

ẨM THỰC BÌNH DƯƠNG THỜI HỘI NHẬP

Nguyễn Thị Kim Ánh (*)

Tóm tắt: *Bình Dương trong quá trình phát triển và hội nhập do sự biến đổi về dân cư dẫn đến sự giao lưu ẩm thực giữa các vùng miền trong nước và sự tiếp nhận mạnh mẽ về ẩm thực của nước ngoài. Các yếu tố này làm nên sự đa dạng và phong phú cho ẩm thực Bình Dương hiện tại. Bên cạnh đó, nhịp sống hiện đại thời công nghiệp cũng tạo nên diện mạo mới cho ẩm thực Bình Dương. Tuy nhiên, nhìn một khía cạnh khác thì các món ăn truyền thống của người Việt ở Bình Dương cũng đang có nguy cơ mai một dần, hoặc trở nên xa lạ đối với thế hệ trẻ. Tìm hiểu về ẩm thực Bình Dương thời hội nhập còn góp phần giới thiệu ẩm thực Bình Dương trong cả nước và với người nước ngoài, tạo sức hút du khách đến với Bình Dương, đồng thời lưu giữ, quảng bá một số món ăn cổ truyền của Bình Dương.*

Từ khóa: *Ẩm thực, món ăn truyền thống, món ăn cổ truyền...*

Đặt vấn đề

Bình Dương sau 20 năm thành lập (1997-2017) do chính sách mở cửa của chính quyền cấp tỉnh cho nên trong quá trình phát triển và hội nhập đã có những biến đổi lớn về cơ sở hạ tầng, kinh tế, văn hóa-giáo dục, dân cư... Việc thành lập nhiều khu công nghiệp đã thu hút một lượng lớn dân nhập cư từ mọi miền đất nước và chính sách khuyến khích nước ngoài đầu tư cũng tạo điều kiện cho nhiều chuyên gia người nước ngoài đến sinh sống và làm việc tại Bình Dương. Sự biến động về dân cư cũng dẫn đến nhiều biến đổi ở Bình Dương như cơ cấu dân cư, nhà ở, sức khỏe cộng đồng, nếp sống văn hóa... Nghiên cứu về văn hóa của Bình Dương hiện đại có rất nhiều bài viết, nhưng tìm hiểu sự biến đổi văn hóa Bình Dương thể hiện qua văn hóa ẩm thực thì rất hiếm và một vài tư liệu viết về ẩm thực Bình Dương đã xuất bản khá lâu, cần cập nhật. Bên cạnh đó làn sóng người đến sinh sống và làm việc tại Bình Dương cũng mang theo nhiều món ăn, thức uống mới góp phần làm đa dạng, phong phú ẩm thực Bình Dương. Mặt khác, sự phát triển kinh tế Bình Dương trong thời kỳ công nghiệp hóa – hiện đại hóa cũng tạo nên sắc thái mới làm cho ẩm thực Bình Dương có một phần mang hơi thở thời đại công nghiệp.

(*)Thạc sĩ, Khoa Sư Đại học Thủ Dầu Một. Email: kimanhb2002@yahoo.com

1. Tổng quan về ẩm thực Bình Dương

Tác giả bài viết này không đi sâu vào phân tích văn hóa ẩm thực Bình Dương mà chỉ trình bày phạm vi hẹp đôi nét về ẩm thực vùng đất Thủ Dầu Một-Bình Dương thời hiện đại trong quá trình đang phát triển công nghiệp hóa và hội nhập quốc tế. Qua đó nêu đặc trưng tiêu biểu của ẩm thực Bình Dương trong đặc điểm chung của ẩm thực Nam Bộ. Dĩ nhiên viết về ẩm thực cũng phải có đôi hàng về văn hóa ẩm thực Bình Dương, qua đó nhận xét một số biến đổi về món ăn, khẩu vị, tập quán trong văn hóa ẩm thực chịu tác động của nhịp sống hiện đại.

Tuy nhiên, ẩm thực đã có từ khi con người sinh sống trên vùng đất này cho nên nghiên cứu về ẩm thực hiện đại cũng phải khái quát sự phát triển ẩm thực trong quá trình lịch sử Bình Dương. Văn hóa không có địa giới, cho nên nghiên cứu về ẩm thực Bình Dương cũng phải đặt ẩm thực Bình Dương trong tổng thể ẩm thực Nam Bộ. Vì lẽ đó, ẩm thực Bình Dương sẽ có những đặc điểm chung của ẩm thực Nam Bộ và mang bản sắc văn hóa ẩm thực Việt Nam là điều hiển nhiên. Tuy vậy, tác giả cũng phải khắc họa được những đặc điểm riêng tiêu biểu của ẩm thực Bình Dương và biểu hiện của ẩm thực Bình Dương thời hiện đại mang dấu ấn của thời kỳ công nghiệp hóa và hội nhập toàn cầu.

Trước tiên, xin sơ lược về ẩm thực Bình Dương (trong tổng thể ẩm thực Nam Bộ) qua quá trình lịch sử.

