



CHARACTERISTICS OF FOOD INGREDIENT TERMINOLOGY IN CHINESE AND VIETNAMESE

Ngo Minh Nguyet*

*Faculty of Chinese Language and Culture, VNU University of Languages and International Studies,
No.2 Pham Van Dong, Cau Giay, Hanoi, Vietnam*

Received 14 June 2025

Revised 11 September 2025; Accepted 17 October 2025

Abstract: In both Chinese and Vietnamese, there exist a large number of lexical items referring to food ingredients, among which the terms for spices reflect the linguistic and cultural characteristics of the Vietnamese and Chinese peoples. The study, through descriptive and comparative analysis of these lexemes, points out that in these two languages, spice names are primarily formed through three methods: directly naming the plant species; combining the plant name with references to plant parts or shapes; and forming compound names that include a processed spice type along with distinguishing descriptors. These naming conventions vividly reflect the natural and social characteristics of both countries. In particular, the similarities and differences in culinary preferences between Vietnamese and Chinese people are evident through the frequency of elements such as color, shape, origin of the spices, and plant parts used. The nomenclature of spices also illustrates the close integration of culinary standards - deliciousness, nutrition, safety - and philosophical concepts such as yin-yang and the five elements in Vietnamese and Chinese food cultures. The findings offer more insights of the culinary culture of both countries as reflected in their respective languages.

Keywords: cuisine, ingredients, Chinese language, Vietnamese language, lexical field

* Corresponding author.

Email address: minhnguyet15782@gmail.com

<https://doi.org/10.63023/2525-2445/jfs.ulis.5552>

ĐẶC ĐIỂM TÊN GỌI GIA VỊ MÓN ĂN TRONG TIẾNG HÁN VÀ TIẾNG VIỆT

Ngô Minh Nguyệt

*Khoa Ngôn ngữ và Văn hóa Trung Quốc, Trường Đại học Ngoại ngữ, Đại học Quốc gia Hà Nội,
Số 2 Phạm Văn Đồng, Cầu Giấy, Hà Nội, Việt Nam*

Nhận bài ngày 14 tháng 6 năm 2025

Chỉnh sửa ngày 08 tháng 9 năm 2025; Chấp nhận đăng ngày 17 tháng 10 năm 2025

Tóm tắt: Trong tiếng Hán và tiếng Việt có số lượng lớn các từ ngữ chỉ nguyên liệu món ăn, trong đó có các từ ngữ chỉ gia vị phản ánh các đặc trưng về ngôn ngữ văn hóa của hai dân tộc Việt Nam và Trung Quốc. Thông qua miêu tả và phân tích so sánh, đối chiếu nguồn ngữ liệu này, nghiên cứu cho thấy các gia vị món ăn trong hai ngôn ngữ này được định danh chủ yếu bằng 3 phương thức gồm: gọi trực tiếp tên gọi loại thực vật; kết hợp tên gọi thực vật với tên gọi bộ phận thực vật, hình dáng thực vật; tên gọi kết hợp giữa yếu tố chỉ loại gia vị được gia công tinh chế và các yếu tố khu biệt. Cách thức gọi tên của các loại gia vị món ăn đã phản ánh sâu sắc đặc điểm tự nhiên, xã hội của hai đất nước. Đặc biệt, những điểm tương đồng và khác biệt về khẩu vị ẩm thực của người Việt Nam và người Trung Quốc thể hiện qua tần suất của các yếu tố màu sắc, hình dáng, nguồn gốc gia vị, bộ phận thực vật được sử dụng,... Các tên gọi gia vị món ăn cũng phản ánh sự kết hợp chặt chẽ giữa các tiêu chuẩn: ngon, bổ, lành, quan niệm âm dương ngũ hành trong ẩm thực Việt Nam và Trung Quốc. Nghiên cứu này đóng góp hiểu biết sâu hơn về văn hóa ẩm thực của hai nước thể hiện trong từng ngôn ngữ.

Từ khóa: ẩm thực, gia vị, tiếng Hán, tiếng Việt, tên gọi

1. Đặt vấn đề

Ẩm thực đóng vai trò vô cùng quan trọng trong đời sống con người. Cùng với sự tiến bộ của xã hội, vấn đề ăn uống không chỉ là phương thức để sinh tồn mà còn là một tri thức, một loại hình nghệ thuật, từng bước hình thành nên văn hóa ẩm thực - một bộ phận hợp thành quan trọng trong tổng thể văn hóa nhân loại. Vấn đề ăn uống đã ảnh hưởng đến nhiều mặt của đời sống xã hội, trong đó có ngôn ngữ. Trong tiếng Hán cũng như tiếng Việt, hàng loạt các từ ngữ về ẩm thực xuất hiện đã làm phong phú vốn từ vựng của cả hai ngôn ngữ, trong đó có số lượng lớn các từ ngữ chỉ gia vị món ăn.

Cho đến nay, các công trình nghiên cứu dưới góc độ ngôn ngữ văn hóa của các tác giả tập trung nhiều vào tên gọi món ăn, các động từ ẩm thực mà chưa có công trình nào tìm hiểu riêng về từ ngữ chỉ gia vị món ăn. Một số công trình nghiên cứu về từ ngữ chỉ gia vị thường tập trung vào các từ ngữ đơn lẻ chứ chưa có một công trình nào nghiên cứu một cách hệ thống để chỉ ra bức tranh chung và những đặc thù riêng của các từ ngữ chỉ gia vị ẩm thực trong tiếng Hán và tiếng Việt.

Vì vậy, bài viết của chúng tôi đi sâu nghiên cứu về đặc điểm cấu trúc tên gọi các loại gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt. Hy vọng bài viết sẽ là tài liệu tham khảo bổ ích về văn hóa ẩm thực hai nước cũng như trong việc dạy học, sử dụng tiếng Trung Quốc và công tác biên phiên dịch Việt - Trung hiện nay.

2. Tổng quan tình hình nghiên cứu

2.1. Tổng quan tình hình nghiên cứu tại Trung Quốc

Các từ ngữ về chủ đề ẩm thực trong tiếng Hán và tiếng Việt từ lâu đã thu hút sự quan tâm nghiên cứu của các tác giả trong và ngoài nước với những thành quả đáng ghi nhận.

Ở Trung Quốc, có khá nhiều công trình nghiên cứu về các tiểu trường ẩm thực khác nhau. Trước tiên là nghiên cứu về động từ ẩm thực ở các khía cạnh nội hàm văn hóa dân tộc dưới góc độ ngôn ngữ văn hóa như: tác giả Trì Xương Hải với công trình nghiên cứu về 吃 *ngật* (ăn) cùng các biểu nghĩa khác nhau, hoặc các công trình nghiên cứu trên bình diện ngữ nghĩa cú pháp từ góc độ đồng đại, đặc biệt là nghĩa mở rộng của các động từ và cụm động từ ẩm thực như: Thường Kính Vũ, Ngụy Uy, Lục Khánh Hòa... Cũng có những tác giả tập trung vào quá trình diễn biến ngữ nghĩa của động từ ẩm thực từ góc độ lịch đại. Đại diện của hướng nghiên cứu này là Vương Thanh, Tiết Lâm đã giải mã quá trình thay thế của động từ 吃 *ngật* (ăn) với động từ 食 *thực* (ăn) từ thời Lục Triều đến thời Đường, Tổng cho đến ngày nay (Wang, Xue, 2005, tr. 73-74). Tác giả La Gia Quốc đã chỉ ra quá trình diễn tiến từ 食 *thực* (ăn) được thay thế bởi 喫 *khiết* (ăn/uống) rồi đến 吃 *ngật* (ăn) (La, 2003, tr. 70-71). Ngoài ra, cũng có tác giả tập trung nghiên cứu về từ chỉ mùi vị gồm: 酸 (chua), 甜 (ngọt), 苦 (đắng), 辣 (cay), 咸 (mặn) với nghĩa mở rộng thông qua phương pháp liên tưởng hoặc ví von, tiêu biểu như Quách Cẩm Phù, Triệu Thủ Huy, Thường Kính Vũ, Vương Đông Mai... Trong đó, tác giả Vương Đông Mai khẳng định: “Trong các từ ngữ ẩm thực, việc chuyển nghĩa ẩn dụ rất phổ biến, bao gồm cả sự chuyển nghĩa của từ chỉ mùi vị, động từ ẩm thực và từ chỉ trạng thái ẩm thực” (Wang, 2003, tr. 93). Đồng thời, có không ít các công trình nghiên cứu về từ ngữ chỉ phương thức chế biến bằng cách phân tích thành tố nghĩa hoặc các nghiên cứu về từ ngữ chỉ dụng cụ ẩm thực, đặc biệt là các quán ngữ, yết hậu ngữ để tìm ra nghĩa biểu trưng của chúng.

Liên quan mật thiết đến vấn đề của bài viết là những nghiên cứu về định danh. Trong bài viết *Quan điểm biện chứng và thực tiễn của lý thuyết định danh*, Mai Đức Minh và Cao Văn Thành đã sơ lược đánh giá ưu và nhược điểm của hai lý thuyết định danh là thuyết mô tả và thuyết định danh nhân quả lịch sử. Họ chỉ ra rằng ưu điểm của thuyết định danh nhân quả lịch sử là nhấn mạnh đến việc xác định tên gọi từ góc độ lịch sử - xã hội, phá vỡ sự khép kín về ngữ nghĩa trong lý thuyết định danh trước đây. Việc đưa khái niệm “thế giới khả dĩ” vào nghiên cứu tên riêng và thuyết mô tả không những gọi ra một hướng nghiên cứu mới mà còn mở rộng phạm vi tìm hiểu (Mei & Gao, 2007, tr. 23-26).

Lý thuyết mới về tên gọi của Saul Kripke ngay sau khi được đưa ra đã lập tức thu hút sự chú ý vì hàm ý triết học sâu sắc. Trong bài *Tổng quan nghiên cứu về nhận diện thực thể định danh* (2018), Lưu Lưu và Vương Đông Ba cho rằng, nhận diện thực thể định danh từ lâu đã là một lĩnh vực nghiên cứu quan trọng trong trích xuất thông tin và xử lý ngôn ngữ tự nhiên. Bài viết này đã nghiên cứu toàn diện quá trình phát triển của nhận diện thực thể định danh từ khi bắt đầu đến nay, đồng thời đánh giá hiện trạng nghiên cứu từ các góc độ như định nghĩa về thực thể, các hội nghị đánh giá quan trọng và giá trị của những phương pháp nghiên cứu chủ đạo hiện nay (Liu & Wang, 2018, tr. 329-340).

Về định danh liên quan đến chủ đề ẩm thực, những năm gần đây ở Trung Quốc đã có nhiều công trình nghiên cứu về tên gọi món ăn với nội dung phong phú và góc tiếp cận đa dạng. Trong bài viết *Mô thức đặt tên món ăn theo cấu trúc ‘danh từ + danh từ’*, Lý Hàn Lôi đã khảo sát việc đặt tên món ăn ở năm cấp độ: ngữ âm, ngữ nghĩa, ngữ pháp, tu từ và tâm lý, phân tích các kiểu tiết tấu ngữ âm, đặc điểm cấu trúc ngữ pháp, mô hình phối hợp các yếu tố ngữ nghĩa

và cách vận dụng hợp lý các biện pháp tu từ, từ đó rút ra mô thức đặt tên món ăn một cách trực quan (Li, 2002, tr. 73-75). Trong bài viết *Bàn về ẩn dụ và tên gọi món ăn Trung Quốc*, Cung Dĩnh Phân đã trình bày việc vận dụng chức năng tu từ của ẩn dụ – mang tính uyển chuyển và tao nhã – trong việc đặt tên món ăn (Gong, 2009, tr. 140-141). Trương Duệ trong bài *Nghiên cứu lý thuyết mô phỏng về việc sử dụng thơ văn cổ, điển cố, lời chúc may mắn trong tên gọi món ăn Trung Quốc* đã áp dụng lý thuyết mô hình để phân tích hiện tượng ngôn ngữ này, cho rằng chúng là những mô hình ngôn ngữ mạnh mẽ mang tính bình dân, tính quyền lực và tính nghệ thuật, đồng thời đưa ra một số đề xuất cho cách đặt tên này (Zhang, 2009, tr. 175).

