

# DẤU ẤN THỰC VẬT TRONG CHẤT LIỆU ĂN VÀ DỤNG CỤ ĂN CỦA NGƯỜI VIỆT

PHAN HỒNG LIÊN

*Bộ môn Ngôn ngữ VHVN  
Trường ĐHNN-ĐHQG HN*

## 1. Lúa, thóc, gạo, cơm - những từ ngữ mang đậm bản sắc Việt

Theo các tài liệu cổ thực vật học thì việc cây lúa có nguồn gốc từ trung tâm thuần dưỡng lúa (vùng Đông Nam Himalaya) và khu vực sông nước Đông Nam Á là điều không còn nghi ngờ gì nữa. Các tác giả "Lịch sử Việt Nam" cũng khẳng định: "Trên cơ sở kinh tế hái lượm phát triển ở vùng rừng nhiệt đới, các bộ lạc Hoà Bình đã thực hiện một bước nhảy có ý nghĩa lớn lao trong đời sống nhân loại: phát minh nông nghiệp. Đông Nam Á là một trong những trung tâm phát sinh nông nghiệp sớm nhất" (Phan Huy Lê, Trần Quốc Vượng, Hà Văn Tấn, Lương Ninh. *Lịch sử Việt Nam* - Nxb. ĐH và GDCN, 1991, trang 21).

Từ Đông Nam Á cổ đại, lúa và kỹ thuật trồng lúa đã lan tới bờ Địa Trung Hải vào nửa đầu của thiên niên kỷ I trước CN. Còn ở các hòn đảo Nhật Bản nó mới chỉ được đưa tới qua con đường Hoa Bắc từ trước CN không lâu. Không chỉ "đạo" trong tiếng Hán bắt nguồn từ từ "gạo", mà ngay cả các từ *Rice, Riz, Ris, Reis...* trong các ngôn ngữ châu Âu cũng có nguồn gốc từ tiếng Đông Nam Á cổ đại. Dấu vết này còn thấy ở tên thần lúa Yang Sri của các dân tộc Tây Nguyên.

Tận dụng môi trường tự nhiên trồng lúa nước điển hình ấy, người Việt đương nhiên sẽ có một cơ cấu bữa ăn thiên về thực vật mà chủ yếu là *lúa gạo*. Điều này không có gì đáng ngạc nhiên cũng giống như việc sinh sống chủ yếu bằng nông nghiệp chăn nuôi đã khiến cho người phương Tây và Bắc Trung Hoa thiên về ăn thịt. Cái cần quan tâm ở đây chính là người Việt chúng ta đã rất chú trọng đến sự tồn tại của cái chất

liệu nuôi sống con người này. Thành thử, nếu như trong các ngôn ngữ biến hình ở châu Âu, người ta chỉ dùng một từ để chỉ *cây lúa* trong mọi giai đoạn phát triển và sử dụng của nó, ví dụ: *Rice* trong tiếng Anh, *Puc* trong tiếng Nga, *Riz* trong tiếng Pháp... thì người Việt đã sử dụng vô số những từ khác nhau để phân biệt các giai đoạn trưởng thành và các bộ phận chuyên biệt về cây lúa và các sản phẩm từ lúa.

Hạt lúa sau quá trình ngâm ủ, khi nảy mầm gọi là *mộng mạ*. Mộng mạ được gieo xuống đất, mầm lớn lên gọi là *cây mạ*.

Cây mạ lớn lên gọi là *cây lúa*. Ngọn lúa đâm bông gọi là *đòng*. Trên đòng lúa có nhiều hạt chắc già gọi là *thóc*.

Hạt lúa nếp non rang lên, cho vào cối giã, sau đưa ra dãn, sàng, sảy, giã cho đến khi hết vỏ trấu gọi là *cốm*.

Phần còn lại của cây lúa sau khi gặt gọi là *ra*.

Phần còn lại của bông lúa sau khi đã đập hoặc tuốt, tách hạt thóc ra được gọi là *rom*.

