơm và thức ăn vào chung một cái tô lớn rồi mang ra ngồi ăn trước hiên nhà, hoặc vừa ăn vừa xem tivi, hoặc vừa trò chuyện với hàng xóm chứ không tính chuyện vai vế như người Bắc đâu.

Hỏi: Theo em, món ăn của người Việt, Hoa, Khmer khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: Em thấy không có nhiều khác biệt lắm. Người Khmer thường ăn mắm nhiều hơn.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự giao thoa, ảnh hưởng lẫn nhau không?

Trả lời: Giao thoa nhiều lắm. Các món ăn giờ thay đổi hết. Ví dụ như món bún nước lèo có đầy đủ vị, Kinh, Hoa, Khmer đều ăn được. Bánh xèo thì mỗi nơi chế biến khác nhau, thích gì thì thêm đó, không có công thức nào cố định cả.

…

Trích BBPV MS10 (Luật sư, 32 tuổi, nữ, người Việt)

Hỏi: Em vào Sóc Trăng sinh sống lâu chưa?

Trả lời: 8 năm rồi cô ạ.

Hỏi: Giờ chắc thành người Sóc Trăng rồi. Em có định về quê không hay ở đây luôn?

Trả lời: Sống ở đây thoải mái lắm, khí hậu cũng dễ chịu. Chắc em lấy chồng rồi ở đây luôn.

Hỏi: Vậy về vấn đề ăn uống, hình như là em cũng hợp khẩu vị ở Sóc Trăng phải không?

Trả lời: Đúng rồi ạ. Hồi mới chuyển đến Sóc Trăng sinh sống, gần như em không ăn được vì ở đây nấu gì họ cũng nêm đường. Nhưng giờ thì quen dần, thậm chí còn thấy ngon. Như món bún nước lèo, lẩu mắm, các loại bánh trái… Chưa lập gia đình nên em cũng thoải mái đi ăn uống bên ngoài. Sóc Trăng có nhiều món ngon, cô nhớ thử hết mới về nhé…

Hỏi: Ba mẹ ở quê có vào thăm con gái không?

Trả lời: Ba mẹ vào Sóc Trăng chơi em dẫn đi ăn nhưng gần như không ăn được do không quen, trong khi mấy đứa cháu lại rất thích cơm tấm.

Hỏi: Em thích những món gì ở Sóc Trăng?

Trả lời: Lẩu mắm, cháo cá lóc rau đắng, cháo trắng của người Hoa…

Hỏi: Có khác nhiều so với khẩu vị ở quê em không?

Tả lời: Nhiều ạ. Ăn quen sẽ thấy rất ngon.

…

Trích BBPV MS11 (viên chức về hưu, nam, 68 tuổi, người Hoa)

Hỏi: Chú làm ở chùa La Hán lâu chưa ạ?

Trả lời: Cũng mới mấy năm, sau khi nghỉ hưu. Giờ con cái trưởng thành tự lo hết rồi nên mình phải có trách nhiệm với cộng đồng. Ba thứ người Hoa thường xây dựng đầu tiên khi đến vùng đất mới là trường học, nghĩa trang, nơi thờ tự.

Hỏi: Ý chú là với cộng đồng người Hoa?

Trả lời: Cũng gần như vậy. Mình phải giữ gìn bản sắc của mình.

Hỏi: Chú về Trung Quốc lần nào chưa ạ?

Trả lời: Cũng muốn về mà giờ người thân gần như không còn ai. Giờ ở đây thôi, coi như quê hương của mình rồi.

Hỏi: Hôm nay chùa làm lễ ạ?

Trả lời: Hôm nay làm lễ vía Quan Âm. Chút mời cô ăn bữa cơm chay.

…

Hỏi: Người Hoa thường cúng những dịp lế tết nào trong năm ạ?

Trả lời: Những ngày lễ tết cũng là bản sắc của người Hoa là: Tết Nguyên đán cúng ỷ (bánh trôi nước) với ý nghĩa là nó hình tròn mong muốn một năm tròn đầy và ngọt ngào, có thêm màu đỏ nữa là cát tường, may mắn. Người Hoa thường cúng quýt vì quýt theo âm đọc là đại cát, tốt lành. Người Hoa cũng thường cúng heo quay nhất là Hoa Quảng Đông, Hoa Phước Kiến thì cúng dê. Ở chùa Phi Động của người Phước Kiến đó, có cúng dê. Ăn Tết thì có bánh bao, bao kim (gói vàng), bánh củ cải mang lại điềm tốt; bánh tổ thì ngọt ngào. Người Hoa thường cúng các loại màu đỏ vào đầu năm vì quan niệm màu đỏ mang lại may mắn, kiêng màu đen. Nguyên tiêu thì cúng đêm chứ cúng ngày là không đúng; 3/3 hàn thực ăn đồ nguội; tết 5/5 tưởng nhớ Khuất Nguyên; Vu Lan, Trung thu, Đông chí, ngày 9/9 thì chủ yếu người Quảng Đông cúng… 23 tháng Chạp thì cúng Ông Táo có bánh chiên dẻo để hối lộ ông Táo báo cáo những điều tốt đẹp.

Hỏi: Vậy là cùng cúng ngày 5 tháng 5 nhưng ý nghĩa giữa người Hoa và người Việt khác nhau?

Trả lời: Đúng rồi. Người Hoa để tưởng nhớ Khuất Nguyên, người Việt thì cúng diệt sâu bọ, đi khảo cây. Nhưng mà người Việt cúng lớn hơn.

Hỏi: Người Hoa kiêng các loại thực phẩm, trái cây nào ạ?

Trả lời: Cái này có chỗ khác người Việt nè. Người Hoa không kiêng chuối, không kiêng táo, không kiêng lê vì táo phát âm là bình quả, bình an; lê là lợi.

Hỏi: Ẩm thực của người Hoa đặc trưng ở chỗ nào ạ?

Trả lời: Nhiều lắm. Như phá lấu, củ cải, các món tiềm, khìa (như kho của người Việt), lẩu, chao…

Hỏi: Chao có phải là đậu hũ thối không ạ?

Trả lời: Người Việt cứ tưởng là một nhưng thực ra là khác nhau. Chao là món ăn mặn, làm gia vị còn đậu hũ thối là món ăn vặt. Người Hoa đặc biệt thích các loại cải như kèm sại, coong sại, suông sại (cải mùa xuân); thích ăn cháo vào buổi sáng, thích uống trà…

Hỏi: Người Triều Châu gọi là “công phu trà” đúng không ạ?

Trả lời: Đúng rồi. Gọi là công phu vì nó đòi hỏi sự tỉ mỉ, công phu. Tuy nhiên, hiện nay không nhiều người trẻ còn dành thời gian cho công phu trà. Điều này cũng dễ hiểu vì nếu theo đúng các bước như trước đây thì việc pha trà, uống trà cầu kì và phức tạp lắm.

Hỏi: Khi chung sống với người Việt, người Khmer, người Hoa có ảnh hưởng gì không ạ?

Trả lời: Có chứ. Truyền thống của người Hoa chỉ ăn nước tương là xì yếu theo tiếng Tiều, xì dầu là theo tiếng Quảng; không ăn mắm, nước mắm. Ngày nay do ảnh hưởng người Việt người Khmer nên ăn hết. Hiện nay, ẩm thực của hai tộc người Việt và Hoa ở Sóc Trăng ảnh hưởng lẫn nhau rất nhiều, cả trong các phong tục tập quán. Hai dân tộc có nhiều lễ cúng như nhau. Ở Sóc Trăng, nếu hỏi tôi món ăn này, món ăn kia có nguồn gốc từ dân tộc nào thì rất khó xác định vì bây giờ hầu như trộn lẫn vào nhau hết, thói quen ăn uống cũng ảnh hưởng lẫn nhau. Ngày nay, người Hoa cũng thích ăn cá vào đầu năm (đồng âm với dư), nghĩa là ăn cá có dư.

Hỏi: Người Hoa rất quan tâm đến yếu yếu tố âm dương, dinh dưỡng trong ẩm thực đúng không ạ?

Trả lời: Đúng rồi. Với người Hoa, vấn đề này đặc biệt quan trọng. Người Kinh cũng quan tâm đến yếu tố dinh dưỡng, chữa bệnh của món ăn nhưng có lẽ không đặc biệt quan trọng vấn đề này như người Hoa.

Hỏi: Người Hoa có kiêng kị gì không ạ?

Trả lời: Khác với người Kinh, người Hoa không kiêng cúng chuối, không kiêng cúng táo (bom), lê vì chữ "bom" gần âm với "bình" (bình an) còn lê thì gần âm với "lợi". Ở Sóc Trăng, khi lựa chọn vật phẩm cúng, mọi người thường chọn các loại có tên gọi mang ý nghĩa tốt đẹp. Đây có lẽ là thói quen ảnh hưởng của người Hoa, thường dựa vào âm đọc của các loại vật phẩm để định hướng nên hay không nên cúng những thức nào. Tôi là người Hoa sinh ra và sống ở Campuchia đến năm 12 tuổi sau đó theo gia đình về đây sinh sống, tôi thấy các dân tộc ở Sóc Trăng giao lưu với nhau rất nhiều, ăn uống thì ảnh hưởng lẫn nhau. Ví dụ như các loại bánh của người Hoa hiện nay rất phổ biến ở Sóc Trăng. Ở Sóc Trăng, nếu hỏi tôi món ăn này,

món ăn kia có nguồn gốc từ dân tộc nào thì rất khó xác định vì bây giờ hầu như trộn lẫn vào nhau hết, thói quen ăn uống cũng ảnh hưởng lẫn nhau.

…

Trích BBPV MS12 (viên chức về hưu, 80 tuổi, nam, người Khmer)

Hỏi: Dạ cho con hỏi ông năm nay bao nhiêu tuổi ạ?

Trả lời: 80 rồi, nghỉ hưu từ năm 2005 đến nay.

Hỏi: Con muốn hỏi ông một số vấn đề liên quan đến văn hóa ẩm thực, giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực giữa người Việt, Khmer, Hoa ạ.

Trả lời: Uh, hỏi đi, tui biết gì nói đó. Hồi trước tui có làm ở Sở văn hóa rồi Báo Sóc Trăng nên cũng biết chút ít, trước năm 1975 thì tu ở chùa.

Hỏi: Dạ tục đi tu của người Khmer ngày nay có còn không ạ?

Trả lời: Còn chứ. Từ 12-13 tuổi là con trai có thể vào chùa tu. Có thể tu vài tháng, vài năm hay cả đời, tuỳ nhân duyên. Có người tu vài năm xuất tu cưới vợ sinh con. Người Khmer cho rằng tu không phải để thành Phật mà để trưởng thành, thành người có trách nhiệm với bản thân và cộng đồng.

Hỏi: Ở cổng vào nhà mình, con thấy có chữ Khmer, đó là gì vậy ạ?

Trả lời: Là Chôl Chnăm Thmây đó, là Vào năm mới, nói như người Kinh là chúc mừng năm mới. Với người Khmer, nếu như Chôl Chnăm Thmây là tết lo cho người sống thì Sene Đônta là tết lo cho người chết, là dịp để tri ân, tỏ lòng thành kính đối với ông bà tổ tiên.

…

Hỏi: Trước đây người Khmer ăn uống có gì khác so với hiện nay không ạ?

Trả lời: Trước đây các món ăn được chế biến từ chim, lươn, ếch, nhái, chuột, rắn, rùa, đuông… như lươn kho nghệ, lươn xào sả ớt, chuột xào lá cách, ếch xào lá cách, ếch xào gừng,… khá nhiều, thường theo mùa và điều kiện đánh bắt của mỗi gia đình người Khmer. Trước đây, người Khmer ăn uống rất đạm bạc, phần vì nghèo, phần vì quan niệm những thức ăn ngon nhất phải dâng lên chùa cho các sư sãi. Ngày nay, khi đời sống kinh tế phát triển cũng như chung sống với người Việt,

người Khmer cũng ý thức hơn về giá trị dinh dưỡng của món ăn nên ăn uống trong gia đình cũng được quan tâm hơn.

Hỏi: Từ “cà ràng” có phải bắt nguồn từ tiếng Khmer không ạ?

Trả lời: Từ “cà ràng” xuất phát từ tiếng Khmer là "Chonk-kran" sau đó đọc ra thành “cà rang”. Ngày nay ít người còn xài cà ràng. Như cô thấy nhà tui đó, bếp ga bếp từ hết rồi, ở thành phố mà. Ở một số vùng nông thôn thì vẫn còn.

Hỏi: Theo ông thấy thì quan hệ giữa các tộc người ở Sóc Trăng như thế nào ạ?

Trả lời: Nhiều người đề cập đến vấn đề mâu thuẫn dân tộc ở vùng ĐBSCL. Điều này không phải không có. Tuy nhiên, qua nghiên cứu cũng như quá trình sinh sống nơi đây, tôi thấy ở các địa phương Sóc Trăng, vấn đề dân tộc khá hài hòa. Người Việt đông nhất nhưng không kỳ thị các tộc người khác. Đôi khi cũng có những mâu thuẫn cục bộ ở các giai đoạn khác nhau giữa người Việt và người Khmer nhưng nhìn chung hai dân tộc sống hòa thuận, tạo nên vùng đất Sóc Trăng mang tính hài hòa dân tộc.

Hỏi: Vậy ẩm thực của người Việt có ảnh hưởng đến các dân tộc khác không ạ?

Trả lời: Người Việt chiếm tỉ lệ cao nhất trong cộng đồng dân cư ở Sóc Trăng, vì vậy, dĩ nhiên là văn hóa của người Việt cũng chi phối đến các cộng đồng khác, trong đó có vấn đề ẩm thực.

Hỏi: Hiện nay, có những phong tục truyền thống nào của người Khmer biến đổi so với trước kia không ạ?

Trả lời: Có nhiều. Thí dụ theo truyền thống của người Khmer, 12 thức cúng trong lễ thôi nôi là tượng trưng cho 12 tháng chứ không phải là 12 bà mụ, tuy nhiên, hiện nay thì người Khmer cũng quan niệm như người Việt. Người Khmer theo Phật giáo Nam tông, chủ yếu làm ruộng, ít buôn bán nhưng nay cũng thay đổi rồi, người Khmer bắt đầu buôn bán nhiều hơn. Nhưng ở các chợ lớn, họ chủ yếu bán rong, không có sạp như người Hoa người Việt. Đám cưới Khmer trước đây không có liễn nhưng gần đây do ảnh hưởng của người Hoa cũng có liễn viết bằng chữ Khmer.

Hỏi: Người Khmer có ăn chay không ạ?

Trả lời: Quan niệm ăn chay của người Khmer vốn dĩ khác với người Việt, người Hoa. Người Khmer ăn chay thọ giới, nhịn ăn từ 12 giờ trưa hôm nay đến 6 giờ sáng hôm sau. Tuy nhiên hiện nay cũng có nhiều người ăn chay từ thực vật như người Việt.

…

Trích BBPV MS13 (kinh doanh tự do, 41 tuổi, nam, Khmer)

Hỏi: Theo cô biết thì em từng tu ở chùa, làm sư phó, qua tận Campuchia, Thái Lan nên có nhiều hiểu biết về văn hóa, văn hóa ẩm thực.

Trả lời: Em đi tu, quê Trà Vinh, sau đó xuất tu lấy vợ ở Sóc Trăng. Trước từng làm báo, giờ về kinh doanh như cô thấy.

Hỏi: Gia đình mình sống ở đây lâu chưa em?

Trả lời: Cũng hơn mười năm rồi, tụi em mua đất cất nhà. Nếu ăn đúng kiểu Khmer là phải ăn ở cái chòi phía trước nhà đó.

Hỏi: Chòi đó là mình dựng chỉ để ăn uống?

Trả lời: Em thấy chỗ đó mát mẻ, mấy người bạn đến rủ làm để thỉnh thoảng nhậu. Mỗi người một tay cất lên cái chòi đó.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào?

Trả lời: Nhà em cũng ăn uống bình thường thôi, sáng thường ăn cơm và đồ ăn hâm lại của ngày hôm trước. Trước đây em làm nhà nước thì cũng có chút thời gian, giờ kinh doanh nên cũng khá bận rộn. Trưa và chiều thì ăn cơm với các món mặn như cá kho, mắm kho, canh… Gia đình em thường ăn mắm, canh somlo M’chu. Đó là bữa ăn truyền thống của người Khmer, thiên về tôm cá, mắm.

Hỏi: Som-lo M’chu là anh chua?

Trả lời: Đúng rồi. Canh chua của người Khmer, sau này người Kinh và người Hoa ảnh hưởng và biến tấu cho phù hợp, thêm vào nhiều thứ rau trái khác nhau.

Hỏi: Hình như em phụ trách nấu nướng chính trong gia đình phải không?

Trả lời: Đúng rồi cô, em thích nấu nướng. Với lại kinh doanh ở nhà nên lúc nào rảnh thì nấu. Sáng nay ghé qua chợ mua được mớ cá lộn xộn. Chút em kho cô ăn coi hợp khẩu vị không.

….

Hỏi: Nãy cá bống nhỏ xíu vậy mà em lấy ruột ra luôn à?

Trả lời: Cái ruột đó nó tanh, mình phải lấy hết. Xong ướp muối cá nó săn kho mới ngon.

Hỏi: Gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

Trả lời: Thường dùng sả, nghệ, củ hành tím, củ ngải bún…

Hỏi: Dùng sả nhiều phải không?

Trả lời: Mùi sả thơm nên người Khmer rất thích.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hay yếu tố cân bằng âm dương không?

Trả lời: Người Hoa, người Việt quan tâm đến vấn đề này hơn.

