

VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA CỘNG ĐỒNG CƯ DÂN VEN BIỂN HUYỆN HẬU LỘC, TỈNH THANH HÓA TRONG THỜI KỲ ĐỔI MỚI

Nguyễn Thị Việt Hưng¹

TÓM TẮT

Dưới tác động của phát triển kinh tế xã hội và giao lưu văn hóa, văn hóa ẩm thực của cộng đồng cư dân ven biển Hậu Lộc có sự biến đổi sâu sắc thể hiện trên 4 bình diện quan trọng là: hiện đại hóa cơ cấu bữa ăn, hiện đại hóa phương thức chế biến món ăn, biến đổi trong quan niệm về mục đích ăn uống và tiêu chí xác định một bữa ăn ngon của người dân, phát triển dịch vụ ăn uống và các loại hình thức ăn chế biến sẵn. Sự biến đổi kể trên là tất yếu và là mẫu số chung cho đa số các cộng đồng cư dân ven biển xứ Thanh trong bối cảnh đô thị hóa đang trở thành xu hướng phát triển chung của các vùng lãnh thổ.

Từ khóa: Văn hóa ẩm thực, cộng đồng cư dân, ven biển, Hậu Lộc.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Ăn uống là nhu cầu thiết yếu nhằm duy trì sự sống cho con người. Nhưng ăn uống không đơn thuần để thỏa mãn nhu cầu đói và khát mà ăn uống còn là biểu hiện của văn hóa - văn hóa ẩm thực. 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, quá trình đổi mới diễn ra hơn 30 năm (từ 1986 đến nay) đã tạo ra những chuyển biến sâu sắc về kinh tế, xã hội và văn hóa cho nhiều vùng, miền lãnh thổ. 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.

Bài báo sử dụng phương pháp nghiên cứu khu vực học, tiếp cận liên ngành, sử dụng kết quả cuộc khảo sát, điều tra do tác giả thực hiện tháng 12/2016, tại 3 làng ven biển điển hình của huyện Hậu Lộc là Diêm Phố (Ngư Lộc), Đa Phạn, Y Bích (Hải Lộc) với 300 người dân. Kết quả nghiên cứu chỉ ra rằng dưới tác động của phát triển kinh tế xã hội và giao lưu văn hóa, văn hóa ẩm thực của cộng đồng cư dân ven biển Hậu Lộc có sự biến đổi sâu sắc thể hiện trên 4 bình diện quan trọng là: hiện đại hóa cơ cấu bữa

¹ Giảng viên khoa Khoa học Xã hội, Trường Đại học Hồng Đức

ăn, hiện đại hóa phương thức chế biến món ăn, biến đổi trong quan niệm về mục đích ăn uống và tiêu chí xác định một bữa ăn ngon của người dân, phát triển dịch vụ ăn uống và các loại hình thức ăn chế biến sẵn. Sự biến đổi kể trên là tất yếu và là mẫu số chung cho đa số các cộng đồng cư dân ven biển xứ Thanh trong bối cảnh đô thị hóa đang trở thành xu hướng phát triển chung của các vùng lãnh thổ.

2. NỘI DUNG

2.1. Văn hóa ẩm thực truyền thống của người dân ven biển Hậu Lộc

Ở vùng ven biển Hậu Lộc, do cuộc sống nương nhờ biển khơi, đời sống của người dân dựa vào con thuyền, tấm lưới; biển lặng thì *“com đầy rá, cá đầy nôi”*, biển động thì *“ngừng chèo treo niêu”*; công việc làm ăn đều tùy thuộc vào con nước, trời bể, do đó cái ăn luôn bị thiếu thốn, khó khăn. Bên cạnh đó là nhiều rủi ro từ thiên tai, lũ lụt thường xuyên đe dọa cuộc sống của người dân. Sống trong hoàn cảnh cực kỳ ngặt nghèo, con người ở đây đêm lo ngày làm, vừa phải nỗ lực lao động, vừa phải thất bại tính toán trong từng việc chi tiêu, ăn uống. Quan điểm ăn uống đơn giản *“có gì ăn nấy”*, không cầu kỳ trong chế biến và thưởng thức cũng từ đây được hình thành.

Thực phẩm phổ biến trong bữa cơm của gia đình cư dân ven biển Hậu Lộc là cá - loại nguyên liệu có sẵn trong quá trình đánh bắt. Cá có vai trò rất quan trọng: *có cá đổ vạ cho com, cắt cá hơn lá rau*. Cá còn là nguyên liệu để cư dân làm ra sản phẩm ẩm thực truyền thống - *nước mắm*. Vì vậy, cá đã ăn sâu vào tiềm thức trở thành nguồn thực phẩm chủ yếu trong tập quán ăn uống của cư dân vùng ven biển Hậu Lộc. Cá là tượng trưng cho sự no đủ: *Com đầy rá cá đầy nôi*, nhưng cũng thể hiện sự thiếu thốn: *ngừng chèo treo niêu*. Cá cũng tượng trưng cho hạnh phúc đơn sơ, giản dị: *Bao giờ cho đến tháng mười, Bát com đầy còi, cá mới nằm ngang*. Niềm hạnh phúc và hi vọng vào tương lai cũng được gửi gắm vào hình ảnh cá: *Muốn ăn con cá dưa dài/ Đem con mà gả cho trai xóm Bè, Muốn ăn cá đục nấu canh/ Thì về xe chỉ cho anh câu cần*.

