

VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA CƯ DÂN LÀNG ĐÔNG SƠN, PHƯỜNG HÀM RỒNG, THÀNH PHỐ THANH HÓA: TRUYỀN THỐNG VÀ BIẾN ĐỔI

Nguyễn Thị Liên¹

TÓM TẮT

Trong quá trình phát triển, dưới tác động của quá trình đổi mới, đặc biệt là quá trình công nghiệp hóa, hiện đại hóa đất nước, từ năm 1986 đến nay, đời sống văn hóa của cư dân làng Đông Sơn đã có những biến đổi nhất định so với giai đoạn trước, đặc biệt về phương diện đời sống văn hóa ẩm thực. Sự biến đổi rõ rệt nhất trong văn hóa ẩm thực của cư dân làng Đông Sơn được thể hiện trên các phương diện như nguyên liệu chế biến, cách thức chế biến và trong văn hóa ứng xử. Từ sự biến đổi này cho chúng ta thấy được sự thay đổi trong đời sống văn hóa vật chất của cư dân làng Đông Sơn hiện nay so với trước đây.

Từ khóa: Văn hóa ẩm thực, cư dân làng Đông Sơn, biến đổi.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Văn hóa ẩm thực đã trở thành một trong những nhân tố quan trọng trong đời sống của con người Việt Nam nói chung và cư dân làng Đông Sơn nói riêng. Ẩm thực của làng Đông Sơn vừa mang những nét chung của ẩm thực xứ Thanh, nhưng lại mang những điểm khác biệt. Tìm hiểu ẩm thực làng Đông Sơn dưới góc nhìn văn hóa không phải là chỉ để thưởng thức, để cảm nhận cái ngon của món ăn, mà thông qua đó thấy rõ hơn đặc trưng văn hóa sinh động và đa dạng của ẩm thực vùng miền.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Để có cái nhìn xuyên suốt về văn hóa ẩm thực của cư dân làng Đông Sơn tác giả đã sử dụng phương pháp nghiên cứu chính là phương pháp điều tra xã hội học với phỏng vấn sâu và phỏng vấn bằng bảng hỏi để thấy được biến đổi trong đời sống văn hóa vật chất của cư dân Đông Sơn hiện nay. Ngoài ra, tác giả còn sử dụng một số phương pháp khác như phương pháp tổng hợp so sánh, phương pháp nghiên cứu liên ngành và khu vực học để hiểu sâu hơn về vai trò của văn hóa ẩm thực trong cuộc sống của cộng đồng cư dân sống tại đây.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Cơ sở hình thành văn hóa ẩm thực của làng Đông Sơn

Theo nhà nghiên cứu Hà Văn Tấn và các cộng sự trong công trình “Văn hóa Đông Sơn ở Việt Nam” thì “văn hóa ẩm thực trước hết chịu sự tác động của điều kiện môi trường

¹ Khoa Khoa học Xã hội, Trường Đại học Hồng Đức; Email: nguyenthiliensexh@hdu.edu.vn

tự nhiên mà cộng đồng đó đã và đang sống. Phương thức và trình độ khai thác tài nguyên thiên nhiên, đặc biệt là chiến lược sản xuất lương thực và thực phẩm là nhân tố chủ quan quan trọng nhất tác động đến cái ăn và cách thức ăn uống của con người” [4; tr.345-346]. Nằm trong bức tranh chung của văn hóa ẩm thực Việt Nam, văn hóa ẩm thực của cư dân làng Đông Sơn chịu tác động của yếu tố lịch sử, địa lý tự nhiên. Những yếu tố này góp phần tạo nên những điểm độc đáo, khác biệt của văn hóa ẩm thực làng Đông Sơn trong bức tranh chung của văn hóa ẩm thực Việt Nam.