Hỏi: Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị…).

Trả lời: Nhà em ăn uống bày biện cũng đơn giản thôi, không cầu kì gì, có gì bày đó thôi. Thỉnh thoảng nhà có khách thì nhờ chị gái bên vợ đến nấu nướng. Bả làm được nhiều món Khmer. Để chiều nay em kêu bả đến nấu món bún nước lèo đúng kiểu Khmer Sóc Trăng cho cô thưởng thức.

Hỏi: Bún nước lèo Khmer Sóc Trăng có gì khác so với các nơi khác không?

Trả lời: Cũng có khác. Như em quê gốc ở Trà Vinh, nấu bún nước lèo không thêm nước dừa mà có huyết heo. Rau ăn kèm với bún nước lèo ở Sóc Trăng và Trà Vinh cũng có sự khác nhau. Ở Sóc Trăng thì có hẹ, bắp chuối, rau muống bào, rau thơm, giá, còn ở Trà Vinh thì có thêm bông súng, điên điển.

Hỏi: Rồi em thấy bún nước lèo Sóc Trăng ngon hơn hay Trà Vinh ngon hơn?

Trả lời: Khẩu vị cũng na ná như nhau thôi, nhưng vì bún nước lèo Sóc Trăng thêm nhiều nước dừa nên nước ngọt hơn.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Không kiêng kị nhiều. Nhưng không ăn thịt rắn.

Hỏi: Vì sao?

Trả lời: Rắn trong văn hóa Khmer là Naga, là linh vật của người Khmer. Người Khmer thờ thần Rắn, mong được thần che chở phù hộ diệt trừ ma quỷ, vì vậy, người Khmer có tục kiêng ăn rắn. Cũng có những người nghe kể về chuyện rắn báo thù nên không ăn.

Hỏi: Gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào?

Trả lời: Người Khmer chủ yếu cúng các ngày lễ tết như Chôl Chnăm Thmay, Sen Đôn ta, Ok-om-bok.

Hỏi: Có cúng các dịp Tết Nguyên đán, Thanh minh, rằn, tháng bảy, Tết ông táo… như người Việt và Hoa không?

Trả lời: Trước đây, gia đình em chỉ tổ chức cúng vào các dịp lễ Tết truyền thống của người Khmer nhưng hiện nay một số lễ tết cũng cúng như người Việt, người Hoa. Chẳng hạn, Tết Đoan Ngọ thường cúng bánh xèo.

Hỏi: Hiện nay, nhiều phong tục tập quán của người Khmer có sự biến đổi so với trước đây?

Trả lời: Biến đổi nhiều. Chẳng hạn, theo nghi thức truyền thống xưa kia, vào ngày thứ ba là lễ cúng đưa ông bà, gia đình nào cũng nấu cơm, thức ăn, làm bánh, chuẩn bị hoa quả, nhang, đèn rồi cho thức ăn vào chiếc thuyền được làm bằng bẹ chuối (hoặc mo cau) thả xuống sông, kênh rạch gần nhà. Người Khmer trước đây không tổ chức cúng đầy tháng, thôi nôi mà cúng vào ngày thứ 3 sau khi đứa trẻ ra đời, gọi là lễ cúng mụ. Lễ vật bao gồm cơm, canh, gà luộc, chai rượu. Sau đó cột chỉ vào cổ tay của hai mẹ con nhằm cầu mong mạnh khỏe cho mẹ và con. Ngày nay, lễ cúng mụ này không còn nữa, người Khmer cũng cúng như người Việt, người Hoa. Trước đây, khi ăn xong, người Khmer dùng hai tay cầm đôi đũa lên ngang trán, xá ba xá nhằm thể hiện lòng biết ơn đối với người đã tạo ra đồ ăn thức uống. Tuy nhiên hiện nay, thói quen này gần như không còn lưu giữ trong các gia đình nữa.

Hỏi: Em thấy giao lưu và tiếp biến văn hóa ở Sóc Trăng có gì khác với các tỉnh khác không?

Trả lời: Sóc Trăng có lợi thế là giao lưu tiếp biến văn hóa mạnh hơn Trà Vinh, nhưng Trà Vinh lại giữ gìn bản sắc Khmer tốt hơn. Trà Vinh cho nữ đi học Pali, còn Sóc Trăng chỉ có nam không à.

…

Trích BBPV MS14 (NTH, 41 tuổi, nữ, người Việt)

Hỏi: Em quê gốc ở đâu?

Trả lời: Dạ quê Thanh Hóa

Hỏi: Em di cư vào Sóc Trăng lâu chưa?

Trả lời: Sau khi tốt nghiệp đại học ở Đà Lạt em đi tìm việc khắp nơi nộp đơn xin việc ở BT Sóc Trăng rồi định cư ở Sóc Trăng từ năm 2008 đến nay.

Hỏi: Em thấy sống ở đây như thế nào?

Trả lời: Người dân ở đây gần gũi, đơn giản, dễ sống. Giờ em về quê chắc sống không nổi.

Hỏi: Em có hay về quê không?

Trả lời: Năm nào em cũng về.

Hỏi: Mỗi lần về Thanh Hóa chồng em có quen không?

Trả lời: Về vào dịp Tết lạnh nên ổng không quen. Từ hồi lấy nhau ổng về có hai lần à.

Hỏi: Chồng em có quen với ẩm thực ở quê em không?

Trả lời: ổng nói khó ăn.

…

Hỏi: Trong gia đình em, ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Em là người đi chợ, nấu nướng, thỉnh thoảng chồng phụ.

Hỏi: Nguyên liệu cho các món ăn thường lấy/mua từ đâu?

Trả lời: Mua từ chợ. Sáng em đi chợ xong về mới đi làm cho đồ tươi ngon.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Em công việc bận rộn nên thường nấu một lần ăn cả ngày. Món cá kho hoặc thịt kho, chiên, canh, rau củ xào.

Hỏi; Gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

Trả lời: Muối, hạt nêm, bột ngọt, đường, tiêu, trái ớt, tỏi, nước mắm, nước tương.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hằng ngày, gia đình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương không?

Trả lời: Rất quan tâm đến sức khoẻ, các món chế biến đơn giản, ít dầu mỡ, hạn chế ngọt, mặn.

Hỏi: Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình cô/bác/anh/chị/em có ưu tiên phương pháp nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?

Trả lời: Ưu tiên món thịt kho trứng vịt, hầm canh khổ qua.

Hỏi; Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị…).

Trả lời: Ít chú trọng đến bày biện món ăn

Hỏi: Khi ăn có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không?,

Trả lời: Mời đầy đủ các thành viên ngồi ăn, người lớn cùng ăn chung nhưng phải có mặt đủ mới ăn cơm.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Không.

Hỏi: Gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào trong năm?

Trả lời: Nguyên đán, Nguyên tiêu, Đoan ngọ, Thanh minh, Rằm Tháng bảy, Trung thu, Đông chí, tết ông Công ông Táo, Cúng Ngọc Hoàng, Cúng vía Thần tài, Cúng cơm mời ông bà về ăn Tết vào 30 Tết và tiễn ông bà đi vào mùng 4 Tết.

Hỏi: Trong một tháng, gia đình mình cúng mấy lần? Những ngày nào?

Trả lời: Trong một tháng cúng 4 lần; ngày mùng 1, 15 và cúng cô hồn vào ngày mùng 2 và 16 hàng tháng. Cúng mùng 1, 15 cúng đầu tháng và giữa tháng mang ý nghĩa cầu bình an, may mắn. cúng mùng 2 và 16 cúng cô hồn với ý nghĩa cầu không bị quấy phá đến gia đình.

Hỏi: Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào?

Trả lời: Gia đình tôi ít ra ngoài ăn, nếu đi chỉ khi gia đình đoàn tụ đông đủ con cháu tập hợp đi ăn.

Hỏi: Thường chọn những món ăn nào? Có nghiêng về dân tộc nào không?

Trả lời: Ở Sóc Trăng món ăn giao thoa ba dân tộc nên chọn tuỳ theo sở thích của mỗi người.

Hỏi: Gia đình có ăn chay không?

Trả lời: Gia đình ít ăn chay.

Hỏi: Theo em những món ăn nào là món đặc trưng cho văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng?

Trả lời: Bún nước lèo, lạp xưởng, bánh pía.

Hỏi: Theo em, món ăn của người Việt khác người Hoa, Khmer ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…).

Trả lời: Có sự khác nhau. Người Hoa nêm món ăn phải đủ hương vị, thẩm mỹ. Người Khmer chủ yếu vị ngọt, còn người Việt sử dụng bột ngọt nên món ăn đậm mặn hoặc lạt (kho hoặc luộc).

Hỏi: Theo em, những món ăn nào của người Hoa, người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Thịt kho hột vịt. Màu sắc thẩm mỹ của người Hoa, vị ngọt biến tấu của người Khmer.

Hỏi: Món ăn nào của người Hoa, Khmer mà em thích, không thích?

Trả lời: Em thích món của người Hoa là lạp xưởng, hoành thánh, há cảo. Trong các món của người Khmer, em thích nhất là mắm. Dù không ăn thường xuyên nhưng món ăn này được cả gia đình em ưa chuộng, nhất là lẩu mắm, bún nước lèo,

mắm bò hóc.

Hỏi: Sau khi di cư vào Sóc Trăng, em thấy thói quen ăn uống khác như thế nào với quê gốc của mình?

Trả lời: Trong quá trình sinh sống ở Vĩnh Châu Sóc Trăng em thấy người dân nơi đây thường ăn ngọt, trong khi khẩu vị của người miền Bắc và miền Trung thường thiên về vị cay và mặn.

Hỏi: Em thích nghi như thế nào?

Trả lời: Em thích khám phá những món ăn mới vậy nên thấy món gì lạ so với ở quê là em thử. Cũng có món hợp khẩu vị, có món không nhưng nói chung đồ ăn thức uống ở Sóc Trăng rất phong phú, hương vị đậm đà. Hợp khẩu vị của tôi. Mặc dù vậy, nếu nấu ăn ở nhà, nhiều món tôi vẫn nấu theo kiểu miền Trung. Mấy đứa nhỏ đi học ở trường người ta nấu gì ăn đó nên tụi nó thích nghi nhanh hơn.

…

Trích BBPV MS15 (Viên chức, nữ, 30 tuổi, người Khmer)

Hỏi: Chào em! Gia đình mình sống ở đây lâu chưa em?

Trả lời: Em sinh ra ở đây ạ.

Hỏi: Trong gia đình em, ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Gia đình em thường thay nhau nấu, ít khi phụ thuộc vào một người. Đi chợ thì thường là mẹ và em.

Hỏi: Nguyên liệu cho các món ăn thường mua hay lấy từ đâu?

Trả lời: Nguyên liệu thường kết hợp đồ có sẵn trong vườn và mua ở chợ.

Hỏi: Trong vườn thì mình thường trồng những loại cây trái, gia vị nào?

Trả lời: Một số loại cây như ổi, cây bần, gừng, sả, củ ngải….

Hỏi: Cây bần ở bên hông nhà đó phải không em?

Trả lời: Đúng rồi ạ. Trái bần nấu canh chua rất ngon.

Hỏi: Nấu như nào em?

Trả lời: Rửa sạch gọt vỏ rồi bỏ vào nước sôi cho nó ra vị chua. Ngoài ra còn làm lẩu, kho cá.

Hỏi: Bần kho cá?

Trả lời: Nhà em thường kho với cá lóc, tạo vị chua chua mặn mặn ngọt ngọt.

Hỏi: Nghe nói đã thấy ngon rồi. Ngoài ra, gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

Trả lời: Gia vị của người Khmer rất phong phú, cơ bản cũng tương đồng như người Kinh và người Hoa ở đây, khác biệt có thêm củ ngải bún dùng để nấu bún nước lèo.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào? Thường ăn các món đặc trưng của người Khmer không?

Trả lời: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình em ăn khá giống với người Việt ngoài ra còn có những món ăn truyền thống như các loại som-lo, món mắm, gỏi đu đủ...

Hỏi: "Som lo" trong tiếng Khmer có nghĩa là "canh" phải không?

Trả lời: Dạ đúng rồi, "som lo" là canh nói chung. Nhiều người Việt cứ tưởng som lo là canh chua nhưng canh chua chỉ là một loại som-lo.

Hỏi: Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Nói chung là các món cá, tôm, tép, thịt thay đổi thường xuyên.

Hỏi: Gia đình có ăn món cá hủng hỉnh kho tiêu không?

Trả lời: Món này gia đình em rất thích. Thỉnh thoảng đi chợ sớm vào buổi sáng mua được mớ cá hủng hỉnh, mẹ em thường kho tiêu, đơn giản mà ngon lắm. Nhưng mà giờ để mua được cá đồng cũng không phải dễ.

Hỏi: Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình em có ưu tiên phương pháp chế biến nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?

Trả lời: Thường là các món kho, món mắm, xào cũng có.

Hỏi: Có món ăn nào bắt buộc phải có trong bữa ăn không?

Trả lời: Bắt buộc thì không nhưng món gần như bữa nào cũng có là món canh.

Hỏi: Vì sao?

Trả lời: Tại khí hậu nóng, ăn canh cho dễ nuốt. Bữa nào không có canh thì chan cơm với nước trà.

Hỏi: Nước trà đá à em?

Trả lời: Đúng ạ. Nhưng mà cũng ít khi.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương không?

Trả lời: Cũng có, nhưng không quá quan trọng như người Kinh và người Hoa.

Hỏi: Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc,…)?

Trả lời: Người Khmer ăn uống trong gia đình khá đơn giản, ít khi chú ý đến vấn đề bày biện hay trang trí.

Hỏi: Trước khi ăn có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không?

Trả lời: Người Khmer thường đơn giản nhưng ít nhiều cũng có có tính trước sau trong bữa ăn. Ai lớn tuổi thì cầm đũa trước, có điều không quá chặt chẽ về phép tắc trong ăn uống.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Gần như không.

Hỏi: Gia đình mình có ăn chay không?

Trả lời: Người Khmer ăn chay thọ giới chứ không ăn chay như kiểu người Việt và người Hoa.

Hỏi: Chay thọ giới như thế nào?

Trả lời: Là không ăn từ sau 12h hôm nay đến 6h sáng hôm sau.

Hỏi: Trong gia đình, có bắt buộc ăn chay thọ giới không?

Trả lời: Không. Như gia đình tôi thì chỉ có mẹ là ăn chay thọ giới nên bữa trưa thường phải ăn sớm trước 12 giờ từ Lễ Nhập hạ.

Hỏi: Em có thể kể tên các loại bánh phổ biến của người Khmer ở Sóc Trăng? Chúng được dùng vào những dịp nào và ý nghĩa?

Trả lời: Các loại bánh của người Khmer rất phong phú như bánh gừng thường dùng trong đám cưới với ý nghĩ phồn thực sinh sôi nảy nở, món bánh ống với câu chuyện bánh ống trường thọ, bánh nếp dừa, bánh ít thường được dùng trong các dịp lễ lớn trong năm, hoặc cúng giỗ trong gia đình. Như cô thấy hình đám cưới của chị gái, bánh gừng được xếp thành hình tháp rất đẹp.

Hỏi: Có bắt buộc xếp thành hình tháp không?

Trả lời: Gần như đám cưới nào cũng có bánh gừng xếp hình tháp. Đây là điểm khác biệt trong đám cưới của người Khmer so với người Kinh, người Hoa.

Hỏi: Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào?

Trả lời: Cũng thỉnh thoảng ra ngoài ăn ạ nhưng thường là đi cùng bạn bè, đồng nghiệp. Còn gia đình thì chủ yếu ăn ở nhà.

Hỏi: Theo em, món ăn của người Việt/Hoa/Khmer khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: Em nghĩ chắc khác nhau ở chỗ nêm nếm gia vị. Người Kinh ăn khá ngọt, người Khmer thì đậm đà, thiên về vị béo, người Hoa ẩm thực cũng rất đặc sắc, có nhiều món ăn ngon như hủ tiếu, bánh pía.

Hỏi: Theo em, những món ăn nào của người Hoa, người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Chắc là món bún nước lèo, canh chua. Cũng có một số món như món canh rau tập tàng canh, món mặn khác như mắm kho, lẩu mắm.

Hỏi: Món ăn nào của người Việt mà em thích, không thích? Vì sao?

Trả lời: Món ăn người Việt mà em thích nhất là các món xào; Em không thích các món canh vì hơi ngọt.

Hỏi: Món ăn nào của người Hoa mà em thích, không thích?

Trả lời: Món Hoa em thích nhất là hủ tiếu, hợp với khẩu vị cả người Khmer, người Kinh.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không?

Trả lời: Trên địa bàn tỉnh Sóc Trăng là nơi cộng cư ba dân tộc anh em Kinh Khmer Hoa thì khi cộng cư sinh sống như thế thì việc tiếp xúc và giao thoa văn hóa nói chung và âm thực nói riếng là điều hiển nhiên. Trong đó chúng ta thấy món canh som lo, bún nước lèo, bánh ống của người Khmer cũng được người Kinh tiếp thu và người Khmer cũng tiếp thu các món xào, bánh xèo, hay các món xôi từ người Kinh. Người Hoa cũng như thế họ tiếp thu các món ăn như trên của người Khmer và người Việt, đồng thời người Việt và người Khmer cũng tiếp thu các món như heo quay, bánh quẩy, bánh bao... từ người Hoa. Cũng chính vì thế mà văn hóa ẩm thực nơi đây có sự phong phú đa dạng.