Về nghiên cứu tên gọi món ăn Trung Quốc, Lưu Phượng Linh trong bài *Nghiên cứu hàm ý văn hóa trong tên món ăn Triều Châu* đã chia tên gọi món ăn theo hai phương pháp tả thực và tả ý, và chỉ ra rằng tên gọi món ăn là một tấm gương phản chiếu văn hóa Trung Hoa, thể hiện sự theo đuổi vẻ đẹp toàn diện về màu sắc, hương vị, hình dạng, dụng cụ và kỹ thuật nấu nướng của dân tộc Hán (Liu, 2005, tr. 72-76). Trong bài viết *Nhìn nhận về vẻ đẹp trung hòa trong văn hóa Hán qua tên gọi món ăn*, Đoàn Ích Dân thông qua việc tổng hợp các cấu trúc đặt tên món ăn, phát hiện một số tên gọi bỏ qua tính chỉ định ngữ nghĩa để theo đuổi tính thẩm mỹ hình thức, tác giả cho rằng, tên gọi món ăn phải là sự tổng hòa của những đặc điểm mang tính khách quan của món ăn với ý nguyện chủ quan và quan niệm thẩm mỹ của người đặt tên, trong đó, phép ẩn dụ là con đường hiệu quả để tạo nên cái đẹp trung dung trong văn hóa dân tộc Hán (Duan, 2006, tr. 7-10). Trương Na (2010) trong bài *Thưởng thức nội hàm văn hóa Trung Hoa qua góc nhìn độc đáo của tên gọi món ăn Ba Thục* đã khai thác nội hàm văn hóa đằng sau hiện tượng ngôn ngữ trong tên gọi món ăn Tứ Xuyên, cách đặt tên vừa mang truyền thống văn hóa Trung Hoa vừa mang phong vị đặc trưng vùng Ba Thục. Chung An Ni (2006) trong bài *Bàn về hàm ý văn hóa trong tên gọi món ăn Trung Quốc* chỉ ra rằng tên món ăn phản ánh yêu cầu của người bán, nguồn gốc phong cách món ăn, tâm lý khách hàng và đặc điểm nấu nướng. Tác giả cho rằng tên gọi món ăn thể hiện đặc trưng vùng miền và văn hóa, văn hóa ẩm thực ẩn chứa trong tên món ăn là một bộ phận quan trọng trong văn hóa xã hội. Thức ăn là yếu tố đầu tiên cho sự sinh tồn và phát triển của con người. Văn hóa ẩm thực là một phần rất quan trọng trong truyền thuyết dân gian Trung Quốc. Ẩm thực Trung Hoa có kỹ thuật nấu nướng vô cùng độc đáo (Zhong, 2006, tr. 79-80).

Ngoài ra, một số công trình nghiên cứu lại tập trung vào vấn đề chuẩn hóa và quy phạm ngôn ngữ của tên gọi. Tiêu biểu là tác giả Trần Kim Tiêu trên cơ sở tiến hành phân tích quá trình phát triển của tên gọi món ăn Trung Quốc, tác giả đã tổng kết một số vấn đề thiếu quy phạm trong cách đặt tên món ăn hiện nay, đồng thời nêu những nguyên nhân liên quan và đưa ra những kiến nghị về việc chuẩn hóa tên gọi (Chen, 2001, tr. 13-17). Những ý kiến của tác giả có giá trị thực tiễn nhất định. Cũng có một số tác giả đề cập đến quan điểm kinh doanh, văn hóa doanh nghiệp qua tên gọi, tiêu biểu như Trương Kiến Huy đã tiến hành phân loại các điển cố, thủ pháp tu từ được vận dụng khi đặt tên món ăn. Tuy nhiên, các công trình nghiên cứu dưới góc độ này còn thiếu lí luận tương ứng và các nghiên cứu chuyên sâu từ góc độ ngôn ngữ học.

Gần đây, vấn đề dịch thuật tên gọi món ăn và tên gọi các yếu tố liên quan cũng thu hút sự chú ý của không ít học giả, hướng nghiên cứu này đã đạt được những thành quả đáng ghi nhận. Tác giả Thượng Kiều Kiều trong bài viết *Nghiên cứu chiến lược dịch tên món ăn Trung Quốc sang tiếng Anh – trường hợp bản dịch Hồng Lâu Mộng của Hawkes và vợ chồng Dương Hiến Nghệ* đã nghiên cứu sâu về chiến lược dịch tên món ăn Trung Quốc sang tiếng Anh. Dựa trên lý thuyết tương đương chức năng của Eugene Nida, bài viết phân tích các ví dụ cụ thể, làm rõ việc vận dụng các chiến lược “dị hóa” và “quy hóa” trong dịch thuật tên món ăn, đồng thời chỉ ra rằng việc dịch tên món ăn trong tác phẩm văn học cần đồng thời đảm bảo tính trung thành với nguyên tác, thể hiện được đặc sắc văn hóa và giữ được tính nghệ thuật văn chương (Shang, 2025, tr. 626-631).

Tóm lại, các công trình nghiên cứu về định danh cũng như tên gọi về chủ đề ẩm thực Trung Quốc đã xuất phát từ nhiều góc độ khác nhau, bao gồm cả ngôn ngữ và văn hóa, đến việc dịch thuật hay chuẩn hóa tên gọi. Tuy nhiên, các công trình nghiên cứu chủ yếu hướng vào việc phân tích cấu trúc ngữ pháp của tên gọi, tư duy liên tưởng của người Trung Quốc khi định danh. Trong đó, việc lựa chọn các đặc trưng khác nhau để định danh gia vị món ăn cũng mang những hàm ý văn hóa vô cùng sâu sắc, nhưng lại chưa được các tác giả quan tâm nghiên cứu.

2.2. Tổng quan tình hình nghiên cứu tại Việt Nam

Ở Việt Nam có khá nhiều công trình nghiên cứu về tên gọi. Các tác giả thông qua bài viết của mình đã khẳng định vai trò của định danh trong giao tiếp và tư duy của con người. Tác giả Đỗ Hữu Châu (1998) đã miêu tả cụ thể quá trình định danh trong tiếng Việt với các công trình *Cơ sở ngữ nghĩa học – từ vựng* và *Từ vựng ngữ nghĩa tiếng Việt*. Tác giả Trịnh Sâm (2002) trong công trình *Đi tìm bản sắc tiếng Việt* đã đưa ra một số vấn đề liên quan đến định danh.

Dựa trên các lý thuyết định danh đã có, nhiều công trình nghiên cứu đi theo hướng lý thuyết tâm lý ngôn ngữ học tộc người, từ đó tìm ra những đặc trưng về văn hóa dân tộc của ngôn ngữ thông qua vấn đề định danh của một số trường từ vựng. Chẳng hạn công trình của Chấn pho ma vòng (1999), *Đặc điểm định danh và hiện tượng chuyển nghĩa trong trường từ vựng tên gọi các bộ phận cơ thể con người tiếng Lào (có xem xét trong mối quan hệ với tiếng Việt)*, hoặc công trình nghiên cứu của Nguyễn Thúy Khanh (1996), *Đặc điểm trường từ vựng – ngữ nghĩa tên gọi động vật (trên tư liệu đối chiếu tiếng Việt với tiếng Nga)*, Đặng Thị Hào Tâm (2011), *Trường từ vựng ngữ nghĩa món ăn và ý niệm con người*. Các công trình nghiên cứu này nêu rõ các đặc trưng được sử dụng để định danh, đồng thời chỉ ra hiện tượng chuyển nghĩa của các tên gọi thông qua phép ẩn dụ, hoán dụ. Những nghiên cứu này có ý nghĩa lý luận và thực tiễn rõ rệt, khẳng định mối liên hệ chặt chẽ giữa ngôn ngữ và văn hóa thông qua tên gọi.

Chúng tôi nhận thấy có khá nhiều công trình nghiên cứu của tác giả tập trung tìm hiểu về tên gọi thức ăn miền Nam và miền Trung Việt Nam. Chẳng hạn tác giả Nguyễn Thùy Dương trong công trình *Từ ngữ chỉ món ăn Nam Bộ* đã chỉ ra rằng, con người thường chọn các đặc điểm nổi bật về hình dạng và màu sắc của sự vật, hiện tượng làm cơ sở để đặt tên nhằm phân biệt chúng với những sự vật, hiện tượng khác. Tên gọi đóng vai trò quan trọng trong tư duy của con người. Thông qua tên gọi, người ta có thể phân biệt sự vật này với sự vật khác. Nhờ vào tên gọi của các sự vật và hiện tượng, chúng ta có thể hiểu rõ những nét đặc trưng trong văn hóa của mỗi dân tộc (Nguyễn, 2012, tr. 59-63). Tác giả Mai Thanh Thắng trong bài viết *Chuyện tên bánh trái Nam Bộ* đã chỉ ra đặc điểm cấu tạo tên gọi các loại bánh dựa vào hình thức, hình dáng thành phẩm, cách thức chế biến, chất liệu... Tác giả đã đưa ra kết luận về vấn đề định danh rằng “ngôn ngữ là chuyện thói quen không chỉ là chuyện logic và ngay khi đã có quy luật thì cuộc sống vẫn chấp nhận những trường hợp ngoại lệ” (Mai, 2009, tr. 41). Tác giả Ngôn Thị Bích trong công trình *Từ ngữ chỉ lúa gạo và sản phẩm làm từ lúa gạo trong tiếng Tây (có so sánh với tiếng Việt)* đã cho rằng “người Tây ở Việt Nam có truyền thống canh tác lúa nước lâu đời. Việc nghiên cứu hệ thống tên gọi của gạo và các món ăn làm từ gạo từ góc độ ngôn ngữ và văn hóa sẽ góp phần bảo tồn ngôn ngữ dân tộc cũng như thúc đẩy bản sắc văn hóa của người Tây.” (Ngô, 2009, tr. 2). Tác giả Hồ Xuân Tuyên cũng có công trình nghiên cứu nêu rõ các yếu tố sử dụng để định danh tên gọi một số món ăn của Bạc Liêu như: nguyên liệu, cách chế biến, trình bày, cảm nhận... Tác giả Trần Thị Mai lại tìm hiểu về đặc điểm văn hóa qua cách thức định danh một số loại bánh, mứt, xôi, chè trong phương ngữ Nam Bộ và phương ngữ Bắc Bộ.

Trong lĩnh vực nghiên cứu về ẩm thực, các công trình liên quan đến từ ngữ chỉ món ăn miền Bắc tuy không đa dạng bằng các từ ngữ chỉ món ăn miền Nam và miền Trung nhưng đã hé mở nhiều khía cạnh giá trị. Các tác giả như Vũ Bằng trong *Miếng ngon Hà Nội* hay Nhất

Thanh trong *Đất lề quê thói* đã ghi chép lại hệ thống tên gọi món ăn đặc trưng của đất Bắc như: phở, bún thang, chả cá Lã Vọng, cốm Vòng... vừa ở góc độ văn hóa vừa ở phương diện ngôn ngữ. Bên cạnh đó, công trình *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc* của Vương Xuân Tình (2004) đã cho thấy mối liên hệ giữa điều kiện tự nhiên, tập quán sinh hoạt và sự hình thành từ ngữ ẩm thực vùng đồng bằng Bắc Bộ.

