

ĐẶC ĐIỂM NGÔN NGỮ VÀ VĂN HÓA CỦA TỪ NGỮ BIỂU THỊ PHẠM TRÙ “ĂN” TRONG CA DAO NGƯỜI VIỆT

Nhận bài:

03 – 01 – 2017

Chấp nhận đăng:

28 – 03 – 2017

<http://jshe.ued.udn.vn/>

Lê Đức Luận^{a*}, Ngô Thị Hoài Thương^b

Tóm tắt: Đặc điểm ngôn ngữ của từ ngữ biểu thị phạm trù “ăn” trong ca dao người Việt thể hiện qua trường từ vựng về các món ăn gồm có từ vựng các món ăn, từ vựng về nguyên liệu và các cấu trúc biểu thị cách thức chế biến món ăn. Trường từ vựng về các món ăn gồm có từ vựng các món ăn chuyên biệt và từ vựng các món ăn kết hợp. Trường từ vựng về nguyên liệu gồm có từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ thực vật, từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ động vật, từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ gia vị. Cấu trúc ngôn ngữ biểu thị cách thức chế biến món ăn gồm cấu trúc ngữ động từ và cấu trúc ngữ danh từ.

Đặc điểm văn hóa ẩm thực biểu thị qua món ăn trong ca dao người Việt gồm tính thực vật, tính mát lạnh, tính tươi sống, tính tổng hợp. Biểu thị vai trò quan trọng của món ăn đối với đời sống; cách ăn, thái độ ứng xử khi ăn uống của người Việt mang nặng tình nghĩa. Nó thể hiện những đặc trưng cơ bản của văn hóa ẩm thực truyền thống của người Việt.

Từ khóa: đặc điểm ngôn ngữ; trường từ vựng; ăn; văn hóa ẩm thực, ca dao; người Việt.

1. Dẫn nhập

Phạm trù “ăn” bao gồm món ăn, nguyên liệu chế biến và cách thức chế biến món ăn. Văn hóa “ăn” của người Việt khá rộng nhưng trong ca dao người Việt chỉ là những biểu hiện trong những phạm vi nhất định. Tuy nhiên, những vấn đề văn hóa “ăn” biểu hiện trong ca dao người Việt là những nét đặc trưng mang bản sắc văn hóa truyền thống.

Do hạn chế trong khuôn khổ bài viết, chúng tôi chỉ giới hạn nghiên cứu đặc điểm ngôn ngữ trong cấu trúc từ ngữ. Mặc dù vậy, từ ngữ biểu thị phạm trù “ăn” trong ca dao đã góp phần làm sáng tỏ đặc điểm ngôn ngữ và văn hóa người Việt. Cũng trong khuôn khổ một bài viết, chúng tôi không thể đem hết các dẫn liệu ca dao vào minh chứng cho các mục mà mời bạn đọc tham khảo thêm [7].

2. Đặc điểm ngôn ngữ và văn hóa

2.1. Đặc điểm ngôn ngữ

2.1.1. Quan niệm về trường từ vựng và trường từ vựng về các món ăn

a. Quan niệm về trường từ vựng

Theo Đỗ Hữu Châu “các trường từ vựng ngữ nghĩa bao gồm những tập hợp từ vựng có sự đồng nhất về ngữ nghĩa xét theo một phương diện nào đấy” [2, tr.243]. Tác giả nhấn mạnh mối quan hệ về nghĩa của các từ trong trường từ vựng, chúng được thể hiện qua “những tiểu hệ thống ngữ nghĩa trong lòng từ vựng và quan hệ ngữ nghĩa giữa các từ riêng lẻ thể hiện quan hệ giữa những tiểu hệ thống chứa chúng” [3, tr.156].