…

Trích BBPV MS21 (viên chức, 42 tuổi, nữ, người Khmer)

Hỏi: Trong gia đình mình, ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Trong gia đình, mình là người đi chợ, nấu nướng. Có chăm cả ba chồng lớn tuổi bị bệnh nên cũng hơi cực trong nấu nướng.

Hỏi: Nguyên liệu cho các món ăn thường lấy hay mua từ đâu?

Trả lời: Nguyên liệu cho các món ăn thường mua từ chợ, tiệm tạp hóa. Một số thứ rau trồng trong vườn.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào?

Trả lời: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn như xào, canh, kho… vào các bữa sáng, trưa, chiều. Những món ăn như: thịt kho, cá kho, cá chiên, canh chua rau muống, canh cải xanh, cải ngọt… xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình. Bữa ăn nhà tôi chủ yếu là cá, tôm, tép, các loại thuỷ sản. Thịt thì có thịt heo, thịt gà nhưng thường ít hơn, thỉnh thoảng có các món xào thịt bò. Trong văn hóa truyền thống của người Khmer, thiếu mắm trong bữa ăn như là một thiếu sót lớn vậy á. Các món ăn có mắm thường xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình tôi ví dụ như mắm kho, mắm chưng chịt, mắm cá lóc chưng… Các món canh đa số nêm mắm và thính như canh "tập tàng - canh để các loại lá như rau ngót, mùng tơi, bình bát canh đu đủ, canh cà

cô cây chuối, cà cô rau ngổ. Các loại canh này đều nấu với thịt bằm, có nêm mắm và thính. Nhà tôi một tháng ăn mắm đến 28 ngày.

Hỏi: Gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

Trả lời: Gia đình mình thường sử dụng những gia vị như: Bột nêm, bọt ngọt, muối, đường phèn, dầu ăn, nước mắm…. trong nấu nướng

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương không?

Trả lời: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình luôn quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn và yếu tố cân bằng âm dương.

Hỏi: Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình cô/bác/anh/chị/em có ưu tiên phương pháp nào không (kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp, làm mắm, lên men…)?

Trả lời: Trong bữa ăn hàng ngày và vào các dịp lễ tết, gia đình mình có ưu tiên phương pháp kho, chiên, nướng, luộc, xào, hầm, chưng, hấp…

Hỏi: Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị…). Khi ăn có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không?

Trả lời: Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố như yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị…Khi ăn gia đình em thường dọn riêng mâm cho người lớn tuổi ăn trước và ăn mãm riêng, rồi sau đó mới đến các thành viên nhỏ.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Trong ăn uống, gia đình gia đình như người lớn luôn nhắc nhở các thành viên nhỏ phải biết mời người lớn khi ăn, và khi ăn, nhai kỹ,… không được làm rơi vã cơm và thức ăn…

Hỏi: Trong một tháng, gia đình mình cúng mấy lần? Những ngày nào?

Trả lời: Trong một tháng, gia đình mình thường làm cơm đem đi chùa cho ông lục tụng kinh 2 lần: đó là ngày rằm, và ba mươi, Các thức cúng cơm, canh, kho, xào…. có ý nghĩa đem đến chùa cho ông lục trước khi ăn ông lục tụng kinh để dưng tới những người đã khuất như ông, bà, cha, mẹ…đã mất.

Hỏi Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào? Thường chọn món Việt, Hoa hay Khmer?

Trả lời: Gia đình mình ít đi ra ngoài ăn. Thỉnh thoảng thường có dịp đi chơi và ăn ngoài, luôn chọn và cùng thưởng thức đều các món Việt, Hoa, Khmer chứ không phân biệt.

Hỏi: Theo anh/chị, những món ăn nào là món đặc trưng cho văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng?

Trả lời: Những món ăn: Bún nước lèo, Bún vịt nấu tiêu, Vịt nấu chao, Bò nướng ngói, Cháo cá lóc, rau đắng, Bánh cống, Bánh pía…

Hỏi: Theo anh/chị món ăn của người Việt khác người Hoa, Khmer ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: Món ăn của người Việt khác người Hoa, Khmer ở chỗ: người Khmer thường nấu canh luôn có mắm bò hóc còn người Kinh, Hoa thì khi chế biến thì ít có mắm bò hóc. Ví dụ như, nấu bún nước lèo, nếu người Khmer nấu thì luôn bỏ bò hóc nhiều hơn, còn người kinh, hoa, khi nấu thì lại bỏ mắm nhiều hơn.

Hỏi: Theo anh/chị, những món ăn nào của người Hoa, người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Những món ăn canh mướp rau dền của người Hoa, người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến. Nếu người Hoa, Khmer nấu có bỏ mắm bò hó, cá đồng loại nhỏ, thì người Kinh nấu không bỏ mắm bò, và cá đồng mà lại bầm thịt nấu giống súp, đó là cách được người Việt biến tấu, cải biến. Món canh chua hiện nay phổ biến ở Sóc Trăng và ĐBSCL là món canh chua của người Khmer được người Việt cải biên cho phù hợp với khẩu vị của họ.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo cô/bác/anh/chị/em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không?

Trả lời: Trong ăn uống giữa các dân tộc này cũng có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau. Ví dụ, Người kinh với người Khmer kết hôn thành vợ chồng, hay người Hoa với người kinh kết hôn sống chung một nhà, từ đó giữa các dân tộc này luôn có sự ảnh hưởng giao thoa lẫn nhau trong ăn uống. Tui là người Khmer dạy ở trường

chủ yếu là con em Khmer nhưng chúng tôi nói tiếng Việt, ăn món Việt, vì vậy, giao lưu văn hóa như là điều gì đó mặc định rồi.

…

Trích BBPV MS27 (Viên chức, nam, 27 tuổi, người Khmer)

Hỏi: Chào em! Cô hỏi em một số câu hỏi liên quan đến vấn đề ẩm thực nhé. Trong gia đình em, ai là người đi chợ, nấu nướng, dọn dẹp?

Trả lời: Dạ, trong gia đình em thì mẹ em là người đi chợ, nấu nướng chính á cô. Còn dọn dẹp thì em và anh trai ạ.

Hỏi: Nhà em có hai anh em trai à?

Trả lời: Dạ, em là viên chức, em trai đang là sinh viên.

Hỏi: Nguyên liệu để chế biến món ăn mình thường lấy hay mua từ đâu em?

Trả lời: Dạ, nguyên liệu thường mua ở chợ Vĩnh Châu, ở đó phong phú các loại thịt cá rau củ quả lắm. Nhà em cũng có sẵn đồ trong vườn, trong rẫy nên chừng nào không đi chợ được thì dùng như gà, vịt, trứng, rau củ.

Hỏi: Em có thể kể tên một số món ăn phổ biến vào các bữa sáng, trưa, chiều của gia đình mình?

Trả lời: Dạ bữa sáng thì hay ăn bún, cơm, hủ tiếu á cô, thường thì ăn cơm nhiều nhất. Trưa chiều thì thường ăn cơm với những món ăn được chế biến từ pro hok (mắm bò hốc), trong đó nổi tiếng là pro -hok op (bò hốc ốp), và ph ót (mắm tép chao), canh som lo, canh rau tập tàng, tép kho, xào...

Hỏi: Có món nào thường xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa ăn không?

Trả lời: Thường là các món mắm ạ.

Hỏi: Gia đình mình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng?

Trả lời: Nghệ, củ hành tím, củ ngải, nghệ, các loại lá cây như lá me, lá nhàu ạ.

Hỏi: Củ ngải là để nấu bún nước lèo phải không?

Trả lời: Dạ đúng, đây là gia vị đặc trưng của món bún nước lèo. Nó gần giống củ nghệ nhưng màu nhạt hơn, thân củ mảnh hơn. Nhà em cũng có trồng ở vườn để lúc cần thì nấu cho tiện.

Hỏi: Khi nấu mình giã nhuyễn củ ngải ra phải không?

Trả lời: Đúng rồi cô. Các gia vị trong món bún nước lèo đều giã nhuyễn hết.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hàng ngày, gia đình có quan tâm đến việc đảm bảo yếu tố sức khoẻ cho người ăn không?

Trả lời: Cũng có quan tâm ạ. Làm sao để ăn no, mọi người có sức khoẻ để làm việc ạ. Ba mẹ em thường mang đồ ăn lên rẫy.

Hỏi: Rẫy thường trồng gì?

Trả lời: Trồng rau màu á, như hành, hẹ, rau thơm. Nhà em có nuôi tôm nữa.

Hỏi: Khi bày biện món ăn, gia đình có chú ý yếu tố nào không (yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị,…).

Trả lời: Dạ những vấn đề này đối với người Khmer tụi em không quan trọng lắm đâu cô, có sao bày lên vậy thôi ạ, sao cho tiện là được.

Hỏi: Trong bữa ăn, gia đình em có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không?

Trả lời: Dạ cái này là có, còn ngoài ra đối với người Khmer không có quy định gì nhiều về phép tắc chặt chẽ như người Hoa, người Việt.

Hỏi: Trong ăn uống hằng ngày, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Dạ không cô.

Hỏi: Những dịp lễ Tết có kiêng kị gì không?

Trả lời: Hình như cũng không ạ.

Hỏi: Em có thể kể tên các loại bánh phổ biến của người Khmer ở Sóc Trăng? Chúng được dùng vào những dịp nào và ý nghĩa của nó?

Trả lời: Các loại bánh của người Khmer như là bánh gừng "Nùm khnhây" bánh lá dứa " Ọm chếk", bánh tét "Nùm chruk". Bánh gừng được dùng phổ biến trong các dịp quan trọng của người Khmer như là Tết Chôl Chnăm Thmây, lễ "Sen Đôn ta" hay trong lễ cưới... Bánh củ gừng đại diện cho sự gắn bó bền chặt và sinh sôi nảy nở. Các nhánh ấy chính là nhánh con, nhánh cháu, sau này vợ chồng sẽ sung túc, con cháu bầy đàn như các nhánh của chiếc bánh gừng vậy. Điều này xuất phát từ truyền thuyết về bánh gừng. Ngày xưa có một người con gái tên Ni Chrao

chophol làm bánh gừng đem đến tảng đá đứng chờ người chồng, đứng mãi chờ mà không thấy chồng về đến khi thân mình hóa đá kể từ đó để tưởng nhớ đến sự sắc son chung thủy, người đời đã dùng bán gừng đấy cho các dịp cưới hỏi và những dịp lễ khác. Ngoài ra, trong dịp lễ cưới ngoài bán gừng người Khmer còn làm thêm bánh bông lan "Nùm prăng" kết hợp với bánh gừng "Nùm khnhây" tạo thành tháp đôi tượng trưng cho cặp vợ chồng được đặt trong không gian nơi mà cặp vợ chồng được cột tay chỉ đỏ. Sau lễ cưới, người vợ và người chồng sẽ đem những chiếc bánh đó đến nhà. Ông, bà, cha, mẹ và những người thân thích trong họ hàng hai bên kèm một ít bông cau để tỏ lòng thành kính, biết ơn và lời chúc phúc. Đặc biệt trong ngày Tết của người Khmer sẽ có thêm bánh tét "Nùm chruk". Tuy nhiên trước đây người Khmer họ đa số họ ít khi cúng bánh tét, vì họ họ cúng hoa quả là chủ yếu, do trong quá trình sinh sống cùng người Hoa và người Kinh nên họ đã làm thêm bán tét để làm vật biếu tết như người Hoa và người Kinh thường biếu họ vào dịp Tết Nguyên Đán, thế nên trong dịp Tết Khmer ngày nay đã có thêm bánh tét là vật phẩm để cúng.

Hỏi: Vậy là theo em, thói quen cúng, biếu bánh tét của người Khmer hiện nay là do giao lưu văn hóa với người Việt?

Trả lời: Theo em nghĩ vậy.

Hỏi: Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào?

Trả lời: Ba mẹ em ít ra ngoài ăn ạ, vì nhiều món không hợp khẩu vị. Nhưng em và anh trai em đều là sinh viên, viên chức nên ra ngoài ăn cũng quen. Khi về nhà thì chỉ ăn ở nhà thôi.

Hỏi: Khi ra ngoài ăn, em thường chọn những món Khmer hay Việt, Hoa?

Trả lời: Những món bán bên ngoài đa số do người Việt, người Hoa bán, món Khmer ít lắm, chủ yếu là bún nước lèo và một số loại bánh. Nhưng mà những món đó cũng giao thoa hết, ít còn nguyên gốc của người Khmer lắm. Khẩu vị của tụi em giờ cũng “lai” hết.

Hỏi: Món ăn nào của người Việt, người Hoa mà em thích?

Trả lời: Đối với em thì hủ tiếu của người Hoa và người Kinh là món mà em thích, phù hợp để ăn và được nhiều người biết đến.

Hỏi: Còn món không thích?

Trả lời: Người Hoa có một loại "xá bấu" đó là củ cải trắng được ủ muối cho mặn để chế biến ra các món chiên, xào và hầm cùng với thịt, một món mà em không thích vì nó khá là mặn và chế biến thật kĩ mới có thể ăn. Tuy nhiên, hiện nay đã có sẵn phẩm "xá bấu" ngọt là món ăn kèm trong bữa ăn, em thích xá bấu ngọt hơn.

Hỏi: Như vậy là khẩu vị của người Khmer hiện nay cũng có sự thay đổi so với trước kia?

Trả lời: Dạ đúng rồi. Trước kia người Khmer ăn khá mặn.

Hỏi: Theo em, món ăn của các tộc người người Việt, Hoa, Khmer khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: Trong những bữa ăn hằng ngày của người Khmer đa dạng các món ăn. Người Khmer họ chú trọng đến tính đậm đà trong các món ăn với những thành phần gia vị riêng biệt so với người Kinh và người Hoa. Theo em các món ăn đặc trưng nhất của người Khmer như là bún nước lèo, Som lo, Càri. Đối với món bún người Khmer họ dùng nước lèo từ mắm pro-hok với hương vị đặc trưng, mắm được làm từ cá ươn, đó có thể là cá đồng hoặc cá biển, khi dùng cùng với bún kết hợp với những loại rau như bắp chuối, giá, hẹ, ngãi bún tạo nên hương vị rất đặc biệt. Đối với món canh Som lo thì có thể làm từ đu đủ, măng, củ chuối hoặc thân chuối non, tuy nhiên nước dùng phải dùng đến mắm Pro-hok mới ra được hương vị của canh som lo. Bên cạnh đó, món Cà ri của người Khmer hoàn toàn có sự khác biệt với người Hoa và người Kinh, bởi vì người Khmer chỉ dùng thịt vịt để nấu và dùng bún, riêng người Hoa và người Kinh đa phần họ dùng bánh phở thay vì dùng bún như người Khmer.

Hỏi: Theo em, những món ăn nào của người Hoa, người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…?

Trả lời: Hiện nay các món ăn được pha trộn với nhiều hình thức khác nhau tùy theo khẩu vị và sở thích. Theo em được biết, hiện nay người Kinh và người Hoa

nấu những món như là bún nước lèo tương tự như người Khmer, thế nhưng họ thường chế biến thêm như cho thịt heo quay để tăng thêm sự bắt mắt cho tô bún thay vì chỉ dùng thịt cá đồng đơn giản để làm nên một món bún nước lèo như người Khmer. Bên cạnh đó, món Cà ri thì họ nấu với nhiều thành phần thịt như thịt lợn và gà và dùng bánh phở thay cho bún như Người Khmer.

Hỏi: Món hủ tiếu cà ri có phải là sự biến tấu của món hủ tiếu không?

Trả lời: Dạ hình như vậy. Theo em đọc ở đâu đó thì hủ tiếu của người Hoa, cà ri thì của người Khmer (và người Việt nữa). Ở Vĩnh Châu, món hủ tiếu càri cũng khá nổi tiếng.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không?

Trả lời: Theo nhận định của em, Sóc Trăng có nhiều dân tộc cùng sinh sống thế nhưng trong cách ăn uống thì không mấy khác biệt giữa những bữa ăn gia đình hay thậm chí trong các dịp quan trọng. Có lẽ, trong chính sự gắn kết và quá trình sinh hoạt chung trong cuộc sống luôn tạo nên sự giao thoa mạnh mẽ. Trong đó mọi người luôn biết tiếp thu những tinh hoa trong các món ăn làm sao để phù hợp với họ, làm phong phú thêm giá trị ẩm thực trong cuộc sống hằng ngày của họ. Hồi xưa ở đây, gạo, cá, tôm đầy nhóc, ăn không hết nên mọi người san sẻ thức ăn cho nhau. Đến miền Tây mà không ăn cùng nhau, không nhậu cùng nhau thì chưa phải chỗ thân tình. Địa bàn tỉnh Sóc Trăng là nơi cộng cư ba dân tộc anh em Kinh, Khmer, Hoa nên việc tiếp xúc và giao thoa văn hóa nói chung và ẩm thực nói riêng là điều hiển nhiên. Vì vậy, nhìn vào bữa cơm khó phân biệt tộc người lắm.

Hỏi: Tức là yếu tố bản sắc của mỗi dân tộc sẽ nhạt đi?

Trả lời: Cũng có thể nói như vậy ạ. Nhưng bên cạnh đó, vẫn có những giá trị được các dân tộc giữ gìn như các ngày lễ tết của người Khmer như Tết Chôl Chnam Thmây, Sene Đonta, Ok-om-bok.

Hỏi: Về phương diện ẩm thực thì các ngày lễ Tết này của người Khmer có gì đặc trưng không?

Trả lời: Có cô ạ. Ví dụ như bánh gừng, bánh ghế, bánh tét hầu như có mặt trong những ngày này. Còn các món ăn thì cũng không có gì đặc biệt nhiều.

