

Nghiên cứu, biên soạn Bách khoa toàn thư ẩm thực Việt Nam

Vương Xuân Tinh¹

¹ Viện Dân tộc học, Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam.
Email: vxtinh56@yahoo.com

Nhận ngày 22 tháng 4 năm 2019. Chấp nhận đăng ngày 16 tháng 7 năm 2019.

Tóm tắt: Trong Đề án biên soạn Bách khoa toàn thư (BKTT) Việt Nam, ẩm thực thuộc Quyển 36. Đây là lần đầu tiên Việt Nam xây dựng BKTT về ẩm thực nên khi triển khai, cần tham khảo cách thực hiện của một số nước trên thế giới. Để nghiên cứu và biên soạn, cách tiếp cận liên ngành, tiếp cận tổng hợp, cùng với phương pháp tổng quan tài liệu và phương pháp chuyên gia được chú trọng. Sau khi xác định mục từ ẩm thực theo vùng văn hóa và theo hệ thống chuyên ngành, có 378 mục từ được đề xuất biên soạn, sắp xếp theo 6/7 loại hình do Ban Chỉ đạo Đề án biên soạn BKTT Việt Nam hướng dẫn. Việc lựa chọn mục từ còn được dựa trên các nguyên tắc của Ban Chỉ đạo.

Từ khóa: Bách khoa toàn thư ẩm thực, Việt Nam, nghiên cứu, biên soạn, mục từ.

Phân loại ngành: Dân tộc học

Abstract: In the Scheme to Compile the Vietnam Encyclopedia, the theme of gastronomy is to be in Volume 36. The country is for the first time compiling such a volume, so it needs to study the work done by a number of other countries in the world. For research and compilation, an interdisciplinary, integrated approach, and the method of material overview, and that of experts are attached importance to. After the identification of word entries of gastronomy by cultural regions and by a specialised system, 378 of them were proposed to be compiled, arranged in accordance with six out of seven types as guided by the Steering Committee of the Scheme. The selection of entries was also based on the principles set by the committee.

Keywords: Encyclopedia of gastronomy, Vietnam, research, compilation, word entries.

Subject classification: Ethnology

1. Mở đầu

Trong mọi thời đại, mọi hoàn cảnh, ẩm thực luôn là mối quan tâm hàng đầu của con người, kể cả ở cấp độ cá nhân, cộng đồng, quốc gia hay nhân loại. Sờ dĩ như vậy bởi hơn hết, ẩm thực đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho tồn tại, và theo đó, liên quan đến quyền lực, sự chia sẻ, kết nối xã hội và phản ánh sâu sắc những đặc điểm văn hóa.

Ẩm thực luôn là đối tượng của nhiều lĩnh vực nghiên cứu. Trên thế giới, có thể ước tới hàng vạn công trình về ẩm thực. Tiếp cận nghiên cứu ẩm thực có nhiều hướng, song nổi bật là nghiên cứu dưới góc độ nông nghiệp, sinh học, y tế, kinh tế, dinh dưỡng, nhân học, dân tộc học, văn hóa học, xã hội học, sử học. Trên cơ sở đó, đã xuất hiện nhiều nghiên cứu liên ngành, kể cả giữa khoa học tự nhiên và khoa học xã hội.

Trong nghiên cứu ẩm thực, nhiệm vụ quan trọng là biên soạn, xuất bản BKTT. Công trình này cung cấp nhận thức toàn diện về ẩm thực. Đến nay, BKTT về ẩm thực đã được nhiều nước, nhất là các nước phương Tây thực hiện rất công phu, và đặc biệt phát triển từ những năm 80 của thế kỷ XX. Tuy nhiên, do ẩm thực liên quan đến nhiều lĩnh vực khoa học, nên dù xây dựng một BKTT chuyên ngành ở cấp độ nào cũng không bao quát được mọi lĩnh vực.

