

VẤN ĐỀ XÁC ĐỊNH NHÓM TỪ CHỈ VỊ VÀ ĐỊNH NGHĨA TỪ CHỈ VỊ TRONG TỪ ĐIỂN TIẾNG VIỆT

TRẦN VŨ HIỀN NHI *

Tóm tắt: Các từ chỉ vị là một trong những lớp đơn vị từ vựng cơ bản và lâu đời trong vốn từ của mỗi ngôn ngữ. Tuy nhiên, việc xác lập bảng từ chỉ vị và định nghĩa các từ chỉ vị trong các cuốn từ điển giải thích không hề đơn giản và còn có điểm bất cập. Bài viết đặt ra vấn đề xác định nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt và giải thích nghĩa của chúng trong từ điển. Dựa vào từ điển và ngôn ngữ trong giao tiếp hằng ngày, nghiên cứu của chúng tôi đã tập hợp được 34 đơn vị từ vựng thuộc nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt. Trong đó, có 4 từ đơn, nguyên cấp, biểu hiện 4 vị cơ bản là: *chua*, *đắng*, *mặn*, *ngọt* và 30 từ phái sinh biểu hiện các sắc thái, mức độ khác nhau của mỗi vị cơ bản. Bằng phương pháp phân tích thành tố nghĩa, bài viết cũng đã chỉ ra cấu trúc nghĩa của nhóm từ chỉ vị và trên cơ sở đó khái quát cấu trúc lời định nghĩa từ chỉ vị trong từ điển giải thích.

Từ khóa: Từ chỉ vị, định nghĩa từ, từ điển giải thích, tiếng Việt.

Abstract: Taste words belong to the oldest and most basic lexical classes in the vocabulary of every language. However, establishing a table of taste words and defining them in explanatory dictionaries aren't simple and exists shortcomings. The article raises the problems of identifying the taste words in Vietnamese and explaining their meanings in dictionaries. Based on dictionaries and languages in daily communication, our research gathered 34 lexical units belonging to the taste word group in Vietnamese. Therein, there are 4 single words at the primary level, expressing 4 fundamental

tastes: sour, bitter, salty, sweet, and 30 derivative words expressing different nuances and levels of each basic taste. Using componential analysis, the article also shows the meaning structure of the taste word group, and on this basis, generalizes the structure of definitions of the taste words in the explanatory dictionaries.

Keywords: Taste words, definition of words, explanatory dictionaries, Vietnamese.

1. Dẫn nhập

Các từ chỉ vị là một trong những lớp từ cơ bản và lâu đời trong vốn từ vựng của mỗi ngôn ngữ. Vì vậy, bất cứ một cuốn từ điển giải thích phổ thông nào cũng đều thu thập và giải thích nghĩa của nhóm từ này. Để xử lý nhóm từ chỉ vị trong từ điển giải thích thì có hai công việc rất quan trọng cần phải tiến hành, đó là: 1) Xác định các từ chỉ vị để thu thập, lập cấu trúc vĩ mô (tức bảng từ) của từ điển; 2) Giải thích nghĩa của các từ chỉ vị (thuộc cấu trúc vi mô của từ điển). Trên thực tế, cả hai công việc này đều rất khó khăn vì:

Thứ nhất, hiện nay, việc xác lập số lượng các từ chỉ vị trong mỗi ngôn ngữ và giữa các ngôn ngữ chưa có sự thống nhất ý kiến.

* CN - Công ty CP Quốc tế ĐT&PT Công nghệ Thành Công; Email: hiennhi0412@gmail.com

Thứ hai, việc định nghĩa các từ chỉ vị không hề dễ dàng, tất cả các từ điển tiếng Việt hiện có đều chưa nêu được định nghĩa đích thực (theo đúng nghĩa là một định nghĩa) của từ chỉ vị, mà chỉ nêu lời gợi ý để người đọc tự hiểu nghĩa của chúng. Chẳng hạn, từ *chua* được giải thích trong từ điển như sau: “Có vị như vị của chanh, giấm” [10, tr.243]; hay từ *ngọt* được giải thích: “Có vị như vị của đường, mật” [10, tr.885].

Chính vì vậy, trong bài viết này, chúng tôi giải quyết hai vấn đề nêu trên để phục vụ công tác biên soạn từ điển giải thích. Từ việc giải quyết vấn đề định nghĩa nhóm từ chỉ vị, chúng ta cũng có thể áp dụng để giải thích những nhóm từ khó tương tự, chẳng hạn như nhóm từ chỉ màu sắc. Ngoài ra, kết quả nghiên cứu cũng giúp ích cho các nghiên cứu đối chiếu ngữ nghĩa từ vựng tiếng Việt với các ngôn ngữ khác, từ đó giúp cho việc giảng dạy tiếng Việt và văn hóa Việt Nam cho người nước ngoài.