Ẩm thực Bình Dương đã có từ lâu đời, nghĩa là từ lúc con người đến khai phá, sinh sống tại vùng đất Bình Dương xưa (bài viết chỉ nghiên cứu vùng đất Bình Dương xưa theo địa giới hành chính Bình Dương ngày nay). Từ lúc con người đến vùng đất Bình Dương sinh sống, một trong các nhu cầu thiết yếu của con người là ăn uống. Vậy ẩm thực luôn luôn bị tác động bởi các yếu tố như điều kiện tự nhiên, môi trường sống, kinh tế, xã hội, cư dân... và cả hoàn cảnh lịch sử nữa. Ẩm thực vùng đất Bình Dương xưa cũng mang những đặc điểm chung của ẩm thực Nam Bộ thời khẩn hoang. Cư dân Bình Dương xưa tìm nguyên liệu nấu ăn từ thiên nhiên như bắt cá dưới sông, suối (địa hình miền Nam nói chung và Bình Dương nói riêng có nhiều sông rạch), mò cua bắt ốc (trên đồng ruộng), hái rau biển (ven rạch), bẻ măng le trên rừng...(Thủ Dầu Một-Bình Dương xưa có rừng). Những món ăn dân dã đã đi vào thể loại “hát ru em” ở Bình Dương:

*“Má ơi đừng đánh con đau
Để con bắt ốc hái rau má nhờ”*

Từ những nguyên liệu có sẵn trong môi trường sinh thái, trên nền tảng kinh tế chính là nông nghiệp lúa nước, thực phẩm chính của cư dân Bình Dương xưa là lúa, cá và rau củ. Ở Bình Dương có câu: *“Trên đất Thủ không nhờ củ thì nhờ khoai”*¹, khoai củ khá phong phú và phổ biến: củ thì có củ Nân, củ Năng, củ Bình Tinh...khoai Môn, khoai Từ, khoai Lang (các loại khoai gọi bằng củ cũng được).Rau cũng nhiều loại vì Bình Dương xưa có rừng (rau rừng,măng Le...có hẳn một địa danh tên Hồ Le ở xã Thới Hòa, thị xã Bến Cát, tỉnh Bình Dương ngày nay), tên gọi như vậy vì vùng này đất trũng thấp mà lại có nhiều măng Le, ca dao Bình Dương còn nêu được món ăn rất phổ biến của người dân sống ở Hồ Le, qua đó cũng nêu được món ăn cổ truyền khá phổ biến của nông dân Bình Dương xưa:

“Hồ Le là Hồ Le còi

Mắm Nêm chuối chát mà coi như vàng”

Địa hình Thủ Dầu Một –Bình Dương là bán bình nguyên dợn sóng cho nên có nhiều gò đồi cung cấp nhiều loại rau trên đất gò như rau Ngành Ngành, lá Giang...có sông, suối nên mọc nhiều loại rau hoang dại ven sông, suối gọi chung là rau biển như: rau Sơn, rau Chiếc, rau Mốp...

Có câu ca dao đã tồn tại lâu đời ở đất Bình Dương:

“Mẹ mong gả thiếp về vườn

Ăn bông bí luộc,dưa hường nấu canh”

Chắc hẳn mọi người thắc mắc tại sao nói câu ca dao này ở Bình Dương? Thứ nhất hai câu ca dao trên tồn tại ở Bình Dương mấy thế hệ rồi, thứ hai đất Bình Dương xưa pha cát, phù hợp trồng các loại hoa màu (người Bình Dương xưa gọi là “đồ hàng bông”) như:bí đỏ,dưa hường,dưa leo, khổ qua, đậu đũa...

Từ điều kiện tự nhiên và môi trường sinh thái nêu trên, cư dân Bình Dương xưa đã dựa vào những nguyên liệu do thiên nhiên ban tặng để chế biến những món rất đơn giản mang dấu ấn thời khẩn hoang như: ốc luộc, cá lóc nướng trui,tép um, mắm kho, mắm sòng, mắm nêm ,canh chua,rau luộc, khoai luộc...

Tóm lại, Nam Bộ và Bình Dương xưa cũng mang đặc điểm chung của món ăn truyền thống Việt Nam đó là truyền thống ăn uống của cư dân nông nghiệp trồng lúa nước vùng nhiệt đới gió mùa nóng ẩm: *“Có thể lấy hình tượng cơm-rau-cá là mô hình bữa ăn truyền thống Việt Nam”*²

¹Nguyễn Hữu Học (2009), *Dấu xưa đất Thủ*,Nxb.Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh.

²Ngô Đức Thịnh(2010),*Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*,Nxb. Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh, tr. 399.

2. Đặc trưng của văn hóa ẩm thực Bình Dương

Bình Dương có tính hòa đồng trong đa dạng ẩm thực, tức là có tiếp thu món ăn nước ngoài hay vùng miền khác cũng biến chế nó theo địa phương mình.

Cũng giống như ẩm thực Việt Nam, hương vị món ăn ở Bình Dương rất đậm đà, nhiều gia vị. Mỗi món ăn đều có nước chấm riêng hợp với hương vị.

Món ăn ở Bình Dương có tính tổng hòa nhiều chất, nhiều vị. Ví dụ món gỏi vừa có tôm, thịt, rau... vừa có vị mặn, ngọt, chua...

Món ăn phải ngon, phải lành. Ngon còn phải lành (món mắm kèm rau sống không bị đau bụng)...Quan điểm về ẩm thực của Bình Dương cũng không khác gì quan điểm chung của ẩm thực Nam Bộ: *“Với phong cách thưởng thức “mùa nào thức nấy” và quan điểm “ăn để mà sống” hầu có đủ dưỡng chất tái tạo sức lao động họ tỏ ra rất sành điệu khi phối hợp các yêu cầu cao nhất của miếng ăn: thơm, ngon, bổ, khỏe³.*

Ẩm thực thể hiện tính cộng đồng: chén nước mắm chấm chung. Các món ăn được dọn thành mâm, cùng lúc nhiều món.