Ẩm thực Việt Nam được đánh giá là đa dạng và độc đáo, bởi dựa trên nguồn lương thực, thực phẩm phong phú và giao lưu với nhiều nền ẩm thực trên thế giới nên chỉ đứng sau ẩm thực Trung Quốc và ẩm thực Pháp. Song, việc nghiên cứu ẩm thực Việt Nam chỉ được chú trọng từ khi tiến hành công cuộc đổi mới (1986), với hai khuynh hướng chính. *Một là*, nghiên cứu về lịch sử

ẩm thực: các nghiên cứu này thường được lồng ghép trong tìm hiểu về ẩm thực vùng, miền hoặc ẩm thực của tộc người; và trong số các nghiên cứu, việc phản ánh lịch sử ẩm thực rõ nét nhất là tác phẩm *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam* [11]. *Hai là*, xem xét đặc điểm ẩm thực: những nghiên cứu này rất phong phú, trong đó có trình bày về ẩm thực chung của Việt Nam [4], [7]; ẩm thực của người Việt ở ba miền Bắc, Trung, Nam [1], [3], [8]; [12]; ẩm thực của các tộc người thiểu số [2], [5], [6], [10]. Ngoài ra, phải kể đến công trình biên soạn về *Từ điển món ăn Việt Nam* [9], với việc trình bày cách chế biến món ăn, nhưng còn ít chú ý tới đặc điểm văn hóa.

Những công trình nghiên cứu đã nêu tuy đa dạng, song chưa phản ánh toàn diện và đáp ứng nhu cầu phát triển của ẩm thực Việt Nam, chưa góp phần quảng bá ẩm thực của đất nước với thế giới. Bởi vậy, Đề án biên soạn BKTT Việt Nam đã xây dựng hợp phần ẩm thực. Nhóm biên soạn² về Ẩm thực thuộc Quyển 36 - gồm 4 hợp phần là Du lịch, Thể dục thể thao, Ẩm thực và Trang phục.

Để góp phần thực hiện nhiệm vụ được giao, từ tìm hiểu kinh nghiệm của nước ngoài, kế thừa thành tựu nghiên cứu trong nước, bài viết này sẽ đề xuất cách tiếp cận, phương pháp nghiên cứu và biên soạn BKTT ẩm thực Việt Nam.

2. Bách khoa toàn thư ẩm thực ở nước ngoài

Qua khảo sát 20 quyển BKTT ẩm thực³, hoặc liên quan đến ẩm thực bằng tiếng Anh để tham khảo kinh nghiệm, chúng tôi có một số nhận xét như sau:

Cấu trúc của các BKTT là: (1) Bia (ghi tên của BKTT, tên của Tổng Biên tập hay biên tập); (2) Thông tin về Ban Biên tập (có thể có Hội đồng tư vấn biên tập); (3) Lời cảm ơn; (4) Chi dẫn cách sử dụng; (5) Danh mục bảng, bản đồ; (6) Mục lục; (7) Lời nói đầu; (8) Từ loại.

Về tổ chức biên tập và tác giả, thường các BKTT có Tổng Biên tập hay biên tập, Ban Biên tập và tác giả. Với tác giả, có thể chính là Tổng Biên tập, biên tập và các thành viên trong Ban Biên tập; ngoài ra có những tác giả được ghi trực tiếp ở mục từ. Trong số các BKTT đã nêu, chỉ có *BKTT về ăn uống: Hướng dẫn dinh dưỡng cho sức khỏe* [17] có cơ cấu biên tập phức tạp nhất (gồm: 4 Đồng Tổng Biên tập; 2 Đồng Phó Tổng Biên tập; 1 Biên tập trợ giúp; 1 Giám đốc biên tập; 2 Đồng Giám đốc mỹ thuật; 2 Chú giải về thuốc; 1 Trợ lý biên tập; 1 Tư vấn sản phẩm; 1 người phụ trách ảnh). Về tác giả, *BKTT về vi khuẩn thực phẩm* với dung lượng 3.243 trang, có tới hơn 400 tác giả của các mục từ [14].