Hỏi: Cô ít thấy bánh gừng, bánh ghế được bày bán ở các chợ, vậy hằng ngày người Khmer không ăn bánh này?

Trả lời: Những món bánh này làm khá công phu nên người Khmer chủ yếu làm vào các dịp đặc biệt thôi.

Hỏi: Bánh ghế là mình nặn thành hình cái ghế?

Trả lời: Đúng rồi cô. Bánh này đặc trưng của người Khmer.

….

Trích BBPV MS30 (giáo viên, 52 tuổi, nam, người Khmer)

Hỏi: Người Khmer chủ yếu là cư dân làm nông nghiệp?

Trả lời: Đối với người Khmer, lúa gạo và những sản vật nông nghiệp không chỉ thể hiện đời sống vật chất mà còn mang giá trị đời sống tinh thần sâu sắc. Ngay cả hiện nay, cũng không nhiều người Khmer tham gia buôn bán. Họ chủ yếu sinh sống bằng nghề nông.

Hỏi: Hiện nay, vấn đề phiên âm tiếng Khmer vẫn chưa thống nhất với nhau nên rất khó ạ.

Trả lời: Đúng rồi, ngay Trà Vinh và Sóc Trăng cũng đã không giống nhau. Ví dụ, tên các lễ hội như Ok-om-bók, Sene Đônta hay Chol Chnam Thmay… Trong tiếng Khmer, "Ok" là động tác dùng tay đút vào miệng, "Om-bok" nghĩa là cốm dẹp".

Hỏi: Theo thầy, giao lưu và tiếp biến văn hóa trong ẩm thực Sóc Trăng được thể hiện như thế nào ạ?

Trả lời: Theo tôi thấy, ở Sóc Trăng có nhiều dân tộc cùng sinh sống thế nhưng trong cách ăn uống thì không mấy khác biệt giữa những bữa ăn gia đình hay thậm chí trong các dịp quan trọng. Có lẽ, trong chính sự gắn kết và quá trình sinh hoạt chung trong cuộc sống đã tạo nên sự giao thoa mạnh mẽ. Trong đó mọi người luôn tiếp thu những tinh hoa trong các món ăn làm sao để phù hợp, làm phong phú thêm giá trị ẩm thực trong cuộc sống hằng ngày của mình.

1.2.2. Đối tượng phỏng vấn: Các cặp vợ chồng[51]

Trích BBPV MSGĐ1 (gia đình liên tộc người Việt - Hoa, vợ 43 tuổi, chồng 42 tuổi)

Hỏi: Chào anh chị, xin phép gia đình anh chị hôm nay mình trò chuyện một chút về vấn đề ẩm thực, văn hóa ẩm thực nhé. Theo em biết, chị là người Hoa, rất sành ăn và biết nhiều món. Cho hỏi, trong gia đình ai là người đi chợ, nấu nướng?

Trả lời: Gia đình tôi thì chủ yếu tôi đi chợ, nấu nướng. Ông xã khá bận việc nên gần như không tham gia nấu bếp, vợ nấu gì ăn đó.

Hỏi: Nguyên liệu cho các món ăn mình thường lấy/mua từ đâu?

Trả lời: Mua ở chợ và siêu thị.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều? Những món ăn mặn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình mình (như cá, thịt, mắm, tôm, …)?

Trả lời: Tôi là người khó ăn nên luôn thay các món. Bữa sáng thì thường ăn cháo, mì, hủ tiếu…; bữa trưa chiều thường cơm canh, các thịt heo, thịt vịt khìa, tiềm… Nhà thường ăn món hầm của người Hoa.

Hỏi: Nhà mình hình như thường hay ăn các món hầm?

Trả lời: Đúng rồi, vào các ngày nghỉ, nếu có thời gian, tôi sẽ ưu tiên các món hầm nhiều hơn. Người Hoa đặc biệt yêu thích các món hầm vì cho rằng các món ăn được hầm nhừ sẽ rất bổ dưỡng, tốt cho sức khoẻ, nhất là đối với người bệnh. Từ thời ông nội từ Trung Quốc qua, gia đình tôi đã có thói quen ăn nhiều món hầm, đặc biệt là hầm thuốc bắc.

Hỏi: Gia đình cũng thường ăn thịt nhiều hơn cá?

Trả lời: Đa số người Hoa đều như vậy. Thịt heo, thịt gà, thịt vịt là những loại phổ biến. Có cả thịt chim nữa. Thỉnh thoảng ông xã đi săn được chim điên điển, chim chằng nghịch về hầm thuốc bắc rất ngon. Nhà tôi không có ăn thịt chuột.

Hỏi: Theo anh chị, những món ăn nào đặc trưng của người Hoa ạ?

Trả lời: Người Hoa có nhiều món như bánh pía, hủ tiếu, xá bấu, cháo trắng…

---

[51] Ở đối tượng này, chúng tôi đưa vào phần Phụ lục với số lượng 6 biên bản phỏng vấn đại diện: vợ chồng Việt - Hoa (2 cặp); vợ chồng Việt - Khmer (2 cặp); vợ chồng Việt - Việt (2 cặp).

Hỏi: Xá bấu thường nấu món gì?

Trả lời: Xá bấu xào thịt, xá bấu xào sả, xá bấu xào cay, xá bấu kèm cháo trắng…

Hỏi: Gia đình thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng vậy ạ?

Trả lời: gừng, nghệ, sả, tỏi, ớt, ngũ vị hương, xì dầu… các gói hầm mua sẵn.

Hỏi: Chị không dùng nước mắm?

Trả lời: Ít lắm, khi nấu thì chủ yếu dùng nước tương, muối. Nước mắm dùng để kho nấu sẽ bị chua. Nếu muốn thì lúc gần tắt bếp mới thêm vào chút ở các món kho thôi.

Hỏi: Vậy chị cũng không dùng nước mắm để chấm?

Trả lời: Tôi chỉ chấm nước mắm chua ngọt với bánh xèo, bánh cống thôi. Còn lại đều chấm nước tương. Có món mắm mặn thì dùng để chấm cá canh chua.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hằng ngày, gia đình mình có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương khôn?

Trả lời: Tôi là người khó ăn nên rất chú ý đến vấn đề sức khoẻ. Nhưng mà tôi không rành về âm dương gì đó. Có phải đồ ăn lạnh đi kèm với gia vị nóng?

Hỏi: Đúng rồi chị. Như thịt trâu thịt bò thì thường chế biến cùng gừng, tỏi. Cho hỏi, khi bày biện món ăn, gia đình mình có chú ý đến yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị không?

Trả lời: Tôi rất chú ý đến yếu tố thẩm mỹ. Ăn ngon và đẹp. Vì vậy nên tôi thường làm giám khảo các cuộc thi nấu ăn ở trường (cười).

Hỏi: Khi ăn gia đình mình có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không?

Trả lời: Khi tụ tập ăn uống gia đình thì có. Còn chỉ có 2 vợ chồng với con gái thì không.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không?

Trả lời: Nếu đúng kiểu người Hoa thì kiêng nhiều, nhưng gia đình tôi thì không. Chỉ kiêng mua tiêu vào đầu năm.

Hỏi: Vì sao không kiêng như người Hoa?

Trả lời: Vì chồng người Việt nên cũng ảnh hưởng lẫn nhau.

Hỏi: Trong năm gia đình thường cúng các ngày lễ Tết nào, thức cúng là gì?

Trả lời: Bữa nay cúng gần giống nhau. Tết Nguyên đán cúng thịt kho hột vịt, bánh tét, gà luộc, chả giò, tuỳ. Vía Ngọc Hòang thì cúng trái cây; Thần Tài cúng tam sên, Thanh minh thì cúng mâm cúng gần như Tết, có heo quay, , đồ nguội…. Rằm Tháng bảy thì cúng trái cây… Trung thu thì các loại bánh trung thu, bánh nướng, bánh dẻo. Tết ông táo thì cúng trái cây, mâm cúng tuỳ điều kiện…

Hỏi: Người Hoa thường cúng quýt?

Trả lời: Đúng rồi. Quýt có nghĩa là cát tường may mắn.

Hỏi: Vậy là nhà mình không cúng mâm ngũ quả theo kiểu của người Việt?

Trả lời: Không, chủ yếu cúng quýt, táo, chuối.

Hỏi: Gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không? Thường vào những dịp nào? Thường chọn món Việt, Hoa hay Khmer?

Trả lời: Gia đình tôi cũng thường ra ngoài ăn để thay đổi khẩu vị, nhưng mà hay đi với bạn bè, đồng nghiệp nên người ta ăn gì mình ăn đó.

Hỏi: Theo chị, món ăn của người Việt/Hoa/Khmer khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: Tôi thấy giờ cũng khó phân biệt. Như có nhỏ em hồi xưa chung lớp, người Hoa nhưng ăn uống như người Kinh luôn. Tôi không thích ăn mắm nên gần như không nấu các món liên quan đến mắm.

Hỏi: Theo chị thì những món ăn nào của người Hoa được người Việt, người Khmer biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Hủ tiếu, cháo trắng, lẩu…

Hỏi: Xin chị nói thêm về món cháo trắng cải biến?

Trả lời: Thì nhiều thức ăn kèm hơn truyền thống của người Hoa. Chỗ cháo trắng đường Lê Lợi á, đến mười mấy thức luôn.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo chị trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không ạ?

Trả lời: Chắc chắn rồi.

Hỏi: Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống của chị có nhiều khác biệt so với trước không?

Trả lời: Có khác một chút. Trước đây tôi thường ăn cháo buổi sáng theo thói quen ăn uống của người Hoa nhưng hiện nay đã ăn nhiều món ăn hơn như bánh canh, bún, cơm tấm… vì chồng nói ăn cháo hòai cũng ngán.

Hỏi: Có khi nào gia đình anh chị mâu thuẫn về vấn đề ăn uống không? Nếu có mình giải quyết như thế nào?

Trả lời: Thỉnh thoảng cũng có. Mặc dù chồng tôi rất dễ tính trong ăn uống nhưng một số món hoặc gia vị của người Hoa ổng lại không thích như ngũ vị hương, nước tương. Trong khi đó, tôi là người Hoa lại rất thích các gia vị này. Hay mẹ chồng tôi, không biết ăn món sỉ sại (canh rong biển), không biết ăn canh cải phụng hầm. Bà nói ăn không quên nên khó ăn.

Hỏi: Theo chị đánh giá thì thói quen ăn uống trong gia đình mình nghiêng về Hoa hay nghiêng về Việt?

Trả lời: Thường là hài hòa. Cũng nhờ ổng dễ tính. Với lại giờ cũng không phân biệt Hoa hay Việt nữa. Nhiều ngày lễ của người Việt người Hoa giống nhau, ăn uống hằng ngày cơ bản như nhau.

Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống cũng có nhiều thay đổi. Thí dụ, người Hoa thường ăn nhiều món hầm nhưng hiện nay gia đình tôi ít ăn hầm hơn hồi còn ở với ông bà người Hoa, phần vì không có nhiều thời gian, phần vì chồng tôi cũng ít ăn món hầm. Tuy nhiên, tôi vẫn ưu tiên món Hoa hơn một chút.

…

Trích BBPV MSGĐ3 (Gia đình liên tộc người Việt - Khmer, vợ 36 tuổi, chồng 37 tuổi)

Hỏi: Chào em! Em là người Kinh, Khmer hay người Hoa?

Trả lời: Em là người lai cả ba dòng máu Kinh, Hoa và Khmer nhưng gốc Khmer nhiều hơn, nên trên giấy tờ là người Khmer. Quê gốc bên ông ngoại ở ấp Bưng Sa, xã Viên An, huyện Mỹ Xuyên, Sóc Trăng. Quê gốc bà ngoại ở ấp Tá

Biên, xã Phú Mỹ, huyện Mỹ Tú, Sóc Trăng. Tụi em thường nói vui là các thế hệ trong nhà như Nắng Mưa Gió Bão vậy á.

Hỏi: Chồng em là người dân tộc nào? Quê quán gốc ở đâu?

Trả lời: Chồng em là người Kinh rặt, quê gốc ở TP. Vĩnh Long.

Hỏi: Vợ chồng em kết hôn được bao nhiêu năm?

Trả lời: Tụi em kết hôn năm 2016, tính đến nay đã hơn 7 năm.

Hỏi: Theo em, những món ăn nào là món ăn đặc trưng của người Khmer ở Sóc Trăng?

Trả lời: Đa phần đó là những món ăn nêm mắm như canh xăm-lo, cà-cô (cây chuối, rau ngỗ…), bún nước lèo nêm bò-hóc…

Hỏi: Theo em, món ăn của người Khmer khác món ăn người Kinh và người Hoa ở chỗ nào?

Trả lời: Theo em, món ăn Khmer về hương vị đậm đà thiên mặn. Chủ yếu các món ăn đa phần làm từ cá, có lẽ do điều kiện sinh sống chủ yếu trên ruộng, nương.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình anh chị (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Các món ăn có mắm là món ăn xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình ví dụ như canh nêm mắm, mắm kho, mắm chưng chịt, mắm cá lóc chưng, các món canh đa số nêm mắm và thính như canh "tập tàng - canh để các loại lá như rau ngót, mùng tơi, bình bát…", canh đu đủ, canh cà cô cây chuối, cà cô rau ngỗ (3 loại canh này đều nấu với thịt bằm và có nêm mắm và thính), ngoài ra nhà mình còn hay ăn thịt luộc, bánh hỏi chấm mắm bằm (mắm bằm nhuyễn trộn thêm đường, chanh, ớt), mắm sống, mắm ba khía cũng thường xuyên có mặt trong bữa ăn gia đình.

Hiện tại em sống với ba mẹ và ba mẹ em rất thích ăn những món này, ba tôi là người Kinh lai Khmer, mẹ tôi là người Khmer lai Hoa.

Hỏi: Theo chị thấy, người Khmer có rất nhiều loại bánh đặc trưng, em có thể kể tên các loại bánh đó được không? Chúng được dùng vào những dịp nào? Ý nghĩa của nó?

Trả lời: Em chỉ biết bánh gừng, bánh ống và bánh cống. Bánh ống và bánh cống thì thường ngày vẫn làm và ăn. Nhưng bánh gừng thường xuất hiện trong những ngày lễ, tết, cúng kiếng.

Ngoài ra, còn có món cốm dẹp thường được cúng vào những ngày rằm, cụ thể là 2 ngày rằm lớn là rằm tháng 8 (cúng trăng) và rằm tháng 10 (lễ hội Óc-om-bóc). Còn về ý nghĩa, tôi cũng không rõ và không có tìm hiểu.

Hỏi: Gia đình em thường cúng các ngày lễ Tết nào?

Trả lời: Nguyên đán, Nguyên tiêu, Trung thu, Đoan Ngọ, Thanh Minh, Chol Chnam thmay, Sen Dolta, Ok Ombok: Có (cúng đơn giản hơn những lễ tết còn lại), Tết ông Công ông Táo. Vì là gia đình lai nên dịp tết nào của ba dân tộc cũng cúng hết á.

Hỏi: Trong một tháng, gia đình em cúng mấy lần? Những ngày nào? Các thức cúng là gì? Các thức cúng có ý nghĩa như thế nào?

Trả lời: Một tháng thường mẹ em cúng 2 lần (cúng rằm và cúng mùng kha (mùng 02), rằm mẹ em thường cúng các loại chè, có khi chè đậu, khi chè bí đỏ, khi chè trôi nước… cúng ngoài trời, ông táo; Còn mùng 2 âm lịch, mẹ thường làm mâm cơm canh cúng ngoài sân (thường sẽ có khoảng 3 món: món canh, món mặn, món xào). Còn vào những ngày lễ, tết, giỗ chạp thì gia đình thường nấu cà ri, khổ qua hầm, cua xào củ hành… (ba làm), chả giò, cù lao, gỏi sen…(mẹ làm)

Hỏi: Trong gia đình em, ai là người nấu nướng chính?

Trả lời: Ba là người nấu chính, mẹ nấu phụ… những món nêm mắm mà em nêu trên chủ yếu là ba nấu.

Hỏi: Gia đình em có thường ra ngoài ăn không? Thường chọn những món ăn nào?

Trả lời: Gia đình em ít khi ra ngoài ăn, chủ yếu cuối tuần nấu nướng ở nhà như bún bì, bún nước lèo, hủ tiếu, bò kho… (Vì ăn đám nhiều quá (cưới, hỏi, ma

chay, giỗ chạp, làm phước… nên gia đình hiếm khi ra ngoài ăn, trừ khi đi du lịch, một phần do không có thói quen đó, một phần ba tôi, chồng tôi và cả tôi khá kén ăn, mỗi người mỗi khẩu vị khác nhau nên cũng không ăn chung được; chính vì vậy mà bữa ăn ở nhà cũng có nhiều món vì ba ăn cay mặn, em ăn lạt, chồng ăn ngọt…).

Hỏi: Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống của vợ chồng em có thay đổi không? Thay đổi như thế nào (ví dụ: thay đổi về khẩu vị, nguyên liệu các món ăn, phương pháp chế biến, giao tiếp trong ăn uống, kiêng kị trong ăn uống…). Vì sao?

Trả lời: Sau khi kết hôn, em ở nhà mình nên đa phần không thay đổi nhiều về thói quen ăn uống, ngược lại, chồng em là người Kinh rặt nên anh ấy phải thay đổi để thích nghi với thói quen ăn uống của gia đình bên vợ. Tuy nhiên, mẹ em cũng thường hay làm những món ăn riêng dành cho con rể như canh chua (nêm ngọt kiểu người Kinh), canh khoai mỡ, canh cải ngọt, các món xào chua ngọt, xào thập cẩm…và cũng thường hay nấu các loại chè cho con rể ăn vì chồng em rất hảo ngọt. Nếu muốn nấu som-lo theo kiểu của người Khmer thì phải có đu đủ, măng, củ chuối hoặc thân chuối non, nước lèo thì phải có mắm pro-hok mới ra được vị của nó, trong khi đó, chồng em chưa quen ăn món này lắm.