Trường từ vựng là hệ thống các từ cùng chung một trường nghĩa nào đó. Từ vựng ở đây chúng tôi quan niệm bao gồm các cấp độ cấu tạo là từ đơn, từ ghép và ngữ cố định.

b. Trường từ vựng về phạm trù “ăn” trong ca dao

Ngữ cố định chỉ món ăn là ngữ định danh. Từ đơn là từ chỉ món ăn, nguyên liệu chế biến món ăn khái quát còn từ ghép và ngữ cố định thường chỉ món ăn chuyên

^aTrường Đại học Sư phạm - Đại học Đà Nẵng

^bTrường THCS Nguyễn Bình Khiêm, TP. Đà Nẵng

* Liên hệ tác giả

Lê Đức Luận

Email: ldluan@ued.udn.vn

biệt, món ăn kết hợp. Từ “com” chỉ món com nói chung: “*Ước khi nào hợp một nhà/ Chồng cày vợ cấy mẹ già đưa com*”. Từ “canh” chỉ món canh nói chung: “*Bữa ăn có cá cùng canh/ Anh chưa mát dạ bằng anh thấy nhang*”... Vì vậy, từ ghép và ngữ định danh chỉ món ăn chiếm phần lớn. Những từ ngữ chỉ món ăn mà chúng tôi liệt kê theo các nhóm từ vựng được khảo sát trong cuốn [4].

2.1.2. Trường từ vựng về các món ăn

a. Nhóm từ vựng chỉ các món ăn chuyên biệt

Nhóm từ vựng chỉ món “com”: Món “com”, người Việt chia ra theo loại gạo có: com nếp (xôi) và com tẻ (com) nên tục ngữ có câu “com tẻ mẹ ruột”. Món com theo loại gạo: *com, xôi, com tẻ, com nếp, com tằm*; com theo trạng thái: *com tằm, com nguội, com trắng, com cháy*; com theo cách thức nấu: *com lam* (gạo nếp nấu trong ống nứa, giang).

Nhóm từ vựng chỉ món “canh”: Món canh nấu với các loại rau: *canh rau* (nói khái quát), *canh cần, canh cải, canh măng, canh ngò, canh bèo, canh bông lily, canh bông bí, canh rau bít, canh rau má, canh rau sam*; canh theo loại củ quả: *canh khoai, canh bầu, canh đậu đũa*; canh nấu với các loại hải sản: *canh tôm, canh cua, canh cá chày*; canh theo loại khác: *canh bún, canh chua*; canh không nấu kèm theo các thực phẩm: *canh suông*.

Nhóm từ vựng chỉ món “cháo”: Món cháo nấu với các loại thực vật: *cháo cám, cháo kê, cháo đậu, cháo hạt sen, cháo đậu xanh, cháo đậu đỏ, cháo rau*; cháo nấu với các loại động vật: *cháo lòng, cháo le le*...

Nhóm từ vựng chỉ món “bánh”: Món bánh làm từ các loại thực vật: *bánh đúc, bánh đa, bánh gai, bánh tráng, bánh hời, bánh mật, bánh trong, bánh khô, bánh nỏ, bánh ít nhân mè*; món bánh làm từ các loại thực động vật kết hợp: *bánh ít nhân tôm, bánh chưng, bánh nếp, bánh canh, bánh lọc, bánh xèo, bánh cuốn, bánh ướt* (tên gọi khác của bánh cuốn), *bánh bò, bánh khoái, bánh xu xê, bánh giầy, bánh bèo, bánh ít lá gai*, ...

Nhóm từ vựng chỉ món “chè”: Món chè nấu từ các loại đậu: *chè đỗ* (nói khái quát), *chè đậu đen, chè đậu đũa*; món chè nấu từ các loại củ hạt: *chè nhân ngon, chè hạt sen, chè khoai; cháo chè*...

Nhóm từ vựng chỉ món “gỏi”: Món “gỏi” làm từ các loại cá: *cá gỏi* (nói khái quát), *gỏi cá chày, gỏi cá chép, gỏi cá mè, gỏi cá mương, gỏi cá nhồng, gỏi cá thu*; món “gỏi” nói theo trạng thái nguyên liệu: *gỏi tươi*.

Nhóm từ vựng chỉ món “chả, nem”: Món chả: *chả phụng, chả chim, chả giò*; món nem: *nem công*...

Nhóm từ vựng chỉ món thịt động vật: Món thịt gia súc: *thịt heo, thịt chó*; món thịt gia cầm: *thịt gà*...; món thịt các bộ phận thủy sản: *đầu chép, mép trôi, môi mè, lườn trắm, hàm dưới cá trê* ... [7].

b. Nhóm từ vựng chỉ các món ăn kết hợp

Nhóm từ vựng món “com” kết hợp với các món khác: Món “com” kết hợp với món từ động vật: *xôi thịt, com gà, com mắm, com trắng cá mè, com trắng cá thu, com trắng cá chim, com trắng chả giò*; món “com” kết hợp với các món canh: *com canh, com trắng canh cần, com tằm canh cần*; món “com” kết hợp với các món khác: *com muối, com rau*.