Người Bình Dương cũng rất tình cảm, hiếu khách. Bữa cơm gia đình thể hiện tình cảm gia đình... Mời khách thể hiện tình cảm, giao tiếp... Trong bữa cơm gia đình người Bình Dương tùy nhà rộng hay chật mà bố trí: trên bộ ván, trên sàn nhà hay trên bàn. Khi có khách thường chủ nhà sẽ nói “cứ tự nhiên, hãy ăn thiệt tình, đừng mắc cỡ”, thậm chí ép ăn.

Khẩu vị người Nam Bộ nói chung và Bình Dương nói riêng thời khẩn hoang vị gì ra vị nấy: mặn quéo lưỡi (nước mắm kho quẹt), ngọt, chua, cay rất rõ ràng. Lý giải khẩu vị mặn tác giả Nguyễn Hữu Hiệp viết: *“Đó chẳng qua là dấu ấn sắc nét thời khai phá, thưở ấy con người ở đây một mặt phải ra sức chống chế với thiên nhiên... một mặt phải “tay làm hàm nhai.... cho nên người Nam Bộ không dám hoang phí làm rơi vãi hạt cơm, hạt gạo... do thế chúng ta không lấy gì làm lạ xưa người ở vùng này có “tài” ăn mặn”⁴*

Nhưng khẩu vị hiện nay của người Bình Dương đã khác, cuộc sống sung túc hơn người ta chuyển quan niệm “ăn no mặc ấm” sang “ăn ngon mặc đẹp”. Món ăn và cách chế biến cũng đa dạng, phong phú và cầu kỳ hơn. Khẩu vị của dân Bình Dương cũng giống khẩu vị chung của dân Nam Bộ ngày nay: nhạt và ngọt. Người Bình Dương ưa ăn chua, nhất là nấu canh chua, ưa ăn đắng, thích dùng sả để chế biến món ăn; ưa ăn ngọt,

³Nguyễn Hữu Hiệp(2015), *Văn hóa ẩm thực Nam Bộ*, Nxb. Văn học, tr. 75.

⁴Nguyễn Hữu Hiệp (2015), *Văn hóa ẩm thực Nam Bộ*, Sđd, tr. 76

hay nêm nếm đường vào khi nấu hoặc pha nước chấm; dưa cũng là một loại thực phẩm quen thuộc...

Cách chế biến thì Bình Dương cũng kết hợp nhiều vị, huy động nhiều giác quan khi thưởng thức như giáo sư Trần Văn Khê nhận xét món gỏi của người Việt (ăn bằng mắt vì có nhiều màu sắc, ăn bằng vị giác vì có vị ngọt, mặn, cay, chua, ăn bằng tai vì có đậu phộng, bánh tráng phồng nghe “rau, rau”, ăn bằng xúc giác, ăn bằng cảm giác (nơi mát mẻ, thoải mái)...Người Bình Dương cũng tuân thủ nguyên tắc “món ăn bài thuốc” của ẩm thực Việt Nam tức là món ăn phải cân bằng âm-dương như món thịt vịt, cá trê có tính hàn phải kết hợp với nước mắm gừng; Ăn mắm phải kết hợp các loại rau sống (có vị thuốc) để khỏi bị đau bụng...

Về cách ăn thì: *“Ăn uống Nam Bộ thiên về sự dư dật, phong phú, ít chú ý tới cái tinh vi nấu ăn, cách trình bày, tới mỹ cảm trong ăn uống. Người Nam Bộ ăn nhiều, ăn no, ăn thoải mái”*⁵. Bình Dương cũng không phải ngoại lệ: *“Người Bình Dương mang đậm phong cách phương Nam, ồn ào, tự nhiên và dân dã”*⁶.

Cũng giống như Nam Bộ, ở Bình Dương miếng trầu mang tính truyền thống chung của cả dân tộc, nó được dân tộc ta đặc biệt quý trọng “Trầu cau là nghĩa, thuốc xỉa là tình”, đặt nó lên vị trí “đầu câu chuyện. Ngày nay thế hệ các mẹ, các chị cỡ chừng năm sáu chục tuổi ở Bình Dương gần như không ai ăn trầu nữa, nhưng trong mọi nghi lễ ở Bình Dương vẫn còn hiện diện “miếng trầu”, buồng cau.

Rượu trà trong văn hóa Nam Bộ và Bình Dương là phương tiện giao tiếp “trà tam rượu tứ” có nghĩa là rượu trà chỉ là phương tiện nhằm “bắt chuyện”, bàn luận việc, đòi, thời sự, làm ăn hoặc bộc lộ, giải bày... thể hiện tình cảm.