Hỏi: Theo em, các món ăn nào của người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Chắc là bún nước lèo, với người Khmer thì nêm mắm bò-hóc, còn người Việt thì linh hoạt hơn, mắm nào cũng sử dụng được. Em chỉ biết bấy nhiêu à.

Hỏi: Món ăn nào của người Việt mà anh/chị thích, không thích?

Trả lời: Em thích canh chua, không thích canh củ chuối nước cốt dừa, nó quá ngọt. (ẹc)

Hỏi: Món ăn nào của người Khmer mà chồng em thích, không thích?

Trả lời: Ảnh thích mắm chưng ăn với chuối chat nhưng lại không thích các loại món ăn nêm mắm theo kiểu người Khmer.

Hỏi: Theo em đánh giá, thói quen ăn uống của gia đình mình nghiêng về dân tộc nào hơn? Kinh hay Khmer? Hay là sự hòa hợp cả hai dân tộc?

Trả lời: Em thích ăn theo người Kinh, khẩu vị lạt thiên ngọt. Nhà em mà chủ yếu là ba tôi - đầu bếp chính - khẩu vị mặn nên nấu canh chua ít chua và mặn nhiều, rau chủ yếu là bắp chuối, cây chuối hoặc rau muống đồng; Nên thường cả nhà cũng phải ăn theo. Riêng em thích ăn canh chua bên nhà chồng ở Vĩnh Long nấu hơn (có vị chua ngọt và có nhiều loại rau như bắp cải, cà chua, khóm, lục bình, kèo nèo, rau mát…).

Hỏi: Có khi nào gia đình em nảy sinh mâu thuẫn về vấn đề ăn uống không, ví dụ như không hợp khẩu vị của nhau, món ăn không quen…?

Trả lời: Thỉnh thoảng cũng có, ví dụ về món canh chua, em phải xớt ra một nồi nhỏ để nêm nếm riêng hai vợ chồng ăn. Có hôm làm toàn món mắm, chồng emkhông thích ăn, phải tự lăn vào bếp chế biến thêm hoặc bận quá thì mua đồ ngoài về ăn. (Nhưng chỉ là thỉnh thoảng thôi, cũng hiếm lắm, đó là những khi mẹ em bận việc, đi đám không có ở nhà để nấu thêm các món riêng). Em thì đi làm chỉ nghỉ được buổi trưa, chồng thì chỉ về ăn buổi tối.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo em, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự giao thoa không?

Tất nhiên ít nhiều gì cũng có. Ví dụ người Khmer sẽ biết thêm và tập ăn những món của người Kinh và ngược lại. Chồng em về đây thích món mắm chưng và cà ri. Còn em thì mê món canh chua và canh gà lá giang bên chồng.

…

Trích BBPV MSGĐ6 (gia đình liên tộc người Việt - Hoa, vợ 63 tuổi, chồng 64 tuổi)

Hỏi: Cô chú có gặp rào cản gì khi kết hôn với người khác dân tộc không ạ?

Trả lời: "Nói thật là trước đây, có nhiều trường hợp khi kết hôn ngoại tộc cũng có những băn khoăn nhất định, tìm hiểu tới lui nhưng giờ thì cơ bản đồng thuận.

Hỏi: Dạ, trong gia đình cô ai là người đi chợ, nấu nướng, dọn dẹp ạ?

Trả lời: Gia đình cô thì tuỳ, không phân biệt nam nữ khi vào bếp. Cô thấy cái này khác với người Kinh.

Hỏi: Khác chỗ nào ạ?

Trả lời: Nhiều người Kinh không thích chuyện đàn ông nấu nướng.

Hỏi: Gia đình cô chú thì thế nào ạ?

Trả lời: Cô thích nấu nên đảm trách chính, được vào bếp nấu cho gia đình cũng là hạnh phúc đó con.

Hỏi: Dạ, tuyệt vời quá ạ. Nguyên liệu cho các món ăn cô chú thường lấy hay mua từ đâu ạ?

Trả lời: Cô chủ yếu mua ở siêu thị, nguồn hàng phong phú và đảm bảo hơn. Thỉnh thoảng cũng mua ở chợ. Có một số loại rau thì trồng quanh nhà.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào vào các bữa sáng, trưa, chiều ạ? Những món ăn mặn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình cô chú ạ (như cá, thịt, mắm, tôm, …)?

Trả lời: Cô thường thay đổi món ăn hàng ngày cho đỡ ngán, nhưng nhìn chung thường bữa ăn có các món như cháo, hủ tiếu, mì, bánh bao vào bữa sáng; bữa trưa chiều thì cơm với canh, các loại canh hầm, các món mặn như cá hấp tương, thịt khìa, tiềm… Đôi khi đổi món ăn bò kho bánh mì, bún, lẩu…

Hỏi: Con thấy người Hoa thường ăn thịt nhiều hơn cá phải không cô?

Trả lời: Đúng rồi con. Nhà cô ít ăn cá hơn người Kinh và người Khmer. Con thấy trong bữa ăn rồi đó, mười bữa thì có đến tám bữa thịt như thịt heo, thịt gà, thịt vịt. Nhưng mà cách chế biến thì phải thay đổi liên tục, khi thì kho, khi thì chiên khi thì tiềm, khìa, ít ăn món thịt luộc.

Hỏi: Theo cô, những món ăn nào đặc trưng của người Hoa ạ?

Trả lời: Nếu nói người Hoa nói chung, bao gồm cả Hoa Quảng Đông, Hoa Triều Châu, Phúc Kiến… thì nhiều món lắm. Như món xá bấu, xíu mại, bánh pía, các món hầm thuốc bắc. Con biết món xá bấu không?

Hỏi: Dạ biết, mình kêu là xá bấu, xái bấu hay xá pấu vậy cô?

Trả lời: Kêu như nào cũng được, cô thấy phổ biến nhất là xá bấu.

Hỏi: Món đó thường chế biến như nào vậy cô? Mình tự làm hay mua về ạ?

Trả lời: Xá bấu được chế biến nhiều món như xá bấu xào thịt, xá bấu xào sả, xá bấu xào cay, xá bấu nấu canh hoặc ăn kèm với cháo trắng. Có hai loại xã bấu mặn và xá bấu ngọt. Có loại để nguyên củ, có loại xắt nhỏ. Cô thường mua ngoài chứ tự làm mất thời gian lắm.

Hỏi: Con thấy các món hầm cô nấu ngon quá, có bí quyết gì không ạ?

Trả lời: Người Hoa rất hay ăn các món hầm như giò heo hầm, cải phụng hầm, hầm thuốc bắc… Hồi còn đi làm không có thời gian cô chỉ hầm vào cuối tuần, giờ về hưu rồi thì hầm nhiều hơn. Có khi hầm sẵn nồi nước lèo mình xài cả ngày cho tiện. Hầm phải kiên nhẫn, chỉ để lửa liu riu chứ không để lửa to quá và phải canh chừng để hớt bọt cho nước trong và thơm. Đôi khi nấu hủ tiếu cô cho thêm tôm khô hoặc mực khô cho ngọt nước.

Hỏi: Dạ, cô chú thường sử dụng những gia vị gì trong nấu nướng vậy ạ?

Trả lời: Thì cô cũng sử dụng các loại gia vị thông thường thôi như gừng, nghệ, sả, tỏi, ớt, ngũ vị hương… Bữa ăn nào nhà cô cũng phải có nước tương. Đó là thói quen ăn uống từ xưa đến giờ của người Hoa.

Hỏi: Trong nấu nướng, chế biến bữa ăn hằng ngày, gia đình cô có quan tâm đến yếu tố sức khoẻ cho người ăn hoặc yếu tố cân bằng âm dương không ạ?

Trả lời: Có chứ. Ăn uống là để giữ gìn và nâng cao sức khoẻ. Ngoài việc ăn uống tuỳ theo điều kiện kinh tế gia đình, người Hoa rất chú ý đến các loại thức ăn phù hợp với thể trạng của mỗi người như người bị bệnh, trẻ em, người già, phụ nữ mang thai… Các món hầm như cô nói nãy là tốt cho những người này vì món hầm để lửa liu riu, các chất bổ béo trong xương hoặc rau củ quả sẽ tiết ra từ từ làm cho nồi nước ngọt hơn, bổ dưỡng hơn.

Hỏi: Khi bày biện món ăn, gia đình cô chú có chú ý đến yếu tố thẩm mĩ, yếu tố cân bằng màu sắc, mùi vị không ạ? Khi ăn có theo thứ tự người lớn tuổi ăn trước rồi các thành viên khác mới ăn không ạ?

Trả lời: Mẹ cô là người nấu ăn rất ngon và trình bày rất đẹp nên cô được thừa hưởng từ mẹ. Ăn uống, ngoài ngon còn phải đẹp nữa. Còn về vấn đề tôn ti trật tự

trong ăn uống thì gia đình cô không quá câu nệ đâu. Người ta cứ tưởng người Hoa kỹ tính trong ăn uống nhưng cũng tuỳ à.

Hỏi: Dạ, trong ăn uống, gia đình mình có những kiêng kị gì không ạ?

Trả lời: Bình thường thì ít khi kiêng kị, đến những ngày Tết (nguyên đán) thì mới chú ý vấn đề này thôi.

Hỏi: Tết mình kiêng gì vậy cô?

Trả lời: Thì kiêng quét nhà ngày đầu năm mới, không ăn cải đầu năm.

Hỏi: Người Hoa thường cúng quýt phải không cô?

Trả lời: Đúng rồi con. Từ quýt trong tiếng Quảng đồng âm với từ cát, mang ý là cát tường may mắn. Gần như nghi lễ cúng kiếng nào của người Hoa cũng có quýt hết, cả cúng hàng tháng cũng vậy. Người Kinh cũng có mâm ngũ quả dựa vào tên của các loại trái, người Hoa cũng vậy nhưng phức tạp hơn vì phải để ý đến tiếng Hoa. Như trái lê đối với người Kinh rất là bình thường, cũng đôi khi chỉ sự lê lết nhưng mà đối với người Hoa nó lại làm liên tưởng đến sự chia ly. Vì vậy, nếu không hiểu sẽ dễ làm phật ý người khác, thậm chí xung đột. Đi đám ma mà mang quýt đến thì khó chấp nhận với người Hoa.

Ngoài ra, người Hoa cũng thường cúng táo trên bàn thờ tổ tiên vì trái táo tượng trưng cho sự bình an, đó là điều cầu mong đầu tiên. Cũng có thể cúng thêm chuối chứ không kiêng cúng chuối như người Kinh, nhưng mà tuỳ loại chuối, ví dụ như cúng ông bà tổ tiên thì cúng chuối sứ, cúng thánh thần thì cúng chuối cau.

Hỏi: Dạ, vậy là có sự khác nhau cô ha. Cô cho con hỏi là trong năm gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào và thức cúng là gì ạ? Con hỏi lần lượt ạ. Tết Nguyên đán cúng gì ạ?

Trả lời: Thịt kho hột vịt, bánh tét, cù lao ăn với bún, gà luộc, chả giò, cơm chiên…

Hỏi: Có cúng Nguyên tiêu không ạ?

Trả lời: Không

Hỏi: Tết Thanh minh ạ?

Trả lời: Thanh minh thì cúng mâm cúng gần như Tết, có heo quay, cơm chiên, đồ nguội… mang ra mộ. Rằm Tháng bảy thì cúng trái cây, các loại bánh kẹo…

Hỏi: Trung thu cúng gì ạ?

Trả lời: các loại bánh trung thu, bánh pía

Hỏi: Dạ Tết Trung thu thì thấy mọi người cúng khá giống nhau

Trả lời: Uh, trung thu thì cúng đơn giản thôi.

Hỏi: Tết ông táo thì sao ạ?

Trả lời: Cúng trái cây, mâm cúng, trà, rượu…

Hỏi: Mình ít khi cúng cơm trắng, xôi phải không cô?

Trả lời: Cũng có nhưng ít, thường là cơm chiên, lẩu, cù lao.

Hỏi: Cô là thế hệ người Hoa thứ hai sang Việt Nam, mình còn giữ được nhiều thói quen ăn uống của người Hoa không ạ, ví dụ như tục uống trà?

Trả lời: Thực ra nhiều thói quen cũng giản lược dần đi cho phù hợp với thời đại và môi trường mới. Ví dụ, hiện nay không nhiều người trẻ còn dành thời gian cho công phu trà. Điều này cũng dễ hiểu vì nếu theo đúng các bước như trước đây thì việc pha trà, uống trà cầu kì và phức tạp lắm.

Hỏi: Dạ cô, gia đình mình thường đi ra ngoài ăn không ạ? Thường vào những dịp nào? Thường chọn món Việt, Hoa hay Khmer?

Trả lời: Cũng có ra ngoài ăn để thay đổi khẩu vị, chủ yếu vào các dịp sinh nhật của các thành viên gia đình, các ngày lễ như 8/3, 20/11 vì cô là giáo viên về hưu… Chọn món dân tộc nào thì cũng khó nói vì ở đây người ta không có bán chuyên món Hoa hay Việt.

Hỏi: Theo cô chú, món ăn của người Việt, Khmer, Hoa khác nhau ở chỗ nào? (nguyên liệu, gia vị, phương pháp kỹ thuật chế biến…)

Trả lời: Như cô nói nãy giờ đó, cũng có nhiều khác biệt, nhưng phải là những người chính gốc nha, chứ giờ lai hết rồi. Thế hệ con, cháu cô tụi nó như người Kinh, không nói tiếng Hoa nữa. Về món ăn thì người Hoa thường chú ý đến khía cạnh bổ dưỡng, bồi bổ sức khoẻ. Thức cúng thì có sự khác biệt như món heo quay,

với cộng đồng người Hoa là cái món đặc biệt phải có trong nghi lễ cúng, tượng trưng cho sự no đủ, sung túc. Trong đám giỗ cúng cơm thì chỉ gom trong nội bộ gia đình dòng họ chứ không mời hàng xóm láng giềng như người Kinh. Hay nếu có cúng trứng thì chỉ cúng trứng gà chứ không cúng trứng vịt.

Hỏi: Dạ, theo cô chú thì những món ăn nào của người Hoa được người Việt, người Khmer biến tấu, cải biến ạ? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Vợ: Hổng phải nói chứ người Hoa có rất nhiều món ngon. Hiện tại ở Sóc Trăng, các món của người Hoa được bán nhiều lắm. Nhiều món được người ta cải biến như lẩu, hủ tiếu, mì… Cô thì không thích sự cải biến này dù biết đó là điều không tránh khỏi.

Chồng: Món lẩu của người Hoa được người Việt biến tấu.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo cô trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng, giao thoa lẫn nhau không ạ?

Trả lời: Có chứ con, như gia đình cô nè, cô người Hoa, chồng người Kinh, mình phải hài hòa với nhau thôi.

Hỏi: Dạ cho con hỏi, sau khi kết hôn, thói quen ăn uống của cô có nhiều khác biệt so với trước không ạ?

Trả lời: Cái này thì có. Chẳng hạn như ổng thích món kho, cô thích món hầm. Ổng thích nước mắm, cô thích nước tương. Gia đình cô hiện nay cũng ít ăn dầu mỡ hơn, phần vì lý do sức khoẻ, phần vì chồng cô là người Việt thường không thích các món ăn nhiều chất béo.

Hỏi: Có khi nào gia đình mình mâu thuẫn về vấn đề ăn uống không ? Nếu có vợ chồng giải quyết như thế nào?

Trả lời: Tôi là người Hoa, chồng là người Kinh. Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống cũng có nhiều thay đổi. Thí dụ, người Hoa thường ăn nhiều món hầm nhưng hiện nay gia đình tôi ít ăn hầm hơn hồi còn ở với ông bà người Hoa, phần vì không có nhiều thời gian, phần vì chồng tôi cũng ít ăn món hầm, mặc dù chồng tôi cũng dễ tính, nấu gì ăn đó. Tuy nhiên, tôi vẫn ưu tiên món Hoa hơn một chút.

Hỏi: Dạ vậy, theo cô thì thói quen ăn uống trong gia đình cô nghiêng về Hoa hay nghiêng về Kinh?

Trả lời: Cô nấu thì phải ăn theo kiểu của cô chứ (cười). Nói chứ phải cân bằng, nhiều khi cũng nghiêng về món Hoa một chút.

…

Trích BBPV MS GĐ7 (Gia đình Việt - Khmer, vợ 39 tuổi, chồng 38 tuổi)

Hỏi: Gia đình mình có gặp rào cản nào khi kết hôn khác dân tộc không ạ?

Trả lời: Nói thật là trước đây, có nhiều trường hợp khi kết hôn ngoại tộc cũng có những băn khoăn nhất định, tìm hiểu tới lui nhưng giờ thì cơ bản đồng thuận.

Hỏi: Trong ăn uống trong gia đình mình, khẩu vị của người Khmer và người Việt có nhiều khác biệt không?

Trả lời: Khẩu vị người Khmer khá đặc trưng với các gia vị đậm đà (các vị mặn, ngọt, chua, chát) rất rõ trong món ăn, vì vậy, nhiều người Việt hoặc người Hoa ăn sẽ không quen. Nhà tôi hiện nay không ăn mắm nhiều như trước nữa.

Hỏi: Mình cúng hết các ngày lễ của cả người Việt và người Khmer không ạ?

