



CK.0000074106

THẺ THỊ QUẾ LOAN

BẢN SẮC VĂN HÓA ẨM THỰC

của người Sán Dìu ở Thái Nguyên

(Sách chuyên khảo)

Sách tặng

UYÊN
LIỆU



NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN

NGUYỄN THỊ QUẾ LOAN

**BẢN SẮC VĂN HÓA ẨM THỰC
CỦA NGƯỜI SÁN DÌU Ở THÁI NGUYÊN**
(Sách chuyên khảo)

NHÀ XUẤT BẢN ĐẠI HỌC THÁI NGUYÊN
NĂM 2017

MÃ SỐ: 01-54
ĐHTN -2017

LỜI GIỚI THIỆU

Trong khoảng hơn thập kỷ qua, nghiên cứu ẩm thực đã trở thành một xu hướng ở Việt Nam, với tiếp cận của nhiều ngành khoa học - cả tự nhiên và xã hội, như dinh dưỡng học, sử học, dân tộc học/ nhân học, văn hoá học, xã hội học... So với thế giới, mối quan tâm này của Việt Nam có muộn hơn. Từ những năm 30 của thế kỷ trước, ở phương Tây đã có nhiều công trình chuyên khảo sử dụng nguồn thức ăn và vai trò của ăn uống liên quan tới sức khoẻ, dinh dưỡng và tập quán ăn uống của các cư dân. Nếu chỉ xem xét trong phạm vi ngành dân tộc học/ nhân học, tại Hội nghị khoa học quốc tế lần thứ VIII tổ chức ở Tokyo (Nhật Bản) năm 1968, một *Ủy ban quốc tế về nhân học ăn uống và tập quán ăn uống* đã được thành lập. Tuy nhiên, sự muộn màng ở Việt Nam trong lĩnh vực nghiên cứu trên không có nghĩa kém thành tựu. Chỉ hơn thập kỷ qua, đã có hàng trăm ấn phẩm về ẩm thực, trong đó có những ấn phẩm được dựa trên nền tảng nghiên cứu cơ bản.

Công trình sách *Bản sắc văn hóa ẩm thực của người Sán Dìu ở Thái Nguyên* của TS. Nguyễn Thị Quế Loan là một tiếp nối trong xu hướng nghiên cứu ẩm thực ở Việt Nam. Đây là công trình được xây dựng từ luận án Tiến sĩ nhân học văn hoá của chị, hoàn thành tại Viện Dân tộc học năm 2008. Với nhiệm vụ là thầy hướng dẫn, cũng là đồng nghiệp trong một đề tài

nghiên cứu, tôi có dịp tới chính địa bàn chị điền dã làm luận án. Bởi thế đọc công trình của chị, tôi dường như dễ thấm hơn.

Dân tộc Sán Dìu ở Việt Nam hiện nay có khoảng hơn 200.000 người, sống rải rác tại các tỉnh Quảng Ninh, Bắc Giang, Thái Nguyên, Vĩnh Phúc, Phú Thọ và Tuyên Quang. Những đợt di cư đầu tiên của họ từ Trung Quốc vào nước ta cách đây đã trên 300 năm. Các làng Sán Dìu mà TS. Nguyễn Thị Quế Loan nghiên cứu thường ở vùng thung lũng chân núi, cách trung tâm Thành phố Thái Nguyên không xa và trong khu vực đa tộc người. Từ xa xưa, các dân tộc Tày, Nùng chắc hẳn là những láng giềng của người Sán Dìu; và từ những năm 60 của thế kỷ trước đến nay, cùng với việc di dân từ châu thổ sông Hồng và quá trình đô thị hoá, đồng bào Sán Dìu còn cộng cư với người Kinh. Thiên nhiên, lịch sử và xã hội ấy đã góp phần tạo nên bản sắc văn hoá ẩm thực của họ.

Tuy nhiên, chỉ ra bản sắc văn hoá ẩm thực của một tộc người là điều không dễ. Trong bối cảnh định cư ở vùng thung lũng chân núi, và rộng hơn là điều kiện tự nhiên của Đông Nam Á lục địa, nguồn lương thực và thực phẩm của người Sán Dìu hầu như không mấy khác biệt với những tộc cận cư. Mặt khác, giao lưu văn hoá, trong đó có ẩm thực vốn là dòng chảy liên tục, xuyên thời gian và không gian, nên bóc tách thành yếu tố tộc người và yếu tố du nhập là một việc nan giải.