So với các công trình nghiên cứu kết hợp giữa ngôn ngữ và văn hóa, các công trình nghiên cứu từ góc độ văn hóa - văn học tại Việt Nam có thành quả vô cùng phong phú, trong đó phải kể đến công trình nghiên cứu của các nhà văn như Vũ Bằng trong *Món lạ miền Nam* đã nêu ra nhiều món ăn lạ ở miền Nam với những lời miêu tả hấp dẫn và một trình độ hành văn vô cùng độc đáo. Tác giả Xuân Huy đã sưu tầm nhiều bài viết của các tác giả trong cuốn *Văn hóa ẩm thực và món ăn Việt Nam* giới thiệu nhiều món ăn truyền thống và hiện đại của Việt Nam trên khắp các vùng miền cũng như cảm nhận của các tác giả về từng món ăn. Ngoài ra, còn có các công trình nghiên cứu về văn hóa ẩm thực thể hiện qua ca dao, tục ngữ hoặc qua phong cách nghệ thuật của các nhà văn về đề tài ẩm thực.

Nhìn chung, ở Việt Nam cũng đã có các công trình nghiên cứu về định danh dưới góc độ ngôn ngữ học hoặc ngôn ngữ văn hóa. Tuy nhiên, đối tượng nghiên cứu của các bài viết này chủ yếu là tên gọi món ăn, các loại chè bánh..., các tác giả cũng quan tâm đến việc so sánh tên gọi song phần lớn là so sánh đặc điểm định danh giữa các vùng miền của Việt Nam mà ít đề cập đến điểm tương đồng và khác biệt giữa tiếng Việt và tiếng nước ngoài. Nhiều sách và từ điển liệt kê tên các món ăn Trung Quốc, nhưng việc nghiên cứu về tên gọi nguyên liệu ẩm thực vẫn chưa được thực hiện, đặc biệt là tiểu trường tên gọi gia vị. Các thành quả nghiên cứu so sánh đối chiếu Hán - Việt về từ ngữ chỉ gia vị ẩm thực cũng chưa có. Chính vì vậy, chúng tôi nhận thấy cần thiết phải đào sâu nghiên cứu hơn nữa để rút ra những đánh giá hoàn chỉnh hơn về vấn đề này.

3. Cơ sở lý luận

3.1. Cơ sở lý thuyết về định danh

Trong cuộc sống của chúng ta, bất kỳ sự vật, hiện tượng nào cũng đều có tên gọi. Để có được tên gọi đó, con người đã phải tìm hiểu và nhận định những đặc trưng vốn có của sự vật hiện tượng, và lựa chọn một hoặc nhiều hơn một đặc trưng để gọi tên. Đó chính là quá trình định danh. Theo G.V. Conossansky, định danh “là sự cố định (hay gắn) cho một kí hiệu ngôn ngữ một khái niệm – biểu niệm phản ánh những đặc trưng nhất định của một biểu vật – các thuộc tính, phẩm chất và quan hệ của các đối tượng và quá trình thuộc phạm vi vật chất và tinh thần, nhờ đó các đơn vị ngôn ngữ tạo thành những yếu tố nội dung của giao tiếp ngôn ngữ” (dẫn theo Nguyễn, 2010, tr. 162).

Quá trình định danh được cụ thể hóa thành hai bước là: quy loại sự vật và lựa chọn đặc trưng của đối tượng làm cơ sở cho tên gọi. Để thực hiện được hai bước này, người ta phải quan sát, phân tích, nhận thức được các đặc trưng của sự vật, hiện tượng. Tuy nhiên, các sự vật, hiện tượng trong thế giới tự nhiên đều có nhiều đặc trưng. Vì vậy, khi định danh, người ta không thể lựa chọn tất cả các đặc trưng để định danh mà chỉ lựa chọn đặc trưng tiêu biểu, có chức năng khu biệt với các sự vật khác. Các đặc trưng tiêu biểu này có thể được lựa chọn khác nhau ở từng ngôn ngữ, bởi sự khác biệt về tư duy và văn hóa. Có những đặc trưng được coi là quan trọng, căn bản ở dân tộc này, nhưng lại là thứ yếu ở dân tộc khác.

Chính vì vậy, mối quan hệ giữa tên gọi và hiện thực khách quan không phải là một tuyến tính đơn giản, dẫn đến tranh cãi về tính vô đoán và tính có lí do của tên gọi. Sự xuất hiện và

thay đổi không ngừng của sự vật hiện tượng khiến hoạt động định danh được kết hợp giữa yếu tố ngẫu nhiên và tất yếu, khiến nó vừa mang tính tình cờ, vừa mang tính quy luật trong lịch sử - xã hội. Về vấn đề này, Nguyễn cho rằng “tất cả các tên gọi (hay kí hiệu ngôn ngữ) đều phải có nguyên do (hay là lí do), chỉ có điều là có những tên gọi cho thấy rõ ràng lí do qua hình thái bên trong của chúng, có những tên gọi thì lại không thấy rõ lí do” (Nguyễn, 2010, tr. 168).

Có thể thấy rằng, quá trình định danh được quyết định bởi chủ thể định danh và đối tượng định danh. Sự vật, hiện tượng được định danh phụ thuộc vào chủ thể định danh thì tên gọi của chúng mang lí do chủ quan. Ngược lại, sự vật, hiện tượng được định danh phụ thuộc vào đối tượng định danh thì tên gọi của chúng mang lí do khách quan. Những tên gọi mang lí do khách quan thường phản ánh một đặc trưng, một thuộc tính nào đó của sự vật. Ví dụ: *rau thơm* được định danh dựa trên mùi vị của sự vật, *ót chuông* được đặt tên dựa trên hình dáng của sự vật. Những tên gọi mang lí do chủ quan thường liên quan đến ý chí, mong muốn, tư duy, hoàn cảnh, các mối quan tâm... của người đặt tên sự vật hiện tượng và rất nhiều trường hợp tên gọi loại này không phản ánh bản chất của sự vật. Chẳng hạn, việc đặt tên cho con là Hiền nhưng thực tế tính cách của con lại không phải “hiền lành” như mong muốn của cha mẹ lúc đặt tên. Như vậy, có những lúc việc định danh không chỉ ảnh hưởng bởi đặc điểm của đối tượng được đặt tên, mà còn bị chi phối bởi bối cảnh văn hóa của người đặt tên, các yếu tố tâm lý, và thậm chí là toàn bộ bối cảnh xã hội, lịch sử, văn hóa.

3.2. Mối quan hệ giữa ngôn ngữ và văn hóa

Xét về mặt định nghĩa, ngôn ngữ là một hệ thống mệnh lệnh bằng âm thanh (hoặc hình ảnh), được quy ước giữa các cá thể cùng loài nhằm đáp ứng nhu cầu giao tiếp, có chuẩn mã hóa và giải mã thống nhất. Về bản chất, ngôn ngữ là một hệ thống mệnh lệnh có hình thức vật chất là âm thanh, có ý nghĩa, tuân thủ theo những quy tắc từ vựng và ngữ pháp nhất định, có khả năng biểu đạt tư duy của con người.

Văn hóa, theo nghĩa rộng, là toàn bộ năng lực sản xuất vật chất và tinh thần, cùng với các sản phẩm vật chất và tinh thần mà con người tạo ra trong thực tiễn xã hội. Theo nghĩa hẹp, văn hóa bao gồm toàn bộ các hình thái ý thức xã hội như: khoa học tự nhiên, khoa học kỹ thuật, hệ tư tưởng xã hội, và đôi khi đặc biệt chỉ các lĩnh vực như: giáo dục, khoa học, nghệ thuật,...

Ngôn ngữ và văn hóa có mối quan hệ mật thiết, không thể tách rời. Nhà ngôn ngữ học người Mỹ Edward Sapir đã khẳng định: “Đằng sau ngôn ngữ của một dân tộc luôn tồn tại phong văn hóa của dân tộc ấy, hơn thế ngôn ngữ không thể tồn tại độc lập với văn hoá.” (Sapir, 2000, tr. 122). Văn hóa là tổng hòa những thói quen và niềm tin được di truyền xã hội, nó quyết định cách tổ chức đời sống của chúng ta. Văn hóa định hình các truyền thống cơ bản, hệ giá trị, cũng như cách chúng ta tương tác với những người khác trong xã hội. Thông qua văn hóa, chúng ta học được cách giao tiếp, từ đó hình thành quan điểm và đạo đức cá nhân. Ngoài ra, văn hóa còn giúp ta kết nối với những người có cùng sở thích, tạo nên sự gắn bó, giúp ta cảm thấy mình thuộc về cộng đồng xã hội.

Về mặt lý luận, ngôn ngữ là một hiện tượng văn hóa, vì nó là sản phẩm của hoạt động tinh thần con người, nên có thể xếp vào loại hình văn hóa tinh thần. Tuy nhiên, ngôn ngữ là một hiện tượng văn hóa tinh thần đã được vật chất hóa, và là một bộ phận đặc thù có tính hệ thống riêng biệt. Trên thực tế, ngôn ngữ là phương tiện để truyền tải các quan niệm văn hóa. Ngôn ngữ là công cụ tư duy trong giao tiếp giữa con người với nhau, sự ra đời và phát triển của nó song hành với sự phát triển của văn hóa nhân loại. Phong cách sống, cách tư duy và ngôn ngữ của một dân tộc đều được phản ánh đầy đủ trong ngôn ngữ. Thái độ, niềm tin và quan điểm của người nói cũng được thể hiện trong cách họ sử dụng ngôn ngữ. Ngôn ngữ giúp con người giao tiếp với nhau,

còn văn hóa dạy cho ta các quy tắc xã hội và kỹ năng giao tiếp. Có thể nói, ngôn ngữ là công cụ truyền tải văn hóa quan trọng nhất. Ngôn ngữ vừa là nền tảng, vừa là thành phần của văn hóa.

Ngôn ngữ được xem như một ký hiệu biểu trưng cho văn hóa. Người sử dụng ngôn ngữ có thể nhận diện bản thân hoặc người khác thông qua ngôn ngữ mà họ sử dụng. Vì vậy, có thể nói rằng ngôn ngữ là sự biểu hiện chân thực của văn hóa, đồng thời đóng vai trò không thể thiếu trong việc sáng tạo, truyền bá và giao tiếp liên văn hóa.

Không chỉ ngôn ngữ có ảnh hưởng sâu rộng đến văn hóa, mà ảnh hưởng của văn hóa đối với ngôn ngữ cũng vô cùng rõ ràng. Văn hóa tác động rõ nét đến các phương diện như: âm vị học, từ vựng, ngữ dụng và hoạt động giao tiếp ngôn ngữ. Văn hóa quyết định cách con người nhận thức hành vi bên ngoài, và trong quá trình giao tiếp, văn hóa đóng vai trò quan trọng trong việc định hình hành vi của con người. Sự khác biệt về dân tộc, môi trường địa lý và bối cảnh văn hóa sẽ dẫn đến những khác biệt về tập quán, truyền thống và cách tư duy. Do đó, sự khác biệt văn hóa chắc chắn sẽ ảnh hưởng đến hoạt động giao tiếp bằng ngôn ngữ.

Vì vậy, để nghiên cứu sâu về văn hóa thì bắt buộc phải nghiên cứu ngôn ngữ; ngược lại, muốn nghiên cứu ngôn ngữ một cách toàn diện thì cũng không thể bỏ qua yếu tố văn hóa. Điều này thể hiện đặc biệt rõ rệt trong quá trình nghiên cứu cách đặt tên các loại gia vị món ăn.

3.3. Đôi nét về văn hóa ẩm thực và gia vị trong ẩm thực

Nếu xét theo nghĩa rộng, văn hóa ẩm thực là một phần trong tổng thể các đặc trưng diện mạo về vật chất, tinh thần, tri thức, tình cảm..., khắc họa một số nét cơ bản, đặc sắc của một cộng đồng, gia đình, làng xóm, vùng miền, quốc gia... Nó chi phối một phần không nhỏ trong cách ứng xử, giao tiếp của một cộng đồng, tạo nên đặc thù của cộng đồng ấy. Trên bình diện văn hóa tinh thần, văn hóa ẩm thực là cách ứng xử, giao tiếp trong ăn uống và nghệ thuật chế biến thức ăn, ý nghĩa, biểu tượng tâm linh trong thức ăn đó.

