

CHƯƠNG IX

GIAO THOA, TIẾP BIẾN VIỆT-CHĂM, CHĂM-VIỆT TRONG ẨM THỰC DÂN GIAN

Ẩm thực – ăn uống – trong tiếng Việt là từ ghép tương đương với *food and drink* trong tiếng Anh, với *le boire et de manger* trong tiếng Pháp. Ăn – uống là sự biểu hiện toàn diện của sự sống con người.

Như vậy giao thoa ẩm thực Việt – Chăm tại miền Trung Việt Nam có thể nhận ra là món ăn thức uống, cách thức ăn uống, thói quen ăn uống của địa phương, được giao thoa nhau trong tính tương đồng xuất phát từ cơ sở thực tiễn, phản ánh lối sống, tính cách, trình độ ẩm thực thể hiện thành văn hóa trong ẩm thực mang đậm đặc trưng vùng miền, khu vực và bản sắc dân tộc.

Ăn uống là nhu cầu sinh tồn của con người, không thể tồn tại nếu như không có ăn uống. Ăn uống vẫn là điều loài người lo lắng hàng thường, người Việt cũng thường nói *có thực mới vực được đạo* hoặc vẫn ý “đạo” đó, con người trước hết cần cái ăn, mặc ở trước rồi mới nói đến học hành, vui chơi, giải trí và bàn triết lý sau. Theo đó, cái ăn uống là quan trọng nhằm duy trì sự sống, đồng thời tái tạo sức lao động để phát triển. Đây là vấn đề then chốt có ý nghĩa của quá trình ẩm thực. Mỗi hình thái kinh tế xã hội đều có cơ cấu ăn uống và trình độ ăn uống riêng tương thích với điều kiện phát triển của mình. Xã hội nguyên thủy, loài người ăn uống rất đơn giản, hái lượm là phương thức thời ấy con người tiến hành phục vụ cho nhu cầu ăn uống của mình. Và đã là hái lượm thì thực phẩm thời ấy ăn sống mà không qua chế biến, làm chín như thời sau này khi loài người tìm ra được lửa. Lửa ra đời con người tách ra bước vào giai đoạn mà lịch sử xếp là văn

minh hơn trước một bước nhảy vọt khác xa, tách hẳn con người ra khỏi đời sống hoang dã. Thức ăn bấy giờ đã được nướng chín, thơm hơn, hấp dẫn hơn, sạch hơn và để làm được chế biến loài người nghĩ ra các phương tiện hỗ trợ khác để có thể nấu nướng, luộc chín. Dụng cụ ăn uống từ đó bắt đầu xuất hiện, người ta tạo ra nhiều món ăn thích hợp với môi trường, điều kiện sinh sống và đặc biệt món ăn được chế biến và thực hiện trên cơ sở các nguyên vật liệu thường có tại địa bàn cư trú. Do đó tùy vùng mà có các loại lương thực, thực phẩm khác nhau. Khẩu vị cũng theo đó có sự khác nhau, ngọt mặn, cay nồng cũng có sự khác nhau theo vĩ tuyến, vùng miền, thời tiết, khí hậu, mưa nắng khác nhau.

Ăn uống là một quá trình sinh học, sinh hóa nhưng dần cùng với sinh hóa chuyên biến theo quá trình phát triển của loài người đã trở thành sinh hoạt văn hóa, văn minh của nhân loại. Từ đó, văn hóa ẩm thực của dân tộc nào tùy thuộc vào sự phát triển của dân tộc ấy, nền văn hóa ẩm thực riêng biệt của mỗi dân tộc từ đó ra đời, trở thành vấn đề văn hóa ẩm thực, biểu hiện trình độ ăn uống của dân tộc, và hình thành đặc trưng riêng có của mỗi dân tộc. Khoa học nghiên cứu về ẩm thực ra đời, tiếp tục thúc đẩy ẩm thực của loài người phát triển lên một trình độ cao hơn, văn minh hơn.

Mỗi dân tộc, các tầng lớp xã hội trong mỗi dân tộc đều có hình thức pha chế khác nhau để tạo nên những món ăn mang đặc trưng riêng, phù hợp với nhu cầu ăn uống, thị hiếu, với điều kiện sinh lý, sức khỏe phù hợp với điều kiện địa lý, khí hậu thời tiết của từng dân tộc. Với các tầng lớp trong mỗi dân tộc, các món ăn cũng phù hợp với địa vị xã hội của họ, chế biến, pha chế các món ăn và đồ dùng để ăn riêng cho tầng lớp đó. Những người Việt miền Trung hay người Chăm bản địa bình dân có loại ẩm thực riêng cho tầng lớp của mình. Người xứ Quảng thường *com cá* hoặc *mắm muối*, hoặc *đói ăn rau đay uống thuốc*. Những người

giàu có thường chế biến các món ăn cao lương mỹ vị, loại lương thực, thực phẩm đắt tiền. Điều đó cho thấy rằng thông qua món ăn cũng là một trong những hình thức nhìn thấy sự phân tầng xã hội. Trong đời sống thường nhật, các món ăn được chế biến và dùng trong các trường hợp khác nhau, ngày hội, ngày kỵ giỗ ông bà, bữa cơm ngày thường có sự khác nhau trong chế biến và nấu nướng, bàn soạn trang trí, dụng cụ ăn uống.

Thành phần bữa ăn thời nay thường có sự giao lưu giữa các quốc gia với nhau trong cơ cấu bữa ăn, để lại nhiều dấu ấn trong từng món ăn, thức uống, như: ca-ri, bánh mì, bánh ga-tô, sandwich, bơ, sữa...cà-phê, nước ngọt,...các loại rượu nhập ngoại,... Ngay trong cộng đồng 54 dân tộc anh em có sự giao thoa giữa các tộc người trong nước, giữa các vùng miền. Nhiều món ăn, thức uống đã có sự hòa trộn, giao thoa, tạo nên sự xích lại gần nhau trong ăn uống, văn hóa ẩm thực theo đó có sự gần nhau. Món ăn thức uống của mỗi dân tộc là sự sáng tạo riêng hàm chứa yếu tố văn hóa đặc trưng trong mỗi loại thức ăn, phản ánh trình độ phát triển, văn minh của dân tộc, trong đó hàm chứa cả trình độ sản xuất, khoa học, kỹ thuật của xã hội đó. Đồng thời, qua các món ăn còn hàm chứa đời sống tinh thần phong phú đa dạng phản ánh tâm lý, phong tục, tập quán, tín ngưỡng, thói quen thường ngày của cư dân, của các tầng lớp xã hội sống trên một địa bàn cư trú.

Khi người Việt miền Trung vào Nam sống cộng cư, đan xen với người tiền trùn trú, ẩm thực có sự giao thoa giữa cho và nhận, giữa ẩm thực địa phương Chămpa, Raglai, Ê đê, Ba Na, Cơ tu, Xơ đăng,... với ẩm thực người Việt miền Trung Việt Nam. Đây là cơ sở thực tiễn, xuất phát từ thực tế khách quan trong cuộc sống, từ môi trường tự nhiên để tạo nên các loại ẩm thực riêng, đáp ứng nhu cầu tồn tại của người Việt và người Chăm tại miền Trung Việt Nam. Thời kỳ đầu sống cộng cư, với nền sản xuất nông nghiệp còn sơ khai và lạc hậu, người Việt và người Chăm

trông chờ vào nước tưới từ trời, chủ yếu là dùng sức lao động của con người trên các cánh đồng đang trong quá trình khai hoang vỡ hóa thì gian khó không thể không có. Nền kinh tế như vậy hoàn toàn tự cung, tự cấp trong phạm vi làng xóm. Cơ cấu bữa cơm thường là *com – rau – cá* (cá đồng) đơn giản, đạm bạc.

Trong ẩm thực ngày thường, bữa ăn của cư dân người Việt miền Trung sau khi giao tiếp với người tiền trú tại đây đã có sự thay đổi, dần tìm đến các loại ẩm thực thủy, hải sản, các loại cây trái nhiệt đới để bổ sung vào bữa cơm của mình. Từ đó, yếu tố biển và rừng chiếm tỉ lệ ngày càng nhiều trong bữa ăn người Việt. Từ *com + rau + cá* dần có nhiều loại thủy hải sản được chế biến. Láy mắm là một thí dụ. Kỹ thuật làm mắm người Việt miền Trung tiếp thu từ người Chăm, bổ sung thêm vào kỹ thuật mắm của mình, cho ra đời nhiều loại mắm khác nhau. Quảng Nam là tỉnh có nhiều loại mắm. Xét về cơ cấu bữa cơm, ngày càng xa dần bữa cơm truyền thống của “quê xưa”. Từ đó, lịch sử gọi họ là “những lưu dân”, hòa nhập vào đất đai diên thổ của người bản địa miền Trung thì hẳn phải ảnh hưởng không chỉ trong ẩm thực mà trong các lĩnh vực khác nữa. Điều kiện tự nhiên của vùng, miền Trung cũng phải được xem xét trên góc độ khí hậu, thời tiết của các tiểu vùng làm chi phối sự phân bố các nguyên liệu cho ẩm thực và quyết định các điều kiện ăn uống. Từ đó người miền Trung thích ăn cay. Miền Trung với các điều kiện thiên nhiên khác biệt với miền Bắc và miền Nam là nét đặc trưng riêng có để 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 Đồng 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 dầu 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



Đạp lúa bằng trâu (Ảnh: St)

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 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

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

tháng lại khô khan héo rủ, 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.

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 thế để 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 lầy 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 hưởng 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 cấy 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 *com + 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 bỏ 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 tái 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*”. [2] 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,

² Cày thì ruộng Ngũ Quảng, còn ăn thì gạo Đồng Nai.

đến xứ sở miền Trung nắng gió, các giống lúa của người Chăm đã được người Việt miền Trung chọn lựa 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 lúc (brah ba), gạo tám (mur 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.

Gạo được nấu thành cơm, cách như vậy là chung cho văn hóa Đông Nam Á không riêng gì cho người Việt hay Chăm. Cơm là thành phần chính trong bữa ăn. Đây là sự tương đồng của văn

hóa Đông Sơn và Sa Huỳnh trong ăn uống. Gạo cũng còn được nấu thành cháo, làm các loại bánh măn, ngọt khác nhau.

Nếp các loại dùng nấu xôi. Trước kia người Việt dùng xôi cho bữa ăn chính nhưng càng về sau cơm được thay thế. Xôi các loại dùng trong những trường hợp đặc biệt như hội hè, lễ lạc, cưới hỏi, khao đãi, cúng quảy. Vào dịp tết của người Việt miền Trung, nếp được nấu thành các loại xôi đặc biệt: xôi giang, xôi nghệ, xôi xéo, xôi hoa cau, xôi vò, xôi đậu đen, xôi đậu phụng, xôi mè, xôi gấc,...Nếp còn dùng làm, chế biến thành các loại bánh: tét, nậm, bánh gừng, bánh xèo, bánh đúc, bánh căn, bánh khoái, bánh tráng,...

Trong cơ cấu bữa ăn và cách chế biến thành các loại xôi, bánh, chúng ta khó phân biệt đâu là loại lương thực, thực phẩm của người Việt miền Trung và của người Chăm bản địa.

Hoa màu

Hoa màu gồm khoai lang, củ sắn (củ mì), bắp, đậu xanh, đậu đen, đậu đỏ, đậu đũa,...củ giông, củ riềng,...Những loại hoa màu này thường được người Việt và người Chăm ăn độn/ghế/hấp cùng với cơm hoặc ăn thay thế cơm trong trường hợp mất mùa lúa hoặc đến ngày giáp hạt. Nói hoa màu nhưng rất quan trọng, đứng hàng thứ hai sau gạo, có loại hoa màu thường xuyên thế bữa cơm như khoai lang, củ sắn (xắt lát, phơi khô) xem là loại hoa màu chủ lực trong đời sống con người tại vùng cư trú này.

Người Việt miền Trung nói chung và người xứ Quảng nói riêng sản xuất các loại hoa màu dùng chế biến đi vào bữa cơm thường ngày với thật nhiều khoai, sắn. Nói thật nhiều để có thể hình dung ra rằng: *hạt cơm công lát sắn khô ì ạch*, chứ không phải *lát sắn hay khoai lang công hạt cơm thơm*. Vùng nào trồng nhiều bắp, ghế bắp, vùng nào trồng nhiều khoai lang, ghế khoai lang. Vùng nào không trồng được loại hoa màu nào cả thì thôi không ghế và thế là khó, đói! Cơm ghế bắp, khoai, hay sắn là những loại

cơm phổ biến cả cho người Việt và người Chăm. Ít có nhà ăn cơm không, nghĩa là không ghé bất cứ thứ gì. Thậm chí, một số nơi, không đủ khoai, sắn, bắp để ghé thì người ta dùng,..., hột mít ghé cơm. Nguyên nhân chính là mít mít phải ăn liền, còn hột mít phơi khô để dành cũng được, dẫn đến hiện tượng là nhiều nhà dùng hột mít nấu chín, lột vỏ, chẻ đôi, phơi khô cả trăm cân, bảo quản trong bầu, lu, vại, bồ bịch để dành ghé/hấp hay độn dần với hạt gạo. Thời trước, năng suất lúa rất thấp vì chưa có công trình thủy lợi, lại chưa lai tạo ra các giống lúa cho năng suất cao như ngày nay. Nhà giàu cũng chưa chắc có đủ gạo ăn. Tuy thế, do nhân khẩu ít nên cũng cân đối được phần nào! Cho nên, không chỉ nhà nghèo, nhà giàu xưa kia cũng ăn cơm ghé. Và thế là sự ghé/hấp/độn hoa màu khoai sắn vào cơm phải đâu chỉ có người Việt sử dụng mà hẳn có cả người Chăm, mà người Cơ tu, Co, Ve, Sê đăng,...cũng có sự tương đồng trong chất liệu ghé/hấp và phương thức ghé/hấp cơm. Chỉ khác một điều là đặc trưng văn hóa của mỗi tộc người được giữ gìn trân trọng, bảo lưu dài lâu cùng với năm tháng đời người, đây là văn hóa ẩm thực, hiểu theo nghĩa đời sống tinh thần trong quan niệm ăn uống.

Do phải ăn cơm ghé quanh năm nên nhà nào cũng tích trữ khoai, sắn. Dĩ nhiên, để tích trữ dài ngày, họ phải xát lát phơi thật khô, cốt để được lâu, dành ghé dần, nhất là trong mùa mưa bão, lụt lội hay trong những ngày chờ giáp hạt đói kém. Nhà nghèo tích trữ khoai, sắn đã đành, nhà giàu cũng tích trữ. Họ tích trữ từng bồ, từng chum. Nhà nào có nhiều bồ lúa, chum khoai, sắn, tất phải là nhà có của ăn của để. Nhà nghèo, dĩ nhiên, đâu có khả năng tích trữ nhiều được. Nhưng chí ít cũng được vài chum, vài bồ.