Điểm qua những khó khăn trên đây không phải để xác tín giá trị của công trình, mà chỉ ghi nhận nỗ lực của tác giả. Vượt lên trở

ngại, trước hết tác giả đã sử dụng phương pháp nghiên cứu thích hợp. Thường khi nghiên cứu văn hoá ẩm thực, nhiều người hay áp dụng phương pháp định tính, nặng về mô tả, nhất là trong cảm thụ món ăn. Song ở đây, TS. Nguyễn Thị Quế Loan đã kết hợp tốt giữa định tính và định lượng. Bằng cách mô tả kết hợp với thống kê, tác giả cho biết người Sán Dìu ở Thái Nguyên chế biến được hơn 300 món ăn từ 156 nguyên liệu thực vật và động vật. Bên cạnh đó, phương pháp so sánh cũng được tác giả sử dụng khi cần thiết, nhằm xem xét sự tương đồng và khác biệt của món ăn Sán Dìu với món ăn của các dân tộc Tày, Nùng, Kinh. Qua nghiên cứu nêu trên, TS. Nguyễn Thị Quế Loan đã rút ra kết luận quan trọng: Ngoài một số ít món ăn mang đặc thù của người Sán Dìu như *chốc im* (nước cháo loãng), *cheo leo*, *bánh nghệ*, *xôi đen*..., sự khác nhau cơ bản trong món ăn của người Sán Dìu với các tộc người khác là ở phối chế nguyên liệu. Theo đó, tác giả đã chỉ ra sự khác biệt trong nhiều món ăn của người Sán Dìu mà tộc người khác cũng có, như món khâu nhục của người Sán Dìu và người Nùng, món chả nem của người Sán Dìu và người Kinh...

Bản sắc văn hoá ẩm thực Sán Dìu còn được TS. Nguyễn Thị Quế Loan xem xét trong cách thức và lễ nghi khi ăn uống. Cách ăn *bánh nghệ* - loại bánh được làm vào dịp Tết 14 tháng 7 âm lịch, bữa *com tạo* - bữa cơm giữa đêm trong hát *soọng cơ* của đám cưới... là những đặc trưng văn hoá ẩm thực Sán Dìu, mà để nắm bắt, chỉ có thể bằng nghiên cứu sâu trên thực địa.

Đây chính là mã văn hoá (cultural code), hay biểu tượng văn hoá (cultural symbol) của một tộc người mà bất kỳ nhà nhân học nào đều có khát vọng khám phá.

Bản sắc văn hoá ẩm thực Sán Diu không chỉ là sự khác biệt, mà còn ở đa dạng. Tôi từng quan niệm rằng, khác với các yếu tố văn hoá vật chất như nhà cửa, trang phục, ẩm thực của một tộc người thường khó đổi thay. Tuy nhiên, khi đọc công trình của TS. Nguyễn Thị Quế Loan, tôi phải điều chỉnh nhận thức đó. Trên phương diện ẩm thực, chị đã chỉ ra mỗi giao lưu, giao thoa văn hoá thật sinh động. Điều đó thể hiện ở sự đa dạng trong lựa chọn nguồn lương thực và thực phẩm, trong khả năng chế biến, sử dụng món ăn truyền thống và món ăn du nhập của người Sán Diu. Thống kê ở phần phụ lục của công trình, chỉ với 2 nguyên liệu tiêu biểu là gạo nếp và thịt lợn, mỗi loại đã có khoảng 20 món ăn được chế biến, trong đó có những món nhiều tộc người khác đều có. Qua đây cho thấy, người Sán Diu đã hội nhập vào thế giới xung quanh như thế nào để góp phần tạo nên sắc thái văn hoá vùng Đông Bắc. Như vậy, sự bảo thủ trong văn hoá ẩm thực không phải đúng với mọi trường hợp. Và điều quan trọng hơn cần ghi nhận: bản sắc văn hoá ẩm thực của một tộc người không chỉ là món ăn hay cách ăn theo lối riêng của họ, mà còn ở khả năng tiếp thu, hội nhập với văn hoá ẩm thực của tộc người khác. Ở phương diện này, người Sán Diu là một trường hợp đáng được nghiên cứu.