Theo nghĩa hẹp, văn hóa ẩm thực là những tập quán và khẩu vị, những ứng xử, tập tục kiêng kỵ, cách bày biện trong ăn uống, phương thức chế biến và cách thưởng thức thức ăn, hiểu và sử dụng đúng các thức ăn sao cho có lợi với sức khỏe của gia đình và bản thân.

Ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam mang những đặc điểm chung của các tộc người trên toàn thế giới, là gia vị món ăn, thức ăn, đồ uống, phương thức chế biến, đặc điểm mùi vị, cách thưởng thức... Tuy nhiên, trong cái chung lại luôn tồn tại những nét bản sắc dân tộc, mang tính vùng miền, thậm chí là tính cá nhân. Điều này thể hiện ngay trong dung lượng của tiểu trường gia vị thức ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt với những sự khác biệt nhất định, thể hiện đặc trưng văn hóa dân tộc vô cùng độc đáo. Trên cơ sở nhận thức về trường từ vựng, văn hóa ẩm thực và nguồn ngữ liệu thu thập được, chúng tôi sẽ đi sâu khảo sát đặc điểm cấu trúc, ngữ nghĩa, nhất là các đặc trưng về văn hóa thể hiện trong các từ ngữ chỉ gia vị món ăn.

Từ điển tiếng Việt đưa ra hai nghĩa của gia vị là “thứ cho vào món ăn để tăng thêm mùi vị, như hành, ớt, hạt tiêu, mì chính, v.v...” và “hỗn hợp gồm một số gia vị như muối, mì chính, hạt tiêu, v.v..., dùng để nêm thức ăn” (Hoàng, 2010, tr. 259), trong đó có gia vị chế biến thức ăn. Chúng tôi cho rằng gia vị chính là thứ được cho vào món ăn trong lúc chế biến hoặc ăn kèm món ăn để làm tăng thêm mùi vị, kích thích thị giác, vị giác và khứu giác của người thưởng thức món ăn. Món ăn có gia vị phù hợp sẽ tạo cảm giác ngon miệng, có lợi cho hệ thống tiêu hóa và cũng có thể tạo ra những tác động tích cực về mặt dưỡng sinh.

Nghiên cứu về từ ngữ ẩm thực trong tiếng Hán và tiếng Việt được tiếp cận dưới nhiều góc độ khác nhau, trong đó thành quả nổi bật là cách tiếp cận dưới góc độ cấu trúc và ngữ nghĩa. Từ khía cạnh cấu trúc, các từ ngữ chỉ gia vị món ăn chủ yếu được xem xét thông qua mô hình tên gọi cụ thể, phân tách ra các yếu tố và mối quan hệ giữa các yếu tố cấu tạo nên tên gọi. Nói

cách khác, tìm hiểu cấu trúc của các từ ngữ chỉ gia vị món ăn chính là tìm hiểu mô hình cấu tạo để đưa ra các nguyên tắc cấu thành tên gọi vừa mang tính phổ quát, vừa mang tính khu biệt trong ngôn ngữ. Về mặt ngữ nghĩa, các tên gọi thuộc lĩnh vực ẩm thực phần lớn được xem xét cách lí giải ý nghĩa từ nguồn gốc và các đặc trưng về tính dân tộc khi định danh.

4. Phương pháp nghiên cứu

Bài viết này sử dụng các phương pháp nghiên cứu thường gặp trong nghiên cứu ngôn ngữ văn hóa, bao gồm: phương pháp thống kê, miêu tả, phân tích, đối chiếu.

4.1. Phương pháp thống kê, phân loại

Để thực hiện nghiên cứu này, trước hết chúng tôi thu thập các từ ngữ chỉ gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt từ các sách dạy nấu ăn. Sau đó, chúng tôi thống kê về tần suất và phân loại các từ ngữ này vào các nhóm khác nhau dựa trên nguồn gốc, tính chất, đặc điểm của chúng, chẳng hạn: theo hương vị, theo dạng tồn tại hoặc theo cấu trúc của tên gọi. Việc áp dụng phương pháp này sẽ giúp làm rõ đặc điểm hệ thống của từ ngữ chỉ gia vị trong tiếng Hán và tiếng Việt, tạo điều kiện cho việc so sánh, chỉ ra sự tương đồng và khác biệt trong văn hóa ẩm thực của người Trung Quốc và người Việt Nam.

4.2. Phương pháp mô tả

Chúng tôi sử dụng phương pháp mô tả để diễn giải, trình bày đặc điểm cấu trúc, ngữ nghĩa và các đặc trưng văn hóa của từ ngữ chỉ gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt dựa trên các số liệu, các mô hình cấu trúc tên gọi. Phương pháp mô tả là một phương pháp nghiên cứu đơn giản, dựa trên lý thuyết ngôn ngữ học hoặc sự hiểu biết cá nhân để diễn đạt và giải thích đối tượng nghiên cứu.

4.3. Phương pháp phân tích

Sau khi thống kê, phân loại các từ ngữ chỉ gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt, chúng tôi nghiên cứu và phát hiện các thuộc tính của mỗi yếu tố cấu thành tên gọi, từ đó lí giải rõ ràng và thống nhất hơn về đối tượng nghiên cứu. Nhiệm vụ phân tích là từ tính đặc thù tìm ra tính thống nhất hoặc tính phổ biến, thông qua hiện tượng phát hiện ra bản chất. Đồng thời, chúng tôi cũng liên hệ với tên gọi gia vị ẩm thực trong tiếng Việt để tiến hành phân tích đặc điểm ngữ nghĩa và đặc điểm văn hóa của chúng trong tiếng Hán và tiếng Việt.

4.4. Phương pháp đối chiếu

Thông qua việc phân loại và đối chiếu các ngữ liệu thu thập được từ nhiều góc độ khác nhau, chúng tôi tiến hành so sánh quy luật đặt tên gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt, chỉ ra điểm giống và khác nhau giữa từ ngữ chỉ gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt; đồng thời, chỉ ra ảnh hưởng của đặc điểm văn hóa xã hội, đặc biệt là văn hóa ẩm thực đến quá trình hình thành và sử dụng lớp từ ngữ này trong hai ngôn ngữ.

Để có được nguồn ngữ liệu đáng tin cậy, chúng tôi tiến hành thống kê các từ ngữ chỉ gia vị món ăn dựa trên ba cuốn sách dạy nấu ăn là: “555 món ăn Việt Nam”, “家常宴客菜 328 例” (328 món ăn tiếp khách trong gia đình) và “精选家常主食 1088 例” (1088 món ăn chính thường ngày tuyển chọn). Chúng tôi tiến hành phân tích ngữ liệu nhằm làm rõ đặc điểm cấu trúc tên gọi gia vị, tần suất của tên gọi cũng như các yếu tố được lựa chọn để định danh. Trên cơ sở đó, chúng tôi đi sâu tìm hiểu về đặc trưng văn hóa và tư duy thể hiện qua các tên gọi đó.

5. Kết quả nghiên cứu

5.1. Kết quả thu thập tên gọi gia vị món ăn tiếng Hán và tiếng Việt

Qua khảo sát, chúng tôi thấy tiêu chuẩn gia vị món ăn trong tiếng Hán là 214 đơn vị, trong tiếng Việt là 187 đơn vị, bao gồm các loại gia vị có nguồn gốc từ thực vật, động vật và các loại gia vị vô cơ, gia vị tổng hợp, cụ thể như sau:

Bảng 1

Phân loại gia vị món ăn theo nguồn gốc trong tiếng Hán và tiếng Việt

Nguồn gốc gia vị	Loại cụ thể	Số lượng từ ngữ trong tiếng Hán		Số lượng từ ngữ trong tiếng Việt	
		Số lượng	Ví dụ	Số lượng	Ví dụ
Thực vật	Các loại lá	22	香菜 (rau thơm), 葱花 (hành hoa), 香叶 (lá nguyệt quế), 生菜叶, 斑斓叶 (lá nếp)	27	Lá chanh, lá lốt, rau diếp, lá xương sông...
	Các loại củ	14	姜片 (gừng thái lát), 蒜瓣 (tép tỏi), 葱 (hành)	17	Hành củ, gừng củ
	Các loại quả	19	红辣椒 (ớt đỏ), 川椒 (ớt Tứ Xuyên)	17	Trái thơm, ớt, chanh
	Các loại hạt, hoa	29	花椒粒 (hạt tiêu Tứ Xuyên), 胡椒粉 (tiêu bột), 菊花 (hoa cúc)	16	Tiêu xay,
	Các loại từ thân cây	17	香茅 (sả), 桂皮 (vỏ quế)	11	Nấm hương, đường
	Các loại thảo mộc	25	草果 (Thảo quả), 陈皮 (trần bì), 丁香 (đinh hương)	28	Sinh địa, quế chi, táo tàu, cam thảo
Động vật	Các loại mỡ, bơ	10	猪油 (mỡ lợn), 鸡油 (mỡ gà), 酥油 (bơ động vật)	6	Mỡ nước, mỡ gà, bơ
	Các loại tương, mắm	6	虾酱 (mắm tôm), 鱼露 (mắm cá)	10	Mắm tôm, mắm ruốc
	Các loại tinh dầu, mật	1	蜂蜜 (mật ong)	2	Tinh dầu cà cuống, mật ong
Các loại khác	Gia vị vô cơ	7	食盐 (muối ăn), 食用碱 (baking soda)	8	Muối, vôi tôi, phèn chua
	Gia vị lên men	28	酱油 (xì dầu), 麻酱 (sốt mè), 料酒 (rượu nấu ăn)	25	Dấm, rượu, mẻ
	Gia vị tổng hợp	36	火锅底料, 调料汁, 鸡精、香料包...	20	
Tổng		214		187	

Bảng thống kê nêu trên cho thấy số lượng tên gọi gia vị có nguồn gốc từ thực vật trong tiếng Hán nhiều hơn so với tiếng Việt (tiếng Việt là 116, tiếng Hán là 126); tên gọi các loại nguyên liệu từ động vật trong tiếng Hán và tiếng Việt gần như bằng nhau (tiếng Hán là 17, tiếng Việt là 18). Tuy nhiên, với tên gọi các loại gia vị lên men và các loại gia vị tổng hợp thì tiếng Hán lại nhiều hơn hẳn so với tiếng Việt. Tiếng Hán có 28 tên gọi gia vị lên men và 36 tên gọi gia vị tổng hợp, còn tiếng Việt chỉ có 25 và 20. Người Trung Quốc có rất nhiều gia vị lên men như các loại tương, còn người Việt Nam lại có đặc trưng riêng là các loại mắm, thể hiện đặc

điểm khẩu vị ẩm thực của hai dân tộc. Điều này phần nào phản ánh đặc điểm tự nhiên cũng như đặc trưng về cách sử dụng gia vị, trình độ phát triển của nền công nghiệp ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam.

Bảng 2

Phân loại gia vị món ăn theo mùi vị trong tiếng Hán và tiếng Việt

STT	Mùi vị món ăn	Số lượng từ ngữ trong tiếng Hán	Số lượng từ ngữ trong tiếng Việt
1	Cay/tê	34	22
2	Mặn	29	22
3	Ngọt	27	20
4	Chua	9	14
5	Thơm/nồng/hăng	60	55
6	Béo	13	19
7	Tổng hợp/tạo màu	42	35
	Tổng	214	187

Bảng trên cho thấy, số lượng các loại gia vị tạo mùi (thơm/nồng/hăng) trong tiếng Hán và tiếng Việt có số lượng nhiều nhất, với 60 đơn vị từ ngữ. Các loại gia vị này thường tạo ra các mùi thơm đặc trưng như 香茅 *huương mao* (sả), 茶叶 *trà diệp* (lá trà), rau mùi, mùi tàu, thì là; hoặc mùi hăng, nồng như: 葱末 *thông mạt* (hành lá băm nhỏ), 干葱丝 *can thông ti* (hành khô thái sợi), 蒜末 *toán mạt* (tỏi băm nhỏ), 姜汁 *khương trấp* (nước gừng), hành, tỏi... Nếu xét riêng các từ ngữ chỉ gia vị tạo vị chua, cay, mặn, ngọt thì các từ ngữ chỉ vị cay đứng đầu bảng với 34 đơn vị trong tiếng Hán và 22 đơn vị trong tiếng Việt. Tất cả những điều này đều phản ánh đặc trưng về thói quen ăn uống của người Trung Quốc và người Việt Nam.