Vấn đề là ở những vùng mà cây hoa màu phụ, cây ăn trái trồng không cho hoa quả, do đất đai, thổ nhưỡng và thời tiết không phù hợp thì cây mít, cây sắn sinh trưởng ở những vùng thích nghi,

người Việt và người Chăm không coi trọng múi mít, củ sắn mà coi trọng hạt mít, lát sắn. Vùng như Phong Lệ, Đà Sơn, Hòa Phong,...Đồng Dương, Tam Kỳ,...người Việt gốc Chăm đã sinh hoạt âm thực như một thành viên trong cộng đồng dân tộc Việt. Nghĩa là đã không những giao thoa, tiếp biến mà cả Việt và Chăm thống nhất trong đa dạng, thì việc giao lưu, tiếp nhận đâu còn là chuyện riêng tư.

Có lẽ ăn ghế thành quen nên hiện nay có một số bà con Việt – Chăm tại miền Trung nhất là lớp người sinh vào giữa thập niên 1950 trở về trước lâu lâu không ăn cơm ghế khoai, sắn thì cảm thấy bát cơm thiếu “*mặn mòi*”. Dĩ nhiên, kinh tế phát triển, lúa gạo sắn, nhưng một số bà con thỉnh thoảng vẫn thích ghế ít khoai. Cơm toàn gạo, đôi khi họ lại có cảm giác vị nhạt nhẽo thế nào. Với họ, bát cơm thỉnh thoảng ghế chút khoai, vài củ sắn mới hấp dẫn. Đặc biệt, nhiều nơi, nhất là ở vùng cát, vùng trồng nhiều khoai, ngoài việc xắt phơi khô, nhân dân sáng tạo ra cách chế biến khoai chà/trụng khá thơm ngon, hấp dẫn. Mùa mưa, gió lạnh, được ít khoai chà trộn với đường xúc ăn thì còn gì tuyệt bằng.

Các loại hoa màu cũng chế biến và làm thành các loại lương thực khác nhau: bánh tráng sắn, bánh tráng khoai, bánh trôi nổi, bánh tu huyết,... phục vụ đời sống con người. Trong điều kiện ngày nay các loại hoa màu dùng chế biến lương thực phục vụ nhu cầu ăn uống hàng ngày ta cũng bắt gặp nhiều món chế biến có cả người Việt và người Chăm cùng sử dụng. Đây là điều khó phân biệt rạch ròi đâu là đặc trưng âm thực riêng có của mỗi dân tộc. Chẳng hạn theo Bộ Xuân Hồ trong sách *Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận*,^[3] do Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam xuất bản 2011, cho rằng người Chăm có các loại bánh chế biến như bánh tét, bánh gừng, bánh đúc,...thì người Việt miền Trung

³ *Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận*, Bộ Xuân Hồ, Hội Văn nghệ dân gian Việt Nam, NXB. KHXH. 2011.

cũng có các loại bánh này. Đây chính là sự tương đồng nhau về các loại bánh.

Rau, củ, quả

Miền Trung là khu vực thuộc khí hậu nhiệt đới gió mùa, một năm có hai mùa mưa nắng rõ rệt nên lượng hoa quả, rau củ quả các loại phát triển, nhiều chủng loài. Con người sinh sống trên vùng đất này thu hoạch hoặc tổ chức trồng trọt các loại rau, củ, quả phục vụ nhu cầu cuộc sống của mình. Do cơ sở thực tiễn như vậy nên trong bữa ăn người Việt miền Trung và người Chăm không thiếu các loại rau. Rau gần như là loại thực phẩm căn cốt của người miền Trung. Người Chăm kết luận khi khai thác đợt rau rừng: đợt đỏ đều ăn được, đợt xanh hãy xem lại (Hala caduk mariah mbenglm, caduk jaw gleng ka). *Đói ăn rau, đau uống thuốc* là thành ngữ quen thuộc thường ngày của cư dân tại đây. Rau, củ, quả nhiệt đới miền Trung ngoài việc dùng làm thực phẩm hằng ngày, còn là dược liệu quý có khả năng kháng/chữa một số bệnh thông thường, người Việt miền Trung và người Chăm sinh sống trên địa bàn nhờ vào loại rau, củ, quả này nhằm chữa các loại bệnh nhiệt đới như đường ruột có thói địt (dây mơ), cảm mạo có tía tô, uất hương, kiết lỵ có cỏ sữa, trầy xước có nghệ tươi,...phần nào đó góp phần bảo vệ sức khỏe con người trong những trường hợp trái gió, trở trời. *Từ điển văn hóa ẩm thực* thống kê có 128 loại rau các loại, phân bố trên khắp Việt Nam, trong đó miền Trung chiếm một tỉ lệ không nhỏ. Trong số các loài rau được chia thành hai nhóm: nhóm làm thực phẩm và nhóm dùng làm gia vị. Có nhiều loại rau xuất phát nguồn gốc từ Đông Nam Á mà vùng phía bắc Trung Hoa không tìm thấy. Phương Nam sản vật tốt, có nhiều loại hương dược, hoa quả, cây rau tươi tốt, người ta sưu tầm được nhiều loài cây lạ, các loại hương liệu, kỳ nam, trầm, đậu khấu, nhân sâm, cây quế, cây cà,...các giống chuối,...có quá nhiều loài để có thể lựa chọn phục vụ nhu cầu cuộc sống con

người. Cây chuối được miêu tả trong sách *Xứ Đàng Trong năm 1621* của Cristophoro Borri, rằng “Người Bồ gọi là chuối,...thân cây thì nó giống như cây chúng ta gọi là “lúa mì Thổ Nhĩ Kỳ” tuy cao lớn hơn, lá rất dài và rất to bản, đến độ chỉ cần hai lá cũng đủ để có thể che một người từ chân đến đỉnh đầu và bao quanh cả người...cây trổ ngay trên ngọn một buồng gồm hai mươi, ba mươi hay bốn mươi trái cột chặt với nhau, mỗi trái về hình thù, bề dài và độ lớn đều giống trái chanh thông thường ở Ý. Khi trái chưa hoàn toàn chín thì vỏ xanh và sau đó trở nên vàng giống hệt như chanh. Không cần dùng dao để bóc hay gọt vỏ, người ta gọt vỏ rất dễ dàng như bóc đậu mới hái”. [4]

Quanh nhà, sau vườn người Việt trồng các loại cây ăn trái như mít, ổi, đu đủ, xoài, cam, mãng cầu, dứa, thanh long, bầu, bí đao, bí rợ,...dưa, thơm/dứa, góp phần tạo nên chất lượng ăn uống của người bản địa và cư dân đến sinh sống đan xen tại vùng đất miền Trung này. Sinh sống trên vùng địa lý có cùng thời tiết, khí hậu nên việc tương đồng nhau về thực phẩm giữa người Việt miền Trung và người Chăm là không thể không xảy ra. Rau, trái mùa nào ăn theo mùa đó. Mùa hè có bí, bầu, cà các loại, rau muống,...Mùa đông lạnh có su hào, cải, bắp, dưa,...Người Việt miền Trung cũng như người Chăm tại đây sử dụng rau, hoa, củ từ rễ đến thân, lá, cành, tất cả đều được sử dụng để nấu, luộc, chiên, xào,... hoặc để tươi, chế biến thành các món ăn hợp khẩu vị, nuôi sống con người. Sản vật thổ nghi của vùng phong phú, người Việt miền Trung tập hợp lại kể thành vè:

-Vè vè vè vè

Nghe vè trái cây

Dây vắt trên mây

Là trái *đầu rồng*

⁴ Xem: *Xứ Đàng Trong năm 1621* của Cristophoro Borri, Hồng Nhuệ, Nguyễn Khắc Xuyên và Nguyễn Nghị dịch, chú thích, NXB. TP. Hồ Chí Minh, 1998, tr. 20,21.

Có vợ có chồng
Là trái *đu đủ*
Chặt ra nhiều mú
Là trái *mít ướt*
Hình tựa gà xước
Vốn thiệt *trái thom*
Cái đầu chòm bóm
Là trái *bắp nấu*
Rủ nhau làm xấu
Trái *cà dái dê*
Ngựa ngáy quá ghê
Là trái *mắt mèo*
Khoanh tay lo nghèo
Là trái *bầu ôi*
Sông sâu chẳng lội
Là trái *mãng cầu*
Chẳng thấy nàng dâu
Thật là *trái cách*
Trong ruột óc ách
Là trái *dừa xiêm*
Chín đỏ thâm kim
Chuối già *chuối sừ*
Tùng tam tụ tứ
Là trái *dừa gang*
Vốn ở miên man
Là trái *bí rợ*
Mẹ sai đi chợ
Vốn thiệt *trái dâu*
Quen ở ao sâu
Là trái *bông súng*
Giếng không nên cúng

Là trái *chuối già*
Bên Tàu đem qua
Là *hồng* với *nhãn*
Cái hột chang hăng
Là trái *sầu đâu*
Con mắt bò câu
Là trái *trao tráo*
Nhiều con nhiều cháu
Vốn là trái *sung*
Nhỏ mà hay hung
Là trái *ớt hiểm*
Đánh túc cầu liễm
Đúng thật *trái me*
Nặng mà không che
Là trái *rau mát*
Rủ nhau chà xát
Vốn là *trái chanh*
Nhỏ mà lạnh chanh
Trái *đào lộn hột*
Chặt đầu mà lộn
Là trái *bưởi chua*
Bán chẳng ai mua
Là trái *cứt quạ*
No lòng phỉ dạ
Vốn là *chuối com*
Xắt để chiên tôm
Ấy là *trái khế*
Cá thịt nấu thề
Là trái *khổ qua*
Ăn ỉa chẳng ra
Là trái *chuối hột*

Ăn mà chẳng lột
Vốn thiệt *trái tiu*
Thôi nghe ú liu
Là trái *cóc kèn*
Kêu nhau đi rèm
Là trái *đậu rựa*
Đua nhau chọn lựa
Là trái *dành dành*
Cam ngọt cam sành
Sầu riêng *mãng cụt*
Những chi lịch thiệp
Bằng táo với *hồng*
Ai gái chưa chồng
Muốn ăn mua lấy.

Và hẳn nhiên, sinh sống trên cùng địa bàn cư trú, các sản vật thô nghi phản ánh trong bài về người Việt miền Trung trong đó có một số loại trái cây người Chăm có sản xuất để tạo nguồn lương thực như người Việt. Như vậy trên địa bàn cư trú miền Trung Việt Nam sản phẩm nông nghiệp có sự tương đồng nhau về cây trái.

2.2. Thức ăn có nguồn gốc động vật

Cũng như người Việt miền Trung, người Chăm cũng có cách nói *con trâu đi trước cái cày đi sau* là muốn ám chỉ nền sản xuất nông nghiệp trước đây tự cung tự cấp, còn lạc hậu.

Trên các cánh đồng ruộng luôn có các loài cá, tôm, cua, ếch, nhái, chuột đồng, các loại ốc bươu, ốc gạo, ốc hương, sìa, cá lòng tong, cá diếc, lươn,... Vùng cửa sông giáp biển có con hén, cá đối,... và một vài loài thủy sinh khác. “Thịt thì có nhiều vì vô số súc vật bốn chân nuôi trong nhà như bò, dê, lợn, trâu và các giống tương tự và thú rừng như hươu, nai to lớn hơn ở Châu Âu, lợn

rừng và mấy loại khác” (theo Cristophoro Borrs, Xứ Đàng Trong 1621).

Sinh ra nghề hén thậm hay
Cái ruột cũng bán
Cái vỏ cũng bán
Đến tro cũng có tiền
Vợ ở nhà đi bồi cho siêng⁵
Chàng chẻ tre bện nạo liên miên cả ngày
Cào sưa chí những cào dày
Lấy mây bện lại, công rày trường công⁶
Ăn nhờ một chút dưới sông
Đàn bà đi bán, đàn ông đi cào
Nửa đêm thức dậy lao xao
Bà đầu cháu dó, chồng nào vợ đây
Gà gáy đầu lửa đỏ một dây
Chồng sần, vợ đãi, con cầm cây chụm lò
Hai bên những gióng với vò
Nghề này không đói đâu mà lo
Ông gia cào, thằng rẻ nạy
Hỏi ai mua hén hay không
Nghề này bện tợ như bông
Làm một ngày hai chảo hén không đủ công thuốc, chè
Mấy lời anh dặn em nghe
Thịt heo, bánh đúc, muối mè làm lơ
Tiết đông thiên vào dựa trong bờ
Trên lạnh, dưới lạnh, mắt mờ da ngăm.

Miền núi có các loài đông, ong ruồi, ong mật, ong dử dẻ,...các loài chim, cu,... và nhiều loài động vật khác phục vụ nhu cầu sinh hoạt và trong đó có nhu cầu tạo nên lương thực, thực

⁵ *Đi bồi*: tức cành tre, các loại cành nhánh khác..., phơi khô chụm (đun) lửa nấu hén.

⁶ *Bện*: đan (lại).

phẩm phục vụ con người. Bài vè sau đây cho chúng ta nhìn thấy sự phản ánh của dân gian miền Trung đối với các loài chim chóc, trong đó có nhiều loài, giống được người dân miền Trung Việt Nam chọn làm thức ăn nuôi sống con người.

Vè vè vè ve
Nghe vè chim chóc
Từ trên trời tróc
Cho đến đồng xanh
Biết bao loài chim
Em đây xin kể
Hiện từ từ tế
Là loài trong nhà
Nào vịt nào gà
Nào *ngan* nào *ngỗng*
Loài chim bay bổng
Lên tận trời xanh
Sa sả đàn anh
Đầu đội mũ tía
Áo xanh bụng đà
Bà bịt nó gáy đỏ da
Nước lên, nước rặt bay ra vật vờ
Con cò nó trắng như tơ
Bù chao *chiền chiện* dật dờ lội bơi
Con gì bơi khéo là bơi
Dộc độc khéo léo, mỗi người mỗi khen
Manh manh ăn trất đã quen⁷
Đến mùa lúa chín ra xem ngoài đồng
Ngoài đồng hàng trăm loài chim
Ai tìm mà bắt cho hết

⁷ *Ăn trất*: dùng răng và lưỡi bóc vỏ (mỏ và lưỡi)

Xa lu xa xét
Là con *cu kỳ*
Gặp giữa đường đi là con *túi mật*
Đến mùa xuống gặt
Là con *lưỡi giăng*
Vác nôi lã săng
Là con *chim cộc*
Đậu thuyền đậu nóc
Là con *chim chài*
Quần áo rách sài
Là con *coi côi*
Khéo ăn khéo nói là con *chích chòe*
Hót chẳng ai nghe
Là con *chim cú*
Con chi vui thú
Bằng con *chim quyên*
Hay đậu giữa miền
Là con *chim phượng*
Những ai sung sướng
Bằng chim *bồ câu*
Ăn no tắm mát lên lầu áp con
Ồ hơ than khóc nỉ non
Kêu o gióng giả lòng còn khát thương
Hoàng anh vui hót tứ phương
Đến xem *nhạn* ôm tìm đường trao thơ
Con *công* lại đậu cột cờ
Hiu hiu gió thổi phát phơ đuôi chàng
Chèo bẻo hoang dã ra hoang
Nó đi giữa đàng đòi trốn người ta
Cú mèo là cốt chim ma
Mặt mày râu rĩ, dần dà trên cây

Hát lên thì sợ gió vây
Chóc mào, đội mũ lẫm thầy tụng kinh.
Chèo bẻo lót ổ mái đình
Can chi *cà cưỡng* chiêu linh bốn bề
Chàng làng làm ổ bụi tre
Cha con *rù rì* vô nghe sự tình
Sao *sáo* tinh đã quá tinh
Đào hang làm ổ, giữ giùn nuôi con
Chiền chiện bay bổng lên non
Cà lơ ở lại lòng còn khá trong
Le le, *vịt nước*, *bông bông*
Chàng bè trôi nổi dưới sông Giang hà
Con *vạc* ăn đêm rà rà
Diều hâu dòm ngó bắt gà vườn hoang
Chim khách bay khắp xóm làng
Báo tin có khách để nàng nấu cơm
Cu cu hay đậu cây rơm
Con quạ bay liệng tìm cơm buổi chiều
Cước kêu mấy tiếng tiêu điều
Chích đôi lẻ bạn trăm điều xót xa
Chiều hôm nghe tiếng *ác là*
Chim keo ở nhà, *choắt chuyích* đi chơi
Mỡ kêu ba tiếng vang trời
Bốn phương im lặng nghe lời mỡ rao
Đồng bằng cho đến núi cao
Họ hàng nhà *điều* biết bao nhiêu loài.

