

Đặc điểm cấu tạo, ngữ nghĩa và hàm ý văn hoá của từ chỉ mùi vị trong tiếng Hán hiện đại

Ngô Minh Nguyệt*

*Khoa Ngôn ngữ và Văn hóa Trung Quốc, Trường Đại học Ngoại ngữ,
Đại học Quốc gia Hà Nội, Đường Phạm Văn Đồng, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam*

Nhận bài ngày 11 tháng 4 năm 2012

Chỉnh sửa ngày 24 tháng 5 năm 2013; Chấp nhận đăng ngày 6 tháng 6 năm 2013

Tóm tắt: Nằm trong trường ngữ nghĩa ẩm thực, các từ chỉ mùi vị trong tiếng Hán hiện đại có số lượng khá phong phú. Trong bài viết này, chúng tôi tiến hành phân tích đặc điểm cấu trúc và ngữ nghĩa của các từ chỉ vị cơ bản thuộc “ngữ vị” gồm: 酸(chua), 甜(ngọt), 苦(đắng), 辣(cay), 咸(mặn). Kết quả phân tích chỉ ra rằng các từ chỉ mùi vị trong tiếng Hán hiện đại không chỉ phản ánh đặc điểm văn hoá ẩm thực lâu đời của Trung Quốc mà còn thể hiện phương thức tư duy, triết lí, quan niệm thẩm mỹ cũng như lí tưởng nhân sinh của người Trung Quốc, đồng thời cũng thể hiện diện mạo kinh tế xã hội của đất nước Trung Quốc.

Từ khóa: từ chỉ mùi vị tiếng Hán, từ chỉ mùi vị, mùi vị

1. Dẫn nhập

Ngôn ngữ là công cụ truyền tải quan trọng của văn hóa. Trong suốt lịch sử phát triển của văn minh nhân loại, ngôn ngữ và văn hóa là hai yếu tố không thể tách rời, luôn hỗ trợ và ảnh hưởng lẫn nhau. Bất kì ngôn ngữ nào cũng chứa hàm ý văn hóa rất sâu xa. Cuộc sống xã hội quyết định nội dung của ngôn ngữ, cũng có nghĩa là, nội dung của ngôn ngữ, đặc biệt là từ vựng – được ví như vật liệu để xây dựng nên ngôn ngữ - phản ánh đầy đủ bức tranh về cuộc sống xã hội. Mọi hiện tượng xã hội đều được thể hiện sâu sắc trong ngôn ngữ, đặc biệt là từ vựng.

Trong đời sống xã hội thì các vấn đề “ăn, mặc, ở, đi lại” luôn là những tiền đề cơ sở cho sự tồn tại và phát triển của xã hội. Với riêng đất nước Trung Hoa - một đất nước có nền văn hoá lâu đời, nền văn minh vĩ đại và số dân kỷ lục của thế giới, lại đi lên từ một nền nông nghiệp lạc hậu, thì vấn đề ẩm thực luôn được coi trọng hơn bao giờ hết. Chẳng thế mà người Trung Hoa cổ đại đã có câu nói nổi tiếng “dân dĩ thực vi thiên” (người dân lấy việc ăn uống làm đầu). Nếu các nước phương Tây coi trọng dinh dưỡng trong ẩm thực, thì người Trung Quốc lại có thiên hướng coi trọng mùi vị và hình thức khi chế biến món ăn. Bởi trong quan niệm của người Trung Quốc, mùi vị của thức ăn có mối liên hệ nhiều mặt về tâm sinh lí, tinh thần tình cảm cũng như toàn bộ hình thái văn hóa. Chính

*ĐT : 84-982500388

E.mail : sanyuehua15@yahoo.com

vì vậy mà trong “vị” của ẩm thực Trung Hoa đã chất chứa một nội hàm văn hóa sâu sắc. Điều này đã được thể hiện ngay trong các từ ngữ chỉ mùi vị của tiếng Hán.

Các từ chỉ mùi vị trong tiếng Hán không chỉ thể hiện một trong những đặc trưng quan trọng của ẩm thực Trung Quốc mà còn chứa nội hàm văn hóa rất sâu sắc, phản ánh giá trị tinh thần của dân tộc Hán. Trong hệ thống từ vựng tiếng Hán, từ chỉ mùi vị làm thành một trường từ vựng có số lượng khá phong phú, bao gồm cả từ đơn và từ ghép. Tuy nhiên, từ góc độ sinh học cũng như triết học thì người ta thường nhắc tới “ngũ vị”, đó là những từ chỉ mùi vị cơ bản bao gồm: 酸 chua, 甜 ngọt, 苦 đắng, 辣 cay, 咸 mặn. Còn các mùi vị khác đều là những loại tổng hợp từ các loại mùi vị cơ bản vừa nêu, ví dụ: vị chua ngọt, vị chua cay, vị ngọt mặn... Trong phạm vi bài viết này, chúng tôi sẽ tiến hành phân tích đặc điểm ý nghĩa và cấu trúc của 5 từ chỉ mùi vị cơ bản trong tiếng Hán, để từ đó tìm ra hàm ý văn hóa liên quan.