Nhóm từ vựng món kết hợp sản phẩm gạo với các sản phẩm động vật: Món bún: *bún cua, bún ốc, bún riêu, bún gà, bún chả, bún giò, bún than, bún mắm tôm*; món cháo: *cháo lòng*... [7].

2.1.3. Trường từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn

a. Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ thực vật

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại ngũ cốc: *gạo, ngô, khoai*...

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại rau: *rau bầu, rau muống, rau cải, rau mung, rau bít, rau sam, rau thơm, rau đay, mướp hương, rau giền, rau má, rau thom, rau húng, rau mùi, thìa là, cải cúc, hành hoa, rau tập tàng, rau mần bát, mồng tơi*...

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại củ quả: *mướp, mướp đắng, bầu già, ruột bầu, bí đao, dưa xanh, dưa hồng, dưa già, dưa non, dưa khú, cà già, cà non, đậu ván, khoai lang, chĩnh tương*...

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại măng, trúc: *lá giang, măng mai, măng trúc, măng giang, măng tre, măng nứa, măng non, măng chua*... [7]

b. Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ động vật

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại thủy sản: *cá, tôm, cua, cá chim, cá liệt, cá mè, cá nục, cá bóng, cá chép, cá chày, cá ve, cá thu, cá nhồng, tôm bạc, cua róc, cua kinh, ốc nhồi, con cá lóc, đầu cá rô, đầu tôm khô, râu tôm, hàm cá trê, cá ngạnh nguồn, cá trích ve, cá mèi he, con tép mai, cua đồng*.

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại gia súc, gia cầm: *gà hồ, trâu, má lợn, đầu gà, gà, vịt, bò, lợn*.

Nhóm từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ các loại động vật hoang dã: *chim, yến, gà đồng (ếch)* [7].

c. Trường từ vựng chỉ nguyên liệu chế biến món ăn từ gia vị

Nguyên liệu gia vị từ sản phẩm chế biến: *muối, muối trường, mắm, nước mắm, giấm*.

Nguyên liệu gia vị từ sản phẩm thực vật: *chanh, đường, tiêu, gừng, tỏi, ớt, hành...*[7].

2.1.3. Cấu trúc ngôn ngữ chỉ cách thức chế biến món ăn

Cách thức chế biến được gọi tên như: nấu, kho, nướng, luộc, rang, chiên xào... “Nấu” trong “nấu ăn” chỉ chung các cách thức tạo ra các món ăn cho bữa cơm. Nhưng người Việt chỉ gọi “nấu” cho nấu cơm và nấu canh còn các cách thức khác chúng chỉ nằm trong trường nghĩa “nấu ăn” chứ không phải bao gồm các cách thức khác. “Nấu cơm” còn gọi là “thối cơm”.

a. Cấu trúc ngữ động từ

Chỉ cách thức “nấu”: *nấu cơm, thổi cơm, thổi xôi, nấu canh, nấu cháo, nấu rau, nấu chè, nấu canh khoai*.

Chỉ cách thức “kho”: *kho mắm, kho hành, kho tiêu, kho ớt, kho củ môn tây, kho cà, kho thịt con gà, kho rim thịt vịt*.

Chỉ cách thức “nướng”: *nướng cá, nướng ngô khoai...*

Chỉ cách thức “luộc”: *luộc rau...*[7].

b. Cấu trúc ngữ danh từ

Chỉ cách thức “nấu”: *dưa hường nấu canh, canh cải nấu gừng, cá mè nấu măng, canh bầu nấu với cá trê, rau đắng nấu với cá trê, cua cáy nấu với rau đay, rau đay nấu với cua đồng, rau bệu mà nấu canh cua, măng giang nấu với gạch nguồn, cá nục nấu với dưa hường, con cá nấu canh, cu cu nấu cháo gạo Chành, gà hồ nấu với măng mai, cá kình nấu chua, rau cải nấu với cá rô, thìa là mà nấu cá khoai, cá bóng nấu canh tập tàng, thịt chó nấu riêng,....*

Chỉ cách thức “kho”: *cá kho, mắm kho, cá bóng kho tiêu, cá bóng kho gừng, mắm kho đọt vừng, khế xanh kho với ốc nhồi,...*

Chỉ cách thức “nướng”: *cá nướng, cá lóc nướng, ốc nướng tương gừng*.