Các BKTT về ẩm thực hay liên quan đến ẩm thực đều dựa trên kết quả nghiên cứu liên ngành, như giữa dinh dưỡng học, kinh tế, văn hóa [20]; dinh dưỡng học, hóa học, sinh học, văn hóa [15]; nông nghiệp, kinh tế, hóa học, sinh học, dinh dưỡng học, văn hóa [16]; dinh dưỡng, sinh học, y học, văn hóa [17]; văn hóa, nhân học, dân tộc học, sử học, xã hội học, du lịch [13], [18].

Việc tổ chức mục từ của các BKTT có hai khuynh hướng chính: (1) Tổ chức theo vần từ A đến Z; (2) Tổ chức theo vấn đề và trong mỗi vấn đề, trình bày từ loại theo A, B, C. Cả hai cách tổ chức trên đều có tài liệu đọc thêm hoặc tài liệu tham khảo ở cuối mục từ. Theo đó, nếu cuối mục từ có

tài liệu đọc thêm, ở nội dung trình bày không ghi trích dẫn; còn nếu cuối mục từ có tài liệu tham khảo, ở nội dung trình bày sẽ dẫn nguồn cụ thể. Trong các mục từ, có thể trình bày bảng, biểu đồ, sơ đồ, bản đồ hay hình ảnh.

Sự hợp tác trong xây dựng BKTT thường rất rộng, nhất là với những công trình cần liên ngành cao. Có công trình như đã dẫn về *BKTT vi khuẩn thực phẩm* [14] tập hợp hơn 400 tác giả thuộc những lĩnh vực sinh học, hóa học, nông nghiệp, dinh dưỡng học, kinh tế, văn hóa ở cả 5 châu lục. Theo đó, dung lượng của mỗi công trình cũng rất lớn: có những công trình gồm nhiều tập, mỗi tập khoảng gần 1.000 trang [18]; có công trình chỉ có một tập, với hơn 6.000 trang [15].

Trong số các BKTT đã nêu, chúng tôi chọn *BKTT Ẩm thực và Văn hóa* làm mẫu chính để tham khảo [18], [19]. Ngoài việc tổ chức biên tập chung như đã đề cập, mục từ của BKTT này được tổ chức theo cách xếp từ loại từ A đến Z, song vẫn phản ánh đặc điểm ẩm thực theo nguồn thức ăn, món ăn, cách chế biến, biểu tượng ăn uống, không gian ăn uống, lịch sử ăn uống, nhân vật có đóng góp cho sự phát triển của ẩm thực, ẩm thực và tôn giáo, ẩm thực và nhóm xã hội, ẩm thực và quyền lực, ẩm thực của các vùng trên thế giới. Theo đó, có thể nghĩa của từ loại chưa mang đặc điểm hay giá trị ẩm thực, song nội dung trình bày lại phản ánh điều ấy. Ví dụ, từ loại “Việt Nam” được xếp trong trật tự A, B, C; và nội dung thì trình bày về ẩm thực của Việt Nam; từ loại “Đạo Cơ đốc” cũng được xếp trong trật tự A, B, C, còn nội dung trình bày lại chi liên quan đến ẩm thực của tôn giáo này.

3. Cách tiếp cận và phương pháp nghiên cứu, biên soạn Bách khoa toàn thư ẩm thực Việt Nam

Ẩm thực thuộc lĩnh vực liên quan đến nhiều ngành, vì vậy tiếp cận liên ngành là rất cần thiết khi biên soạn BKTT. Bài viết này sẽ tập trung làm rõ cách tiếp cận liên ngành thuộc lĩnh vực khoa học xã hội, mà trước hết là tiếp cận nhân học. Trong nhân học có rất nhiều phân ngành, song cần chú trọng bốn phân ngành có liên quan, đó là nhân học tập quán ẩm thực, nhân học dinh dưỡng, nhân học an ninh lương thực và nhân học an toàn thực phẩm. Thứ hai, tiếp cận dân tộc học xem xét tính tộc người biểu hiện trong ẩm thực, vì mỗi tộc người thường có một số truyền thống ẩm thực riêng, thể hiện trong món ăn hay cách thức ăn uống. Thứ ba, tiếp cận văn hóa học nhằm tìm hiểu đặc điểm, sự tiếp xúc, giao lưu văn hóa của ẩm thực. Thứ tư, tiếp cận sử học để xem xét quá trình phát triển và biến đổi của ẩm thực. Những tiếp cận đã nêu sẽ thể hiện trong trình bày các mục từ; và tùy từng đặc điểm của mục từ mà việc liên ngành được thực hiện ở mức độ nào.