2. Từ chỉ mùi vị dưới góc độ kết cấu

Các từ chỉ mùi vị khi sử dụng với ý nghĩa ẩn dụ, ngoài dùng một cách đơn lập, chúng còn có thể kết hợp với các yếu tố khác như:

① Các yếu tố chỉ mùi vị kết hợp với nhau, ví dụ: 香甜 (thơm và ngọt), 酸甜苦辣(đắng cay ngọt bùi)

② Các yếu tố chỉ mùi vị kết hợp với các yếu tố chỉ bộ phận cơ thể, ví dụ: 酸心 (đau lòng), 甜心 (thoải mái), 苦口 (van nài), 辣手 (kẻ độc ác cay nghiệt);

Ngoài ra, chúng cũng có thể kết hợp với các yếu tố không chỉ bộ phận cơ thể, ví dụ 酸楚 (khô sởi), 苦水 (nỗi khổ trong lòng), 泼辣 (đanh đá), 吃苦 (đau khổ), 吃苦 (chịu vất vả).

Với tư cách là ngữ tố cấu tạo từ, các yếu tố chỉ mùi vị có thể tạo thành các từ ghép với các phương thức cấu tạo từ khác nhau. Chúng tôi đã thống kê số lượng và phương thức cấu tạo từ của các từ ghép có yếu tố chỉ mùi vị trong “Từ điển tiếng Hán hiện đại”(NXB Thương Vụ - Trung Quốc, năm 2002), cụ thể như sau:

Stt	Ngữ tố	Phương thức cấu tạo từ của từ ghép tạo thành						Vị trí của ngữ tố mùi vị trong từ		Tổng
		đăng lập	chính phụ	động tân	động bổ	chủ vị	phái sinh	Trước	Sau	
1	酸	10	4	2	1	1	2	13	7	20
2	甜	5	7			1	3	12	4	16
3	苦	24	29	7			5	37	26	63
4	辣	4	3	1			6	7	7	7
5	咸		2				1	3		3

Nhìn vào bảng trên, chúng ta thấy, trong tiếng Hán, 5 ngữ tố chỉ vị 酸(chua), 甜(ngọt), 苦(đắng), 辣(cay), 咸(mặn) đều có thể kết hợp với các ngữ tố khác để tạo thành từ ghép với số lượng khá phong phú, trong đó chủ yếu là các từ ghép đăng lập, chính phụ, phái sinh. Đồng thời, chúng ta cũng phát hiện ra rằng, trong tiếng Hán, số lượng từ được tạo thành ngữ tố 苦

(đắng) có số lượng nhiều nhất so với các ngữ tố khác, còn 咸 (mặn) lại có tần suất sử dụng ít nhất.

Phần lớn các từ chỉ mùi vị khi kết hợp với các yếu tố khác đều có nghĩa mở rộng. Bởi lúc này, từ chỉ mùi vị khi đã có mối liên hệ với các sự vật khác thì nó không còn chỉ mùi vị nữa, mà ý nghĩa của nó đã hoàn toàn chuyển hóa, thể

hiện mối liên hệ giữa hai sự vật khác nhau thông qua nhận thức về sự liên quan giữa chúng của người Trung Quốc.

Các thành ngữ có từ chỉ mùi vị cũng có số lượng khá phong phú. Trong các thành ngữ, từ chỉ mùi vị phần lớn được đứng thành từng cặp đối xứng trong đó hai yếu tố chỉ mùi vị hoặc mang nghĩa đối lập, tương phản nhau hoặc tương đồng, gần nghĩa. Ví dụ : 含辛茹苦 (ngậm đắng nuốt cay), 苦尽甘来 (khổ tận cam lai), 同甘共苦 (đồng cam cộng khổ).

3. Từ chỉ mùi vị dưới góc độ ngữ nghĩa

3.1. 酸 toan (chua)

酸 vốn dĩ chỉ một loại quả có vị chua (quả mơ), sau chuyển thành dấm do con người ngâm. Từ “mơ chua” sang “dấm chua”, các chữ “酸, 醋” đều biểu thị ý nghĩa “chua”, nhưng cuối cùng người ta lựa chọn chữ “酸” để biểu thị vị chua.

酸 (toan) trong “Thuyết văn” có giải thích 酸 (toan) bao gồm bộ 酉 (dậu) biểu nghĩa và bộ 发 (phát) biểu âm. Nghĩa gốc của 酸 (toan) chỉ rượu lên men quá mức. Từ thời xa xưa, người ta thường dùng quả mơ xanh để chế thành vị chua, sau này được gọi mở từ việc chế rượu, người ta đã tạo ra dấm, vì thế mà 醋 đã trở thành danh từ chỉ dấm chua, còn 酸 làm tính từ chỉ vị chua.

Bởi ý nghĩa ban đầu của 酸 (toan) chỉ vị chua của dấm nên thường dẫn đến liên tưởng về sự nhức mỏi, cổ hủ, đau đớn, ghen ghét, và các ý nghĩa này đã phản ánh ngay trong nội hàm của từ 酸 (toan), cụ thể 酸 (toan) có các nét nghĩa mở rộng sau :

① Cảm giác khó chịu của cơ thể như đau mỏi, ê ẩm. Ví dụ : 腰酸腿疼 (lưng đau, chân tê mỏi), 酸麻 (tê mỏi)

② Nói năng, cử chỉ cổ hủ (của học trò xưa), hoặc chỉ tư thế khắc khổ (của học trò xưa). Ví dụ: 穷酸鬼 (thư sinh kiết xác)

③ Không vui, đau lòng. Ví dụ : 酸楚 (chua xót, đau khổ), 酸眉苦脸 (mặt nhăn mày nhí)

酸 (toan) với nghĩa gốc chỉ cảm giác do cơ quan vị giác của cơ thể cảm nhận được, sau được ví với sự khó chịu trên các bộ phận khác của cơ thể hoặc không thoải mái về tâm lí. Hiện nay 酸 (toan) chủ yếu dùng để chỉ cảm giác chua xót về mặt tâm lí tình cảm, thể hiện quá trình nhận thức về các sự vật trừu tượng bằng phương pháp liên tưởng của người Trung Quốc.