Chỉ cách thức “luộc”: *gà luộc, bông bí luộc, rau muống luộc, ốc luộc*.

Chỉ cách thức “rang, chiên, xào”: *cơm rang, ngô rang, cơm chiên, cá rang, rau muống chiên, môn xào, tôm rang* [7].

2.2. Đặc điểm văn hóa ẩm thực biểu thị trong ca dao người Việt

2.2.1. Tính thực vật

Nét đẹp trong văn hóa ẩm thực Việt bắt nguồn từ chính dấu ấn của nền nông nghiệp lúa nước. Từ bữa ăn hàng ngày đến tiệc tùng hội hè, đình đám trong thực đơn của người Việt đều có cơm. Chính văn hóa nông nghiệp đã chi phối cơ cấu bữa ăn thiên về thực vật của người Việt Nam. Cơ cấu bữa ăn Việt mang đậm “*truyền thống văn hóa nông nghiệp lúa nước*”, bởi “*Thiên về thực và trong thực vật thì lúa gạo là thành phần đứng đầu bảng*” [6, tr.343]. Trong mâm cơm của người Việt, món không bao giờ thiếu là *cơm trắng*, thứ cơm được nấu từ *gạo tẻ* ngon ngọt. Những ngày hội hè, tết nhất cúng bái thì có *cơm nếp (xôi)*. Cũng vì coi trọng bát cơm trong mâm ăn hàng ngày nên “*bữa ăn của người Việt Nam được gọi chung là bữa cơm*” [6, tr.345].

Trong ca dao người Việt, món ăn xuất hiện tần số cao là *cơm* (15 lần), *xôi* (12 lần); các loại *cơm* xuất hiện tần số cao là *cơm tấm* (5 lần), *cơm tẻ* (4 lần), *cơm tám* (5 lần), *cơm lam* (3 lần), *cơm nếp* (3 lần); các ăn với các món ăn khác là *cơm mắm* (6 lần), *cơm canh* (6 lần), *cơm rau* (4 lần) [7]. *Cơm tẻ* là món ăn đặc sản mà có nó người dân không còn thèm món ăn nào nữa: “*Đói thì thèm thịt thèm xôi/ Hễ no cơm tẻ, thì thôi mọi đường*”. Như vậy, *cơm* ăn với các món khác chủ yếu là thực vật, có thêm sản phẩm từ cá là *cơm mắm*.

Trong món *canh* của người Việt thì chủ yếu là *canh* các loại rau, một số ít *canh* nấu với các sản vật thủy sản, tuyệt nhiên không có *canh* với thịt động vật. Món *cháo* nấu với các loại thực vật như: *cháo cám, cháo kê, cháo đậu, cháo hạt sen, cháo đậu xanh, cháo đậu đỏ, cháo rau* còn nấu với các loại động vật cũng chỉ có *cháo lòng, cháo le le*. Món *bánh* chủ yếu làm từ các loại nguyên liệu thực vật, còn kèm theo nhân từ nguyên liệu động vật xuất hiện ít. Món *chè* chủ yếu nấu từ các loại *đậu, một số* nấu từ các loại củ quả.

Như vậy, các món ăn của người Việt chủ đạo vẫn là các món chế biến từ thực vật, đứng đầu bảng là gạo, sau đó là các loại ngũ cốc khác rồi đến các loại rau.

2.2.2. Tính mát lành

Người Việt sống ở xứ nóng nên thích ăn những món có nước như canh, bún, phở cho mát. Món rau là món mát lành nên trong nguyên liệu chế biến món ăn xuất hiện nhiều nhất là rau với đủ các loại như *rau muống, rau cải, rau mung, rau bát, rau sam, rau thơm, rau đay, muống hương, rau giền, rau má, rau thom, rau húng, rau mùi, thìa là, cải cúc, rau mần bát, mồng tơi*, trong đó rau muống (8 lần), rau cải (6 lần) xuất hiện nhiều nhất. Ngoài ra còn một ít canh củ quả như: *canh khoai, canh bầu, canh đậu đũa*. Trong các loại thịt thì thịt các loại thủy sản được chú trọng hơn thịt các loại gia cầm, gia súc vì thịt các loại thủy sản ít nóng hơn, trong đó xuất hiện nhiều các loại: cá chim (6 lần), cá liệt (4 lần), cá nục (3 lần), cá bóng (4 lần), cá chép (3 lần), cá ngạnh nguồn (3 lần), con tép mại (3 lần).