Hạt thóc trong quá trình xay giã hoặc xát bằng máy cho ta các sản phẩm *gạo, cám, trấu*.

Hạt gạo gãy gọi là hạt *tám*.

Gạo nấu lên thành *com, xôi*. Nếu nấu nhiều nước cho thật loãng thì gọi là *cháo*.

Từ gạo người ta có thể chế biến thành *bún, bánh phở, bánh đa, bánh cuốn, bánh đúc, bỏng, chè bà cốt...*

Theo đặc tính của hạt lúa có *lúa nếp, lúa tẻ*; theo thời vụ có *lúa mùa, lúa chiêm*. Nếu chi li hơn nữa, người ta chia *nếp nương, nếp đông, nếp cái, nếp con, nếp chiêm, nếp mùa, cốm đầu nia, cốm giót...*

Phải nói rằng, thói quen ăn lúa gạo đã là tiền đề chắc chắn tạo cơ sở cho hàng loạt từ ngữ, thành ngữ, tục ngữ tiếng Việt lấy *lúa gạo* làm thước đo mức độ giá trị các hoạt động trong sinh hoạt, đời sống.

Về ăn uống, hiển nhiên nếu cơ cấu bữa ăn của người Việt chủ yếu là lúa gạo thì trong các từ ngữ của tiếng Việt, chúng ta cũng dễ thấy các từ *lúa gạo* được sử dụng.

Người xưa nói: "*Com tẻ* là mẹ ruột", "*Com tẻ* là mẹ tiền khôn", "Đói thì thèm thịt thèm *xôi*, đã no *com tẻ* thì thôi mọi bề"... Bữa ăn của người Việt được gọi là *bữa com*.

Các giá trị hàng hoá, sự giàu mạnh của con người cũng được

người ta "quy ra *thóc*"; hoặc cũng được đem so sánh với thóc gạo: "Mạnh về *gạo*, bạo về *tiền*", "Người mạnh về *gạo*, cá bạo về *nước*".

Không phải ngẫu nhiên mà cây lúa trở thành tiêu chuẩn của người con gái đẹp: "Em xinh là xinh như cây *lúa*", và "*cóm*" được dùng làm hình ảnh ẩn dụ cho tuổi trẻ tươi vui, khoẻ khoắn, đầy hương sắc.

Với hôn nhân của những người phụ nữ đã lớn tuổi, đã đủ độ chín, có khả năng phát triển nòi giống tốt dân gian dùng "*mạ* già, ruộng *ngấu*".

Trong việc sinh nở, người Việt cũng dùng "*nếp, tẻ*" là hai loại lúa để chỉ con trai, con gái; mặc dù không phải lúc nào cũng dễ phân biệt rạch ròi "*nếp*" là trai hay gái. Nói "có *nếp* có *tẻ*", người Việt muốn nhấn mạnh cái ý "có cả con trai lẫn con gái" - một tâm lý thể hiện sự thoả mãn, tròn vẹn, đủ đầy.

Đến cả lĩnh vực tri thức mà người Việt cũng tính bằng "*bô*", tức là cũng "quy ra *thóc*" các giá trị tinh thần nữa. Nói: "Thiên hạ có mười *bô* chữ, nhà nó đã có những năm *bô*"; hẳn người nói đang tỏ ý khen nhà ai đó là có học vấn cao, giàu tri thức khiến cho thiên hạ phải khâm phục.

Từ những từ ngữ chỉ sản phẩm của nghề trồng lúa nước, rồi chuyển sang chỉ sản phẩm chính của hoạt động ăn uống, các từ: *lúa, gạo, com* đã bước sang phạm vi biểu hiện các hoạt động khác một cách chắc chắn. Có điều, sự liên tưởng, ví von, ẩn dụ giữa những từ này với các sự vật thuộc các phạm vi khác lại được dùng rất tinh tế, rất chính xác. Cái sự "hôn nhân" thì dùng "*mạ, ruộng*"; cái sự "sinh nở" thì dùng "*nếp, tẻ*"; cái sự xinh đẹp thì dùng "*cóm*"; còn cái "tri thức" thì đưng vào đâu nếu không phải là đưng vào "*cái bô*" - vật dụng quan trọng dùng để đưng *thóc*?...

