

SỰ KẾ THỪA VÀ PHÁT TRIỂN ẨM THỰC TRUNG QUỐC
TẠI VIỆT NAM

Lương Văn Huy, Ngô Thị Quyên

Trường Đại học Lạc Hồng, Số 10 Huỳnh Văn Nghệ, Bưu Long, Biên Hòa, Đồng Nai, Việt Nam

*Tác giả liên hệ: luongvanhuy@lhu.edu.vn

| THÔNG TIN BÀI BÁO | TÓM TẮT |
|---|--|
| Ngày nhận: 27/8/2024 | Câu nói “Có thực mới vực được đạo” đã tồn tại từ rất lâu, điều này thể hiện rõ quan niệm coi trọng ẩm thực của người dân Việt Nam trong văn hóa truyền thống dân tộc. Ở Việt Nam, ẩm thực không chỉ phát huy nét đặc trưng truyền thống mà còn tiếp thu những tinh hoa của nền ẩm thực các nước. Chính vì vậy mà văn hóa ẩm thực của người Việt đã ngày càng vang danh, nhiều món được xếp hạng cao trong danh sách bình chọn của thế giới. Một trong những nước đã góp phần làm phong phú nền ẩm thực nước nhà chính là người bạn láng giềng Trung Quốc. Việt Nam và Trung Quốc có khoảng 1.406km đường biên giới trên đất liền nên chắc chắn sẽ có rất nhiều sự giao thoa trong văn hóa ẩm thực. Tác giả thông qua các phương pháp đối chiếu, so sánh, tổng hợp, tìm hiểu thông tin để làm rõ vấn đề ẩm thực truyền thống Trung Quốc khi du nhập vào Việt Nam sẽ có những nét đặc trưng và thay đổi như thế nào. |
| Ngày chỉnh sửa: 11/10/2024 | |
| Ngày chấp nhận: 20/11/2024 | |
| Ngày đăng: 8/12/2024 | |
| TỪ KHÓA | |
| Ẩm thực truyền thống; Việt Nam; Trung Quốc; Du nhập. | |

THE INHERITANCE AND DEVELOPMENT OF CHINESE CUISINE
IN VIETNAM

Luong Van Huy, Ngo Thi Quyen

Lac Hong University, No. 10 Huynh Van Nghe Str., Bui Long Ward, Bien Hoa, Dong Nai, Vietnam

*Corresponding Author: luongvanhuy@lhu.edu.vn

| ARTICLE INFO | ABSTRACT |
|---|---|
| Received: Aug 27 th , 2024 | The saying “It's no use preaching to a hungry man” has existed for a long time, this shows extremely clearly how important the Vietnamese concept of food is. In Vietnam, not only promoting traditional features, but also absorbing the quintessence of foreign cuisine. Therefore, the culinary culture of the Vietnamese people has become more and more famous, many dishes are ranked high on the list of votes in the world. One of the countries that has contributed to enriching the country's cuisine is neighboring China, which has about 1,406 km of land border, so there will certainly be a lot of interference in culinary culture. The author uses methods of contrasting, comparing, synthesizing, and finding out information to clarify the issue: how will traditional Chinese cuisine be introduced to Vietnam when it is introduced into Vietnam? Hopefully, through the comparative study of the idea of filial piety in the Vu Lan festival of Vietnam and China, it can help those who are learning Chinese to better understand the similarities and differences of these two ideas. |
| Revised: Oct 11 st , 2024 | |
| Accepted: Nov 20 th , 2024 | |
| Published: Dec 8 th , 2024 | |
| KEYWORDS | |
| PosThumous; Conventionality; Reason; Ceremony. | |

Available online at: <https://js.lhu.edu.vn/index.php/lachong>.

1. DẪN LUẬN

Mọi phương diện như kinh tế, chính trị, xã hội của một quốc gia có thể thay đổi nhưng văn hóa là một yếu tố đặc trưng quan trọng nhất để phân biệt các quốc gia với nhau. Trung Quốc và Việt Nam có mối quan hệ giao lưu, hợp tác kinh tế từ lâu đời. Vì vậy, vấn đề giao lưu và truyền bá văn hóa là điều không thể thiếu. Ẩm thực không chỉ là một phần không thể thiếu trong cuộc sống hàng ngày mà nó còn là yếu tố quan trọng để tạo nên nét đặc trưng của một nền văn hóa. Ẩm thực Trung Hoa cũng đã được truyền bá và rất phát triển tại Việt Nam với những món ăn đặc sắc. Tác giả muốn thông qua bài nghiên cứu “Sự kế thừa và phát triển ẩm thực Trung Quốc tại Việt Nam” để giúp độc giả hiểu hơn về nguồn gốc, sự phát triển và mối tương quan ẩm thực Trung Quốc khi du nhập vào đất Việt, cũng như để giảm thiểu những hiểu biết sai lệch về ẩm thực nước nhà.