5.2. Mô hình cấu trúc tên gọi gia vị món ăn trong tiếng Hán

5.2.1. Mô hình cấu trúc tên gọi gia vị chưa qua tinh chế

Các tên gọi gia vị chưa qua tinh chế là các loại rau, củ, quả, hạt, thân chưa qua xử lý (lọc, chế biến, cô đặc để trở nên tinh khiết, cải thiện màu sắc, mùi vị hơn), mà được sử dụng trực tiếp. Trong tiếng Hán có 99 gia vị loại này với các mô hình cấu trúc sau:

Mô hình 1: Tên gọi thực vật

Ví dụ: 姜 *khương* (gừng), 葱 *thông* (hành)...

Có 19/214 tên gọi thực vật sử dụng trực tiếp làm tên gọi gia vị. Đây cũng là các tên gọi giao thoa với trường từ vựng tên gọi thực vật, chúng tôi không đi sâu phân tích cấu trúc và ngữ nghĩa những tên gọi này.

Mô hình 2: Tên gọi thực vật + Từ chỉ đặc điểm hình dáng sau khi gia công, sơ chế

Ví dụ: 葱段 *thông đoạn* (hành cắt khúc), 姜丝 *khương ti* (gừng thái sợi)...

Có 38/214 tên gọi gia vị theo mô hình cấu trúc này. Đó là những gia vị đã trải qua khâu sơ chế. Vì thế, chúng thường được định danh gắn với yêu cầu về tạo hình của gia vị hoặc trạng thái sau khi chế biến. Các từ dùng để chỉ hình dáng sau khi sơ chế của nhóm này gồm: 圈 *khuyên* (khoanh), 花 *hoa* (hoa), 段 *đoạn* (đoạn/khúc), 块 *khối* (miếng), 丁 *đinh* (cắt hạt lựu), 片 *phiến* (lát), 丝 *ti* (sợi), 泥 *nê* (băm nhỏ), 蓉 *dung* (xay nhuyễn), 粒 *lạp* (hạt), 碎 *toái* (giã nhỏ), 粉 *phấn* (bột), 末 *mạt* (băm nhỏ), 干 *can* (khô). Chẳng hạn: 姜块 *khương khối* (gừng thái miếng), 葱段 *thông đoạn* (hành thái khúc), 姜粒 *khương Lạp* (gừng thái hạt), 蒜泥 *toán nê* (tỏi xay mịn), 香菜末 *huương thái mạt* (rau thơm nghiền), 辣椒粉 *lạt tiêu phấn* (bột ớt)...

Mô hình 3: Tên gọi thực vật + Bộ phận thực vật

Ví dụ: 橙皮 *trành bì* (vỏ cam), 香叶 *huương diệp* (lá nguyệt quế)...

Có 17/214 tên gọi theo mô hình cấu trúc này. Các tên gọi bộ phận thực vật được sử dụng để định danh tên gọi gia vị gồm: 叶 *diệp* (lá), 皮 *bì* (da), 粒 *lạp* (hạt). Điều đáng chú ý là có một số loài thực vật chỉ sử dụng bộ phận của chúng để làm gia vị, nhưng trong tiếng Hán khi định danh lại không nói rõ tên bộ phận như trong tiếng Việt, chẳng hạn như: 姜 *khương* (gừng), 葱 *thông* (hành), cũng có thể do các loại thực vật này người Trung Quốc chỉ sử dụng một bộ phận của chúng nên không cần nói rõ bộ phận đó trong tên gọi gia vị.

Mô hình 4: Tên gọi các loại thuốc bắc

Theo kết quả thống kê của chúng tôi, có 25 loại thảo mộc được sử dụng độc lập làm gia vị món ăn của người Trung Quốc, chủ yếu bao gồm loại tạo hương và loại có tác dụng dưỡng sinh. Trong khi đó, lại có tới 28 loại thảo mộc được dùng làm gia vị các món ăn của Việt Nam. Tại sao Trung Quốc với nền đông y phát triển từ rất lâu đời mà các vị thuốc bắc lại ít được sử dụng làm gia vị hơn ở Việt Nam? Tuy nhiên, sau khi phân tích kỹ các loại gia vị khác, chúng tôi nhận thấy không phải các loại thảo mộc ít được sử dụng làm gia vị món ăn Trung Quốc, mà chúng đã được người Trung Quốc lựa chọn rất kỹ lưỡng, kết hợp với các nguyên liệu khác tạo thành các loại gia vị tổng hợp, hay nói đúng hơn là hỗn hợp gia vị thảo mộc được liệt kê trong sách dạy nấu ăn bằng các tên gọi mang tính khái quát. Chẳng hạn, 调味包 *điều vị bao* (gói gia vị, bao gồm ớt, tỏi, thảo quả, hạt thì là, hạt gia vị của dân tộc Duy Ngô Nhĩ, rau thơm, trần bì, gừng, hành, nhục khấu, bạch chỉ), 香料包 *huương liệu bao* (gói hương liệu, bao gồm ớt, quế chi, trần bì, thảo quả, gừng, bạch chỉ, hành, muối), 五香调料 *ngũ hương điều liệu* (ngũ vị hương, bao gồm tỏi, thì là, thảo quả, quế chi, ớt).

5.2.2. Mô hình cấu trúc tên gọi gia vị đã qua tinh chế

Ngoài các tên gọi có liên quan trực tiếp tới các loài thực vật hoặc thảo mộc nêu trên, trong tiếng Hán còn có số lượng lớn các loại gia vị có tên gọi yếu tố chỉ loại rõ rệt. Các loại gia vị này là các loại đã qua chế biến (loại bỏ tạp chất, cải thiện màu sắc, mùi vị, độ đồng đều, nâng cao chất lượng hoặc dễ dàng bảo quản) dạng vô cơ, hữu cơ hoặc loại tổng hợp. Chúng tôi đã thống kê được 14 tên gọi chỉ loại gia vị gồm: 酱 *trương* (thực phẩm được lên men), 盐 *diêm* (muối), 醋 *tố* (giấm), 芥末 *khuyết mạt* (mù tạt), 油 *dầu* (dầu), 料 *liệu* (nguyên liệu), 包 *bao* (gói), 汁 (nước), 糖 *đường* (đường), 酒 *tửu* (rượu), 粉 *phấn* (bột), 精 *tinh* (bột mịn), 糊 *hồ* (xốt sánh), 豆豉 (đậu xị), 奶 *nãi* (sữa). Cho dù là các loại gia vị có tên gọi chỉ loại hay không có yếu tố chỉ loại thì cũng đều được gia công tinh chế từ nguyên liệu chính có nguồn gốc thực vật, chỉ một số được tinh chế từ nguyên liệu có nguồn gốc động vật là các loại mỡ. Với các tên gọi có yếu tố chỉ loại, chúng tôi thống kê được các mô hình cấu tạo tên gọi sau:

Mô hình 1: Tên gọi yếu tố chỉ loại

Có 6 loại gia vị trực tiếp lấy tên gọi của yếu tố chỉ loại làm tên gọi gia vị. Điều này xuất hiện ở một số món ăn không yêu cầu chặt chẽ về tiểu loại gia vị. Ví dụ: 豆豉 *đậu xị* (đậu xị), 盐 *diêm* (muối), 醋 *tố* (giấm)... Điều đáng chú ý là tên gọi một số yếu tố chỉ loại nêu trên thể hiện phương thức tạo nên nguyên liệu đó, ví dụ: 豆豉 *đậu xị* (đậu lên men), 酱 *trương* là nước xốt hoặc gia vị đặc sệt lên men, 糊 *hồ* là hỗn hợp sánh đặc như cháo loãng, bột nhào, sệt sệt...

Mô hình 2: Yếu tố khu biệt + tên gọi phương thức gia công tinh chế

Có 6 tên gọi theo mô hình cấu trúc này. Ví dụ: 老抽 *lão trưu* (xì dầu), 生抽 *sinh trưu*

(xì dầu), 琉璃苣 *lưu ly thủyên* (nước xốt bóng), Trong đó, 老抽 *láo trầu* với 老 *lão* (già) là nước tương đã được ủ lâu, 抽 (rút ra) lấy ra phần tinh chất sau khi ủ/lên men, là loại nước tương được ủ lâu hơn và chiết xuất phần đậm đặc hơn, thường thêm mật mía hoặc đường để tạo màu sẫm và bóng. Ngược lại, 生抽 *sinh trầu* là loại nước tương được chiết sớm hơn, nhạt màu, chủ yếu dùng để nêm nếm (tạo vị hơn là tạo màu). Ngoài ra, 苳 *thủyên* là động từ chỉ việc cho bột (thường là bột năng hoặc bột ngô) vào món ăn đang nấu để làm sánh nước. 琉璃苣 *lưu ly thủyên* là nước xốt sánh bóng như lưu ly, dùng để phủ lên các món ăn.

Mô hình 3: Yếu tố khu biệt + yếu tố chỉ loại

Số lượng tên gọi theo mô hình định danh này được tổng kết trong bảng sau:

STT	Mô hình tên gọi	Số lượng	Ví dụ
1	Yếu tố khu biệt + 油	20	植物油 (dầu thực vật)
2	Yếu tố khu biệt + 酱	25	甜面酱 (tương ngọt)
3	Yếu tố khu biệt + 汁	15	糖醋汁 (nước sốt chua ngọt)
4	Yếu tố khu biệt + 糖	8	白糖 (đường trắng)
5	Yếu tố khu biệt + 料	7	多味料 (gia vị tổng hợp)
6	Yếu tố khu biệt + 盐	6	食盐 (muối ăn)
7	Yếu tố khu biệt + 酒	6	料酒 (rượu nấu ăn)
8	Yếu tố khu biệt + 醋	3	香醋 (giấm thơm)
9	Yếu tố khu biệt + 酱油	2	辣酱油 (xì dầu cay)
10	Yếu tố khu biệt + 粉	13	麻辣粉 (bột ớt tê cay)
11	Yếu tố khu biệt + 精	3	鸡精 (bột nêm gà)
12	Yếu tố khu biệt + 包	2	香包 (gói gia vị - hòi, quế, thảo quả...)
13	Yếu tố khu biệt + 糊	2	调味糊 (hỗn hợp gia vị dạng sệt)
14	Yếu tố khu biệt + 奶	2	鲜牛奶 (sữa bò tươi)
15	Yếu tố khu biệt + 豆鼓	1	永川豆鼓 (đậu xị Vĩnh Xuyên)
Tổng		115	

Có thể thấy rằng, trong các yếu tố chỉ loại sử dụng để định danh gia vị của Trung Quốc, tên gọi các loại dầu (油) có số lượng nhiều nhất, sau đó là các loại tương (酱), một số loại gia vị tổng hợp được gia công sẵn phục vụ nhu cầu của người dùng, như các loại: 包 *bao* (gói), 粉 *phấn* (bột), 糊 *hồ* (xốt sánh), 料 *liệu* (nguyên liệu), 汁 *tráp* (nước)... Trong tiếng Hán lại có số lượng lớn các gia vị tổng hợp đã gia công chế biến sẵn, ví dụ: 麻辣火锅底料 *ma lạt hỏa qua để liệu* (gia vị nấu lẩu), 香包 *huong bao* (túi thơm, bao gồm: hoa hòi, thì là, quế chi, trần bì, hạt hòi, ớt), 多味料 *đa vị liệu* (gia vị tổng hợp, làm từ rượu, gừng xay, muối, xì dầu, ớt, hòi, trần bì), 馅料 *hãm vị liệu* (gia vị làm nhân, bao gồm: hành xay, gừng xay, tỏi xay, bột, tiêu bột, xì dầu, muối)... Theo thống kê của chúng tôi, có tới hơn 50% món ăn có các loại hỗn hợp gia vị thảo mộc này. Điều này cho thấy sự phát triển của Trung Quốc đã khiến các thức ăn cũng phần nào chịu ảnh hưởng của tốc độ công nghiệp hơn ở Việt Nam.