3.2. 甘 cam (ngọt)

Vị ngọt là một vị có nhiều mức độ khác nhau. Trong thực tế, rất nhiều thức ăn có vị ngọt. Thông thường vị của đường được coi là vị ngọt chuẩn.

Chữ ghi ý nghĩa “vị ngọt” đầu tiên phải kể đến trong tiếng Hán là chữ 甘 (cam). Nhưng chữ 甘 (cam) vốn không chuyên chỉ vị ngọt. Bởi 甘 (cam) vốn là một chữ chỉ sự, bao gồm bộ 口 (khẩu) và bộ 一 (nhất). Ở đây, 一 (nhất) trong “Thuyết văn giải tự” giải thích là “nhất, đạo dã” (nhất là vị). Như vậy, 甘 (cam - vị ngọt) vốn chỉ một loại đồ ăn có thể ngậm trong miệng để thưởng thức các vị ngọt. Từ nghĩa biểu thị đồ ăn có vị ngọt mà mở rộng nghĩa thành vị ngon.

Trong ngũ vị, thì vị 甘 (cam - vị ngọt) đối lập với các vị khác (chua, đắng, cay, mặn), bởi nó là “vị thuần khiết”, không mang bất kì tính chất kích thích nào. Trong “Xuân thu phồn lộ” có viết: “Cam giả, ngũ vị chi bản dã” (vị ngọt là gốc của ngũ vị) [11]. Đời Hán, khi ngũ vị kết hợp với ngũ hành, người ta cũng thường lấy 土 thổ (đất) làm trung tâm để phối hợp với 甘 cam (ngọt). 甘 (cam - vị ngọt) là vị không có tính chất kích thích nên dễ dàng thích ứng với lưỡi và không gây ra bất kì trở ngại nào.

“Khổng truyện” có viết : “Cam vị sinh vu bách cốc” (vị ngon sinh ra từ các loại ngũ cốc), trong ngũ cốc lại có rất nhiều đường mạch nha. Có thể thấy rằng, người Trung Hoa dùng 甘 “cam” để chỉ vị ngọt của đường mạch nha từ thời văn minh Hoa Hạ. Đây là mối liên hệ đầu tiên giữa 甘 cam (ngọt) và 甜 điềm (ngọt).

Trong “Thuyết văn” có giải thích về chữ 甜 điềm như sau: “điềm, mĩ dã” (điềm là mĩ vị). Chữ 甜 (điềm) là một chữ hội ý. Kết cấu của chữ này bao gồm bộ 甘(cam) và bộ 舌(thiệt), nghĩa là dùng lưỡi để nếm được vị ngon (mĩ vị). Nghĩa gốc của từ này chỉ vị giống đường hoặc mật.

Vị ngọt luôn mang lại cho người ta cảm giác dễ chịu, do đó người Trung Quốc lại dùng nó để liên tưởng đến những gì tốt đẹp và đáng yêu. Vì vậy, 甜(điềm) có những nét nghĩa mở rộng như sau :

① Biểu thị cảm giác yên ổn, dễ chịu hoặc cuộc sống hạnh phúc, vui vẻ. Ví dụ : 苦尽甜来 (khổ tận cam lai)

② Giọng nói, nụ cười khiến người khác vui. Ví dụ : 甜言蜜语 (lời lẽ ngọt ngào), 笑得很甜 (cười rất tươi/ nụ cười ngọt ngào)

Như vậy, mỗi khi thưởng thức các món ăn có vị ngọt, người Trung Quốc thường có cảm giác rất hài lòng và thỏa mãn, tâm trạng rất vui vẻ. Từ đó mà những từ ngữ liên quan đến 甜 (điềm) thường biểu thị niềm vui, niềm hạnh phúc hoặc được người khác ưa thích.

3.3. 苦 khổ (đắng)

“Thuyết văn” giải nghĩa chữ 苦 (khổ) là một chữ hình thanh, gồm bộ 艹(thảo) biểu ý và bộ 古(cổ) biểu âm. 苦 (Khổ) vốn chỉ một loại thực vật giống cỏ có vị đắng.

Sau này người ta phát hiện ra rằng, các loài cỏ phần lớn đều có vị đắng, có điều mức độ

đắng khác nhau. Đồng thời, 苦 (khổ) được sử dụng từ cụ thể đến trừu tượng. Ngoài chỉ vị đắng của thực vật, còn có thể chỉ vị đắng của mật hoặc hoàng liên (một vị thuốc trong Đông y).