2. Tư liệu và phương pháp nghiên cứu

Để thống kê, tập hợp nhóm từ ngữ chỉ vị trong tiếng Việt, chúng tôi dựa vào *Từ điển tiếng Việt* [10]. Đồng thời, chúng tôi còn thu thập ngữ liệu trong giao tiếp đời sống thường nhật nhằm mở rộng phạm vi khai thác. Để đảm bảo tính phổ thông hay phổ biến toàn dân, ngữ liệu được sử dụng cho nghiên cứu này sẽ loại bỏ từ ngữ có phạm vi sử dụng hẹp như phương ngữ, biệt ngữ hay những trường hợp có tính lâm thời, không điển hình như: trộn mã, chuyen mã,...

Chúng tôi sử dụng một số phương pháp chính sau: 1) Phương pháp phân tích thành tố nghĩa được sử dụng để phân tích nghĩa của các từ chỉ vị; 2) Phương pháp định lượng và thủ pháp thống kê - phân loại được sử dụng để tập hợp danh

sách các từ chỉ vị trong tiếng Việt.

3. Kết quả nghiên cứu và bàn luận

3.1. Xác định nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt

Nhóm từ được xét có đặc trưng khu biệt với các nhóm từ khác, đó là “biểu hiện vị”. Nếu suy luận theo thuật ngữ và sự phân chia của Đỗ Hữu Châu trình bày trong *Từ vựng ngữ nghĩa tiếng Việt* về trường ngữ nghĩa, có thể dễ dàng nhận thấy nhóm từ này thuộc vào trường nghĩa biểu vật [3, tr.172]. Trường nghĩa biểu vật là tập hợp những từ đồng nghĩa về ý nghĩa biểu vật, ý nghĩa biểu vật chung của chúng sẽ được cụ thể hóa, giới hạn bởi danh từ gốc, hay tên gọi của trường nghĩa. Như vậy, nhóm từ chỉ vị sẽ là tập hợp những từ ngữ cùng gọi tên các vị trong tiếng Việt.

Để xác định các thành viên của nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt, trước tiên cần làm rõ về tên gọi hay giới hạn thuộc tính của vật thể được nhóm từ này biểu hiện. Trong các cơ quan cảm giác của con người, khứu giác và vị giác được cho rằng có chức năng phân biệt các cảm nhận hóa học. Như vậy, chắc chắn tồn tại một mối quan hệ chặt chẽ giữa cấu trúc hóa học của vật thể và cảm nhận về mùi và vị của chúng [17]. Do đó, có thể thấy rằng, vị là một thuộc tính của vật thể khách quan, được con người cảm nhận thông qua giác quan mà cụ thể là vị giác và được gọi tên bằng từ ngữ nhất định. Sự cảm nhận được vị có thể xuất hiện ở mọi động vật có xương sống (có hệ thống dây thần kinh và cơ quan vị giác). Vậy, *vị là tính chất hóa học của thực thể khách quan được con người cảm nhận thông qua các thụ thể vị giác nằm trong khoang miệng* (cụ thể là các *chồi vị giác*

(*gustatory calyculi*) ở bề mặt lưỡi, dọc vòm miệng, trong biểu mô họng và nắp thanh quản [16, tr.201]. Từ những cơ sở trên, chúng tôi đưa ra định nghĩa về nhóm từ chỉ vị như sau:

Nhóm từ chỉ vị là tập hợp các đơn vị từ vựng biểu hiện thuộc tính hóa học của thực thể khách quan được con người cảm nhận bằng cơ quan vị giác (các thụ thể vị nằm trong khoang miệng).

Cơ quan vị giác của con người có thể cảm nhận được rất nhiều vị khác nhau, nhưng trong sự tri nhận của hầu hết các dân tộc trên thế giới, có 4 vị cơ bản nhất, đó là: chua, đắng, mặn, ngọt (các vị được liệt kê theo trật tự chữ cái). Những vị nằm ngoài phạm vi 4 vị đã nêu, về thực chất được tạo nên bởi sự kết hợp của 4 vị cơ bản này.

Cũng cần nói thêm rằng, theo quan điểm truyền thống, ngoài 4 vị cơ bản mà con người cảm nhận và khu biệt được như đã nêu, thì còn có vị cay (hot). Song, trong thực tế, vị cay chỉ là cảm giác cơ học của bề mặt da, vì thế khoa học ngày nay không còn công nhận nó với tư cách là một vị nữa. Ngoài ra, những cảm nhận về chất kim loại (metallic), chất kiềm (alkallic) và tê (astringent) không được coi là một vị (hoặc ít nhất là một vị thuần), bởi chúng không thể tách biệt khỏi sự cảm nhận đi cùng các tác động tổn thương mô. Do vậy, đứng về phương diện khoa học, các nhà sinh lý học và tâm lý học chỉ nhận diện và khẳng định 4 vị cơ bản là: chua (sour), đắng (bitter), mặn (salty), ngọt (sweet). Các vị còn lại được cho là vị không cơ bản, chỉ là sự trộn lẫn từ các vị cơ bản [17].