Làng Đông Sơn là một làng nhỏ nằm bên bờ Nam sông Mã, cạnh cầu Hàm Rồng, nơi đây hội tụ những yếu tố đặc trưng của một làng quê Việt truyền thống. Qua thời gian, làng Đông Sơn vẫn giữ được nhiều nét cổ kính của một làng quê Việt truyền thống, nhiều giá trị văn hóa vật chất và tinh thần được kết tinh, lưu giữ và trao truyền qua nhiều thế hệ. Làng thuộc khu vực trung tâm của đồng bằng Thanh Hóa, được bồi đắp bởi phù sa sông Mã và sông Chu. Vì vậy, ở đây ngoài diện tích đất nông nghiệp phục vụ cho canh tác lúa nước là chính, còn có những loại đất khác phù hợp với làm màu và chăn nuôi; nhất là đất bãi bồi, thường xuyên được phù sa sông Mã bồi đắp, độ phì nhiêu cao đã mang lại nguồn lợi không nhỏ cho cư dân nơi đây. Diện tích đất ở và đất khai khẩn của làng Đông Sơn “khoảng 4000 ha, trong đó 4/5 là đồi núi, 1/5 là đất canh tác” [3; tr.25]. Có nghĩa là trong 4000 ha đất ở làng Đông Sơn thì đất canh tác chiếm 800 ha. Đất cấy lúa không chỉ có 1 vụ mà còn có đất 2 vụ. Trên những diện tích đất 1 vụ thì ngoài trồng lúa còn trồng hoa màu phục vụ cho cuộc sống của người dân nơi đây. Ngoài đất cấy lúa còn có đất bãi bồi ven sông, đất vườn, đất ven đồi. Trên những loại đất này, cư dân làng Đông Sơn trồng các cây lương thực (ngô, khoai, sắn), các cây công nghiệp ngắn ngày (dâu tằm, bông, dứa, đậu...) vừa phục vụ cho nhu cầu của nhân dân trong vùng, cũng như trao đổi hàng hóa với các làng khác.

Cũng giống như khí hậu của các vùng đồng bằng ven biển, khí hậu ở làng Đông Sơn có khí hậu nhiệt đới gió mùa được phân chia thành 4 mùa rõ rệt: xuân, hạ, thu, đông. Quanh năm nhận được một lượng nhiệt và độ ẩm lớn, tạo điều kiện thuận lợi cho địa phương phát triển nông - lâm - thủy sản. Điều kiện khí hậu này không chỉ thuận lợi cho cây lúa phát triển mà còn tạo điều kiện cho các loại cây lấy củ, cho hạt, cho quả và các loại rau đậu sinh trưởng. Đó cũng chính là điều kiện thuận lợi cho các loài thủy sinh như cá, tôm, cua... ở sông, hồ sinh sản.

Điều kiện tự nhiên thuận lợi, khí hậu ổn định có tính chất nhiệt đới với lượng mưa và nhiệt độ cũng như yếu tố đất đai đồng bằng châu thổ màu mỡ, thiên nhiên Đông Sơn phong phú, đa dạng với các chủng loại động thực vật nêu trên đã giúp cư dân Đông Sơn định canh định cư sớm và hình thành một nền nông nghiệp phát triển. Có thể nói người Đông Sơn là cư dân nông nghiệp lúa nước truyền thống. Điều kiện lịch sử, địa lý, tự nhiên ấy tạo nên kho tàng văn hóa ẩm thực của làng Đông Sơn khá đa dạng và phong phú.

Ngoài yếu tố tự nhiên, văn hóa ẩm thực của làng Đông Sơn còn chịu tác động của yếu tố văn hóa tộc người. Làng Đông Sơn là một bộ phận trong nền văn hóa Đông Sơn của người Việt cổ. Do vậy, cư dân làng Đông Sơn mang những bản sắc văn hóa truyền thống chung của nền văn hóa Đông Sơn, trong đó có văn hóa ẩm thực.

Văn hóa ẩm thực của người Đông Sơn mang những đặc trưng chung như sau:

Thứ nhất, người Đông Sơn sử dụng lương thực gạo là chính, trong đó gạo tẻ giữ vai trò hàng đầu, gạo nếp cũng được sử dụng phổ biến, đặc biệt trong các ngày lễ hội, trong nghi lễ thờ cúng. Đây chính là một trong những đặc trưng quan trọng nhất, làm văn hóa ăn uống của người Đông Sơn nói riêng và ẩm thực Việt Nam nói chung khác với ẩm thực Châu Âu, nơi chất bột không được coi là nguồn dinh dưỡng chủ yếu.

Thứ hai, người Đông Sơn thuộc nhóm cư dân hệ thực phẩm thực vật. Nguồn cung cấp dinh dưỡng chủ yếu là lúa gạo, sau đến các loại cây màu (khoai sọ, củ từ, củ mài, khoai lang) và các loại rau quả vốn rất phong phú trong điều kiện khí hậu nhiệt đới nóng ẩm.