2. LÝ DO CHỌN ĐỀ TÀI

Hiểu về ẩm thực của một quốc gia đang tồn tại và phát triển trên đất nước mình thông qua quá trình du nhập dần tới sự kế thừa, thay đổi và phát triển của nó là một chủ đề rất được quan tâm. Theo quan điểm nhân học văn hóa của tác giả Trần Hải Ly 《陈海丽》, khi một nền văn hóa ngoại lai nào xâm nhập vào nền văn hóa dân tộc khác thì sẽ luôn có sự thay đổi chút ít với nguyên bản. Thay đổi như thế nào không chỉ phụ thuộc vào các yếu tố môi trường khách quan, mà còn bởi phong tục tập quán dân gian của địa phương.

Ẩm thực Trung Quốc du nhập vào Việt Nam cũng không phải là ngoại lệ. Phong cách dùng trà của người Việt sẽ có sự khác biệt so với người Trung. Một số món ăn như: phở, bánh Trung Thu, sủi cào, hoành thánh v.v... khi du nhập vào Việt Nam cũng có sự thay đổi đôi chút về cách thưởng thức, cách làm và ý nghĩa riêng của từng loại. Vì vậy, tác giả chọn đề tài “Sự kế thừa và phát triển ẩm thực Trung Quốc tại Việt Nam” nhằm làm rõ hơn những vấn đề nêu trên.

3. MỤC TIÊU NGHIÊN CỨU

Theo bối cảnh và lý do chọn đề tài nghiên cứu nêu trên, việc nghiên cứu so sánh đề tài này sẽ đi sâu vào tìm hiểu so sánh về sự tương đồng và khác biệt về ẩm thực truyền thống của Trung Quốc tại Trung Quốc và Việt Nam. Từ đó, người đọc hiểu hơn về nguồn gốc, ý nghĩa cũng như sự phát triển của ẩm thực truyền thống của Trung Quốc trên mảnh đất chữ S. Hơn nữa, bài viết cũng chú trọng vào việc giúp người Việt học tiếng Trung và người Trung học tiếng Việt củng cố thêm kiến thức, tránh những hiểu biết sai lệch về văn hóa ẩm thực.

4. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Để thực hiện đề tài này, tác giả đã tập trung sử dụng các phương pháp nghiên cứu sau đây:

Phương pháp nghiên cứu tài liệu: bằng cách tìm, đọc, và sắp xếp các tài liệu có liên quan tới ẩm thực truyền thống hai nước và tìm các tài liệu lịch sử liên quan.

Phương pháp thống kê: Tác giả thống kê các loại ẩm thực truyền thống của Trung Quốc tại Việt Nam.

Phương pháp phân tích, so sánh và tổng kết tài liệu: Thông qua phân tích so sánh để đưa ra những kết quả tìm hiểu rõ ràng và chính xác về các loại ẩm thực Trung Quốc khi du nhập vào Việt Nam sẽ có sự phát triển và thay đổi ra sao.

5. TỔNG QUAN TÌNH HÌNH NGHIÊN CỨU

Ở Trung Quốc có nhiều bài viết mô tả, giới thiệu ẩm thực và phong tục của người Việt trên các trang web và tờ rơi du lịch, ví dụ như: 徐绍丽 (Tư Thiệu Lệ), 《列国志——越南》(Quốc sử ký-Việt Nam) 郭伟信 (Quách Vĩ Tín) 《越南菜品尝与烹饪》(Thưởng thức và nấu món Việt Nam). Các bài viết này chủ yếu giới thiệu chung về văn hóa ẩm thực, phương pháp chế biến chứ không đi sâu vào khảo sát.

Hiện nay, các từ khóa liên quan tới ẩm thực Trung - Việt gồm có: 陈海丽 (Trần Hải Ly), 《中国饮食在越南的传承与嬗变》(Sự kế thừa và biến đổi của ẩm thực Trung Quốc tại Việt Nam) 李未醉 (Lý Vĩ Ương), 《中外文化交流与华侨华人研究》(Nghiên cứu về giao lưu Văn hóa Trung Quốc-Nước ngoài và Người Hoa ở nước ngoài), 姚伟钧 (Diêu Vệ Quân) 《中国饮食礼俗与文化史论》(Sử luận về văn hóa và phong tục lễ nghi của ẩm thực Trung Quốc). Các bài nghiên cứu bao gồm nội dung liên quan tới sự giao lưu ẩm thực hai nước Việt - Trung và sự truyền bá ẩm thực Việt Nam vào Trung Quốc và ngược lại.

Ngoài ra, có bài nghiên cứu của 刘志强 (Lưu Chí Cường), 《从越南饮食看国家与地区间的文化交流》, (Từ ẩm thực Việt Nam để thấy sự giao lưu văn hóa giữa quốc gia và khu vực) bàn về đặc trưng văn hóa ẩm thực Việt Nam từ cái khía cạnh món ăn, bộ dụng cụ ăn và thói quen ăn uống v.v...

6. NGƯỜI HOA VÀ QUÁ TRÌNH DU NHẬP CÁC MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG TRUNG QUỐC VÀO VIỆT NAM

Có thể nói, văn hóa ẩm thực Việt Nam có sự giao thoa sâu sắc với văn hóa ẩm thực Trung Hoa nên mang nhiều nét tương đồng trong quan niệm lẫn phong cách ẩm thực. Cả người Hoa và người Việt đều nhấn mạnh tầm quan trọng của tính bổ dưỡng trong món ăn, xem trọng sự hài hòa trong cách phối trộn gia vị, các thành phần món ăn, sự cân đối giữa yếu tố nóng – hàn. Điều này thể hiện rằng sự giao thoa và hòa nhập ẩm thực của người Hoa vào đời sống xã hội Việt Nam rất tốt.