Bên cạnh tiếp cận liên ngành trong khoa học xã hội, khi biên soạn BKTT về ẩm thực, cần có tiếp cận hệ thống. Ẩm thực Việt Nam phong phú và đa dạng, đương nhiên có mối quan hệ sâu sắc với những điều kiện khác (như tự nhiên, lịch sử, chính trị, kinh tế, xã hội, văn hóa). Bởi vậy, việc trình bày BKTT ẩm thực Việt Nam cần phản ánh chiều cạnh này.

Cùng với tiếp cận, cần xây dựng phương pháp khi nghiên cứu và biên soạn BKTT. Có hai phương pháp chính được thực hiện. Một là, phương pháp tổng quan. Đây là phương pháp quan trọng nhất, bởi việc biên soạn phải dựa trên kế thừa tài liệu, và trong phương pháp này, cần chú trọng việc sưu tầm, khai thác, đánh giá, phân tích và tổng hợp tài liệu (như các sách, bài tạp chí, tư liệu lưu trữ, luận văn, luận án có liên quan). Hai là, phương pháp chuyên gia. Phương pháp này cho phép khai thác tối đa nguồn lực trí tuệ ở trong nước, dựa trên cơ sở xác định đúng chuyên gia ở từng lĩnh vực để xây dựng chế độ, kế hoạch, thực hiện hợp tác trong nghiên cứu, biên soạn các mục từ liên quan đến nhiều khía cạnh khác nhau.

4. Nội dung nghiên cứu và biên soạn Bách khoa toàn thư ẩm thực Việt Nam

BKTT về ẩm thực phải phản ánh những vấn đề cơ bản của ẩm thực Việt Nam, đó là: (1) Cơ sở và quá trình của ẩm thực (nguồn lương thực, thực phẩm, đồ uống, tích trữ, trao đổi, chế biến, sử dụng); (2) Đặc điểm chung ẩm thực của Việt Nam; (3) Đặc điểm ẩm thực của 8 vùng văn hóa, gồm: Vùng đồng bằng, trung du Bắc Bộ; Vùng Đông Bắc; Vùng Tây Bắc; Vùng Bắc Trung Bộ; Vùng ven biển Trung và Nam Trung Bộ; Vùng Trường Sơn - Tây Nguyên; Vùng Đông Nam Bộ; Vùng Tây Nam Bộ; và hạt nhân của các vùng văn hóa đó (như ẩm thực Hà Nội, ẩm thực Huế, ẩm thực Sài Gòn);

(4) Đặc điểm ẩm thực của các tộc người (có bản gắn với vùng văn hóa); (5) Giao lưu và hội nhập văn hóa (với ẩm thực Trung Quốc, ẩm thực Ấn Độ, ẩm thực Pháp, ẩm thực Mỹ, ẩm thực các nước Đông Nam Á); (6) Ẩm thực nông thôn, ẩm thực đô thị; (7) Các sắc thái văn hóa khác (tính cộng đồng, đẳng cấp, lứa tuổi, giới tính, tôn giáo, lễ hội, kiêng kỵ). Những vấn đề cơ bản nêu trên không chỉ phản ánh trong tương quan của tổng số mục từ, mà tùy từng điều kiện, còn phản ánh trong nội dung mỗi mục từ.