Trước, chưa ra khơi biển rộng được thì cá đánh bắt tại các cánh đồng, sông suối, ao hồ. Có các loại cá tràu/trào, rô, trê, chình, cá lát, cá dờ, cá bớp...loại giáp xác có tôm hùm, tôm he, tôm càng, hào, ốc, cua biển, sò, ghẹ, các loại mực nang, ống,... từ đó tạo

thành các món ăn bình dân thích hợp, đáp ứng nhu cầu sinh trưởng và tăng sức lao động.

Chăn nuôi trước kia không phát triển, chủ yếu là tự cung tự cấp, trong vườn nhà người dân nuôi thả gà, vịt, ngan, ngỗng, ngoài đồng thả trâu, bò, dê,... Ngoài ra một số loài được dùng làm thức ăn thường sống ở hang như chuột, nhông, ...

Chuột ơi là chuột
Mi chạy cái vụt
Mi tưởng là nhanh
Mi núp mái tranh
Mi cho là kín
Mi nằm mi nín
Qua mặt bọn tau
Cái chi bữa rày
Tau ã biết hết
Mi lê mi lét
Trã cá rá com
Mi chạy lom xom
Mi còn ỉa bậy
Cái gì tau ã
Mi cũng khoét ra
Cái lỗ tổ cha
Mi ăn cho ã
Mi chạy rượt rượt
Bồ lúa bồ khoai
Mi móc mi moi
Mi ã mi khoét
Ai ai cũng ghét
Cả xóm họ hàng
Bà con van than
Mi là chuột cống

Sào ruộng của ông
Đào giếng đào ao
Hết sức công lao
Bao ngày tát nước
Cây lúa được được
Tốt tốt tươi tươi
Mi thật biếng lười
Chực ăn của sẵn
Mi tha mi cần
Mi hại người ta
Mà mi còn thu
Men về lỗ công [8]

Có thể nói ẩm thực người Việt miền Trung và người Chăm có sự giao thoa, tương đồng nhau giữa các món ăn do cùng sinh hoạt trên địa bàn cư trú nên tài nguyên, các chất liệu chế biến theo nhu cầu bữa ăn thường ngày có sự giống nhau. Tuy vậy vẫn có sự khác nhau dễ nhận biết là khẩu vị theo vùng. Có vùng, miền như người Quảng Nam, Đà Nẵng lại thích ăn mặn, vùng Thừa Thiên – Huế lại thích ăn cay, trở vào miền Bình Định, Phú Yên dần dần các món ăn có pha chút chua, ngọt. Đây là sự thích nghi theo vùng, nhưng chung nhất vẫn là lâm thổ, hải sản khai thác tại địa phương để chế biến thành những món ăn ngon miệng. Trong quá trình phát triển có sự biến động của lịch sử tác động vào cuộc sống đời thường của nhân dân, theo đó có một bộ phận người dân cả Việt và Chăm bỏ vùng biển kéo nhau lên vùng trung du, miền núi, vùng nông nghiệp định cư sinh sống. Theo đó, môi trường sống có thay đổi, buộc thói quen sinh hoạt thường ngày cũng thay đổi theo cho phù hợp, trong đó việc ăn uống kiểu người miền biển được thay thế dần kiểu ăn uống của người miền núi, trung du.

⁸ Bài do bà Nguyễn Thị Độ, 50 tuổi, Trung Nghĩa, Hòa Minh đọc.

Mặc dầu vậy, dấu ấn biển vẫn còn hằn ghi trong sinh hoạt và thói quen, thể hiện trong công thức muối mắm, kỹ thuật làm mắm, hoặc kho, chiên, nấu một vài loại thức ăn.

Thủy, hải sản

Đây là các loài tôm, cá sông, cá đồng, cá biển. Có hàng ngàn loài cá khác nhau từ nhỏ đến lớn, chúng góp phần tạo nên chất lượng bữa cơm gia đình người Việt miền Trung và người Chăm bản địa. Theo Cristophoro Borris năm 1621 tại Xứ Đàng Trong ghi chép về phát triển ngư nghiệp của miền Trung Việt Nam: “Cá ở đây có hương vị tuyệt diệu và rất đặc biệt, tôi đã qua nhiều đại dương, đã đi nhiều nước, nhưng tôi cho rằng không nơi nào có thể so sánh được với xứ Đàng Trong”. Chúng ta ngày nay, khó có thể quyết đoán được rằng đâu là ẩm thực đặc trưng riêng có của mỗi tộc người Việt – Chăm. Bởi qua giao lưu tiếp biến, các món ăn đã có sự tương đồng nhau về chế biến, mùi vị, cách trình bày và phong cách ăn uống. Vì đây là sự cộng cư cùng chung sống trên một dải đất thống nhất nên có thể nói rằng ẩm thực được giao lưu, chế biến giống nhau, tên gọi cũng giống nhau, duy một điều có khác chẳng chỉ là hương vị, mùi vị và quan niệm về phong cách ăn uống có sự khác nhau mà thôi.

-Cá biển cá bàu

Cá ở nhà giàu

Là con *cá úc*

Cắt ra nhiều khúc

Là con *cá chình*

Trai gái rập rình

Là con *cá ve*

Chồng nói vợ nghe

Là con *cá mẹt*

Đem tiền đánh bạc

Là con *cá cờ*

Tối ngủ hay rờ
Là con cá ngựa
Ăn ngày hai bữa
Là con cá cơm
Ăn chẳng kịp đơm
Là con cá hấp
Rủ trèo lên dốc
Là con cá leo
Miệng thở phèo phèo
Là con cá đuối
Nhọn mồm nhọn mũi
Là cá chào giao
Nhận hũ nhận vò
Là con cá nhét
Nấu ra để trệt
Là con cá khoai
Đi ăn trộm hoài
Là con cá nhám
Khệnh khệnh khạng khạng
Là con cá cấn
Già rụng hết răng
Là con cá móm
Bộ đi lộm khộm
Là con cá bè
Ăn chẳng biết no
Là con cá nóc
Có gai trên óc
Là con cá ngạnh
Có đầu có cánh
Là con cá chuồn
Dẫn trai vô buồng

Là con *cá ngộ*
Nghe lời trai dô
Mang gói sang sông
Bỏ mẹ theo chồng
Là con *bạc má*
Hay nhảy lô xô
Là con *cá rô*
Ở hang sông hồ
Là cá *tràu giở*
Ở nhà cam khô
Chẳng dám múc đầy
Là con *cá thiêu*
Dáng đi thẳng chiều
Con cá *bằng sa*
Gặp nhau xề xòa
Là con *cá lạt*
Dáng đi ậm ạt
Là con *cá mương*
Thịt ngập lút xương
Là con *cá đực*
Chặt ra nấu canh
Là con *cá hanh*
Chiên ăn ngon lành
Là cá *hanh nhón*
Nói năng từ tốn
Là con *cá hồng*
Thương nhớ bông lông
Là con *cá đối*
Sớm tối ăn chơi
Là cá *bát lát*
Trăm vòng nhảy thoát

Là con cá dao
Chẳng dám xông xao
Là con cá liệt
Cân đồng cân thiếc
Là con cá măng
Đạp giã luôn tay
Là con cá chày
Ăn nói thẳng ngay
Là con cá gáy
Làm sao kể hết
Loài cá biển sông
Những mong bà con
Vui lòng kể tiếp.

Theo danh mục các loài cá phản ánh trong bài về thì loài cá nào cũng làm thức ăn được, trừ một vài loài trong đó có cá nóc là không ăn được. Một số loài như cá đuối, cá chuồn, cá liệt đó, cá cơm than có thể dùng muối thành mắm thính hoặc mắm cái. Riêng cá cơm than tại Nam Ô, (thành phố Đà Nẵng), Phan Thiết (tỉnh Bình Thuận), Phú Quốc (tỉnh Kiên Giang) dùng làm mắm chiết suất thành loại mắm nước có màu hồng đỏ, thơm ngon nổi tiếng không chỉ trong nước mà còn lan tỏa ra đến các vùng miền trên thế giới. Trong quy trình muối cá và chiết suất hẳn có vận dụng kỹ thuật làm mắm của người Chăm tiền trú tại vùng đất miền Trung Việt Nam mà người Việt miền Trung tiếp thu được. Mắm cái thường là 3 cá cơm than/một muối và sắp thành từng lớp trong lu, hũ, chum, vại, ghè...từ tháng thứ sáu trở lên sau khi muối mắm, người ta có thể dùng được. Đây là kết quả của sự giao thoa, tiếp biến cho – nhận của nhau trong quy trình chế biến lương thực thực phẩm phục vụ con người.

Gia cầm gia súc

Là các loại gà, vịt, ngan, ngỗng và trâu, bò, heo, dê, cừu,... được chăn nuôi, chăm sóc thường ngày. Các loại gia cầm, gia súc này cũng góp phần làm cho bữa cơm người Việt miền Trung thêm phong phú. Đối với người Chăm "tùy mục đích ý nghĩa của từng lễ nghi mà những món ăn thức uống phục vụ phải phù hợp. Ví dụ: cũng là giỗ tuần sau hỏa táng, nhưng trong giỗ một ngày, giỗ ba ngày không được phép cúng dê, ăn thịt dê. Nhưng trong giỗ đầy tháng, giỗ đầy năm và ba năm lại được phép. Hay thịt gà chỉ được cúng và ăn trong lễ hỏa táng, giỗ tuần, nhưng trong lễ cưới thì không được phép cúng. Riêng thịt như bò, heo và dong vì liên quan đến tôn giáo, nên không được cúng quảy trong mọi lễ nghi của từng đạo (Bà La Môn, và Hồi giáo - Bà Ni)". [9] Người Chăm kết luận: Pabaiy tuk – manuk em (dê luộc – gà nướng) thể hiện sự tinh tế trong chế biến, ăn uống. Loài lông mao thì luộc, dùng trong lễ cúng lớn nhiều người ăn, loài lông vũ thì nướng sẽ ngon hơn, dùng trong lễ cúng nhỏ, ít người ăn hoặc dùng làm thực phẩm khi đi rừng. Đây là sự khác nhau trong giao thoa tiếp biến ẩm thực giữa người Việt miền Trung và người Chăm, và đây cũng chính là nét riêng biệt, sự khác nhau trong quan niệm ẩm thực hiểu theo tinh thần văn hóa ẩm thực của người Chăm với người Việt miền Trung.

2.3. Thức ăn có nguồn gốc khoáng vật

Các thế kỷ trước thức ăn có yếu tố khoáng chất là rất hiếm gặp. Đây là các loại phụ gia khi chế biến làm cho món ăn trở nên ngon hơn nhờ vào muối, đường, phèn chua, hàn the, thạch cao, vị tinh,... Ngày nay nhiều loại phụ gia thực phẩm có yếu tố khoáng chất được chế biến, giúp cho các món ăn thêm phần ngon miệng.

⁹ Theo *Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận*, Bô Xuân Hồ. NXB. KHXH. 2011.

Khoáng chất sử dụng trong ẩm thực cả người Việt và người Chăm từ những năm đầu của thế kỷ XX bắt đầu làm quen và sử dụng như một loại phụ gia làm tăng thêm vị ngọt, ngon cho thức ăn. Điều này không chỉ có giao thoa ẩm thực giữa Việt – Chăm mà còn giao thoa với nhiều tộc người trên thế giới. Người Chăm biết khai thác lá rừng nộm canh rất ngon gọi là hala layaw, đặc biệt là canh củ măng tươi. Ngày nay giao thoa tiếp biến nhau trong ẩm thực các loại phụ gia khoáng chất là phổ biến. Có ưu điểm nhưng cũng nhiều khuyết điểm khi sử dụng các chất phụ gia có nguồn gốc khoáng chất vào các bữa cơm.

3. Thức uống

Nước uống/lã/lạnh

Trong quá trình sống cộng cư, đan xen nhau tại miền Trung với người tiền trú ảnh hưởng văn hóa Sa Huỳnh, người Việt rõ ràng đã có sự tiếp nhận các điều kiện sinh sống trên vùng đất mới. Nước uống là một trong những nhu cầu không thể thiếu. Nguồn nước lấy từ ao, hồ, sông suối và từ nguồn nước ngầm dưới lòng đất là cần thiết cho sinh hoạt của con người. Đây là sự giống nhau trong nhu cầu sinh tồn và phát triển của loài người nói chung không chỉ là sự giao thoa nhau mà là nhu cầu tất yếu, thế nên nước là cần thiết. Từ đó, người Việt đã tiếp quản các giếng nước người Chăm đã để lại khi họ rút dần vào Nam sinh sống. Vùng đất Quảng Bình vẫn còn những giếng vuông (người Việt gọi là giếng cổ) do người Chăm để lại. Để lấy nước sử dụng hằng ngày, người Việt cải tạo, nạo vét và tiếp tục dùng nguồn nước ngầm khơi lên từ lòng đất. Tại Thừa Thiên – Huế cũng có nhiều giếng Chăm mà người Việt vẫn còn sử dụng cả đến ngày nay vẫn chưa thay thế. Vào phía Nam, dưới chân đèo Hải Vân, tại làng Nam Ô, phường Hòa Hiệp, quận Liên Chiểu còn sáu "giếng cổ" vuông của người Chăm để lại. Tại đây, người Việt tiếp quản, cải tạo, khơi trong và

sử dụng. Như thế là sự tiếp biến của nhau phục vụ đời sống con người.



Giếng Chấm tại làng Nam Ô, phường Hòa Hiệp Bắc, quận Liên Chiểu, người Việt tại đây tiếp tục sử dụng. (Ảnh St)



Giếng Thành Cung, tại làng Hóa Ô/Nam Ô, phường Hòa Hiệp, quận Liên Chiểu, TP. Đà Nẵng. (Ảnh St)

Ngoài nước lã (người xứ Quảng gọi là nước lạnh), còn có các loại thức uống khác chế biến, hoặc nấu từ các loại lá cây, củ, quả bao gồm nước chè, nước vối/gối, rượu trắng,...thời cận hiện đại còn tiếp nhận cách chế biến các loại nước uống khác nhau: nước chanh, cam, trái cây, cà phê, ca cao, sinh tố,... phong phú và đa dạng, phục vụ nhu cầu sinh trưởng của con người.