Thứ ba, định cư chủ yếu ở vùng đồng bằng, gần các sông ngòi, hồ, đầm, ... thủy sản có sẵn, công việc đánh bắt lại dễ dàng, người Đông Sơn đã chọn thủy sản làm nguồn cung cấp chất đạm chính cho mình, là sự lựa chọn hợp lý. Mô hình cơm - rau - cá trong cơ cấu bữa ăn của người Đông Sơn chứng tỏ sự hiểu biết thấu đáo và sự hòa hợp cao độ của người Đông Sơn với môi sinh.

Thứ tư, lương thực, thực phẩm được người Đông Sơn chế biến bằng nhiều cách: nướng, luộc, nấu, đồ, muối dưa, làm mắm, trong đó muối dưa và làm mắm được chú ý đặc biệt. Hiện nay, thói quen ăn các món dưa muối và các loại mắm vẫn được người Việt hiện đại duy trì. Ngay từ thời Đông Sơn, người ta đã biết dùng nhiều thứ gia vị và hương vị có nguồn gốc thực vật, chẳng hạn như: gừng, hẹ, khế, ...

Về đồ uống, người Đông Sơn sử dụng rượu. Sách Lĩnh Nam chích quái viết rằng từ thời Hùng Vương, người ta đã lấy cốt gạo làm rượu. Ngoài ra người Đông Sơn còn sử dụng một vài thức uống nấu từ lá như: lá vối, lá chè, ...

Tập tục ăn trà cũng là đặc trưng chính của người Việt cổ, được thể hiện qua câu chuyện cổ về sự tích trà cau mà tầm lan tỏa và tập tục ăn trà lan đến hầu hết các cư dân Nam đảo và Đông Nam Á. Uống trà của người Việt cổ có từ xa xưa, khi người Hán ở Trung Nguyên Trung Quốc chưa biết đến trà được thể hiện qua mô tả của sử Trung Hoa. Chính điều kiện môi trường tự nhiên đã tạo nên đặc điểm trong văn hóa ẩm thực của cư dân Đông Sơn, đó là: lấy thực vật và thủy sản làm thức ăn chủ yếu.

Những đặc trưng trong đời sống văn hóa ẩm thực của người Việt cổ trong nền văn hóa Đông Sơn đã ảnh hưởng lớn đến văn hóa ẩm thực của cư dân làng Đông Sơn. Tuy nhiên, trong quá trình đổi mới hiện nay, văn hóa ẩm thực làng Đông Sơn đã có nhiều biến đổi, mang đậm bản sắc vùng miền.

3.2. Sự biến đổi của văn hóa ẩm thực ở làng Đông Sơn

Trong các yếu tố cấu thành, tạo nên văn hóa của một dân tộc, văn hóa ẩm thực là một thành tố quan trọng tạo nên bản sắc văn hóa vùng miền. Mỗi vùng đất với những chủ nhân khác nhau sẽ có phương pháp chế biến và tổ chức bữa ăn khác nhau và từ đó tạo nên những sắc thái văn hóa khác nhau. Công nghiệp hóa, hiện đại hóa, đô thị hóa là xu hướng tất yếu của bất cứ một quốc gia nào nếu muốn đạt đến một mức độ phát triển cao. Ở Việt Nam nói chung và làng Đông Sơn nói riêng, quá trình đổi mới diễn ra (bắt đầu từ năm 1986) đã tạo

ra những chuyển biến sâu sắc về kinh tế, xã hội và văn hóa. Giống như những thành tố văn hóa khác, văn hóa ẩm thực trong bối cảnh kinh tế thị trường hội nhập và phát triển cũng đang có sự biến đổi mạnh mẽ.

Qua quá trình khảo sát tại làng Đông Sơn (phường Hàm Rồng, thành phố Thanh Hóa), chúng tôi nhận thấy rằng dưới tác động của sự phát triển kinh tế xã hội và giao lưu văn hóa, thì văn hóa ẩm thực của cộng đồng cư dân Đông Sơn có sự biến đổi sâu sắc thể hiện trên 3 phương diện: Nguyên liệu chế biến, cách chế biến món ăn và văn hóa ứng xử trong ẩm thực.