Giao lưu văn hóa song phương Trung – Việt chủ yếu được thực hiện thông qua hoạt động của các phái viên ngoại giao, doanh nhân, nhà sư và cộng đồng người Hoa ở Việt Nam, trong đó hoạt động của người Hoa Kiều (công dân Trung Quốc sinh sống ở nước ngoài) đóng vai trò đặc biệt quan trọng. Sau thế kỷ XV và XVI, văn hóa Trung Quốc dần tụt hậu so với các nước phương Tây, chỉ có ẩm thực vẫn phát triển rực rỡ và khiến thế giới kinh ngạc. Điều này được cho là nhờ sự quảng bá của người Hoa Kiều. Có một câu nói ở Hoa Kỳ: "Tiền của người Mỹ nằm trong tay người Do Thái, trong khi khẩu vị của người Do Thái nằm trong tay người Trung Quốc".

Người Hoa Kiều đóng vai trò là cầu nối quan trọng trong việc giao lưu và vận chuyển lương thực giữa Trung Quốc và Việt Nam. Người Hoa ở Việt Nam chủ yếu sống ở các tỉnh thành lớn: Đầu tiên là TP. Hồ Chí Minh, thứ 2 là tỉnh Đồng Nai và các tỉnh thành khác như: Quảng Nam (Hội An), Hà Nội, An Giang, Hải Phòng v.v... Những người Hoa Kiều đầu tiên đã thúc đẩy sự phát triển và đổi mới của ẩm thực bản địa của Việt Nam.

6.1 Phổ người Hoa ở Việt Nam

Người Hoa di cư đến Việt Nam vào những thời điểm khác nhau từ thế kỷ XVI, vào cuối thời Minh, đầu thời Thanh, kéo dài cho đến nửa đầu thế kỷ XX. Dân tộc Hoa tại Việt Nam sinh sống ở nhiều nơi từ Bắc đến Nam, ở cả nông thôn lẫn thành thị. Họ tập trung đông nhất ở các khu thương mại lớn của Thành phố Hồ Chí Minh như: quận 5, quận 11, quận 6, quận 8, quận 10. Số người Hoa còn lại sinh sống ở địa bàn các tỉnh khác như: Đồng Nai, Sóc Trăng, Kiên Giang, Bạc Liêu, Bình Dương, Bắc Giang v.v... Người dân tộc Hoa thường cư trú tập trung thành làng xóm hoặc đường phố, tạo thành khu vực đông đúc và gắn bó với nhau. Trong đó các gia đình cùng dòng họ thường ở quây quần bên nhau, dần dần hình thành các khu phố người Hoa nổi tiếng như Phố Hiến (Hưng Yên), Phố Hàng Ngang (Hà Nội), Phố Tàu (Bình Dương), v.v... Trong quá trình định cư, lập bản, đồng bào người Hoa luôn gìn giữ văn hóa truyền thống, lưu truyền nét đặc sắc riêng trong đời sống sinh hoạt.

6.2 Thức uống truyền thống – Trà

Trong suốt tiến trình phát triển của lịch sử loài người, trà hiện hữu từ rất sớm và nhanh chóng trở thành loại thức uống có sức ảnh hưởng rất lớn. Xét về khía cạnh lịch sử hay sinh học, các chuyên gia đều thống nhất trà có nguồn gốc từ khu vực châu Á, chủ yếu là ở vùng Tây Nam và Bắc Trung Quốc. Thời gian con người uống trà chính xác từ bao giờ thì không ai biết, tuy nhiên được ước chừng là dưới triều nhà Thương (1600 TCN – 1046 TCN).

Theo truyền thuyết Trung Hoa, người đầu tiên phát hiện ra trà là Thần Nông – một trong Tam Hoàng của văn hóa Trung Hoa. Ông phát hiện ra tác dụng y học của trà và coi nó là một loại thuốc rất tốt, có thể giải độc của 70 loại cây cỏ khác. Từ khi được phát hiện cho tới thời nhà

Đường, trà vẫn được coi như một vị thuốc chữa bệnh, vẫn chỉ mọc hoang trong rừng núi, chưa được trồng và chế biến, sau đó trải qua quá trình dài đằng đẵng của lịch sử, trà dần dần trở thành thức uống tốt cho sức khỏe, được ưa chuộng trên khắp thế giới.

Năm 1976, một nhà khoa học làm giới nghiên cứu trà sửng sốt hơn nữa với những nghiên cứu mới về nguồn gốc thủy tổ cây trà. Ông là Djemukhatze, Viện sĩ thông tấn Viện Hàn lâm Khoa học Liên Xô, đã phân tích thành phần catêchin từ các cây trà hoang dã ở ba nước: vùng trà Tứ Xuyên, Vân Nam của Trung Quốc, vùng trà Ấn Độ, và vùng trà cỏ ở Suối Giàng, Nghĩa Lộ, Lạng Sơn, Nghệ An... của Việt Nam, đã đưa ra kết luận: Cây trà ở Việt Nam có trước các loại trà ở những nơi khác.