苦 khổ (đắng) là một vị không được mọi người ưa thích, do đó nó khiến người ta liên tưởng đến cảm giác đau khổ, bi thương. Vì vậy nó có các nghĩa mở rộng là :

① Biểu thị sự gian nan và khó khăn trong cuộc sống hoặc lao động. Ví dụ : 吃苦 (vất vả), 辛苦 (vất vả), 痛苦(đau khổ), 劳苦(lao khổ).

② Biểu thị nét mặt hoặc tâm trạng chán chường, u sầu, đau khổ. Ví dụ : 苦心 (khổ tâm), 愁眉苦脸 (mặt mày đau khổ), 苦海 (biển khổ).

③ Biểu thị ý chí không mệt mỏi, ngoan cường. Ví dụ : 埋头苦干 (vùi đầu làm việc không mệt mỏi)

Các từ có yếu tố 苦 (khổ) với nghĩa mở rộng có số lượng khá phong phú. Theo số liệu thống kê của chúng tôi trong “现代汉语词典”

(Từ điển tiếng Hán hiện đại) và “现代汉语逆序词典” (Từ điển đảo ngược tiếng Hán) có khoảng 106 từ và khoảng 190 ngữ cố định (bao gồm thành ngữ, ngạn ngữ, tục ngữ, yết hậu ngữ) có chứa yếu tố 苦 (khổ). Từ đó có thể thấy, 苦“khổ” được sử dụng rất rộng rãi, tần suất cao, đặc biệt với nghĩa bóng.

3.4. 辣 lạt (cay)

辣(lạt) là một loại vị có tính kích thích rất mạnh. 辣(lạt) còn được gọi là 辛 (tân).

辣(lạt) vốn chỉ vị rượu rất mạnh. Thời Tiên Tần vẫn chưa có chữ 辣, mà chỉ dùng chữ 辛 (tân) để biểu thị vị cay. Sau khi Ớt từ khu vực nhiệt đới châu Nam Mỹ được đưa vào Trung Quốc thì các vị 辛(tân), 辣(lạt) được dùng để chỉ vị của Ớt và đều gọi thống nhất là 辣 (lạt).

Hiện nay, 辣(lạt) được dùng để chỉ cảm giác khi ăn các món từ gừng, tỏi, ớt... Bởi khi ăn các thức ăn này, người ta đều có cảm giác nóng, cảm giác nóng này có sự kích thích rất mạnh đối với cơ thể. Từ đó, cảm giác về sinh lí đã dẫn đến sự liên tưởng về tâm lí, người ta đã mở rộng nghĩa của 辣(lạt) thành :

① Biểu thị tính cách ghê gớm xảo trá, ngôn ngữ sắc nhọn gay gắt, thẳng thừng, dứt khoát. Ví dụ : 泼辣(đanh đá), 辣妹子 (kẻ đanh đá, sắc sảo)

② Biểu thị sự nóng nảy, phóng túng, tâm địa độc ác của con người. Ví dụ : 辣手 (kẻ độc ác cay nghiệt), 嘴里甜如蜜 , 心里辣似姜 (khẩu Phật tâm xà)

Như vậy có thể thấy rằng, các nghĩa mở rộng đều có mối liên hệ với nghĩa gốc. Người Trung Quốc luôn liên hệ với kinh nghiệm cuộc sống của mình để hình dung những sự vật, ý niệm trừu tượng thông qua sự vật cụ thể, gần gũi với con người.

3.5. 咸(hàm) (mặn)

Trong cổ văn, 咸 (hàm) là một phó từ chỉ phạm vi, tương đương với “tất cả, đều” trong tiếng Việt. Sau này, 咸 (hàm) mới chuyển đổi thành tính từ. Trong ẩm thực, 咸 (hàm) chỉ vị của muối. 咸 là một vị thuần nhất, quan trọng nhất trong ngũ vị. Bởi người Trung Quốc cổ cho rằng, chua, ngọt, đắng, cay có thể không có, nhưng vị mặn thì không thể thiếu hàng ngày, chua, ngọt, đắng, cay có thể tự thành vị, nhưng mặn thì lại có thể thêm vào ngũ vị, chua, ngọt, đắng, cay dùng vừa thì ngon, dùng nhiều thì chán, dùng lâu thì sẽ sinh bệnh, nhưng mặn thì cả đời ăn cũng không chán, không sinh ra bệnh. Có thể nói rằng, vị mặn có vai trò vô cùng quan trọng nên được mọi người gọi là “bách vị chi chủ” (chủ của trăm vị).

咸(hàm) và 苦(khổ) (đắng) có mối liên hệ vô cùng mật thiết. Người Trung Quốc cho rằng vị đắng rất gần với vị mặn. Có lúc nếu mặn quá thì gọi là đắng, mặn quá sẽ gây ra cảm giác khó chịu. Trong tiếng Hán, khả năng cấu tạo từ của 咸 (hàm) tương đối kém, đồng thời cũng ít nghĩa mở rộng, chỉ dùng trong trường hợp nói bóng gió, ví dụ 肉不咸怕烂 (cá không ăn muối cá ươn), 少吃咸鱼少口干 (không ăn mặn thì không khát nước). Ngoài ra cũng có trường hợp 咸 (hàm) được kết hợp với 淡(đạm nhạt) để tạo thành một số thành ngữ, ví dụ : 不咸不淡 (chỉ thái độ lạnh nhạt), 咸吃萝卜淡操心(chỉ lo lắng cho những việc không liên quan đến mình). Đồng thời, người Trung Quốc cũng thường dùng danh từ chỉ muối là 盐 để liên tưởng với những cảm giác về tâm lí, ví dụ như :

① 加盐(thêm muối) : ví với nói chen vào để tăng thêm mức độ của sự việc

② 撒盐(sát muối) : ví với hành động làm tăng thêm sự đau khổ

Hoặc 咸 (hàm) đồng âm với 闲 (nhàn) nên được người Trung Quốc sử dụng với nghĩa mở rộng, ví dụ 吃淡饭(ăn không ngồi rồi), 管咸(闲)事(lo chuyện bao đồng).