3. Một số món ăn tiêu biểu của Bình Dương

3.1. Những món ăn thường nhật

Trong bữa cơm hàng ngày của người Bình Dương phải có món mặn, món canh, món rau xào (hay luộc). Món mặn ăn cơm thì có các món: Cá kho tộ, thịt kho nước dừa là phổ biến nhất. Món canh thì có canh chua hoặc canh khoai (khoai từ, khoai mỡ, khoai môn...). Dân Bình Dương thường nấu canh chua cá lóc hoặc canh chua măng nấu thịt gà (vùng Tân Uyên hay ăn), gà nấu lá giang (các vùng Tân Định, Thới Hòa đến Mỹ Phước - Bến Cát hay ăn vì đất rộng, nuôi gà thả vườn, đất gò có nhiều lá giang). Các món ăn chơi thì có: ốc bươu, bắp nấu... (có nhiều ở Tân Uyên vì còn nhiều cánh đồng),

⁵Ngô Đức Thịnh(2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb. Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh, tr. 271.

⁶Nguyễn Hiếu Học, Hoàng Anh, Trần Như Hải (2004), *Bước đầu tìm hiểu về văn hoá ẩm thực Bình Dương*, Hội Văn học nghệ thuật Bình Dương xuất bản.

chem chếp, cá nước ngọt, tôm ...tươi ngon có nhiều ở Tân Uyên (những làng ven sông). Bữa cơm gia đình phải có rau luộc hoặc rau xào.Thường rau các loại hái trong vườn như mồng tơi, bồ ngót, bông bí, đọt bầu, bông mướp...ngày nay nhiều loại rau dân dã trở thành đặc sản ở nhà hàng, quán ăn như bông bí, rau mốp, rau luộc thập cẩm chấm nước mắm kho quẹt...Bầu hấp cá trê cũng từng là món khoái khẩu trong bữa cơm gia đình.Món xào cũng tương tự thường dùng các hoa màu trồng tại Bình Dương như mướp, bí, bầu, khổ qua, đậu đũa...Dân Bình Dương cũng thích ăn gỏi: gỏi rau càng cua, gỏi dưa chuột trộn với trái điều,xoài,thơm, khô sặc nướng, thịt luộc....

Ngoài ra, dân Bình Dương xưa cũng rất thích ăn mắm.Mắm gồm có nhiều loại: Mắm nêm, mắm xắt, mắm chung (mắm sặc bằm, trộn thịt heo bằm, gia vị, trên cùng tráng một lớp lòng đỏ trứng chung cách thủy,ăn kèm dưa chuột và rau sống) rất phổ biến trong bữa cơm các vùng xưa làm nông của Bình Dương như Tân Định,Thới Hòa, Bến Cát, miệt Tân Uyên, các xã Bến Thè, Tương Bình Hiệp xưa (nay thuộc Thành phố Thủ Dầu Một). Thỉnh thoảng gia đình tụ họp đồ bánh xèo hay bánh bèo ăn. Bánh xèo Bình Dương cũng giống bánh xèo miền Tây, chỉ khác một chút là không có đậu xanh trong nhân. Bánh bèo Bình Dương có mỡ hành, nhân đậu xanh, có thêm bì, rau sống, dưa chuột xắt nhuyễn, ăn với nước mắm tỏi ớt pha loãng và ngọt một chút. Bánh bèo là một trong những món truyền thống rất phổ biến ở Bình Dương trong bữa ăn sáng, sum họp gia đình hay đám giỗ.Ngày nay nhịp sống công nghiệp, ít ai đồ bánh bèo tại nhà nữa.

Nước uống ngoài nước giếng đun sôi để nguội, khi mùa nắng nóng, người dân sống ở Bình Dương hay nấu nước mát để uống (nguyên liệu gồm rễ tranh, mã đề, mía lau, cỏ vòi, đường phèn...) tác dụng mát gan, mát phổi, giải nhiệt.Người Bình Dương ít uống trà và không sành uống trà.

Các món ngọt ăn chơi gồm có các loại chè: Chè khoai môn, chè chuối, chè bà ba, chè đậu đỏ, đậu xanh...sương sa, sương sâm, sương sáu,nước ngâm củ hột é, hột ư.Ngày nay xuất hiện các loại nước mát chế biến sẵn như trà cóc, rong biển, nha đam...có tiệm chuyên bán cam vắt và nước mát là tiệm Lão Huy ở đại lộ Bình Dương đoạn gần tới trường đại học Bình Dương.

Khi có tiệc tùng, người Bình Dương uống bia là phổ biến nhất, một số uống rượu thuốc (rượu để ngâm các loại cây trái có vị thuốc).Thời đại hội nhập toàn cầu, một số người cũng chọn rượu Tây.

3.2.Những món ăn ngày lễ Tết

Những món ăn đặc trưng ngày Tết nhìn chung Bình Dương cũng giống Nam Bộ: Theo tác giả Kim Quyên trong quyển: Món ăn khoái khẩu Nam Bộ trong phần thức

ăn Nam Bộ ngày Tết thì “*Miền Nam có món thịt kho, bánh tét là món cốt lõi*”⁷. Ngoài ra còn có các món thông dụng ngày Tết nữa như : bánh tráng cuốn thịt luộc hoặc thịt lỏ tai heo ngâm dấm, dưa giá (dưa mít), củ kiệu, khổ qua hầm,...Mùng 3 Tết gần như nhà ai ở Bình Dương cũng cúng gà (Tết nhà), thường gà luộc nấu cháo, cúng xong xé phay ăn với gói bắp cải bào nhuyễn trộn rau răm bóp chua ngọt, chấm nước mắm tỏi ớt.Cách ăn và khẩu vị chua ngọt đặc trưng của miền Nam.