Đối với cư dân biển Hậu Lộc, mỗi loại cá đều có những giá trị riêng biệt trong bữa ăn và có cách chế biến sao cho ngon miệng nhất: *Cá lằm chặt thủ đem phơi/ Ăn ngon chả kém cá tươi mới kỳ/ Cá nhám quý chỉ vậy vì/ Lòng ăn thì béo, thịt thì ăn khai/ Cá kìm, cá hổ mổ dài/ So tiền đắt gấp hai lần kìm/ Cá ngon giống cá lằm xương/ Làm vua cá bẹ làm vương cá mòi...*

Để phân biệt giá trị, độ thơm ngon của các loại cá, về Diêm Phố có câu: *Kể từ cái giống cá thu/ Ngoài khơi về tiết sương mù lằm thay/ Cá chim như cái bánh dày/ Thịt bùi cái thủ, cái vây đều mềm/ Cá hồng chịu khó làm em/ Cá dưa cũng được theo liền tháng Tư/ Cá ông lão tướng lừ dừ/ Ai ngờ thu cũng phải từ mặt ra...*

Với đa phần người Việt, 4 loại cá có giá trị nhất là *chim, thu, nụ, đế*. Tuy nhiên, cư dân biển Hậu Lộc dường như lại ưa dùng những loại cá nhỏ, giá trị dinh dưỡng

không cao như cá trích, cá bụ, cá eo, cá chen, cá thèn: *Dù cho cá trích có gầy/còn hơn cá dõn đắp đầy chan chan.*

Về lương thực, do đất cát khô cằn, lúa ít diện tích, phần lớn chỉ trồng khoai lang nên ăn uống của cư dân ven biển chủ yếu là khoai lang tươi và khô. Thời vụ thì dùng khoai tươi, qua vụ thì dùng khoai khô thái lát. Thứ khoai người vùng biển chuyên dùng là khoai vùng đông kênh De, bùi và thơm. Khoai củ luộc, dỡ ra rá (để nguội) ăn cùng với canh dền tía, cá luộc hoặc mắm. Khoai khô nấu xéo với đậu đánh toi nắm thành nắm hoặc đem vào bát, ăn với cá, canh hoặc mắm. Bữa ăn hàng ngày đã đi vào tục ngữ, ca dao của cư dân ven biển: *“Ông nghè ông cống cũng sống vì lang/ Ông lý trong làng không lang cũng chết.”*, *“Lấy chồng kẻ bể chớ nề nòi khoai”*. Trong đời sống của cư dân ven biển trước kia được ăn cơm trắng với cá là mơ ước: *“Bao giờ cho đến tháng mười/ Bát cơm đầy cời, cá mối nằm ngang.”*

Tập tục dân miền biển ăn mặn *“dưa cà mắm mặn”*, mỗi bữa thường xuyên có một bồ con đựng muối, một vại cà nén, một lọ mẻ chua. Truyền thống ăn mặn còn thể hiện ở nhiều loại mắm được cư dân chế biến như: mắm tôm, mắm cá... đã trở thành đặc sản của vùng biển. Tập tục ấy phù hợp với khí chất ăn to nói lớn, dứt khoát, mạnh mẽ của người dân miền biển là *“ăn nhanh”*. Cơm dọn ra *“đá đòn”* ngồi xuống là ăn, không hề khả kéo dài và ăn xong đứng lên ngay.

Xưa kia, đàn ông miền biển ra khơi thường mang theo 2 thứ là rượu trắng và thuốc Lào. Đây là một trong những thú thưởng thức không thể thiếu được trong đời sống của nam giới vùng ven biển. Tuy cuộc sống nghèo đói, ăn uống đạm bạc và đơn điệu song người dân ven biển Hậu Lộc xưa cũng sáng tạo nên văn hóa ẩm thực đậm đà tính biển. Rất nhiều câu ca dao, tục ngữ nhắc tới các món ăn hải sản của Hậu Lộc và cách chế biến: *Mặc cho sóng vỗ ba cồn/ Tôm he bóc vỏ ăn ngon khoe người; Một đầu cá chại bằng hai thủ lợn/ Tháng chín cá mèi, tháng mười cá nục; Cá lẹp mà kẹp lộc vùng/ Chồng ăn hơn miếng vợ trườn mắt lên*. Hậu Lộc cũng có nhiều món đặc sản biển nổi tiếng như: Nem bẻ bẻ, gỏi cá, canh phi, moi hấp khế chua...thể hiện sự sáng tạo, nét tinh tế của người dân miền biển trong thưởng thức và chế biến ẩm thực.