Cho đến nay, một điều có thể chắc chắn là Việt Nam nằm trong vùng trà nguyên sản của thế giới và có giống trà bản địa đặc trưng. Vào năm 1960, các nhà khảo cổ học đã tìm thấy hạt trà có niên đại 13.200 năm tuổi ở di tích hang Con Moong, xã Thành Yên, huyện Thạch Thành, tỉnh Thanh Hóa, Việt Nam. Những hiện vật được tìm thấy thuộc Văn hóa Phùng Nguyên (3000-1330 TCN) của Lạc Việt là những nồi gốm có chân kê để nấu trà. Ngay trong tư liệu thành văn đầu tiên của Khổng Tử vào thế kỷ thứ IV TCN cũng viết về tập quán uống trà của dân Bách Việt. Điều đó chứng minh, Việt Nam có một lịch sử trà đã lâu đời. Những bằng chứng về tư liệu, khảo cổ, nghiên cứu đều khẳng định miền Bắc Việt Nam thuộc vùng khởi phát cho những cây trà đầu tiên.

Bên cạnh đó, theo Trà Kinh của Lục Vũ thì cây trà cũng đã có mặt ở Trung Quốc từ lâu đời. Qua thời gian, người Trung Quốc đã nâng việc uống trà trở thành một nghệ thuật còn được gọi là Trà Kinh.

Người Hoa: Thói quen uống trà trong giới bình dân của người Hoa, trà được pha trong một bình lớn, thường có hình bát giác, để giữa bàn, bên cạnh có chậu sành rộng và năm cái chén nhỏ ngâm trong nước nóng. Khách muốn uống thì tự rót trà và uống bao nhiêu tùy ý.

Người Việt: Trong nghệ thuật thưởng trà, người Việt cũng không quá cầu kỳ nhưng cũng không đơn giản. Người Việt uống trà với mong ước hòa hợp với thiên nhiên, thể hiện thái độ bình đẳng, khiêm nhường. Người Việt không đòi hỏi một không gian riêng để thưởng trà và cũng không nhất thiết phải có bánh khi dùng trà, người Việt chủ yếu chú trọng đến người ngồi uống chung và hương vị của trà.

Văn hóa uống trà bắt nguồn từ Trung Hoa và nhiều loại trà được du nhập từ đất nước này. Mặc dù, trong văn hóa thưởng trà lại không những quy tắc chuẩn mực khắt khe như trà đạo Nhật Bản, nhưng tính thẩm mỹ vẫn luôn được lưu tâm hàng đầu. Ở Việt Nam, việc uống trà và thưởng thức thức uống được làm từ lá trà tươi hay nụ trà tươi là cách uống độc đáo. Con người Việt đã đưa những điều cầu kỳ, những lễ nghi phức tạp cô đọng lại thành sự

giản dị, gần gũi với đời sống. Từ đó đã đúc kết những tập tục sau trong văn hóa thưởng trà: Nhất nước, Nhì Trà, Tam Pha, Tứ Ấm, Ngũ Trạch, Lục Nhạc.

Văn hóa uống trà của người Việt ngày nay có sự đổi thay rất nhiều. Cách thưởng thức trà cũng rất đa dạng và không theo chuẩn mực nào. Từ người cao tuổi cho đến các bạn thanh niên, từ doanh nhân tới người làm việc tự do, từ người bản địa tới du khách nước ngoài đều có thể thưởng thức trà.

6.3 Món ăn làm từ gạo – phở

Trong các thực phẩm từ gạo, phở là một trong những món ăn nổi tiếng và quen thuộc nhất đối với người Việt. Thứ bánh phở trắng trong, mềm mịn và nước dùng thơm dậy cả con phố không biết từ khi nào đã gieo rắc nhớ thương cho biết bao nhiêu thế hệ người Việt.

Cho tới thời điểm hiện tại, có rất nhiều giả thuyết nói về nguồn gốc xuất xứ của phở, tuy nhiên giới nghiên cứu vẫn chưa đưa ra được kết luận cụ thể. Đầu tiên, trong tự điển Pháp cho rằng phở có nguồn gốc từ một món ăn Pot-au-feu của Phú Lang Sa và phở chính là tiếng “bò” của từ “feu” (lửa). Đây là món soup “hầm bà lằng” thành phần gồm thịt bò hầm với nhiều loại rau củ như cà rốt, tỏi tây, củ cải v.v... được ăn kèm với bánh mì. Nó không hề ăn nhập gì với món phở của Việt Nam ngày nay về cả nguyên liệu và cách nấu.

Thứ hai, giới Nho gia Trung Quốc thường nhắc tới nguồn gốc Tàu của phở, bắt nguồn từ một món ăn Quảng Đông mang tên "ngưu nhục phấn" (tiếng Trung: 牛肉粉; bính âm: niúròu fěn; Việt bính-phiên âm theo tiếng Quảng Châu: ngau4 juk6 fan2).