Nước chè

Việt Nam được xem là một trong những cái nôi của cây chè. Là cái nôi cổ xưa nhất nên cây chè xuất hiện ở Việt Nam rất sớm so với các vùng khác trên thế giới. Từ Bắc vào Nam có thể thấy tại Hà Giang còn những cây chè cổ thụ. Người Việt tại đây còn tìm thấy lá và cây chè hóa thạch tại Phú Thọ. Theo đó, các nhà khảo cổ học còn ước rằng cây chè có từ thời văn hóa Hòa Bình, ứng với thời kỳ đồ đá Sơn Vi. Gần đây các nhà khảo cổ tìm thấy tại Văn Chấn, Nghĩa Lộ, Yên Bái, vùng Suối Giàng, đã phát hiện cả rừng chè mọc hoang cổ thụ, có cây cao từ 6 đến 8 mét. Tại Lạng Sơn cũng là khu vực có sự phân bố tự nhiên của cây chè, có cây cổ thụ cao 18 mét hoặc hơn. Người Chăm gọi cây chè là *caiy*, đọc là “*che*” và được sử dụng từ rất lâu đời.

Người Việt có tục uống chè từ lâu đời, người Trung Hoa trong *Trà Kinh sách* có viết: "Trà là một cây quý ở phương Nam, cây như cây qua lô, lá như lá chi tử (cây dành dành), hoa như tường vi trắng, vị rất hàn". Hoặc như Lục Vũ đời Đường (Trung Hoa) nói rằng: "Qua lô ở phương Nam,...người ta pha lấy nước uống thì suốt đêm không ngủ được. Giao Châu và Quảng Châu rất quý trà ấy, mỗi khi có khách đến chơi thì pha mời".

Thời kỳ đầu khi mới phát hiện ra cây chè, người ta dùng chè như một loại dược thảo, nghiền lá mịn ra thành bột để uống. Và dần về sau, cách pha chế uống chè được biểu hiện như ngày nay. Thời hiện đại công nghệ chế biến càng đa dạng, cho ra nhiều sản phẩm từ cây chè. Trong sách "*Vân đài loại ngữ*" của Lê Quý Đôn

dẫn theo sách "*Quảng vật chí*" rằng, người phương Nam dùng chè để uống, còn dẫn thêm rằng "mấy ngọn núi ở An Thiêm, An Giới hay các huyện Ngọc Sơn, Thanh Hóa đều sản xuất thứ chè ấy mọc xanh um đầy rừng. Dân địa phương hái chè đem về, giã nát, phơi ở chỗ râm mát. Khi khô đem nấu nước uống, tính hơi hàn, uống vào mát tim phổi, giải khát, ngủ ngon. Hoa và nhị chè càng tốt, có hương thơm tự nhiên". Còn sách "*Nghiêm bặc tạp chí*" thì nói: "chè ở Giao Chỉ như rêu xanh, vị cay nóng, tên là chè đắng". Hoặc "*Vũ trung tùy bút*" của Phạm Đình Hồ có nói đến uống chè và thú uống chè của người Việt. Giới vua chúa Việt nam thường dùng chè, nhưng người dân thường không phải không uống (vì chè mọc thành rừng, không hiếm). Người Việt thường uống chè tươi, hoặc khô, chè ướp với hoa lài/nhài, hoa sen, cúc,...Chè sen thường thích dùng hơn. ^[10]

Trên lãnh thổ Việt Nam, các vùng có trồng chè là Thái Nguyên, Phú Thọ, Bảo Lộc (tỉnh Lâm Đồng), Phú Thọ (Đà Nẵng), An Bằng (tỉnh Quảng Nam),...

Khi người Việt miền Trung đến vùng đất phương Nam, vị chè tươi hoặc khô vẫn là mùi vị ưa thích từ lâu tại quê hương bản quán, thế nên họ trồng chè, lấy lá uống và cùng với người tiền trú tại đây tạo nên những đồi chè, vườn chè phục vụ nhu cầu cuộc sống. Lại thêm cây vối/gối, vùng đất phương Nam sinh trưởng tự nhiên, lại nhiều nên cây vối cũng là đối tượng trồng và lấy lá nấu nước uống. Trước hết, cây vối được xem như một loại dược liệu trị sinh bụng, tiêu thực cho người lớn và trẻ em. (Và không chỉ cây vối, hoa hồng và một số loại cây lá khác được xem trước hết là dược liệu) Cho nên, có thể nói rằng sự tương đồng nhau trong sử dụng lá chè để uống xuất phát từ thực tiễn cuộc sống của con người tại vùng đất miền Trung Việt Nam, trong đó có sự giao thoa

¹⁰ Xem: www.muivi.com *Chén trà trong văn hóa ẩm thực*, 2003.

giữa các nền văn hóa mà điển hình là Đông Sơn, Sa Huỳnh tại miền Trung Việt Nam để tạo nên nét đặc trưng riêng của văn hóa Đông Nam Á.

Chè tươi đem bỏ vào ấm, đun nước sôi, ủ nóng hoặc không. Chè uống vừa ngon, sạch miệng, lại bổ, tiêu thực, được người dân cả Việt lẫn Chăm dùng thường ngày. Người xứ Quảng trong các thế kỷ trước uống chè bằng bát, hoặc bằng gáo:

- *Gặp đây trao miếng trầu tay,
Mời anh bát nước anh xơi cho cùng.*

- *Chiều chiều nhớ lại chiều chiều
Nhớ nồi cơm nguội, nhớ niêu nước chè
Nhớ hồi thương mã đề xe
Nhớ bát nước chè nhớ chén đường non
Nhớ hồi cá nục y con
Thịt heo y khổ lòng còn ước mơ
Nhớ hồi rau muống bò bờ
Nhớ hồi con nhện giăng tơ mối nào [11]
Nhớ lê nhớ lựu nhớ đào
Chàng mà thương thiếp, phải trao ân tình [12]*

- *Hai đứa ta ăn ở như bát nước đây
Tình đó anh không phụ, nghĩa đây em không phàng.*

- *Bát nước đầy bưng hãy còn nguyên
Trai anh hùng thất lạc như con chim quỳên số lông
Phụ mẫu nhà ham việc tiếc công,
Cầm duyên con lại thu đông mãi mùa.*

¹¹ Có bản ghi: *Nhớ nải chuối chát, nhớ hồ rau răm - Nhớ hồi bạn cũ tới thăm,...*

¹² Có bản ghi: *Chàng mà nhớ thiếp chiêm bao mơ màng.*

- *Vợ chồng có lúc lao xao*
Gáo nước không trao, lại trao gáo dâu. [13]

Ngoài chè tươi, người miền Trung còn uống chè nụ. Chè nụ là hoa, nụ chè còn non, người ta hái phơi khô để dành uống dần, nhất là trong mùa mưa lụt. Loại chè nụ uống hơi chát, nước chè màu nâu, có pha chút màu hồng. [14]

Chè mạn là loại búp chè, hái về, ủ vài ngày theo phương thức cổ truyền trên nong nia, rồi đem phơi khô gọi chè mạn [15]. Loại chè này người Việt thường dùng tiếp khách, bởi hương vị thơm và ngon.

Lá vôi/gôi

Ở miền Trung Việt Nam, cùng với uống nước lạnh/lã, nước chè, nước lá (tập hợp các loại lá) thì lá vôi cũng được dùng để uống. Cây vôi/gôi mọc, sinh trưởng nhiều, phân bố từ đồng bằng ven biển đến miền núi, người bình dân Việt và Chăm cũng dùng lá vôi để uống. Người Việt gốc Chăm tại Hòa Vang, Tam Kỳ,... sử dụng chè hay vôi/gôi và các loại lá khác làm thức uống giống như người Việt.

Lá vôi có thể uống tươi, hoặc ủ khô nấu uống, hoặc phối hợp thêm vài loại lá khác như lá dâm leo, lá bồ bồ cùng uống chung, tuy vị có đắng hơn nhưng lại có mùi thơm dễ chịu. Uống lâu ngày trở nên quen, lại muốn uống hằng ngày. Lá vôi có vị đắng nhẹ, nước lá vôi khô mát hơn, có vị ngọt, dễ tiêu hóa. Lá vôi đem nấu trong siêu, nôi đất thì ngon ngọt đậm đà. Người Việt miền Trung và người Chăm tại đây cũng thường dùng lá vôi và cách nấu như

¹³ Các câu ca dao trích trong *Ca dao dân ca đất Quảng*, nhiều tác giả, NXB Đà Nẵng, 2006.

¹⁴ Xem: www.thethaovanhoa.vn

¹⁵ Mạn: là từ cổ theo chuyện kể có khách buôn từ Mạn Hào (Vân Nam, Trung Quốc) đưa vào Việt nam

vậy để uống. Đây là đồ uống của người nghèo, do có thể trồng để uống không phải mua mà nếu mua tại chợ giá cũng rẻ. Là thức uống gắn với người nhà quê, đoạn thơ ca dân gian sau đây cho chúng ta hiểu mức độ phổ biến của loại đồ uống này trong các làng quê:

...

*Mẹ lên thành phố với con
Nhớ hoài cây với vãn còn dưới quê
Một năm nay có dịp về
Mẹ ngồi bên gốc ử ê nổi buồn
Hắt hiu run rẩy cánh chuồn
Mây trời teo tóp mặt khuôn quê nhà
Quán hàng nước đây coca
Mẹ tôi ử lá với già làm vui
Thương cây gốc đã sần sùi
Ra đi mẹ cứ ngậm ngùi vắn vương*

...

*Tháng năm rồi với trong vườn kết nụ
Cô láng giềng còn hái giúp mẹ không? [16]*

Ngoài ra, tại miền Trung Việt Nam, người Việt và người Chăm tại đây trước kia trong nhóm đồ uống còn có rượu. Rượu có rượu gạo, rượu nếp, rượu nếp than, rượu dầm với các loại cây cỏ, thuốc Nam, thuốc Bắc hoặc dầm với các loài chim, rắn,... Tuy nhiên, loại rượu thuốc, rượu dầm như thế không phổ biến trong đời sống thường ngày của cộng đồng dân cư mà chỉ một bộ phận trong cộng đồng sử dụng.

¹⁶ Theo <http://vi.wikipedia.org>



Chợ quê

Các loại đồ uống

Đồ uống	Người Việt miền Trung	Người Chăm	
nước	nước lạnh/lã	nước lạnh/lã (ya lian)	
	nước trà	nước trà (ya che)	
	nước đậu đen	nước đậu đen (ya ritak juk)	
	nước lá (khô)	nước lá cây (aia hala kayuw)	

ruợu	ruợu trắng	ruợu trắng (alak mbong)	
	ruợu chùm ruợt	ruợu chùm ruợt (alak trem bach camâmai)	

4. Tổ chức ăn uống

Trang trí món ăn trên đĩa, chén, bát sao cho đẹp mắt mang dáng vẻ mỹ thuật, thể hiện nét đẹp tinh thần trong văn hóa ẩm thực thì không tộc người nào thời nay không tìm đến. Thường, trang trí cho đẹp làm bận lòng các nhà nấu nướng vào các dịp hội hè, tết nhứt hoặc các ngày lễ, giỗ quây. Đặc biệt ẩm thực phục vụ tại cung đình, dinh trấn, lại càng xem việc trang trí cho đẹp là hết sức chú ý. Bởi qua trang trí các thức ăn trên đĩa hàm chứa nét văn hóa thâm mỹ riêng có của ẩm thực, điều đó chứng tỏ trình độ, năng lực và văn minh của tộc người. Do thế mà thâm mỹ trong ẩm thực được đặt lên hàng các khoa học, được nghiên cứu, học tập, vận dụng và không ngừng sáng tạo. Trong các bữa tiệc, đám cưới, giỗ chạp, hoặc ngay cả trong bữa ăn hàng ngày, người Việt miền Trung và người Chăm đều cũng chú ý đến việc trang trí món ăn. Món bánh bèo chẳng hạn, là loại bánh dân dã, quê kiểng, dễ làm dễ ăn được cho là món bánh truyền thống của người Việt miền Trung, chén bánh bèo đồ đầy, phết dầu phụng khử hành tươi thơm phức, có nhun tôm thịt băm nhỏ, um khô, có nhà lại thêm ít đậu phụng rang giòn, giã vừa, rồi rắc chút lá hẹ thái nhỏ lên trên chén bánh. Dụng cụ ăn là chiếc muỗng/thìa, hoặc cái “dao” được vót bằng tre, gọi là cái “siêu”. Nội chuyện vót “dao” bằng tre có hình cái siêu và cắt bánh bằng siêu, tự bản thân bánh bèo đã nói lên quan niệm về văn hóa trong ăn uống. Cũng có thể cho rằng đây là sự cầu kỳ trong việc chuẩn bị món ăn bánh

bèo truyền thống của người Việt miền Trung. Người Chăm đựng hoặc để thức ăn trên lá chuối. Lót lá chuối lên vật cứng, thể hiện sự quý, kính trọng như Mã Lai, Bali, Aceh. Điều này, vào những thế kỷ trước, người Việt đến khai phá vùng đất phương Nam, trong bữa ăn cũng phải vậy. Về sau sản xuất được gốm, họ dùng chén, đĩa.

Ngoài việc trang trí món ăn lên các dụng cụ gói, đựng, người Việt, người Chăm còn quan tâm đến cách ăn và phương tiện để ăn. Với người Việt miền Trung hãy còn quan niệm theo cách nhìn rất dân gian, đôi khi miêu tả trần trụi quá cũng trở nên thô thiển, ví như chuyện ăn thịt gà, xôi nếp, người Việt lại liên hệ ngay đến vấn đề ngoài "ăn", để biết rằng có loại thức ăn, đồ uống dùng các loại dụng cụ khác nhau: chén, đĩa, dao, nĩa nhưng cũng có loại thức ăn phải dùng bằng tay mới có thể dùng được.

Dụng cụ đĩa, chén

Để ăn được cơm, dụng cụ cần, đủ để thực hiện bổ trợ các thao tác ăn là đôi đĩa và cái chén, theo đó từ ghép “chén đĩa” thường được sử dụng cả cặp mà ít thấy tách riêng ra trong lời ăn tiếng nói hằng ngày của người Việt miền Trung. Người Chăm cũng dùng chén để đựng cơm ăn và dùng đôi đĩa để và cơm, gắp các loại thực phẩm đưa vào miệng. Điều này không phải người Việt vào miền Trung lập nghiệp mới tiếp biến văn hóa ẩm thực thể hiện bằng cái chén, đôi đĩa của người Chăm mà là đã có sự tích hợp của hai nền văn hóa Đông Sơn và Sa Huỳnh từ rất lâu trong lịch sử. Người Chăm bản địa tiền trú tại miền Trung Việt Nam là hậu duệ của người Sa Huỳnh, do đó việc tương đồng nhau trong sử dụng dụng cụ ăn là điều tiếp tục của sự tích hợp và hỗn dung hai nền văn hóa văn minh của Đông Sơn và Sa Huỳnh tại vùng Đông Nam Á.