Trong mô hình này, các yếu tố khu biệt được lựa chọn tương đối đa dạng. Tuy nhiên, phần lớn tên gọi chỉ sử dụng 1 yếu tố khu biệt. Chúng tôi đã tổng kết các yếu tố khu biệt được lựa chọn trong bảng sau:

STT	Yếu tố khu biệt	Số lượng tên gọi	Ví dụ
1	Tên gọi thực vật	37	植物油 (dầu thực vật), 芝麻酱 (tương vùng)
2	Mùi vị	21	香油 (dầu mè thơm), 糖醋汁 (nước sốt chua ngọt)
3	Mục đích sử dụng	14	食盐 (muối ăn), 腌汁 (nước ướp)
4	Màu sắc	12	红油 (dầu ớt đỏ), 白糖 (đường trắng)
5	Tên gọi động vật	14	猪油 (mỡ lợn), 海鲜酱 (tương hải sản)
6	Hình dáng, trạng thái vật chất	8	精盐 (muối tinh)
7	Xuất xứ/từ ngoại lai	8	永川豆豉 (đậu xị Vĩnh Xuyên)
8	Phương thức chế biến	1	饴糟汁 (nước hàng lên men)
Tổng		115	

Các yếu tố khu biệt có tác dụng phân biệt các tên gọi khác nhau, đề cập đến các phương diện của gia vị, trong đó chủ yếu là tên gọi các loại thực vật với tổng số 37/115 tên gọi, chiếm hơn 32%. Ngược lại, các loại gia vị sử dụng tên gọi động vật làm yếu tố khu biệt lại không nhiều, chỉ có 14/115 tên gọi, chiếm chưa tới 13%. Ngoài ra, còn có các yếu tố được lựa chọn để định danh khác như: màu sắc (ví dụ: 红油 *hồng du* (dầu ớt đỏ)), hình dáng (ví dụ: 精盐 *tinh diêm* (muối tinh)), mùi vị (ví dụ: 辣椒酱 *lạt tiêu tương* (tương ớt)), mục đích sử dụng (ví dụ: 调料包 *điều liệu bao* (gói gia vị, bao gồm hồi, ớt, gừng, hành, tỏi), 食盐 *thực diêm* (muối ăn))... Điều này chứng tỏ sự tận dụng tối đa nguồn nguyên liệu sẵn có trong tự nhiên, đồng thời cũng thể hiện sự sáng tạo trong quá trình chế biến, bảo quản thực phẩm của con người.

5.3. Mô hình cấu trúc tên gọi gia vị món ăn trong tiếng Việt

5.3.1. Mô hình cấu trúc tên gọi gia vị chưa qua tinh chế

Trong số 187 tên gọi gia vị món ăn trong tiếng Việt có 98/187 tên gọi gia vị chưa qua gia công tinh chế, với các mô hình cấu trúc sau:

Mô hình 1: Tên gọi thực vật

Có 36/187 tên gọi gia vị theo mô hình cấu trúc này, áp dụng với phần lớn các loại rau gia vị của Việt Nam. Trong đó, các loại thực vật ăn thân và lá thường có tên gọi là *rau + chủng loại thực vật*. Ví dụ: *rau răm*, *rau húng*, *rau ngổ*... Khi chủng loại thực vật được biểu thị bằng hai âm tiết trở lên, *rau* có thể không xuất hiện trong tên gọi, chẳng hạn: *húng chó*, *kinh giới*, *mùi tàu*... Có thể thấy, các tên gọi thuộc mô hình cấu trúc này giao thoa với trường ngữ nghĩa tên gọi thực vật. Do vậy, chúng tôi không đi sâu khảo sát cấu trúc của chúng.

Mô hình 2: Từ chỉ bộ phận thực vật + Từ chỉ chủng loại thực vật

Có 13/187 tên gọi gia vị theo mô hình cấu trúc này. Trong đó, các loại bộ phận thực vật được nhắc đến là: *lá*, *củ*, *hạt*, *quả*. Ví dụ: *lá gừng*, *quả dọc*, *củ sả*, *hạt tiêu*... Đó cũng chính là các bộ phận của thực vật được sử dụng để làm gia vị chế biến món ăn.

Mô hình 3: Từ chỉ chủng loại thực vật + Từ chỉ bộ phận thực vật

Có 6/187 tên gọi gia vị theo mô hình cấu trúc này. Trong đó, các loại bộ phận thực vật được nhắc đến là: *lá*, *củ*, *hạt*, *quả*. Ví dụ: *hành lá*, *gừng củ*, *tiêu hạt*, *chanh quả*... Đó cũng chính là các bộ phận của thực vật được sử dụng để làm gia vị chế biến món ăn. Chúng ta dễ dàng nhận thấy một điều thú vị là trong mô hình tên gọi gia vị, tên gọi các bộ phận thực vật được sử dụng tương đối linh hoạt, có thể xuất hiện trước hoặc sau từ chỉ chủng loại thực vật. Tuy nhiên,

hai cách diễn đạt này có sự khác biệt nhất định về sắc thái ngôn ngữ cũng như dụng ý của người sử dụng. Ví dụ, *củ hành* là cách gọi trực diện, bình dân, xuất hiện nhiều trong văn nói, nhấn mạnh vào bộ phận của thực vật gọi liên tưởng về hình dáng của sự vật. Còn *hành củ* là một từ mang tính chuyên biệt hơn dùng để phân loại nguyên liệu trong ẩm thực cũng gọi liên tưởng về cấu tạo của thực vật, mang sắc thái trang trọng hơn.

Mô hình 4: Tên gọi thực vật + Từ chỉ tính chất, trạng thái gia vị

Có 15/187 tên gọi gia vị theo mô hình cấu trúc này. Đây là mô hình thể hiện yêu cầu đặc biệt đối với gia vị khi sử dụng. Đó là các yêu cầu về trạng thái gia vị (như: *dứa chín tới, lá sung non, me xanh...*), mùi vị gia vị (như: *chuối chín, khế chua...*), đặc điểm sơ chế (như: *gừng xay, tỏi băm...*). Những yêu cầu về tính chất, trạng thái gia vị có vai trò quan trọng trong quá trình chế biến món ăn.

Mô hình 5: Tên gọi các loại thảo mộc

Trong tiếng Hán có 28/187 tên gọi gia vị là tên các vị thuốc bắc được dùng làm gia vị khi chế biến món ăn, ví dụ: *đại nguyên thực, trần bì, cam thảo, hoa hồi...* Tuy nhiên, tất cả tên gọi gia vị loại này đều có nguồn gốc từ tiếng Hán, sử dụng âm Hán Việt và giao thoa với trường từ vựng tên gọi các loại thuốc. Chúng tôi không phân tích cấu trúc của các từ ngữ loại này.

5.3.2. Mô hình cấu trúc tên gọi gia vị đã qua tinh chế

Ngoài các loại gia vị chưa qua tinh chế, còn 89 tên gọi các loại gia vị đã qua gia công, tinh chế. Chúng tôi đã phân loại các tên gọi gia vị loại này thành các mô hình sau:

Mô hình 1: Tên gọi yếu tố chỉ loại

Có 24/89 tên gọi chung chỉ chung loại gia vị, như: *mỡ, muối, đường, tiêu, rượu, mì chính...* được sử dụng để gọi tên gia vị mà không cần có thêm yếu tố khu biệt.

Mô hình 2: Yếu tố chỉ loại + Yếu tố khu biệt

Trong tiếng Hán có 65 tên gọi gia vị có mô hình cấu trúc này. Trong đó, các yếu tố khu biệt thể hiện đặc điểm riêng của các loại gia vị, đề cập đến các đặc trưng như: hình dáng (ví dụ: *muối tinh, muối hạt...*), màu sắc (ví dụ: *đường vàng, dấm đỏ...*), mùi vị (ví dụ: *dấm chua, tương ngọt...*), nguồn gia vị (ví dụ: *mắm tép, nước dừa...*), mục đích sử dụng (ví dụ: *hạt nêm, dầu ăn...*). Số lượng tên gọi được thống kê theo chủng loại được tổng kết trong bảng sau:

STT	Mô hình tên gọi	Số lượng	Ví dụ
1	<i>mắm</i> + yếu tố khu biệt	8	mắm tôm, mắm cá sặt
2	<i>nước</i> + yếu tố khu biệt	8	nước hàng, nước cốt chanh
3	<i>dầu</i> + yếu tố khu biệt	7	dầu mè đen, dầu hào
4	<i>rượu</i> + yếu tố khu biệt	6	rượu trắng, rượu vang
5	<i>bột</i> + yếu tố khu biệt	5	bột bò kho, bột ca-ri
6	<i>đường</i> + yếu tố khu biệt	5	đường vàng, đường kính
7	<i>tương</i> + yếu tố khu biệt	5	tương ngọt, tương ớt
8	<i>muối</i> + yếu tố khu biệt	4	muối tinh, muối bột
9	<i>mỡ</i> + yếu tố chỉ loại	4	mỡ nước, mỡ gáy lợn
10	<i>dấm</i> + yếu tố khu biệt	3	dấm bỗng, dấm chua
11	<i>tinh dầu</i> + yếu tố khu biệt	3	tinh dầu chuối, tinh dầu bạc hà
12	<i>xốt</i> + yếu tố khu biệt	3	xốt canh, xốt cà chua
13	<i>hạt</i> + yếu tố khu biệt	2	hạt nêm
14	<i>phẩm</i> + yếu tố khu biệt	1	phẩm hoa hiên

15	<i>men + yếu tố khu biệt</i>	1	<i>men bánh mì</i>
Tổng		65	

Có thể thấy rằng, trong các yếu tố chỉ loại sử dụng để định danh gia vị của Việt Nam, tên gọi các loại mắm và nước có số lượng nhiều nhất, sau đó là các loại dầu, rượu, bột, tương, các loại gia vị tổng hợp được gia công sẵn trong ẩm thực Việt Nam tương đối ít.

Trong mô hình này, các yếu tố khu biệt được lựa chọn tương đối đa dạng. Tuy nhiên, phần lớn tên gọi chỉ sử dụng 1 yếu tố khu biệt. Chúng tôi đã tổng kết các yếu tố khu biệt được lựa chọn trong bảng sau:

STT	Yếu tố khu biệt	Số lượng tên gọi	Ví dụ
1	Tên gọi thực vật	19	nước dừa, tương ớt
2	Tên gọi động vật	13	mắm tôm, tinh dầu cà cuống
3	Mục đích sử dụng	12	nước trộn, hạt nêm
4	Hình dáng, Trạng thái vật chất	8	muối tinh, đường cát
5	Màu sắc	5	giấm đỏ, rượu trắng
6	Mùi vị	4	tương ngọt, xốt chua ngọt
7	Xuất xứ	2	tương bản, mắm bò-hooc
8	Từ ngoại lai	2	rượu champagne, bột ca-ri
Tổng		65	

Các yếu tố khu biệt để phân biệt các tên gọi khác nhau, đề cập đến các phương diện của gia vị, trong đó chủ yếu là tên gọi các loại thực vật với tổng số 19/65 tên gọi, chiếm hơn 29%. Nếu trong tiếng Hán, các loại gia vị được đặt tên bằng tên gọi động vật không nhiều thì trong tiếng Việt lại khá nhiều gồm 13/65 tên gọi, chiếm 20%, đặc biệt là sự đa dạng của các loại mắm làm từ các loại tôm, cá. Ngoài ra, còn có các yếu tố được lựa chọn để định danh khác như: trạng thái, hình dáng (ví dụ: muối tinh, đường cát), màu sắc (ví dụ: giấm đỏ, rượu trắng), mùi vị (ví dụ: tương ngọt, xốt chua ngọt), xuất xứ (ví dụ: tương Bản, mắm Bò-hooc)... Điều này chứng tỏ sự đa dạng về việc lựa chọn các đặc trưng định danh gia vị của người Việt Nam.