Một trong những tài liệu đầu tiên nhắc đến phở là cuốn từ điển Hán-Việt Nhật Dụng Thường Đàm (日用常談) của Phạm Đình Hồ biên soạn vào năm 1827. Trong mục thực phẩm, cụm từ chữ Hán "ngọc tô bính" được chú thích bằng chữ Nôm là “bánh phở bò”.

Thứ ba, còn có một truyền ngôn dân gian khá phù hợp với những tư liệu vào đầu những năm đầu của thế kỷ XX, đó là phở bò bắt nguồn từ món xáo trâu của Việt Nam. Món xáo trâu ban đầu dùng để phục vụ tầng lớp bình dân, lam lũ. Cuối thế kỷ XIX, đầu XX sau khi người Pháp chính thức đặt nền thống trị trên toàn Việt Nam, bấy giờ Hà Nội mới chỉ vài ba quán bán thịt bò phục vụ Pháp kiều, thường hay ế ẩm, nhất là bộ xương chẳng biết làm gì. Lại thêm các tuyến thuyền mành chở nước mắm, đồ khô từ xứ Thanh Nghệ ra tạo nên một quang cảnh vô cùng náo nhiệt, sầm uất nơi bến sông Hồng. Ở đó đã xuất hiện một nhu cầu ẩm thực bình dân to lớn. Các hàng quà ùn ùn đổ về bến sông, song món xáo trâu được ưa chuộng nhất, vừa rẻ vừa chắc bụng. Cảnh thịt bò ế ẩm và xương bò được khuyến mãi cho không khi mua thịt từ các gánh xáo trâu đã được các bà học nhau chuyển sang thành xáo bò. Thịt bò mùi gây khi nguội nên lò lửa liu riu được phát kiến,

chẳng mấy chốc món ăn mới này lan tràn suốt từ ô Quan Chương xuống tới ô Hàng Mắm.



Hình 1. Phở bò, Nguồn: Bách Hóa xanh [16]

Bên cạnh nguồn gốc xuất xứ, còn có một số thuyết định nghĩa về tên gọi của phở. Các cuốn tự điển Việt như Tự điển Việt - Bồ - La của Alexandre de Rhodes xuất bản năm 1651 không có từ “phở”. Tự điển Huỳnh Tịnh Của (1895), Tự điển Genibrel (1898) cũng vậy. P.Huard và M.Durand đã phân tích chữ phở tiếng Nôm gồm ba chữ Hán ghép lại: a/chữ mẽ (lúa), b/chữ ngôn (lời nói), c/chữ phở (phổ biến).

Từ phở hiểu theo tiếng Nôm là món ăn chế biến từ lúa gạo phổ biến trong đại chúng và phát âm là “phở”. Tiếng rao của các hàng quà rong vốn dĩ nghe rất du dương có vần, có điệu, đôi khi còn luyến láy như hát biến âm đủ thanh sắc rót vào tai người nghe. Tiếng rao món phở âm Nôm: “phở đây, phở ơ! Danh từ phở được chính thức ấn hành lần đầu trong cuốn Việt Nam tự điển (1930) do Hội Khai Trí Tiến Đức khởi thảo: “Món đồ ăn bằng bánh thái nhỏ nấu với thịt bò”.

Năm 1918, tiệm phở đầu tiên của Hà Nội do người Việt Nam kinh doanh xuất hiện trên phố Hàng Quạt (phà hàng quẩy), các tiệm khác mọc lên như măng sau mưa. Một số người từng thử thêm đậu phụ, trứng cút, v.v... làm món ăn kèm để cải thiện món phở, nhưng kết quả đều bị thực khách từ chối, đông đảo chuyên gia văn hóa ẩm thực lên án là “tội ác phá hủy truyền thống”. Sau năm 1930, sự phát triển của phở Việt Nam đạt đến đỉnh cao, về cơ bản mùi vị cũng được xác định. Tuy nhiên, việc phát triển phở ở Việt Nam vẫn chưa được thuận lợi. Trong giai đoạn khó khăn về thiếu lương thực, chính phủ Việt Nam cho rằng mì gạo là một thực phẩm lãng phí và ra lệnh cấm bán mì gạo. Cho đến giữa những năm 1980, phở gạo vẫn còn là một thứ xa xỉ ở Việt Nam, sau khi cải cách kinh tế và cần đổi cơ bản về cung cấp lương thực, mì gạo đã mở ra một kỷ nguyên phát triển mạnh mẽ mới.

Ngày nay, Việt Nam đã học hỏi mô hình kinh doanh thức ăn nhanh của Mỹ và thành lập chuỗi cửa hàng thương hiệu “Phở 24”, mở cửa 24/24 và không ngừng quảng bá “món ăn quốc dân” ra nước ngoài. Nhiều Việt kiều ở nước ngoài cũng thu được lợi ích kinh tế đáng kể thông qua hoạt động kinh doanh phở.