2.2. Xu hướng biến đổi văn hóa ẩm thực của người dân ven biển Hậu Lộc

2.2.1. Hiện đại hóa cơ cấu bữa ăn

Từ cơ cấu bữa ăn truyền thống gồm chủ yếu là cá - khoai lang đun cơm, uống rượu trắng, hút thuốc Lào; thì ngày nay cùng với sự phát triển của phương thức đánh bắt hiện đại, sản lượng thủy hải sản ngày một tăng cao, đời sống nhân dân đã khác trước, cơ cấu bữa ăn của người dân biến đổi theo nhu cầu của đời sống hiện đại thể hiện sự no đủ gồm: Cơm - thịt - cá, ngoài ra còn có thêm đồ uống rượu, bia, nước ngọt và thuốc Lào, thuốc lá để thưởng thức.

Nếu như trước đây khoai lang là lương thực chính của người dân, thì ngày nay gạo tẻ trở thành là loại lương thực được người dân thường xuyên sử dụng. Thực tế này phù hợp với kết quả điều tra xã hội học và kết quả phỏng vấn sâu của tác giả, kết quả 97,5% số phiếu trả lời lương thực mà người dân 3 làng sử dụng chính hàng ngày là gạo tẻ.

Trong 3 làng khảo sát, chỉ có Đa Phạn làm nghề nông, diện tích lúa cấy mỗi năm của làng khoảng 20 ha, tổng sản lượng khoảng 145 tấn; số lương thực này đủ cung cấp nhu cầu cho người dân của làng. Trước đây, dân Đa Phạn chuyên nghề nông nghiệp, lúa gieo trồng dôi dư được tích góp mang bán để đổi lấy các vật phẩm và nhu yếu phẩm cần thiết khác, dân làng vẫn ăn khoai, sắn bù gạo. Nhưng ngày nay, diện tích lúa thu hẹp, người dân chuyển đổi sang làm kinh doanh dịch vụ, dân Đa Phạn mỗi hộ chỉ cấy đủ diện tích lúa phục vụ nhu cầu ăn uống của gia đình mình. Có khoảng 40% dân Đa Phạn hoàn toàn không làm nông nghiệp, phải mua gạo ăn hàng ngày từ cư dân các làng nông nghiệp kề cận. Làng Y Bích, dân cư tập trung nuôi trồng thủy hải sản (nuôi ngao), làm muối, diện tích đất nông nghiệp hầu hết bị nhiễm mặn không trồng được lúa, do đó đa phần dân làng Y Bích bán muối, thủy sản đổi lấy gạo ăn. Trong khi đó, Diêm Phố không sản xuất nông nghiệp thuần ngư, cư dân phải mua hoàn toàn lương thực phục vụ nhu cầu ăn uống hàng ngày. Như vậy là mặc dù, gieo trồng lúa nước không phải là thế mạnh của cộng đồng cư dân ven biển, tập quán tự cấp tự túc đã dần chuyển đổi cho cơ chế thị trường có cung có cầu, nhờ có quá trình giao thương mở rộng, người dân dễ dàng lựa chọn được các loại gạo có chất lượng nhằm phục vụ cho nhu cầu ăn uống của mình.

Về thực phẩm sử dụng trong bữa ăn. Người dân miền ven biển vẫn duy trì thói quen sử dụng các nguồn thực phẩm truyền thống trong cơ cấu bữa ăn gia đình của người Việt. Một trong những nguồn thực phẩm chiếm vị trí hàng đầu của ẩm thực truyền thống 3 làng ven biển là cá (98,7%), sau đó đến các loại rau củ quả (35,6%). Thịt và các loại thực phẩm khác có xuất hiện trong cơ cấu bữa ăn của người miền biển nhưng tỉ lệ không nhiều. Mặc dù, cuộc sống hiện đại, giao thương mở rộng, các nguồn thực phẩm trở nên dồi dào, dễ kiếm nhưng thói quen, khẩu vị ăn cá và các thực phẩm thủy hải sản của người dân vùng ven biển Hậu Lộc vẫn được duy trì cho đến ngày nay.

Bảng 1. Mức độ sử dụng các loại thực phẩm trong bữa ăn của người dân 3 làng Diêm Phố, Đa Phạn, Y Bích

STT	Tên các loại thực phẩm	Chung	Diêm Phố	Đa hạn	Y Bích
1	Cá, thủy hải sản	98.7	100	97,9	100
2	Thịt	4.0	6,8	4,1	2,0
3	Các loại rau, củ, quả	35.6	36,4	33	34,7
4	Các loại thực phẩm khác	0.7	2,3	0,1	0,1

Nguồn: Số liệu điều tra, khảo sát của tác giả tháng 12/2016

Giải thích cho việc ưu tiên dùng các loại thực phẩm thủy hải sản, 68,5% người dân được hỏi cho rằng do thủy hải sản là nguồn lợi từ biển, luôn có sẵn trong quá trình đánh bắt, 45,5% do thói quen sinh hoạt qua nhiều thế hệ, 24,8%, người dân lựa chọn lý do thủy hải sản có giá thành rẻ hơn so với các loại thực phẩm khác và là nguồn dinh dưỡng cao hơn các loại thực phẩm khác. Kết quả trên phản ánh một tâm thức chung, mặc dù đời sống được nâng cao hơn, nhưng quan điểm ăn uống đơn giản “có gì ăn nấy”, món ăn đơn giản, ít cầu kỳ của người dân ven biển vẫn không thay đổi.