Về nguyên liệu chế biến

Trước đây, người làng Đông Sơn nấu cơm bằng gạo lật, tùy vào khả năng kinh tế cũng như thói quen hàng ngày mà ăn từ hai đến ba bữa. Cơm thường được ăn vào những lúc giáp hạt, tháng Ba ngày tám đói kém thì cơm thường được độn với rau muống, sắn, khoai... Còn vào những dịp lễ tết, hội hè, đình đám, người làng Đông Sơn dùng gạo nếp đồ xôi, thịt lợn, thịt dê...; trước là để cúng các bậc thần thánh, tổ tiên, sau là cho con cháu được hưởng lộc.

Hiện nay, do sự phát triển kinh tế mạnh mẽ nên nguồn nguyên liệu chế biến cho bữa ăn cũng phong phú, đa dạng và biến đổi theo chiều hướng chất lượng hơn. Thực phẩm chính của bữa ăn hiện nay vẫn là gạo. Tuy nhiên, do việc trồng lúa đã có nhiều thay đổi với nhiều giống lúa vừa năng suất vừa chất lượng hơn, nên hiện nay gạo được coi là món chủ lực để sử dụng trong các bữa ăn. Đặc biệt nhiều gia đình có điều kiện kinh tế thường sử dụng gạo ngon, gạo sạch,... Theo chia sẻ của ông Lương Trọng Bằng (sinh năm 1959) thì thực phẩm chính trong bữa ăn hiện nay của gia đình ông là cơm, ngày trước kinh tế khó khăn phải ăn cơm độn với khoai, sắn, còn bây giờ cơm trắng, cơm ngon.

Trước đây trong mâm cơm của cư dân Đông Sơn phổ biến là món ăn cà, cá, mắm tép, mắm cáy,... Những món này đều được người dân tự làm và ăn thường xuyên quanh năm. Cà và các loại mắm được làm từ thủy, hải sản chiếm phần lớn trong cơ cấu bữa ăn của bà con nơi đây. Nguyên liệu để chế biến thức ăn chủ yếu là nguồn thủy sản chủ yếu đánh bắt ở sông Mã, hoặc nguồn từ các vùng biển mang tới. Tuy nhiên, hiện nay ngoài nguồn đánh bắt tự nhiên, ngành nuôi trồng đánh bắt thủy hải sản cũng khá phát triển, với nhiều mô hình nuôi đồng tôm, ngao, cá,... rất hiệu quả. Do vậy nguồn thủy hải sản cung cấp cho bữa ăn của người dân phong phú và đa dạng hơn trước rất nhiều. Trong bữa ăn của người dân Đông Sơn hiện nay xuất hiện nhiều món ăn được chế biến từ nguồn thủy sản, ngoài nguồn nguyên liệu chủ yếu là cá, thì người dân còn chế biến rất nhiều món ăn khác như: tôm, mực, ngao, cua, sò,...

Đặc biệt, những năm trước đây, nguồn nguyên liệu thịt rất ít xuất hiện trong cơ cấu bữa ăn của cư dân làng Đông Sơn thì hiện nay, thịt lại là nguồn nguyên liệu chủ yếu. Ngoài thịt lợn - nguồn nguyên liệu chủ yếu, trong bữa ăn của người Đông Sơn còn xuất hiện thêm nguồn nguyên liệu thịt bò, thịt ngan, thịt vịt,... Cơ cấu bữa ăn trước đây của cư dân Đông Sơn chủ yếu là cơm - rau - cá thì hiện nay, với sự thay đổi về nguyên liệu và nhu cầu của đời sống hiện đại thì cơ cấu bữa ăn đã biến đổi với mô hình: cơm - rau - cá - thịt.

Ngoài ba nguyên liệu chủ yếu trên, trong bữa ăn của cư dân làng Đông Sơn không thể thiếu nguồn nguyên liệu rau, củ, quả... Hầu như mỗi gia đình ở làng Đông Sơn hiện nay đều làm sân vườn trồng rau, hoa màu và cây ăn quả. Khuôn viên vườn thường có quy mô nhỏ gồm nhiều loại cây, rau. Người nông dân tận dụng thời gian nông nhàn tăng gia sản xuất, trồng hoa màu cung cấp thêm nguồn thực phẩm và nhu cầu khác cho gia đình. Cây trồng trong vườn gồm nhiều loại có giá trị cho cuộc sống thường ngày của người Việt: loại cây tạo nguồn thực phẩm rau màu, cây ăn quả, cây gia vị, cây phục vụ nghi lễ, cây làm thuốc...