Để biên soạn, cần nghiên cứu, xây dựng bảng danh mục từ loại, đảm bảo yêu cầu đã nêu. Trước hết, nhóm ẩm thực đã tiến hành xem xét mục từ ẩm thực ở 8 vùng văn hóa gắn với tộc người, nhóm xã hội và tôn giáo. Phương pháp chính để thực hiện là tổng quan tài liệu, thống kê và phương pháp chuyên gia. Qua đó, nhóm đã tập hợp được 1.140 mục từ. Tiếp theo, nhóm xây dựng danh mục từ theo hệ thống chuyên ngành trên cơ sở khung trình bày mục từ ẩm thực Việt Nam. Khung này có vai trò như “cây mục từ”, nhằm bao quát các vấn đề liên quan đến ẩm thực của Việt Nam, song cũng loại được những từ trùng lặp giữa 8 vùng văn hóa. Khung mục từ đó được xác định, với các ví dụ kèm theo như sau: (1) Đồ ăn: gồm nguồn lương thực, thực phẩm; phương thức chế biến (dùng nhiệt lượng, không dùng nhiệt lượng và kết hợp cả hai, dụng cụ chế biến); món ăn (cơm, cháo, bún, phở, mỳ, hủ tiếu, thức mặn, thức chay, bánh, kẹo); (2) Đồ uống: rượu, bia, trà, nước vối, cafe; (3) Hút và ăn trâu: thuốc lão, thuốc lá,

thuốc phiện, trâu rế, trâu vò; (4) Cách thức ăn, uống, hút và ăn trâu: tổ chức ăn uống, không gian ăn uống, ăn uống với dưỡng sinh, trị bệnh, khẩu vị, kiêng kỵ trong ăn uống; (5) Ẩm thực vùng, miền: Đông Bắc, Đông Nam Bộ, Đồng bằng, trung du Bắc Bộ, Hà Nội, Huế, Miền Bắc, Miền Nam, Miền Trung, Sài Gòn, Tây Bắc, Tây Nam Bộ, Tây Nguyên; (6) Ẩm thực tộc người: ẩm thực của một số dân tộc như Kinh, Mường, Tày, Thái, Nùng, Hoa, Chăm, Ê-đê, Hmông, Khơ-me, Khơ-mú; (7) Ẩm thực tôn giáo: ẩm thực của một số tôn giáo như Công giáo, Hồi giáo, Phật giáo, Tin Lành.

Qua thống kê theo khung nêu trên, nhóm đã xác định được 552 mục từ. Cuối cùng, từ danh mục từ loại theo hệ thống chuyên ngành, nhóm đã xây dựng danh mục từ loại với 7 loại hình do Ban Chỉ đạo biên soạn BKTT hướng dẫn để thống nhất cho tất cả các ngành khoa học. Đó là các mục từ: (1) Nhân danh; (2) Địa danh; (3) Hệ thống khái niệm, thuật ngữ, sự vật, hiện tượng; (4) Nhóm phái, trào lưu, khuynh hướng; (5) Tổ chức, sự kiện; (6) Tác phẩm, văn kiện, sách báo, tạp chí; (7) Khái quát về lịch sử hình thành, phát triển ngành. Do giới hạn tổng số mục từ được giao không nhiều, trong danh mục từ loại theo loại hình, các mục từ thuộc về hút thuốc và ăn trâu không có nữa; đồng thời ưu tiên những mục từ tích hợp các vấn đề liên quan đến ẩm thực Việt Nam. Chẳng hạn, mục từ “Cơm” có thể tích hợp nhiều loại cơm với trình bày chung về cách chế biến, cách ăn, dinh dưỡng, ứng xử xã hội, biểu tượng văn hóa, nghi lễ, tín ngưỡng. Sau

mục từ “Com” được tích hợp đó, vì hạn chế về dung lượng, chỉ trình bày thêm các từ như “Com tẻ”, “Com nếp”, “Com lam”, “Com hén” mà không đề cập đến “Com rang”, vì mục từ này không quan trọng và đã được nhắc đến trong mục từ “Com” như đã nêu.