Mặt khác, do khẩu vị ăn uống của người dân biển từ đời này sang đời khác, gần bó với biển, ăn nguồn thực phẩm từ biển trở thành nhu cầu tất yếu của người dân. Ông Nguyễn Văn Q. 71 tuổi, người làng Diêm Phố kể rằng: *“Trước kia, hải sản chưa có giá trị kinh tế cao như hiện nay, vì thế ngư dân nơi đây việc ăn hải sản hằng ngày là điều rất bình thường trong cuộc sống của họ, thậm chí có nhà còn ăn hải sản thay cơm. Những khi đánh bắt được nhiều, hải sản ăn không hết còn mang đồ đi. Những thứ quý như bóng cá dưa, bóng cá nhám thì đối với họ cũng không có giá trị gì.”* Ngày nay dù có nhiều nguồn thực phẩm đa dạng hơn, nhưng trong những mâm cỗ cúng tổ tiên của người dân ven biển bao giờ cũng có 1 lát cá rán. Gia đình có cỗ mời họ hàng đến tham gia, thì thủy hải sản vẫn là thực phẩm chế biến chủ yếu.

Tuy cá và các loài thủy hải sản là thực phẩm chiếm tỷ lệ lớn nhất trong cơ cấu bữa ăn của người dân ven biển Hậu Lộc, nhưng cơ cấu thực phẩm tiêu thụ của người dân 3 làng Diêm Phố, Đa Phạn, Y Bích đang có xu hướng dịch chuyển sang các loại thực phẩm khác như thịt (4.0%), rau, củ, quả (35.6%). Giải thích cho sự dịch chuyển các loại lương thực này, có 3 lý do: *Thứ nhất*, chăn nuôi của các xã ven biển 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 cho nhân dân luôn luôn sẵn và giá lại rẻ, phù hợp túi tiền của người dân. *Thứ hai*, đánh bắt gần bờ ngày một cạn kiệt, nhân dân dần chú trọng vươn khơi xa với nghề giã, nghề câu. Sản phẩm chủ yếu thu được là mực, tôm, cá có giá trị kinh tế cao. Các loại sản phẩm này hầu hết được ngư dân phân phối cho các nhà hàng lớn, hoặc phân loại chế biến đưa ra thị trường trong nước và xuất khẩu, một số ít bán tại chợ cá địa phương phục vụ các gia đình có điều kiện. Những loại cá có giá tiền vừa phải, người dân có thể ăn thường xuyên, ăn ngon không nhiều và sẵn như trước. *Thứ ba*, do hệ thống giao thương mở rộng, đường giao thông liên tỉnh, lên huyện, liên xã hoàn thiện tạo điều kiện cho tiểu thương mang các sản phẩm hoa quả và các thực phẩm rau củ nhiều miền từ chợ đầu mối trên thành phố về chợ quê bán với giá rẻ. Đây cũng 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.

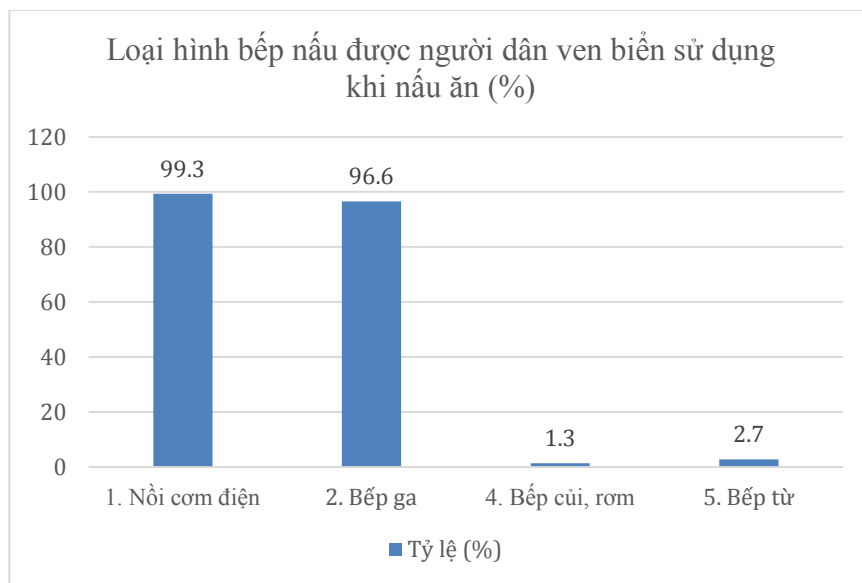
Về đồ uống, trước đây đàn ông miền biển thường dùng rượu trắng trong bữa cơm và mang lên tàu trong các chuyến đi đánh cá. Nay các loại đồ uống còn được bổ sung

thêm bia và các đồ uống có ga khác. 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. Khảo sát việc sử dụng sữa trong các gia đình cư dân sinh sống ở 3 làng cũng cho một kết quả đáng ngạc nhiên. Hầu hết, số người được hỏi đều cho rằng, trong gia đình họ sữa được dùng với mục tiêu nâng cao sức khỏe cho người già ốm và đặc biệt cho trẻ nhỏ. Điều này một mặt cho thấy chất lượng cuộc sống của người dân ven biển được cải thiện rõ rệt một mặt 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.