Cách thức nấu nướng của người Việt cũng chú trọng cách nấu canh: “Không đi thì sợ quan đòi/ Ra đi thì nhớ *cá mè nấu canh*”; kho, luộc, nướng, rang: “Chiều chiều ra đứng cửa sau/ Thấy em *kho mắm luộc rau* anh thèm”. Ít dùng cách nấu có nhiều dầu mỡ như “chiên”, đặc biệt là không hề có “rán”, trong đó có xào (4 lần), kho (4 lần), rang (3 lần), luộc (2 lần), nướng (2 lần). Từ “nấu” chỉ phương thức nấu ăn chung nhưng chủ yếu vẫn là các nguyên liệu thực vật như nấu com, nấu canh, chiếm số lượng phổ quát như nấu com (14 lần), thổi com (9 lần), thổi xôi (3 lần), nấu canh (12 lần), nấu cháo (6 lần), nấu canh đỗ đũa (3 lần), nấu canh rau giền (3 lần), nấu canh khoai (3 lần), nấu chè đỗ đen (3 lần)...[7] Món kho cũng dùng rất ít các nguyên liệu thịt gia súc, gia cầm mà chủ yếu là các món thủy sản. Ngay cả món “nướng” cũng là *cá nướng, cá lóc nướng, ốc nướng tương gừng*.

Như vậy, tính mát lành thể hiện trong các món ăn chủ đạo có tính thực vật, các sản phẩm từ sông nước, cách nấu giữ được trạng thái tự nhiên của nguyên liệu, hầu như rất ít dùng đến dầu mỡ. Tính thực vật và tính tự nhiên, ít dầu mỡ tạo nên tính mát lành.

2.2.3. Tính tươi sống

Người Việt thích các món tươi sống, chế biến trực tiếp từ các loại sản phẩm tươi, không hề có sản phẩm

khô. Người Việt khoái các món gỏi là món ăn không qua nấu nướng, chủ yếu là tái kèm theo gia vị như *gỏi cá chày, gỏi cá chép, gỏi cá mè, gỏi cá mương, gỏi cá nhồng, gỏi cá thu*. Các món gỏi cũng là gỏi làm từ các loại cá, không hề có gỏi làm bằng thịt gia cầm, gia súc bởi gỏi từ cá ăn ngọt, mềm, không tanh và nóng như các loại thịt khác.

Người Việt ăn uống mùa nào thức ấy, sản phẩm tự cung tự cấp; rau từ vườn, thịt gia cầm tự nuôi, chế biến ngay, không qua ngâm, ủ, sấy khô, phơi khô. Chỉ có các món như mắm cá, cà muối là các món phòng khi mưa bão, ăn kèm chứ không phải là món chủ đạo. Trong ca dao người Việt, tuyệt nhiên không thấy xuất hiện món sụn, ôi, chỉ xuất hiện cá khô nhưng chỉ một lần.

2.2.4. Tính tổng hợp

Người Việt ít khi chỉ ăn có một món trong bữa cơm mà ăn nhiều món, trong một món cũng có nhiều chất tổng hợp. Các món kết hợp như món “com” kết hợp với món từ động vật: *xôi thịt, com gà, com mắm, com trắng cá mè, com trắng cá thu, com trắng cá chim, com trắng chả giò*; món “com” kết hợp với các món canh: *com canh, com trắng canh cần, com tôm canh cần*... Ngay trong món canh thì có cả rau và các thực phẩm khác như cá và riêng món canh rau thì không chỉ một loại rau mà kết hợp nhiều loại rau, gọi là *rau tập tàng*: “Ta về ta sắm cần câu/ Câu lấy cá bóng *nấu rau tập tàng*”.

Các món thức ăn của người Việt bao giờ cũng kèm các gia vị, đặc biệt là các gia vị có tính cay nóng để giải nhiệt xuất hiện với tần số cao như tiêu (4 lần), gừng (5 lần), ớt (3 lần).