Tuy nhiên, đứng về phương diện nhận thức “ngây thơ” (theo A. A. Potebnja),

dân gian thông qua ngôn ngữ, thì không phải dân tộc nào cũng có sự phản ánh vị cơ bản như nhau. Vấn đề này không chỉ liên quan đến khả năng cảm nhận của cơ quan vị giác mà còn bị ảnh hưởng bởi đặc điểm tri nhận về âm thực của từng dân tộc. Mỗi dân tộc sẽ có những nguồn thực phẩm cũng như cách chế biến thực phẩm khác nhau, dẫn đến sẽ có những vị được nhận diện rõ hơn đối với dân tộc này, song lại mờ nhạt hơn đối với dân tộc khác. Điều đó giải thích vì sao vị umami (vị “ngon”, cảm nhận từ các loại nước dùng hoặc gia vị mì chính) được công nhận là vị cơ bản với người Nhật, nhưng phải đến tận đầu thế kỷ XX mới được các nhà khoa học trên thế giới công nhận [18]. Tuy nhiên, xét về truyền thống nhận thức, phương Tây vẫn chỉ công nhận 4 vị cơ bản là: chua, đắng, mặn, ngọt, trong khi nhiều nước phương Đông thêm cả vị cay vào danh sách, điển hình như Hàn Quốc [11]. Sự khác biệt trong nhận thức về vị sẽ được phản ánh vào ngôn ngữ của từng dân tộc, đặc biệt rõ ràng ở số lượng từ chỉ vị trong kho từ vựng (trong tiếng Việt, vị umami không được gọi trực tiếp mà phải chuyển tiếp từ nghĩa biểu thị cảm giác thích thú khi ăn của từ *ngon*). Do đó, phạm vi thống kê các từ chỉ các vị cơ bản sẽ khác với phạm vi các vị cơ bản được khoa học thế giới công nhận. Trong *Từ điển tiếng Việt* [10], về các từ chỉ vị, chiếm số lượng nhiều nhất là các từ chỉ 4 vị cơ bản, đó là: chua, đắng, mặn, ngọt. Đây cũng là 4 vị được chúng tôi lựa chọn để thống kê, lập bảng từ và phân tích cấu trúc nghĩa của nhóm từ chỉ vị, để trên cơ sở đó đề xuất cấu trúc lời định nghĩa nhóm từ này.

Dựa vào *Từ điển tiếng Việt* [10] và ngôn ngữ trong giao tiếp hằng ngày, chúng tôi

tập hợp và thống kê được 34 đơn vị từ vựng biểu hiện vị trong tiếng Việt.

STT	Vị được chỉ	Từ chỉ vị	
		Xuất hiện trong <i>Từ điển tiếng Việt</i> [10]	Bổ sung từ ngôn ngữ đời sống
1	CHUA	<i>chua</i>	
2			<i>chua chát</i>
3			<i>chua chua</i>
4		<i>chua lè</i>	
5		<i>chua loét</i>	
6		<i>chua lôm</i>	
7			<i>chua ngọt</i>
8			<i>chua rôn rôt</i>
9	ĐẰNG	<i>đặng</i>	
10			<i>đặng chát</i>
11		<i>đặng chằng</i>	
12		<i>đặng đặng</i>	
13			<i>đặng ngắt</i>
14		<i>đặng nghét</i>	
15	MẶN	<i>mặn</i>	
16			<i>mặn chát</i>
17			<i>mặn đặng</i>
18		<i>mặn mà</i>	
19		<i>mặn mặn</i>	
20		<i>mặn miệng</i>	
21	NGỌT	<i>ngọt</i>	
22		<i>ngon ngọt</i>	
23		<i>ngòn ngọt</i>	
24		<i>ngọt bùi</i>	
25			<i>ngọt dịu</i>
26			<i>ngọt khé</i>
27			<i>ngọt lành</i>
28		<i>ngọt lịm</i>	
29		<i>ngọt lừ</i>	
30		<i>ngọt lự</i>	
31			<i>ngọt mát</i>
32		<i>ngọt ngào</i>	
33			<i>ngọt sắc</i>
34			<i>ngọt thanh</i>

Bảng 1. Danh sách từ chỉ vị trong tiếng Việt

Trong danh sách nhóm từ chỉ vị được thống kê ở Bảng 1, có 4 từ đơn, nguyên cấp, chỉ 4 vị cơ bản, đó là: *chua*, *đặng*, *mặn*, *ngọt* và 30 từ phức, phái sinh từ 4 từ nguyên cấp để biểu hiện các sắc thái và mức độ của 4 vị cơ bản.