Cũng có thể có ý kiến ngờ rằng đâu chỉ có nhóm từ "*lúa, thóc, gạo, com*" mới có khả năng mở rộng phạm vi biểu hiện như đã nói ở trên. Điều đó cũng có nghĩa là trong tiếng Việt rất nhiều nhóm từ có khả năng này. Tuy nhiên, dù thế nào đi chăng nữa, đây cũng chính là những từ ngữ Việt rất tiêu biểu, mang đậm bản sắc của văn hoá Việt - một nền văn hoá trồng lúa nước điển hình ở Đông Nam châu Á.

## 2. Tản mạn *com tẻ*

Không cần phải quá chú ý, chúng ta cũng nhận thấy ngay rằng *com tẻ* xuất hiện nhiều ở những cụm từ quen thuộc trong lối nói

truyền thống và cả trong lối nói hiện đại. Nhưng cơm tẻ có phải lúc nào cũng là *cơm tẻ*?

Ban đầu, *cơm tẻ* là cơm nấu bằng gạo tẻ - vốn là đồ ăn chủ yếu của người Việt. Tận dụng môi trường tự nhiên trồng lúa nước, người Việt đương nhiên chọn cho mình một cơ cấu bữa ăn thiên về thực vật mà chủ yếu là lúa gạo. Vì thế, *cơm tẻ* là thành tố chính trong cơ cấu bữa ăn Việt Nam: Cơm - Rau - Cá. Sau cơ cấu đầy đủ trên, bữa ăn Việt Nam còn có các mô típ: *Cơm rau, cơm cá, cơm nắm muối vừng, cơm nhạt...* trong đó *cơm* luôn luôn là *cơm tẻ*, hiếm khi là *cơm nếp*. Chẳng thế, người Việt gán cho *cơm tẻ* cái vị trí quan trọng, ví nó như *mẹ ruột, mẹ tiên khôn: Cơm tẻ là mẹ ruột, cơm tẻ là mẹ tiên khôn*. Lại nữa, nó còn có vẻ như là thống soái của các đồ ăn: *Đói thì thèm thịt thèm xôi, đã no cơm tẻ thì thôi mọi bề*.

Khi vui vẻ, người ta mời nhau *bữa cơm* tức là mời *cơm tẻ* rồi đấy. Đến cả khi biết chắc cái ăn không phải là *cơm*, người ta cũng hỏi nhau: *Ăn cơm chưa?* Hai họ tổ chức lễ cưới cho con cũng mời khách ăn *bữa cơm thân mật*. Lúc này, *cơm* chỉ còn là *cổ mặn* để phân biệt với *tiệc trà* mà thôi.

Cái sự ăn uống ngày nay đã khác xưa nhiều rồi. Xưa, *cơm ba bát một bữa, ngày ba bữa cơm*. Nay, có khi ngày chỉ một bữa cơm hoặc không có bữa cơm nào hết. Người ta thay việc *dùng cơm* bằng một đồ ăn khác. Nhưng không phải vì thế mà *cơm* bị coi nhẹ. Người ta vẫn phải thừa nhận rằng *ăn cơm chắc dạ*, không ăn *cơm* thấy thiếu thiếu, nhớ nhớ thế nào. Tâm lí về *bữa ăn gia đình* vẫn hướng về *cơm*. Các bà, các chị sáng sáng vẫn *đi chợ nấu cơm*. Nhờ người giúp việc thì chủ yếu là *nấu cơm, trông nhà*. Mời nhau ăn thì *Bác xơi cơm!* Nhà có việc thì *làm cơm đãi khách...*

Với nếp nghĩ quen thuộc *về nhà ăn cơm* thì *cơm* có vẻ như *chuyện của nhà* vậy. Còn đã ra quán thì không phải là *cái sự ăn của gia đình*, hoặc chí ít thì cũng là ăn món khác.