Món ăn chơi ngày Tết ở Bình Dương xưa ngoài các loại mứt còn có Thèo lèo (kẹo làm từ đậu phộng), Cút chuột (kẹo làm từ mè đen), bánh tráng ngọt (có đường, gừng, mè).

Món ăn trong đám đám giỗ, đám tang thường là: thịt kho, khổ qua hầm hoặc canh chua cá lóc, bì cuốn, bánh bèo, chả giò (là món phổ biến trong cả nước nhưng tên gọi khác nhau mà thôi). Bên cạnh đó, món mắm xắt ăn kèm với thịt luộc-rau sống –bún gần như là món cổ truyền rất phổ biến ở Bình Dương trong đám tang, đám giỗ nhà ai cũng có.Món gói là món phổ biến trong đám cưới, đám giỗ ở Bình Dương gồm: gói ngó sen, nguyên liệu thường làm từ ngó sen, sau nay làm bằng củ hủ dứa,rau tiến vua, lục bình (sông Bình Dương lục bình nhiều nhưng dân chúng không mấy người biết chế biến nguyên liệu này).

Món tráng miệng trong đám cưới và đám giỗ Bình Dương xưa giống nhau thường có bánh đúc ngọt (màu xanh có hương lá dứa, chấm “mật” là đường thắng kẹo sền sệt rắc mè), bánh bò...ngày nay thì đa dạng hơn: rau câu nấu bằng nước dứa tươi, sâm bổ lượng, trái cây...

3.3.Món ăn đặc sản

Gỏi măng cụt ở Lái Thiêu là đặc sản độc nhất vô nhị ở địa phương (Trái măng cụt sắp chín trộn với tép luộc, thịt ba chỉ thêm ít rau thơm và nước mắm chanh ớt).Nếu ăn gỏi măng cụt mà uống với bia sầu riêng (tức là bia có mùi sầu riêng bỏ vô ly quây đều sủi bọt thơm và béo ngậy) thì các món khác không thể nào sánh được. Bánh bèo bì Mỹ Liên gần chợ Búng-An Thạnh đã gia truyền 3 đời và tồn tại gần trăm năm, nem Lái Thiêu, bò nướng Hàng Dừa ở Lái Thiêu, cháo vịt Lái Thiêu cũng rất ngon, ngoài ra còn có cháo vịt Cu Chì ở Suối giữa.Chè Bà ba ở Tân Uyên (Bình Dương có nhiều khoai củ nên chế ra món chè này nguyên liệu có khoai lang, khoai mì...).Món chay ở Bình Dương nổi tiếng là món canh Kiềm (nguyên liệu gồm có: bí đỏ, khoai lang, mướp, nấm mèo, tàu hủ ky, bột bán, nước cốt dừa).Các món ấn tượng ở Bình Dương có thể dùng đãi khách ở phương xa có: đậu rồng sống chấm mắm đậu, rau mốp làm chua xào, mít hầm, com thố Tây Hồ gần chợ Thủ Dầu Một.Muốn ăn cá lóc nướng phải đến làng

⁷Kim Quyên(2004), *Món ăn khoái khẩu Nam Bộ*, Nxb. Văn nghệ Thành phố Hồ Chí Minh.

nướng Tây Hồ (Chánh Mỹ, gần cầu Phú Cường), muốn ăn các món mắm hãy lên quán Đồng Quê ở Bến Cát. Vùng Phú Giáo, Dầu Tiếng do gần sông Bé và hồ Dầu Tiếng nên có đặc sản cá lăng lòng hồ (quán Hai Kiến Vàng ở Dầu Tiếng)...

Qua quá trình phát triển, ẩm thực truyền thống của người Việt ở Bình Dương có sự giao lưu tiếp biến với ẩm thực các tộc người đang sống ở Bình Dương và có sự giao lưu tiếp biến với ẩm thực của những vùng miền trong cả nước.

4. Quá trình giao lưu tiếp biến ẩm thực với các tộc người sống ở Bình Dương và với ẩm thực các vùng miền trong cả nước

Trong tiến trình lịch sử, người Việt khai phá Bình Dương cùng với người Hoa, người Khơ me, người Chăm và một số tộc người ở miền Đông Nam Bộ. Như vậy, văn hóa ẩm thực của Bình Dương hơn ba trăm năm lịch sử hình thành và phát triển đã có sự tổng hòa, giao lưu tiếp biến giữa các tộc người sinh sống ở đây. Vì văn hóa ẩm thực là lĩnh vực rất rộng cho nên trọng tâm bài viết này chủ yếu khai thác trên phạm vi hẹp của văn hóa ẩm thực đó là các món ăn thức uống của các tộc người cùng tồn tại ở Bình Dương.

Cộng đồng người Hoa sống ở Bình Dương đã du nhập nhiều món ăn nấu theo phong cách người Hán phương Nam. Các món ăn của người Hoa rất phổ biến mà người Việt ở Bình Dương dùng lâu đời trở nên quá quen thuộc như: heo sữa quay, vịt quay, cơm chiên Dương châu, gà tiềm, bánh bao, bánh tiêu, xiu mại, bánh bò, giò cháo quẩy, mì hoành thánh, mì xào giòn, há cảo, cháo trắng khỏe (cháo trắng hột vịt muối hay ăn với củ cải muối), chè hột vịt... Ở Bình Dương vịt quay Lý Vinh ở đường Ngô chí Quốc là ngon nhất (theo quan điểm của tác giả). Khoảng gần chục năm nay, do phương tiện giao thông thuận tiện, xuất hiện nhiều đại lý bán bánh Pía ở Bình Dương.