6.4 Món ăn từ bột mỳ - Bánh trung thu, bánh bao

6.4.1 Bánh trung thu

Bánh trung thu là loại bánh bắt nguồn từ Trung Quốc, có tên gọi trong tiếng Trung là nguyệt bính (Hán tự: 月餅, pinyin: Yuèbǐng), nghĩa đen là bánh mặt trăng, thường được dùng phổ biến vào dịp tết Trung thu, tiếng Việt có nghĩa là bánh nướng. Đi qua nhiều năm hình thành và phát triển, bánh trung thu đã phát triển thành nhiều loại khác nhau như bánh nướng, bánh dẻo. Nhân bánh cũng rất đa dạng: nhân trứng muối, đậu xanh, thập cẩm...

Bánh trung thu thường có dạng hình tròn (đường kính khoảng 10cm), hình vuông (chiều dài cạnh khoảng 7 - 8cm), chiều cao khoảng 4 - 5cm, không loại trừ có các kích cỡ to hơn, thậm chí khổng lồ. Ngoài ra, bánh trung thu còn có nhiều kiểu dáng khác nhưng phổ biến hơn là kiểu lợn mẹ với đàn con, cá chép.

Có một câu chuyện dân gian về sự lật đổ của đế chế Mông Cổ được tạo điều kiện bởi các thông điệp nhập lậu trong bánh trung thu.

Bánh trung thu được các nhà cách mạng thời nhà Minh sử dụng trong việc nỗ lực lật đổ các nhà cai trị Mông Cổ của Trung Quốc vào cuối triều Nguyên. Ý tưởng được cho là do Chu Nguyên Chương và cố vấn của ông Lưu Bá Ôn nghĩ ra, người đã truyền đi một tin đồn rằng một bệnh dịch chết người của "Thiên binh ca" đã lan rộng và đó là cách duy nhất để ngăn chặn nó là ăn bánh trung thu đặc biệt. Từ sau việc này, hoàng đế họ Chu càng thêm trọng dụng và tin tưởng Lưu Bá Ôn. Điều này đã thúc đẩy sự phân phối nhanh chóng của bánh trung thu. Bánh trung thu chứa một thông điệp bí mật điều phối cuộc nổi dậy của người Hán vào ngày 15 tháng 8 âm lịch.



Hình 2. Bánh Trung Thu, Nguồn: Báo Lao Động [17]

Tại Việt Nam, bánh trung thu truyền thống gồm có 2 loại là bánh nướng và bánh dẻo. Nhân bánh có mặn, có ngọt, đủ vị thể hiện sự ấm áp, ngọt ngào của gia đình. Bánh có hình dáng tròn đầy tượng trưng cho sự sum họp, đoàn viên, bên trong ngấp các loại nhân thể hiện sự viên mãn, sung túc.

Ngoài ra, bánh Trung Thu đã tạo nên sự giao thoa của tết Trung thu ở Trung Quốc và Việt Nam. Nhìn chung thì ngày Tết Trung thu ở Việt Nam và Trung Quốc khá giống nhau, có nhiều nét tương đồng nhưng cũng có một số điểm khác biệt để phù hợp với văn hóa và thuần phong mỹ

tục của từng quốc gia. Vượt qua những điều đó thì ngày lễ Tết cổ truyền này mang ý nghĩa là một dịp vô cùng quan trọng để người thân trong gia đình dù ở xa đến đâu cũng sẽ về quây quần bên nhau, cùng đoàn viên, dùng chung một bữa cơm sum họp, cùng ăn mẫu bánh trung thu dưới ánh trăng rằm, cảm nhận trọn vẹn hương vị ngọt ngào của ngày Tết này.

6.4.2 Bánh bao, hoành thánh



Hình 3. Bánh bao, Nguồn: Bách hóa xanh [18]

Nhắc tới Trung Quốc, không thể không nhắc đến các loại bánh bao đặc trưng như màn thầu, hoành thánh, sủi cào... Không chỉ đơn thuần là những món ăn ngon miệng mà còn là nét đẹp trong ẩm thực Trung Quốc.

Bánh bao được mệnh danh là “quốc thực” của Trung Quốc. Theo ghi chép lịch sử, bánh bao đã xuất hiện và được dùng từ 2000 năm về trước. Các nhà khảo cổ học đã phát hiện và tìm thấy bánh bao phong hóa (phong hóa ở đây nghĩa là đồ vật trải qua một thời gian dài bị tác động bởi gió, không khí làm cho đồ vật bị khô cứng) trong lăng mộ của các vị vua thời Xuân Thu ở tỉnh Sơn Đông, suy ra rằng bánh bao đã tồn tại ít nhất vào thời Xuân Thu Chiến Quốc. Bánh bao Trung Quốc có họ hàng với bánh màn thầu. Màn thầu có đặc điểm là mềm, đặc ruột và có mùi vị rất đặc trưng. Thông thường màn thầu là loại không có nhân, còn bánh bao có nhân thịt ở trong. Tuy nhiên, ở một số vùng người ta không phân biệt như vậy mà màn thầu được dùng để chỉ chung cho cả loại có nhân hoặc không nhân. Ngày nay, người ta vẫn thường dùng từ bánh bao để gọi chung cho món bánh này. Màn thầu khá phổ biến ở Châu Á, ví dụ như: ở Việt Nam gọi là bánh bao, ở Nhật nó được gọi là manjū (饅頭), ở Hàn Quốc là mandu, ở Philippin là siopao (xiú báo) ... Và ở Hồng Kông họ còn có cả lễ hội bánh bao nữa. Lễ hội này được tổ chức hàng năm ở đảo Chueng Chau trong suốt 3 ngày đêm!