So với các từ chỉ vị 酸(chua), 甜(ngọt), 苦(đắng), 辣(cay) thì 咸 (hàm) có thể có số lượng sử dụng ít hơn, vì vậy mà khả năng cấu tạo từ cũng không đa dạng bằng các từ trên. Có thể là do 咸 (hàm) là một vị thuần nhất trong ngũ vị, chủ yếu chỉ vị của muối, các sự vật khác ít có vị này.

Từ việc phân tích ý nghĩa của các từ chỉ mùi vị nêu trên chúng ta có thể nhận thấy đặc điểm văn hóa ẩm thực Trung Quốc, đồng thời cũng biết được sự liên tưởng từ mùi vị sang cuộc sống. Những mối liên hệ đó đều được thực hiện bằng phương pháp ẩn dụ, dùng cảm giác của cơ thể để ví với cảm giác về mặt tinh thần, cũng có nghĩa là từ cụ thể đến trừu tượng. Đây

chính là bằng chứng chứng minh nhận thức từ trực quan sinh động đến tư duy trừu tượng của người Trung Quốc.

4. Hàm ý văn hóa của từ chỉ mùi vị

4.1. Từ chỉ mùi vị thể hiện đặc điểm văn hóa ẩm thực Trung Quốc

Từ thời xa xưa, khi kỹ thuật nấu nướng ra đời, người Trung Hoa cổ đã biết kết hợp các vị trong chế biến món ăn. Đến thời Nghiêu, Thuấn, người ta đã bắt đầu hướng tới “mỹ vị” với mục đích có được cảm giác ngon miệng khi thưởng thức các món ăn. Đến thời Chu Tần và Lương Hán thì người Trung Quốc đã phát hiện và chế ra gia vị, từ đó kỹ thuật chế biến đã được ra đời. Lúc đầu họ sử dụng gia vị chỉ để giảm mùi vị khó chịu của thức ăn. Sau này, ngoài việc loại bỏ vị lạ, người ta còn sử dụng gia vị để tăng độ ngon. [13] Như vậy, có thể nói rằng, nhu cầu nâng cao trình độ ẩm thực đã thôi thúc con người thay đổi và phát triển các loại gia vị, khiến tác dụng của chúng từ mặt tiêu cực đã chuyển sang mặt tích cực.

Kỹ thuật sử dụng gia vị của Trung Quốc đến thời Chu đã phát triển đến đỉnh cao và đúc kết thành lý luận. Ngay từ thời Ân Thương cũng đã có sự kết hợp giữa lý luận và thực tiễn trong việc sử dụng vị mặn và vị chua để chế biến canh, đến thời Xuân thu Chiến quốc đã xuất hiện nhiều tác phẩm bàn về gia vị, như tác phẩm “Lã thị xuân thu”, một công trình vĩ đại tổng kết thực tiễn và lý luận chế biến thời Tiên Tần [dẫn theo 9].

Đồng thời, từ các từ ngữ chỉ mùi vị, chúng ta cũng có thể thấy rằng, ẩm thực của Trung Quốc có liên quan mật thiết đến nông nghiệp, thể hiện tinh thần “đĩ nông vi bản” (coi nông nghiệp là nền tảng của sự phát triển). Phần lớn

các chữ chỉ ngũ vị đều liên quan đến cây cỏ hoặc ngũ cốc. Từ đó cũng chứng tỏ người Trung Quốc đã biến tận dụng những gì có sẵn trong thiên nhiên để làm phong phú đời sống của mình và ngày càng hoàn thiện nó.

Như vậy, chúng ta cũng có thể thấy, văn hóa ẩm thực Trung Quốc có lịch sử rất lâu đời. Đồng thời cũng nhận thấy người Trung Quốc từ thời xa xưa đã vô cùng coi trọng vai trò của mùi vị trong ẩm thực.

4.2. Từ chỉ mùi vị thể hiện phương thức tư duy và triết lý của người Trung Quốc

4.2.1. Dùng những điều đơn giản để liên tưởng, so sánh với những đạo lý sâu xa

Như trên đã phân tích, phần lớn các từ chỉ mùi vị của tiếng Hán đều nằm trong hệ thống liên tưởng từ mùi vị đến tình cảm. Bởi người Trung Quốc luôn sử dụng các từ chỉ mùi vị để ví với những cảm nhận khác nhau về các sự vật hiện tượng quanh mình.