Cũng từ danh sách trên, có thể thấy rằng, vị ngọt được người Việt nhận biết và phân loại những sắc thái khác nhau với số lượng từ nhiều nhất: 15 đơn vị (42,86%); tiếp theo là vị chua với 8 đơn vị từ vựng (22,86%); cuối cùng là vị đặng và vị mặn cùng có số lượng 6 đơn vị từ vựng (17,14%). Điều này cho thấy, phải chăng, trong 4 vị cơ bản, người Việt đặc biệt chú ý tới vị ngọt cùng với những sắc thái đa dạng của nó.

Lý do vị ngọt có nhiều từ biểu hiện nhất có lẽ là bởi điều kiện môi trường thiên nhiên nhiệt đới, khí hậu nóng ẩm của Việt Nam mang lại một nguồn thực phẩm trù phú, và đa phần những thực phẩm đó có vị ngọt, như: lúa gạo, rau củ,

hoa trái, thủy sản và nước ngọt. Những thực phẩm có vị ngọt đóng vai trò thiết yếu, không thể thay thế trong mỗi bữa cơm của gia đình người Việt (gồm 3 thành phần cơ bản: CƠM - CÁ - CÀNH). Do vậy, người Việt có thể cảm nhận sâu sắc, tinh tế các kiểu sắc thái khác nhau của vị ngọt trong mỗi loại thực phẩm, từ đó sử dụng những từ ngữ khác nhau để gọi tên chúng. Ngược lại, vị chua thường được đặt trong tương quan đối lập với vị ngọt, được người Việt tri nhận là dấu hiệu của những thực phẩm chưa chín (trái xanh) hay thực phẩm đã lên men - hiện tượng xảy ra phổ biến với các loại thực phẩm lúa gạo và thủy sản ở khí hậu nóng ẩm. Vì thế, vị chua cũng sẽ được phân loại đa dạng các sắc thái gần bằng vị ngọt và biểu hiện qua các từ thứ cấp. Ngoài vị ngọt thì vị mặn cũng là một vị không thể thiếu khi người Việt chế biến thực phẩm. Tuy nhiên, nguồn gốc trong tự nhiên của vị mặn khá hạn chế (chỉ có muối), vì vậy, vị này không có quá nhiều sắc thái khác nhau để phái sinh các từ ngữ biểu hiện. Sau cùng là vị đắng, vị đắng trong tự nhiên thường có độc tố, do đó người Việt có xu hướng bài xích mạnh mẽ trong những cảm nhận về vị này. Số lượng khiêm tốn các từ biểu hiện vị đắng trong tiếng Việt có lẽ cũng là điều tất yếu. Từ những phân tích này, ta có thể thấy người Việt tri nhận về các vị một cách rất tự nhiên, trực quan và thiên về cảm tính.

3.2. Cấu trúc nghĩa của nhóm từ chỉ vị và lời giải thích nghĩa từ chỉ vị trong từ điển

Danh sách nhóm từ chỉ vị (Bảng 1) cho thấy, có 4 từ nguyên cấp và từ đó phái sinh ra các từ thứ cấp còn lại. Các từ này đều có nghĩa gốc là nghĩa được xếp nằm ở vị trí đầu tiên trong từ điển giải nghĩa, phản ánh một cách trực tiếp các vị cơ bản được con người thụ giác (phân biệt với nghĩa chuyên

được phái sinh từ nghĩa gốc này khi từ chuyên nghĩa). Nếu “hình dung theo cơ chế ẩn dụ tri nhận cấu trúc nghĩa của từ tương tự như cấu tạo của hạt nhân nguyên tử: có hạt nhân (ứng với nghĩa trung tâm hay có thể gọi là nghĩa hạt nhân) và các điện tử bao quanh (ứng với các nghĩa ngoại vi)” [13], ta sẽ có nghĩa gốc của 4 từ: *chua*, *đắng*, *mặn*, *ngọt* cũng đồng thời là nghĩa hạt nhân của nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt. Những nghĩa này nằm ở khu vực trung tâm hay hạt nhân nghĩa của nhóm từ vựng, vừa mang những đặc điểm điển hình nhất của nhóm, vừa mang nhiều nét khu biệt nhất với các nhóm từ vựng khác. Đây cũng là những nghĩa mà không một từ nào nằm ngoài nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt có thể thay thế phản ánh. Ví dụ như để mô tả vị của đường kính (một cách trung tính), ngoại trừ từ *ngọt*, tiếng Việt không thể cung cấp cho ta một thực từ nào khác. Do đó, có thể coi 4 từ: *chua*, *đắng*, *mặn*, *ngọt* nằm ở vị trí trung tâm của nhóm từ chỉ vị. Mọi từ phái sinh để chỉ các vị không cơ bản đều cần phải có sự tham gia của 4 từ chỉ 4 vị cơ bản này.

Từ điển tiếng Việt [10] đã giải thích nghĩa gốc của 4 từ nguyên cấp chỉ 4 vị cơ bản như sau:

CHUA t. có vị như vị của chanh, giấm.

