

từ đó hình thành vùng văn hóa, trong đó yếu tố Chăm góp một phần không nhỏ. Hiện tượng giao lưu, tiếp biến cho - nhận của nhau giữa Việt - Chăm, sau đó có sự cải biến cho phù hợp với tâm lý của mình trên con đường đi về phương Nam quả là sự tiếp biến xảy ra lâu dài với người tiền trú Chăm bản địa, mà cội nguồn là văn hóa Sa Huỳnh. Rõ ràng trong quá trình này người Việt miền Trung đã chủ động nhận - cho một cách thuận lợi trên cơ sở có sự tiếp biến hòa bình. Quá trình Việt hóa những thành tố văn hóa dân gian Chăm, trong đó ẩm thực cũng được mặc nhiên chọn lựa để giao thoa, tiếp biến đã diễn ra một cách phong phú, đa dạng, nhẹ nhàng êm thấm của người Việt miền Trung. Quá trình giao lưu, tiếp biến ẩm thực này diễn ra trong môi trường dân gian "manh lệ chi đồ tứ tập" tức là dân mọn xóm làng thì sự giao thoa, hội nhập ngày càng sâu rộng trong sự phát triển.

1. Cơ sở thực tiễn của giao thoa ẩm thực Việt - Chăm

Dải đất miền Trung dài từ phía Nam đèo Ngang (tỉnh Quảng Bình) vào đến phía Bắc sông Đòòng Nai (phía Nam tỉnh Bình Thuận) là khu vực có điều kiện địa lý hẹp, các cánh đồng khúc khuỷu, ruộng nương bị tẻ phân, lại thêm địa hình nằm giữa hai miền Nam - Bắc, do núi non cắt xén nên các dải đồng bằng không liền mạch. Một vùng đất phía đông bán đảo Đông Dương, kéo dài giữa núi phía tây và biển cả phía đông, đan xen có những vũng, vịnh nhỏ dọc theo bờ biển dài. Phía nam là tỉnh Bình Thuận với các vũng nhỏ.

Càng dài ra phía bắc vùng ven biển có nhiều đảo, hòn,... nhỏ, quần đảo như Trường Sa, Hoàng Sa,... phân bố rải từ Khánh Hòa, Phú Yên, Bình Định, Quảng Nam, Đà Nẵng, lại có những vũng Vịnh sâu: An Hòa, vũng Thùng,... Vượt qua đèo Hải Vân lại tiếp giáp với các loại địa hình đầm, phá. Tại Thừa Thiên - Huế, Quảng Trị, Quảng Bình liên tiếp là các đầm phá nước mặn. Tuy nhiên, do ảnh hưởng khí hậu nhiệt đới gió mùa nên mặc dù địa hình dài, độ dốc lớn nghiêng từ tây sang đông, các con sông có lưu lượng chảy xiết dễ gây nên lũ lụt trong mùa mưa,... nhưng thiên nhiên tại miền Trung Việt Nam vẫn thuận lợi, tốt tươi, cho nên về kinh tế có phần trù phú. Trước đây, vào các thế kỷ thứ XVII - XVIII miền Trung Việt Nam được xem là vùng đất phì nhiêu, đất có *bến nước lợm vàng*. Trong sách *Phủ biên tạp lục* của Lê Quý Đôn mô tả rất rõ về vùng, miền, xứ đất Đàng Trong trù phú, giàu có, nhà nông phải đập lúa bằng trâu,... sản vật rất nhiều. và trong *Ô châu cận lục* của Dương Văn An cũng phản ánh sự trù phú của Đàng Trong. Rừng, núi Trường Sơn nằm phía tây các tỉnh Nam Trung bộ làm biến tính các luồng gió từ phía tây nam thổi đến, đã ảnh hưởng không ít đến phân bố các vùng khí hậu và là nguyên nhân ảnh hưởng đến nguồn lương thực, thực phẩm tại chỗ của người Việt và người Chăm miền Trung. Các con sông có độ dốc lớn, nước chảy xiết từ Tây sang Đông trong mùa mưa lũ, do đó con người sinh sống tại đây chịu ảnh hưởng lớn từ điều kiện tự nhiên. Nhiệt độ miền Trung