Sự liên tưởng nói trên đã thể hiện quan điểm về mối liên hệ của các sự vật của người Trung Quốc. Người ta thường thông qua các cảm quan, không chỉ có được khả năng nhận biết về sự vật mà còn nhận thức được mối liên hệ giữa các sự vật. Các từ chỉ mùi vị đều là từ đa nghĩa, giữa các nghĩa của chúng lại có mối liên hệ nhất định. Ví dụ từ 辣(cay), bởi vị cay là vị của gừng, tỏi, có tính kích thích mạnh đối với cơ thể, vì thế mà có sự liên hệ với sự ghê gớm, độc ác. Các từ chỉ mùi vị khác cũng có hiện tượng tương tự.

Mối liên hệ giữa mùi vị và vạn vật đã thể hiện ở ngôn ngữ, làm phong phú vốn từ vựng của người Trung Quốc, tăng khả năng miêu tả thể giới khách quan của tiếng Hán. Cơ sở tâm lý của sự liên tưởng này chính là các hiện tượng tu từ. Mùi vị trực tiếp ảnh hưởng đến khoang mũi và khoang miệng, từ tác động về mặt sinh lý đã

dẫn đến ảnh hưởng về mặt tâm lí để có được sự đánh giá về sự vật khách quan. Đây là một đặc điểm quan trọng trong tư duy của người Trung Quốc. Nói cách khác, người Trung Quốc đã biết dùng những điều đơn giản để liên tưởng, so sánh với những đạo lí sâu xa qua phương pháp so sánh, liên tưởng.

4.2.2. Nhận thức về sự đối lập và tương xứng của sự vật hiện tượng

Phương thức tư duy là bộ phận hợp thành của văn hóa, cũng là sự tích hợp cao nhất của văn hóa. Tuy quy luật tư duy của nhân loại về cơ bản là giống nhau, song trên thế giới gần như mỗi dân tộc đều có lịch sử, truyền thống văn hóa đặc thù của mình, do đó cũng hình thành các phương thức tư duy khác nhau. Phương thức tư duy của người Trung Quốc có đặc thù riêng và được thể hiện sinh động trong ngôn ngữ. Trong đó, với vai trò là một yếu tố ghi lại nhận thức về ẩm thực – một trong những cơ sở của sự tồn tại xã hội - các từ chỉ mùi vị trong tiếng Hán đã thể hiện phương thức tư duy truyền thống của Trung Quốc.

Chúng ta có thể nhận thấy triết lí “hai mặt đối lập” của người Trung Quốc được thể hiện rất rõ thông qua các từ chỉ mùi vị. Do chịu ảnh hưởng của học thuyết “âm dương ngũ hành” nên khi nhắc đến mùi vị người Trung Quốc thường nói đến “ngũ vị” bao gồm “*酸* chua, *苦* đắng, *辣* cay, *咸* mặn, *甜* ngọt”. Trong ngũ vị, “cam” (ngọt) là bản vị không có bất cứ sự kích thích nào, thích ứng nhất và không gây cản trở nào với lưỡi. Ngũ hành đã dùng “kim, mộc, thủy, hỏa” để đối ứng với “cay, chua, mặn, đắng”. Do vậy, “cam” thường được liệt kê đối lập với 4 từ chỉ mùi vị khác, tạo thành các từ *同甘共苦* (đồng cam cộng khổ), *嘴甜心苦* (miệng nam mô bụng một bồ dao găm), *苦尽甘来* (khổ tận cam lai), *论甘忌辛* (nói tốt không nói xấu), *甘酸* (chua ngọt). Đồng thời,

4 từ chỉ mùi vị còn lại cũng thường được liệt kê thành đôi đối lập. Ví dụ : *含辛茹苦* (ngậm đắng nuốt cay), *酸眉苦脸* (mặt ủ mày chau)... Ngoài ra, “ngũ vị” cũng được kết hợp với các từ chỉ mùi vị khác, ví dụ: *说咸道淡* (nói cạnh khoe), *酸麻* (tê đau), *寒腥* (lạnh và tanh), *苦涩* (đắng chát), *鲜甜* (tươi ngọt), *酸涩* (chua chát). Như vậy, chúng ta có thể thấy rằng, cách thức liệt kê từng cặp trong hệ thống từ chỉ mùi vị tiếng Hán đã thể hiện phương thức tư duy “hai mặt đối lập” của truyền thống Trung Quốc. Các từ hợp thành và các ngữ cố định có yếu tố chỉ mùi vị thường xuất hiện từng cặp những yếu tố chỉ mùi vị, đã chứng minh thành quả tư duy trong hoạt động nhận thức của người Trung Quốc.

4.3. Từ chỉ mùi vị thể hiện quan điểm về cái đẹp của người Trung Quốc

Nhiều người cho rằng, cảm nhận về cái đẹp bắt nguồn từ cảm nhận về vị giác. Trong tiếng Hán, chữ *美* *mĩ* (đẹp) đã thể hiện cụ thể quan niệm thẩm mỹ nguyên thủy của dân tộc Hán, đó là cái đẹp liên quan đến ẩm thực, liên quan đến mùi vị. Bởi chữ “*美* *mĩ*” trong tiếng Hán có kết cấu bao gồm bộ *羊* (*ương*-con dê) và bộ *大* (*đại* - to). Thời xa xưa, thịt dê không chỉ là một loại thức ăn hàng ngày của con người mà còn là một vật thờ cúng hoặc hy sinh trong hội thề. Thịt “con dê béo” sẽ cho người ta cảm giác “hợp khẩu vị”, tức “con dê to thì vị ngon”. Chính vì thế trong “Thuyết văn” đã giải thích “cam, *mĩ* dã” (ngọt là ngon, đẹp). Nhà nghiên cứu Đoàn Ngọc Tài đã chú giải là “Cam giá, ngũ vị chi nhất, nhi ngũ vị chi *mĩ* giai viết cam” (vị ngọt đứng đầu trong ngũ vị, cái ngon của ngũ vị đều ở vị ngọt) [15]. Từ đó có thể thấy rằng, quan niệm thẩm mỹ về cái đẹp của người Trung Quốc xuất phát từ việc nhìn nhận về mùi vị, mà trung tâm là vị ngọt, ngọt chính là đẹp. Bởi vị ngọt là vị trung hòa trong tất cả các loại vị, vị ngọt cho người ta cảm giác dễ chịu, xuôi chèo mát mái.