Nhìn chung, có ba trường hợp gọi tên gia vị món ăn trong tiếng Hán và tiếng Việt. Đó là: (1) Gọi trực tiếp tên loài thực vật; (2) Gọi trực tiếp tên loại gia vị; (3) Kết hợp gọi tên loại gia vị với tên gọi thực vật, động vật, tính chất gia vị làm chức năng khu biệt tên gọi gia vị.

5.4. Đặc điểm địa lí và văn hóa thể hiện qua tên gọi gia vị món ăn

5.4.1. Gia vị món ăn thể hiện điều kiện tự nhiên của Trung Quốc và Việt Nam

Bức tranh ngôn ngữ về gia vị món ăn Trung Quốc và Việt Nam đã phản ánh điều kiện tự nhiên và xã hội của hai đất nước. Theo thống kê của chúng tôi, trong tiếng Việt chỉ có gần 10% (18/187) tên gọi gia vị từ động vật, còn trong tiếng Hán chỉ có khoảng 7% (17/214) tên gọi gia vị từ động vật, số còn lại đều có nguồn gốc từ thực vật. Người Việt Nam và người Trung Quốc sử dụng nhiều loại gia vị có nguồn gốc thực vật trước tiên là do đặc trưng về màu sắc, mùi vị của các loại thực vật đa dạng hơn các loài động vật. Đồng thời, điều kiện khí hậu đã khiến hai vùng đất có các loại thực vật vô cùng phong phú. Việt Nam và Trung Quốc đều có khí hậu nhiệt đới/ôn đới gió mùa, đất đai màu mỡ, rất thuận lợi cho sự phát triển của hàng ngàn loại rau thơm, củ gia vị, lá thuốc, hạt, vỏ cây. Ví dụ, Việt Nam có tía tô, rau răm, sả, riềng, gừng, lá chanh... Trung Quốc có đại hồi, quế chi, xuyên tiêu, gừng, hành, thảo quả, cam thảo... Đặc biệt, Việt Nam có đường bờ biển dài, sông ngòi chằng chịt, tạo điều kiện khai thác và nuôi cấy được rất nhiều các loại cá, tôm. Vì vậy, người Việt đã chế ra một loại nguyên liệu được coi là điển hình nhất, đặc trưng của Việt Nam, đó là *nước mắm*. Theo thống kê của chúng tôi, nước mắm luôn xuất hiện trong trên 80% món ăn Việt, đứng đầu bảng trong số các gia vị của người

Việt, còn ở Trung Quốc, nước chấm điển hình là xì dầu chế từ đậu tương. Một nguyên nhân khác là nguồn nguyên liệu từ thực vật dùng làm gia vị thường có giá thành rẻ, dễ trồng quanh nhà hoặc hái ngoài tự nhiên, dễ dàng phơi khô, muối chua, ngâm mắm để bảo quản trong thời gian dài.

Xét từ khía cạnh khác, ở Trung Quốc, đặc biệt là miền Bắc, do đặc điểm khí hậu cũng như điều kiện tự nhiên, các thức ăn ở đây sử dụng nhiều loại gia vị có tính dầu mỡ và cay, một phần để giữ ấm, tăng năng lượng cho cơ thể. Trung Quốc cũng là đất nước có lịch sử ẩm thực lâu đời, nên công nghiệp ẩm thực của Trung Quốc cũng ra đời sớm hơn Việt Nam, vì vậy, các loại gia vị tổng hợp cũng được người dân nơi đây sáng tạo vô biên, số lượng cũng nhiều hơn của Việt Nam. Nhiều loại gia vị phức tạp, kết hợp từ nhiều nguồn nguyên liệu, tạo ra gia vị tổng hợp cay, mặn, đắng, ngọt, chua... Đồng thời, cũng có rất nhiều loại nước xốt và dầu gia vị như: dầu ớt, dầu hào, dầu vừng, tương đậu..., và các loại gia vị lên men tạo vị như tương sa tế... Ở Việt Nam, do khí hậu nhiệt đới nóng ẩm, nên người Việt ưu tiên sử dụng các loại gia vị tươi, thanh mát, cân bằng, tạo ra sự hài hòa giữa các vị, trong đó sử dụng nhiều các loại nguyên liệu có sẵn trong tự nhiên, như các loại lá (lá chanh, lá sung, lá mơ, lá gừng, lá lốt, lá hẹ, lá xương sông...), hay sử dụng các loại quả tự nhiên để tạo vị cho các món canh chua làm mát cơ thể trong những ngày hè như: sấu, khế, me... mà người Trung Quốc rất ít khi sử dụng. Đồng thời, trong ẩm thực Việt Nam cũng sử dụng rất nhiều các loại rau thơm và gia vị tươi, như: rau mùi, lá chanh, sả, gừng dùng để tạo mùi thơm rất đặc trưng, vừa để khử mùi vừa tạo vị ngon. Ngoài ra, do sống trong điều kiện tự nhiên thay đổi theo mùa nên người Việt Nam và người Trung Quốc cũng rất linh hoạt và sáng tạo trong việc sử dụng thực vật. Để đảm bảo nhu cầu tích trữ sử dụng lâu dài cũng như giữ được hương vị, nhiều loại thực vật thường phơi hoặc sấy khô như các loại tỏi khô, hành khô, ớt khô... đều tạo ra những thức ăn rất lạ miệng và ngon.

5.4.2. Tên gọi gia vị phản ánh thói quen ẩm thực lâu đời của người Việt Nam và người Trung Quốc

- *Một là, gia vị ẩm thực gắn liền với dưỡng sinh và chữa bệnh.*

Người Trung Quốc và người Việt Nam đều có quan niệm “được thực đồng nguyên” (thuốc và thực phẩm là một). Do đó, ăn uống và phòng bệnh luôn gắn bó chặt chẽ với nhau, dẫn đến việc dùng nhiều loại thực vật làm gia vị như là một vị thuốc để tăng cường sức khỏe và phòng chống bệnh tật.

Thông qua danh sách tên gọi các loại gia vị trong các món ăn, chúng tôi nhận thấy người Việt Nam và người Trung Quốc đều có sự kết hợp chặt chẽ giữa các yếu tố ngon, bổ, lành trong ẩm thực. Thứ nhất, 100% món ăn của Việt Nam và Trung Quốc đều sử dụng gia vị, có những món có trên 10 loại gia vị, thể hiện sâu sắc triết lý âm dương ngũ hành trong ẩm thực. Các nhà nghiên cứu Đông y đã đưa ra các tiêu chí để xác định tính dương hay âm của gia vị, trong đó, các gia vị có vị cay như: gừng, tỏi, ớt, quế, tiêu, hành thì thường có tính dương, các gia vị có vị chua, mặn, ngọt như: giấm, muối, đường phèn thường có tính âm. Khi trời lạnh hoặc cơ thể nhiễm hàn (lạnh bụng, tay chân lạnh), người Trung Quốc sẽ dùng gia vị tính dương như: gừng, tiêu, quế trong món ăn để làm ấm cơ thể. Ngược lại, khi nóng trong người, bị nhiệt miệng, mụn nhọt... thì sẽ tránh gia vị cay nóng, thay vào đó là dùng thực phẩm mát và gia vị tính âm hơn như: muối, giấm, rau mùi, bạc hà, hoặc đơn giản là không nêm nếm quá đậm vị.

Đồng thời, người Việt Nam và người Trung Quốc cũng đều sử dụng gia vị để khử mùi trong ẩm thực. Kết quả thống kê cho thấy có tới hơn 100% món ăn Việt Nam và Trung Quốc có mùi tanh như cá, hải sản đều có sử dụng các gia vị có giá trị khử mùi tốt như: gừng, hành, rượu nấu ăn, hạt tiêu... Một số món thịt có mùi hôi như: thịt chó, thịt dê, thịt lợn, nội tạng, thịt

bò... đều sử dụng các loại gia vị có tác dụng át mùi, tăng thơm... Điều này cho thấy người Trung Quốc và người Việt Nam đã có sự kết hợp hài hòa giữa nguyên liệu chính với các loại gia vị, làm sao tạo được sự cân bằng giữa thức ăn nhiều protein (thịt, hải sản - dương tính) và thức ăn nhiều vitamin (rau, củ, quả - âm tính) để đạt được sự cân bằng về dinh dưỡng.

Trong thuyết âm dương ngũ hành, mộc ứng với vị chua, hỏa ứng với vị đắng, thổ ứng với vị ngọt, kim ứng với vị cay, thủy ứng với vị mặn, các loại vị ngọt, cay thường dương hơn, các vị mặn, đắng, chua thường âm hơn. Do vậy, ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam đều coi trọng sự điều hòa mặn, cay, chua, đắng, ngọt. Chính vì vậy, để tạo sự cân bằng, các thức ăn ít nhất phải có hai loại vị trở lên. Bởi, nếu thức ăn không có sự hài hòa âm dương khi đưa vào cơ thể sẽ khiến cơ thể mất đi sự cân bằng, gây tổn hại cho sức khỏe như: ăn nóng hay chua quá gây tổn hại cho dạ dày, ăn mặn quá gây các bệnh tim mạch, ăn nhiều mỡ quá gây các bệnh cao huyết áp và tim mạch... Vì thế, việc sử dụng mùi vị phải mang tính đa trọng, đa biến, khiêm dung. Đó vừa là sự kế thừa lại vừa thể hiện tính sáng tạo rất lớn khi chế biến thức ăn.

Ngoài ra, nhiều món ăn Trung Quốc xuất hiện yếu tố chỉ gia vị 油 *du* (dầu/mỡ), ví dụ: 油焖大虾 *du muận đại hà* (tôm sú om dầu), 油焖鱼 *du muận ngư* (cá om dầu),... cũng phần nào chứng tỏ triết lý âm dương ngũ hành trong ẩm thực của người Trung Quốc. Bởi như ở trên đã trình bày, Trung Quốc là đất nước có mùa đông lạnh giá, xu hướng sử dụng nguồn gia vị từ động vật để tăng nhiệt lượng, năng lượng cho cơ thể thể hiện rất rõ rệt. Đó là một trong những lý do quan trọng giải thích vì sao người Trung Quốc sử dụng nhiều dầu, mỡ để rán, xào, xốt... Việt Nam nằm trong vùng nhiệt đới gió mùa, chủ yếu là nóng ẩm. Do vậy, người Việt Nam có nhu cầu ăn nhiều các thức ăn mang tính âm hơn là dương. Khi chế biến, người ta cũng thường luộc, nấu canh, làm nộm, làm dưa, tạo nên thức ăn có nhiều nước (âm) và có vị chua vừa để tiêu, vừa giải nhiệt. Cũng vì thế, trong các loại gia vị món ăn của Việt Nam, có nhiều loại mang vị chua như: *dưa, cà, khế, me, sấu, chanh, trám*... Người miền Trung Việt Nam sở dĩ ăn ớt (dương) nhiều là vì miền Trung có bờ biển dài với nhiều loại hải sản mang tính hàn, bình (lại vừa có mùi tanh, hôi) và người dân làm nghề biển phải ngâm mình nhiều trong nước biển lạnh.