Trả lời: Lễ tết là truyền thống của ông bà mình, không thể bỏ được. Lễ tết của mình thì mình phải giữ. Các thức cúng thì có gì cúng nấy, đơn giản cũng được nhưng mình phải có lòng thành.

…

Trích BBPV MSGĐ9 (Gia đình Việt - Việt, vợ 33 tuổi, chồng 36 tuổi)

Hỏi: Chào em! Rất cảm ơn vợ chồng em đã tham gia phỏng vấn hôm nay. Cho chị hỏi, trong gia đình em, ai là người nấu nướng chính?

Trả lời: Chồng: gia đình em thì vợ luôn là người nấu ăn chính.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình mình thường ăn những món ăn nào?

Trả lời: Sáng thường ăn bún nước lèo, bánh mì thịt, bún gỏi dà; Trưa thì Cơm, với món xào (như rau củ xào tép), món mặn (cá hoặc thịt kho); Chiều nấu nhiều món hơn: Cơm với canh chua, thịt chiên hoặc cá chiên.

Hỏi: Chị thấy hình như nhà mình ít ăn các món luộc?

Trả lời: Dạ đúng, chủ yếu chiên, kho, thỉnh thoảng có nón nướng. Mà ngày xưa nướng than nướng củi nướng rơm mới ngon, giờ nướng lò nướng không được thơm ngon lắm.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình anh/chị có kiêng kị gì không?

Trả lời: Gia đình em không kiêng kị gì hết á.

Hỏi: Theo anh chị, ẩm thực của người Kinh khác với người Hoa và người Khmer ở chỗ nào?

Trả lời: Khác với người Hoa và người Khmer các niêm khẩu vị các món ăn.

Hỏi: Món ăn nào của người Khmer mà anh/chị thích hay không thích không?

Trả lời: Vợ chồng em đều thích bún nước lèo của người Khmer nhưng không thích bánh đậu xanh vì nó ngọt quá.

Hỏi: Món ăn nào của người Hoa mà anh chị thích, không thích?

Trả lời: Tụi em thích hủ tiếu nhưng không thích cháo Tiều.

Hỏi: Vì sao?

Trả lời: Cháo Tiều gần giống cháo lòng của người Việt nhưng mà nhiều tiêu, gừng.

Hỏi: Gia đình mình thường cúng các ngày lễ Tết nào? Thức cúng là những gì?

Trả lời: Nguyên đán: Món canh, món mặn, món xào, trái cây, bánh, trà, rượu…; Thanh minh: Thịt heo quay, bành hỏi, bánh bò, trà, rượu, giấy tiền vàng bạc; Đoan Ngọ: Món canh, món mặn, món xào, trái cây, bánh, trà, rượu; Trung thu: Bánh in trăng, bánh trung thu, bánh pía, trái cây, trà, rượu…

Đông chí: Chè trôi nước, trái cây,…

Tết ông táo: trái cây

Hỏi: Trong một tháng, gia đình mình cúng mấy lần? Những ngày nào? Các thức cúng là gì? Các thức cúng có ý nghĩa như thế nào?

Trả lời: Trong tháng thì gia đình không cúng, trừ nhưng ngày rơi vào đám giỗ,…

Hỏi: Gia đình mình có thường ra ngoài ăn không? Thường chọn những món ăn nào?

Trả lời: Thỉnh thoảng gia đình có đi ăn; thường thường ăn lẩu, món xào, vài lon bia,…

Hỏi: Sau khi kết hôn, thói quen ăn uống của hai vợ chồng có thay đổi không? Thay đổi như thế nào, ví dụ như thay đổi về khẩu vị, nguyên liệu các món ăn, phương pháp chế biến, giao tiếp trong ăn uống, kiêng kị trong ăn uống… ?

Trả lời: Tụi em kết hôn đã 8 năm, vợ chồng rất hợp nhau trong ăn uống, lại cùng dân tộc nên không thay đổi gì.

Hỏi: Theo anh/chị, các món ăn nào của người Hoa được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Mì vịt tiềm của người Hoa được người Việt biến tấu, cải biến (mì tự làm tự bằng bột và trứng, nêm khẩu vị hơi ngọt, có thể thêm các loại nấm và táo,…)

Hỏi: Theo anh/chị, các món ăn nào của người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Bún nước lèo của người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến (mắm nhà có sẵn, có thêm thịt bao rọi bầm niêm nước dùng hơi ngọt,…)

Hỏi: Sống trong cộng đồng có nhiều người Khmer và cả người Hoa, thói quen ăn uống của gia đình mình có ảnh hưởng tập quán ăn uống của người Khmer và người Hoa không?

Trả lời: Dạ không có ảnh hưởng nhiều, tụi em chỉ thích bún nước lèo thôi.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo anh/chị, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự giao thoa không?

Trả lời: Ăn uống giữa các dân tộc này có sự giao thoa, ảnh hưởng với nhau như món bún nước lèo hay hủ tiếu.

Hỏi: Cụ thể như thế nào?

Trả lời: Như món bún nước lèo hiện nay, có đầy đủ khẩu vị của các dân tộc. Hủ tiếu cũng vậy…

…

Trích BBPV MSGĐ10 (Gia đình Việt - Việt, vợ 54, chồng 55 tuổi)

Hỏi: Dạ em chào anh chị. Cho em hỏi là gia đình mình sống ở đây lâu chưa?

Trả lời: Tụi tui ở đây 30 năm rồi. Tui quê bên Vĩnh Long.

Hỏi: Anh chị kinh doanh cửa hàng tạp hóa này được bao nhiêu năm rồi ạ?

Trả lời: 15 năm. Hồi đầu bán nhỏ, giờ gì cũng bán. Có kinh doanh sạp cưới, cỗ cưới luôn.

Hỏi: Anh chị giỏi quá ạ. Em xin phép hỏi một số câu hỏi liên quan đến ẩm thực ạ.

Trả lời: Uh, tui biết gì nói đó, hổng biết đừng cười nha.

Hỏi: Dạ, anh chị trả lời giúp là quý lắm. Cho em hỏi, trrong bữa ăn hằng ngày, gia đình anh chị thường ăn những món ăn nào? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình anh chị (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: cũng ăn uống bình thường thôi. Sáng hay ăn cơm tấm, bún tiêu, bún riêu, kế bên có mấy nhà bán cũng ngon. Trưa chiều thì có đủ cá, thịt, khô, rau củ… Nhà thường nấu món cá kho tộ, kho tiêu, kho lạt, thường ăn canh cải, canh chua. Khí hậu ở đây nóng hơn miền Bắc nên nếu ăn cơm mà không có canh thì nuốt không trôi.

Hỏi: canh chua thường có những nguyên liệu nào ạ?

Trả lời: Có gì nấu đó. Cá lóc, cá trê, khô, rau muống, giá, bạc hà, giá, đậu bắp, bông so đũa, bông súng, bông điên điển, cù nèo, măng chua, bắp chuối, thơm, cà chua…

Hỏi: Nguyên liệu nấu nướng thường lấy hay mua ở đâu ạ?

Trả lời: Vì nhà trồng được rau, nuôi gà nên trong vườn có gì ăn đó. Nhà tui làm khô bán cho người ta nên cũng thường ăn khô: khô chiên, khô nướng. Những ngày rằm mồng một thì ăn đồ chay.

Hỏi: Đồ chay chị mua hay nấu ạ?

Trả lời: Chừng nào rảnh khách thì nấu, bận thì mua.

Hỏi: Em thấy người miền Tây thường ăn cơm với trái cây phải không ạ?

Trả lời: Đúng rồi cưng. Nhà tui cũng hay ăn nè. Nói chung là nhà có gì ăn đó cho lẹ, những lúc rảnh rỗi mới bày biện thôi. Tụi con nít trong nhà (cháu ngoại) thích ăn cơm với trái cây vì nó ngọt dễ ăn.

Hỏi: Những loại trái cây nào thường ăn với cơm ạ?

Trả lời: dưa hấu, đu đủ chín, xoài chín, chuối chín. Thường là những loại có vị ngọt.

Hỏi: Nhà mình thường nấu món ăn theo kiểu luộc, kho, xào, hấp, chiên, nướng, khìa… ạ?

Trả lời: Thường chiên sả ớt, kho tộ và các món xào như bông điên điển xào tép, thịt bò xào bông hẹ, thịt bò xào cải, xào giá hẹ. Thỉnh thoảng có thêm món cá lóc nướng trui.

Hỏi: Cá lóc nướng bằng rơm đúng không ạ?

Trả lời: Đúng rồi. Nướng bằng rơm khô hoặc lá khô. Cá lóc nướng trui là món ăn cả gia đình ai cũng đều ưa thích. Cá nướng xong gỡ thịt bằng tay chấm muối ớt, ăn kèm với chuối chát, vài loại rau thơm dân dã đậm đà. Bây giờ thì nhiều nơi đô thị hóa rồi, tìm cá lóc đồng không dễ dàng như xưa nữa.

Luộc thì chủ yếu rau luộc chấm kho quẹt.

Hỏi: Kho quẹt chế biến như thế nào ạ?

Trả lời: Dễ lắm. Nước mắm, đường, tôm khô, thịt ba rọi, tiêu xanh, ớt, hành, tỏi. Mà nấu trong nồi đất mới ngon. Kho quẹt phải sền sệt vừa cay mặn vừa ngọt vừa béo mới đúng vị. Bữa nào nhớ về lại chị làm cưng ăn nha.

Hỏi: Dạ cảm ơn chị nhiều. Về miền Tây ăn gì cũng ngon ạ. Chị cho em hỏi gia đình anh chị thường cúng các ngày lễ Tết nào ạ?

Trả lời: Nhà tui chỉ cúng Tết Việt (Tết Nguyên đán), Vía thần tài, Thanh minh, Trung thu, Đoan Ngọ, Rằm tháng Bảy, Tết ông Táo chứ không cúng mấy Tết của người Khmer.

Hỏi: Có cúng Vía Ngọc Hoàng không ạ?

Trả lời: Không, cái này của người Hoa.

Hỏi: Tết Nguyên đán mình thường cúng những thức gì ạ?

Trả lời: Thịt kho hột vịt, vịt tiềm, cù lao, chả lụa, bánh tét, gỏi bắp chuối, xà bần, trái cây… Phải có món thịt kho hột vịt nha.

Hỏi: Vì sao ạ?

Trả lời: Ở đây heo và hột vịt đều có sẵn, kho một nồi thật bự để ăn mấy ngày Tết không lo đói.

Hỏi: Món xà bần là như nào ạ?

Trả lời: Xà bần có rất nhiều loại. Đó là những thức dư thừa như thịt heo, thịt gà, thịt vịt, chả lụa, lỗ tai heo, lạp xưởng, củ cải đỏ, củ cải trắng, bắp cải, dưa cải chua, măng, củ kiệu chua,... gom lại cho vào một cái nồi to, kho cùng với nước thịt, nêm nếm thêm gia vị, ngon bá cháy. Nhiều người ở đây trước khi làm đám tiệc đã chuẩn bị cho món xà bần, cố tình làm dư đồ ăn để có món xà bần, chứ không phải chỉ lúc dư đồ ăn mới làm xà bần như nhiều người nghĩ. Có nơi người ta còn cúng cả xà bần đó.

Hỏi: Các món ngày Tết có khác với ngày thường không ạ?

Trả lời: Ngày thường ăn cá tôm tép nhiều thì ngày Tết phải đổi vị để cúng ông bà.

Hỏi: Anh chị làm dịch vụ đám cưới thì thấy thực đơn cưới ở Đại Tâm mình có gì đặc biệt không ạ? Ví dụ như ở đây có nhiều người Khmer nên có nhiều món Khmer hơn?

Trả lời: Không có gì đặc biệt hết á. Chủ yếu là các thực đơn như 1/ đồ nguội tứ quí, súp cua, bò kho ăn bánh mì, lẩu chua ăn bún, kem; 2/ giò heo chiên giòn + bánh bò, súp nấm tuyết, trứng cút, thịt băm, tôm hấp bia, gà hầm thuốc bắc, mì sợi, kem; 3/ đồ nguội, súp, bao tử, lưỡi heo nấu cá mòi, bánh mì, lẩu (chua, ngọt), tráng miệng (yaourt hoặc kem)…

Hỏi: Trong một tháng, gia đình anh chị thường cúng mấy lần ạ? Những ngày nào? Các thức cúng là gì? Các thức cúng có ý nghĩa như thế nào ạ?

Trả lời: Một tháng cúng hai lần: Mồng một và Rằm, chủ yếu cúng chay, trái cây.

Hỏi: Ai là người thắp hương, khấn vái ạ?

Trả lời: Ai rảnh người đó làm thôi, không nhất thiết phải đàn ông cúng như ngoài Bắc đâu.

Hỏi: Trong gia đình anh chị, ai là người nấu nướng chính ạ?

Trả lời: Thay nhau à, ai rảnh người đó nấu. Vì nhà buôn bán nên cũng k có nhiều thời gian.

Hỏi: Gia đình mình là người Kinh, sống trong cộng đồng có nhiều người Khmer, có cản người Hoa, anh chị thấy thói quen ăn uống của mình có chịu ảnh hưởng của người Khmer và người Hoa không ạ?

Trả lời: Tui thấy ăn uống lai nhau hết trơn à. Như nhà tui nè, có ăn canh somlo, ăn mắm, bún nước lèo. Tui thích ăn mắm sống như mắm ba khía trộn. Giờ không có phân biệt nhiều như trước đây nữa. Món Hoa cũng ăn. Mà mấy hàng ăn phần nhiều do người Việt, người Hoa nấu bán nên ảnh hưởng nhau.

Hỏi: Em thấy cửa hàng mình có bán bếp cà ràng nữa phải không ạ?

Trả lời: Ừa, người Khmer ở đây nhiều nên chị lấy về bán cho họ.

Hỏi: Nhiều nhà còn dùng cà ràng nữa không ạ?

Trả lời: Cũng còn dùng nhưng không nhiều như trước đây đâu. Có nhà cùng xài cả cà ràng và bếp ga nữa.

…

Trích BBPV MSGĐ 12 (Gia đình liên tộc người, chồng Việt, vợ Hoa, chồng 41 tuổi, vợ 37 tuổi)

Hỏi: Trong gia đình em, ai là người nấu nướng chính?

Trả lời: Vợ em làm bếp là chính, chừng nào vợ bận thì em mới nấu. Em cũng có nấu các món Hoa như hủ tiếu, cá chưng tương, vợ cũng thích.

Hỏi: Hai vợ chồng khác dân tộc, mình có hài hòa trong ăn uống không?

Trả lời: Thực ra thì người Việt và người Hoa không có nhiều khác biệt trong mọi vấn đề, trong đó có ăn uống.

…

Trích BBPV MS GĐ13 (Gia đình liên tộc người, Khmer - Việt, vợ 40 tuổi, chồng 42 tuổi)

Hỏi: Trong gia đình mình, ai là người phụ trách nấu nướng chính?

Trả lời: Chồng em là người Việt, ảnh nấu gì em ăn đó à. Thường ăn các món của người Việt thôi. Thỉnh thoảng em thèm các món mắm, bún mắm thì ra ngoài ăn chứ ảnh không biết nấu, do các món đó nấu khá cầu kỳ.

Hỏi: Trong ăn uống, gia đình em có lúc nào mâu thuẫn không?

Trả lời: Cũng ít à, lựa nhau cho hài hòa thôi.

Hỏi: Món ăn nào chồng nấu mà em thích hay không thích?

Trả lời: Em rất thích canh chua của người Việt, có nhiều nguyên liệu và gia vị khác nhau, vào ngày nắng ăn rất dễ chịu.

…

Trích BBPV MSGĐ14 (Gia đình liên tộc người Việt - Khmer, vợ 60 tuổi, chồng 65 tuổi)

Hỏi: Dạ chào cô chú. Cho con hỏi chú là người Kinh, Khmer hay người Hoa ạ?

Trả lời: Tôi là người lai cả 3 dòng máu Kinh, Hoa và Khmer nhưng gốc Kinh nhiều hơn, nên trên giấy tờ là người Kinh. Bà ngoại tôi là người ngoài Bình Định (Chồng)

Hỏi: Cô là người dân tộc nào ạ (Kinh, Hoa, Khmer)? Quê quán gốc ở đâu ạ?

Trả lời: Tôi là người Khmer có lai Hoa. Quê gốc ở ấp Bưng Cóc, xã Phú Mỹ, huyện Mỹ Tú, Sóc Trăng (Vợ)

Hỏi: Cô chú kết hôn được bao nhiêu năm rồi ạ?

Trả lời: Tính đến nay đã hơn 37 năm.

Hỏi: Theo cô chú, món ăn của người Khmer khác món ăn người Kinh và người Hoa ở chỗ nào ạ?

Trả lời: Theo tôi, món ăn Khmer về hương vị đậm đà thiên mặn. Chủ yếu các món ăn dân dã từ đồng ruộng, nương rẫy.

Hỏi: Trong bữa ăn hằng ngày, gia đình cô chú thường ăn những món ăn nào? Những món ăn nào xuất hiện với tần suất thường xuyên trong bữa cơm gia đình anh chị (cá kho, thịt kho, mắm kho, cá chiên, tôm, mắm…)?

Trả lời: Như con gái tôi nói rồi đó, đó là các món ăn có mắm, canh đu đủ, canh cà cô cây chuối, cà cô rau ngỗ, mắm sống, mắm ba khía…

Hỏi: Gia đình cô chú thường cúng các ngày lễ Tết nào ạ?