Theo khảo sát của tác giả, có tới 50% các gia đình ở làng Đông Sơn có các vườn rau sạch tự nhiên. Nguồn rau, quả ở chợ và các siêu thị, cửa hàng cũng rất phong phú với nhiều chủng loại khác nhau. Đây chính là nguồn thực phẩm dùng để chế biến các món ăn khác nhau, theo nhu cầu của mỗi gia đình.

Một sự thay đổi trong ẩm thực của người làng Đông Sơn nói riêng và người làng khác ở xứ Thanh nói chung là thức uống. Trước đây hầu hết người làng Đông Sơn là uống nước lã, chỉ có một số ít gia đình uống nước sôi. Còn vào những dịp lễ tết, hội hè, đình đám thì uống rượu do những người trong làng tự nấu. Giờ đây, trong bữa ăn không chỉ có duy nhất rượu, mà bia và các loại đồ uống giải khát sản xuất theo dây chuyền công nghiệp cũng đã trở thành đồ uống rất phổ biến. Chuẩn mực về thức uống thay đổi vì ngoài việc đáp ứng về mặt dinh dưỡng còn nâng cao giá trị của tính thẩm mỹ, sang trọng trong bữa ăn hàng ngày, đặc biệt vào các dịp đặc biệt trong năm. Tuy không thực sự thường xuyên, nhưng sự có mặt của các loại đồ uống mới này đã bắt đầu phản ánh sự gia tăng nhu cầu hưởng thụ của người dân.

Ngoài ra, đồ uống trong các gia đình tại làng Đông Sơn còn có cả sữa, đặc biệt đối với những gia đình có người già, trẻ nhỏ. Theo khảo sát có khoảng 90% số gia đình có người già và trẻ nhỏ đều sử dụng sữa để bồi bổ sức khỏe. Một số gia đình khi được hỏi có trả lời rằng, họ cho con uống sữa để góp phần tăng chiều cao và cân nặng cho con em mình. Điều này một mặt cho thấy chất lượng cuộc sống của những người dân làng Đông Sơn được cải thiện rõ rệt mặt khác chứng minh cho sự tự ý thức của người dân trong việc phát triển tư chất và thể lực cho con em mình nhằm phù hợp với chuẩn mực thể lực chung của quốc gia.

Sự thay đổi về nguyên liệu chế biến thức ăn trong văn hóa ẩm thực hiện nay là tất yếu và cần thiết. Nguyên nhân dẫn đến sự thay đổi trước hết là do chăn nuôi trong thời kỳ đổi mới phát triển cả về số lượng đàn gia súc và chất lượng vật nuôi. Nguồn cung thực phẩm thịt lợn, bò, ngan, gà, vịt cho nhân dân luôn luôn sẵn và giá cả hợp lý, phù hợp với thu nhập của người dân. Thứ hai, mặc dù đánh bắt cá, tôm trên sông ngày càng hạn chế, nhưng ngành nuôi trồng thủy, hải sản ngày càng phát triển nên nguồn nguyên liệu cá, tôm,... cung cấp cho bữa ăn của cư dân làng Đông Sơn luôn phong phú và đa dạng. Thứ ba, do hệ thống các chợ, siêu thị, cửa hàng được xây dựng nhiều, đặc biệt ở khu vực thành phố là cơ hội thuận lợi để người dân tiếp xúc và hình thành thói quen sử dụng các thực phẩm mới trong đời sống gia đình.

Biến đổi trong cách chế biến món ăn

Chế biến là giai đoạn rất quan trọng trong văn hóa ẩm thực. Hiện nay, việc chế biến món ăn của cư dân làng Đông Sơn cũng đã có những thay đổi rõ rệt so với trước đây.