2.2.2. Hiện đại hóa phương thức chế biến và bảo quản thực phẩm

Trước đổi mới (1986), đời sống kinh tế xã hội có thay đổi nhưng còn nhiều khó khăn; người dân tại 2 làng Y Bích, Đa Phạn đã tận thu những sản phẩm của sản xuất nông nghiệp trồng trọt (vỏ cây, rom rạ, trấu, củi khô...) làm nguyên liệu để đun nấu; nhiều gia đình cư dân ở làng Diêm Phổ phổ biến dùng loại bếp dầu, bếp than tổ ong. Từ năm 2000 trở lại đây, nền kinh tế hội nhập với sự phát triển vượt trội của công nghệ hiện đại, bù đắp các thiết bị dân dụng phục vụ đời sống người dân. Các thiết bị này đa dạng về mẫu mã sản phẩm và giá tiền, do vậy, hầu hết các gia đình ở 3 làng ven biển đều thay đổi chuyển sang sử dụng 2 thiết bị quan trọng là nồi cơm điện và bếp ga. Theo số liệu khảo sát, có 99,3% người dân được hỏi trả lời sử dụng nồi cơm điện và 99,6% sử dụng bếp ga.

Biểu đồ 1. Loại hình bếp nấu được người dân ven biển sử dụng khi nấu ăn



Nguồn: Số liệu điều tra, khảo sát của tác giả tháng 12/2016

Tỷ lệ các gia đình sử dụng bếp củi, bếp rơm không đáng kể, chủ yếu với mục tiêu tiết kiệm, giảm chi phí tiền ga và tiền điện cho gia đình. Một bộ phận dân cư có đời sống cao hơn sử dụng bếp từ (chiếm 2,7% số người được hỏi). Việc thay đổi loại hình bếp nấu và nhiên liệu sử dụng giúp thời gian nấu ăn được rút ngắn do có sự hỗ trợ của các phương tiện hiện đại. Trung bình một bữa ăn của người dân được hoàn thành trong 30 - 45 phút, nếu như trước kia phải từ 60 - 90 phút. Thời gian nấu nướng rút ngắn giúp cho người dân có cơ hội được nghỉ ngơi hoặc có nhiều thời gian giành cho hoạt động mưu sinh, bớt bận tâm đến bữa ăn gia đình.

Gia vị được dùng trong chế biến món ăn của người dân ven biển 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, các gia đình ven biển Hậu Lộc cũng sử dụng gia vị công nghiệp, thường xuyên nhất là: bột canh, tương ớt, dầu ăn, hạt nêm... Không giống như nền kinh tế tự cung tự cấp khép kín truyền thống, chuyển sang kinh tế hàng hóa, các loại gia vị công nghiệp luôn có sẵn, tiện lợi, thơm ngon, tròn vị hấp dẫn hơn mà giá thành lại không quá đắt đã làm thay đổi nhu cầu sử dụng của người dân.

Tác giả cho rằng, đời sống hiện đại tác động đang dần tạo nên xu hướng biến đổi khẩu vị ăn uống của người dân ven biển. Trước đây dân miền biển thường ăn rất mặn. Họ tự chế biến các loại mắm chắt, mắm cốt để phục vụ nhu cầu ăn uống của mình. Nhưng ngày nay, tỉ lệ gia đình thường xuyên chế biến nước mắm ở 3 làng chỉ còn 12,8%, thỉnh thoảng chế biến 31,8% và có tới 55,3% không chế biến nước mắm tại nhà.

Xưa nước mắm kẻ Vích ngon có tiếng trong vùng, được dùng tiến vua, nhưng nghề truyền thống không mang lại lợi ích kinh tế cao nên ngày nay, còn ít gia đình Y Vích làm mắm. Người dân Y Vích cho rằng, việc sản xuất nước mắm chủ yếu là để tận thu các sản phẩm đánh bắt qua đó tiết kiệm chi phí cho gia đình và có thể bán ra thị trường tăng thu nhập. Nhưng sản xuất nước mắm thời gian lâu (thường 3-6 tháng mới có thể thu được thành phẩm), tốn nhiều công sức mà tiêu thụ nhỏ lẻ không mang lại giá trị kinh tế cao. Đa Phần không đánh bắt thủy hải sản nên hầu như dân không còn làm nước mắm, nếu muốn sử dụng mắm chắt từ cá, họ sang làng Diêm Phố mua về dùng dần. Riêng với Diêm Phố, do sản xuất nước mắm trở thành ngành nghề truyền thống với quy mô sản xuất từ hộ gia đình đến cơ sở chế biến, nên nghề này vẫn được duy trì.