Qua người Chăm Hồi giáo, người Việt ở Bình Dương tiếp thu ảnh hưởng ăn uống Ấn Độ, thể hiện ở món cà ri và các món ăn chay. Người Khơ me số lượng đang sinh sống ở Bình Dương không đông, nhưng họ đã cộng cư với người Việt từ khi mới khai phá vùng đất này, cho nên dấu ấn của người Khơ me trong văn hóa ẩm thực ở Bình Dương khá rõ ràng. Người Khơ me ảnh hưởng văn hóa Ấn Độ trong ăn uống đó là “*ua dùng nhiều thịt, sữa đặc biệt là các món gia vị mạnh như ớt, cà ri, các món ăn chay trong nhà chùa*”⁸. Các món ăn gốc Khơ me rất phổ biến ở Bình Dương như: canh chua, bún nước lèo, bánh chuối nướng... Người Việt đã tiếp thu và cải biến một số món ăn gốc Khơ me cho hợp khẩu vị, ví dụ món canh chua của người Khơ me đơn giản, chỉ cho mẻ và nêm mắm prahoc, trong khi đó canh chua của người Việt ở Bình Dương

⁸Ngô Đức Thịnh (2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Sđd, tr. 12.

phong phú và đa dạng thực phẩm hơn với nhiều loại rau đậu như: đậu bắp, bạc hà, thơm, cà chua, giá đậu xanh, me, ngò gai, rau ôm...nấu với cá lóc hoặc cá bông lau...

Trong giao lưu với món ăn Việt ở các vùng miền khác trong nước thì người Việt ở Bình Dương vẫn còn phổ biến nhiều món ăn và cách thức nấu ăn truyền thống của miền Bắc và miền Trung.Tuy nhiên trong điều kiện môi trường mới, dân Nam Bộ nói chung và Bình Dương nói riêng đã cải tiến những cách thức ăn uống này cho phù hợp.Ví dụ món bánh xèo của dân Nam Bộ là “dị bản” của món bánh khoái miền Trung.Tuy nhiên với điều kiện môi sinh, thổ nhưỡng mới, dân Nam Bộ đã thêm những nguyên liệu mới phù hợp với môi trường sinh thái Nam Bộ như thêm nhiều tép, giá, nước cốt dừa vào bánh xèo, có nơi thêm nhân đậu xanh.Tương tự, món Phở nổi tiếng của miền Bắc vào Thủ Dầu Một-Bình Dương thêm tương ngọt, giá, các loại rau vào tô phở.Món bún bò Huế vào Bình Dương không nêm ớt bột vào nước lèo nữa, lại thêm một khúc giò heo to tướng vào tô bún bò thể hiện cá tính thích ăn sang của dân Nam Bộ.

Ngày nay kinh tế phát triển, giao thông thuận lợi tạo điều kiện cho các món hải sản từ những vùng biển du nhập vào Bình Dương.Hàng loạt hệ thống nhà hàng hải sản xuất hiện ở Bình Dương như Tư Nhớ, Năm Lửa ...chứng tỏ ẩm thực Bình Dương đã vô cùng phong phú.Điều kiện sống ở Bình Dương khá tốt, làm cho dân mọi miền đất nước đổ xô về Bình Dương sinh sống, trong đó dân nhập cư từ miền Tây khá đông cho nên các loại khô, mắm của miền Tây cũng tràn ngập ở Bình Dương.Dầu Tiếng,Phú Giáo do dân nhập cư chiếm đa số nên món ăn và khẩu vị cũng mang tính đa dạng các vùng miền cả nước.

Trong quá trình lịch sử, ẩm thực Bình Dương còn tiếp nhận ảnh hưởng của ẩm thực nước ngoài như Trung Hoa, Ấn Độ, Pháp và các nước Âu Tây, sau này là Mỹ, Nhật, Hàn...

5.Ẩm thực Bình Dương du nhập và tiếp biến ẩm thực nước ngoài

5.1. Ảnh hưởng ẩm thực Pháp, Mỹ

Từ khoảng nửa cuối thế kỷ XIX đầu thế kỷ XX, thực dân Pháp đô hộ nước ta.Sự mở rộng tiếp xúc kinh tế, văn hóa Đông và Tây diễn ra mạnh mẽ.Một số loại thực phẩm có nguồn gốc châu Âu đã du nhập vào nước ta như khoai tây,su hào, bắp cải, cà rốt, hành tây, bột mì, thịt bò, sữa và các món ăn chế biến từ sữa...Về cách chế biến và khẩu vị các món ăn Tây thường là các món súp, thức ăn nguội (bate, xúc xích), thịt quay, các món bánh, rượu...Từ thời Pháp, món bánh mì,ragout bò đã du nhập và rất phổ biến ở Bình Dương.

Thời Mỹ, theo chân những người lính Mỹ viễn chinh, những món ăn nguồn gốc Âu Mỹ tiếp tục du nhập vào Bình Dương như đồ hộp, sin-gum, nho, táo đóng hộp...