Về cách thức chế biến thức ăn, trước đây các món ăn truyền thống của cư dân Đông Sơn được chế biến chủ yếu dưới hình thức nướng, luộc, nấu, đồ,... theo cách thủ công truyền thống. Hiện nay, để đáp ứng nhu cầu đa dạng của cuộc sống mới, các món ăn được chế biến theo kiểu hiện đại. Bên cạnh cách chế biến truyền thống, để làm phong phú bữa ăn gia đình, cư dân Đông Sơn còn sử dụng thêm cách chế biến như: chiên, rán, rang, xào, quay,... Cách chế biến hiện đại với nhiều hình thức khác nhau khiến cho món ăn đa dạng hơn, ngon miệng hơn. Đặc biệt, nếu như trước đây món ăn được trình bày đơn giản thì hiện nay vấn đề này được người dân Đông Sơn bắt đầu chú ý, thậm chí nhiều gia đình có điều kiện kinh tế còn chú trọng cách trình bày món ăn hấp dẫn.

Gia vị được dùng trong chế biến món ăn của người dân Đông Sơn trước đây chủ yếu là mắm chắt và muối trắng. Hai loại gia vị này đa phần người dân có thể tự chế biến, giá thành vừa rẻ lại hợp khẩu vị. Tuy nhiên trong đời sống xã hội hiện đại khi chế biến thức ăn, đa số cư dân làng Đông Sơn sử dụng các gia vị được chế biến sẵn như: bột canh, tương ớt, dầu ăn, hạt nêm, mì chính... Các loại gia vị công nghiệp này luôn có sẵn, tiện lợi và chế biến món ăn thơm ngon hơn.

Phương thức chế biến trong văn hóa ẩm thực của người dân Đông Sơn cũng hiện đại hóa hơn trước. Trước đổi mới (1986), đời sống kinh tế xã hội còn nhiều khó khăn; người dân tại làng Đông Sơn đã sử dụng sản phẩm nông nghiệp trồng trọt (vỏ cây, rơm rạ, trấu, củi khô...) làm nguyên liệu để đun nấu; một số gia đình dùng bếp dầu, bếp than tổ ong. Khoảng từ năm 2000 trở lại đây, hầu hết các gia đình ở làng Đông Sơn đã chuyển sang sử dụng 2 thiết bị quan trọng là nồi cơm điện và bếp ga. Theo số liệu khảo sát, 100% người dân được hỏi trả lời sử dụng nồi cơm điện và 99% sử dụng bếp ga, thậm chí có một số gia đình sử dụng bếp điện. Việc thay đổi loại hình bếp nấu và nhiên liệu sử dụng giúp thời gian nấu ăn được rút ngắn, tiện lợi hơn.

Song song với việc hiện đại hóa phương thức chế biến món ăn thì trong xã hội hiện đại, phương thức bảo quản thực phẩm của người dân làng Đông Sơn cũng hoàn toàn khác trước. Hiện nay, hầu như mỗi gia đình ở làng Đông Sơn đều có tủ lạnh để bảo quản thức ăn. Thực phẩm bảo quản bằng tủ lạnh có thể lưu giữ được dài ngày hơn, đảm bảo độ tươi ngon hơn so với phương thức truyền thống, góp phần làm phong phú phương thức chế biến món ăn của người dân địa phương.

Như vậy, sự thay đổi loại hình bếp nấu (hay thay đổi nhiên liệu nấu ăn), sự xuất hiện của gia vị công nghiệp, việc hiện đại hóa phương thức bảo quản là những biến đổi căn bản trên phương diện phương thức chế biến, bảo quản món ăn của người dân làng Đông Sơn.

Biến đổi về văn hóa ứng xử trong ẩm thực

Không chỉ biến đổi về nguyên liệu, cách chế biến thức ăn, văn hóa ứng xử trong ẩm thực của người dân Đông Sơn cũng có nhiều thay đổi.

Đối với quan niệm và mục đích ăn uống: nếu như trước đây, do cuộc sống còn nhiều khó khăn nên cư dân Đông Sơn quan niệm về ăn uống một cách đơn giản cốt sao “ăn no mặc ấm”, không cầu kỳ thì ngày nay quan điểm này đã có sự thay đổi, chuyển sang quan điểm “ăn ngon, mặc đẹp”. Trước đây bữa cơm chỉ có rau, dưa là chính, thậm chí cơm còn không đủ, phải ăn độn thêm khoai, ngô,... còn bây giờ trên mâm cơm của người dân làng Đông Sơn đã xuất hiện nhiều loại thức ăn khác nhau, được chế biến cầu kỳ, công phu và ngon miệng. Nhu cầu ăn ngon, hoặc ăn uống đầy đủ đang dần thay thế cho việc ăn uống kham khổ, tiết kiệm. Để đáp ứng nhu cầu này, khắp dọc con đường chính của làng đã hình thành nên các cửa hàng hoặc các điểm bán đồ ăn sẵn hết sức đa dạng để phục vụ nhu cầu ăn uống của người dân. Quan niệm ăn ngon, mặc đẹp xuất hiện nhiều hơn ở nhóm người thuộc độ tuổi từ 25 - 45. Đây là thế hệ đã có sự trưởng thành, có điều kiện kinh tế và mức sống ổn định hơn. Khi đời sống vật chất khá khả, người dân có điều kiện quan tâm đến hình thức bên ngoài và xuất hiện xu hướng hưởng thụ cuộc sống nhiều hơn.