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 3 làng cũng hoàn toàn khác trước. Cư dân Việt thường có hai cách bảo quản thực phẩm truyền thống là phơi khô và muối mặn. Do đặc điểm của cư dân ven biển, liên quan đến các sản phẩm thủy hải sản đánh bắt về nên phổ biến hơn cả là hình thức phơi khô và nướng hoặc muối cá. Thủy hải sản sau khi đánh bắt về được phơi khô để chế biến thành mực khô, tôm khô, cá

khô. Bắt đầu từ nhu cầu cất trữ thực phẩm cho gia đình, ở các làng ven biển dần hình thành nghề chế biến thủy hải sản truyền thống. Theo kết quả điều tra xã hội học, tỷ lệ dân cư lựa chọn phương thức phơi khô thực phẩm để bảo quản chiếm 19,4%, đa phần người trả lời đều là cư dân làng Diêm Phố nơi có hoạt động chế biến phát triển. Một số ít người (2,2%) lựa chọn phương pháp nướng than và có tới 92,1% người dân được hỏi trả lời gia đình họ sử dụng tủ lạnh để bảo quản thức ăn bằng phương pháp hấp thụ nhiệt, cấp đông. Như vậy, phương thức bảo quản thức ăn của cư dân ven biển về cơ bản hoàn toàn khác trước, không còn thủ công, phụ thuộc vào thời tiết nữa mà ngày càng hiện đại hơn. Thực phẩm bảo quản theo phương thức hiện đại có thể lưu giữ được dài ngày hơn, đảm bảo độ tươi ngon hơn so với phương thức phơi khô 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 các loại gia vị công nghiệp và hiện đại hóa phương thức bảo quản thức ăn là 3 biến đổi căn bản trên phương diện phương thức chế biến và bảo quản món ăn của cộng đồng cư dân ven biển Hậu Lộc.

2.2.3. Biến đổi trong quan niệm và tập tục ăn uống

Trong văn hóa ẩm thực, quan niệm về mục đích ăn uống của mỗi dân tộc là kết quả tương tác của nhiều yếu tố trong đó kinh tế là yếu tố quan trọng và quyết định nhất. Chính quan điểm về mục đích ăn uống đã tạo nên hồn cốt, tinh thần ẩm thực của một nền văn hóa.

Quan niệm về ăn uống của người dân miền biển từ xa xưa vốn rất đơn giản “có gì ăn nấy” không cầu kỳ, ngày nay quan điểm này cũng không khác xưa. Trả lời câu hỏi về mục đích của việc ăn uống hiện nay trong gia đình cư dân ven biển, 78.4% số người dân của 3 làng Y Bích, Diêm Phố, Đa Phạn chọn đáp án “ăn chắc mặc bền”, 18,9% chọn đáp án “Ăn no, mặc ấm”. Lựa chọn này là kết quả tất yếu của một nền kinh tế tiểu nông từng tồn tại hàng ngàn năm lịch sử, nơi hàng ngày con người phải đối mặt với môi trường biển cả khắc nghiệt, nhiều thiên tai, sóng to, gió cả dễ mưu sinh. Trong một giai đoạn dài từ những năm đầu thế kỉ XX cho đến sau (1975), vùng ven biển Hậu Lộc duy trì tình trạng an ninh lương thực không ổn định, đối với người dân biển lúc này, miếng ăn thực sự trở thành nỗi ám ảnh. Và quan niệm “ăn cho chắc, mặc cho bền” đã ăn sâu bám rễ vào tư duy ẩm thực của người dân nơi đây.

Cuộc sống hiện đại có nhiều thay đổi, nhưng trong tâm thức của người dân ven biển, được “ăn chắc mặc bền” là một may mắn thì “ăn no, mặc ấm” trở thành mơ ước. Tuy sự thay đổi trong mục đích ăn uống của người dân không quá rõ ràng, nhưng người dân đã có xu hướng dịch chuyển quan điểm sang “ăn no, mặc ấm”, thậm chí là được “ăn ngon, mặc đẹp”.

Bảng 2. Tương quan giữa tuổi tác và quan niệm ăn uống của người dân

(Đơn vị: %)

Tuổi \ Quan niệm	Dưới 25	Từ 25 - 40	Trên 40
Ăn chắc, mặc bền	74.1	69.6	80.7
Ăn no, mặc ấm	25.5	26.1	16.6
Ăn ngon, mặc đẹp	0.2	4.3	2.7

Nguồn: Số liệu điều tra, khảo sát của tác giả tháng 12/2016

Bảng tương quan giữa tuổi tác và quan điểm về mục đích ăn uống của người dân cho thấy, quan niệm ăn ngon, mặc đẹp xuất hiện nhiều hơn ở nhóm người thuộc độ tuổi từ 25 - 40 (4,3%). Điều này là phù hợp với đặc điểm của từng nhóm cư dân, trong khi phần lớn nhóm lao động dưới 25 tuổi ở vùng ven biển hầu hết còn lo bươn chải, lao động làm thuê để đảm bảo cuộc sống thì không ít nhóm người có độ tuổi từ 25 - 40 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 hơn, 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 cũng đã khác trước.