Ấy vậy mà bây giờ, bên cạnh các quán ăn phong phú về chất liệu như: *phở, bún, bánh cuốn, bánh mì...*; và đa dạng về nguồn gốc như: *Đức, Ý, Trung Hoa, Nga, Pháp...*; bên cạnh các quán *cơm bình dân* đã trở nên quá quen thuộc, người ta lại thấy xuất hiện nhiều nhà hàng

**Cơm Việt Nam, Cơm gia đình, Cơm nhà ta, Cơm phố...** Thế là **com - com** tẻ đã rời khỏi cái bếp gia đình.

Khi người ta không nhất thiết phải **ăn cơm nhà** nữa thì buộc **com tẻ** phải bước vào cuộc chạy đua với các đồ ăn khác để trở thành một loại **thương phẩm**. Và chính vì thế, các quán **com** cũng phải tìm kiếm cho mình một phong cách riêng biệt, độc đáo trên cơ sở cách **làm com** truyền thống để tạo ra một thương hiệu đích thực cho **com Việt Nam**.

### 3. Từ lối ăn **com** bằng **dũa** đến triết lý **đôi dũa**

Chọn cho mình loại dụng cụ để ăn cũng là một nét đáng chú ý đối với văn hoá ăn của một dân tộc.

Nhìn hình thức bên ngoài các dụng cụ ăn của người phương Tây như *thìa, đĩa, dao* và dụng cụ ăn của người Việt Nam là *đôi dũa* thì người ta có thể cho rằng sự lựa chọn này là ngẫu nhiên. Thực ra là không. Cái dụng cụ ăn là một phần của bữa ăn. Nó phụ thuộc vào thức ăn của bữa ăn là gì. Để *xử lý* những thức ăn chủ yếu là thịt, là súp thì việc dùng *thìa* để *múc* và *đĩa, dao* để *cắt, xé* là đương nhiên thôi. Còn ở Việt Nam ta, để đưa các thức ăn chủ yếu bằng chất liệu ngũ cốc (**com**) và thực vật (rau) vào miệng, người ta chỉ cần đến *đôi dũa* là đủ.

Nhắc đến *dũa*, người ta thường nghĩ đến hai hoạt động cơ bản mà nó thực hiện - đó là *và com* và *gắp* thức ăn. Tuy nhiên, *dũa* còn làm được nhiều việc khác như: *Xé, xẻ, đâm, khoắng, trộn, vét, đảo, san...* Nhờ *dũa*, người ta có thể nối dài tay ra để *gắp* thức ăn ở xa. Tất cả những động tác này đều phục vụ bữa ăn. Nhưng có một động tác lại phục vụ cho *hậu bữa ăn* - đó là động tác dùng *đôi dũa* để *lau miệng*! Nói thì chẳng dễ tin nhưng đây lại là sự thực. Các cụ già khi ăn xong thường dùng *đôi dũa* tre gạt sát vào miệng từ phải sang trái, rồi lại từ trái sang phải. Làm sạch miệng bằng *đôi dũa* tre ráp như vậy vừa đạt hiệu quả cao, vừa tận dụng triệt để dụng cụ ăn mà không cần phải có thêm bất cứ một loại đồ dùng nào khác. Thế mới thật là độc đáo.

Như vậy, trong bữa ăn, *đôi dũa* không chỉ là dụng cụ ăn mà còn là *tín hiệu mở đầu bữa ăn - so dũa*, và là *tín hiệu kết thúc bữa ăn - dùng dũa lau miệng*.

Đã có một số học giả phương Tây do quan sát và so sánh lối ăn

của người Trung Hoa với người Việt mà cho rằng: Văn minh đôi đũa là thuộc Trung Hoa. Nhưng thực ra, lối ăn bằng đũa là sản phẩm của cái nôi trồng lúa nước Đông Nam Á mà Việt Nam là tiêu biểu. Theo sách “Lịch sử văn hoá Trung Quốc” do Đàm Gia Kiện chủ biên (1993, trang 769), người Trung Quốc “thời tiền Tần không dùng đũa mà lấy tay bốc” (giống như người Ấn Độ - đó là tập quán của các cư dân trồng kê, mạch, ăn bánh mì, bánh bao và thịt). Họ chỉ bắt đầu dùng đũa từ khi thôn tính phương Nam.