thường nóng, có năm nhiệt độ 38°C, gió nam Lào (gió phơn) mùa hè thổi sang làm khô kiệt nước. Các cánh đồng, khu vực sản xuất lương thực chính với cây lúa nước hai vụ/năm, cung cấp một lượng lớn lương thực cho người dân, được hình thành nhờ sự bồi đắp phù sa của các con sông miền Trung. Tuy các con sông ngắn nhưng rất quan trọng trong việc cung cấp độ phì nhiêu và nước tưới cho các cánh đồng. Người Việt và người Chăm tập trung sinh sống dọc theo các con sông để trồng lúa nước lấy lương thực. Đây là đặc điểm quan trọng quyết định thành phần, cơ cấu ẩm thực của người miền Trung. Tuy nhiên vào mùa hè, các cánh đồng, cỏ bông vàng lên dưới ánh nắng mặt trời nhất là vùng Quảng Bình, Quảng Trị, Quảng Ngãi,... Vùng miền Trung lại nằm gọn trong vùng nội chí tuyến Bắc bán cầu, hình thành nhiều tiểu vùng khí hậu không đều so với hai miền Nam, Bắc. Bờ biển dài là nơi cung cấp hàng ngàn loại hải sản quan trọng và rất phong phú cho cơ cấu ẩm thực người miền Trung⁽¹⁾, trong đó có thể nói rằng món mắm là sản phẩm hình thành từ biển mà thông qua kỹ thuật của người Chăm bản địa, người Việt miền Trung, trong đó xứ Quảng là nơi giao lưu nghề làm mắm phát triển đến ngày nay. Nhưng chính biển cũng là nơi thường xuyên thổi vào đất liền những trận bão lớn nhỏ, người Việt miền Trung và người Chăm hứng bão gió từ Biển Đông hằng năm thổi vào, gây thiệt hại rất lớn cho sự sinh trưởng của con người

(1) Xem Về các loại cá để thấy sự phong phú, đa chủng loài của hải sản biển miền Trung Việt Nam.

trên dải đất này. Điều kiện khí hậu, thủy văn cũng đã ảnh hưởng không nhỏ đến cơ cấu ẩm thực miền Trung. Khí hậu từ Bắc vào Nam hình thành nên hai miền rõ rệt. Lấy vĩ tuyến 16 độ Bắc để thấy hoạt động của front cực biến tính tạo nên một mùa đông lạnh dài ngắn khác nhau trong mỗi khu vực. Phía Nam bản chất là khí hậu nhiệt đới nên hằng năm có hai mùa rõ rệt: mùa mưa và mùa khô. Miền Trung Việt Nam nằm gọn giữa Bắc - Nam nên sự giao thoa khí hậu có sự phân hóa khác nhau, điều này có ý nghĩa hết sức cụ thể về mặt thực tiễn từ đó tạo cho miền Trung phân bố các nguồn lương thực tuy phong phú đa dạng nhưng lại không đều theo mùa. Do vậy có tháng cây trái, hoa quả xanh tươi nhưng có tháng lại khô khan héo rù, cạn nguồn lương thực. Khí hậu giao thoa lạnh nóng do điều kiện tự nhiên chi phối đã ảnh hưởng không nhỏ đến nền tảng ẩm thực của người Việt miền Trung và người Chăm trên dải đất này.