**Bảng 3. Tiêu chí đánh giá bữa ăn ngon của người dân 3 làng
Diêm Phố, Y Bích, Đa Phạn**

(Đơn vị: %)

Tiêu chí	Chung	Diêm Phố	Đa Phạn	Y Bích
Hợp khẩu vị của mỗi người	90.6	93,2	81,4	95,9
Đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm	53	29,5	72,2	61,2
Được trình bày đẹp	0	0	0	0
Có nhiều thịt, cá	1.3	2,3	2,1	0

Nguồn: Số liệu điều tra, khảo sát của tác giả tháng 12/2016

Trước đây, khi cuộc sống khó khăn, bữa ăn có nhiều thịt là niềm mong ước của người dân vùng ven biển. Nhưng đến ngày nay, quan điểm này đã thay đổi hoàn toàn. Người dân đa phần (90,6%) cho rằng, bữa ăn ngon là bữa ăn có nhiều món hợp khẩu vị của mỗi người trong gia đình, sau đó là yếu tố phải đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm 53%; nhiều thịt, cá chỉ chiếm 1,3% và trình bày đẹp 0%.

Kết quả này đã cho thấy, quá trình chuyển đổi chiều sâu mục đích ăn uống của người dân ven biển Hậu Lộc. Người dân dần không 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. Cư dân Đa Phạn, Y Bích có mức độ quan tâm đến vệ sinh an toàn thực phẩm cao hơn hẳn cư dân Diêm Phố (tỷ lệ lần lượt 72,2% và 61,2%). Tiêu chí trình bày, trang trí món ăn sao cho đẹp mắt ít được người dân ven biển quan tâm. Bữa ăn đủ, ngon và an toàn là 3 tiêu chí lựa chọn của người dân vùng ven biển Hậu Lộc.

Vùng ven biển Hậu Lộc nói chung và cư dân 3 làng khảo sát nói riêng, các tập tục ăn uống 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. 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.

Như vậy, 3 điểm biến đổi lớn nhất trong quan niệm và tập tục ăn uống chính là sự thay đổi về mục đích của việc ăn uống, tiêu chí xác định bữa ăn ngon và cuối cùng là đơn giản hóa các tập tục ăn uống truyền thống.

2.3.4. Phát triển dịch vụ ăn uống và các loại hình thức ăn chế biến sẵn

Trong nền kinh tế tiểu nông truyền thống khép kín, người nông dân Việt tin rằng: “Gạo chợ, nước sông, củi đồng, trầu miếng” chỉ giành cho những kẻ nghèo khó, ăn đong từng bữa, tương lai bấp bênh. Để không rơi vào tình trạng lần hồi từng bữa ăn, giặt gấu vá vai, người nông dân bao giờ cũng tự sản xuất và tích lũy lương thực cho gia đình mình. Đến bao giờ, “Còn trời, còn nước, còn mây, còn ao rau muống còn đầy mâm cơm” thì người nông dân mới yên tâm, vững tin vào cuộc sống. Người làng Y Bích, Đa Phạn tự trồng rau, nuôi gà, đánh bắt cá, làm muối. Người làng Diêm Phố sử dụng cá đánh từ biển lên, họ mang cá đổi lấy gạo, rau và những thứ thật sự thiết yếu. Việc mua thực phẩm đối với cư dân ở đây rất hạn chế, thường chỉ khi nhà có khách, giỗ chạp, tết nhất....

Quá trình biến đổi kinh tế xã hội diễn ra sâu sắc trên nhiều lĩnh vực của đời sống đặc biệt là đời sống thương mại, tính chất chuyên môn hóa sản xuất ngày càng rõ ràng hơn và tỷ lệ hộ phi nông nghiệp dịch vụ cao hơn, văn hóa ẩm thực của 3 làng ven biển chuyển dần từ tự cung tự cấp sang xu hướng thương mại hóa. Người dân dần hình thành thói quen bỏ tiền ra mua các nhu yếu phẩm công nghiệp cho gia đình

như nước mắm, hạt nêm, bia, nước ngọt.... mua các loại nhiên liệu như ga, trả tiền điện... Để đáp ứng nhu cầu ăn uống, người dân ven biển đã phải chi một khoản kinh phí không nhỏ hàng tháng.

Thu nhập và dịch vụ phát triển, cùng với việc phải bỏ tiền ra phục vụ nhu cầu ăn uống của gia đình, hàng quán ăn uống bắt đầu mọc lên tại các điểm trung tâm của làng. Đoạn đường chính từ thị tứ Minh Lộc chạy thẳng vào làng Đa Phạn, Y Bích; khu trung tâm hành chính xã Ngư Lộc ngày nay nhiều loại hình quán xá được mở, như quán cơm bình dân, quán bia hơi, quán café, nước giải khát. Khi được hỏi ông bà có thường xuyên đi ăn nhà hàng không? 94,4% người được hỏi trả lời không bao giờ và 5,6% trả lời thỉnh thoảng đi ăn nhà hàng. Như vậy, mặc dù sự biến đổi chưa thật rõ ràng, nhưng đã có xu hướng dịch chuyển quan điểm ăn uống của người dân. Để phân tích mối liên hệ giữa tuổi tác, giới tính và quan điểm việc đi ăn nhà hàng của người dân, tác giả lập bảng tương quan như sau:

Bảng 4. Tương quan giữa tuổi tác và tần suất đi ăn nhà hàng của người dân

(Đơn vị: %)

Tuổi \ Tần suất	Dưới 25	Từ 25 - 40	Trên 40
Thường xuyên	0	0	0
Thỉnh thoảng	22.2	4.9	3.6
Không bao giờ	77.8	95.1	96.4

Nguồn: Số liệu điều tra, khảo sát của tác giả tháng 12/2016

Theo bảng tương quan, đi ăn nhà hàng chưa phải là thói quen thường xuyên của người dân ven biển Hậu Lộc. Tỷ lệ người thỉnh thoảng đi ăn nhà hàng cao nhất thuộc nhóm dưới 25 tuổi (22,2%). Đây đa phần là lực lượng thanh niên của làng, thường có nhu cầu giải trí sau thời gian làm việc vất vả do đó địa điểm họ chọn lựa là các quán ăn bình dân, cửa hàng bia hơi, café... Một bộ phận thường ăn cơm tại các quán cơm bình dân là những người dân lao động đi làm thuê sang các huyện lân cận, buổi trưa thời gian nghỉ ngơi không có, để tiết kiệm thời gian và đảm bảo sức khỏe, họ chọn giải pháp ăn tạm “cơm hàng cháo chợ” để có thể tiếp tục lao động buổi chiều.

Một điều thú vị là, trong quá trình diễn ra tại các chợ vùng ven biển Hậu Lộc, tác giả ghi nhận được số lượng lớn các quầy hàng thức ăn được chế biến sẵn bày bán phổ biến. Các cửa hàng phục vụ đồ ăn như bánh cuốn, bánh xèo, bánh lá đáp ứng nhu cầu ăn sáng, ăn vặt của người dân; bên cạnh đó còn có những cửa hàng bán thức ăn chế biến sẵn như vịt quay, giò chả, nem rán... Mặt hàng thực phẩm chế biến sẵn xuất hiện chứng minh lối sống đô thị đang bắt đầu hòa nhập, len lỏi làm thay đổi nhận

thức ẩm thực của người dân; yếu tố lạ, ngon, rẻ, tiện đưa họ đến với quyết định lựa chọn các loại thực phẩm mới.

Từ việc chế biến các món ăn thủy hải sản - đặc trưng của vùng biển phục vụ nhu cầu ẩm thực của gia đình bao đời nay, người dân ven biển Hậu Lộc cũng sáng tạo nên vô số những món ăn đặc sản, tiêu biểu của địa phương như gỏi cá, nộm sứa, nem bẻ bẻ...Ngày nay, các món ăn đặc sản này đã được người dân mang đi khắp cả nước, nhiều thương hiệu ẩm thực “Gỏi cá Hậu Lộc”, “Mắm tôm Hậu Lộc”, “Nước mắm Ngư Lộc”... ra đời. Chính xu hướng thương mại hóa, đưa sản phẩm đến với người tiêu dùng ngày càng tạo tiếng vang và thương hiệu cho ẩm thực vùng biển Hậu Lộc.

3. 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 ven biển Hậu Lộc vừa giữ được nét riêng, đặc sắc mang dấu ấn và hương vị biển khơi 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 vùng ven biển Hậu Lộc nói riêng 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] Đảng ủy - HĐND - UBND Huyện Hậu Lộc (1995), *Địa chí Hậu Lộc*, Nxb. Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
- [2] Đảng ủy - HĐND - UBND Xã Ngư Lộc (1998), *Địa chí Ngư Lộc - Diêm Phố*, Nxb. Thanh Hóa, Thanh Hóa.
- [3] Ngô Đức Thịnh (2004), *Văn hóa vùng và phân vùng văn hóa ở Việt Nam*, Nxb. Trẻ, TP. Hồ Chí Minh.
- [4] Phạm Thị Hà Xuyên (2016), *Tri thức dân gian trong việc đánh bắt hải sản hiện nay của cư dân xã Ngư Lộc, huyện Hậu Lộc, tỉnh Thanh Hóa*, Luận văn Thạc sĩ Dân Tộc học, Viện Khoa học Xã Hội - Viện Hàn Lâm Khoa học Xã hội Việt Nam, Hà Nội.

THE CULINARY CULTURE OF THE COASTAL COMMUNITY OF HAU LOC DISTRICT, THANH HOA PROVINCE IN THE INNOVATION PERIOD

Nguyen Thi Viet Hung

ABSTRACT

Under the influence of socio-economic development and cultural exchange, the culinary culture of the coastal community of Hau Loc District is profoundly transformed into 4 important aspects: Modernizing the meal courses, modernizing cooking methods, changing opinions of eating purposes and setting up criteria to determine a good meal; developing catering services and instant food. The above changes are indispensable and a common denominator for most coastal communities in Thanh Hoa in the context of urbanization which is becoming a common trend in coastal regions of Vietnam.

Keywords: Culinary culture, community, coastal, Hau Loc.