Chính vì ý thức thẩm mỹ của người Trung Quốc xuất phát từ vị giác nên trong ẩm thực họ coi trọng vị hơn hình thức món ăn. Trong cuộc sống, họ coi trọng khí và thần hơn hần hình và thể. Chính vì thế mà Mạnh Tử có thuyết “Dưỡng khí”, Trang Tử có thuyết “Ninh thần”, quan điểm về thư pháp tiếng Hán cũng cho rằng “thần khí là thứ nhất, hình thức là thứ hai”.

4.4. Từ chỉ mùi vị phản ánh đặc điểm y học của Trung Quốc

Trong cuộc sống hàng ngày, các từ 酸 chua, 甜 ngọt, 苦 đắng, 辣 cay, 咸 mặn chỉ các vị khác nhau, ví với các cảm nhận khác nhau trong cuộc sống. Nhưng, từ góc độ y học, nếu có thể điều hòa ngũ vị phù hợp thì có thể có lợi cho cơ thể và tâm lý.

Y học cổ Trung Quốc có nguồn gốc từ ẩm thực. Từ thời xa xưa, người Trung Quốc còn tưởng tượng ra một số đồ ăn có dược tính. Ví dụ như ăn thịt tinh tinh có thể đi nhanh, ăn nhân sâm có thể trường thọ..., rồi có quan niệm về loại cỏ trường sinh bất lão. Tuy những quan điểm đó có màu sắc hoang đường, song đã phản ánh nhận thức trong y học Trung Quốc: ăn hoa quả, cây cỏ có thể điều trị một số chứng bệnh.

Do ảnh hưởng của thuyết ngũ hành, ẩm thực Trung Quốc coi trọng sự điều hòa mặn, cay, chua, đắng, ngọt. Quan niệm ẩm thực ngũ vị điều hòa có thể bắt nguồn từ văn hóa nông nghiệp lâu đời, ăn ngũ cốc cần sử dụng các phụ gia, bởi các vị đa dạng có thể giúp ăn ngon miệng hơn. Trong ngũ vị, ít nhất chua, đắng, cay, mặn không được liệt vào ngũ vị, có thể sau khi sử dụng lượng thích hợp, sẽ trở thành vị được mọi người ưa thích, vì vậy mà người Trung Quốc cho rằng nên sử dụng ngũ vị mang tính *đa trọng, đa biến, kiêm dung*. Theo ghi chép của các tài liệu cổ, đời Thương Chu đã có lí luận về điều vị tương đối đầy đủ, vào thời kì

này, người Trung Hoa cổ đã chế ra các loại gia vị thường dùng, đồng thời còn xuất hiện một số gia vị tổng hợp. Thời Chiến quốc, việc xuất hiện “Hoàng đế nội kinh” bao gồm toàn bộ lí luận y học Trung Quốc đã chính thức khẳng định tư tưởng y học và ẩm thực có chung nguồn gốc [dẫn theo 9].

Ngày nay, những món ăn mà người Trung Quốc sử dụng thông thường đều có hai loại vị trở lên. Đối với người cổ, ngũ vị không chỉ đem lại cảm giác trực tiếp của lưỡi về đồ ăn, mà còn có tác dụng điều tiết quan trọng đối với các bộ phận khác của cơ thể. “Hoàng đế nội kinh” cũng đã nhấn mạnh trong ăn uống, không thể quá thiên lệch vị nào. Có nghĩa là ngũ vị mang lại cho chúng ta cảm giác ngon miệng, nhưng nếu sử dụng không thích hợp có thể bị phản tác dụng, thậm chí gây nguy hại cho sức khỏe.

Căn cứ vào thuyết âm dương, Đông y chia ngũ vị thành hai loại : dương là cay, ngọt ; âm là chua, đắng, mặn. Dung nhan, âm thanh, thần khí của con người đều có liên quan tới ngũ vị. Nếu vị quá chua, sẽ ảnh hưởng đến gan, tì khí, nếu vị quá mặn sẽ ảnh hưởng đến xương cốt, cơ bắp, tâm khí, nếu vị quá ngọt sẽ ảnh hưởng đến tâm khí, làm xạm da, ảnh hưởng đến thận, nếu vị quá đắng, ảnh hưởng đến tì khí, dạ dày, nếu vị quá cay, sẽ ảnh hưởng đến cơ mạch, tinh thần. Có thể thấy rằng nếu ăn thiên một vị sẽ khiến cơ xương bị tổn thương, tì vị không tốt, gan thận không điều hòa, sắc mặt không hồng nhuận, tim mạch không thông, thậm chí ảnh hưởng đến tính mạng.