Đạp lúa bằng trâu (Ảnh: Sưu tầm)

Giao lưu văn hoá nói chung và văn hoá ẩm thực nói riêng, trong mối quan hệ này giữa người Việt miền Trung và người Chăm có nhiều mối tương đồng, giao thoa, tiếp biến qua lại theo phương thức cho - nhận của nhau. Chính vì vậy trong ẩm thực Việt - Chăm đã có sự tác động nhau nhất định. Xét về mặt điều kiện tự nhiên, những sự khác biệt giữa các vùng, miền không lớn lắm, nhất là khí hậu thủy văn. Với mức độ nhất định, có thể khẳng định ẩm thực người Việt miền Trung có sự giao thoa, tương đồng với ẩm thực người Chăm bản địa mà thời gian bắt đầu có sự giao thoa tiếp biến muộn nhất là vào năm 1471 về sau này. Nói thể dễ thấy rằng trong suốt chiều dài lịch sử, sự giao thoa, tiếp biến trong ẩm thực đã xuất hiện thường xuyên trên cùng địa bàn cư trú. Về nguồn gốc, ẩm thực người Việt miền Trung xuất phát từ ẩm thực các tỉnh phía Bắc, vùng châu thổ sông Hồng, và nhất là vùng Thanh - Nghệ - Tĩnh. Khi chuyển đến sinh sống, lập nghiệp lâu dài trên vùng đất mới, trong điều kiện tự nhiên mới, hoàn cảnh mới, đã tiếp thu có chọn lọc văn hoá ẩm thực của người Chăm tiền trú, của người Hoa đến sau, người Nhật và sau này nữa là của người Pháp, và từ các nước phương Tây khác. Theo đó, người Việt miền Trung và người Chăm đã chế biến nhiều món ăn đậm đà như ngày nay ta biết và có, mang hương vị riêng, phong cách riêng của miền, ứng với lời ăn tiếng nói của phương ngữ Nam rất đặc trưng. Từ biển lấy lên, một số món ăn được liệt vào hàng cao lương mỹ vị, như cá *chim*,

thu, ngừ, mú, hoặc như *son hầu, hải vị*. Đây là đặc sản mà ngày nay không chỉ của người Việt miền Trung mà cho cả của người Chăm trên cùng địa bàn cư trú, góp phần làm phong phú thêm các thành phần ẩm thực và nghệ thuật ẩm thực đa dạng của 54 dân tộc ở Việt Nam.

2. Cơ cấu, thành phần và sự giao thoa tiếp biến tổ chức ẩm thực Việt - Chăm

Như đã biết, miền Trung Việt Nam bao đời nay, hoạt động kinh tế vẫn là sản xuất nông nghiệp. Tháng ngày loay hoay với công việc ruộng đồng. Thời nay, một vài thành phố có phát triển công nghiệp, thương mại, dịch vụ, tuy nhiên vẫn chưa thay thế nền sản xuất nông nghiệp. Có thể kể cánh đồng lớn nhất miền Trung là Tuy Hòa của tỉnh Phú Yên, còn các cánh đồng của Quảng Bình, Quảng Trị và Ninh Thuận, Bình Thuận không mấy phì nhiêu. Phía bắc miền Trung khí hậu, thời tiết rất khắc nghiệt. Kinh tế chủ yếu là nông nghiệp với hai ngành chính là trồng trọt và chăn nuôi theo phương thức cổ truyền.

Trong bữa cơm gia đình người Việt miền Trung cơm vẫn là nguồn năng lượng chủ yếu. Để có cơm, hạt gạo làm ra trên các cánh đồng từ Quảng Bình đến Bình Thuận, trong đó cánh đồng Tuy Hòa được cho là rộng nhất và phì nhiêu nhất nhờ con sông Ba đổ vào hằng năm một lượng phù sa lớn, nhưng để có hạt lúa, con người nơi đây phải hết sức gắng công. Thêm, cánh đồng Phú Yên không còn chịu ảnh