Dụng cụ ăn uống của các tầng lớp vua chúa, quan lại có khác người làng xóm bình dân. Đĩa bằng loại gỗ trầm hương rất quý

hoặc bằng ngà voi, xương thú, cũng có loại bịt bạc, nạm vàng kiểu cách như dụng cụ ăn uống của các vua chúa người Việt miền Trung. Điều này có sự ảnh hưởng chung của cơ tầng văn hóa Sa Huỳnh tại miền Trung Việt Nam, kết hợp với văn hóa Đông Sơn và ảnh hưởng của Ấn Độ, Ja va, Khmer,... Mô hình cái chén đôi đĩa vẫn là mô hình chung cho hai dân tộc Việt – Chăm, nó xuất hiện từ rất sớm thông qua các di chỉ khảo cổ cho biết chén sành, nôi đất tìm gặp tại các hố Bàu Dũ,... và nhiều nơi khác cho biết kỹ thuật làm nghề gốm của người Việt và người Chăm đã phát triển tại vùng đất này mà nay vẫn còn tiếp tục phát triển tại Bàu Trúc (Ninh Thuận), Thanh Hà (Hội An), Sông Bé (Đồng Nai), có tượng thú săn mồi, có khuyên tai hai đầu thú/dê là biểu tượng độc đáo nhất, thể hiện văn hóa của cư dân Sa Huỳnh và đó cũng chính là cội nguồn của văn hóa văn minh Việt – Chăm.

5. Phong cách ẩm thực của người Việt – Chăm tại miền Trung Việt Nam

Chặt to kho mặn

Chặt to kho mặn là phong cách đi kèm với *ăn cục nói hòn*. Ăn cục nói hòn làm cho chúng ta liên tưởng đến đời sống *đầu sóng ngọn gió* của người Việt miền Trung, của người sống hòa mình vào sông, biển thì hẳn không loại trừ có cả người Chăm bản địa trong phong cách chặt to kho mặn trong ấy nữa. Đến làng Phong Lệ (nay là thôn Phong Nam, xã Hòa Châu), hay thôn Cẩm Toại Đông, xã Hòa Phong, huyện Hòa Vang, hoặc đến các thôn, xã thuộc Đồng Dương cũ, người Chăm Việt hóa đã sử dụng cách chặt to kho mặn như người Việt là thế nào! Cũng liên quan đến chuyện ăn no, không ít người cho rằng ngày xưa người dân Quảng Nam, Đà Nẵng hay, nói mở rộng ra là người xứ Quảng thích “*chặt to kho mặn*”, cách chế biến đơn giản, không mấy chuộng hình thức, cách bày biện sao cho đẹp, cho “*bắt mắt*”, thoạt nhìn đã

thấy “*thèm*”. Quan niệm này rõ ràng không đúng với thực tế. Cristophoro Borri, người phương Tây từng ghé thăm Đàng Trong, chủ yếu vùng Quảng Nam, Đà Nẵng, vào đầu thế kỷ XVII, có ghi rằng trong một bữa tiệc của người Đàng Trong (hồi ấy có cả người Chăm bản địa sống đan xen với người Việt Đàng Trong. VVH) “*..., bày tới một trăm món,... Trên đó, họ bày và chõng chắt rất ngoạn mục hết các món, gồm tất cả những thổ sản trong xứ như thịt, cá, gà, vịt,...*”. Xem thế, đủ biết, ngày xưa, người Đàng Trong cũng chú trọng việc trang trí món ăn nhằm tăng thêm cảm giác ngon miệng cho thực khách. Và để “*bày biện*” cả trăm món ăn một cách “*ngoạn mục*”, tất nhiên đòi hỏi “*đầu bếp*” phải là người vừa khéo tay, vừa có cặp mắt của sự sắp đặt tinh tường, có khiếu thẩm mỹ nhằm thể hiện món ăn một cách đẹp nhất. Điều mà ngày nay người ta thường luận với nhau rằng, đó là một mặt của văn hóa ẩm thực.

Bàn về phong cách trong ẩm thực còn tùy trường hợp cụ thể, trong lúc nông nhàn có khác, trong lúc lao động bận rộn ngoài đồng, trong nhà thì phong cách ẩm thực có khác, trong cúng quảy, lễ hội giao tiếp với thần linh có cung cách ẩm thực khác hẳn lúc bình thường.

Điều giống nhau trong phong cách ăn uống giữa người Việt miền Trung với người Chăm là sự kính trên nhường dưới theo thứ tự thứ bậc trong gia đình và xã hội; đồng thời cũng thể hiện phong cách *ăn coi nội ngôi coi hướng* theo quan niệm triết lý ẩm thực Đông Nam Á.

Điều khác nhau trong phong cách ăn uống giữa người Việt miền Trung với người Chăm theo nhà nghiên cứu văn hóa dân gian Bồ Xuân Hồ tại Bắc Bình, tỉnh Bình Thuận được miêu tả như sau: “Trong trường hợp nhà có cúng quảy (tết, cưới), có nhiều khách nam, nữ đến chung vui, thì tùy không gian rộng hẹp của căn nhà mà sắp xếp chỗ ngồi ăn sao cho thích hợp thể hiện tính

trọng khách và tinh thần kính trên nhường dưới. Khi nhà có giỗ tuần đầy tháng, hay giáp năm, thì có các chức sắc đạo đến cúng và ăn uống. Đối với các thầy đạo Hồi giáo Bà Ni, Bà La Môn, thầy nào cúng thì ăn riêng mâm cỗ, ăn bốc, còn các thầy khách (không cúng thì ngồi chung với khách) mới ăn cầm đũa, trên hàng chiếu trải dài. Vị trí chỗ ngồi của các thầy luôn ở đầu dãy, tiếp đến là thân hào nhân sỹ rồi đến bạn bè. Khi dọn các món ăn, thì không có các loại thịt mà tôn giáo kiêng cử (bò, heo) mà chỉ canh rau cá và thịt dê. Còn người ngoại đạo thì món ăn được dùng tùy thích...Cái chung của các thầy khi ăn tượng trưng những món ăn trên mâm cỗ đều bốc. Còn cái riêng, thì đối với thầy đạo Bà La Môn nếu ngồi chung dãy với khách thì cầm đũa. Kể cả lúc ở nhà cũng cầm đũa ăn chung với vợ con. Còn các thầy đạo Hồi giáo Bà Ni, sau khi cúng chỉ ngồi ăn riêng giữa các thầy cùng đạo với nhau, cũng chỉ ăn bốc. Ngay tại cơm bữa hàng ngày trong gia đình, có thầy cũng ăn bốc với mâm cơm mà vợ con dọn riêng trên chiếu trải, hay ván, không ăn chung mâm với vợ con” [17] Việc ăn bốc như các trường hợp trên được cho rằng để bảo vệ tính nguyên vẹn, thuần khiết các món ăn mà thượng đế đã ban xuống cho loài người, để sinh tồn (theo huyền thoại Chăm) vừa thể hiện tính kiên trung sùng thượng đối với thánh thượng.

6. Các loại mắm

Nói món mắm, các nhà am tường ẩm thực đều nghĩ ngay rằng đến Quảng Nam, Đà Nẵng là nơi cho ra đời nhiều món mắm khác nhau, trong đó có nhiều cách pha chế mà tạo ra các thứ mắm. Khác nhau không chỉ tên gọi mà đặc trưng ở mùi vị. Đến Đà Nẵng, Quảng Nam thường thức món mắm mới hay rằng, *Dân Quảng ăn mặn. Mặn nhưng mà... ngon!*. Điều đó đúng, bởi trong

¹⁷ Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận, Bô Xuân Hồ, NXB. KHXH. 2011, tr. 118.

khẩu vị ăn uống, người Quảng khác với người Huế, người Bắc và người Nam bộ. Khác ngay trong nước chấm. Nếu người Bắc thích tương, người Huế thích mắm ruốc, người Nam bộ thích mắm pha nhiều đường thì người Quảng thích mắm cá. Phần lớn cư dân địa phương miền Trung đều nhất trí với nhau rằng, món mắm người Việt miền Trung giao thoa, tiếp biến kỹ thuật với người Chăm. Người miền Trung nổi tiếng với món "mắm cá", "mắm nôm", thực ra "đặc sản" này là của người Chăm, vốn giỏi tài đi biển. Một trong những nghề chính của người Chăm xưa là đánh cá. Cá đánh bắt được ở biển về sử dụng không hết, kể cả phơi khô dự trữ, người Chăm thường ướp muối để dành. Ướp muối để dành trong lu, hũ, vại, thạp, khương năm ba tháng, cá trở thành mắm. Đây là mắm cá.

Trong giao thoa kỹ thuật làm mắm chắc chắn mắm cá là loại mắm đặc trưng riêng có của xứ Quảng. Mà đây là mắm cá nguyên chất, không pha loãng, và đặc biệt, phải... mặn (3 cá/1 muối). Cho nên, những năm 1960 về trước, trong bữa cơm người Quảng mà nhất là bữa cơm mùa mưa, dù giàu nghèo, sang hèn, thiếu gì thì thiếu nhưng không thể thiếu chén mắm. Và, đó phải là chén mắm cá chính gốc Quảng Nam. Các nhà nghiên cứu văn hoá cho rằng những người Quảng đầu tiên đã học được kỹ thuật chế biến mắm của người Chăm. Và, từ học hỏi, họ đã "*Việt hoá*" và bổ sung kỹ thuật, phương pháp chế biến mắm, nói cách khác là cách muối cá, biến nó thành một trong những loại ẩm thực đặc sắc của người Việt miền Trung.

Tài liệu thành văn đề cập đến mắm cá sớm nhất là những ghi chép của Cristophoro Borri, một người Ý đến Đàng Trong vào đầu thế kỷ XVII. Theo ông, người Đàng Trong, "*chuyên chú đánh cá chủ yếu là vì họ rất ham thứ nước "sốt" gọi là balaciam làm bằng cá ướp muối cho mềm và làm nhão trong nước. Đây là một thứ nước cốt cay cay và tựa như mù tạt của ta... Vì cơm là*

thức ăn chung và thông thường của xứ Đàng Trong nên cần phải có rất nhiều balaciam (nếu không thì không có mùi vị) và do đó phải liên tục đánh cá” [18]

Xem thế, đủ biết, người Quảng thành thạo chế biến mắm từ khá lâu. Ngư dân miền biển, nhiều người, trước khi ra khơi, lại có “*thói quen*” bung chén mắm húp vài ngụm, cho rằng như thế ấm người, đi biển ít thấy lạnh. Không chỉ ngư dân, ngay cả người bình thường, ăn cơm xong, có khi cứ chan thêm chút mắm mà húp. Đó là thói quen trong ẩm thực của người xứ Quảng nói riêng. Làm như vậy, theo họ, bữa cơm mới thật sự trọn vẹn, mặn mòi. Bên cạnh việc thích ăn mặn, ưa ăn mặn, lấy mắm là món thực phẩm chính, người Quảng còn có thói quen ăn cay cùng với mắm. Cũng có người “*chấm*” trái ớt xanh vào chén mắm rồi mới cắn một miếng.

Từ chỗ thích ăn ăn mặn, ăn cay nên ở Quảng Nam có một món ăn dân dã, độc đáo là mắm quẹt. Ngày xưa, món ăn này khá phổ biến, nhất là trong những tháng cuối năm, trời mưa tầm tã, gió lạnh, hay những lúc bão lụt, không thể mua sắm thức ăn. Muốn chế biến mắm quẹt, trước hết, người ta đổ dầu phụng vào chảo rồi dùng nén, hay hành khử dầu cho thật thơm. Người Quảng thích khử dầu phụng với nén hơn là với hành. Khi dầu phụng vừa thơm, bỏ ít tép nén đã giã nát vào chảo, mùi dầu phụng bỗng chốc *dậy* lên, thơm phức, cách hàng chục mét vẫn nghe mùi thơm đậm đặc và có khả năng đánh thức “*khứu giác*” một cách đáng kinh ngạc.

Và, thật tự nhiên, khi ấy, người chế biến đổ những “*con mắm*”, tức con cá chưa rã ở hũ mắm cái đã muối chín, lên. Nếu không có hay không còn “*con mắm*” thì đổ mắm cái lên cũng được. Sau đó, “*rim*”, tức để lửa nhỏ. Kế tiếp, bẻ một ít trái ớt

¹⁸ *Cristophoro Borri. Tường trình về khu truyền giáo Đàng Trong 1631*

xanh bỏ vào, cho thêm ít tiêu... Khi nghe chùng mắ bắt đầu hơi cô đặc lại, thơm tới, coi như đã hoàn thành món mắ kho dân dã. Mắ như thế khi ăn với cơm lúc cơm còn đang nóng thì ngon miệng. Người bình dân vừa ăn cơm với món mắ kho vừa mặ, thơm, vừa beo béo và đặc biệt cay xé lưỡi trong lúc ngắm trời mưa tầm tã thì quả thật cái ngon, cái thú vị dường như tăng lên. Như thế món mắ thường sử dụng trong những ngày mưa thì hợp thức hơn.

Mắ cái còn sử dụng trong món bún, gọi là bún mắ. Người xứ Quảng hiếm khi ăn bún mắ bằng mắ nước mà chính là ăn với mắ cái. Với họ, ăn mắ nước không ngon, nếu không nói là... dở. Phải là mắ cái, cũng dầm ớt xanh thật cay, gia thêm chút tỏi, chanh... Ăn bún mắ ăn mặ mới ngon.

Món bánh tráng đập là món ăn chứa đủ hai yếu tố vừa cay, vừa mặ của người Quảng. Bánh tráng đập, còn gọi là bánh chậ. Hia cách gọi đều đúng cả. Gọi bánh đập vì khi ăn, phải lấy tay... đập nhẹ để bánh “vỡ” ra làm nhiều phần nhỏ cho dễ ăn. Còn gọi bánh chậ cũng không sai vì bánh chậ gồm hai món, mì lá và bánh tráng nướng dòn, chậ lại với nhau. Bánh đập có thể nói là món ăn... chơi. Hiếm ai ăn bánh đập no cả. Nhưng đây là món ăn phản ánh nét đặc trưng của người Quảng là ăn cay, ăn mặ và cả chuyện ăn thứ mắ cái khoái khẩu của người Quảng. Là món ăn chơi nên bánh đập có cái thi vị riêng của nó.

Bánh tráng đập chế biến đơn giản, chỉ gồm bánh tráng nướng dòn chậ với mì lá tráng mỏng rồi chậ nước mắ nêm. Mì lá cũng chỉ khác bánh ướt ở chỗ tráng như lá mì bình thường nhưng mỏng hơn, đường kính cũng nhỏ hơn. Còn bánh tráng phải là bánh tráng loại mỏng, nướng giòn đều. Mắ nêm là mắ cái đã loại bỏ hết phần cái, chỉ còn phần nước, gia thêm chút đường, chanh, mì chính, tép mỡ, ớt thật cay... Đường chủ yếu để làm dịu bớt độ mặ của mắ nên bỏ chút chút thôi. Bỏ nhiều đường, ăn chỉ cần

nghe ngọt là không đạt. Nhưng ớt thì phải thật cay. Rồi tép mỡ cho béo. Nghĩa là đủ mùi vị từ cay, mặn và béo... Không cay không ra bánh đập. Không béo, không đã. Và, cái ngon rất riêng của bánh đập, vì vậy cũng giảm đi rất nhiều.