• *Thứ hai, tên gọi các loại gia vị cũng phản ánh những yêu cầu khác nhau đối với từng loại gia vị trong ẩm thực.*

Một là yêu cầu về nguồn gốc. Ngày nay, nhiều loại thực vật làm gia vị được nhập ngoại do sự khác biệt về giống loài, điều kiện tự nhiên, kỹ thuật nuôi trồng nên hình dáng và mùi vị có sự khác biệt nhất định với các loại rau trồng trong nước. Do đó, để phân biệt các loại gia vị nguồn gốc Việt Nam và gia vị nhập ngoại, người Việt hay sử dụng sự đối lập giữa *ta* và *tàu*, *tây* trong tên gọi. Có không ít gia vị của Việt Nam (*ta*) trong sự so sánh với gia vị của Trung Quốc (*tàu*) được nhiều người Việt Nam đánh giá là tuy nhỏ nhắn, nhưng lại có vị ngon và thơm hơn, đặc biệt là các loại rau, củ, quả làm gia vị, như *tỏi ta, hành ta, gừng ta*... Trong tiếng Trung Quốc cũng có sự phân biệt về nguồn gốc của từ chỉ gia vị, ví dụ: 胡 *hồ* trong 胡椒 (*hồ tiêu*) chỉ dân tộc du mục phương Bắc hoặc phương Tây, 胡椒 (*hồ tiêu*) thường dùng trong các món có nguồn gốc ngoại lai. 番茄酱 (*xốt cà chua*) với 番 cũng là yếu tố chỉ giống loài từ nước ngoài du nhập vào Trung Quốc. Ngoài ra, cũng có một số tên gọi gia vị của người Trung Quốc thể hiện ở sự khác biệt vùng miền trong nội bộ đất nước Trung Quốc, chẳng hạn các tên gọi như: 川椒 (*tiêu Tứ Xuyên*) để phân biệt với các loại ớt ở địa phương khác như: Thiểm Tây, Sơn Tây, hoặc các tên gọi khác như: 贵州辣椒 (*ớt Quý Châu*), 云南小茴香 (*thìa là Vân Nam*)...

Hai là việc tận dụng các bộ phận khác nhau của thực vật khi sử dụng làm gia vị món ăn. Người Trung Quốc và người Việt Nam đã hết sức linh hoạt trong việc tận dụng nguồn gia vị món ăn. Chẳng hạn như các tên gọi: 香叶 (*lá thơm*), 姜黄 (*nghệ*), 红辣椒 (*ớt đỏ*), 花椒粒 (*hạt*

tiêu), 桂皮 (vỏ quế chi) trong tiếng Trung Quốc chứng tỏ người Trung Quốc dùng cả lá, củ, quả, hạt, thân của thực vật để làm gia vị. Với Việt Nam, đúng như nhà nghiên cứu Đặng Nghiêm Vạn đã nhận xét: “Người Việt biết tận dụng hầu như tất cả phần thể thực vật, động vật, đặc biệt là thủy sản, côn trùng, không bỏ qua một thứ gì mà không nghĩ cách chế biến để ăn uống...”. Đặc biệt, người Việt rất thích sử dụng các loại lá làm gia vị món ăn, nên số lượng các gia vị được định danh bằng tên gọi bộ phận “lá” của thực vật trong tiếng Việt đa dạng hơn so với tiếng Trung. Chẳng hạn như gừng, hành có thể sử dụng cả lá và củ, có những loại lá người Trung Quốc không sử dụng mà người Việt Nam thì lại coi là một gia vị vô cùng quan trọng như: *lá chanh, lá hẹ, rau ngổ, rau răm, lá mơ, lá lốt, lá xương sông*... Các loại quả *me xanh, sấu xanh, quả dợc* cũng là các loại quả đặc thù của Việt Nam dùng làm gia vị món ăn.

Người Việt tận dụng luôn các loại lá có tác dụng chữa bệnh, bồi bổ sức khỏe trong các bữa ăn chứ không phải chỉ dùng làm thuốc như ở Trung Quốc, thậm chí là phải ăn sống chứ không được nấu chín, chẳng hạn: *rau kinh giới, tía tô, bạc hà, thì là*... Trong khi đó, người Trung Quốc lại ít ăn sống các loại rau gia vị... Có lẽ bởi quan niệm cho rằng các loại gia vị này chứa mầm bệnh hoặc vi khuẩn nên gần như tất cả các loại gia vị của Trung Quốc muốn trở thành thức ăn đều phải làm chín.

Ba là yêu cầu về trạng thái gia vị. Trong đó, yêu cầu *tươi non, chín tới, xanh* đối với các loại gia vị trước khi chế biến là vô cùng quan trọng. Bởi nguyên liệu như vậy mới cho hương vị thanh, thơm, dịu, khác hẳn với phần già khô dùng làm thuốc hay gia vị khô. Đó là lí do vì sao trong tên gọi nhiều loại gia vị có xuất hiện yếu tố tươi, non, chín tới, chẳng hạn: *dứa chín tới, lá sung non, ớt tươi, 鲜百合* (bách hợp tươi), *青葱* (hành tươi, dùng phần non xanh), *姜芽* (mầm gừng)...

Bốn là về hình dáng gia vị. Trước đây, do đời sống khó khăn, lam lũ, với nghề trồng lúa có tính thời vụ, người dân Việt Nam chỉ chú trọng đến việc ăn no, ăn ngon, không có nhiều thời gian để trau chuốt bày biện thức ăn. Nhưng ngày nay, đó là một trong những yếu tố cần đạt yêu cầu khắt khe trong ẩm thực Trung Quốc và Việt Nam. Tất cả các thực vật trước khi chế biến đều phải được thái, tía, chặt, cắt theo những hình dáng nhất định, các loại thực vật được lựa chọn làm gia vị đều được chế biến thành hình dáng nhỏ nhắn, gọn gàng bởi tính chất điểm xuyết, hòa tan với số lượng ít. Điều này thể hiện ngay trong tên gọi các loại gia vị như: *hành có hành thái sợi, hành hoa, hành cắt khúc, gừng có gừng nước, gừng xay, gừng thái lát, gừng thái sợi, củ gừng*... hoặc trong tiếng Trung Quốc có *红椒丝* (ớt đỏ thái sợi), *川椒丝* (ớt Tứ Xuyên thái sợi), *葱丝* (hành thái sợi), *葱段* (hành cắt khúc)... Rõ ràng là, việc sơ chế, bày biện thức ăn cần đến sự khéo léo, tỉ mỉ của đôi bàn tay, cộng với cách thức sử dụng con dao thể hiện trình độ điều luyện của những người đầu bếp.

Ngày nay, cùng với sự phát triển của kinh tế, nhu cầu thưởng thức các thức ăn ngon hội tụ cả bốn yếu tố: sắc, hương, vị, hình đang ngày một trở thành xu thế tất yếu. Trong thực tế, nhìn nhận một cách cảm tính, đặc trưng ẩm thực Việt Nam nổi lên trong sự đối sánh với các nền văn hóa ẩm thực khác trên thế giới: thức ăn Trung Hoa bỏ thân, thức ăn Việt Nam ngon miệng, thức ăn Nhật Bản ưa nhìn. Tuy nhiên, đặc điểm này ngày càng phai nhòa và trở nên ít bản sắc trong thời hội nhập.

6. Kết luận

Mỗi một tên gọi gia vị món ăn của Trung Quốc và Việt Nam đều có tác dụng xác định đặc trưng đối tượng sử dụng về chủng loại, bộ phận động thực vật được lựa chọn, đặc điểm sơ chế... Có lúc, tên gọi một loại gia vị không cần thiết phải có yếu tố chỉ chủng loại mà người sử dụng vẫn hiểu chính xác đối tượng được đề cập đến bởi mức độ phổ biến của chủng loại thực

vật đó, cũng như một số tác động từ mặt ngôn ngữ. Tên gọi gia vị món ăn phần nào thể hiện đặc điểm văn hóa ẩm thực của Trung Quốc và Việt Nam về cách sử dụng, lựa chọn cũng như yêu cầu cụ thể đối với từng loại gia vị. Đồng thời, tần suất của các loại gia vị món ăn khác nhau cũng phản ánh đặc điểm tự nhiên xã hội của hai đất nước. Đặc điểm về khẩu vị, lựa chọn gia vị, hương, sắc, hình hài, cách chế biến..., thể hiện sâu sắc triết lý âm dương hài hòa, nhằm mục đích dưỡng sinh và chữa bệnh của món ăn, góp phần giúp cho ẩm thực của nhân dân hai nước trở thành một môn nghệ thuật - nghệ thuật ẩm thực.

Tài liệu tham khảo

- Chen, J. B. (2001). A Study on the Naming of Chinese Dishes. *Cuisine Journal of Yangzhou University*, 18(3), 13-17. https://max.book118.com/html/2017/0528/109768526.shtm?utm_source
- Do, T. L. (2004). *Medicinal Plants and Remedies of Vietnam*. Medical Publishing House. <https://vnras.com/nhung-cay-thuoc-va-vi-thuoc-viet-nam-do-tat-loi/>
- Duan, Y. M. (2006). The Harmony of Han Culture Reflected in the Naming of Chinese Dishes. *Journal of Qiqihar University (Philosophy & Social Sciences)*, 2006(6), 7-10. http://dianda.cqvip.com/Qikan/Article/Detail?id=23259802&from=Qikan_Article_Detail
- Hoang, P. (2020). *Vietnamese Dictionary*. Da Nang Publishing House. <https://archive.org/details/tu-dien-tieng-viet-vien-ngon-ngu-hoc>
- Liu, F. L. (2005). Cultural Connotations in the Naming of Chaoshan Cuisine Dishes, *Journal of Guangdong Polytechnic Normal University*, 2005(2), 45-47. <http://www.canyin168.com/cook/csxy/chpx/200607/437.html>
- Liu, L., & Wang, D. B. (2018). A Review of Named Entity Recognition Research. *Journal of Information Science*, 37(3), 329-340. https://qbxib.istic.ac.cn/CN/Y2018/V37/I3/329?utm_source
- Luo, X. W. (2008). *328 Home-Style Banquet Dishes*. Chongqing Publishing House. <https://www.amazon.com/-/es/dp/7536698291>
- Mai, T. T. (2009). The Stories behind Southern Vietnamese Pastry Names. *Journal of Language and Life*, 9(167), 38-41. <https://vjol.info.vn/index.php/NNDS/article/view/10305/9459>
- Mei, D. M., & Gao, W. Ch. (2007). Dialectical and Practical Views on Naming Theory, *Journal of Foreign Languages*, 2007(2), 25-29. https://cstj.cqvip.com/Qikan/Article/Detail?id=24404113&from=Qikan_Search_Index
- Nhat, T. (2017). *Customs of the Land, Forgotten Habits*. Literature Publishing House. <https://byvn.net/SATy>
- Ngo, M. N. (2021). Lexical Sets of Culinary Vocabulary in Chinese and Vietnamese. *VNU Journal of Foreign Studies*, 37(2), 83-97. <https://jfs.ulis.vnu.edu.vn/index.php/fs/article/view/4702>
- Nguyen, D. T. (2010). *National Cultural Characteristics of Language and Thought*. Encyclopedia Publishing House. <https://byvn.net/9AwW>
- Phan, V. H. (2006). *An Initial Study of Vietnamese Culinary Culture*. Social Sciences Publishing House. <https://byvn.net/Yox0>
- Phuong, T. (comp.) (2008). *555 Vietnamese Dishes*. Youth Publishing House. <https://byvn.net/nsg5>
- Shang, J. J. (2005). Strategies for Translating Chinese Dish Names into English: A Case Study of Hawkes' and Yang's Translations of Dream of the Red Chamber, *Journal of Modern Linguistics*, 13(2), 636-631. <https://rg.com.vn/q73ni>
- Vuong, X. T. (2004). *Dining Customs of the Vietnamese in Kinh Bac*. Social Sciences Publishing House. <https://byvn.net/nneW>
- Wang, D. M., & Zhao, Z. Q. (2003). Metaphorical Transfer of Food Vocabulary in Chinese. *Inner Mongolia Social Sciences (Chinese Edition)*, 24(5), 93-95. <https://rg.com.vn/JQabX>
- Xuan, H. (comp. & intro.) (2000). *Vietnamese Food Culture and Cuisine*. Tre Publishing House. <https://byvn.net/91C7>
- Zhang, R. (2009). A Mimetic Study of Ancient Poetry, Allusions, and Auspicious Expressions in Chinese Cuisine. *Science & Technology Information*, 28, 175-178. <https://rg.com.vn/uKzMr>
- Zhong, A. N. (2006). On the Cultural Connotations of Chinese Dish Names. *Journal of Xiamen University*, 2006(1), 79-80. <https://surl.li/dippnp>