hường nhiều của gió phơn tây nam thổi sang nên thời tiết, khí hậu tại vùng đồng bằng này có nhiều thuận lợi cho cây trồng cây lúa và sản xuất các loại hoa màu phụ. Thời trước, cây lúa tăng trưởng chậm đến 6 tháng mới có thể cho hạt chín và gặt hái được, nhưng càng về sau các loại giống lúa được lai tạo cho năng suất cao hơn và quy trình tăng trưởng của cây lúa cũng rút ngắn theo thời gian, tạo điều kiện cho người dân vùng đất miền Trung có thể sản xuất ba vụ trong năm. Năng suất lúa từ đó có được, đáp ứng nhu cầu và đảm bảo an ninh lương thực cho vùng. Các loại lúa mùa được mang theo từ đồng bằng Bắc bộ vào cây trồng tại vùng đất miền Trung nắng nóng, tuy cho năng suất nhưng không phải lúc nào cũng phù hợp với đất đai, thổ nhưỡng nơi đây. Dần về sau, người Việt miền Trung tiếp thu cây lúa Chiêm, lúa Nhe, Hồng ngự, lúa Rài, Ba trắng... của cư dân bản địa, dần cải tạo và cấy trồng trên những vùng ruộng bùn lầy phù hợp, cho được năng suất. Trong bữa cơm gia đình hoặc bữa cơm cộng cảm giữa các tộc họ với nhau trong làng, có sự đan xen với xôi, thịt. Không chỉ có xôi, mà bữa cơm còn có đủ các loại rau, hoa, quả khác được phân bố tự nhiên và được cư dân cải tạo, trồng trọt lấy rễ, củ, hoa, lá dùng làm thực phẩm nuôi sống con người. Các loại rau, củ, quả phần lớn được trồng trọt từ vùng đất đai ven sông, ven suối hoặc tại các vườn đồi, bồn địa,... Người Việt miền Trung và người Chăm bản địa tổ chức bữa cơm thường ngày giản đơn theo công thức *cơm + rau + cá*. Cơm thì lấy từ đồng

ruộng, rau lấy quanh nhà, vườn tược, cá tôm và các loài hải sản khác lấy lên từ biển. Môi trường cư trú tạo điều kiện cho người dân nơi đây tổ chức và hình thành nên văn hóa ẩm thực gắn với thực tiễn tự nhiên vùng khí hậu nhiệt đới gió mùa. Những món canh, rau, xào, luộc, rau sống, nướng chín,... Các loại cá tràu/trào, cá trê, cá rô,... là những món ăn chế biến bổ mát, ngon miệng, ít tốn tiền đã góp phần hình thành nên ẩm thực của người Việt miền Trung và người Chăm tại đây xưa nay.

Theo đó, có thể nói khái quát được rằng chính cơ sở thực tiễn tại vùng cư trú đã tạo nên sự thích ứng trong ẩm thực, trong ăn uống và cư dân Việt miền Trung sinh sống tại vùng đất miền Trung Việt Nam muộn nhất cũng từ năm 1471 đã có sự tương đồng trong lương thực, thực phẩm với người tiền trú, và rằng chắc chắn đã có sự tiếp biến của nhau theo phương thức cho - nhận trong thu hoạch, chế biến các món ăn phục vụ quá trình tồn tại của con người.

Trong chăn nuôi không phải để lấy thịt mà dùng sức kéo và phụ giúp nhà nông trong việc cày bừa. Khí hậu thất thường nên cuộc sống nói chung của người Việt miền Trung và người Chăm sinh sống trên dải đất này không sung túc. Dấu ấn đậm nét dễ nhìn thấy của văn hóa nông nghiệp được thể hiện qua cơ cấu bữa ăn thường ngày của người dân nơi đây. Chế độ ăn uống bồi dưỡng tài sản xuất thiên về thực vật và thủy hải sản đánh bắt từ ruộng đồng, ao hồ và từ Biển Đông lên.