Theo các bậc cao niên, thời trước, lúc làm đồng, nhiều người *đãi* thợ cấy, thợ cày ăn nửa buổi, nửa chiều bằng món mì Quảng chấm mắm cái, kèm theo vài cái bánh tráng nướng giòn. Sau, có người chập hai loại này lại với nhau, thành bánh đập. Người ta ăn mãi thành quen, thành ghiền. Thấy vậy, có người mới làm thứ bánh này bán thử. Nhưng, nếu làm y như mì lá, rồi bánh tráng thì lỗ vốn. Thế nên, họ mới tráng mỏng hơn. Mà càng mỏng thì càng lợi. Rốt cuộc, chiếc bánh đập không chỉ mỏng mà còn nhỏ hơn bánh thường.

Còn mắm chấm bánh tráng đập trước khi có các loại phụ gia, gồm có mắm cái không pha chế, ớt xanh, chút đường. Sau này, người ta mới thêm mì chính, rồi những tép mỡ, ớt bột... Ăn bánh đập, phải dùng mắm nêm thật cay. Nó như kích thích vị giác. Có người, ăn cay đến mức cứ vừa ăn vừa hít hà, mồ hôi cứ rịn ra, mới cảm thấy ngon miệng. Ăn xong, uống một bát nước chè nóng hổi cho *trôi bớt* chất cay sẽ cảm thấy khoan khoái. Có thể nói, trong ẩm thực Quảng Nam, Đà Nẵng, bánh đập là món ăn cay nhất và cũng... ít no nhất. Và, người Quảng có thể nói rằng vùng đất có món bánh tráng đập độc nhất vô nhị, chỉ riêng về khoản cay và món mắm cái truyền thống của họ.



Mắm cá cơm (Ảnh St)

Mắm nhum



Con Nhum. (Ảnh St)

Con nhum hay còn gọi là con cầu gai, môi trường sinh sống của chúng thường các vách đá ven biển. Chung quanh thân nhum có nhiều gai để tự vệ khi cần. Khi còn nhỏ, nhum tròn và dẹp hai bên, đường kính từ 8 – 10cm, dày 3 – 4cm. Để tự vệ, nhum cũng biết “bắn” gai như nhím.

Ngư dân sau khi khai thác nhum về, đem rửa sạch sẽ, dùng dao bở đôi nhum ra, dùng một thanh tre nhỏ, mỏng nạo quanh bên trong vỏ nhum, tách thịt ra khỏi vỏ, Thịt nhum trắng hồng kết thành 6 – 8 múi. Thịt nhum có thể chế biến thành các món ăn như kho, món trộn, hoặc thêm trứng gà vào dùng đồ chả hoặc chưng cất lên, chín ăn vẫn ngon. Nhum cũng có thể ăn sống như gỏi. Nhum cũng đem làm mắm được. Gọi là mắm nhum. Đây là kỹ thuật người Việt miền Trung giao thoa với người Chăm bản địa.

Để làm mắm nhum, người ta xẻ vè, lấy thịt của nhum ra. Thịt được cho vào chum, vại, hũ sành. Cho một lượng muối vừa đủ lên trên lớp thịt nhum, rồi đem vùi vào bếp tro hoặc phơi ngoài nắng từ 10 đến 15 ngày.

Để có được hương vị đặc trưng riêng của mắm nhum người ta hạn chế việc tăng cường thêm gia vị các loại vào mắm. Tỏi, loại sản phẩm sản xuất tại đảo Lý Sơn và tiêu nguyên hạt được cho vào hũ gồm muối mắm. Sau thời gian quy định, tỏi và tiêu, muối ngấm vào thịt nhum và phân hóa thành một loại mắm sền sệt, màu đỏ đục, thơm. Mắm nhum ăn với cơm, bún rất ngon, và nếu dùng mắm nhum để chấm bánh tráng cuốn thì hợp khẩu vị.

Con nhum là loài hải sản quý hiếm, do sinh trưởng chậm, không nhiều, theo đó, mắm nhum cũng là thứ mắm quý. Thông thường người dân Quảng Ngãi làm mắm nhum chỉ để dùng trong gia đình hoặc đôi khi biếu tặng người thân, nạn bè. Mắm nhum ăn với bún, chấm rau sống, rau luộc các loại. Chấm với thịt heo ba chỉ cuốn bánh tráng.

Người Quảng Ngãi cũng gọi mắm nhum là *mắm tiến*, vì ngày xưa mắm nhum được dùng để dâng cho các chúa – vua triều Nguyễn.

Một số loại mắm người Việt miền Trung và người Chăm

Stt	Các loại mắm người Việt	Địa phương	Các loại mắm người Chăm	Địa phương
1	Mắm thính cá chuồn/liệt/dũa,...	Quảng Nam, Đà Nẵng, Huế	Mắm mò	B.Thuận
2	Mắm cái	QN, ĐN	Mắm cá chỉ	B.Thuận
3	Mắm mò	QN, ĐN	Mắm cá trit	B.Thuận

4	Mắm ruốc	TT-Huế, ĐN	Mắm cá ướp giấy	B.Thuận
5	Mắm lò kho	QN, ĐN	Mắm cá lăm	B.Thuận
6	Mắm mại	Quảng Nam (Kim Bồng)	Mắm tươi mười	B.Thuận
7	Mắm chượp cù lao	Quảng Nam (Hội An)	Mắm lòng tong	B.Thuận
8	Mắm nêm	Nhiều địa phương	Mắm nục	B.Thuận
9	Mắm dưa	Nhiều địa phương	Mắm cá ngừ	B.Thuận
10	Nước mắm nhĩ (cá com)	Huế, Đà Nẵng (Nam Ô), B.Thuận (Phan Thiết), Phú Quốc (Kiên Giang)		
11	Mắm cá hồ	Quảng Bình		
12	Mắm cá thu xay			
13	Mắm cá bè			
14	Mắm còng			
15	Mắm tôm sú			
16	Mắm cà	Nhiều địa phương		
17	Mắm dưa	Nhiều địa phương		
18	Mắm nhỏ			

19	Mắm cá lòng tong			
20	Mắm rươi	Nhiều địa phương		
21	Mắm rò	Nhiều địa phương		
22	Mắm cá com	Nhiều địa phương		
23	Mắm cá thu lát			
24	Mắm cá chuồn bột	QN, ĐN		
25	Mắm tôm chua	Huế		
26	Mắm cà pháo	Nhiều địa phương		
27	Mắm cá rò	Huế, nhiều địa phương		
28	Mắm cá chua	Huế		
29	Mắm cá lẹp	Quảng Bình		
30	Mắm nhum	Quảng Ngãi		
31	Mắm lù	Quảng Ngãi		
32	Mắm vôi măng			
33	Mắm thu	Bình Định		
34	Mắm cua đồng	Bình Định		
35	Nước mắm dừa	Bình Định		

36	Mắm ruột	Bình Định		
37	Mắm moi (con tép biển)chua	Huế		
38	Mắm tép đồng	Thanh Hóa		
39	Mắm cá linh			
40	Mắm kho quẹt	Nhiều địa phương		
41	Mắm cá	Quảng Bình		
42	Hàm Hương (ruốc coòng)	Quảng Bình		
43	cáy	Quảng Bình		
44	Mắm nhỏ	Quảng Bình		
45	Mắm chà	Quảng Bình		

7. Các món ăn

Miền Trung Việt Nam món ăn rất phong phú do nằm trong vùng khí hậu gió mùa nên động thực vật phát triển và đa dạng, theo đó các món ăn truyền thống của người Việt và người Chăm cũng có sự tương đồng nhau. Ngày nay các món ăn lại càng có sự giao giữa thoa nhau và không chỉ có vậy mà còn giao thoa, tiếp biến các món ăn từ các dân tộc thiểu số miền tây miền Trung như Kơ tu, Co, Ve, Sê đăng, Tà ôi,...hoặc các món ăn từ phương tây ảnh hưởng vào như Pháp, Mỹ, hoặc của Trung Hoa.

Bảng liệt kê, đối chiếu sau đây cho biết các món ăn có sự tương đồng, giao thoa tiếp biến nhau giữa người Việt và người Chăm.

Món ăn	Người Việt miền Trung	Người Chăm	Chú
Các món cơm	gạo Đồng Nai, gạo lúc, gạo lúa rài, gạo bà rên, lúa nhe,...	gạo Đồng Nai, gạo lúc, gạo lúa rài, gạo bà rên,...	
Các món canh	canh bẹ môn	canh rau môn (njem bua)	
	canh rau muống	canh rau muống (ya bai jăm puol)	
	canh rau cải (các loại)	canh rau cải (aia habai njem cải)	
	canh bí đỏ	canh bí đỏ (ya bai boh)	
	canh bí đao	canh bí xanh (ya bai boh pluai tathak)	
	canh dưa hồng	canh dưa hồng (ya bai lăm tamâkai)	
	canh bầu	canh bầu (ya bai boh padoh)	
	canh rau dền	canh dền (ya bai)	
	canh mồng tơi		
	canh chua (cá tràu)	canh chua cá tràu (ya mơ thăm ikan klat)	

	canh chua cá đôi	canh chua cá đôi (ya mơ thăm kal oah)	
	canh chua cá đuối	Aia mâthem ikan hamai	
	canh cá nục	canh chua cá nục (ya mơ thăm kal nục)	
	canh chua cá tím	canh cà tím (habai boh trong)	
	canh cá thu	canh chua cá thu (ya mơ thăm kal garei)	
	canh cá liệt	Habai ikan gang	
	canh cá khoai		
	canh môn (củ)	Habai njem bua	
	canh khoai sọ (tím)	Habai habei njem leng	
	canh khoai lang	Habai habei saya	
	canh rau lang	Habai njem saya	

	canh hên	Habai mbrâng	
Các món kho	măng kho vịt	măng kho (libung un)	
	cá mèi (cá sông)	cá mèi (ikan kun kho)	
	cá thu	cá thu (kal garei um)	
	cá lòng tong	cá lòng tong (ritong kho)	
	cá đoi	cá đoi (ikan uah um)	
	cá nục	cá nục (kal nuk um)	
	thịt heo kho măng	thịt heo kho măng (pabuei um labuy)	
Các món luộc	rau luộc (các loại)	rau luộc njem hatuk	
	bầu luộc	bầu luộc (kadaoh hatuk)	
	cà tím luộc	cà tím luộc (boh trong hatuk)	
	thịt heo	thịt heo (rilo pabuei tuk)	
	thịt gà	thịt gà (rilo mi nuk tuk)	
	thịt trâu	thịt trâu (rilo pabao hatuk)	
	cá rô	cá rô (ikan krnak ém)	

Các món nướng	bắp trái nướng	bắp trái nướng (tangey boh ăm)	
	cá tràu	cá tràu (kal cakaik em)	
	cá trê	cá trê (hakan em)	
	thịt heo quay	thịt heo nướng (rilo pabuci ăm)	
	gà nướng	gà nướng (minuk ăm)	
	bò thui	bò nướng (rilo lamaow ăm)	
	trâu thui	trâu nướng (rilo bao ăm)	
	mực khô	mực khô (mực thu ăm)	
	cá khô (các loại)	cá khô (arik em)	
Các món xào	thịt heo	thịt heo (rilo pa bui xawp)	
	thịt bò xào	thịt bò xào (rilo limo xawp)	
	lươn xào	lươn xào (lanung xawp)	
	mì (sợi)	mì xào	
	bún (tàu) xào	pacuk xào	
	ếch xào lăng	ếch xào lăng (kiệp xào gilung)	
	lươn xào	lươn xào (launung xawp)	

Các món chiên	ếch chiên bơ	ếch chiên bơ (kiệp chiên bơ)	
Các món om/um	cá trầu um	cá lóc (kal caklaik um)	
	lương um	lương om (lanung um)	
	cá trê um	cá trê om (kal hakan om)	
Các món hầm	gà	gà hầm (mi nuk hầm)	
	bò câu	bò câu hầm (patruw hầm)	
	xương heo	sườn heo hầm (lilang rathuk pabuei hầm)	
	vịt	vịt hầm măng (ada hầm labung)	
	bắp khô	bắp khô hầm (tangey thu hầm)	
	khoai (các loại) hầm thịt heo	khoai hầm thịt heo (habei hầm rilo pabui)	
Các món mắm	mắm cá nục	mắm nục (mâthin kal nục)	
	Mắm mò	mắm mò (mithin kun)	
	mắm nhum	mắm nhum	
	Mắm cái		

Các món cháo	cháo trắng (gạo, nếp)	cháo trắng (gạo) (bu bông brah)	
	cháo nếp	cháo nếp (ndiep)	
	cháo bắp	cháo bắp (bu tangey)	
	cháo gà	cháo gà (bu mânuk)	
	cháo vịt	cháo vịt (bu ada)	
	cháo lòng (heo)	cháo lòng heo (bu gabar pabui)	
	cháo nếp đậu xanh	cháo nếp đậu xanh (bu ndiep ritak)	
	cháo cá (nhiều loại)	cháo cá (bu ikan)	
	cháo bò câu	cháo bò câu (bu katruw)	
Các món chè	chè bắp	chè bắp (bu tangey)	
	chè đậu đen	chè đậu đen (bu ritak juk)	
	chè đậu xanh	chè đậu xanh (aih takuh)	
	chè đậu ván	chè đậu ván (bu boh rabai)	
	chè nếp	chè nếp (bu ndiêp)	

8. Các loại bánh

Các loại bánh liệt kê dưới đây, cho thấy một số bánh cổ truyền của người Việt miền Trung tương đồng, giao thoa hoặc tiếp biến từ Chăm sang Việt và từ Việt sang Chăm. Điều này chưa

khẳng định sự giao lưu dẫn đến giao thoa nhau giữa hai chủ thể văn hóa trên cùng địa bàn cư trú có các điều kiện tương đồng nhau.

Các loại bánh	Người Việt miền Trung	Người Chăm	
	tét	tét (han tapai nung)	
	gừng	gừng (han)	
	bánh thuẫn	bánh thuẫn (han thuẫn)	
	bánh đúc	bánh đúc (sin doc)	
	bánh ít	bánh ít (pay - balik)	
	bánh trắng (nhiều loại)	bánh trắng (tapei racem chăm)	
	bánh bèo	bánh bèo	
	bánh xèo	bánh xèo	
	bánh căn	bánh căn	

Bánh tét

Bánh tét là loại bánh đặc biệt cả của người Việt và người Chăm miền Trung. Người Chăm gọi bánh tét là pay nung. Bánh được sử dụng trong tất cả các nghi lễ, nhất là trong lễ tét Katê phải có bánh tét/pay nung thì mới đủ nghi thức dâng cúng thần linh. Còn người Việt miền Trung bánh tét có mặt trong những ngày tét nguyên đán, tháng thấy xuất hiện trong các ngày kỵ giỗ ông bà, lễ hội đình làng.