Như vậy, qua 3 lần xây dựng, từ 1.146 mục từ loại ẩm thực của các vùng, nhóm đã lựa chọn được 552 mục từ loại theo ngành; và cuối cùng, đã sàng lọc, tích hợp để xây dựng danh mục từ loại theo 7 loại hình, với 378 mục từ (có 87 từ rất dài, 65 từ dài, 105 từ trung bình và 121 từ ngắn). Cách làm như vậy sẽ hạn chế việc bỏ sót các mục từ quan trọng của ẩm thực. Còn việc lựa chọn các mục từ theo loại hình, phải đảm bảo 8 nguyên tắc sau đây⁴: (1) Tính chính xác và thống nhất về tư liệu; (2) Tính toàn diện, tức thể hiện được tri thức cơ bản nhất của ngành; (3) Tính cập nhật (đảm bảo tiếp cận tri thức mới nhất); (4) Tính hiện đại (thể hiện tri thức hiện đại, đặc biệt là hệ thống các khái niệm, thuật ngữ được lựa chọn thành đầu mục từ); (5) Tính chuẩn mực (thực hiện theo cấu trúc vĩ mô của BKTT nói chung và của ngành ẩm thực nói riêng); (6) Tính dân tộc (thể hiện đặc điểm, trí tuệ của con người Việt Nam); (7) Tính quốc tế (hệ thống thuật ngữ, khái niệm, từ ngữ sử dụng để trở thành đầu mục từ phải bao quát tri thức của nhân loại, liên thông với khu vực và thế giới); (8) Tính cần yếu (đảm bảo các quy định về cấu trúc vĩ mô và cấu trúc vi mô của BKTT ẩm thực Việt Nam với sự cần thiết, hợp lý).

Sau đây là tóm tắt một số kết quả trong lựa chọn mục từ theo 7 loại hình: (1) Mục từ nhân danh, do đặc điểm của ẩm thực Việt

Nam với tính cộng đồng cao nên trước mắt, nhóm chưa lựa chọn mục từ nào thuộc loại này; (2) Mục từ địa danh: có 54 mục từ. Ví dụ: bánh cáy Thái Bình, bánh cuốn Thanh Trì (Hà Nội), bươi Diễn (Hà Nội), bánh đa Ké (Bắc Giang), bánh đậu xanh Hải Dương, bánh đúc hén Sa Nam (Nghệ An), cam Vinh (Nghệ An), bún bò Huế; (3) Mục từ hệ thống khái niệm, thuật ngữ, sự vật hiện tượng: có 240 mục từ. Ví dụ: bánh, bánh đa, bánh khoai, bánh khúc, bánh đúc, bánh bèo, bún, bún riêu, bún ốc, canh cá, canh cua, cà, bươi, cam; (4) Mục từ nhóm phái, trào lưu, khuynh hướng: có 54 mục từ. Ví dụ: ăn chay, ăn uống chữa bệnh, ăn uống ngày thường, ăn uống ngày tết lễ, ăn uống tầm bở, ẩm thực Chăm, ẩm thực Hồi giáo, ẩm thực Hoa, ăn kiêng, bữa chính, bữa phụ, com thợ, cỗ ba tầng, khao, khẩu vị miền Bắc, tiệc; (5) Mục từ tổ chức, sự kiện: có 8 mục từ. Ví dụ: Hiệp hội văn hóa ẩm thực Việt Nam, hội chợ ẩm thực, Hội đầu bếp Việt Nam, nhà hàng, phố/chợ ẩm thực Hà Nội, phố/chợ ẩm thực Hội An, phố/chợ ẩm thực Huế; (6) Mục từ tác phẩm, văn kiện, sách báo, tạp chí: có 16 mục từ. Ví dụ: Ẩm thực dân gian Hà Nội, Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam, Món lạ miền Nam, Phong cách ăn Việt Nam, Tạp chí Ẩm thực, Tạp chí Văn hóa và nghệ thuật ăn uống, Tạp quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc, Thực phở bách thiên, Thương nhớ mười hai, Từ điển món ăn Việt Nam, Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ; (7) Mục từ khái quát về lịch sử hình thành, phát triển ngành: có 5 mục từ. Ví dụ: lịch sử ẩm

thực Hà Nội, lịch sử ẩm thực Hội An, lịch sử ẩm thực Huế, lịch sử ẩm thực Sài Gòn, lịch sử ẩm thực Việt Nam.