Không chỉ ở dải đất miền Trung Việt Nam mà cả vùng đất thuộc địa bàn Tây nguyên, các cư dân bản địa tiền trú đã có sự giao thoa tiếp nhận của nhau phương thức, chất liệu của ẩm thực trong không gian văn hóa Đông Nam Á có sự đan xen nhau giữa văn hóa Đông Sơn với văn hóa Sa Huỳnh. Và nếu như xem xứ Ngũ Quảng xưa là Quảng Bình, Quảng Trị, Quảng Đức, Quảng Nam, Quảng Ngãi để tìm kiếm nét đặc trưng riêng, ta cũng thấy có sự gần như nhau. Khác chăng chỉ là mùi và vị. Nửa đầu thế kỷ XX trở về trước, mấy cụ nhà nho người Quảng xưa thường nói "*Canh tắc canh Ngũ Quảng chi điền/ Thực tắc thực Đồng Nai chi cốc*".⁽¹⁾ Xem thế để biết rằng, sự giao thoa, tương đồng nhau, hay nói tiếp biến của nhau giữa cho - nhận trong ăn uống là nét nổi trội dễ tìm thấy sự tương đồng. Nếu chỉ trông chờ vào lúa gạo, tất không đủ ăn. Cho nên, để ăn no, có chất lượng cả mấy trăm năm thời trước là chuyện không dễ dàng. Phải làm gì đây, khi cây lúa, năng suất vừa thấp, vừa hoàn toàn nhờ vào nước trời?

2.1. Thức ăn có nguồn gốc thực vật

Lúa gạo

Trong sản xuất nông nghiệp, ngoài giống lúa mùa của đồng bằng Bắc bộ được người Việt mang theo trên đường Nam tiến, đến xứ sở miền Trung nắng gió, các giống lúa của người Chăm đã được người Việt miền Trung chọn lựa

(1) Cây thi ruộng Ngũ Quảng, còn ăn thì gạo Đồng Nai.

và tiếp nhận đưa vào sản xuất trên các cánh đồng phù hợp như lúa Nhe, lúa Rài, Hồng ngự,... để cho ra các loại gạo khác nhau, phục vụ nhu cầu sinh sống của con người. Vào miền Nam các loại lúa có sự giao thoa tương đồng nhau do, cùng trên điều kiện tự nhiên về đất đai thổ nhưỡng, bùn lầy do đó vùng Đồng Nai có loại lúa padai glai (lúa rừng hay lúa hoang), gạo lức (brah ba), gạo tám (mư koy), gạo quạ (padai juk - lúa đen hạt trắng - lúa bà rên (padai barên). Tại miền Trung, vùng Hòa Vang, Đại Lộc còn có sự tương đồng nhau giống lúa nhe, lúa rài, Chiêm bầu, Chiêm di,... Thời Lê Quý Đôn trong *Vân đài loại ngữ*, thống kê chưa đầy đủ có 23 giống lúa, đến thời nay theo Nguyễn Hải Kế trong *Cơ sở văn hóa Việt Nam* có tới 79 loại lúa khác nhau và có 52 loại nếp, điều đó cho thấy rằng do nền nông nghiệp lúa nước nên cây lúa rất phong phú, nhiều chủng loại để thích nghi với môi trường sinh sống.

Cây nếp trong quá trình phát triển từ khi có sự sinh sống đan xen, cộng cư nhau giữa người Việt và người Chăm tại miền Trung Việt Nam có thể có các loại nếp mèo, da bò (ndiep huap), nếp than (ndiep lak), nếp dày (ndiep drey), nếp hạt tiêu (NDíp hạt tiêu (ndiep kalu), nếp hương, gần đây có nếp đỉnh hương có thời gian tăng trưởng và thu hoạch nhanh nên thuận lợi cho nông nghiệp. Người Việt miền Trung còn có các loại nếp cái, bầu hương, nếp cẩm,...

Ngày nay, để tạo năng suất cao hơn nên một số giống lúa ngày trước không còn được cấy trồng trên các cánh đồng ruộng nước và ruộng rẫy.