Qua khảo sát, xét về hình dáng đôn bánh tét của người Việt và người Chăm có sự tương đồng nhau, cả nhân của bánh cũng giống nhau. Điều đó cho hay rằng đôn bánh tét của người Việt –

Chăm có sự giao thoa, ảnh hưởng lẫn nhau. Người Việt và người Chăm làm bánh tét bằng các chất liệu so sánh sau:

Thành phần	Bánh tét Người Việt miền Tung (đòn dài 30 – 40 cm)	Bánh tét Người Chăm (đòn dài 30 – 40 cm)
Chất liệu	Nếp hương, đình hương	Nếp màu da bò (diap hoay)
Nhân bánh	Đậu xanh giã nhuyễn, hoặc bẻ đôi; mè hoặc đậu phụng, đậu đen, hoặc thịt heo mỡ sắp thành hàng dài giữa bánh, dọc theo đòn bánh	Đậu xanh, đậu phụng rang giã nhuyễn hoặc bẻ đôi, hoặc thịt mỡ heo, sắp thành hàng dài, ở giữa dọc theo đòn bánh
Dụng cụ gói bánh	Lá chuối sứ (còn tươi hoặc phơi héo) đặt trên nong, nia, mâm	Lá chuối xanh (đặt trên nia,...)
Dây cột bánh	Lóng dong, tre, trúc chẻ nhỏ, hoặc dây nylon, dây chuối	Dây lạt tre,...
Nấu bánh	Bằng thùng nhôm, thiết, nồi ba, nồi bảy bằng đồng hoặc đất nung. Nấu trong nhà hoặc ngoài trời	Trong “khang” bằng gốm nung, đặt ngoài trời,...
Cắt bánh	Bằng dây lạt tướt nhỏ, dây đay hoặc dây cước (dùng miệng cắn một đầu dây, tay trái/phải nắm dây quấn vòng tròn trên bánh và siết lại, bánh đứt ra thành từng lát)	Bằng dao hoặc dây lạt (dùng miệng cắn một đầu dây, tay trái/phải nắm dây quấn vòng tròn trên bánh và siết lại, bánh đứt ra thành từng lát)

	trên bánh và siết lại, bánh đứt ra thành từng lát)	
Thời gian nấu	Trước kia 1 ngày đêm. Nay 12 giờ đồng hồ.	Thời gian nấu từ 3 đến 5 giờ đồng hồ

So sánh, đối chiếu bánh tét của người Việt và người Chăm, cho chúng ta thấy rằng đòn bánh tét/tapei anung của người Chăm có nhiều nét tương đồng với đòn bánh tét của người Việt miền Trung. Điều này chưa thể quyết đoán rằng người Việt tiếp biến loại bánh này của người Chăm hay người Chăm tiếp biến từ người Việt miền Trung. Có điều chúng ta ngày nay dễ nhận ra rằng cùng sinh sống trên một địa bàn cư trú nên người Việt – Chăm có sự tương đồng, giao thoa nhau trong làm và thưởng thức các loại bánh cổ truyền của dân tộc.

Bánh củ gừng

Trong các loại bánh, bánh gừng của người Việt miền Trung hay người Quảng nói riêng cũng có sự giao thoa nhau với bánh gừng của người Chăm, đặc biệt vùng Hòa Vang (thành phố Đà Nẵng), Đại Lộc (tỉnh Quảng Nam), người Việt còn làm bánh gừng vào các dịp tết, lễ hội.

Bảng khảo sát, đối chiếu dưới đây cho chúng ta cái nhìn giao thoa tiếp biến loại bánh gừng giữa người Việt với người Chăm, và rất khó khăn để có thể đưa ra nhận định được rằng người Việt miền Trung tiếp nhận loại bánh này từ người Chăm hay ngược lại. Bởi cùng cộng cư trên một vùng địa lý, ảnh hưởng rất sâu sắc các điều kiện tự nhiên, trong đó có nguyên vật liệu để làm nên một loại bánh gừng mà nay đã mang tính truyền thống thì thật khó phân biệt đâu là Việt, đâu là Chăm trong một cái bánh.

Thành phần	Bánh gừng người Việt	Bánh gừng người Chăm
Chất liệu	Bột nếp Đường cát (trước kia là đường bát) Trứng gà, vịt	Bột nếp Đường cát Trứng gà, vịt
Cách làm	Nếp ngâm chừng 30 phút trong nước lã cho mềm, đem xáo nước cho ráo, xay mịn. Đập trứng gà vào bột theo tỉ lệ thích hợp, (thường tính chục) sau đó dùng tay nhồi bột với trứng cho thật đều, thật nhuyễn. Dùng tay bóp nắm bột thả ra bột dính thành viên, thành cục là được. Đoạn dùng tay nén thành hình ngoằn ngoèo như củ gừng, xong bỏ bánh vào chảo dầu phụng để chiên lên cho bánh chín vàng. Lại nhúng bánh vào nồi nước đường đang sôi và tới nước đường. Đây là lúc tẩm bánh. Tẩm xong vớt bánh ra để lên cái dùi, sàng, nia rỗ, rá,...cho	Đập bỏ vỏ trứng, đổ trứng vào cái bồn, dùng đũa đánh cho nổi rồi bỏ bột nếp vào trộn đều, nhồi cho thật dẻo. Sau đó bóc từng nắm bột dẻo, bỏ vào cối nhỏ giã cho nhuyễn rồi bóc lên từng nắm, nắn (pek) thành bánh theo hình dáng củ gừng hay san hô. Bỏ bánh vào chảo dầu thực vật, chiên cho thật vàng thì bánh mới cứng và giòn được. Sau đó bóc ra nhúng vào nước đường đã thén rồi gấp lên từng cái để trên mâm phơi cho khô để tăng độ giòn, cứng cho bánh

	bánh được khô. Bánh giòn.	
--	---------------------------	--

Bánh gừng của người Việt miền Trung và vùng Hòa Vang nói riêng thường kết lại thành hình tháp (như các tháp Chăm) dưới có đáy to, trên nhỏ dần và nhọn ở đỉnh tháp. Tháp là một bẹ chuối tươi, người kết bánh dùng các thanh tre cắm xuyên vào thân bẹ, trên các thanh tre này người ta kết bánh vào, tạo nên những chùm bánh vàng ươm, thơm mùi đường. Một tháp bánh như vậy, người Việt miền Trung gọi là ‘quả bánh’. Cho nên trong ca dao người Việt, có: ...*Em về làm quả bánh gừng đi thăm* là vậy.

Trong dân gian vùng Hòa Vang (thành phố Đà Nẵng), Đại Lộc (tỉnh Quảng Nam) bánh gừng thường biểu thị cho tình yêu đôi lứa và tình cảm kể cả đối với người mới mất. Đôi khi trên bàn thờ người quá cố có đặt một quả bánh gừng để thờ, chừng vài ngày thì thay đổi loại bánh khác và kéo dài nhanh nhất cũng hết tuần 100 ngày mới thôi.

Ca dao vùng Hòa Vang có:

*-Không ai mà gởi lời lên
 Ôn trả, nghĩa đền cho bạn kiếm đôi
 Có đôi bạn nói em mừng
 Em về làm quả bánh gừng đi thăm.*

“Lời lên” ở đây, trong hoàn cảnh này là từ làng Phong Lệ, thuộc huyện Hòa Vang nhìn lên vùng Cẩm Toại [¹⁹], ở đó có cư dân bản địa sống đan xen với người Việt đến định cư tại miền Trung và họ đã giao thoa nhau về chất liệu và phương thức làm loại bánh gừng. Và *quả bánh gừng* là sự kết bánh lại thành hình tượng như ngôi tháp của người Chăm, người Việt gọi là “quả”.

¹⁹ Làng/thôn/xã Cẩm Toại, nay là thôn thuộc xã Hòa Phong, huyện Hòa Vang, thành phố Đà Nẵng là quê hương của họ Chế, là tộc người Chăm đã Việt hóa từ rất lâu đời.

Đối với người Chăm Bình Thuận, bánh gừng cũng gắn liền với tình cảm đôi lứa. Chuyện *Nao krao chao phò* sau đây của người Chăm thể hiện ý nghĩa của bánh gừng. Chuyện rằng: Xưa kia tại một làng Chăm ven biển Cà Ná có một làng Chăm sinh sống bằng nghề nông và nghề biển. Tại làng có một gia đình sinh được một trai và một gái. Một hôm cha mẹ ra đồng gặt lúa, hai anh em ở nhà trông lúa phơi ngoài sân. Thấy có đàn gà đến phá, người anh lượm cục đã nén bầy gà, chẳng may cục đã văng trúng đầu em gái, máu chảy ra thật nhiều. Hốt hoảng, người anh bỏ chạy ra phía biển trèo lên một chiếc thuyền của người trong làng trốn đi.

Mười tám năm sau người thanh niên trở về quê cũ, làng xưa, nhưng dân của làng đã di cư vào ven núi sinh sống bằng nghề nông, chỉ còn vài nhà bám trụ ven chân biển, trong số đó có một nhà chỉ có một cô gái tuổi đôi mươi sinh sống, còn cha mẹ đã qua đời. Người thanh niên đem lòng yêu cô, rồi lấy cô làm vợ. Một hôm chồng ngồi bắt chích cho vợ, người chồng thấy vết sẹo trên đầu vợ, hỏi nguyên do và được người vợ kể lại ngọn ngành câu chuyện vết sẹo có trên đầu. Người thanh niên bàng hoàng lo sợ, luật tục Chăm không tha thứ cho tội loạn luân. Người chồng nhanh chóng để vợ lại nhà, một mình men ra chân biển, trốn đi biệt.

Ngày qua ngày, người vợ không biết chồng đi đâu mà mãi không về. Nhớ chồng, nàng ra ven biển, leo lên một tảng đá cao nhìn ra biển lớn chờ chồng, nhưng vẫn không thấy chồng về. Cho đến một hôm bỗng dung nàng giận người chồng vô cớ bỏ đi, nàng giận dữ^[20] nén gói bánh gừng mà nàng mang theo ăn cho đỡ đói mỗi ngày, rồi ngồi ôm đầu khóc than rên rĩ. Còn trên tảng đá kia có hình tượng như người phụ nữ vọng phu, dân gian Chăm cho đó là hình tượng *Nao krao chao phò*^[21] hóa đá trông chồng.

²⁰ Người Chăm gọi bánh gừng là ginon ya (ginon = giân; ya = bánh); han ginon ya = bánh giân hờn.

²¹ Tên người con gái.

Người Chăm lại có thơ:
-N^hư bà v^ong phu tr^ong ch^ong
Ng^oi buồn ng^o bắc xem đ^ong
Xem qua xem lại sao không thấy ch^ong
T^oc dài sao lại r^u ngang
Ch^on l^on tay g^o, mi^ong than b^ong đ^on.^[22]

Đ^oi với người Chăm, nhà nghiên cứu Bồ Xuân Hồ trong sách *Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận* ^[23], thì: “bánh gừng là một loại bánh làm với bột, trứng vịt, trứng gà và đường cát. Hình dáng bánh gừng giống như củ gừng, tựa tựa như san hô ngoài biển. Theo tỉ lệ cứ một ký nếp, 15 trứng vịt, 3 trứng gà và một ít đường cát, thì làm được 15 đến 20 cái bánh gừng, tùy lớn nhỏ. Theo các bà nội trợ Chăm thường làm, thì có nhà khá giả dùng 5 ký bột nếp, còn nhà nghèo thì 2 ký bột nếp. Dựa vào số lượng bột nếp trên mà tính ra số trứng và đường cát để làm thành bánh.

Bánh tráng

Bánh tráng được sử dụng phổ biến trong đời sống cộng đồng của người Việt và người Chăm. Bánh thể hiện sự tương đồng nhau trong thể hiện hình dáng và chất liệu làm nên cái bánh. Mặc dầu vậy, loại bánh này cũng có sự khác nhau về hình dáng. D^u tương đ^ong và giao thoa nhau chính là ở chất liệu làm nên cái bánh.

Bánh tráng được chế biến bằng bột gạo, hòa với nước theo tỷ lệ nhất định, mè đen (langur juk) hoặc mè trắng (langur bông). Người Việt miền Trung khi tráng bánh, thường rải mè lên mặt bánh. Chiếc bánh tráng của người Việt miền Trung lớn, đôi khi đường kính đến 40 cm như bánh tráng d^ua Tam Quan, B^ong Sơn, hoặc loại bánh tráng Quảng Ngãi làm bằng bột gạo có đường kính

²² Xem *Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận*. Sđd. Tr.111, 112.

²³ *Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận*. Sđd. Tr.114.

lớn 30 cm. Bánh tráng các vùng miền khác trung bình có đường kính 25 cm.

Người Chăm có hai loại bánh tráng có kích thước khác nhau. Có loại bánh độ lớn chỉ bằng bằng đồng tiền kẽm, loại bánh này mang biểu tượng tượng trưng trong lễ cưới được dùng của người Bani (không dùng để ăn phổ biến) và bánh tráng lớn đường kính chừng 30 - 35 cm giống bánh tráng gạo phổ biến của người Việt miền Trung. Bánh có thể ăn thay cho cơm vẫn được hoặc gói ghém với các loại thức ăn khác như gỏi, rau sống, cá,...

Để đúc một chiếc bánh tráng nhỏ, (bằng đồng tiền), người ta dùng lửa than để nấu bánh. Người ta đặt lên bếp lò tấm kim loại (thường là mâm đồng, có thể nhôm hay thiếc), dùng muống nhỏ xúc nước bột đổ xuống mặt mâm. Khi bánh chín, người ta cạy bánh ra khỏi mâm và đem phơi khô. Bánh lớn, đường kính từ 30-35 cm, phải dùng khạp lớn (khang) căng mặt vải, dưới là nồi, thùng đựng nước lã, người ta đun cho nước sôi và bốc hơi lên tấm vải. Dùng vá, muống lớn múc bột bánh đổ lên mặt vải bằng vải, tráng mỏng, đập vung bằng thiếc, hoặc chiếc nón lá đã cũ. Bánh chín dùng đũa tre vớt, đặt vào vỉ tre nan thưa đem phơi nơi bóng râm mát (hoặc nắng nhẹ). Người ta dùng lửa than để nướng bánh. Bánh loại này dùng để ăn hàng ngày và trong cúng tế.