Bánh bao Trung Quốc, nhân bánh bao thường gồm thịt ướp băm nhỏ gọi là “xá xíu”, một số vùng còn làm cả bánh bao nhân hải sản nữa. Ngoài ra, bánh bao của Trung Quốc còn có rất nhiều loại nhân khác nhau và vô cùng đa dạng như nhân bắp cải, nhân thịt bò chẳng hạn.

Với bánh bao Việt Nam, thành phần không quá cầu kỳ, chỉ là thịt băm, trứng cút hoặc trứng vịt, trứng gà, mộc nhĩ, miến và một chút hành nhưng khi ăn vị béo trong nhân và vị thơm mềm của vỏ bánh đem lại cho ta cảm giác rất ngon miệng. Ngày này, bánh bao ngon còn được

biến tấu với nhiều loại nhân khác nhau phù hợp với khẩu vị của nhiều người như: bánh bao xá xíu, bánh bao gà nướng, bánh bao nhân thịt bò tiêu đen, bánh bao chay, bánh bao nhân đậu xanh, bánh bao nhân đậu đỏ v.v...

6.5 Thực phẩm từ đậu nành – Tào phớ

Tào phớ (hay còn gọi là phớ, tào phở, óc đậu, tào hũ/đậu hũ nước đường, đậu hoa, đậu pha (chữ Hán: 豆腐花 - đậu phụ hoa; 豆花 - đậu hoa) là món ăn được làm từ đậu tương (đậu nành). Tào phớ có màu trắng ngà, vị bùi. Miếng tào phớ mịn tan như thạch rau câu (nhưng không đông thành khối chắc như thạch) là một trong những đồ ăn vật ưa thích tại nhiều nước Châu Á. Tại Trung Quốc, có nơi còn ăn cơm chan tào phớ.



Hình 4. Tào phớ, Nguồn: Bách Hóa xanh [19]

Ở Việt Nam, hương vị tào phớ được chia theo ba vùng miền. Tào phớ ở miền Bắc thường được chan cùng nước đường ướp hoa nhài tươi. Món ăn này có cả vào mùa hè lẫn mùa đông. Mùa hè, bát tào phớ thường được thêm ít đá bào mát lạnh. Còn mùa đông, bát tào phớ ấm nóng cũng làm thực khách kịp ấm lòng trước cái se lạnh đặc trưng ở nơi này.

Nếu tào phớ ở miền Bắc đặc trưng bởi sự thanh mát, nhẹ nhàng thì tào phớ miền Trung lại đặc trưng bởi vị cay nồng thoang thoảng của gừng tươi. Nơi đây, tào phớ được gọi với cái tên khác là đậu hũ. Cách chế biến món đậu hũ miền Trung cũng khác khá nhiều khi có độ lỏng hơn, không định hình và có độ kết dính như tào phớ Hà Nội.

Ở miền Nam, bát tào phớ thường rất ngọt ngào, phù hợp với khẩu vị của người miền Nam Việt Nam. Khi thưởng thức, thường được chan thêm nước cốt dừa.

7. NGUYÊN NHÂN SỰ THAY ĐỔI TRONG ẨM THỰC VIỆT NAM SAU KHI ẨM THỰC TRUYỀN THỐNG TRUNG QUỐC DU NHẬP

Những món ăn trên khi du nhập vào Việt Nam đã trải qua quá trình thay đổi để phù hợp với khẩu vị cũng như phong cách ăn uống của người Việt. Có một điểm đáng chú ý ở đây là người phương Nam Trung Quốc đã thay đổi được thói quen ăn chay và phương pháp nấu ăn của người Việt. Từ đó đem tới một làn gió mới cho nền ẩm thực Việt. Sự biến đổi này là kết quả của tác động tổng hợp của yếu tố tự nhiên và yếu tố văn hóa trong một khu vực cụ thể.

7.1 Vị trí địa lý, khí hậu

Việt Nam có bờ biển dài và hẹp, có nhiều thủy sản, tôm cá được chế biến thành món chấm mắm tôm rất bổ dưỡng, không chỉ tận dụng được nguồn lợi mà còn làm tăng vị ngọt của các loại thực phẩm khác. Vì vậy, các món ăn vào Việt Nam ít nhiều đều được thêm mắm, mắm tôm để tạo hương vị khác với hương vị quê cha đất tổ. Ví dụ, thời tiết nắng nóng ở Việt Nam trà nóng dùng với đá lạnh v.v... Ngoài ra, Việt Nam không thích hợp để trồng lúa mì, các sản phẩm từ gạo phổ biến hơn các sản phẩm từ bột mì. Vì vậy, bún, bánh phở, chả giò, bánh phở cuốn, bánh đa và các sản phẩm khác được định sẵn để trở thành sản phẩm chính của thị trường thực phẩm Việt Nam. Đây là lý do tại sao vị trí của các món ăn làm từ bột mì như: bánh bao, hoành thánh không thể so sánh với các món ăn từ bột gạo ở Việt Nam.