Trả lời: Nguyên đán, Nguyên tiêu, Trung thu, Đoan Ngọ, Thanh Minh, Chol Chnam thmay, Sen Dolta, Ok Ombok, Tết ông Công ông Táo. Nói chung nhà cúng hết các dịp của cả người Kinh, người Hoa và người Khmer.

Hỏi: Trong một tháng, gia đình cô chú thường cúng mấy lần? Những ngày nào? Các thức cúng là gì? Các thức cúng có ý nghĩa như thế nào ạ?

Trả lời: Một tháng thường vợ tôi cúng 2 lần (cúng rằm và cúng mùng kha). Rằm thì cúng các loại chè, Còn mùng kha thường làm mâm cơm canh cúng ngoài sân. Còn vào những ngày lễ, tết, giỗ chạp thì thường nấu cà ri, khổ qua hầm, cua xào củ hành chả giò, cù lao…

Lúc nhậu tôi thường làm ruột khìa, đồ luộc chấm mắm bằm, ốc hấp…

Hỏi: Trong gia đình cô chú, ai là người nấu nướng chính ạ?

Trả lời: Tôi là người nấu chính, vợ tôi bận buôn bán nên phụ thôi, chừng nào rảnh bả mới nấu.

Hỏi: Gia đình cô chú có thường ra ngoài ăn không ạ? Thường chọn những món ăn nào?

Trả lời: Ít khi ra ngoài ăn, chủ yếu cuối tuần các con được nghỉ, vợ tôi nấu các món bún bì, bún nước lèo, hủ tiếu, bò kho, lẩu chua, vịt nấu chao… để các con tề tựu lại ăn uống.

Hỏi: Sau khi kết hôn với cô, thói quen ăn uống của chú có thay đổi không ạ? Thay đổi như thế nào (Ví dụ như thay đổi về khẩu vị, nguyên liệu các món ăn, phương pháp chế biến, giao tiếp trong ăn uống, kiêng kị trong ăn uống…)?

Trả lời: Sau khi kết hôn, tôi ở nhà vợ hơn một năm nên cũng ăn theo khẩu vị và các món ăn bên vợ. Dần dần tôi thấy thích với các món ăn đậm vị và có nêm mắm. Sau này khi về lại bên nhà nội ở, tôi vẫn giữ thói quen ăn uống theo người Khmer vì nó hợp với khẩu vị của mình. Và vì vợ đi buôn bán, bản thân hơi kén ăn nên tôi đảm nhiệm thêm phần nấu ăn của cả nhà. Vợ tui người Khmer ăn mặn, tui

thì phải ngọt ngọt chút mới hợp khẩu vị.

Hỏi: Theo chú, những món ăn nào của người Khmer được người Việt biến tấu, cải biến ạ? (về nguyên liệu, phương pháp chế biến, gia vị…).

Trả lời: Có lẽ là bún nước lèo, với người Khmer thì nêm mắm bò-hóc, còn người Việt thì linh hoạt hơn, mắm nào cũng sử dụng được.

Hỏi: Món ăn nào của người Việt mà chú thích và không thích ạ?

Trả lời: Tôi thích các món luộc (nhưng chấm mắm bằm); Không thích các món có thịt bò.

Hỏi: Theo cô chú đánh giá thì thói quen ăn uống của gia đình mình nghiêng về dân tộc nào hơn? Kinh hay Khmer? Hay là sự hòa hợp cả hai dân tộc?

Trả lời: Tôi thích ăn đồ ăn nêm mắm, khẩu vị thiên mặn. Là đầu bếp chính trong gia đình, tôi nấu ăn theo khẩu vị của mình. Nhưng có vẻ không hợp với khẩu vị các con tôi lắm.

Hỏi: Có khi nào gia đình cô chú nảy sinh mâu thuẫn về vấn đề ăn uống không ạ, ví dụ như không hợp khẩu vị của nhau, món ăn không quen…?

Trả lời: Thỉnh thoảng cũng có.

Hỏi: Nếu có mâu thuẫn, cô chú giải quyết như thế nào ạ?

Trả lời: Khi tôi nấu những món ăn không hợp khẩu vị với vợ và các con, họ tự nấu thêm món riêng hoặc ra ngoài, hoặc mua đồ ăn ngoài về ăn. Cũng có khi vợ con bày biện ăn uống, nhưng có những món lẩu và bò, thì tôi cũng không tham gia.

Hỏi: Ở Sóc Trăng, có nhiều dân tộc cùng sinh sống, theo chú, trong ăn uống giữa các dân tộc này có sự ảnh hưởng lẫn nhau không ạ?

Trả lời: Tất nhiên là có. Ví dụ người Khmer sẽ biết thêm và tập ăn những món của người Kinh và ngược lại. Tôi mê các món ăn có mắm, còn vợ thì biết làm thêm những món ăn của người Kinh, tập làm mâm cơm canh cúng vào những dịp lễ tết…

Hỏi: Theo chú đánh giá thì thói quen ăn uống của gia đình mình nghiêng về bên nào, Kinh hay Khmer ạ?

Trả lời: Hình như nghiêng về Kinh, Khmer cũng có.

Hỏi: Tại chú là người nấu nướng chính phải không ạ?

Trả lời: Cũng đúng một phần, phần nữa là món Kinh dễ nấu hơn.

….

Trích BBPV MS 31 (Chuyên gia, 80 tuổi)

Hỏi: Theo thầy, "giao lưu văn hóa" và "tiếp biến văn hóa" là hai khái niệm hay là một: giao lưu tiếp biến văn hóa ạ?

Trả lời: Đây là hai khái niệm có mối quan hệ chặt chẽ với nhau, giao lưu là điều kiện của tiếp biến, có giao lưu mới có tiếp biến, thêm chữ "và" là hợp lý, thể hiện mối quan hệ của hai hái niệm này. Giao lưu luôn có ít nhất hai chiều. Vì vậy, nói giao lưu giữa người Việt với các tộc người cộng cư là hợp lý.

Hỏi: Chọn Sóc Trăng làm không gian nghiên cứu có ổn không ạ? Có tiêu biểu cho giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực ở ĐBSCL không ạ?

Trả lời: Theo tôi, chọn Sóc Trăng để nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến ẩm thực là hợp lý, tiêu biểu cho ĐBSCL.

Hỏi: Theo em thống kê, Sóc Trăng là tỉnh có tỉ lệ giữa các tộc người cân bằng nhất ở ĐBSCL, đây có được xem là một lý do để chọn Sóc Trăng làm không gian nghiên cứu không ạ?

Trả lời: Được, lý do như vậy là hợp lý. Thêm một lý do nữa, Sóc Trăng là nơi định cư sớm của người Hoa ở ĐBSCL.

Hỏi: Thưa thầy, về lý thuyết, em sử dụng lý thuyết tiếp biến văn hóa, lý thuyết sinh thái văn hóa và lý thuyết vùng văn hóa, như vậy có ổn không ạ?

Trả lời: Được, nên nói thêm là lý thuyết tiếp biến văn hóa được sử dụng xuyên suốt trong luận án.

Hỏi: Thưa thầy, nên triển khai vấn đề giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở những khía cạnh nào ạ?

Nghiên cứu về giao lưu và tiếp biến, em nên tập trung vào một số khía cạnh trong giao lưu tiếp biến văn hóa ẩm thực: nguyên liệu, kỹ thuật chế biến, không gian thời gian của việc ăn uống để thấy được bảo tồn như thế nào, tiếp biến như thế nào.

Rõ nhất trong giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực ở Sóc Trăng là món lẩu. Lẩu vốn là của người Hoa, thêm mắm bò hóc của người Khmer, rồi nước mắm của người Việt. Lẩu có nhiều loại rau, vừa thể hiện sự thích nghi với môi trường tự nhiên, vừa thích nghi với môi trường xã hội qua giao lưu và tiếp biến văn hóa. Thể hiện tính đa văn hóa rõ nét. Trong ẩm thực thì có thực, có ẩm. Về mặt ẩm, trong ba tộc người thì người Khmer uống rượu nhiều nhất, đến người Việt, người Hoa. Người Hoa thì uống trà nhiều. Người Hoa buổi sáng thích ăn cháo với xá bấu, trứng vịt bắc thảo. Cùng là trứng vịt thì người Việt có trứng vịt lộn. Một số ví dụ như bánh trung thu thể hiện giao lưu. Bánh trung thu có nguồn gốc từ người Hoa nhưng nhân sầu riêng là của người Việt. Trung Quốc không có sầu riêng.

Về không gian ăn uống, ở Sóc Trăng có các ngày lễ nhiều hơn do đây là vùng đất đa tộc người, đa văn hóa. Yếu tố hôn nhân đa tộc người cũng góp phần vào giao lưu và tiếp biến văn hóa ẩm thực. Ở Sóc Trăng, người ta gọi là "đầu gà đít vịt". Hiện tượng này cho thấy sự giao lưu không phân biệt tộc người, làm cho các dân tộc xích lại gần nhau hơn. Em lưu ý thêm, người Việt, Hoa là phụ hệ còn người Khmer song hệ, chưa phải phụ hệ. Điều này cũng ảnh hưởng đến giao lưu và tiếp biến.

Khi nghiên cứu về văn hóa ẩm thực, em cũng chú ý thêm về vấn đề kiêng kị trong ăn uống. Mỗi tộc người có món ăn kiêng kị riêng. Có những kiêng kị bình thường, có những kiêng kị vào ngày Tết. Điều này thể hiện sự thích ứng khác nhau của mối tộc người. Chẳng hạn như người Hoa thích uống trà; người Việt thích uống cafe; người Khmer chỉ uống nước lạnh.

Hỏi: Thưa thầy, nghiên cứu về giao lưu văn hóa để nhận diện mối quan hệ tộc người Việt - Khmer - Hoa, xin ý kiến thầy về vấn đề này ạ?

Trả lời: Quan hệ tộc người thể hiện ở sự đoàn kết hay kỳ thị thể hiện qua giao lưu và tiếp biến văn hóa, văn hóa ẩm thực, sự giao thoa lẫn nhau. Chẳng hạn người Khmer ban đầu ăn uống thích dùng tay, sau này cộng cư với người Việt, người Hoa mới dùng đũa.

…

PHỤ LỤC 4: SỐ LIỆU DÂN CƯ, DÂN TỘC TỈNH SÓC TRĂNG (2018 - 2022)

Đơn vị: Người

Năm	2018	2019	2020	2021	2022
Tổng số dân	**1.208.822**	**1.199.653**	**1.195.741**	**1.206.819**	**1.197.823**
Việt	780.729	774.807	771.911	779.061	773.258
Tỉ lệ	*64,58%*	*64,58%*	*64,55%*	*64,55%*	*64,55%*
Khmer	364.797	362.029	361.016	364.350	361.634
Tỉ lệ	*30,17%*	*30,17%*	*30,19%*	*30,19%*	*30,19%*
Hoa	62.866	62.389	62.386	62.961	62.491
Tỉ lệ	*5,2%*	*5,2%*	*5,2%*	*5,2%*	*5,2%*
Khác	430	428	428	447	444
Tỉ lệ	*0,035*	*0,035%*	*0,035*	*0,035*	*0,035*

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu Cục Thống kê tỉnh Sóc Trăng cung cấp

PHỤ LỤC 5: TỔNG HỢP SỐ LIỆU DÂN CƯ, DÂN TỘC[52] CÁC TỈNH ĐBSCL

Đơn vị: Người

STT	Vùng/tỉnh	Tổng	Việt	Khmer	Hoa
1	**ĐBSCL**	17 273 630	15 963 218	1 141 241	149 449
2	**Long An**	1 688 547	1 672 776	9 980	3 801
3	**Tiền Giang**	1 764 185	1 760 195	1 269	2 310
4	**Bến Tre**	1 288 463	1 284 628	1 001	2 495
5	**Trà Vinh**	1 009 168	683 803	318 231	6 632
6	**Vĩnh Long**	1 022 791	996 195	22 630	3 627
7	**Đồng Tháp**	1 599 504	1 597 340	713	971
8	**An Giang**	1 908 352	1 815 712	75 878	5 234
9	**Kiên Giang**	1 723 067	1 486 460	211 282	24 051
10	**Cần Thơ**	1 235 171	1 203 868	19 683	10 925
11	**Hậu Giang**	733 017	709 484	18 467	4 806
12	**Sóc Trăng**	1 199 653	774 807	362 029	62 389
13	**Bạc Liêu**	907 236	817 098	73 968	15 865
14	**Cà Mau**	1 194 476	1 160 852	26 110	6 343

Nguồn: NCS tổng hợp từ Báo cáo Tổng dân số điều tra dân số và nhà ở năm 2019

[52] NCS tổng hợp số liệu 3 tộc người: Việt, Khmer, Hoa ở các tỉnh ĐBSCL

PHỤ LỤC 6: SỐ LIỆU KẾT HÔN

1. Số liệu kết hôn ở xã Đại Tâm huyện Mỹ Xuyên

Số cặp kết hôn	2018	2019	2020	2021	2022	Tỉ lệ Trung bình
Việt - Việt	10 (6,9%)	17 (11,97%)	5 (3,93%)	10 (13,88%)	14 (10,07%)	**9,35%**
Việt - Khmer	33 (22,76%)	33 (23,24%)	33 (25,98 %)	14 (19,44%)	35 (25,17%)	**23,31%**
Việt - Hoa	3 (2,06%%)	1 (0,7%)	3 (2,36%)	0 (0%)	1 (0,7%)	**1,16%**
Khmer - Khmer	96 (66,2%)	88 (61,97%)	80 (62,99%)	47 (65,28%)	85 (61,15%)	**63,52%**
Khmer - Hoa	3 (2,06%)	1 (0,7%)	4 (3,15%)	1 (1,39 %)	1 (0,7 %)	**1,6%**
Hoa - Hoa	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	1 (0,7%)	**0,14%**
Tổng số	**145**	**142**	**127**	**72**	**139**	

2. Số liệu kết hôn ở Phường 1, Thị xã Vĩnh Châu

Số cặp Kết hôn	2018	2019	2020	2021	2022	Tỉ lệ trung bình
Việt - Việt	46 (25,55%)	40 (28,37%)	48 (31,17%)	20 (30,3%)	37 (21,89%)	**27,46%**
Việt - Khmer	17 (9,44%)	13 (9,22%)	10 (6,49%)	11 (16,66%)	18 (10,65%)	**10,50%**
Việt - Hoa	50 (27,77%)	35 (24,82%)	38 (24,67%)	18 (27,27%)	43 (25,44%)	**25,99%**
Khmer - Khmer	35 (19,44%)	22 (15,6%)	27 (17,53%)	08 (12,12%)	50 (29,58%)	**18,85%**
Khmer - Hoa	08 (4,44%)	11 (7,8%)	05 (3,25%)	02 (3,03%)	04 (2,37%)	**4,19%**
Hoa - Hoa	24 (13,33%)	20 (14,18%)	26 (16,88%)	07 (10,6%)	17 (10,06%)	**13,01%**
Tổng số	**180**	**141**	**154**	**66**	**169**	

3. Số liệu kết hôn ở Phường 6 TP. Sóc Trăng

Số cặp Kết hôn	2018	2019	2020	2021	2022	TB
Việt - Việt	53 (59,55%)	50 (56,82%)	38 (60,32%)	37 (66,07%)	43 (70,49%)	**62,56%**

Việt - Khmer	9 (10,11%)	10 (11,36%)	5 (7,93%)	8 (14,28%)	0	**8,34%**
Việt - Hoa	17 (19,1%)	20 (22,72%)	8 (12,7%)	9 (16,07%)	17 (27,87%)	**19,62%**
Khmer - Khmer	4 (4,49%)	4 (4,54%)	6 (9,52%)	1 (1,78%)	0	**4,07%**
Khmer - Hoa	1 (1,12%)	1 (1,13%)	3 (4,76%)	0	0	**1,4%**
Hoa - Hoa	5 (5,61%)	3 (3,4%)	3 (4,76%)	1 (1,78%)	1 (1,64%)	**3,44%**
Tổng số	**89**	**88**	**63**	**56**	**61**	

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu các cấp chính quyền địa phương cung cấp

PHỤ LỤC 7: SỐ LƯỢNG TIỂU THƯƠNG Ở CÁC CHỢ THUỘC ĐỊA BÀN KHẢO SÁT

1. Chợ Đại Tâm

	2018	2019	2020	2021	2022
Số hộ tiểu thương người Việt	67 (52,34%)	68 (53,54%)	66 (53,65%)	68 (53,54%)	68 53,13%)
Số hộ tiểu thương người Khmer	53 (41,4%)	51 (40,15%)	49 (39,84%)	51 (40,15%)	52 (40,62%)
Số hộ tiểu thương người Hoa	8 (6,25%)	8 (6,29%)	8 (6,5%)	8 (6,29%)	8 (6,25%)
Khác	0	0	0	0	0
Tổng số hộ tiểu thương	**128**	**127**	**123**	**127**	**128**

2. Chợ Vĩnh Châu

	2018	2019	2020	2021	2022
Số hộ tiểu thương người Việt	16 (4,19%)	16 (4,19%)	10 (3,35%)	13 (4,4%)	15 (3,93%)
Số hộ tiểu thương người Khmer	11 (2,89%)	11 (2,89%)	8 (2,68%)	8 (2,7%)	10 (2,62%)
Số hộ tiểu thương người Hoa	354 (92,91%)	354 (92,91%)	280 (94%)	274 (92,88%)	356 (93,43%)
Khác	0	0	0	0	0
Tổng số hộ tiểu thương	**381**	**381**	**298**	**295**	**381**