Bánh bèo

Chén bánh bèo của người miền Trung có sự giao thoa tương đồng với chén bánh bèo của người Chăm. Theo Bồ Xuân Hồ trong sách *Văn hóa ẩm thực Chăm Bình Thuận* thì người Chăm xem bánh bèo là bánh truyền thống của họ. Bánh bèo là loại thức ăn no. Đây là loại bánh dễ làm, do nguyên vật liệu chế thành cái bánh lấy tại địa phương: gạo, xay thành bột, lấy trùng vừa đủ. Để có nước nhưn dùng đậu phụng giã nhỏ, con ruốc/tép và nước mắm đem xào lên trong dầu phụng, hoặc không. Dụng cụ đựng bánh là chén và hấp bánh là nồi, niêu, có nồi ba nồi bảy hoặc trã bằng đất

nung. Trong mỗi gia đình người Việt hoặc người Chăm đều có thể làm được bánh bèo, không cần phải có thợ chuyên nghiệp, bởi ngày trước, kinh tế thuần nông hoạt động theo phương thức tự cung, tự cấp. Do đó, hộ gia đình nào sinh sống trên vùng đất giao thoa, cho - nhận này cũng làm được các loại bánh cổ truyền của dân tộc. Người Chăm cũng có chén bánh bèo. Nhưng chén bánh bèo tuy có chất liệu là bột gạo giống nhau và cùng đổ vào chén, nhưng mỗi vùng mỗi khác. Người xứ Quảng đổ bánh bèo khác với địa phương khác về hình thức là chén lớn và đổ đầy đặn, gần bằng cái chén ăn cơm. Nghĩa là mỗi chén, nói theo ngôn ngữ địa phương, “*đáng một chén*”. Hơn thế nữa, chén bánh bèo như thế mới đúng là chén bánh bèo của người Quảng. Không như người Huế, chén bánh bèo lại đổ vừa nhỏ, vừa mỏng, ăn một lần cả chục chén cũng chưa cảm thấy no. Với chén bánh bèo chính hiệu Quảng Nam, Đà Nẵng, chén nào phải ra chén này, nhà nào đổ chén nhỏ quá, mỏng quá, người ta lại cho là làm tức làm cho có. Chén bánh bèo đầy đặn có lẽ cũng phần nào phản ánh chuyện *ăn no* của người Quảng Nam, Đà Nẵng “*ăn no vác nặng*”.

Bánh bèo như vậy, xem đã có sự giao thoa, tương đồng nhau với người Chăm trong cách chế biến và tổ chức ăn bánh.

Bánh ít

Bánh ít Chăm như bánh ít của người Việt. Có hai loại bánh ít: ít ngọt và ít mặn. Bánh được làm từ gạo nếp ngâm giã thành bột (tapung).

Bột nếp nhồi với nước đường nấu để nguội. Người ta bóc từng cục bột, dẹt mỏng, bọc lấy nhân, gói. Làm chín bánh theo phương thức hấp. Nhân bánh thường được làm bằng đậu nấu chín giã nhuyễn hoặc dừa. Khi gói người ta thoa một lớp dầu ăn hay cốt dừa trên một mặt lá phía trong để khi tháo lá, bánh không dính vào lá chuối.

Bánh ít mặn hình thức trông giống chiếc bánh ít ngọt, nhưng nhân trong bánh có thể bằng con tôm, hoặc thịt xay nhuyễn.

Bánh ít được dùng khá phổ biến trong đời sống hàng ngày của người Việt và người Chăm từ cúng lễ đến đãi khách. Đây là loại bánh có sự giao thoa nhau trong ẩm thực trên một miền đất có các điều kiện địa lý tương đồng nhau.

Giao thoa, tiếp biến ẩm thực giữa người Việt miền Trung và người Chăm xưa nay trên cơ sở điều kiện tự nhiên, thời tiết, khí hậu, trong đó khâu chọn lựa nguyên liệu chế biến là quan trọng. Để tạo ra các món ăn ngon, khâu chế biến giữ vai trò quan trọng. Việc người Việt và người Chăm giao thoa và có tính tương đồng trong một số thức ăn, đồ uống là sự tiếp tục thể hiện và phát triển của các nền văn hóa giao lưu nhau tại khu vực Đông Nam Á. Chế biến thức ăn làm cho thức ăn mỗi ngày mỗi phong phú và đa dạng. Thời chưa tìm ra lửa, con người ăn uống đơn giản, sau khi có lửa, con người được xem tách ra khỏi giới “động vật” tiến lên văn minh, thức ăn bắt đầu có khác, theo thời gian tạo nên nhiều món ăn khác nhau. Ngày nay lại càng nhiều món ăn, đôi khi trong dân gian nếu không liệt kê, không nhớ hết. Đặc biệt từ khi con người biết thưởng thức ẩm thực – ăn uống, đưa ẩm thực lên hàng nghệ thuật thì cách chế biến ngày càng phong phú, mỗi món ăn có công thức riêng, từ đó hình thành nên đặc trưng ẩm thực của mỗi tộc người, dân tộc. Từ xưa đến nay Việt Nam có trên dưới một vạn món ăn trong đó nhiều món có sự giao lưu tiếp nhận của nhau về nguyên liệu, cách chế biến, mùi vị,...kết hợp vừa cổ truyền và đương đại, kết hợp phương Đông với phương Tây, ngay trong vùng miền cũng có sự tác động qua lại, theo đó sự tương đồng hoặc giao thoa món ăn đồ uống với người Chăm tại miền Trung là vấn đề xảy ra thường xuyên trong lịch sử phát triển.

Tại miền Trung, vùng như Thừa Thiên – Huế có đến 600 món ăn các loại, trong đó 125 món chay, hơn 300 món mặn, trên

50 loại cháo, 70 loại mứt, 30 loại mứt, dưa và hàng chục loại nước chấm, thì có thể nói rằng Huế là nơi hội tụ những nét tinh túy của ẩm thực miền Trung Việt Nam. Từ các món ăn cầu kỳ còn có những món ăn rất bình dân, đơn giản, dân dã phổ biến có mặt khắp nơi trên dải đất miền Trung, trong đó yếu tố giao thoa với ẩm thực Chăm đến nay mà nói rất khó phân biệt rạch ròi đâu là Chăm, đâu là Việt miền Trung.

Do đặc điểm của vùng, cho nên ẩm thực mang đặc trưng riêng có, một số đặc sản biển quý như vây cá, bào ngư, tổ yến, bong bóng cá,... hoặc như bài về các loại cá phản ánh cho thấy sự đa dạng của hải sản biển. Hệ sinh thái miền Trung phong phú nên các loại rau, củ, quả và hương liệu rất phong phú, do đó chế biến ẩm thực ngày càng phong phú. Chỉ riêng loại nếp có mặt khắp nơi trên đất nước người dân Việt nói chung đã chế biến thành 70 loại xôi khác nhau, đủ thấy sự đa dạng và phong phú của khâu chế biến ẩm thực. Trong chế biến mỗi vùng mỗi khác nhau, cho nên cùng một món ăn như món “gỏi” chẳng hạn, cách người Chăm chế biến khác với cách của người Việt miền Trung. Có sự tương đồng, tiếp biến theo phương thức cho – nhận của nhau ở một vài nguyên liệu tạo thành món ăn, theo phong tục, tập quán của cư dân, từ đó quyết định mùi vị, chính điều đó là đặc trưng ẩm thực. Phương thức chế biến ẩm thực đa dạng, tinh tế và linh hoạt. Theo thời gian phương thức chế biến được khái quát thành nghệ thuật nấu nướng và ngày càng được hoàn thiện hơn thêm trong thời đại ngày nay. Với sự giao lưu trong môi trường hội nhập quốc tế, khoa học về ẩm thực có sự trao đổi qua lại lẫn nhau, ẩm thực Việt Nam có cơ hội tiếp thu, chọn lọc và quảng bá hình ảnh của mình, góp phần tạo nên diện mạo văn hóa Việt Nam với những đặc trưng riêng đậm đà bản sắc dân tộc.

Bánh căn

Qua công tác điền dã của chúng tôi tại Ninh Thuận (tại số nhà 21, đường Hồ Xuân Hương, thành phố Phan Rang – Tháp Chàm, tỉnh Ninh Thuận), tại Nha Trang (nhà nghiên cứu văn hóa dân gian Ngô Văn Ban cung cấp), và xem trong công trình khảo tả về ẩm thực Chăm Bình Thuận [24], tác giả Bồ Xuân Hồ cũng cho rằng bánh căn là một trong những loại bánh cổ truyền của người Chăm. Các nhà nghiên cứu tại Trung tâm nghiên cứu văn hóa Chăm Ninh Thuận: Nguyễn Thị Thu, Thập LIÊN Truwngr, Phan Văn Thành cũng nhất trí rằng bánh căn có nguồn gốc từ người Chăm, trong quá trình sống cộng cư, người Việt miền Trung đã tiếp thu cách thức làm loại bánh này.

1. *Lò bánh*: tìm hiểu tại Nha Trang, được biết trước đây lò bánh căn được người Chăm tại Phan Rang vận chuyển ra Khánh Hòa để bán. Người Việt miền Trung cũng sản xuất được loại lò này, nhưng lò của người Chăm được ưa chuộng hơn, do nhẹ mà thanh dùng ít bị vỡ khuôn. Lò làm bằng đất sét thô nung chín tới, thân tròn, đáy khuôn có hình bầu dục (tại Nha Trang), và tròn (tại Ninh Thuận). Phần trên khuôn rộng hơn phần đáy. Mức độ lớn nhỏ của khuôn tùy thuộc vào loại lò. Lò bánh mà chúng tôi quan sát tại Ninh Thuận có đường kính 40cm, và cao 30cm. Đây được xem là loại lò lớn, mỗi lần đúc được 16 cái bánh.

²⁴ Văn hóa ẩm thực dân gian Chăm Bình Thuận, Bồ Xuân Hồ, NXB KHXH, 201.



Mô hình khuôn, lò bánh căn tại Trung tâm nghiên cứu văn hóa Chăm, Ninh Thuận (Ảnh: Võ Văn Hòe)

Lò bánh căn có hai phần: phần nắp và phần thân.

- Phần nắp là một miếng đất nung hình tròn, có thể dỡ ra đặt vào lúc nào cũng được. Trên nắp người ta khoét 10, 12, đến 16 lỗ tròn đều nhau, đường kính mỗi lỗ 5 – 6 cm tùy theo kích cỡ của chiếc bánh căn. Tại lỗ trống này dùng đặt khuôn bánh căn vào để đúc chín.

- Phần thân lò có hai phần:

Phần trên chứa than cốc (không chụm củi lửa), dùng đúc bánh chín, có lỗ để lấy oxy vào đốt than.

Phần dưới dùng làm nơi chứa tro than sau khi đã cháy hết. Giữa hai phần là một tấm gốm có đục nhiều lỗ cho tro rơi xuống dễ dàng đến đáy lò.

Khi đúc bánh, lò bánh căn có thể đặt trên đất, hoặc đặt trong một thau nhôm, cốt là không để tro bụi rơi rớt ra ngoài.

2. *Khuôn bánh căn*: khuôn bánh làm bằng đất nung, thoát trông như cái vung sành lật ngửa, đường kính từ 3cm đến 5, 7 cm, trên mỗi khuôn có chiếc vung bằng gốm nung đặt lại.

Đúc bánh căn:

Bước một: người thợ đúc nhen lửa bằng than cốc, quạt cho than cháy đều, lò nóng lên mức độ vừa phải (nếu nhiệt độ cao quá bánh cháy, người ta hạ nhiệt bằng cách phủ lên trên than hồng một lớp tro). Và để cho khuôn nóng đều, người thợ đúc có thể dùng đũa bằng sắt gấp khuôn bánh lên dùng que khoáy đều cho lửa bén đều và thông thoáng phần than đang cháy, nhiệt độ phân tán đều khắp trong lò. Khi than tàn, lại dùng đũa gấp khuôn lên cho than vào qua lỗ của nắp lò.

Bước 2: Người thợ dùng cái kẹp, hoặc đôi đũa tre, gấp một miếng vải nhúng vào chén dầu phụng, đoạn thoa vào mỗi chiếc khuôn (khói bốc lên từ màu ngà sang trắng là bốc mùi thơm).

Bước 3: Đập trứng gà/vịt vào một tô lớn, khuấy đều (ước chừng cho 10 – 16 bánh/số trứng), xong đổ trứng vào thau bột (đúc riêng cho thực khách), lại khuấy thật đều trứng trong bột gạo đã được xay và lấy trứng vừa phải để bánh đông khi đúc chín.

Bước 4: Dùng cái vá múc nước bột đổ vào khuôn hoặc cho nước bột vào trong một bình tích nhỏ bằng nhôm (trường hợp chúng tôi quan sát, người thợ bánh dùng một bình nhôm) để đổ bột vào khuôn không rơi rớt ra ngoài (sẽ cháy khét), lúc này bột có màu vàng ngà (do có trứng).



Thoa dầu phụng vào khuôn



Đổ bột vào khuôn



Bánh nhun trứng

Bước 5: Cho nhun/nhân vào bánh. Nhân bánh có thể là mực ống, xắt nhỏ, thịt băm nhỏ, xíu mại (thịt băm nhỏ vo thành viên), cá cơm, ruốc (tép), tôm,... Xong, đây nắp khuôn lại.

Bước 6: Bánh chín, lấy bánh ra khỏi khuôn. Đôi khi bánh cháy giòn (cháy khét, bánh mất ngon). Người thợ dùng đũa dẹp luồn vào dưới bánh, trên khuôn quay một vòng hoặc dùng đũa dẹp cạy bánh ra khỏi khuôn, bánh được gấp ra, hoặc dùng đũa gấp bánh từ trong khuôn ra vẫn được. (khi bánh cháy sít khuôn thì khó lấy).

3. *Bột bánh:* Bột làm bánh căn xay từ gạo thơm của mùa trước càng giòn. Bột gạo mới đúc thường dẻo, không “xê” như cánh nói của đồ bánh xèo. Bột được xay xong, lấy trứng vừa đủ để bánh đông lại khi đúc. Điều này do kinh nghiệm mà có. Đôi khi người thợ bánh còn dùng cơm nguội chiều hôm trước để trộn vào với gạo đem xay để khi làm bánh, bánh sẽ ngon hơn, “dỗ” hơn do bánh dai hơn, không nhão, không dính như bánh bèo. Để trộn cơm nguội, thoát dầu, người thợ dùng rá xả nước vào cơm,

nhẹ tay chao com qua lại cho com trôi hết phần dẻo, xong đem phơi ráo qua đêm. Sáng ra khi xay bột gạo lại trộn com nguội này vào để xay cùng lúc. Xay bột bánh căn có thể xay từ 2 đến 3 lần cho thật mịn.

4. *Nước chấm*: Nước chấm bánh căn (qua tư liệu điền dã) dùng trái dưa hồng loại nhỏ như quả trứng gà, cá nục, hành hoa, xoài chua, nấu loãng.

Mắm gồm mắm nêm, mắm chanh (chua), mắm đậu phụng.

Phụ gia có dưa leo, hành thái nhỏ, sà lách non, các loại rau thơm, ra dấp cá, ớt xanh/chín.

Da heo chiên phồng.



Bánh căn nhun trứng



Bánh căn nhून tôm



Bánh căn nhून thịt



Bánh căn nhưn mực



Nước chấm



Mắm đậu phụng



Da heo chiên giòn (người Việt)



Phụ gia

Bánh căn phổ biến khu vực miền Trung từ Phú Yên đến Bình Thuận. Vùng từ Quảng Bình đến hết tỉnh Bình Định ít gặp loại bánh căn này.

Hiện nay, người Chăm, người Việt các tỉnh Ninh Thuận, Bình Thuận, Khánh Hòa, Lâm Đồng vẫn phổ biến loại bánh này trong cơ cấu ẩm thực. Bánh không ăn trừ bữa mà ăn giữa bữa, ăn bánh tìm hương vị thơm ngon của bánh, gia vị và rau quả.