5.2. Giao lưu tiếp biến hội nhập ẩm thực nước ngoài hiện nay

Từ những năm 90 đến nay, do chính sách mở cửa thu hút đầu tư nước ngoài của chính quyền tỉnh Bình Dương, nhiều khu công nghiệp được hình thành thu hút một số lượng đáng kể người nước ngoài đến sống và làm việc tại Bình Dương. Nhiều nhà hàng, siêu thị bán những món ăn để phục vụ người nước ngoài, vô tình ẩm thực nước ngoài du nhập vào Bình Dương mạnh mẽ và phong phú chưa từng có: món ăn Hàn (com trộn, kim chi, kimpap, sườn nướng, mì cay...), Mỹ (gà rán, khoai tây chiên, ham-bơ-gơ...), Thái (lẩu Thái, chè Thái), Nhật: mì Udong, Shushi, Shashimi, Tôm Tempura, bánh gạo, bánh Mochi... Đài Loan: trà sữa, các loại trà... có thể tìm dễ dàng nhiều nhà hàng quán ăn các món ngoại nhập ở trung tâm thành phố Thủ Dầu Một (thị xã Thủ Dầu Một cũ), ở khu Chánh Nghĩa (được mệnh danh là Hồng công của Bình Dương), siêu thị Aeon... Các món ăn nước ngoài này đang được người dân Bình Dương tiếp nhận nồng nhiệt, nhất là thế hệ trẻ.

6. Ẩm thực Bình Dương thời đại công nghiệp

Người Việt Nam cũng phải thay đổi thói quen bữa cơm với cơm-rau-cá truyền thống vì sẽ gây thiếu năng lượng hoạt động trong thời đại công nghiệp, chúng ta nên đưa nhiều chủng loại vào thành phần lương thực của bữa ăn, bổ sung những chất protein, lipit... Bên cạnh đó ăn quá nhiều tinh bột sẽ phát sinh nhiều loại bệnh như béo phì, tiểu đường...

Dấu ấn của nhịp sống công nghiệp còn thể hiện ở những món ăn thường được làm sạch hoặc đã chế biến sẵn vì con người bận rộn nhiều hơn Nhà hàng, quán ăn mọc lên như nấm đi kèm nhiều dịch vụ nấu ăn cho công ty, đám tiệc, trường học vô cùng tiện lợi. Ngày nay do nhịp sống thời đại công nghiệp, bữa cơm gia đình gần như chỉ còn lại buổi chiều, vì sáng vợ chồng con cái ăn nhanh ở tiệm trên đường đi làm, đi học, trưa ăn ở công sở, trường học. Thức ăn nhanh cũng xuất hiện nhiều như bánh mì, com hộp, com phần trong khay thức ăn...

Mặt trái thời công nghiệp là thức ăn thời hiện đại dễ ngộ độc hàng loạt, hoặc thiếu dinh dưỡng mà thừa chất kích thích tăng trưởng, chất bảo quản... gây bệnh cho con người.

Nước giải khát thì nước uống đóng chai lên ngôi, đa dạng về chủng loại và mẫu mã. Ngày nay người dân sinh sống ở Bình Dương vẫn hay nhậu nhẹt cho vui, hay tiệc tùng, công việc... nhưng hiện đại không chỉ uống “ba xị đế” như xưa mà uống bia là phổ biến, gần đây du nhập nhiều loại rượu Tây cũng được ưa chuộng.

Trong thời đại công nghiệp hóa và hội nhập toàn cầu, ẩm thực Bình Dương ngày càng phong phú và đa dạng, nhưng cũng có một số món ăn truyền thống quen thuộc của người dân sống ở Bình Dương bao đời nay đang dần dần biến mất, thiết nghĩ cũng nên trình bày đôi chút cho thế hệ trẻ ở Bình Dương được biết một số món đã từng tồn tại ở vùng đất Bình Dương này.

Những món ăn có nguy cơ mai một ở Bình Dương hiện nay

Gỏi măng cụt nay cũng rất hiếm. Món Gà quay Xôi phòng nổi tiếng của nhà hàng nổi Bình Dương một thời tham gia ngày hội ẩm thực phương Nam nay cũng không còn. Các loại mắm (mắm nêm, mắm xắt) tuy hiện nay vẫn còn nhưng chỉ được những người lớn thích, còn thế hệ trẻ không biết và cũng không ăn. Một số món đã biến mất như mắm bằm, mắm sống giờ gần như không ai ăn nữa vì không đảm bảo vệ sinh. Bữa cơm gia đình ở Bình Dương xưa đôi khi chỉ cần món muối đậu, mắm đậu (làm từ đậu phộng tươi) là ăn xong bữa, nhưng ngày nay món mắm đậu gần như thất truyền vì quá trình công nghiệp hóa, Bình Dương đâu có tía đậu mà có đậu phộng tươi! Món ăn cơm Bình Dương xưa còn có: *“củ bình tinh đập dập, ướp gia vị muối sả nghệ đem chiên nước mắm thay cho khô chiên cũng là món ăn thông dụng ngày xưa, nhất là bà con nghèo vùng Phú Hòa, Phú Lợi”*⁹. Ngày xưa kinh tế khó khăn, bún tươi ăn dư hôm trước các mẹ, các chị xào dầu bỏ tiêu thiệt nhiều, nêm nước tương, bột ngọt...thế là ra đời một món ăn sáng bình dị trong gia đình nhưng cũng rất thơm ngon và ấm lòng. Những món này ngày nay thế hệ trẻ ở Bình Dương nghe qua cứ như cổ tích!