3. Chợ Bông Sen

	2018	2019	2020	2021	2022
Số lượng tiểu thương người Việt	97 (70,8%)	97 (70,8%)	97 (70,8%)	92 (71,32%)	92 (71,32%)
Số lượng tiểu thương người Khmer	10 (7,3%)	10 (7,3%)	10 (7,3%)	7 (5,43%)	7 (5,43%)
Số lượng tiểu thương người Hoa	30 (21,9%)	30 (21.9%)	30 (21,9%)	30 (23,25%)	30 (23,25%)
Khác	0	0	0	0	0
Tổng số tiểu thương của chợ	**137**	**137**	**137**	**129**	**127**

Nguồn: NCS tổng hợp từ số liệu chính quyền các cấp địa phương cung cấp

PHỤ LỤC 8: DANH SÁCH NHÀ HÀNG, QUÁN ĂN TIÊU BIỂU Ở SÓC TRĂNG

STT	NHÀ HÀNG, QUÁN ĂN
1	Ẩm thực bia sệt
2	Ẩm thực chay Như ý
3	Ẩm thực chay Thuận 2
4	Ẩm thực Hồ sen
5	Bánh cống Phượng Vĩ
6	Bánh xèo A Khánh
7	Bánh xèo cô Tuyết
8	Bánh xèo, bánh khọt 68
9	Bò sốt hẻm
10	Bò tơ Tây Ninh Năm Sánh 83
11	Bún bò Huế 68
12	Bún đậu Kinh Bắc
13	Bún đậu ngõ 586
14	Bún gỏi dà cô Hằng
15	Bún gỏi dà Ngọc Nữ
16	Bún nước lèo Bà Xím
17	Bún nước lèo Cây nhãn
18	Bún nước lèo cá đồng Sóc Trăng
19	Bún nước lèo Thảo-Nhu Gia
20	Bún vịt nấu tiêu đường Trương Công Định
21	Ca3 Sóc Trăng FOOD & BEER
22	Ca ri Bà Ke
23	Bún vịt nấu tiêu đường Xô Viết Nghệ Tĩnh
24	Công lập thành
25	Cơm chay Thiện Tâm
26	Dê Đệ nhất 83
27	DIMSUM nhà làm
28	Gỏi cuốn Sóc Trăng
29	Gỏi cuốn đường Nguyễn Trung Trực
30	Hủ tiếu Nam Vang Ngọc Trinh
31	Khu sinh thái ẩm thực APSARA

32	Làng nướng 292
33	Làng nướng sinh thái ẩm thực rừng tràm Cậu Út
34	Lạp xưởng - Bánh Pía Quãng Trân
35	Lẩy dê Đức Tiến 3
36	Lẩu mắm Cây dừa
37	Mì cay OMEGA
38	Mì cay 3TV
39	Nhà hàng Gạo tẻ
40	Nhà hàng Hải Tượng
41	Nhà hàng Khu du lịch Chùa Dơi
42	Nhà hàng Hằng ký
43	Nhà hàng Quê tôi
44	Nhà hàng Vương Pạ
45	Pizza FAMILY
46	Pizza NHÀ ĐẬU
47	Phố Bánh cống Đại Tâm - Mỹ Xuyên
48	Quán cháo gỏi vịt
49	Quán Cường 150
50	Quán Ốc Như Ý
51	Sương Sương Quán
52	Tân Huê Viên
53	The Bush COFFEE
54	Tiệm bánh Vy Ông
55	Tiệm mì Kim Thuý
56	Trang trại-Nhà hàng Ngôi sao nhỏ
57	Trung tâm Hội nghị yến tiệc Hưng Lộc Phát PALACE

Nguồn: Trung tâm Thông tin Xúc tiến Du lịch tỉnh Sóc Trăng

PHỤ LỤC 9: HÌNH ẢNH

1. Ẩm thực trong gia đình

Ảnh 1: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Hoa ở Đại Tâm, Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 2: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Hoa ở Đại Tâm, Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 3: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Hoa ở Đại Tâm, Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 4: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Khmer ở Đại Tâm, Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 5: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình đình Việt-Khmer TP. Sóc Trăng,Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 6: Mâm cơm hàng ngày ở một gia Việt-Khmer ở TP. Sóc Trăng, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 7: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Khmer ở TP. Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 8: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Khmer ở TP. Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 9: Mâm cơm hàng ngày ở một gia đình Việt-Hoa-Khmer, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 10: Mâm cơm hằng ngày ở một gia đình Việt-Hoa-Khmer, Nguồn: Hoa Lan, 2023

Ảnh 11: Mâm cơm gia đình Việt
Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 12: Bữa sáng gia đình Việt-Khmer
Nguồn: Phương Luynh, 2022

Ảnh 13: Mâm cơm của một gia đình Việt-Hoa ở Vĩnh Châu, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 14: Mâm cơm của một gia đình Việt-Hoa ở Vĩnh Châu, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 15: Mâm cơm cuối tuần ở một gia đình Việt-Hoa, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 16: Mâm cơm cuối tuần ở một gia đình Việt-Hoa, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 17: Mâm cúng 30 Tết của gia đình Việt-Hoa Nguồn: H.Nga, 2022

Ảnh 18: Mâm cúng 30 Tết của gia đình Việt-Hoa Nguồn: H.Nga, 2023

Ảnh 19: Mâm cúng Tết Thanh minh của gia đình Việt-Hoa, Nguồn: Hồng Nga, 2022

Ảnh 20: Mâm cúng Tết Thanh minh gia đình Việt-Hoa Nguồn: Hồng Nga, 2023

Ảnh 21: Mâm cúng giỗ của gia đình Việt-Hoa

Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 22: Mâm cúng giỗ của gia đình

Nguồn: Hồng Nga, 2023

Ảnh 23: Mâm cúng giỗ gia đình Việt-Khmer-Hoa
Nguồn: Hoa Lan, 2022

Ảnh 24: Mâm cúng lễ Ok om bok của gia đình Việt-Khmer
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 25: Mâm cúng giỗ của gia đình Việt
ở Vĩnh Châu
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 26: Mâm cúng giỗ của gia đìn Hoa
ở TP. Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 27. Ếch nấu lá giang ở gia đình Việt
Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 28: Cá chưng tương đậu phộng gia đình
Hoa - Việt, Nguồn: NCS 2023

Ảnh 29: Thịt xá xíu gia đình Hoa-Việt
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 30: Vịt tiềm ở gia đình Hoa
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 31, 32: Món gà hầm thuốc bắc ở một gia đình Việt-Hoa

Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 33: Lẩu cù lao ở gia đình Việt-Hoa, Nguồn NCS, 2023

Ảnh 34: Lẩu cù lao ở gia đình Việt-Khmer

Nguồn: NCS, 2024

Ảnh 35: Lẩu mắm cá kèo ở gia đình Việt - Khmer,

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 36: Lẩu cá đuối nấu mẻ ở gia đình Việt,

Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 37: Mì hủ tiếu gà ở gia đình Việt-Hoa
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 38: Mì hủ tiếu gà ở gia đình Việt-Hoa
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 39: Mì vịt tiềm ở một gia đình Việt-Hoa
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 40: Mì vịt tiềm ở một gia đình Việt-Hoa
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 41: Cá mặn chưng cách thuỷ ở gia đình Hoa, Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 42: Cá trắm cỏ kho lạt ở gia đình Việt, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 43: Canh cải phụng hầm ở gia đình người Hoa

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 44: Canh chua ở gia đình người Việt

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 45: Món xíu mại ở gia đình người Hoa

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 46: Bánh ghế và bánh gừng Khmer

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 47: Bánh hỏi heo quay
ở gia đình Việt-Hoa
Nguồn: Hồng Nga, 2022

Ảnh 48: Bánh xèo nhân củ hủ dừa
ở gia đình Việt-Hoa
Nguồn: NCS, 2023

2. Ẩm thực ngoài cộng đồng

Ảnh 49: Bún gỏi dà chợ Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 50: Bún gỏi dà bán ở khuôn viên Bảo tàng tỉnh Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 51: Bún nước lèo Cây nhãn ở Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023.

Ảnh 52: Cháo các lóc rau đắng Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2024

Ảnh 53: Hủ tiếu Vĩnh Châu
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 54: Lẩu mắm Cây dừa ở TP. Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 55: Một hàng bán bún ở chợ Đại Tâm

Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 56: Cháo trắng ở TP. Sóc Trăng

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 57: Một hàng bán bánh ở chợ Đại Tâm

Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 58: Bánh ống của người Khmer

Bán trong lễ hội Ok-ombok, 2023

Ảnh 59: Bánh cóng của người Hoa ở chợ Đại Tâm

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 60: Bánh dứa của người Khmer

Bán trong lễ hội Ok-om-bok

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 61: Cốm dẹp ở chợ Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 62: Xá bấu, cốm dẹp ở chợ Bông Sen
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 63: Củ ngải bún, gia vị đặc trưng trong
món bún nước lèo Sóc Trăng, Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 65: Xá bấu ở chợ Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 67, 68: Một số hàng bán nhiều món ăn ở Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 69: Lá nhàu vàbông súng ơhợ Đại Tâm

Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 70: Bán cà ràng, bếp nấu ở Đại Tâm
Nguồn: NCS, 2022

Ảnh 71: Gian hàng gia vị chợ Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 72: Tiểu thương bán ba khía ở chợ Vĩnh Châu
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 77: Hàng bán bánh ở chợ Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2023

Ảnh 78: Hàng bán bánh ở chợ Bông Sen
Nguồn: NCS, 2024

3. Ẩm thực trong một số nghi lễ, phong tục

Ảnh 79: Bánh gừng trong đám cưới Khmer 2013
Nguồn: Tú Trinh

Ảnh 80: Bánh hỏi trong đám cưới Khmer 2013
Nguồn: Tú Trinh

Ảnh 83: Đám cưới HTTT và TKM người Khmer năm 2013
Nguồn: Tú Trinh

Ảnh 84: Mâm cúng thôi nôi TTL năm 1991, người Hoa Triều Châu
. Nguồn: Trương Thuận Lợi

Ảnh 85: Mâm cúng thôi nôi NTK năm 2016, gia đình Việt-Khmer
Nguồn: Phương Lynh

Ảnh 86: Đầy tháng bé An Nhiên ở Sóc Trăng
Nguồn: Hồng Nga, 2024

Ảnh 87: Thôi nôi bé Quỳnh Anh ở Sóc Trăng
Nguồn: NCS, 2024

4. Một số hình ảnh NCS thực hiện phỏng vấn

Ảnh 88: NCS thực hiện PV bà ML
Nguồn: Lý Bỉnh Khương, 2023

Ảnh 89: NCS thực hiện PV ông LVP
Nguồn: Thu Nguyên, 2023

Ảnh 90: NCS thực hiện PV ông DM,
Nguồn: Tú Trinh, 2024

Ảnh 91: NCS thực hiện PV ông Đ.V
Nguồn: Thạch Sophia, 2024

Ảnh 92: NCS thực hiện PV ông C.O
Nguồn: Tú Trinh, 2024

Ảnh 93: NCS thực hiện PV PGS.TS PA
Nguồn: NCS, 2024

PHỤ LỤC 10: MỘT SỐ BÀI CA DAO TỤC NGỮ, BÀI VÈ LIÊN QUAN ĐẾN VĂN HÓA ẨM THỰC SÓC TRĂNG[53]

Ai về thẳng tới Năm Căn
Ghé ăn bánh hỏi Sóc Trăng Bãi Xàu
Mắm nêm, chuối chát, khế, rau
Tôm càng Đại Ngãi cặp vào khó quên

Anh về bẻ trăm khuôn dừa
Gói trăm bánh nếp qua nhà hỏi em
Phảng phất hương vị quê mùa
Bánh lá chan nước cốt dừa khó quên.

Bánh canh trắng cọng dài cọng ngắn
Cải tần ô gãy dọc gãy ngang
Trái dưa gang sọc dài sọc ngắn
Cọng rau đắng trong trắng ngoài xanh

Đi xa có nhớ quê nghèo
Nhớ bún nước lèo nhớ mắm Ba Xuyên

Mỹ Xuyên có bún gỏi dà
Dùng qua sẽ thấy đậm đà hương quê

Gặp cơm Ba Thắc thơm ngon,
Chan nước mắm Hòn ăn chẳng muốn thôi

[53] NCS chọn lọc từ các tài liệu: Trần Phỏng Diều, *Văn hóa ẩm thực người Việt ở Đồng bằng sông Cửu Long*, tr.154; Huỳnh Ngọc Trảng, Phạm Thiếu Hương (2020), *Vè Nam Bộ*, Nxb Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, tr.48; Chu Xuân Diên, *Văn học dân gian Sóc Trăng*, Nxb Văn hóa-Thông tin.

Ghé ăn bánh hỏi Sóc Trăng, Bãi Xàu
Mắm nêm, chuối chát, khế, rau
Tôm càng Đại Ngãi cặp vào khó quên

Ngó lên trời mưa sa lác đác,
Ngó xuống đất, hạt cát nằm nghiêng

Khen ai khéo đúc chuông chì
Khéo đâm cốm dẹp ăn thi người già.

Hò… ơ… Chiều chiều ra đứng cửa sau
Thấy em kho mắm luộc rau anh thèm

Rượu Ba Xuyên rót đãi người hiền,
Trước là đãi bạn, sau giải phiền cho anh
Gỏi nào ngon bằng gỏi cá kiềm,
Đem ra đãi bạn trọn niềm thuỷ chung.

Vè bánh[54]

Tròn như mặt trăng,
Đó là bánh xèo.
Có cưới có cheo,
Đó là bánh hỏi.
Đi không đặng giỏi,
Đó là bánh bò.
Ăn không đặng no,
Đó là bánh ít.
Giống nhau như hịt,
Đó là bánh in.

[54] Huỳnh Ngọc Trảng, Phạm Thiếu Hương (2020), *Vè Nam Bộ*, Nxb Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, tr.48.

Mắc cỡ không nhìn,
Là bánh khổ qua.
Nấu nếp căng ra,
Là bánh trôi nước.
Biết đi, biết bước,
Đó là bánh **chưng**
Có núm trên lưng,
Là bánh nhũ đệ.
Mật đường mà chế,
Là bánh da trời.
Để đĩa có ngời,
Bánh tỏng, bánh lọc.
Giống nó hay mọc,
Chỉ thiệt bánh **gừng**
Lạt cột trên lưng,
Đó là bánh **tét.**
Bốn cẳng hay quét,
Đó là bánh qui.
Hay kiêng hay vì,
Là bánh xôi vị.
Bỏ vô trong bị,
Đó là bánh **bao.**
Sang sáng như sao,
Là bánh bột báng.
Tròn như viên đạn,
Đó là bánh cam.
Ăn ở chờm bờm,
Thiệt là bánh ổ.
Tròn như lỗ đỗ,

Đó là bánh căng.
Cái mình có rằn,
Là bánh da lợn.
Có giống lợn cợn,
Chỉ thiệt chè khoai.
Ăn nó ngứa hoài,
Đó là bánh dứa.
Lấy trai có chửa,
Đó là bánh bầu.
Xe nhợ mà câu,
Đó là bánh chỉ.
Muốn ăn cho kỹ
Thì ních tàu thưng.
Thiên hạ không ưng,
Đó là bánh **còng.**
Xe nhợ mà vòng,
Đó là bánh nghệ.
Mật đường mà chế,
Chỉ thiệt xu xoa.
Tưởng ông tưởng bà,
Đó là bánh cúng.
Hấp ra có núm,
Đó là bánh trần.
Phơi để ngoài sân
Đó là bánh tráng.
Hai mùa sáu tháng,
Là bánh trung thu.
Đi lọng đi dù,
Đó là xôi rượu.

Vè thợ nấu[55]

Nghe vẻ nghe ve,
Nghe vè thợ nấu.
Bọ hung phá lấu,
Sâu rọm xào dừa.
Bỏ nghệ, bỏ tiêu,
Cùng là nước mắm.
Đỉa trâu bóp dấm
Trùng hỏ cà ri.
Bột báng, xính y,
Ếch ương xào hẹ.
Muốn ăn cho nhẹ,
Bỏ ít lá chanh.
Rắn lục cườm xanh
Nấu canh với bún.
Cải nồi bẹ dứa,
Bóp lộn với sùng.
Bắt ít con trùng,
Đem về bầm chả.
Muốn ăn cho đã,
Chuột xạ xào măng.
Rắn mối xào lăn,
Kỳ nhông xào ló.
Chủ nhà chịu khó,
Lấy mớ đậu nành
Lấy thêm củ hành
Bắc cùng với chảo.
Bợm nhậu hay hảo

[55] Huỳnh Ngọc Trảng, Phạm Thiếu Hương (2020), *Vè Nam Bộ*, Nxb Tổng hợp Tp. Hồ Chí Minh, tr.162

Bọ xít gói nem,
Kêu mấy cô em
Bắt thêm mớ nhái
Đem về bóp tái
Cùng với thòi lòi
Cơm nấu có ngòi
Đừng cho chín lắm
Trùng cơm kho mắm
Lại với hột bơ
Lấy chổi mà quơ
Ít con mòng chó
Đổ dầu vô đó, bóp lộn với tương ta
Để khách đàng xa,
Ăn chơi một bữa.
Kiến hôi kiến lửa,
Xào lộn với đường
Chúng tôi kiếng nhường,
Mấy ông ăn la-sét.

Vè ăn Tết

Nghe vẻ nghe ve
Nghe vè ăn tết…
Hái năm lá dong cùng hành, cùng hẹ
Làm cho nhậm nhẽ, chẳng thiết dật dờ
Chạy về nhà dọn dẹp bàn thờ
…
Mua hành, mua hẹ, mua nấm, mua mì
Rót rượu ra cúng tổ tiên
Uống một miếng ngay qua ngả lại…