5. Kết luận

Biên soạn BKTT ẩm thực Việt Nam là việc làm cần thiết và ở nước ta vẫn còn mới mẻ. Để biên soạn thành công bộ BKTT này, trước hết, cần kế thừa kinh nghiệm của những công trình BKTT, nhất là BKTT về ẩm thực đã xuất bản trên thế giới. Mặt khác, cần dựa trên nền tảng kết quả nghiên cứu về ẩm thực Việt Nam trong liên hệ, so sánh với ẩm thực thế giới.

Tiếp cận chủ đạo của nghiên cứu, biên soạn BKTT ẩm thực Việt Nam là dưới góc độ xã hội và văn hóa, với sự liên ngành của nhân học, dân tộc học, văn hóa học, xã hội học, sử học. Các phương pháp chính được sử dụng trong nghiên cứu là phương pháp tổng quan và phương pháp chuyên gia. Nội dung của BKTT ẩm thực Việt Nam cần phản ánh những đặc điểm, bản sắc, giá trị của ẩm thực Việt Nam qua từ loại về nguồn thức ăn, món ăn, cách chế biến, cách ăn, không gian ăn uống của các vùng, tộc người, tôn giáo và nhóm xã hội.

Để đảm bảo tính thống nhất của BKTT Việt Nam, cấu trúc mục từ phần Ẩm thực cũng theo 7 loại hình, đó là: (1) Nhân danh; (2) Địa danh; (3) Hệ thống khái niệm, thuật ngữ, sự vật, hiện tượng; (4) Nhóm phái, trào lưu, khuynh hướng; (5) Tổ chức, sự kiện; (6) Tác phẩm, văn kiện, sách báo, tạp chí; (7) Khái quát về lịch sử hình thành, phát

triển ngành. Tuy nhiên, việc phản ánh đặc điểm của ẩm thực Việt Nam (từ đặc điểm chung đến đặc điểm ẩm thực của 8 vùng văn hóa), ẩm thực ở các tộc người, giao lưu và hội nhập văn hóa, ẩm thực nông thôn, đô thị, và các sắc thái văn hóa khác trong ẩm thực (tính cộng đồng, đẳng cấp, lứa tuổi, giới tính, tôn giáo, lễ hội, kiêng kỵ) sẽ được phản ánh chủ yếu ở các mục từ thuộc loại hình 2, 3 và 4.

Chú thích

² Nhóm có 3 cán bộ thuộc Viện Hàn lâm Khoa học xã hội Việt Nam: PGS.TS. Vương Xuân Tinh (Viện Dân tộc học), PGS.TS. Trần Hồng Hạnh (Bảo tàng Dân tộc học Việt Nam), TS. Nguyễn Thị Minh Nguyệt (Viện Khoa học xã hội vùng Nam Bộ); và TS. Võ Thị Hoài Thương (Trường Đại học Vinh). Trong quá trình nghiên cứu, biên soạn BKTT ẩm thực Việt Nam, sẽ có nhiều cộng tác viên tham gia. Năm 2018, nhóm đã xây dựng bảng danh mục từ và biên soạn mẫu một số từ loại. Đây là nền tảng quan trọng để tiếp tục triển khai nhiệm vụ trong thời gian tới.