Bên cạnh sự thay đổi về mục đích ăn uống, tiêu chí một bữa ăn ngon của người dân làng Đông Sơn cũng đã khác trước. Bữa ăn đó phải đảm bảo các tiêu chí: Hợp khẩu vị của mỗi người; đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm; được trình bày đẹp; có nhiều thịt, cá. Người dân ít còn quan niệm ăn uống để sinh tồn (ăn để sống) mà chuyển sang nhu cầu thưởng thức món ăn theo sở thích cá nhân. Thêm vào đó, hiện nay vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm của người dân khắp cả nước đang bị đe dọa; thực phẩm bẩn, độc hại được tiêu thụ tràn lan; trở thành nỗi lo cho người tiêu dùng. Mặt khác, các thông tin khoa học về vệ sinh an toàn thực phẩm được truyền thông ngày càng rộng rãi qua các kênh phát thanh truyền hình, báo đài, mạng xã hội giúp cho cư dân dần trở thành những người tiêu dùng thực phẩm có tri thức. Người dân bắt đầu lưu tâm đến nguồn gốc đảm bảo của thực phẩm khi chế biến món ăn và đặt nặng tiêu chí vệ sinh an toàn thực phẩm lên hàng đầu.

Hiện nay, các tập tục ăn uống của cư dân làng Đông Sơn dần giảm bớt sự nặng nề. Ở các làng không còn tục khi ăn cỗ phải ngồi theo vai vế, ăn cỗ phải mang phần về... Thêm vào đó, một số phong tục như ăn trầu còn rất ít người già trong làng còn giữ được. Quan điểm bữa ăn phải đầy đủ các thành viên gia đình cũng được cởi mở, do đời sống hiện đại, các thành viên đều có những kế hoạch công việc, khung thời gian khác nhau nên tùy vào công việc của mỗi thành viên gia đình mà sắp xếp thời gian ăn uống phù hợp, có thể người ăn trước, người ăn sau, về thời gian có thể ăn sớm, ăn muộn.

Vị trí ngồi trong bữa ăn gia đình không quá khắt khe như trước nhưng vẫn biểu hiện ít nhiều trong tiếp khách như một sự tôn trọng của gia chủ. Những bữa ăn có mặt đầy đủ các thành viên gia đình cũng hiếm dần bởi sự chi phối của nhịp sống xã hội hiện đại. Thậm chí, trong nhiều gia đình, bữa tối cũng thường vắng mặt người chồng do công việc phải về nhà muộn và đường như đã trở thành “tập quán” ở nhiều nơi. Những kiêng kỵ, quan niệm cũ trong ẩm thực liên quan tới sinh đẻ, nuôi con cũng mất đi theo xu thế xã hội hiện đại. Sự chuyển biến của xã hội ví như cấu trúc, qui mô, gia đình hạt nhân chiếm ưu thế nên sự phân biệt trong bữa ăn hiếm dần. Tuy nhiên, trong phạm vi cộng đồng, sự tôn trọng về địa vị, ngôi thứ trong dòng họ, khách - chủ vẫn được duy trì về cung cách ứng xử cho dù không nghiêm ngặt như xưa nữa.