7.2 Ảnh hưởng của tư tưởng ẩm thực truyền thống của người Việt

Việc theo đuổi quan niệm trên hết là “ngon” sau đó mới tới “bổ” khiến người Việt ưa chuộng các món chiên, rán, họ không quen cho nhiều thảo dược vào các món hầm. Ngoài ra, quan niệm ăn nhạt cho phép người Việt giữ được hương vị nguyên bản của món ăn ngay cả khi chế biến món đậu phụ rán, khác với quan niệm nấu ăn của người Trung Quốc là sử dụng nhiều gia vị để món ăn đậm đà và thơm.

7.3 Truyền thống dân tộc mạnh mẽ của người Việt Nam

Việt Nam tuy chịu ảnh hưởng sâu sắc của văn hóa Trung Hoa, nhưng với việc nâng cao vị thế quốc tế của Việt Nam, ý thức dân tộc của người Việt Nam ngày một nâng cao, không thể không nhắc tới những lời kêu gọi khuyến khích “Người Việt Nam dùng hàng Việt Nam”, thể hiện niềm tự hào dân tộc “Hàng Việt Nam chất lượng cao”. Vì vậy, việc món ăn Trung Quốc du nhập vào Việt Nam sẽ có sự thay đổi căn bản, thể hiện nét văn hóa ẩm thực mang đặc trưng dân tộc của Việt Nam là điều tất yếu. Chúng ta cũng có thể thấy rằng ngay cả khi món ăn Trung Quốc được hòa nhập vào phong tục, văn hóa địa phương và có những thay đổi, thì cũng khó có thể xóa bỏ những dấu vết sâu xa của văn hóa ẩm thực Trung Hoa, đặc biệt là “sự phức hợp Trung Hoa” ẩn sâu trong tâm trí của thế hệ cũ đã một lần nữa khẳng định mối quan hệ lịch sử đặc biệt của hai nước Việt - Trung.

8. TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] Ủy ban "Liệt Quốc Chí" Viện Khoa học Xã hội Trung Quốc, Từ Thiệu Lê, Lợi Quốc và những người khác, "Liệt Quốc Chí: Việt Nam" [M], Nhà Xuất bản Văn hiến Khoa học Xã hội, 2005.

中国社会科学院《列国志》委员会, 徐绍丽, 利国, 等. 列国志: 越南[M]. 社会科学文献出版社,

2005.

[2] Quách Vĩ Tín, "Thường thức và chế biến món ăn Việt Nam" [M], Nhà xuất bản Khoa học Kỹ thuật Thượng Hải, 2003.

郭伟信. 越南菜品尝与烹制 [M]. 上海科学技术出版社, 2003.

[3] Trần Hải Lê. "Sự truyền thừa và biến đổi của văn hóa ẩm thực Trung Quốc tại Việt Nam — Từ góc nhìn của các món ăn vật dân gian ở Hà Nội" [J], Tạp chí Học viện Kỹ thuật Nghề nghiệp Nam Ninh, 2011(2):5.

陈海丽. 中国饮食文化在越南之传承与嬗变——以河内民间小吃为视角 [J]. 南宁职业技术学院学报, 2011(2):5.

[4] Lý Vĩ Túy, "Giao lưu văn hóa Trung - Ngoại và nghiên cứu Hoa kiều, người Hoa" [M], Nhà xuất bản Đại học Khoa học Kỹ thuật Điện tử, 2014.

李未醉. 中外文化交流与华侨华人研究 [M]. 电子科技大学出版社, 2014.

[5] Diêu Vĩ Quân. "Lễ tục ẩm thực và lịch sử văn hóa Trung Quốc" [M], Nhà xuất bản Đại học Sư Phạm Hoa Trung, 2008.

姚伟钧. 中国饮食礼俗与文化史论 [M]. 华中师范大学出版社, 2008.

[6] Lưu Chí Cường, "Nhìn nhận sự giao lưu văn hóa giữa các quốc gia và khu vực qua ẩm thực Việt Nam" [J], Đông Nam Á Tùng Hoành, 2006 (9):5.

刘志强. 从越南的饮食看国家与地区间的文化交流 [J]. 东南亚纵横, 2006(9):5.

[7] Châu Hải: "Người Hoa ở Việt Nam", NXB Khoa học, 1992.

[8] Nguyễn Thanh Hằng, "Lịch sử trà Việt Nam", Văn phòng Công nhận chất lượng Việt Nam, 2022.

[9] Trần Thị Thanh Hằng, "Văn hóa trà đạo ở Trung Quốc và Việt Nam", Nghiên cứu khoa học, Đại học Thủ Dầu Một, 2020.

[11] Hữu Ngọc, "Phở—Ẩm thực Việt Nam", NXB Thế Giới, 2000.

[12] Phạm Đình Hồ, "日用常談" (Nhật dụng thường đàm), Tạp chí Hán – Nôm, 1851.

[15] Hà Thiện Thuý, "Tập tục ẩm thực của người Trung Hoa", NXB Thanh Hóa, 2007.

[16] <https://s.net.vn/zBg6>

[17] <https://s.net.vn/RBt2>

[18] <https://s.net.vn/QODZ>

[19] <https://s.net.vn/nW2o>