³ Trong tiếng Anh, tùy từng ngữ cảnh, từ "food" có thể chuyển ngữ sang tiếng Việt là "ẩm thực", "ăn uống", "lương thực", "thực phẩm" hay "thức ăn". Ví dụ, BKTT "Food and Culture", nên dịch là "Ẩm thực và Văn hóa"; BKTT "Food and Drink in America", nên dịch là "Thức ăn và đồ uống ở Mỹ"; BKTT "Food Safety", nên dịch là "An toàn thực phẩm"; BKTT "Food Microbiology", nên dịch là "Vi khuẩn thực phẩm"; BKTT "Food Sciences and Nutrition", nên dịch là "Khoa học Ăn uống và Dinh dưỡng". Khi dùng "Food" với nghĩa "Ẩm thực", có nghĩa đã nghiêng sang khía cạnh văn hóa/xã hội của ẩm thực, với những tiếp cận chủ yếu về nhân học

(nhân học tập quán ẩm thực - Anthropology of Food Habits, nhân học dinh dưỡng Nutritional Anthropology, nhân học an ninh lương thực - Anthropology of Food Security, nhân học về an toàn thực phẩm - Anthropology of Food Safety), về dân tộc học, văn hóa học, văn hóa dân gian, xã hội học, sử học...

⁴ Những nguyên tắc này kế thừa từ hướng dẫn của Ban chủ nhiệm Đề án BKTT Việt Nam.

Tài liệu tham khảo

- [1] Nguyễn Thị Bảy, Trần Quốc Vương (2010), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam nhìn từ lý luận và thực tiễn*, Nxb Từ điển Bách khoa, Hà Nội.
- [2] Ma Ngọc Dung (2007), *Văn hóa ẩm thực của người Tây ở Việt Nam*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
- [3] Ninh Viêt Giao (Chủ biên) (2001), *Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ*, Hội Văn nghệ dân gian Nghệ An, Nghệ An.
- [4] Từ Giấy (2001), *Phong cách ăn Việt Nam*, Nxb Từ điển Bách khoa, Hà Nội.
- [5] Hoàng Thị Hạnh (2010), *Văn hóa ẩm thực người Thái đen Mường Lò*, Nxb Văn hóa Dân tộc, Hà Nội.
- [6] Nguyễn Thị Hòa (2016), *Văn hóa ẩm thực của người Xơ Đăng tỉnh Kon Tum*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
- [7] Vũ Ngọc Khánh (2002), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam*, Nxb Lao động, Hà Nội.
- [8] Mai Khôi (Biên khảo và sáng tác) (2006), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam: Các món ăn miền Trung*, Nxb Thanh niên, Hà Nội.
- [9] Nguyễn Lan, Nguyễn Hoài (1994), *Từ điển món ăn Việt Nam*, Nxb Văn hóa Thông tin, Hà Nội.
- [10] Tuyết Nhung Buôn Krông (Chủ biên) (2009), *Văn hóa ẩm thực của người Ê-đê*, Nxb Văn hóa Dân tộc, Hà Nội.
- [11] Ngô Đức Thịnh (2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, Nxb Trẻ, Tp. Hồ Chí Minh.
- [12] Vương Xuân Tinh (2004), *Tập quán ăn uống của người Việt vùng Kinh Bắc*, Nxb Khoa học xã hội, Hà Nội.
- [13] Anbala, Ken (2011), *Food Cultures of the World: Encyclopedia*, Greenwood.
- [14] Batt, Carl A. and Marry-Lou Tortorello (Ed) (2014), *Encyclopedia of Food Micro biography*, Volume 1, Second Edition, Elsevier Press.
- [15] Cabarello, Benjamin (Editor in Chief) (2003), *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*, Academic Press.
- [16] Considine, Douglas M. (Editor in Chief) (1982), *Food and Production Encyclopedia*, Van Nostrand Reinhold Company.
- [17] *Encyclopedia of Food: A Guide to Healthy Nutrition* (2002), Academic Press.
- [18] Katz, Solomon H. (Editor in Chief) (2003), *Encyclopedia of Food and Culture*, Volume 1, Charles Scribner's Sons.
- [19] Katz, Solomon H. (Editor in Chief) (2003), *Encyclopedia of Food and Culture*, Volume 2, Charles Scribner's Sons.
- [20] Smith, Andrew F. (Editor in Chief) (2006), *Encyclopedia of Junk Food and Fast Food*, Greenwood Press.