Lối ăn bằng đũa được coi như một lối dùng dụng cụ đặc thù mô phỏng động tác của con chim nhặt hạt, xuất phát từ thói quen ăn những thứ khó có thể dùng tay bốc hoặc mó tay vào được như cơm, cá, rau dưa, nước mắm. Đôi đũa có hai chiếc làm bằng vật liệu là tre rất sẵn. Nó thực hiện một cách tổng hợp và linh hoạt gần như tất cả các động tác cần thiết trong bữa ăn.

Gắn bó với bữa cơm nông nghiệp, gắn bó với tập quán dùng đũa lâu đời, người Việt đã hình thành một *triết lí đôi đũa* với nhiều khía cạnh tinh tế, ý nhị. Đầu tiên, nói đến đũa, người ta nói đến tính *cặp đôi*. Vợ chồng như *đũa có đôi*; hoặc: Đôi ta làm bạn thông dong, như *đôi đũa ngọc* nằm trong mâm vàng. Hoàn cảnh “*đũa một chiếc*” là hoàn cảnh nhà chỉ còn một mình chồng hoặc vợ chăm sóc con cái. *Cặp đôi* rồi lại còn phải không được *cong vênh*, không được *lệch lạc*: Vợ đại không hại bằng *đũa vênh*; hay: Bây giờ chồng thấp vợ cao, như *đôi đũa lệch* so sao cho bằng...

*Đũa* còn là biểu tượng của *tính cộng đồng* với tất cả mặt tích cực và tiêu cực của nó. Khi nói đến thói xô bồ, sự hồ đồ không phân biệt đâu là phải, đâu là trái thì người ta bảo *vợ đũa cả nắm*. Nhưng khi muốn đề cao tinh thần đoàn kết, nhấn mạnh sự lựa chọn cá nhân tiêu biểu trong tập thể thì người Việt lại nói *trong bó đũa chọn cột cờ*. Rõ ràng sức mạnh của tập thể là ở *bó đũa* chứ không phải ở từng chiếc đũa. thành ra, nếu *bẻ đũa từng chiếc* tức là đã phá vỡ đi cái thể mạnh của tập thể vốn có được từ *từng chiếc đũa* hợp lại.

*Đôi đũa* từ chỗ là một dụng cụ để ăn đã trở thành một thứ triết lí cho nhiều mặt của cuộc sống. Ngày nay khi bữa ăn của người Việt đã không còn đơn điệu như xưa, và nhất là khi dụng cụ ăn không chỉ còn

là *đôi đũa* thì tâm lí *chọn đũa* vẫn ít thay đổi. Đặc biệt, *triết lí đôi đũa* vẫn không bị mai một vì nó đã trở thành một phần bản sắc văn hoá Việt trong tình cảm vợ chồng, trong tinh thần đoàn kết cộng đồng của người Việt.

### Tài liệu tham khảo

1. Phan Ngọc, *Bản sắc văn hoá Việt Nam*, Nxb. Văn hoá Thông tin 1998.
2. Phan Huy Lê, Trần Quốc Vượng, Hà Văn Tấn, Lương Ninh, *Lịch sử Việt Nam*, Nxb. ĐH và GDCN, 1991.
3. Phan Hồng Liên, *Định hướng các giá trị mới của văn hoá Việt Nam trên nền tảng các giá trị văn hoá Việt Nam truyền thống*. (Kỷ yếu Hội nghị Khoa học nữ ĐHQG lần thứ 7. Ban Vì sự tiến bộ của Phụ nữ - ĐHQGHN, Hà Nội, 2002).
4. Trần Ngọc Thêm, *Tìm về bản sắc văn hoá Việt Nam*, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 1996.
5. Trần Quốc Vượng (chủ biên), *Cơ sở văn hoá Việt Nam*, Nxb. Giáo dục Hà Nội, 1997.