ĐẮNG t. có vị làm khó chịu như vị của bồ hòn, mật cá.

MẶN t. có vị của muối biển.

NGỌT t. có vị như vị của đường, mật.

Như vậy, *Từ điển tiếng Việt* đã dùng cách giải thích cảm tính theo kiểu thành ngữ so sánh, nghĩa là nêu vật chuẩn có vị điển hình nhất như vị được biểu hiện bằng từ cần phải giải thích. Có trường hợp trong lời giải thích nghĩa của từ có

nêu sự đánh giá dễ chịu/khó chịu đối với cảm giác về vị.

Tuy nhiên, cách giải thích trong *Từ điển tiếng Việt* mới chỉ dừng lại ở sự gợi ý để hiểu nghĩa của từ chỉ vị chứ chưa phải là định nghĩa thực sự về nghĩa của từ (ở đây là khái niệm về vị được từ gọi tên). Để có thể hiểu được sâu hơn nghĩa của các từ chỉ vị (và những trường hợp tương tự, chẳng hạn các từ chỉ màu sắc), đồng thời hiểu được bản chất của vị do từ biểu hiện, rất cần có sự soi sáng của khoa học về vị. Do vậy, chúng tôi đã dựa theo bài viết về vị (*Taste*) trên trang Wikipedia tiếng Anh, đưa ra tri thức khoa học mang tính chất bách khoa về các vị cơ bản được biểu hiện bằng các từ: *chua, đắng, mặn, ngọt* trong tiếng Việt như sau:

CHUA là vị cảm nhận được từ tính axit, phần lớn các loại thực phẩm có vị này là do có chất axit hydrochloric loãng.

ĐẮNG là vị được cảm nhận bằng thụ thể TAS2Rs trên bề mặt lưỡi của con người do chất canxi (calcium) có trong các loại thực phẩm gây ra cảm giác này cho con người.

MẶN là vị được tạo nên chủ yếu do các ion natri, được nhận biết chủ yếu ở muối ăn natri clorua (NaCl).

NGỌT là vị cảm nhận được trong các thực phẩm chứa carbohydrates, chủ yếu là đường, một số protein và một số hợp chất khác, vị này thường liên quan tới andehit và xeton, có chứa một nhóm cacbonyl. Ngưỡng phát hiện đối với các chất ngọt được đánh giá tương đối so với saccaroza (đường kính). [21]

Như vậy, để xuất hiện một vị cơ bản cần có các nhân tố sau đây:

1) Các nhân tố khách quan mang tính bản thể: thực phẩm và chất hóa học có trong thực phẩm trực tiếp tác động vào cơ quan vị giác.

2) Nhân tố chủ quan: cơ quan thụ cảm - lưỡi với các chồi vị giác (cảm giác/thụ cảm) ở vị trí nhất định trên bề mặt của cơ quan thụ cảm (lưỡi).

3) Kết quả thụ cảm: gồm cảm giác cụ thể, đặc trưng, do chất hóa học trong thực phẩm gây ra (trong từ điển giải thích thường nêu là giống như vị của vật chuẩn mang chất đó) và sự đánh giá cảm giác về vị là dễ chịu/khó chịu đối với cơ thể.

Để định nghĩa nghĩa gốc của từ chỉ một vị cơ bản, cũng có nghĩa là định nghĩa bản thể của vị, cần nêu được đầy đủ các nhân tố nêu trên. Từ đây, chúng tôi xin nêu cấu trúc nghĩa của một từ với tư cách là thuật ngữ chỉ vị cơ bản như sau:

Vị X:	[Tính chất của thực phẩm] [có chứa chất Y] [Y tác động vào chồi thụ cảm T ở vị trí trước/giữa/sau/lưỡi] [gây nên cảm giác như vị ở vật điển hình Z] [khiến con người cảm thấy dễ chịu/khó chịu]
-------	---

Nếu là vị vốn mang sắc thái trung tính thì không có thành tố nghĩa cuối cùng (thành tố biểu thái đánh giá).

Do đó, những từ nào trong nghĩa có đủ các thành tố nghĩa này thì mới có thể là từ mang nghĩa gốc biểu hiện vị. Để có thêm cơ sở đưa ra cấu trúc lời giải thích nghĩa của các từ chỉ vị trong tiếng Việt, chúng tôi đã tiến hành thống kê lời giải thích nghĩa gốc của các từ chỉ vị trong *Từ điển tiếng Việt* [10], đồng thời có bổ sung thêm một số đơn vị xuất hiện trong ngôn ngữ trong giao tiếp hằng ngày.