2.3. Ý nghĩa biểu trưng của từ ngữ chỉ phạm trù ăn trong ca dao

2.3.1. Nhóm biểu trưng vai trò của món ăn trong đời sống

Sự hấp dẫn của món ngon “com nếp” khiến cho đôi lứa vượt qua trở ngại: Cách nhau có một bức tường/ Có ăn *com nếp* chắm đường sang đây [4].

Biểu trưng của sự vui sướng qua so sánh với món ăn. “Cháo đỗ đen xanh lòng”: Món ăn bổ, mát, giải cảm, làm cho người ăn khỏe ra, tinh táo như lâu ngày gặp bạn khiến tâm trạng phấn chấn: “Đã lâu mới gặp bạn quen/ Cũng bằng nấu *cháo đỗ đen xanh lòng*”. “Cá cùng canh” và món “chả nem” là các món ăn ngon ngọt nhưng không mát lòng bằng anh gặp em: “Bữa ăn có *cá cùng canh*/ Anh chưa mát dạ bằng anh thấy nàng”; Com

ăn với *chả cùng nem*/ Ăn tuy mát ruột không bằng em gặp chàng” [4].

Biểu trưng sự cảm cảm dỗ người khác bằng món ngon. Món ăn bình dị nhưng lại là món ăn khoái khẩu khiến người ta mê mẩn món ăn rồi mê người làm ra món ăn đó “bánh đúc - mắm tôm”: “*Bánh đúc* bẻ ba/ *Mắm tôm* quệt ngược cả nhà anh xiêu”. Tương tự như vậy, món “cá nục - dưa hồng” cũng là món không cao sang nhưng hợp với khẩu vị người Việt: “*Cá nục nấu với dưa hồng*/ Lờ đờ có kẻ mất chồng như chơi” [4].

Hấp lực của món ăn ngon, đặc sản của một vùng đất làm cho người ta có thể vượt qua bao trở ngại mà tìm đến. Món “bánh ít lá gai”: “Muốn ăn *bánh ít lá gai*/ Lầy chồng Bình Định cho dài đường đi”; món “com tấm - canh cần”: “Muốn ăn *com tấm, canh cần*/ Thì về Trinh Tiết chần tằm với anh”; món “com trắng - cá kho”: “Muốn ăn *com trắng cá kho*/ Trốn cha trốn mẹ xuống đò cùng anh” [4].

Niềm vui sướng thỏa mãn của người vợ khi nghe tin chồng đỗ đạt danh vị cao sang bằng món “gỏi cá nhồng”: “Chi ngon bằng *gỏi cá nhồng*/ Chi vui bằng được *tin chồng vinh qui*” [4]. Như vậy, “gỏi cá nhồng” là món ăn đặc sản, ngon lành mà người Việt thích thú.

Biểu tượng cặp đôi thể hiện của sự tương xứng, tương thích, hoàn hảo của vợ chồng, đôi lứa. Món “com trắng-chả chim”: “*Com trắng* ăn với *chả chim*/ Chồng xinh vợ đẹp mãi nhìn mà no”; “chả - nem”: “Bao giờ *chả* lại gần *nem*/ Ra về nước mắt ướt nhèm trông theo”; “rượu-nem”: “Hai ta như *rượu* với *nem*/ Đang say ngây ngất ai gièm chớ xa” [4].

Ngược lại, biểu trưng cặp đôi không tương xứng, không phù hợp “yến sào - đầu tôm khô”: “Gỗ trắc đem lát ván cầu/ *Yến sào* đem nấu với *đầu tôm khô*”; “com trắng - để ôi”: “Tiếc nời *com trắng để ôi*/ Tiếc con người lịch mà soi gương mờ” [4].

Thể hiện tâm lòng kiên định, dù hoàn cảnh đối khổ vẫn không nhụt chí. “Com tấm - muối trường” là món ăn kham khổ của nhà nghèo nhưng vẫn kiên định, không đổi thay: “Tay bụng đĩa *com tấm*, anh chắm đĩa *muối trường*/ Khổ thời anh chịu khổ, đạo cang trường không vong” [4].

Biểu trưng của sự lãng phí, lờ làng qua cách ăn mặc “áo gấm - mặc đêm, gói tươi - ăn nguội”: “Tiếc thay áo gấm mặc đêm/ *Gói tươi* ăn *nguội*, gói thuyền quỳên lờ

chồng” [4]. Áo gấm mặc đêm dù áo có cao sang thì chả ai biết, gói tươi thì ngon nhưng ăn nguội thì thành gói ươn, không những không ngon mà còn độc, còn gói đẹp mà lờ làng thì thành vô duyên.