Ngũ vị cũng có tác dụng khác nhau. Người ta thường dựa vào tác dụng khác nhau của ngũ vị để chế ra các loại thuốc chữa bệnh.

Có thể nói rằng, quan điểm ăn là để chữa bệnh, phòng bệnh chính là một quan điểm đánh dấu thành tựu y học vĩ đại của Trung Quốc cổ

đại và cũng là một ưu thế nổi bật trong văn hóa ẩm thực của Trung Quốc cổ.

5. Kết luận

Ngôn ngữ là kí hiệu của văn hóa, ngôn ngữ chuyên tải các hiện tượng văn hóa, cũng là hiện thân của văn hóa. Sự tồn tại của số lượng lớn các từ chỉ mùi vị trong tiếng Hán một mặt là bằng chứng chứng minh sự phát triển của đời sống ẩm thực dân tộc Trung Hoa, mặt khác cũng chứa đựng những nội hàm văn hóa rất sâu sắc. Thông qua việc phân tích các từ chỉ mùi vị, chúng ta nhận thấy rằng, hiện tượng mở rộng nghĩa của các từ chỉ mùi vị chứng tỏ sự phát triển tất yếu của văn hóa.

Chúng tôi đã tiến hành phân tích ngữ nghĩa của các từ chỉ mùi vị cơ bản trong tiếng Hán, đó là 酸 chua, 甜 ngọt, 苦 đắng, 辣 cay, 咸 mặn. Trên cơ sở đó, tìm ra phương thức tư duy và đặc trưng tâm lí trong văn hóa ẩm thực của dân tộc Hán, một lần nữa chứng minh mối liên hệ giữa ngôn ngữ và văn hóa.

Sự phát triển của các từ ngữ chỉ mùi vị đã phản ánh quá trình chế biến món ăn của người Trung Quốc. Từ chỉ mùi vị với vai trò là một trường từ vựng đặc biệt trong hệ thống từ vựng tiếng Hán đã ghi lại đặc điểm nhận thức về mùi vị của con người, bản thân nó đã bao hàm việc nhận thức và phản ánh thế giới khách quan của dân tộc Hán. Ngoài ra, việc sử dụng rộng rãi từ chỉ mùi vị, đặc biệt là với nghĩa hàm ẩn đã thể hiện sâu sắc dấu ấn văn hóa Trung Hoa cả về

phương thức tư duy, quan điểm thẩm mĩ trong đời sống ẩm thực, mang ý nghĩa triết học và ý học rõ nét.

Tài liệu tham khảo

- [1] Đinh Văn Đức, Từ loại tiếng Việt, NXB Giáo dục, Hà Nội, 2004.
- [2] Mai Ngọc Chừ, Vũ Đức Nghiệu, Hoàng Trọng Phiến, Cơ sở ngôn ngữ học và tiếng Việt, NXB Giáo dục, Hà Nội, 1997.
- [3] Nguyễn Văn Khang, Ngôn ngữ học xã hội - những vấn đề cơ bản, NXB Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1999.
- [4] Trịnh Thị Kim Ngọc, Ngôn ngữ và văn hoá, NXB Khoa học Xã hội, Hà Nội, 1999.
- [5] Nguyễn Kim Thân, Từ điển Hán Việt hiện đại, NXB Thế giới, Hà Nội, 1994.
- [6] 刘军茹, 中国饮食, 五洲传播出版社, 北京, 2004.
- [7] 董莉, 透视汉语中的饮食文化, 长沙铁道学院学报 (社会科学版), 3(2005)194.
- [8] 苏春梅, '吃'的寓意 成语中的饮食文化, 长春师范学院学报, 4(2004)79.
- [9] 王冬梅 赵志强, 汉语饮食词语的隐喻转义, 内蒙古社会科学 (汉文版), 5 (2003) 93.
- [10] 赵守辉, 汉语与饮食文化, 汉语学习, 2(1991)22.
- [11] 董仲舒, 春秋繁露, 中州古籍出版社, 2010
- [12] 阮有求, 语言文化, 河内国家大学出版社, 河内, 1999.
- [13] 荷宏, 中国饮食文化, 北京大学出版社, 北京, 2006.
- [14] 常敬宇, 汉语词语与文化, 中国人大出版社, 北京, 1993.
- [15] 许慎撰 段玉裁注, 说文解字注, 上海古籍出版社, 上海, 1988.

Compositional, Semantic and Cultural Characteristics of Words Denoting Tastes in Modern Chinese

Ngô Minh Nguyệt

*Chinese Department, University of Languages and International Studies,
Vietnam National University, Hanoi, Phạm Văn Đồng street, Cầu Giấy, Hanoi, Vietnam*

Abstract: In the semantic field of gastronomy, modern Chinese is abundant in words denoting tastes. In this article, the compositional, semantic and cultural characteristics of 5 basic words denoting tastes (sour, sweet, bitter, hot and salty) in modern Chinese are analyzed. The final result shows that words denoting tastes in Chinese not only reflect Chinese traditional culinary culture but also reveal ways of thinking, philosophy, aesthetic concepts and humanity ideals of Chinese people. Moreover, these words also show economic and social properties of China.

Keywords: words denoting tastes in Chinese, words denoting tastes, tastes