TT	Từ biểu hiện	Nghĩa gốc
1	<i>chua</i>	t. Có vị như vị của chanh, giấm. [10]
2	<i>chua chát</i>	t. (Hoa quả còn non, xanh) có vị chua đồng thời có vị the ở lưỡi, gây cảm giác se khít cổ họng và khó nuốt.
3	<i>chua chua</i>	t. Chua ở mức độ nhẹ, hơi chua.
4	<i>chua lè</i>	t. Như <i>chua loét</i> . [10]
5	<i>chua loét</i>	t. Chua đến mức không chịu được, nếu phải ăn. [10]
6	<i>chua lòm</i>	t. Chua đến mức khó chịu, thường do vị biến chất. [10]
7	<i>chua ngọt</i>	t. (Thực ăn nấu) có vị chua và ngọt. [10]
8	<i>chua rôn rột</i>	t. Có vị chua vừa phải, dễ ăn.
9	<i>đắng</i>	t. Có vị làm khó chịu như vị của bồ hòn, mật cá. [10]
10	<i>đắng chát</i>	t. Đắng đến mức cảm thấy như chát ở lưỡi, gây cảm giác se khít cổ họng và khó nuốt.
11	<i>đắng chằng</i>	t. Đắng đến mức cảm giác khó chịu còn lại rất lâu sau khi nếm phải. [10]
12	<i>đắng đắng</i>	t. Có vị hơi đắng. [10]
13	<i>đắng ngắt</i>	t. Đắng đến mức cảm thấy vị đắng còn đọng mãi ở miệng. [10]
14	<i>đắng nghét</i>	t. như <i>đắng ngắt</i> . [10]
15	<i>mặn₁</i>	t. Có vị của muối biển. [10]
16	<i>mặn₂</i>	t. (Thực ăn) có vị mặn trên mức bình thường, trái với nhạt. [10]
17	<i>mặn chát</i>	t. Mặn ở mức độ cao (rất mặn), như chát ở lưỡi, gây cảm giác se khít cổ họng và khó nuốt.
18	<i>mặn đắng</i>	t. Mặn cực điểm, cảm giác như chuyển sang vị đắng.
19	<i>mặn mà</i>	t. Mặn vừa phải và hợp khẩu vị, càng nếm càng ngon. [10]
20	<i>mặn mặn</i>	t. Hơi mặn. [10]
21	<i>mặn miệng</i>	t. Mặn vừa phải, có tác dụng kích thích làm tăng khẩu vị. [10]
22	<i>ngọt</i>	t. Có vị như vị của đường, mật. [10]
23	<i>ngon ngọt</i>	t. Có vị ngon (nói khái quát). [10]
24	<i>ngòn ngọt</i>	t. Hơi ngọt. [10]
25	<i>ngọt bùi</i>	t. Có vị ngọt và ngon. [10]
26	<i>ngọt dịu</i>	t. Ngọt nhẹ, tạo cảm giác dễ chịu, khoan khoái.
27	<i>ngọt khé</i>	t. Ngọt đậm gắt đến mức gây cảm giác ngán và khó nuốt.
28	<i>ngọt lành</i>	t. (Hoa quả) ngọt ngon, dễ ăn và tốt cho sức khỏe.
29	<i>ngọt lịm</i>	t. Ngọt thấm vào người gây cảm giác dễ chịu, thích thú. [10]
30	<i>ngọt lừ</i>	t. Ngọt lắm, vị ngọt như còn mãi ở miệng. [10]
31	<i>ngọt lự</i>	t. Như <i>ngọt lừ</i> (nhưng nghĩa mạnh hơn). [10]
32	<i>ngọt mát</i>	t. Ngọt kết hợp với cảm giác mát mẻ ở khoang miệng hoặc giải nóng trong người (thường chỉ món nước).
33	<i>ngọt ngào</i>	t. Ngọt, gây cảm giác dễ chịu (nói khái quát). [10]
34	<i>ngọt sắc</i>	t. Rất ngọt, có thể gây khé cổ (thường nói về độ ngọt của đường)
35	<i>ngọt thanh</i>	t. Ngọt ở độ rất nhẹ, vừa đủ độ để cảm thấy mà không át đi những vị còn lại của món ăn.

Bảng 2. Thống kê lời giải thích nghĩa của nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt

Để phục vụ việc biên soạn từ điển giải thích, dựa vào lời giải thích nghĩa gốc của các từ chỉ vị cả cơ bản lẫn không cơ bản từ góc độ tri thức “ngây thơ”, kết hợp với phương pháp phân tích thành tổ nghĩa, chúng tôi xin đề xuất cấu trúc lời giải thích nghĩa của các từ chỉ vị nói chung trong tiếng Việt, gồm bốn loại nét nghĩa sau:

Tính chất của thực phẩm (đây là nét nghĩa phạm trù hay chỉ khái niệm loại) có chứa chất hóa học nhất định;

Nét nghĩa thụ cảm (thông qua cơ quan vị giác) về vị (thường nêu có vị như vị ở vật điển hình nào đó);

Nét nghĩa mức độ so với vị cơ bản;

Nét nghĩa biểu thái đánh giá cảm giác đối với cơ thể: dễ chịu/ khó chịu hoặc gây ra cảm giác phụ nào đó (nếu từ chỉ vị trung tính thì không có nét nghĩa đánh giá).