2.3.2. Nhóm biểu trưng tình nghĩa

a. Biểu trưng tình nghĩa thủy chung

Mặc dù nghèo khó, cuộc sống đạm bạc thể hiện qua món ăn nhưng vợ chồng, đôi lứa vẫn thủy chung son sắt. “Râu tôm - ruột bầu” là nguyên liệu người ta thường vất đi, loại bỏ nhưng đôi vợ chồng này vẫn sử dụng, hơn nữa còn thấy món ăn nấu từ những thứ bỏ đi ấy là ngon lành: “*Râu tôm nấu với ruột bầu*/ *Chồng chan* vợ *húp, gật đầu* khen ngon” [4]. Đây chính là sự ngon ngọt của tình cảm vợ chồng nồng thắm.

Chấp nhận sống nghèo khổ miễn là được sống bên nhau “muối mặn - dưa xanh”: “*Đã liều muối mặn* *dưa xanh*/ *Gói* rơm nằm đất theo anh bạn này”. Sống nghèo khổ, ăn những món đạm bạc “*muối rau*” nhưng nghĩa tình còn hơn giàu sang mà không hạnh phúc: “Tay bụng đĩa *muối sàng rau*/ *Muối rau* có nghĩa, sang giàu đừng ham”. Ăn món ăn bình dị “*com rau*” mà yên ấm còn hơn ăn những món ngon “*cá thịt*” mà không yêu thương nhau: “Thà rằng ăn *bát com rau*/ Còn hơn *cá thịt* nói nhau nặng lời” [4].

Đối lập hai cảnh giàu có - nghèo khổ “chả phụng nem công - rau má đăm đồng” để ca ngợi sự thủy chung của đôi vợ chồng nghèo: “Giàu người ta ăn *chả phụng nem công*/ Khó chi hai đứa mình đã khó, hái *ngọn rau má* *bắt con đăm đồng* ăn chung” [4].

Khẳng định tình yêu mãnh liệt, anh yêu em vô điều kiện, món “lá giang - cua kinh” dù không ngon nhưng vẫn thấy ngon cũng như anh thương em không quan tâm đến em xấu hay xinh, ai có chê em xấu nhưng đối với anh, em vẫn là đẹp: “Anh thương em bất luận xấu xinh/ *Lá giang nấu với cua kinh* cũng ngon” [4].

b. Biểu trưng sự bội bạc, rẻ rúng, sự thách thức gian nan

Không ưa, không còn yêu, thì dựng chuyện, chê bai món ăn không ngon để lấy cớ lạnh nhạt “*dưa khú, bầu già*”: “*Chẳng ưa dưa khú, bầu già*/ Trước còn *đằm thắm* sau ra *nhặt nhùng*”. Cảnh báo những kẻ phụ bạc sẽ gặp kết quả tệ hại, chê “*rau muống héo*” lại vấp phải “*dưa già*”: “*Chê* *tôm* lại phải *ăn tôm*/ *Chê rau muống héo* lại *ôm dưa già*” [4].

Người phụ nữ cảm nhận mình bị chồng rẻ rúng nhưng vẫn muốn níu kéo, tự nhận mình là “*com nguội*” nhưng cũng có lúc được chồng quan tâm: “Chàng ơi phụ thiếp làm chi/ Thiếp như *com nguội* đỡ khi đói lòng” [4].

Những gian nan của người làm rẫy qua các món ăn “*com hót* với hàm cá trê, *đầu cá rô*” là những thứ tồi tàn: “Công anh làm rẫy ba năm/ Ăn những *com hót* với *hàm cá trê*”; “Công anh làm rẫy đã lâu/ Chi ăn *com hót* với *đầu cá rô*” [4].

c. Biểu trưng lòng nhân ái, tương thân

Mặc dù nghèo khó, cuộc sống đạm bạc nhưng người dân vẫn giàu lòng nhân ái. Món “*cháo - rau*” là món ăn đơn giản, bình dân của nhà nghèo khó, dù vất vả gian nan nhưng họ vẫn thương yêu nhau: “Xích lại đây cho xa cũng như *gần*/ Dù *cháo rau* qua bữa, hai chữ tương thân ta mạ vàng” [4].