Hiện nay, tại làng Đông Sơn đã có chợ, vào mỗi buổi sáng công việc đầu tiên của các bà nội trợ nơi đây là đi chợ chọn món ăn cho gia đình trong ngày. Chợ tuy không to nhưng cũng đủ cung cấp nhu yếu phẩm hàng ngày cho người dân địa phương. Đây là một thói quen mới được hình thành từ giữa những năm 90 của thế kỷ XX dưới ảnh hưởng của cuộc sống đô thị. Trước đây, người dân địa phương cũng đi chợ, nhưng thường là đi chợ bán hàng và thỉnh thoảng mới đi chứ không phải đi hàng ngày như bây giờ. Cùng với sự ra đời của chợ tại làng là sự xuất hiện của hàng loạt các quán ăn, nhà hàng phục vụ từ sáng sớm tới khuya đáp ứng đủ nhu cầu của nhân dân trong vùng. Chính vì vậy mà nó đã làm thay đổi một số thói quen của người dân nơi đây như trước kia các gia đình thường xuyên ăn sáng ở nhà. Nhưng hiện nay hầu như họ đã từ bỏ thói quen này thay vào đó là ăn sáng ở ngoài. Hay như không nấu đồ ăn mà mua ở bên ngoài về để ăn... Sự thay đổi trong ăn uống của người làng Đông Sơn hôm nay thể hiện rõ nếp sống đô thị đã ảnh hưởng tới đời sống của bà con nơi đây.

4. KẾT LUẬN

Món ăn, thức uống của mỗi tộc người, mỗi vùng miền là sáng tạo độc đáo, trở thành văn hóa truyền thống chứng minh cách ứng xử linh hoạt, duy tình của con người với tự nhiên và xã hội; phản ánh trình độ phát triển sản xuất, trình độ kỹ thuật của đất nước trong từng giai đoạn lịch sử. Trong bối cảnh công nghiệp hóa, hiện đại hóa và đô thị hóa, văn hóa ẩm thực của cư dân làng Đông Sơn vừa giữ được nét riêng, đặc sắc vừa biến đổi theo hướng ngày càng nâng cao về chất lượng bữa ăn, hiện đại hóa phương thức chế biến, nâng cao nhu cầu hưởng thụ của người dân về mục đích ăn uống, đa dạng hóa các loại hình dịch vụ ăn uống. Biến đổi là cần thiết, nhưng trong quá trình biến đổi cần chú ý việc giữ gìn những giá trị tinh hoa, hồn cốt của văn hóa trong đời sống ẩm thực của người dân, để không chỉ đơn thuần là bảo lưu và trao truyền mà hơn hết còn đưa văn hóa ẩm thực của cư dân làng Đông Sơn và Thanh Hóa nói chung trở thành sản phẩm du lịch độc đáo, mang sắc thái của con người và vùng đất nơi đây đến bạn bè trong nước và quốc tế.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- [1] Ban chấp hành chi bộ làng Đông Sơn (2020), *Báo cáo chi bộ làng Đông Sơn năm 2019 - 2020*, tài liệu lưu tại UBND phường Hàm Rồng, thành phố Thanh Hóa.
- [2] Ban chấp hành Đảng bộ phường Hàm Rồng - thành phố Thanh Hóa (2010), *Lịch sử đảng bộ phường Hàm Rồng (1945 - 2010)*, Nxb. Thanh Hóa, Thanh Hóa.
- [3] Lương Đại Dũng (2009), *Làng cổ Đông Sơn*, Hội văn học nghệ thuật các dân tộc thiểu số Việt Nam, Ban đại diện tại Thanh Hóa.
- [4] Hà Văn Tấn (Chủ biên) (1994), *Văn hóa Đông Sơn ở Việt Nam*, Nxb. Khoa học Xã hội, Hà Nội.
- [5] Ngô Đức Thịnh (2016), *Khám phá văn hóa ẩm thực truyền thống*, Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội, Hà Nội.

**CULINARY CULTURE OF RESIDENTS AT DONG SON VILLAGE,
HAM RONG WARD, THANH HOA CITY:
TRADITION AND CHANGE**

Nguyen Thi Lien

ABSTRACT

Since 1986, under the influence of the renovation process, especially the industrialization and modernization process, the cultural life of Dong Son villagers has had certain changes in comparison with the previous period, especially in terms of culinary culture. The most obvious change in culinary culture is reflected in aspects of processing materials, methods and in behavior. Based on these changes, we can see the changes in the material and cultural life of Dong Son residents compared to the past .

Keywords: *Culinary culture, Dong Son villagers, renovation.*

* Ngày nộp bài: 9/3/2023; Ngày gửi phản biện: 3/4/2023; Ngày duyệt đăng: 26/4/2023