Các từ được phái sinh từ từ gốc chỉ vị cơ bản được giải thích thông qua từ chỉ vị cơ bản kết hợp chỉ ra nét nghĩa khác biệt.

Chẳng hạn, có thể giải thích nghĩa/định nghĩa từ chỉ vị như sau:

Chua: Là tính chất của thực phẩm có chứa axit hydrochloric, gây cảm giác có vị như vị của chanh hay giấm.

Chua rôn rôt: Chua vừa phải.

Ngọt: Là tính chất của thực phẩm có chứa carbohydrates, gây cảm giác có vị như vị của đường, mật.

Ngọt lịm: Ngọt ở mức độ cao, thấm sâu vào cơ thể, gây cảm giác thích thú đến mức như ngây ngất.

Từ Bảng 2, chúng ta thấy rằng, có 35 nghĩa gốc của 34 đơn vị từ vựng chỉ vị trong tiếng Việt. Trong *Từ điển tiếng Việt*, từ *ngọt* còn có một nghĩa là: t. Có vị ngon như vị mì chính (thường nói về món ăn

nước) [10, tr.885]. Tuy nhiên, xét về ý nghĩa biểu vật, vị của mì chính là vị của chất umami (tên khoa học là mononatri glutamat, công thức phân tử là $C_5H_8NNaO_4$). Nói cách khác, đây là một loại axit amin, khác hoàn toàn với chất ngọt từ các loại thực phẩm chứa carbohydrate. Do đó, bị loại bỏ theo định nghĩa về vị ngọt của nghiên cứu này.

Ngoại trừ nghĩa gốc của 4 từ nguyên cấp: *chua, đắng, mặn, ngọt*, đồng thời là nghĩa trung tâm của nhóm từ, những nghĩa ngoại vi (hay sắc thái khác nhau của vị cơ bản) được phân bố theo hai hướng:

1) Mở rộng nghĩa: biểu hiện nhiều vị không cơ bản hơn (*chua ngọt, chua chát,...*) hoặc mang ý khái quát (*ngọt ngào,...*).

2) Thu hẹp nghĩa: sắc thái hóa theo thang độ vị hoặc cảm giác khi tiếp nhận vị (*đắng nghét, chua rôn rôt, ngọt lịm,...*).

Mặt khác, nếu phân loại theo quy chiếu vị tự nhiên hay vị thực phẩm chế biến, trong danh sách trên có 4 từ chỉ vị do con người chế biến, nếm nếm trong quá trình nấu ăn tạo thành, bao gồm các từ *chua ngọt, mặn mà, mặn miêng* và từ *mặn₂* với nghĩa thu hẹp trong ngữ cảnh “món ăn nấu bị mặn”. Chỉ có 2 đơn vị *chua rôn rôt* và *ngọt lành* là có nghĩa gốc chỉ vị tự nhiên. Cuối cùng, 28 đơn vị còn lại có thể chỉ vị vốn có tự nhiên hoặc vị nhân tạo của thực phẩm. Bởi vì vị trong tự nhiên luôn có trước vị do con người chế biến, nên nghĩa chỉ vị nhân tạo là nghĩa xuất hiện sau, bổ sung cho nghĩa chỉ vị tự nhiên trước đó của từ. Từ đây, có thể thấy rằng, người Việt chú trọng và ưa thích hơn cả đối với các vị thuần tính, tự nhiên, vốn có của từng loại thực phẩm (dù có chế biến cũng cố gắng giữ lại vị tự nhiên của thực phẩm ở mức cao nhất).

4. Kết luận

Danh sách nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt mà nghiên cứu này tập hợp được gồm 34 đơn vị từ vựng biểu đạt 35 nghĩa gốc. Trong đó, có 4 từ đơn, nguyên cấp, biểu hiện 4 vị cơ bản là: *chua, đắng, mặn, ngọt* và 30 từ phái sinh biểu hiện các sắc thái, mức độ khác nhau của mỗi vị cơ bản. Bốn vị cơ bản là cơ sở tạo nên nghĩa trung tâm của nhóm từ chỉ vị trong tiếng Việt. Các sắc thái của 4 vị cơ bản là cơ sở tạo nên các nghĩa ngoại vi phái sinh. Trong số các vị, vị ngọt có số lượng đơn vị từ vựng biểu hiện nhiều nhất. Vị chua có số lượng từ ngữ gọi tên nhiều vào hạng thứ hai, ở hạng thứ ba là các vị mặn và đắng. Sự cách biệt về số lượng đơn vị từ vựng của từng tiểu nhóm từ chỉ vị phần nào cho thấy những đặc trưng về văn hóa thực vật và sông nước của người Việt Nam: ưa thích và cảm nhận sâu sắc, tinh tế các kiểu sắc thái khác nhau của vị ngọt trong mỗi loại thực phẩm hoa trái, ngũ cốc và thủy sản; bài trừ vị đắng của lá cây mang độc tố; đánh dấu thực phẩm là trái cây còn xanh chưa ăn được bằng vị chua.