Họ thà nghèo khó mà thanh thản còn hơn đánh đổi để lấy sự giàu sang. Món “*com rau*” là món ăn của nhà nghèo so với “*mâm thau, chậu đồng*” là vật dụng của nhà giàu có: “Ai ơi! Ăn bát *com rau*/ Còn hơn chôn khác *mâm thau chậu đồng*”; thà khổ cực còn hơn sung sướng mà nô lệ “*cám rang - ăn vàng*”: “Đói thì ăn nắm *cám rang*/ Làm thuê cai ngầu *ăn vàng* chẳng đi” [4].

d. Biểu trưng sự quan tâm, chăm sóc

Lòng hiếu thảo, nhường *com* nuôi mẹ, chịu kham khổ, ăn “*trái ổi non*” thay “*com*”: “Đói lòng *ăn trái ổi non*/ *Nhịn com* nuôi mẹ, cho tròn nghĩa xưa”. Sự quan tâm, chăm sóc của vợ đối với chồng: “*nướng cá - mua*

rượu”: “*Đốt than nướng cá* cho vàng/ *Đem tiền mua rượu* cho chàng uống chơi”; sự thương yêu “*cháo le le - canh bông bí - chè hạt sen*”: “*Thương chồng nấu cháo le le/ Nấu canh bông bí, nấu chè hạt sen*” [4].

3. Kết luận

Từ vựng chỉ hoạt động “*ăn*” trong ca dao người Việt chủ yếu là từ thuần Việt, phần lớn là từ hai âm tiết. Trường từ vựng chỉ các hoạt động “*ăn*” biểu thị khá rõ đặc trưng văn hóa ẩm thực của người Việt là tính thực vật, tính mát lành, tính tươi sống, tính tổng hợp. Hoạt động “*ăn*” cũng chỉ ra vai trò quan trọng của món ăn đối với đời sống; cách ăn, thái độ ứng xử khi ăn uống của người Việt mang nặng tình nghĩa. Từ những vấn đề trên cho thấy ca dao là nơi lưu giữ văn hóa truyền thống của người Việt nói chung và văn hóa ẩm thực nói riêng.

Tài liệu tham khảo

- [1] Nguyễn Tài Căn (1999), Ngữ pháp tiếng Việt, NXB Đại học Quốc gia Hà Nội.
- [2] Đỗ Hữu Châu (1981), Cơ sở ngữ nghĩa học từ vựng, NXB Đại học và Trung học chuyên nghiệp, Hà Nội.
- [3] Đỗ Hữu Châu (2007), Từ vựng ngữ nghĩa tiếng Việt, NXB Giáo Dục, Hà Nội.
- [4] Nguyễn Xuân Kính, Phan Đăng Nhật (chủ biên, 1995), Kho tàng ca dao người Việt, Tập 1,2,3, NXB Văn hóa thông tin, Hà Nội.
- [5] Lê Đức Luận (2009), Cấu trúc ca dao trữ tình người Việt, NXB Đại học Huế.
- [6] Trần Ngọc Thêm (1997), Tìm về bản sắc văn hóa Việt Nam, NXB TP HCM.
- [7] Ngô Thị Hoài Thương (2014), Từ ngữ biểu thị món ăn trong ca dao người Việt, Luận văn Cao học, Thư viện Trường Đại học Sư phạm, Đại học Đà Nẵng.

LINGUISTIC FEATURES OF WORDS AND EXPRESSIONS DENOTING THE CATEGORY “EATING” IN VIETNAMESE FOLK SONGS

Abstract: Linguistic features of words and expressions denoting the category “eating” in Vietnamese folk songs include those referring to dishes, ingredients and structures used to present recipes for cooking. The lexical field denoting dishes includes lexical items that refer to ingredients made from animals, plants and as well as spices. Language structures that demonstrate recipes include those of verb phrases and noun phrases.

Characteristics of the culinary culture expressed through dishes in Vietnamese folk songs are based on vegetation, freshness and synthesis, which express the important role of foods to life, ways of eating and the eating behaviour of the Vietnamese people brimming with affection and gratitude. They represent basic characteristics of the traditional culinary culture of the Vietnamese people.

Key words: linguistic features; lexical fields; eat; culinary culture; folk songs; Vietnamese people.