Thực ra, giá trị một công trình khoa học luôn tiềm ẩn, bởi còn tùy thuộc nhu cầu xã hội và mục đích tiếp cận của người đọc. Với ý nghĩa đó, đôi điều tôi viết trên đây hẳn không tránh khỏi chủ quan và sơ lược. Chắc hẳn bạn đọc còn có thể tìm thấy ở quyển sách này nhiều giá trị khác. Xin trân trọng giới thiệu!

Hà Nội, tháng 1 năm 2017

PGS.TS. VƯƠNG XUÂN TÌNH

(Nguyên Viện trưởng Viện Dân tộc học)

LỜI MỞ ĐẦU

Ăn uống là nhu cầu không thể thiếu của con người. Quan niệm *ăn uống là chuyện tâm thường* đã và đang được nhận thức lại. Ai cũng cho “*Vị tình không ai vị thực*”, “*Miếng ăn là miếng nhục*”, “*Lời chào cao hơn mâm cỗ*”..., song điều tối đơn giản nhưng cũng là bắt đầu của sự sống ấy chứa đựng sự khu biệt về văn hoá, văn minh, nhân sinh quan, thế giới quan của cá nhân và cộng đồng.

Bản sắc văn hóa ẩm thực của mỗi tộc người thường thể hiện đậm nét qua tập quán ăn uống. Những món ăn, thức uống của mỗi tộc người không chỉ là sản phẩm vật thể trong cuộc sống đời thường, mà còn là sản phẩm tinh thần có giá trị lớn về văn hoá, nhân văn, giúp ta hiểu sâu hơn về tộc người đó.

Là một trong 8 tộc người sống ở tỉnh Thái Nguyên, người Sán Dìu cũng như các tộc người khác, có lịch sử đấu tranh anh dũng và có một nền văn hoá độc đáo. Tuy nhiên, do cùng trong một khu vực văn hoá lịch sử, sống cộng cư lâu đời trong quá trình dựng nước và giữ nước, nên người Sán Dìu có sự tiếp xúc, ảnh hưởng văn hoá của các tộc người khác. Đặc biệt, từ sau thập kỷ 60 của thế kỷ XX, do số lượng người Việt (Kinh) đến Thái Nguyên làm việc trong các nhà máy, xí nghiệp, lâm trường, hợp tác xã, trường học, bệnh viện, mỏ sắt Trại Cau, khu công nghiệp Gang thép Thái Nguyên... ngày càng nhiều, nên càng thúc đẩy giao lưu văn hoá giữa người Việt với các tộc người thiểu số trong vùng.

Sự giao lưu, ảnh hưởng văn hoá nêu trên, một mặt làm tăng quá trình xích lại và hiểu biết lẫn nhau giữa người Sán Dìu với các tộc người khác, mặt khác, cũng có nguy cơ mai một văn hoá truyền thống của tộc người trên tất cả các lĩnh vực, trong đó có tập quán *ăn uống* - một lĩnh vực vốn được xem là tương đối bảo thủ, ít biến đổi và bảo lưu được những yếu tố truyền thống. Vậy đời sống văn hoá ẩm thực của người Sán Dìu ở Thái Nguyên xưa và nay như thế nào? Đây là đặc trưng trong văn hoá ẩm thực truyền thống, và nó biến đổi ra sao trong bối cảnh giao lưu?

Cuốn sách được viết dựa trên cơ sở luận án Tiến sĩ Lịch sử chuyên ngành Nhân học văn hóa của tác giả, về ***“Tập quán ăn uống của người Sán Dìu ở Thái Nguyên”***. Nhân dịp cuốn sách được xuất bản, tác giả xin gửi lời cảm ơn sâu sắc tới PGS.TS. Vương Xuân Tình và TS. Hoàng Hữu Bình - những người thầy đã tận tình hướng dẫn tác giả trong quá trình làm luận án. Cảm ơn sự ủng hộ và tạo mọi điều kiện của Viện Dân tộc học thuộc Viện Khoa học xã hội Việt Nam - cơ sở đào tạo và của Khoa Lịch sử, Trường Đại học Sư phạm Thái Nguyên - nơi tác giả công tác; sự giúp đỡ có hiệu quả của cán bộ và nhân dân những nơi tác giả tiến hành điền dã; sự chia sẻ và giúp đỡ của nhiều đồng nghiệp có kinh nghiệm và người thân. Và chắc chắn cuốn sách này không tránh khỏi những thiếu sót, nên rất mong nhận được những ý kiến đóng góp và được bạn đọc lượng thứ.

Thái Nguyên, tháng 2 năm 2017

Tác giả