Các món ngọt cũng có nhiều món bị lãng quên. Ví dụ bánh tráng ngọt thường tráng vào dịp Tết, chế biến bằng bột khoai mì pha hỗn hợp với nước đường tán (đường thẻ), gừng giã nhuyễn, tai vị (hồi) rang cho thơm giã nhuyễn, ngày nay cũng không ai làm. Kẹo Ú (một loại kẹo làm bằng đường tán có gừng, hình hơi tròn có gạch sọc, tẩm bột bên ngoài để chống dính) và kẹo Kéo những năm 70-80 rất phổ biến trong trường học, nay đã không còn thấy nữa. Thèo lèo, Cứt chuột (hai loại kẹo dùng dịp Tết rất phổ biến ở Bình Dương xưa) gần như biến mất. Một vài loại bánh như bánh men, bánh lố tai heo...ngày nay còn tồn tại nhưng không phổ biến. Một số trái cây rừng hoặc trái cây dại như trái Gùi, trái Trường, trái Sai, Nhãn lồng, hột U... cũng ít thấy. Bánh Thuần tuy có nguồn gốc từ miền Trung nhưng từng một thời là sinh lễ trong các đám hỏi, đám cưới ở Bình Dương bây giờ bị thay thế bằng bánh kem cho nên cũng sắp sửa mai một. Các loại bánh như: bánh đúc ngọt, bánh ít trần, xôi vị, chè Bà ba, khoai lang chiên, bánh

⁹Nguyễn Hiếu Học, Hoàng Anh, Trần Như Hải (2004), *Bước đầu tìm hiểu về văn hoá ẩm thực Bình Dương*, Hội Văn học nghệ thuật Bình Dương xuất bản.

Cay (làm bằng khoai mì mài nhuyễn, thêm gia vị: ớt..vo viên tròn chiên)...số phận cũng tương tự.

Nguyên nhân là kinh tế phát triển, trẻ con ngày nay có nhiều bánh ngon, bánh nguồn gốc Tây, Hàn, Nhật, kẹo sô cô la ...cho nên có nhiều cơ hội để lựa chọn, các loại bánh kẹo trên cạnh tranh không nổi.

Kết luận

Tóm lại, ẩm thực Bình Dương hiện nay có sự du nhập mạnh mẽ các món ăn ngoại quốc.Một số món ăn cổ truyền của người Việt xuất hiện lâu đời trên đất Bình Dương đang dần dần biến mất...thiết nghĩ chúng ta nên có những hoạt động tôn vinh ẩm thực Việt ở Bình Dương để lưu giữ những món ăn Việt truyền thống, đồng thời quảng bá ẩm thực Bình Dương với các vùng miền khác và quốc tế.Sở Văn hóa-Thể thao và Du lịch tỉnh Bình Dương nên viết cẩm nang du lịch Bình Dương: lập danh sách và giới thiệu địa chỉ, vẽ bản đồ hướng dẫn đường đi và vị trí các nhà hàng, quán ăn ngon ở Bình Dương.Chính quyền tỉnh Bình Dương cần tổ chức sự kiện: “Tuần lễ ẩm thực Bình Dương”. Đài truyền hình Bình Dương nên xây dựng phóng sự chuyên đề về những nghệ nhân ẩm thực nhằm lưu giữ những món ăn cổ truyền, những món ăn đặc sản, độc đáo của người Việt ở Bình Dương cho các thế hệ mai sau.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Vũ Bằng (1989), *Món lạ miền Nam*,Nxb. Tổng hợp Đồng Nai.
2. Nguyễn Hiếu Học (2009), *Dấu xưa đất Thủ*. Nxb.Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh.
3. Nguyễn Hiếu Học-Hoàng Anh-Phan Đức Nam-Trần Như Hải-Trần Châu (2004), *Bước đầu tìm hiểu về văn hóa ẩm thực Bình Dương*, Hội Văn học nghệ thuật Bình Dương xuất bản.
4. Nguyễn Hiếu Học (2006), “Măng cụt,trái đặc sản của Bình Dương và vườn cây xanh Lái Thiêu”, số 8-Tạp chí Thông tin khoa học Lịch sử, Hội Khoa học Lịch sử Bình Dương.
5. Nguyễn Hữu Hiệp (2015), *Văn hóa ẩm thực Nam Bộ*,Nxb. Văn học.
6. Như Hoa (2014),*Ẩm thực 3 miền: cẩm nang ẩm thực và du lịch Việt Nam*,Nxb.Văn hóa thông tin,Hà Nội
7. Giản Thu Hiền (2013), “Văn hóa ẩm thực đất Bình Dương xưa”,số 31- Tạp chí Thông tin khoa học Lịch sử, Hội KHLS Bình Dương.
8. Huỳnh Lửa (2005), “Vài nét về tiến trình khai phá vùng đất Bình Dương trong các thế kỷ XVII,XVIII, nửa đầu thế kỷ XIX”,số 12-Tạp chí Thông tin khoa học Lịch sử, Hội Khoa học Lịch sử Bình Dương.
9. Nguyễn Nhã (2009), *Bản sắc ẩm thực Việt Nam*, Nxb.Thông Tấn,Hà Nội.

10. Kim Quyên(2004), *Món ăn khoái khẩu Nam Bộ*, Nxb. Văn nghệ Thành phố Hồ Chí Minh.
11. Ngô Đức Thịnh(2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb. Trẻ Thành phố Hồ Chí Minh.
12. Tư liệu điền dã của tác giả.