Nghĩa của từ chỉ vị phản ánh thuộc tính hóa học của thực thể khách quan được con người cảm nhận bằng cơ quan vị giác (các thụ thể vị giác nằm trong khoang miệng). Có thể khái quát cấu trúc nghĩa của một từ với tư cách là thuật ngữ chỉ vị cơ bản như sau:

Vị X: [Là tính chất của thực phẩm] [có chứa chất Y] [Y tác động vào chồi thụ cảm T ở vị trí trước/giữa/sau/lưỡi] [gây nên cảm giác như vị ở vật điển hình Z] [khiến con người cảm thấy dễ chịu/khó chịu].

TÀI LIỆU THAM KHẢO

[1] Agaev, A. G., “Chức năng của ngôn ngữ như đặc trưng tộc người”, in trong cuốn *Ngôn ngữ và xã hội*, Nxb. Khoa học (tiếng Nga), Moscow, 1968, (dẫn theo Nguyễn Đức Tồn, *Đặc trưng văn hóa - dân tộc của ngôn ngữ và tư duy*, Nxb. Từ

điển bách khoa, Hà Nội, 2010).

- [2] Đỗ Hữu Châu, *Cơ sở ngữ nghĩa học từ vựng*, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 1998.
- [3] Đỗ Hữu Châu, *Từ vựng ngữ nghĩa tiếng Việt*, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 1999.
- [4] Nguyễn Phương Chi, Hoàng Tử Quân, “Tên gọi và cách gọi tên”, *Ngôn ngữ* (Số phụ 2), tr.22-24, 1984.
- [5] Nguyễn Thiện Giáp, *Từ vựng học tiếng Việt*, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 1999.
- [6] Nguyễn Thiện Giáp, *Nghĩa học Việt ngữ*, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 2014.
- [7] Nguyễn Thu Hằng, “Tìm hiểu nhóm từ chỉ các biện pháp làm chín thực phẩm trong tiếng Việt”, *Ngôn ngữ*, số 3, tr.49-54, 1990.
- [8] Đỗ Việt Hùng, *Ngữ nghĩa học - Từ bình diện hệ thống đến hoạt động*, Nxb. Đại học Sư phạm, Hà Nội, 2014.
- [9] Lyons, J. (1995), Nguyễn Văn Hiệp dịch, *Ngữ nghĩa học dẫn luận*, Nxb. Giáo dục, Hà Nội, 2009.
- [10] Hoàng Phê (Chủ biên), *Từ điển tiếng Việt*, Nxb. Từ điển bách khoa, Hà Nội, 2010.
- [11] Nguyễn Thị Phương, *Đặc trưng ngữ pháp - ngữ nghĩa của nhóm từ biểu thị cảm giác trong tiếng Việt*, Luận văn thạc sĩ khoa học ngữ văn, Trường Đại học Sư phạm Hà Nội, 2008.
- [12] Nguyễn Đức Tồn, *Mấy vấn đề lí luận và phương pháp dạy, học từ ngữ tiếng Việt trong nhà trường*, Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội, Hà Nội, 2003.
- [13] Nguyễn Đức Tồn, *Đặc trưng văn hóa - dân tộc của ngôn ngữ và tư duy*, Nxb. Khoa học xã hội, Hà Nội, 2015.
- [14] Nguyễn Đức Tồn, “Về vấn đề được gọi là “cấu tạo từ” trong tiếng Việt hiện đại”, *Ngôn ngữ*, số 1, tr.3-20, 2016.
- [15] Arthur, G., *Textbook of Medical Physiology*, 8th Edition, W. B. Saunders, Philadelphia, 1991.
- [16] Chiras, D. D., *Human biology*, 5th Edition, Jones and Bartlett Publishers, 2005.
- [17] Ikeda, K., “New Seasoning”, *Chemical Senses*, Vol.27(9), pp.847-849, 2002.
- [18] Kean, S., “The Science of Satisfaction”, *Distillations Magazine*, October 8, 2015.
- [19] Nelson, G., Jayaram Chandrashekar, Mark A. Hoon, Luxin Feng, Grace Zhao, Nicholas J. P. Ryba, Charles S. Zuker, “An amino-acid taste receptor”, *Nature*, Vol.416(6877), pp.199-202, 2002.
- [20] Oxford University Press, *Sweet*, Retrieved from *Oxford Learner's Dictionaries*, 2019.
- [21] Wikipedia, (n.d.), Retrieved 12 28, 2018, from Taste: <https://en.wikipedia.org/wiki/Taste>.